

La bottiglia dell'anno è un Montalcino toscano. Ma il Piemonte batte tutti con quarantotto eccellenze
Esce oggi la Guida 2013 dell'Espresso, viaggio nelle migliori cantine italiane tra conferme e sorprese

Vini

Un Brunello da record e il bianco parla campano

MARCO TRABUCCO

Non ne manca nessuna. Dalla valle Isarco a Marsala, dalla Carnia alla Sardegna, quest'anno ogni regione può vantare almeno una bottiglia tra le «eccellenti» (232 in tutto) scelte dalla guida *I Vini d'Italia* dell'Espresso, edizione 2013. Una guida che parla, come sempre, con prevalente accento piemontese (48 vini da «cinque bottiglie» arrivano da Langhe e dintorni) e toscano. Toscano è il vino «più buono dell'anno», il Brunello di Montalcino Riserva 2006 di Poggio di Sotto, unico che ottiene il massimo dei voti: 20 ventesimi. Mentre tra i bianchi è il Fiano di Avellino di Pietracupa (19 ventesimi) la punta di diamante di una grande squadra campana. Un quarto dei vini «eccellenti» costa meno di 15 euro a bottiglia.

A far notizia però sono due retrocessioni: perché tra le 17 cantine a tre stelle, il massimo riconoscimento che la guida attribuisce alle case di lunga tradizione e assoluta costanza qualitativa, non c'è Angelo Gaja, il più famoso vignaiolo italiano. Con lui esce dall'empireo un altro totem, Ornellaia dei marchesi Frescobaldi, una delle tenute che da Bolgheri hanno portato i *super-tuscans* sulle tavole di lusso di ogni continente.

Scelte destinate a far discutere. Fabio Rizzari, che con Ernesto Gentili è curatore della guida, spiega: «Noi attribuiamo le tre stelle a chi garantisce grande qualità negli anni e su tutta la sua linea

produttiva. Gaja produce una piccola parte di vini estremamente curati e costosi e una massa più ampia di minore qualità. Per questo, dopo anni in cui anche per rispetto alla sua storia, lo abbiamo valutato per il bicchiere mezzo pieno, abbiamo deciso di retrocederlo. Ossequiare il grande nome non coincide con svolgere la propria funzione critica». Gentili spiega invece la stella tolta ad Ornellaia: «È legata anche al cambiamento del clima, un problema che riguarda molti vini della zona di Bolgheri, in particolare i merlot: nelle annate calde, ormai sempre più frequenti, si appesantiscono, perdono slancio e freschezza. Oggi hanno in media un grado, un grado e mezzo in più rispetto agli anni 90. È un'azienda da tre stelle che deve rimanere sempre vicina all'eccellenza».

Il declassamento di Gaja e Ornellaia potrebbe indicare una scelta di campo della guida nello scontro tra produttori «naturali»

e quelli convenzionali. Rizzari nega: «Non abbiamo pregiudizi o ideologie. Un vino si giudica dopo averlo bevuto. Siamo contro i furbi e le manipolazioni eccessive e a favore di chi lavora con serietà e riduce l'impatto ambientale, ma non è perché c'è scritto

Qualità a buon prezzo: un quarto delle etichette "promosse" costa meno di 15 euro

biodinamico che un vino deve essere buono».

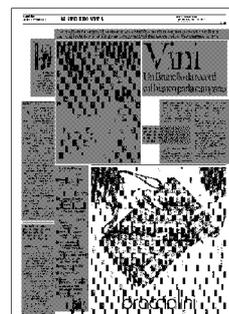
«È stato l'anno del Brunello - aggiunge Gentili - e il Barbaresco che ormai è al livello del Barolo. Macis non novità di pregio in ogni

regione: anche in Liguria, in Valle d'Aosta, in Calabria. Abbiamo grandissimi vini dolci, un po' ovunque. E non dimenticherei le cantine cooperative. Dopo quelle altoatesine anche in Piemonte stanno crescendo: c'è la conferma dei Produttori di Barbaresco e novità come i Produttori di Nebbiolo di Carema o Terre da Vino».

Sono stati 25 mila i vini assaggiati, 2200 i produttori che hanno una scheda nella guida che come sempre segnala i Migliori acquisti, cioè i vini con un buon rapporto tra qualità e prezzo, e gli Outsider (gli eccellenti di ogni denominazione). La guida *I Vini d'Italia* dell'Espresso, diretta da Enzo Vizzari, sarà in libreria e in edicola da oggi al prezzo di 22 euro. Tra breve sarà disponibile anche l'applicazione per tablet e smartphone.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Novità di pregio in ogni regione, dalla Liguria alla Calabria. Buoni risultati dalle cooperative. E il Barbaresco ormai è al livello del Barolo



La classifica (in ventesimi)

20/20

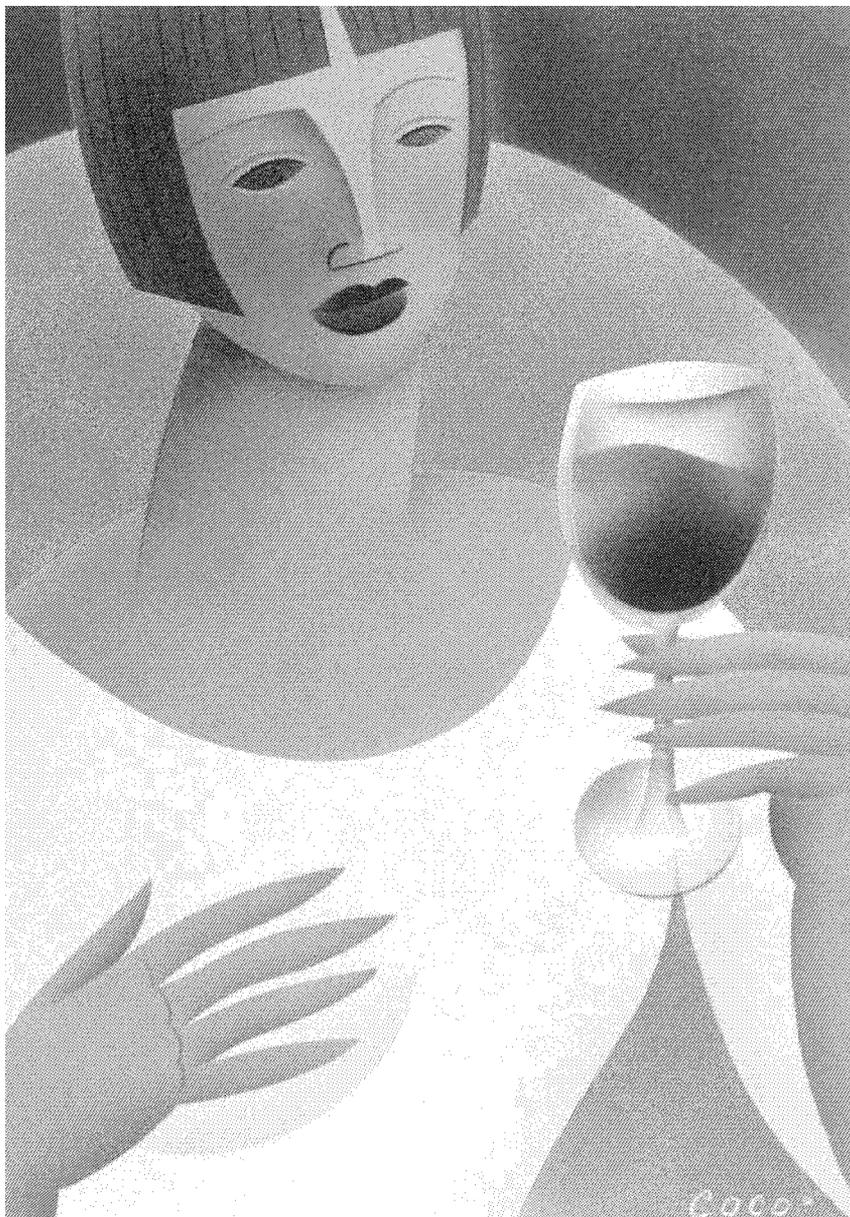
- Brunello di Montalcino
Riserva 2006
di Poggio di Sotto

19,5/20

- Barbaresco Montefico
Vecchie Vigne 2007
di Roagna
- Barbaresco d'Alceo 2008
del Castello di Rampolla

19/20

- Vino Santo
Trentino 2011
di Francesco Poli
- Vin Santo toscano di
Castell'in Villa (1995)
e Poliziano (2004)
- Malvasie di Bosa
di Columbu 2004 e
dei Fratelli Porcu 2009
- Barolo Cascina Francia
2008 di Giacomo Conterno
- Barolo Ca' Mia 2008
dei Fratelli Brovia
- Barbaresco Asili 2009
di Bruno Giacosa
- Brunello Riserva 2006
di Fuligni
- Amarone della Valpolicella
Classico 2005 di Bertani
- Monteverdine 2009
dell'azienda omonima
- Fiano di Avellino 2011
di Pietracupa



IN EDICOLA

Venticinquemila
vini degustati,
duemila segnalati
per il rapporto qualità-
prezzo. *I Vini d'Italia*
2013 è in edicola
e in libreria da oggi
a 22 euro