

Come orientarsi fra le bottiglie

Edonisti o pragmatici a ciascuno il suo vino

La guida dell'«Espresso» mette al centro il consumatore

ROBERTO FIORI

BERE, comprare, conservare, riassaggiare. Sono i quattro comandamenti enoici della guida «I Vini d'Italia 2018» de *l'Espresso*, disponibile da oggi in versione cartacea (432 pagine, 18 euro) e digitale (7,99 in app disponibile per Iphone, Ipad e dispositivi Android). Abbandonate le velleità enciclopediche di chi ogni anno si ostina a scrivere, regione per regione, la «bibbia del vino», anche nella seconda edizione la guida curata da Andrea Grignaffini e Antonio Paolini, sotto la direzione di Enzo Vizzari, prosegue lungo la sua strada orientata al consumatore.

Ecco allora lo strumento agile e snello della classifiche, con cui il lettore potrà farsi un'idea sullo stato dell'arte del vino in Italia, quale che sia non solo la sua intenzione, ma anche il suo profilo e il suo portafoglio. «I 100 vini da bere subito» sono ideali per l'edonista interessato alla dimensione della bevibilità. Qui potete trovare un Perlé Bianco Brut Riserva 2007 di Ferrari e un Pecorino Giulia 2016 di Cataldi Madonna, ma anche il Sassaica 2014. «I 100 vini da comprare», perché il loro valore supera il costo attuale, faranno la felicità del consumatore pragmatico e sensibile al rapporto qualità/prezzo. Ma attenzione, avvertono i curatori: «Questo non significa che si tratti per forza di vini dal piccolo prezzo». Al primo posto, infatti, c'è un Barolo 2013 di Guido Porro da 27 euro, e al quinto un Brunello di Montalcino di Col d'Orcia che oggi ne vale 30.

Per collezionisti

Un altro Barolo 2013, di Ettore Germano, guida la classifica dei «100 vini da conservare», quelli che fanno la gioia del collezionista che sa attendere e ha una cantina adeguata per far esprimere al meglio la bottiglia scelta. Qui dominano la categoria i rossi «ad alto tasso di complessità e longevità» come Barolo, Barbaresco, Brunello, Amarone e Taurasi, ma anche un bianco come l'Alto Adige Terlan Rarità del 1991. Ma non solo. «Quest'anno abbiamo aggiunto una quarta sezione, «Riassaggiare», sempre composta da 100 vini, perfetti da bere e felicemente maturi, pescati lungo oltre un quarto di secolo di produzione nazionale, a partire dal 1985 fino ai primissimi anni del decennio in corso» dicono Grignaffini e Paolini. L'idea è dare un'ulteriore prospettiva al consumatore: quella evolutiva. «Vogliamo fornire una rilettura per molti versi sorprendente, smitizzante e illuminante di un periodo nodale per la storia del vino italiano, e al tempo stesso offrire importanti indizi sulla reale serbevolezza di annate, tipologie e singoli prodotti». Qualche sorpresa? Il Barbaresco 1989 di Lino Maga, «etichetta com-movente» con una «densità suprema», o il Chianti Classico Riserva 1985 di Badia a Coltibuono, definito «smisurato, fresco e seducente, perfino malizioso».

Responsabilità

«La rinuncia a compilare una guida enciclopedica è una

I 100 VINI DA BERE SUBITO

1. Ferrari - Perlé Bianco Brut Riserva 2007
2. Le Cagnette - Cinnabro 2013
3. San Guido - Sassaica 2014
4. Corte dei Venti - Rosso di Montalcino 2015
5. Cataldi Madonna - Pecorino Giulia 2016



I 100 VINI DA COMPRARE

1. Guido Porro - Barolo Vigna Lazzairasco 2013
2. Nifo Serrapocchietto - Aglianico del Taburno 2013
3. Uberti - Franciacorta Extra Brut Francesco I
4. Cuomo Marisa - Costa d'Amalfi Fuororo Rosso 2016
5. Col d'Orcia - Brunello di Montalcino 2012



I 100 VINI DA CONSERVARE

1. Ettore Germano - Barolo Cerretta 2013
2. Produttori Terlan - Rarità 1991
3. Roagna - Barbaresco Asili Vecchie Viti 2012
4. Mascarello Giuseppe e Figlio - Barolo Monprivato in Castiglione Falletto 2012
5. Fuligni - Brunello di Montalcino 2012



I 100 VINI DA RIASSAGGIARE

1. Ottin Elio - Valle d'Aosta Torrette Superiore 2013
2. Biondi Santi - Brunello di Montalcino 2000
3. Prunotto - Barolo Bussia 1999
4. Villa Matilde - Falerno del Massico Camarato 1997
5. Badia a Coltibuono - Chianti Classico Riserva 1985



scelta scomoda, di grande responsabilità» dice il direttore delle Guide *l'Espresso*, Enzo Vizzari. Con chi c'è, e ancora di più nei confronti dei «non raccontati»: i vini, cioè, dal posto

101 in giù nelle classifiche top, o magari dal 4°, 6° o 11° in quelle di denominazione. Vini pressoché altrettanto meritevoli, ed esclusi per scarti a volte minimi. «Ma è proprio

quello che il critico deve fare per onorare la sua responsabilità nei confronti del lettore». Con la consapevolezza, però, che un po' in tutte le regioni stiamo vivendo una crescita

qualitativa importante, a tutti i livelli. «Quel che si dice per il cibo - sostiene Vizzari - vale anche per il vino: in Italia non si è mai bevuto così bene».

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

DA PONENTE A LEVANTE

Liguria, produzione in calo ma di qualità

L'esperto: «Da noi la siccità ha penalizzato la viticoltura meno che altrove»

EGLE PAGANO

IVAN GIULIANI, vignaiolo dei Colli di Luni con l'azienda Terenzuola, ha staccato gli ultimi grappoli il 24 settembre, a conclusione di una vendemmia iniziata con circa tre settimane di anticipo rispetto agli anni scorsi. «Annata difficile questo 2017 - osserva - caratterizzata da una siccità mai vista e da una maturazione precoce delle uve, che ci ha costretto a vendemmiare a più riprese, selezionando grappolo per grappolo. Avremo un calo di produzione di circa il 30%, anche se, in contropartita, la qualità si annuncia molto buona».

Non è molto diverso il quadro che, nella Liguria di Ponente, sull'altopiano delle Manie (Finale), descrive Vladimiro Galluzzo, titolare della Cascina delle Terre Rosse: «Abbiamo iniziato - racconta - il 25 agosto e abbiamo finito l'8 settembre, quando solitamente per noi la vendemmia comincia. Siamo passati in vigna a più riprese. La siccità ha pesato, ma non più di tanto perché il vigneto è impiantato su terre rosse. E anche perché un acquazzone di mezz'ora a luglio aveva concesso un po' di respiro. Avremo comunque una produzione più bassa, mediamente del 15-20%, con una contrazione di circa il 30% per i vini rossi, quest'anno particolarmente buoni, e attorno al 15% per i Pigati e Vermentini». Sulla qualità dei bianchi, «dopo il 2016, millesimo come pochi», Galluzzo preferisce aspettare: «L'alcolicità è buona, e l'acidità anche. Certo la maturazione è stata veloce».

In Liguria, regione dove l'enologia ha piccoli numeri ma la reputazione delle denominazioni è in forte crescita, quella che resterà nella storia come l'annata della grande siccità - così come il 2003 era stato l'anno del grande caldo - ha penalizzato la viticoltura meno che in altre regioni, dove la produzione ha subito crolli fino al 40%. Il rapporto provvisorio stilato dall'Assoenologi, la fonte più attendibile sull'andamento del vigneto Italia, stimava a fine agosto una produzione nazionale intorno ai 41 milioni di ettolitri di vino, in calo del 25% rispetto allo scorso anno e



Vladimiro Galluzzo (Cascina delle Terre Rosse) sull'altopiano delle Manie (Finale Ligure)

una qualità «eterogenea in tutta la penisola, per cui si spazia dal buono all'ottimo, con alcune punte di eccellente solo per le uve che hanno potuto beneficiare di irrigazioni di soccorso o che sono coltivate in zone meno esposte e più fresche».

A fare la differenza sono anche l'età del vigneto (le vigne vecchie reagiscono meglio) e la composizione del terreno. Spiega Ernesto Abbona, titolare della Marchesi di Barolo e neo presidente dell'Unione Italiana Vini: «Nelle Langhe, per esempio, è importante il fatto che i terreni siano ricchi di argilla, elemento che ha la caratteristica di essere impermeabile, ma al tempo stesso di assorbire per capillarità acqua dalle falde. Per questo nella Langa di Barolo e Barbaresco la produzione è stata buona con la sola eccezione delle zone colpite dalla grandine o dalla gelata primaverile». Un altro fattore discriminante, per Abbona, è la scelta di inerbire per favorire il radicamento profondo delle piante, pratica virtuosa a dispetto delle apparenze.

«Non esiste una regola generale - aggiunge - ma situazioni diverse per la morfologia del terreno e l'intervento dell'uo-

mo». Anche in Langa la siccità ha imper-versato, «ma senza i picchi di caldo del 2003». E per i Nebbioli, «grazie anche alle ultime piogge, si prospetta un'ottima vendemmia, con colori non esaltanti, ma profumi sì, struttura sufficiente, alcol equilibrato».

Alle problematiche create dalla siccità, che in Italia centrale ha prodotto cali fino al 40%, fa da contraltare la straordinaria sanità delle uve. Per Marco Caprai, titolare dell'azienda che ha fatto conoscere il Sagrantino di Montefalco, «il 2003 era stata un'annata più estrema: quest'anno invece il clima asciutto è partito da gennaio e le piante hanno avuto tempo di abituarsi. Le malattie della vite non si sono viste: le uve sono sanissime. Ma il sacrificio, in termini di produzione, sotto gli Appennini è grande. Soprattutto per i vini bianchi il calo è pesante. Abbiamo dovuto raccogliere con largo anticipo. A fine settembre si vedeva che la vite tendeva già ad andare in letargo. E contemporaneamente le olive erano già mature: una situazione - conclude Caprai - che non è normale».

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI