

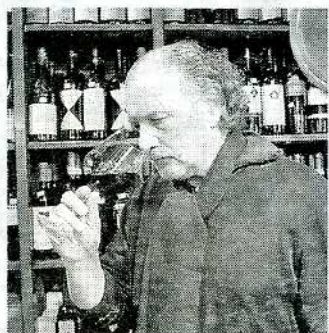
Vini, con la crisi la qualità ci guadagna

Stop ai prodotti supertecnici, si punta sulla semplicità. E la sorpresa è a Bolgheri

di Antonio Valentini

La palma del migliore va al Piemonte, che vanta 57 vini d'eccellenza rispetto ai 41 della Toscana, confermandosi la regione italiana a maggior vocazione vinicola. Il verdetto è stato pronunciato dalla Guida ai vini d'Italia 2011 dell'Espresso, che sarà presentata giovedì prossimo a Firenze, al Mercato di San Lorenzo, rinnovata vetrina per rossi e bianchi con una valutazione di almeno 18/20.

Se anche la fascia d'eccellenza è riservata a una ristretta élite, dove il dominio del Piemonte è indiscusso, la Guida consegna la sensazione che la qualità sia in crescita ovunque, Granducato compreso. Merito della revisione stilistica, sottolinea Ernesto Gentili, assieme a Fabio Vizari curatore della Guida. In effetti i produttori stanno virando le loro convinzioni enologiche, complici la crisi economica, uno stile di vita più salutistico e lo spauracchio dell'etilometro. E dunque stop ai vini supertecnici, muscolati dal legno delle barrique e dalle gradazioni vertiginose, invasi dai sentori di frutti di bosco quasi fossero spremute di mirtili e fragoline. Largo invece a rossi e bianchi più equilibrati, eleganti e bevibili, in nome di una ritrovata convinzione: conta quel che si apre a tavola, non durante i concorsi e le degustazioni da iniziati.



Ernesto Gentili

"Tenuta di Valgiano" (Capanori) ribadisce la sua collaudata affidabilità, ripete l'exploit sia il "Sacromonte" del Castello di Potentino che il "Grotte rosse" di Leonardo Salustri, a convalida delle potenzialità del sangiovese nella zona Doc del Montecucco.

La palma al Piemonte ma la Toscana è in salute anche se i consumi calano. Il top: Cabernet del Carmasciale e Pergole Torte

Chiudono il cerchio la "Rocca di Frassinello", che attesta quanto proficua sia la collaborazione tra i francesi Lafite-Rothschild e Castellare di Castellina, e il

TOSCANA - I vini dell'eccellenza

Azienda	vino	anno	prezzo	punti
Il Carnasciale	Il Cabernet	2007	157/181	19,5/20
Montevertine	Pergole torte	2007	60/69	19,5/20
Montenidoli	Il Templare	2006	14/17	18,5/20
Frascole	Vin Santo Chianti Rufina	2001	45/52	18,5/20
Ornellaia	Ornellaia	2007	104/120	18,5/20
San Guido	Sassicaia	2007	100/116	18,5/20
Salicutti	Brunello ris. Piaggione	2004	72/83	18,5/20
Riecine	Chianti classico	2007	14/16	18,5/20
Castell'in Villa	Chianti classico ris.	2005	25/29	18,5/20
Selvapiana	Chianti ris. Bucerchiale	2007	22/25	18,5/20
Ornellaia	Masseto	2007	272/314	18,5/20
Montevertine	Montevertine	2007	27/31	18,5/20
Piaggia	Poggio de' Colli	2008	32/37	18,5/20
Poggio di Sotto	Rosso di Montalcino	2007	37/43	18,5/20
Stella di Campalto	Rosso di Montalcino	2007	22/26	18,5/20
Giovanni Panizzi	Vernaccia S. Gimignano	2007	19/22	18/20
Petrolo	Sanpetrolo	2001	93/107	18/20
Castello d'Albola	Acciaiole	2007	37/43	18/20
I Luoghi	Campo al Fico	2007	38/44	18/20
Poggio di Sotto	Brunello di Montalcino	2005	77/89	18/20
Sesti	Brunello di Montalcino	2005	35/41	18/20
Biondi Santi	Brunello Montalcino ris.	2004	128/148	18/20
Fuligni	Brunello Montalcino ris.	2004	56/65	18/20
La Palazzetta	Brunello Montalcino ris.	2004	40/46	18/20
Le Potazzine	Brunello Montalcino ris.	2004	54/63	18/20
Podere Brizio	Brunello Montalcino ris.	2004	51/59	18/20
Solaria	Brunello Montalcino ris.	2004	48/56	18/20
Campo alla Sughera	Campo alla Sughera	2006	67/78	18/20
Ambra	Riserva Montalbiolo	2007	18/20	18/20
Isole e Olena	Cepparello	2007	50/57	18/20
Vecchie Terre Montefili	Chianti clas. Ris.	2006	22/26	18/20
I Fabbri	Chianti clas. Riserva	2007	16/18	18/20
Monteraponi	Chianti Baron Ugo	2006	32/37	18/20
Valgiano	Tenuta di Valgiano	2007	54/63	18/20
Potentino	Sacromonte	2007	12/14	18/20
Leonardo Salustri	Grotte Rosse	2007	27/31	18/20
Il Lago	Pian de' Guardi	2006	14/17	18/20
Rocca di Frassinello	Rocca di Frassinello	2008	23/27	18/20
Isole e Olena	Syrah coll. De Marchi	2006	45/52	18/20
Il Conventino	Vino Nobile ris.	2006	20/23	18/20
Trerose	Simposio	2007	29/33	18/20

TOSCANA - I migliori acquisti

Azienda	vino	anno	prezzo	voto
Montenidoli	Il Templare	2006	14/17	18,5/20
Riecine	Chianti classico	2007	14/16	18,5/20
Potentino	Sacromonte	2007	12/14	18/20
Badia a Coltibuono	Chianti classico	2008	12/14	17,5/20
I Veroni	Chianti Rufina ris.	2007	15/18	17,5/20
La Fortuna	Rosso di Montalcino	2008	13/15	17,5/20
Sedime-Capitoni	Orcia rosso Frasi	2007	15/17	17,5/20
Mattia Barzagli	Vernaccia Impronta	2009	08/10	17/20
San Donato	Vernaccio ris. Benedetta	2007	05/6	17/20
Guado al Melo	Antilio	2008	09/11	16,5/20
Il Conventino	Vino Nobile	2007	14/17	16,5/20
Lambardi	Rosso di Montalcino	2008	10/12	16,5/20
Malenchini	Bruzzico	2007	11/12	16,5/20
Poggio Trevalle	Morellino	2008	08/9	16,5/20
Serpaia	Morellino	2008	08/10	16,5/20

Il volume da oggi in vendita Recensite 2580 aziende

Ventimila vini assaggiati, la metà selezionati, 2580 produttori recensiti, suddivisi per regioni e di sposti in ordine alfabetico, con le aziende di maggior rilevanza segnalate attraverso l'attribuzione di stelle. La Guida dell'Espresso celebra, con la sua 10ª edizione, offrendo il consueto, puntuale resoconto sull'attività vinicola italiana. Il barolo, con le sue 28 eccellenze, detiene lo scettro dei vini italiani, ma tutte le tipologie classiche incluse Brunello e Chianti classico, si confermano su ottimi livelli.

La guida, curata da Ernesto Gentili e Fabio Rizzari, dà conto dello sforzo compiuto per produrre vini meno concentrati e quindi più bevibili, con marcate concentrazioni minerali. Il tutto mentre la crisi aggredisce il settore, con tante cantine piene d'inventario. La Guida vini dell'Espresso da oggi è in vendita nelle edicole e nelle librerie. Costa 22 euro. La presentazione è fissata giovedì prossimo a Firenze, al Mercato di San Lorenzo.