

Vini, la Toscana scavalca il Piemonte

Le 32 bottiglie fuoriclasse secondo i super esperti

Li hanno chiamati «i Fuoriclasse». I vini dell'eccellenza. Quelli che fanno sognare. Pochi, solo 32. Ma solo per rispettare il livello altissimo. E, quest'anno, la Toscana scavalca il Piemonte: 16, di cui ben cinque Brunello di Montalcino, contro dieci, cancellando la parità dello scorso anno. Cala il Veneto, solo 2 rispetto ai 5 del 2002. Si affacciano Sicilia (con due bianchi) e Umbria, spunta l'Alto Adige.

La Guida ai Vini d'Italia 2003 dell'Espresso, curata da Alessandro Masnaghetti con l'ausilio di due assistenti, Giampaolo Gravina e Massimo Zanichelli, presentata ieri nell'imponente scenario dell'Es.Hotel di Roma, offre una serie di novità. Prima di tutto la classificazione dei produttori. E si scopre che, a cinque stelle, Toscana e Piemonte sono alla pari, tre a tre, mentre comincia a farsi largo il Veneto. Altre sorprese se si va a vedere la situazione del prodotto nelle regioni. La Toscana rimane al primo posto, seguita dal Piemonte. Ma si scopre anche che, pur non riuscendo a inserire alcun vino tra i «fuoriclasse», la terza realtà italiana, nel settore dei vini, è l'Alto Adige: la sua produzione conta forse il

maggior numero di vini ad alto livello, pur senza raggiungere l'eccellenza. Torna la tradizione in Friuli, con un predominio dei bianchi, in Veneto resta preminente la Valpolicella, mentre la Sicilia si affaccia con due bianchi di altissima qualità. Marche, Abruzzo, Umbria e Sardegna mostrano tensioni stimolanti, ma devono ancora crescere, mentre Lazio e Molise restano alla sbarra. Una parola a parte sui prezzi dei vini. Non c'erano lo scorso anno, compaiono quest'anno, divisi per fasce. A (fino a 5 euro), B (da 5 a 10 euro), C (da 10 a 20), D (da 20 a 40), E (da 40 a 80), F (oltre gli 80 euro). Sei categorie, ma sempre più numerose le ultime tre. Il buon vino è diventato un lusso per pochi, e non sempre la fascia di prezzo sta a indicare la massima qualità, visto che le re-

gole di mercato hanno guastato la valutazione, innescando sul mercato italiano, negli ultimi anni, una inarrestabile ascesa dei prezzi. Della quale hanno appro-

fittato anche vini senza alcuna storia alle spalle.

La Guida si apre, lo dice il nome stesso, con una «guida alla lettura», divisa fra i vini, le cantine e i punteggi. Per i vini esamina e spiega la denominazione, il disciplinare, la zona di denominazione, la tipologia, il tipo di vitigno, la produzione media annua, i criteri degli assaggi e i simboli. Per le Cantine sono indicati il nome dell'azienda, numero di telefono e fax, posta elettronica, produzione media annua, classificazione

2003 e fasce di prezzo. I punteggi vanno da un minimo di 12 a un massimo di 20. Da notare che, tra

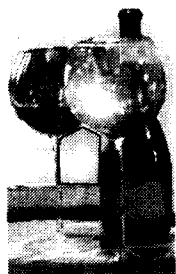
i fuoriclasse di quest'anno, un solo vino ha ottenuto 19 punti, il Vin Santo 1992 Avignonesi.

Al lettore è quindi offerto il panorama completo dei migliori rossi, dei migliori bianchi, dei migliori spumanti, dei migliori rosati, dei migliori vini dolci e, assieme, spigolature e consigli sfiziosi per assaggi prelibati anche se non necessariamente primi della classe. Quindi si passa all'analisi dei vini e dei produttori, regione per regione, con all'inizio uno specchietto, evidenziato anche graficamente, dei vini migliori di quella zona. Infine una intera sezione dedicata alle Cantine, ben 900, privilegiando e segnalando

soprattutto quelle cantine che si sono maggiormente messe in luce per il loro dinamismo o che, più di altre, lasciano comunque prevedere sviluppi positivi per il futuro.

Andrea Santini

I magnifici dieci in Abruzzo



16	▼ Il Feuduccio di S. Maria d'Orni Montepulciano d'Abruzzo Margae 1998	15,5	▼ Illuminati Dino Controguerra Rosso Riserva Lumen 1999
16	▼ Il Feuduccio di S. Maria d'Orni Montepulciano d'Abruzzo Ursonia 1998	15,5	▼ Masciarelli Montepulciano d'Abruzzo Marina Cvetic S. Martino rosso 1999
16	▼ Masciarelli Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma 1998	15,5	▼ Podere Castorani Montepulciano d'Abruzzo 2000
15,5	▼ Cataldi Madonna Montepulciano d'Abruzzo Toni 1999	15,5	▼ Valori Montepulciano d'Abruzzo Vigna Sant'Angelo 2000
15,5	▼ Il Feuduccio di S. Maria d'Orni Montepulciano d'Abruzzo 1999	15,5	▼ Zaccagnini Ciccio Montepulciano d'Abruzzo San Clemente 2000

Nelle tabelle la hit parade dei vini

Guida
dei VINI
d'Italia
della
Espresso



19	Avignonesi	Vin santo 1992	104 €
18,5	Avignonesi	Vin santo Occhio di pernice 1990	146 €
18,5	Corzano e Paterno	Il Corzano 1999	30 €
18	Conterno Fantino	Barolo Sorì Ginestra 1998	50 €
18	Dal Forno Romano	Amarone della Valpolicella Vigneto di Monte Lodoletta 1997	202 €
18	Fonterutoli	Siepi 2000	65 €
17,5	Avignonesi	Capannelle 50 & 50 1998	60 €
17,5	Ornellaia	Bolgheri rosso superiore Ornellaia 1999	120 €
17,5	Ornellaia	Masseto 1999	200 €
17,5	Pacenti Siro	Brunello di Montalcino 1997	70 €
17,5	Parusso Armando	Barolo Bussia Vigna Munie 1998	50 €
17,5	Pieve di Santa Restituta	Brunello di Montalcino Sugarille 1997	90 €
17,5	San Filippo - Fanti	Brunello di Montalcino 1997	42 €
17,5	Voerzio Roberto	Barolo Riserva Vecchie Viti dei Capalot e delle Brunate 1997	243 €

