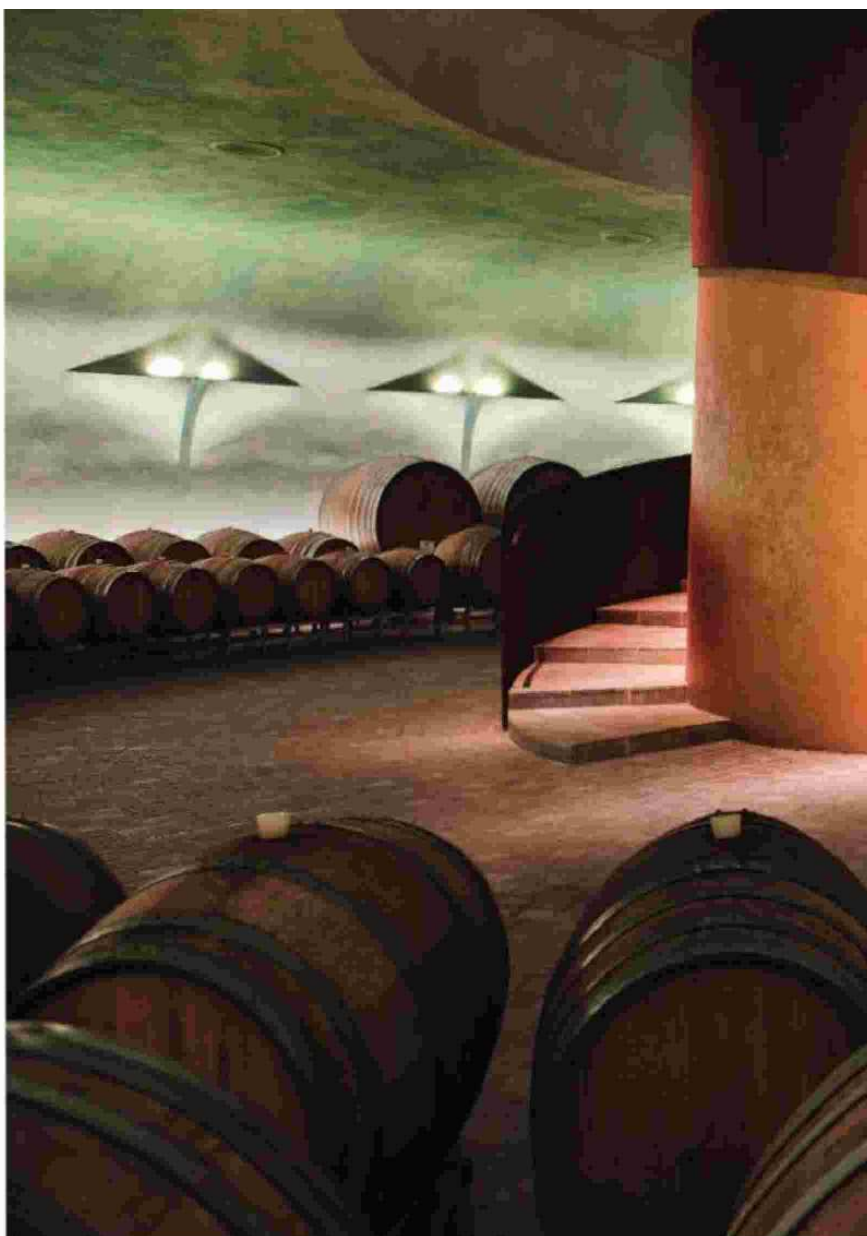


Cantine 3 stelle

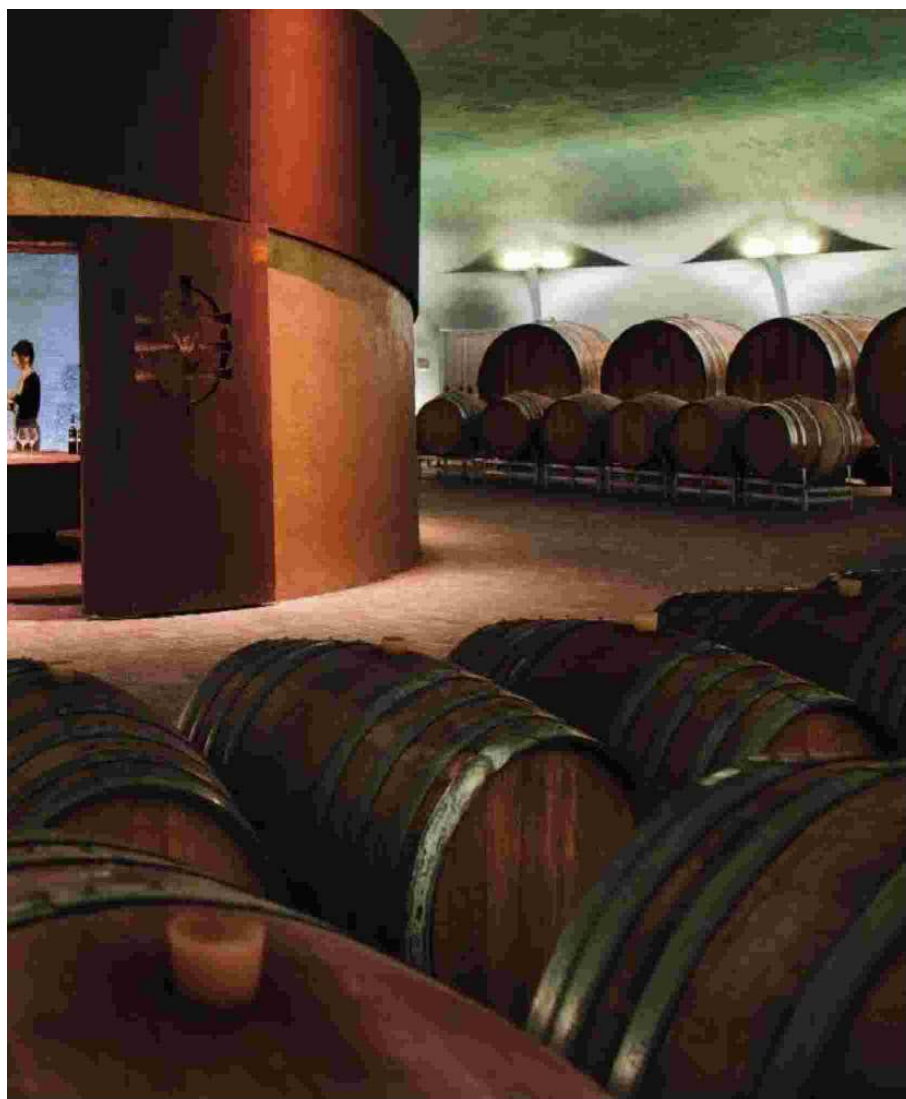
Cisa Asinari	Piemonte
Conterno Giacomo	Piemonte
Giacosa Bruno	Piemonte
Mascarello Giuseppe	Piemonte
Rinaldi Giuseppe	Piemonte
Roagna	Piemonte
Ca' del Bosco	Lombardia
Ferrari	Trentino
Produttori Terzano	Alto Adige
Quintarelli Giuseppe	Veneto
Castell'in Villa	Toscana
Isole e Olena	Toscana
Montenidoli	Toscana
Monteverdine	Toscana
Poggio di Sotto	Toscana
San Guido	Toscana
Valentini	Abruzzo

Per la prima volta un bianco, il Trebbiano d'Abruzzo, viene incoronato insieme al Barolo dalla guida ai Vini d'Italia 2015 dell'Espresso. La qualità media cresce ovunque. Tutte le novità dell'anno

DI EMANUELE COEN

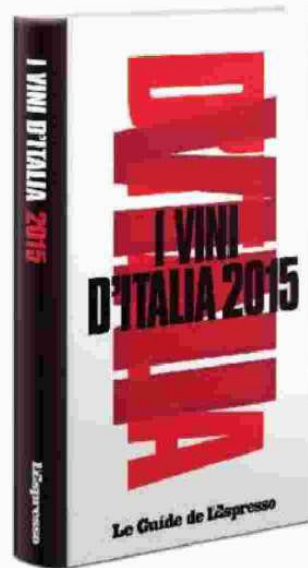


BIANCHI ROSSI E...



I numeri della Guida

25 mila vini degustati, circa 8 mila recensiti, 2.100 aziende classificate. Tutto il meglio della produzione enologica italiana. Carte regionali delle principali Doc e Docg, con un'ampia sezione sulla conservazione e sull'abbinamento dei vini. La Guida de l'Espresso "I Vini d'Italia 2015" sarà in edicola e in libreria dal 3 ottobre a 19,50 euro.



LA CANTINA CARAPACE DELLA FAMIGLIA LUNELLI, A BEVAGNA, DISEGNATA DA ARNALDO POMODORO

Nel mondo del vino, così come nella vita, c'è sempre una prima volta. Nella storia della Guida "I vini d'Italia" dell'Espresso non si era mai visto un bianco in cima alla classifica delle migliori bottiglie: ma nell'edizione 2015, la quattordicesima, lo scintillante Trebbiano d'Abruzzo 2010 di Valentini affianca il leggendario Barolo Vigna Rionda di Massolino, che con l'annata 2008 bisca il risultato ottenuto lo scorso anno dal 2007. Entrambi con il massimo punteggio: 20 ventesimi. Una bella soddisfazione per la storica casa vinicola di Loreto Aprutino, nell'entroterra pescarese. Secondo gli esperti della guida, questo vino vanta un registro aromatico di im-

pressionante complessità e di magnifica definizione: nocciola tostata, ostrica, ginepro, pompelmo, origano, tratti affumicati. «Può tenere il confronto con i più grandi conseguimenti nella storia dell'enologia europea degli ultimi decenni», si sbilancia Fabio Rizzari, che ha curato il volume insieme al compagno di blog (vino.blogautore.espresso.repubblica.it) Ernesto Gentili.

OUTSIDER E SOLITI NOTI. Un piccolo colpo di scena per gli appassionati (e non sono pochi) di statistiche, ma anche il segno di un cambiamento nella guida diretta da Enzo Vizzari, anche se ai piani alti delle graduatorie abitano sempre i soliti noti: il re Barolo con l'ottima annata 2010, seguito da Brunello di Montalcino, Barbaresco, Chianti Classico, e

a breve distanza tutte le altre tipologie più classiche. Con tre inaspettate incursioni, appaiate a 19 ventesimi in compagnia di dieci rossi: due vini dolci - il Vecchio Samperi di De Bartoli e il Vin Santo di Vigoleno di Lusignani - e un solo bianco: il raffinato Fiano di Avellino di Pietracupa, a testimoniare che il trionfo del Trebbiano d'Abruzzo 2010 di Valentini non è un caso isolato. «In Italia si producono bianchi di altissima qualità, nei casi migliori anche originali e inimitabili come stile. Tuttavia i fuoriclasse costituiscono delle eccezioni. Esistono centinaia di grandi produttori di bianchi, ma man mano che si sale di quota differenze anche micrometriche diventano decisive. In questo senso sta compiendo grandi progressi la Cam- ▶

Ok, il costo è giusto

DI GLORIA RIVA

Un vino di qualità a un prezzo abbordabile, fra gli otto e i 15 euro, è un punto di equilibrio che solo le cantine italiane possono ancora garantire. Roba da far rimanere di stucco i francesi, perché a casa loro la bottiglia più economica costa almeno 20 euro. Questo accade perché in Francia il vino è un bene di lusso, affinato da anni e anni di ricerca, stile e qualità, e i cugini d'Oltralpe giustificheranno il caro prezzo di un Borgogna raccontando con un certo sussiego quanta qualità c'è nei loro prodotti. Ma anche perché il vino francese è un ingranaggio perfettamente integrato nella finanza, dove la bottiglia è un investimento, al pari di un'opera d'arte o di un immobile. Mentre in Italia il calice è per lo più il compagno della quotidianità, del pasto consumato in famiglia, della tradizione e della semplicità. Quel cammino, già portato a termine dai francesi, che porta a un lperbolco rapporto tra costo e qualità, nel Belpaese è ancora un frutto acerbo e così si può tranquillamente sorseggiare un buon bicchiere senza far lacrimare il portafogli.

«A dirla tutta il rapporto qualità-prezzo non è assoluto, ma relativo. Dipende da quanto ciascuno è disposto a spendere per procurarsi un piacere», spiega Enzo Vizzari, direttore della Guida ai Vini d'Italia dell'Espresso: «Assaggiati tutti i vini, i degustatori rilevano quelli che, oltre ad avere un valore assoluto di bontà, hanno anche questa caratteristica di economicità». Dietro c'è l'umiltà

di famiglie come i tre fratelli Dal Cero, titolari dell'azienda vinicola lombarda Ca' del Frati, che vivono pienamente la vigna. Con passione creano bottiglie curate nella tecnica e capaci di stupire per l'elevata qualità. Secondo la Guida dell'Espresso, il loro Lugana Brolettino 2012 (vedi tabella a fianco), che costa 14 euro, si distingue per una grande articolazione aromatica e un raro dinamismo gustativo: «Il nostro segreto? Non ci siamo mai montati la testa e restiamo profondamente legati alla terra», racconta Iginò Dal Cero, indaffarato nella vendemmia. A fare la differenza è spesso la proprietà della vigna, perché le case vinicole che la possiedono, tramandandosi di generazione in generazione, hanno un costo in meno da caricare sul prezzo finale: «Fare il vino non è granché dispendioso e i piccoli vignaioli che possiedono la terra riescono a contenere i prezzi, perché non devono comprare l'uva», spiega Marco Baccaglio, analista finanziario e sommelier. Questo discorso vale solo per i buoni vini di nicchia e non per le grandi bottiglie, come il Barolo, dove il prezzo è stabilito dal rapporto fra la domanda, sempre più elevata, e l'offerta, immutata. Ecco perché i super vini italiani diventano ogni anno più cari, «e bisogna diffidare da chi pretende di vendere vini dal nome famoso a prezzi stracciati. Probabilmente c'è sotto un inganno», spiega Baccaglio. E poi ci sono le cooperative, come la cantina trentina La Vis, fra le più famose d'Italia, che

raccoglie e lavora l'uva proveniente dai terreni di 800 vignaioli. Il loro vino Trentino Nosiola Simboli 2013, disponibile in enoteca a 8 euro, ha raggiunto i 16.5 ventesimi. «Riusciamo a garantire questo risultato grazie ai terreni fertili del Trentino, alla sincera collaborazione fra i soci della cooperativa e il supporto della Fondazione Edmund Mach alla ricerca di soluzioni innovative per risolvere i problemi della vigna», svela Enzo Ercolino, responsabile marketing della cooperativa. Difficilmente queste buone bottiglie finiranno sullo scaffale dei supermercati, se vogliono mantenere alta la qualità. Infatti, secondo il centro studi Mediobanca, che ogni anno realizza un'indagine sull'economia delle aziende vinicole, la grande distribuzione, avendo una forza contrattuale potentissima, tiene i produttori per la gola e qualche volta li strangola: «La grande distribuzione concede margini di guadagno risicatissimi ai produttori di vino», spiega Paolo Zacchi di Mediobanca, «e qualche azienda agricola, costretta a rispettare gli stringenti accordi con i supermercati, è fallita».



NOBILTÀ NEL CHIANTI CLASSICO. «Il nostro non è un mestiere facile perché dipende dal cielo. Pensi di aver lavorato bene, ma resta sempre l'incognita meteo. Tuttavia continuo ad amare l'agricoltura e il Sangiovese», ammette la principessa Coralia Pignatelli della Leonessa, ti-

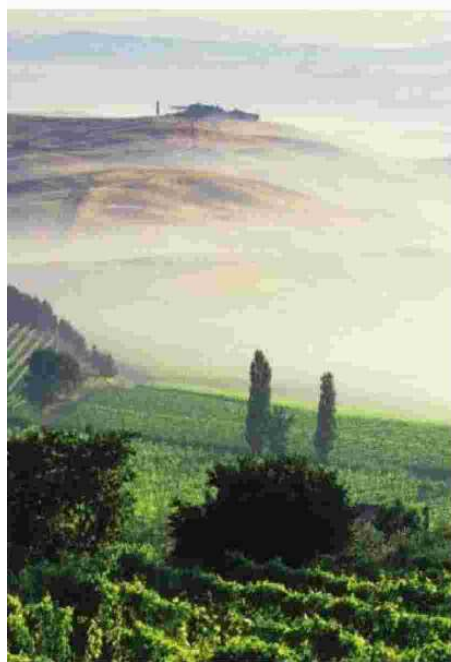
pania, che offre oggi bianchi di straordinaria originalità e forza espressiva», prosegue Rizzari.

CLIMA IMPAZZITO. Tra i tanti elementi che concorrono alla riuscita di un vino, il clima occupa un ruolo di primo piano. Ma è diventato una variabile impazzita. La vendemmia di quest'anno, ad esempio, secondo le stime di Ismea e Unione Italiana Vini rischia di classificarsi come la più scarsa dal 1950, con una produzione di vino che potrebbe scendere fino a 41 milioni di ettolitri, con un taglio di oltre il 15 per cento rispetto al 2013. Colpa, in buona parte, del maltempo. «Non siamo meteorologi, ma ci basiamo su un'evidenza empirica: la viticoltura, e di conseguenza la

qualità dei vini, risentono delle mutazioni del clima», spiega l'altro curatore della guida, Ernesto Gentili: «Generalizzando, con tutte le semplificazioni del caso: le varietà di uve che un tempo erano a maturazione tardiva oggi vengono raccolte prima. I vigneti esposti a nord o situati ad altitudini elevate maturano molto meglio di un tempo e viceversa le vigne più calde soffrono. Queste diverse condizioni hanno nei fatti permesso un forte miglioramento dei vini di zone fredde, che in passato avevano difficoltà a raggiungere maturazioni adeguate, e modificato al tempo stesso gli equilibri dei vini di aree più calde, dove la preoccupazione maggiore è di arginare gli eccessi di alcolicità».

Top 20 per rapporto qualità-prezzo

VOTO	REGIONE	VINO	PRODUTTORE	PREZZO IN EURO
18	Valle d'Aosta	Valle d'Aosta Donnas 2010	Caves Cooperatives de Donnas	6/7
18	Piemonte	Dogliani Valdibà 2013	San Fereolo	8/9
17	Liguria	Riviera Ligure di Ponente Pigato Cycinus 2013	Poggio dei Gorleri	12/14
17	Lombardia	Lugana Brolettino 2012	Ca' dei Frati	12/14
16.5	Trentino	Trentino Nosiola Simboli 2013	La Vis	7/8
17.5	Alto Adige	Alto Adige Terlano Classico 2013	Produttori Terlano	11/13
17.5	Veneto	Soave Classico Monte Tenda 2013	Marcato	10/11
16.5	Friuli V. Giulia	Friuli Grave Friulano Lusor 2013	Forchir	9/10
17	E. Romagna	Colli Piacentini Gutturnio Frizzante 2013	Barattieri di S. Pietro	6/7
17	Toscana	Rosso di Montalcino 2012	Fattoria dei Barbi	10/12
18.5	Marche	Verdicchio di Matelica 2013	Collestefano	8/9
16.5	Umbria	Orvieto Classico Superiore Terre Vineate 2013	Palazzone	9/11
16.5	Lazio	Frascati Superiore Vigneto Santa Teresa 2013	Fontana Candida	8/9
17	Abruzzo	Giulia 2013	Cataldi Madonna	10/11
16.5	Campania	Irpinia Aglianico Rubrato 2012	Feudi di San Gregorio	9/11
17	Puglia	Castel del Monte Aglianico Riserva Cappellaccio 2008	Rivera	9/11
16.5	Basilicata	Aglianico del Vulture Gricos 2012	Grifalco della Lucania	11/13
17.5	Calabria	Cirò Rosso Classico 2013	Librandi	7/8
17	Sicilia	Tascante Ghiaia Nera 2012	Tasca d'Almerita	12/14
16.5	Sardegna	Cannonau di Sardegna Nero Sardo 2012	Cantina di Mogoro	8/9

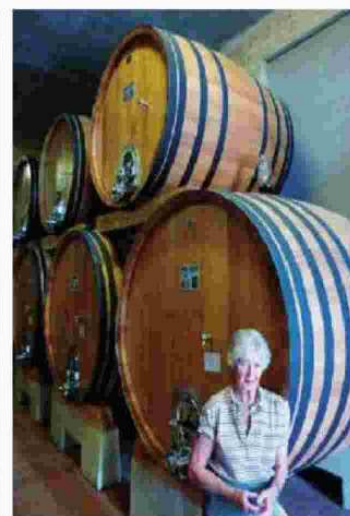


tolare di Castell'in Villa a Castelnuovo Berardenga, 298 ettari nella zona del Chianti Classico. Nata ad Atene, cresciuta in Svizzera, la nobildonna comprò l'azienda nel 1967 insieme al marito Riccardo, poi scomparso: da trent'anni dirige la casa vinicola fuori dal circo



MARCO DE BARTOLI. A DESTRA: CORALIA PIGNATELLI DELLA LEONESSA. A SINISTRA: VIGNETI NELLA ZONA DEL BRUNELLO DI MONTALCINO, IN TOSCANA

mediatico della critica, con l'aiuto di 18 collaboratori impegnati tra vigna, cantina, agriturismo, ristorante e produzione di olio extravergine d'oliva. Il suo Chianti Classico Riserva 2009 ha conquistato i 18.5 ventesimi, mentre l'azienda si fregia da quest'anno della terza stella.



Nell'edizione 2015 della guida, Castell'in Villa è tra i 17 produttori classificati con la massima valutazione di tre stelle - in tutto le stelle sono state assegnate a 520 case vinicole - in funzione della loro qualità e continuità nel corso degli anni.

IRPINIA DA EXPORT. Di stelle invece ne conta due, Pietracupa. Merito di Sabino Loffredo, 44 anni, produttore esigente e perfezionista di Montefrediane, in Ir- ▶

Mapa dell'eccellenza

Abruzzo

BIANCO

20 **Trebbiano d'Abruzzo 2010 Valentini**

Alto Adige

BIANCO

18,5 **Alto Adige Terlano Réserve della Contessa 2013 Manincor**

18,5 **Alto Adige Valle Isarco Riesling Brixner 2012 Köfererhof**

18,5 **Alto Adige Valle Isarco Sylvaner 2013 Nössing Manni**

18,5 **Alto Adige Valle Isarco Sylvaner Vecchie Vigne Mazzon 2013 Pacherhof**

18,5 **Alto Adige Valle Isarco Veltliner 2013 Strasserhof**

18,5 **Alto Adige Valle Venosta Riesling Castel Juval Windbichel**

2012 **Unterortl**

18,5 **Feldmarschall 2012 Tiefenbrunner**

ROSSO

18,5 **Eida 2010 Nusserhof**

Campania

BIANCO

19 **Fiano di Avellino 2013 Pietracupa**

19 **Fiano di Avellino 2012 Di Prisco**

18,5 **Greco di Tufo 2013 Pietracupa**

18,5 **Greco di Tufo Tornante 2013 Vadiaperti**

ROSSO

18,5 **Campi Flegrel Pèr 'e Palumm Vigna delle Volpi 2012**

Agnanum

18,5 **Taurasi Riserva 2006 Perillo**

Emilia Romagna

DOLCE BIANCO

19 **Colli Piacentini Vin Santo di Vigoleno 2004 Lusignani Alberto**

ROSSO

18,5 **Romagna Sangiovese Riserva Marzeno Pietramora 2011 Zerbina**

Friuli Venezia Giulia

BIANCO

18,5 **Collo Malvasia Vigna 80 anni 2012 I Clivi**

pinia, uno dei terroir più promettenti d'Italia. Con l'annata 2013, sostengono i curatori della guida, i bianchi raggiungono vertici di purezza e complessità se possibile ancora più alti con il Fiano di Avellino (19 ventesimi) e il Greco di Tufo (18,5 ventesimi). Una volta era istruttore sportivo sulle navi da crociera, da 15 anni Loffredo si occupa a tempo pieno di vini e vitigni nella piccola tenuta in provincia di Avellino. Un autentico "one man show" che conta sull'aiuto di soli quattro collaboratori. «Non sono un enologo, lavoro secondo il mio gusto personale», premette il vignaiolo, che

prende le distanze da logiche puramente commerciali, anche se il 45 per cento delle sue bottiglie viene venduto fuori dai confini nazionali: «Per me conta la qualità, non quello che posso guadagnare. Al di là delle selezioni, le bottiglie devono essere accessibili a tutti», prosegue. Il suo Fiano di Avellino 2013, in enoteca tra i 13 e i 15 euro, è stato considerato il miglior vino della regione per il rapporto qualità-prezzo (vedi box a pag. 120).

TERROIR ALLA RISCOSSA. Oltre alla Campania, è l'Abruzzo il protagonista dell'edizione 2015. Nelle ultime stagioni, al fianco delle cantine più affermate

(Valentini in primis, Masciarelli, Emidio e Stefania Pepe, Cataldi Madonna, Præsidium, Torre dei Beati), si affacciano nomi nuovi e molto promettenti quali De Fermo, Pettinelli e Cirelli. «L'Abruzzo è una terra fortemente vocata per la vigna e per l'ulivo, fin dall'antichità», esordisce Francesco Paolo Valentini, 53 anni, che tiene in mano le redini dell'azienda fondata nel 1650 a Loreto Aprutino: «Non ha nulla da invidiare a regioni più blasonate, non si tratta di campanilismo». Da artigiano del vino, Valentini sa bene che è difficile fare previsioni: «Ho visto annate che avevano premesse per essere

Lombardia

ROSSO

19 **Valtellina Superiore Sassella Riserva Vigna Regina 2005 AR.PE.PE.**

18,5 **Valtellina Superiore Grumello Riserva Buon Consiglio 2005 AR.PE.PE.**

SPUMANTE

18,5 **Franciacorta Pas Dosé Riserva Bagnadore 2008 Barone Pizzini**

18,5 **Franciacorta Satèn Vintage Collection 2009 Ca' del Bosco**

Marche

BIANCO

18,5 **Terre Silvate 2013 La Distesa**

18,5 **Verdicchio di Matelica 2013 Collestefano**

Piemonte

BIANCO

18,5 **Langhe Riesling Hérzu 2012 Germano Ettore**

ROSSO

20 **Barolo Riserva Vigna Rionda 2008 Massolino**

19 **Barbaresco Crichèt Pajé 2005 Roagna**

19 **Barolo Brunate 2010 Rinaldi Giuseppe**

19 **Barolo Monprivato in Castiglione Falletto 2009 Mascarello Giuseppe e Figlio**

19 **Barolo Pira Vecchie Viti 2009 Roagna**

19 **Barolo Villero in Castiglione Falletto 2009 Mascarello Giuseppe e Figlio**

19 **Boca 2010 Antico Borgo dei Cavalli**

18,5 **Barbaresco Albesani Vigna Santo Stefano 2011 Giacosa Bruno**

18,5 **Barbaresco Camp Gros Martinenga 2009 Cisa Asinari**

18,5 **Barbaresco Ovello 2011 Bianco Gigi**

18,5 **Barbaresco Pajé Vecchie Viti 2009 Roagna**

18,5 **Barbaresco Riserva Pora 2009 Produttori del Barbaresco**

18,5 **Barbera d'Asti Al Suma 2012 Braida**

18,5 **Barolo 2010 Mascarello Bartolo**

18,5 **Barolo Bricco delle Viole 2010 Vajra G. D.**

18,5 **Barolo Bussia 2010 Barale Fratelli**

18,5 **Barolo Cascina Francia 2010 Conterno Giacomo**18,5 **Barolo Monvigliero 2010 Burlotto G. B.**18,5 **Barolo Pira 2009 Roagna**18,5 **Barolo Riserva Bussia Vigna Colonnello 2008 Prunotto**18,5 **Barolo Riserva Lazzarito 2008 Germano Ettore**18,5 **Barolo Rocche di Castiglione 2010 Cantine Oddero**18,5 **Barolo Rocche di Castiglione 2010 Sordo Giovanni**18,5 **Boca 2010 Le Plane**

Puglia

ROSSO

18,5 **Copertino Rosso Riserva Settantacinque 2006 Cantina Soc. Coop. Copertino**18,5 **Le Braci 2007 Monaci**18,5 **Primitivo di Gioia del Colle Muro Sant'Angelo Contrada Barbatto 2011 Chiaromonte Nicola**18,5 **Primitivo di Manduria Tradizione del Nonno 2010 Savese**

Sardegna

DOLCE BIANCO

18,5 **Vernaccia di Oristano Antico Gregori Contini Attilio**

ROSSO

19 **Cannonau di Sardegna Barrosu Riserva 2012 Montisci Giovanni**18,5 **Cannonau di Sardegna Barrosu Riserva Franzisca 2011 Montisci Giovanni**18,5 **Suchino'nau 2013 Panevino**

Sicilia

DOLCE BIANCO

19 **Vecchio Samperi Ventennale De Bartoli Marco**18,5 **Moscato Passito di Pantelleria Ben Ryé 2012 Donnafugata**18,5 **Moscato Passito di Pantelleria Creato 1983 Murana Salvatore**

ROSSO

18,5 **Etna Rosso WS 2013 Masseria Setteporte**

Toscana

ROSSO

19 **Bolgheri Sassicaia 2011 San Guido**19 **Le Pergole Torte 2011 Montevertine**18,5 **Bolgheri Rosso Superiore Ornellaia 2011 Ornellaia**18,5 **Brunello di Montalcino Riserva Poggio al Vento 2007 Col d'Orcia**18,5 **Carmignano Riserva Piaggia 2011 Piaggia**18,5 **Chianti Classico Riserva 2009 Castell'in Villa**18,5 **Chianti Classico Riserva Le Baroncole 2011 San Giusto a Rentennano**18,5 **Chianti Rufina Riserva Nipozzano Vecchie Viti 2011 Frescobaldi**18,5 **Paleo Rosso 2011 Le Macchiole**18,5 **Riecine 2010 Riecine**18,5 **Rosso di Montalcino 2010 Biondi Santi**18,5 **Tenuta di Trinoro 2012 Trinoro**18,5 **Vino Nobile di Montepulciano Riserva 2009 Boscarelli**

Trentino

DOLCE BIANCO

18,5 **Trentino Vino Santo 2002 Poli Francesco**

ROSSO

18,5 **Sgarzon 2012 Foradori**18,5 **Cabernet Franc Tre Annate Rosi Eugenio**18,5 **San Leonardo 2008 San Leonardo**

SPUMANTE

18,5 **Trento Brut Riserva del Fondatore Giulio Ferrari 2004 Ferrari**

Umbria

ROSSO

18,5 **Montefalco Sagrantino Collenottolo 2010 Tenuta Bellafonte**

Valle d'Aosta

ROSSO

18,5 **Valle d'Aosta Cornalin 2012 Rosset**

Veneto

DOLCE BIANCO

18,5 **Colli Euganei Fior d'Arancio Passito Alplanae 2011 Vignalta**

ROSSO

18,5 **Amarone della Valpolicella Riserva 2005 Aldeghe**

ottime e non lo sono state. E viceversa. Se si lavora in maniera artigianale, il vino è materia viva, in continua evoluzione. Se la maturazione fenolica non si completa in vigna a causa delle condizioni meteo, si perfeziona in botte e in bottiglia. Il vino tende a raggiungere l'equilibrio per natura». Non a caso il nuovo Trebbiano 2010 è uscito un anno dopo quello del 2011, che i Valentini decisero di anticipare perché era più pronto.

COLLINA MAGICA. Anche se l'intera Penisola negli ultimi anni ha compiuto sensibili progressi, i terroir del Piemonte restano irraggiungibili. Quest'anno le

bottiglie eccellenti di Barbaresco sono state una dozzina, mentre sono ben 21 i Barolo premiati dell'annata 2010 su un totale di 31. Tra cui il Riserva Vigna Rionda 2008 di Massolino, l'azienda (oggi vanta due stelle) fondata nel 1896 a Serralunga d'Alba dal capostipite Giovanni. Un vino «di impressionante espansione aromatica, cresce senza alcuna flessione fino ai livelli di intensità rari perfino per la tipologia», commentano gli autori del volume dell'Espresso. Dagli anni Novanta lavorano in azienda anche Franco e Roberto, entrambi enologi. Vigna Rionda è uno dei tre vigneti cru acquisiti dalla fami-

glia verso fine anni Cinquanta, insieme a Margheria e Parafada. In una posizione magica: Vigna Rionda, infatti, si estende su 2,3 ettari a 330 metri di altitudine, un terreno calcareo marnoso che produce un vino adatto a un lungo invecchiamento. «È una collina per noi unica. In quel vigneto il nebbiolo, l'assoluto, indiscusso protagonista di queste zone, trova delle condizioni di terroir e di microclima che ci regalano vini fantastici», spiega Franco Massolino: «Il Barolo, infatti, è la sintesi migliore della vocazione del nebbiolo nell'armonizzare profondità, potenza ed eleganza. Ecco il segreto di questo vino». ■