

Giovedì prossimo sarà presentata a Firenze la guida dell'Espresso, da oggi in edicola e libreria. Tra qualche giorno ci sarà l'edizione elettronica scaricabile per l'iPhone, anche in inglese

Vini

Un bicchiere a buon prezzo è la carica dei duemila

MARCO TRABUCCO

Basta con le parole d'ordine, con le mode. Basta con i vini che sembrano marmellata, tutti legno e concentrazione, ma stop anche agli eccessi del «naturale» ad ogni costo, delle bottiglie «bio bio», prodotte con tecniche che risalgono ai Fenici. E se le uve autoctone rimangono le più capaci di dare nuova personalità ai vini italiani, anche i vecchi, vituperati, vitigni internazionali, il Merlot, il Cabernet e lo Chardonnay, oggi messi all'indice dai fighetti delle enoteche, continuano a dare bottiglie di assoluto livello.

È una guida laica, che non ama eccessi e pregiudizi, quella dei Vini d'Italia dell'Espresso edizione 2011 che da oggi sarà

in edicola e libreria. «Perché non basta essere biologici o biodinamici per essere buoni», dice il direttore Enzo Vizzari. Una guida che premia le grandi firme dell'enologia italiana, ma guarda oltre i voti e le classifiche: «Tutti i vini che abbiamo selezionato, oltre 10 mila su circa 20 mila assaggiati - spiega Fabio Rizzari, che insieme a Ernesto Gentili ne è invece il curatore - sono buoni. Noi ci rivolgiamo prima di tutto al consumatore normale, quello che cerca un'ottima bottiglia a prezzi umani. Perché, senza voler dare consigli di marketing, è questa la direzione in cui dovrebbe andare l'enologia italiana. Basta con il tentativo di fare bottiglie monumentali, e care, con qualsiasi uva. Il mercato al tempo della crisi non le assorbe più. C'è invece gran bi-

sogno di vini semplici, bevibili e a un giusto prezzo». Per questo la guida anche quest'anno segnala 1900 bottiglie dal buon rapporto qualità-prezzo e ha di nuovo selezionato «I 50 outsider», i migliori vini di denominazioni «che si sono distinte negli assaggi pur senza raggiungere l'eccellenza assoluta».

Quell'eccellenza che le classifiche dell'Espresso collocano sopra il voto di 18/20, un traguardo raggiunto quest'anno da 231 vini, 17 in più del 2010. A dominare sono ancora il Piemonte (con 57 grandi bottiglie, 28 delle quali di Barolo) e la Toscana (41). Ma per i grandi rossi altre realtà si fanno avanti: «Si - spiega Rizzari - a quelle già note della Campania, del Montepulciano in Abruzzo, dell'Etna in Sicilia, si aggiungono nuovi

mondi come quello dei Cannonau sardi o del Cesanese in Lazio». Proprio la Sardegna, «una regione che ha vini originali, inimitabili». Anche tra i vini dolci con la malvasia di Bosa e nei bianchi, con i suoi Vermentino che entrano tra le eccellenze anche se per questa tipologia è l'Alto Adige a farla da padrone, con il Friuli al posto d'onore.

La Guida dei Vini dell'Espresso che sarà presentata giovedì prossimo, 7 ottobre, a Firenze, al Mercato di San Lorenzo, insieme alla «sorella» Guida dei Ristoranti, diventa anche internazionale. Tra un mese infatti uscirà la prima edizione (cartacea) giapponese. Ma già nei prossimi giorni, sarà di nuovo disponibile l'edizione elettronica scaricabile per l'iPhone (e l'iPad) che quest'anno avrà anche la versione in lingua inglese.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il meglio

I ROSSI

- Barolo Monprivato
Cà Morissio riserva 2003
Mascarello Giuseppe
(Piemonte)
- Barolo Riserva
Monfortino 2002
Conterno Giacomo (Piemonte)
- Il Caberlot 2007
Il Carnasciale (Toscana)
- Le Pergole Torte 2007
Monteverdine (Toscana)

I BIANCHI

- Manna 2008 Haas
(Alto Adige)
- Langhe Bianco
Herzù 2008
Ettore Germano (Piemonte)
- Greco di Tufo 2009
Di Prisco (Campania)
- Santigaini 2006
Capichera (Sardegna)

