

il  
Mondo

# Cento vini da comprare

L'annata 1978 è stata eccezionale, di quelle che passeranno alla storia dell'enologia. Soprattutto in Piemonte, i vini (inferiori del 25% come quantità a quelli del '77) hanno raggiunto una qualità assolutamente straordinaria. Ma l'annata è stata ottima anche nelle regioni venete: i bianchi delle zone elette hanno raggiunto caratteristiche eccelse. E nella terza regione enologica di primo piano, la Toscana, dove la vendemmia aveva fatto temere vini un po' crudi, sembra che stiano maturando invece in cantina risultati simili, se non addirittura superiori, a quelli del '75 e del '77, che erano state grandi annate: così, almeno, ha affermato il consorzio del Chianti classico.

Perché allora non approfittare delle giornate di ferie per andare a caccia di qualche bottiglia di pregio, resa ancora più illustre dall'etichetta «Vendemmia 1978», per metterla in cantina? Il mese di agosto, quando già si approssima la vendemmia 1979 (che, se

L'annata 1978 è stata eccezionale, e agosto è il mese più adatto per l'acquisto. Ma che vini comprare? E da chi? Ecco la mappa per orientarsi...

A cura di Cesare Pillon  
Ha collaborato Marco Pillon

il tempo regge, sarà altrettanto eccezionale), è quello più adatto per questo tipo di acquisti. I vignaioli non hanno molto da fare e sono disponibili a far visitare le loro cantine, a rivelare i loro segreti, a far conoscere le bottiglie di cui sono più gelosi.

Ma quali vini comprare? Come riconoscerne la qualità? A chi rivolgersi? E che prezzo pagare? Per rispondere a queste domande, *il Mondo* ha compilato le schede di 100 vini di grande qualità, scelti tra quelli a Doc (Denominazione di origine controllata), ripartiti fra quelli prodotti in tutte le regioni italiane, e per ciascuno ha indicato anche il nome di un produttore di qualità e di fiducia, e almeno un prezzo indicativo (solo per tre grandissimi vini, il Barolo, il Barbaresco e il Chianti, i nominativi di produttori indicati sono quattro).

La scelta dei 100 vini è stata fatta con l'aiuto di uno dei più noti enologi, Luigi Veronelli (autore del *Catalogo Bollaffi dei vini italiani*, primo lavoro scienti-

fico di classificazione dei grandi vini prodotti nella penisola). La scelta è stata ristretta tra i vini a Doc perché sono quelli che forniscono almeno una garanzia: di essere stati prodotti e imbottigliati nella zona tipica di origine, ufficialmente delimitata. Anzi, dal due settembre 1978, i vini a Doc sono i soli che possono essere messi in vendita in tutto il territorio della Comunità europea con la sigla Vqprd, vini di qualità prodotti in regione determinata. Tutti gli altri debbono invece portare sull'etichetta la denominazione «vino da tavola», che ne qualifica negativamente il contenuto.

Ma se le cose stanno così, che bisogno c'era che *il Mondo* scegliesse 100 vini e consigliasse di rivolgersi a produttori di fiducia? Non basta la sigla Doc (o meglio la Vqprd) a garantire la qualità delle bottiglie? «No, non basta affatto», afferma Veronelli. «Il 12 luglio 1963, quando fu emanato il decreto 930 del presidente della repubblica che istituiva la denominazione d'origine controllata, senza preoccuparsi di tutelare la qualità dei vini, alle mie proteste che cosa hanno risposto i politici? Hanno detto: Veronelli, non deve protestare, con la Doc noi facciamo semplicemente un catalogo dei vini italiani. Nel momento in cui passeremo a classificare anche il pregio, daremo ai vini che se la meritano la sigla Docg, la denominazione di origine controllata e garantita. Che cosa è successo, invece? La Docg non è stata data a nessuno. E invece, attraverso il regolamento della Cee, tutte le Doc italiane sono diventate automaticamente Vqprd, cioè vini di pregio, anche quelli che non ne hanno i titoli».

I vini italiani a Doc sono quasi 200: tra essi sono parecchi quelli che gli esperti chiamano ironicamente vini politici, vini cioè che hanno ottenuto la Doc grazie soltanto all'attivismo di qualche parlamentare locale.

«Per esempio, il vino di Marino», dice Veronelli, «che è privo di qualsiasi pregio organolettico. Intendiamoci, è giusto che il Marino abbia la Doc, se questa sigla garantisce semplicemente che quel vino è prodotto davvero con le uve di Marino. Non sono più d'accordo se me lo si vuol far passare per vino di pregio... Ma non c'è solo il vino di Marino. Ad Aprilia, per esempio, si sono insediati alcuni coloni italiani estromessi dalla Libia, che hanno inventato il Sangiovese d'Aprilia, il Trebbiano d'Aprilia, il Merlot d'Aprilia. Bene,



Luigi Veronelli

sono stati tra i primissimi a ottenere la denominazione d'origine controllata. Non dico che i loro siano dei vini cattivi: sono vini bevilissimi. Ma possono fregiarsi della sigla Vqprd, mentre ci sono centinaia di vini di straordinaria qualità costretti, non avendo la Doc, a dequalificarsi in etichetta come vini da tavola...».

Basta che un vino non rispetti esattamente il disciplinare della Doc e diventa automaticamente un vino da tavola, anche se la sua qualità è migliore di quella del vino a Doc. «I trentini, guardando alle esperienze del Bordolese», spiega Veronelli, «hanno scoperto che invece di produrre dei vini da un solo vitigno, Merlot, per esempio, o Cabernet, è meglio fare degli uvaggi,

produrre per esempio Merlot più Cabernet, o Cabernet più Merlot. E adesso pressoché tutte le aziende del Trentino fanno dei vini che sono molto migliori, e che infatti vengono venduti a prezzo più alto. Ma non sono più a Doc, e perciò non possono avere la sigla Vqprd...».

Il caso esattamente inverso si sta verificando in Toscana. «Il Chianti», dice Veronelli, «è fatto con quattro uve di base: il Sangiovese e il Canaiolo, che sono nere, e il Trebbiano e la Malvasia, che sono bianche. E' un vino che nasce dalle esperienze di Bettino Ricasoli, di un secolo fa, e il disciplinare della Doc ne ha consolidato la composizione. Ma l'aggiunta delle uve bianche rende fragile questo vino. Adesso ci si sta accorgendo che vinificando il Sangiovese e il Canaiolo da soli si otterrebbero vini di maggior resistenza. Ma non lo si può fare. In realtà, poi, l'Italia è uno splendido paese di anarchici e i contadini toscani lo fanno lo stesso...». Se fuori della denominazione Doc ci sono ottimi vini, dunque, non tutti i vini a Doc sono di pregio. La mappa del *Mondo* è stata realizzata proprio per orientarsi in questa giungla. Per ognuno dei 100 vini consigliati sono state elencate 11 caratteristiche: la qualificazione, il vitigno da cui è ricavato, il colore, l'odore e il sapore, il tenore alcolico, l'invecchiamento (e la durata presso l'acquirente), i cibi a cui può accompagnarsi meglio, il produttore a cui è consigliabile rivolgersi, le annate disponibili e il prezzo indicativo (Iva esclusa; variazioni secondo quantità acquistate). «Molti dei produttori consigliati», dice Veronelli, «può darsi abbiano già venduto tutto il vino che hanno prodotto. Ma possono indicare chi ne ha ancora, e di altrettanto valido...».

## 28 PINOT DI FRANCIACORTA

**Qualificazione:** bianco secco. **Vitigno:** Pinot bianco. **Colore:** paglierino tenue con riflessi verdognoli. **Odore:** tenue ma di buona vinosità. **Sapore:** asciutto, fresco, lievemente acidulo, elegante. **Gradazione alcolica:** 11°-13°. **Invecchiamento:** passaggio più o meno prolungato in botti di rovere; va bevuto giovane. **Accompagnamento:** antipasti, pesce, piatti a base di uova, come aperitivo. **Temperatura di degustazione:** 10°-12°; stappare al momento. **Produttore:** Anna Maria Clementi Zanella, azienda agricola Ca' del Bosco, Erbusco (Brescia), tel. (030) 726196-726311. **Annate disponibili e prezzo:** 1978 (L. 1.700).

