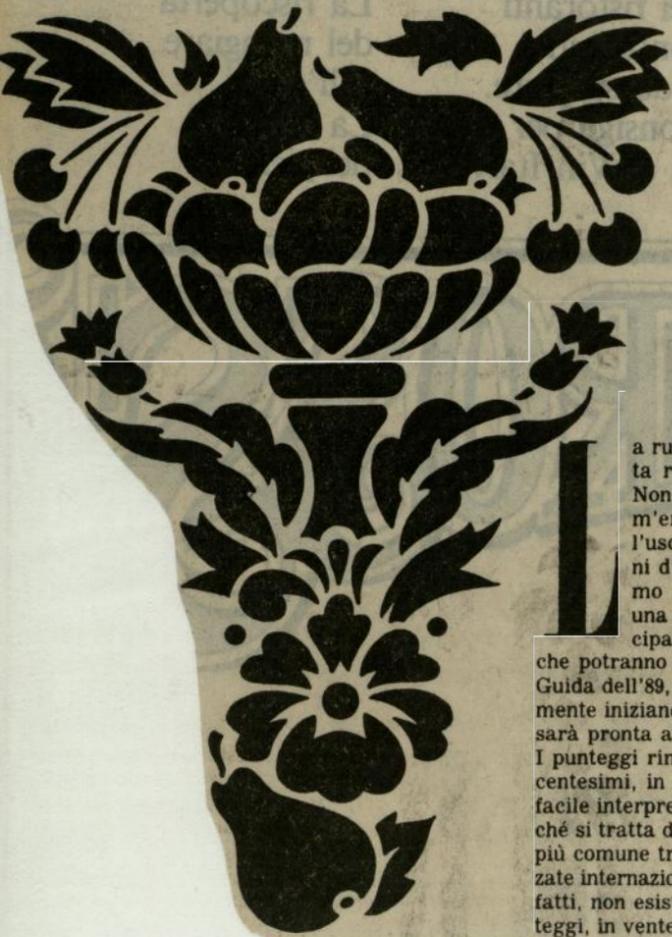


quotidiano comunista

# il manifesto

**GAMBERO ROSSO**  
Oggi



## Berebene

Il giro d'Italia delle cantine continua con altre 16 proposte di vini bianchi e rossi, alcuni costosi, altri eccellenti per il rapporto qualità/prezzo

**L**a rubrica Berebene è stata rinnovata e ampliata. Non poteva rimanere com'era, soprattutto dopo l'uscita della Guida ai Vini d'Italia, per cui abbiamo pensato di renderla una sorta di rubrica-anticipazione rispetto a quelli che potranno essere i giudizi sulla Guida dell'89, che stiamo già lentamente iniziando a preparare, e che sarà pronta alla fine di novembre. I punteggi rimangono gli stessi, in centesimi, in parte perché sono di facile interpretazione, in parte perché si tratta del sistema di giudizio più comune tra le riviste specializzate internazionali. Solo in Italia, infatti, non esiste un sistema di punteggi, in ventesimi od in centesimi,

che possa rendere immediata la comprensione del livello qualitativo dei vari vini degustati. Ma dato che nella Guida noi usiamo come unità di misura quella del bicchiere, allora ci è sembrato utile tentare di creare un rapporto fra il sistema di giudizio con scala in centesimi e quello in numero di bicchieri. La cosa si è rivelata piuttosto semplice: un punteggio compreso fra 60 e 70/100 può corrispondere alla citazione senza alcun bicchiere ed è un livello qualitativo che va dal sufficiente al discreto; un punteggio compreso fra 70 ed 80/100 equivale alla citazione con un bicchiere, ed è un livello qualitativo che va dal discreto al buono; un punteggio compreso fra 80 e 90/100 corrisponde alla citazione con

due bicchieri, ed è un livello qualitativo che va dal buono all'ottimo; tra i 90 ed i 100/100 quei vini che, a nostro parere, risultano papabili per i tre bicchieri della nostra Guida, vale a dire quei prodotti di valore internazionale.

Da tenere sott'occhio anche il rapporto qualità-prezzo, ampiamente sottolineato quando è particolarmente favorevole. E' chiaro che in questo caso il punteggio va analizzato in modo più attento, perché un vino che ottiene un punteggio di 70/100, ad esempio, ma che costa meno di tremila lire all'origine, è forse più consigliabile di un altro che ottiene, ad esempio, cinque punti in più, ma costa il doppio. I prezzi delle bottiglie sono quelli che si pagano in enoteca.

**PINERO '84**  
AZ. AG.  
CÀ DEL BOSCO

**83** Il nome è naturalmente una contrazione di Pinot Nero. I sistemi di vinificazione sono quelli tradizionali con uso di barriques (botti di rovere da 225 litri). Il colore è il rosso rubino tipico di questo tipo di uva, i profumi sono fini, delicati e puliti, al gusto è asciutto, più tannico, persistente e meno tipico.

Lire 35.000

*Cà Del Bosco*

**PINERO**

1984