

I MAGNIFICI TRENTASETTE DEL VINO ITALIANO

La ristorazione italiana è in crescita e parallelamente migliora anche la qualità della produzione vinicola. Tutte le guide gastronomiche danno conto al lettore della presenza dell'elemento vino in tavola. Chi in maniera più esplicita, come Veronelli, che giudica l'eccellenza delle cantine dei ristoranti con i simboli delle bottiglie. Chi dando ragione della Carta dei vini con una "voce" apposita (Bell'Italia), o direttamente nel testo di recensione del ristorante. Chi, come l'Accademia della cucina o la Pirelli, descrivendo

do i vini regione per regione. La guida dell'Espresso, poi, assegna ogni anno un riconoscimento speciale per la migliore cantina dell'anno: per il 1989 è stato dato al ristorante Guido di Costigliole d'Asti, condotto dalla famiglia Alciati. Antonio Piccinardi, sulla guida di Bell'Italia definisce la Carta dei vini di Guido «eccellente, con 400 vini piemontesi, oltre ad un certo numero proveniente da tutto il mondo». Veronelli gli fa eco: «Cantina di grande selezione sia italiana sia francese (per quanto riguarda i primi cru pie-

montesi insuperabile: ci son tutti)». Tutti d'accordo, dunque, sull'eccellenza di Guido anche per il buon bere. Più singolare appare il fatto che, con tante guide di ristoranti, quest'anno ne sia uscita solo una dedicata al vino italiano. Ma forse non è un male. Giunta al terzo anno di vita, la guida del Gambero Rosso, Vini d'Italia 1990 (L. 39.000), segnala tremila vini (anche di annate diverse) di 735 produttori. E li giudica, dopo serie degustazioni "alla cieca" (per il 90 per cento delle bottiglie considerate) assegnando i

voti in centesimi. Per semplificare le cose, sulla guida compaiono non i punteggi in frazione, ma dei simboli e precisamente: 1 bicchiere, che equivale a un punteggio fra 71 e 80 centesimi; 2 bicchieri, da 81 a 90; 3 bicchieri, l'eccellenza, da 91 a 100.

I vini cui sono stati assegnati i 3 bicchieri sono 37.

Fra essi troviamo dieci Barolo, tre Barbaresco, quattro Chianti classico, un solo Brunello di Montalcino e tre Sauvignon. Ma ecco l'elenco completo dei migliori vini d'Italia.

Barbaresco Bricco Asili '86, Az. vin. Ceretto, loc. San Cassiano 34, Alba (Cn).

Barbaresco Gaiun '85, Az. Agr. De Gresy, via Rabajà 43, Barbaresco (Cn).

Barbaresco Sorì Tildin '86, Az. Agr. Angelo Gaja, via Torino 36, Barbaresco (Cn).

Barolo Collina Rionda Ris. '82, Casa Vinicola Bruno Giacosa, via XX settembre 52, Neive (Cn).

Barolo '85, Cantina Bartolo Mascarello, via Roma 15, Barolo (Cn).

Barolo '85, Az. Agr. Giacomo Conterno, loc. Ornati 2, Monforte d'Alba (Cn).

Barolo Bussia '85, Poderi Aldo Conterno, loc. Bussia 48, Monforte d'Alba (Cn).

Barolo Ciabot Mentin '85, Az. Agr. Clerico, loc. Manzoni-Cucchi 67, Monforte d'Alba (Cn).

Barolo Cannubi Boschis '85, Az. Agr. Luciano Sandrone, via Alba 57, Barolo (Cn).

Barolo Cannubi '85, Az. Agr. Paolo Scavino, via Alba Barolo 33, fraz. Garbelletto, Castiglione Falletto (Cn).

Barolo Cannubi '85, Casa Vinicola Prunotto, regione S. Cassiano 49, Alba (Cn).

Barolo Bussia '85, Cantine Sebaste, loc. S. Pietro delle Viole, Barolo (Cn).

Barolo Rocche '85, Cantine Vietti, piazza V. Veneto 5, Castiglione Falletto (Cn).

Brunello di Montalcino Ris. '83, Az. Agr. Case Basse, loc. Villa S. Restituta, Montalcino (Si).

Cepparello '86, Az. Agr. Isole e Olena, via Olena 15, Barberino Val d'Elsa (Fi).

Chianti Classico Vigna Sorbo '85, Tenuta Agricola Fontodi, Panzano in Chianti (Fi).

Chianti Classico Rancia Ris. '85, Fattoria di Felsina, strada Chiantigiana SS 484, Castelnuovo Berardenga (Si).

Chianti Classico Ris. '85, Azienda Agricola Vecchie Terre di Montefili,

via S. Cresci 45, Greve in Chianti (Fi).

Chianti Classico Bellavista '86, Fattoria di Ama, Ama di Gaiole in Chianti (Si).

Duca Enrico '85, Casa Vinicola Duca di Salaparuta, via Nazionale S.S. 113, Casteldaccia (Pa).

Franciacorta Spumante Crémant, Az. Agr. 10 Ca' del Bosco, vie Case Sparse 11, Erbusco (Bs).

Giulio Ferrari Spumante '82, Spumante Ferrari, via Ponte di Ravina 15, Trento.

Le Pergole Torte '86, Az. Agr. Monte Vertine, Radda in Chianti (Si).

Moscato d'Asti Bricco Quaglia '88, Az. Agr. Rivetti, via Annunziata 33, Castagnole Lanze (At).

Recioto dei Capitelli '87, Az. Agr. Roberto Anselmi, via San Carlo 46, Monteforte d'Alpone (Vr).

Sammarco '85, Az. Agr. Castello dei Rampolla, S. Lucia in Faulle, Panzano in Chianti (Fi).

Sassicaia '85, Tenuta San Guido, Bolgheri (Li).

Sauvignon Lehnhof '88, Az. Agr. Lageder, viale Druso 235, Bolzano.

Sauvignon del Collio '88, Az. Vin. Puiatti, via Dante 69, Farra d'Isonzo (Go).

Sauvignon del Collio '88, Az. Agr. Venica, via Mernico 37, Dolegna del Collio (Go).

Terre Alte '88, Az. Agr. Livio Felluga, via Risorgimento 1, Brazzano di Cormons (Go).

Tignanello '85, Marchesi L. e P. Antinori, piazza Antinori 3, Firenze.

Tocai Friulano '88, Az. Agr. Mario Schiopetto, via Spessa 20, Capriva del Friuli (Go).

Vermentino Vigna Tuvaos '88, Viticoltore Giovanni Cherchi, via Ossi 12, Usini (Ss).

Vigna Larigi '86, Az. Agr. Elio Altare, fraz. Annunziata, La Morra (Cn).

Vino Nobile di Montepulciano Ris. '85, Az. Agr. Avignonesi, via di Gracciano nel Corso 91, Montepulciano (Si).

Vintage Tunina '88, Az. Agr. Jermann, via Ronco del Fortino 17, Loc. Villanova, Farra d'Isonzo (Go).



Invololini

RICCIOLI CON SORPRESA

Sembrano cofanetti preziosi, che lasciano indovinare il contenuto attraverso la trasparenza del loro involucro di tenera insalata, morbido salmone, bacon striato o più concreto manzo. Si adagiano nel piatto con gesto lieve, quasi per paura che, rompendoli, se ne interrompa la magia.

foto e ricette di Francine Reculez

