



- ☐ circola anche troppo vino sfuso e imbottigliato in modo approssimativo, specie nella ristorazione estera all'italiana;
- ☐ la Cee sta discutendo su come avvicinare l'imbottigliamento alle zone produttive per restringere confusioni e possibili raggiri;
- ☐ è ormai incandescente la discussione sul ruolo delle Doc, dopo la loro assurda proliferazione. Comunque tutti chiedono una diversa e più chiara classificazione, affidabile anche per il consumatore straniero;
- ☐ c'è un problema specifico di etichette: non si può chiedere coi sistemi attuali di scegliere all'estero un prodotto su cui si sommano troppi "messaggi";
- ☐ c'è anche un problema nei vini

migliori: la scarsa continuità, cioè l'incapacità di dare prodotti più costanti nelle varie annate;

☐ i cosiddetti "vini da tavola di qualità", usciti dall'iniziativa di case vinicole di prima grandezza, con nomi "propri" e spesso senza confondersi con le Doc, possono avere un loro ruolo. In questi casi è il marchio a fare da garanzia. Resta il problema dell'etichettatura, nel senso che il consumatore sprovveduto può trasecolare per il prezzo di un "vino da tavola" di altissima qualità;

☐ non c'è più spazio per accontentare tutti, a livello di immagine, anche se continueranno sempre ad esistere vini di vario livello. L'Italia deve decidere su cosa puntare, come hanno fatto francesi (Bordeaux, Beaujolais) e portoghesi (Xeres).

I MIGLIORI SECONDO LA GUIDA DEL GAMBERO

BARBARESCO BRICCO ASILI '86/AZ. VIN. CERETTO
 BARBARESCO GAIUN '85/AZ. AGR. DE GRESY
 BARBARESCO SORI TILDIN '86/AZ. AGR. ANGELO GAJA
 BAROLO COLLINA RIONDA RIS. '82/CASA VINICOLA BRUNO GIACOSA
 BAROLO '85/CANTINA BAROLO MASCARELLO
 BAROLO '85/AZ. AGR. GIACOMO CONTERNO
 BAROLO BUSSIA '85/PODERI ALDO CONTERNO
 BAROLO CIABOT MENTIN '85/AZ. AGR. CLERICO
 BAROLO CANNUBI BOSCHIS '85/AZ. AGR. LUCIANO SANDRONE
 BAROLO CANNUBI '85/AZ. AGR. PAOLO SCAVINO
 BAROLO CANNUBI '85/CASA VINICOLA PRUNOTTO
 BAROLO BUSSIA '85/CANTINE SEBASTE
 BAROLO ROCCHIE '85/CANTINA VIETTI
 BRUNELLO DI MONTALCINO RIS. '83/AZ. AGR. CASE BASSE
 CEPPARELLO '86/AZ. AGR. ISOLE E OLENA
 CHIANTI CLASSICO VIGNA SORBO '85/TENUTA AGRICOLA FONTODI
 CHIANTI CLASSICO RANCIA RIS. '85/FATTORIA DI FELSINA
 CHIANTI CLASSICO RIS. '85/AZ. AGR. VECCHIE TERRE DI MONTEFILI
 CHIANTI CLASSICO BELLAVISTA '86/FATTORIA DI AMA
 DUCA ENRICO '85/CASA VINICOLA DUCA DI SALAPARUTA
 FRANCIACORTA SPUMANTE CREMANT/AZ. AGR. CA DEL BOSCO
 GIULIO FERRARI SPUMANTE '82/SPUMANTE FERRARI
 LE PERGOLE TORTE '86/AZ. AGR. MONTE VERTINE
 MOSCATO D'ASTI BRICCO QUAGLIA '88/AZ. AGR. RIVETTI
 RECIOTO DEI CAPITELLI '87/AZ. AGR. ROBERTO ANSELMINI
 SAMMARCO '85/AZ. AGR. CASTELLO DEI RAMPOLLA
 SASSICAIA '85/TENUTA SAN GUIDO
 SAUVIGNON LEHENHOF '88/AZ. AGR. LAGEDER
 SAUVIGNON DEL COLLIO '88/AZ. VIN. PUIATTI
 SAUVIGNON DEL COLLIO '88/AZ. AGR. VENICA
 TERRE ALTE '88/AZ. AGR. LIVIO FELLUGA
 TIGNANELLO '85/MARCHESI L. E P. ANTINORI
 TOCAI FRIULANO '88/AZ. AGR. MARIO SCHIOPETTO
 VERMENTINO VIGNA TUVAOES '88/VITICOLTORE GIOVANNI CHERCHI
 VIGNA LARIGI '86/AZ. AGR. ELIO ALTARE
 VINO NOBILE MONTEPULCIANO RIS '85/AZ. AGR. AVIGNONESI
 VINTAGE TUNINA '88/AZ. AGR. VINNAIOLI JERMANN

► assoluto potrebbe fare a meno di questa promotion.

Tra l'altro, pur destinando il premio ai 37 vini risultati migliori, secondo commissioni di assaggio miste giornalisti-enologici, su vini "bendati", sono state escluse le aziende capaci di produrre solo un tipo di vino eccelso e poi il vuoto (cioè milioni di bottiglie ultra scadenti).

Per rispondere alle critiche di altre guide gastronomiche, il Gambero sottolinea che la nuova edizione è basata su visite effettive in tutti i luoghi descritti, da parte di 30 esperti: senza perciò parlare per sentito-dire o vecchie memorie. Nessuna azienda ha "pagato" le spese, o ottenuto trattamenti particolari.

Le sorprese sono parecchie, anzi tantissime. Diciamo che spuntano alla ribalta molti produttori semi-sconosciuti, mentre vari nomi di "grido" ne escono almeno ridimensionati. Come ovvio, alcune presentazioni restano discutibili, come quando ci si lamenta solo per non aver avuto le informazioni richieste in azienda, o altri aspetti accessori.

Resta in fondo la positiva sensazione di un viaggio non complacente, fatto per amore del vino, qualche volta maniacale ma certo non influenzato dal mercato o da particolari mode del momento. E non è poco.

MENO VINO, NON È UN DRAMMA

*Un calo del 20%
nell'ultima vendemmia.
Prezzi dell'uva
alle stelle. Eppure
può essere una
spinta alla qualità
e al recupero
di immagine*



Com'è andata la vendemmia 1989? Secondo l'Associazione enotecnici italiani la quantità è stata davvero scarsa, per appena 61 milioni di ettolitri di vino: la punta più bassa degli ultimi 15 anni.

La qualità, pur non eccelsa, ha dato varie punte di ottimo, specie in Piemonte e Lombardia.

Le aspettative dei direttori in cantine cooperative e private italiane, si sono fatte con l'andare dei mesi sempre più preoccupate.

Era stata lanciata in luglio come una vendemmia eccezionale, ma poi, fatti i conti, si è sfiorata in alcuni casi la crisi.

La situazione è, per fortuna, europea. Ma certo alcune aree italiane soffrono particolarmente del calo produttivo. Parliamo di meno 55% in Sardegna, meno 40% in Sicilia, meno 25% in Puglia e Friuli. Si sono salvate Umbria e Toscana.

D'altra parte, se per produzione d'uva siamo scesi ai valori del 1972, la produzione resta sulle cifre del 1985, già lontanissime da quelle del 1980 (il sospetto boom di 86 milioni di ettolitri di vino).

Le cause contingenti della crisi 1989 sono state l'estate torrida, con conseguenti malattie, e l'inizio d'autunno gelido, con abbassamento del tenore di zucchero.

"Poco, ma buono", sintetizza comunque l'Associazione. È il "molto buono" tocca soprattutto al Piemonte, dove però i prezzi sono saliti del 50% e alcune produzioni, come il Grignolino, sono crollate del 40%.

Comunque si parla con orgoglio di alcuni vini eccezionali. Specie nelle aree Docg. Anche la Lombardia ha avuto pesanti guasti climatici, specie in Franciacorta e in Valtellina. I prodotti "superstiti" sono comunque di gran livello.

Si è discusso a Torgiano, in Umbria, di queste ed altre cose nel corso dell'annuale *Banco d'assaggio dei vini d'Italia*, di cui abbiamo parlato brevemente nel numero scorso.

Più che ricostruire le discussioni tra esperti e protagonisti sia italiani che stranieri, diamo un "riassunto" delle affermazioni più interessanti:

☐ l'immagine del vino italiano resta molto bassa all'estero, a parte il caso metanolo;

☐ mentre i francesi possono permettersi di essere cercati, noi abbiamo imparato a vendere azienda per azienda, in ciascun paese, quasi senza supporti;

☐ gli stranieri "scoprono" e ci chiedono vini di gusto italiano, ma sono proprio quelli che l'italiano non vuole bere più, nonostante la loro tradizione e qualità;

☐ ormai le aziende leader italiane producono anche su vitigni "stranieri", per potersi far comparare sui mercati esteri e cercare un'immagine di affidabilità;

☐ l'immagine non può essere affidata solo ai vini "altissimi" che circolano nella ristorazione di lusso; servono prodotti "medi" di qualità e a prezzi possibili per il consumatore straniero;

UN PASSO AVANTI DEL GAMBERO

Il "Gambero rosso" è ormai più che un semplice supplemento del quotidiano "Il Manifesto".

Gli amanti delle leccornie, del mangiar-lento, del gusto della conversazione a tavola hanno trovato un amico del mensile, illustratissimo e di grande formato. Qui parliamo dei *Vini d'Italia 1990*, volume edito dal Gambero rosso (520 pagine, lire 39. mila).

Al suo terzo anno di vita, si stacca da altre guide sul mercato.

Innanzitutto è organizzata presentando le singole aziende vinicole, non solo un vino (le singole produzioni si trovano piuttosto via via "giudicate" sul mensile).

Regione per regione e provincia per provincia, troviamo una sorta di viaggio nell'enologia italiana. Dove sta quel produttore, qual è la sua filosofia, come si è organizzato, cosa sta sperimentando: nonché una breve scheda valutativa sui suoi vini. Sono ben 735 i produttori esaminati, per un totale di 3mila vini.

Ovviamente c'è anche la "gara", con l'assegnazione dei Tre Bicchieri, massimo riconoscimento gamberesco. Segnaliamo volentieri i vincitori, anche se la Guida in

segue ►

segue ►