

difficile come l'87, problema questo che probabilmente avrà nella prossima edizione il Barolo, il cui disciplinare prevede un anno in più di conservazione.

7 su 8 bianchi parlano friulano

I vini friulani sono 7, tutti vini bianchi ed è un risultato assai ragguardevole, che ci porta ad altre due considerazioni da tenere a mente perché i bianchi tranquilli e non liquorosi premiati sono in totale 8, cifra questa che se da un lato lascia capire quale lavoro ci sia ancora da svolgere sui vini bianchi per arrivare al livello qualitativo dei rossi, premiati in un rapporto di 1 a 4, dall'altra parte sottolinea un primato indiscutibile dei bianchi friulani per armonia di profumi, gradevolezza e complessità.

Quattro sono poi i vini veneti e finalmente tra questi vediamo riconosciuti i meriti di Fausto Maculan e del suo raggiungere e ottenere il meglio. La Lombardia con due spumanti di Franciacorta ottiene le sue medaglie.

Per il resto si viaggia con un solo riconoscimento a testa per cinque regioni: Trentino, Marche, Umbria (il Cervaro della Sala '88 di cui abbiamo parlato nel numero 9/90),

AMARONE MAZZANO '85 Masi
 AMARONE '84 Giuseppe Quintarelli
 BAROLO BRIC DEL FIASCO '85 Paolo Scavino
 BAROLO BUSSIA SOPRANA '86 Poderi Aldo Conterno
 BAROLO CANNUBI BOSCHIS '86 Luciano Sandrone
 BAROLO CIABOT MENTIN GINESTRA '86 Domenico Clerico
 BAROLO LE ROCCHES '85 Bruno Giacosa
 BAROLO MONFORTINO RIS. '82 Giacomo Conterno
 BAROLO MONPRIVATO '85 Giuseppe Mascarello
 BAROLO ORNATO '85 Pio Cesare
 BAROLO SORI' GINESTRA '86 Conterno Fantino
 BAROLO VIGNETO ARBORINA '86 Elio Altare
 BREGANZE CABERNET FRATTA '87 Maculan
 BRUNELLO DI MONTALCINO RIS. '79 Banfi
 BRUNELLO DI MONTALCINO '85 Case Basse
 BRUNELLO DI MONTALCINO '85 Cerbaiona
 BRUNELLO DI MONTALCINO '85 Poggio Antico
 BRUNELLO DI MONTALCINO '85 Giulio Salvioni
 CERVARO DELLA SALA '88 Castello Della Sala
 CHARDONNAY '88 Francesco Gravner
 CHARDONNAY '88 Ronco Del Gnemiz
 CHIANTI CLASSICO RIS. '85 Castellin Villa
 CHIANTI CLASSICO RIS. '86 Riecine
 CHIANTI CLASSICO RIS. '88 Isole e Olena
 CHIANTI CLASSICO BERLINGIERI RIS. '85 Castello di Lilliano
 CHIANTI CLASSICO LA SELVANELLA RIS. '86 Melini
 CHIANTI CLASSICO DEL SORBO RIS. '86 Fontodi
 COLLIO SAUVIGNON DE LA TOUR '89 Villa Russiz
 COLLIO SAUVIGNON '89 Mario Schiopetto
 CONCERTO DI FONTERUTOLI '86 Castello Di Fonterutoli
 DUCA ENRICO '86 Duca di Salaparuta
 FONTALLORO '86 Fattoria Di Felsina
 ISONZO PIERE SAUVIGNON '89 Stelio Gallo
 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO '85 Edoardo Valentini
 RECIOTO DEI CAPITELLI '88 Roberto Anselmi
 ROSSO CONERO DORICO '88 Alessandro Moroder
 SAMMARCO '86 Castello Dei Rampolla
 SOLAIA '86 Marchesi Antinori
 FRANCIACORTA PAS OPERE '85 Bellavista 10
 SPUMANTE CA' DEL BOSCO '83 Ca' Del Bosco
 SPUMANTE CLASSICO GIULIO FERRARI '83 Ferrari
 TERRE ALTE '89 Livio Felluga
 VINTAGE TUNINA '89 Vinnaioli Jermann

Abruzzo, fino a scendere poi in Sicilia.

Il grande vuoto al sud del senese

L'Italia delle capitali è dunque assai lontana da realizzarsi nel vino se pensiamo a conclusione che Toscana, Piemonte e Friuli razziano da sole 32 tre bicchieri su 43 e che a sud di Roma abbiamo un solo premiato.

Eppure proprio quest'unico siciliano, il Duca Enrico, si presta ad un'ultima riflessione finale perché questo grande vino, premiato per il terzo anno consecutivo, nasce da uve Nero d'Avola, un vitigno cioè del tutto tipico del Meridione (e non quindi da uvaggi bordolesi o borgognotti) che attraverso la cura in vigna, la vinificazione attenta, legni nuovi e selezionati raggiunge vertici straordinari che lo pongono direttamente alla pari con i grandi di Toscana e Piemonte. È insomma la dimostrazione di quanto si possa e si debba ancora tentare in tutte queste colline del Sud, quali ad esempio grandissimi vini da meditazione, campo ancora quanto mai carente nella nostra complessiva produzione, si possano immaginare, quanto insomma ci sia ancora da lavorare e poi scoprire.

ANTICIPIAMO I RISTORANTI E I VINI "TOP" SECONDO IL GAMBERO ROSSO

Tre bicchieri per ...

E

Commenti di
Luciano Di Lello
per i vini
e Marco Santarelli
per i ristoranti

cco dunque la fatica dell'equipe-Gambero alla sua quarta edizione e tra i premiati numerose appaiono le novità e le esclusioni, alcune delle quali clamorose. Non dimentichiamo però che le analisi di tutti i vini che ogni anno ci vengono proposti dalla Guida sono relative solo all'annata posta in commercio, si ricomincia di fatto ogni anno da capo e se la vendemmia messa in vendita non è delle migliori può facilmente cadere anche l'etichetta più blasonata. E in questo caso Gaja, Bartolo Mascarello, Prunotto, Monte Vertine, Ama, tanto per citare i primi nomi possono pagare lo scotto di una vendemmia, a giudizio dei curatori della Guida, non di vertice.

Più che entrare nel merito dei singoli vini premiati o meno con i fatidici tre bicchieri, sulla cui scelta inevitabilmente si aprirà la consueta querelle anche polemica, riteniamo che sia più opportuno invece fare una serie di considerazioni complessive sul vino italiano di pregio. Questi migliori "Vini d'Italia '91" sono infatti una specie di minitest intorno a quello che sta accadendo nei suoi movimentati assetti qualitativi.

Aumenta il numero dei premiati

Innanzitutto il numero dei premiati con i tre bicchieri è progressivamente aumentato nel corso di queste edizioni dagli iniziali 32 agli attuali 43 ed anche questo è un segnale di quale onda migliorativa stia attraversando il vino italiano, quasi per assurdo con una difficoltà a contenere nel numero il suo gruppo di vertice. Sicuramente poi l'arrivo in commercio di una grande vendemmia come l'88 con i suoi grossi calibri DOCG, Barolo, Brunello, Chianti Riserva ed i grandi "da tavola" maggiormente sottolineerà questa crescita prorompente. Il nostro vino di qualità sta dunque crescendo velocemente.

Primato della Toscana

Ma l'altra considerazione è relativa alle sue zone-vertice perché questa edizione sottolinea un passaggio di consegne dal Piemonte, che aveva in precedenza sempre raccolto il maggior numero di premiati, alla Toscana che vede oggi nel suo medagliere ben 15 produttori e solo 4 con un'etichetta "da tavola". C'è di fatto quindi un significativo recupero dei vini a DOCG con ben 11 etichette (anche se la più o meno inconscia predilezione del "Gambero" per i vini a denominazione d'origine gioca evidentemente un ruolo non marginale). Di questi vini 5 etichette sono di Brunello di Montalcino, miglior risultato mai ottenuto da questo vino e salutiamo con vivo piacere tra queste "La Cerbaiona" che noi da anni segnaliamo e l'esordiente splendido Brunello di Giulio Salvioni cui abbiamo dedicato una meritata lunga scheda nel numero 8 della nostra rivista. L'uscita poi nel prossimo anno della Riserva '85 lascia credere che questo numero di premiati sia destinato ad accrescersi considerevolmente.

Di Chianti Classico abbiamo invece 6 etichette, 5 sono Riserva ed una del tipo Annata che non è di solito la prima scelta di uve e questo va tutto a merito di "Isole e Olena" che l'ha prodotto nella grande annata '88.

Il trionfo del Barolo

Del Piemonte abbiamo dunque 10 produttori e tutti di Barolo, unica DOCG a vantare un simile trionfo, (6 di queste etichette erano state da noi scoperte e raccontate nel servizio sul Barolo del 2/90 ed è una riprova questa della serietà delle nostre ricerche).

L'assenza del Barbaresco dipende in gran parte dall'immissione in commercio di un'annata

... tre forchette

Spesso la critica gastronomica riesce a dare al lettore l'immagine e la percezione del cambiamento; ma quasi sempre ne ignora le cause. Forse non per propria colpa, sicuramente, però, non fa nulla per sollecitare un minimo di interessamento sul perché un cambiamento alimentare avviene. La critica gastronomica tutta, ha evidenziato quest'esplosione di domanda e di offerta nel campo della ristorazione a cui stiamo assistendo; ha anche avvertito un indubbio miglioramento accompagnato da una miriade di etichettature e definizioni del nuovo modo di mangiare (regionale, creativo, secondo mercato, tradizionale, salutista, nouvelles cuisines, di fantasia e chi più ne ha più ne metta). Termometro di un certo modo di mangiare e delle nuove tendenze, è sempre stata la grande città: lì le nuove sperimentazioni, lì i grandi alberghi, il grande pubblico, la maggiore concentrazione della ricchezza ecc..

Ora il mito della città sta andando in crisi e con essa la ristorazione diciamo così, di qualità; la gente è più disposta a vivere nelle piccole e medie città, rivoluzionando tutti i ritmi di vita; le trattorie ed i ristoranti della provincia si sono riciclati e stanno superando per la qualità, quelli della città. In tutto questo si inserisce un grande

Gualtiero Marchesi	Milano	94/100
Enoteca Pinchiorri	Firenze	93/100
Il Sorriso	Soriso (NO)	92/100
La Frasca	Castrocaro (FO)	91/100
Gambero Rosso	San Vincenzo (LI)	91/100
Il Pescatore	Canneto sull'Oglio (MN)	91/100
Ambasciata	Quistello (MN)	90/100
Don Alfonso 1890	Sant'Agata sui Due Golfi (NA)	90/100
Locanda dell'Angelo	Ameglia (SP)	90/100

evento che ha visto la campagna diventare una semplice appendice della fabbrica. Si hanno quindi nuove colture, nuovi metodi di fertilizzazione, di irrigamento, di raccolta, di conservazione, di trasformazione, di distribuzione e di vendita. In più vi è stata l'invenzione della catena del freddo che parte dal supermercato per arrivare al frigorifero domestico cambiando profondamente tutte le nostre abitudini alimentari.

La creazione e la formazione di un nuovo mercato è, in fondo, la vera novità di questi ultimi anni e la ristorazione di qualità non fa altro che confermare che il mercato alimentare (determinato dalla distribuzione) sempre più si divide in tronconi: il mercato che potremmo definire di massa e quello d'élite. Il

primo è quello dei supermercati, dell'incellophanato, del surgelato, del gusto medio e della media e piccola borghesia, quello dell'italiano provincializzato e toccato dal benessere.

Questo mercato serve il maggior numero di ristoratori che per lo più sono concentrati nelle grandi città e a questo proposito Roma potrebbe essere un esempio perfetto con il suo altissimo numero di ristoranti e con il suo mercato alimentare, uno dei primi per fatturato in Italia. C'è qui da noi una preoccupante tendenza all'omologazione del gusto (stessi oli, stessi pomodori, stessa pasta, stessi menù, stesse proposte "di fantasia" basti pensare a quella vera calamità che è il carpaccio . . .) che è quasi uno scandalo; ma che qual-

siasi protesta (anche sui prezzi), indicazione o sollecitazione da parte di qualsiasi critico o organizzazione, rimbalzano sul muro di gomma eretta dalle ferree leggi di questo tipo di mercato.

Vi è poi quello d'élite, più malleabile (nel senso che il mercato è più "primitivo"), più conveniente (la gente è disposta a pagare pur di avere un prodotto di qualità), la distribuzione è ancora per "punti vendita" microscopici e affatto legati ai grandi punti vendita. Questo mercato trova più naturale sbocco nelle piccole città e addirittura in piccoli paesi, là dove è più semplice trovare ancora l'ortolano, il pollame allevato nell'aria, i salumi confezionati "come una volta". Insomma trovare dei sapori veri e delle genuinità. Anche questo mercato, trova naturale sbocco nella ristorazione che è, quasi inutile sottolinearlo, di qualità. Questa, ci sembra, potrebbe essere un abbozzo di spiegazione ad una nuova tendenza sottolineata anche dall'uscita di una nuova guida del Gambero Rosso, "I Ristoranti d'Italia 1991" (ed. Gambero Rosso) e cioè che la provincia supera, per numero di ristoranti di qualità, la città. Infatti su dieci ristoranti che hanno totalizzato il massimo punteggio, otto sono in piccole concentrazioni urbane o sperduti in qualche isolato casale.