

L'ECO DELLA STAMPA

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI
DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore Ignazio Frugiuele

2



ECOSTAMPA
MEDIA MONITOR srl

VIA G. COMPAGNONI 28 - 20129 MILANO
TEL. (02) 76.110.307 r.a.

FAX (02) 76.110.346 - 76.111.051

Cas. Post. 12094 - 20120 MILANO

C/C Post. 18150201

L'ECO DELLA STAMPA

Reg. Stampa Trib. Milano n. 6660 del 30.9.1964

(mensile)

02 1307 06T 1466F 0S210VITE 7

BAR GIORNALE

C/O DILETTOSO

VIA GIOVANNI D' AURISPA 7

20122 MILANO MI

FEBBRAIO 1992

I vini d'Italia del Gambero Rosso

Anche se può sembrare facile, pubblicare ogni anno una guida dedicata ai vini italiani di qualità non è una cosa semplice. Per diversi motivi. Prima di tutto perché ogni anno aumentano enormemente il numero delle aziende che decidono di imbottigliare. Ogni anno quindi si moltiplicano i vini che si presentano sulla ribalta enologica. Perché ogni azienda non è un qualcosa di immutato nel tempo, cambia strategie, linee di produzione, acquisisce nuovi vigneti, assume un nuovo tecnico.

E al di là delle capacità di ogni produttore, c'è l'imponderabile comportamento dell'andamento climatico di ogni annata che non è mai uguale all'annata precedente. Insomma fare il vino è un'equazione con numerose variabili.

Il Gambero Rosso è una piccola casa editrice nata quasi per scherzo cinque anni fa (ora acquisita dal gruppo L'Espresso) pubblicando una rivista e una guida dei Vini d'Italia.

Anno dopo anno si è conquistata uno spazio sempre più grande presso una larga fascia di appassionati enofili che la considerano una specie di Bibbia. Parlare di vino in maniera chiara e semplice non è facile e si rischia di cadere nel tecnicismo ermetico, invece quelli del Gambero non sono caduti nel trabocchetto, e dopo un lustro, hanno fatto un libro che nonostante le 512 pagine (prezzo 45 mila lire) è piacevole da consultare sia per gli appassionati che per gli addetti ai lavori.

Il segreto di questo successo è l'uovo di Colombo: assaggiare ogni anno tutti i vini di cui si parla e visitare le aziende recensite. Un lavoro enorme impossibile a un singolo che per essere attendibile e capace di cogliere tutte le novità che escono nel corso dell'anno, è svolto da un'equipe di persone.

L'organizzazione del Gambero è suddivisa in commissione di assaggio su base regionale. Ognuna è composta da esperti e addetti ai la-

vori, e coordinata da un membro della redazione. Le file di questo lavoro sono tenute dai due curatori Daniele Cernilli e Carlin Petrini (presidente dell'Arcigola) con Andrea Gabrielli, caporedattore e Francesco Arrigoni, consulente editoriale.

L'unico modo per degustare nel modo migliore - "il più oggettivo possibile", liberi da ogni pregiudizi - il vino è quello di assaggiare i prodotti divisi per categoria omogenee, "alla cieca" senza sapere di quale vino si tratti.

Nell'edizione di quest'anno vengo- no "classificati" circa 3.500 vini, ciò vuol dire che è stato necessario assaggiare almeno una volta (ma in alcuni casi si effettuano anche due o tre degustazioni) circa seimila vini.

Il criterio di valutazione è abbastanza semplice, sul modello di votazione universitario. La sufficienza è data dai 60/100 e si sale fino a un teorico 100/100. Per facilità di lettura i vini che hanno ottenuto dai 60 ai 70/100 hanno un bicchiere, due per quelli da 70 a 80/100 e il massimo del voto, tre bicchieri, a quei vini che superano i tre 90/100. Nell'edizione 1992 sono state recensite 783 aziende. Le regioni più importanti, sono il Piemonte con 180 aziende, la Toscana con 172 e il Friuli con 66. In mezzo a queste centinaia di produttori ci sono conferme, ma anche qualche giudizio controtendenza, molti i produttori noti, ma c'è anche un buon numero di scoperte. Quaranta i vini che hanno ottenuto i tre bicchieri, il più ambito dei riconoscimenti.

Molti i toscani, i piemontesi e i friulani; tra di essi i migliori nomi dell'enologia nazionale, come ad esempio il Brunello di Banfi e Col d'Orcia, il Cervaro della Sala di Antinori, il Barbaresco di Gaja e di Ceretto, il Barolo di Sandrone e Conterno, l'Anghelu Rujju di Sella e Mosca, il Sauvignon di Pujatti, gli Champenois di Cavalleri, Bellavista e Ca' del Bosco.