

CORRIERE DELLA SERA

★ ★ ★

90117



SEDE DI ROMA 00100 - Via Tomacelli, 160 - Tel. (06) 688.261 - RCS Editori S.p.A. - Settore Pubblicità - 20138 MILANO - Via Mecenate, 91 - Tel. (02) 5095.1

* A Como L. 1.700; lunedì, martedì, mercoledì, venerdì, domenica Corriere della Sera e il Corriere L. 1.150 + L. 570 non acquistabili separatamente. Giovedì Corriere della Sera, Sette, T'Sette e il Corriere L. 1.700 + L. 500 non acquistabili separatamente. Sabato Corriere della Sera, la Donna e il Corriere L. 1.000 + L. 700 + L. 500 non acquistabili separatamente. In Campania: martedì, mercoledì, venerdì, domenica Quotidiano e Corriere del Mezzogiorno L. 1.000 + L. 500 non acquistabili separatamente. Giovedì Quotidiano, Sette, T'Sette e Corriere del Mezzogiorno L. 1.700 + L. 500 non acquistabili separatamente. Sabato Quotidiano, la Donna e Corriere del Mezzogiorno L. 1.000 + L. 700 + L. 500 non acquistabili separatamente. Sped. Abb. Post. - 45% - Art. 2 Comma 208 Legge 662/96 - Filiale di Milano



DIREZIONE, REDAZIONE, AMMINISTRAZIONE, TIPOGRAFIA: Via Solferino 28, MILANO 20121 - Tel. 02-6339 - INTERNET: www.corriere.it

PREZZI DI VENDITA ALL'ESTERO: Albania USD 2,00; Argentina Peso 4; Australia \$ A. 4; Austria Sc. 26; Belgio F.B. 75; Brasile R. \$ 5,50; Bulgaria Leva 160; Canada \$ C. 3; Costa Rica C.R. 3,50; C.Z. Kes. 56; C.K. Slov. Kr. 95; Cipro L. 1,20; Danimarca Kr. 15; Egitto E.P. 8; Etiopia Birr. 6,50; Finlandia Fmk 10; Francia F. 12; Germania D.M. 3,50; Grecia Dr. 500; Gran Bretagna Lp. 1,30; Irlanda L.E. 1,60; Libano L.L. 3,25; Libia Dirh 3,60; Lus. FL. 75; Malesia S. 50; Messico N.S. 21; Monaco P. F. 12; Norvegia Kr. 15; Olanda Fl. 4; Polonia Pln. 6,90; Portogallo Esc. 350/Isola 370; Romaniaa Lei 6,000; S. Domingo RDS 50; Spagna Pta. 250/Isola Pta. 275; Sud Africa R. 15,95; Svezia Kr. 15; Svizzera Fr. 2,80; Sv. Tic. Fr. 2,50; Ungheria Forint 250; U.S.A. \$ 2,00; Venezuela \$ 3,00

DOMENICA 17 GENNAIO 1999
ANNO 124 - N. 14
Lire 1.500* Euro 0,77

Dall'Alpi all'Etna

REGIONE	VINO	PRODOTTORE
PIEMONTE	Barbaresco Costa Russi '95	Gaja
	Barbaresco Sori San Lorenzo '95	Gaja
	Barbera d'Asti Superiore Montruc '95	F.M. Martinetti
	Barolo Rocche dell'Annunziata '96	P. Scavino
	Langhe Arborina '96	E. Altare
	Langhe Sauvignon Alteni di Brassica '96	Gaja
LOMBARDIA	Franciacorta Cuvee Annamaria Clementi '91	Ca' del bosco
	Terre di Franciacorta Chardonnay '96	Ca' del bosco
ALTOADIGE	Alto Adige Sauvignon St. V alentin '97	S. Michele appiano
VENETO	Amarone della V alpolicella Classico '93	Allegrini
	Soave Classico Superiore La Fosca '97	Gini
FRIULI	Collio orientali del Friuli Bianco '97	Miani
	Collio Pinot Bianco Amrita '96	Schioppetto
	Collio Sauvignon de la T our '97	Villa Russiz
TOSCANA	Bolgheria Sassicaia '95	Tenuta S. Guido
	Cabernet Sauvignon '95	Isole e Olena
	Chianti Classico Cast. di Fonterutoli '95	Castello Forterutoli
	La vigna d'Alceo '96	Castello Rampolla
	Redigaffi '96	Tua Rita
SICILIA	Chardonnay '96	Planeta



Classifiche / La Guida ai vini d'Italia li assegna a ben 154. Tutti meritati?

Chi vale davvero tre bicchieri

«T odos caballeros?» Vieni da pensarlo a scorrere la lista dei migliori vini italiani secondo la Guida dei Vini d'Italia (Slow Food e Gambero Rosso Editori, lire 52.000) che alla dodicesima edizione assegna la massima votazione, il simbolo dei «tre bicchieri», a ben 154 vini fra gli oltre 10.000 degustati di 1536 produttori. È sì vero che il vino italiano sta compiendo progressi enormi, ma è difficile scacciare il dubbio che gli autori siano più o meno consapevolmente condizionati da fattori «politico-commerciali» che li portano ad allargare, anno dopo anno, le maglie delle votazioni, perciò sminuendo il valore stesso degli ambiti «tre bicchieri». In attesa che qualche misura deflazionistica venga adottata per meglio modulare la scala dei valori, riconosciamo l'ampiezza e la competenza della Guida, ormai meritatamente leader sul mercato e capace sia di consacrare i grandi produttori, sia di dar visibilità ai tanti piccoli emergenti che, altrimenti, rimarrebbero confinati nel giro

degli addetti ai lavori. È complessivamente positiva e dinamica l'immagine del vino di qualità italiano che esce dalla Guida. Le regioni-guida restano, incontrastate, il Piemonte e la Toscana (con 35 «tre bicchieri» ciascuna). Ma mentre il Piemonte fa registrare una costante e sempre più diffusa crescita della qualità anche al di là delle grandi denominazioni del Barolo e del Barbaresco, la stessa cosa non può dirsi per la Toscana, dove affiora qua e là la tendenza a difendere le rendite di posizione anziché a battere vie nuove, almeno sino a quando non andranno a regime le nuove interessanti iniziative avviate fuori dalle aree tradizionali del Chianti e di Montalcino. Regolari a buon livello, senza grandi novità, il Friuli, l'Alto Adige e il Veneto, altra importante conferma viene dal definitivo incontestabile primato della d.o.c.g. Franciacorta negli spumanti cosiddetti «metodo classico»: su 7 «tre bicchieri» con bollicine, 5 sono Franciacorta, tutti davvero eccellenti e incalzati da una fitta pattuglia di ottimi «due bicchieri», a

riprova che la politica della qualità rigorosamente controllata costa certamente molti sacrifici, ma vince. Altra piacevole sorpresa, almeno per il grande pubblico, è l'affermazione dei vini dell'azienda Planeta di Sambuca di Sicilia, dove da una cantina modernissima che produce 500 mila bottiglie l'anno esce un Chardonnay d'incredibile pienezza ed eleganza, oltre ad altri ottimi vini che rappresentano il paradigma di quanto di buono si può fare (e non è stato fatto) anche in Sicilia. Non potendo riportare l'elenco completo dei «tre bicchieri», ne propongo nella tabella pubblicata qui in alto una mia personale e soggettivissima selezione, il top dei top. Infine i premi della carriera. La Guida stila da quest'anno l'hit parade dei produttori, con l'elenco di quelli che nelle dodici edizioni hanno ottenuto il maggior numero di «tre bicchieri»: primo, con netto distacco, l'inarrivabile e indiscusso Angelo Gaja, con 21 «tre bicchieri» (unica azienda premiata quest'anno tre volte con «tre bicchieri»); secondo, un altro produttore di valore assoluto, al quale tutta la Franciacorta deve molto, Maurizio Zanella di Ca' del Bosco, con 15 «tre bicchieri»; terzo il grande e schivo Elio Altare, produttore a La Morra di vini tanto buoni quanto introvabili; e poi Felsina, Aldo Conterno, Allegrini, Fonterutoli, Scavino, Jermann, Clerico, Giacomo Conterno, Gravner, Fontodi, Vie di Romans...

Enzo Vizzari