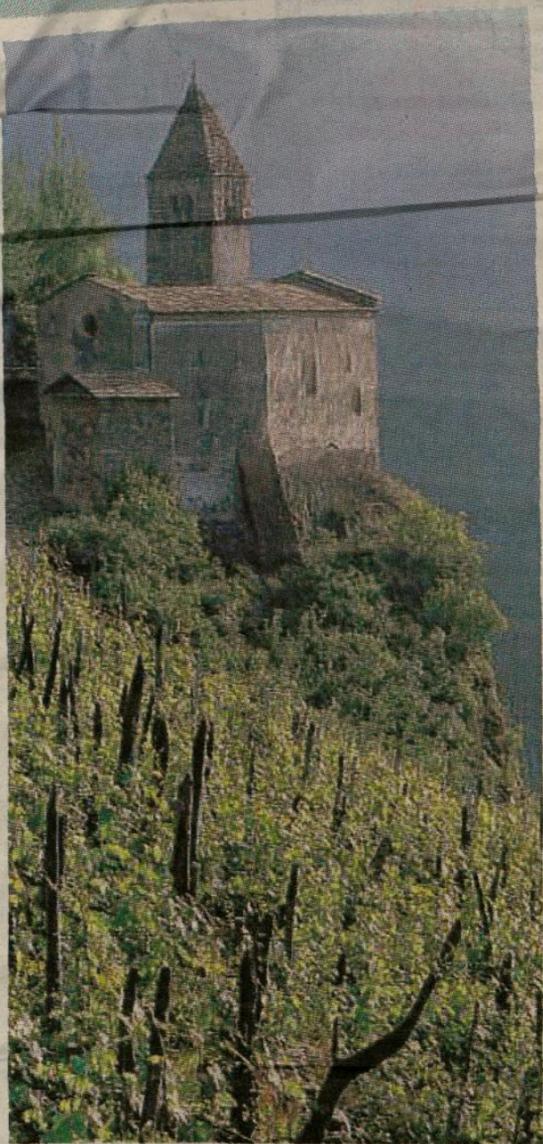


Nella guida dell'Espresso da oggi in edicola
 tre stelle di un'azienda in regione
 e di outsider tutti da raccontare

PREMIATI	OUTSIDER
STELLE LOMBARDE ★★★★★ Ca' del Frati, Cavalleri, Uberti ★ Ar.Pe.Pe Arturo Pelizzatti Perego, Ca' del Frati, Cavalleri, Il Mosnel, Monsupello, Picchioni Andrea, Prevostini Mamete	★18.5 Valtellina Riserva Rocce Rosse 1997 - Ar.Pe.Pe A. Pelizzatti Perego 26/30 euro ★17 Lugana del Lupo - 2006 Ca' Lojera 12/14 euro Oltrepò Pavese Buttafuoco Bricco Riva Bianca 2005 - Picchioni Andrea 16/18 euro ★18 Garda Classico Rosso Superiore Cap del Priù Il Riviera 2006 - San Giovanni-Pasini 8/10 euro



Le pagelle
 Le mille
 bollicine
 eccellenti

ENZO VIZZARI

(dalla prima di Milano)

COME si comportano in questo contesto i vini lombardi? Tutto sommato si difendono: bene per qualità, discretamente per vendite, con differenze da zona a zona. La Franciacorta è ormai una realtà affermata e riconosciuta a livello internazionale; l'Oltrepò Pavese, finalmente, dà segni sensibili di crescita; la Valtellina si conferma con i suoi vini di spiccata personalità; fra le denominazioni ritenute "minori", continua a migliorare il Garda. In sintesi, la Lombardia esce meglio che in passato dalle pagelle che in guida del 2010: sei vini "d'eccellenza", cioè con punteggio da 18/20 in su, rappresentano un piccolo primato, rispetto alle edizioni precedenti. E in particolare la Franciacorta svetta come denominazione leader delle "bollicine" italiane, con ben quattro delle otto "eccellenze" nazionali: ancora Cà del Bosco e Bellavista su tutti, più le new di Majolini e Gatta, seguiti, proprio sulla soglia del top, da Uberti e Cavalleri e poi Villa, Cascina San Pietro, Guido Berlucchi, Monte Rossa, Bonomi. Malaveranovità, per i non addetti ai lavori, è l'affermazione anche a livello nazionale della cantina di Andrea Picchioni, oggi leader nell'Oltrepò con il suo spumante Profilo 1999, che anch'esso guadagna l'"eccellenza", insieme con il grande e unico Barbacarlo di Lino Maga. Da segnalare le ottime performance del Lugana Brolettino Cà dei Frati, miglior rapporto qualità-prezzo fra i vini della regione, e Cà Lojera Del Cupo 2006 come "Lugana del Anno". Ulteriore consacrazione, infine, per Cà del Bosco, che prima e unica in Lombardia entra nel ristrettissimo circolo delle cantine a "tre stelle", 14 in tutta Italia, che si distinguono per il costante, superiore livello del complesso della produzione.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Lombardia da bere

Quattro storie di vini promossi sul campo



LA GUIDA
 È in vendita da oggi, 752 pagine con le stelle alle aziende e il punteggio in ventisei alle bottiglie, 22 euro

MARIELLA TANZARELLA

QUEL vino di Lombardia, così buono quando è buono. Gli eleva un'ode la Guida dei Vini dell'Espresso, in vendita da oggi (752 pagine, 22 euro), che lo promuove su tutto il fronte. Assegnando per la prima volta tre stelle, il massimo punteggio, a un'azienda lombarda, e alte votazioni a molte altre case ed etichette. Come spiega qui accanto il direttore della guida Enzo Vizzari, la regione si difende bene. Le zone sono quelle tradizionalmente a vocazione vinicola, Franciacorta, Oltrepò e Valtellina, con una nuova affermazione del Garda bresciano. Premiati con due stelle tre produttori lombardi, con una stella altri sette. Per le bottiglie, punteggi eccellenti soprattutto alla Franciacorta e all'Oltrepò.

Ci sono poi i cosiddetti "outsider", menzionati perché "rappresentativi della straordinaria diversità del vino italiano": in Lombardia costituiscono un piccolo drappello, quattro moschettieri combattivi nati da vitigni e zone d'origine spesso considerati "minori", ma

che grazie a loro si prendono una bella rivincita.

Isabella Pelizzatti Perego, con il fratello Emanuele, rappresenta la quinta generazione aziendale: il bisnonno Arturo aveva iniziato nel 1860. Il segreto, per lei, è «credere in un vino che racconta bene il carattere del territorio». Così ha portato a 17,5/20 il loro Valtellina Superiore Sassella riserva Rocce Rosse («nella vigna ci sono rocce ricche di ferro») del '97, una delle migliori espressioni del Nebbiolo fuori dal Piemonte.

Ha solo 38 anni Paolo Pasini, ma da vent'anni nell'impresa di famiglia, San Giovanni-Pasini. Il suo Garda Classico Cap del Priù 2006 ha 16,5/20 e il costo abbordabile di 8-10 euro la bottiglia: lui dà il merito alla vigna vicina al lago, grande mitigazione del clima che regala «sapidità e consistenza» ma non eccessiva corposità. Ma riconosce la lungimiranza dei predecessori: privilegiare tradizione e tipicità, ignorando mode e mercato.

Una vicenda atipica quella di Ca' Lojera. Franco e Ambra Tiraboschi hanno iniziato quando erano già oltre la cinquantina: «Perfa-

re finalmente qualcosa insieme», spiega lei, che prima vendeva auto di lusso. «La libertà dagli impegni di lavoro e di famiglia ci ha permesso di progettare una cosa giusta e seguirlo con molta attenzione e concentrazione, ecco il segreto». Il loro Lugana del Lupo 2006 (17/20) è ottenuto da uve turbiana, «sa di lago» ed è «un vino concettuale, non appariscente».

Tutt'altra storia quella di Andrea Picchioni, new entry fra le enostar, che in Oltrepò ha «strappato vigne e terreni all'abbandono» inerpandosi su colline con pendenze impossibili, che nessuno vuole più lavorare, per ottenere il Buttafuoco Bricco Riva Bianca 2005, «una sfida» che affronta fin dal 1988 assieme all'amico e insostituibile consulente Beppe Zatti: «Un'impresa per cui serve molta testardaggine e passione. Forse anche incoscienza». Ca' dei Frati segna invece il miglior rapporto qualità-prezzo con il Lugana Brolettino 2007: la spiegazione sta in un'azienda a conduzione familiare, che usa solo le proprie uve.



I coniugi Tiraboschi

Belle sorprese da vitigni finora ritenuti minori

© RIPRODUZIONE RISERVATA

www.al-monte.it
 Generale

www.al-monte.com
 Finanziario

AL MONTE SRL

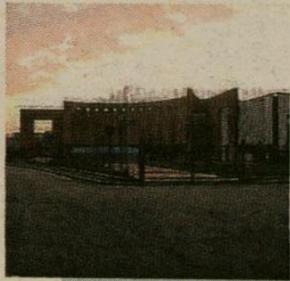
Operatore Professionale del Commercio in Oro Iscritto all'Ufficio Italiano Cambi al n. 5001961

acquistiamo oro in lingotti e monete auree



Via Monte di Pietà 1/A - 20121 Milano - Tel. 02 72023770 - Fax. 02 72013013

orari: da lunedì a venerdì dalle 9 alle 15,30 con orario continuato - sabato chiuso



GALLARATE - 1
Massimo Bartolini,
"Un paesaggio da
lontano", via De
Magri, nuova sede
galleria arte moderna



GALLARATE - 2
Maik e Dirk Löbber,
"Welcome", via De
Magri: foto, il nuovo
edificio della Gam
con l'installazione



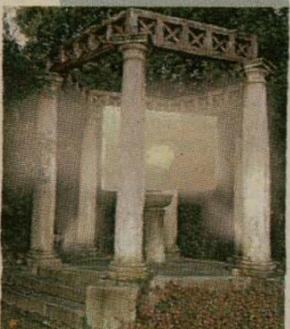
PALAZZO REALE
Marzia Migliora,
"Quelli che
trascurano di
rileggere...", Milano,
piazza Duomo



BERGAMO
Lara Favaretto,
"Monumento
momentaneo",
quadriportico
del Sentierone



LISSONE
Ottonella Mocellin e
Nicola Pellegrini,
installazioni in viale
Padania, piazza
Libertà e piazza Italia



VARESE
Chiara Dynis, "Dietro
di sé", Fai, villa e
collezione villa Panza
di Biurno, piazza
Litta 1, Varese



GEMONIO
Mme Duplock, "Per
grazia ricevuta",
museo Floriano
Boldini, via Marsala
11 Gemonio (Varese)

Dieci sorprese (più una) per dieci musei lombardi L'arte balla il Twister

BARBARA CASAVECCHIA

DIECI opere su misura per dieci musei d'arte contemporanea lombardi, più 10 videoinstallazioni ad hoc dell'israeliana Ofrii Cnaan in ciascuna sede, più 500 chilometri per vederle tutte senza troppi zig zag, uguale *Twister*. Domani sera dalle 18 prende il via, con una inaugurazione collettiva, il primo progetto che mette in rete istituzioni pubbliche di questo settore, piccole o grandi, periferiche o metropolitane, famose o da scoprire.

Ai milanesi, *Twister* regala l'elegante *Loto* luminoso di Mario Airò nei sotterranei delle Stelline e, grazie a Marzia Migliora, un fine antipasto del futuro Museo del Novecento. Dall'ingresso laterale di Palazzo Reale, si entra in una sala buia, immersa in un brusio confuso: a «parlare» come sirene (tramite le

voci prestate da noti attori, scrittori, musicisti, profughi e persino un cosmonauta, alle prese con le emozioni e i ricordi evocati da ogni dipinto) sono gli stessi capolavori della collezione, scelti dall'autrice e incorniciati da faretti: la *Grande Natura Morta* di De Pi-

Al via sabato il progetto della Regione, opere tutte originali e "su misura"

sis, l'*Autoritratto* di Russolo, l'*Angelo Ribelle* di Licini, la *Nocte* di Fontana, che tornano finalmente alla luce, dopo il confino nei depositi. A museo inaugurato, quest'opera - che s'intitola *Quelli che trascurano di rileggere si condannano a leggere sempre la stessa storia* (da Roland Barthes) - diventerà parte

integrante della collezione, come audioguida speciale.

Un destino comune a tutti i lavori nati per *Twister*, che confluiranno nelle raccolte dei rispettivi musei, «consentendoci», spiega Emma Zanella, direttore della Civica Galleria di Gallarate, capofila del progetto con due sedi coinvolte (la vecchia e la nuova), «di fare cultura in tempo reale, e agli artisti di lavorare, per una volta, non solo per il mercato. Il nostro obiettivo principale è realizzare interventi che innestino ogni museo col suo pubblico, invitandolo a varcarne la soglia, o a misurarsi a tu per tu con l'arte nel campo aperto dello spazio urbano».

Infatti, molte opere sono concepite per l'esterno: a Gallarate, Dik e Maik Löbber rendono più accogliente l'architettura spigolosa e un po' ostica del nuovo museo srotolando un gigante-

sco tappeto rosso dall'alto del tetto, mentre Massimo Bartolini «bonifica» (l'espressione è sua) la cancellata che lo cinge, alzandola fino a 6 metri con l'ausilio di una selva di barre d'acciaio mobili, dall'apparenza fragile, ammorbidendo la transizione col paesaggio cir-

Capofila del pool la Gam di Gallarate, l'operazione è costata 900 mila euro

costante. A Lissone, Ottonella Mocellin e Nicola Pellegrini hanno lavorato coi bambini di una scuola materna locale, invitandola a disegnare mappe, percorsi e visioni assemblati in 13 grandi collage proiettati come tappeti luminosi in Piazza Libertà e nelle adiacenze del museo. Per la Gamec di Bergamo, Lara

2° Grande Anniversario

Shopping Conveniente

ANNIVERSARIO
INDIMENTICABILE
AL CENTRO COMMERCIALE
AUCHAN CINISELLO

Siete tutti invitati a festeggiare con noi.

Sabato 3 ottobre: Bolle di Sapone Show.

Domenica 4 ottobre: Grande Festa, Maxi Torta e Premiazione Concorso Auchan.

Viale Brianza - Cinisello Balsamo.

105 NEGOZI

Auchan

DARTY

Risto

H.M

conbipal

3700 POSTI AUTO

Cà del Bosco nell'Olimpo dell'Espresso 2010

La Guida dei vini d'Italia conferma l'eccellenza del Franciacorta con le due stelle a Bellavista e Uberti

I Bresciani premiati dall'Espresso 2010

Le stelle

Cà del Bosco	★ ★ ★
Bellavista	★ ★
Uberti	★ ★
Cà dei Frati	★
Cavalleri	★
Il Mosnel	★



I vini dell'eccellenza

Franciacorta Anna Maria Clementi 2002	
Cà del Bosco	18,5/20
Franciacorta Saten Ante Omnia 2004	
Majolini	18,5/20
Franciacorta Riserva Vittorio Moretti 2002	
Bellavista	18,5/20
Franciacorta Brut Moléner 2003	
Gatta	18/20

Tra i 50 outsiders

Lugana Riserva del Lupo	
Cà Loiera 2006	17/20
Garda Classico Superiore Cap del Priù Il Riviera 2006	
San Giovanni Pasini	16,5/20

Premio qualità/prezzo

Lugana Brolettino	
Cà dei Frati 2007	16,5/20

BRESCIA Trionfale performance per il Piemonte e deciso recupero della Toscana, uscita assai meglio dagli assaggi rispetto ad un anno fa; conferma delle eccellenze per il Trentino Alto Adige e rinnovato apprezzamento per i passi avanti della Campania e della Sicilia. E questa la fotografia dell'Italia enoica scattata con la ormai consueta, didascalica ed appassionata precisione dalla Guida dei vini dell'Espresso 2010 da oggi disponibile in edicola (752 pagine, 22 euro).

Ed in questa immagine un riquadro particolarmente brillante merita la Franciacorta, che vede ancora una volta riconosciute le sue eccellenze. In particolare «Cà del Bosco» entra nell'Olimpo delle cantine premiate con tre stelle, ovvero il massimo dei riconoscimenti. L'azienda guidata da Maurizio Zanella è una delle pochissime, solo 14, che hanno meritato la valutazione più alta, l'unica lombarda. L'affermazione delle bollicine dell'Ovest bresciano è confermata dalle due stelle guadagnate anche quest'anno da «Bellavista» e «Uberti», e dalla stella di assoluta validità attribuita a «Cavalleri» e «Il Mosnel». Merita poi una citazione a parte la significativa affermazione, che testimonia la crescita d'un intero territorio, della «Ca de frati» di Lugana di Sirmione che ottiene anch'essa una stella.

Se poi dalla valutazione dell'insieme della produzione di una cantina passiamo alle singole bottiglie il successo bre-

sciano e franciacortino in particolare appare ancora più chiaro. Tra gli otto vini spumanti d'eccellenza - recensiti dalla guida diretta da Enzo Vizzari e curata da Ernesto Gentili e Fabio Rizzari - ben quattro sono di Franciacorta e, se poi si guarda solo a quelli che hanno meritato la massima valutazione (18,5/20) addirittura tre su quattro sono di Franciacorta: l'«Anna Maria Clementi» 2002 di Cà del Bosco, l'«Ante Omnia» Saten 2004 di Majolini e la «Riserva Vittorio Moretti» 2002 di Bellavista, tre esempi davvero straordinari della via bresciana alle bollicine, mentre un ottimo 18/20 ha guadagnato il «Moléner» 2003 di Gatta, la giovane azienda di Gussago che si è ormai abituata ai quartieri alti della classifica. Restando nell'ambito delle bottiglie premiate val la pena di segnalare per Brescia la presenza tra i 50 outsider (secondo l'Espresso vini che sono modelli esemplari nella loro categoria e nel loro territorio) il Lugana «Riserva del Lupo» Cà Loiera 2006 con un voto di 17/20 ed il Garda Classico Superiore «Cap del Priù Il riviera» 2006 San Giovanni di Pasini con 16,5/20. E ancora un riconoscimento per il buonissimo rapporto qualità/prezzo è andato al Lugana «Brolettino» 2007 di Cà de Frati con un voto di 16,5/20.

Lasciando la nostra provincia per guardare al resto d'Italia, va poi sottolineato anche questa nona edizione della guida ai vini d'Italia dell'Espresso cerchi di cogliere, laicamente, il me-

glio di ogni regione vitivinicola, di ogni doc e docg, con l'intento di restituire un'immagine degli sforzi e delle innovazioni che si stanno realizzando in ogni area vitata del Bel Paese.

Il giudizio complessivo dice che «la qualità media dei vini - come si legge nell'introduzione - sta senz'altro crescendo, da nord a sud», anche se i premi distribuiti dalla guida (le stelle per le aziende, i voti in ventesimi per i Vini dell'eccellenza, le segnalazioni di una cinquantina di outsider, magari non ancora al top ma da assaggiare, e i migliori nel rapporto qualità/prezzo d'ogni regione) seguono inevitabilmente una graduatoria regionale ormai affermata.

Così il numero maggiore di premi è anche quest'anno appannaggio del Piemonte, con ben 62 «eccellenze»: grandi Barolo 2005, notevoli successi del Barbaresco e delle Barbera, conferme ad alti livelli delle tipologie «nordiche» come Gattinara e Carema; senza dimenticare Dolcetto e Gavi. In netta risalita anche la Toscana, che è passata dai 25 vini premiati dello scorso anno ai 43 attuali. La guida registra risultati lusinghieri per l'area del Chianti Classico, che si conferma la tipologia di riferimento della regione, mentre Montalcino ha fornito risposte confortanti, anche se non esaltanti, con i Brunello 2004. Il Trentino-Alto Adige si mantiene al terzo posto, con 25 vini di prima fascia e un rapporto più equilibrato tra le due province, grazie alla crescita dei vini della zona trentina.

La buona tavola, nel mondo

Portogallo
Ovos Moles de Aveiro



Dolcetti realizzati dall'unione di tuorli d'uovo crudi con caldo sciroppo di zucchero. La crema molle viene poi sigillata in un'ostia

Francia
Foin de Crau



Tipo di fieno aromatico molto pregiato che trasferisce caratteristiche uniche alle carni e al latte degli animali che se ne alimentano

Finlandia
Kalakukko



Tortino fatto di pasta di pane ottenuta da farina d'orzo, di segale e di frumento con un ripieno di piccoli pesci interi e pezzetti di salmone, pancetta e sale

Regno Unito
Arbroath Smokies



Prodotto ottenuto da pesci Eglefini interi che vengono sottoposti a processo di affumicatura con legno di faggio e quercia

Cipro
Loukoumi Geroskipou



Prodotto a base di zucchero con aromi diversi: rosa, mandarino, menta, fragola, arancio, ananas, bergamotto

Danimarca
Esrom



Formaggio del convento dall'odore aromatico, profumo e sapore delicati e aciduli

Austria
Steirischer Kren



Rafano della Stiria, condimento per insaporire pietanze dall'aroma piccante speziato. Può essere mescolato alla mela rafano

Repubblica Ceca
Pardubický Pernik



Pane speziato con forme tridimensionali. Il pan pepato farcito è decorato con glassa di zucchero e cioccolato

L'atlante del cibo doc l'Italia batte tutti con 183 super prodotti

La prima banca dati mondiale degli alimenti con marchio di qualità



ANTONIO CIANCIULLO

ROMA — Sono i campioni di un settore che fa da volano al made in Italy. Gli alimenti che ci ancorano al tempo e allo spazio perché non mentono sul luogo di provenienza e non spuntano a tradimento, fuori stagione. Quelli che ci difendono dall'agropirateria che costa all'Italia 60 miliardi di euro l'anno. Eppure solo l'8 per cento degli europei sa cos'è un prodotto con il marchio geografico di garanzia, cioè con le sigle dop (denominazione di origine protetta), igp (indicazione geografica protetta), stg (specialità tradizionali garantite). Un deficit di conoscenza che penalizza in particolare Italia, Francia e Spagna, i paesi leader, vittime delle truffe organizzate cambiando qualche lettera al nome di un fuoriclasse, come è successo al parmigiano reggiano, mortificato dal *parmesan*. Per rispondere a questa minaccia è stato pubblicato il primo atlante mondiale dei prodotti con il marchio: 868 materie prime legate al territorio in cui si è sviluppata la capacità di coltivarle e cucinarle.

L'idea di una banca dati dei prodotti agroalimentari certificati è nata a Siena. Le istituzioni cittadine, con l'appoggio della Regione Toscana e del ministero delle Politiche agricole, hanno creato la Fondazione Qualivita per costituire l'os-

Italia
Salame d'Oca di Mortara



Ha la forma del collo d'oca o tubolare ed è composto da carni magre d'oca tritate con carni grasse e magre di suino, condite con sale marino, pepe e aromi naturali

servatorio europeo sui marchi territoriali. «Volevamo rispondere a uno squilibrio pericoloso», spiega Mauro Rosati, segretario di Qualivita. «Da una parte una produzione agricola ipertrofica che annega i consumatori in un cibo di scarsa qualità alimentando problemi drammaticamente in crescita come l'obesità. Dall'altra una pattuglia di gourmet che si con-

La classifica è guidata dal nostro paese seguito da Francia (165), Spagna (126), Portogallo (116), Grecia e Germania

tende poche chicche a prezzi amatoriali. Con il nostro atlante diffondiamo l'informazione su un numero significativo di prodotti dando lo stesso spazio a chi fattura milioni e a chi ha un'impresa familiare. Un contributo per andare verso la democrazia della qualità: tanti prodotti, tutti certificati, a prezzi abbordabili».

La classifica è guidata dall'Italia con 183 prodotti, seguita da Francia (165), Spagna (126), Portogallo (116). Siamo primi anche per numero di coltivatori dei prodotti dop e igp (75 mila), per l'ortofrutta, per l'olio. Mal'Atlante del cibo certificato spazia in tutta Europa. C'è la *chourica doce de vinhais*, una salsiccia di maiale portoghese con l'aggiunta di miele, noci e mandorle. Ci sono le *avgotaracho messolongiou*, le uova di pesce greche salate, essiccate e poi rivestite con cera naturale. E ancora il dolce tedesco che si ottiene soffiandoci aria con una cannuccia e passandolo poi in forno, il porro che cresce sul terreno sabbioso della Manica, il miele citato da Omero, lo zafferano essiccato usando legno di quercia. Per il resto del mondo siamo agli assaggi preliminari, anche perché la legislazione sui marchi doc è europea e altrove bisogna procedere per analogia. Ma nel 2015, all'Expo di Milano verrà presentata l'Enciclopedia dei prodotti legati al territorio: 10 mila specialità.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

In edicola

MARCO TRABUCCO

IL VINO italiano è sempre più buono. Buono di tante diverse bontà quante sono le nostre regioni e i nostri vitigni secondo il quadro molto positivo disegnato dalla guida «I vini d'Italia dell'Espresso 2010», da oggi in edicola e in libreria. «Mai come quest'anno abbiamo degustato tanti vini di qualità - spiega Ernesto Gentili che ne è, con Fabio Rizzari, il curatore - tant'è che sono 2520 le aziende che vi compaiono, quasi mille in più della prima edizione. E sono 214 quelle con un voto di almeno 18/20, insomma l'élite della bottiglia».

Un'élite in cui sono presenti tutte le regioni, anche se a guidarle è ancora il Piemonte, sia tra i rossi (in particolare con il Barolo Monprivato Cà Morissio 2001 di Giuseppe Mascarello, unico vino a raggiungere i 19,5/20), che tra i bianchi con il Langhe Herzu 2007 di Germano (18,5), affiancato dal Fiano di Avellino 2008 Colli di Lapio e dal Gewurztraminer altoatesino Atagis 2008 Loacker Schwarhof. Seguono la Toscana, il Trentino-Alto Adige, la Campania. «In realtà la ricchezza dei vini italiani è la loro diversità - spiega Gentili - anche gli stranieri iniziano ad apprezzarla. Per questo abbiamo privi-



62

PIEMONTE
Le "eccellenze" del Piemonte che si conferma regione al top

19.5/20

VOTO MASSIMO
Assegnato al Barolo Monprivato Cà d'Morissio Riserva 2001

legiato quei vini che hanno qualcosa da raccontare, di cui si riconosca da dove vengono». Così tra i grandi ci sono anche per la prima volta, due Lambrusco, dei Primitivo pugliesi, i Nero d'Avola «non più solo di stile internazionale». Vini in genere di piccoli produttori e in cui equilibrio e freschezza vincono sull'alcool e la concentrazione. «Senza pregiudizi però - continua Gentili - in Toscana al vertice sono due cabernet, vitigno internazionale per eccellenza». Sono 14 le aziende che ottengono le tre stelle (che premiano la costanza nella qualità) con due nuovi ingressi: la trentina Ferrari e la lombarda Cà del Bosco,

i due re delle bollicine.

Laguida (diretta da Enzo Vizzari) che sarà presentata giovedì alla Stazione Leopolda di Firenze) è anche un manuale per il bevitore intelligente con una ricca introduzione ai segreti del mondo del vino. Ed è molto attenta al rapporto qualità-prezzo: «Oggi si può bere bene con bottiglie a 4-6 euro, ma il rischio è che la crisi colpisca proprio questa fascia - conclude Gentili - e costringa i produttori ad abbassare la qualità: il crollo del prezzo delle uve infatti penalizza soprattutto i vignaioli, senza avvantaggiare i consumatori».

© RIPRODUZIONE RISERVATA