

GUIDA VINI D'ITALIA. «CURIOSA» COMUNICAZIONE

“Tre bicchieri” a singhiozzo

Voci e indiscrezioni prima del Salone del gusto: tutti i premiati

Cresce la febbre dei «Tre bicchieri», ovvero di sapere chi per il 2009 potrà fregiarsi del super titolo di eccellenza assegnato ogni anno dalla «Guida dei vini d'Italia» redatta da Slow Food e Gambero Rosso. I curatori Gigi Piumatti e Daniele Cernilli, concluso il lavoro delle commissioni di degustazione, hanno deciso di cambiare strategia di comunicazione scegliendo un curioso sistema a «singhiozzo». In pratica anziché diffondere, come ogni anno, l'elenco di tutti i «Tre bicchieri» vengono svelati i vini di una sola regione al giorno inserendo l'elenco sul sito di Slow Food. Dal primo ottobre si sono conosciuti i premi speciali (il miglior rosso è stato giudicato il Barbaresco Asili del 2004 di Bruno Giacosa di Neive) poi via via dalla Calabria a risalire. Toscana e Piemonte saranno diffusi negli ultimi giorni (23 e 24 ottobre) prima della presentazione ufficiale della guida (costerà 30 euro nelle librerie) che è annunciata a Torino sabato 25 ottobre, al Salone del Gusto. La cosa ha creato un certo sconcerto e un po' di confusione visto

Soddisfazione nel Tortonese per il tris sul Timorasso Di Giacosa il super rosso

che le indiscrezioni sui vini premiati girano già e qualche produttore ne ha dato l'annuncio via email. Così si sa che il Tortonese porta a casa un eccezionale tris di «Tre bicchieri»: con il Timorasso «Dertona» prodotto da Walter Massa a Monleale, quello che nasce dai vigneti di Claudio Mariotto a Vho, piccola località vicino a Tortona. Crescono qui anche le uve del «Montino», selezione prodotta dall'azienda La Colomba. «Un riconoscimento che ci ripaga di cinque anni di lavoro in vigna e selezioni accurate» commenta Elisa Semino, 29 anni, alla guida della cantina insieme a papà Piercarlo. Per tutti e tre la super annata è il 2006.

Altro bianco da «Tre bicchieri» è il Gavi 2007 della Tenuta La Meirana: la segnalazione è pubblicata sul sito del Consorzio con commento dei produttori Piero e Paolo Broglia che hanno dedicato l'etichetta al papà Bruno. Per l'Astigiano, si sa che Braida di Rocchetta Tanaro (mamma An-

Nizza
Umberto e Ermanno Brema di Incisa Scapaccino vincono con la Barbera denominazione Nizza 2006 dedicata all'amico Luigi Veronelli



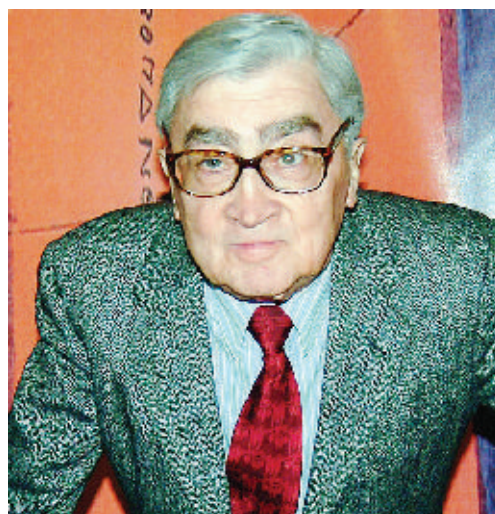
Barbera
Tra i Tre bicchieri spicca anche il premio alla Bigotta, barbera dell'azienda Braida della famiglia Bologna di Rocchetta Tanaro



Timorasso
Walter Massa, Elisa Semino dell'azienda la Colomba e Claudio Mariotto festeggiano il tris di «Tre bicchieri» sui loro vini



Barbaresco
Tra i patriarchi del vino piemontese Bruno Giacosa da Neive ha ottenuto quest'anno il premio per il miglior rosso: il suo Barbaresco Asili 2004



Un poker di premiati tra conferme e sorprese

VALLE D'AOSTA

La Valle d'Aosta cala un poker di super premiati raddoppiando il duo dello scorso anno. Il giudizio dei degustatori della Guida assegna il massimo dei voti a quattro aziende diverse con tre tipologie di vini. Una conferma classica: lo Chardonnay Cuvée Bois di Costantino Charrère capostipite dell'azienda Grosjean - secondo rosso regionale a raggiungere il traguardo - e la novità assoluta del dolce Référence degli svizzeri Bregy e Gillioz dell'azienda Podium. Nell'olimpico anche la famiglia Anselmet, con il loro Chardonnay



Costantino Charrère

affinato in barrique. Costantino Charrère è il presidente della Federazione italiana Vignaioli indipendenti, che ha contribuito a creare e di cui è divenuto anche presidente durante l'estate 2008. I fratelli Grosjean, condotti dal patriarca

Dauphin puntano sul Fumin, rosso dalla speziatura fine. Gli Anselmet, Giorgio e papà Renato festeggiano la cantina nuova per l'affinamento in bottiglia. «Ma la Valle tutta sta crescendo - è scritto nella Guida - e si affacciano nuove realtà che solo per un soffio non raggiungono il massimo allora: Michel Vallet con due rossi di grande stoffa, La Vrille e il suo Muscat passito da primato e la novità assoluta di Les Granges con il Nus Malvoisie e il Fumin». E poi c'è la crescita degli spumanti della cantina di Morgex. Segnalati il Moscato passito della Crotta di Vegneron e la Cave des Onze Communes.

na con Beppe e Raffaella Bologna, eredi del grande barberista Giacomo), si conferma in guida, ma per la prima volta con la Barbera superiore Bricco Bigotta, annata 2006. Quasi certa la conferma della Barbera superiore «Montruc» di Franco Martinetti (Vinchio) e dello Chardonnay Monteriolo di Coppo (Canelli). Nomination anche per un'altra Barbera: è il «Nizza», prodotto nella zona d'eccellenza dalle Antiche Cantine Brema di Incisa Scapaccino con etichetta, dedicata a Luigi Veronelli. Papà Ermano ha ora passato le redini dell'azienda al figlio Umberto, 21 anni, che si divide tra il lavoro in cantina e gli studi di enologia.

Molti Tre Bicchieri nelle Langhe e dintorni: da Elio Altare al Barolo Rocche Costamagna a quello Cannubi 2004 di Michele Chiarlo. Il (presunto) mistero sugli altri nomi si svelerà il 24. Per ora si sa che in tutt'Italia i vini premiati con i Tre Bicchieri sono 305 e che il Piemonte quest'anno tornerà a battere nettamente la Toscana. [F.M.]

ALBA. INDUSTRIALI IN ALLERTA

Uve da barolo a 3 euro discussioni con frenata

ROBERTO FIORI
ALBA

«Vendemmia tardiva, mai cattiva». La saggezza popolare difficilmente si sbaglia. Grazie al sole di settembre e all'assenza di piogge, il raccolto che in Langa arriva per ultimo sta regalando uve sanissime e di ottima qualità: un'exploit in zona Cesarini sul quale quasi nessuno, ancora due mesi fa, si sarebbe azzardato a scommettere.

I vignaioli sono stati messi a dura prova. Ma finché il bel tempo dura c'è ottimismo: "Si prevede una resa inferiore del 5% e saranno premiati soprattutto i vigneti collocati nelle

posizioni migliori, che hanno potuto beneficiare di una esposizione al sole ottimale».

Ciò su cui invece i barolisti concordano meno è il prezzo delle uve. Il mercato del nebbiolo non è molto ampio, perché quasi tutti i viticoltori hanno la propria cantina. Tuttavia, a detta di molti produttori il mercato sta lanciando segnali positivi, con quotazioni per il nebbiolo da Barolo in crescita fino a 3 euro al chilo e per il Barbaresco attorno ai 2 euro.

Ma se queste sono le voci che arrivano dai viticoltori, le aziende vinicole produttrici di Barolo e Barbaresco aderenti a Confindustria Cuneo frenano e ribadiscono quanto già espresso al tavolo vitivinicolo di settembre: «Disponibilità a mantenere sostanzialmente le quotazioni pagate nella vendemmia 2007 per il nebbiolo da Barolo e da Barbaresco. Siamo disposti a riconoscere, per partite determinate da particolare pregio, aumenti che comunque non supereranno il 5/8 per cento».

Se le quotazioni salissero davvero a 3 euro, dicono le aziende, il prezzo del Barolo salirebbe di oltre il 20%. Giovanni Minetti, direttore di Fontanafredda: «L'effetto sul mercato sarebbe devastante, tanto più in un momento di crisi generale dell'economia. Noi non siamo contrari a una crescita del prezzo delle uve e del vino, ma il processo deve essere graduale per essere accettato. Ancora una volta il Barolo sembra essere oggetto di movimenti speculativi che, se portati a termine, rischierebbero di compromettere il rilancio di questo prodotto».

Alba
Piemonte On Wine

Presentazione ufficiale, oggi alle 18 nella sede albese dell'Ente turismo in piazza Duomo, di "Piemonte On Wine - Centro servizi per l'enoturista". Sarà un "contact center" destinato a diventare il punto di riferimento nel Sud Piemonte per tutti i turisti del vino in cerca di informazioni, contatti, visite in cantina e itinerari. [R.F.]

Biella
Consulenza enologica della Provincia

Dopo l'interruzione estiva, con l'inizio di ottobre riprende il servizio di consulenza enologica dedicato ai viticoltori professionali e amatoriali, curato dalla Pro-

vincia di Biella, con la collaborazione del Distretto dei vini. I tecnici saranno il lunedì dalle 17 alle 19 in Comune a Brusnengo. Raccolta dei campioni, all'Enoteca regionale della Serra a Roppolo, il lunedì dalle 8 alle 12. Info: 347/1568510.

Libri
Con Chiarlo nel segno dei filari

Da anni il pittore e grafico canellese Giancarlo Ferraris collabora con la casa vinicola Michele Chiarlo di Calamandran, con cui ha realizzato decine di etichette e lavorato all'allestimento del Parco culturale Orme su La Court a Castelnuovo Calcea. Una parte delle sue opere sono state raccolte nel volume «Il segno dei filari arancioni» che sarà presentato giovedì 30 ottobre a Milano (18,30 Vivaio Inge-

Giro di vite
SERGIO MIRAVALLE

PIEMONTESI
PROTAGONISTI
DEI ROVENTI
BLOG SUL VINO

Impazza sui blog del vino la registrazione dell'accesso dibattito che a Siena ha visto contrapposti sull'onda di «Brunellopoli» il barolista d'antan Teobaldo Cappellano e il manager ed enologo Ezio Rivella. Due piemontesi che nell'aula magna dell'università senese hanno ribadito il loro modo profondamente diverso di intendere il mondo del vino e il suo futuro. Fortemente legato alla tradizione il primo, puntato sul mercato e sulle sue inesorabili leggi il secondo. Cappellano era al fianco, nel ruolo di «padrino», di Franco Ziliani, opinionista caustico (autodefinitosi «Il Franco bevitore») che dal suo blog «Vino al vino» ha raccontato con dovizia di particolari le vicende dello scandalo del Brunello tarocato, con il piglio di chi ha, o crede di avere, la verità in tasca.

Rivella (a suo tempo promotore del successo di Vini Banfi) ha sostenuto la necessità di cambiare il disciplinare del Brunello affinché quel vino non debba nascere solo da uve sangiovese. A suo tempo la cosa fu anche discussa per il Barolo. Vinse la tolleranza zero verso uve che non siano il nebbiolo.

Rivella infervoratosi ha anche chiosato sulle modalità professionali di Ziliani che prima in aula e poi dal suo blog gli ha reso la pariglia. Non si sa se andranno per avvocati.

Sbagliato giudicare a distanza. Certo è che in momenti di difficoltà cresce la tensione e si rischia la lite mentre forze esterne (da Bruxelles e dintorni) decidono scelte e strategie che potrebbero spazzare via le attuali regole. Doc e docg tra un anno saranno ancora negli attuali termini?

Se ne dovrà occupare alla guida del Comitato vini nazionale un altro piemontese: Giuseppe Martelli, direttore dell'Assoenologi e a suo tempo braccio destro di Rivella. I blog sono caldi.

In breve

gnoli in viale Pasubio). L'iniziativa fa parte del progetto «Semidivite». All'iniziativa partecipa il presidente del Wwf di Asti Giorgio Baldissoni. [F.M.]

Neive
Vini e musica nel borgo vecchio

«Neive, vino e...» sabato e domenica celebra i prodotti delle Langhe con passeggiate enogastronomiche per le vie del Borgo Antico e degustazioni dei quattro vini di Neive (Barbera, Barbaresco, Dolcetto, Moscato), abbinati ai piatti tipici della tradizione piemontese. In programma anche esposizioni di artigianato, piccole antiquariato e pitture. Musica jazz e blues. La manifestazione è inserita nel programma delle «Gemme del Piemonte»