www.gamberorosso.it

GAMBERO ROSSO

anno 20 numero 231
mensile aprile 20
4,90 euro

IN REGALO
LA CUCINA DI PRIMAVERA

VIAGGIO TRA I GRANDI VINI CHE HANNO SEGNATO IL GUSTO DEL DECENNIO

2001 2011 ODISSEA NEL BICCHIERE

oli d'italia
LA NUOVA GUIDA DEL GAMBERO

storie di chef
NEW GENERATION AI FORNELLI

classifiche
LE UOVA FRESCHE

channel
NUOVO FORMAT: CUCINA PER DUE

SOLO SU sky CANALE 411 CHIAMA 02 70 70

Poste italiane S.p.A. spedizione in Abbonamento Postale D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1 comma 1, DCB Verona
Austria 10,90; Germania e Olanda 10,90; Belgio, Francia, Grecia, Lussemburgo, Portogallo (Cont.),Principato di Monaco e Spagna 9,50; Svizzera Chf 13,90; Svizzera Canton Ticino Chf 12,90; Gran Bretagna £ 11,30.

10231
9 771592 856009

2001 ODISSEA NEL 2011

di Eleonora Guerini
e Marco Sabellico

IL NUOVO MILLENNIO INIZIA NEL 2001. UNDICI ANNI DOPO TRACCIAMO UN BILANCIO, RIPERCORRENDO LE TAPPE FONDAMENTALI CHE HANNO PORTATO AD UNA RIDEFINIZIONE DEL GUSTO. E QUESTO ATTRAVERSO UNA SERIE DI VINI CHE HANNO INFLUENZATO - E CONTINUANO A FARLO - IL MODO DI PENSARE, GUSTARE E GIUDICARE. SEGNANDO UNA STRADA CHE MOLTI ALTRI ADESSO PERCORRONO

BICCHIERE

SECONDO STANLEY KUBRIC doveva essere l'odissea, invece è stato l'inferno. Dal giorno in cui le torri hanno bruciato per ore, per poi accasciarsi su se stesse, il mondo ha smesso di essere quello che era prima, per diventare qualcosa di diverso. Una trasformazione inizialmente brutale e violenta, che è poi semplicemente diventata un nuovo modo di... Viaggiare con lo shampoo in miniatura, subire un interrogatorio ogni volta che si mette piede in suolo americano, illudersi - almeno per un po' - che l'euro sia davvero più forte del dollaro. L'economia si è fermata, per poi paralizzarsi dopo la crisi finanziaria del 2007. E il vino? Anche il mondo del vino italiano ha subito profonde trasformazioni, sia sotto l'aspetto economico, visto che dal 2001 a oggi un generale stato di precarietà ha minato il mercato dei beni non essenziali, sia di stile. Spulciando 11 edizioni di Vini d'Italia e i corrispondenti Tre Bicchieri, si delinea uno scenario in costante divenire, con vini che hanno saputo anticipare, anche di diversi anni, quelle che poi sono diventate vere e proprie tendenze. E come saranno i vini del futuro prossimo. >>

Non basta lo scatto di un orologio elettronico a far cambiare epoca. Le mutazioni di gusto e di costume richiedono, quasi sempre, tempo. Il nuovo millennio enologico nasce sulla scia del vecchio. Lo stile dei vini premiati ricalca quello che era diventato imperante verso la metà degli anni Novanta e che continuerà a prevalere, con solitari quanto evidenti sprazzi di cambiamento, fino alla metà del nuovo decennio. Vini concentrati, con un uso sottolineato del legno nuovo, bassi d'acidità e alti di pH, i vini cosiddetti mangiaebevi, nati per la performance, per stupire più che affascinare. Erano i campioni della Nuova Enologia, figli del global warming, che avevano eclissato o relegato in secondo piano i vini (e i tanti vinelli) che si bevevano prima. Apparentemente, allora, sembrava che la modernità l'avesse spuntata sulla tradizione. Per sempre. Ma non avevamo tenuto conto del Carso. Pardon, delle correnti carsiche, quelle che ti fanno riaffiorare chilometri più in là un fiume apparentemente in secca. Inizia così una progressiva ridefinizione del gusto. Che investe la critica, i produttori, i consumatori.

Insomma, la **Guida 2001** premiava soprattutto vini potenti e morbidi, seppur i migliori della categoria, come dimostrano i quattro Tre Bicchieri a La Spinetta (cantina dell'Anno), le doppiette di Roberto Voerzio e di Miani, per citarne solo alcuni. In questo scenario, piuttosto omogeneo in tutte le regioni, si colgono però alcuni segnali di cambiamento, che si concretizzeranno in modo evidente negli anni a venire. Tra questi appaiono profetici tre vini, ognuno a incarnare, nella propria regione,

Kaiton '99
Kuenhof Peter Pliger

Peter e Brigitte Pliger realizzano un Kaiton '99 di straordinaria struttura e pienezza, un vino che esprime la mineralità (quante volte è stata scritta questa parola, dopo?) della Valle Isarco e dei suoi vigneti d'alta quota su terreni scistosi. E poi solo acciaio e botte grande (e d'acacia!), e una viticoltura naturale. Il tutto su un vitigno difficile e scontroso come nessuno, il riesling, in una zona dove Sylvaner era la parola d'ordine (e quello di Kuenhof non è secondo a nessuno). Tutte sfide vinte, dieci anni dopo. Nel 2007 Peter è il simbolo della Viticoltura Sostenibile.

Barolo Falletto '96
Bruno Giacosa

Era da una decina d'anni che Bruno Giacosa non riscuoteva premi sulla nostra guida, dal tempo dei grandissimi Barolo Collina Rionda '82 e Rocche di Castiglione Falletto '85. Complice un'annata straordinaria mette tutti a tacere, tradizionalisti e innovatori, e annesse polemiche. La grandezza della vigna e dell'annata, una nuova pulizia, una maggiore capacità, mantenendo intatto lo stile giacosiano, di espressione già in prima gioventù, alla fine vincono. Da allora un'escalation di premi. Nel 2010 è la cantina dell'anno e con cinquanta vendemmie alle spalle è uno dei padri della patria del vino italiano. E un caposcuola riconosciuto.

un futuro movimento. E' il caso del Kaiton '99 di Peter Pliger, Riesling della Valle Isarco, a oggi, insieme alla Val Venosta, tra le zone più significative dell'Alto Adige. Del Barolo Falletto '96 di Bruno Giacosa, tradizionalista tra i modernisti, o dell'Oltrepò Pavese Pinot Nero Nature Monsupello. Un Pinot Nero in purezza quando ancora Chardonnay era una parola magica, senza legno e senza zucchero di dosaggio. Quell'anno tengono banco i grandi Barolo '96 e i Barbaresco '97, Chianti Classico Riserva e Supertuscan del '97 e '98, molti bianchi friulani del '99 (già allora uscivano sul mercato dopo due anni...) e grandi vini del sud del '97 e '98. Era un'Italia del vino un po' più piccola, con 1681 aziende in guida e 12mila vini recensiti. Oggi siamo a quota 2350 per le prime e circa 20mila per i secondi. >>

Oltrepò Pavese Pinot Nero Nature Monsupello

Primo Tre Bicchieri nel 2001, il Pinot Nero Nature della famiglia Boatti propone un modello diverso. Vino asciutto, nervoso e snello, allo stesso tempo profondo. Niente legno piccolo per la maturazione della base, niente "liqueur", ovvero zuccheri, nel dosaggio finale. Da vigneti di proprietà la bellezza e la bontà dell'essenziale. Un antesignano, che ha avuto il grande merito di far puntare i riflettori sull'Oltrepò Pavese, terra fino allora considerata solo per le grandi produzioni. Oggi lì il Pinot Nero è Docg, e lo spumante rosé ha un suo marchio, Cruasé.

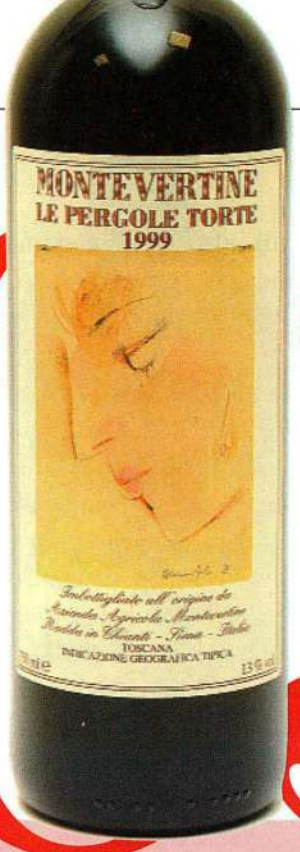
Le cose non cambiano molto nell'anno seguente, il **2002**: in Piemonte continua a prevalere lo stile moderno, che sia Barolo, Barbaresco o Barbera, così come in Toscana. Molte regioni sono presenze simboliche sul palmarès della Guida, tra cui la Puglia (2 premi), Abruzzo e Molise (allora insieme, 3 premi). In molte regioni inoltre prevalgono in maniera netta i rossi sui bianchi. È il caso del Veneto, delle Marche, della Campania, della Sicilia. In Friuli il tocai è il vitigno bianco maggiormente presente. Spesso lo stile è ancora "modernista", con maturazioni in legni piccoli e nuovi, ma iniziano a farsi largo vini che cercano di trasmettere la grinta del vitigno piuttosto che la sua potenza. Arriva così il primo Tre Bicchieri a Dario Raccaro, nel Collio, con il Tocai Friulano '00 e alla Adriano Gigante nei Colli Orientali, sempre con un Tocai Friulano, lo Storico '00. Niente legni piccoli, come aveva insegnato Mario Schiopetto, accento sul terroir e sull'autoctono. Discorso simile per il Verdicchio che, seppur ancora in netto svantaggio sui rossi della regione, vede, per tipologia, una nouvelle vague farsi avanti. Anni dopo il primo riconoscimento tornano i Tre Bicchieri al Verdicchio dei Castelli di Jesi Villa Bucci Riserva '98 di Ampelio Bucci. In Sicilia si premia soprattutto l'internazionale.

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Villa Bucci Riserva '98 Villa Bucci

Nella Guida 2002 si torna a premiare il Villa Bucci Riserva di Ampelio Bucci. Non è il primo Verdicchio ad aggiudicarsi i Tre Bicchieri e non è nemmeno il primo tra quelli il cui stile potremmo definire contemporaneo, basato cioè su freschezza e acidità, lontano da surmaturazioni o maturazioni in legno piccolo. Prima di lui il Podium di Garofoli, il Mirus, poi Mirum, de la Monacesca, il Casal di Serra di Umani Ronchi. Va detto però, probabilmente perché i tempi sono pronti, che il Villa Bucci '98 riesce nel rappresentare un modello, poi seguito da nuove leve. Il suo carattere sta nella sobrietà, nella sottrazione, nel saper tenere a freno l'esuberanza dell'uva. Sarà vino bianco dell'anno nella Guida 2005.

Le Pergole Torte '99
Montevertine

Il vino incompreso. Probabilmente quando esce la guida del 2003 il Pergole Torte '99 non può essere capito. Ancora abbagliati dalla fase della concentrazione, dell'estrazione più spinta, del legno nuovo, il capolavoro sfugge all'interpretazione. Ci sono voluti diversi anni per accorgersi dell'errore, grazie soprattutto a una verticale che ne ha messo in luce la grandezza. Da uve sangiovese, lunghe macerazioni in vasche di cemento e niente legno nuovo, un vino che racconta il galestro, i boschi selvaggi, il territorio del Chianti Classico. Un grande classico, che non ha mai deluso.



'03

I TERROIR DEL DECENNIO

Castelli di Jesi
Colli di Rimini
Colline Teramane
Cosenza
Custoza
Etna
Gioia del Colle
Irpinia
Lugana
Nord Piemonte
Oltrepò Pavese
Sulcis
Valle Isarco
Valle Venosta
Vulture

Si potrebbe ricordare la guida successiva, quella del **2003**, soprattutto per il grande assente, un Pergole Torte '99 straordinario, cui verranno assegnati – quattro anni dopo, sulla guida 2007 – i Tre Bicchieri non dati. Eppur qualcosa si muove... In Piemonte e Toscana, dove timidamente i vini premiati di stile più tradizionale aumentano di numero, in Campania, dove si mette in mostra uno sconosciuto vitigno autoctono, il casavecchia, che permetterà di accendere i riflettori su un territorio fino ad allora ignorato, nel casertano, e su un altro interessante vitigno, il pallagrello. E' il momento degli autoctoni, cioè di quei vitigni originari, storici, indissolubilmente legati al territorio, e a un'idea esclusiva di vino, nato dal legame terra varietà, perciò unico e irriproducibile altrove. E si inizia a guardare al Sud e alle regioni meno battute di tutta Italia con un occhio davvero diverso. >>

Passa un altro anno, siamo nel **2004**, e le tendenze si consolidano, senza grandi exploit. Se non per tre premi il cui seguito, a breve, è ben evidente a tutti. Premiando l'Etna Bianco Superiore Pietramarina '99 Benanti si inizia a parlare di Etna come nuovo territorio, di un sistema di allevamento quasi scomparso, l'alberello, del carricante come miglior varietà a bacca bianca, capace di tradurre la terra vulcanica, stile fatto di freschezza, acidità tagliente, mineralità. Allo stesso modo, a circa 1500 chilometri di distanza, si intrufola nella regione dominata da Langhe e affini un esile vino del nord, dai profumi delicati, snello e appuntito. È il Gattinara Castelle '99 Antoniolo, per la riscossa dei Nebbiolo settentrionali. Con Breg '99 Gravner propone una nuova – seppur

Etna Bianco Superiore Pietramarina '99 Benanti

Se oggi, parlando di vino, non si pronuncia almeno una volta il termine Etna si è semplicemente out. Eppure fino a pochi anni fa quello era un territorio conosciuto più per i pistacchi e per lo zafferano. Il primo vino sotto le luci dei riflettori, il primo Tre Bicchieri per un territorio straordinario che da allora ne ha conquistati a manciate. Intuizione felice di Giuseppe Benanti, assistito da grandi nomi dell'enologia mondiale e dal fido Salvo Foti, genius loci enologico. Uve carricante da contrada Caselle, a quasi mille metri, da vigne di ottant'anni. Fermentato in acciaio e maturato in vasca per almeno un anno è un vino senza sovrastrutture. Solo l'energia del vulcano, la sapidità del mare, la verticalità degli sbalzi di temperatura. E di lunga vita. Nel 2007 Benanti sarà la cantina dell'anno.

Gattinara Castelle '99 Antoniolo

Dei tre cru prodotti dalla famiglia Antoniolo questo è il Gattinara più moderno, nel senso che la maturazione avviene in parte in barrique. Forse per questo è premiato in un momento in cui "il moderno" spinge ancora molto. Ma c'è tutta la forza del Nord Piemonte e di un nebbiolo più austero e sferzante, di poca spalla e grande profondità. E' il primo vino a mettere in luce le grandi potenzialità di una zona considerata, per molto tempo, secondaria. Il fratello Osso San Grato prenderà, nella guida 2010, il premio di vino rosso dell'anno.

Breg '99 Gravner

In un articolo che riepilogava i primissimi anni di vita di Vini d'Italia i vini di Josko Gravner erano quelli con il più alto punteggio medio. E perfetto esempio di un uso attento del legno francese. Poi improvvisamente Josko sente che deve trovare strade nuove. Arrivano le anfore dal Caucaso, le macerazioni diventano lunghissime... la ribolla l'uva di riferimento. Per alcuni anni sperimenta, non sempre viene capito. Poi un grande ritorno. Per noi il Breg '99, un uvaggio bianco, è il vino che segna una strada nuova. Un vino che apre nuove frontiere e crea uno stile. Nella Guida 2007 Josko sarà il vignaiolo dell'anno.

antica – idea di vino. Da un'agricoltura che disdegna la chimica, ecco la lunga macerazione del vino sulle bucce, l'uso dei lieviti indigeni, le anfore interrate per la conservazione. E' l'inizio di un vero e proprio movimento, quello dei vini cosiddetti naturali, macerativi, in pratica arancioni.

Nel 2005 il ritorno ai Tre Bicchieri di un grande nome del vino italiano. Con Radici '00 Mastroberardino propone un'idea (apparentemente) dimenticata di Taurasi e inaugura una nuova stagione per questa denominazione, con vini sempre più territoriali e coerenti con le sottozone di provenienza. Poi la Valle Isarco esplode come fenomeno conclamato in Alto Adige, dove i bianchi premiati superano i rossi, l'Emilia Romagna vede il suo Sangiovese riconosciuto, anche se lo stile continua a essere di stampo anni Novanta. A Montalcino i tradizionalisti tornano alla ribalta più che in Chianti Classico, nella Marche i bianchi sono eleganti e i rossi corpulenti. >>

I VINI VERDI

Dieci anni fa i vini prodotti con sistemi naturali – biologici, biodinamici e quant'altro – si potevano contare sulle dita di una mano. Nell'edizione 2011 di Vini d'Italia i Tre Bicchieri Verdi sono ben 83, più del 20% del totale dei vini premiati. In questa categoria abbiamo compreso sia i vini prodotti da aziende "certificate", sia quelle che pur non aderendo a particolari disciplinari attuano una viticoltura a basso o a "zero" impatto ambientale. E' una categoria vastissima, dalle mille sfaccettature, che va dai vini bianchi macerati ai non filtrati, fino ai non solfitati. Il loro successo è un evidente segnale di una più moderna sensibilità ambientalista da parte del produttore e del consumatore.

Taurasi Radici '00 Mastroberardino

Dopo 10 anni Mastroberardino torna ai Tre Bicchieri con un vino che è esempio di classicità. Dalle uve del vigneto di Montemarano, a 500 metri di altitudine, vinificate con lunghe macerazioni e maturato in barrique e botti di rovere, esprime tutta la forza del vitigno e del territorio. E' una svolta per la Campania, per molti anni premiata per vini da assemblaggio, con varietà internazionali, spesso soffocati da un uso generoso del legno. Ed è anche la dimostrazione che la tradizione può sposare tecniche avanzate senza perdere di carattere e definizione. Inoltre torna in primo piano il terroir, testimoniato dalla proprietà, a seconda dei vitigni coltivati, dei migliori vigneti della regione.

vinitaly
7-11 APRILE 2011
PADIGLIONE 10
STAND F5

MOTTURA®

Vini del Salento

Vini Mottura, Salento di... vino.

Viticoltori da quattro generazioni.

www.motturavini.it

2006. Ancora un anno per dire che in Piemonte Dolcetto e Barbera a Tre Bicchieri son sempre meno, che la Riserva '99 di Brunello vuole sul podio soprattutto i tradizionali e tra questi una versione magistrale di Brunello di Montalcino Riserva '99 Biondi Santi, e che in Campania l'Irpinia è il territorio alla ribalta, non solo con il Taurasi ma anche con il Fiano di Avellino, con il '04 Colli di Lapio, primo tra molti Fiano e Greco premiati negli anni a venire. In Sicilia i vini da uve internazionali continuano, anche se per poco, a prevalere. In compenso in Veneto è finalmente arrivato il momento dei Soave freschi e raffinati, tesi, che prendono il posto di quelli più concentrati e legnosi. In Umbria, regione fino a questo momento raccontata da vini muscolari, ritorna il Torgiano Rosso Vigna Monticchio '01 Lungarotti. >>

Brunello di Montalcino Riserva '99 Biondi Santi

A Montalcino la tradizione torna di moda. Dopo anni in cui l'azienda si è trovata relegata alla seconda linea, torna protagonista con un millesimo straordinario e con una Riserva di impressionante personalità. Un po' di pulizia in più, un tannino leggermente più levigato... Ma, alla fine, è sempre un vino del Greppo. Sangiovese e solo sangiovese, lunghe macerazioni, botti grandi, per lunghi affinamenti in bottiglia. Un Brunello succoso e profondo, stratificato. Le uve provengono dai vigneti aziendali posizionati nella zona sud est del comprensorio, su suoli galestrosi, ricchi di scheletro, poco produttivi. Nella guida 2011 un altro Riserva, il '04, sarà il vino rosso dell'anno.

Fiano di Avellino '04 Colli di Lapio

Ad Arianello, piccola frazione di Lapio, vero e proprio grand cru, nel cuore della zona della Docg Fiano di Avellino, nasce uno dei più significativi vini campani di sempre. Premiato per la prima volta con la guida 2006, da anni mostrava indiscutibili potenzialità che il tempo, e una nouvelle vague degustativa, ha reso leggibili. Da una vigna esposta a nord ovest, a 500 metri di altitudine, è sapido e grintoso, molto austero, decisamente migliore dopo qualche anno in cantina. Il '08 sarà il vino bianco dell'anno. Non che gli altri siano da meno...

Torgiano Rosso Vigna Monticchio '01 Lungarotti

È un grande momento quello che fa tornare un'azienda straordinaria come Lungarotti ai Tre Bicchieri. Era accaduto solo una volta, in precedenza, con un '78 messo in commercio circa una decina di anni dopo, poi anni un po' sottotono. A frutto i notevoli investimenti, in vigna e in cantina, e uno sguardo d'insieme più consapevole. Da sangiovese con saldo di canaiolo, lunghe macerazioni, maturazione in legni non nuovi, un nuovo vino per una regione che ha visto il proprio successo legato a vitigni più assertivi e vini più muscolari.

L'anno dopo, il **2007**, un territorio e un vitigno sconosciuti si mettono in mostra nel tortonese. Primo Tre Bicchieri a un Timorasso, lo Sterpi '04 Vigneti Massa. I Soave crescono, così come la Campania, i tradizionalisti premiati in Piemonte e in alcune zone in Toscana. In Friuli i bianchi giganteggiano sui rossi e lo stile concentrato/dolce/legnoso del decennio precedente è meno frequentato.

Nella **Guida 2008**, scegliendo Faro '05 Palari come vino rosso dell'anno, si sancisce che il tempo dei vini eleganti, sottili, territoriali è arrivato. Lo dimostra anche il Chianti Classico Poggio ai Frati Riserva '04 Rocca di Castagnoli, azienda che reimposta la produzione su uno stile di stampo classico: tanto sangiovese e legno grande. E ancora, non solo la zona di Taurasi per l'uva aglianico ma anche il Vulture, in Basilicata. Ben 4 i vini a denominazione premiati.

I VITIGNI RISCOPERTI

Cannonau
Carignano
Carricante
Casavecchia
Cesanese
Grechetto
Lambrusco
Nerello
Masdcalese
Pallagrello Bianco
Pallagrello Nero
Pecorino
Pigato
Pignolo
Rossese
Schiava

Colli Tortonesi Bianco Sterpi '04 Vigneti Massa

E pensare che negli anni Ottanta Walter Massa era noto soprattutto come produttore di Gavi! Il suo primo alloro, su Vini d'Italia 2001, arriva con una Barbera dei Colli Tortonesi, la Bigolla '98. Ma il sogno di Walter è un altro, riportare alla luce un vitigno ormai dimenticato, il timorasso. Si impegna per anni nel suo rilancio, sperimenta e racconta ai vicini e al mondo quello che fa. Il Colli Tortonesi Bianco '04 nel 2007 viene premiato. Rilancia un'uva e un territorio fino ad allora periferici. E consacra Walter come riferimento di un'Italia del vino che vuole riscoprire le sua tradizioni, le sue uve, e fare una viticoltura naturale, a misura d'uomo. Nel 2011 è il viticoltore dell'anno.

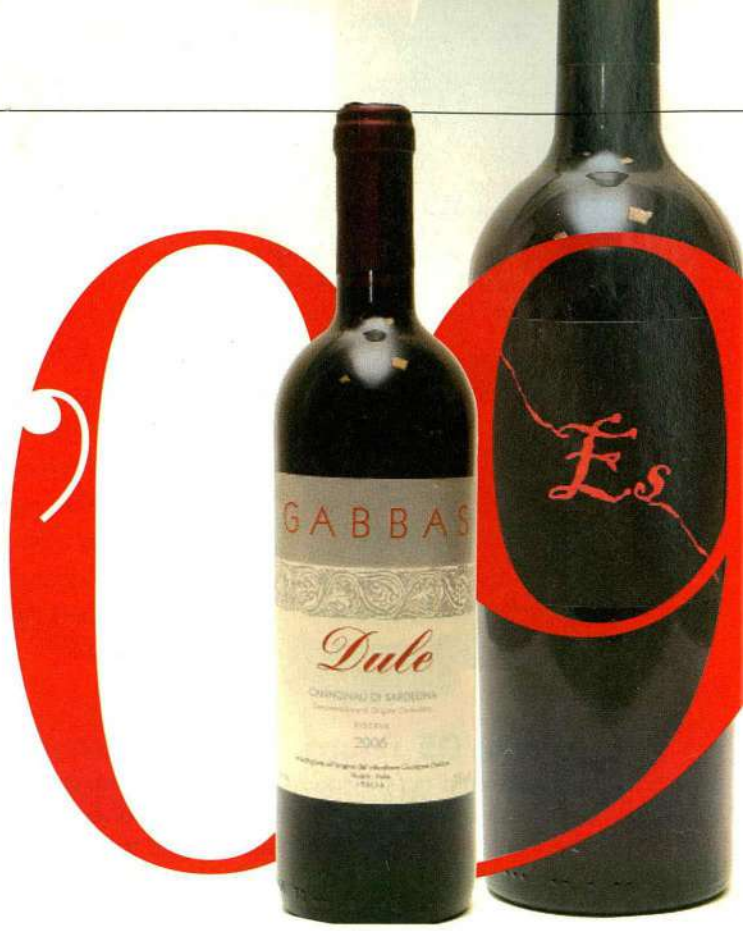
2009. Sempre al sud, un anno dopo, il Primitivo di Manduria Es '06 Gianfranco Fino è l'interpretazione contemporanea della tradizione e l'esempio di una crescita regionale che si vedrà esplicitata negli anni a seguire, con un evidente aumento dei Tre Bicchieri in Puglia. La Sardegna mostra il grande lavoro fatto negli anni precedenti nel segno della qualità, passando da 4 a 12 Tre Bicchieri, sempre più legata alle denominazioni e ai vitigni autoctoni, oltre che alla produzione di rarità in via d'estinzione. Esempio di resistenza all'omologazione e all'appiattimento il Cannonau di Sardegna Dule Riserva '05 Gabbas, uno stile di Cannonau diverso. Basta surmaturazioni e dolcezza, alcol e pesantezza. Piuttosto austerità e acidità in chiave mediterranea. Le tendenze degli anni passati prendono maggior forma e consistenza: la Campania è sempre più presente, in Sicilia l'Etna è consacrata definitivamente come grande terroir e, in genere, è sull'autoctono che si punta - su 17 vini solo uno è da uve internazionali - in Alto Adige più di un terzo dei vini proviene da Valle Isarco e Val Venosta, 21 dei 26 da uve a bacca bianca; in Friuli i vini macerati crescono sempre più, nelle Marche i bianchi, tutti Verdicchio dei Castelli di Jesi o di Matelica, superano i rossi. In Lombardia anche l'Oltrepò si conferma terra da bollicine, mentre la Franciacorta, dopo aver improntato il suo successo fin dagli anni Novanta in gran parte sul Satèn, percorre sempre più spesso, e con ottimi risultati, la strada dell'Extra Brut e del Pas Dosé. >>

Faro '05 Palari

Il successo di questo vino viene dagli anni Novanta, ma la portata culturale di quest'operazione diventa evidente a tutti nel decennio successivo. E' la riscoperta di un terroir dimenticato, quello del Faro. La Borgogna in Sicilia. Il rilancio, prima che sull'Etna, del nerello mascalese e delle altre varietà locali. Ma soprattutto è il perfetto connubio di tradizione, modernità, eleganza e pulizia stilistica. La quadratura del cerchio, insomma. Un vino dal profondo valore simbolico che con il suo fascino discreto influenza l'inizio del nuovo millennio.

Chianti Classico Poggio a' Frati Riserva '04 Rocca di Castagnoli

Non è la scoperta di un territorio, né un ritorno a uno stile che prima non veniva riconosciuto. La scelta cade su questo vino, nella Guida 2008, per sottolineare la possibilità di un'azienda di reindirizzare la propria produzione, partendo da vigneti completamente reimpiantati e cantina ripensata in chiave tradizionale, con botti di medie e grandi dimensioni. Di punto in bianco si cambia. Così i Chianti Classico di Rocca di Castagnoli e di Capraia, sono l'esempio di come sia possibile tornare al classico, con un vino capace di raccontare la peculiarità del territorio. Sangiovese soprattutto, e perciò bell'acidità, succosità e profondità. Senza artifici, senza scimmiottare altri vini e altri territori.



Primitivo di Manduria Es '06
Gianfranco Fino

Se leggete i dati analitici di questo vino potreste spaventarvi. Una ricchezza di alcol e polifenoli da far rabbrividire. Una concentrazione incredibile. Un vino d'altri tempi, si potrebbe pensare. Figlio degli anni Novanta e della ricerca dell'impatto gustativo a tutti i costi... Invece questo Primitivo da vigne ad alberello di cinquant'anni è un vino di incredibile equilibrio ed eleganza. Nella sua potenza ha una finezza espressiva che colpisce. E dimostra ancora una volta che non esistono ricette, che i dogmi non valgono, che le mode possono anche non essere seguite. Gianfranco Fino segue una sua personale ricerca, fatta di lavoro in vigna e rispetto per l'uva e la terra. L'Es ha la forza dirompente delle cose autentiche. E diventa un modello.

Cannonau di Sardegna Dule Riserva '05
Giuseppe Gabbas

Il Dule Riserva '05 di Gabbas è il primo Cannonau di Sardegna che, col Keramos di Soletta e con lo Josto Miglior di Jerzu, è stato premiato dalla nostra guida. Era il 2009, anno in cui la Sardegna fece un vero e proprio salto di qualità per ciò che riguarda le eccellenze enologiche. I Tre Bicchieri passarono da 4 a 12, ma il vero dato da mettere in evidenza è la significativa comparsa tra i premiati delle storiche denominazioni e dei vitigni della tradizione. In particolare con il Dule si afferma un modello di Cannonau che mette in discussione il modello precedente. Quello del viticoltore Giuseppe Gabbas di Nuoro è un vino che mantiene tutte le caratteristiche che un grande rosso mediterraneo deve avere senza sconfinare in una struttura troppo morbida e pesante. Piuttosto freschezza balsamica e mineralità, che donano equilibrio e armonia.

Con la guida **2010** alcuni percorsi, abbozzati diversi anni prima, si possono dire compiuti. È il caso del Piemonte: nei territori classici i tradizionalisti ottengono più Tre Bicchieri dei modernisti. Della Puglia, che è sempre più presente, mettendo in mostra soprattutto il territorio di Gioia del Colle, dell'Etna, che esplode letteralmente e raccoglie 7 Tre Bicchieri più 2 dalla zona di Faro. In Veneto sono le denominazioni classiche a prevalere, a scapito di vini da vitigni internazionali. Il Brunello di Montalcino '04 domina la Toscana, presentando, dopo l'affaire dell'annata 2003, vini dallo stile più classico e tradizionale, con il sangiovese e la botte grande a tornare protagonisti. Inoltre grande exploit della Liguria, che passa a 6 Tre Bicchieri, con Vermentino e Rossese sottili e luminosi, sapidi e croccanti, e del Sangiovese di Romagna, con esempi di vini da vigne alte, di insospettabile eleganza. Anche il Gavi torna ai Tre >>