



I COMMENTI DI ALESSANDRO TORCOLI | 2 ottobre 2018 | Alessandro Torcoli

La Guida 2018 de L'Espresso e un auspicio: il vino torna protagonista



Al debutto delle nuove **Guide de L'Espresso**, la notizia più fresca, come i loro volti, nell'immenso e un poco intimidatorio palco del Teatro Musicale del Maggio Fiorentino, è l'incoronazione di **Valentina Bertini** (Terrazza Gallia, Milano) e **Chiara Pavan** (Venissa, Venezia), rispettivamente migliore sommelier e miglior cuoca 2019. E poi i nuovi "5 cappelli", naturalmente, che sono due: **Lido84** di Gardone Riviera (Brescia) e **St. Hubertus** di San Cassiano in Badia (Bolzano), due tavole che hanno preso il volo nell'empireo dell'alta gastronomia.

Detto ciò, per chi segue con passione il mondo del vino, la notizia più eclatante resta la **soppressione** per incorporazione (nella Guida Ristoranti) della **Guida Vini** dell'Espresso. Che poi si sapeva da mesi, ma assistere all'ufficializzazione è un'altra cosa. Riportiamo le parole del direttore delle Guide, **Enzo Vizzari**: "Abbiamo ritenuto non fosse il caso di aggiungere la nostra voce alle tante guide che ogni anno riscrivono la bibbia del vino. Noi abbiamo voluto selezionare i migliori vini tra gli ultimi assaggiati. Sono nella Guida ristoranti perché servano come informazioni utili all'utente normale, non agli addetti ai lavori". E scrive il curatore del capitolo Vini, **Andrea Grignaffini**: "Abbiamo voluto puntare alla realizzazione di un ritratto stilizzato di quello che abbiamo degustato nell'ultimo anno".



Perché la “soppressione” della Guida Vini de L’Espresso

È comprensibile **realismo editoriale** la rinuncia a produrre l’ennesimo tomo annuale dedicato alla mappatura del vino italiano. Sappiamo quanto siano meno lucrative le pubblicazioni sul vino rispetto a quelle sul cibo, sostenute volentieri da sponsor che ambiscono a brillare alla luce di master chef e chef stellati. **Col vino “ci si perde”**, a meno di organizzarsi per sostenere complessi circuiti di degustazione, wine tasting itineranti ed eventi vari. E all’appuntamento fiorentino abbiamo avuto la sensazione di trovarci di fronte a un vino-companatico, utile compagno di viaggio della ristorazione. Come accade, per fare un altro esempio, fuori dalle mura di **Identità golose**, con un “wine festival” satellite dei planetari chef.

Premi speciali: oltre la metà è sponsorizzata dalle aziende vinicole

Alla presentazione de L’Espresso del 1° ottobre, **su 24 Premi speciali 13** sono stati sponsorizzati da **aziende vinicole** (Bertani, Kettmeir, Famiglia Cotarella, Ferrari, Veuve Clicquot, Cecchi, Pommery, Pievalta, Vite Colte, Podere Forte, Genagricola, Petra e Terra Moretti), le quali hanno ottenuto il proprio attimo di gloria calcando il palco per incoronare i ristoratori. La consegna dei premi speciali è stata preceduta dai saluti di Enzo Vizzari (sulla sopravvivenza della stampa e sull’indipendenza dei critici, che - nel loro caso - non sono mai stati influenzati dall’editore), dell’editore **Marco De Benedetti** (sull’importanza dell’indipendenza dei giornalisti), del direttore de L’Espresso **Marco Damilano** (sull’encomiabile lavoro di ricerca dei curatori della Guida), del sindaco di Firenze **Dario Nardella** (che ha ricordato il valore culturale e turistico della cucina).

Alta cucina, lo show è il messaggio

La cerimonia si è conclusa con la rituale foto degli **chef vincitori dei 4 e dei 5 cappelli**: un centinaio di persone, che a seguire con amici, parenti e giornalisti si sono riversati nel foyer del teatro, dove alcune Case vinicole insigne delle **5 o 4 bottiglie** proponevano assaggi tra congratulazioni e abbracci. Una voce, tra i vignaioli eccellenti, ha sussurrato con garbo che avrebbe gradito ricevere pubblicamente un diploma, che presumibilmente arriverà per posta. D’altronde, oggi **lo show** è tutto: è il **messaggio**, parafrasando McLuhan. A tal proposito, anche sul fronte cucina, uno chef pluristellato ha confessato il dispiacere di non essere stato chiamato sul palco con “nome e foto proiettati sul maxi schermo”, perché **“ormai il nostro è un circo**, e bisogna rappresentarlo in un certo modo”. Non è mistero, d’altronde, che oggi alcuni cuochi godano dello status di star hollywoodiane.

La selezione dei vini nella Guida Espresso 2018

Tornando alla Guida, e sfogliandola: di fatto le **100 pagine di vini** (contro le 600 dedicate ai ristoranti) sono un **mini vademecum**, che si limita a indicare i 100 migliori rossi, i 100 bianchi, i 100 spumanti, i 30 rosati e i 30 vini dolci. Tra questi, che al loro interno sono divisi in 5, 4, 3 bottiglie, le etichette segnalate al top (5 bottiglie) sono 25 rossi, 11 bianchi, 8 spumanti, 12 dolci. In calce, l’elenco dei più meritevoli. Sono **marchi rassicuranti**, un esercito di vini mitici tra i quali fa capolino qualche novità, ma questi pesi e misure non stupiscono, dato che l’obiettivo dichiarato dalla direzione era quello di segnalare etichette **interessanti per i frequentatori delle grandi tavole**, per cui non si potevano prediligere vini eccessivamente rari.

Il vino italiano merita un ruolo da protagonista

Sembra d’essere lontani anni luce dalla prima edizione di questa Guida, che costò il posto all’allora direttore, che aveva premiato soprattutto bottiglie introvabili o semiconosciute. Senza nulla togliere allo scrupolo con cui ha operato l’ottima squadra che ha redatto il capitolo Vini nella Guida de L’Espresso, riteniamo che l’**enologia italiana** - sempre più apprezzata nel mondo - continui a meritare un ruolo **almeno da co-protagonista**, nonostante tenda ad apparire oggi come un figurante nello spettacolo dell’alta cucina.

I migliori vini della Guida Espresso 2018

Spumanti

8 vini spumanti su 100 hanno meritato 5 bottiglie:

- Franciacorta Dosage Zero Annamaria Clementi 2008 di Ca' del Bosco
- Franciacorta Dosaggio Zero Riserva Sublimis 2010 di Uberti
- Franciacorta Riserva Brut Giovanni Cavalleri 2007 di Cavalleri
- Franciacorta Riserva Extra Brut Vittorio Moretti 2012 di Bellavista
- Franciacorta Riserva Non Dosato Bagnadore 2012 di Barone Pizzini
- Gavi Riserva d'Antan 2007 di La Scolca
- Trentodoc Brut Riserva del Fondatore Giulio Ferrari 2007 di Cantine Ferrari
- Trentodoc Brut Riserva Madame Martis 2008 di Maso Martis

Bianchi

11 vini bianchi su 100 hanno meritato 5 bottiglie:

- Abruzzo Pecorino Casadonna 2017 di Feudo Antico
- Alto Adige Terlano Riserva Vorberg 2015 di Cantina Terlano
- Alto Adige Valle Venosta Riesling Weingarten Windbichel 2016 di Unterortl - Castel Juval
- Colli Tortonesi Derthona Sterpi 2016 di Vigneti Massa
- Costa d'Amalfi Furore Bianco Fiorduva 2016 di Marisa Cuomo
- Erbaluce di Caluso La Torrazza 2017 di Ferrando
- Etna Bianco Arcuria 2016 di Graci
- Lanthano Bianco 2013 di Giorgio Mercandelli
- Soave Classico Calvarino 2016 di Leonildo Pieropan
- Toscana Igt Batàr 2016 di Querciabella
- Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva Villa Bucci 2016 di Villa Bucci

Rossi

24 vini rossi su 100 hanno meritato 5 bottiglie:

- Alto Adige Pinot nero Ludwig Barth Von Barthenau Vigna Roccolo 2013 di Hofstatter
- Amarone della Valpolicella Classico 2009 di Giuseppe Quintarelli
- Amarone della Valpolicella Valpantena 2015 di Bertani
- Barbaresco Asili 2015 di Ceretto
- Barbaresco Asili 2015 di Bruno Giacosa
- Barbaresco Crichet Pajé 2010 di Roagna - I Paglieri
- Barolo 2013 di Bartolo Mascarello
- Barolo Cerretta 2014 di Giacomo Conterno
- Barolo Gran Bussia Riserva 2009 di Poderi Aldo Conterno
- Barolo Villero Riserva 2010 di Vietti
- Barolo Tre Tine 2014 di Giuseppe Rinaldi
- Bolgheri Sassicaia 2015 di Tenuta San Guido
- Brunello di Montalcino 2013 di Poggio di Sotto
- Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie 2013 di Il Marroneto
- Etna Rosso Vigna Barbagalli 2015 di Pietradolce
- Marche Igt Cinabro 2015 di Le Caniette
- Marche Igt Kupra 2015 di Oasi degli Angeli
- Roero Le Coste 2015 di Azienda Agricola Cascina Ca' Rossa
- Romagna Igt Badde Nigoloso 2012 di Tenute Dettori
- Taurasi Riserva 2008 di Perillo
- Toscana Igt Le Pergole Torte 2015 di Montevertine
- Valdarno di Sopra Vigna dell'Impero 2015 di Tenuta Sette Ponti
- Valtellina Superiore Grumello Buon Consiglio 2009 di Arpepe
- Veneto Igt Harlequin 2009 di Zymé

Rosati

8 vini rosati su 30 hanno meritato 5 bottiglie:

- Castel del Monte Bombino Nero Veritas 2017 di Torrevento
- Cerasuolo d'Abruzzo 2017 di Cataldi Madonna
- Cerasuolo d'Abruzzo 2017 di Emidio Pepe
- Cerasuolo d'Abruzzo Le Cince 2016 di De Fermo
- Lazio Velca 2016 di Muscari Tomajoli
- Marche Igt Rosato Sant'Isidoro 2016 di Maria Pia Castelli
- Val di Neto Grayasui Etichetta Argento 2017 di Roberto Ceraudo
- Venezia Giulia Igt Pinot grigio 2016 di Radikon

Dolci

12 vini dolci su 30 hanno meritato 5 bottiglie:

- Albana di Romagna Passito Riserva AR 2014 di Fattoria Zerbina
- Alto Adige Gewurztraminer Vendemmia Tardiva Terminum 2015 di Tramin
- Alto Adige Moscato Rosa 2015 di Christian Plattner - Waldgries
- Benaco Bresciano Igt Il sole di Dario 2012 di Cantrina
- Colli Euganei Fior d'Arancio Cuore di Donna Daria di Conte Emo Capodilista
- Erbaluce di Caluso Alladium 2009 di Azienda Agricola Cieck
- Gattinara Il Sogno 2012 di Travaglini
- Passito di Pantelleria Bukkuram Sole d'agosto 2015 di Marco De Bartoli
- Veneto Igt Passito Rosso Vigna Serè 2004 di Romano Dal Forno

- Vernaccia di Oristano Antico Gregori di Attilio Contini
- Vin Santo di Montepulciano Occhio di Pernice 2002 di Avignonesi

Tag: Guida Ristoranti Espresso, Guida Vini Espresso, guide ristoranti 2018, guide vini 2018, Le Guide de L'Espresso

Leggi anche ...



Il Dosaggio Zero di Paillard presentato a Milano in anteprima mondiale

In anteprima mondiale, persino in anticipo sulla Francia, ... [Leggi tutto](#)



Lettera sull'avvento di un Master of Wine italiano

L'Italia attende ancora il suo primo Master of ... [Leggi tutto](#)



Migrazioni e identità del vino italiano

Vi sono momenti in cui i fili d ... [Leggi tutto](#)

Facebook

Twitter

Tweet di @Civiltabere

Mappa del sito

Chi siamo

[Contatti](#)

[Il team](#)

[La storia](#)

[Il numero in edicola](#)

[L'enoluoogo](#)

Notizie

[I commenti di Alessandro Torcoli](#)

[L'italiano](#)

[Dal mondo](#)

[Wine business](#)

[Scienze](#)

[Food](#)

[L'altro bere](#)

[Tasting Notes](#)

[Store](#)

[WOW. The Italian Wine Competiton](#)

Contatti

Sede Legale

via Volta 3 10121 Torino

Redazione e amministrazione

via P. L. da Palestrina, 12 20124 Milano

02.76.11.03.03

redazione@civiltadelbere.com

L'enoluoogo di Civiltà del bere

viale Andrea Doria (angolo via P. L. da

Palestrina 12) 20124 Milano

02.76.11.03.03

enoluoogo@civiltadelbere.com