



**I VINI
D'ITALIA 2013**

Le Guide de l'Espresso

Ordine alfabetico delle aziende

Come districarsi nel ginepraio di «cantine», «castelli», «fattorie», e quant'altro precede la parola chiave che identifica una casa vinicola? Ogni sistema di ordinamento ha i suoi pregi e i suoi difetti. Preso atto di questa banale verità, abbiamo optato per una soluzione forse poco rigorosa, che ha però il vantaggio di essere elastica: abbiamo indicato il nome che riteniamo il più conosciuto. Ad esempio, troverete «Fonterutoli» e non «Castello di Fonterutoli», perché la prima forma è più diffusa. Sotto la testata di queste cantine abbiamo comunque trascritto la relativa ragione sociale. Anche questa è una soluzione di compromesso, e non vi garantiamo di poter sfuggire a qualche momento di sofferenza cercando il produttore che vi interessa.

Le stelle - da ★ a ★★★

Alle migliori aziende viene attribuita una valutazione in stelle, da una a tre. I produttori "stellati" devono avere almeno uno di questi pregi particolari:

- **alto livello qualitativo**

- **rappresentatività nel territorio o nella denominazione di riferimento**

- **presenza di uno stile definito, riconoscibile e stabile nel tempo**

La graduatoria non rappresenta, ovviamente, una gerarchia immutabile, ed è soggetta a continue verifiche e a eventuali variazioni.

La stella bianca ☆ segnala un'azienda che si è particolarmente distinta con le ultime annate proposte, e/o che è apparsa in netta crescita qualitativa. Attenzione: non si tratta di una nuova categoria, ma solo di un segnale di attenzione. In altre parole, una casa vinicola potrà passare da una stella bianca a una rossa, ma non viceversa essere "retrocessa" da una stella rossa a una bianca.

I commenti alle aziende

Tutte le aziende stellate sono presentate con un testo descrittivo. Per quanto riguarda le aziende non stellate, ne troverete alcune con un commento specifico, altre senza. La scelta è stata puramente redazionale: abbiamo preferito dare informazioni su un numero maggiore di vini e produttori, rinunciando a testi che potevano risultare scontati e ripetitivi. Ciò non ha escluso una ripetitività nei casi in cui abbiamo ritenuto opportuno fornire informazioni magari ovvie per i conoscitori, ma utili per aiutare a orientarsi chi si avvicina al mondo del vino italiano per la prima volta. È giusto ricordare, comunque, che tutte le aziende selezionate per la Guida - stellate e non - costituiscono l'avanguardia qualitativa della produzione nazionale.

☺ Indica, in relazione agli assaggi effettuati, l'aspetto (il punto di forza, la buona notizia...) che ci ha convinto o sorpreso in positivo e che abbiamo ritenuto meritasse una sottolineatura

☹☹ Indicano, in relazione agli assaggi effettuati, l'aspetto (il punto debole, il passo falso...) che ci ha deluso o non pienamente convinto e che abbiamo ritenuto meritasse una sottolineatura

I vini

Forma e colore della bottiglia - o delle bottiglie - dopo il nome di ogni vino ne indicano la categoria di appartenenza, secondo il seguente schema:

 **vino rosso**

 **vino bianco**

 **vino rosato spumante**

 **vino bianco dolce**

Il punteggio

Come è nella tradizione dell'Espresso la scala del punteggio è ventesimale: è il dato che trovate in grassetto sotto al nome di ogni vino. Consapevoli della difficoltà a leggere e interpretare le valutazioni solo numeriche abbiamo ritenuto opportuno utilizzare una simbologia esplicativa, da una a cinque bottiglie. Questa la chiave di lettura:

da 18 a 20

I vini dell'eccellenza. I punteggi superiori a 18/20 segnalano vini di qualità davvero rara ed eccezionale; quello di 20/20 non indica un vino di perfezione assoluta, che non esiste, ma semplicemente la valutazione data ai vini che più di altri ci hanno emozionato.

da 16.5 a 17.5

A partire da 16.5/20 i vini sono giudicati di alto livello.

da 15.5 a 16

A partire da 15.5/20 un vino è giudicato ottimo. Per le tipologie cosiddette minori è un risultato notevole.

da 14.5 a 15

A partire da 14.5/20 un vino è giudicato senz'altro buono. Una valutazione soddisfacente e onorevole per quasi tutte le tipologie, ma piuttosto deludente per i vini più ambiziosi e costosi, quali ad esempio il Barolo o il Brunello di Montalcino.

da 13.5 a 14

A partire da 13.5/20 un vino è giudicato apprezzabile. Sono di solito vini corretti, di impostazione semplice. Per le tipologie più importanti è un voto decisamente deludente.

Informazioni sui singoli vini

I dati che riportiamo sono forniti in massima parte dai produttori medesimi.

Vitigni principali

Per i vini non a denominazione di origine abbiamo indicato i vitigni di base. I vitigni presenti in misura prevalente sono seguiti da un punto e virgola; la dizione «altri» segnala che uve di altre varietà sono impiegate in percentuali basse, oppure che le varietà stesse non sono state specificate dal produttore. Per convenzione della Guida, le uve sono indicate sempre in minuscolo.

Numero di bottiglie prodotte

L'abbreviazione «bt» indica il numero di bottiglie prodotte in media ogni anno.

Annate da ricordare

In alcuni casi abbiamo voluto ricordare ai lettori (o far conoscere ai nuovi lettori...) la qualità di un vino recensito in una delle precedenti edizioni della Guida. Non si tratta di segnalazioni sistematiche, ma soltanto di un'integrazione che aiuta a comprendere ancora meglio su quale livello qualitativo si muove una determinata azienda.

Nota bene

Abbiamo deciso di lasciare invariati per questa edizione i riferimenti alle

Manzone Paolo

Località Meriame 1

12050 Serralunga d'Alba (Cuneo)

tel. 0173.613113 fax 0173.613113

e-mail: paolomanzone@libero.it

BAROLO SERRALUNGA 2008

▲▲▲▲ 16.5/20 bt 8000 €27/31

belle aperture floreali, molto classico nello stile, avvolgente, invitante, di buon carattere anche nel finale

BAROLO MERIAME 2008

▲▲▲ 16/20 bt 8000 €42/48

speziato e terroso, con centro bocca pieno e corposo, sviluppo più caldo e alcolico, buona temprata tannica, finale di media persistenza

NEBBIOLO D'ALBA MIRINÈ 2010

▲▲▲ 16/20 bt 7000 €12/14

BARBERA D'ALBA FIORENZA 2010

▲▲ 14.5/20 bt 15000 €9/10

DOLCETTO D'ALBA MAGNA 2011

▲ 14/20 bt 5000 €8/9