

Go Wine

Scoprire il vino e i suoi paesaggi


CANTINE
d'ITALIA
2014

“per coloro
che ritengono
che il vino
valga un viaggio...”

STELLE E CLASSIFICAZIONI

Come già anticipato nell'introduzione, le **stelle** non vogliono essere la rigida espressione di un giudizio (non ci sono infatti voti), ma un orientamento supplementare per l'appassionato al di là del racconto testuale, che, per questioni di spazio o semplicemente di dimenticanza, non sempre riesce a rendere conto di tutto. Queste stelle, qualificando tre aspetti fondamentali di una cantina come il **sito**, l'**accoglienza** e i **vini**, forniscono dunque al lettore indicazioni e coordinate importanti per la propria scelta in relazione alla suggestione del luogo, al grado di accoglienza e alla personalità dei vini di una cantina.

Per **sito** s'intende la combinazione tra il fascino e la suggestione della cantina (intesa come corpo aziendale nella sua complessità), dei vigneti e del paesaggio circostante, con il primo di questi tre elementi (la cantina) che riveste un ruolo di particolare importanza.

Per **accoglienza** s'intende il grado di "savoir-faire", il senso di ospitalità, la personalità dei produttori (o delle persone preposte a farne le veci), nonché la particolare cura verso ospiti e visitatori nell'illustrazione della cantina, dai vigneti ai vini, passando per storia e tecniche di produzione. Accanto a questo rivestono capitale importanza anche i luoghi della ricettività e dell'accoglienza: sale di degustazione, enoteche o wine shop interni, la presenza di camere o di un agriturismo (con valutazione di qualità e comfort) e/o addirittura di un ristorante. Il simbolo grafico della "casetta"  accanto alla parola "Accoglienza" indica la presenza all'interno dell'azienda di una di queste strutture votate all'ospitalità. Si può leggere la scheda per conoscere ulteriori dettagli, oppure telefonare direttamente all'azienda. Le cantine che hanno ottenuto una valutazione di ★★★★★^{1/2} o ★★★★★ stelle contemplan necessariamente al loro interno la presenza di un agriturismo e/o di un ristorante. E le eccezioni confermano la regola.

Per **vini** s'intende la storia, la qualità e la personalità della produzione enologica dell'azienda, con un occhio di riguardo anche all'eventuale versatilità, ampiezza e affidabilità della gamma.

La classificazione delle **stelle** assume questi valori:

★★★★★ = eccellente

★★★★ = ottimo

★★★ = molto buono

★★ = discreto

I mezzi punti segnalano i gradi intermedi (per cui ★★★★★^{1/2} è "così ragguardevole da sfiorare l'eccellenza" oppure ★★★^{1/2} è "tanto affascinante/buono/accogliente da essere quasi ottimo", e via dicendo).

Non ci sono stelle, ahinoi, senza graduatorie, è così nelle pagine successive troverete una lista (assolutamente non gerarchica, senza somme o consuntivi numerici, ma rigorosamente alfabetica per regione e azienda) delle cantine che si segnalano per "**il miglior sito**", "**la miglior accoglienza**" e "**i vini migliori**", avendo conseguito una valutazione di ★★★★★^{1/2} o ★★★★★ stelle nei rispettivi campi.

Manzone Paolo

Sito ★★☆☆1/2 Accoglienza ★★★★★ Vini ★★★★★1/2

Località Meriame 1 - 12050 Serralunga d'Alba (CN)
tel +39 0173 613113 cell +39 349 4448201 - fax +39 0173 613113
paolomanzone@barolomeriame.com - www.barolomeriame.com



10



85.000



Gian Paolo Manzone

← Autostrada A21 Torino Piacenza, uscita Asti Est, direzione Alba fino allo svincolo Barolo-Serralunga. La cantina si trova 400 metri prima dell'abitato di Serralunga

🕒 Da lunedì alla domenica, su appuntamento.

VINO TOP Barolo Meriame € 28

DA CONOSCERE Il Barolo Serralunga, il Nebbiolo d'Alba Mirinè, il Langhe Rosso Ardi (dolcetto, barbera).

Gian Paolo Manzone, dopo un'attività di consulente in campo enologico, decide di avviare nel 1999 una nuova cantina ristrutturando con la moglie Luisella Corino una cascina di Langa in Serralunga nella località Meriame. Nasce così un progetto interessante, con bei locali per l'affinamento del vino, per l'accoglienza dei visitatori e per la degustazione. Viene allestito un agriturismo con 5 camere, un appartamento, la piscina. Dall'azienda si può ammirare una bella vista su Castiglione Falletto e sul castello di Perno di Monforte. I vigneti fanno da anfiteatro tutto intorno e sono coltivati a nebbiolo da barolo. Un contesto ambientale fatto di silenzi e paesaggio, immersi nelle atmosfere del Barolo, con la possibilità di una comoda visita al borgo di Serralunga ed al castello. Altri vigneti si trovano nel Comune d'origine di Manzone, Sinio, e sono coltivati a dolcetto, barbera e nebbiolo. A fine 2013 l'azienda ha inaugurato una nuova cantina di invecchiamento.