

Sette vini lombardi conquistano i "cinque bicchieri" nella guida Vini d'Italia 2012 dell'Espresso. Ecco come nascono due rossi speciali



LA GUIDA
Oltre 20.000 vini degustati dai migliori esperti, più di 2.000 etichette valutate nel rapporto qualità-prezzo. In edicola e in libreria da oggi a 22 euro



Barbera di qualità

L'analisi

Franciacorta, Valtellina e in progresso Colli pavesi

ENZO VIZZARI

(segue dalla prima di Milano)

LA FRANCIACORTA riafferma il suo indiscusso primato nel mondo degli spumanti "metodo classico", consolidato dalla regolarità dei progressi che anno dopo anno mettono a segno le aziende che fanno capo al Consorzio, retto da regole severissime e presieduto da Maurizio Zanella. Gli ultimi assaggi ribadiscono tanto la leadership di Cà del Bosco quanto la costante alta qualità di aziende come Bellavista, Cavalletti, Guido Berlucchi, Uberti, il Monnet, Castello Bonomi... Non sono una sorpresa per gli appassionati i grandi rossi da uve nebbiolo della Valtellina. Come accade da anni, al vertice le etichette di AR, PE, PE, ma si segnalano anche Villa Bianzone e San Siro. Si muove, finalmente, l'Oltrepo, immenso bacino produttivo che per decenni ha espresso pochi vini di autentico valore e sta viceversa manifestando una nuova vitalità, soprattutto grazie a piccoli produttori come Bruno Verdi, Riccardo Albani e Andrea Picchioni. Per le novità, senza particolari acuti dalla Valcalepio e dalle denominazioni benesicane, fra le quali, con la Franciacorta, si distingue il Lugana, dove resta al vertice la produzione di Cà dei Frati.

L'Oltrepo rimonta la classifica con un grande vitigno ritrovato

MARIELLA TANZARELLA

TOGLIETEVI dalla testa quelle strofe, «si passa la sera / scolandolo Barbera», che evocano scenari periferici e zittelle alcoliste. Con tutto il rispetto per Gaber, sono solo canzonette. Abbandonate gli stereotipi, il Barbera non è un ripiego da vecchio trani, ma un vino di gran classe. Che quest'anno nella versione oltrepadana ha meritato due premi della Guida de L'Espresso, assegnati alle aziende Albani e Verdi per il miglior rapporto qualità-prezzo.

Chi si interessa al vino aveva già recepito da molto tempo la riabilitazione della Barbera, grande vitigno che in Piemonte produce da tempo bottiglie prodigiose e strapremiate. Ma la novità, almeno a livello mediatico, è che adesso anche le Barbere cugine, cresciute nell'Oltrepo possono dare risultati notevoli. Meglio tardi che mai, pensa, anche se non lo dice propeo chiaro, Riccardo Albani: «Vuole sapere il perché del successo? Ma è semplicissimo: il Barbera è un gran vino. Anche se qui nell'Oltrepo



molti non se n'erano accorti». Ecco. «Noi puntiamo da sempre sulla Barbera, abbiamo scelto per lei vigneti in posizioni selezionate dall'esperienza di padri nonni nel corso di decenni, abbiamo creato dei veri cru, ed ecco il risultato». E poi, dice, conta anche quel che c'è intorno alle vigne: «Noi abbiamo 50 ettari di terreno e 20 sono di boschi e

campi, non abbiamo solo uva. Vuol dire che l'ecosistema è rispettato e che ci sono nell'aria e nel terreno profumi e aromi diversi, che poi confluiscono nel vino».

Combacia fin qui il discorso di Paolo Verdi, della cantina Bruno Verdi, che prima di tutto descrive la vigna da cui ricavava il suo Barbera eccellente: «Il Campo del

“
Il segreto del successo? Un vino di pura classe, anche se molti finora in Lombardia non se n'erano accorti
”

VIGNE E BOTTI

In alto, vendemmia nell'azienda Albani. A sinistra Paolo Verdi

Marrone è un terreno molto ripido, guarda a Nord-Est (sbaglia chi crede indispensabile l'esposizione a Sud) ma dà uve di grande qualità e un vino che arriva a sfiorare i 15 gradi. Certo, cogliamo l'uva all'ultimo momento, quando proprio è mazzata tutta, ovviamente prima che si degradi. Poi però, spiega, c'è la fase della cantina: «La vinificazione

Le "eccellenze" della Lombardia

- ★ Valtellina Superiore Grumello Riserva Buon Consiglio 2001 AR, PE, PE 19,5/20
- ★ Valtellina Superiore Sausella Riserva Vigna Regina 2001 AR, PE, PE 19,5/20
- ★ Franciacorta Rosé Annamaria Clementi 2003 Cà del Bosco 18,5/20
- ★ Franciacorta Satèn 2006 Cà del Bosco 18/20
- ★ Franciacorta Pas Dosé Cellarius 2006 Berlucchi Guido 18/20
- ★ Oltrepo Pavese Barbera 2008 Riccardo Albani 18/20
- ★ Oltrepo Pavese Barbera Campo del Marrone 2008 Bruno Verdi 18/20

I migliori rapporti qualità-prezzo

- ★ Oltrepo Pavese Barbera 2008 Riccardo Albani 18/20
- ★ Oltrepo Pavese Barbera Campo del Marrone 2008 Bruno Verdi 18/20
- ★ Franciacorta Dosaggio Zero Colline della Steta Arici 17/20
- ★ Valtellina Superiore Sausella 2006 Fondazione Fogarini-La Castellina 17/20
- ★ Oltrepo Pavese Risting Vigna Costa 2009 Bruno Verdi 17/20

avviene con gli stessi metodi che usavamo noino, in tini di legno aperti da 500 a 750 litri; la macerazione in contenitori piccoli permette di fare la froliatura manuale, cioè si mescolano le bacce con il mosto girando a mano un bastone di legno, non usiamo il sistema meccanico con le pale. E infine l'affinamento, dodici mesi in tonneau austriaci da 500 litri, fatti di legno della Stiria».

Ma allora, è in vigna o in cantina che si crea un grande vino? Secondo Enrico Albani, padre di Riccardo e fondatore dell'azienda, «è una questione di passione. Io e mio fratello facevamo altro, lui avvocato, io informatico, laureato negli Usa e pioniere dell'informatica al mio rientro in Italia, ma abbiamo sentito il richiamo di una tradizione familiare e mio figlio ha ereditato questa inclinazione. Sa, il vino è una cosa viva, subisce traumi quando lo si raccoglie (la raccolta a mano è fondamentale) e choc da imbottigliamento; ma sente l'amore con cui lo si segue, anche evitando l'uso di prodotti chimici nel terreno, come facciamo noi».