

Bianchi, dolci, bollicine...

Ecco i 30 migliori vini d'Italia secondo l'annuale superclassifica di *Gentleman*, ottenuta incrociando i punteggi delle cinque più autorevoli guide enologiche. Con alcune conferme e anche qualche interessante sorpresa

DI CESARE PILLON

N°	VINI	PRODUTTORI	REGIONI	Gambero Rosso	L'Espresso	Veronelli	Bibenda	Maroni	TOTALE
I BIANCHI									
1	1 Cervaro della Sala 2010	Castello della Sala	Umbria	3	18,0	95	5	90	470,0
2	2 Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Villa Bucci Riserva 2009	Bucci	Marche	3	18,0	92	5	85	462,0
3	3 Sauvignon Ronco delle Mele 2011	Venica	Friuli	3	16,5	92	5	90	459,5
4	4 Vallée d'Aoste Chardonnay Cuvée Bois 2010	Les Crêtes	Valle d'Aosta	3	16,5	91	5	90	458,5
5	5 Soave Classico Contrada Salvarenza Vecchie Vigne 2010	Gini	Veneto	2 r	18,0	92	5	86	458,0
6	6 Isonzo Pinot Grigio Gris 2010	Lis Neris	Friuli	3	18,0	90	4	90	457,5
7	7 Sauvignon Zuc di Volpe 2011	Volpe Pasini	Friuli	3	17,0	90	5	87	457,0
8	8 Terre Alte 2010	Felluga Livio	Friuli	2 r	16,5	92	5	92	456,5
9	9 Sauvignon Lafôa 2010	Colterenzio	Alto Adige	2 r	17,0	91	5	90	456,0
10	10 Terlano Sauvignon Quarz 2010	Terlano	Alto Adige	2 n	18,0	92	5	89	456,0
11	11 Terlano Chardonnay 1999	Terlano	Alto Adige	2 r	18,0	95	5	80	455,0
12	12 Terlano Pinot Bianco Vorberg Riserva 2009	Terlano	Alto Adige	3	17,5	93	4	87	455,0
13	13 Gewürztraminer Nussbaumer 2011	Cantina Termeno	Alto Adige	3	16,5	94	4	90	454,0
14	14 Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. San Michele 2010	Vallerosa Bonci	Marche	3	17,0	89	5	85	454,0
15	15 Gewürztraminer Flora 2011	Girilan - Cornaiano	Alto Adige	3	17,0	92	4	89	453,5
16	16 Valle Isarco Riesling Praepositus 2010	Abbazia di Novacella	Alto Adige	2 r	16,5	93	5	85	450,5
17	17 Sauvignon Picol 2010	Lis Neris	Friuli	2 r	16,0	92	5	88	450,0
18	18 Lis 2008	Lis Neris	Friuli	2 n	17,0	93	5	87	450,0
19	19 Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. San Sisto Riserva 2009	Fazi Battaglia	Marche	3	15,5	90	5	86	448,5
20	20 Santigaini 2008	Capichera	Sardegna	2 n	17,5	94	5	82	448,5
GLI SPUMANTI									
21	1 Franciacorta Rosé Extra Brut Cuvée Annamaria Clementi 2004	Ca' del Bosco	Lombardia	3	17,5	94	5	86	462,5
22	2 Graal Alte Masi Brut 2005	Cavit	Trentino	3	17,0	93	5	88	461,0
23	3 Perlé Nero Extra Brut 2006	Ferrari	Trentino	3	17,0	93	5	82	455,0
24	4 Verdicchio dei Castelli di Jesi Brut Ubaldo Rosi Ris. 2006	Colonnara	Marche	3	17,0	89	5	86	455,0
25	5 Franciacorta Rosé Brut Cabochon 2005	Monte Rossa	Lombardia	2 r	17,0	90	5	87	452,0
I VINI DOLCI									
26	1 Passito di Pantelleria Ben Ryé 2010	Donnafugata	Sicilia	3	18,5	94	5	95	476,5
27	2 Moscato Giallo Passito Serenade 2009	Caldaro	Alto Adige	3	17,5	93	5	96	471,5
28	3 San Pietro 2003	Petrolo	Toscana	2 r	18,5	95	4	93	463,0
29	4 Gewürztraminer Vendemmia Tardiva Terminus 2010	Cantina Termeno	Alto Adige	2 r	16,5	93	5	92	457,5
30	5 Recioto della Valpolicella 2006	Trabucchi	Veneto	2 r	16,5	91	5	94	457,5

Chi ha detto che l'epoca dei vini maturati in barrique è tramontata? Il Cervaro della Sala 2010, bianco dell'Umbria che nella piccola botte di rovere trascorre sei mesi, è il migliore d'Italia, secondo tutt'e cinque le più autorevoli guide italiane. Lo seguono in classifica un Verdicchio che nel rovere soggiorna ancora più a lungo, ma in botte grande, il Villa Bucci Riserva 2009, e il più profumato Sauvignon friulano, il Ronco delle Mele. È abbastanza sorprendente che quarto sia uno Chardonnay della Valle d'Aosta e quinto un Soave, mentre il primo vino dell'Alto Adige, territorio straordinariamente vocato ai vini bianchi, compaia so-

lo al nono posto con il Sauvignon Lafôa. I bianchi altoatesini però sono sette, tra i primi 20 classificati, mentre i tradizionali rivali friulani sono fermi a sei. Anche tra i vini dolci quelli dell'Alto Adige sono i più numerosi, ma il primo è un passito di Pantelleria, il Ben Ryé. Pari e patta invece tra gli spumanti: due a due fra Trentino e Lombardia, però in testa è un Franciacorta, il Rosé Annamaria Clementi. Come sempre, le graduatorie sono state ottenute traducendo le preferenze delle guide, espresse in modo diverso, per ottenere voti omogenei. I classici bicchieri con cui illustra i suoi giudizi la guida del *Gambero Rosso*, per esempio, sono stati

tradotti da *Gentleman* in voti centesimali: 3 bicchieri = 97,5, 2 bicchieri rossi (entrati in finale) = 92,5, 2 bicchieri neri = 87,5. I voti delle guide di Veronelli e di Luca Maroni, già formulati in centesimi, non hanno avuto bisogno d'essere interpretati, mentre le valutazioni dell'*Espresso*, in ventesimi, sono state moltiplicate per 5. Il numero di grappoli con cui la guida dell'*Ais* valuta la qualità dei vini è stata tradotta in questo modo: 5 grappoli = 97,5, 4 grappoli = 90, 3 grappoli = 82,5, 2 grappoli = 75. E la somma dei punteggi, resi in tal modo omogenei e confrontabili, ha determinato le classifiche: dei bianchi, degli spumanti, dei vini dolci.

G DEGUSTARE

Annuario dei migliori vini italiani 2013, Luca Maroni, 45 euro.

Vini d'Italia 2013, Gambero Rosso, 30 euro.

I Vini di Veronelli 2013, Veronelli Editore, 32 euro.

I Vini d'Italia 2013, L'Espresso, 22 euro.

Due milavini, Bibenda, 39 euro.

13

www.ecostampa.it