

MARCO BETTAZZI

Siate parte di quella schiera di appassionati che ancora oggi guardano ai vini emiliano-romagnoli con un po' di sospetto, oppure con sufficienza, sappiate che state commettendo «un grave errore di sottovalutazione». Ne sono convinti i curatori della guida «Vini d'Italia 2013» de l'Espresso, in uscita oggi in tutte le librerie e le edicole con la sua nuova edizione che riserva parole (e voti) rassicuranti all'enologia della nostra regione. Per scoprirlo, è il suggerimento, bisogna spingersi su quella lunga fascia collinare che scorre a sud della via Emilia, da Piacenza a Rimini, dove coltivano uva i bravi vignaioli, specie piccoli produttori, che hanno fatto fare alle nostre bottiglie «un significativo passo in avanti soprattutto sul piano della personalità e dell'originalità espressiva», sottolinea l'introduzione.

A primeggiare sono innanzitutto i lambruschi, che ormai nessuno dovrebbe stupirsi più di trovare in vetta alle classifiche, i vini dolci dei colli piacentini e qualche sangiovese romagnolo. Ma per la prima volta anche un Pignoletto bolognese, il «Vigna del Grotto» 2010 di San Vito, che accede alla classe degli eccellenti con votazioni superiori ai 18 ventesimi e fa da portabandiera di una tipologia che segna «una sensibile crescita nella qualità delle versioni ferme». I vini eccellenti sono dunque otto (più dei sei dell'anno scorso) e oltre al Pignoletto di Federico Orsi conta i passiti piacentini de Il Negrese (Malvasia 2010) e il Vin Santo di Vigoleno 2002 di Alberto Lusignani, entrambi abituati alle pagelle alte. Poi ben quattro Lambrusco, «un rosso — scrivono gli autori — finalmente sottratto al cliché del vinello insignificante e restituito al rispetto che merita». Sono nell'ordine il Sorbara di Villa di Corlo (che figura tra l'altro tra i migliori d'Italia per rapporto qualità-prezzo), il Rifermentazione ancestrale 2011

Vini d'Italia 2013

Il lambrusco merita rispetto ecco i verdetti dell'Espresso

di Franco Bellei, il Puntamora frizzante dolce 2010 di Pederzana e il Lambrusco di Modena rosé 2010 di Cantina della Volta. Poi il Sangiovese riserva P. Honorii 2009 di Tenuta la Viola, unico tra i romagnoli a ottenere 18 punti su 20. Ma dietro a questi otto eccellenti sgomitava una selva ben nutrita di 21 bottiglie raccomandate dagli esperti per bere bene ad un prezzo più che ragionevole compreso tra i 6

e i 13 euro, caratteristica diffusa nella nostra regione. Tra questi altri lambruschi, il bianco Primeedizione Cuvée 2011 del bolognese Vallona e i Sangiovese di Giovanna Madonia, Costa Archi e Villa Papiano, che sono solo alcuni dei numerosi interpreti poco noti «che ci sta a cuore raccomandare — sottolinea la guida — in virtù di vini a base sangiovese fortemente rappresentativi dei rispettivi terroir venduti a prezzi competitivi. È ora di dare loro le chance che meritano». Ma tra le tante buone bottiglie figurano anche tipologie meno diffuse come il Negretto e il Centesimino. Nomi antichi che gli appassionati dovranno presto imparare a conoscere meglio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**BELLEI
FRANCESCO**
"Rifermentazione
ancestrale"
2011,
voto 18/20,
costa
11-13 euro



**VIGNETO
SAN VITO**
Il "Vigna
del Grotto"
2010, voto
18/20,
costa tra
10 e 11
euro



**TENUTA
PEDERZANA**
Il "Puntamora
frizzante
dolce"
2010, voto
18/20,
10-12 euro



**VILLA
DI CORLO**
Il "Lambrusco
di
Sorbara"
frizzante
secco voto
18/20,
6-7 euro

Pagina 16
