



TRE BICCHIERI VERDI E TRE PLUS

di Elena Pozzan

Guida al gambero rosso vini d'Italia: le novità



E' il Piemonte, con ottantaquattro vini (su trecentonovantuno premiati con i tre bicchieri) a condurre la classifica della Guida 2010 del Gambero Rosso "Vini d'Italia" (pp.960, 30 euro).

All'interno della guida ci sono due novità: l'introduzione dei Tre Bicchieri Verdi e dei Tre Bicchieri Plus.

I primi sono i vini d'eccellenza (ben settantacinque) prodotti con particolare attenzione all'ambiente; i Plus (trentuno) sono i vini che il direttore del Gambero Rosso, Daniele Cernilli, ha apprezzato particolarmente e risultano evidenziati con il segno + all'interno delle pagine.

Sessanta degustatori hanno girato tutta Italia per mesi, prendendo in esame i campioni anonimi in ogni regione, prima di stilare le classifiche e scrivere le schede.

Successivamente sono stati selezionati dalle Commissioni oltre mille vini e da questi sono scaturiti i premi della nuova edizione del Gambero Rosso, col sistema dei bicchieri, da uno a tre a seconda del grado di eccellenza. Quest'anno sono ben trecentonovantuno che raggiungono il massimo punteggio.

Dopo il Piemonte si è piazzata la Toscana, con sessanta Tre Bicchieri; terzo è il Veneto con trentaquattro, seguito dal Friuli con trentuno e dall'Alto Adige con ventiquattro.

Ci sono poi i premi speciali: cantina dell'anno (Bruno Giocosa), cantina emergente (Gallegati), enologo dell'anno (Roberto Ferrarini), viticoltore dell'anno (Gianfranco Fino), Bollicine (Trento Altemasi Graal Ris. '02 Cavit); vino bianco (Fiano d'Avellino '08 Colli di Lapio), rosso (Gattinara Osso San Grato '05 Antoniolo), dolce (Colli Piacentini Vin Santo Albarola Val di Nure '99 Conte Barattieri), miglior rapporto qualità - prezzo (Molise Aglianico Contado Ris. '07 Di Majo Norante) e premio per la viticoltura sostenibile (Elena Pantaleoni).

Prosit.

