



GUSTO

Pagine a cura di **Sandro Piovani**
gusto@gazzettadiparma.net

I VINI DI PARMA E LE GUIDE

ANDREA GRIGNAFFINI

■ Breve riassunto della considerazione mediatica del vino parmense nella sua pur non antica storia. Fino agli anni '90 periodo di totale silenzio: il vino era realtà del comparto agricolo totalmente sconosciuta appena si varcavano i confini provinciale. Dopo il buio inizia progressivamente il cammino verso la luce. Fino anni '90 una sorta di piccolo boom che ha portato i giornalisti di settore a conoscere ed apprezzare il vino dei nostri colli e per certi versi anche quelli diretti e immediati delle pianure. Ora siamo passati a una fase di cristallizzazione delle posizioni. Della serie chi c'è ormai c'è. La realtà sarebbe più sfaccettata va riferito però il fatto che in un mondo enoico che sovrabbonda di degustazioni consortili e di anteprime nazionali qui, nella nostra provincia, si punta maggiormente sulla intrapresa individuale. Come nel caso delle aziende leader nella nostra classifica che stanno imponendo uno stile ormai conosciuto a livello nazionale. Non possiamo non iniziare con il solito in plein di Monte delle Vigne. L'azienda di Paolo Pizzarotti anche quest'anno ottiene oltre al pieno consenso del mondo specializzato un grande risultato con il

tre bicchieri a Callas che avvicina il risultato conseguito dal Rosso MdV dell'anno precedente. Un risultato molto significativo dacché paradigma di un vitigno che è storia della nostra viticoltura ma anche innovazione (siamo o non siamo nella Città della Creatività?) visto che è stata vinificata senza bollicine per un'antica folgorazione di Andrea Ferrari. Da evidenziare che anche le altre guide consolidano il risultato in questione. Conferma al secondo posto per Ariola rappresentata al meglio dalle tante declinazioni del Lambrusco Marcello che ormai è una sorta di brand aziendale veicolato anche dal nascere di molti locali così intitolati. Il Marcello Grand Cru peraltro risulta essere per l'insieme delle guide un vino verticistico per la nostra provincia. Situazione simile per Ceci di Torrile che sbanca con i 5 grappoli Bibenda ancora una volta sia con l'Otello (ormai un classicissimo) che con la sua versione spumantizzata. Anche in questo caso un'azienda, uno stile e una moltiplicazione di etichette per ribadire una tendenza aziendale che ormai ha fatto breccia. In situazione paritetica Oinoe: per l'azienda traversetolese una progressione davvero significativa in pochi anni.

CANTINA	GAMBERO	BIBENDA	MARONI	VITAE	VERONELLI	CERNILLI
MONTE DELLE VIGNE						
Callas 15	3					
Callas 16					88	
Callas 17				3		
Nabucco 16	2 R	4	92		89	
Colli Parma Rosso 17	2	4	91		87	
Cabernet Franc 12					89	92
I Salici Lambrusco Emilia					87	
Colli Parma I Calanchi Lambrusco		4			87	
Argille 15						93
Sogni 15		4				92
Lambrusco Selezione 17			92	3		
Sauvignon Colli Parma			90			
ARIOLA						
Lambrusco Marcello Grand Cru 17		4	96	3	85	90
Lambrusco Marcello 17		4				88
Marcello Lambrusco Spumante Rosso 17			93		85	
Metodus Brut 11						89
Fortanina 17			92		85	
Forte Rigoni Malvasia Emilia Brut 17			93		85	
Sinestesi Lambrusco Emilia Rosé Brut 16		4	90		85	
Barbian Rosso 15			93			
Barbian Rosso 16					85	
Lintrigo Cuvée Extra Dry 17			91			
Lintrigo Rosé Extra Dry 17			90			
Rosa Nera Forte Rigoni 17		4	90			
CECI						
Bruno Lambrusco Brut	2 bicch rossi	5		3		90
Otello Nero di Lambrusco 17	2 bicch	5				88
Nani Otello Extra Dry 16		4				
Decanta Barbera 17		4				
Malvasia Otello 1813 17		4				
To You Paint 164		4				
OINOE						
Magno Spumante Brut 17			91			
Lambrusco del Viadanese 17			92			
Colli Parma Malvasia Sabitu 17			90			
Colli di Parma Merlot Pantelico 17			92	3		
Colli di Parma Sauvignon Virgo 2016		4		3		
Colli di Parma Rosso Parma 15				3	86	
Colli di Parma Malvasia Rea 17					85	
Colli di Parma Cabernet Evoe 14		4		3		
Colli di Parma Rosso Cerioli 15		4				
Bocanegra Lambrusco dell'Emilia 17		4	93	3	85	
Dios Phos Lambrusco dell'Emilia 17			90		85	
Cerioli X Brut 13		4		3		
LAMORETTI						
Serbato 10		4				
Malvasia Colli Parma 17			91			
Colli Parma Malvasia Frizzante 17			90			
Colli Parma Rosso Vigna del Guasto 13					86	
Colli Parma Lambrusco 17		4			85	
Colli di Parma Sauvignon 17		4			85	
Colli di Parma Malvasia Brut 17					86	
Moscato Dolce Frizzante Emilia 17					85	
Vigneti Montefiore Rosso dell'Emilia 16					85	
Vino del Campo 16			96			
CARRA						
Lambrusco Torcularia 17		4	92			90
Malvasia Frizzante 17						88
Malvasia & Moscato 17			93			
Colli di Parma Sauvignon 17			90			
Eden 17			90			
Brut Camerapicta 1		4				
Arcòl 14		4				
COSTAMEZZANA VIGNE						
Lott 17			91			
Rosso dei Colli di Parma Frizzante 17			91			
Iole Rosso 17			90			
IL POGGIO						
Malvasia Gelasio 17				3		
Il Poggio 15				3,5		

Etichette dai nomi piuttosto bizzarri ma uno stile pulito, semplice, elegante che ha conquistato. Un filo sotto Lamoretti, orfano del leggendario Isidoro, ma sempre una bandiera dei no-

stri Colli sia quando parliamo di frizzanti autentici ma equilibrati sia quando trattiamo vini più spessi e profondi. Appaiato in classifica Carra, vicino di casa e con buone prove in primis con i suoi vini friz-

zanti puliti e fragranti. Chiudono lo schema generale Costamezzana Vigne e Il Poggio a dimostrazione che anche in zone meno note si può produrre bene.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LEGGENDA 2019

«Vini d'Italia 2019» del Gambero Rosso, a cura di Gianni Fabrizio e Marco Sabellico, pag. 1.032, euro 30,00. Assegna i voti in bicchieri. Abbiamo analizzato i vini premiati almeno con due bicchieri.

«Bibenda 2019 - Vini d'Italia» «La Grande Guida Digitale» «Ristoranti; Oli; Grappe; Birre». Direttore Franco M. Ricci, edito dalla Fondazione Italiana Sommelier. Le valutazioni sono espresse in grappoli. La guida è On-line a pagamento (euro 20,00). Abbiamo selezionato i vini da quattro grappoli in su.

«Annuario dei Migliori Vini Italiani 2019» di Luca Maroni, edito da Sens, pag. 1.055, euro 55,00. Assegna i voti in centesimi. Abbiamo preso in considerazione i vini che hanno conquistato un punteggio da 90 in su.

«Vitae 2019» «La Guida Vini» edito da AIS (Associazione Italiana Sommelier). Diretta da Antonello Maietta, pag. 2.120; euro 35,00. Assegna i voti mediante viti da 1 a 4 (con la possibilità del 3 viti e mezza). Abbiamo recensito vini da tre in su.

«I Vini di Veronelli 2019» Guida Oro, edito da Seminario Permanente Luigi Veronelli, Curatori Gigi Brozoni, Marco Magnoli e Alessandra Piubello, pag. 1152, euro 32,00. Assegna le valutazioni fino a un massimo di tre stelle, premia con il sole i vini che hanno maggiormente stupito al di là della valutazione ottenuta e con un punteggio in centesimi. Abbiamo considerato i vini da 85 punti in su.

«Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2019» curata da Daniele Cernilli edita da Doctor Wine, pag. 653, euro 18,00. I voti sono espressi in centesimi. Abbiamo preso in considerazione i vini che hanno conquistato un punteggio da 88 in su.

Nella classifica abbiamo preso in considerazione solo le guide «generaliste» che esprimono valutazioni e voti, restano a parte le altre (Vini Buoni Touring, Espresso e Slowine). Il criterio dello specchio riassuntivo, come abbiamo sempre messo in pratica, si basa sulla prassi consolidata degli schemi «guide delle guide» che considera primario la presenza dell'azienda nel maggior numero di guide al di là dei punteggi stessi.



GAZZETTA DI PARMA

INIZIA IL NUOVO ANNO CON IL
CALENDARIO UFFICIALE
PARMA CALCIO 1913

DAL 1° DICEMBRE IN EDICOLA IN ABBINAMENTO CON IL NOSTRO QUOTIDIANO
ad € 8,40 + prezzo del quotidiano