

L'iniziativa

PER SAPERNE DI PIÙ
<http://l'espresso.repubblica.it/flood>
www.palermo.repubblica.it

In edicola e in libreria. L'edizione 2017 presenta tre classifiche in cui l'Isola piazza sue produzioni tipiche: dal Cerasuolo di Vittoria all'Etna sia bianco che rosso. Riscoperti alcuni vitigni della tradizione come il Nero d'Avola

La Guida ai vini dell'Espresso premia la Sicilia con 18 campioni

MAURA ANTONIETTA PIOPPO

C'è una Sicilia che emerge per le sue produzioni di qualità nella nuova guida "I Vini d'Italia 2017" de L'Espresso, da oggi in edicola e in libreria al prezzo di 18 euro. Tanto le realtà da scoprire tra le trecento etichette nazionali selezionate dai curatori Andrea Grignaffini e Antonio Paolini su un totale di ventimila, oltre ai millecinquecento vini segnalati.

La grande novità di questa edizione sono le tre categorie, contenenti ognuna cento referenze, "Da bere subito", dedicata a tutti quei vini importanti e di qualità che si possono bere nell'immediato, "Da comprare", dedicata a tutti quei vini che hanno un ottimo rapporto qualità-prezzo, poiché il valore emerso dagli assaggi supera il prezzo medio di vendita e, infine, la sezione "Da conservare", dedicata a quei vini dalla notevole complessità e dalla grande capacità evolutiva.

Una nuova edizione che mette al centro il vino e il consumatore, cercando di diventare uno strumento non solo utile ma più facilmente fruibile, con realtà più conosciute e altre meno note, entrambi più che rappresen-

trionfa la Sicilia orientale con bottiglie inserite tra quelle da bere subito e da conservare

tative per prodotti italiani di grande qualità e per questo meritabili di essere presentati al pubblico in modo semplice e immediato.

Il quadro generale che emerge anche dalle statistiche è di un "vino tricolore che gode di ottima salute" — come spiega lo stesso Paolini. A fronte di un consumo pro capite mediamente in calo in Italia, c'è un export che vale cinque miliardi e mezzo di euro con una preferenza che va soprattutto ai vini spumanti che per la maggior parte va consumato subito mentre un 20 per cento circa si presta anche a essere conservato nel tempo. Se all'estero il Prosecco è il vino più venduto, si cominciano ad affermare anche altre tipologie, da alcune produzioni di Cannonau in Sardegna ad alcune di Nero d'Avola e Frappato in Sicilia e sempre nella nostra Isola, alcuni Etna tra bianchi e rossi che in questa guida fanno l'on-plein.

Piccoli e grandi capolavori esistono dunque in questa nuova edizione che vuole raccontare il vino e farlo nel modo migliore, con un vero e proprio styling "tout-court", dalla scelta grafica, alle recensioni, alla realizzazione di un'App e, ancora a un uso consapevole dei social network per una comunicazione



IN CLASSIFICA
 La Sicilia entra nelle classifiche dell'Espresso con alcuni dei suoi vini più tipici. In particolare sono premiati i bianchi e i rossi dell'Etna

più efficace su Facebook, Twitter e Instagram di ogni step del lavoro svolto. Un modo per raccontare il vino, forse più "democratico" e sicuramente meno elitario; un sistema che vuole lasciarsi alle spalle i tecnicismi, i lunghi infiniti di nomi di aziende e che invece vuole dare spazio alle scelte finali del cliente finale.

Tornando alla Sicilia, il territorio che sintetizza le tre classifiche, è quello dell'Etna con L'Etna Bianco Arcuria 2014 di Graci, Etna Rosso 'A Rina 2014 di Girolamo Russo e Contrada 'S' Sciaranuova 2014 di Passopisciaro inseriti nei top 100 "Da conservare". L'Etna Bianco Pietrarizzo 2015 di Tornatore e l'Etna Rosso 2014 di Murgese sono in-

La guida dell'Espresso, i campioni di Sicilia Vini da bere subito



Vini da comprare



Vini da conservare



18 EURO
 La Guida ai vini dell'Espresso in vendita in edicola e in libreria

vece nella Top 100 "Da bere subito", mentre l'Etna Rosso 2015 di Pietradolce viene eletto vino con il miglior rapporto qualità-prezzo nella sezione "Da comprare".

Si colloca bene anche l'unica Decq siciliana, il Cerasuolo di Vittoria, con il Cerasuolo di Vittoria Classico Grotte Alte 2012 di Arianna Occhipinti, inserito nei Top 100 "Da bere subito" e il Cerasuolo di Vittoria Classico Manera 2012 di Paolo Celi nei Top 100 "Da conservare".

Dalla Sicilia orientale a quella occidentale, troviamo il Marsala Vintage Riserva Superiore Ambra Dolce 1980 di Cantine Intorcia che si classifica tra i primi dieci nei Top 100 "Da bere subito", seguito dal Vecchio Samperi di Marco de Bartoli, dal Grillo Parlante 2015 di Feudo Antico e dal Catarratto Vigna del Masso 2015 di Feudo Montoni. Sempre nella stessa categoria, tornando sull'altro versante, è Nerojbleo 2012 di Galati. Nei "Da conservare" troviamo il Lamuri 2014 di Tusca d'Almerita e il Saia 2014 di Feudo Maccari. Chiudono la batteria, nei top "Da comprare" il Centuno 2013 di CVA Cunicoli e il Maquè Rosso IGP 2015 di Porta del Vento. Vi è dunque una Sicilia presente in tutte le

Quattro etichette vanno in classifica per l'ottimo rapporto tra qualità e prezzo

sue declinazioni, che mostra come il livello qualitativo dei produttori di vino sia notevolmente migliorato negli ultimi anni e di come i produttori, (e questo emerge nella valutazione non solo regionale ma anche nazionale delle classifiche), siano alla ricerca di vini di facile beva, freschi e non troppo carichi oggi sempre più richiesti dai mercati. Un'altra chiave di lettura, considerando la consistenza di piccoli e grandi capoluoghi enologici, è la tendenza a produrre meglio e a concentrarsi sui propri "must" evidenziando il legame con il territorio di appartenenza con una riconoscenza autentica, sintetica e soprattutto comprensibile che possa aiutare il lettore-consumatore a una migliore consultazione.

L'altra grande novità di questa edizione, è l'eliminazione dei punteggi, un sistema di valutazione che finiva spesso per disorientare chi comprava la guida e per "penalizzarlo" un produttore rispetto a un altro, per uno scarto infinitesimale di voti. E per chi volesse imparare o semplicemente "ripassare" i termini enologici, è inserito un piccolo glossario con più di mille termini utilizzati. Il resto, lo scopriremo solo leggendo e degustando.