

SERGIO MIRAVALLE

La guerra dei Tre bicchieri

Nella separazioni matrimoniali, spesso si discute sulla divisione della cristalleria. Ma se il servizio buono più prezioso è costituito da «Tre bicchieri» non è facile decidere. E così solo ieri, con una nota ufficiale Gambero Rosso e Slow Food hanno deciso di mettere a tacere i rumors e le voci di guerra e dichiarato ufficialmente il divorzio editoriale, siglato dai due presidenti Paolo Cuccia e Roberto Burdese. Due visioni di intendere la critica vinicola sono divenute inconciliabili nelle stesse pagine: massima attenzione al mercato o più spazio all'etica enologica?

Dopo 22 anni la guida Vini d'Italia non sarà più un frutto comune. E i «Tre bicchieri»? Il super riconoscimento, che alla prima edizione nel 1988 andò a 33 vini e all'ultima del 2009 è stato assegnato a oltre 300 etichette, resteranno nella dote della Gambero Rosso Holding. Slow Food si sfilava e per quest'anno uscirà solo con una nuova edizione della «Guida del vino» quotidiano riservata alle bottiglie tra gli 8 e i dieci euro. Dal 2010 si vedrà. C'è allo studio una nuova guida.

Il gruppo romano, ancora fresco di un altro divorzio clamoroso con il suo fondatore Stefano Bonilli, continuerà dunque ad editare da solo «Vini d'Italia» dalla sede della Città del Gusto, dove ci sono anche gli studi del Gambero Rosso channel, in onda su Raisat.

Abbiamo già preso accordi per coprire con i nostri assaggiatori le regioni che sono state di competenza di Slow Food e cioè Piemonte, Valle d'Aosta, Liguria, Veneto, Friuli, Emilia e Marche» precisa Daniele Cernilli, 54 anni, storico cofondatore dell'edizione. Le scelte enogeografiche della Guida erano ogni anno al centro di commenti e polemiche con la sfida a colpi di «Tre bicchieri» tra Piemonte e Toscana con Friuli, Sicilia, Trentino Alto Adige e tutte le altre regioni ad inseguire. La Guida in questi anni è cresciuta in pagine e autorevolezza superando le centomila copie di diffusione con un'edizione in tedesco e una in inglese.

Ma quali sono le ragioni più profonde del divorzio tra le due anime storiche della sinistra enogastronomica? A suo tempo la Guida fu definita «il libretto rosso del vino».

Esclusi motivi economici Cernilli è diplomatico. «A Bra lascio tanti amici a cominciare da Gigi Piumatti, che con me firmava la Guida. Direi che nell'azione di Slow Food il vino è diventato meno strategico, rispetto ai discorsi più globali di Terra Madre, per noi invece resta al centro dell'attenzione».

A suo tempo nel 1987, quando era appena passata la bufera dello scandalo del metanolo con la sua scia di lutti e danni all'immagine

del vino italiano nel mondo, il successo della Guida fu anche di linguaggio: non più fantasiosi e un po' stucchevoli descrizioni dei vini con evocanti retrogusti dall'erba bagnata, alla mammola di bosco, ma incisive descrizioni sui vignaioli, via via aggiornate e arricchite.

Conquistare i «Tre bicchieri» per i produttori è diventato negli anni un momento di giusto orgoglio con evidenti e concrete ripercussioni di mercato in tutto il mondo. La classifica di questo campionato tra cantine vede in testa Angelo Gaja con 43 citazioni top, poi i fratelli Rivetti con 34 e Cà del Bosco con 32. I primi toscani sono i castelli di Fonterotoli e di Ama a quota 24.

Dalla sede di Bra di Slow Food l'altro responsabile dei curatori Gigi Piumatti, che ha sostituito da dieci anni palato e naso di Carlin Petrini precisa e conferma: «Abbiamo deciso una pausa di riflessione allargando il dibattito a tutti i nostri iscritti. Certamente può cambiare il modo di giudicare un vino, non più solo ciò che c'è nella bottiglia, ma anche la sua sostenibilità ambientale e l'etica della produzione».

La linea è quella tracciata da Vignerons d'Europe. Dopo l'incontro organizzato da Slow Food a Montpellier i «contadini che fanno vino» torneranno a riunirsi a Firenze in autunno. Petrini all'ultima festa dei Tre bicchieri al Lingotto di Torino, conclusasi con una leggendaria degustazione sulla rampa che porta alla pista sopraelevata dell'ex stabilimento Fiat, aveva ammonito: «Tornate nelle vigne, meno marketing, meno pubbliche relazioni. Fate il vino non per il gusto dei critici, ma perché piace prima di tutto a voi e non dimenticate che la terra va rispettata, sempre».

La guida

Migliaia di bottiglie per 120 assaggiatori



Il lavoro che porta ogni anno all'uscita della guida «Vini d'Italia» (nella foto la prima edizione, del 1988) è complesso. Più di 120 assaggiatori sono impegnati in tutte le regioni a selezionare migliaia di bottiglie. Nel 2009 ne sono state segnalate 18 mila di 2250 aziende. A ogni vino viene dato un punteggio. Ci sono poi le finali alla cieca tra quelli che arrivano almeno ai due bicchieri. L'ulteriore selezione porta al top dei «tre bicchieri», suddivisi per regioni. La guida assegna anche una serie di premi speciali e dal prossimo anno avrà anche i «tre bicchieri verdi» per segnalare i vini più ecosostenibili. (S. MIR.)

