

Le guide 2006:

“c’è qualcosa
di **NUOVO** nell’aria,
anzi di **ANTICO**”

Alberto Ugolini

Come è strano il mondo della critica enologica. Da una parte troviamo chi, dopo aver esaltato e premiato per anni vini dalla strafottente muscolarità va ora predicando un ritorno all’agilità e alla bevibilità, da un’altra parte chi si autoincensa arrogandosi il merito di aver capito per primo (e magari anche guidato) tale processo del ritorno all’immediatezza e alla tradizione, mentre nel mezzo si pone chi continua imperterrito un percorso valutativo improntato sulla valorizzazione dei soliti noti o su una valutazione talmente soggettiva e opinabile che potrebbe imbarazzare anche il lettore più sprovvisto (se tale non fosse). Già, il lettore, il consumatore di informazioni, l’appassionato che alle guide si rivolge per avere notizie attendibili su aziende, vini e qualità: a quale di queste deve credere? Quale di queste dovrebbe acquistare?

Nella valutazione complessiva di una guida riteniamo che sussista un doppio livello di lettura e analisi: un primo livello concerne la completezza e la varietà delle informazioni sui dati aziendali e sulle rispettive produzioni, un secondo livello riguarda invece la valutazione qualitativa dei vini. Troppo spesso l’attenzione dei non addetti e, soprattutto (ahimè!) anche degli addetti ai lavori, si focalizza unicamente sull’aspetto dei punteggi dimenticando una valutazione legata alla leggibilità di una guida; e di tale aspetto coglie solo l’effetto scandalistico della competizione, non entrando né nel dettaglio dell’attendibilità dei giudizi né nell’analisi approfondita delle più profonde tendenze in atto nella produzione dei vini di qualità.

Non possiamo certo noi, con questo articolo, porre rimedio a tali lacune ma non possiamo nemmeno esimerci dal compito di evidenziare tutti quegli aspetti meritevoli di analisi e approfondimento, anche per evitare spiacevoli confusioni fra degustazione e analisi sensoriale.

Anche quest’anno il numero delle guide qui recensite è stato pari a sei, tante quante sono quelle che per significatività in termini geografici e numerici possono annoverare cifre tali da rappresentare la produzione nazionale di qualità e precisamente: *Vini d’Italia 2006* del Gambero Rosso, *Guida oro I Vini di Veronelli 2006*, *Guida dei Vini Italiani 2006* di Luca Maroni, *Duemilavini 2006* dell’Associazione Italiana Sommelier (AIS), *Vini d’Italia 2006* de L’Espresso e *Vini Buoni d’Italia* – la guida ai vini da vitigni autoctoni delle Edizioni Gribaudo.

I compiti di una guida: informare

Il nome stesso con cui comunemente vengono definiti questi pesanti volumi (in termini di dimensione e soprattutto di prezzo) evidenzia il senso ultimo della loro esistenza quali, appunto, “guide” per lo spaesato lettore nell’intricato mondo vitivinicolo popolato da centinaia di denominazioni geografiche, migliaia di aziende, decine di migliaia di vini. Ma a differenza delle normali “guide turistiche” qui non si è di fronte a vetusti monumenti o ad antiche vestigia: qui le opere d’arte (i vini) entrano in contatto quotidiano con le nostre emozioni e la nostra cultura, qui gli artisti sono personaggi reali che con questo incontro giornaliero costruiscono il loro (e il nostro) futuro. Un ruolo quindi di grande responsabilità, un impegno che i curatori assumono sia nei confronti dei consumatori che dei produttori.

Una elevata numerosità di aziende e vini citati, l’agevole rintracciabilità degli stessi, la facile lettura delle varie informazioni, l’eshaustività e la correttezza delle stesse, persino la godibilità grafica, sono tutti aspetti rilevanti nella scelta di quale guida acquistare.

Per quel che concerne il numero di produttori e

prodotti valutati, in tabella 1 sono evidenziate le cifre relative a cinque di queste guide, con il confronto con i valori di due altre edizioni, il 2002 e il 1999 (per le sole tre guide presenti in quell'anno). Tutte le guide dichiarano oltre (o quasi) dieci mila vini recensiti e alcune migliaia di aziende, eccezion fatta per Vini Buoni d'Italia (la guida dei vini da soli vitigni autoctoni) il cui criterio di ammissione comporta una minor numerosità. Anche l'evoluzione nel tempo di questi numeri evidenziano un sempre maggior impegno e interesse da parte di tutti i soggetti.

La guida come giudice di qualità

Compito fondamentale per una guida è condurre attraverso un percorso culturale dove la valutazione qualitativa dovrebbe rappresentare un aspetto puramente consequenziale rispetto all'approccio filosofico e stilistico adottato. Non si risolve di certo la questione col dichiarare che quello del punteggio è solo un gioco, un modo semplice per attirare l'attenzione degli appassionati. Anzi, a ben pensarci proprio quest'ultima affermazione rappresenta un'arma a doppio taglio in quanto la presenza dei voti costituisce troppo spesso la sola curiosità per l'innocente consumatore (ma anche per il produttore) quando non opportunamente "guidato" a scoprire al di là dei numeri la filosofia produttiva e qualitativa di quel vino e di quell'azienda. Ma vista l'importanza data ai giudizi e il ruolo assunto di catalizzatori dei commenti fra addetti ai lavori, tanto vale cercare di capire l'attendibilità e la *correttezza*, se non delle valutazioni, almeno del processo e dei metodi di formazione.

La metodologia di valutazione nelle guide

Da anni riproponiamo le stesse considerazioni sul punto dolente: l'attendibilità delle valutazioni espresse dalle diverse guide. Mai ci stancheremo di sottolineare che per giungere a giu-

dizi oggettivi, e perciò attendibili, è necessario il rispetto di un insieme di presupposti scientifici. Questi presupposti possono essere schematicamente riassunti in cinque punti fondamentali:

1. anonimato dei campioni in assaggio
2. utilizzo di un panel di degustatori esperti
3. modalità e controllo delle condizioni di preparazione ed esecuzione del test
4. validità dei criteri di valutazione
5. modalità di elaborazione dati.

In tabella 2 riportiamo un riassunto di come ogni guida, così come da essa dichiarato, ha affrontato i cinque punti di cui sopra.

Anonimato dei campioni

Tutti i curatori delle guide dichiarano di aver effettuato assaggi rigorosamente anonimi (?) eccezion fatta per Luca Maroni, che nulla dice a proposito ma per il quale si intuisce che ciò non avviene (i vini di una stessa azienda sono valutati tutti lo stesso giorno). Per cui risulta necessario fidarsi della sua integerrima imparzialità di giudizio, pur con assaggi scoperti; fiducia che accorderemmo ciecamente, se non fosse per l'innocente apparizione di qualche legittima perplessità nel leggere l'elenco dei vini e delle aziende premiate. Più che in vini-frutto ci si imbatte ogni tanto in vere e proprie *aziende-frutto*, capaci di piazzare tutti i loro prodotti nella categoria top. Ci sarebbe stato un tale plebiscito se fossero stati assaggiati alla cieca? Non resta che fidarsi, e lo stesso vale per ciò che viene dichiarato dalle altre guide (e molti dubbi anche per loro ci sono!).

Panel di degustatori esperti

Qui il problema non sta tanto nella bravura degli assaggiatori (tutti preparati e allenati, ne siamo certi), quanto nell'evitare che il loro singolo giudizio condizioni l'assegnazione dei premi. Ecco che, accanto alle valutazioni di gruppo (almeno 3-4 giudici) che si desume essere state effettuate dal Gambero Rosso, dall' AIS, da L'Espresso (?) e da Vini Buoni, ci troviamo di fronte a valutazioni espresse da un'unica voce nella Guida Veronelli (a turno, da Gigi Brozzoni e Daniel Thomas) e dall'inossidabile (vedasi box a parte) Luca Maroni per l'omonima guida. In questi casi, chiaramente, non resta che sperare che fossero sempre in forma e quindi... nuovamente fidarsi, ricordando che anche 3-4 assaggiatori, per le regole dell'analisi sensoriale, sono in ogni caso pochi.

Condizioni e modalità di svolgimento del test

Per quel che concerne l'ubicazione degli assaggi,

	GR	VER	MAR	AIS	EX
Vini 1999	10.120	4.211	7.456		
Vini 2002	12.610	8mila	13.898	9mila	14.350
Vini 2006	15.476	13.293	11.311	9/10mila	9mila
Produttori 1999	1.536	1.174	894		
Produttori 2002	1.770	1.789	1.985	1.101	3.220
Produttori 2006	2.126	2.561	2.529	1.442	2.015

Tabella 1



GUIDE	Anonimato campioni	Giudizio dato da...	Modalità svolgimento test	Metodo di valutazione	Punteggio massimo e scala di valutazione
Gambero Rosso	SI	Min. 5 in selez. Di più in finale	Consorzi, altre sedi 100simi in selez. Metodo del consenso in finale	Complessità, ricchezza, equilibrio, aderenza al territorio	3 bicchieri Scala relativa
Veronelli	SI	Brozzoni e/o Thomases	In sede e in varie manifestazioni A volte più assaggi	Complessità, ricchezza, equilibrio, personalità	100 / 100 - 3 stelle Scala assoluta
Maroni	NO	Maroni solo	Nel suo ufficio	3 parametri: Consistenza, Equilibrio, Integrità	da 84 a 99 (vino-frutto) Scala assoluta
Ais	SI	Panel	Vinitaly, nelle redazioni, in aziende - In sede la finale dei migliori	Metodo A.I.S.	5 grappoli Scala relativa
Espresso	SI	Gentili - Rizzari e alcuni collaboratori	Sede, Consorzi Assaggio selettivo riassaggio migliori	Complessità, autenticità, personalità	20 / 20 Scala assoluta
Vini buoni	SI	2-3 in selezione (supervisione Resp.Region.) Panel in finale	Sedi Resp. Reg., Consorzi, Enoteche Finale per migliori	Qualità organolettica-Corrispondenza vino-vitigno - Bevibilità	4 Stelle con Corona Scala relativa

Tabella 2

Maroni ha valutato sempre nel suo ufficio mentre una variabilità di postazione vi può essere stata per tutti gli altri, con Gambero Rosso, Espresso presenti spesso presso i consorzi e altre strutture mentre AIS e Veronelli anche in varie manifestazioni (e per l'AIS anche in azienda!). Simile la procedura di valutazione tra Gambero Rosso, AIS, l'Espresso e Vini Buoni Autoctoni: una prima selezione di scrematura (valida anche per il punteggio) e una successiva fase finale per la scelta dei migliori. Per le altre qualche doppio assaggio (Brozzoni e Thomases) nella Veronelli e unico assaggio (con ripescaggio?) per Maroni.

Validità criteri di valutazione

Su questo elemento si stacca nitida, rispetto alle altre, la guida di Luca Maroni con l'assioma della "piacevolezza del vino", piacevolezza direttamente proporzionale alla sua fruttosità (consistenza, equilibrio e integrità del suo gusto). Per l'AIS, Veronelli e Gambero Rosso i criteri di premiazione sembrano essere quelli che tengono

particolarmente conto del livello di concentrazione cromatica e odorosa, di pulizia, potenza e complessità olfattiva, dell'equilibrio e della struttura del vino al gusto, della ricchezza e della persistenza aromatica e (soprattutto per il Gambero Rosso e AIS) della tipicità del vino. Per la guida de L'Espresso il concetto di qualità viene inteso in termini assoluti quindi senza alcuna particolare giustificazione sull'area di provenienza ma comunque con un occhio di riguardo sugli aspetti di personalità e caratterizzazione. Valutazione dei soli vini da vitigni autoctoni per i Vini Buoni Autoctoni con criteri di giudizio che fanno riferimento a qualità intesa come bevibilità e "tipicità", con particolare evidenziazione di vini di aziende poco conosciute.

Modalità di elaborazione dati

L'unica cosa completamente chiara sotto questo aspetto sono le modalità di manifestare il giudizio conclusivo: bicchieri, stellettes, vini-frutto, grappoli, corone, punteggi in centesimi,

L'eterna presa per i ...

Nel mondo della critica enologica si aggira da anni un personaggio che accanto a indubbie capacità sensoriali presenta ancor più sviluppate abilità extra-sensoriali, data la bravura nell'attirare produttori e appassionati che di adulazioni e chimere sentono avidamente il bisogno. A onor del vero, la sua venuta nel regno delle guide era apparsa inizialmente, e in parte lo è ancora, benefica e purificatrice: un neo-Giovanni Battista il quale, nel desertico mondo di vini aridi e aggressivi, rachitici e squilibrati, predicava l'imminente ritorno del Di-Vino Frutto, che avremmo riconosciuto per la concentrazione della mente, l'equilibrio del corpo e l'integrità dello spirito. Non alle tavole della Legge faceva riferimento ma ad assiomi e logismi, non con parabole e passi biblici il Battista predicava ma attraverso bacchiche metafore e dionisiache poesie.

E affinché chiunque potesse credere all'autorevolezza delle sue affermazioni, all'autenticità dei suoi giudizi ecco il solenne giuramento: "al fine di eliminare quanto più possibile eventuali elementi di disturbo, che avrebbero potuto rendere disomogenee le diverse sedute di assaggio, tutte le degustazioni si sono svolte nel medesimo ambiente... senza utilizzo di alcuna commissione di degustatori o gruppo di assaggio: le degustazioni sono effettuate unicamente da Luca Maroni, sue le valutazioni di tutti i vini". Con quale spirito di abnegazione il predicatore si immergeva così, solitario, nell'improbabile compito di giudicare oltre 11 mila vini in nemmeno tre mesi, nella quotidiana sofferenza di centinaia di assaggi e descrizioni, pardon di preghiere e lodi al Di-Vino Frutto, con un spirale ascetica che da una misera media giornaliera di poco più di 200 vini nel mese di maggio andava a toccare quota 436 nella giornata del 6 giugno, rimanendo costantemente sopra ai 200-300 nelle giornate successive sino a raggiungere l'estasi nella santa giornata del 29 luglio 2005 con ben 494 vini immolati al giudizio del sacro epitelo olfattivo e papillare.

Ma attenzione, non fatevi ingannare, il vero miracolo non sta di certo nell'aver raggiunto tali vette di enoico sacrificio (nulla è impossibile sotto la mistica visione del Di-Vino Frutto), il vero miracolo sta nel riusci-

novantanovesimi e ventesimi sono ormai entrati nel bagaglio linguistico di qualunque appassionato di vino.

Per quel che concerne la formazione del punteggio, se da un lato Maroni vi giunge tramite la somma dei voti assegnati ai tre parametri (consistenza, equilibrio, integrità) e l' AIS utilizzando la propria scheda di valutazione, poco (o nulla) ci è dato sapere di quali schede o singoli parametri siano stati usati dai curatori di Veronelli e da L'Espresso, mentre di certo particolare è il metodo del "dentro o fuori" usato del Gambero Rosso per i vini giunti in finale: un sì (3 bicchieri) o no (2 bicchieri blu), espressi e motivati dai componenti della commissione.

Molto rilevante ai fini della comprensione della diversa distribuzione dei giudizi è il criterio di scala assoluta e relativa utilizzato in valutazione dei vini dalle varie guide. Infatti, l'Espresso assegna il punteggio in senso assoluto, in quanto la valutazione deve rispecchiare il reale valore del vino, la sua qualità intrinseca, in una uniformità di giudizio che eviti il ricorso a fattori di compensazione come vitigno, regione e/o denominazione, per cui con molta difficoltà un Lambrusco, per quanto il migliore della sua categoria, potrà raggiungere i punteggi di un Brunello di Montalcino di media qualità; in posizione opposta opera il Gambero Rosso e anche Vini Buoni Autoc-toni per il quale fondamento del metodo è la comparazione di vini omogenei per provenienza e/o vitigno con particolare considerazione circa la loro aderenza alle caratteristiche migliori della loro tipologia. Per quanto riguarda le restanti guide, Maroni e Veronelli tendono a posizionarsi più vicini al concetto di assoluto (L'Espresso) mentre l' AIS sembra collocarsi più vicino alle posizioni del Gambero Rosso.

re ogni anno a convincere migliaia di produttori e di appassionati dell'attendibilità e dell'oggettività dei propri giudizi, dell'imparzialità dei propri punteggi anche se assegnati a bottiglie scoperte, della equanimità nell'assegnazione dei premi quando si è consulenti per diverse aziende partecipanti, della assoluta sobrietà e concentrazione al momento dell'assaggio del primo vino dopo averne assaggiati oltre 1570 nei quattro giorni precedenti, dell'equiparabilità del metro di valutazione fra il 1°, il 114°, il 247° e il 494° vino degustato – dando per scontato di poter giungere coscienti al 494° vino.

"Degustare è diverso da bere... Il degustatore è sobrio perché sa che per degustare è fondamentale la piena presenza mentale..." (da *La Piacevolezza del vino* di Luca Maroni). Se lo dice lui...

Le guide che danno i numeri

Al di là delle considerazioni e delle critiche costruttive sinora fatte, cerchiamo di cogliere dai dati di queste guide interessanti spunti di riflessione. Tra le considerazioni utili che possiamo trarre dall'attenta lettura di questi baedeker del buon bere (?) italico, in figura 1 viene evidenziata la distribuzione dei vini premiati per aree geografiche, in percentuale sul totale dei vini considerati al top da ogni guida, scelti secondo i seguenti criteri: 3 bicchieri Gambero Rosso, i Super Tre Stelle per i Vini di Veronelli, Vini-Frutto per Maroni, 5 Grappoli per AIS, Vini dell'Eccellenza per Espresso, Vini con Corona + finalisti per Vini Buoni Autoctoni.

Le tendenze confermano quello che già gli anni scorsi avevamo rilevato: Gambero Rosso e AIS valutano (più o meno consciamente) con una scala relativa, assegnano cioè i punteggi tenendo conto anche della zona in cui si trovano, per cui vi è una più equa distribuzione dei premiati per maxi-area rispetto, ad esempio, a Veronelli e (in parte) Espresso i quali spiccano per una evidente predilezione per le regioni più blasonate (Piemonte e, almeno per Veronelli, Toscana) che da sole oltrepassano ampiamente il 50% dei vini premiati. Maroni risulta, al contrario degli altri, molto più cauto nell'assegnazione dei vini-frutto nelle aree classiche, favorendo invece Triveneto e Centro-Sud Italia, aree dove probabilmente si ritrovano vini caratterizzati più per l'immediatezza che per la complessità. Vini Buoni Autoctoni sembra voler seguire una strada autonoma, quasi una via di mezzo con il criterio della bevibilità che la fa avvicinare a Maroni e della tipicità che la accomuna più a Gambero Rosso e AIS: molto interessante notare che per questa guida oltre il 50% dei vini premiati si trova in Piemonte o in Triveneto.

A conferma delle osservazioni qui sopra rilevate, si osservi la tabella 3 nella quale sono riportati i premiati nelle cinque principali denominazioni italiane (Barolo, Barbaresco, Amarone della Valpolicella, Chianti Classico, Brunello di Montalcino), i cui prodotti dovrebbero, per tradizione e vocazione, presentare caratteristiche altamente qualitative legate a complessità, ricchezza e aderenza a terroir/vitigno/tecnica produttiva. I Vini-Frutto di selezione maroniana sono rappresentati da vini delle Doc(g) più rinomate in percentuale esigua (6,4%) contrariamente a Veronelli ed Espresso le cui percentuali superano per entrambi il 41%. Su posizioni intermedie (e te pareva) sia Gambero Rosso sia AIS. A tale proposito, e sostanzialmente per tutte le guide, si sottoli-

na il grande contributo dato dai Barolo, a cui speriamo consegua pure un proporzionale successo di vendita sui mercati.

La particolare predilezione di Maroni e Vini Buoni Autoctoni per prodotti dalla elevata piacevolezza fruttata e bevibilità viene ulteriormente confermata dalla specifica analisi della macro-area Nord-Est suddivisa nelle quattro "regioni viticole": Alto Adige, Trentino, Veneto e Friuli Venezia Giulia (figura 2). Appare infatti evidente la preferenza, in termini relativi, di questi per il Trentino, area particolarmente vocata alla produzione di vini non particolarmente impegnativi ma indubbiamente piacevoli, preferenza non riscontrabile in pari grado per le altre guide: maggiore la predilezione di tutti per Alto Adige, Veneto e Friuli Venezia Giulia, a eccezione, relativamente a quest'ultima, per Vini Buoni Autoctoni, probabilmente perché numerosa è la presenza di vini da vitigni alloc-toni in quest'area, esclusi a priori da questa guida.

Le tendenze degli ultimi anni

Allo scopo di capire attuali tendenze, prevedere possibili scenari o confermare consolidati comportamenti, molto interessante può risultare l'analisi dell'evoluzione negli ultimi anni nel posizionamento geografico dei vini di qualità, secondo i critici delle guide. In figura 3 viene raffigurato l'andamento dal 2001 al 2006 (con i dati dell'Espresso a partire dall'edizione 2002 e l'esclusione di Vini Buoni d'Italia per l'esiguità dei dati storici). Per convenienza i vini premiati sono stati riuniti in macro-aree, operazione che se da una parte può risultare discutibile (riuni-

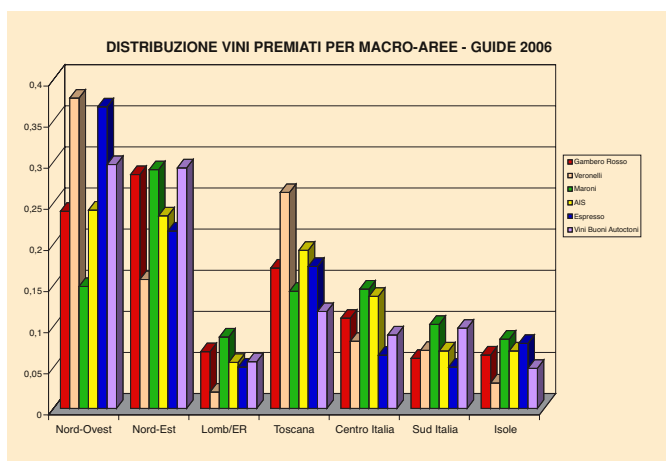


Figura 1

Denominazioni	Gamb.R.	Veronelli	Maroni	Ais	Espresso	Vini buoni
Barolo	37	137	33	36	37	12
Barbaresco	5	3	10	3	5	7
Amarone	10	14	30	11	5	4
Chianti Classico	6	1	23	4	1	6
Brunello di Montalcino	15	32	25	13	9	9
Totale	73	187	121	67	57	38
In % sui vini premiati	29,7%	41,3%	6,4%	23,4%	41,0%	15,4%

Tabella 3

re, ad esempio, Lombardia con l'Emilia Romagna, significa mettere assieme Valtellina e Colli di Rimini) dall'altra semplifica la lettura del grafico stesso. Ciò che conta è l'individuazione delle costanti che caratterizzano le singole guide o il porre in risalto particolari tendenze che grazie a questa visione d'insieme appaiono molto chiaramente, quali:

- la riduzione evidenziatasi nelle ultime due annate del peso, fra i vini-top, della Toscana (non elevata qualità vini rossi delle annate 2002 e 2003): in tutte le guide, esclusa Veronelli, il Piemonte e il Triveneto le sono davanti;
- la crescita dei vini del Sud e del Centro Italia già in corso da anni a un ritmo costante anche se non vertiginoso;
- il peso rilevante del Piemonte e del Triveneto, con una differenza sostanziale fra le due aree: nella prima risulta fondamentale il contributo apportato da un singolo vino, il Barolo (delle annate 2000 e 2001 ancora positive), nel secondo non vi sono vini né aree così dominanti ma vi è un'equa distribuzione fra regioni e denominazioni;
- l'assoluta specificità della guida di Maroni per il quale i vini-top del Piemonte e Toscana sono superati, come numero, non solo da Triveneto ma anche da Centro Italia e Sud Italia;
- l'andamento pressoché identico in termini di tendenza (e simile in termini assoluti) nella distribuzione geografica dei vini-top per le guide di Gambero Rosso e AIS, a dimostrazione del comune criterio "equilibrato".

Il mondo enologico prossimo a un regime di oligopolio?

L'attenta lettura delle guide può portare a raccogliere interessantissime e per certi versi insperate informazioni circa

le più "subdole" tendenze del mondo enologico, come quella del numero di aziende che pongono come loro enologo o consulente un determinato personaggio. Sempre più spesso si ode il lamento di coloro che accusano una omologazione nella caratterizzazione sensoriale di vini di qualità (e non solo della stessa zona), sempre più frequentemente si critica la standardizzazione dei prodotti riguardante non solo le produzioni industriali ma persino quelle di nicchia: tutti a lamentarsi, pochi a porvi rimedio. Le motivazioni sono diverse, la più immediata delle quali è dare la colpa al mercato che sempre più ricerca vini dalla elevata (in termini quantitativi) manifestazione sensoriale (tanto colore, tanto odore, tanta struttura, tanta persistenza e così via). E cosa ha fatto e può fare l'offerta per soddisfare e continuare a condizionare questa domanda? Fra le diverse azioni possibili, sembra che fra le più gettonate fra le aziende sia quella di ricorrere all'aiuto di consulenti di elevatissima professionalità e di altrettanto elevata "fama e capacità di condizionamento". A tale proposito e limitandosi ai casi di consulenti-enologi operanti in aziende di almeno cinque regioni diverse, dalle informazioni rac-

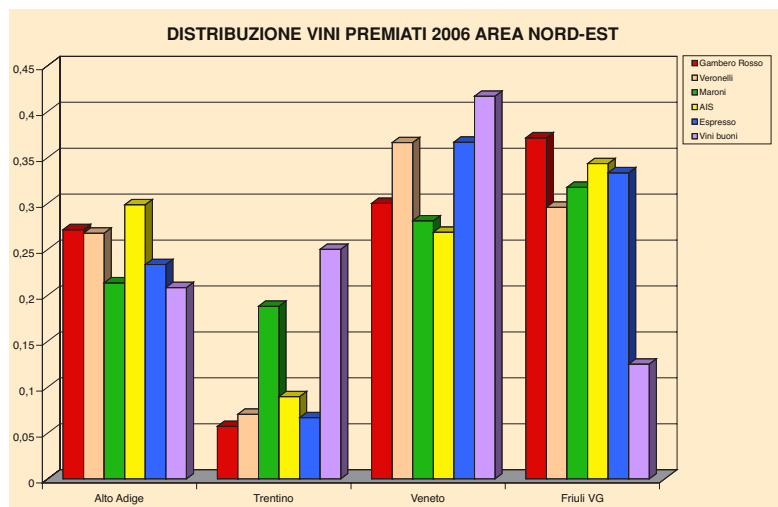


Figura 2

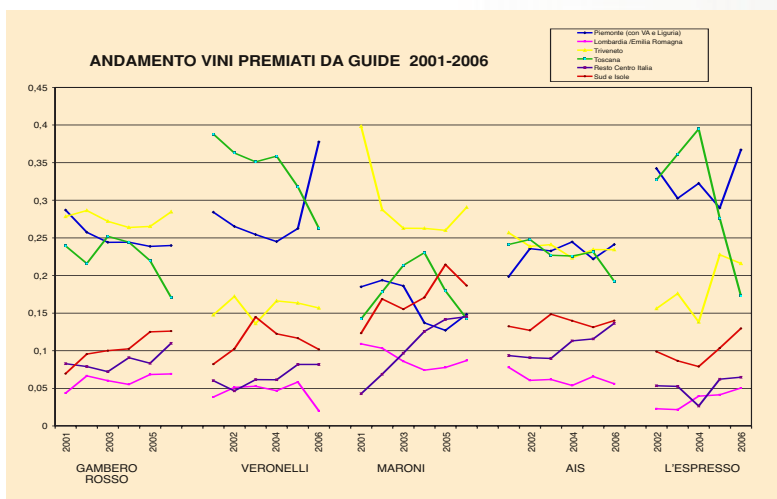


Figura 3

colte dalle guide, si evidenziano dati di particolare interesse: Cotarella risulta consulente (non so se lo sia veramente, ma le aziende hanno così indicato) in almeno 54 aziende di 15 regioni diverse, con una distribuzione fra regioni piuttosto omogenea (massimo 12 in una sola regione), Lanati opera per 37 aziende di 12 regioni diverse (con il Piemonte a farla da padrone), anche Bernabei in 12 regioni diverse, con però solo (!) 17 aziende al di fuori della Toscana, Pagli in 10 regioni con 62 aziende, ma appena (!) una ventina di queste fuori Toscana, o ancora Caviola in 9 regioni con 56 aziende (ma di queste 45 solo nel suo Piemonte) e così via. Considerando, quindi, solo quelli che operano in almeno 5 regioni, ed escludendo così dal calcolo i numerosissimi casi di consulenti di territorio, in 12 enologi (chi sarà fra loro Giuda Iscariota?) operano in oltre 430 aziende, delle quali quasi 200 al di fuori delle rispettive regioni predilette. Evviva il vino di qualità “globalizzato”!

Le contraddizioni dell'uomo-frutto

Sin dall'uscita del primo articolo relativo alle guide si è sottolineata l'unicità di quella di Maroni, la sola a indicare in dettaglio il criterio di valutazione (fruttuosità) e il processo di formazione del giudizio finale (con i tre descrittori consistenza, equilibrio, integrità). Accanto a questi aspetti, certamente positivi in quanto dichiaranti un metodo di fondo, se ne evidenziano purtroppo altri che instillano nell'attento lettore alcune critiche sulla leggibilità della guida e soprattutto profondi dubbi sull'attendibilità delle valutazioni. In riferimento alla leggibilità, si evidenzia una certa mancanza di logica nell'impostazione dell'ordine alfabetico delle aziende, con alcune che mantengono davanti al nome la dizione Azienda Agricola, Castello, Fattoria ecc. mentre altre lo perdono, come pure si avverte una certa difficoltà nel capire spesso se un vino sia Doc, Igt o da tavola. In termini di valutazioni vi sono fatti assolutamente sorprendenti. Uno di questi origina dal confronto dell'andamento nel

numero di vini premiati rispetto alle altre guide: mentre queste ultime, infatti, assegnano per il 2006 meno premi rispetto all'anno precedente (il Gambero Rosso passa da 264 a 246, AIS da 320 a 286, l'Espresso da 145 a 139 – Vini Buoni, contando anche i finalisti, da 299 a 246), Maroni li incrementa di oltre il 50% (da 1031 a 1889 vini-frutto).

Ancor più stupefacente è osservarne l'evoluzione nel tempo che vede 1889 e 1031 vini-frutto rispettivamente nel 2006 e 2005, 621 nel 2004, 320 nel 2002, 211 nel 2001, 137 nel 2000 (lo stesso numero di quelli assegnati nella sola giornata del 29 luglio 2005) e solamente 60 nel 1999: un incremento del 500% dal 2002 al 2006, del 200% nei soli ultimi due anni. Incredibile! Sempre a proposito di attendibilità che dire, allora, delle mitiche aziende-frutto, di cui la totalità (o quasi) dei vini presentati è stata premiata: alcuni esempi: Firriato 14 su 14, Marchesi di Barolo 14 su 14, Icardi 13 su 13, Sant'Orsola-Filli Martini 12 su 12, Feudi di San Marzano 11 su 11, LaVis 23 (!) su 24, Mastroberardino 14 su 15, Farnese 12 su 13, Madonna delle Vittorie 11 su 12, Feudi di San Gregorio 12 su 14 e così via. Qualche lontano dubbio può sorgere anche in considerazione di quei 51 vini-frutto assegnati in data 29 luglio riprendendo vini di aziende la cui produzione era già stata valutata settimane o mesi prima. Non sapevo che ci fosse anche nel mondo del vino... il ripescaggio!

Capacità di analisi e curiosità: le armi del vero appassionato

Informare, formare e stimolare: credo che in fondo la ragion d'essere di una guida risieda in questi tre obiettivi. Se la capacità di dare informazioni, tante, corrette, utili, essenziali costituisce lo scopo istituzionale di questi vademecum del buon bere, non si può dimenticare come una efficace informazione rappresenti già essa stessa un elemento di formazione, di crescita culturale e professionale e conseguentemente uno stimolo verso ulteriori conoscenze o esperienze personali. Il percorso di crescita nella cultura della qualità deve comunque svolgersi in maniera autonoma, partendo da una propria capacità di analisi e dall'infinita curiosità verso il bello: non si può sostituire l'esperienza sensoriale di un vino riducendola, come accade spesso nelle guide, a numeri o simboli, e nessun esperto potrà mai farci cambiare idea sulla piacevolezza sperimentata di persona. Buona lettura...anzi, buona degustazione!