

■ **IL GIUDIZIO** / Successo: anche al Salone del Gusto di Torino gli esperti più importanti l'hanno 'incoronato' grande vino

# Il 'Piaggia' si conferma: Vannucci brinda coi tre bicchieri

PRATO — Mauro Vannucci soddisfatto, dopo aver per il terzo anno consecutivo ricevuto l'ambito riconoscimento dei 'tre bicchieri' da parte del 'Gambero Rosso' per il suo Piaggia, pensa già 'in grande'. Non che si sia montato la testa, per carità: le sue genuine origini contadine glielo impediscono di fatto per onestà e carattere. E' piuttosto a misurarsi con una recente, piacevole realtà, nata quasi per gioco e che si sta trasformando in attività serissima: di quelle dove impegno e responsabilità cominciano a farsi strada, ben lontano

dai guadagni, del resto prevedibili in prospettiva. E' il momento di dare risposte concrete alla domanda in crescita: «Così sto impiantando una nuova vigna di 12 ettari in contrada 'Santa Cristina', naturalmente nel territorio di Carmignano. Qui spero di creare un vino sempre più qualitativamente perfezionato e aderente alle aspettative del pubblico e degli esperti del settore». Poche volte i grandi soloni del buon bere italiano sono stati così concordi nel decretare l'eccellenza di un prodotto. Quest'anno, alla 'prova del fuoco' del Salone del

Gusto di Torino, le quattro più importanti e prestigiose guide enologiche nazionali non hanno avuto esitazioni e perfino lo 'stittico' Veronelli ha confermato al grande vino i 'tre soli azzurri', massimo voto della sua autorevole guida. Il 'Piaggia', prodotto con vitigni previsti dal disciplinare del Carmignano, è un vino ormai ricercatissimo e grandi aziende come Justerini & Brooks o il ristorante 'Le Cirque 2000' di Bernardini a New York se lo contendono. Aspettando il futuro, godiamocelo al presente.

**Guido Guidi Guerrera**