

G DEGUSTARE

Un vino delle Marche non era mai arrivato prima d'ora in vetta alla classifica dei 100 migliori rossi d'Italia compilata incrociando i voti dalle cinque guide enologiche appena giunte in libreria. L'impresa è riuscita al Kurni, ma non è la sola sorpresa: non era infatti mai successo in passato che nelle prime dieci posizioni fossero rappresentate sei regioni, quasi tutte considerate minori, mentre le due che di solito vi spadroneggiano, Piemonte e Toscana, hanno dovuto limitarsi a occupare soltanto due posti ciascuna. Per dilagare poi, a dire il vero, nel resto della hit-parade, dove il Piemonte ha vinto l'ormai tradizionale confronto piazzando 32 vini, mentre la Toscana

ha dovuto fermarsi stavolta a 26. Colpa probabilmente delle vicissitudini giudiziarie del Brunello di Montalcino: quest'anno in graduatoria ce n'è uno solo. Come mai? Essendo firmato Biondi Santi è al disopra di ogni sospetto. Come ogni anno su *Gentleman*, la graduatoria è ricavata mettendo insieme le preferenze delle cinque guide dei vini appena pubblicate, e poiché tali preferenze sono espresse in modo diverso, è stato necessario tradurle preventivamente in termini omogenei. Ecco come. La guida del Gambero Rosso-Slow Food assegna da 1 a 3 bicchieri, stampando in rosso i 2 bicchieri entrati in finale. *Gentleman* li ha trasformati in voti centesimali:

3bicchieri=95; 2bicchieri rossi=90; 2bicchieri neri=85; 1bicchiere=80.

I grappoli con cui si esprime la guida dell'Ais (Associazione italiana sommelier) sono stati interpretati così: 5grappoli=95, 4grappoli=87, 3grappoli=80, 2grappoli=73. I voti delle guide di Veronelli e di Luca Maroni sono già formulati in centesimi, mentre quelli dell'Espresso, in ventesimi, sono stati moltiplicati per 5. La somma dei punteggi resi omogenei ha determinato la classifica.

Nel prossimo numero di *Gentleman*, che sarà in edicola il 31 dicembre, sarà pubblicata la classifica dei migliori vini bianchi e da dessert.

Segue da pag. 17

VINO	PRODUTTORE	Gambero Rosso	L'Espresso	Veronelli	Ais	Luca Maroni	TOTALE
28 Sole dei Padri 2005	Spadafora	2 r	16,5	92	5	88	447,5
29 Valtellina Sforzato Albareda 2006	Mamete Prevostini	3	17	91	4	89	447
Amarone della Valpolicella Classico Acinatico 2004	Stefano Accordini	2 r	16	94	5	88	447
Nambrot 2005	Tenuta di Ghizzano	3	17	93	4	87	447
Don Antonio 2006	Morgante	3	16	93	5	84	447
30 Sforsat di Valtellina 5 Stelle 2005	Nino Negri	2 r	17	93	5	83	446
Amarone della Valpolicella Mithas 2004	Corte Sant'Alda	2 r	17	92	5	84	446
Sangiovese di Romagna Sup. Avi Ris. 2005	San Patrignano	3	16	94	5	82	446
Carmignano Riserva Piaggia 2005	Piaggia	2 r	16	95	5	86	446
I Sodi di San Niccolò 2004	Castellare di Castellina	3	15	94	5	87	446
31 Barbera del Monferrato Superiore Bricco Battista 2005	Accornero	2 r	17,5	88	5	85	445,5
Barolo Riserva Ginestra 2001	Paolo Conterno	3	17,5	92	4	84	445,5
32 Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone 2006	Braida	2 r	18	93	4	85	445
Barolo Bricco Francesco 2004	Rocche Costamagna	2 r	18	92	4	86	445
Barolo Le Coste Mosconi 2004	Armando Parusso	2 r	17	94	4	89	445
Barolo Le Vigne 2004	Luciano Sandrone	2 r	17	95	4	88	445
Cortona Syrah Il Bosco 2005	Tenimenti Luigi D'Alessandro	2 n	17	93	5	87	445
Mormoreto 2005	Marchesi de' Frescobaldi	3	17	91	4	87	445
Graticciaia 2004	Agricole Vallone	2 n	18	92	5	83	445
Camelot 2006	Firriato	2 n	16	90	5	95	445
33 Cabernet Sauvignon Lafòa 2004	Cantina Produttori Colterenzio	3	16,5	93	4	87	444,5
Marciliano Umbria 2006	Falesco	2 r	15,5	97	4	93	444,5
34 Barolo Rocche Marcenasco 2004	Renato Ratti	2 r	17,0	92	4	90	444
Barolo Sarmassa 2004	Giacomo Brezza & Figli	3	18	89	4	83	444
Langhe Rosso Darmagi 2005	Gaja	2 r	17	93	4	89	444
Granato 2006	Foradori	2 r	16	92	5	87	444
Solaia 2005	Marchesi Antinori	2 n	16	96	5	88	444
Contea di Sclafani Rosso del Conte 2005	Tasca d'Almerita	3	17	91	4	86	444
35 Barbera d'Asti Superiore Nizza 2005	Olim Bauda	2 r	16,5	91	5	85	443,5
Langhe Nebbiolo Sorì San Lorenzo 2005	Gaja	2 r	16,5	94	4	90	443,5
Rocca di Frassinello 2006	Rocca di Frassinello	3	15,5	94	4	90	443,5
Tignanello 2005	Marchesi Antinori	3	16,5	93	4	86	443,5
Don Luigi Riserva 2006	Di Majo Norante	3	16,5	92	4	87	443,5
36 Barbaresco Riserva Santo Stefano 2003	Castello di Neive	2 r	17	92	5	81	443
37 Barolo Rocche di Castiglione 2004	Oddero	2 r	16,5	92	5	83	442,5
Montefalco Sagrantino 2005	Perticaia	3	16,5	94	4	84	442,5
38 Chianti Classico Rancia Riserva 2005	Fattoria di Felsina	3	17	91	4	84	442
Romitorio di Santedame 2005	Ruffino	2 n	17	90	5	87	442
Aglianico del Vulture Macarico 2005	Macarico	2 r	17	93	4	87	442
Aglianico del Vulture Riserva Don Anselmo 2004	Paternoster	2 r	16	94	5	83	442
39 Dofana Toscana Rosso 2006	Carpineta Fontalpino	2 r	16,5	95	4	87	441,5
Fontalloro 2005	Fattoria di Felsina	3	16,5	92	4	85	441,5
Monteccucco Sangiovese Lombrone Riserva 2004	Colle Massari	3	17,5	90	4	82	441,5
Ambrusco Pallagrello Nero 2006	Terre del Principe	3	16,5	93	4	84	441,5



Annuario dei migliori vini italiani 2009
LM Editore (36 euro).



I vini d'Italia 2009
L'Espresso (22 euro).