Pagina a cura di **Sandro Piovani** - gusto@gazzettadiparma.net

Gusto

I vini di Parma e le guide

Buoni risultati per il movimento parmigiano anche se mancano iniziative comuni di informazione

Andrea Grignaffini

Quello che un tempo era una sorta di movimento a crescere del vino parmense ora non lo è più: questo il responso dell'incrocio delle guide vini 2018. A questa prima constatazione aritmetica ci sta qualche riscontro differente che va analizzato con cura. Innanzi tutto ci sono aziende che non spediscono campioni alle guide come pratica consolidata (e la cosa ci può stare). Secondo punto, e qui si tratterebbe di parlare di sistema, non c'è un movimento sincrono che crei attenzione sul nostro territorio.
Il giornalista difficilmente viene nella nostra provincia per un tour strutturato e nemmeno ci sono anteprime che hanno richiamo nel parmense, eventi questi che stanno, invece, trovando terreni fertili anche in zone meno tradizionalmente vocate delle classiche (Toscana, Piemonte, Sicilia, Campania). In Romagna, solo attenendoci ai vicini di casa, per esempio il sistema «anteprima» sta diventando ben collaudato. Qui tutto è lasciato al singolo e in questa modalità molte aziende stanno trovando un loro feeling consolidato col mondo delle guide.
Si è arrivati quindi a risultati davvero eccellenti come nel caso di Monte delle Vigne che consolida i Tre bicchieri del Gambero Rosso (premio che difficilmente anni fa si poteva pensare arrivasse nel nostro territorio), Ariola che ormai da anni è al top assoluto nell'Annuario di Maroni), così come le Cantine Ceci quasi abbonate ai Cinque Grappoli di Bibenda. Prendiamo quindi il buono che emerge e passiamo in rassegna le aziende che vedono come al solito in prima posizione Monte delle Vigne (unica recensita da tutte le sei guide generaliste, ma che ottiene importantissimi risultati anche nelle altre).
Se per l'azienda di Ozzano un tempo i riconoscimenti arrivavano da Nabucco o Callas (pietre miliari territoriali) ora è la gamma che vince se pensiamo che i succitati tre bicchieri sono stati conquistati dal Rosso, ma anche i due Lambruschi top (Salici, rifermentato in bottiglia e Calanchi) hanno ottenuto grandi risultati in pochissimo tempo. Senza parlare dei vini fermi di nicchia come la Barbera Argille 2013 (addirittura 93 per Daniele Cernilli) ma anche il Cabernet Franc 2013 (90 per la Guida Veronelli). A dimostrazione di una somma di territori in grado di essere competitiva su tutto.
Bene come al solito Ariola (presente su quattro guide su sei) in primis col vino che da sempre traina la gamma: il Lambrusco Marcello, ma che trova buona performance anche con quella Rosa Nera omaggio a Forte Rigoni e da sempre vino emblema dell'azienda anche quando era di altra proprietà, omaggiata appunto nell'etichetta. A tre guide due must locali e una novità degna di attenzione. Partiamo dalle Cantine Ceci di Torrile che si portano a casa due cinque grappoli Bibenda, uno di questi ovviamente con quell'Otello che da tanto tempo è ai vertici della guida ma che si comporta bene anche nelle altre. Poi segnaliamo il silente lavoro di Lamoretti che rappresenta al meglio di come si può lavorare nel solco della tradizione innovando con gentilezza e intelligenza sia su bianchi di bell'impronta aromatica (anche fermi vedi Malvasia e Sauvignon) sia su rossi di buona potenza. New entry a questi livelli infine Oinoe (la città del vino), nata nel 2013 con vigneti sulla Val d'Enza. Vini di carattere moderno, dallo stile ben definito ma dai nomi piuttosto complessi. Bello il suo impatto territoriale riscuotendo consensi in primis per i vini frizzanti (i due Lambrusco Bocanegra 11.0 e Phos 15.0 sugli altri). Da segnalare infine che altre aziende hanno avuto consensi dalle guide come nel caso di Carra di Casatico presente in Bibenda e nella Guida di Cernilli (in primis col Lambrusco Torcularia), e la Cantine il Poggio e Costamezzana Vini inseriti sull'Annuario di Luca Maroni.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

MONTE DELLE VIGNE	GAMBERO	BIBENDA	MARONI	VITAE	VERONELLI	CERNILLI
Nabucco 2013				3	89	90
Nabucco 2015	2	4	93			
Colli di Parma Rosso 2016	3R		89		90	
Lambrusco I Salici 2015		4			88	90
Colli di Parma Malvasia Frizzante Secca			90	3	87	
Colli di Parma Poem			90		89	
Colli di Parma I Calanchi		4			87	
Rubina Spumante Brut Rosé			86		87	
Callas 1014	2					89
Malvasia Frizzante Dolce 2016			91	3,5		
Lambrusco Selezione 2016			92	3,5		
Sauvignon Colli di Parma			90			
Lambrusco			90			
Colli di Parma Cabernet Franc Riserva Franc 2013					90	
Monte delle Vigne Spumante Brut 2016					88	
Argille 2013						93
ARIOLA						
Lambrusco Marcello Grand Cru 2016		4	98			89
Lintrigo Cuvée			90			88
Malvasia Forte Rigoni Grand Cru 2016			93			87
Rosa Nera Forte Rigoni		4	90			
Barbian Rosso 2016			93			
Fortanina Gran Cru 2016			92			
Lintrigo Rosé Extra Dry			90			
Colli di Parma Malvasia Secco 2016				3		
CANTINE CECI						
Otello Nero di Lambrusco 1813 2016		5		3	88	
Fortanina La Luna 2016				3,5		
Arturo's A'S 2016				3		
Nani di Otello Brut 2015		5				
To You Bolle di Lambrusco 2016		4				
Lambrusco Terre Verdiane 2016		4				
Nani di Otello Dry 2015		4				
Otello Malvasia 1813 2016		4				
Otello Rosé 2016		4				
Otellon'ice demisec 2016		4				
LAMORETTI						
Colli di Parma Sauvignon 2016		4	92			
Colli di Parma Malvasia Ferma			90		86	
Colli di Parma Sauvignon Spumante Brut			90		86	
Moscato Dolce Frizzante			91		86	
Lambrusco Colli di Parma 2016		4	91			
Vigneti Montefiore Rosso 2016			92			
Vigna del Guasto 2013			88			
Vino del Campo 2015			96			
Malvasia Colli di Parma Frizzante 2016			92			
Vigneti Montefiore 2015		4				
OINOE						
Colli di Parma Malvasia Frizzante Sabitu 14.0			88		86	
Bocanegra Lambrusco Frizzante dell'Emila 11.0			93		86	
Dios Phos Lambrusco Frizzante dell'Emila 15.0			91		86	
Una Rosa è 12.0 Emilia Spumante Rosé Extra Dry			89		86	
Colli di Parma Cabernet 1.0 Evoe 2013				3,5		
Colli di Parma Sauvignon 2.0 Virgo 2015			90	3		
Ross di Peder 2013			90			
Merlot Pentelico 7.0 2016			90			
Colli di Parma Cabernet 1.0 Evoe 2014			90			

LEGENDA 2017

"Vini d'Italia 2018"
del Gambero Rosso, a cura di Gianni Fabrizio, Eleonora Guerini, Marco Sabellico, pag. 1.012, euro 30,00. Assegna i voti in bicchieri. Abbiamo analizzato i vini premiati almeno con due bicchieri.

"Bibenda 2018" "Vini d'Italia" " La Grande Guida Digitale" "Ristoranti; Oli; Grappe; Birre"
Direttore Franco M. Ricci, edito dalla Fondazione Italiana Sommelier. Le valutazioni sono espresse in grappoli. La guida è On-line a pagamento (euro 25,5). Abbiamo selezionato i vini da quattro grappoli in su.

"I Vini di Veronelli 2018"
Guida Oro, edito da Seminario Permanente Luigi Veronelli, Curatori Gigi Brozzoni, Marco Magnoli e Alessandra Piubello, pag. 1152, euro 32,00. Assegna le valutazioni fino a un massimo di tre stelle, premia con il sole i vini che hanno maggiormente stupito al di là della valutazione ottenuta e con un punteggio in centesimi. Abbiamo considerato i vini da 86 punti in su.

"Annuario dei Migliori Vini Italiani 2018"
di Luca Maroni, edito da Sens, pag. 1.104, euro 55,00. Assegna i voti in centesimi. Abbiamo preso in considerazione i vini che hanno conquistato un punteggio da 86 in su.

"Vitae 2018" "La Guida Vini"
edito da AIS (Associazione Italiana Sommelier) Diretta da Antonello Maietta, pag. 2.080; euro 35,00. Assegna i voti mediante viti da 1 a 4 (con la possibilità del 3 viti e mezza). Abbiamo recensito vini da tre in su.

"Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2018"
curata da Daniele Cernilli edita da Mondadori, pag. 623, euro 15,00. I voti sono espressi in centesimi. Abbiamo preso in considerazione i vini che hanno conquistato un punteggio da 86 in su.

Nella classifica abbiamo preso in considerazione solo le guide "generaliste" che esprimono valutazioni e voti, restano a parte le altre. Il criterio dello specchietto riassuntivo, come abbiamo sempre messo in pratica, si basa sulla prassi consolidata degli schemi "guide delle guide" che considera primario la presenza dell'azienda nel maggior numero di guide al di là dei punteggi stessi.

VkVSIyMjVm9sb0Vhc3lSZWFkZXJfTWVkaWFzZXQjIyMwNzQ5OWJiZi00MjhkLTQxNTUtODNkMS03NDk1ZWYxNjk3NGQjIyMyMDE4LTAxLTE4VDExOjE5OjE2IyMjVkVS