



CIBOVINO

Di guida in guida, le pagelle dei super vini

È un vino prodotto solo nelle annate migliori e ha un vestito firmato dalla designer Francalma Nieddu, vincitrice della terza edizione del Premio il Mosnel Questione di Etichetta: è il Franciacorta riserva QdE dell'azienda Il Mosnel dei fratelli Lucia e Giulio Barzanò e anche uno degli spumanti più premiati dalle principali guide enologiche 2011. Non è il solo, naturalmente. Per fermarci quest'anno tra le etichette più apprezzate dalla critica, la scelta può spaziare su una rosa di bollicine molto valide, con le quali fare bella figura e soprattutto bere bene. Tanto per cambiare, sono ben piazzati i tre big del settore Ca'del Bosco, Bellavista e Ferrari, con più di una proposta, come l'Anna Maria Clementi 2003, il Bellavista brut gran cuvée 2004, il Giulio Ferrari riserva del fondatore. Questo non intimorisce altri

produttori di valore, in grado di regalare bollicine di grande fascino, per esempio Enrico Gatti 2005 con il suo Franciacorta brut 2005 (applaudito da *Espresso* e *Gambero rosso*) o Emanuele Robotti titolare della cantina Monte Rossa, sempre in Franciacorta, con il suo Cabochon 2005,



premiato da *Gambero rosso*, *Ais Bibenda* e *I Vini di Veronelli*. Il Franciacorta brut secolo novo 2005, dell'azienda Le Marchesine è lo spumante migliore dell'anno secondo il *Gambero rosso*, che assegna i suoi tre bicchieri ad altre soavi bollicine come il Brut Extreme Palazzo Lana 2005 di Guido Berlucchi che si guadagna anche i 5 grappoli dell'Ais, dopo l'oscar per la deliziosa versione saten.

Tra i preferiti Ais anche il Franciacorta brut Valentino Maiolini cuvée, il magnifico Bagnadore 2004 di Barone Pizzini, il Villa Crespia riserva 2002 Francesco Iacono di Muratori, l'extra brut vintage 2004 de La Montana, l'Altemasi Graal riserva 2003 di Cavitt. Figurano tra i grandi vini della neonata guida *Slow wine* il Blanc de blancs collezione brut 2005 di Cavallieri (segnalato anche dal *Gambero*) o il Pas dosé 2006 dei fratelli Berlucchi.

Come sempre si distinguono le valutazioni della *Guida di Luca Marsori* che premia, tra gli spumanti metodo classico, l'Aquila reale riserva 2003 di Cesarni Storza e la Stipula rosé brut 2008 delle Cantine del notaio.

Anna Di Martino

IL MONDO

Settimanale
17 Dicembre 2010