

LA GUIDA DELL'ESPRESSO

► PESCARA

Trecento bottiglie selezionate dopo 20mila degustazioni e ordinate per valore in tre distinte classifiche: i 100 vini "da conservare", destinati cioè ad affinarsi e migliorare nel tempo, dunque da serbare con cura; i 100 "da comprare", per l'ottimo rapporto qualità-prezzo, cioè il cui valore supera il prezzo anche se questo può essere non basso; e i 100 "da bere subito", importanti ed eccellenti, che si possono stappare con piacere immediatamente, perché già pronti al momento dell'uscita della guida.

È questa l'essenza della guida "I Vini d'Italia 2017" dell'Espresso, a cura di **Andrea Grignaffini** e **Antonio Paolini**, in edicola e in libreria da oggi 14 ottobre a 18 euro (c'è anche in versione digitale in app disponibile per iPhone, iPad e dispositivi Android a 7,99 euro). L'obiettivo di questa edizione, è di «indirizzare la guida più al consumatore che all'addetto ai lavori», ha spiegato il direttore **Enzo Vizzari**.

Tra le tante novità, una forse è più importante delle altre: per la prima volta spariscono i punteggi: troppo alta la qualità media, gli scarti sarebbero stati infinitesimali. Questo naturalmente non significa che i vini siano tutti uguali, perché differenze ci sono e la guida le descrive e spiega.

Al vertice della prima piramide dei 100 vini da bere subito c'è il Barbaresco Crichton Pajé "un totem, delicatezza totale persistenza infinita". Il primo vino abruzzese si incontra all'11° posto, è il Cerasuolo d'Abruzzo Le Cince 2015 di De Fermo, un'azienda di contrada Cordaro a Loreto Aprutino condotta da **Stefano Papetti** e **Nicoletta De Fermo**. Altri quattro abruzzesi sono tra i primi 25: il Cerasuolo 2015 di Emidio Pepe, il Montepulciano d'Abruzzo I Vasari dei Fratelli Barba di Roseto degli Abruzzi, il Trebbiano Vigneto di Popoli di Valle Reale e il Cerasuolo Pepe Rosa 2015 di Stefania Pepe azienda di Torano Nuovo. Apre la lista dei 100 vini da comprare è il Brunello di Montalcino 2011 di Ridolfi, ma subito al terzo posto c'è il Trebbiano d'Abruzzo Gianni Masciarelli 2015 dell'azienda Masciarelli («un

I 100 VINI DA BERE SUBITO

- 1 Barbaresco Crichton Pajé 2007 I Paglieri Roana 600 €
- 2 Greco di Tufo Pietra Rosa 2013 Di Prisco 15 €
- 3 Franciacorta Extra Brut Vittorio Moretti Riserva Meraviglioso - Bellavista 560 €
- 11 Cerasuolo d'Abruzzo Le Cince 2015 De Fermo 20 €
- 16 Cerasuolo d'Abruzzo 2015 Pepe Emidio 30 €
- 23 Montepulciano d'Abruzzo I Vasari 2013 Fratelli Barba 25 €
- 24 Trebbiano d'Abruzzo Vigneto di Popoli 2014 Valle Reale 20 €
- 25 Cerasuolo d'Abruzzo Pepe Rosa 2015 Stefania Pepe 30 €

I 100 VINI DA COMPRARE

- 1 Brunello Montalcino 2011 Ridolfi 32 €
- 2 Verdicchio di Matelica 2015 Collestefano 8 €
- 3 Trebbiano d'Abruzzo 2015 Gianni Masciarelli 7 €
- 15 Montepulciano d'Abruzzo 2013 Casino Murri - San Giacomo 10 €
- 26 Cerasuolo d'Abruzzo 2015 Barone Cornacchia 8 €
- 28 Cerasuolo d'Abruzzo Baldovino 2015 I fauri 10 €
- 69 Montepulciano d'Abruzzo Riserva 2011 Filomusi Guelfi 15 €

I 100 VINI DA CONSERVARE

- 1 Taurasi Poliphemo 2012 Tecce Luigi 45 €
- 2 Barolo Monprivato in Castiglione Falletto 2011 Mascarello Giuseppe e Figlio 100 €
- 3 Barbaresco Pajé Vecchie Viti 2011 I paglieri - Roagna 122 €
- 15 Montepulciano d'Abruzzo 2012 Valentini 193 €
- 26 Pecorino Frontone 2013 Cataldi Madonna 30 €
- 30 Montepulciano d'Abruzzo 2013 Pepe Emidio 50 €
- 80 Montepulciano d'Abruzzo Riserva Inferi 2012 Marramiro 19 €

I grandi vini d'Abruzzo tra i magnifici 300 d'Italia

Molte novità nell'edizione 2017 della Guida in vendita da oggi. In evidenza il Trebbiano Masciarelli e il ritorno di Valentini, dopo 6 anni, al Montepulciano



Marina Cvetic



Emidio Pepe



Luigi Cataldi Madonna



Lorenzo Filomusi Guelfi



Francesco Valentini



Stefania Pepe



La copertina della guida dell'Espresso "I vini d'Italia 2017"

esploratore coraggioso e lungimirante del potenziale enoico abruzzese», dice la scheda critica) condotta con mano sicura da **Marina Cvetic**. Seguono il Montepulciano d'Abruzzo - Casino Murri 2013 della San Giacomo, il Cerasuolo d'Abruzzo

2015 di Barone Cornacchia, il Cerasuolo d'Abruzzo Baldovino 2015 de I fauri e il Montepulciano d'Abruzzo Riserva 2011 dell'azienda Filomusi Guelfi. Al vertice dei vini da conservare c'è l'irpino Taurasi Poliphemo 2012, il primo abruzzese è il

Montepulciano d'Abruzzo 2012 di Valentini, al 15° con il primo rosso imbottigliato dopo quello del 2006, "Per scelta", si legge nella guida, "perché la natura (e l'orgoglio legittimi del blasone) si onorano anche rinunciando, se il valore della

vendemmia non è quello preteso". Seguono gli altri abruzzesi Pecorino Frontone 2013 di Cataldi Madonna, Montepulciano d'Abruzzo 2013 di Pepe Emidio e il Montepulciano d'Abruzzo Riserva Inferi 2012 di Marramiro.