

La lista dei vini astigiani "da non perdere"

A fine anno le guide enologiche pubblicano le liste dei vini "da non perdere": nell'elenco anche barbera e moscato
COLETTI — P.43



LE ETICHETTE SEGNALATE DALLE PRINCIPALI GUIDE

Questi sono i vini "top" da sorseggiare nel 2019

Sui gradini più alti del podio la Barbera nella diverse tipologie. Bene anche il Moscato Docg e nella versione Passito

RICCARDO COLETTI
NIZZA MONFERRATO

Il vitigno è antico e si chiama Barbera. Un simbolo per il Piemonte, un vino per tutti che in un decennio ha cambiato pelle e anno dopo anno si è fatto «internazionale» senza perdere la sua identità. «Ecco perché il mondo ci guarda con interesse – sottolinea Filippo Mobirici, presidente del Consorzio della Barbera -. I nostri vitigni autoctoni hanno identità chiara e riconoscibile. Un'identità che fonda le sue radici nella

tradizione senza aver mai paura di evolversi senza snaturarsi». Con l'arrivo dell'inverno, e la chiusura delle vendemmia, si aprono le guide enologiche. I testi che «consigliano» ai winelover i migliori vini da consumare nel 2019 stanno mettendo l'Astigiano sotto la lente d'ingrandimento.

Gambero rosso

Non a caso la guida del Gambero Rosso anno dopo anno degusta sempre più vini astigiani. Sono 11 i Tre Bicchieri assegnati quest'anno alla

Barbera da Gambero Rosso. Quattro volte campione "Tre

Bicchieri" la Barbera d'Asti docg, denominazione che con 22 milioni di bottiglie rappresenta la produzione enologica del Piemonte, tre Barbera del Monferrato doc e altre quattro volte è stato premiato il Nizza, punta di diamante di un territorio vocato per la coltivazione del vitigno Barbera. Medaglia anche per due etichette d'eccezione denominate Piemonte doc: Moscato Passito e Pinot Nero. Nella scorsa edizione, nel



2017, erano state sei le etichette tutelate dal Consorzio tra i premiati.

Il Gambero Rosso ha premiato: Coppo - L'Avvocata 2017; Luigi Spertino - La Mandorla 2016; **Montalbera - Nuda 2015**; Pico Maccario - Lavignone 2017; Borgo Isobella Augusta 2014; Michele Chiarlo - La Court 2015; Roberto Ferraris - 2015; Tenuta Olim Bauda - 2015; Cascina Pastori - Apertura 2015

Vini Slow 2019

Premiati: Tenuta Olim Bauda con La Villa 2019; L'Armanzia con "Titon" 2015; La Gironda con "Le Nicchie" 2015. Sul podio dei "Vino Quotidiano" dal miglior rapporto qua-

lità-prezzo gli astigiani: Tenuta Garetto con Barbera d'Asti 2016; Cascina Castle't - Barbera d'Asti 2017; Brema - Barbera d'Asti "Ai Cruss" 2016; Antonio Bellicoso - Barbera d'Asti "Amor mio" 2017; Gianni Doglia - Barbera d'Asti Bosco Donne 2017; Guido Vada - Barbera d'Asti Tanguera 2017; Carussin - Barbera d'Asti "Asinoi" 2017; Dacapo Barbera d'Asti "San-

bastian" 2016 e 499 - Moscato d'Asti 2017; La Morandina - Moscato d'Asti 2017

«Vitae»

La rivista di Ais ha premiato con le "4 Viti": Barbera d'Asti Bricco dell'uccellone 2016 - Braida Giacomo Bologna; Barbera d'Asti Pomorosso 2015 - Coppo; Barbera d'Asti Superiore Alfiera 2015 - Marchesi Alfieri; Barbera d'Asti Superiore La Mandorla 2016 - Luigi Spertino; Barbera d'Asti Superiore Mongovone 2016 - Elio Perrone; Barbera d'Asti Superiore Superba

2015 - Vigne Dei Mastri; Contratto Special Cuvée Pas Dosé Riserva 2010 - Contratto; Lozzolo Piasa Rischei 2014 - Forteto della Luja; Moscato d'Asti Casa di Bianca 2017 - Gianni Doglia; Nizza 2015 - Tenuta Olim Bauda.

Guida ai Vini de L'Espresso

Massimo riconoscimento a: Pas Dosé Blanc de noir for Englad 2013 - Contratto; "Bricco dell'Uccellone" 2016 - Braida; Nizza 2015 - Tenuta Olim Bauda; Metodo Classico Blanc de Noir, 36 mesi 2014 - Marchesi Alfieri. —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



Lo stand del Consorzio della Barbera d'Asti e dei vini del Monferrato al Vinitaly