

Le guide 2014

L'Otello Nero di Ceci conferma i cinque grappoli

■ Una guida tutta nuova che probabilmente sarà però l'ultima che vede la sua luce così come la conosciamo. Dopo 15 anni di guida Ais in collaborazione con la casa editrice Bibenda di Franco Maria Ricci di Roma (pag. 2.048; Euro 39,00) come già riportato dai media del vino e non solo si correrà in futuro su binari che saranno paralleli ma che non si incroceranno. Già questa è stata una guida di rottura sin dal titolo - immaginifico - *Ti Amo Italia* (col verbo sostituito da un cuore rosso), passando all'inserimento dei ristoranti (che avevano una guida apposita), per arrivare a una mossa che ha lasciato allibiti i più: l'eliminazione delle note gustative. Proprio quelle che hanno reso celebre il ruolo del sommelier in Italia e nel mondo. Alla fine si è parlato più di questi temi che delle scelte di classifica. Ma in

periodi come questi ci sta anche questo. E ora passiamo ai numeri come sempre notevoli: 1.700 aziende vinicole citate fra le migliori produttrici di vini; 20.000 vini recensiti, 500 i vini dell'eccellenza premiati con i cinque grappoli, 10 vini italiani al top della classifica. Tutte le regioni sono descritte attraverso i loro produttori, il territorio, le varie denominazioni e informazioni utili al lettore. Le valutazioni sono espresse in grappoli, da uno a cinque, corrispondenti ai numeri dal 74 al cento. Vengono inoltre riportate indicazioni sulla tipologia del vino, le uve, il prezzo, il numero di bottiglie, suggerimenti sull'abbinamento al cibo. Prendendo in considerazione il nostro territorio anche quest'anno viene riconfermato con 5 grappoli l'Otello Nero di Lambrusco 2012 di **Cantine Ceci** di Torrile, a seguire con 4 grappoli:

Otello Oro 2012 e Otello 200 2012; e con 3 grappoli altri cinque vini. Sempre in posizione alta, Monte delle Vigne di Ozzano Taro che si vede aggiudicati i 4 grappoli a tre etichette: Callas 2012, Nabucco 2011, Cabernet Franc Riserva 2010, mentre altri 6 vini sono valutati con 3 grappoli. A Langhirano l'azienda Lamoretti vede premiati con 4 grappoli, il Vinalunga '71 2011, il Vigneti Montefiore 2011 e il Serbato 2010; 2 vini raggiungono i 3 grappoli. Spostandoci a Casatico di Langhirano l'azienda Carra conquista 4 grappoli con il Brut Camerapicta 2006 e l'Arcòl 2011, mentre tre grappoli per 8 vini. Chiudiamo con Ariola di Langhirano che vede premiati con 3 grappoli otto vini. Insomma una situazione generale discreta ma senza quella marcia in più che ci saremmo aspettati dopo che gli anni scorsi fecero ben sperare.

Infine, come accennato precedentemente, parte importante della Guida Bibenda 2014 è riservata ai ristoranti segnalati attraverso parametri indicativi di qualità: cucina, cantina, ambiente, con il simbolo dei baci da due a cinque per l'eccellenza. In più un ambito riconoscimento viene assegnato a quei «Ristoranti dell'Anno» che riportano anche il simbolo della Corona per la loro eccellenza.

Nella nostra provincia sono stati recensiti molti ristoranti con significativi risultati, ma nessuna eccellenza, così prendiamo in esame solo i 4 baci, iniziando dalla città con Parizzi. Spostandoci a Collecchio troviamo Villa Maria Luigia, a Polesine Antica Corte Pallavicina, a Roccabianca Hostaria da Ivan, chiudiamo con La Brace Steak House a Sala Baganza. Molti altri hanno raggiunto i 3 baci. ❖ **Andrea Grignaffini**



Alessandro Ceci con il suo Otello Nero.

