

Vini d'Italia 2024: la guida del Gambero racconta un complicato e affascinante scenario

15 Ottobre 2023

di Redazione



ROMA – È un compleanno importante quello della nuova Guida *Vini d'Italia 2024* che con quest'edizione spegne trentasette candeline.

Un salto generazionale dalla prima del 1987 che nasce con un chiaro e nobile obiettivo: raccontare i grandi e i grandissimi vini dell'Italia, anche per restituire la credibilità del Bel Paese nel mondo, profondamente minata dallo scandalo del metanolo del 1986. Già l'anno successivo segna una rottura, con un'edizione rivoluzionaria per l'epoca, dalla copertina color verde bottiglia, dallo strano formato fuori misura e dalla grafica elegantissima. Fino ai giorni nostri, con un nuovo cambio d'abito, una grafica rinnovata e ancora più leggibile, ma una

filosofia che resta immutata negli anni: sempre attenta alla valorizzazione delle nuove realtà di qualità, puntuale nel segnalare chi lavora nel rispetto dell'ambiente, le piccole aziende come i grandi marchi di rinomanza internazionale, dai piccoli artigiani della vigna e della cantina alle grandi cooperative.

Da trentasette edizioni, la Guida *Vini d'Italia* racconta e interpreta la storia del vino in Italia: un prodotto editoriale che è cresciuto in questi anni – dai 1.400 vini degustati nel 1988 ai 50mila di oggi – grazie al lavoro dei produttori di tutta Italia e all'appassionato lavoro della grande squadra del Gambero Rosso, con i suoi 70 degustatori competenti e tanti collaboratori che “quest’anno cresce ancora con un nuovo vicecuratore, **William Pregentelli**, che va ad affiancare **Lorenzo Ruggeri** – dichiarano i curatori della Guida, **Marco Sabellico, Gianni Fabrizio e Giuseppe Carrus** -. Oggi la guida è prodotta in tre edizioni in lingua straniera, quella tedesca, l'inglese e da alcuni anni anche quella in cinese. Questo ci permette di portare in giro per il mondo con oltre 40 eventi il meglio dei vini Made in Italy. Una voce forte, di cui la nostra enologia, gli operatori del settore e soprattutto i consumatori hanno bisogno”.

I Tre Bicchieri, i Tre Bicchieri Verdi e i vini sotto i 15 euro

È il risultato di mesi di degustazioni alla cieca presso consorzi e istituzioni: 50mila le etichette degustate, in crescita rispetto alle 46mila del 2023, mostrando un livello medio della produzione italiana superiore, in ogni regione, rispetto all'anno passato. Solo una parte di questi troverà spazio tra le pagine della Guida.

Anche quest’anno sono due i territori extra frontaliери inclusi: quello del Canton Ticino e della Brda slovena, dove legami storici e culturali millenari rendono queste zone molto vicine alla tradizione vitivinicola italiana.

Le degustazioni finali – dove sono stati coinvolti 2.300 vini – hanno condotto all’assegnazione dei Tre Bicchieri, il massimo riconoscimento, a 498 vini (vs 455 nel 2023). 174, pari al 35% del totale, sono i Tre Bicchieri Verdi, prodotti da aziende certificate biologiche o biodinamiche (vs 154 nel 2023): un record assoluto per Vini d'Italia, a conferma di un trend virtuoso che si alimenta di vendemmia in vendemmia, dalle micro-cantine alle grandi aziende capaci di rilanciare le molteplici sfide della sostenibilità ambientale.

Ben 56 i vini premiati reperibili in enoteca entro la fascia dei 15 euro, tra cui 7 etichette addirittura al di sotto dei dieci euro.

I 12 Premi Speciali

I Migliori vini dell'anno, con partner Italesse

Il Rosso dell'Anno va a una sontuosa edizione del Barolo Vigna Rionda Ester Canale Rosso 2019 della cantina Giovanni Rosso a Serralunga d'Alba (Cuneo). Un vino di spettacolare ricchezza alla quale riesce ad abbinare una straordinaria armonia, ennesima conferma della Langa come uno dei grandissimi terroir dell'enologia mondiale;

Il Bianco dell'anno viene dal Friuli: è il Collio Chardonnay Riserva 2018 di Marko Primosic, che dimostra ancora una volta come i bianchi italiani possano essere affascinanti e longevi;

Le Bollicine dell'Anno rimangono appannaggio della Lombardia con l'eccellente Franciacorta Nature 2016 della Gatti, maison storica della denominazione;

Il Rosato dell'Anno è il Cerasuolo d'Abruzzo Tauma 2022 di Pettinella. Un Rosato dal tratto artigianale, verace, davvero identitario. E irresistibile.

Il Vino da Meditazione dell'Anno (che quest'anno non è dolce) è un Marsala Vergine Riserva 2011 della Florio. Sia l'azienda sia la denominazione non hanno bisogno di presentazioni. Un meritato contributo al rilancio di questa storica prestigiosa denominazione;

Il Miglior Rapporto Qualità Prezzo quest'anno è rappresentato dalla Sardegna con il Mandrolisai Rosso Fradiles 2021 della Fradiles di Atzara, che riesce ad offrire un rosso memorabile, da vecchie vigne ad alberello con rese bassissime ad un prezzo più che accessibile.

Con il supporto del partner Zignago Vetro:

Il Premio per la Viticoltura Sostenibile

Terre Margaritelli di Torgiano, uno dei Borghi più belli d'Italia nella provincia di Perugia, che rappresenta un esempio di viticoltura di qualità rispettosa dell'ambiente e dei valori sociali.

La Cantina Emergente

Ceri di Carmignano, nella campagna tra Firenze e Prato, che debutta in Guida con una affascinante versione di Carmignano, la Riserva Arrendevole 2020. Piccola denominazione ma grandi vini.

La Vignaiola dell'Anno

Marinella Camerani di Corte Sant'Alda a Mezzane di Sotto (VR). Una vita spesa tra le vigne, in armonia con la natura.

Il Premio per il Progetto Solidale

La marchigiana Velenosi, con l'iniziativa virtuosa che la proprietaria Angela porta avanti da alcuni anni dando un concreto aiuto ad un gruppo di ragazzi autistici.

Il Premio Speciale per la Cooperativa dell'Anno

Cantina Tramin, sulla Strada del Vino a Bolzano, che da anni interpreta il territorio in maniera magistrale.

Cantina dell'Anno

Umani Ronchi di Osimo, nelle Marche. L'azienda della famiglia Bernetti veleggia da anni a livelli di eccellenza; la serie di etichette degustate quest'anno oltre ad essere perfettamente rappresentativa dei terroir in cui opera, ha dimostrato ancora una volta il valore dell'azienda.