

SAPORI & PIACERI

Camani a Gardone ora fa da sé



Riccardo Camani, da Soverè, è uno dei cuochi bergamaschi più quotati e meglio giudicati dalle guide, tanto da meritarsi nel lungo sodalizio con la proprietà di Villa Fioralis (splendida dimora affacciata sul lago di Garda a Gardone Riviera) la stella Michelin. Ebbene, dopo una quindicina d'anni Camani lascia Villa Fior-

daliso per mettersi in proprio (obiettivo raggiunto lavorando da zero) e partendo da zero. A giorni verrà comunicato il nome della sua insegna: già si sa che sarà ancora in quel di Gardone Riviera ed avrà anch'essa affaccio a lago. ■

Lo chef bergamasco Riccardo Camani lascia Villa Fioralis

Ravecca-Moro alleati a Londra per la cucina

Trasferita londinese per Tiziana Ravecca, cuoca e contitolare con la sorella gemella Arianna e la mamma Giovanna del ristorante di Romano che porta il cognome di famiglia. A chiamarla a cucinare nel cuore della city, al Margaux al 152 di Old Brompton Road, è stato Alessandro Moro, figlio di Adelio, noto calciatore

dell'Atalanta e dell'Inter tra gli anni '70 e '80. Con un socio col quale condivide da un decennio il lavoro dell'intermediazione finanziaria, Moro ha deciso di dare sfogo alla sua passione per il mangiare di qualità. È nato così pochi mesi fa il Margaux (nome di uno dei più noti rossi bordolesi), raffinato wine-bar con cucina realizzata con materie prime di alto livello. Per uno scatto in avanti sul fronte della cucina del pesce, è stato individuato lo stile ligure di Tiziana Ravecca. A questa primata serata seguiranno altre. L'obiettivo è aprire un nuovo locale. ■



Tiziana Ravecca con Alessandro Moro al Margaux di Londra

I vini bergamaschi, buoni ma non di più

La classifica-confronto della nostra enologia secondo il giudizio delle guide d'Italia più diffuse. Situazione bloccata su valori discreti ma non eccellenti. Il Gambero Rosso consiglia 13 cantine

Vini bergamaschi: i migliori 20 secondo le guide

ABBREVIAZIONI
Docg: Denominazione origine controllata e garantita
Doc: Denominazione origine controllata
Igt: Indicazione geografica tipica
Vdt: Vino da tavola
s.a.: senza annata

| | | GAMBERO | ESPRESSO | AIS | VERONELLI | TOTALE |
|--|--------------------------------------|---------|----------|-----|-----------|--------|
| Moscato di Scanzo Docg Doge 2010 | La Brugherata - Scanzorosciate | 85 | 77,5 | 95 | 91 | 348,5 |
| Moscato di Scanzo Docg Don Quijote 2007 | Monzio Compagnoni - Adro (BS) | 85 | 72,5 | 87 | 90 | 334,5 |
| Luna Rossa Igt Bergamasca Rosso 2009 | Caminella - Cenate Sotto | 85 | 72,5 | 87 | 89 | 333,5 |
| Goccio di Sole Vdt Passito Rosso 2010 | Caminella - Cenate Sotto | 80 | 72,5 | 87 | 85 | 324,5 |
| Valcalepio Rosso Doc Ripa di Luna 2010 | Caminella - Cenate Sotto | 80 | 75 | 82 | 86 | 323 |
| Vescovado del Feudo Igt Bergamasca Bianco 2012 | La Brugherata - Scanzorosciate | 85 | 80 | 87 | - | 252 |
| Spumante Metodo Classico Brut s.a. | Il Calepino - Castelli Calepio | 85 | 80 | 82 | - | 247 |
| Spumante Metodo Classico Brut Ripa di Luna 2010 | Caminella - Cenate Sotto | 80 | 75 | 87 | - | 242 |
| Valcalepio Rosso Doc Riserva Cantoalto 2010 | Bonaldi Cascina del Bosco - Sorisole | 85 | - | - | 90 | 175 |
| Spumante Metodo Classico Brut Ris. Frà Ambrogio s.a. | Il Calepino - Castelli Calepio | 85 | - | 87 | - | 172 |
| Valcalepio Doc Rosso di Luna 2008 | Monzio Compagnoni - Adro (BS) | - | - | 82 | 89 | 171 |
| M.A.S. Igt Bergamasca Rosso 2008 | Il Calepino - Castelli Calepio | - | 80 | 87 | - | 167 |
| Spumante Metodo Classico Brut Rosè s.a. | Il Calepino - Castelli Calepio | 85 | - | 82 | - | 167 |
| Valcalepio Rosso Doc Dioniso 2010 | Il Cipresso - Scanzorosciate | 80 | - | - | 86 | 166 |
| Moscato di Scanzo Docg Serafino 2009 | Il Cipresso - Scanzorosciate | - | 80 | - | 85 | 165 |
| Valcalepio Bianco Doc Melardo 2012 | Il Cipresso - Scanzorosciate | 80 | - | - | 85 | 165 |
| Valcalepio Bianco Doc | Bonaldi Cascina del Bosco - Sorisole | 80 | - | - | 85 | 165 |
| Spumante Metodo Classico Brut s.a. | Bonaldi Cascina del Bosco - Sorisole | 80 | - | - | 84 | 164 |
| Vermiglio di Rovia Igt Bergamasca Rosso 2012 | La Brugherata - Scanzorosciate | 80 | - | 82 | - | 162 |
| Rosso di Alberico Igt Bergamasca 2012 | La Brugherata - Scanzorosciate | 8 | - | 82 | - | 162 |



Vini bergamaschi

I migliori assaggi del 2013

- 1 Il Lupo e la Volpe Igt Bergamasca Incrocio Manzoni 2012 Casa Virginia - Villa d'Almè
- 2 Luna Rossa Igt Bergamasca Rosso 2009 Caminella - Cenate Sotto
- 3 Moscato di Scanzo Docg 2009 Biava - Scanzorosciate
- 4 Patrizio Tgt Bergamasca Rosso 2009 Eligio Magri - Torre de' Roveri
- 5 Tassodine Dedicato a Francesco Arrigoni Igt Bergamasca Pinot Nero 2011 Magni di Tassodine - Villa d'Adda
- 6 Tessere Igt Bergamasca Merlot 2010 Sant'Egidio - Sotto il Monte
- 7 Spumante Brut degli Angeli Metodo Classico s.a. Tenuta degli Angeli - Carobbio degli Angeli
- 8 Valcalepio Bianco Doc 2012 Cascina nel Bosco - Bonaldi
- 9 Valcalepio Rosso Doc Colle della Luna 2010 Monzio Compagnoni - Adro (BS)
- 10 Valcalepio Rosso Riserva Fedrigo Doc 2005 Le Corne - Grumello del Monte

ELIO GHISALBERTI

L'ultima classifica-confronto dell'enologia bergamasca a giudizio delle guide dei vini d'Italia più diffuse risale ormai da una lustro addietro. Avevamo smesso di stilare perché le conclusioni che ne potevano trarre erano in definitiva sempre le stesse e poco o per nulla lusinghiere. Poche le segnalazioni, punteggi non esaltanti (mai nessun vino prodotto in provincia con valutazioni da primato), nessuna citazione di particolare rilievo ad esclusione saltuariamente delle prestazioni del Moscato di Scanzo.

Dunque sono passati cinque anni e ci è sembrato opportuno riprendere in mano le edizioni 2014 di quelle stesse guide e vedere a che punto siamo. Ebbene, nella sostanza, stando alle sentenze emesse dai degustatori-redattori delle guide medesime, non c'è da stare allegri: il movimento enologico bergamasco continua a non riuscire ad elevarsi dalla mediocrità. Trattasi di una fotografia attendibile - chiedi e vedrai allora - sono i curatori delle guide a non essere come i suoi dire sul pezzo, a non cogliere i miglioramenti? Arrivando a trovare risposte che potremmo riprodurre in fotocopi-

pia. Forse le valutazioni sono un poco ingenerose nei confronti di quei (pochi) che tentano e talvolta riescono (ma senza la necessaria determinazione e continuità) ad emergere, ma in fondo continua

Come calcolare i punti

La classifica è il risultato della somma dei singoli punteggi ottenuti dai vini sulle quattro principali guide ai Vini d'Italia prese in considerazione. Per uniformare il giudizio è stata utilizzata la scala (e relativo punteggio) in centesimi internazionalmente utilizzata dalle associazioni dei Sommelier. In particolare, per la guida de L'Espresso che giudica in ventesimi il punteggio è stato moltiplicato per 5; per quella dell'Associazione italiana Sommeliers (Bibenda) i cinque grappoli valgono 95 punti; i quattro 87; i tre 82. I bicchieri del Gambero Rosso sono stati tradotti così: tre bicchieri 95 punti; 2 bicchieri 85; 1 bicchiere 80 punti. La guida Veronelli assegna già punteggi in centesimi.

ad essere tristemente vero che la situazione è bloccata su valori buoni ma non eccellenti. Gli altri corrono più forte, come dimostra l'aumento progressivo dei riconoscimenti ai massimi livelli a vini che provengono da zone enologicamente più giovani e meno dotate di storia e tradizione. «Per recuperare il tempo perduto occorre rimboccarsi le maniche, cambiare mentalità nei fatti e non solo nelle dichiarazioni d'intenti - scrivevamo allora - e se non lo si farà in fretta c'è il rischio di perdere ulteriore terreno». Era una considerazione che conteneva anche un'esortazione che nella pratica sembra essere rimasta, ahimè, inascoltata. Risultato il movimento non ha dato nel suo complesso segnali di crescita. Semmai il contrario. La cartina al tornasole è appunto la consistenza che esce dalla consultazione delle guide: la più generosa in fatto di segnalazioni continua ad essere quella del Gambero Rosso con 13 cantine consigliate; retrocede Veronelli che da una dozzina passa a 10; L'Espresso ne riporta 8; l'Ais-Bibenda solamente 4. E solamente 3 sono le cantine che fanno l'emploi di segnalazioni, la Brugherata a Scanzorosciate, la Caminella

a Cenate Sotto, Monzio Compagnoni che ha sede ad Adro (BS) ma produce vini nella bergamasca (li ha sempre prodotti ma è assai probabile che in un prossimo futuro si concentrerà solo sulla Franciacorta). In testa alla classifica si piazzano dunque cinque tra i vini di queste aziende segnalati da tutte le guide: la prima posizione è appannaggio del Moscato di Scanzo 2010 de La Brugherata (è anche l'unico vino ad ottenere cinque grappoli dell'Ais-Bibenda il massimo della valutazione); in seconda posizione ancora un Moscato di Scanzo, della vendemmia 2007, di Monzio Compagnoni; sul podio anche un rosso ad Igt Bergamasca, la Luna Rossa 2009 de La Caminella. Con il quinto posto del Valcalepio Rosso Doc Ripa di Luna 2010, la Caminella conferma il ruolo di leader per quanto riguarda i rossi. Il miglior bianco è appannaggio invece de La Brugherata con il Vescovado del Feudo 2012 (Igt Bergamasca). Per gli spumanti metodo classico l'azienda di riferimento rimane Il Calepino dei fratelli Plebani.

La nostra top ten

Se, come detto, le guide non aiutano granché gli appassionati enofili nella ricerca delle migliori etichette prodotte nel territorio collinare bergamasco, ci proviamo noi a stilare la top ten degli assaggi effettuati nel corso del 2013. Sia detto, senza nessuna pretesa di essere esauritivo o di sostituirci alle guide (anche perché i nostri assaggi sono frutto di sensazioni avute al momento della degustazione senza comparazione e termini di confronto, senza cioè quell'approccio metodico che è invece essenziale per esprimere un giudizio più circostanziato). Ma al tempo stesso crediamo che unendo le due classifiche si possa ottenere un quadro più fedele e rappresentativo della qualità che sa esprimere in questo momento l'enologia bergamasca. Che non sarà esaltante, ma nemmeno così deprimente come quello che viene disegnato dalle guide.

Infine una considerazione sugli esclusi: stupisce l'assenza di due aziende storiche di Grumello del Monte come la Tenuta Castello e Le Corne. Ma anche il fatto che due tra le aziende emergenti più valide, Sant'Egidio a Sotto il Monte ed Eligio Magri di Torre de' Roveri siano citati da una sola guida su quattro. ■

Stupisce l'assenza di due aziende storiche come la Tenuta Castello e Le Corne