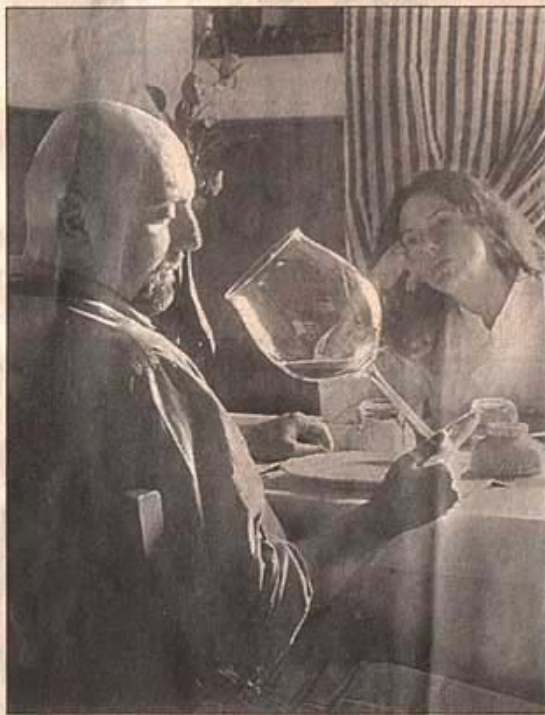


# Bologna

Martedì 23 febbraio 1999 il Resto del Carlino

Il punteggio massimo, 'tre bicchieri' nella guida del Gambero Rosso, è andato anche a due aziende produttrici della nostra provincia

## I vini bolognesi nel Gotha della qualità



di Carlo Frassoldati

Una cinque ore-stop aperta a tutti in cui abbandonarsi all'assaggio e alla degustazione dei cento vini più pregiati dell'enologia regionale, ma non solo. Perché in pratica si è trattato di una autentica autoccelebrazione dell'enogastronomia emiliano romagnola, quella che ha fatto tappa ieri a Villa Cicogna, alle porte di S. Lazzaro. Anche se la bevanda preferita da Dio Bacco si è rivelata la protagonista assoluta. E le parole di Guido Tampieri, assessore regionale all'Agricoltura, lo confermano pienamente: «Anche se in dieci anni la produzione di vino in Emilia Romagna si è quasi dimezzata ha spiegato la qualità è notevolmente aumentata, e, ed un'eccellenza dei prodotti gastronomici sta corrispondendo un'eccellenza nella qualità dei nostri vini». Quindi, se il vino e la cucina tengono alta la bandiera tricolore nel mondo, ieri c'erano mille e un motivo per

capirlo e... assaggiarlo. In primis per i Tre Bicchieri, il riconoscimento più alto che la casa editrice Slow Food e un'autorità come il Gambero Rosso Editore affidavano ai produttori con più di dieci vini premiati in questi anni all'interno delle guide presentate alla stampa, i «Vini d'Italia '99» un analitico lavoro di assaggio che ha coinvolto

10120 vini prodotti da 1536 cantine sparse su tutto il territorio nazionale, la «Guida al Vino Quotidiano» una «bibbia» di 2300 vini segnalati ad uso e consumo dei goderecci per eccellenza e la «Guida delle Osterie '99» un sussidiario del mangiar bene all'italiana che accarezza tutte le specialità.

Ma, in fatto di vini, ed è que-

sta la grande novità promossa dal convegno, l'Emilia Romagna scala la classifica del Belpaese, passando da tre a cinque «Tre Bicchieri», di cui due sono aziende della provincia di Bologna: la Tenuta Bonzara di Monte San Pietro, con il Cabernet Sauvignon Bonzarone '96, e la Tre Monti di Imola, col Boldo '97. E, in questa sorta di giornata degli Oscar delle golosità, non potevano mancare i premi alla buona cucina: una «chioccolata d'oro» riconoscimento assegnato a quegli artigiani che si sono prodigati per la salvaguardia e l'eccellenza della produzione alimentare e gastronomica se la sono aggiudicata il maestro chef Renato Gualandi (come più grande artigiano della cucina italiana), l'osteria Amerigo di Savigno (dove ospitalità e qualità dei cibi vanno da pari passo) e l'accoppiata Marina Marchioro-Giacomo Schiavon de «La Sorbetteria Castiglione» per la qualità del loro gelato.

### Da Imola e da Monte S. Pietro i due primi della classe

Ecco la lista delle aziende vinicole della provincia di Bologna che hanno ricevuto una menzione d'onore all'interno della guida «vini d'Italia '99» edita da Slow Food e Gambero Rosso editore: in cima parimerito il Cabernet Sauvignon Bonzarone '96 della Tenuta Bonzara di Monte S. Pietro e il Boldo donato '97 delle Tre Monti di Imola con «Tre Bicchieri». Entrambi rossi e fermi, il primo segnalatosi per «reggere il confronto coi migliori cabernet d'Italia», come recita la guida, il secondo caratterizzato da un viaggio di sangiovese e cabernet sauvignon molto profumato. Ma hanno fatto incetta di «bicchieri» l'unità di misura del buon vino pure la Umberto Cesari, la stessa Tenuta Bonzara e l'Isola di Castel S. Pietro, la Vallona di Castello di Serravalle, la Cantina dell'Abbazia e la S. Vito di Monteveglio, il Vigneto delle terre Rosse e il Maria Letizia Gaggioli di Zola Predosa, oltre al Tre Monti di Imola.