

# Tutte le novità della Guida *Vitae 2022*

Un nuovo formato, nuovi contenuti e un nuovo curatore. Al timone della guida nazionale un sommelier lombardo di grande esperienza: **Nicola Bonera**

☞ ALESSANDRO FRANCESCHINI

«**Q**uando hanno deciso di assegnarmi questo incarico, sono rimasto stupito, quasi incredulo. Ero ovviamente molto felice, ma al tempo stesso frastornato, tanto che mi sono preso qualche giorno di riflessione prima di accettare». Sorridente e pacato, come sempre d'altronde, abbiamo incontrato Nicola Bonera in un momento di pausa tra una lezione pomeridiana e serale di un corso nella hall del Westin Palace di Milano. Già, perché, il lavoro di docente, che ormai lo porta freneticamente in giro per tutta Italia da anni, il neo curatore della Guida Vitae non lo ha certo abbandonato, neanche a circa un mese dalla presentazione dell'edizione 2022.

Classe 1979, Nicola Bonera può essere considerato, senza ombra di smentita, uno degli enfant prodige della sommellerie, prima lombarda e poi nazionale.

Dopo aver vinto nel 1997, ancora giovanissimo e studente della scuola alberghiera di Gardone Riviera, il titolo di miglior allievo sommelier, due anni dopo completa i corsi AIS e inizia una carriera che lo porterà inizialmente a cimentarsi nella ristorazione e poi, a partire dal 2002, a occuparsi stabilmente di consulenza e soprattutto di formazione all'interno di AIS Lombardia. Senza dimenticare lo sterminato palmares di concorsi vinti che contraddistingue il suo curriculum: Miglior Sommelier della Lombardia nel 2002, Master del Sangiovese nel 2006, Miglior Sommelier d'Italia nel 2010, Ambasciatore del Metodo Classico nel 2012, Master del Nebbiolo nel 2013, Master del Vermentino nel 2014. «Dopo mi sono ritirato»,

ci dice scherzando. In realtà è difficile inseguire i suoi mille impegni professionali, che lo hanno anche portato a presentare il suo primo libro proprio quest'anno, mentre stava prendendo il timone della guida nazionale.

**HAI SEMPRE PARTECIPATO AI LAVORI DI DEGUSTAZIONE DELLA GUIDA VINIPLUS, SIN DALLA PRIMA EDIZIONE. ORA CON VITAE UN SALTO DAVVERO IMPORTANTE.**

Sì, e ovviamente ne sono molto orgoglioso. A inizio 2021 sono entrato a far parte del gruppo incaricato dal consiglio nazionale di pensare alla nuova edizione della guida dopo il passaggio di consegne con il presidente nazionale Antonello Maietta. È stato un lavoro di squadra insieme a Fabio Gallo, Marco Aldegheri, Renzo Zorzi e Angelica Mosetti, con i quali mi sono sempre confrontato, come faccio tuttora. Da loro è arrivata la proposta di diventare curatore della guida.

**VITAE, ALL'INTERNO DEL PANORAMA DELLE GUIDE NAZIONALI, SI DISTINGUE PER AVERE ALLE SUE SPALLE UNA STRUTTURA INTERNA PARTICOLARE, CONTRADDISTINTA DALLA PARTECIPAZIONE DI UN COSPICUO NUMERO DI SOMMELIER ALLE DEGUSTAZIONI.**

Sì, di fatto ci sono 22 differenti operatività, 22 regioni che degustano autonomamente, ognuna con un proprio panel di sommelier degustatori. Ci sono regioni che hanno gruppi molto numerosi, altre che hanno gruppi più ristretti perché hanno una mole di lavoro più contenuta.

**DIETRO LE QUINTE C'È, QUINDI, UN GRANDE LAVORO**

Abbiamo un database molto articolato dove sono presenti tutti i dati delle ultime sette edizioni e ora anche quelli di quest'ulti-



*La nuova scheda  
permette di valorizzare  
maggiormente  
lo scarto di mezzo punto  
o un punto mano a mano  
che si sale. Questo ha  
permesso di sfruttare  
meglio la scala in centesimi*

SONIA SANTAGOSTINO

ma, l'ottava. Nel tempo la redazione centrale ha fatto un grande lavoro di editing per agevolare le edizioni successive e questo ha alleggerito il lavoro delle redazioni regionali nella compilazione. D'altronde, quando hai 2314 aziende, come nell'ultima edizione, e qualcosa come quasi 17.000 vini degustati, se non hai uno strumento del genere non vai da nessuna parte.

**SONO MOLTE LE NOVITÀ DELL'ULTIMA EDIZIONE, DA DOVE VUOI INIZIARE?**

Il primo punto da sottolineare è l'aumento del numero delle aziende presenti in guida, 300 in più. Questo è stato possibile portando a due le aziende presenti in una pagina e riducendo il numero di vini recensiti con una scheda. Questo ci ha consentito, inoltre, di avere un formato più maneggevole, con 700 pagine in meno, non dico tascabile, ma che certamente possiamo tenere nella tasca della portiera della nostra macchina.

**PERCHÉ AVETE DECISO DI RIDURRE IL NUMERO DI VINI RECENSITI?**

Volevamo mettere in evidenza con una recensione solo il vino più rappresentativo dell'azienda, quello che ha ottenuto il punteggio più alto, alleggerendo così la scheda aziendale, che comunque comprende fino ad un massimo di 6 vini, corredati da informazioni più sintetiche, oltre che dal giudizio. Se l'azienda è meritevole di ricevere il premio più importante, quello delle 4 Viti, per più vini, ne vengono recensiti massimo 3, a scapito di un vino o due in meno per pagina. È una scelta che mira alla qualità e alla selezione, come d'altronde è sempre successo anche nelle passate edizioni, la politica è la stessa.

**ALTRE NOVITÀ IMPORTANTI?**

Quest'anno è presente una classifica con le migliori performance dell'anno. Oltre al simbolo delle 4 Viti, infatti, assegnato a vini che hanno ottenuto un voto uguale o superiore a 91/100, si è scelto di affiancare anche il punteggio ottenuto. Con il simbolo della "I" di Italia, inoltre, sono stati contrassegnati quei vini che hanno ottenuto una media di punteggio uguale o superiore a 95,1/100. In totale sono 110 questi vini e rappresentano un'eccellenza che abbiamo voluto mettere in evidenza. Un'altra novità riguarda la classificazione delle aziende con dei pallini, da uno a quattro. Li abbiamo assegnati in base al numero di vini presenti in guida con una qualità superiore. Si parte con un pallino per quelle aziende che hanno vini con una media dalle 3 Viti in su, sino ad arrivare ai 4 pallini, che contraddistinguono invece quelle realtà che hanno in guida vini con punteggi medi molto elevati. In questo modo ogni anno abbiamo una classifica che ci consente di vedere chi scende e chi sale e che fotografa la qualità media della produzione delle aziende.

**DUE NOVITÀ, QUESTE ULTIME, CHE PROBABILMENTE È STATO POSSIBILE INTRODURRE ANCHE GRAZIE ALL'ADOZIONE DI QUELLA CHE SARÀ LA FUTURA SCHEDA A PUNTI?**

Certamente. La nuova scheda verrà ufficialmente introdotta durante i corsi del 2022, ma abbiamo deciso di utilizzarla già a partire da questa edizione della Guida Vitae. Quando eravamo ancora chiusi in casa durante il secondo lockdown, abbiamo organizzato una serie di incontri virtuali con tutte le regioni

per spiegare loro il funzionamento e le novità.

### **LA NUOVA SCHEDA COME HA INFLUITO SUI RISULTATI DELLA GUIDA?**

Questa nuova scheda permette di valorizzare maggiormente lo scarto di mezzo punto o un punto mano a mano che si sale. Questo ha permesso di sfruttare meglio la scala in centesimi e ci siamo accorti, come auspicavamo, che ha portato a una crescita di valore medio un po' dappertutto. Ovviamente non significa che i vini siano più buoni, ma che c'è più coraggio a spingersi verso l'alto, potendo aumentare il punteggio in modo più graduale. Il numero di vini eccellenti, di 4 Viti, è aumentato – ce ne sono 190 in più rispetto all'ultima edizione – ed è anche stato distribuito su molte più regioni.

### **LA PANDEMIA HA IN QUALCHE MODO INFLUITO SULLA TIPOLOGIA DI VINI CHE AVETE DEGUSTATO QUEST'ANNO?**

Nella scorsa edizione c'erano state diverse assenze importanti tra i vini degustati, perché molte aziende avevano deciso di non uscire con alcune tipologie a causa del momento che stavamo vivendo, molto incerto e che, vista la chiusura del settore Horeca, incideva sulla distribuzione dei vini. Quest'anno, invece, è successo che, al contrario, molte realtà hanno riproposto i vini di punta, magari inviando anche due annate della stessa Riserva, compresa quella che l'anno scorso non era uscita. Ci è capitato di ricevere vini che nel 2020 non erano stati messi in commercio, e che quest'anno hanno cambiato nome perché il loro affinamento è stato prolungato di dodici mesi rispetto alla norma.

### **ALL'INTERNO DEL PANORAMA DELLE GUIDE DEL VINO PRESENTI IN ITALIA, VITAE DOVE SI COLLOCA? COSA TROVO AL SUO INTERNO CHE NON C'È NELLE ALTRE?**

È una domanda che ci siamo fatti anche noi e che ci ha fatto introdurre un'altra grande novità. In questa edizione è presente un'introduzione regionale molto più articolata rispetto al passato. Abbiamo triplicato lo spazio con testi che raccontano le tradizioni, le tipicità e le zone geografiche di ciascuna regione, nonché la gastronomia locale con la descrizione delle preparazioni più caratteristiche. Ovviamente è presente anche una fotografia dei vini degustati, che prende in considerazione sia il passato che il presente. Sono state curate da Massimo Zanichelli, giornalista e degustatore di grande esperienza, nonché collaboratore della rivista associativa nazionale. Ogni anno l'autore di queste introduzioni cambierà.

### **C'È QUINDI UN INTENTO DIDATTICO**

Sì, ma non solo. Ci sono anche, in questa parte, alcuni dati Istat relativi alla ripartizione delle diverse tipologie di vino all'interno delle regioni e gli ettari vitati divisi per le singole province. L'introduzione diventa così un documento informativo e divulgativo allo stesso tempo. Ci auguriamo così di fidelizzare sempre di più i lettori, non solo i soci.

### **DOPO AVER SFOGLIATO LA GUIDA, OGNUNO DI NOI MATURERÀ SPUNTI DI RIFLESSIONE RELATIVI AD OGNI REGIONE. SE TI CHIEDESSI UN'EVIDENZA CHE EMERGE A LIVELLO GENERALE?**

In questa edizione è presente **un'introduzione regionale molto più articolata** rispetto al passato, con testi che raccontano tradizioni, tipicità e zone geografiche di ciascuna regione



SONIA SANTAGOSTINO

L'onda lunga degli autoctoni, che sta emergendo con numeri davvero impressionanti. Soprattutto nel Centro-Sud. Non è un caso che i vini con il punteggio medio più alto siano prodotti con vitigni autoctoni legati ad uno specifico areale, e scendendo nella classifica troviamo in cima sempre varietà prettamente locali e non solo quelle più storiche che fanno parte di denominazioni molto blasonate.

### **CHE COSA PENSI DI AVER IMPARATO DA QUESTA PRIMA ESPERIENZA COME CURATORE DI VITAE E CHE COSA,**

### **INVECE, PENSI DI AVER PORTATO TU?**

Io penso di aver portato tranquillità al gruppo di lavoro, caratteristica che fa parte del mio carattere e del mio essere. Al tempo stesso ho ricevuto un grande calore da parte di tutte le regioni, una grande vicinanza. Un'esperienza molto intensa non solo dal punto di vista professionale, ma anche umano che mi ha molto arricchito. ■