

ottobre

IPM

«All'Italia non mancano né le vigne né l'intelligenza. Mancano studio e professionismo per fare grandi vini. Solo cinque spumanti italiani sono all'altezza dei grandi champagne».

Si appassiona: «All'Italia non mancano né le vigne né l'intelligenza. Manca semmai studio e professionismo per fare i grandi vini o gli spumanti. Prendiamo gli spumanti: solo pochissimi ne fanno di eccellenti, non più di una trentina. E perché? Perché manca la serietà professionale. Ma quando c'è impegno i risultati si vedono: il Ferrari riserva, il Bellavista di Erbusco, il Carlo Zadra di Grumello del Monte e il Ca' del Bosco di Erbusco sono spumanti straordinari, che non hanno nulla da invidiare ai più grandi champagne».

Torniamo ai primati del suo palato. Nell'ultimo anno solo cinque vini sono stati all'altezza. Li ricorda in un soffio: «Il migliore è il Chianti San Cosmo di Ben W. Myre, rosso corposo. Poi direi il Darmagi, Cabernet Sauvignon di Angelo Gaia, un vino spadaccino. Quindi un altro Cabernet Sauvignon di Busco di Maurizio Zanella, il Barbera Bricco dell'Uccellone di Rocchetta Tanaro, prodotto da Giacomo Bologna e il Trebbiano d'Abruzzo Valentini, un bianco di Colle al Cavaliere. Tutti vini completi».

L'ULTIMA CENA DI VERONELLI

Piatto su piatto, vino su vino, questa è la tavola «a cui mi piacerebbe sedere un'ora prima della mia esecuzione». Il più celebre eno-gastronomo d'Italia si diverte, si racconta, mangia, beve, brinda. E pontifica da par suo.

