

Bresciaoggi

NUOVO

2 aprile 1988



Questi vini sono davvero grandi ve lo assicura il computer

di ALDO CORTE

Incontrano crescente successo, e quindi si moltiplicano, le sedute di degustazione di vini organizzate secondo il nuovo metodo dell'analisi sensoriale messo a punto dal Seminario permanente Luigi Veronelli. Qualche giorno fa se n'è svolta una per iniziativa della «bresciana» Ruffino, il 3 marzo scorso un'altra a Monaco di Baviera per iniziativa di Cà del Bosco. Mentre scrivo, un'altra ancora si sta svolgendo (e quindi non ne conosco i risultati) a New York, ad altissimo livello, con opinion makers di tutto il nord America, sempre per iniziativa di Cà del Bosco.

L'aiuto dell'informatica

Per chi non avesse presente quanto ho scritto in un mio precedente articolo, voglio ricordare che tali degustazioni sono svolte per mezzo di un test descrittivo: ad ogni partecipante (in genere addetti ai lavori, ristoratori, sommelier, enotecari, giornalisti specializzati) per ogni vino da assaggiare è fornita una scheda nella quale sono elencati una serie di parametri propri per quella categoria di vino (colore, profumo, odore di legno, acidità, sapore di legno, persistenza ecc., e infine piacevolezza); i campioni vengono proposti naturalmente in forma del tutto anonima e ogni degustatore deve indicare sulla scheda il proprio giudizio per ciascuno dei parametri individuati.

Tutti i «voti» attribuiti dai vari assaggiatori sono immessi in un computer, che elabora una serie di diagrammi corrispondenti al profilo medio di ogni vino così come è stato descritto e giudicato dai degustatori.

Se i «giudici» rappresentano un panel omogeneo e attendibile (cosa che non sempre avviene), i dati analitici che emergono fra degustazioni così svolte possono risultare di grande interesse per i produttori, sia ai fini del perfezionamento dei prodotti, sia ai fini delle politiche di marketing.

L'importante è che tutto non si riduca all'evidenziazione, più o meno trionfalistica, delle classifiche emergenti dal parametro «piacevolezza», che è sì importante ma è pur sempre uno soltanto degli undici elementi oggetto del giudizio.

Lo ricordavano, giustamente, prima e dopo la degustazione, l'altro giorno, Ambrogio, Italo e Luigi Polonari, che facevano gli onori di casa nella splendida cornice della tenuta di Nozzole, nel cuore di un Chianti limpido e accattivante come non mai sotto la sferza del fresco vento della primavera toscana.

«Questa non è una gara»

«Questa non è una gara - sottolineava Luigi, che in prima persona, con competenza e passione, segue la linea dei nuovi vini di «fascia alta» della Ruffino - ma è un confronto tecnico dal quale riteniamo possa uscire, oltre a tante informazioni interessanti, la conferma di un dato che a noi sta molto a cuore, come credo a

tutti gli altri produttori italiani di vini di qualità: e cioè che le produzioni italiane di vertice reggono ormai senza particolari problemi il confronto con le più rinomate etichette di scuola francese e californiana; e offrono, in ogni caso, un più che apprezzabile rapporto qualità-prezzo».

Considerazioni, queste, tanto più importanti per la Ruffino che, avendo attaccato con relativo ritardo rispetto ad altre case il segmento più alto del mercato, incomincia ora a riscuotere importanti soddisfazioni (inevitabilmente più d'immagine che di fatturato, stante l'eseguità dei quantitativi prodotti) con la linea dei due Cabreo (La Pietra, chardonnay e Il Borgo, sangiovese e cabernet) e si accinge a proporre un pinot nero e, più avanti, un cabernet.

Contraddicendo parzialmente a quanto ho appena scritto, tralascio l'analisi dei risultati propriamente tecnici delle degustazioni, che ritengo di scarso interesse per i lettori, e mi limito ai risultati di «piacevolezza».

Fra gli chardonnay 1985, affermazioni del francese Corton Charlemagne seguito dall'altro francese Meursault Drouhin e, a pochissima distanza, La Pietra '86 e dal californiano Morva, praticamente appaiati; più staccato iliforniano Silverado, il Cabreo '85 della Sala Antinori.

Fra i cabernet 1983, preferito californiano Jordan, davanti al teau Margaux e al Sassicaia Incetta; quindi il Cabreo Il Borgo non è del tutto assimilabile ai quanto composto al 70% da Sangiovese e il cabernet californiano Farniente e il celebre teau Cheval Blanc, secondo me una bottiglia infelice.

Dal Chianti alla Baviera, mente conto dei risultati, per i ristoranti, enotecari ecc.) è stato di hit parade di bottiglie top del mercato mondiale. Ebbene, fra gli chardonnay 1985, il Cabreo ha staccato nettamente il Montra- chet Marquis de Laguiche e il Mondavi; fra i cabernet 1983, il Maurizio Zanella ha messo in fila il Mouton Rothschild e il Lafite Rothschild; fra i pinot nero 1985, il Pinero Cà del Bosco (ultimo nato dell'azienda di Erbusco, in distribuzione da pochissimi giorni) ha superato il Romanée Saint Vivant della Romanée Conti e il Musigny Comte de Vogüé. L'en plein nois, il Krug Grande Cuvée ha preceduto il Brut Cà del Bosco e il Brut Veuve Cliquot. Sono dati che si commentano da soli. Onore al merito (e alla temerarietà) del mio amico Maurizio.



Dal Chianti alla Baviera, per dare rapidamente conto dei risultati, per la verità clamorosi, della degustazione promossa da Cà del Bosco che ormai ha deciso - con coraggio non comune che discende dalla ferma convinzione del valore assoluto dei propri prodotti - di giocare il tutto per tutto a livello internazionale, attraverso confronti di questo tipo, i quali come nessun altro possono smuovere anche i critici più scettici. Sempreché riescano in un certo modo, beninteso... A 18 opinion makers tra i più qualificati di Germania (fra i quali i ristoranti «tre stelle» Winkler e Witzigmann, i giornalisti Willsberger e Kalmund, importatori, enotecari ecc.) è stata sottoposta una sorta di hit parade di bottiglie top del mercato mondiale. Ebbene, fra gli chardonnay 1985, il Cabreo ha staccato nettamente il Montra- chet Marquis de Laguiche e il Mondavi; fra i cabernet 1983, il Maurizio Zanella ha messo in fila il Mouton Rothschild e il Lafite Rothschild; fra i pinot nero 1985, il Pinero Cà del Bosco (ultimo nato dell'azienda di Erbusco, in distribuzione da pochissimi giorni) ha superato il Romanée Saint Vivant della Romanée Conti e il Musigny Comte de Vogüé. L'en plein nois, il Krug Grande Cuvée ha preceduto il Brut Cà del Bosco e il Brut Veuve Cliquot. Sono dati che si commentano da soli. Onore al merito (e alla temerarietà) del mio amico Maurizio.