

ASTE / COMPERARE IL VINO PROVENIENTE DA CANTINE FAMOSE PUO' DIVENTARE UN BUON INVESTIMENTO

Quella bottiglia va in cassaforte

Servizio di
Enrico Bosi

Sei milioni e mezzo è la cifra record raggiunta da una bottiglia di Porto messa in vendita all'ultima asta di Sotheby's a Londra assieme ad un'intera cantina di vini da dessert appartenuta agli zar di Russia. Oltre 13 mila bottiglie provenienti dalle cantine reali russe di Masoandra, in Crimea, sono andate a ruba con un incasso totale di oltre un miliardo e 350 milioni di lire.

Un misterioso collezionista svizzero si è aggiudicato per 3.190 sterline una bottiglia di Porto bianco «Livadia» del 1981, oltre ad una serie di bottiglie da duemila sterline l'una, tutte provenienti dai vigneti reali sul Mar Nero. Cifre ancora più alte raggiungeranno le cento annate di Chateau d'Yquem che saranno messe in vendita da Maurice Renaud, il più noto commerciante del mondo di vini vecchi, a Montecarlo. Le bottiglie millesimate vanno dal 1858 al 1983. La stima è di oltre duecento milioni

di lire.

Da segnalare per gli amatori che oltre al vino comprano la storia, una bottiglia di un vino non identificata, ritrovata da un sub sul relitto della nave «La Semillante» colata a picco durante una tempesta con 685 persone a bordo il 15 febbraio 1855 nelle bocche di Bonifacio fra la Sardegna o la Corsica. «Queste aste, questi prezzi — dice Giorgio Pinchiorri — dimostrano il grande interesse per il vino un po' in tutto il mondo. In Italia arriviamo all'appuntamento in ritardo ma anche noi stiamo correndo in fretta».

Giorgio Pinchiorri, 43 anni, modenese di Pavullo, è stato un precursore in questo settore e oggi possiede a Firenze la più famosa eroteca d'Italia con un capitale di vini che oscilla sui cinque miliardi. «Quando nel 1973 aprii questo locale non avrei mai immaginato gli sviluppi positivi in questo campo. Allora avevo puntato molto sul vino francese, oggi però le nostre produ-

zioni hanno fatto passi da gigante come del resto i vini californiani e australiani. Molti clienti mi chiedono di creare loro delle cantine — continua Giorgio Pinchiorri — ma i veri collezionisti sono ancora pochi. Niente a che vedere con l'Inghilterra, dove ogni grande famiglia ha il suo «wine merchant» e dove la stessa cantina personale della regina Elisabetta è un vero e proprio tempio del vino».

Ma come si crea una cantina? Giorgio Pinchiorri non ha dubbi. «Bisogna scegliere dei nomi importanti sia italiani sia francesi e, se si vuol fare un buon investimento e guadagnare anche il 200 per cento, dimenticarsi per dieci anni in una cantina dotata di tutte quelle caratteristiche necessarie per la buona conservazione del vino. Anche chi non è un Paperoni del Paperoni — dice Pinchiorri — oggi può spendere una ventina di milioni per acquistare dei buoni vini e con questa cifra si può ritrovare in cantina una piccola fortuna. Il mio consiglio è di acquistare

almeno sei bottiglie per ogni tipo di venti vini italiani e venti francesi (vedi la tabella accanto). La differenza media di prezzo fra le due famiglie è enorme in quanto una bottiglia italiana costa sulle 40.000 lire mentre una francese ne costa quasi 170.000».

«Questo divario — continua Pinchiorri — è la significativa dimostrazione di quanta strada ha ancora da fare il vino italiano nei confronti dei cugini d'oltralpe. Ma l'importante è non doperarsi e continuare con l'impegno di quest'ultimo decennio che ha visto in prima linea la Toscana seguita da alcuni produttori piemontesi (Gaja in testa)». E proprio la Toscana si è posta anche all'avanguardia con le aste l'anno scorso si è cominciato con successo a Montalcino e quest'anno si ripeterà l'esperimento con una nutrita serie di bottiglie importanti da far rimanere di stucco il «divino» Michael Broadbent, master of wine e maggiore esperto mondiale di vini da investimento.

ASTE / QUARANTA NOMI DA COLLEZIONISTI

Un sorso atteso per dieci anni

Tutti italiani e francesi i grandi vini da invecchiamento

Ecco, secondo i consigli degli esperti, i vini da mettere «in cassaforte».

Italia: Brunello di Montalcino Blondi Santi Riserva; Brunello di Montalcino Case Basse Riserva; Sassicaia Incisa della Rocchetta; Golaia Antinori; Chianti Classico Riserva Vecchie Terre di Montefili.

F ancora: Chianti Classico Riserva Fontodi Vigna Il Sorbo; Ornellaia di Ludovico Antinori; Pergole Torte di Sergio Manetti; San Marco di Rampolla di Napoli; Merlot vigna L'Apparita del Castello di Ama; Capannelle di Raffaele Rossetti;

Cabrò La Pietra di Ruffino; Tignanello di Antinori; Barbaresco Gaja Sorì Tildin; Barbaresco Gaja Sorì San Lorenzo; Barbaro Gaja Costa Russi; Barolo Brico Rocche Ceretto; Pinerolo di Maurizio Zanolla; Maurizio Zanella di Maurizio Zanolla; Moscato Rosa di Kuanburg.

Francia: Montrachet Domaine de La Romanée Conti; Chevalier Montrachet Domaine Leflaive; Bâtard Montrachet André Ramonet; Sauternes Chateau d'Yquem; La Tache Domaine de la Romanée Conti. Inoltre: Romanée Conti Do-

maine de La Romanée Conti; Richebourg Henri Jayer; Pomerol Chateau Petrus; Pauillac Chateau Latour; Pauillac Mouton Rothschild; Margaux Chateau Margaux; Graves Chateau Haut Brion; Saint Emilion Chateau Ausone; Saint Emilion Chateau Cheval Blanc; Pomerol Chateau Lafleur; Pomerol Chateau Le Pin; Cote Rotie La Landonne Emile Guigal; Cote Rotie La Mouline Emile Guigal; Cote Rotie La Turque Emile Guigal.



Il rito dell'assaggio «celebrato» da un sommelier.