

marca preferita. Per lui, ricordo, si trattava di un momento sublime, che si ripeteva ogni volta con la medesima intensità».

**- Come spiega il favore del quale lo Champagne gode presso le donne?**

«È vero che spesso, semplificando, si dice che lo Champagne è il vino ideale "per signore". Si tratta di un grave errore. È vero che lo Champagne ha un lato gradevole e fresco che lo fa preferire a un palato femminile, generalmente meno abituato di quello maschile a bevande forti, ma non bisogna dimenticare che un grande Champagne è prima di tutto un grande vino. Esiste evidentemente un vantaggio innegabile per quanto riguarda lo Champagne in rapporto ad altri vini: se ne può bere molto senza avere problemi, a meno che non sia troppo giovane o abbia un eccessivo dosaggio in zucchero».

**- Cosa pensa dei vini italiani?**

«Allargando il discorso, se mi chiedesse cosa penso degli italiani, risponderei, parafrasando un famoso adagio: "Alcuni dei miei migliori amici sono italiani". Adoro l'Italia, naturalmente, e trovo che in questi ultimi anni sono stati fatti progressi strabilianti nel mondo del vino. Ad una recente degustazione di Sauvignon '88, organizzata da Helmut Romé della rivista Falstaff a Vienna, abbiamo assaggiato splendide bottiglie di Marco Felluga, Schioppetto, La Viarte.

«Per passare a un vino rosso, dirò che il Rubesco Riserva di Lungarotti è eccezionale, che il Venegazzù Lore-dan etichetta nera è assolutamente magnifico, che il Sassicaia è un grandissimo vino. Recentemente abbiamo fatto una degustazione verticale partendo dal 1987 per arrivare al 1978 ed abbiamo approfittato dell'occasione per paragonare queste annate con un '72 che avevamo in cantina: si è trattato veramente di un'esperienza memorabile.

«D'altronde, per poter far durare di più il piacere ed anche per una questione di economia, che per me s'impone quando si stappano grandi bottiglie, abbiamo prolungato la degusta-

zione, (e adottiamo assai spesso questo metodo che si è rivelato molto soddisfacente sotto tutti i punti di vista), su 4 giorni degustando i vini sui piatti. Ma ci sono molti altri vini italiani che meritano di essere citati: quelli di Jer-mann, in Collio, Barone di Cles e Foia-neghe Rosso in Trentino, per esempio. Per gli champenois penso che quelli prodotti da Ca' del Bosco sono molto ben fatti ed hanno una grande complessità, che non trovo spesso negli altri.

«Vorrei terminare su una nota piuttosto negativa, dopo una lunga serie di complimenti ben meritati: trovo che attualmente in Italia si producono numerosi "vini da tavola" provenienti da vigne eccessivamente giovani, che generalmente non hanno più di cinque anni, a prezzi eccessivi, e non mi sembra giusto».

A proposito di vendite all'asta di vini si è spesso tentati di pensare che questa pratica porti generalmente ad una sopravvalutazione che può provocare degli squilibri sul mercato e falsare in un certo modo, agli occhi del pubblico, la realtà e spingere ancora di più verso la mitizzazione di certi vini i cui prezzi sono oramai arrivati alle stelle. Cosa ne pensa la direttrice del Wine Department di Sotheby's, che è certamente una delle maggiori, se non la maggiore, autorità mondiale in questo campo?

«Non sono d'accordo su questo modo di vedere le cose. La mitizzazione di certi grandissimi vini, in una certa misura anche comprensibile, non è un fenomeno di ieri, ma nelle aste serie si mantiene sempre un livello ragionevole. Tanto per citare casi recenti, è vero che otto bottiglie di Romanée Conti

1983 (da sdoganare) sono state vendute a 4200 sterline, ma si tratta di uno dei vini più cari del mondo, a causa dell'estrema esiguità della vigna dove è prodotto, che lo rende rarissimo, ma una dozzina di bottiglie di Pétrus 1978 (sempre da sdoganare), sono state vendute a 1700 sterline, sei magnum 1979 a 1300 sterline e tre doppi magnum a 1300 sterline, sei magnum di La Fleur Pétrus 1976 (anche da sdoganare), un Pomerol eccezionale, a 300 sterline, una dozzina di La Fleur Pétrus 1975 a 260 sterline e una dozzina di 1982 a 300 sterline, che sono dei prezzi giusti per vini di questo livello.

«Il favoloso Mouton - Rothschild 1985, al quale ho recentemente dato 20/20 in una degustazione cieca di tutti i Médoc crus classés 1985, è stato quotato tra 380 e 440 sterline (da sdoganare) per una cassa di dodici bottiglie, mentre lo splendido Gruaud Larose 1982, è partito a 230-260 sterline (da sdoganare) per dodici bottiglie. Ma un cartone di dodici bottiglie sdoganate di Haut-Batailley 1983, uno dei migliori Pauillac, si è venduto a 98 sterline e un cartone di dodici bottiglie dell'eccellente Langoa-Barton 1981, un Saint-Julien, anche sdoganate, ugualmente a 98 sterline.

«Si tratta di prezzi modici, mi sembra. Dei vini di Borgogna di grande qualità, che hanno generalmente quotazioni molto elevate, sono stati venduti a prezzi inferiori a quelli praticati attualmente in molti negozi specializzati. In queste condizioni sarebbe più giusto dire che le aste serie, piuttosto che provocare un'impennata dei prezzi, servono da calmieri sul mercato del vino».

Mino Colao



Un'allegria espressione della scrittrice; profonda conoscitrice di vini, è Master of Wine dal 1976



**C&F**  
**Colombin**<sup>®</sup>  
 GM & figlio spa  
 Industria del sughero

A TUTELA DELLE BUONE

REGOLE PIU' ANTICHE,

LE TECNOLOGIE DEL SUGHERO

OGGI... PIU' AVANZATE.



**ST11**  
 LO STERILCOMPOSTO

COLOMBIN  
 GM & FIGLIO SPA  
 34147 Trieste - Italia  
 Via dei Cosulich, 1  
 Tel 040/828681  
 Telex 460370 COL I  
 Telefax 040/380801

Hollowing Milano

## Le notizie

### Sting canta per Aperol

Per la prima volta il cantante Sting ha accettato un partner commerciale e ha scelto Aperol. Nel mese di aprile lo spot televisivo creato dall'agenzia Alberto Cremona ha felicemente affiancato l'ultimo album del cantante inglese, «The Soul Cages», al marchio della Casa padovana. Da questo abbinamento è inoltre scaturito il coinvolgimento di entrambi nella «The Rainforest Foundation», l'organizzazione per la salvaguardia della foresta pluviale.

### Consorzio Lugana i primi passi

I soci del neonato Consorzio Lugana Doc (si è costituito il 10 luglio scorso) hanno tenuto la loro prima assemblea per eleggere i membri del Consiglio e per delineare la futura struttura del Consorzio.

Alcuni passi importanti sono già stati fatti: come ha ricordato il presidente, Luisa Monesi, è stata presentata al ministero dell'Agricoltura la domanda per l'ottenimento dell'incarico di vigilanza sulla Doc e l'iscrizione alla Federazione dei consorzi di tutela con incarico di vigilanza. I due vicepresidenti, Sergio Zenato e Walter Contato, hanno illustrato il buono stato di salute e la vitalità del Lugana per il quale il Consorzio si impegnerà soprattutto dal punto di vista promozionale e d'immagine.

Al termine dell'assemblea sono stati eletti consiglieri Arnaldo Buratto, Bruno Pasini, Franco Visconti, Igino Dal Cero, Ludovico Montresor, Giorgio Zerbio, Paolo Fabiani, Gabriele Lovisetto, Luigi Fraccaroli, Dino Rebay.

### Grappa altoatesina tutelata dal marchio

È stato presentato a Bolzano, nel corso di una conferenza stampa, il marchio di tutela «Grappa dell'Alto Adige». Remo Ferretti, assessore provinciale al Commercio, ha precisato nell'occasione che la Provincia Autonoma di Bolzano sosterrà con i propri contributi

una campagna promozionale a favore di un prodotto che merita di essere valorizzato.

La grappa che si fregerà del marchio di tutela sarà prodotta da vinacce di prima qualità di provenienza locale entro il febbraio successivo alla vendemmia, sarà invecchiata e imbottigliata all'origine, sottoposta a controlli periodici dai produttori e nei punti vendita.

Le aziende che hanno promosso l'iniziativa sono: Cantina sociale di Lagundo, Distillerie Roner di Termeno, Distillerie Unterthurner Alois di Marleno e Distillerie Maso Torre Walcher di Appiano. Saranno circa 145 mila le bottiglie che ogni anno riceveranno il marchio di tutela.

### Cucina toscana a Singapore

A Singapore, al «The Westing Stanford», un grande complesso alberghiero che racchiude 18 ristoranti, si è svolto dall'8 al 22 aprile il festival della cucina toscana con una vasta scelta di vini italiani e di oli extravergine d'oliva.

La manifestazione, organizzata dall'Ordine ristoratori professionisti italiani (Orpi), si è tenuta al «Prego», il ristorante italiano dello Stanford, dove hanno operato Sergio Lorenzi, presidente dell'Orpi, e lo chef del ristorante Paolo Verzeni offrendo agli oltre 300 clienti giornalieri il meglio della cucina toscana tradizionale, arricchita con alcune ricette innovative a base di pesce grazie alla varietà e alla ricchezza di specie presenti sul mercato malese.

### Con enovideo il vino in Tv

In cinque video cassette della durata di circa 30 minuti l'una è racchiuso un corso completo e sintetico sul vino. L'apprendimento sarà molto più semplice e immediato che non sfogliando testi più o meno specifici sull'argomento che interessa; basterà infatti inserire la cassetta nel videoregistratore e sedersi in poltrona.

L'opera tratta di viticoltura, enologia, legislazione, enografia, tecniche di degustazione e infine dà indicazioni sul servizio e sull'abbinamento con i cibi.

Enovideo si rivolge sia agli appassionati di vino sia agli operatori del settore enogastronomico che potranno approfondire in modo semplice e piacevole le loro conoscenze.

Serena Sutcliffe alla guida del Wine Department

# «Il vino è il mio mestiere» Una donna a capo di Sotheby's

**L**a nomina, all'inizio dell'anno, di Serena Sutcliffe alla testa del Wine Department dell'illustre Casa londinese di aste Sotheby's, non ha destato sorpresa nel mondo estremamente esclusivo del vino della capitale britannica e dovunque i prodotti della vigna abbiano raggiunto un tale livello qualitativo da attirare l'interesse di questa infaticabile viaggiatrice, cosmopolita e poliglotta (Serena parla con la stessa disinvoltura il suo inglese natale, il francese, lo svedese, l'italiano e qualche altro idioma), autrice di numerose opere di riferimento, tra le quali, la più recente (1988) e splendida *A Celebration of Champagne*, pubblicato, nell'edizione originale, da Mitchell Beazley a Londra e in Italia da Idea Libri, con il titolo «Guida allo Champagne» nella traduzione di Riccardo Di Corato, che nel 1988 è stato coronato dall'ambito *Decanter book of the year*, attribuito ogni anno dall'autorevole rivista specializzata britannica al miglior libro dedicato al vino.

L'avventura di Serena Sutcliffe con il vino è cominciata un po' per caso, ma è certo che tra lei e la vigna esiste da sempre una specie di «attrazione fatale», incoraggiata da un prolungato soggiorno a Parigi, dove è stata traduttrice prima alla Nato poi all'Unesco dal 1965 al 1972, periodo che le ha permesso di lanciarsi alla scoperta dell'affascinante «pianeta vino» francese.

Gli anni parigini sono bastati per convincerla che il suo avvenire non era nella traduzione simultanea, ma in un contatto diretto e perpetuo con la vigna e i suoi incantesimi.

Detto fatto, nel 1972 ha traversato la Manica ed è tornata a Londra, dove ha cominciato a lavorare per una Casa di importazione di vini che faceva parte del gruppo Martini & Rossi.

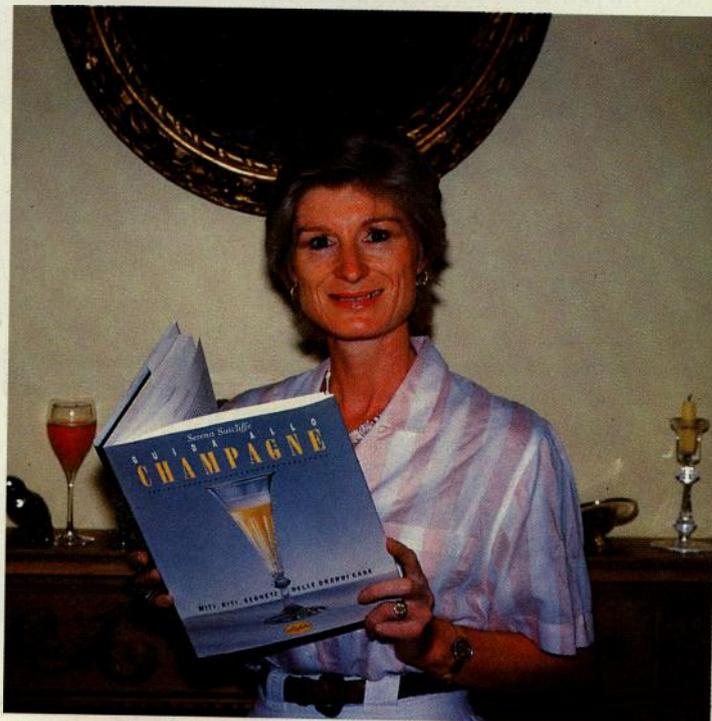
«Non è stato facile all'inizio», racconta. «Si trattava, almeno all'epoca, forse oggi la situazione è migliorata, di un'impresa piuttosto difficile per una donna, poiché il mondo del vino era piuttosto misogino. Sarei stata certamente accettata senza problemi come giornalista o addetta alle pubbliche re-

**La brillante traduttrice simultanea della Nato e dell'Unesco aveva un sogno nel cassetto: il vino non come giornalista o Pr, ma «compratrice» ● È diventata Master of Wine dopo cinque anni di studio e poi ha «scalato» la più maschilista delle professioni britanniche ● Il suo parere sui vini italiani**

*lazioni, ma io volevo essere compratrice e niente altro. Ma Londra è forse la capitale mondiale del vino, è qui che succedono le cose importanti, così ho tenuto duro, perché se si vuole capire tutto sui vini del mondo bisogna essere a Londra. All'inizio della mia attività di compratrice tenevo i contatti*

*con il Portogallo e alcuni clienti italiani e francesi, in particolare Melini e Cruze a Bordeaux. Ma per riuscire veramente ad imporsi nel mondo del vino a Londra è necessario, o addirittura indispensabile, ottenere un riconoscimento pubblico delle proprie qualità e competenze estremamente duro da conseguire: il diploma di Master of Wine».*

A questo punto vale la pena spiegare la natura e i fini di questa illustre associazione, tipicamente britannica, della quale fanno parte alcuni dei più preparati esperti nel campo dell'enoologia. Specie di accademia suprema del mondo del vino, l'Institute of Masters of Wine comprende attualmente 141 membri, di cui 15 donne. L'ammissione a questo consesso aulico è estremamente difficile e richiede cinque anni di studi assai severi, che comprendono corsi con conferenze e degustazioni alla Vintner's Company della City (l'associazione dei vinai, se posso esprimermi così, alla quale fanno capo tutti gli addetti ai lavori dell'attivistissimo mondo del vino britannico)



Serena Sutcliffe con l'edizione italiana del suo ultimo libro dal titolo "A Celebration of Champagne", nel salotto della sua casa londinese



Il nuovo direttore del Wine Department di Sotheby's nel suo ufficio; alle sue spalle il ritratto del fondatore della celebre Casa d'aste

per la durata di cinque anni.

Il prestigioso diploma, che Serena ha ottenuto al primo colpo, avvenimento molto raro, è stato a lungo riservato ai suddati britannici, di sesso maschile, come ho già detto, che esercitano le professioni legate al vino; è ora aperto (anche in Gran Bretagna le tradizioni cedono alla marcia del tempo) alle donne e ai non britannici e anche ai giornalisti.

Gli stranieri sono per il momento rari, appena quattro e nemmeno tanto stranieri, tutto considerato, poiché si tratta di un canadese, di due americani residenti a Londra e di un francese, che è però di madre inglese.

«L'enologia è un settore nel quale c'è molta gente che scrive, commenta e degusta senza alcuna tecnica e senza la conoscenza necessaria», dice Serena. «Non ho alcuna intenzione di salire in cattedra, ma penso che si debba osservare un'assoluta serietà quando si tocca questo argomento. I cinque anni di studi che mi hanno permesso di ottenere il diploma di Master of Wine sono stati insostituibili e mi consentono di avere dei problemi del vino una comprensione totale, sia teorica che pratica. Ma è certo che questa formazione non può sostituire l'esperienza. Oggi, quasi quindici anni dopo aver ottenuto il mio diploma (1976), mi accorgo che il mio palato è completamente differente, perché ho quindici anni di esperienza in più».

Nel 1977 Serena si è sposata con David Peppercorn, «wine consultant» di fama internazionale, autore di numerosi libri sul vino, che ha fatto molto per la conoscenza dei vini italiani di qualità in Gran Bretagna ed è anche stato per qualche tempo «ambasciatore» del Gallo Nero a Londra. David

Peppercorn, che viene da una famiglia che è da tre generazioni nel commercio del vino, ha scelto questa strada dopo studi di storia e diritto a Cambridge. Master of Wine dal 1962, ha lavorato successivamente per una famosa Casa a succursali multiple, Peter Dominic, Idv Gilbey's e Grand Met, prima di creare assieme a sua moglie uno studio di «Wine Consultants», all'insegna, semplicissima, di «Peppercorn & Sutcliffe Ltd.» che offre i suoi servizi a società di ogni genere che hanno bisogno di consigli e consulenze di carattere enologico, ma anche a privati che vogliono acquistare vigne, notai che debbono risolvere un problema di successione che comporti bottiglie di grande valore, perizie per vendite all'asta da Christie's o Sotheby's.

«Si tratta di un'attività molto varia e interessante», dice Serena. «Per fare un esempio, siamo stati i consulenti di Singapore Airlines per alcuni anni e questa compagnia ha vinto un concorso lanciato dalla rivista Business Traveller per la qualità della sua ospitalità e dei suoi vini. Insomma, che si tratti di assicurare una cantina di grande valore o garantire l'alto livello di un'asta, siamo sempre pronti ad elargire i nostri consigli».

**- Che effetto fa a una Master of Wine essere sposata con un altro Master of Wine?**

«È quasi un incesto!» risponde Serena, ridendo. «Pensi che siamo gli unici titolari di questo diploma ad essere sposati!».

Da quando è stata nominata alla testa del Wine Department di Sotheby's, Serena dedica naturalmente la maggior parte del suo tempo alla sua nuova attività, ma continua a portare il suo contributo al gabinetto che

ha creato con suo marito dove ora però, probabilmente per una questione di incompatibilità, ricopre soltanto la carica di «direttore non esecutivo». D'altronde non è certo l'attività che manca a questa donna sempre sorridente, che nasconde dietro un'apparente fragilità una volontà d'acciaio. Infatti, tra i libri, che si susseguono a ritmo regolare e fanno sempre sensazione nel mondo del vino, i dotti articoli che scrive per *Decanter*, l'autorevole *Journal of Wine Research* (organo ufficiale dell'Institute of Masters of Wine, che l'ha chiamata a far parte del suo comitato editoriale) ed altre riviste britanniche, americane, francesi e di altri Paesi e una quantità d'impegni che la obbligano a girare il mondo a ritmo frenetico, Serena non deve avere molto tempo per riposarsi.

Sorpresi di trovare ancora un suddito britannico (e per di più appartenente al cosiddetto «sesso debole», termine decisamente vieto, come lo prova il caso in questione) trionfare nel mondo del vino? Non c'è proprio di che: non sono forse i suoi compatrioti che fin dal Medio Evo si sono lanciati nel commercio di vini che andavano a cercare altrove, non potendoli produrre a casa loro (esistevano, all'epoca, dei vini in Inghilterra, come ne esistono oggi, pure curiosità, ma non dovevano certo essere molto consigliabili), e non sono ancora loro che hanno fatto la gloria dei vini di Bordeaux, i loro preferiti, creato il Claret (un Bordeaux leggero e di color chiaro, vinificato secondo il loro gusto), «inventato» Sherry, Porto, Madera, Marsala, nobilitato il Cognac? E non dimentichiamo che è grazie a «suggerimenti» inglesi che Pomery ha lanciato per primo, nel 1870, lo Champagne Brut. Quando le si chiede se abbia una preferenza, una predilezione per un particolare vino, Serena sembra evasiva, poi finisce per ammettere che è particolarmente sensibile allo Champagne, forse perché è il suo ultimo nato, che ha portato in sé per tre anni, prima di dargli la vita sotto forma del magnifico libro che gli specialisti considerano la migliore opera disponibile sull'argomento.

«Ho vissuto ogni giorno, ogni minuto di questi anni con lo Champagne», dice Serena, «con le sue bollicine, la sua vita agitata, le sue difficoltà, le sue rivoluzioni e, infine, il suo trionfo, che finisce sempre per coronare la sua sorprendente carriera. Oltre che una passione dell'età adulta, lo Champagne è per me, soprattutto, uno straordinario ricordo d'infanzia: mio nonno, che era ingegnere e dirigeva i lavori ferroviari in Cina, ogni volta che tornava a Londra, quando andava al ristorante ordinava «a bottle of the widow», cioè una bottiglia di *Veuve Clicquot*, la sua