L'ECO DELLA STAMPA
AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE
Direttore Ignazio Frugiuele
ECOSTAMPA MEDIA MONITOR srl
dal 1901
VIA G. COMPAGNONI 28 - 20129 MILANO
TEL. (02) 76.110.307 r.a.
FAX (02) 76.110.346 - 76.111.051
Cas. Post. 12094 - 20120 MILANO
C/C Post. 18150201
L'ECO DELLA STAMPA
Reg. Stampa Trib. Milano n. 6660 del 30.9.1964
N. 37
11 4775 25T 9F 1S 55FREG69
IL GIORNALE DI BRESCIA
VIA SOLFERINO 22/24
25121 BRESCIA BS
quotidiano
Dir.Resp.G.BATTISTA LANZANI
Data:19.11.1991

## Cucina, cantina e dintorni

a cura di Aldo Corte

# New York: nel gotha dei grandi vini fanno splendida figura 27 italiani

«The wine spectator» ha compiuto dieci anni. Nei quali è riuscito ad affermarsi come la più diffusa e, tutto sommato, la più autorevole pubblicazione del mondo diretta agli amanti del vino. Per festeggiare l'evento Marvin Shanken, editore e direttore, ha voluto urganizzare un'edizione monstre di New York Wine Experience, la kermesse di degustazioni, dibattiti, incontri che ogni anno la rivista organizza, alternando le sedi di New York e San Francisco. Per quattro giorni millecento persone, in maggioranza americani ma provenienti un po' da tutto il mondo, che avevano pagato 750 dollari a testa, hanno partecipato a degustazioni libere e guidate, hanno ascoltato la testimonianza dei big dell'enologia mondiale, sono state testimoni e insieme protagonisti di un evento raro se non proprio eccezionale.

Ogni sera fra le sei e le dieci nell'ambito del Critics Choice Grand Tasting era possibile assaggiare a volontà... i vini di 166 produttori scelti e invitati come i *«migliori del mondo»* da Wine Spectator: da Chateau Mouton Rothshild a Chateau Haut Brion, da Lafite a Margaux, dal Puligny Montrachet Clavoillon di Lefraive... allo Chardonnay cinese Huadong, passando per il sorprendente, finissimo Chateau Musar libanese, per lo Chateau Lyon giapponese, per il cileno Errazuriz Panquehue, l'australiano Petaluma, il neozelandese Cloudy Bay. E, naturalmente, una nutrita e qualificatissima pattuglia di italiani: ventisette in tutto, di cui otto piemontesi (Aldo Conterno, Ceretto, Marcarini, di Gresy, Bruno Giacosa, Gaja, Prunotto, Pio Cesare), quattordici toscani (Felsina, Ornellaia, Fontodi, Sassicaia, Badia a Coltibuono, Costanti, Antinori, Poggio Antico, Montevertine, Banfi, Frescobaldi, Biondi Santi, Castellare e la «bresciana» Ruffino), tre veneti (Anselmi, Maculan, Masi), Mastroberardino e, unico produttore lombardo, Ca' del Bosco, che presentava il suo spumante brut.

Ma il vero clou del programma sono state le tre grandi degustazioni guidate, che hanno offerto momenti davvero straordinari e opportunità probabilmente irripetibili: Romanée Conti, Chateau Latour, Gaja. Quella della Romanée Conti è stata presentata da Lolou Bize-Leroy e Aubert de Villaine che hanno fatto mescere in sequenza l'Echézeaux '88, il Grands Echézeaux '64, il Romanée Conti '89 e niente meno che il preziosissimo Montrachet '83, del quale furono prodotte 3587 bottiglie che oggi se si riuscisse a trovarle le si pagherebbero non meno di 700-800mila lire. Mezzo bicchiere a persona per millecento persone fa un centinaio di bottiglie per ogni vino... Altrettanto memorabile la «verticale» di Chateau Latour: per cominciare un 1988 che promette di diventare grande, e poi l'85, ricco, concentrato, ancora completamente chiuso, l'82 complesso ed elegante che comincia a lasciar intravvedere le sue grandi qualità, l'80 finissimo al naso ma leggero in bocca, il '73 possente, austero, elegantissimo, il '70 assai migliore al naso che in bocca, e infine lo splendido '64 ad aprire la strada al monumentale, inarrivabile, '61, che colloco senza esitazione fra i tre o quattro migliori vini che in assoluto abbia mai assaggiato.

**Un panorama di New York dove si è svolta l'edizione-monstre per i dieci anni di «The wine spectator»**

Grande attesa e clamoroso successo anche per la presentazione dei vini di Angelo Gaja che per un'ora e mezzo ha catalizzato l'attenzione dei millecento, prima con un'intelligente e ampia testimonianza sulla realtà del vino italiano e piemontese, a poi con la storia della sua famiglia e dei suoi vini. Quindi la degustazione, conclusa con un interminabile, fragoroso applauso da stadio di calcio, che ha implicitamente confermato come Angelo Gaja sia considerato il numero uno del vino italiano nel mondo: Chardonnay Gaja e Rey '90, Chardonnay Gaja e Rey '83, Barbera d'Alba Vignarey '88, Cabernet Sauvignon Darmagi '86, Barbaresco Sorì Tildin '85 e poi, in esaltante crescendo, Barbaresco '71, Barbaresco '61 e Barbaresco '55. Il programma delle degustazioni non finiva qui. Di grande interesse anche la «verticale» del Grange Hermitage Penfolds, lo Schiraz con piccolissima percentuale di Cabernet Sauvignon, che è giudicato il migliore fra i vini australiani. E poi due degustazioni cieche, cioè con bottiglie mascherate per non condizionare il giudizio e svelate solo alla fine, dedicate ai *«migliori vini californiani del decennio»* (secondo Wine Spectator) e a nove Chardonnay di tutto il mondo, dal Woodward Canyon Columbia Valley 1990 allo Chevalier Montrachet Les Demoiselles Jadot 1983, compreso il friulano Dreams di Jermann.

Programma densissimo quindi e in diversi momenti entusiasmante, con organizzazione perfetta e spettacolare, all'americana. Peccato che per partecipare a manifestazioni del genere — che in Italia ma nemmeno in Francia nessuno ha mai neppure pensato di organizzare — occorra attraversare l'Atlantico.