



Tutti felici e consapevoli della grande occasione (a differenza dei più giovani, che l'hanno forse un po' sprecata) i produttori italiani più affermati; a sinistra, Alberto di Gresy con Emanuela Stucchi Prinetti di Badia a Coltibuono e, a destra, Giovanna Folonari, moglie del dott. Ambrogio della Ruffino, con Leonardo Frescobaldi e Jacopo Biondi Santi



10

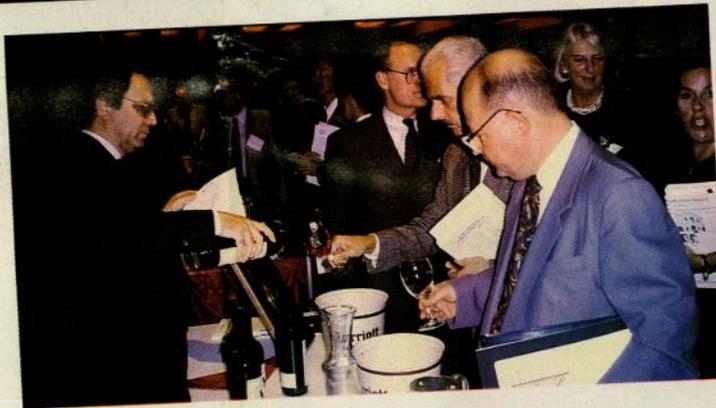
Ca' del Bosco era l'unico spumante italiano «invitato»; il proprietario, Maurizio Zanella, ne parla felice con l'assessore all'Agricoltura della Lombardia Vittorio Caldiroli. A destra, Sandro Boscaini della veronese Masi



con gli eclatanti debutti di Ornellaia e Sassicaia. Per il quadro completo delle presenze italiane vi rimandiamo comunque al box pubblicato a parte.

Il battesimo di questa «3 giorni» è coinciso naturalmente proprio con il primo dei previsti tre «Critics Choice» Grand Tasting, iniziatosi puntualmente alle 18.30 di giovedì sera. Per quattro ore il mondo del grande vino si è incontrato - ma sarebbe più giusto dire «assaggiato» - in una specie di fiabesco salotto, teatro di «incontri ravvicinati» solo pochi anni fa neppure ipotizzabili: era bello vedere Eric de Rothschild (Lafite Rothschild) dialogare con Robert Mondavi, Corinne Mentzelopoulos (Château Margaux) con Piero Antinori, Miguel Torres, spagnolo rampante ormai ammesso a pieni voti nell'Olimpo di dèi secolari, con il tedesco Paul Alfons Fürst von Metternich, Philippine de Rothschild (Mouton Rothschild) con Leonardo Frescobaldi, il californiano Joseph Phelps con Ambrogio Folonari ed ancora Lalou Bize-Leroy (Romanée-Conti) con Incisa della Rocchetta o Angelo Gaja o la Duchesse de Mouchy (Château Haut-Brion) con Lodovico Antinori (Ornellaia). Abbiamo fatto solo alcuni esempi, ma potremmo continuare, con il rischio, però, di riscrivere l'antologia del Gotha vinicolo del mondo.

Questo spettacolo si sarebbe ripetuto



Paolo Panerai, grintoso e concentrato come sempre, fa assaggiare il suo «Sodi di S. Niccolò» '88

nelle successive due sere, alla presenza di tre o quattromila spettatori-degustatori, ma certamente si possono considerare irripetibili i novanta minuti di spettacolo della tarda mattina del giorno successivo quando, su una platea di milleducento persone, sacralmente silenziose, sono arrivate, suadenti carezze, le parole di Lalou Bize-Leroy e di Aubert de Villaine, proprietari di Romanée-Conti e i profumi di loro otto splendidi capolavori che ricordiamo nell'ordine di presentazione: Echézeaux 1988, Grands Echézeaux 1964, Romanée - St. Vivant 1971, Richebourg 1954, La Tache 1979, Romanée-Conti 1989 e un prezioso Montrachet 1983.

Un silenzio quasi carico di turbamento, seguito da uno scrosciante applauso, ha accompagnato la notizia, data a metà degustazione da Kevin

Zraly, direttore della «Wine Experience», che i vini degustati nel corso di quei novanta minuti, alcuni dei quali assolutamente introvabili, avevano un valore commerciale di 350 mila dollari (quasi 450 milioni di lire!). Pensiamo che chi ha avuto la fortuna di partecipare a questa degustazione, se ama il vino, non la dimenticherà mai più.

Ma dobbiamo correre, nella nostra cronaca, perché gli avvenimenti di quei tre giorni, sostenuti a ritmo americano, sono stati tanti e quasi tutti interessanti.

Dopo la splendida colazione offerta dall'Italian Wine & Food Institute, di cui diamo ampia cronaca in un box a parte, il pomeriggio è continuato nel nome d'Italia: subito in apertura, sul palcoscenico si sono avvicendati Piero Selvaggio, il nostro grande ristoratore di Los Angeles che aveva «firnato» il menu della colazione, e Piero Antinori

Ecco i produttori, o i loro rappresentanti americani, che hanno sponsorizzato con i loro vini la colazione. Erano personalmente presenti Max Gancia, Giacinto Giacomini (Càvit), Cesare Cecchi, Lionello Marchesi (Val di Suga) e il presidente della Ricasoli Roger Lamberth. Erano invece rappresentati la Bolla (David Higgins della Brown Forman), Rocca delle Macie (Michael Petteruti), la Martini & Rossi (Laura Baddish della «The Alden Group») e Rallo (Jeff Napoleon e Lucio Sorré della Banfi Vintners)



Pinot grigio Valdadige di Bolla e il trentino Doc Brume di Monte Bianco della Càvit (presente il suo direttore generale Giacinto Giacomini).

Ammirazione ed anche un imprevisto applauso ha riscosso il piatto successivo, un «timballo di funghi porcini con fonduta» accompagnato ad un Chianti Classico Rocca delle Macie Riserva '87 e ad un Brolio Riserva '85 (presente l'amministratore delegato della Ricasoli Roger Lamberth).

Il piatto forte è stato un eccezionale «ossobuco con gremolata e gnocchi di polenta» accompagnato dallo Spargolo Predicato di Cardisco '85 (presente l'autore), Cesare Cecchi) e dal Vino Nobile di Montepulciano Trerose '88 Val di Suga (presente il sempre più «vincente» Lionello Marchesi). Hanno chiuso il lunch un dessert molto fresco e gradito, accompagnato dall'Asti Spumante della Martini & Rossi ed un caffè italiano «maritato» al Marsala Vergine di Rallo.

Alla fine, un diploma-ricordo per Piero Selvaggio, applausi a non finire per i produttori dei vini (chiamati ad uno ad uno al proscenio, tra gli applausi) e per i due giovani chef, complimenti meritati e reiterati (gli americani, in questo, sono sempre sinceri e generosi, quando le cose funzionano veramente) per Lucio Caputo, ma un senso di ammirazione diffuso, palpabile, per la qualità del cibo e dei vini.

I produttori vinicoli italiani che operano negli Stati Uniti, o almeno un'elita pattuglia di essi, hanno voluto così dire grazie a Mervin Shan-ken per l'appoggio che egli e il suo giornale non hanno mai lesinato, soprattutto negli ultimi anni, al vino italiano; ma hanno anche dimostrato di sapere ormai essere protagonisti, comportandosi da tali, in ogni occasione e su qualsiasi palcoscenico. Sono cose che gli americani apprezzano. E alla fine premiano.

P.K.

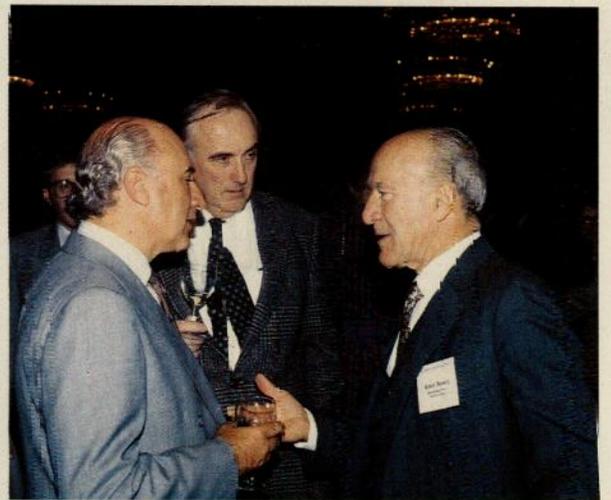
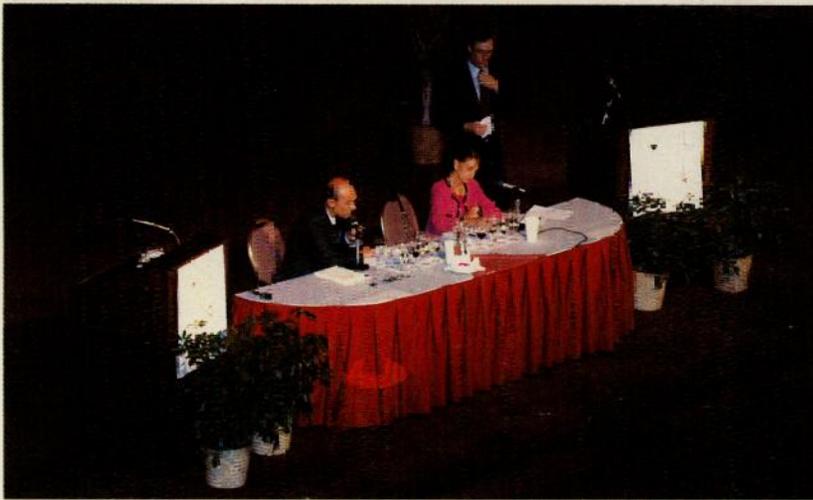


A uno dei tavoli d'onore, Pasquale Cirillo del ministero dell'Agricoltura con il direttore del servizio passeggeri Alitalia Angelo Scroppo, intenti a conversare con Piero Selvaggio

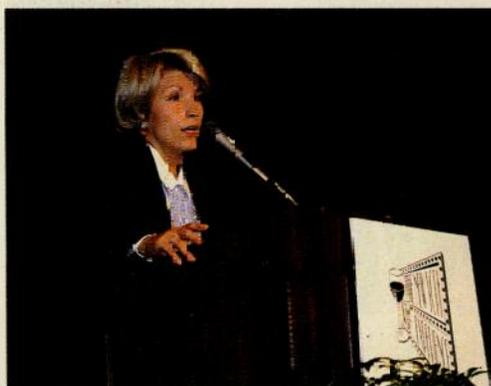


Lucio Caputo conversa compiaciuto con Joseph Cozza, direttore del Catering del Marriott. A destra, il direttore dell'Istituto Nancy Pawloski, con il giornalista Gastone Ortora. Sotto, il saluto e il ringraziamento finale di Lucio Caputo: avrà 1.200 applausi





Una bella ir quadratura dei proprietari di Romarée-Conti, Lalou Bize-Leroy e Aubert de Villaine, durante la storica degustazione dei loro splendidi vini, tra i quali un Echézeaux '64 e un Romanée-St. Vivant '71: il valore commerciale complessivo dei vini presentati si aggirava sul mezzo miliardo di lire! Grande protagonista, alla Wine Experience, anche Robert Mondavi, carismatico leader californiano (a destra).



Corinne Mentzelopoulos, di Château Margaux, racconta il proprio aneddoto; a destra, M. Broadbent di Christies' pilota la degustazione cieca di 9 Chardonnay



per raccontare i propri personali aneddoti. Questi «siparietti», come abbiamo già detto all'inizio, sono stati una specie di ciliegina che Marvin Shanken ha voluto mettere sulla torta della sua splendida creatura per solennizzarne il decimo anniversario.

Tredici sono stati i personaggi prescelti, tutti molto carismatici, da Eric de Rothschild (Lafite-Rothschild) a Robert Mondavi, da Corinne Mentzelopoulos (Château Margaux) a Peter Sichel, da Christian Moueix (Château Pétrus) a Philippine de Rothschild (Mouton Rothschild). In mezzo ad essi, appunto, come li ha simpaticamente presentati Kevin Zraly, due grandi «Piero» italiani, Selvaggio e Antinori.

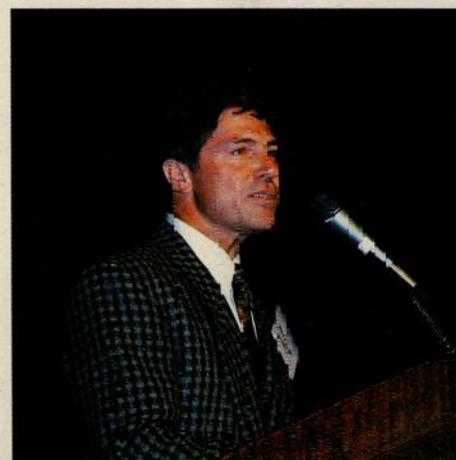
Gustosissimo l'aneddoto raccontato dal marchese Antinori che ha ricordato come, ventiduenne debuttante nel mondo del vino, fosse finito in Canada per accompagnare un nuovo agente della Casa fiorentina che era stato con lui molto disponibile ed anche molto generoso, perché gli aveva offerto tutti i pranzi. Però, partito lui era scomparso anche il suo rappresentante che, prima che agente di Antinori, era un «agente» del KGB. «Pazienza», ha concluso Antinori. «In fin dei conti, almeno in quell'epoca, non erano in molti ad essere stati invitati a pranzo dal KGB e ad essere... sopravvissuti!».

La mattina dopo siamo stati nuova-

mente protagonisti, ma per un episodio che ci deve far riflettere. Il famoso Wine Director della londinese Christie's Michael Broadbent, ha diretto (sempre davanti alla platea di 1.200 persone) una degustazione cieca di «World Class Chardonnay» presentando nove vini.

Alla fine, ha rifatto tutto il percorso, facendo indovinare ai presenti la provenienza dei singoli vini e dando infine degli stessi il prezzo. Il terzo vino, ottimo, è risultato essere un italiano - un friulano 1989 di Jermann - e questa nostra origine è stata accolta con compiacimento dalla platea; ma l'umore dei mille duecento presenti è cambiato di botto, e si è «esternato», come si usa dire oggi, con un rumoroso mugugno

Anche un altro «grande italiano», Piero Selvaggio del ristorante «Valentin» di Los Angeles, è stato chiamato al proscenio per raccontare un episodio del proprio rapporto con il vino



di disapprovazione quando Broadbent ha annunciato il prezzo: 40 dollari la bottiglia.

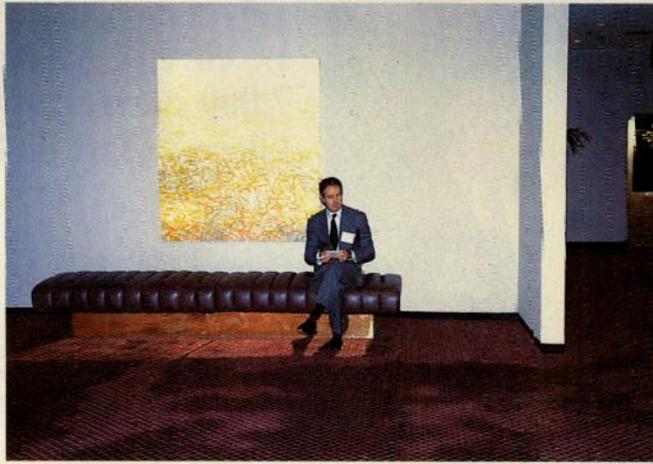
Il vino successivo è risultato essere un australiano, a sua volta buono e molto moderno: la sala è scoppiata in un fragoroso applauso (quasi una reazione epidemica all'episodio precedente) quando è stato dichiarato il prezzo: 15 dollari! Alla fine, l'ultimo vino è risultato essere un francese Montrachet Les Demoiselles del 1983; il prezzo stellare - 120 dollari - è stato accolto con naturalezza.

Molte volte in Italia si parla della nostra superiorità nell'equazione qualità-prezzo. Attenzione, per questi 1.200 appassionati, e probabilmente competenti, americani, i 120 dollari del Montrachet erano equi rispetto alla qualità del vino, i 40 dollari dello Chardonnay italiano una inaccettabile enormità. (Con tanti saluti alla nostra tanto conclamata equazione!).

Ma al pomeriggio c'è stata la grande rivincita, targata «Angelo Gaja», di cui abbiamo ampiamente riferito all'inizio. Qui ricordiamo soltanto che Gaja ha presentato, nell'ordine: Chardonnay Gaia & Rey 1990 e 1983, Barbera d'Alba Vignarey 1988, Cabernet Sauvignon Darmagi 1986 e quattro Barbareschi del 1985, 1971, 1961 e 1955. I vini presentati da Gaja avevano un valore commerciale di 70 mila dollari (circa



Essere «sbattuti in prima pagina» come, con linguaggio forse infelice, si dice «in gergo», provoca enorme tensione che si scarica, in maniera esplosiva, se le cose vanno bene. Nelle foto, Piero Artinori, felice, con la figlia Allegra subito dopo il proprio intervento ma, nell'altra foto, isolato e preoccupato, immediatamente prima di essere chiamato al proscenio



Pio Boffa è invece felice - e lo si vede - forse perché era l'unico italiano collocato da Marvin Shanken tra i grandi Châteaux francesi nei saloni del Grand Wine Tasting

Personaggi notissimi, nomi illustri in platea. Da sinistra, Sirio Maccioni proprietario dell'ormai leggendario ristorante «Le Cirque», e Tony Terlato (con il figlio Billy), certamente il più carismatico importatore di vini italiani di pregio: nella foto, è ripreso mentre sta degustando il Romanée-Conti

A New York abbiamo incontrato anche Seth Allen, già del «Convito Italiano» di Chicago che assieme a Martin Tiersky, ha dato vita, sempre nell'Illinois, a «Vin Civino», una piccola azienda importatrice (tra i confettori, G. Conterno Castello di Ama, Tedeschi e Bonaventura Maschio) di cui sarebbe socio il produttore friulano Fajatt. Nell'altra foto, il «debuttante» Fausto Maculan con il suo Torcolato '38



Nell'organizzazione, grande cura per ogni particolare: a sinistra, la pensilina all'ingresso del «centro vendita» allestito all'ingresso del Marriott. Sotto, veduta parziale delle preziose bottiglie raccolte per l'asta finale ed esposte nell'atrio d'onore: l'asta supererà 600 mila dollari





Le cifre di Marvin: 7.000 partecipanti (+ 2.000 rifiuti) Giro d'affari di 4 miliardi di lire

Marvin Shanken ha molto apprezzato la splendida colazione offerta dall'Italian Wine & Food Institute; alla sua conclusione ci ha chiesto di fotografarlo con i due artefici, il presidente dell'Istituto dott. Caputo e l'autore del suggestivo menu, Piero Selvaggio

"L'Italia più giovane della California"

Marvin Shanken, editore e direttore di The Wine Spectator, tira con soddisfazione le prime conclusioni. «La manifestazione desta ancora grandissimo interesse», egli dice. Quest'anno vi hanno partecipato circa 7.000 persone, 1.100 delle quali a tempo pieno, cioè con iscrizioni globali. Le altre 6.000 si sono invece iscritte ai «Critics Choice» Wine Tasting.

«La realtà», dice Marvin, c'è che

abbiamo dovuto rifiutare più di duemila persone. Abbiamo venduto tutto, fino all'esaurimento, in solo tre settimane». Il limite di saturazione è dato infatti sia dalla capienza degli ambienti, sia dalla disponibilità delle attrezzature (sono stati utilizzati, ad esempio, 17.500 bicchieri) e soprattutto da quella dei vini. «Quest'anno stiamo degustando circa 3.000 bottiglie di vini per un valore commerciale di un milione di dollari, ma il movi-

mento finanziario globale è di circa due milioni e mezzo di dollari (più di tre miliardi di lire).

«Ho voluto io rafforzare la presenza dell'Italia, per riconoscere i grandi progressi fatti dai suoi produttori. Non dimentichiamo che, se guardiamo le cose con freddezza, l'enologia italiana è giovane, più di quella californiana: la California è partita nel 1980, l'Italia, a mio giudizio, solo nel 1985».

I 27 italiani "invitati" in paradiso

● **PIEMONTE:** Ceretto (Barbaresco '86); Aldo Conterno (Barolo '86); Gaja (Barbaresco '88); Bruno Giacosa (Barolo '85); Gresy (Barbaresco '85); Marcarini (Barolo '85); Pio Cesare (Barolo '88); Prunotto (Barolo Bussia '86).

● **TOSCANA:** Antinori (Chianti Classico Tenute Antinori '86); Biondi Santi (Brunello di Montalcino '83); Castellare (Sodi di S. Niccolò '88); Coltibuono Chianti Classico '87); Costanti (Brunello di Montalcino '85); Felsina Berardenga (Fontalloro '86); Frontodi (Flaccianello della Pieve '88); Frescobaldi (Montesodi Chianti Rufina '85);

Monteverzine (Pergole Torte '88); Ornellaia (Ornellaia '86); Poggio Antico (Brunello di Montalcino '85); Ruffino (Chianti Classico Riserva Ducale '85); S. Guido (Sassicaia '86); Villa Banfi (Brunello di Montalcino '85).

● **VENETO:** Anselmi (I Capitelli, Recioto di Soave); Maculan (Torcolato '88); Masi (Amarone '86).

● **CAMPANIA:** Mastroberardino (Taurasi '87).

● **LOMBARDIA:** Ca' del Bosco (Franciacorta Brut NV).

cento milioni di lire!).

Si è arrivati così alla domenica, giornata conclusiva. Ancora una grande degustazione verticale, protagonista Château Latour. Vini splendidi, ma presentazione discutibile, troppa enfatica, anche se sostenuta dal «guru» Hugh Johnson: questo Château è infatti, ormai, di proprietà inglese e nella stessa degustazione di New York ha dato l'impressione che, passando di mano, ha acquistato in presunzione e perduto in eleganza.

La grande «3 giorni» è finita con una imponente serata di gala e un'asta che ha fruttato 648.400 dollari, pari a più di ottocento milioni di lire. Tra i

vini il prezzo più alto l'ha spuntato un lotto di cinque Magnum del 1945 degli Châteaux Mouton-Rothschild, Margaux, Haut-Brion, Latour e Lafite-Rothschild. I proprietari si erano simpaticamente coalizzati nel nome della «grandeur» francese ed erano tutti sul palcoscenico: hanno spuntato 48 mila dollari, circa 55 milioni di lire.

Una considerazione finale, tutta nostra. I «grandi italiani», quelli che contano, erano costantemente presenti a tutte le degustazioni, a tutte le iniziative, pronti a conoscere, anche ad imparare. I giovani debuttanti, mentre noi degustavamo Romanée-Conti, erano in giro per Manhattan a vendere

qualche bottiglia. Anselmi, addirittura, è arrivato con due giorni di ritardo perché «in cantina doveva curare la Garganega». Per essere puntuale alla chiamata del suo importatore Di Bernardino (che alla sera di sabato aveva un piccolo ricevimento a casa sua) aveva preso il Concorde, dissanguandosi con una spesa di sei milioni (così ci ha detto).

Non hanno capito nulla, o almeno molto poco. Non si meravigliano se tra due anni, per la prossima Wine-Experience, il postino non passerà più alla loro porta: dicono che Marvin Shanken non suoni mai due volte!

Pino Khalil

Benvenuta, rabbia!



Siama finalmente arrivati al dicembre di questo benedetto 1991, un anno che sarà senz'altro ricordato come uno dei più difficili dell'ultimo decennio. Il discorso, naturalmente, vale per tutta l'economia e per tutti i Paesi, ma per il nostro settore, quello del vino e soprattutto del vino di pregio, ha un risvolto molto particolare perché ha il sapore della novità. Ed è una novità non certo piacevole.

Negli ultimi decenni, di crisi ce ne sono state parecchie ma, forse per un miracolo o forse anche per una certa capacità degli imprenditori che vi operano, il settore del vino di pregio ne era sempre rimasto esente, sviluppandosi anche quando gli altri si rattrappivano o si intristivano.

Oggi le cose sono diverse ed anche il vino di pregio si è preso un bel raffreddore; ora bisogna rimboccarsi le maniche e pensare a qualche energetico antibiotico se non si vuole che il tutto sfoci in una pericolosa polmonite.

A preoccupare, infatti, non è tanto l'odierno raffreddore quanto una eventuale recrudescenza del malessere nel 1992. Quest'anno le aziende, nonostante tutto, chiuderanno ancora i loro bilanci in positivo. A realmente preoccupare sono i «segnali» che arrivano da tutti i mercati, senza eccezione alcuna. È un problema che riguarda tutto il vino ma, naturalmente, quando dilaga un'epidemia sono sempre i più deboli a risentirne per primi. Per questo dobbiamo preoccuparci perché, anche nel settore del vino, siamo molto deboli, estremamente vulnerabili.

Il nostro è un settore senza reali regole dove il buonsenso dell'impresa, e quindi dell'imprenditore, ha sempre supplito alla carenza della struttura. Ma in un mondo che si contrae, che si irrigidisce, che trabocca pessimismo, anche questi eroici figli del coraggio possono rimanere stritolati.

Il loro credo è la «logica del profitto», di cui vanno orgogliosi perché ben sanno che oggi, sui mercati del mondo, non c'è più spazio per un

profitto svincolato dal concetto di qualità. Ma sono sempre più soli e sempre più circondati da chi, invece, come ha recentemente scritto nel proprio editoriale un importante quotidiano di Milano, ha elevato a propria regola, a proprio credo e a propria filosofia, la «mistica delle perdite».

Sui mercati di tutto il mondo, compreso quello nostro interno, cioè l'italiano, incominciano a circolare nuovamente prodotti che, senza calcare troppo la mano, definiremmo di dubbia moralità. È un fenomeno perverso, ma normale nei momenti in cui le distanze tra buona domanda e buona offerta si acuiscono, soprattutto a livello di prezzi. Ma bisogna bloccarlo subito, energicamente, per evitare che l'erba gramigna soffochi non solo i nobili e rari quadrifogli, ma anche gli onesti e virtuosi trifogli.

La mancanza di moderne strutture, soprattutto giuridiche, rende ogni difesa molto aleatoria ed è per questo che da anni da più parti, noi compresi, si è invocata una revisione in chiave moderna della Legge vinicola fondamentale, la «930», quella delle Denominazioni di origine dei vini. Ci ha tentato anche l'attuale ministro dell'Agricoltura, il piemontese Gorla, ma sembra proprio senza alcuna fortuna.

Mentre scriviamo queste note il ministro Gorla sta per partire per gli Stati Uniti dove, invitato dall'Italian Wine & Food Institute, potrà toccare con mano le difficoltà di quel mercato. A New York parlerà con molte persone inutili, il più delle volte preoccupate di gestire solo se stesse; ma parlerà anche con gli imprenditori che su quel mercato lavorano da decenni e che al di fuori di ogni dubbio, almeno per quanto riguarda il nostro vino, lo hanno creato e lo hanno valorizzato.

Se ascolterà queste ultime voci, ritornerà in Italia forse arrabbiato, ma certamente informato. E a noi, i ministri arrabbiati piacciono tanto. Perché è difficile che la loro rabbia sia rivolta verso chi lavora.

Pino Khail

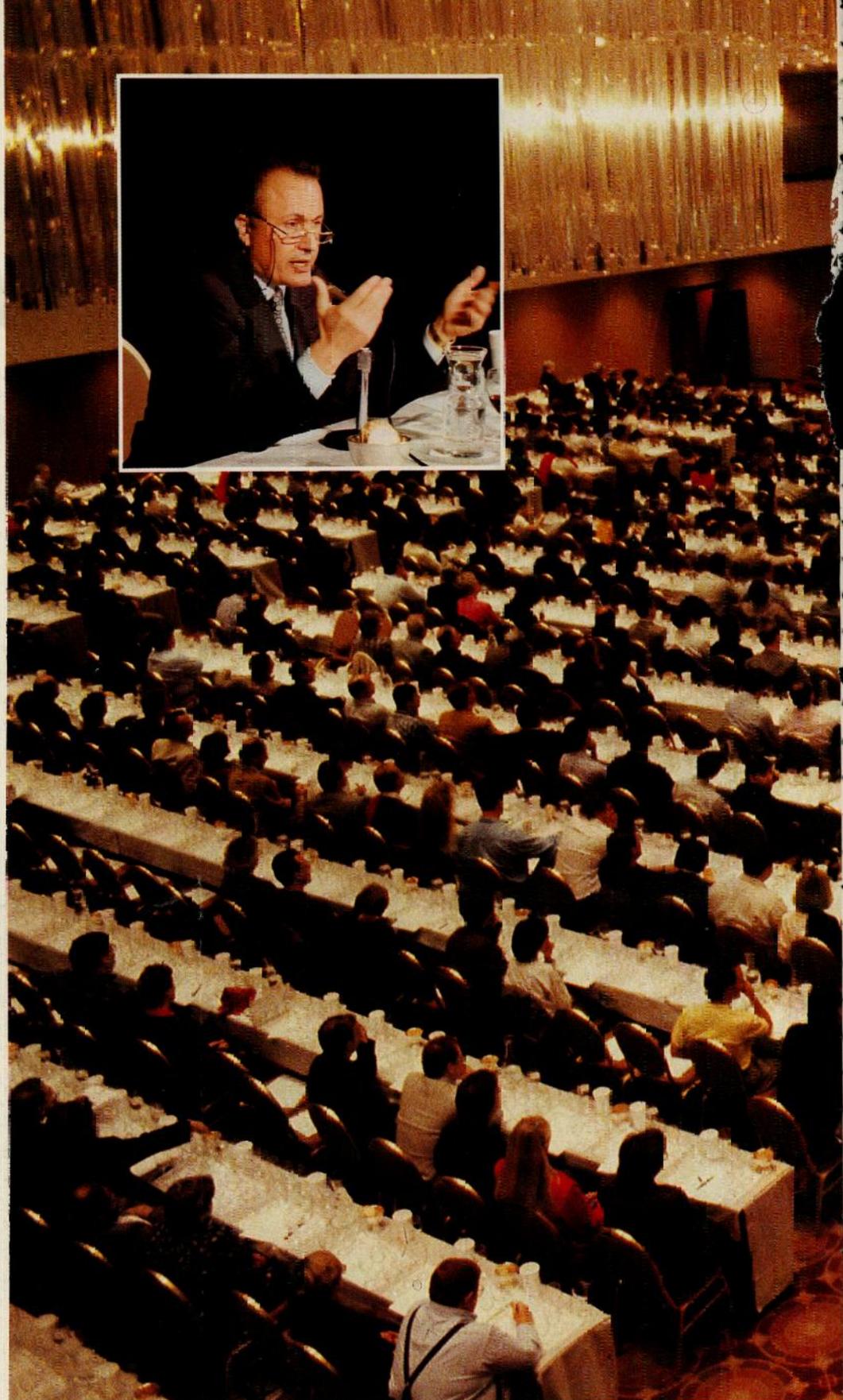
Un vero trionfo per il vino italiano alla Wine Experience a New York

La Ballroom del Marriott strapiena:
questi 1.200 americani hanno pagato
complessivamente un miliardo di lire! Nel
riquadro, Angelo Gaja durante
la trionfale «verticale»

Personale successo di Angelo Gaja scelto per una «verticale» tra Romanée-Conti e Château Latour ● Anche Piero Antinori al proscenio ● 27 vini italiani tra i 166 migliori del mondo ● Prezzo d'ingresso: quasi un milione ● Degustati vini del valore di un miliardo ● L'asta finale: battuti 800 milioni

Ore 15.30 di sabato 26 ottobre 1991: probabilmente un'ora e una data storiche per il vino italiano. Nell'ombelico del mondo - la Ballroom del Marriott Marquis Hotel in Times Square a Manhattan - 1.200 persone scattano all'unisono in piedi e per 3 minuti e venticinque secondi (il tempo è stato cronometrato) applaudono con entusiasmo un produttore italiano che, sul palcoscenico, pallido come uno straccio da bucato, sudato per l'emozione e tremante per la commozione, vorrebbe inchinarsi per ringraziare ma resta goffamente impietrito: è Angelo Gaja, un piemontese che in quel momento scopre, se mai ne avesse dubitato, di avere un cuore, un sentimento, un'anima. Probabilmente, almeno per un momento, teme di cedere; ma si riprende presto e scende nella platea festante dove risponde all'effettuosa stretta di decine, forse centinaia di mani di gente felice.

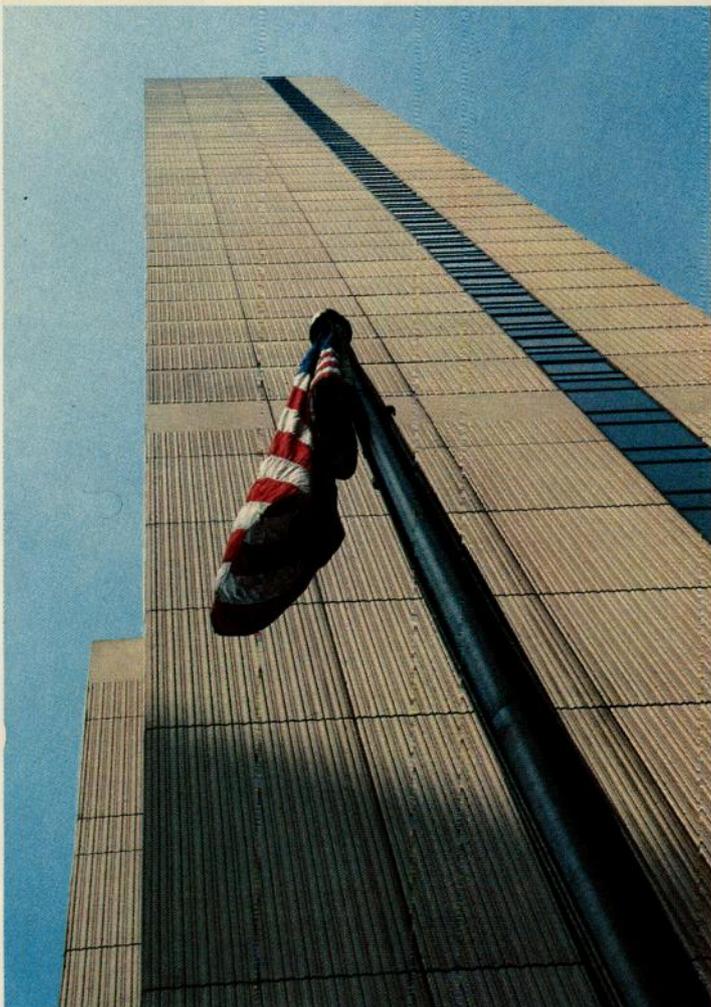
Ricordate il 21 luglio 1969? Quel giorno un uomo, Neil Armstrong, ruppe il diaframma che divide la storia



L'America si inchina:



l'applauso è lungo 215 secondi



Suggestiva inquadratura del Marriott Marquis Hotel, ormai sede di tutte le grandi iniziative promozionali a New York: a dicembre ospiterà anche il nostro Gala Italia

Fra i nostri debuttanti di grande prestigio anche il marchese Incisa della Rocchetta con il suo Sassicaia '86



Un altro debuttante, Lodovico Antinori con l'Ornellaia '86. A destra, Ambrogio Folonari-Ruffino impegnato a rilasciare autografi: cosa molto frequente, per i produttori più noti, al «Critics Choice» Grand Tasting

dal mito e, mettendo per primo il piede sulla Luna, entrò nella leggenda. Ebbene, per il vino italiano il 26 ottobre è avvenuto un fatto altrettanto eclatante: un produttore vinicolo italiano, invitato da un giudice imparziale, un giornalista americano, è salito su un podio dove solo poche ore prima era transitato un mito – il Domaine de la Romanée-Conti con i proprietari Lalou Bize-Leroy e Aubert de Villaine – e poche ore dopo sarebbe stato teatro di un altro «guru» dell'enologia mondiale, il bordolese Château Latour. Volendo presentare nel decennale della sua più importante iniziativa enologica – la «Wine Experience» – i tre vini più emblematici dalle tre aree vinicole più importanti del mondo, Marvin Shanken, editore di *The Wine Spectator*, ha scelto la Borgogna con Romanée-Conti, Bordeaux con Château Latour e il nostro Piemonte con Angelo Gaja.

Questo incredibile «sandwich» – un italiano stretto, alla pari, tra due miti francesi – solo dieci anni fa sarebbe stato impensabile e chiunque lo avesse ipotizzato sarebbe stato rinchiuso, senza speranza, in un manicomio. È alla luce di queste considerazioni che si ha la misura di quello che il vino italiano è riuscito a costruire negli ultimi dieci anni.

Nel corso di questa esaltante «3 giorni» novaiorchese, anche un altro italiano è stato però chiamato al proscenio, Piero Antinori, che è stato affiancato ad altri dodici personaggi eccellenti per raccontare un aneddoto della sua vita nel mondo del vino. Un'altra testimonianza del ruolo che ormai, finalmente, il vino italiano di pregio riesce a ricoprire sui grandi mercati del mondo. Sembra di vivere veramente l'alba di un'era radiosa: una specie di rivoluzione copernicana dopo la secolare, grigia epoca tolemaica.

Scusateci, l'entusiasmo ci ha preso la mano e ci ha fatto dimenticare il primo dovere di un cronista: dare ordine e chiarezza ai fatti. Stiamo infatti scrivendo di un avvenimento di ecce-





Assieme ad altri dodici illustri nomi «mondiali», anche un italiano - Piero Antinori - è stato chiamato al proscenio per raccontare, in sei-sette minuti, un aneddoto della propria vita: nelle foto, il prestigioso produttore toscano impegnato nel suo «show»



zionale importanza che però non tutti i nostri lettori forse conoscono. Ripartiamo, quindi, dall'inizio.

Da dieci anni *The Wine Spectator*, il leader tra i giornali enologici americani, edito e diretto da Marvin Shanken, organizza una manifestazione che solo negli Stati Uniti ha una possibilità di successo: la «Wine Experience». In pratica si tratta di una «full immersion» nel mondo del vino di grandissima qualità aperto a tutti gli abbonati del giornale e per partecipare al quale si paga una cifra piuttosto salata: 750 dollari per persona, pari a quasi un milione di lire.

Il fascino dell'iniziativa è però immenso, tanto è vero che sono sempre più gli esclusi che gli iscritti: non sarebbe infatti possibile superare, per i seminari e i banchetti, il numero già imponente di 1.200 persone. Tale numero viene allargato solo per i «Critics Choice» Grand Tasting, che sono tre: per parteciparvi per due ore, dalle ore 20 alle 22, si pagano duecentomila lire per sera! Questo è il costo per i nuoviarrivati. Gli ospiti che invece arrivano dagli altri States, e sono centinaia, debbono aggiungere il prezzo del viaggio e dell'albergo, per cui sono in molti a pagare, per partecipare a questa «Wine Experience», dai sei ai sette milioni di lire per coppia (sono rari gli americani che, in queste occasioni, viaggiano senza le mogli).

Il «ritorno» è però appagante ed è giudicato senz'altro equilibrato dai partecipanti. Forse è bene precisare che il valore commerciale dei vini che vengono degustati si aggira sul miliardo di lire!

L'avvenimento principale è il «Cri-

tics Choice» Grand Tasting durante il quale i partecipanti possono assaggiare i più grandi vini del mondo, scelti dagli esperti del giornale e presentati, quasi sempre, personalmente dai produttori. I partecipanti hanno cioè l'opportunità di dialogare direttamente con i grandi nomi dell'enologia mondiale, quei nomi che sono abituati a leggere sulle etichette di costosissime bottiglie.

Il Grand Tasting si ripete tutte le sere per cui i vini possono essere assaggiati in base ad una precisa programmazione. Durante la giornata, invece, vengono organizzati seminari e discussioni con l'intervento di personaggi famosi. Ogni giorno ha luogo una «degustazione verticale» di vini celebri e di annate importanti che basterebbe da sola, come scriverebbe la Guida Michelin, a... giustificare il viaggio.

Quest'anno, per valorizzare il decennale dell'iniziativa, sono stati inseriti i «siparietti» aneddotici: tredici notissimi personaggi hanno avuto a disposizione sette-otto minuti per raccontare un episodio della propria vita.

A completare il programma ci sono inoltre i banchetti - lunch e il Gala finale (naturalmente in smoking) durante il quale quest'anno ha avuto anche luogo un'asta di bottiglie preziose.

Come abbiamo detto, il clou della manifestazione è il Grand Tasting al quale questa volta sono stati invitati 166 produttori. La parte del leone è spettata naturalmente agli americani con 61 «etichette» (37% del totale), di cui 44 californiane e 6 sparkling wines (che loro, se non si tratta di imprese miste franco-americane, chiamano disinvoltamente «Champagne»). Segui-

vano i francesi con 39 produttori (23.5%): 10 di Bordeaux, 15 della Borgogna, 10 Champagne, 2 Alsazia, 1 Loira e un Vin de Pays.

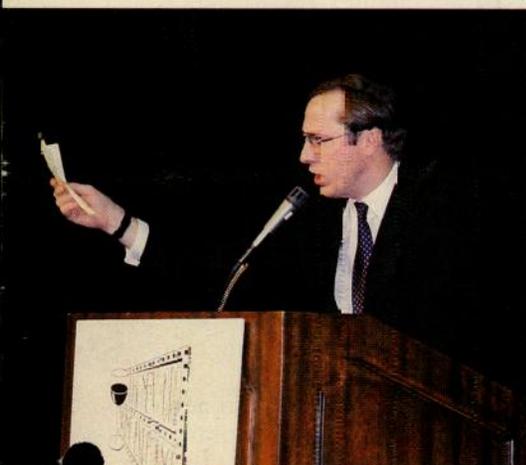
L'Italia si è piazzata ad un onorevole terzo posto con 27 produttori (16%), seguita da Germania (9 produttori), Portogallo (9, tutti del Porto), Spagna (8), Australia (5), Cile (4) e, con una sola presenza, da Libano, Cina, Nuova Zelanda e Giappone. Come si vede, Stati Uniti e Francia, assieme, coprivano il 60% delle presenze; aggiungendovi l'Italia, in tre Paesi produttori si sfiorava il 77%, quota che è fedele specchio della realtà commerciale americana.

Analizzando un po' più in dettaglio la partecipazione italiana (sono queste le situazioni che ci permettono di verificare come veniamo «interpretati» all'estero), vediamo che la regione privilegiata è stata la Toscana (14 cantine) seguita dal Piemonte (8) e dal Veneto (3); Campania e Lombardia erano presenti con una etichetta. Il rostro vino più «gettonato» è stato il Barolo (5) seguito dal Brunello di Montalcino e dal Chianti (4) e dal Barbaresco (3). Insieme a 19 vini Dcc e Dccg erano presenti 6 «vini da tavola», 1 «vino dolce naturale» e uno spumante.

Rispetto a due anni fa (la manifestazione a New York è biennale), si registra un passo indietro del Piemonte (8 contro 11), uguale numero di presenze per la Toscana (14) ed un significativo debutto per il Veneto (3 contro 0). Nel campo dei produttori, c'è stato un parziale... cambio generazionale: a debuttare sono stati i veneti Masi, Anselmi e Maculan e i toscani Poggio Antico, Fontodi e Felsina Berardenga



La fotocronaca del trionfale «momento Gaja». Una suggestiva veduta dall'alto mentre parla e, a destra, la Ballroom del Marriott stipata all'inverosimile



È il momento culminante. Kevin Zraly dice semplicemente: «Grandi vini. Vogliamo fargli un piccolo applauso?». Le 1200 persone, all'unisono, balzano in piedi ed applaudono per più di tre minuti: un record, anche per una città come New York



Sceso dal palcoscenico, Gaja, raggiante, riceve i complimenti di Marvia Shanken, a sua volta molto felice. A destra: il grande produttore piemontese, sempre attentissimo, ha seguito tutte le altre degustazioni



Civiltà del bere

MENSILE DI INFORMAZIONE, DOCUMENTI

Tutti i vini
di Marina

A Vicenza
la gioia
del Novello

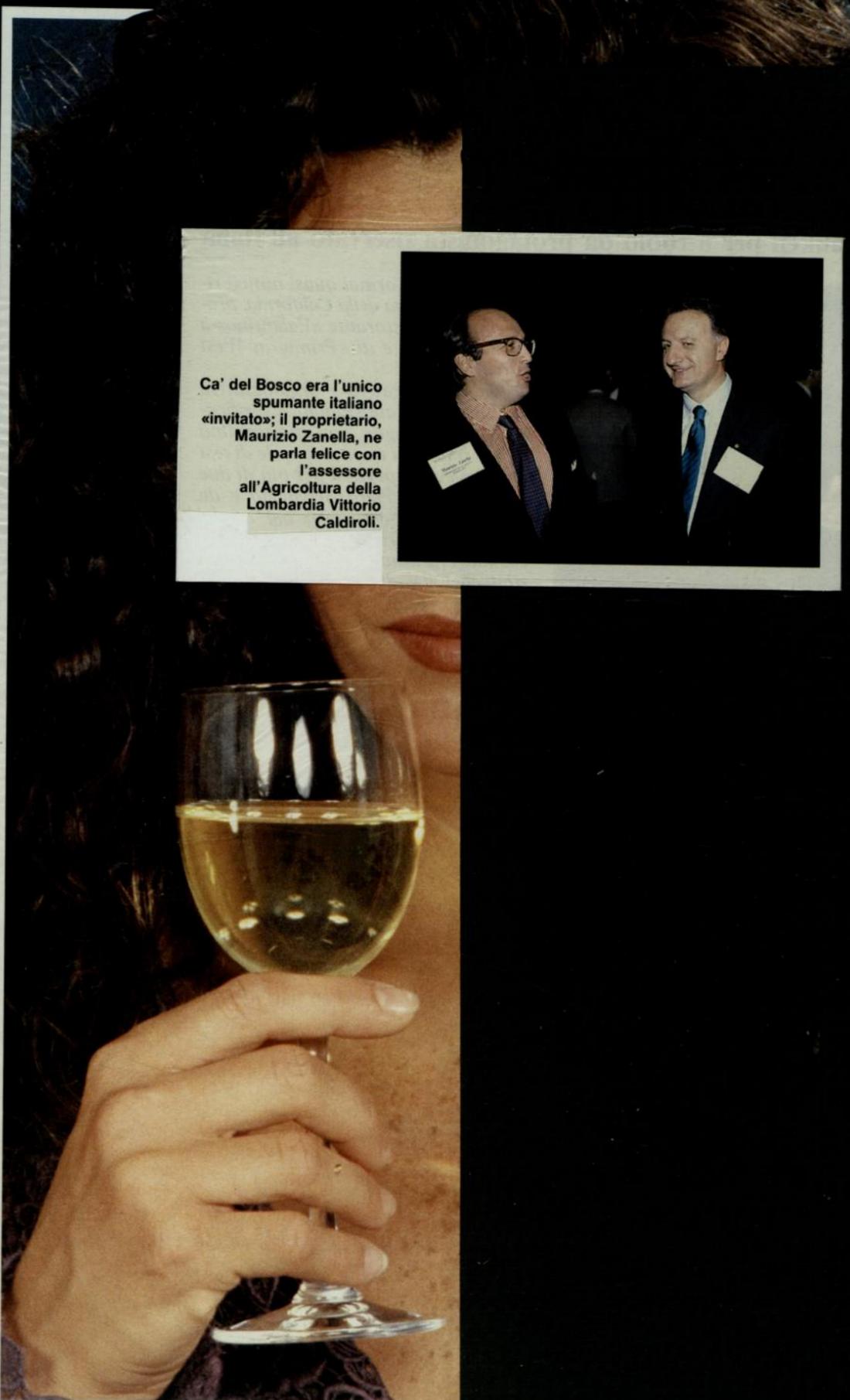
Fatto storico
a New York:
215 secondi
di applausi
ad un italiano

La rivoluzione
silenziosa
della grappa

Mangiare
a Roma

Anno XVIII N° 12
DICEMBRE 1991

Sped. Abb. Post. Gr. III/70
Lit. 8.000 (IVA inclusa)



Ca' del Bosco era l'unico
spumante italiano
«invitato»; il proprietario,
Maurizio Zanella, ne
parla felice con
l'assessore
all'Agricoltura della
Lombardia Vittorio
Caldioli.

