

Bordeaux - Italia (1970-1986)

	Classifica finale	Punteggio totale	Punteggio medio	Classifica dei "francesisti"	Classifica degli "italianisti"
1.	1978 Château Le Mission Haut Brion	220,5	18,38	1.	7.
2.	1985 Percarlo, San Giusto	220,0	18,33	2.	2.
3.	1985 Bruno di Rocca, Vecchie Terre di Montefili	216,5	18,04	3.	2.
4.	1986 Ornellaia, Antinori	214,5	17,88	6.	4.
5.	1970 Château Petrus	212,0	17,67	11.	5.
6.	1985 Sassicaia, Marchesi Incisa	211,5	17,63	6.	7.
7.	1971 Barbaresco Santo Stefano di Neive, Bruno Giacosa	210,0	17,50	32.	1.
8.	1986 Château Mouton Rothschild 1985 Tignanello, Antinori	208,0 208,0	17,33 17,33	6. 21.	13. 6.
10.	1985 Sammarco Castello di Rampolla 1978 Château Pichon-Lalande	207,5 207,0	17,29 17,29	10. 13.	12. 11.
12.	1970 Château Giscours 1985 Brunello di Montalcino, La Casa, Tenuta di Caparzo	206,0 206,0	17,17 17,17	9. 18.	16. 9.
14.	1986 Château Cheval Blanc 1971 Château Latour 1978 Sassicaia, Marchese Incisa	205,0 205,0 205,0	17,08 17,08 17,08	3. 3. 21.	19. 19. 9.
17.	1985 Chianti Classico Riserva, Vecchie Terre di Montefili	204,5	17,04	14.	13.
18.	1986 Darmagi, Angelo Gaja 1982 Château Lafleur	200,5 200,5	16,71 16,71	11. 29.	23. 15.
20.	1985 Solaia, Antinori	200,0	16,67	21.	17.
21.	1970 Domaine de Chevalier 1986 Château Figeac	199,5 199,5	16,63 16,63	16. 27.	21. 17.
23.	1975 Château Trotanoy	198,0	16,50	21.	21.
24.	1975 Château Lynch Bages	195,5	16,29	20.	24.
25.	1983 Château Mouton Rothschild 1979 Château Lafite Rothschild 1985 Maurizio Zanella Ca' del Bosco	193,5 193,5 193,5	16,13 16,13 16,13	14. 16. 29.	32. 31. 26.
28.	1982 Barolo Gran Bussia, Aldo Conterno 1985 Merlot Vigna L'Apparita, Castello di Ama 1978 Solaia Antinori	192,5 192,5 192,5	16,04 16,04 16,04	29. 27. 32.	28. 30. 27.
31.	1985 Barbaresco, San Lorenzo, Gaja	192,0	16,00	34.	24.
32.	1978 Château Haut-Brion	189,5	15,79	35.	28.
33.	1979 Château Margaux	189,0	15,75	21.	33.
34.	1970 Château Mouton Rothschild	188,0	15,67	18.	34.
35.	1978 Château Petrus	181,0	15,08	21.	35.
36.	1971 Barolo Riserva Speciale Le Rocche di Castiglione Falletto, Bruno Giacosa	132,5	11,04	36.	36.

fallito quando falliscono». Quale, in particolare, il sistema di allevamento, in vigna? Sembra voglia impianti fitti che riducano la resa per pianta. Maurizio Zanella, Ca' del Bosco, ha rifatto tale e quale il sistema borgognone di 1x1 (10.000 ceppi per ettaro); Enrico Braggiotti, Tenuta Mazzolino, e Vittorio Moretti, Bellavista, hanno puntato sui 6-7000 ceppi, Lorenza Sebaste e Giorgio Cavanna, Fattoria di Ama, sugli 8000. Sarei tentato di abbracciare Maurizio, ma ecco l'intervento della coscienza critica di Daniel Thomases: «Non è detto che l'Italia debba o possa ricalcare i modelli francesi; il suolo della Borgogna è molto poroso; un impianto ad alta densità in terreni italiani più pesanti potrebbe creare in vigna problemi, per malattie capaci di propagarsi rapidamente in impianti fitti. Una giusta attenzione alle pratiche francesi mi sembra obbligatoria ma vigne copia-carbone si rivelerebbero una grossa delusione. Le realtà dei luoghi sono fondamentali».

Settima considerazione. Non sono, maledetto me, un enotecnico e dovrei sapersi tacere. I cenni che seguono — li prendo in blocco e ancora, da una lettera di Daniel Thomases — ma anche gli altri che ho già dato, siano quindi ritenuti solo degli appunti, dei cenni, appunto. «In Borgogna l'uva non è completamente diraspata perché ritengono che i tannini lignei siano essenziali per il corpo e la struttura di un vino che, altrimenti, proprio di tannini sarebbe carente. Per evitare sapori esageratamente legnosi ed acerbi adoperano una buona percentuale di acini interi che danno quel fruttato, quella freschezza, quell'eleganza che distinguono i grandi rossi della Borgogna fra i grandi rossi del mondo. L'invecchiamento in barrique presenta molti problemi che richiedono esperienza e cultura. Tutti mi dicono — in Borgogna, in California, in Italia — che il Pinot Nero ha pochissimo margine di errore. Un Cabernet

**I Pinot nero
e la Disfida
di Wertheim**



...E se si provasse
ad allestire una "disfida"
Borgogna-Italia
su vini a base di Pinot nero...



**I Pinot Nero
e la Disfida
di Wertheim**



...Grandi sarebbero le
novità e, non
dubitiamo, magnifico il
successo degli italiani.

Sauvignon può essere lasciato in legno sei settimane, anche due mesi, di troppo e non cambia il vino; uno sbaglio di dieci giorni può rovinare un Pinot Nero irrimediabilmente». Letta e riletta la precedente historia, lo faccio sì l'azzardo: se si attuasse, oggi per oggi, una disfida Borgogna/Italia sui vini a base di pinot nero – non scommetterei che sette, nei primi dieci, tornerebbero ad essere italiani – scommetterei che sarebbero almeno tre. Quali? No, sino a lì non vado. Mi limito, per ora ad una mappa delle aziende agricole – sulle pareti della mia cella, diversissimo da Christopher Smart, non disegno lunghe serie di quadrati identici – che producono i Pinot Nero italiani del mio privilegio (è tra loro che, ci scommetterei, verranno scelti i nostri "cavalieri").

I nostri Pinot nero

Bellavista, via Case Sparse 17, Erbusco, tel. 030/7267474. Ho fatto assaggi di due sole annate di Casotte (dal nome della vigna all'interno della tenuta), 1985 e 1986. Nella guida I Vini di Veronelli 1992 ha ** che corrispondono a: ottimo. Nella degustazione cieca, in data 12.2.90, il Casotte 1986 ha ottenuto la valutazione 80. ♣

Brigl, frazione Cornaiano, Appiano, tel. 0471/52419. Ho fatto assaggi di tre annate di Pinot Nero Tenuta Krenzbichler – 1985, 1988 e 1989 – di cui solo la prima in bottiglia. Entra quest'anno nella mia guida col ♣ (contraddistingue i vini che vi fioriscono per la prima volta).

Ca' del Bosco, via Case Sparse 11, Erbusco, tel. 030/7267196. Ho fatto numerosi assaggi del Pinero nelle annate 1985 e 1988. Nella guida ha *** ossia eccellente (la mancata indicazione, tra i vini consigliati, del 1988, è dovuta ad un deprecabile errore tipografico). Nella degustazione cieca, in data 12.2.90, l'anno 85 ha la valutazione 87, l'anno 1987 la valutazione 84. Le annate 1989 e 1990 sono molto

promettenti.

Cantina Sociale di Colterenzio, Cornaiano, strada del Vino 8, Appiano, tel. 0471/51246. Il Pinot Nero Schwarzhau, ben conosciuto nell'annata 1989, è nella mia guida 1992 con **. Il Pinot Nero Cornell 1988 ha ottenuto, nella sola degustazione cieca, in data 16.2.90, la valutazione 76.

Cantina sociale Cornaiano, via San Martino 24, Cornaiano, tel. 0471/52043. Il Pinot Nero Optimum, ben conosciuto nell'annata 1989, è nella mia guida 1992 con **. Dal suo cru Mazzon Trattmannhof mi attendo ancora di più.

Cantina sociale di Terlano, via Collina d'Argento 1, Terlano, tel. 0471/57135. Condotta dal grande Sebastian Stocker non posso non attendermi i massimi. È in guida col suo Pinot Nero Riserva ma, ripeto, da Stocker m'attendo un vino, a base pinot nero, che mi sbalordisca.

Cascina Drago, località San Rocco Seno d'Elvio, Alba, tel. 0173/299148. Luciano De Giacomi, cavaliere senza macchia e paura, è stato tra i primi a confrontarsi col "vitigno difficile". I Vini di Veronelli 1992 – che sintetizza gli assaggi di numerose annate – assegna al Pinot Nero delle Langhe Vigna 'd le Mace **.

Castello Rametz, via Labers 4, Merano, tel. 0473/292222. Ecco un'azienda che ha imboccato finalmente la strada delle esasperate selezioni. Col suo Pinot Nero Riserva Privata 1988 entra a vele spiegate nella mia guida I Vini di Veronelli 1992.

Cavit, via del Ponte 31, Trento, tel. 0461/922055. Numerosi gli assaggi nelle annate 1987 e 1988 del cru Maso San Valentino. I Vini di Veronelli gli assegna *. Nella sola degustazione cieca, in data 10.2.1989, l'annata 1987 ha ottenuto la valutazione 76.

Fattoria di Ama, località Ama, Gaiole in Chianti, tel. 0577/746031. Ho fatto numerosi assaggi del Castello d'Ama Vigna Il Chiuso ma nelle vendemmie

1987 e 1988. Nella mia guida ha ottenuto ** e l'annata 1987, nella sola degustazione cieca, in data 11.2.90, la valutazione 80.

Frecciarossa, via Vigorelli 141, Casteggio, tel. 0383/804465. Gaudeamus igitur... Margherita Odero, con la consulenza di un enotecnico principe, Franco Bernabei ha prodotto un vivido Pinot Nero nel 1989 ma, quello del 1990, gustato in elevazione, è... da sole.

Gini, via G. Matteotti 42, Monteforte d'Alpone, tel. 045/7611908. Ho fatto vari assaggi dell'annata 1989 e so essere in interessante evoluzione il 1990. Nella mia guida entra quest'anno, col ♣.

Gray, Edy Bar, piazza Walter, Bolzano tel. 0471/978330. Dire Giorgio Gray è andare ai vertici. Il suo Pinot Nero è nella mia guida con **, ma credo proprio ci sia da attendere, anche per l'uso intelligente e dialettico dei carati, ancora di più.

Haderburg, località Pochi 31-37, Salerno, tel. 0471/884397. È un'azienda della quale debbo approfondire la conoscenza. Malgrado i pochi assaggi il suo Pinot Nero Stainhauser 1988 è entrato nella mia guida 1992. Ha ottenuto nella sola degustazione cieca, in data 15.2.90, la valutazione 76.

Haas, via Villa 5-6, Montagna, tel. 0471/812280. Franz Haas è un giovane vignaiolo d'eccellente tecnica sia nella vigna che in cantina. I Vini di Veronelli 1992 assegna al suo Pinot Nero **.

L'annata 1988, nella degustazione cieca in data 12.2.1990, ha ottenuto la valutazione 84; l'annata 1987, 73. Del 1990, non ancora assaggiato, persona d'ottimo palato mi dice meraviglie.

Hanni, via Pigano 23, Appiano, tel. 0471/52250. Joseph Hanni è conteso tra la professione dell'albergatore e del vignaiolo. Il suo Pinot Nero Stroblhof Alto è entrato quest'anno in guida con ottima valutazione. L'annata 1988, nella degustazione cieca, in data 15.2.90, ha ottenuto la valutazione 86. L'annata 1989 potrebbe essere, addirittura, migliore.

Hofstätter, piazza Municipio 5, Termeno, tel. 0471/860161, Paolo Foradori ha già avuto grandi risultati con il Pinot Nero Villa Barthenau di Mazzon che è nella mia guida 1992 con **. Tengo comunque a dire che il più recente assaggio del suo 1984 (alla Nicchia di Bergamo, con Christa Klauche, attenta wine-writer tedesca) ha meritato 30 e lode.

Il Fontanile, via Fontanile 1-2, Gandosso, tel. 035/838249. Si tratta di azienda giovane che conosco poco; un unico assaggio mi è stato tuttavia sufficiente per accogliere, tout de suite, nella mia guida 1992, il suo Pinot Nero col ♣.

Institut Agricole Regional, Regione La Rochere 1/A, Aosta, tel. 0165/553304. Ha una scheda assai valida, 26, in un assaggio comparato, ma non cieco, del 5.10.1991. Nella mia guida ha una *.

Lageder, via Druso 235, Bolzano, tel. 0471/920164. Alois Lageder, che ha acquistato di recente la famosa Tenuta Hirschprunn, è tra i produttori più attenti; già presente nella mia guida 1992, per il Pinot Nero con *, posso attendermi ben maggiori sorprese.

Lun, vicolo Sabba 5/7, Bolzano, tel. 0471/976583. Ecco un'altra azienda che si fa notare sul piano qualitativo; il suo Pinot Nero Sandbicheler Rot è nella mia guida con **.

Maso Cantanghel, via Madonnina 33, Civezzano, tel. 0461/858714. Piero Zabini è un vignaiolo conteso tra ristorazione e vigna. I risultati sono comunque di vertice: I Ristoranti di Veronelli 1992 lo accredita di "genio e stravaganza", I Vini di Veronelli 1992 valuta il suo Pinot Nero Riserva, ***. L'annata 1987, nella sola degustazione cieca, in data 10.2.90 ha ottenuto 87.

Montesissa, cascina Buffalora, frazione Rezzano, Carpaneto Piacentino, tel. 0523/850123. Il Pinot Nero Riserva è entrato nella mia guida 1992, per la prima volta e quindi col ♣. Gli assaggi delle annate 1988 e 1989 sono stati più che buoni; il 1990 potrebbe addirittura essere migliore.

Poyer e Sandri, località Molini, Faedo, tel. 0461/650342. Seguo da anni le sagge avventure enoiche di Fiorentino Sandri e Mario Poyer, quindi anche del loro Pinot Nero di Faedo cui I Vini di Veronelli 1992 assegna **. Annate consigliate: 1988 e 1989; del 1990 mi dicono assai bene.

Puiatti, via Dante 69, Farra d'Isonzo, tel. 0481/80158. Giovanni Puiatti mi ha fatto riconciliare col difficile padre, addirittura, ma non ancora col suo Pinot Nero (esigenza, se non sbaglio, di carato/barrique). Do l'azienda perché ci giurerei, nel futuro. Debbo comunque segnalare che il Collio Pinot Nero 1988, nella sola degustazione cieca, in data 12.2.90, ha ottenuto la valutazione 73.

Pusterla, frazione Vigolo Marchese, Castell'Arquato, tel. 0523/896105. Entra quest'anno nella mia guida col ♣.

Quaroni, località Costa Montefedele, Montù Beccaria, tel. 0385/60251. L'Oltrepò Pavese, per clima e terra, dovrebbe essere patria elettiva di numerosi e polputi Pinot-Nero, così che ne sono in attesa. Ho vari assaggi del Pinot Nero Riserva di Giuseppina Quaroni, cui la guida I Vini di Veronelli 1992 assegna **.

Rocca di Fabbri, piazza della Rocca 1, Montefalco, tel. 0742/399379. Si tratta di cantina da me poco conosciuta; è in guida, I Vini di Veronelli 1992, per il suo Pinot Nero con una *.

Santa Maria della Versa (Cantina Sociale), via F. Crispi 13, Santa Maria della Versa, Pavia, tel. 0385/79731. Tutt'una serie di contrattempi e incidenti ha impedito sino ad oggi, 8 dicembre 1991, ch'io m'incontrassi con l'amico Duca Denari e con i suoi soci, per l'assaggio dei cru sociali a base di pinot nero. Me ne dicono meraviglie. **Scarpa (Afra e Tobia)**, via F. Filzi, Trevignano, tel. 0423/819449. Chi sa che i due grandi designer sono pure vignaioli? Il loro Pinot Nero, di notevole interesse, è entrato in guida quest'anno col ♣.

Tenimenti Ruffino, via Aretina 42-44,

Pontassieve, tel. 055/8368259. Ho fatto lunghi, dialettici, assaggi col Nero del Tondo, rosso a base di pinot nero, di Ambrogio Folonari. Annate del mio consiglio: 1985 e 1987. Tali da tenermi in attesa di quelle che seguono (non ancora dialetticamente assaggiate). Nella mia guida ha **. La degustazione cieca, 15.2.90, ha assegnato all'annata 1985 la votazione 70.

Tenimenti di Barolo e Fontanafredda, via Alba 15, Serralunga d'Alba, tel. 0173/53161. Ho fatto numerosi assaggi delle annate 1987 e 1988. Il Pinot Nero dei Tenimenti entra nella mia guida, I Vini di Veronelli 1992 col ♣.

Tenuta Mazzolino, via Mazzolino 26, Corvino San Quirico, tel. 0383/876122. Ho fatto numerosi assaggi delle annate 1985, 1986 e 1987, del Noir, rosso a base di pinot nero. Ha meritato nella mia guida **. Nella sola degustazione cieca, in data 12.2.90, ha ottenuto la valutazione 73 col 1986 e 87 col 1988.

Vallarom, località Masi, frazione Vò Sinistro, Avio, tel. 0464/64297. Pinot Nero da seguire con grande attenzione. Presente per i numerosi assaggi nella mia guida con **. Nella sola degustazione cieca, in data 10.2.1991, ha ottenuto la valutazione 86.

Viticoltori Alto Adige, Circonvallazione 17, Appiano, tel. 0471/660060. Il Pinot Nero Felix Longo, di cui segnalo nella mia guida I Vini di Veronelli l'annata 1988, ha avuto, nella stessa *. Il Pinot Nero Schlosshof nella degustazione cieca, in data 10.2.91, ha ottenuto la valutazione 70.

Carlo Zadra, via Castello 15, Grumello, tel. 035/830244. Il suo Don Lodovico entra in guida con ♣.

Né basta. Nel n. 10 di "Ex Vinis" (news distribuito solo in abbonamento: tel. 035/260402), da me diretto e uscito or ora, Alessandro Masnaghetti segnala i Pinot Nero di: **Clemens Waldthaler di Ora**, **Ignaz Niedrist di Cornaiano**, **Henrich Plattner di Bolzano**, **Peter Solva di Caldaro** e la **Cantina Sociale Burggraffer di Marleno**. 

e neta

primaverili. In Borgogna matura tra la fine di settembre e la prima metà di ottobre, per un ciclo vegetativo estremamente lungo. Dà vini rossi di straordinaria finezza, caldi, profumati ed amarognoli, non dotati di una particolare longevità, ma di pregio superiore». Sollecitato a darmi qualche sua impressione sui Pinot Nero d'Italia, Daniel Thomases mi ha scritto, ed io ho pubblicato, sempre in "Ex Vinis", n. 3, puntuale puntuale: «Racconterò una conversazione con Angelo Gaja di qualche anno fa (1986). Ho notato che egli aveva già un Cabernet Sauvignon ed uno Chardonnay sul mercato e si apprestava a produrre un Sauvignon. Gli ho chiesto se aveva in programma di produrre anche un Pinot Nero. Fece una smorfia e sbottò: "È un casino". Non si trattava certamente di pusillanimità — Angelo non teme niente — ma della coscienza di un professionista preparatissimo». Un casino il Pinot Nero, motivo di più per invaghirsene. Con l'aiuto, sostanziale e prezioso, proprio di Daniel Thomases, e di Peter Dipoli, scrissi per quel numero favoloso di "Ex Vinis" alcune considerazioni. Prima considerazione. Quel vino (quel vitigno) è difficile ovunque e non solo in Italia. Difficile nella stessa Borgogna così che le annate favorevoli vi sono meno frequenti che — per rimanere in Francia — nel Bordolese. Durante gli anni 80, ad esempio, abbiamo nel Médoc con la sola esclusione dell'84, tutt'una serie di vini buoni — vini, ricordiamocelo, a base soprattutto di uve cabernet e merlot — (3 annate sono, addirittura, storiche: 1982, 1986 e 1989); in Borgogna, stesso periodo, i vini, d'uva pinot nero, sono stati invece sempre problematici, per riuscire davvero grandi solo nell'85 e nell'88. Seconda considerazione. A quel difficile vitigno sembrano adattarsi i soli terreni calcarei, come lo sono, appunto, in Borgogna; e come confermano le esperienze in California (Calera e Chalons), in Oregon e — per quelle che

abbiamo — anche in Italia. Terza considerazione. Quel difficile vitigno predilige un clima realmente temperato, nè troppo fresco nè caldo. Le vendemmie migliori nella "fredda" Borgogna si hanno in annate atipiche, come il 1978 e il 1988. Di contro i tentativi portati avanti nella "calda" Napa con le tecniche e i mezzi più raffinati, han dato luogo a clamorosi insuccessi. Si deve pensare che contino soprattutto la freschezza, una buona escursione termica fra giorno e notte ed una maturazione lenta, in cui la luce ha più importanza che il sole in sè stesso. Sono criteri — già messi in buon rilievo più di un secolo fa, 1884 da Erich Mach, direttore dell'Istituto di San Michele all'Adige, in un suo libro *Der Weinbau und die Weine Deutschtirols* — sono criteri che collocano le zone vocate, sempre nella media collina, a 300-500 m. Con maggiore puntualità in Trentino; nel versante est della valle dell'Adige tra Trento e Faedo, le colline sopra Trento delle località Povo, Villazzano e Civezzano, in particolare Maso Cantanghel; le colline a nord di Trento delle località Meano e Vigo Meano; le colline di Lavis e di Val di Cembra (in particolare le località Palù, Verla di Giovo, Pressano e Pianezzi). In Alto Adige: le colline sopra Salorno, in particolare le località Mazzon; le colline sopra Egna, in particolare le località Mazzon; soprattutto Villa Barthenau, Kuckuckshof, Pinzon, Montagna, Tiefenhalerhof e Trattmanhof; le colline di Cornaiano, in particolare la località Rametz; le colline di Val Venosta, in particolare Vezzan e Castelbello. Quarta considerazione. Quel difficile vitigno è stato portato ovunque in Italia — ma soprattutto nell'Oltrepò Pavese, in Franciacorta e nel Trentino Alto Adige — col proposito di produrre non grandi vini bensì basi spumante e, quanto meno all'inizio, con scarsissima attenzione alla reale qualità, bensì a vantaggio della esasperazione delle rese per ettaro. Si è

andato quindi diffondendo — con la connivenza delle "autorità" enologiche e di Rauscedo — l'uso di materiale vivaistico non privilegiato, a grappolo grosso. Quinta considerazione. Le uve di quel difficile vitigno non sono mai state vinificate, se non per familiari curiosità, in purezza sino all'evento delle Doc. In particolare nella provincia di Bolzano (i cui vini erano conosciuti come giovani e freschi, e venduti quasi, totalmente nei paesi tedeschi, all'ingrosso) le aree viticole, vocate e no, han voluto produrre Pinot Nero doc non con l'obiettivo di fare un grande vino ma solo per poter scrivere sull'etichetta "Südtiroler Blauburgunder". Tale diocci permette, tutt'ora, di produrre uve pinot nero in zone messe al bando dal professor Mach... un secolo fa. Anche qui le cose stanno, graziaddio, cambiando: i buoni produttori puntano sui cru autentici ed applicano tecniche appropriate: fermentazione a tino aperto, parziale pigiatura e diraspatura e l'uso del carato per l'elevazione. Non solo e soprattutto: viene attribuita grande importanza all'uso di materiale vivaistico selezionato a grappolo piccolo e di provenienza francese. Negli impianti nuovi va sostituendo il pinot nero "locale", una popolazione mista di origine tedesca, svizzera e "autoctona", a grappolo grosso, più adatta, ripeto, alla produzione di vini base spumante che non a quella di grandi Pinot Nero. Sesta considerazione. Quel difficile vitigno, e poi vino, ne esigerà di studio e sacrificio! Niccolò d'Afflito, enotecnico toscano che ha fatto la scuola enologica in Francia, e ne conosce bene le realtà, dichiara: «Ogni anno i vigneron di Borgogna si danno da fare con un grosso impegno, buttano nel loro lavoro l'esperienza e la cultura di un millennio, si dannano per tirar fuori un grande vino e riescono — se tutto va bene — un anno su tre. E nemmeno loro sanno perché sono riusciti quando riescono e perché hanno

Dopo il vincitore — lo Château La Mission Haut Brion del 1978 (con 220,5 punti) — a solo 1/2 punto di distanza — 220 — il Percarlo del 1985; poi il Bruno di Rocca del 1985 con 216,5 punti, l'Ornellaia del 1986 con 214,5 punti; lo Château Petrus del 1970 con 212 punti; il Sassicaia del 1985 con 211,5 punti; il Barbaresco Santo Stefano di Neive del 1971 con 210 punti; a parità di punteggio — 208 — lo Château Mouton Rothschild del 1986 e il Tignanello del 1985; decimo, a pari merito con lo Château Pichon Lalande '78, il Sammarco '85 con 207,5 punti. In una degustazione cieca, con una giuria di esperti di gran nome, "questi italiani" hanno sopravanzato cru francesi eccelsi, di grandi annate, quali lo Château Petrus 1978, lo Château Latour 1971, lo Château Mouton Rothschild 1970 (in magnum) e 1983, il Domaine de Chevalier 1970, lo Château Haut Brion 1978, lo Château Lynch Bages 1975 potrei continuare. Secondo le dichiarazioni dei vignaioli

(al di sopra d'ogni sospetto): il Percarlo è a base di sole uve sangiovese; il Bruno di Rocca, sangiovese 70% e cabernet sauvignon 30%; l'Ornellaia, cabernet sauvignon 62%, merlot 30% e cabernet franc 8%; il Sassicaia, cabernet sauvignon e cabernet franc quasi al 100%; il Barbaresco, nebbiolo da Barbaresco al 100%; il Tignanello, sangiovese 85% e cabernet sauvignon e franc 15%; il Sammarco, cabernet sauvignon e sangiovese quasi alla pari. Nella disfida erano assenti i vini a base o con apporto di uva pinot nero, per precisa volontà francese (i cru erano selezionati tra gli Châteaux di Bordeaux) ma non italiana. Fatta questa premessa, mi piace porre una domanda: quale sarebbe la classifica se si confrontassero i vini di Francia ed i vini d'Italia, con il vincolo che siano proprio a base di uva pinot nero? Prima d'azzardare una rispsota facciamo un po' di "storia". Luca Maroni ha scritto sul n. 3 di "Ex Vinis": «Il pinot nero è vitigno

originario della Francia, dove è coltivato intensamente nella Champagne (vinificato in bianco) e nella Borgogna. La principale caratteristica di questa specie è la sua instabilità genetica. Molte le mutazioni gemmarie ed il numero di cloni (sottotipi) generati. Presenta note di discreta produttività e può dirsi vitigno di plastica adattabilità al terreno, nel senso che è capace di valorizzare gli ambienti meno vocati (grazie alla maggiore capacità di accumulare zuccheri con caduta dell'acidità). Gli acini sono serrati, così da generare problemi di areazione e conseguente ricettività alle muffe; il grappolo è piccolo e compatto, e la sua forma può ricordare i grossi pomi dei pini: da qui il nome francese pin, pinot. La buccia dell'acino di colore blu-nero, è spessa, pruinosa e durezza; la polpa è dolce e succosa. Resiste generalmente bene ai freddi dell'inverno, ma la precocità delle sue fasi fenologiche lo espone più di ogni altra varietà al rischio di gelate

I Pinot Nero e la Disfida di Wertheim

L'autore dell'*Hiliade*, Christopher Smart (1722-1771), disegnò sulle pareti della cella del manicomio, in cui fu rinchiuso per due anni (colto da crisi religiose, costringeva i passanti ad inginocchiarsi per strada: pregassero con lui) una singolare mappa del mondo cristiano. Con un cucchiaino — lo stesso con cui scrisse su un'altra parete, il magnifico *Canto a David* — Smart incise una lunga serie di quadrati identici, ognuno dei quali rappresentava una parte precisa del mondo. A chi gli faceva notare; era impossibile distinguere un quadrato dall'altro, Smart rispondeva: la complessità del mondo non permette di distinguere una

Tutto il mondo parla della "Disfida di Wertheim" ma in Italia è pressoché ignorata. Una sfida tra vini italiani e francesi del Bordeaux da cui nasce un'idea...

Ne parla il mondo. Ma di questa sfida tra vini italiani e grandi cru bordolesi, gli italiani hanno rischiato di non accorgersi.

E se riprovassimo con i difficili Pinot Nero?

Sorprendente sarebbe la disfida tra i grandi di Borgogna e le gemme che qua e là fioriscono in Italia.

Vediamo quali sono.

parte dall'altra, e pertanto non vale la pena di entrare in particolari. Memoro il pezzullo, colto in Louis Untermeyer (*A Concise Treasury of Great Poems*, New York 1962) e ringrazio ognissanto: a Smart non gli somiglio affatto (vaddassé: non sono matto o poeta). Le vigne, così come i vitigni, così come i vini, non sono quadrati identici. Vale la pena di entrare nei particolari. Sono entrati nei particolari anche i giurati della "Disfida di Wertheim", come ben mostra la singolare mappa che pubblico qui di fronte.

La Disfida di Wertheim! La Disfida di Wertheim? Ne parla il mondo e, da noi, è pressoché ignorata.

S'è svolta, appunto nella cittadina tedesca, presso il famoso ristorante Schweizer Stuben, il 27 maggio ultimo. Andreas Schmitt, patron dello Schweizer Stuben, italianista quant' ai vini, e Hardy Rodenstock, famoso collezionista dei grandi cru di Bordeaux, si erano "sfidati".

In un arco di annate tra il 1970 e il 1986, Schmitt aveva scelto 18 "cavalieri" italiani e Rodenstock 18 francesi. Le regole dello scontro — si fa per dire — erano ben precise; si assaggiava alla cieca in bicchieri Riedel; le bottiglie erano servite ai tavoli degli assaggi in successione non preordinata; durante la degustazione era vietato parlare; un notaio controllava il rigoroso rispetto di quanto stabilito. Nella giuria cinque "francesisti": Hardy Rodenstock; Carl Geish dell'Hotel Königshof; August F. Winkler, giornalista; Helmut Romé, giornalista; Ralf Frenzel, importatore, e Hanns Janssen, giornalista; e cinque "italianisti": Andreas Schmitt; August Kessler, vignaiolo del Reno; Elisabeth Jusczig, importatrice; Georg Riedel, produttore dei celeberrimi cristalli; Johann Willsberger, giornalista, e Jens Priewe, giornalista. Mi ripeto: degustazione rigorosamente cieca, controllata da un notaio. Nei primi 10 classificati 7 sono italiani.

di Luigi Veronelli

Pérignon in giro nella Champagne di oggi (e, se esistessero, sarebbero reclutati per annusare valigie negli aeroporti) ma la creazione di un grande vino non può essere lasciata ad un ricettario o ad una tabella di valori. Non può essere fatta a vanvera, partendo da zero ogni anno. La classifica ufficiale vale il suo peso d'oro, sia come guida agli acquisti di partite di uva che come guida all'acquisto dei vigneti stessi. E questi ultimi acquisti sono diventati fondamentali proprio per la produzione dei migliori Champagne; ormai le case produttrici preferiscono non lasciare niente al caso e impostano le cuvées di prestigio principalmente sulle uve di proprietà o su uve la cui fornitura viene garantita da contratti a lunga scadenza. Sinora i migliori Spumanti italiani sono stati forniti quasi esclusivamente da quei produttori che hanno puntato su un miglioramento della qualità delle uve di propria produzione (o garantite, come nella Champagne, da contratti a lunga scadenza) nonché da un miglioramento della loro tecnica in cantina. Ed i risultati — facciamo subito i nomi, senza civetteria: Cà del ¹⁰ Bosco, Bellavista, Bruno Giacosa — spesso sono stati mozzafiato. Ma qui si tratta di piccoli produttori con pochi ettari, poche bottiglie, una capacità di incidere sui mercati mondiali solo relativa. La fama della Champagne non è stata fatta dai vari Paul Bara, René Geoffroy, Alain Robert, Pascal Leclere, Jean Vesselle, Georges Vesselle. È stata fatta da Moët et Chandon, Charles Heidsieck, Laurent-Perrier, Mumm, Piper Heidsieck, Pommery & Greno, Taittinger, Veuve Clicquot che hanno portato decine di milioni di bottiglie in tutti i continenti del mondo. Una simile affermazione dello Spumante italiano dipenderà certamente da una simile accortezza commerciale ma dipenderà soprattutto dalla dura fatica di identificare e valorizzare le specifiche sottozone più vocate alla produzione dei singoli vitigni impiegati nei loro vini. Sarà un lavoro di generazioni, ma non c'è alcuna ragione per cui l'Oltrepò Pavese non possa divenire la nostra valle della Marna o Côte d'Ambonnay come non c'è ragione per cui il Trentino non possa diventare una Côte des Blancs e la Franciacorta un'altra Montagne de Reims. Sono solo sogni? Può darsi benissimo, ma come disse il mio compatriota



Edgar Allan Poe, coloro che sognano di giorno capiscono molte cose che non capiscono coloro che sognano solo di notte. E mentre sognamo, passiamo in rassegna i grandi prodotti di una zona che ha capito che la sua grandezza risiede nel valore della sua terra. E brindiamo ad una cultura che ha capito che il rigore ed i piaceri della carne non agli antipodi, ma sono solo le due facce della stessa medaglia. E che per essere pienamente umano ogni uomo deve essere giansenista e libertino.

Louis Roederer Cristal

A questa casa va l'onore dell'invenzione della prima cuvée di prestigio della storia, anche se l'iniziativa venne non dalle alte gerarchie della ditta, ma da un cliente privato. Questo cliente non era uno qualsiasi però: si chiamava Alessandro II Romanov ed era lo zar di Russia. Lo zar aveva notato, nel 1876, che i suoi ospiti non potevano distinguere uno Champagne da un altro, nemmeno quando si trattava di speciali cuvée di lusso create appositamente per la corte. La soluzione era semplice quanto efficace: creare una bottiglia di cristallo trasparente completamente diversa dalle altre bottiglie in cui lo Champagne veniva abitualmente confezionato, una bottiglia inconfondibile anche quando avvolta nel tovagliolo solitamente usato durante il servizio dello Champagne. La bottiglia trasparente è rimasta il simbolo di questa cuvée sino ad oggi, anche se la Roederer non l'ha commercializzata su larga scala sino agli anni '50.

Cristal è abbastanza insolito in quanto la produzione è piuttosto consistente, da 400.000 a 500.000 bottiglie per anno ossia un 20% della produzione totale della casa; in secondo luogo viene prodotto quasi ogni anno; dal 1969 al 1986 le uniche annate saltate sono state 1972, 1980 e 1984. Il livello è rimasto invariabilmente alto però grazie principalmente al fatto che la fonte sono i vigneti di proprietà: 40 ettari nella Montagne de Reims, 50 ettari nella valle della Marna, 60 ettari nella Côte des Blancs, con una classifica media al di sopra del 95%.

La cuvée consiste normalmente in un 60% di Pinot nero ed un 40% di Chardonnay, un taglio che conferisce al vino le sue caratteristiche doti di struttura e morbidezza, ricchezza e soavità. Dice André Rouzand, uno dei

direttori della Roederer: "la caratteristica di Cristal è la sua potenza abbinata a leggerezza, eleganza e a sapori fruttati. Questa è una meta difficile che non raggiungeremo mai senza i nostri migliori vigneti". Ed aggiunge: in un tipico Champagne millesimato domina lo stile della casa, ma gli intenditori notano in Cristal prima uno stile proprio e poi l'influenza dell'annata. Ma pare normale che questo grande abbia una sua personalità inconfondibile; 115 anni di lavoro sono molti per perfezionare uno stile.

Salon Le Mesnil

Questo Champagne non è, *strictu sensu*, una cuvée; anzi è la produzione di una piccolissima casa con criteri severissimi, il pioniere nella creazione di Blanc de Blancs, gli Champagnes di solo Chardonnay. Fondata da Eugène-Aimé Salon, un ricco pellicciaio di Parigi nel 1911, la casa ha fatto Champagne mediamente un anno su tre: 17 millesimi nei suoi primi 52 anni di esistenza. Lo Champagne stesso è un prodotto distinto e diverso: leggero, di grande delicatezza, una stoffa setosa, completamente secco, aristocratico ed austero. Sono vini che non arrivano al loro apice prima di una quindicina di anni.

Eugène-Aimé Salon si accorse all'inizio della sua carriera che un prodotto diverso esigeva un'impostazione diversa e l'ha trovata nella sua scelta di cru. Tutte le uve vengono dal villaggio di Le Mesnil-sur-Uger nella Côte des Blancs, classifica 100%; mentre il Clos du Mesnil viene da una singola vigna, nel comune, il Salon Le Mesnil proviene da diversi fazzoletti di terra, alcuni i cui proprietari conferiscono le uve a questa casa dall'inizio di questo secolo. Lo Champagne nacque già grande e divenne lo Champagne della casa di Maxim durante gli anni '20, il che certamente non nuoce alla sua notorietà. La produzione è minuscola - 60.000 bottiglie nelle annate in cui viene prodotto - ed il prodotto viene spesso descritto come "il più elusivo di tutti gli Champagnes". La lavorazione è interamente a mano, senza badare a spese.

Morale della favola: i pochi fortunati che incontrano questa bottiglia devono capirla senza ulteriori esitazioni. Per averla regolarmente bisognava raccomandarsi al presidente della

repubblica o al papa. Ora bisogna raccomandarsi a Franco Biondi-Santi. Ma senza garanzie di maggior successo.

Moët et Chandon Dom Pérignon Rosé

Lo Champagne di bandiera di questa casa, la più grande di tutta la Champagne con una produzione annuale di 32 milioni di bottiglie (+ 12 milioni prodotti nella sua proprietà di Napa Valley, il Domaine Chandon). Questa è senza alcun dubbio la cuvée di prestigio più rinomata del mondo, in parte a causa del fatto che viene prodotta ininterrottamente dagli anni '30 e in parte a causa dell'abbondanza della produzione: fra un milione e un milione e mezzo di bottiglie nelle annate giuste (ma attenzione: questa cifra è soltanto un 3-5% della produzione totale della Moët et Chandon; anche qui viene operato una rigorosa selezione). E almeno parzialmente a causa della sua "selezione" da James Bond, almeno dal Bond prima epoca; in un atto degno di un Burgese o un Maclean, Bond disertò e cominciò a bere Tradition R.D. I retroscena di questa operazione non sono mai stati rivelati, ma sono probabilmente ricchi di suspense e di colpi di scena quanto un romanzo di Ian Fleming. Gli Champagnes rosati hanno avuto tradizionalmente delle difficoltà a farsi prendere sul serio; un certo *quid* di frivolezza sembra segnare irrimediabilmente il loro destino. Michael Broadbent non è l'unico a dichiarare: "li associo ai night chic, a Maxim, alle vedette, agli spasimanti". Ma questo è un rosato di ben diversa portata. Il colore è profondo e consistente, il colore di un bel Pommard o Volnay, gli aromi e sapori sono pieni ed intensi, il fruttato di fragole e lamponi porta il segno inconfondibile di Pinot nero di grandissima classe. Solo il fine e persistente perlage lo distingue da un Côte de Nuits di pieno carattere e razza. Uno Champagne rosato che convincerà persino gli scettici (compreso il sottoscritto) del valore di questa categoria di prodotti.

Taittinger Collection

Una casa tra le più vecchie della Champagne, fondata nel 1734 ed acquistata dalla famiglia Taittinger nel 1931. Una parte delle cantine risale all'epoca romana e nel '200 ai monaci

di Ste-Nicaise, che commerciavano i vini della Champagne (un sano abbinamento del sacro e del profano, anche se ognuno può avere le proprie idee su quale attività era quella sacra). Taittinger introdusse la sua prima cuvée di prestigio, un Blanc de Blancs di nome Comics de Champagne, nel 1957; secondo la famiglia, Comte Thibaut IV, di ritorno da una crociata nel tredicesimo secolo, portò in Francia le prime viti di Chardonnay che aveva scoperto a Cipro.

Taittinger Collection rappresenta una raffinatezza in più: lo Champagne di base della cuvée Comtes de Champagne viene sottoposto ad un'ulteriore selezione prima di essere immesso in una bottiglia speciale, disegnata e firmata da un artista di fama internazionale. Dopo Victor Vasarely, Arman e Vieira da Silva, il millesimo 1985 è toccato a Loy Lichtenstein, pop artist americano, uno dei più rinomati della sua generazione. Lo stile della casa è tipicamente di finezza, leggerezza ed eleganza; gli Champagnes Taittinger, infatti, sono sempre stati considerati fra i migliori come aperitivi. Sia il Comtes de Champagnes, sia il Collection vengono prodotti esclusivamente da uve di tre comuni: Le Mesnil, Avize e Cramant, tutti e tre classificati a 100%. Ciononostante, il Collection sembra un prodotto diverso: più pieno, più ricco, e si è ipotizzato che questa differenza derivi dalla bottiglia stessa, la copertura impermeabile (un necessario supporto all'opera dell'artista) dà un'evoluzione ed uno sviluppo diversi da una bottiglia di vetro. Tutto può essere, ma un fatto è innegabile: con questo Champagne la Taittinger ha dato agli intenditori qualcosa di grande valore, sia artisticamente che organoletticamente.

Bollinger Tradition R.D.

La Bollinger è una casa dichiaratamente tradizionalista, una casa che mira ad uno stile di Champagnes pieni, maschi, lunghi e complessi. Qui il Pinot nero è protagonista, normalmente vengono adoperati il 70% del taglio e solo un 30% di Chardonnay. La provenienza delle uve è quella classica sottozona di ottimo Pinot nero, la Montagne de Reims, dove i cru di proprietà sono classificati mediamente al 22%. Sessanta persone sono impiegate nelle vigne (una estensione di 170 ettari) ed altre 60 sono impiegate nelle cantine: 120 persone per produrre 1.2 milione di

bottiglie. Impegno qualitativo significa costi alti. Le uve vengono fermentate nelle classiche pièces della Champagne, di una capienza di 205 litri. Le pièces hanno una certa età — una cessione importante dal rovere certamente non è desiderata — ma il legno gioca lo stesso un suo ruolo determinante.

Christian Bizout, direttore della Bollinger, parla senza peli sulla lingua e non approva tutto quanto vede in giro. "Il nostro stile è basato su un equilibrio di corpo e di finezza — sottolineiamo la parola corpo — con complessità e persistenza. Preferiamo l'equilibrio alla finezza; non ci siamo arresi alla nuova moda dello Champagne leggero". Le sottigliezze del packaging lo interessano poco o nulla. "Non crediamo che la forma della bottiglia migliori la qualità del vino", nota ironicamente.

Il top della casa, il Tradition R.D. (*récemment dégorgé*) è, di parere comune, uno dei migliori Champagnes in assoluto, una bottiglia che dimostra i pregi della filosofia della casa, li esemplifica e li esalta: un colore ricco, un bouquet intenso e complesso con piacevoli note di evoluzione e di lieviti, sapori rotondi e burrosi, caldi *nuances* di *boulangerie* che marciano i grandi Champagnes, stoffa vellutata e lunga. Il segreto? Il lungo contatto con i lieviti, di solito 8-10 anni, nove anni nel caso del 1982 che può stare orgogliosamente accanto agli splendidi 1974 e 1979.

Gosset Grand Millésime

Ci sono poche discussioni di precedenza in Champagne: "la plus ancienne des maisons des vins de la Champagne" è la Gosset, fondata nel 1584 dall'allora sindaco di Ay, Pierre Gosset. Ella rimane fedele ai vecchi metodi di lavorazione della zona e dichiara di essere l'ultima casa della zona ad utilizzare il *poignettage* durante la seconda fermentazione (quella in bottiglia), una pratica abbandonata dalle altre case precisamente a causa dei suoi alti costi di manodopera. La Gosset sdegna la fermentazione malolattica, sostenendo che dà una falsa maturità precoce ai vini e riduce la loro longevità; il *dosage* è sempre molto basso (1.5% nel 1983) per conservare i sapori autentici del vino base; l'affinamento nelle cantine di proprietà è molto lungo. Il vero segreto qui però, come altrove,

è la provenienza delle uve, 19 villaggi in tutto, il che di per sé dimostra la complessità di questo prodotto.

Chardonnay (47%) da 8 cru: Avize (100%), Bergères-sur-Oger (95%), Les Mesnil-sur-Oger (100%), Chouilly (100%), Vertus (95%), Cuis (95%), Cramant (100%). Pinot nero da 11 cru: Ay (100%), Pierry (95%), Chigny-les-Roses (94%), Verzenay (100%), Bouzy (100%), Rilly-la-Montagne (100%).

Il Grand Millésime 1983 è più rotondo, più evoluto, meno strutturato dell'imponente 1982, ma gli aromi ed i sapori sono quelli tradizionali di grande razza.

Heidsieck Monopole Diamant Bleu

Heidsieck Monopole tende a essere persa fra le diverse case che portano il nome Heidsieck: Charles Heidsieck, Piper Heidsieck e Heidsieck Monopole; il basso profilo tenuto sino a poco tempo fa certamente non l'ha aiutata ad emergere da un certo grigiore penombrile. Molto immeritata questa oscurità, si direbbe, specialmente in rapporto agli ottimi prodotti regolarmente commercializzati. "Se lo chiamassero Dom Heidsieck", disse Michael Broadbent con qualche ironia, "avrebbe quotazioni più alte alle aste". Ed il direttore delle aste vinicole della Christies' la sa lunga.

Lo stile della casa predilige Champagnes pieni, possenti, longevi, uno stile "grand noir" che riflette l'alta percentuale di Pinot nero nelle cuvées; il Diamant Noir, il fiore all'occhiello della casa, è prodotto esclusivamente con uve di proprietà, da crus con una classifica media del 97%. Il 1985, come il 1982, dimostra tutta l'intensità e concentrazione, la potenza unita all'eleganza della grande annata e dimostra la grande capacità di invecchiamento che ha sempre contraddistinto questo ottimo Champagne — dopo sei anni di vita è ancora in fasce.

Perrier-Jouet Blason de France

Lo Champagne è senza dubbio un grande vino, un prodotto di grande qualità e complessità, ma ha sempre avuto la fortuna di simboleggiare gaiezza, convivialità e festività. Con questo vino non si può dimenticare che il vino è, secondo le parole di Platone, il più bel dono degli dei all'uomo. La Perrier-Jouet ha capito benissimo

Bollicine
d'autore



questo legame fra lo Champagne e la gioia di vivere e gli ha dato una forma concreta con il suo Belle Epoque, uno Champagne che personifica l'ultima epoca allegra, noncurante, non nevrotica prima delle calamità del nostro secolo.

Ma la bottiglia, con le sue forme floreali, dimostra anche un altro fatto: che la Belle Epoque era anche un periodo di grande creatività artistica e la bottiglia ci ricorda che era anche l'epoca di Gaudì, di Guimard, di Horta e di Mackintosh.

Il migliore Champagne della casa però è il Blason de France, prodotto da un 70% di Pinot nero ed un 30% di Chardonnay, solo 80.000 bottiglie in tutto. Uva delle migliori provenienze: Avize, Ay, Dizy, Mailly, Orbais e Vinay. Un classico esempio dell'arte di creare una grande cuvée: bel colore orato, perlage di ottima persistenza, bouquet ampio e floreale, elegante, ricco, vivace sul palato, lungo e setoso.

Laurent-Perrier Grand Siècle

Grand Siècle veniva formalmente lanciato nel 1960 al Palazzo di Biarritz ad una cena presieduta dal Conte di Parigi (il pretendente al trono — vuoto ormai dal 1848 — della Francia). La bottiglia è una replica di una bottiglia del 1700, all'incirca, una bottiglia dell'epoca del Re Sole, il cui regno ha tenuto a battesimo questo Champagne. Questo è un prodotto non-millesimato, la prima cuvée di prestigio che ha deciso di impostare il suo migliore Champagne su un taglio degli stock delle migliori vendemmie recenti.

Normalmente la cuvée è composta da 3 millesimi: la penultima era un taglio delle annate 1983, 1982 e 1979, quella attuale è un taglio delle annate 1985, 1983 e 1982.

Le produzioni non sono piccole — 600.000 bottiglie in una uscita normale — ma la casa non è piccola nemmeno: 9 milioni di bottiglie prodotte annualmente e 570 ettari di vigneti di proprietà (Montagne di Reims - 45%; Côte des Blancs - 40%; Valle della Marne - 15%). Qualcuno sta lavorando bene a Avenue de Champagne, 51150 Tours-sur-Marne: la casa, ottantaquattresima fra i produttori di Champagne nel 1945, è ora la quarta in termini di volume di produzione. La selezione dei vigneti di proprietà è stata ammirevole: una classifica media del 96%. La casa mira — e riesce — a



Bollicine
d'autore



fondere potenza ed eleganza e la cuvée attuale è un esempio splendido dello stile Laurent-Perrier: aromi espansivi di pane, di vaniglia, di fiori; nerbo deciso e stoffa vellutata; uno Champagne polivalente che può essere servito sia come aperitivo che come accompagnamento ai piatti della grande cucina.

Veuve Cliquot-Ponsardin

La Grande Dame

Questo Champagne onora uno dei personaggi chiave della storia del vino della Champagne, Nicole-Barbe Ponsardin, sposato con il Cliquot fondatore della casa e vedova a 28 anni. Una donna di straordinaria energia e capacità, ella diresse la ditta familiare per 61 anni, dal 1805 al 1866, e trovò il tempo di inventare e perfezionare il sistema di *remuage* che rimise ai produttori di Champagne di risolvere una volta per tutte il problema dei residui di fermentazione intrappolati nelle bottiglie. La sua faccia bonaria giustamente adorna le bottiglie che portano il suo nome. Altro che donna del vino!

La casa è fra le più grandi con 9 milioni di bottiglie prodotte annualmente; i 260 ettari di vigneti di proprietà sono stati selezionati con cura e competenza e sono classificati mediamente al 97%. Ma questa cuvée di prestigio viene da solo otto crus, tutti quanti al 100%, e la qualità del prodotto dimostra che la classifica non è un bluff. Il taglio varia da 2/3 di Pinot nero, 1/3 Chardonnay (1979) al 60% Pinot nero, 40% Chardonnay (1983). Questo è uno Champagne

sempre fine ed aristocratico; gli aromi di nocciole tostate e pane brioscio, la bella struttura e la stoffa sensuale sono la firma di una bottiglia contesa dai mercati più importanti del mondo: con una produzione che difficilmente supera le 100.000 bottiglie al millesimo la offerta stenta a fare fronte alla domanda.

Paul Bara

La Champagne è una regione di piccolissimi produttori; dati assemblati da André Simon danno un quadro della realtà sociale del 1929, una realtà poco cambiata oggi. Nel dipartimento della Marne c'erano 11.298 vigneroni, di cui: 4.300 possedevano meno di un mezzo ettaro; 4.770 possedevano fra





0.5 ettaro ed un ettaro; 2.080

possedevano da 1 ettaro a 5 ettari;

87 possedevano fra 5 e 10 ettari;

38 possedevano fra 10 e 20 ettari;

18 possedevano fra 20 e 50 ettari;

5 possedevano più di 50 ettari.

Cionondimeno, il piccolo proprietario

ha perseverato, ha continuato e in

molti casi è riuscito a crearsi una

clientela affezionata: in Francia

l'abitudine da parte dei privati di

comprare lo Champagne direttamente

da un fidato fornitore è ben radicata.

Alcuni viticoltori di eccezionali capacità

sono persino riusciti a crearsi una

clientela internazionale; fra questi Paul

Bara è uno dei più rinomati.

Viticoltori a Bouzy, un cru al 100%

sulla Côte d'Ambonnay, da cinque

generazioni, la famiglia Bara ha potuto,

con una serie di oculati acquisti fra il

1945 ed il 1965, ingrandire i suoi

vigneti da 5.5 ettari a 11 ettari ed

acquistare parcelle nei *lieux-dits* più

prestigiosi: Perthes, Hautes-Brousses,

Maillettes, Assises, Vaudayants. Pinot

nero è protagonista a Bouzy — c'è

anche un vino fermo, il *Bôzy Rouge*,

prodotto fra i confini del comune, ma i

Bare hanno piantato le loro vigne per

un taglio classico: due terzi Pinot nero,

un terzo Chardonnay.

Il millesimato è vinificato ed affinato in

uno stile tradizionale, come dimostra il

colore con riflessi ambrati e di oro

antico, il naso maturo con una leggera,

piacevole ossidazione, i sapori pieni e

maturi, molto persistenti e personali.

La casa produce inoltre una chicca

rarissima: la cuvée Comtesse Marie de

France, che prolunga ed esaspera le

qualità del millesimato. Ventimila

bottiglie per il mondo intero.

Henriot Réserve

du Baron Philippe de Rothschild

Il Barone Philippe de Rothschild non

era un uomo che scansava la

pubblicità: finanziere, erede di una

dinastia di banchieri, combattente con

De Gaulle, sportivo e proprietario di

una scuderia di cavalli da corsa di

importanza mondiale, viticoltore,

filantropo, il barone è riuscito a

portare il suo amato Château Mouton-

Rothschild al rango degli altri premier

grand crus del Médoc, sanando una

ferita che era durata 120 anni.

È davvero misterioso

quindi che questa "sua" Réserve,

uno dei più grandi prodotti in assoluto

della Champagne, sia rimasta

quasi sconosciuta.

Forse soffre della relativa oscurità della

casa che lo produce.

La Henriot, parte integrante della

Charles Heidsieck sino al 1875, ha

risposato il partner originale nel 1976,

ma 100 anni di anonimato non hanno

giocato alla sua reputazione.

Ancora oggi la Charles Heidsieck

è conosciuta molto meglio della

Henriot, anche se una divisione di

lavoro nella società avrebbe dovuto

creare spazi adeguati per tutte e due: la

Charles Heidsieck punta sul Pinot nero

mentre la Heidsieck, con i suoi 140

ettari di vigneti principalmente piantati

di vitigni bianchi, punta sullo

Chardonnay.

Ma vale la pena fare un lavoro da

detective? Basta sapere che la cuvée di

questo superbo Champagne è di un

55% Pinot nero e di un 45%

Chardonnay e che i crus che forniscono

le uve sono i soliti nomi confortanti:

Verzenay, Verzy e Beaumont sulla

Montagne de Reims; Avenay e Mutigny

nella Valle della Marne; Oger,

Chouilly, Le Mesnil-sur-Oger sulla Côte

des Blancs.

E basta guardare la ricca "robe"

dorata, sentire il lungo e profondo

bouquet di pane, miele e vaniglia,

assaggiare i sapori ampi, pieni, lunghi e

vellutati.

Il barone, che riconosceva un cavallo di

razza quando lo vedeva, ha scelto un

cavallo di razza quando ha dato il suo

nome a uno Champagne.

La classe (o il pedigree) non è acqua.

Bruno Paillard Brut Millesimato

La carriera meteorica di Bruno Paillard

ha lasciato la maggioranza degli

Champenois interdetti.

La Champagne non doveva essere

un terreno per uomini giovani,

uomini con poca reputazione e poco

capitale, costretti ad un

gioco impari con colossi la cui storia

risale a secoli fa. Ma Paillard ha

capovolto le regole.

Una buona parte della riuscita è dovuta

alla tenacia ed alla vocazione di uno

nato nel mestiere. Bruno Paillard è

cresciuto in una famiglia di vignaioli e

courtiers (i *courtiers* esercitano lo stesso

ruolo dei mediatori in Piemonte ed i

sensali in Toscana; sono qui gli

intermediari fra i piccoli proprietari e le

grandi case commerciali. La parola ha

la stessa radice in francese del verbo

"correre" e Paillard ha dimostrato di

avere i piedi alati). Ha iniziato una

attività di *courtier* all'età di 23 anni,

ma la sua vera ambizione era di aprire

una casa di *négoce*. Le regole del gioco

erano un ostacolo formidabile: il diritto

di acquisto delle uve si basa sul volume

di lavoro dell'anno precedente e per lui

l'anno precedente non esisteva.

Dal 1981 sino al 1983 quindi egli

acquista vini già fatti, li spumantizza, li

commercializza.

Trovare vini di buona qualità a prezzi

abbordabili (un vino fatto costa sempre

di più delle sue uve) non è compito

facile, ma Paillard vince la sua

scommessa e nel 1984 guadagna il suo

diritto di acquisto d'uva.

La strada in salita è oramai alle spalle e

Paillard fonda una delle sue sole case

nuove create nel dopoguerra.

Négociant senza terreno e senza vigneti,

egli ha dovuto scovare le partite che

cercava in posti fuori luogo e in questo

lavoro l'esperienza di *courtier*

precedente è stata di grande valore; lo

Chardonnay per il suo Chardonnay

Réserve Privée (un Crémant) proviene

ovviamente dalla Côte des Blancs ma

anche dalla meno quotata eppure

buona Côte de Sézanne.

Paillard ha mirato sin dall'inizio

esclusivamente all'alta qualità, alla

creazione di cuvée speciali "haut de

gamme" (si legge sulle sue bottiglie io

firma gli Champagne rari).

Le uve sono comprate in più di 30

villaggi per permettere un assemblaggio

ricco, la casa produce soltanto Brut con

il *dosage* minimo per conservare la

purezza dei sapori originali, la data di

dégorgement è stampata ed ogni

bottiglia prodotta. L'ultima mossa: la

costruzione di una cantina futuristica

alla periferia di Reims, tutto in acciaio

e vetro, totalmente climatizzato, vasche

in acciaio inossidabile.

Ma la tradizione non è snobbata: le

pièces ci sono pure.

La casa ha già creato un suo stile, una

sua firma: aromi puri, *perlage* minuto e

fitto (sempre il segno di uno

Champagne ben fatto), sapori fruttati

in un corpo medio, stoffa cremosa,

grande freschezza.

Il 1985, il migliore Champagne

realizzato sinora, rispecchia

perfettamente la filosofia di lavoro di

Paillard, il suo stile di Champagne

moderno, e servirà come biglietto da

visita per una casa che in un decennio

si è catapultata nei mercati principali

del mondo.



Dom Perignon, Moët et Chandon, Taittinger, Laurent-Perrier: nomi ormai entrati nella memoria collettiva, che evocano la magia e il fascino dello Champagne. Ma che cosa celano questi nomi altisonanti? Una storia millenaria, di uomini, terre e cantine. Abbiamo provato a ripercorrerne alcune.

Bollicine d'autore

«Sono astemio, ma astemio di birra. Non sono astemio di Champagne».

George Bernard Shaw

Conosciamo veramente lo Champagne? La domanda stessa sembra un'assurdità: chi non conosce il vino di conversazione e convivialità, di festa e di celebrazione, di seduzione e dell'amore? (anche se le nostre abitudini attuali in quest'ultimo campo sembrano molto più pacate di quelle di una volta). Riferisco alla rivista "The Connoisseur" del 16 luglio 1754 in cui viene descritta una cena tra i più rinomati debosciati dell'epoca con una celebre "fille de joie". Dopo un brindisi

È un mito da sempre. Ma lo conosciamo davvero bene? Uno sguardo alla terra di Champagne ci rivela una tradizione in costante evoluzione.

allo Champagne bevuto dalla scarpa di questa famosa bellezza, la scarpa fu spedita in cucina per essere preparata e servita. Il cuoco, con incomparabile sangue freddo, si dimostrò all'altezza della situazione: la tomaia fu utilizzata per fare un ragù, la suola fu tritata e condita con la salsa ed il tacco — di legno — fu fritto in pastella ed adoperato per guarnire il piatto. Vorrei suggerire che forse conosciamo lo Champagne meno bene di quanto pensiamo proprio perché "lo" Champagne non esiste. La vite e le vigne esistono in Champagne dalla conquista romana, ma la Champagne — il territorio — ha prodotto tanti tipi di vino durante la sua lunga storia, molti dei quali non avevano alcuna assomiglianza con i loro immediati predecessori. Il normotipo "Champagne" è un'invenzione più recente di quanto si possa immaginare. Questa terra ha una grande tradizione di vini fini, eleganti, profumati e delicati, una vocazione che deriva dalle

caratteristiche — climatiche e geologiche — della zona. Ma la tradizione, la vocazione ci ha dato vini, non uno solo. E forse un bel sguardo agli ultimi secoli della storia dello Champagne dimostrerà che questo vino, come per tanti altri, ricordare che nel sud-ovest della Francia il vino più quotato nel '600 non era quello di Bordeaux, ma di Bergerac) la tradizione non è qualcosa di statico, ma qualcosa di costante evoluzione. "Tradizioni" "la" tradizione.

Lo Champagne conosciuto nel medioevo era un vino rosso leggero venne chiamato "vino di Ay", un chiaro riferimento al paese di Ay, valle della Marne, tuttora una delle sottozone più pregiate per la produzione di grande Champagne scalata al potere di questo vino cominciò sotto re Enrico IV, originario del sud-ovest e creatore dello slogan politico "un pollo ogni domenica" una formula vincente a quell'epoca.

di Daniel Thomases

nei secoli successivi — e che pose come obiettivo fondamentale per i sudditi del suo regno. Bontempone, galante, il re predilesse i vini della Champagne forse sotto l'influenza del suo potente cancelliere, Nicolas de Brulart, proprietario di vigne di immense estensioni a Sillery-en-Champagne. Il furbo cancelliere, facendo leva sulla sua posizione alla corte e sui pareri elogiativi dei medici di corte — importantissimi in un'epoca in cui il vino era basilare per la dieta quotidiana ed i meriti dei diversi vini espressi più in base alle loro qualità nutritive e digestive che in termini puramente edonistici — portò lo Champagne al vertice del successo sociale e quindi commerciale. Forse più importante, il vino perse il suo nome originale e, come segno di deferenza verso l'altro cancelliere, prese il nome di "Champagne" in omaggio a Sillery-en-Champagne.

Ma il successo del vino di Brulart non fu solo una conseguenza del potere che esercitava. Brulart aveva idee molto chiare sul tipo di vino che voleva fornire alla corte e le istruzioni ai suoi *vignerons* erano chiarissime. Le uve dovevano essere raccolte presto di mattina, mai dopo le dieci, per poter portare in cantina una materia prima fresca (come vediamo, l'idea di una fermentazione fresca, di un controllo delle temperature, ebbe inizio ben prima dell'invenzione della vasca termoregolabile di acciaio inossidabile). Ai cantinieri fu ordinato di separare il mosto dalle bucce con la massima celerità — non necessariamente per evitare un vino molto colorito (trattandosi di Pinot nero, non c'era pericolo) ma per conservare finezza e delicatezza. Alla fine del '600 lo Champagne era un vino appena rosato e portava il nome di *vin gris*; nell'adiacente Lorena, infatti, viene ancora prodotto un *vin gris* nei dintorni di Toul.

E le bollicine? Una conseguenza degli inverni rigidi di una zona settentrionale qual è la Champagne. La fermentazione si fermava poi ripartiva in primavera quando le temperature cominciavano a salire. Lo Champagne quindi aveva già l'immagine di un vino gioioso, brioso, allegro, un'immagine rinforzata quando iniziò la pratica di spedire il vino in bottiglie e non in botte. Nel 1724 infatti i produttori di Champagne fecero appello a Luigi XV, chiedendo il

permesso reale di commerciare il loro vino in bottiglia e non più in legno. Concessa l'autorizzazione del sovrano, migliorati tappi e bottiglie (e qui lo sviluppo della reale vetreria di St. Gobains ebbe un ruolo fondamentale) nacque lo Champagne "moderno". Fu Voltaire a chiamarlo "la brillante immagine della Francia" nel 1756. Non tutti accettarono di buona grazia il cambiamento operato: Sir Edward Barry del Reale Collegio dei Medici di Londra scrisse dello Champagne con frasi elogiative nel 1775, ma le sue parole indicano chiaramente che il vino apprezzato era quello fermo, non quello spumante che chiamò: "un gusto depravato".

Persino il vino descritto da Voltaire non poteva assomigliare più di tanto allo Champagne di oggi. Nessuno capiva il rapporto preciso fra gli zuccheri residui ed il volume di gas carbonico generato quando la fermentazione ripartiva in bottiglia; nessuno sapeva come eliminare i residui della fermentazione, il deposito che, invece di essere degorgiato, rimaneva nella bottiglia e produceva un vino torbido ed opaco. Il "brillante" di Voltaire sarebbe considerato un difetto di colore e di limpidezza secondo i criteri di oggi. Una differenza ancora più fondamentale fu il gusto del vino. L'abitudine francese di servire lo Champagne con il dessert non è semplicemente l'ennesimo esempio di perversità gallica, ma riflette il fatto che lo Champagne, fino a solo 130 anni fa, era un vino dolce. Lo zucchero aggiunto aiutò a mascherare l'acidità di un vino aspro ed acido, fatto di uve che difficilmente arrivavano ad una maturazione completa sotto i cieli grigi di Reims (ricordiamoci: siamo al di sopra del 49° di latitudine), ed aiutò i produttori a commercializzarlo ancora giovane. Resistenze alla tendenza verso Champagnes più secchi c'erano, e spesso molto forti. La Roederer annunciò nel 1846 che "avrebbe rifiutato di piegarsi davanti al Baal dello Champagne Brut". Ma alla lunga si piegò, si piegarono tutti, confortati dal successo commerciale che cresceva a vista d'occhio. Le vendite all'estero raddoppiarono fra il 1860 ed il 1865, raggiungendo la cifra di 10 milioni di bottiglie e raddoppiarono ulteriormente fra il 1865 e la fine del secolo. Quando la Roederer alzò la bandiera bianca nel 1874, un'epoca giunse alla sua

definitiva conclusione.

Lo Champagne quindi ha avuto più vite di un gatto nelle sue progressive metamorfosi: da vino rosso a vino rosé, da rosé a *vin gris*, da vino fermo a vino spumante, da vino "trouble" a vino limpido e brillante, da vino dolce a vino demi-sec a vino brut. Questa tradizione, incontestabilmente grande, sembra qualcosa di inafferrabile, un fuoco fatuo.

Forse ci aiuterà a capire l'essenza di questa tradizione se comprendiamo che la Champagne si è sempre sforzata di produrre grandi vini che rispecchiassero le condizioni uniche ed irripetibili della loro terra di nascita. Se lo Champagne è il più grande vino spumante del mondo, un prodotto con un prestigio incomparabile — e questo bisogna ammetterlo, pur citando i grandi progressi fatti altrove, principalmente in Italia ed in California, durante l'ultimo decennio — una ragione ci deve essere. E la Champagne possiede un gran numero di *atouts* che meritano un attento studio, specialmente in questi paesi che hanno la pretesa di gareggiare con i suoi prodotti nei mercati del mondo. Il suolo gessoso, innanzitutto, pieno degli elementi calcarei attivi indispensabili ai vitigni Chardonnay e Pinot nero, la base delle produzioni di qualità. Un clima che dà uve dai sapori austeri e scontrati, ma uve con l'acidità elevata che è la spina dorsale dei vini. Una tecnica ed una cultura secolari nell'elaborazione del prodotto. Venticinque mila ettari di vigneti, una vasta estensione (tre volte e mezza quella del Chianti Classico, solo per fare un paragone, e ricordiamoci che la zona del Chianti Classico è la più grande Docg italiana) con tanti microclima, esposizioni e terreni diversi e quindi tanti vini differenti che concorrono nel taglio finale. Una lunga e consolidata tradizione che indica quali sottozone siano più vocate per lo Chardonnay, per il Pinot nero o per il Pinot *meunier*. Esistono grandi *stocks* di vecchie annate nelle cantine di invecchiamento, anch'essi utilissimi nella creazione dei tagli finali che ne traggono un immenso beneficio. Un capitale che consente alle grandi case commerciali di invecchiare giustamente le migliori partite, che le libera dalla necessità di commercializzare i loro Champagnes prima che siano pronte. Il vantaggio più significativo, il muro portante di tutto il grande edificio

(come lo è, fra l'altro, nelle altre grandi zone di maggior vocazione: Bordeaux, Borgogna, Alsazia) però è "la classifica". Proprio la classifica permette ai produttori di attivare e coalizzare tutti i suddetti *atouts*, permette loro di individuare e valorizzare il meglio della produzione e di conferire un'aura di lusso e di glamour a tutto il vino della zona.

Certo, la classifica fa parte della cultura della Francia, una cultura creata da una serie di re ed imperatori autoritari e centralizzatori ai quali fece seguito una repubblica altrettanto (se non di più) centralizzatrice e per certi versi, ancora più autoritaria.

Ma la classifica della zona di produzione dello champagne ha avuto un effetto del tutto diverso.

Forse ha solo codificato, ha dato l'imprimatur della legge ad una realtà già ben conosciuta ai direttori delle grandi *maisons de négoce* ed ai loro staff tecnici. Non ci voleva una legge, ad esempio, per provare che, nella valle della Marne, Ay (classifica: 100%) era un cru migliore di Cumières (classifica: 90%) o Mutigny (classifica: 93%). Idem dicasi per la Côte des Blancs: sapevano tutti che Avize (classifica: 100%) dava una qualità di uva superiore a quella di Cuis o Grauves (classifica: 95%). Ma la garanzia di un prezzo superiore ricompensava i contadini per la fatica e l'impegno necessari per una produzione superiore e fungeva allo stesso tempo da deterrente alle sovrapproduzioni e alle forzature.

Questi fatti elementari vanno menzionati perché questo articolo si impenna su una discussione della migliore produzione champenoise, le "cuvée di prestigio". E la creazione di una cuvée di prestigio dipende da una selezione che si riferisce a sua volta a una scala di valori chiara e senza ambiguità. Nessuna classifica ovviamente può rimpiazzare il fattore uomo: le selezioni vanno fatte con il naso, il palato, il cervello e la cultura del singolo. Secondo la leggenda, Dom Pérignon era capace di distinguere le uve di Prières, Côtes-à-Bras, Barillet, Quartiers du Clos Ste-Hélène ecc. senza essere informato della loro provenienza e poteva anticipare i futuri tagli solo masticando le uve raccolte, prima che diventassero mosto. Sembra molto improbabile che ci siano molti Dom



Gianfranco Soldera

Sergio Manetti

Luigi Veronelli

I Soli di Veronelli

Al vino (ed al suo produttore, proprio per quello specifico vino) che nel corso degli anni mi ha dato gioia, all'assaggio, senza interruzione alcuna d'ora, nella mia guida *I Vini di Veronelli*, gloriosissimo il mio ☼.

Sono ☼ di Veronelli per il 1992:

Vini

Ai Sùma, Giacomo Bologna

Barolo, Bartolo Mascarello

Barolo Bricco Rocche,

Bruno e Marcello Ceretto

Barolo Monfortino, Giovanni Conterno

Bricco dell'Uccellone,

Giacomo Bologna

Brunello di Montalcino,

Gianfranco Soldera

Cà del Bosco Chardonnay,

Maurizio Zanella

Camartina, Giuseppe Castiglioni

Darmagi, Angelo Gaja

Le Pergole Torte, Sergio Manetti

Maurizio Zanella, Maurizio Zanella

Ora da Re, Piero Cucchi

Recioto di Soave I Capitelli,

Roberto Anselmi

Sassicaia, Nicolò Incisa della Rocchetta

Soave Classico Vigneto Calvarino,

Leonildo Pieropan

Sori Tildin, Angelo Gaja

Tignanello, Piero Antinori

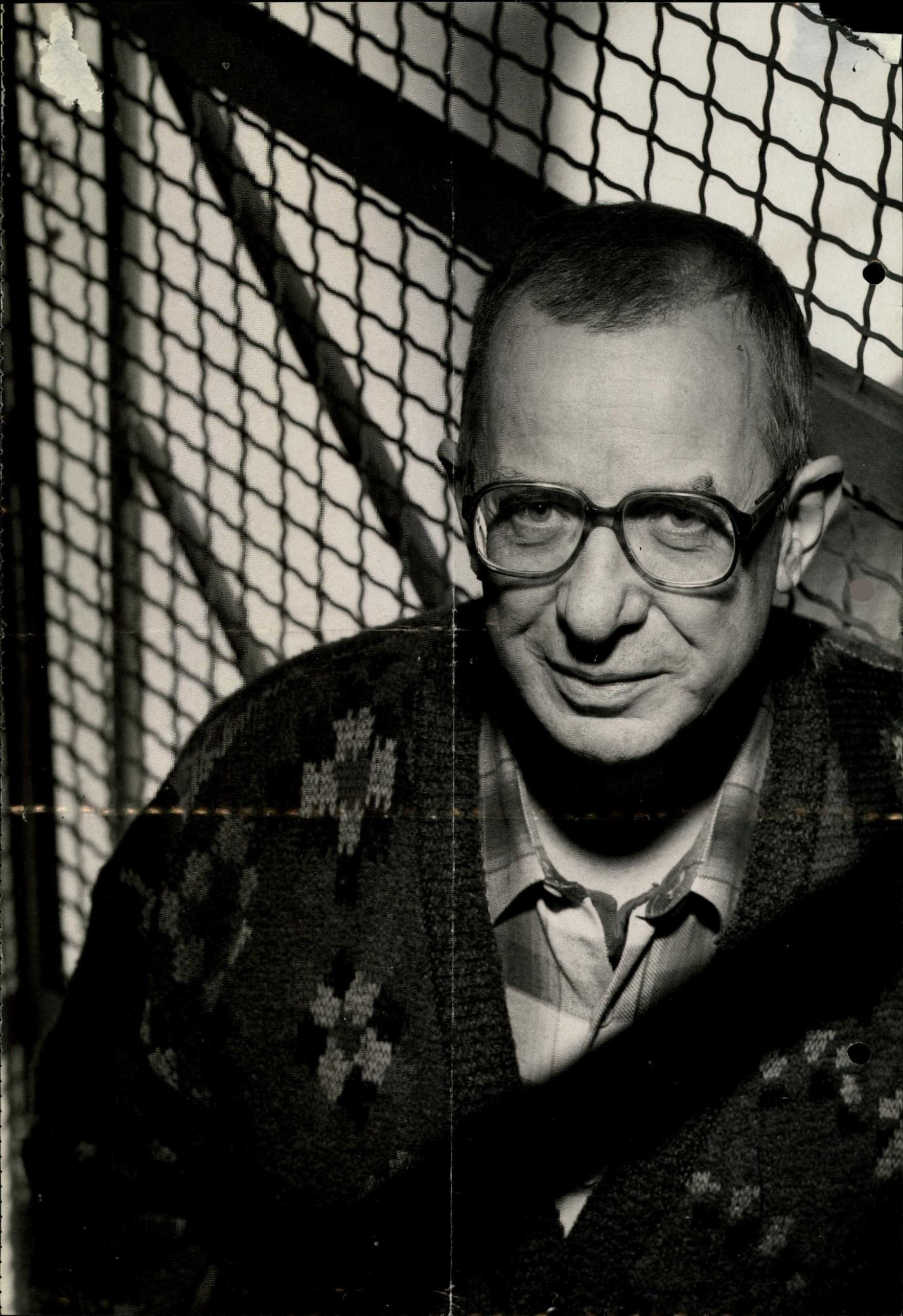
Vin Santo Toscano Occhio di Pernice,

Ettore Falvo



Giovanni Gaja,
padre di Angelo

Giovanni Conterno



my 16

Dom Perignon, Moët et Chandon, Taittinger, Laurent-Perrier: nomi ormai entrati nella memoria collettiva, che evocano la magia e il fascino dello Champagne. Ma che cosa celano questi nomi altisonanti? Una storia millenaria, di uomini, terre e cantine. Abbiamo provato a ripercorrerne alcune.

Bollicine d'autore

«Sono astemio, ma astemio di birra.
Non sono astemio di Champagne».

George Bernard Shaw

Conosciamo veramente lo Champagne? La domanda stessa sembra un'assurdità: chi non conosce il vino di conversazione e convivialità, di festa e di celebrazione, di seduzione e dell'amore? (anche se le nostre abitudini attuali in quest'ultimo campo sembrano molto più pacate di quelle di una volta). Riferisco alla rivista "The Connoisseur" del 16 luglio 1754 in cui viene descritta una cena tra i più rinomati debosciati dell'epoca con una celebre "fille de joie". Dopo un brindisi

È un mito da sempre.
Ma lo conosciamo davvero bene? Uno sguardo alla terra di Champagne ci rivela una tradizione in costante evoluzione.

allo Champagne bevuto dalla scarpa di questa famosa bellezza, la scarpa fu spedita in cucina per essere preparata e servita. Il cuoco, con incomparabile sangue freddo, si dimostrò all'altezza della situazione: la tomaia fu utilizzata per fare un ragù, la suola fu tritata e condita con la salsa ed il tacco — di legno — fu fritto in pastella ed adoperato per guarnire il piatto. Vorrei suggerire che forse conosciamo lo Champagne meno bene di quanto pensiamo proprio perché "lo" Champagne non esiste. La vite e le vigne esistono in Champagne dalla conquista romana, ma la Champagne — il territorio — ha prodotto tanti tipi di vino durante la sua lunga storia, molti dei quali non avevano alcuna assomiglianza con i loro immediati predecessori. Il normotipo "Champagne" è un'invenzione più recente di quanto si possa immaginare. Questa terra ha una grande tradizione di vini fini, eleganti, profumati e delicati, una vocazione che deriva dalle

caratteristiche — climatiche e geologiche — della zona. Ma la tradizione, la vocazione ci ha dato tanti vini, non uno solo. E forse un breve sguardo agli ultimi secoli della storia dello Champagne dimostrerà che per questo vino, come per tanti altri (basta ricordare che nel sud-ovest della Francia il vino più quotato nel '600 non era quello di Bordeaux, ma quello di Bergerac) la tradizione non è qualcosa di statico, ma qualcosa in costante evoluzione. "Tradizioni", non "la" tradizione.

Lo Champagne conosciuto nel medioevo era un vino rosso leggero e venne chiamato "vino di Ay", un chiaro riferimento al paese di Ay nella valle della Marne, tuttora una delle sottozone più pregiate per la produzione di grande Champagne. La scalata al potere di questo vino cominciò sotto re Enrico IV, originario del sud-ovest e creatore dello slogan politico "un pollo ogni domenica" — una formula vincente a quell'epoca e

di Daniel Thomases

Pina Bellini

Mauro Piscini

Vittorio Cerea



Emanuela con
Fulvio Pierangelini alle spalle

Giancarlo Godio

Alfonso Iaccarino

Al ristorante, trattoria, osteria in cui mi sembra di aver colto l'*optimum* dei valori di cucina e cantina d'ò, nella mia guida *I Ristoranti di Veronelli*, gloriosissimo il mio ☼.

Sono ☼ di Veronelli per il 1992:

Ristoranti

Al Covo, Cesare Benelli
Ambasciata, Romano Tamani
Cesare Giaccone, Cesare Giaccone
Da Guido, Guido Alciati
Da Vittorio, Vittorio Cerea
Dal Pescatore, Antonio Santini
Don Alfonso 1890, Alfonso Iaccarino
Gallura, Rita Denza
Gambero Rosso, Fulvio Pierangelini
Genziana, Giancarlo Godio
La Mora, Sauro Brunicardi
Miramonti L'Altro, Mauro Piscini
Osteria del Ponte, Ezio Santin
Pinchiorri, Giorgio Pinchiorri
Scaletta, Pina Bellini
Sole, Franco Colombani
Sorriso, Angelo Valazza

L'“Ai Suma” ed il “Bricco Uccellone” dei miei assaggi sono stati tutti vinificati da Giacomo Bologna. Non ho dubbi perché nati da lui, figli e vini, che il ☼ continuerà a brillare su loro.

Alcuni dei ☼ non appaiono nelle foto, neppure suppliti dalle mogli e dai figli: son tutti assenti giustificati. Nel giorno della foto di gruppo si sono verificati pesanti ritardi nelle linee aeree, nazionali e internazionali. (Alcuni erano di rientro da una manifestazione enoica in New York).



e retro

Luisa Marelli,
moglie di Angelo Valazza

Angelo Valazza

Sauro Brunicardi

Maurizio Santin,
figlio di Ezio

Luigi Veronelli

I Soli di
Veronelli



Lidia Iaccarino,
moglie di Alfonso

Rita Denza

Tiziana Zanella,
moglie di Maurizio

Alessandro Fantino,
Azienda Conterno-Fantino

Roberto Anselmi



Anna Bologna

Maria Teresa Mascarello,
figlia di Bartolo

L'ETICHETTA

Guida alla vita materiale
secondo
Luigi Veronelli

Bimestrale
Anno 8
Numero 36
Dicembre 1991
Lire 7.000

Sped. in abb. post.
Gruppo IV - 70

I Soli di Veronelli

Al vino (ed al suo produttore, proprio per quello specifico vino) che nel corso degli anni mi ha dato gioia, all'assaggio, senza interruzione alcuna d'ora, nella mia guida *I Vini di Veronelli*, gloriosissimo il mio ☼.
Sono ☼ di Veronelli per il 1992:

Vini

Ai Sùma, *Giacomo Bologna*
Barolo, *Bartolo Mascarello*
Barolo Bricco Rocche,
Bruno e Marcello Ceretto
Barolo Monfortino, *Giovanni Conterno*
Bricco dell'Uccellone,
Giacomo Bologna
Brunello di Montalcino,
Gianfranco Soldera
Cà del Bosco Chardonnay,
Maurizio Zanella
Camartina, *Giuseppe Castiglioni*
Darmagi, *Angelo Gaja*
Le Pergole Torte, *Sergio Manetti*
Maurizio Zanella, *Maurizio Zanella*
Ora da Re, *Piero Cucchi*
Recioto di Soave I Capitelli,
Roberto Anselmi
Sassicaia, *Nicolò Incisa della Rocchetta*
Soave Classico Vigneto Calvarino,
Leonildo Pieropan
Sori Tildin, *Angelo Gaja*
Tignanello, *Piero Antinori*
Vin Santo Toscano Occhio di Pernice,
Ettore Falvo

Luigi Veronelli

Tiziana Zanella,
moglie di Maurizio

