

L'ECO DELLA STAMPA

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI
DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore Ignazio Frugiuole

ECOSTAMPA
MEDIA MONITOR

VIA G. COMPAGNONI 28 - 20123 MILANO
TEL. (02) 76.110.307 r.a.
FAX (02) 76.110.348 - 76.111.051

Cas. Post. 12094 - 20120 MILANO
C/C Post. 18150201

L'ECO DELLA STAMPA
Reg. Stampa Trib. Milano n. 6660 del 30.9.1964

12 1535 09T 9F 4S 70FREG69
IL GIORNALE DI BRESCIA
VIA SOLFERINO 22/24
25121 BRESCIA BS
quotidiano
Dir. Resp. G. BATTISTA LANZANI
Data: 3.12.1991



Cucina, cantina e dintorni

a cura di ALDO CORTE

Tra condizionamento e condizionamento...

La situazione ideale per degustare un vino prevede che il vino stesso si trovi nelle condizioni ottimali di conservazione e di temperatura, che il bicchiere (di vetro o di cristallo) sia di forma adeguata e, in genere, che al degustatore sia nota se non l'etichetta almeno il tipo di vino (cabernet, chardonnay, oppure Franciacorta, Lugana...) per poter cogliere e apprezzare le peculiarità, i caratteri e la tipicità.

Il solo e vero limite di degustazioni siffatte sta nel forte condizionamento psicologico che ne deriva al degustatore: io so che amo gli chardonnay della Borgogna, per esempio, e sono quindi portato a giudicare positivamente quel vino o quei vini anche al di là del valore intrinseco delle bottiglie che sto assaggiando; oppure, io so che Pétrus è tra i bordolesi il più famoso e il più caro e quindi è buono...

Nessuno, neanche il degustatore più esperto e smaltizzato, riesce a sottrarsi a questo genere di condizionamento. Ecco perché le degustazioni professionali devono essere fatte «alla cieca», con bottiglie rese anonime e con informazioni uguali per tutti i degustatori. Ed è in questi casi che escono i verdetti più sorprendenti e le scale dei valori acquisiti spesso vengono ribaltate.

Riporto qui di seguito l'esito di due degustazioni del genere che hanno fornito risultati molto interessanti. La prima è l'ormai celebre «disfida di Wertheim», avvenuta a maggio appunto a Wertheim, in Germania; la seconda, alla quale ho partecipato personalmente, si è svolta il 3 novembre scorso nelle sale della splendida Antica Osteria del Teatro di Piacenza, ideata e organizzata da Filippo Chiappini Dattilo, trentenne patron e chef dell'Osteria che ad ogni oc-

casione si conferma il più colto, il più sensibile e il più dotato fra i ristoratori dell'ultimissima generazione.

A Wertheim, dodici fra appassionati e giornalisti (sei di dichiarata fede francofila e sei altrettanto ferventi italiani) hanno assaggiato 18 vini italiani e 18 Bordeaux di annata tra il 1970 e il 1986, esprimendo un giudizio in ventesimi di punto. A Piacenza eravamo in quindici fra giornalisti (oltre al sottoscritto, Paola e Gianni Mura, Alessandro Masnaghi del Seminario Veronelli), sommelier professionisti (come Giuseppe Vaccarini), enotecari, ristoratori, e abbiamo degustato ben quaranta vini di annata fra il 1964 e il 1985, venti Bordeaux e venti italiani. Nell'un caso e nell'altro, ripeto, rigorosamente anonimi e serviti uno dopo l'altro senza rispettare alcun criterio d'annata e di origine. Qui di seguito, le due classifiche che ne sono uscite:

Questi i migliori vini secondo la «disfida di Wertheim»

CLASSIFICA FINALE

- | | | | |
|----|---|----|--|
| 1 | 1978 Château La Mission Haut Brion, punti 220,5 | 18 | 1986 Darmagi Angelo Gaja, 200,5; 1982 Château Lafleur, 200,5 |
| 2 | 1985 Percarlo San Giusto, 220,0 | 20 | 1985 Solaia Antinori, 200,0 |
| 3 | 1985 Bruno di Rocca Vecchie Terre di Montefili, 216,5 | 21 | 1970 Domaine de Chevalier, 199,5; 1986 Château Figeac, 199,5 |
| 4 | 1985 Ornellaia Antinori, 214,5 | 23 | 1985 Château Trotanoy, 198,0 |
| 5 | 1970 Château Petrus, 212,0 | 24 | 1975 Château Lynch Bages, 195,5 |
| 6 | 1985 Sassicaia Marchesi Incisa, 211,5 | 25 | 1983 Château Mouton Rothschild, 193,5; 1979 Château Lante Rothschild, 193,5; 1985 Maurizio Zanella Ca' del Bosco, 193,5 |
| 7 | 1971 Barbaresco Santo Stefano di Neive Bruno Giacosa, 210,0 | 28 | 1982 Barolo Gran Bussia Aldo Conterno, 192,5; 1985 Vigna L'Apparita Merlot Castello di Ama, 192,5; 1978 Solaia Antinori, 192,5 |
| 8 | 1986 Château Mouton Rothschild, 208,0; 1985 Tignanello Antinori 208,0 | 31 | 1985 Barbaresco Sori San Lorenzo Gaja, 192,0 |
| 10 | 1985 Sammarco Castello di Rampolla, 207,5; 1978 Château Pichon Longueville Com. de Lalande, 207,0 | 32 | 1978 Château Haut-Brion, 189,5 |
| 12 | 1970 Château Giscours, 206,0; 1985 Brunello di Montalcino La Casa Tenuta di Caparzo, 206,0 | 33 | 1979 Château Margaux, 189,0 |
| 14 | 1986 Château Cheval Blanc, 206,0; 1971 Château Latour, 206,0; 1978 Sassicaia Marchesi Incisa, 206,0 | 34 | 1970 Château Mouton Rothschild (Mag), 188,0 |
| 17 | 1985 Chianti Classico Riserva Vecchie Terre di Montefili, 204,5 | 35 | 1978 Château Petrus, 181,0 |
| | | 36 | 1971 Barolo Riserva Speciale Le Rocche di Castiglione Falletto Bruno Giacosa, 132,5 |

E questi i migliori secondo il «vertice» di Piacenza

ANNATA	NOME	REGIONE	PRODUTTORE	VOTO
1978	Maurizio Zanella	Lombardia	Ca' del Bosco	1281
1978	Latour	Pauillac		1277
1985	Lynch-Bages	Pauillac		1264
1978	Solaia	Toscana	Antinori	1252
1977	Sassicaia	Toscana	Incisa	1234
1984	Domaine de Chevalier	Graves		1227
1985	Haut-Bailly	Graves		1205
1982	La Conseillante	Pomerol		1194
1966	La Conseillante	Pomerol		1180
1971	Tignanello	Toscana	Antinori	1175
1970	Gran Vin de Leoville	Saint-Julien		1167
1985	Sassicaia	Toscana	Incisa	1157
1966	Cheval Blanc	Saint-Emilion		1151
1964	Ausone	Saint-Emilion		1148
1977	Margaux	Margaux		1146
1982	Sammarco	Toscana	Cast. Rampolla	1145
1985	Concerto di Fonterutoli	Toscana	Mazzei	1140
1982	Darmagi	Piemonte	A. Gaja	1138
1967	Mouton-Rothschild	Pauillac		1136
1985	Monte Vertine Le pergole torte	Toscana	Manetti	1112
1974	Barolo Ginestra di Monforte	Piemonte	Giacosa	1090
1983	D'Issan	Margaux		1084
1964	La Mission Haut Brion	Graves		1081
1982	Barbaresco riserva S. Stefano	Piemonte	Giacosa	1079
1979	La Tour-Martillac	Graves		1070
1970	Mouton-Rothschild	Pauillac		1055
1978	Tignanello	Toscana	Antinori	1054
1975	Brunello di Montalcino riserva	Toscana	Biondi e Santi	1049
1966	Lafite-Rothschild	Pauillac		1047
1978	Brunello di Montalcino riserva	Toscana	Casebasse Soldera	1041
1966	Beychevelle	Saint-Julien		1039
1978	Haut-Brion	Graves		1025
1978	Barolo Brunate	Piemonte	Marcarini	1025
1964	Monsecco riserva speciale	Piemonte	Conte Ravizza	1023
1978	Calon-Segur	Saint-Estephe		1021
1978	Barbaresco	Piemonte	A. Gaja	993
1970	Barolo ris. speciale Monfortino	Piemonte	Giacomo Conterno	870
1967	Brunello di Montalcino	Toscana	Barbi Colombini	844
1966	Cos d'Estournel	Saint-Estephe		836

Qualche rapida considerazione finale. Innanzitutto che a Wertheim dove tutti ma proprio tutti i grandi Bordeaux erano schierati, fra i primi dieci classificati sette sono italiani (e per chi non lo conosca giuro che quel Percarlo 1985 è davvero straordinario); poi che la Toscana regge alla pari il confronto con i bordolesi e surclassa i piemontesi, che in genere, bisogna riconoscerlo, escono male da questo tipo di degustazioni perché più spigolosi, più lenti ad aprirsi e «difficili» da capire ad un primo e rapido contatto; e infine che sommando i

punteggi dei francesi e degli italiani, questi ultimi prevalgono sia pure di strettissima misura: 3.599 a 3.591. Ed è una bella soddisfazione.

Per quanto riguarda Piacenza (dove i vini classificati sono solo 39 a causa di una bottiglia italiana che «sapeva di tappo» e che non si è potuta sostituire), c'è da rilevare innanzitutto la brillantissima performance del bresciano Maurizio Zanella '85 che è risultato primo assoluto; la netta affermazione, anche qui, dei cabernet, dei cosiddetti «tagli bordolesi», che occupano i primi venti posti, con nove italiani e undici Bordeaux; il minor ap-

prezzamento per i piemontesi; la preferenza tendenziale per i vini relativamente più giovani e infine che, sommando i punteggi dei francesi e degli italiani (eliminando l'ultimo dei francesi per equilibrare l'eliminazione dell'ultimo italiano), i primi battono i secondi per 21.517 punti a 20.702.

Per la cronaca, infine, ecco la mia personale classifica: primi a pari merito Maurizio Zanella '85, Lynch Bages '85, Haut Bailly '85, Tignanello '71, Sassicaia '77 e poi nell'ordine La Conseillante '66, La Conseillante '82, Latour '85, Grand Vin de Léoville '70, Solaia '78, Mouton '70...