

SOMMELIER

italiano



Veronelliana

A CURA DI ALESSANDRO MASNAGHETTI

FRANCIA E ITALIA

All'

antica osteria
DEL TEATRO

Un gruppo di amici, una manciata di cantine ben fornite, una grande passione per il vino ed il gioco è fatto: 20 vini italiani contro altrettanti francesi, suddivisi in 10 serie da 4 vini ciascuna e confrontati tra loro in modo rigorosamente cieco.

Le risultanze dell'incontro-scontro, ancora una volta lusinghiere per l'enologia italiana, parlano da sole. Tuttavia, per meglio sviscerarle, ho pensato di riproporre, con qualche approfondimento, i miei appunti di degustazione che faccio precedere, per motivi di chiarezza, da alcune riflessioni di carattere generale.

Le descrizioni e le valutazioni in centesimi che riporterò per ogni vino sono espresse con parametri affatto miei e si discostano inevitabilmente dalla classifica finale stilata in base alle valutazioni assegnate dai partecipanti.

I punteggi indicati non rappresentano inoltre quelli da me ottenuti attraverso la compilazione della scheda di degustazione - basata sul metodo dell'Association Internationale des Oenologues - ma sono bensì quelli che ho annotato per ogni vino

seguendo i miei personali criteri di valutazione.

È da notare comunque che i giudizi così espressi non si discostano in modo sostanziale da quelli ottenuti mediante la scheda e non inficiano la validità della classifica finale redatta in base ad essi; per contro, permettono di cogliere e meglio sottolineare le lievi differenze esistenti tra un vino e l'altro - cosa molto più difficile da esplicitare attraverso la scheda - e di rendere giustizia a quei vini che pur non essendo tra i migliori, sono comunque risultati buoni e l'uso della scheda ha in modo eccessivo penalizzato (ad esempio, i vini da me valutati 80/100 hanno ottenuto, secondo la scheda, un punteggio corrispondente a circa 70 punti, indubbiamente troppo basso).

Desidero inoltre puntualizzare una cosa che ripeterò anche in alcune schede, un mio personale convincimento più volte verificato in altre occasioni: se ha senso confrontare vini di medesima matrice (ad esempio vitigno o annata) il voler contrapporre vini di origine troppo diversa (un Bordeaux con un Brunello di Montal-

cino, un 1985 con un 1964) rappresenta una forzatura degustativa più che un reale confronto; alcuni vini risultano in questi casi eccessivamente penalizzati dal troppo repentino cambiamento dei caratteri organolettici e la distorsione delle valutazioni risulta perciò eccessivamente

Vino: **Maurizio Zanella 1985**

Ordine di degustazione: 33

Punteggio personale: 90

Classifica personale: 4

Osservazioni: il vino preferito della serata am a mio parere un gradino sotto rispetto a La Conseillante 1982 e Latour 1985; molto vicino invece a Lynch Bages senza forse possedere la stessa potenziale longevità; in assoluto comunque un ottimo vino che apre un'altra grande serie di assaggi - poco al di sotto di quella segnalata in precedenza. Rubino granato di spessore con leggero fondo mattone; dolci l'attacco e l'evoluzione, frutto maturo, piccole bacche, legno ancora da amalgamare, grande spessore e impatto; attacco di frutto, non molto intenso ma di dolce prosecuzione fino nel finale, ottima lunghezza, vorrebbe solo un po' di tannini in più.

Stadio di evoluzione: già godibile ma a mio parere ancora in fase ascendente.