

INCONTRI AL VERTICE

IL VALORE DEL CRU

DOCG, DOC, IGT... UNA PIRAMIDE DELLA QUALITÀ O UN MONUMENTO ALL'IMPROVVISAZIONE? SE I SUPERTUSCANS (UFFICIALMENTE, IGT) SONO RICONOSCIUTI COME ECCELLENZE IN TUTTO IL MONDO, NON SAREBBE OPPORTUNO DARE FINALMENTE AL CRU L'IMPORTANZA CHE MERITA?

DI CESARE PILLON - FOTO DI GIANLUCA PANELLA/M. SESTINI



Alcune delle bottiglie d'eccellenza prodotte dai soci del Comitato Grandi Cru d'Italia.

SULLA CARTA, LA CLASSIFICAZIONE UFFICIALE DEI VINI ITALIANI è un'esemplare piramide della qualità articolata a tre livelli sui territori della miglior vitivinicoltura. Primo gradino: Igt, Indicazione geografica tipica; secondo: Doc, Denominazione d'origine controllata; al top, infine: Docg, Denominazione d'origine controllata e garantita. Un monumento alla razionalità, ma solo in teoria. Nella realtà, questa classificazione è un monumento all'improvvisazione: troppe denominazioni di valore qualitativo abissalmente diverso messe insieme alla rinfusa (più di 300 Doc, una quarantina di Docg, oltre 100 Igt), e controlli burocratici che garantiscono ben poco. La soluzione scelta dall'Unione europea, che ha unificato i tre livelli nella Dop, Denominazione d'origine protetta, non promette niente di meglio.

Quanto valgono tutte queste denominazioni? La più

adottata dalle carte dei vini dei migliori ristoranti del mondo è SuperTuscan, che non è riconosciuta dalla normativa nazionale né da quella comunitaria: è una classificazione giornalistica, ma più credibile di quelle ufficiali. E non a caso: i SuperTuscan, nati 30 anni fa per reagire ai lacci e laccioli dei disciplinari delle Doc che impedivano ogni innovazione, hanno scelto di chiamarsi con il nome del cru, la vigna a grande vocazione da cui ognuno di essi prende vita. È questa la denominazione più credibile e prestigiosa.

E il Comitato Grandi Cru d'Italia, che riunisce tutti i vignaiuoli che ad essa si ispirano, delegando il controllo annuale dell'eccellenza del loro prodotto ai voti delle guide italiane e delle classifiche internazionali, è un'istituzione privata che fornisce una classificazione più affidabile di quelle pubbliche.

Per questo, la grande serata che il Comitato che a ogni Vinitaly (la 45ª edizione sarà dal 7 all'11 aprile 2011) è diventata in brevissimo tempo uno degli appuntamenti più ambiti. Si è svolta per la prima volta nel 2007, ma le è bastato arrivare alla quarta edizione per diventare la manifestazione più importante fra tutte quelle che si svolgono dentro e fuori la Fiera di Verona e per cinque giorni fanno della città scaligera la capitale mondiale del vino. Il merito di questa folgorante affermazione è dei contenuti che il gruppo dirigente del sodalizio ha saputo imprimere ogni volta all'incontro annuale dei soci, che sono i più bei nomi dell'enologia italiana, con gli operatori più importanti del settore e le migliori firme del giornalismo specializzato, trasformando quello che poteva essere un banale appuntamento mondano in un evento che stimola riflessioni e approfondimenti arricchendo i partecipanti di nozioni e informazioni non facilmente reperibili altrimenti. Anche quest'anno, come già nel 2009, la cena di gala è stata servita nel suggestivo Cortile del Mercato Vecchio, nel pieno centro di Verona, al riparo di una confortevole struttura provvisoria, eretta per proteggere i partecipanti dalle eventuali avversità di un tempo e di un clima quanto mai imprevedibili. È in questa cornice che si è svolta, com'è ormai tradizione, l'assegnazione del premio Grandi Cru d'Italia ai giornalisti e ai media italiani e internazionali che si occupano di vino.

L'importanza del premio, la cui risonanza si accresce ogni anno, dipende dall'autorevolezza della giuria dei 130 membri dell'associazione. Poiché per essere ammessi nel Comitato Grandi Cru d'Italia è necessario che la propria azienda abbia almeno 20 anni di storia alle spalle e almeno uno dei propri vini al vertice delle quotazioni sulle guide italiane e sulle pubblicazioni internazionali, è evidente che si tratta di 130 vignaioli storici di altissimo livello, e il loro riconoscimento non può quindi lasciare indifferente alcun giornalista, anche se già premiato dal successo editoriale. Dopo il cordiale discorso di benvenuto con cui il presidente dell'associazione, Vittorio Frescobaldi, ha aperto la serata, è stato come sempre il vicepresidente Paolo Panerai ad annunciare e a presentare ai 280 commensali i vincitori delle sei categorie del Premio (vedere riquadro), alle quali è stato eccezionalmente aggiunto, questa volta, un Premio speciale, assegnato a Bruno Vespa. Ed è stato proprio Vespa a regalare alla serata uno dei momenti più intensi, ringraziando con parole così sincere e toccanti da convincere perfino chi lo considera troppo omologato e contegnoso che anche i cerimonieri hanno un cuore, ed è un



Da sinistra, Paolo Cuccia, presidente di Gambero Rosso, Paolo Panerai e Gioacchino Bonsignore, premiato per la rubrica *Gusto* del Tg5.



Un momento di allegria tra Bruno Vespa e Cristina Nonino, una delle tre figlie di Gianola.



Due nomi storici dell'enologia italiana: Leonardo Frescobaldi e Jacopo Biondi Santi



Da sinistra, Gianni Zonin e, in primo piano, Silvana Zonin, Francesco Ricasoli e la principessa Irina Guicciardini Strozzi.



Kevin Kelly, fondatore di *European Supermarket Magazine*, durante il suo intervento.



Ancora Leonardo Frescobaldi con José Rallo, dell'azienda Donnafugata, e Tiziana Frescobaldi.



Da sinistra, Paolo Panerai, vicepresidente del Comitato Grandi Cru d'Italia ed editore di questo giornale, Bruno Vespa, Premio speciale 2010, e Vittorio Frescobaldi, presidente del Comitato.



Ai lati, Carlo Guerrieri Gonzaga e il figlio Anselmo. Al centro, Francesco Ricasoli e Nicoletta Panerai.



In collegamento dagli Usa, Eric Asimov, del *New York Times*, premiato come miglior giornalista non italiano.



Da Singapore interviene Lisa Perotti-Brown, di *The Wine Advocate* e *Master of Wine*.



Una delle premiate: Monica Larner di *Wine Enthusiast*.



Aldo Maria Brachetti Peretti e Ferdinando Frescobaldi.



Due sommelier campioni del mondo: il tedesco Markus Del Monego, a sinistra, e Giuseppe Vaccarini.

cuore che può accendersi di passione autentica. I vincitori sono stati presentati da Panerai tra una portata e l'altra della cena, preparata questa volta da Enrico e Roberto Cerea, del ristorante Da Vittorio di Brusaporto, nei pressi di Bergamo, fresco di promozione, da parte della Guida Michelin, nel ristrettissimo club dei locali a tre stelle. Una promozione che i due chef hanno onorato allestendo una cena davvero entusiasmante, che ha esaltato come mai i vini dei 130 Grandi Cru, serviti a ogni commensale sulla base delle sue preferenze.

Già gli stuzzichini, offerti sotto il porticato del Cortile (piccoli toast, crostini con avocado e acciuga, cornetti alle olive con crema di formaggio, bastoncini al parmigiano, mini hot-dog, spiritosi mini-Mac Vittorio), avevano spinto gli intervenuti a far durare l'aperitivo oltre il previsto. Ma la svolta c'è stata quando è comparso in tavola il primo piatto, mezzi paccheri con fricassea di maialino, vitello e anemelle: in quel momento si è capito che quella era una cena da ricordare. Non che l'antipasto, ricciola marinata alla vaniglia e insalatina con vinaigrette ai frutti secchi e al frutto della passione, fosse passato inosservato, ma quella pasta era di tale gradevolezza che non si poteva non esserne colpiti. Tuttavia non sono poi sembrati da meno né il secondo piatto, soavi nocette di capriolo al vino rosso con croccante di arachidi e purea di sedano rapa, né il dessert, sottobosco con gelato al mascarpone, che si sono imposti sia per l'originalità degli abbinamenti di sapori, sia per l'eccellenza gustativa.

La serata, ripresa dai canali tv Class Life e Class Cnbc, s'è avvalsa delle più moderne tecnologie televisive per mettere in contatto i commensali con il mondo intero attraverso il grande schermo. Sul problema che in quel momento più interessava i 130 produttori dei Grandi Cru d'Italia, e cioè la situazione del vino, dopo due anni di crisi, nei più importanti mercati del mondo, hanno fornito notizie, commenti e opinioni personaggi del calibro di Michael Broadbent, storico direttore del Wine Department di Christie's, in collegamento da Londra; da Singapore Lisa Pe-



Alessio Planeta, dell'azienda vinicola siciliana. Lucio Tasca d'Almerita, grande produttore di vini siciliani.



Tara Tan Kitaoka, presidente di K.K. Vinarius, brinda con Natalia Guicciardini Strozzi e Giovanni Folonari.



Un momento della cena di gala del Comitato Grandi Cru.

rotti-Brown, giornalista di *The Wine Advocate* e *Master of Wine*, e da Hong Kong la giornalista di *Asian Palate*, Jeannie Choo Lee, anche lei di *Master of Wine*. Star della serata è stato però Kevin Kelly, fondatore di riviste di grande successo come *The World of Interiors*, ma soprattutto come *Esm*, ovvero *European Supermarket Magazine*, il più importante giornale della grande distribuzione in Europa, che esercita una crescente influenza su coloro che acquistano vino. Le scelte da fare per la commercializzazione e il marketing all'estero che Kelly ha suggerito ai vignaioli dei Grandi Cru d'Italia erano molto serie, dettate da grande esperienza, ma lui ha saputo proporle con un'ironia e un humour sorprendenti in chi si occupa di questi temi. Brillante è stato soprattutto nello spiegare che gli italiani hanno un grande punto di forza nel modo in cui vengono percepiti. Quando viveva a Londra, ha detto, era spesso presente a cene frequentate da personaggi di svariati paesi. E ad essi, al momento del caffè, rivolgeva questa domanda: se non foste della vostra nazionalità, di quale vi piacerebbe essere, tra quelle presenti qui? «Per quanto molto ammirati», ha raccontato, «gli scandinavi e gli svizzeri erano poco gettonati. Alcuni ospiti, principalmente i francesi, dichiaravano di voler essere inglesi o americani. Una cosa interessante con i francesi era questa: quanto più nobili e aristocratici erano, tanto più volevano essere inglesi. Tuttavia, e su questo non c'è alcun dubbio, la stragrande maggioranza delle persone sceglieva di essere italiana. «Volete sapere perché?», ha chiesto. «Perché gli italiani sono considerati raffinati ed eleganti, con un retaggio culturale meraviglioso. La cucina italiana delizia il palato in ogni angolo del pianeta, mentre le donne italiane sono famose per la loro eleganza e raffinatezza. Ritengo che una simile percezione degli italiani offra opportunità commerciali uniche. In tutto il mondo, tutto il meglio dell'Italia gode di un immenso favore. E questo vostro vantaggio è straordinario.»