

VERONA, 8 APRILE 2011



LE NUOVE FRONTIERE

SI È SVOLTA A VERONA, IN OCCASIONE DEL VINITALY, L'ANNUALE CENA DI GALA DEL COMITATO GRANDI CRU, CHE RIUNISCE 120 PRODUTTORI DEI VINI ITALIANI DI MAGGIOR PRESTIGIO. DURANTE L'EVENTO, COME SEMPRE, OPERATORI NAZIONALI E INTERNAZIONALI HANNO FATTO IL PUNTO DELLA SITUAZIONE. CHE VEDE NELL'EST DEL MONDO UNO SBOCCO FONDAMENTALE

DI LUIGI VENEZIANI - FOTO DI RICCARDO DEL CONTE



La sfilata dei premiati. Da sinistra, Nicola Prudente (*Decanter*), Oscar Farinetti (*Eataly*), Federico Quaranta (*Decanter*), Antonio Galloni (*The Wine Advocate*), Thierry Desseauve (*Le Grand Guide des Vins de France*), Vittorio Frescobaldi (presidente del Comitato Grandi Cru e dell'azienda di famiglia), Paolo Panerai (vicepresidente del Comitato ed editore di questo giornale), John Isacs, fondatore e a.d. *Top 100 Wines in China - Isacs Guide*, Cesare Pillon, giornalista (Premio alla carriera), Candice Chan (Watson Wine Cellar, Hong Kong), Gianni Fabrizio (*Gambero Rosso*).

LA NUOVA FRONTIERA DEL VINO ITALIANO è in questo momento all'Est del mondo, e il Comitato Grandi Cru d'Italia, l'associazione che riunisce 120 produttori dei vini italiani di maggior prestigio, ne ha preso atto con grande tempestività: ai paesi dell'Estremo Oriente e alle straordinarie opportunità che offrono per l'esportazione delle bottiglie made in Italy ha dedicato tutto il suo impegno. A cominciare dall'importante manifestazione che organizza ogni anno: la consegna dei **Premi Grandi Cru d'Italia** ai più brillanti giornalisti e alle migliori pubblicazioni italiane e internazionali che si occupano di vino, con una cerimonia che da cinque anni si svolge durante una cena di gala a Verona, nei giorni in cui il Vinitaly trasforma la città veneta nella capitale mondiale del vino.

Anche questa volta i invitati, 380 fra giornalisti, operatori nazionali e internazionali, autorità e soci del Comitato, hanno

preso l'aperitivo nel suggestivo cortile porticato del Mercato Vecchio, ma a differenza degli anni scorsi non hanno più consumato la cena entro una tensostruttura, bensì nel salone al piano nobile dell'imponente **Palazzo della Ragione**, lo storico edificio costruito nel XII secolo, recentemente restaurato da Tobia e Afra Scarpa. E la cena, ispirata al tema della serata, è stata realizzata da tre importanti chef orientali.

Fin dall'antipasto, quando il giapponese **Ninomiya Yoshikazu** ha proposto un piatto insolito, sgombro affumicato in legno di ciliegio con verdure in pesto di yuzu piccante, si è scoperto con sorpresa che qualunque bottiglia si scegliesse, fra tutte quelle prodotte dai soci e offerte dai sommelier della Fisar, il vino si abbinava con piacevole duttilità a quell'esotico sapore. Alla stessa constatazione si giungeva con il secondo piatto, anche se quasi tutti i 380 commensali si sono chiesti, quando l'hanno

LE NUOVE FRONTIERE

assaggiato, quale fosse la materia prima: cucinato dal cuoco cinese **Guoqing Zhang**, si trattava dell'abalone in salsa imperiale, e l'abalone è un mollusco pressoché sconosciuto in Italia. Molto meno misteriosa, anche se originalissima, la terza portata, curry di coscia d'agnello su schiacciata croccante di patate e piselli con riso basmati, crema e sfoglia di ceci, una specialità indiana interpretata con intelligenza da **Vinod Sookar**.

Dopo le cordiali parole di benvenuto con cui il presidente del Comitato, **Vittorio Frescobaldi**, ha accolto i commensali, ad annunciare i vincitori del premio (vedere riquadro) hanno provveduto, tra una portata e l'altra, la conduttrice Tarsia Trevisan e Andrea Cabrini, direttore dei canali televisivi Class Life, Class Cnbc e Class News Msnbc, che hanno ripreso integralmente l'evento. Ma il regista della serata era come sempre il vicepresidente del Comitato, **Paolo Panerai**: è stato lui a illustrare man mano la figura e l'opera di ognuno dei premiati, selezionati dai soci del Comitato con la sensibilità di chi opera nel mercato globale. Sensibilità testimoniata dai riconoscimenti a testate cinesi, siti web indiani, guide internazionali che non limitano al vino francese la loro attenzione, ma anche dalla scelta, per la categoria Giornalista italiano, di **Antonio Galioni**, che è italiano ma opera in una delle più influenti guide americane. Tuttavia l'intensità degli applausi che hanno salutato i premiati no-global, soprattutto i popolarissimi **Fede** e **Tinto** della trasmissione *Decanter* e il decano dei giornalisti vinicoli, **Cesare Pilon**, hanno testimoniato che l'associazione riconosce il valore degli internazionali ma il suo cuore palpita per gli autoctoni.

Sul versante dell'export, d'altra parte, i soci avevano appena appreso, nel corso dell'assemblea annuale, due importanti novità: il **ministero degli Affari esteri** ha concesso il suo patrocinio al Comitato e il libro del sodalizio, *Grandi Cru d'Italia - La storia, i volti, le cantine, le vigne dei migliori vini italiani*, edito in Italia da Electa-Mondadori, verrà **tradotto in cinese** e pubblicato dalla terza casa editrice della Cina. Particolarmente apprezzate sono state perciò le interviste ai maggiori esperti dei mercati asiatici.

In collegamento da Shanghai, **Tim Tse**, presidente della più grande cantina della Cina, che dispone di 25mila bottiglie di 2.500 etichette in un club esclusivo, The House of Roosevelt, ha suggerito ai produttori italiani di recarsi più spesso in Cina per aiutare i distributori locali a diffondere la loro produzione. «I vini italiani», ha detto, «sono colorati e ricchi di cultura e di storia. Il Nord e il Sud, l'Est e l'Ovest sono aree che hanno



Etichette di Grandi Cru in parata in una delle sale del Palazzo della Ragione.



Particolari dei tavoli del gala.



Gli chef della cena: da sinistra, Antonella Ricci, chef del ristorante Il Fornello da Ricci (Ceglie Messapica, Br) con il marito Vinod Sookar; Guoqing Zhang del ristorante Bon Wei (Milano); Ninomiya Yoshikazu e Naoko Aoki dell'Osaka (Milano)



Oscar Farinetti, fondatore di Eataly (miglior retailer).



Thierry Desseauve (*Le Grand Guide des Vins de France*), miglior giornalista internazionale.



Candice Chan (Watson Wine Cellar, Hong Kong), miglior retailer.



Gianni Fabrizio (*Gambero rosso*), miglior giornalista di guida italiana.



Paolo Panerai premia John Isacs, fondatore e a.d. *Top 100 Wines in China - Isacs Guide* (miglior guida internazionale).



Una suggestiva immagine del Cortile del Mercato Vecchio, all'interno del Palazzo della Ragione di Verona, che ha ospitato la cena del Comitato Grandi Cru.

I PREMIATI

Il Premio Grandi Cru d'Italia è stato rinnovato quest'anno e adesso è articolato in otto categorie. In base al voto espresso da tutti i soci del Comitato, che hanno scelto ogni vincitore in una rosa di quattro candidature, la preziosa foglia di vite in argento in cui consiste il riconoscimento è stata assegnata a:

Antonio Galloni (*The Wine Advocate* di Robert Parker) miglior giornalista italiano. Michel Bettane e Thierry Desseauve (*La Grand Guide des Vins de France*) migliori giornalisti internazionali.

Gianni Fabrizio (Gambero Rosso) miglior giornalista di guida italiana.

Decanter (trasmissione radiofonica Rai) per la categoria «migliori testata, guida o programma italiano»; hanno ritirato il premio i due protagonisti, Fede e l'Inutile Tinto, cioè Federico Quaranta e Nicola Prudente.

Wine Magazine di Canton, Cina, miglior testata o programma internazionale; ha ritirato il premio Lin Fang, chief editor.

Top 100 Wines in China - Isacs Guide, miglior guida internazionale.

Indian Wine Academy, miglior website;

Eataly ed ex aequo Watson Wine Cellar, come migliori retailer; hanno ritirato il premio Oscar Farinetti, che di Eataly è il creatore, e Candice Chan, che di Watson Wine Cellar è senior buying manager.

Per la prima volta è stato assegnato un premio speciale alla carriera: ne è stato insignito il giornalista e wine-writer Cesare Pillon (*Civiltà del Bere*, *Gentleman* ecc.).



In video da Shanghai, Tim Tse, presidente della più grande cantina cinese e proprietario del club The Roosevelt House.



Antonio Galloni (*The Wine Advocate*), miglior giornalista italiano.



Subash Arora (*Indian Wine Academy*), miglior website.



Federico Quaranta e Nicola Prudente, i Fede e Tinto di *Decanter*, premiata da Vittorio Frescobaldi come miglior trasmissione radio.

vini diversi e ciascuno è appropriato per momenti e occasioni diverse. Sono vini che si bevono tutti i giorni, da lunedì a domenica, e **si accompagnano bene ai cibi cinesi**. Ma questo i cinesi non l'hanno ancora capito».

Dopo aver espresso cordoglio e solidarietà al Giappone, prostrato dalla tragedia del terremoto e dello tsunami, i commensali hanno ascoltato **Ned Goodwin**, unico Master of Wine giapponese, che parlava da **Tokyo**. «I giapponesi non saranno mai grandissimi cultori del vino», ha sostenuto. «Però hanno una grande attrazione per la storia. Quindi il fatto che i vini italiani vengano prodotti da **famiglie storiche**, per loro è molto importante». Ecco perché ritiene che la zona produttiva con le maggiori chance sia il **Chianti**. Però la sua convinzione è che, per avere successo, al vino italiano manchino grandi marchi di forte immagine, capaci di imporsi sul mercato e aprire la strada anche ai produttori più piccoli.

Un appello per rafforzare l'immagine collettiva è venuto da **Annie Feolde**, che il Giappone lo conosce bene grazie all'esperienza maturata a Tokyo dall'Enoteca Pinchiorri fin dal 1992. «Vorrei sottolineare **la necessità di far gruppo** per far conoscere di più i nostri prodotti», ha affermato con convinzione. «Bisogna essere insieme per riuscire. Tutti insieme, come per l'Unità d'Italia».

Anche **Charles Curtis**, che opera a **Hong Kong** per conto della casa d'aste **Christie's**, ha battuto sullo stesso tasto. «Investitori, collezionisti e consumatori», ha spiegato, «sono giovani e cercano prestigio. I produttori italiani dovrebbero perciò impegnarsi per dare autorevolezza ed esclusività al loro marchio. Ma non c'è tempo da perdere. Dopo dieci anni d'assenza, Christie's è tornata a battere aste a Hong Kong nel 2009 e ha venduto vino per 31 milioni di dollari. Nel 2010 era già salita a 61 milioni, ma quest'anno abbiamo già incassato **80 milioni alla prima asta**. Quello dell'Asia è un mercato che cresce a ritmo vertiginoso».