

In alto i calici

ANNI DIVINI

LE ANNATE STORICHE SONO STATE LE PROTAGONISTE, AL VINITALY DI VERONA, DELLA CENA DI GALA DEL COMITATO GRANDI CRU D'ITALIA

DI CESARE PILLON



1. Il parco di Palazzo Giusti del Giardino, a Verona. 2. Il conte Lucio Tasca d'Almerita e Paolo Panerai, vicepresidente esecutivo Comitato Grandi Cru d'Italia, fondatore e direttore Class Editor, premiano Raffaele Borriello, vicecapo di gabinetto del ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, per il Padiglione del Vino di Expo 2015, Vino - A taste of Italy. 3. Alessandro e Camilla Lunelli, di Cantine Ferrari. 4. Una delegazione di buyer e importatori della provincia cinese Guangdong. 5. Sebastiano De Corato, azienda vinicola Rivera, Ornella Venica, di Venica & Venica; Wolfgang Klotz, direttore commerciale della Cantina Tramin. 6. Vittorio Moretti, patron delle Cantine Bellavista.

CON LA SCELTA DEL NOME Comitato Grandi Cru d'Italia (nato nel 2005 per tutelare e sviluppare il prestigio delle aziende vitivinicole, che da almeno 20 anni producono grandi vini con rating ai massimi livelli), i membri di questa associazione hanno inteso ribadire, come criterio fondativo, che elemento decisivo per la qualità dei loro vini sono i vigneti ad altissima vocazione che a quei vini danno vita: le varietà di vite che vi vengono coltivate sono anch'esse importanti, sì, ma lo sono soltanto perché sono entrate in simbiosi con quei terreni particolarmente privilegiati. Con l'iniziativa di quest'anno, la presentazione dei millesimi migliori di ogni azienda, i membri del Comitato Grandi Cru d'Italia intendono porre invece in evidenza l'unico fattore non controllabile dall'uomo che può portarne all'eccellenza la qualità (ma anche azzerarne addirittura la produzione): il fattore annata.

«Annata è l'anno di produzione di un vino», spiegava il più grande scrittore italiano di vino e cibo Luigi Veronelli nel suo *Dizionario*, chiarendo che «si considera sempre l'anno di vendemmia, in quanto fatto iniziale della produzione». Anche perché è proprio il decorso climatico dell'anno di vendemmia, l'alternarsi del caldo e del freddo, la carenza o l'eccesso di precipitazioni, la durata e l'intensità della luce solare, a portare a maturazione più o meno perfetta i grappoli d'uva e quindi a determinare il livello di qualità del vino.

Ma in quale modo si esprime la grandezza di un'annata? La grande concentrazione, la ricchezza aromatica del profumo, la complessità del sapore e la sua

LE ANNATE STORICHE DELLE 100 ETICHETTE

ANNO	REGIONE	TENUTA	DENOMINAZIONE
1982	Piemonte	Marchesi di Barolo	Barolo Cannubi
1991	Toscana	Castello di Querceto	Chianti Classico Riserva Il Picchio
1993	Toscana	Castello Banfi	Brunello di Montalcino Poggio all'Oro
1994	Puglia	Agricole Vallone	Graticciaia
1995	Romagna	Drei Donà	Graf Noir
	Veneto	Le Ragose	Amarone della Valpolicella Classico Sòdole
	Toscana	Tenute Guicciardini Strozzi	Sòdole
1997	Toscana	Donna Olga	Brunello di Montalcino Donna Olga
	Sicilia	Duca di Salaparuta	Duca Enrico
	Umbria	Lungarotti	Rubesco Riserva Vigna Monticchio
1998	Puglia	Rivera	Castel del Monte Riserva Il Falcone
1999	Toscana	Antinori	Chianti Classico Riserva Badia
	Toscana	Tenimenti Conti Borghini	Armaiole di San Fabiano
2000	Puglia	Conti Zecca	Nero
	Toscana	Domini Castellare di Castellina	I Soddi di San Niccolò
	Trentino	Ferrari	Giulio Ferrari Riserva del Fondatore
	Friuli	Livio Felluga	Sossò
	Toscana	Podere Poggio Scalette	Il Carbonaione
	Trentino	Tenuta San Leonardo	San Leonardo
2001	Lombardia	Bellavista	Bellavista Vittorio Moretti
	Lombardia	Ca' del Bosco	Cuvée Annamaria Clementi
	Toscana	Campogiovanni	Brunello di Montalcino Campogiovanni
	Piemonte	Cavallotto	Barolo Riserva Vigna San Giuseppe
	Toscana	Col d'Orcia	Brunello di Montalcino Poggio al Vento
	Toscana	I Balzini	I Balzini White Label
	Friuli	Renato Keber	Beli Grici
2003	Sardegna	Argiolas	Isola dei Nuraghi Turriga
	Toscana	Barone Ricasoli	Chianti Classico Castello di Brolio
	Abruzzo	Farnese	Edizione Cinque Autoctoni
	Toscana	Ornellaia	Ornellaia
	Piemonte	Pio Cesare	Barolo Ornato
	Sicilia	Spadafora	Sole dei Padri
	Toscana	Tenuta Sette Ponti	Oreno
	Campania	Terredora	Taurasi Riserva CampoRe
2004	Veneto	Allegrini	Amarone della Valpolicella Classico
	Toscana	Fèlsina	Fontalloro
	Toscana	Grattamacco	Bolgheri Superiore Grattamacco
	Marche	Il Pollenza	Il Pollenza
	Abruzzo	La Valentina	Bellovedere
	Piemonte	Orsolani	Caluso Passito Sulé
	Umbria	Scacciadiavoli	Montefalco Sagrantino
	Sardegna	Pala	S'Arai
	Piemonte	Tenute dei Vallarino	Barbera d'Asti Superiore Bricco Asinari
2005	Umbria	Arnaldo Caprai	Sagrantino di Montefalco
	Friuli	Marco Felluga	Collio Bianco Col Disòre
	Piemonte	Michele Chiarlo	Barolo Cerequio
	Friuli	Scubla	Verduzzo Friulano Cràtis
	Lazio	Sergio Mottura	Latour a Civitella
	Sicilia	Tasca d'Almerita	Rosso del Conte
2006	Toscana	Boscarelli	Nocio dei Boscarelli
	Toscana	Castello del Terriccio	Lupicaia
	Friuli	Collavini	Broy
	Toscana	Fontodi	Flaccianello della Pieve
	Puglia	Leone de Castris	Salice Salentino Riserva Donna Lisa
	Veneto	Maculan	Acininobili
	Toscana	Marchesi de' Frescobaldi	Mormoreto
	Trentino	Maso Cervara - Cavit	Teroldego Rotaliano Maso Cervara
	Piemonte	Rocche dei Manzoni	Barolo Riserva Pianpolvere
	Alto Adige	Tramin	Gewürztraminer Nussbaumer
	Marche	Umani Ronchi	Pelago



Nelle foto di queste pagine, alcuni dei protagonisti della cena di gala del Comitato Grandi Cru d'Italia, che si è svolta al Palazzo Giusti del Giardino, a Verona, nell'ambito di Vinitaly. Qui a sinistra, le 100 bottiglie che rappresentano i soci del Comitato, che tutela e sviluppa le aziende che da almeno 20 anni producono vini di alto livello.

ANNO	REGIONE	TENUTA	DENOMINAZIONE
	Sicilia	Valle dell'Acate	Tanè
	Friuli	Vistorta	Merlot Vistorta
	Veneto	Zenato	Amarone della Valpolicella Classico
2007	Veneto	Bertani	Amarone della Valpolicella Classico
	Toscana	Biondi Santi	Sassoalloro
	Sicilia	Cusumano	Noà
	Abruzzo	Dino Illuminati	Montepulciano d'Abruzzo Zanna
	Lazio	Falesco	Montiano
	Marche	Garofoli	Verdicchio dei Castelli di Jesi Podium
	Piemonte	Marchesi di Grésy	Barbaresco Camp Gros Martinenga
	Marche	Oasi degli Angeli	Kurmi
	Sicilia	Palari	Palari Faro
	Toscana	San Felice	Poggio Rosso
	Lombardia	Triacca	Valtellina Superiore Prestigio
	Marche	Velenosi	Roggio del Filare
	Toscana	Villa Cerna	Chianti Classico Villa Cerna
2008	Piemonte	Batasiolo	Barolo Corda della Briccolina
	Toscana	Donatella Cinelli Colombini	Brunello di Montalcino Progetto Prime Donne
	Sicilia	Donnafugata	Passito di Pantelleria Ben Ryé
	V. d'Aosta	Les Crêtes	Chardonnay Cuvée Bois
2009	Toscana	Castello Vicchiomaggio	Chianti Classico Riserva Vigna La Prima
	Piemonte	Poderi Colla	Barolo Bussia Dardi Le Rose
	Veneto	Tedeschi	Amarone della Valpolicella Capitel
2010	Alto Adige	Produttori San Michele Appiano	Sauvignon Sanct Valentin
2011	Toscana	Altesino	Brunello di Montalcino Montosoli
	Basilicata	Cantine del Notaio	Aglianico del Vulture La Firma
	Toscana	Castello d'Albola	Acciaiole
	Toscana	Il Molino di Grace	Chianti Classico Gran Selezione
	Campania	Mastroberardino	Taurasi Radici
	Sicilia	Planeta	Chardonnay
2012	Campania	Feudi di San Gregorio	Pàtrimo
	Sicilia	Feudo Maccari	Nero d'Avola Saia
2013	A. Adige	Abbazia di Novacella	Praepositus Riesling
	Piemonte	Braida	Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone
	Toscana	Tenuta San Guido	Sassicaia
	Toscana	Tenute Folonari	Cabreo Il Borgo
2014	A. Adige	Franz Haas	Manna
	Friuli	Venica & Venica	Collio Sauvignon Ronco delle Mele
2015	Veneto	Villa Sandi	Cartizze Vigna La Rivetta

In alto i calici



7



8



9



10



11



12



13

7. Francesco Ricasoli, dell'azienda vinicola Barone Ricasoli; il conte Lucio Tasca d'Almerita, presidente Grandi Cru d'Italia, e Salvatore Geraci, dell'Azienda agricola Palari. 8. Una rappresentanza dell'Associazione italiana sommeliers. 9. John Matta, dell'azienda vinicola toscana Castello Vicchiomaggio, con le figlie Delfina e Federica. 10. L'ingresso di Palazzo Giusti del Giardino, a Verona, dove si è tenuta la serata di gala del Comitato Grandi Cru d'Italia. 11. La giornalista cinese Cecilia Wong. 12. Francesco Cerea, del ristorante Da Vittorio a Brusaporto (Bergamo), tre stelle Michelin, è stato premiato per la straordinaria capacità di valorizzare le annate storiche dei Grandi Cru. 13. José Rallo, alla guida dell'azienda di famiglia Donnafugata. 14. Altri sommelier davanti alle bottiglie servite nella serata.

Cele

lunga permanenza nel palato sono i primi elementi che emozionano chi lo degusta, ma la differenza tra un vino di carattere e un vino eccellente è l'equilibrio, l'armonia e quindi l'eleganza con cui si fondono tutte queste sensazioni. La caratteristica più significativa del vino di grande annata è comunque la capacità di durare a lungo nel tempo, migliorando, il che lo fa apprezzare da consumatori, collezionisti e investitori e ne rende più remunerativo il valore commerciale. Ciò non significa, però, che il vino delle annate meno fortunate sia necessariamente inferiore, come qualità, a quello delle vendemmie eccezionali,

ha solo tempi di maturazione e di invecchiamento più rapidi che gli impediscono di raggiungere la stessa complessità e completezza. Ma quando è al culmine delle proprie capacità espressive può essere un vino meraviglioso. Solo uno di annata eccezionale, tuttavia, può diventare «una sostanza di conversione», come ha scritto Roland Barthes, «capace di rovesciare situazioni e condizioni, di estrarre dagli oggetti il loro contrario; di fare, per esempio, di un debole un forte, di un silenzioso un chiacchierone; donde la sua vecchia eredità alchemica, il suo potere filosofale di trasmutazione o di creazione ex nihilo».



14