

GRANDI VINI

# P R E M I A R E

## LE REGOLE DELL' ECCELLENZA

È NATO IL COMITATO GRANDI CRU D'ITALIA, CON L'OBIETTIVO DI UNIRE LE AZIENDE VITIVINICOLE CHE DA ALMENO VENT'ANNI PRODUCONO VINI DI ALTISSIMA QUALITÀ. IL DEBUTTO È STATO CELEBRATO CON UNA CENA DI GALA A VERONA E CON UN RICONOSCIMENTO ALLA STAMPA SPECIALIZZATA, ITALIANA ED ESTERA

DI LUIGI VENEZIANI



**E**SORDIO IN GRANDE STILE, quello del Comitato Grandi Cru d'Italia: con una memorabile cena di gala nel Palazzo della Gran Guardia, uno dei più prestigiosi edifici di Verona, al tempo del Vinitaly, cioè nel momento in cui la città veneta diventa in pratica la capitale mondiale del vino. Erano presenti tutti i più bei nomi dell'enologia italiana, i produttori più famosi, gli operatori più importanti del settore, le migliori firme del giornalismo specializzato. L'occasione che li ha riuniti è stata l'assegnazione per la prima volta del Premio Grandi Cru d'Italia ai giornalisti e alle pubblicazioni, italiane e internazionali, che si

occupano di vino. Che cosa ha spinto il Comitato a istituire il premio? Presieduto da Piero Antinori, vicepresidente Paolo Panerai (direttore ed editore di questo giornale e produttore con Castellare di Castellina e Rocca di Frassinello), il sodalizio è nato un anno fa allo scopo di associare le aziende vitivinicole italiane che da almeno 20 anni producono vini di altissima qualità per tutelarne e svilupparne il prestigio. Proprio per questo ha deciso di chiamarsi Comitato dei Grandi Cru d'Italia. Cru è un'ineffabile parola francese che tutti i paesi vinicoli hanno finito per adottare tale e quale perché nessuno è mai riuscito a tradurla. Normalmente i francesi chiamano infatti



**Nella foto in alto, la sala del Palazzo della Gran Guardia a Verona, dove si sono svolti il galà per la nascita del Comitato Grandi Cru d'Italia e il Premio Grandi Cru, una foglia di vite in argento di Mario Buccellati (a destra).**

## GRANDI VINI

vignoble, o vigna, il vigneto: lo definiscono cru solo quando è talmente vocato alla viticoltura che ne scaturiscono esclusivamente vini d'eccezione.

Ma chi stabilisce quale vigneto è un cru e quale non lo è? Nel 1855 in Francia, su richiesta di Napoleone III, i cru vennero identificati e classificati per legge (premier, second, troisième, quatrième, cinquième cru) sulla base del prezzo di mercato del vino che se ne ricavava e di conseguenza della qualità.

Il Comitato italiano ha preferito invece selezionare le aziende da associare, tenendo conto della storia e della tradizione, ma ponendo come condizione che almeno uno dei loro vini avesse ottenuto voti di eccellenza sulle guide italiane e nelle classifiche delle pubblicazioni internazionali. Quindi, invece della scelta arbitraria per legge, di fatto a fare la selezione sono stati il mercato e la critica più autorevole.

Il Premio Grandi Cru d'Italia è stato quindi istituito dal Comitato per giudicare i propri giudici: suddiviso in sei categorie (vedere riquadro a pagina 58), è stato assegnato alle guide (e ai loro autori) che secondo le 130 aziende per ora associate orientano veramente il



Da sinistra, Piero Antinori, presidente del Comitato Grandi Cru d'Italia, e Paolo Panerai, vicepresidente.



James Suckling, dell'autorevole *Wine Spectator*, ritira il premio come miglior giornalista non italiano.



La fantasia di pesce crudo dello chef Gioacchino Pontrelli (Lorenzo, Forte dei Marmi).



Jancis Robinson, giornalista del *Financial Times*, durante il suo intervento.



Da sinistra, Maurizio Zanella (Ca' del Bosco) e il critico enogastronomico Antonio Piccinardi.



Vittorio Frescobaldi, a sinistra, con Dina e Michael Mondavi, celebri produttori californiani.



Il giornalista Paolo Marchi con la moglie Luisa.



Da sinistra, Carlo Mascheroni (Castello di Volpaia) e Tino Colla (Podere Colla).

## GRANDI VINI



Il piccione arrosto con purè di zucchine, lenticchie di Castelluccio e timo di Annie Feolde (Enoteca Pinchiorri).



Tra i numerosi ospiti internazionali, una delegazione di esperti e di buyer dall'India.

### COMITATO GRANDI CRU D'ITALIA

#### SOCI FONDATORI

ALLEGRI, ANTINORI, ANSELMI, ARGIOLOS, ARNALDO CAPRAI, BELLAVISTA, BERTANI, BRAIDA, BRUNO ROCCA, CA' DEL BOSCO, CASTELLARE, CASTELLO DI VOLPAIA, CERETTO, COL D'ORCIA, CONTI ZECCA, DONNAFUGATA, FERRARI, FEUDI DI SAN GREGORIO, FONTANAFREDDA, FONTODI, FRANZ HAAS, JACOPO BIONDI SANTI, LAGEDER, LEONE DE CASTRIS, LIVIO FELLUGA, LUNGAROTTI, MACULAN, MARCHESI DI GRÉSY, MARCHESI FRESCOBALDI, MARCO DE BARTOLI, MARCO FELLUGA, MASCIARELLI, MASTROBERARDINO, MICHELE CHIARLO, PIO CESARE, PLANETA, RICASOLI, SAN FELICE, SCHIOPETTO, TASCA D'ALMERITA, TENUTA SAN GUIDO, TENUTA SAN LEONARDO, TENUTE DI AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI, UMANI RONCHI, VIETTI, ZONIN.

#### SOCI ORDINARI

ABBAZIA DI NOVACELLA, ALTESINO, ATTILIO CONTINI, BATASIOLO, BENANTI, CANTINE DEL NOTAIO, CASTELLO BANFI, CASTELLO DI MONSANTO, CASTELLO DI NEIVE, CASTELLO DI QUERCETO, CASTELLO DEL TERRICCIO, CA-

VALLOTTO, MASO CERVARA-CAVIT, COLLAVINI, CORDERO DI MONTEZEMOLO, DEI, DETTORI, DIEGO CUSUMANO, DINO ILLUMINATI, DONATELLA CINELLI COLOMBINI, DONNA OLGA, DORIGO, DREI DONÀ, DRI GIOVANNI IL RONCATI, DUCA DI SALAPARUTA, FARNESE, FATTORIA CUSONA, FATTORIA LA VALENTINA, FATTORIA SAN FABIANO, FAZI BATTAGLIA, FELSINA, FEUDO MACCARI, FIRRIATO, GAROFOLI, GIUSTINIANA, GRATTAMACCO, I BALZINI, IL MOLINO DI GRACE, IL POGGIONE, IL POLLENZA, LA BARBATELLA, LA CROTTA, LAMBORGHINI, LE RAGOSE, LES CRETES, LIBRANDI, LIVON, MARCHESI DI BAROLO, MORODER, OASI DEGLI ANGELI, ORNELLAIA, ORSOLANI, PALA, PODERE POGGIO SCALETTE, PODERI BOSCARELLI, PODERI COLLA, PRODUTTORI COLTERENZIO, PRODUTTORI S. MICHELE APPIANO, PRODUTTORI TERMENO, RENATO KEBER, RIVERA, ROCHE DEI MANZONI, RONCHI DI GIALLA, SATTA, SCACCIADIAVOLI, SCUBLA, SERGIO MOTTURA, SETTE PONTI, SPADAFORA, TEDESCHI, TERREDORA, TRIACCA, VELENOSI, VALLARINO, VALLE, VALLE DELL'ACATE, VALLONE, VENICA & VENICA, VICCHIAMAGGIO, VIGNALTA, VILLANOVA, VILLA RUSSIZ, VISTORTA, ZENATO.



Ian D'Agata, di *International Wine Seller*, miglior giornalista nell'accezione giovane.



Lucio Tasca d'Almerita durante la premiazione.



Alcuni chef della serata: da sinistra, Annie Feolde e Italo Bassi (Enoteca Pinchiorri), un assistente e Giancarlo Perbellini dell'omonimo ristorante di Isola Rizza (Verona).

mercato. I vincitori sono stati presentati da Paolo Panerai tra una portata e l'altra della cena, preparata da big della ristorazione toscana quali Lorenzo Viani, patron del ristorante Lorenzo di Forte dei Marmi, Annie Feolde e Italo Bassi dell'Enoteca Pinchiorri di Firenze e Giancarlo Perbellini dell'Isola Rizza di Verona.

Tutti i piatti sono stati molto graditi e gli intermezzi applauditi, ma a suscitare i maggiori consensi sono stati la fantasia di pesce crudo, di straordinaria freschezza, preparata da Gioacchino Pontrelli, chef del ristorante Lorenzo, e l'intervento della guest speaker Jancis Robinson del *Financial Times*, uno dei più stimati critici internazionali che, parlando del futuro del vino fra tradizione, nuovi paesi produttori e nuovi paesi consumatori, ha annunciato il tramonto dei rossi esageratamente concentrati e il successo prossimo venturo di quelli più dotati di freschezza ed eleganza. Jancis Robinson ha lanciato anche un monito, a proposito dei prezzi: i nuovi ricchi d'Asia, Russia e Sud America, che hanno fatto recentemente irruzione nel mercato del vino, non badano a quanto spendono, e perciò continueranno a far salire le quotazioni delle bottiglie premiate dalle guide. Ma «attenzione», ha fatto notare, «la differenza di prezzo, tra i vini ai due estremi della scala, non è mai stata così elevata; mentre, badate, la differenza di qualità non è mai stata così piccola». Un rilievo su cui meditare.

Migliore giornalista italiano dell'anno, nell'accezione giovane	Ian D'Agata ( <i>International Wine Seller</i> )
Migliore giornalista non italiano dell'anno, nell'accezione giovane	Antonio Galloni ( <i>Robert Parker on-line</i> e <i>The Advocate Wine</i> )
Migliore giornalista italiano dell'anno	Daniele Cernilli ( <i>Gambero Rosso</i> )
Migliore giornalista non italiano dell'anno	James Sukling ( <i>Wine Spectator</i> )
Migliore testata o guida italiana	<i>Gambero Rosso</i>
Migliore testata o guida internazionale	<i>Wine Spectator</i>