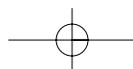
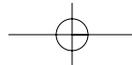


Rubriche e attualità...o1

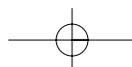




Grandi Cru d'Italia, da oggi insieme

La nascita del Comitato, che riunisce le aziende vinicole più importanti del nostro Paese, è avvenuta a Verona con lo scopo di sviluppare il loro prestigio e di contribuire alla diffusione della loro conoscenza presso il pubblico.

di Antonio Piccinardi

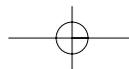
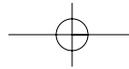


Rubriche e attualità...or

Riunire le aziende vinicole più prestigiose che con i loro Cru hanno portato sempre più in alto il nome e la tradizione enologica italiana è diventato una realtà. In occasione di Vinitaly, con una cena di gala organizzata il 30 marzo al Palazzo della Gran Guardia a Verona, è nato ufficialmente il Comitato Grandi Cru d'Italia. Tra una portata e l'altra del raffinato menu creato con il contributo di Lorenzo Viani di Forte dei Marmi con lo chef Gioacchino Pontrelli, dell'Enoteca Pinchiorri di Firenze con Annie Feolde e Italo Bassi, e di Perbellini di Isola Rizza con Giancarlo Perbellini, è stata degnamente celebrata la nascita di quest'associazione, che ha per scopo la tutela e lo sviluppo del prestigio delle aziende vinicole che da almeno vent'anni producono grandi vini secondo la critica e il mercato.

Alle spalle un anno di contatti, di riflessioni, di lavoro per creare un qualcosa che mancava in Italia. In Francia la classificazione dei Grandi Cru è stata riconosciuta con una





Rubriche e attualità...01

legge nel 1855. Con Cru italiano si intende un vino prodotto sul suolo nazionale e ottenuto dalla vinificazione di uve autoctone italiane o internazionali, che sia stato insignito dei massimi riconoscimenti sulle pubblicazioni e sulle guide più autorevoli. La spinta a partire con il progetto di un Comitato Grandi Cru d'Italia è venuta da un gruppo di dodici soci fondatori, che hanno poi cooptato altri trentasei soci fondatori. Le aziende socie sono state selezionate sulla base di rigidi criteri qualitativi, tenendo conto della storia e della tradizione di ciascuna nel settore vitivinicolo, per garantire la durata nel tempo di un alto grado di affidabilità nel produrre vini di altissimo livello. E i loro nomi non tradiscono queste aspettative: Allegrini, Antinori, Anselmi, Argiolas, 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, Legeder, Leone De Castris, Livio Felluga, Lungarotti, Maculan, Marchesi di Grésy, Marchesi Frescobaldi, Marco De Bartoli, Marco Felluga, Masciarelli, Mastrobernardino, 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.

Il comitato è aperto alle aziende che abbiano le caratteristiche di qualità e di durata nel tempo indispensabili per rappresentare il meglio dell'enologia del nostro Paese (finora i soci sono 130) e che aderiscano al programma messo a punto dal Comitato.

Base di partenza è sviluppare presso il pubblico un'adeguata conoscenza della specifica identità delle aziende produttrici di Grandi Cru attraverso la pubblicazione di un libro e di un Dvd ad hoc e la creazione di un sito che illustri anche on line queste caratteristiche. Con maggiori conoscenze il mercato sarà più ricettivo ad accogliere e comprendere il valore dei Grandi Cru.



Verso vini più freschi ed eleganti

Durante la cena di gala è stata invitata a parlare Jancis Robinson del Financial Times, uno dei più autorevoli critici internazionali. «Il futuro del Vino fra tradizione, nuovi paesi produttori e nuovi paesi consumatori» è il titolo del suo intervento teso a delineare delle tendenze per i prossimi anni.

“Scrivo sul vino – ha affermato – da abbastanza tempo per capire che nonostante fino a oggi il futuro possa sembrare dominato da vini corposi, morbidi e dai forti sentori di legno, sono convinta che invece la nuova tendenza sia verso vini caratterizzati da finezza, eleganza e freschezza, la più importante qualità del vino”. I consumatori desiderano oggi bere, non solo sorseggiare. Di qui l'invito ai produttori ad appropriarsi delle innovazioni tecniche e delle conoscenze scientifiche per sperimentare e realizzare vini più freschi e il riconoscimento del loro merito di aver allargato in maniera “incredibile” la gamma di varietà di uve. Secondo la giornalista, inoltre, è da prevedere una rinascita delle varietà aromatiche come il Riesling e il tramonto dei sentori legnosi. Sul prezzo “il futuro non sembra così luminoso” sono state le sue parole. “Il mercato continua ad espandersi, in modo da creare un incremento dei prezzi dei vini premiati”. In aumento è anche il numero dei collezionisti in nuovi mercati come Asia, Russia Sud America, che non badano a spese. Constatazione “curiosa” è che come la differenza di qualità tra i vini ai due estremi della scala è al minimo quale non si era mai verificata, così la differenza di prezzo non è mai stata talmente alta.

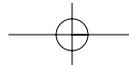
Lo sviluppo di Internet e la diffusione dei motori di ricerca on line sono i segni che pure il mondo del vino è diventato globale e che i prezzi troppo elevati sono sempre più difficili da gestire. “Se cominciassi oggi – ha dichiarato in conclusione Jancis Robinson, prima di ringraziare ancora una volta i produttori – mi dirigerei subito sul web, molto democratico e veramente globale”.



I sei Premi Grandi Cru

Durante la serata a Palazzo della Gran Guardia sono stati assegnati i Premi Grandi Cru d'Italia, dedicati alle migliori firme e alle migliori pubblicazioni, italiane e internazionali, che si occupano di vino. I vincitori delle sei categorie di premi sono stati:

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



Un grande menu per i Grandi Cru

- Lorenzo Viani e lo chef Gioacchino Pontrelli - Forte dei Marmi

Fantasia di crudo

Tartare di tonno, tartare di cappone e gallinella, carpaccio di mormora con sale speziato e scampo alla Gorgona

Cappesante scottate su millefoglie di verdure con purea di patate tartufate

Gran farro della Garfagnana con briciole di rana pescatrice e filetto di triglia gratinato in passatina di fagioli rossi di Sorana

- Annie Feolde e Italo Bassi - Enoteca Pinchiorri - Firenze

Piccione arrosto con purè di zucchine, lenticchie di Castelluccio e timo

- Ernesto Perbellini - Perbellini - Isola Rizza (Verona)

Millefoglie Strachin

