



LA SFIDA DEI GRANDI CRU

DA UN LATO, IL CONSEIL DES GRANDS CRUS CLASSÉS, FONDATA A BORDEAUX NEL 1855. DALL'ALTRO, IL COMITATO GRANDI CRU D'ITALIA, NATO NEL 2005 CON L'OBIETTIVO DI UNIRE LE AZIENDE VITIVINICOLE CHE DA ALMENO VENT'ANNI PRODUCONO VINI DI ALTISSIMA QUALITÀ. ECCONE I PROTAGONISTI, LE PECULIARITÀ E LE DIFFERENZE

DI CESARE PILLON



Italy, Verona, aprile 2008. Cena dei Grandi Cru d'Italia, a Palazzo Giusti del Giardino. Da sinistra, il marchese Vittorio Frescobaldi, nuovo presidente del Comitato Grandi Cru, Hugh Johnson, uno dei più famosi wine writer mondiali di vino, con la moglie Judy.



Vinexpo, Bordeaux, giugno 2007. Cena davanti alle vigne di Mouton Rothschild. Da sinistra, Adam Strum, direttore di Wine Enthusiast, Albiera Antinori, il barone Eric de Rothschild e Jane Anson, giornalista inglese di Deconter.

«QUANDO CON UN GRUPPO DI AMICI e produttori qualificati», raccontano Piero Antinori, dell'omonima azienda vinicola, e Paolo Panerai, direttore ed editore di Class Editori, «dopo non poche riflessioni abbiamo deciso di dar vita a un comitato che riunisse i produttori di alta e costante qualità nel corso di almeno 20 anni, per distinguersi dai vignaioli della domenica entrati nel vino per moda e per molti capitali da investire e lauti compensi da pagare a enologi di tendenza, ci siamo dovuti arrendere (tuttavia senza sofferenza) a usare anche noi la parola cru. Neppure il grande Luigi Veronelli, che giustamente chiamava con il nome italiano di carati le barrique, era riuscito infatti a trovare un nome italiano che traducesse dal francese questa parola magica, con tutti i suoi forti e numerosi significati».

È nato così, circa tre anni fa, il Comitato dei Grandi Cru

d'Italia che ha riunito larga parte dei produttori, e di un vino in particolare, il loro cru, che da almeno 20 anni garantiscono al mondo la qualità più alta.

Ma che cos'è esattamente il cru? E perché i francesi, per i quali la vigna si chiama vignoble, hanno sentito il bisogno di creare quest'altra parola per definirlo? Perché non tutti i vignobles sono dei cru. E cru, che letteralmente vuol dire crudo, grezzo, secondo il dizionario francese ha un secondo significato, che non si applica soltanto alla vigna: è «quella porzione di terreno ove i prodotti vegetali che vi vengono coltivati crescono con caratteristiche migliori». La sua prerogativa più importante è di conferire al prodotto una personalità inconfondibile. Esiste perciò un metodo infallibile per verificare se un terreno agricolo è davvero un cru: il prodotto che ne scaturisce vi si identifica totalmente, sia la lentichia di Castelluccio, il pistacchio di Bronte o lo zafferano di Navelli.

123

ITALIAFRANCIA

È alle vigne, comunque, che il concetto di cru meglio si attaglia, soprattutto da quando, nel 1855, la Camera di commercio di Bordeaux, in occasione dell'Esposizione universale di Parigi, pubblicò su richiesta dell'imperatore Napoleone III la lista dei crus classés della Gironda, compilata dal Sindacato dei courtiers della Borsa di Bordeaux. I dirigenti della Camera di commercio non si aspettavano che la loro lista, che classificava i migliori vini del Médoc e le vigne da cui erano ricavati in cinque categorie, dal premier al cinquième cru, assumesse tanta importanza. Non se l'aspettavano perché i courtiers si erano limitati a compilare sulla base dei prezzi praticati da più d'un secolo alla Borsa merci, nel confronto tra domanda e offerta. Non si rendevano conto della portata della nozione di cru, che legava la qualità del vino alla qualità del vigneto: è quel concetto che fa apparire ancor oggi rivoluzionaria la graduatoria del 1855.

Cha però ha un difetto: è una lista bloccata, statica. I cru classificati oggi nel Médoc sono 61, e sono sempre gli stessi del 1855, anche se allora erano soltanto 56: è perché nel frattempo alcuni sono stati sdoppiati dalle divisioni ereditarie. Cinque sono premiers crus, 14 seconds (si chiamano così, non deuxième), 14 troisièmes, 10 quatrième, 18 cinquièmes (ma, salvo i premiers e qualche second cru, tutti gli altri preferiscono qualificarsi in etichetta semplicemente come cru classé). La sola variazione avvenuta in questi 153 anni, imposta dalle quotazioni di mercato, è stata la promozione di Château Mouton-Rothschild da second a premier cru, decretata nel 1973. Il Conseil des Grands Crus Classés, che guida il sodalizio degli Châteaux bordelais, è costretto ad amministrare una situazione congelata per un motivo molto semplice: non esiste più un'autorità che possa permettersi di rimettere in discussione una selezione come quella imposta da Napoleone III, anche solo per ampliarla.

Ma allora come hanno fatto i fondatori del Comitato italiano a stabilire quali vini hanno le caratteristiche per essere classificati Grandi Cru? «Oggi c'è nel mondo un'autorità ben più autorevole di una commissione governativa», spiega Piero Antinori. «È il libero mercato, dove sono i critici del vino, le riviste e le guide a classificare ogni anno i migliori vini che il consumatore può acquistare». Perciò i 12 soci promotori e fondatori sono partiti dall'incrocio delle cinque maggiori guide italiane (*Gambero Rosso*, *Slow Food*, *Veronelli*, *Duenimilini*, *Guida dell'Espresso*, *Luca Maroni*) e, dopo averne confrontato le valutazioni con quelle espresse dalle maggiori riviste internazionali, a comin-



Da sinistra, Piero Antinori, Akira Shibasaki, giornalista di *Vinothèque*, un ospite, Pierre Guinchard, direttore finanziario di Baron Philippe de Rothschild.



Da sinistra, Philippe de Casteja, presidente del Conseil des Grands Crus Classés en 1855; la baronessa Philippine de Rothschild, proprietaria di Château Mouton-Rothschild; Christine Lagarde, ministro francese dell'Economia. A destra, un momento della festa nella tenuta Château Mouton-Rothschild.



Da sinistra, Jean-Pierre de Beaumarchais, marito di Philippine de Rothschild; il ministro Christine Lagarde; Julien e Philippe Sereys de Rothschild, figli della baronessa Philippine; la moglie di Philippe Sereys; Philippe Casteja.



Da sinistra, madame Rothschild, Jean-Pierre de Beaumarchais, Charlotte Hey, giornalista inglese di *Brink International*, Harro Barland, direttore commerciale e comunicazione di Château Mouton-Rothschild, e altri ospiti.

124



Un momento della cena del Comitato Grandi Cru d'Italia, che si è svolta nel Palazzo Giusti del Giardino, a Verona.



Da sinistra, i top chef Aldo Moro, Valentino Mercatelli e Alfonso Iaccarino, autori del menu della serata.



Eleonora Guerini (*Gambero Rosso*) ed Ernesto Gentili (*Guida dell'Espresso*), migliori giornalisti italiani.



Un'altra inquadratura della sala di Palazzo Giusti del Giardino.



Matteo e Camilla Lunelli, dell'omonimo gruppo vinicolo di cui fa parte Ferrari di Trento.



Da sinistra, Franco Maria Ricci, presidente dell'Ais, premiato per la guida *Duenimilini*; Vittorio Frescobaldi e Paolo Panerai.



Da sinistra, Carmen Moretti, Gino Paoli con la moglie Paola, Vittorio Moretti, presidente della Holding Terra Moretti.

ciare da *Wine Spectator*, hanno accertato che circa 400 vini avrebbero le caratteristiche per essere considerati Grandi Cru d'Italia. Caratteristiche che sono sostanzialmente due: almeno 20 anni di produzione e presenza ai vertici massimi di guide e riviste.

I 12 soci promotori e fondatori hanno aperto perciò le porte del Comitato ad altri 36 soci fondatori, e successivamente a un centinaio di soci ordinari. «La diversa definizione», spiegano, «ha a che vedere non tanto con la più costante tenuta della qualità dei primi, quanto con la loro maggior consistenza e affinità, oltre che alla rappresentatività delle varie zone vinicole del paese». La lista comunque è aperta e verrà periodicamente aggiornata sia tenendo conto delle nuove evidenze che scaturiranno dai giudizi delle guide e delle riviste, sia su richiesta degli stessi produttori, purché possiedano i due requisiti fondamentali richiesti dallo statuto.

La vitalità del Comitato è testimoniata dall'alternarsi di personaggi d'alto rilievo al suo vertice (in aprile, il presidente-fondatore Piero Antinori ha passato il testimone a Vittorio Frescobaldi), mentre la continuità è assicurata dalla riconferma del vicepresidente Paolo Panerai. La strada scelta dal sodalizio per diffondere la propria immagine e quella dei suoi soci è volutamente semplice. L'azione del Comitato si è concentrata in due cene di gala, che sono servite a far conoscere su scala internazionale il marchio del Comitato, che i soci hanno facoltà di usare sia nel loro materiale informativo e pubblicitario sia in etichetta, e il sito web, www.grandcruitalia.it, che contiene schede e indirizzi, con il link ai loro siti, dei produttori che ne fanno parte.

Un'altra iniziativa importante è stata presentata alla cena di quest'anno: la pubblicazione di un volume di 550 pagine in grande formato, intitolato *Grandi cru d'Italia, la storia, i volti, le cantine, le vigne dei migliori vini italiani*. È un libro che ha lo scopo di far conoscere che cosa c'è dietro la sola cosa che i consumatori conoscono dei loro vini preferiti, l'etichetta: nel

125

ITALIAFRANCIA



Da sinistra, Jens Priewe, Piero Antinori, Daniel Thomases (ex aequo con Priewe come miglior giornalista non italiano), Vittorio Frescobaldi e Paolo Panerai.



Da sinistra, José Rallo, titolare di Donnafugata, Vittorio Frescobaldi, Gianluigi Borghini Baldovinetti, Tiziana Frescobaldi e Jens Priewe.

volume essi scoprono invece la storia e i volti di chi li produce, quei vini, un mondo variegato e affascinante, molto diverso dagli châteaux francesi e dai loro cru, che sono invece un po' troppo simili l'uno all'altro, essendo tutti della zona di Bordeaux. «Com'è vivo, com'è autentico, com'è diverso, invece, il panorama italiano», sottolinea il risvolto di copertina del libro, «dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, dal grande produttore al piccolo vignaiolo, dalle aziende managerizzate a quelle familiari, dove in cantina o sull'aja trovi spesso il nonno, la nonna, i figli, i nipoti, tutti appassionatamente coinvolti nella produzione di vini unici. Un panorama che garantisce anche la più straordinaria varietà di gusti e di sapori del più ampio e diversificato catalogo di vini che ci sia al mondo».

La complessa conformazione dell'Italia ha generato una molteplicità di territori ad altissima vocazione enologica, diversi tra di loro, e questa varietà di ambienti, moltiplicata dalle possibili sinergie con una miriade di vitigni che non ha uguali al mondo, è in grado di dar vita, grazie alla creatività che contraddistingue i produttori italiani, a un numero incredibile di vini di personalissimo, irripetibile carattere. Paradossalmente, questa enorme ricchezza rischia di essere vissuta come un handicap. Come può il consumatore, specialmente se straniero, orientarsi in un panorama così intricato? La risposta è nel libro pubblicato dal Comitato: garantiti da una selezione così rigorosa, i cru che hanno dimostrato d'esser veramente tali possono finalmente comunicare al mondo, tutti uniti nella propria indipendenza, quant'è affascinante la loro diversità. ■



Michael Turch, presidente di Sherry Lehman, enoteca di New York tra le più importanti del mondo, premiato per il contributo alla diffusione del vino italiano di qualità. Qui è con Sara Weinberg.



Una delle tavole apparecchiate davanti ai vigneti di Château Mouton-Rothschild.



Foto di gruppo per i maestri cantinieri del Conseil des Grands Crus Classés en 1855.

126