

A VERONA L'INCONTRO TRA I PROTAGONISTI DELL'ENOLOGIA MONDIALE, E I PRODUTTORI ITALIANI CON ALMENO VENT'ANNI DI ATTIVITÀ HA AVUTO L'INTENTO DI VALORIZZARE LA REALTÀ VINICOLA D'ECCELLENZA E DI PREMIARE CHI FA INFORMAZIONE IN MODO CORRETTO E APPROFONDITO



In Italia come in Francia Ecco i Grandi Cru

Mark Taylor

I

Almo Moroni, Valentino Marcattilli e Alfonso Iaccarino, tre dei nomi più importanti dell'alta cucina italiana, hanno firmato insieme il menu della cena di gala imbandita per esaltare i Grandi Cru

n occasione del *Vinitaly*, a Palazzo Giusti del Giardino, il Comitato Grandi Cru d'Italia ha organizzato una cena di gala che è stato un momento di incontro tra i protagonisti dell'enologia internazionale. Il Comitato, la cui attività è finalizzata alla tutela e alla valorizzazione dei vini italiani nel mondo, ora presieduto da Vittorio Frescobaldi che succede a Piero Antinori, con vice presidente l'editore, giornalista e vignaiolo Paolo Panerai, è stato creato nel 2006 per riunire i migliori produttori di vino italiani con almeno 20 anni d'attività e almeno un vino ai massimi livelli di punteggio di tutte le guide e riviste, italiane e internazionali. Nel corso della cena di gala, Hugh Johnson, forse il più importante *wine writer* del mondo, è intervenuto in qualità di *guest speaker* parlando agli ospiti su "Il vino italiano nel 21° secolo".

Dopo un'attenta analisi, di quella che è stata, ma soprattutto è, la produzione in Francia, Germania, Spagna, Grecia, Ungheria e Austria, ha proposto alcune riflessioni sul Nuovo Mondo del vino chiedendosi se ci riserverà delle sorprese oppure se già conosciamo i suoi punti di forza e di debolezza. "I due successi consolidati da tempo, California e Australia - ha detto Johnson - hanno superato la fase facile del loro sviluppo. I loro mercati non potranno crescere di molto fino a quando non ci mostreranno i loro punti di forza, e non intendo solo la gradazione alcolica. Occorrono grandi viticoltori artigiani che dimostrino le loro uniche capacità con vini memorabili. Gli artigiani sono il segreto dell'Italia che il Nuovo

Mondo deve imparare. Nuova Zelanda, Cile, Sud Africa e Argentina ci offrono alcuni vini veramente buoni. Il loro futuro dipende dalla loro intelligente analisi del mercato. Il vino e il suo mercato sono l'uovo e la gallina. Per oltre un secolo è stato il mio Paese a dettar legge. Bordeaux, Porto, e anche lo Champagne sono stati modellati così come sono oggi perché gli inglesi erano disposti a comprarli. A chi tocca ora? Robert Parker e Marvin Shanken hanno detto chiaramente quello che vogliono. I prossimi saranno i cinesi?". Parlando dell'Italia ha sottolineato come "tutti amino i vini italiani". I motivi delle scelte sono molteplici: "Molti ono-

42 FOOD&BEVERAGE GIUGNO 2008



Nella foto a sinistra, da destra, Vittorio de' Frescobaldi, presidente del Comitato Grandi Cru, con il vicepresidente, l'editore-vignaiolo Paolo Panerai e il past president Piero Antinori. Sotto, Vittorio Moretti con la figlia Carmen. Qui sopra, Cesare e Luigi Cecchi e, nelle foto in basso, Jacopo Biondi Santi con Nicoletta Costa Novaro Panerai e Gianni Zonin con il figlio Domenico

delle sei categorie di premi, in base al voto delle aziende del Comitato Grandi Cru d'Italia, sono stati: Eleonora Guerini (*Gambero Rosso*) migliore giovane giornalista italiana dell'anno; Monica Lerner (*Wine Enthusiast*) migliore giornalista non italiano dell'anno, nell'accezione giovane; Ernesto Gentili (*Guida de l'Espresso*) migliore giornalista italiano dell'anno; Jens Priewe (*Der Feinschmecker*) e Daniel Thomases, per il migliore giornalista non italiano dell'anno. Nella categoria dedicata alle pubblicazioni: *Duenmilavini*, come miglior testata o guida italiana; *Decanter* di Londra, come migliore testata o guida internazionale. È stato assegnato un premio ufficiale anche a Michael Yurch, della più famosa enoteca al mondo ora in Park Avenue a New York, Sherry Lehman, per aver contribuito all'affermazione del vino italiano di qualità.

Sempre con New York, un collegamento in diretta via satellite con Sirio Maccioni dal suo ristorante *Le Cirque* che ha raccontato come importanti personaggi, Papa Giovanni Paolo II compreso, scelgono da lui vini italiani. Ad esaltare i Grandi Cru serviti nel corso della cena, i piatti cucinati dagli chef di tre ristoranti top del Nord, Centro e Sud Italia, che rappresentano al meglio la qualità e la poliedricità della cucina italiana. L'uovo in raviolo con burro, parmigiano e passata di punte di asparagi di Valentino Marcattilli, del *San Domenico* di Imola; la coda di bue grasso di Carrù e crema di tartufo bianco, con purea di patate Bontia di Aimo e Nadia Moroni con gli chef Fabio Pisani e Alessandro Negrini de Il *Luogo di Aimo* e *Nadia* di Milano; e, per terminare, il concerto ai profumi e sapori di limone di Alfonso e Mario Iaccarino del *Don Alfonso* di Sant'Agata sui Due Golfi. Mentre, nel *finger food* durante l'aperitivo, il *San Domenico* aveva proposto millefoglie di fagiano glassato in gelatina di Marsala e un gelato di fegato d'oca al rosmarino; Il *Luogo di Aimo* e *Nadia* passata di pomodoro crudo ai capperi su crostini di pane di farro con baccalà mantecato alle olive taggiasche e agli aromi dell'orto e mini panino di mais con mozzarella di bufala, melanzane, pesto di sedano e bottarga di tonno, e il *Don Alfonso* *mousse* di tonno con gelatina di limoni e cuori di pasta cresciuta con ricotta e mozzarella. Nel corso della serata è stato presentato anche il libro *Grandi Cru d'Italia*, per i tipi di Electa, che in 560 pagine racconta la storia, i volti, le cantine e le vigne dei 130 migliori vini italiani.



rano le tradizioni familiari in termini di vino o di provenienze regionali - ha continuato - e molti di più si fanno ispirare da piacevoli ricordi di vacanze in regioni vinicole. In altre parole, ci sono tanti modi di scegliere un vino quanti sono i clienti che lo vogliono. Nessun vino, e nessuna strategia di marketing, possono sperare di catturarli tutti". In fondo - ha concluso - i viticoltori "vendono un sogno".

Nel corso della serata sono stati assegnati anche i premi Grandi Cru d'Italia dedicati alle migliori firme e alle migliori pubblicazioni, italiane e internazionali, che si occupano di vino. I vincitori

