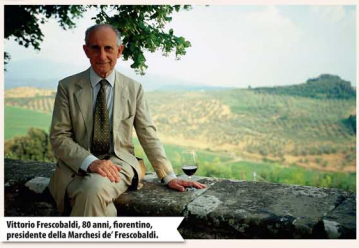
Questioni Cruciali

Risalire all'etimologia e alla storia del termine francese cru può svelare molti segreti dei vini più prestigiosi. Lo sa bene il Comitato Grandi Cru d'Italia, che riunisce i produttori italiani che garantiscono al mondo la qualità più alta. Le caratteristiche per entrare nel club? Almeno 20 anni di produzione e costante riconoscimento da parte dei critici più autorevoli

DI CESARE PILLON



Vittorio Frescobaldi, 80 anni, fiorentino, presidente della Marchesi de' Frescobaldi.

Piero Antinori, 71 anni, presidente della Marchesi Antinori e tra i fondatori del Comitato Grandi Cru d'Italia.

PER AFFRONTARE UNA BATTAGLIA delle idee, un libro è l'arma più adatta: tradotto in inglese, il volume di 550 pagine intitolato *Grandi cru d'Italia - La storia, i volti, le cantine, le vigne dei migliori vini italiani* (nella foto sotto) servirà a veicolare su scala internazionale, utilizzando la lingua più parlata nel mondo, un concetto innovativo, quello del cru all'italiana, messo a punto dal Comitato Grandi Cru d'Italia, un organismo nato circa quattro anni fa che ha riunito larga parte di quei produttori che da almeno un ventennio garantiscono al mondo la qualità più alta per mezzo di un loro vino in particolare. Per definire questo vino, i due fondatori dell'associazione, Piero Antinori e Paolo Panerai, non hanno trovato una parola più adatta di cru. «Neppure il grande Luigi Veronelli, che giustamente chiamava con il nome italiano di carati le barrique», spiegano, «era riuscito a trovare un nome italiano che traducesse dal francese questa parola magica, con tutti i suoi forti e numerosi significati». Del resto, lo stesso problema si è posto in tutto il mondo, e in tutto il mondo è stato risolto alla stessa maniera, perché nessuno è riuscito finora a esprimere lo stesso concetto in versione lessicale autoctona. Il termine è intraducibile. Letteralmente cru vuol dire crudo, grezzo. È però il secondo significato attribuitogli dal dizionario francese quello adottato in tutti i paesi vinicoli: indica «quella porzione di terreno ove i prodotti vegetali che vi vengono coltivati crescono con caratteristiche migliori». Ma se la parola è stata accolta tale e quale, il cru all'italiana dovrebbe essere identico a quello francese. Ed è così, infatti. Differente, però, è il modo con cui lo si è individuato. La diversità è generata dal fatto che esso nasce oggi, in un contesto politico e sociale profondamente diverso da quello del 1855, quando 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». Quella lista, che classificava i migliori vini del Médoc e le vigne da cui erano ricavati in cinque categorie, dal premier al cinquième cru, era stata compilata dai courtiers secondo uno schema puramente commerciale, basandosi sui prezzi praticati da più d'un secolo alla Borsa merci, nel libero confronto tra domanda e offerta. Aveva però un significato rivoluzionario, anche se i suoi autori non se ne erano resi conto, perché legava la qualità del vino alla qualità del vigneto. Il problema d'oggi nasce dal fatto che l'esperienza francese del 1855 è irripetibile; la riprova sta nel fatto che la classifica francese dei 61 crus del Médoc è praticamente imbalsamata da oltre un secolo e mezzo. L'unica variazione apportata in questo lungo lasso di tempo è stata la promozione di Château Mouton-Rothschild da second a premier cru, decretata nel 1973 per sanare un'ingiustizia commessa allora, che le quota-

zioni di mercato avevano ostinatamente contestato. È vero, nel 1932 sei Châteaux sono stati classificati crus bourgeois supérieurs exceptionnels dell'Haut-Médoc, nel 1959 una ventina di vini delle Graves sono stati promossi crus classés affiancando Château Haut-Brion, mitico premier cru della regione, e nel 1986 si è compilata la classifica dei crus di Saint-Émilion. Ma erano decisioni tutto sommato facili da prendere, di secondaria importanza, quasi scontate: le lacune più gravi sono risultate invece incolmabili. La mancanza di una classificazione dei crus di Pomerol, la regione in cui si produce Château Pétrus, il rosso bordolese che ottiene oggi i prezzi più elevati, testimonia quanto sia difficile ampliare e aggiornare le scelte di 154 anni fa. I fondatori del Comitato italiano hanno evitato di impantanarsi in queste difficoltà paralizzanti. Come hanno fatto? «Oggi c'è nel mondo un'autorità ben più autorevole di una commissione governativa», spiegano Antinori e Panerai. «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, 2000 Vini, Guida dell'Espresso, Luca Maroni) e, dopo averne confrontato le valutazioni con quelle espresse dalle maggiori riviste internazionali, a cominciare da *Wine Spectator*, hanno accertato che circa 400 vini avrebbero le caratteristiche di base per poter essere considerati Grandi Cru d'Italia. Quali sono queste caratteristiche? Sostanzialmente due: almeno 20 anni di produzione e costante presenza ai vertici massimi di guide e riviste.

Nonostante il rigore con cui sono stati applicati questi due parametri nella selezione degli iscritti, lo sviluppo del sodalizio è stato talmente rapido da dimostrare che la strada scelta è azzeccata: i 12 soci promotori e fondatori hanno ottenuto l'entusiastica adesione di altri 36 soci fondatori, dopo di che hanno aperto le porte, accogliendo in breve tempo un centinaio di soci ordinari. Il processo è costantemente in corso: la lista dei soci è aperta e viene periodicamente aggiornata sia tenendo conto delle nuove evidenze che scaturiscono dai giudizi delle guide e delle riviste, sia su richiesta degli stessi produttori.

Sono esportabili il concetto e la procedura del cru all'italiana? Il Comitato dei Grandi Cru d'Italia non si è mai posto questo problema; il volume che ha pubblicato l'anno scorso, e che adesso ha tradotto in lingua inglese, ha uno scopo molto più semplice e più diretto, quello di far conoscere che cosa c'è dietro la sola cosa che i consumatori conoscono dei loro vini preferiti, l'etichetta. Nel volume essi scoprono invece la storia e i volti di chi li produce, quei vini, ed è un mondo straordinariamente variegato e affascinante. Inevitabile il confronto con il panorama degli Châteaux francesi e dei loro cru, molto più conosciuti, all'estero, e da molto più tempo. E grande perciò è la sorpresa nello scoprire all'improvviso che sono un po' troppo simili l'uno all'altro. «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 manageriali alle quelle familiari, dove in cantina o sull'aia 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».

L'attuale presidente del Comitato, Vittorio Frescobaldi, a cui Piero Antinori ha passato l'anno scorso il testimone, e il vicepresidente Paolo Panerai hanno voluto la versione inglese del libro come la prima di una serie: il volume verrà man mano tradotto nelle lingue dei Paesi più significativi per l'export di vino italiano, e ogni edizione fornirà l'occasione per promuovere iniziative a favore del vino italiano nei Paesi in cui si parla quella lingua. Questa azione si affiancherà a quella che già svolge da tempo il Conseil des Grands Crus Classés, che guida il sodalizio degli Châteaux bordolesi, per diffondere nel mondo la cultura del cru. È un'operazione, questa, che ha risvolti commerciali concreti, giacché la cultura del cru si scontra attualmente, nel mercato globale, con un'altra concezione, quella a cui si ispirano i Paesi vitivinicoli del Nuovo mondo, che non avendo storia alle spalle né zone la cui vocazione enoica sia garantita dal tempo, hanno opposto alla nobiltà del territorio la qualità del vitigno, alla denominazione geografica quella varietale. E poiché la loro strada è semplificatoria (Chardonnay e Cabernet Sauvignon sono nomi immediatamente compresi da tutti i consumatori del mondo) hanno avuto successo più facilmente. Ma anche se la denominazione d'origine, che culmina nel cru, è percepita con minore immediatezza dal consumatore, ha cominciato ugualmente a far breccia anche nei Paesi di nuova enologia tra i produttori più lungimiranti, i quali hanno compreso che è la più adatta per garantire ai consumatori prodotti di qualità superiore, visto che è il territorio a fare la differenza, imprimendo al vino personalità e carattere. Ed è proprio per questo che il cru all'italiana, illustrato dal volume del Comitato, può avere un ruolo importante nel favorire questa evoluzione: propone un modello più moderno e agile di quello francese, ma altrettanto convincente e imparziale per selezionare la qualità, e lo propone con tutta la suggestione della miglior vitivinicoltura della Penisola, che grazie a una straordinaria varietà di ambienti di storica vocazione e all'inventività che caratterizza i produttori italiani offre un numero impareggiabile di vini dal personalissimo carattere.

Da sinistra, Alessio, Francesca e Santi Planeta, alla guida dell'azienda di Menfi.

Marco Caprai, 36 anni, guida l'Arnaldo Caprai, fondata dal padre nel 1971.

La seconda e la terza generazione della famiglia Lunelli, della Ferrari di Trento.