



Atto I: il ministro dell'Agricoltura, Gianni Fontana, parla ai produttori nella splendida sala del Kronprinzenpalais di Berlino dove, subito dopo, seguirà una conferenza stampa. Da sinistra, Alfonso Barbera, dirigente degli uffici Ice in Germania, il presidente dell'Istituto Marcello Inghilesi, l'ambasciatore d'Italia a Bonn Umberto Vattani, il vicepresidente Ice Giancarlo Ferro e Gabriele Gasparro, direttore della Sezione agricola speciale dell'Ice. Accanto, un momento della conferenza stampa con Mario Fregoni, presidente del Comitato nazionale di tutela delle Doc che illustra la «piramide» delle Denominazioni. Subito dopo, Giacomo Tachis parlerà dell'ultima vendemmia

Prestigiosa manifestazione nella Germania di domani



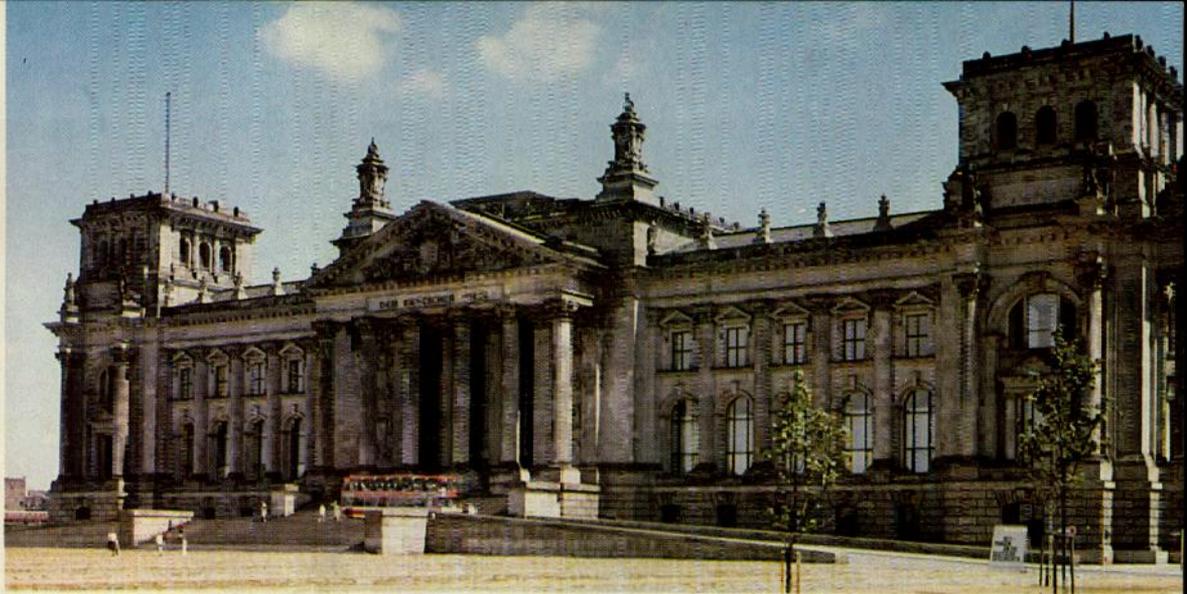
Il vino italiano anticipa la storia



Atto II: visitiamo Berlino e i nuovi Länder. Il Murc è stato abbattuto, ma un pezzo resta per ricordare una pagina tristissima della storia contemporanea, «vivacizzato» con singoli murales: ecco il famoso bacio di Breznev e Honecker, sino all'89 segretario generale della Sed e oggi sotto processo. Accanto (Atto III), un momento del wine-tasting di Berlino, con il ministro Fontana che si intrattiene con l'ambasciatore e con Leonardo Frescobaldi



L'imponente facciata del Reichstag, il Parlamento tedesco che tornerà presto a svolgere la sua funzione dopo il lungo intervallo di Bonn



Un brindisi festoso fra il ministro Fontana e Maurizio Zanello di Cà del Bosco; nella foto a destra, l'ambasciatore Vattani scoppia in una risata contagiosa per Boba e Franco Bicchi Santi

Un cin cin con lo spumante Villa Frattina per Franco Pisa e Gabriele Gasparro. Accanto, una riunione ... estemporanea al ministero dell'Agricoltura: Walter Luchetti, direttore generale Tutela (a destra) con i suoi collaboratori Brunella Lo Turco e Pasquale Cirillo



4 DM al Barolo a 15. Siamo noi che impostiamo il gusto dei berlinesi, che vengono sempre più numerosi nella Giesebrechtstrasse al 19: professionisti dai 28-30 anni ai 50 di buon livello e con qualche marco da spendere. Il primo anno abbiamo stappato 16 mila bottiglie, quest'anno siamo già a 20 mila».

Fra i «grossi calibri», parliamo con Morten Kalbhenn della Eggers & Franke di Brema, la grande Casa che importa vini e liquori dal 1804 e che ha in listino alcuni dei più bei nomi italiani. «Il livello è sempre più alto, ho provato vini splendidi. Ora ci sono diversi fattori negativi che frenano la vendita di un 20 per cento, e fra questi i prezzi che sono aumentati un po' troppo negli ultimi tre anni, ma è una crisi che ha molti motivi, non solo economici».

Michael Wurl di Berlino ha una ditta che distribuisce vini. Al momento dell'intervista ha finito di provare i bianchi, che trova di ottima qualità, e ora comincia a

rivolgersi ai rossi: «In questo momento l'attenzione del pubblico è rivolta particolarmente ai vini rossi, specie ai più importanti, e sono certo che ne troverò per le mie esigenze».

E di vini interessanti ce n'è a non finire, sia fra i più classici, già presenti da tempo sul mercato tedesco, sia fra quelli «innovativi», sia evidentemente per le annate presentate per la prima volta. Ne abbiamo provate - e spesso riprovate - parecchie e le ricordiamo senza la pretesa di poterle elencare tutte, così come le leggiamo sul taccuino. Il bolognese Cesari presentava il Liano, un vino «costruito» appositamente per questo mercato (Sangiovese di Romagna per il 70% e Cabernet Sauvignon); Cecchi lo Spargolo '88 in anteprima (ne ripareremo in occasione del wine-tasting sui Sangiovese ad Amburgo); la Cavit aveva il Pinot grigio Bottega de' Vinai, il Maso Romani '90 e il Quattro Vicariati, che sta collocando esclusivamente nella

ristorazione; Cà del Bosco presentava come novità assoluta il Maurizio Zanello '90, ancora con l'etichetta provvisoria

Castello Banfi presentava un Summus '88 «rinnovato»: 45% di Sangiovese, 40% di Cabernet Sauvignon e il resto Syrah al posto del Pinot nero, 12 mesi di barrique e due anni di bottiglia. Inoltre il Brunello di Montalcino Poggio all'Oro '86 da vigneto. Un nome «straniero» per le Cantine Romagnoli: il Famous Red Wine (30% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Pinot nero). Del Sangiovese '87 Badia a Coltibuono parleremo nel wine-tasting di Amburgo.

Grossa novità ed etichetta veramente nuova per il Chianti Classico Badia a Passignano Antinori, l'ultima Tenuta della Casa fiorentina: l'etichetta è stata fatta nemmeno che ... dalla Zecca svizzera, e ricorda una banconota con tanto di filigrana. Farà certamente parlare; di sicuro, si fa già vedere...



Prima e ... dopo: la sala è vuota, le bottiglie sono ancora sigillate, tutto è pronto insomma per il wine-tasting. Nelle altre foto, alcuni momenti del tocco finale: lo stato maggiore della Cavit, con Giacinto Giacomini e Rudolf Braunhofer, si consulta con Franco Tommaso Marchi indicando i vini di maggior «rotazione», mentre il sommelier Antonio Erroy prova un vino prima della degustazione per una ripresa della televisione tedesca

Le autorità, i produttori, i sommelier

Il governo

Sen. Gianni Fontana: ministro dell'Agricoltura e delle Foreste.

L'ambasciata

Umberto Vattani: ambasciatore d'Italia a Bonn.
Alessandro Merola: consigliere commerciale ambasciata d'Italia.

Il ministero Agricoltura e Foreste

Walter Luchetti: direttore generale tutela - Maf, Roma.
Brunella Lo Turco: Maf, Roma.
Pasquale Cirillo: Maf, Roma.

L'Istituto Commercio Estero

Marcello Inghilesi: presidente.
Giancarlo Ferro: vicepresidente.
Ferruccio Sarti: direttore generale.
Gabriele Gasparro: direttore Sezione agricola speciale, Roma.
Giancarlo Voglino: dirigente Ufficio valorizzazione prodotti agroalimentari - Ice, Verona.
Leonardo Montemiglio: resp. Ufficio vini Sas, Roma.
Marinella Loddo: Uff. industrie alimentari (da 1-1-93 a Los Angeles).
Silvano Dametto: Sezione agricola speciale, Roma.
Alfonso Barbera: dirigente coordinatore Uffici Ice in Germania.
Carlo Lucarelli: direttore Ufficio Ice, Düsseldorf.
Salvatore Guttuso: responsabile Food - Ice, Düsseldorf.
Jürg Debrunner: capo ufficio stampa e Pr - Ice, Düsseldorf.
Gertrud Schmitz: responsabile Pr vino - Ice, Düsseldorf.

Le autorità settoriali

Mario Fregoni: presidente Comitato nazionale Denominazione di origine dei vini.
Vittorio Vallarino Gancia: presidente Federvini.
Luigi Cecchi: vicepresidente Unione Italiana Vini.

I consulenti tecnici

Giacomo Tachis: (tecniche viticolo-enologiche).
Guglielmo Stopper: (conversione linguistica).

I produttori

● **Antinori, Firenze:** Piero Antinori ● **Badia a Coltucano, Gaiole in Chianti (Si):** Piero ed Emanuela Stucchi Prinetti ● **Banfi, Montalcino (Si):** Ezio Rivella, Elizabeth Koenig ● **Barbi e Casale, Montalcino (Si):** Stefano Cinelli ● **Bandi Santi, Il Greppo, Montalcino (Si):** Franco Biondi Santi ● **Bolla, Verona:** Pierfrancesco Bolla, Giuseppe Butti, Paola Marutti ● **Cà del Bosco, Erbusco (Bs):** Maurizio Zanella ● **Cavit, Trento:** Giacinto Giacomini, Rudolf Braunhofer ● **Cecchi, Castellina in Chianti (Si):** Luigi e Andrea Cecchi ● **Cesari, Castel S. Pietro (Bo):** Umberto Cesari ● **Chiarlo, Calamandrona (At):** Michele e Alberto Chiarlo ● **Contratto, Canelli (At):** Alberto Contratto ● **Donnafugata, Corsega Entellina (Pa):** Antonio Rallo ● **Duca di Salaparuta, Castellaccia (Ta):** Gaetano Zangara, Dario Pastonesi, Antonio Messina ● **Fazi-Battaglia, Castelpiano (An):** Michele Miglietta ● **Fontanafredda, Alba (Cn):** Meuro Marchisani ● **Formetini, S. Fiorano del Collio (Gv):** Michele Formentini ● **Frescobaldi, Firenze:** Leonardo de' Frescobaldi ● **Gaja, Barbaresco (Cn):** Angelo Gaja ● **Gancia, Canedi (At):** Vittorio e Max Vallarino Gancia ● **Gruppo Italiano Vini, Calmasino (Vr):** Emilio Pedron, Roberto Baccocchi ● **Hofstätter, Termeno (Bz):** Paolo e Martin Foradori ● **Lungarotti, Torgiano (Pg):** Teresa Lungarotti ● **Masi, Gargagnano di Valpolicella (Vr):** Sandro Boscaini ● **Mezzacorona, Mezzacorona (Tn):** Andrea Kössler ● **Pasqua, Verona:** Carlo Pasqua ● **Pighin, Pavia di Udine:** Fernando e Roberto Pighin ● **Pio Cesare, Alba (Cn):** Pio e Augusto Bocca ● **Regaleali-Mia, Valledlunga (CI):** Roberto Mangiarotti ● **Rocca delle Macie, Castellina in Chianti (Si):** Sergio Zingarelli, Lauretta Pianigiani ● **Romagnoli, Villò (Pc):** Paolo e Gian Luca Morino ● **Ruffino, Pontassieve (Fi):** Ambrogio e Adolfo Folanari-Ruffino ● **San Felice, San Gusmè (Si):** Enzo Morganti, Gianfranco Campione, Leonardo Bellacini ● **S. Margherita, Fossalta di Portogruaro (Ve):** Fabrizio Guerrini ● **Torreseila, Fossalta di Portogruaro (Ve):** Fausto Poli ● **Val di Suga, Montalcino (Si):** Lionello e Cristina Marchesi ● **Villa Frattina, Ghirano (Pn):** Franco Pisa, Terzo Pisi ● **Zonin, Scarbottara (Vi):** Franco Zuffellato.

I sommeliers dell'Ais

● **Franco Tommaso Marchi,** coordinatore ● **Olivo Brunello,** Hotel Sparting - Asiago (Vi) ● **Luigi Concordati,** Ristorante Eocondiviro - Milano ● **Antonio Erroy,** Enoteca Ercy - Eusto Arsizio (Mi) ● **Antonio Pappalettera,** Enoteca L'Uva Rara - Varese ● **Silvio Peri,** Enoteca Peri - S. Giovanni Valdarno (Ar) ● **Claudio Rossi,** Ristorante Da Pio - Castelvecchio (Va).

Antonio Rallo della Tenuta di Donnafugata a colloquio con un operatore mentre accanto si svolge un gioioso brindisi fra Costantino Casali, dirigente della Mondadori Pubblicità, il giornalista Enrico Bosi, inviato della «Nazione», e il produttore Michele Miglietta



Stefano Cinelli, della Fattoria dei Barbi, offre il suo Brunello di punta ad una ristoratrice, mentre Gianfranco Campione (San Felice) si protende sul ... muro di bottiglie per meglio ascoltare un visitatore

Appena uscita di cantina la Riserva Ducale Chianti Classico '88 Ruffino, uno dei vini più amati anche dal mercato «alto» tedesco. Nuova annata - '90 - anche per il San Felice Predicato del Muschio, così come nuove sono le annate della Villa Margherita frizzante S. Margherita e del Prosecco di Valdobbiadene.

Proseguendo nelle degustazioni, ha destato molto interesse il Barolo Cerequio Michele Chiarlo per il suo stile «morbido», quasi toscaneggiante. Accanto anche se non proprio nuovo... di zecca, il Cerequio di Alberto Conratto. Molta attesa anche per il Terre d'Agala '89 Duca di Salaparuta che si affaccia per la prima volta in Germania dove va a sostituire, nella ristorazione, il Corvo Rosso.

Novità d'annata il Vino Nobile di Montepulciano Riserva '88 della Fassati e il Barolo Vigna della Delizia Fontana, redda della stessa vendemmia. Nuovissimo il Gaia & Rey '91 di Gaja, non ancora distribuito

neppure sul mercato italiano.

Una parola sul Merlot '88 Formentini, che ha appena vinto la grande medaglia d'oro di Lubiana, manifestazione di scarsa risonanza ma molto seguita dai tecnici: uno dei primi esempi, se non il primo, di invecchiamento dei rossi friulani e, naturalmente, una sorpresa.

In Casa Gancia, appena uscita sul mercato, il Falcone '88 Rivera, mentre la Hofstätter di Termeno non si è lasciata sfuggire l'occasione per presentare l'Yngram, appena uscito in Italia, e l'annata '89 del Pinot nero Vigneto Sant'Urbano, maturato in piccole botti di rovere.

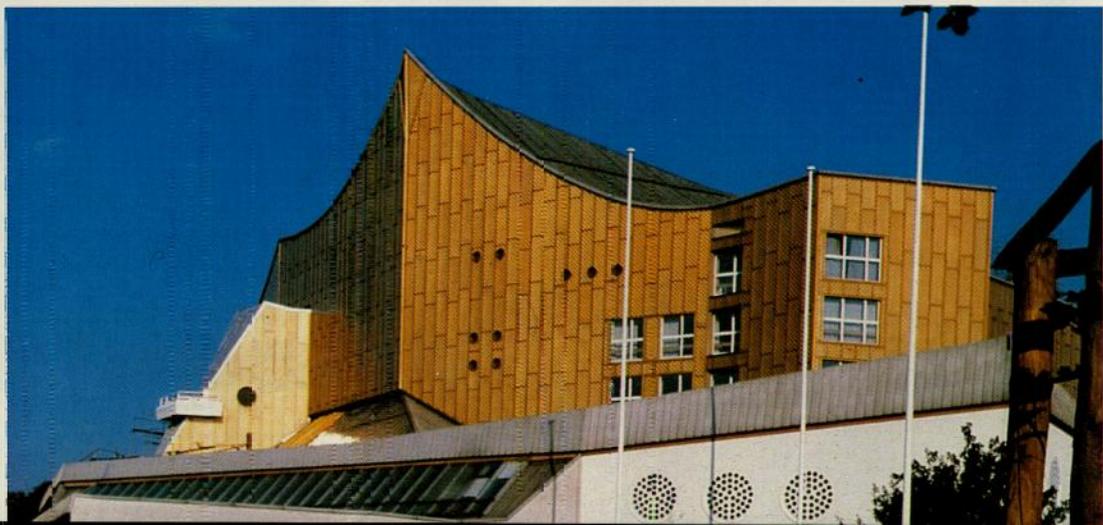
Il Valpolicella Serègo Alighieri '90, oltre ad un leggero «restyling», si presenta con una maggior percentuale di Corvina e una sosta prolungata in botti di ciliegio. Dalla Mezzacorona, una gamma completa di vini da godere: Pinot grigio, Chardonnay, Cabernet Sauvignon e, naturalmente, Teroldego Rotaliano.

Dal Chianti Classico, il Ser Niccolò '86, un Cabernet Sauvignon di vigneto appena uscito dalla Fattoria Machiavelli del Gruppo Italiano Vini, mentre Rocca delle Macie presentava la Tenuta Sant'Alfonso '90, il suo nuovo cru di Chianti Classico.

Villa Frattina, dal canto suo, è alla sua prima uscita ufficiale sul mercato tedesco e quindi i suoi vini sono una novità totale, mentre il Vino Nobile di Montepulciano La Villa '89 di Lionello Marchesi è alla sua prima presentazione come cru.

Altre annate inedite per Berlino, il Recioto di Gambellara '90 barrique e il «taglio bordolese» Berengario '89 della Zonin così come, per finire in bellezza, i Brunello di Montalcino '87 Biondi-Santi e il suo «coetaneo» Poggio Salvi. E, sempre restando in queste terre preziose, il Castelgiocondo Riserva '86 Frescobaldi. Insomma, nessuno s'è lamentato di degustare sempre le «stesse cose»!

La Filarmonica di Berlino è conosciutissima in tutto il mondo per i suoi concerti immortali. È ospitata in questa modernissima costruzione dal progetto avveniristico





La Porta di Brandeburgo è certamente il monumento di Berlino più famoso nel mondo: il simbolo della riunificazione. Di fronte ad esso correva infatti il muro, squarciato il 9 novembre '89 e il mese dopo «tolto» dalla Porta

Alla ricerca del prossimo Centro d'Europa



Alexanderplatz & Dintorni Qui nasce la Capitalissima

Oggi è un cantiere immenso, domani questa Berlino sarà l'interlocutore del mondo ●
Visita al fantasma del Muro, alle bancarelle di stelle rosse, all'ex Stalinallee, al Check Point Charlie, allo splendido Castello di Sanssouci dove i re di Prussia coltivavano vite da vino

Alexanderplatz, Berlino Est: il Radisson Plaza Hotel è a due passi dalla piazza sconfinata della canzone di Milva. Si chiamava Palasthotel e ha cambiato nome per evitare omonimie con il Palace di Berlino Ovest: il primo impatto è infatti di trovarci in una città doppia, dove tutto ha un qualcosa di simile, o identico, dall'altra parte del Muro. Che non c'è più, come non dovrebbe più esistere differenza fra Est ed Ovest, ma nel linguaggio quotidiano è difficile, anche qui a Berlino, rinunciare a capirsi meglio. Troppo fresca la cicatrice del Muro, troppo diversi i due settori. E così faremo come i berlinesi, e continueremo a dire Est ed Ovest.

E anche se non ci vuole più il lasciapas-

sare, e gli specchi che mettevano sotto le auto per vedere se c'era qualche disgraziato appeso con grossi guanti al tubo di scappamento sono stati riciclati per usi più civili, le due città sono ancora incredibilmente diverse. La sera del 21 novembre, quando arriviamo al Radisson, c'è un buio innaturale nelle vie e i parcheggi sono semivuoti. L'Alexanderplatz sembra un aeroporto in cisarmo, con pochi lampioni che non illuminano niente. Relativamente pochi ancora i negozi, anche se non ci sono più le scene che impressionavano i visitatori occidentali, come ricorda Franco Pisa di Villa Frattina: la vetrina di un negozio di scarpe che, a febbraio, esponeva tre sandali.

Tutto sta cambiando ad un ritmo folle.

In superficie ed in profondità. Cominciamo dall'albergo: oltre all'insegna (era stato prenotato con un nome, ne troviamo un altro...), le camere sono ora ornate con ampie lastre di marmo di Carrara e, soprattutto, è stata smantellata la sofisticatissima centrale d'ascolto che, dalle cantine, si insinuava in ogni angolo per captare tutte le conversazioni. L'hotel era riservato alle delegazioni dei «Paesi fratelli» e, si sa, fratelli fa rima con coltelli. Chi per la cena preferisce recarsi ad Ovest scopre naturalmente una città formicolante e vivacissima, già in atmosfera natalizia. Birra tanta - i berlinesi ne bevono tre milioni di ettolitri l'anno, volume equivalente all'intero lago di Wannsee, almeno stando alle spiegazioni delle guide - ma il vino non manca,

Due immagini emblematiche dell'ex Berlino Est: l'architettura di chiese e palazzi, che è sopravvissuta ai bombardamenti che avevano fatto scempio della città (a sinistra il Duomo francese nella Gendarmenmarkt, ora Piazza dell'Accademia) e la distesa di croci che ricordano, una per una, i berlinesi che tentavano la fuga vittime dei Vopos





Foto d'obbligo davanti al tratto di Muro lasciato in piedi per ricordare ai posteri dove può arrivare la follia. Qui posano davanti all'obiettivo Giovanna Folonari-Ruffino e Teresa Lungarotti, mentre accanto due «rampolli» del vino si fotografano a vicenda: sono Alberto Chiarlo e, di spalle, Roberto Pighin



Due immagini del Check Point Charlie, il posto di blocco a mercato fra le due Berlino. Oggi non c'è turista che non si fermi a curiosare fra i cimeli sovietici - berretti militari, colbacchi, oncrificenze - messi in vendita insieme con i pezzetti del Muro da una nutrita schiera di locali «vu' cumprà»

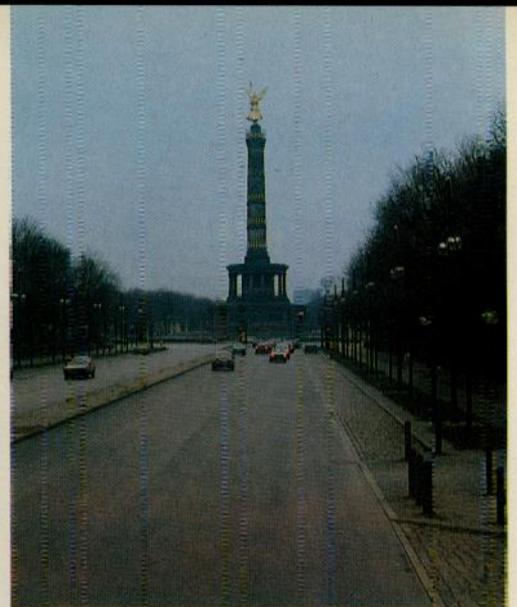


Impossibile sottrarsi alla tentazione di calcarsi in testa un ... reperto del vicinissimo passato. Ecco Michele Formentini ed Ezio Rivella (Banfi) con tanto di stella rossa, osservati dal divertito Piero Stucchi Prinetti. Accanto ... sfilata marziale di Ambrogio Folonari-Ruffino, Fabrizio Guerrini, Giovanna Folonari e Roberto Baciocchi, mentre Giuseppe Butti della Bolfa ... aspetta il suo turno



Le reliquie del socialismo reale conservano indubbiamente un loro fascino inquietante. Emilio Pedron e Giuseppe Butti studiano alcune medaglie, mentre i sommelier Antonio Erroy e Luigi Concordati si indirizzano sugli orologi delle varie Armi





Tre secoli di storia sono sfilati nella Unter den Linden, il Viale dei Tigli, divenuto a fine Ottocento il cuore della Germania imperiale, in aperto antagonismo con i Campi Elisi parigini. Nell'altra foto, la colonna della Vittoria



Caduti i simboli polverosi del socialismo reale, ora campeggiano dai palazzi più alti i simboli assai più attuali dell'elettronica e dell'immane Coca-Cola. Non manca, naturalmente, l'onnipresente Benetton: di fronte alle vetrine, accanto all'occidentale Volvo, la pateticissima Trabant



anche se ci è capitato di trovare (al Kempinski) 200 etichette francesi, fra le quali 40 Champagne, contro una dozzina di italiani. «Non sarà facile», è stato il commento dei produttori con noi. Ma nemmeno impossibile.

Domenica mattina partiamo per una visita a Berlino Est e ai suoi dintorni: si cerca di capire dove andrà la metropoli.

La nostra guida, Hülke Gerdes, snocciola i suoi dati: il quartiere dell'albergo ha un'architettura mista dell'Ottocento, Berlino Est è la parte più importante della città perché il settore Ovest è stato costruito fuori delle sue mura, intorno al Venti. Prima della seconda guerra mondiale vivevano qui 4 milioni di persone, oggi sono scese a 3 milioni e mezzo, di cui 2.200.000 all'Ovest, 1.300.000 all'Est, anche se l'estensione delle due città è più o meno uguale. Ecco l'Alexanderplatz, in onore dello zar Alessandro che visitò la città nel

1805, non la più bella ma la più famosa.

Adesso il grande entusiasmo della riunificazione è finito, prima ci si chiamava tutti fratelli e sorelle, ora non più. Per essere veramente uguali bisognerà aspettare almeno vent'anni, per il momento ci sono purtroppo disoccupazione e xenofobia. Ecco la Stalinallee, ora Karl Marx, con i suoi brutti palazzi Anni Cinquanta, file di case popolari e poco verde, chiamate curiosamente «stile pasticciere» per i tanti orpelli fuori moda. Si poteva, volendo, venire qui, ad Est, ma con il cambio obbligatorio di 25 marchi, e molti rifiutavano questo balzello, e non c'era mai un gran traffico fra i due settori, se non per trovare amici e parenti, ma dall'Est esclusivamente in caso di feste importanti, matrimoni e così via, e solo un membro della famiglia, per evitare fughe.

Ecco una Trabant, simbolo semovivente dell'Est, patetica vetturessina di cartone si-

mi plastica per la quale bisognava aspettare anche dieci anni: scoppietta con il suo motore a due tempi, lasciandosi una nuvola azzurrognola alle spalle. Altre sono in evidente stato di disarmo: la prima spesa è stata quella di acquistare auto capitaliste, di seconda mano. Mentre le «Trabby» sono sempre meno, anche se la disoccupazione all'Est è del 14% (ma l'Ovest, almeno statisticamente, non scherza con il suo 11%). Qui vengono ancora dal parrucchiere, che costa un terzo rispetto ai «coiffeur» occidentali al di là del Muro, che poteva sembrare il muretto di cinta di una villa se non fosse stato per i Vecpos dalla mira micidiale: e fra il cemento armato e il fiume Sprea i campi erano minati con un elevatissimo rapporto ordigni-ettaro.

Visita di rigore, naturalmente, al Check Point Charlie, dove si mostravano i lasciapassare a militi puntigliosi. Ora, nella terra ci nessuno, prolifica il piccolo business dei

Siamo a Potsdam, città di guarnigione dell'Impero prussiano, ricca di storia. Questo è il Castello Cecilienhof dove, il 2 agosto 1945, gli alleati sottoscrissero l'accordo che porta il nome della città, per regolare la situazione postbellica in Germania. Ora vi ha sede un ottimo albergo-ristorante, dove si è svolto un tipico pranzo berlinese





L'ingresso dello splendido Castello di Sanssouci; costruito da Federico II, è uno dei migliori esempi di Rococò tedesco. Parte della sua fama è anche legata alla «cascata» di vigne che potevano attecchire perché appoggiate ai muri e protette da teche di vetro



La visita al Castello di Sanssouci è stata il clou della giornata trascorsa nell'ex settore orientale. Luigi Cecchi sembra far da cicerone a Fabrizio Guerrin' (S. Margherita) e a Piero Stucchi Prinetti (Badia a Coltibuone). Accanto, alcuni giovani uomini del vino: Stefano Cinelli (Fattoria dei Barbi), Antonio Stopper (Stappervini di Lugano), Andrea Cecchi e Adelfo Folonari-Ruffino



venditori di souvenir: berretti dell'Aviazione rossa, onorificenze da sfoggiare sul bavero, colbacchi, i simboli insomma di una «storia invincibile» che giacciono malinconicamente sui tappeti di questi «vu' cumprà» in cambio di DM, questi sì antico e pur nuovo simbolo di una società cambiata alle radici.

Di sempre attuale, purtroppo, la follia umana: accanto alle croci di legno, scurite dal tempo, quelle ancora chiare del neonazismo. Poveracci in fuga dall'Est, falciati dalle armi automatiche della milizia, e povericristi greci e turchi ammazzati dalle spranghe e dai coltelli dei naziskin. A ricordarli, le stesse croci lignee da quattro solci.

Lasciamo Berlino e i suoi 23 distretti, le

case popolari e gli investimenti da un miliardo di DM, simboli di questa città inquietante, oggi cantiere e domani grande capitale, e puntiamo su Potsdam, città di guarnigione legata ai re di Prussia, per vedere, superata la neoclassica Porta di Brandeburgo, altro simbolo della ruota Berlino, il Castello Sanssouci, vera Versailles tedesca, fatta costruire in stile Rococò da Federico II il Grande quale residenza estiva di un sovrano stanco della vita politica e sempre più amante di una cultura senza tempo.

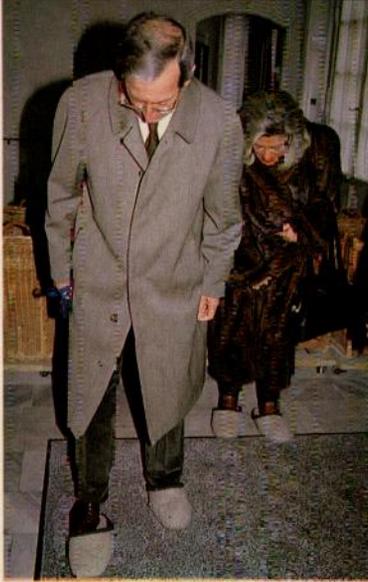
Qui troviamo, ed è una grossa sorpresa, le vigne, che ai tempi del sovrano davano vino e ora - ci assicura il prof. Fregoni dopo rapida indagine - uva Clinto, coltivata ancora contro i muri per permetterne

la crescita a dispetto di un parallelo che non vorrebbe simili colture. Il complesso vigna a sei terrazzamenti, su schizzi dello stesso sovrano realizzati da Georg Wenzeslaus von Knobelsdorff, sorge sul «Monte Desolato». Allora, alla metà del Settecento, le viti erano protette da vetri e dal muro. Di fronte alle vigne, il grande «parterre» corredato di statue. Un'altra vigna fu messa a dimora nel 1769 e sulla sua sommità venne eretta la «Casa dei draghi», simile alla pagoda di Chambers nel Kew-gardens inglese, che servì da abitazione al capovignaiolo preposto.

All'inizio di questo secolo fu costruito nelle adiacenze il Castello Cecilienhof, che dopo la seconda guerra mondiale fu al centro della politica mondiale: qui, infatti,

Alcuni produttori sostano nel viale. Oltre il cancello, innaturalmente dorato, la vista corre ai ruderi... falsi, che però danno un'aria da Impero romano ai dintorni del Castello





Per camminare sui preziosi parquet delle sale del Sanssouci è stato necessario indossare queste gigantesche pantofole: lo stanno facendo Ferdinando Pighin e la signora Anna Giacomini. Accanto, un attimo di raccoglimento sulla tomba di Federico II, una semplice lastra di pietra come aveva chiesto prima di morire. In verità, è stato esaudito solo pochi mesi fa, a due secoli dalla morte



Sopralluogo d'obbligo del prof. Mario Fregoni alle viti che, viste da lontano, danno l'illusione ottica di una grande cascata. Il docente sta dando «lezione» ad Alberto Conratto: oggi è semplice uva Clinto, ma nei secoli scorsi era uva da vino. Accanto Giacinto Giacomini, la moglie Anna e Michele Miglietta ne gustano un grappolo



i capi di Stato alleati sottoscrissero il 2 agosto '45 l'accordo di Potsdam per regolare la situazione postbellica della Germania. E qui, in un'ala tra albergo-ristorante, i produttori italiani hanno potuto gustare un pranzo in puro stile berlinese.

Il pomeriggio, rientro a Berlino e cena libera, a scoprire locali ad Est e ad Ovest; in questo caso provando di persona la difficoltà dei tassisti a muoversi in settori che ancora non conoscono. Per un momento c'è sembrato di tornare a Tokio, dove anche davanti alla mappa della città gli autisti scuotono la testa. Prima di sederci al Botticelli di Glienicker Strasse abbiamo temuto più volte di non poter onorare l'appuntamento. Cose che succedono quando le città ... raddoppiano improvvisamente.

Per chi fosse interessato alla Berlino gastronomica, diamo i ristoranti «stellati» della Guida Michelin '92: l'unico «due stelle» è il Rockendorf's Restaurant, Düsterrauptstr. 1, prenotazione indispensabile,

La maestosa facciata dello Schloss Charlottenburg, sulla Luisenplatz: le storiche sale sono visitabili quotidianamente. Accanto, il Pergamonmuseum, sulla Kupfergrabenstrasse: una delle più grandi attrazioni artistiche di Berlino, che pure ne è la più piccola



La «D» ha sostituito l'adesivo «DDR», ma è sempre lei, la vecchia, scomoda, rumorosa e inquinante Trabant, per la quale c'erano liste d'attesa anche di dieci anni. Franco Biondi Santi non perde l'occasione per farla

95-160 DM il giorno, 160-200 la sera. Con «una stella»: Bamberger Reiter, Regensburger Str. 7, prenotazione indispensabile; il toscanissimo Ponte Vecchio, Spielhaugenstr. 3, sempre da prenotare, con spe-

cialità con l'insalata di coniglio alle noci, i tagliolini al nero con capesante e filetti di branzino ai carciofini. Infine, Alt Luxemburg, Wincscheidstr. 31.





**Folla immensa
entusiasta
dall'inizio
alla fine
del «tasting»**

Il tricolore sul tetto di rame dell'Hotel Vier Jahreszeiten ha segnalato alla città-Stato di Amburgo che nelle sue sale si stava svolgendo una manifestazione ufficiale italiana: il miglior benvenuto al nostro vino



Ad Amburgo, opulenta città-Stato ressa per gli «italienischen Weine»

La grande crisi internazionale è qui come stemperata, rarefatta: nei ristoranti medi e anche di lusso è sempre di rigore prenotare per tempo ● Le sensazioni raccolte all'Hotel Vier Jahreszeiten: grande stima e tanta simpatia ● Sorpresa? «No, vi seguiamo da anni...»

La bandiera italiana che sventola al vento del Mare del Nord, vicino in linea d'aria, anche se lontano centochilometri seguendo i sinuosi tornanti dell'Elba, sul verde tetto di rame dell'Hotel Vier Jahreszeiten di Amburgo, avverte il centro della città-Stato che si sta svolgendo una manifestazione di grande prestigio nel cuore del Land.

E mercoledì 25 novembre è un altro giorno importante per la missione del vino italiano in Germania: Amburgo non è emblematica, inquieta, tormentata, in lista d'attesa per diventare grandiosa e capitalissima come Berlino; è la città solida e opulenta di sempre, con la sua ricchezza decantata nei secoli che le dà questo aspetto di grande signora, giunta al massimo della sua bellezza e del benessere.

Città che ha denaro per comperare, senza troppi problemi anche se questo non è un momento facile per alcuno, nemmeno per i proprietari delle grosse Mercedes che scivolano silenziose nella Neuer Jungfernstieg, fra l'albergo e l'Elba. L'entusiasmo

per la manifestazione ha ceduto il passo a sentimenti meno nobili: il prezzo da pagare, lo sappiamo tutti, è tremendamente più alto di quello preventivato.

A differenza di quanto succede un po' in tutto il resto del mondo, però, i segni di questa congiuntura sono - almeno all'apparenza - assai più rarefatti. Nei ristoranti medi e di lusso, non è facile trovare posto ed è sempre di rigore prenotare con ampio anticipo esattamente come negli anni passati, che si tratti del bistellato Landhaus Scherrer dalla monumentale carta dei vini o degli altri stellati Cölln's Ausernstuben, o Le Canard, o Tafelhaus, o Die Insel - Restaurant Amadeus, o L'Auberge Française o l'italiano Anna e Sebastiano, che apre solo la sera.

Alle 13, dopo lo straordinario wine-tasting di 13 Sangiovese dei quali siamo il resoconto in conclusione del servizio, i giornalisti possono cominciare le loro degustazioni e le loro interviste ai produttori in tutta tranquillità, prima della valanga del «trade».

Nonostante le difficoltà finanziarie del Gruppo giapponese proprietario del Vier Jahreszeiten (le Quattro stagioni) che trapassano in qualche smagliatura e in un servizio sempre professionale ma forse non impeccabile com'era fino ad un paio d'anni fa, l'albergo (172 stanze da 355 a 767 DM e 11 suites da 900 a 1200 DM) resta pur sempre «il migliore d'Europa e il terzo nel mondo», secondo critici autorevoli di lingua inglese.

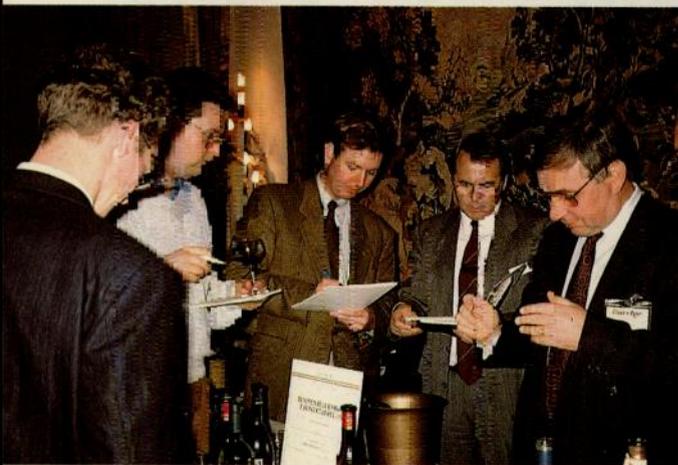
Le sale trasudano un lusso antico, mai sfacciato né ostentato, in questo tempio dell'ospitalità che è il simbolo stesso di Amburgo e della sua dovizia. E i tavoli dei produttori, incastonati fra arazzi preziosi e lampadari di cristallo purissimo, sembrano vetrine di gioielliere con l'oro pallido ed il rubino dei vini, protagonisti in un albergo da protagonisti, già teatro di altre nostre manifestazioni difficilmente dimenticabili.

Impossibile pensare ad una valorizzazione migliore del vino italiano e dei suoi artefici, 38 produttori che presentano 4

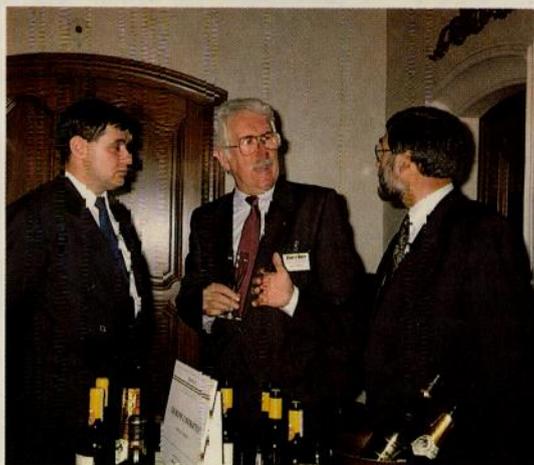


Il caldo saluto di Ezio Rivella ai due giornalisti, Krista Klauche e Fredrich Eberle che incontriamo sempre nelle nostre manifestazioni in Germania. Accanto, scambio di business-card fra Franco Pisa e Terzo Pisi (Villa Frattina); con l'importatore Giovanni Palasciano della Levante 2000

Lumerto Cesari porge direttamente un bicchiere ad una visitatrice. A sinistra, Paolo Foradori con Horst Imian della Reidemeister & Ulrichs scorre con interesse il «pieghevole» dei vini Hofstätter



Una curiosa espressione... curiale di Mauro Marchioni (Fontanafredda) con il direttore generale della Reidemeister & Ulrichs, Theodor Lessing, che importa i suoi vini, circondati da operatori intenti a prendere appunti. A destra, Alberto Contratto ascolta con vivo interesse d.e cspiti



Quasi una foto ufficiale di ragranti, sullo sfondo di uno splendido arazzo, quella dei giovani futuri «capi» di molte prestigiose aziende. Da sinistra, Roberto Pighin, Alberto Chiaro, Gian Luca Morino (Rcmagnoli), Cesare Cecchi, Antonio Stopper, Adolfo Folenari-Ruffino, Antonio Fale (Dorrafugata), Martin Foradori (Hofstätter) e Ilaria Tachis. Manca all'appello Cristina Marchesi (Val di Suga), ancora impegnata al suo tavolo (foto a destra)





Evidente il desiderio di informazione di questo ospite proteso verso Angelo Gaja per non perdere nulla delle preziose spiegazioni. A destra, sempre presente ed instancabile, Piero Antinori, coadiuvato da Maria Neve Spina, rappresentante del suo importatore, non ha avuto un attimo di respiro, anche perché presentava una preziosa novità: il Chianti Classico Riserva Badia a Passignano 1988



Dialogo fitto fra Lionello Marchesi (Val di Suga) e il suo interlocutore. A fianco Piero Stucchi Prinetti (Badia a Coltibuono) con Carstens-W. Korff della Alsa di Amburgo e la sua socia Almuth Schmidt

vini ciascuno: una marcia trionfale, una «hit parade» dove non c'è una sola etichetta fuori posto. Ne parlavamo con sincerità a questi uomini e a queste signore che hanno portato il meglio in assoluto dell'Italia: qui si innamorano quelli che ancora conoscono poco le nostre tipologie, e chi già le apprezza trova ancora molto di più, sia in bottiglie non ancora presenti su questo mercato, sia in annate offerte per la prima volta.

Alcuni giornalisti specializzati assaggiano tutti - parola: tutti - i vini con quella pignoleria di cui sono capaci solo tedeschi e giapponesi, prendendo fitti appunti sul pieghevole stampato dall'Ice con ampi spazi per i giudizi su ciascun vino, quasi schede per enotecnici appena più schematiche. Tutti si sono serviti del catalogo, che li ha aiutati anche a programmare razionalmen-

te le degustazioni.

Alle 13,30 si sono aperte le porte del buffet per produttori e giornalisti, in modo da evitare perdite di tempo e continuare a lavorare. Nessuno ha però rimpianto i pur eccellenti ristoranti amburghesi, con le gigantesche sogliole di Dover e i piatti tipici ed internazionali che offre questa splendida città.

La grande armata del «trade» è giunta compatta e puntuale alle 15, ora d'inizio ufficiale della Weinprobe riservata al commercio e, pur con un ricambio massiccio non si è fermata fino alle 20.

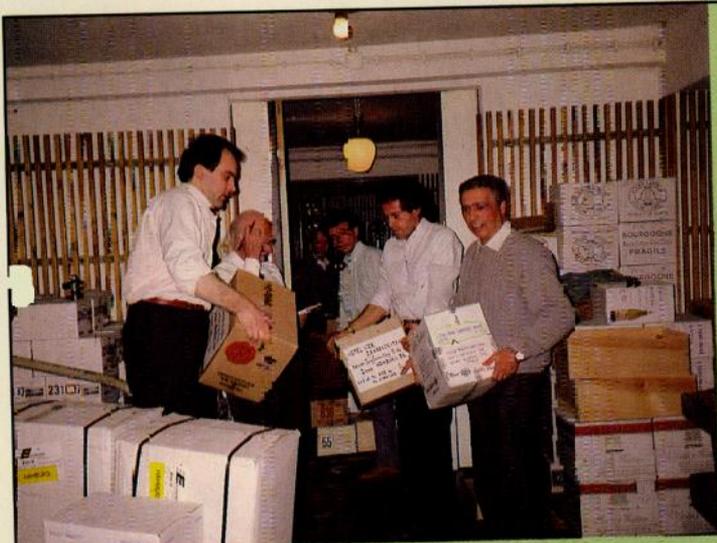
Abbiamo cominciato a raccogliere le loro impressioni scegliendo a campione gli operatori durante una loro pausa, per non disturbare degustazioni attente e metodiche. Udo Münz, grossista della Gev di Osnabrück, vini ed alcolici, si dice interes-

sato particolarmente ai vini che hanno già mercato in Germania. Ne ha assaggiati 12, seguendoci «il loro sviluppo, annata dopo annata». Che cosa lo ha colpito di più? «Soprattutto l'indirizzo che hanno preso i vini bianchi, in modo particolare del Nord e del Centro Italia».

Andreas Lindenthal, «executive assistant manager» del Ramada Renaissance Hotel di Amburgo, si sta orientando per ogni possibile informazione per la carta dei vini del suo ristorante di lusso. Così Lothar e Bärbel Schrempf, titolari della Weinhaus Kinkel-Stuben di Bonn, stanno completando gli assaggi dei bianchi prima di passare ai rossi. Sorpresi? «Per niente, è solo una conferma ulteriore di uno stile che conosciamo bene. Se mi permette, vorremmo ringraziare l'Ice, lo scriva per cortesia: abbiamo il compito e il dovere di

Sembra una riunione volante sullo... stato d'avanzamento dei lavori, questo colloquio fra Leonardo Montemiglio, Salvatore Guttuso e Gertrud Schmitz, tutti dell'Ice, mentre accanto a loro sfila il mondo del trade, un fiume inarrestabile fino al momento della chiusura





Così si è presentato ai sommelier l'inizio del loro lavoro: una montagna di cartoni da ordinare, aprire, controllare, dividere le bottiglie e portarle alle loro temperature di servizio. Franco Tommaso Marchi si mette le mani nei pochi... capelli, mentre il suo «esercito» si dà da fare senza perder tempo. Da destra: Silvio Peri, Antonio Erroy, Antonio Pappalètera e Olivo Brunello. Nella foto accanto, Luigi Concordati e Claudio Rossi; fra di loro, il nostro «jolly» Flavio Zaccagnini



Fino all'ultimo respiro mai un attimo di pausa

L'affluenza, che ha trascinata le previsioni degli inviti, avrebbe messo in crisi la più solida istituzione tedesca, ma non la squadriglia dei sommelier che, ad un certo punto, hanno lasciato il tastevin per recapitare a tempo di record bicchieri puliti

Il lavaggio dei bicchieri è stato continuo, senza una pausa, e i sommelier non si sono tirati indietro all'esigenza di distribuire i vassoi ai tavoli. Eccone solo due esempi: Antonino Pappalètera e Luigi Concordati. Anche i produttori hanno dato di buon grado una mano: ne vediamo due per tutti: Teresa Lungarotti e Sandro Bescaini)



A I wine-tasting hanno partecipato molte più persone (quattrocento) rispetto alla stima fatta in base agli inviti. Sono giunti infatti numerosi operatori anche da città lontanissime che non erano riuscite a «prenotarsi» in tempo per problemi di lavoro.

E così, a un certo punto, il ricambio dei bicchieri sarebbe divenuto problematico se non fossero intervenuti in solido i nostri sommelier. Davanti all'emergenza hanno dimenticato la stanchezza accumulata a Berlino, compiendo il miracolo che vediamo in queste foto e... senza mai dimenticare il sorriso.





I moderni vini della Duca di Salaparuta fanno sempre notizia: l'amministratore delegato Gaetano Zangara mostra compiaciuto una bottiglia a Jürgen Zeter della Eggers & Franke. A destra, agenda aperta e controllata con attenzione, Emilio Pedron del Gruppo Italiano Vini sta evidentemente concordando un impegno con l'importante operatore vinicolo tedesco Helmut Steiner



Roberto Mangiarotti (Regaleali), affiancato dal suo importatore Giovanni Geraci della Gerwig, è pronto a rispondere alle curiosità di un operatore. Intanto Roberto Kössler, coadiuvato dall'importatrice Elke Will della Bavaria, versa il Teroldego Rotaliano Mezzacorona al giornalista Ulrich Koepfen



Un rapido re-ax per una sigaretta, ma Luigi Cecchi e Pietro Paolo Morino continuano la conversazione, con l'indice accusatorio puntato contro Mario Fregoni e Leonardo Montemiglio. Accanto, una sosta per l'acqua minerale San Pellegrino: il grande numero di presenze ha elevato la temperatura e non è bastato il potenziamento dell'aria condizionata. Colto dall'obiettivo il «brindisi» con l'acqua di Pier Francesco Bolla, Giuseppe Butti e Paolo Marutti

assaggiare quanti più vini è possibile, e grazie all'invito dell'Ice ne troviamo tanti e tutti al massimo livello. Il nostro lavoro diventa molto più facile e redditizio».

Gunter Timm è maître del Süllberg Restaurant Blankenese, «uno dei migliori», come tiene a precisare. Qual è la sua strategia degli assaggi? «Noi abbiamo in cartina molti vini italiani, i nomi più importanti. Per prima cosa, quindi, provo le

nuove annate dei vini che già conosco e poi vado ad esplorare le altre etichette. Ho già avuto una grossa sorpresa dai vini siciliani, per me è stato come scoprire un mondo nuovo».

Eolgem Schultz è responsabile del ristorante Nikolaikeller di Amburgo, e ha già provato 25 vini. «Ne ho conosciuti di nuovi, e per questo voglio andare avanti perché sono particolarmente interessanti.

Mi sono fatto un elenco di quelli che devo provare assolutamente, ma penso che ne aggirerò altri».

Molto competente, attenta, superprofessionista e anche bella Anne Anton, sommelier del ristorante Papillon dello Sheraton di Francoforte. Ha provato 12 vini, ma la rivedremo fino a sera sempre intenta a collocare con un bicchiere diverso. «Ne conosco molti ma mi interessano soprattutto



Che cosa stanno complottando Antonio Stopper e Laretta Pianigiani (Rocca delle Macie)? Accanto, un'immagine simpaticissima: la carrozzina con due gemellini... parcheggiata alla reception e lasciata alle cure di Diana Osswald, braccio destro di Gertrud Schmitz, dell'Ice di Düsseldorf



Tutti i vini di Berlino ed Amburgo

Marchesi L. e P. Antinori

Firenze - Toscana

- Cervaro della Sala, Igt Umbria 1990
- Pèppoli, Chianti Classico Docg 1989
- Badia a Passignano, Chianti Classico Docg Riserva 1988
- Tignanello, Igt Toscana 1988

Badia a Coltibuono

Gaiole in Chianti (Si) - Toscana

- Trappoline bianco, Igt Toscana 1990
- Sella del Boscone, Chardonnay Igt Toscana 1990
- Badia a Coltibuono, Chianti Classico Docg 1990
- Sangiovese di Coltibuono, Igt Toscana 1987

Banfi

Montalcino (Si) - Toscana

- Serena, Sauvignon Blanc Vt bianco 1990
- Castello Banfi Summus, Vt rosso 1988
- Tavernelle, Cabernet Sauvignon Igt Toscana 1986
- Poggio all'Oro, Brunello di Montalcino Docg Riserva 1986

Fattoria dei Barbi

Montalcino (Si) - Toscana

- Brusco dei Barbi, Vt rosso 1991
- Rosso di Montalcino Doc 1991
- Brunello di Montalcino Docg 1987
- Vigna del Fiore, Brunello di Montalcino Docg Riserva 1986

Biondi Santi - Il Greppo

Montalcino (Si) Toscana

- Brunello di Montalcino Docg annata 1987
- Brunello di Montalcino Docg annata 1986
- Poggio Salvi - Rosso di Montalcino Doc 1987
- Poggio Salvi - Brunello di Montalcino Docg 1987

Fratelli Bolla

Verona - Veneto

- Le Maddalene, Soave Classico Doc 1990
- Castellaro, Soave Classico Doc 1991
- San Vito, Valpolicella Classico Doc 1990
- Creso rosso, Igt Veneto 1988

Ca' del Bosco

Erbusco (Bs) - Lombardia

- Franciacorta spumante brut Doc nv
- Franciacorta bianco Doc 1990
- Franciacorta rosso Doc 1990
- Maurizio Zanella, Igt Lombardia 1990

Càvit

Trento - Trentino

- Firmato, spumante Classico nv

- La Bottega de' Vinai, Pinot grigio Trentino Doc 1991

- Maso Romani, Marzemino Trentino Doc 1990

- Quattro Vicariati, Trentino rosso Doc 1989

Luigi Cecchi & Figli

Castellina in Chianti (Si) - Toscana

- Orvieto Classico Doc 1991
- Vino Nobile di Montepulciano Docg 1989
- Spargolo, Predicato di Cardisco, Igt Colli della Toscana centrale 1988
- Villa Cerna - Chianti Classico Docg 1990

Cesari

Castel S. Pietro (Bo) - Emilia Romagna

- Colle del Re, Albana di Romagna secco Docg 1991
- Liano, Vt rosso 1988
- Sangiovese di Romagna Doc Riserva 1988

Michele Chiarlo

Calamandrana (At) - Piemonte

- Rovereto Gavi di Gavi Doc 1991
- Fior di Rovere, Gavi Doc 1990
- Barilot, Igt Piemonte 1988
- Barolo Cerequio Docg 1988

Giuseppe Contratto

Canelli (At) - Piemonte

- Novecento, spumante Classico brut Riserva nv
- Cascina San Bartolomeo, Gavi di Gavi Doc 1991
- Cascina Alberta Barbera d'Alba Doc 1987
- Barolo Cerequio Docg 1985

Tenuta di Donnafugata

Contessa Entellina (Pa) - Sicilia

- Il Bianco di Donnafugata, Igt Sicilia 1991
- Vigna di Gabri, Igt Sicilia 1991
- Il Rosso di Donnafugata, Igt Sicilia 1989
- Passito di Pantelleria Doc

Casa Vinicola Duca di Salaparuta

Casteldaccia (Pa) - Sicilia

- Colomba Platino, Igt Sicilia 1991
- Bianca di Valguarnera, Igt Sicilia 1989
- Terre d'Agala, Igt Sicilia 1989
- Duca Enrico, Igt Sicilia 1987

Fazi-Battaglia

Castelplanio (An) - Marche

- Le Moie, Igt Colline marchigiane 1991
- Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Doc 1991
- Fassati - Selciaia, Rosso di Montepulciano Doc 1990
- Fassati - Vino Nobile di Montepul-

no Docg Riserva 1988

Tenimenti di Barolo e Fontanafredda Alba (Cn) - Piemonte

- Gavi Doc 1991
- Barbera d'Alba Doc 1990
- Barolo Docg 1988
- Vigna La Delizia, Barolo Docg 1985

Azienda Agricola Formentini

San Floriano del Collio (Go) - Friuli-Venezia Giulia

- Pinot grigio Collio Doc 1991
- Pinot bianco Collio Doc 1991
- Merlot Collio Doc 1990
- Cabernet Franc Collio Doc 1990

Marchesi de' Frescobaldi

Firenze - Toscana

- Pomino il Benefizio Doc 1989
- Mormoreto, Predicato di Biturica, Igt Colli della Toscana centrale 1988
- Montesodi, Chianti Rufina Docg 1986
- Castelgiocondo - Brunello di Montalcino Docg Riserva 1986

Gaja

Barbaresco (Cn) - Piemonte

- Gaia & Rey, Chardonnay Igt Piemonte 1991
- Vignabajla, Dolcetto d'Alba Doc 1991
- Darmagi, Cabernet Sauvignon Igt Piemonte 1989
- Barbaresco Docg 1989

Fratelli Gancia

Canelli (At) - Piemonte

- Torrefiano - Preludio N. 1, Castel del Monte Doc 1991
- Rivera - Castel del Monte bianco Doc 1991
- Rivera - Rosé di Rivera, Castel del Monte Doc 1991
- Rivera - Il Falcone, Castel del Monte rosso Doc Riserva 1988

Gruppo Italiano Vini

Calmasino (Vr) - Verona

- Bigi - Vigneto Torricella, Orvieto Classico Doc 1991
- Fontana Candida - Vigneto Santa Teresa Frascati Superiore Doc 1991
- Lamberti - Orchidea Platino, Bianco di Custoza Doc 1991
- Santi - Castello d'Illasi, Valpolicella Doc 1990
- Melini - Vigneti il Granaio, Chianti Classico Docg Riserva 1987
- Machiavelli - Vigna Fontalle, Chianti Classico Docg Riserva 1987
- Machiavelli - Ser Niccolò, Igt Toscana 1986

Cantina Hofstätter

Termeno (Bz) - Alto Adige

- Villa Barthenau, Pinot bianco Alto A-

Nella classificazione dei vini, accanto alle sigle conosciutissime di Doc e Docg, usiamo anche le ormai prossime Igt (Indicazione geografica tipica) che, di fatto, sostituiranno i mai nati «vini tipici». Naturalmente, Vt sta per vino da tavola

Da sinistra, Antonino Pappalè (Enoteca L'Uva Rara, Varese), Olivo Brunello (Hotel Sporting, Asiago, Vicenza), Claudio Rossi (Ristorante da Pio, Castelvaccana, Varese), Fanco Tommaso Marchi, coordinatore, Silvio Peri (Enoteca Peri, San Giovanni Val d'Arno, Arezzo), Luigi Concordati (Ristorante Boccondivino, Milano), Antonio Erroy (Enoteca Erroy, Busto Arsizio, Varese): una bella foto ricordo per ringraziarli ancora tutti per la mole di lavoro svolto senza cedere mai alla stanchezza



- dige Doc 1991*
- *Yngram, Cabernet Sauvignon Vt rosso 1990*
 - *Villa Barthenau, Pinot nero Alto Adige Doc 1990*
 - *Villa Barthenau Vigneto S. Urbano, Pinot nero Alto Adige Doc 1989*

**Cantine Lungarotti
Torgiano (Pg) - Umbria**

- Berlino**
- *Falò, Novello Igt Umbria 1992*
 - *Brezza, Igt Umbria 1991*
 - *Torre di Giano, Torgiano bianco Doc 1991*
 - *Rubesco Vigna Monticchio, Torgiano rosso Doc Riserva 1982*

- Amburgo**
- *Pinot grigio, Igt Umbria 1991*
 - *Torre di Giano, Torgiano bianco Doc 1991*
 - *Rubesco Vigna Monticchio, Torgiano rosso Doc Riserva 1982*
 - *Vino Santo, vino liquoroso 1988*

- Masi Agricola
Gargagnano di Valpolicella (Vr) - Veneto**
- *Colbaraca, Soave Classico Doc 1991*
 - *Campofiorin, vino di «ripasso», Vt rosso 1988*
 - *Serègo Alighieri - Valpolicella Classico Superiore Doc 1990*
 - *Serègo Alighieri - Vajo Amaron, Amaronone Doc 1985*

- Cantine Mezzacorona
Mezzacorona (Tn) - Trentino**
- *Vigneto Zabiani, Pinot grigio Trentino Doc 1991*
 - *Vigneto Faedo, Chardonnay Trentino Doc 1991*
 - *Vigneto Oltresarca, Cabernet Sauvignon Trentino Doc 1990*
 - *Vigneto Sottodossi, Teroldego Rotaliano Doc 1990*

- Fratelli Pasqua
Verona - Veneto**
- *Montegrande, Soave Classico Doc 1991*
 - *Vigneto Rondinelli, Lugana Doc 1991*
 - *Morago, Cabernet Sauvignon Igt Veneto 1988*
 - *Vigneto Casterna, Amaronone Classico Doc 1985*

- Fratelli Pighin
Pavia di Udine (Ud) - Friuli-Venezia Giulia**
- *Pinot grigio Collio Doc 1991*
 - *Pinot grigio Grave del Friuli Doc 1991*
 - *Sauvignon Grave del Friuli Doc 1991*
 - *Soreli, Igt Capriva del Friuli 1990*

- Pio Cesare
Alba (Cn) - Piemonte**
- *Gavi Doc 1991*
 - *Podilei, Chardonnay Igt Piemonte 1990*
 - *Barbera d'Alba Doc 1989*
 - *Barolo Doc 1988*

- Regaleali-Mid
Valllunga (Cl) - Sicilia**
- *Regaleali bianco, Igt Sicilia 1991*
 - *Regaleali rosato, Igt Sicilia 1991*
 - *Regaleali rosso, Igt Sicilia 1989*
 - *Rosso del Conte, Igt Sicilia 1986*

- Rocca delle Macie
Castellina in Chianti (Si) - Toscana**
- *Casato delle Macie, Igt Toscana 1991*
 - *Torri di Larniano, Vernaccia di San Gimignano Doc 1991*
 - *Tenuta di Sant'Antonio, Chianti Classico Doc 1990*
 - *Chianti Classico Doc Riserva 1988*

- Cantine Romagnoli
Villò (Pc) - Emilia Romagna**
- Berlino**
- *Villa d'Este, Spumante Classico Riserva 1988*
 - *Famous, Vt rosso 1991*
 - *Vigna del Poggione, Malvasia secco Colli Piacentini Doc 1991*
 - *Vigna del Casone, Gattornio Colli Piacentini Doc 1990*

- Amburgo**
- *Pinot grigio Colli Piacentini Doc 1991*
 - *Malvasia secco Colli Piacentini Doc 1991*
 - *Gattornio Colli Piacentini Doc 1991*
 - *Vigna del Poggione, Malvasia dolce Colli Piacentini Doc 1991*

- I.L. Ruffino
Pontassieve (Fi) - Toscana**
- *Griffe, Galestro Igt Colli della Toscana centrale 1991*
 - *Libaio di Castelvacciano, Igt Colli della Toscana centrale 1991*
 - *Azieno, Chianti Classico Doc 1990*

- *Riserva Duccelle, Chianti Classico Doc Riserva 1988*

- Agricola San Felice
San Gusmè (Si) - Toscana**
- *San Felice, Predicato del Muschio, Igt Colli della Toscana centrale 1990*
 - *Chianti Classico Doc 1990*
 - *Vigorello, Igt Caselnuovo Berardenga 1987*
 - *Campogiovanni, Brunello di Montalcino Doc 1987*

- S. Margherita
Fossalta di Portogruaro (Ve) - Veneto**
- *Prosecco di Valdobbiadene spumante Doc nv*
 - *Villa Margherita, vino frizzante Igt atesino 1991*
 - *Pinot grigio Valdadige Doc 1991*
 - *Malbeck, Igt Veneto Orientale 1987*

- Cantine Torresella
Fossalta di Portogruaro (Ve) - Veneto**
- *Prosecco, vino frizzante secco Igt Colli trevigiani 1991*
 - *Pinot grigio, Igt Veneto 1991*
 - *Chardonnay, Igt Veneto 1991*
 - *Merlot Lison-Pramaggiore Doc 1990*

- Azienda Agricola Val di Suga
Montalcino (Si) - Toscana**
- *Brunello di Montalcino Doc 1987*
 - *San Leolino - Chianti Classico Doc 1990*
 - *Trerose - Salterio Vt bianco 1990*
 - *Trerose - La Villa, Vino Nobile di Montepulciano Doc 1988*

- Villa Frattina
Ghirano (Pn) - Friuli-Venezia Giulia**
- *Chardonnay Lison-Pramaggiore spumante Doc nv*
 - *Marinella, Pinot grigio Igt Veneto 1991*
 - *Quartarezza, Pinot grigio Lison-Pramaggiore Doc 1991*
 - *Cabernet Franc Lison-Pramaggiore Doc 1991*

- Cantine Zorin
Gambellara (Vi) - Veneto**
- *Berengario, Igt Friuli-Venezia Giulia 1989*
 - *Il Giungio, Recioto di Gambellara vino da dessert Doc 1990*
 - *Ca' Bolari - Sauvignon Aquileia del Friuli Doc 1991*
 - *Castello d'Albola - Chianti Classico Doc 1990*



Lionello Marchesi (al centro) sembra sottoporre il suo Brunello di Montalcino Val di Suga alla degustazione del «supertecnico» Ezio Rivella e a Vittorio Vallarino Gancia, mentre Franco Pisa attende il responso. Accanto, Michele Chiarlo fa assaggiare il suo Gavi, mentre il figlio Alberto, come se già prevedesse l'esito del test, è pronto a consegnare un biglietto da visita



Carlo Pasqua ascolta con attenzione e compare di un operatore intento a degustare il suo Amarone. A destra, Michael Bömers, proprietario della Reidemeister & Ulrichs e della Rolarc Marken, a colloquio con Fabrizio Guerrini e Fausto Poli di S. Margherita e Torresella



tutte le novità. Ne ho trovati di splendidi, eccezionali». Neanche un piccolo difetto, signora? Ci pensa un po', rileggendo gli appunti. «No! Ma nemmeno negli anni passati ho mai sentito una lamentela del pubblico. Posso solo dire che qua'cuno non corrisponde al gusto della mia clientela ma questa è un'altra cosa: a me sono piaciuti tutti».

Altra signora, Elisabeth Kalmund-Juszyk, che a Düsseldorf ha una ditta d'import-export. «Ho un grosso assortimento di vini italiani e tedeschi, tale da coprire anche le esigenze fuori città. Sono venuta volentieri ad Amburgo sapendo di trovare una scelta favolosa, e non mi sono certo pentita. È davvero difficile avere tanti vini insieme in uno spazio come questo: sono quelli che si possono degustare in molti giorni e in luoghi diversi e molto lontani».

Georg Breuer, della Bernhard Breuer («Weingut seit 1880», Rudesheim am Rhein), è un produttore di vino del Reno, naturalmente. «Qui ci sono i top, e io ho il dovere di stare con gli occhi aperti perché c'è sempre tanto da imparare quando si mira allo stesso cliente. Ho la fortuna di essere accompagnato in questo giro di degustazioni da amici che conoscono molto bene i vini italiani». È stata una sorpresa per lei questo wine-tasting? «Sorpresa? No di certo, vi seguo da tanti anni e vi conosco bene. Siete bravi, niente da dire».

Diane Daniel è molto giovane ma è anche molto attiva nel ristorante paterno Kleines Frährhaus di Amburgo. «Ho trovato un mondo molto affascinante, soprattutto nel segmento dei Barolo. Il vino rosso è quello che mi interessa di più, ne ho provati dieci e penso - se mio padre è d'accordo - di ampliare la carta degli italiani».

Brigitte Budweg è titolare del ristorante Köstlich («Spezialitäten & weine») di Amburgo. «L'80% della mia clientela si rivolge a me per la scelta del vino. Io ho messo a punto un'idea che ha successo: preparo una carta che cambia quotidianamente con 3-4 bianchi ed altrettanti rossi, che scelgo secondo i piatti del giorno, e gli italiani vanno molto bene».

Mromas Winkler del Restaurant Vitell, pure di Amburgo, è un appassionato dei vini piemontesi, soprattutto Barolo. «E in questa occasione ne ho conosciuto uno che secondo me è il migliore in assoluto. Una novità, almeno per me, che entrerà subito nella mia lista. Vede, per la mia cucina il Barolo non è facilmente vendibile: ci vuole tutta la mia passione per proporlo e farlo girare. Anche perché vengo a chi lo desidera vini al bicchiere, e questo aiuta a far conoscere vini che altrimenti restereb-



Una bottiglia in una mano, un bicchiere nell'altra, Maurizio Zanella (Cà del Bosco) sembra chiedersi come fare ad accontentare gli operatori che fanno quadrato al suo tavolo, mentre Fernando e Roberto Pighin festeggiano con Silvano Carretto dell'Ice l'ottima riuscita della manifestazione



Nelle foto sotto, i produttori hanno trovato il tempo di scambiarsi opinioni. Ecco Alberto Contratto con Pier Francesco Bolla, Vittorio Vallarino Gancia con Angelo Gaja, mentre Leonardo Frescobaldi conversa con il giornalista Jens Priewe



La soddisfazione per il grande successo del wine-tasting è evidente nei sorrisi aperti di Piero Antinori, Luigi Cecchi e Vittorio Vallarino Gancia che rispondono alle domande del giornalista Enrico Bosi



bero fermi».

Horst Vogel è il direttore degli acquisti del Citti Grossmarkt di Amburgo e abita a Kiel. È un esperto e distribuisce numerose etichette italiane. «La cosa strana è che in queste occasioni si pensa immediatamente a degustare vini già noti, forse perché si incontrano produttori che si conoscono. Ma io spero sempre in nuovi contatti, e questa è la sede giusta. Veede, più che la novità in sé, cerco l'idea per proporre nuovi vini. Quando si sa come venderli, è fatta».

Per Matts Kraemer di Wunstorf («Creative Developments»), questa degustazione è estremamente professionale e, pur avendo per ora assaggiato soltanto vini bianchi, le sorprese non sono mancate e lo dice: «Mi hanno sorpreso sia la qualità elevatissima sia le tante novità. Il vostro Paese non si fossilizza nel successo, cerca sempre di andare avanti».

Fra tanti operatori, diamo ora la parola ad uno dei maggiori, Michael Bömers, importatore di alcuni dei più famosi vini ita-

liani con la sua Reidemeister & Ulrichs di Brema. «Quello che mi colpisce sempre nelle vostre manifestazioni con l'Ice non è tanto che ci siano i vini "top", ma anche i loro produttori, persone dal nome straordinario nel mondo del vino, tutte le nazioni. Mi stupisce sempre il fatto che tutti possano parlare direttamente con loro, per tutto il giorno e che riescano a superare la difficoltà della lingua, sempre serviti dalle loro mani. È questa "comunicazione" che trovo eccezionale, perché il successo di un vino dipende molto anche da un rapporto del genere, al massimo livello». Gli domandiamo come un grande importatore viva questo momento non proprio facile. Ma Bömers è fondamentalmente ottimista: «Le vendite, da che mondo è mondo, hanno sempre avuto un andamento sinusoidale, salgono e scendono. Certo, ora il mercato è piuttosto chiuso, ma la cosa più importante è questa: i vini italiani non sono stati sostituiti da quelli di altri Paesi, che sarebbe stato un fatto grave. Sono sempre molto apprezzati. Tutto il resto si

risolverà. Oggi c'è incertezza per il futuro economico, e così non si fanno più le scorte di un tempo. Ma è un momento che prima o poi passerà, e tutto tornerà come prima e forse ancora meglio».

Che altro dire di questo wine-tasting con 38 produttori da moltiplicare per quattro, quanti sono i vini che hanno portato ad Amburgo, come prima a Berlino? Che i tedeschi sono in gamba, nei loro affari, e sanno distinguere molto bene fra il metallo che riesce solo a luccicare e l'oro. Vogliono essere rassicurati sulla qualità, non fosse che per il fatto che ormai tutto il mondo produce vino e spesso assai bene. Cercano grande qualità, e sono disposti a pagarla.

Cercano anche vini di più largo consumo, ma devono essere sempre molto buoni e con un prezzo appetibile. L'Italia offre loro queste due possibilità, che sono le uniche che contano. Le hanno provate e possiamo dire con certezza una cosa: almeno mentalmente, le hanno applaudite. ■

Battelli all'ancora e in navigazione sull'Alster, il fiume che nei secoli è stato uno dei motivi della florida ricchezza di Amburgo





Il tavolo dei produttori che hanno partecipato con i loro vini al wine-tasting del Sangiovese e dei suoi «figli». Da destra, Adolfo Folonari-Ruffino, Fiero Antinori, Leonardo Frescobaldi, Franco Biondi Santi, Ezio Rivella, Stefano Cinelli, Giacomo Tachis (al microfono: ha guidato la degustazione organolettica, uno per uno, di tutti i vini e in questo momento, sta commentando quello di Lionello Marchesi ancora sul podio - a sinistra -), Pino Khail, che ha coordinato il test, Mario Fregoni, che ha illustrato il ... vigneto Sangiovese, Maria Teresa Lungarotti, Enzo Morganti, Luigi Cecchi, Sergio Zingarelli, Emanuela Stucchi Prinetti, Umberto Cesari

Grande applauso al Sangiovese l'«astro» più scintillante d'Italia

In purezza e «padre» di alcuni dei nostri vini più famosi nel mondo: così s'è presentato il nostro vitigno più popolare ed aristocratico, presente in 18 regioni su 20, dal quale nascono vini come il Chianti ed il Brunello di Montalcino ● Hanno entusiasmato tutti

È stato un avvenimento inatteso, e forse per questo ancora più sentito e importante: la degustazione di 13 Sangiovese, alcuni in purezza, altri base fondamentale per vini di straordinaria risonanza nel mondo, simbolo stesso dell'«italianità» di una parte importante del nostro vino. I giornalisti tedeschi, naturalmente, ci si sono tuffati perché questo è un evento più unico che raro: diamanti della più bell'acqua presentati dai loro gemmologi, nomi che fanno parte della storia del vino italiano, che l'hanno scritta di persona e che ogni giorno aggiungono qualche riga preziosa.

Siamo in una sala dell'Hotel Vier Jahreszeiten, che dà sull'Alster, più argenteo che mai. Pino Khail prende la parola per presentare questa manifestazione, che deve coordinare e che ha già «rodato» la sera precedente: i tempi sono stretti, e un test del genere deve gran parte del successo se tutto è stato programmato al secondo. Tredici vini sono tanti, due ore sono poche, anche tenendo conto della traduzione che non può essere simultanea ma «differita» per la necessità di servirsi di un tecnico-enologo, l'unico che possa assicurare la traduzione professionale di un linguaggio scvente ostico per chi è abituato a lavorare in altri settori.

Un brevissimo saluto di Silvano Dametto, che nel suo tedesco fluente porta i saluti dell'Ice, e Khail riprende il discorso ricordando ai giornalisti il ruolo base del Sangiovese nell'enologia italiana e, ora, anche in quella internazionale, che crede in questo vitigno e lo sta utilizzando anche in California, in Australia e in Sudafrica.

Il Sangiovese è poi illustrato da Mario Fregoni, presidente del Comitato nazionale per la tutela delle Doc oltre che docente di viticoltura all'Università di Piacenza, e dall'enologo Giacomo Tachis, che ha una conoscenza probabilmente unica di questo vitigno e un «feeling» eccezionale.

Fregoni spiega che il Sangiovese è stato selezionato in Toscana, nella cosiddetta Etruria Centrale, dalla madre di ogni vite, la *Vitis silvestris*. Servendosi di lucidi e di diapositive indica le mutazioni genetiche che si sono susseguite, modificando i caratteri del grappolo. Oggi il Sangiovese è coltivato in 18 regioni italiane

su 20, ed è il più diffuso, essendo seguito - a distanza - dal vitigno Barbera. Questa varietà entra nella composizione di ben 89 vini Doc e Docg, con percentuali diverse.

Dopo la rapidissima sintesi del docente sull'estensione del Sangiovese, Giacomo Tachis parla del rapporto fra il vitigno e l'enologo, e cioè le possibilità che riesce ad esprimere grazie all'enologo. «Il Sangiovese è il fulcro di tanta nostra enologia, l'albero maestro, anche se a mio parere non ha ancora toccato il suo picco massimo. In Toscana è stato il caposipite dei famosi Vermigli, e poi del vino rosso del Chianti, quando incomincia la storiografia del principale vino italiano da esportazione. I suoi pregi nascono nella vigna e sono poi elaborati in cantina; non sono infatti la barrique né la botte che nobilitano il Sangiovese.

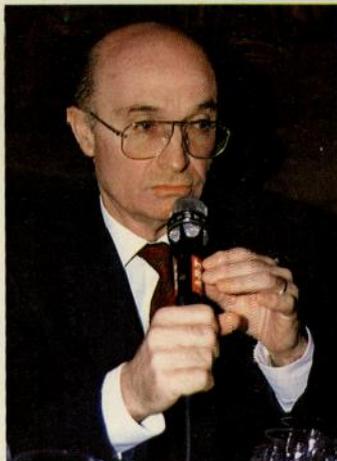
«Su di esso si basa una grande enologia, ma non è solo questo l'aspetto principale del Sangiovese: mitico e signorile, è anche socievole, perché accompagna con stile e grazia altri vini che, per loro caratteristica, tendono a prevalere. Da qui la sua signorilità, la sua eleganza mai spavalda. Ecco il suo matrimonio ideale con il Cabernet e i suoi connubi con tanti altri vini, ai quali dona sempre un'espressione, una nota di signorilità che si esprime all'olfatto e al palato, consentendo un'enologia differenziata, che va dal Novello a tanti vini tradizionali. Va bene nel legno, se la sua resa produttiva è contenuta e ben accompagnata dai caratteri pedoclimatici.

«Il Sangiovese non ama di per sé la barrique, salvo casi particolari, e anche quando non è troppo ricco, la sua espressione è quella della pronta beva, dopo esser maturato nel metallo o nelle tradizionali vasche di cemento. Ama comunque sempre il vetro, sua ottima dimora. Noi siamo entusiasti di questo vino latino, e ci auguriamo che sia sempre più pregio della nostra enologia».

Nella degustazione che è seguita, Giacomo Tachis ha poi eseguito la «scheda organolettica» di ciascun vino. Con parole precise, attente, li ha «spiegati» da maestro, come vedremo, ma anche con molta semplicità, prerogativa di chi conosce molto bene la materia e non cerca frasi ad effetto.



Silvano Dametto ha portato i saluti dell'Ice ai giornalisti; accanto, gli interventi di Mario Fregoni (storia ed estensione geografica del vitigno Sangiovese) e di Giacomo Tachis (il rapporto di questo vitigno con l'enologo)



► **Sangiovese di Romagna Doc Riserva '88 - Cesari, Castel San Pietro (Bologna). Lo presenta Umberto Cesari.**

«La mia azienda è sorta nel 1970 e si articola su 85 ettari fra le colline che dividono Imola da Bologna, interamente piantati con vigneti ad alta densità. La cantina di vinificazione è modernamente attrezzata con impianti di pressatura soffice, controllo della temperatura, stabilizzazione a freddo del prodotto, microfiltrazione. Per produrre questo vino, abbiamo selezionato le uve di Sangiovese grosso di un podere situato a 400 metri di quota in Comune di Imola. Il terreno è misto ciottoli-argilla esposizione a Sud, produzione di circa 90 quintali per ettaro ed è condotto nella me-

niera più naturale possibile per non esasperare la produzione a scapito della qualità. L'andamento climatico è stato parzialmente favorevole e, grazie all'oculata raccolta manuale, siamo riusciti ad ottenere un prodotto di ottima qualità. La fermentazione è avvenuta ad opera di lieviti indigeni ed è durata per dieci giorni».

Tachis: il colore è medio, sul carico ma non sovraeccedente, senza eccessi, tipico del Sangiovese coltivato nella zona. Completo il profumo, morbido il sapore, equilibrato, rotondo. Non è molto grasso; è già disponibile e anche simpatico, pronto per la beva anche se può continuare ancora per qualche anno.

Umberto Cesari



► **Sangiovese di Coltibuono, Igt Toscana '87, Badia a Coltibuono, Gaiole in Chianti (Siena). Lo presenta Emanuela Stucchi Prinetti.**

«La mia azienda è la più antica realtà enologica del Chianti, fondata dai monaci intorno all'anno Mille. Nella nostra famiglia siamo alla 6ª generazione ed occuparcene, dopo l'esproprio ai monaci. La proprietà è divisa in due parti principali e questo vino viene da poderi sui 300 metri, esposti a Sud-Est, Sud-Ovest, in un terreno calcareo particolarmente ricco di scheletro. Quelli utilizzati per questo Sangiovese sono stati piantati nel '46 con impianto stretto. La produzione è limitata a 35 quintali per ettaro. Il vitigno è autoctono e abbiamo sempre utilizzato gli stessi cloni. L'87 è stata una bella estate, che ha prodotto

Emanuela Stucchi Prinetti



uve sane. Vinificazione in tank d'acciaio da 70 ettolitri; la fermentazione è avvenuta fra i 26 e i 32°; niente rimontaggi ma solo follatura. Dopo la svinatura è partita la malolattica, durata un mese, il vino è stato messo in piccoli fusti d'Allier nuovi, e altri 6 in fusti con un solo passaggio».

Tachis: ottimo profumo, bilanciato fra profumo del vino e quello del legno, il colore è giustamente intenso, come si conviene ad un vino di collina abbastanza alta. La macerazione è stata giusta. Non possiamo aspettarci grandissimo corpo, ma molto stile ed eleganza, con una persistenza che durerà nel tempo.

► **Ser Gioveeto, Igt Toscana '89, Rocca**

Una veduta della splendida sala dell'Hotel Vier Jahreszeiten con i giornalisti al lavoro





La sera precedente al wine-tasting del Sangiovese si è svolta una rigorosa «prova generale», coordinata da Pino Khail. Il motivo è semplice: due cre di tempo non permettono la minima sbavatura e gli interventi dei produttori devono essere calibrati alla perfezione, anche per concedere il tempo ad un tecnico espletissimo ma... traduttore dilettante di tradurre con fedeltà i termini usati: parliamo di Guglielmo Stopper, che si rivelerà abilissimo. Sotto: parla Leonardo Montemiglio, che ha al fianco Pino Khail e Piero Antinori

«Prova d'orchestra» orologio alla mano



Il wine-tasting dei 13 Sangiovese ha richiesto un'attenta messa a punto per evitare di uscire dalle due ore programmate. I giornalisti tedeschi tengono molto alla puntualità. Per far filare tutto liscio, con la massima efficienza, la sera precedente al wine-tasting è stata svolta una prova per cronometrare gli interventi e la traduzione «affrettata», affidata a Guglielmo Stopper, uomo di grande esperienza tecnica e umoristica, ma alla sua «prima

volta» in cabina. Nelle immagini che pubblichiamo, le fasi di questa preparazione meticolosa: la riuscita di una manifestazione così importante, che ha richiamato le firme più note da tutta la Germania, non può essere affidata al caso. Gran parte del successo, dunque, va proprio ricondotta a questa «prova d'orchestra», dove ciascun «orchestrante» ha affinato il proprio ruolo con precisione certosina.



Una prova di traduzione differita con Ezio Riveia e Guglielmo Stopper, seguita attentamente da Giacomo Tachis. Accanto, Cecchi viene «accusato» di essere troppo lungo, e lui risponde mostrando il foglio pieno di cancellature: «Ho già tagliato tutto...», dice, «di più non posso!» (poi toglierà altre otto righe...)



«S. pertecnici» a consulto, Giacomo Tachis e Mario Fregoni; poi Tachis concorda con Stopper alcuni particolari mentre Emanuela Stucchi Primetti pensa bene di consigliarsi con il papà sul suo intervento



Ad Amburgo sono veramente confluiti tutti i giornalisti più importanti. Eccone alcuni. Da sinistra, Madeleine Jakits di *Der Feinschmecker* (redazione vino e cucina); Dieter Braatz capo della redazione vino e cucina di *Der Feinschmecker*; Jochen Karsten, editore delle riviste *Küche* e *Der Feinschmecker*; Joel Payne, freelance e sommelier; Friedrich Eberle, collaboratore di *Weinwirtschaft Markt*; Christa Klauke, freelance; Helmut Rienschläger, collaboratore di *Alles über Wein*



delle Macie, Castellina in Chianti. Lo presenta Sergio Zingarelli.

«L'azienda è nata per volontà di mio padre Italo e di un socio su un'estensione di 200 ettari, con le fattorie Sant'Alfonso e Le Macie. Poi sono stati impiantati altri vigneti ed è stata costruita una cantina



Sergio Zingarelli

moderna. La prima commercializzazione delle nostre bottiglie è del '78. Successivamente è stata acquistata una terza fattoria con altri 33 ettari a vigneto specializzato: complessivamente la mia azienda gestisce circa 250 ettari, fra proprietà ed affitto. Il vino che state provando è Sangiovese in purezza di un'annata non felice nel Chianti Classico: abbiamo ritardato il più possibile la vendemmia, con una cernita attentissima. La fermentazione alcolica è durata 15 giorni, alla temperatura di 28°, la maturazione è avvenuta in barrique nuove e usate: è poi seguito un anno di affinamento in bottiglia».

Tachis: come vedete, il colore è leggermente più intenso, perché ci troviamo in un'altra zona. Il Sangiovese è particolarmente difficile da sfruttare interamente. È equilibrato, abbastanza morbido, tenendo presente che i tannini del Sangiovese sono meno rotondi di quelli ad esempio del Cabernet. È un vino buono oggi, migliore domani.

► **Spargolo, Capitolare di Cardisco, Igt Colli della Toscana Centrale '88, Cecchi, Castellina in Chianti.** Lo presenta Luigi Cecchi.

«La mia azienda è stata fondata nel 1885 da mio nonno Luigi e ha potenziato le sue strutture con l'acquisizione di due aziende agricole nella zona del Chianti Classico e della Vernaccia di San Gimignano. La quarta generazione è già operante con i miei figli Cesare - ramo commerciale - e Andrea - ramo tecnico-produttivo -. Lo

Spargolo è Sangiovese in purezza. Nasce in un vecchio vigneto di quattro ettari nella zona storica del Chianti Classico. Il terreno è costituito prevalentemente da scisti argillosi, ad una altezza di 270 metri. Dopo la svinatura parte immediatamente la fermentazione malolattica. La maturazione avviene in carati da 225 litri per un periodo di dieci mesi e il vino è quindi passato in botti di rovere da 46 ettolitri per altri 12 mesi. L'affinamento prosegue poi per almeno sei mesi nelle nostre cantine a temperatura controllata. L'arnata che stiamo degustando è una delle migliori».

Tachis: dal colore si hanno anche espressioni di aroma e di sapore; il colore è sempre buon ambasciatore. Troviamo ricchezza strutturale. I tannini sono evi-



Luigi Cecchi

denti; col tempo il vino si arrotonderà. Ci vorrà ancora del tempo, forse un anno o un anno e mezzo, ma perché mostri segni di vecchiaia dovrà passare ancora tanto tempo.

► **Poggio Rosso, Chianti Classico Docg Riserva '88, Agricola San Felice, San Gusemè (Siena).** Lo presenta l'amministratore delegato Enzo Morganti.

«L'azienda San Felice è collocata nel Chianti Classico, in un ambiente particolarmente vocato alla coltivazione della vite. Il centro aziendale è in un piccolo borgo dalle origini lontanissime. 190 ettari a vigneto specializzato. Un'azienda che, pure nel rispetto delle tradizioni chiantigiane, è aperta ad importanti programmi di sperimentazione e ricerca con istituti ed Università. Il Chianti Classico in degustazione proviene da un vigneto del '74 già di mia proprietà, successivamente ampliato nello



Enzo Morganti

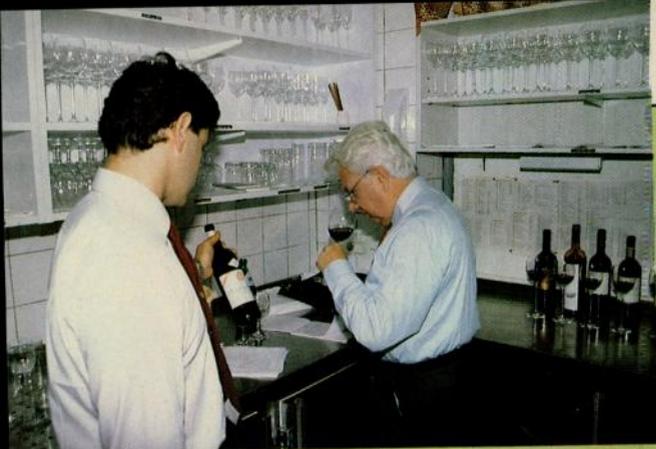
stesso ambiente e con le stesse modalità iniziali. Allevamento a Guyot semplice, 2 chilogrammi a ceppo. Virificazione in vassche inox da 100 ettolitri, maturazione in botti di rovere da 30 ettolitri, poi un lungo affinamento in bottiglia. Foggio Rosso sarà commercializzato nella primavera '93».

Tachis: il vino dev'essere anche «bello» da guardare, e questo lo è. Non più magro, come quando c'era tantissima uva bianca, e anzi mi auguro che sia possibile con il prof. Fregoni eliminare anche le piccole percentuali di bianco. La zona in cui viene coltivato è molto luminosa, e la luce serve molto. È un vino abbastanza grasso, rotondo, equilibrato, con stile. A me piace oltremodo.

► **Rubesco Vigna Monticchio, Torgiano rosso Doc Riserva '82, Lungarotti, Torgiano (Perugia).** Lo presenta Teresa Lungarotti.

«Quella del Torgiano è una zona molto piccola nel Centro Italia, quasi interamente controllata dalla nostra Casa. Fra le prime ad ottenere la Doc, e poi Docg per la Riserva che, in questo caso, porta il nome del Vigneto Monticchio, situato a 300 metri, esposto a Sud-Est con terreno mediamente calcareo. Sangiovese e Canaiolo erano già presenti nell'impianto nelle giuste proporzioni (70 e 30%). Il primo dà il corpo, il secondo lo rafforza nel colore e nel profumo. Il lungo affinamento in bottiglia, circa 6 anni, dopo 14-18 mesi di barrique, venduto a dieci anni dalla vendemmia, mantiene costanti nel tempo i suoi caratteri prevalentemente giovanili. Un peso economico, ma anche un reale investimento nella qualità, che ci permette di consegnare al consumatore un vino già piacevole ed armonico, che affinerà ancora la sua classe negli anni».

Tachis: ci troviamo davanti ad un «vino



Giacomo Tachis, con grande diligenza professionale, ha voluto assaggiare tutti i vini da Sangiovese prima del wine-tasting: ecco come si è preparato, mentre il sommelier gli mostra l'etichetta del vino che sta degustando

E poi, i complimenti...

I due traduttori, Guglielmo Stopper e Ingeborg Babitsch, hanno lavorato a stretto contatto di gomito, ribattendo a macchina tutti i testi degli interventi fino alle due del mattino, smettendo soltanto quando i vicini di stanza ... hanno protestato. A destra, i produttori hanno «provato» con Stopper. Ecco, uno per tutti, Leonardo Frescobaldi



Un consiglio del pignolissimo Khalil a Tachis e Stopper, mentre i traduttori «provano» davanti a la sala ancora vuota. Alla fine della manifestazione, Stopper ha ricevuto tantissimi, personali complimenti dai produttori, che lo seguivano in cuffia: qui dà un simpatico buffetto sulla guancia a Teresa Lungarotti



Teresa Lungarotti

di coraggio», perché invecchiare e conservare per tanti anni questo «blended» di Sangiovese e Canaiolo non è impresa facile. Il suo colore esprime una certa evoluzione. Il suo pregio migliore è il profumo eccezionale, mentre il corpo è giustamente medio. Va apprezzato con una certa attenzione: mi piace per la sua eleganza.

► **Vigna del Lago, Brunello di Montalcino Docg '87, Val di Suga, Montalcino. Lo presenta Lionello Marchesi.**

«L'azienda è stata acquistata nell'85 e possiede 36 ettari. La sua peculiarità consiste nella separazione in due corpi aziendali distinti, a Nord e a Sud di Montalcino: possiamo così sfruttare le due differenze microclimatiche sulle uve, caratteri che ritroviamo poi differenziati nei vini. Da alcuni anni sperimentiamo con nuovi cloni e densità d'impianto differenziate. Sono state vinificate separatamente uve di vigneti in età avanzata. La Vigna del Lago che presentiamo è la prima produzione che viene invecchiata a parte. Un vigneto di 5 ettari di fronte al centro aziendale, con esposizione Nord-Ovest, un terreno argilloso e povero di sostanze organiche. La densità d'impianto è di 3.600 piante per ettaro. La produzione media è di 50 quintali per ettaro di uve, poi selezionate con severità. La fermentazione dura 15 giorni a temperatura controllata. Dopo la malolattica, il 50% del vino viene posto in barrique di legno di diversa provenienza, il restante in botti di rovere di media capacità».

Tachis: è impossibile trovare un Brunel-



Lionello Marchesi

lo con colore non intenso, e questo bel colore è una conferma. Al naso si avverte il tipico profumo del Sangiovese prodotto a Montalcino, che si esprime nella terra, nel clima e nella mano del produttore. Struttura ricca, elegante, completa. Se gli manca qualcosa ... è qualche mese di affinamento.

► **Vigna del Fiore, Brunello di Montalcino Docg Riserva '86, Barbi Colombini, Montalcino. Lo presenta Stefano Cinelli.**



Alcuni dei numerosi interventi: a sinistra il giornalista sommelier Joel Payne. Al centro: Jens Priewe, uno dei giornalisti vinicoli più importanti della Germania, autore anche di libri sui vini italiani. A destra, Ulrich Koeppen del *Gourmet Journal*



Dopo aver elencato le caratteristiche climatiche del suo Brunello, Stefano Cinelli fa notare il basso tenore di solforosa. «Vigna del Fiore, 1,45 ettari di superficie, il suolo è tipico di Montalcino, sassoso, con prevalenza di galestro e sabbia: povero, quindi, di quelli che danno scarsa vigore vegetativo e pochi grappoli. La vigna attuale ne ha sostituita una mista con ulivi che risaliva al secolo scorso. Produceva uva già nel 1592, come risulta dalle imposte pagate all'epoca. Nel 1986 la primavera è stata fredda e piovosa, seguita da un'estate calda e seccata, con ritardo nella vegetazione, con produzione inferiore alla media del 15%. Dopo un settembre soleggiato, le vendemmie sono avvenute il 6 e il 7 ottobre. Vendemmia a mano, trasporto in cantine



Ezio Rivella

sa. Questa Riserva è prodotta solo nelle annate eccellenti. Oltre al normale invecchiamento in legno per tre anni, prescritto dal disciplinare, è affinato per almeno due anni in bottiglia. Dedichiamo particolare attenzione al miglioramento del Brunello di Montalcino, di gran lunga la nostra produzione più importante. È infatti in atto un reimpianto con cloni di nostra selezione, per ottenere il Brunello in assoluto più elegante e piacevole. Questo vino ha vinto la medaglia d'oro all'International Wine Competition di Londra».

Tachis: la Valle dell'Orcia è una zona



Stefano Cinelli

in cassette fermentazione in vasche inox termocondizionate, alla temperatura massima di 28°. Maturazione in botti di rovere di Slavonia di 25 ettolitri, nuove e di due-tre anni per un periodo di 4 anni. L'affinamento in bottiglia è stato di 8 mesi. La sua longevità dovrebbe aggirarsi intorno ai 50 anni».

Tachis: avete sentito parlare di galestro, di povertà di terreno, e questo si esprime nel corpo, non necessariamente ricco. È un vino rotondo, elegante, con profumo pronunciato.

► Peggio all'Orc, Brunello di Montalcino Docg Riserva '86, Banfi, Montalcino. Lo presenta Ezio Rivella.

«Questo vino viene selezionato da un unico vigneto dove l'esperienza ha dimostrato nascono le uve migliori del variegato panorama dei vini di Castello Banfi a Montalcino. Il terreno particolarmente magro, argilloso e scistoso, con abbondanza di ciottoli, a circa 290 metri, costituito da cloni selezionati, con produzioni assai bas-

importante a Montalcino. Trascina correnti miti e crea un microclima fra i più interessanti. Questo si esprime in colori e sapori. È quindi un vino ricco, che la capacità della vinificazione ha completato, con profumo e sapore di legno e ci vino insieme in un'ottima combinazione: ottimo e interessante veramente.

► Brunello di Montalcino Docg Riserva '81, Biondi Santi, Montalcino. Lo presenta Franco Biondi Santi.

«Nella mia fattoria Il Greppo i vigneti sono di oltre 20 anni per 12 ettari, mentre otto sono di tre anni, tutti innestati con Sangiovese grosso. I più vecchi, naturalmente, danno le Riserve. Le mie bottiglie più vecchie rimastemi sono del 1888, e ne



Franco Biondi Santi

ho 9 del 1851. L'ultima expertise del 185 ritenne questi vini perfetti. Attualmente ho in vendita 15 Riserve. Le trasformazioni, eclatanti, si ripetono anno dopo anno. Si comincia con i goudron dopo 15-20 anni dall'imbottigliamento, per passare alla pietra focaia dopo 30-40 anni, e poi questi profumi e sapori si fondono in armonia perfetta. Per la degustazione è importante stappare le bottiglie almeno 8 ore prima. Il mio Brunello è stato definito da Burton Anderson vino per gente paziente, ma se ben preparato per la degustazione, anche a pochi mesi dall'imbottigliamento è molto armonico e piacevole». Ha poi accennato a cloni particolari, individuati anni orsono, mentre altri due sono stati omologati quest'anno.

Tachis: il mito di questo vino si esprime in questo caso con tutta la sua gentilezza, l'armonia, con un corredo di profumi che sanno di evolute, e non di vecchio («può essere antico, mai vecchio»), di classe, molto ricco di struttura, con grande persistenza di profumo.



La spettacolare parata dei bicchieri che hanno contenuto i 13 Sangiovese, alla fine del wine-tasting: il tavolo dei produttori si è trasformato in un gigantesco rucino scintillante



Un gruppo di giornalisti segue attentamente la traduzione in cuffia mentre il sommelier Silvio Peri serve con consumata professionalità un vino. Sono, da destra: Carola Reich della *Ceres Verlag* di Bielefeld, che pubblica libri del settore; Walter Gorschenek, specialista gastronomico della rivista *Hörszu* (tiratura 3.900 mila); Rüdiger Albert di *Rheparia-Fachverlag*; Frauke Stüten della *Bauer-Verlag*, una delle grandi Case editrici di Amburgo; Kerstin Görn di *Für Sie*. Nella foto a destra Eckard Supp, freelance, collaboratore anche di testate italiane: pubblica anche una newsletter sul vino italiano. Come si vede in queste pagine, tutta la stampa si è presentata comzatta all'appuntamento



Leonardo Frescobaldi

► **Montesodi, Chianti Rufina Docg '88, Frescobaldi, Firenze.** Lo presenta Leonardo Frescobaldi.

«La mia famiglia coltiva in Toscana 750 ettari di vigneto suddivisi in otto aziende agricole. Una di queste è la Tenuta del Castello di Nipozzano, nel cuore del Chianti Rufina, che ha molto contribuito a far conoscere nel mondo la personalità e lo stile del Chianti Rufina. All'interno di questa Tenuta si trova il podere di Montesodi, con una superficie di appena 12 ettari, ad un'altitudine di 350 metri, dove mio padre, nel '55, piantò una particolare qualità di Sangiovese.

Le vigne che hanno dato questo vino hanno un'età di 33 anni, il Montesodi è prodotto solo nelle annate più favorevoli - la produzione media è di 50 mila bottiglie - j-cito che diehiara la scarsa produzione per ettaro. Fu un'annata molto favorevole, con uve sanissime. La macerazione sulle bucce durò 15 giorni, poi il vino maturò in barrique d'Allier per 22 mesi. L'imbot-

tagliamento avvenne l'11-12 marzo '91 (12.500 bottiglie). L'inizio della distribuzione avverrà fra breve».

Tachis: qui c'è sostanza, lo si vede dal colore condensato. È intenso al profumo, il colore esprime vinosità equilibrata. È quasi maturo, ma non del tutto ancora, perché promette una durata d'irzi eccellente.

► **Tignanello, Igt Toscana '88, Antinori, Firenze.** Lo presenta Piero Antinori.

«Tignanello è il nome di un antico vigneto nella zona centrale della Toscana. Le caratteristiche ambientali sono molto particolari, dall'altezza - poco meno di 400 metri - che determinano un microclima ideale, con notti fresche e giornate calde. Il terreno è composto quasi esclusivamente



Piero Antinori

da galestro, da questa roccia che si decompone quando affiora in superficie e dà un terreno assai poco fertile, che produce alta qualità e bassissima quantità. L'esposizione a Sud-Ovest garantisce una perfetta insolazione del vigneto. Tignanello è pro-

dotto tradizionalmente con l'80 per cento di Sangiovese e il 20 per cento di Cabernet.

Quest'ultimo conferisce maggiore complessità, colore intenso, maggior quantità di tannini nobili, senza però modificare sostanzialmente i caratteri di base del Sangiovese.

Circa 20 mesi in barrique in gran parte nuove e subisce poi un ulteriore affinamento in bottiglia per due anni. Quest'annata ha dato un vino intenso, molto strutturato, di lentissima evoluzione ma con un grande potenziale d'invecchiamento».

Tachis: mi consentirete di astenermi dal commentare le caratteristiche del mio Tignanello (ndr: come noto, Giacomo Tachis è proprio ... l'inventore di questo vino straordinario). Solo un consiglio: se l'avete in casa, non bevete questo Natale ma aspettate quello prossimo.

► **Cabreo Vigneto Il Borgo, Igt Colli Toscana centrale '85, Ruffino, Pontassieve (Fi).** Lo presenta Adolfo Folonari-Ruffino.

«I Tenimenti Ruffino sono situati nella Toscana Centrale, perlopiù tra Firenze e Siena, zone particolarmente vocate per vini di grande qualità. Noi produciamo tre vini Docg. Verso la metà degli Anni Sessanta la Ruffino ha cominciato un processo di rinnovamento agricolo collegato a studi e ricerche nei suoi vigneti e nelle sue cantine. Questo per seguire due finalità: da una parte introdurre e studiare diversi vitigni innovativi per la Toscana. Il vino che presento oggi fa parte di quest'ultimo stile. Prodotto da Sangiovese al 70 per cento e Cabernet Sauvignon al 30 per cento, il vigneto è coltivato a circa 400 metri in una

Angelo Gaja non ha resistito alla curiosità di vedere i suoi colleghi del Sangiovese al lavoro: si è... infiltrato nella sala con la sua collaboratrice Elisabeth Kalmund-Juszyk e, alla fine, ha sportivamente e calorosamente applaudito. Alla sua destra, il giornalista Hartmut Pagenkopf. A destra: fitto scambio di impressioni fra Vittorio Vallarino Gancia e il giornalista Enrico Bcsi. Gancia si è pubblicamente complimentato per l'organizzazione e ha rivolto un caloroso ringraziamento a Tachis e a Khai.





Altri giornalisti alla Weinprobe. Da sinistra: Hans Herbert Holzamer del *Süddeutsche Zeitung* di Monaco; Antje Blum, vicepresidente del *Food Editors Club*, un'associazione prestigiosa di giornalisti del settore agroalimentare. L'ultimo a destra è Mario Scheuermann di *Die Welt* e del settimanale *Welt am Sonntag*. Nella foto a destra: da sinistra, Getraud Schwillo di *Kochen & Geniesst*; Brigitta Scharnhorst, responsabile food di *Journal für die Frau*; Marianne Störzbach, redattrice responsabile del settore vino di *Essen & Trinken*. Lei sta servendo il sommelier Olivo Brunello

nostra tenuta. La selezione clonale, l'elevata densità di piante per ettaro e la bassa resa (60-65 quintali per ettaro): tutto questo contribuisce alla qualità di questo vino. La fermentazione avviene in tank d'acciaio inox, alla temperatura controllata di 28-30°; la macerazione su vinacce dura 15 giorni. Dopo la malolattica il vino matura per 14 mesi in barrique di quercia bianca,



Adolfo Folonari Ruffino

delle quali il 50 per cento nuove.

Tachis: grande ricchezza di intensità cromatica, che promette grandi cose per il nostro naso e il nostro palato; si vedono i controlli: severi di vigne e cartine. I tannini presenti, che hanno bisogno di evolversi, promettono soddisfazioni ancora maggiori nei prossimi anni. Il profumo elegante indica una grande armonia fra vino e barrique. Ma amerà ancora il vetro...

Nel corso della degustazione non sono evidentemente mancate le domande dei giornalisti, dei quali riportiamo le immagini in queste pagine. Ad Emanuela Stacchi è stato chiesto come mai il suo Sangiovese figura nella classe Igt e non in una Denominazione. «Perché all'inizio degli Anni Ottanta avevamo bisogno di affiancare alle Denominazioni un vino "libero", con una particolare filosofia aziendale». Altra domanda, a proposito di Rocca delle Macie, sul motivo per cui sono state scelte diverse annate. La risposta è di Tachis: ogni anno ha la sua espressione, e questa degustazione deve toccare realtà diverse e non soltanto i migliori millesimi.

Un giornalista vuole sapere, a proposito del Chianti Classico Poggio Rosso San Felice, se non abbia avuto un passaggio in barrique. Morganti ribadisce che sono state utilizzate solo botti di rovere da 30 ettolitri.

Entrando nel mondo del Brunello di Montalcino, si è voluto sapere di più sulla selezione clonale. Per tutti ha risposto Ezio Rivella: la selezione clonale è certamente alla base di ogni realtà produttiva, specialmente a Montalcino. I cloni finora raccolti sono 80, e le microvinificazioni che si susseguono da anni hanno ristretto la rosa di quelli più interessanti a 10-15. Fregoni ribadisce che, nel lavoro di selezione, i cloni migliori si trovano nei vigneti più vecchi e quelli ideali sono composti da grappoli e acini piccoli, che offrono un rapporto più favorevole fra buccia - dove nasce la qualità - e polpa.

Molti giornalisti hanno però preferito un'altra sede per rivolgere le loro domande: quella del wine-tasting «generale» seguito a questo particolarissimo. E, come a Berlino, sia Fregoni sia Tachis sono stati «requisiti» a lungo, come i produttori, ben felici di trasmettere le loro esperienze a professionisti così competenti e interessati.

Il successo, dunque, è stato pieno e ha dimostrato la grandissima importanza del ruolo del Sangiovese in gran parte della nostra enologia: un vitigno davvero «socievole e signorile», come lo definisce il dott. Tachis, che come nessun altro conosce questa varietà, «ancora capace di darci in futuro altre sorprese».

Il fatto che questo sia un vitigno ormai richiesto da Paesi giovani ma estremamente evoluti, come California, Australia e Sudafrica, è solo un'ulteriore conferma della sua straordinaria capacità di adattamento alle condizioni più diverse. E anche questo è un aspetto della sua grandiosità universale.

Bruno Donati

È con questa bella veduta parziale della sala che ha onorato il Sangiovese con tutto il rispetto e la simpatia che meritava, chiuciamo questo servizio

