

DEVINIS

LA COMPETENZA, LA PROFESSIONALITÀ,
LA CULTURA, IL PIACERE,
I PROTAGONISTI DEL BERE BENE

Maggio / Giugno 2009





Quando i Vini scrivono la storia

di Cesare Pillon

**AL VINITALY L' AIS HA RIVISITATO
 IL RISORGIMENTO ENOLOGICO
 CON UNA DEGUSTAZIONE,
 PER CERTI VERSI RIVOLUZIONARIA,
 CHE NON HA PRECEDENTI**

C'è sempre una prima volta. Però la degustazione che l'Associazione italiana sommelier ha organizzato al Vinitaly, giovedì 4 aprile 2009, non è stata soltanto una prima volta, ma un avvenimento memorabile. Il titolo dell'iniziativa, "Dieci vini che hanno cambiato la storia presentati dai campioni dell'Ais", già preannunciava che si sarebbe volato alto, nel cielo dell'enologia italiana. Ma si è capito che quella non sarebbe stata una degustazione come le altre quando il presidente nazionale Terenzio Medri, per presentarla agli intervenuti, si è riferito a una coincidenza densa di significati: l'Ais è nata 44 anni fa, e proprio

in quel periodo il vino italiano muoveva i primi passi del suo Risorgimento, un Risorgimento a cui la crescita culturale dei sommelier ha fornito un contributo di primaria importanza. Senza quei dieci vini l'Ais non sarebbe ciò che è oggi, senza l'Ais quei vini non avrebbero avuto lo stesso impatto sulla realtà.

L'eccezionalità dell'evento, prima ancora che esso cominciasse, era già stata percepita dal pubblico, affluito numeroso e puntuale in un orario piuttosto scomodo, alle due del pomeriggio, subito dopo la cerimonia d'inaugurazione: i presenti erano 198 semplicemente perché la sala Argento del Palaexpo, a VeronaFiere, non ne può ospitare di più, con dieci bicchieri allineati davanti a ciascuno. Tanto più che accanto ai dieci bicchieri c'erano anche due piatti con dieci appetizer. Come mai? Il motivo lo ha chiarito il giornalista Cesare Pillon (che è anche l'autore di questo articolo. E' imbarazzante scrivere di se stessi in terza persona: finora lo aveva fatto soltanto un altro, che però si chiamava Giulio Cesare, per narrare nel De bello gallico le proprie imprese, ma chiamarsi Cesare come lui non basta per ottenere gli stessi risultati).

"DIECI VINI CHE HANNO CAMBIATO LA STORIA PRESENTATI DAI CAMPIONI DELL' AIS"

VINI	RELATORI	PRODUTTORI
 1. Giulio Ferrari Riserva del Fondatore	 Mauro Lunelli	Ferrari
 2. Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi	 Maurizio Zanella	Ca' del Bosco
 3. Vintage Tunina	 Silvio Jermann	Silvio Jermann
 4. Gaia & Rey	 Gaia Gaja	Gaja
 5. Bricco dell'uccellone	 Raffaella Bologna	Braida - Giacomo Bologna
 6. Tignanello	 Albiera Antinori	Marchesi Antinori
 7. Monteverrano	 Silvia Imperato	Silvia Imperato
 8. Masseto	 Leonardo Raspini	Tenuta dell'Ornellaia
 9. Amarone Vaio Armaron Serego Alighieri	 Raffaele Boscaini	Agricola Masi
 10. Torcolato	 Fausto Maculan	Maculan

Dieci vini che hanno fatto storia, dunque, che però non sono stati degustati in sequenza storica, scaglionati cioè secondo l'anno di nascita. Per coerenza con l'impostazione dell'evento, sono stati serviti come accompagnassero un pasto: spumante all'antipasto, bianco con primo piatto e pesce, rosso con carni e formaggio, dolce con il dessert. Tutti e dieci accompagnati da uno stuzzichino studiato appositamente per esaltarne il sapore da altrettanti sommelier. Ma non dieci sommelier normali: dieci autentici campioni, cioè sommelier qualificatisi in questi anni come i migliori d'Italia o addirittura del mondo

Per realizzare questo schema originale e innovativo era stata studiata una brillante soluzione pratica: su ogni appetizer era fissata una bandierina con il nome del vino a cui era abbinato e di chi lo aveva suggerito. Ma quali erano questi dieci vini così significativi? Chi erano i dieci campioni dell'Ais mobilitati per l'impresa? E quali abbinamenti avevano proposto?

Spumante Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 1999

Primo in degustazione uno spumante trentino, il Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 1999, chardonnay in purezza maturato sui lieviti addirittura per dieci anni. Quando comparve per la prima volta nel 1980, era frutto della vendemmia 1972. La sua maturazione era quindi più breve, allora, otto anni, ma destò ugualmente grande sorpresa perché fino allora raramente gli spumanti avevano soggiornato sui lieviti più di un anno e mezzo. Furono colti di sorpresa perfino Gino e Franco Lunelli, titolari dell'azienda insieme al fratello Mauro: quest'ultimo, enologo della casa, ha infatti raccontato di aver preparato quella straordinaria riserva di nasco da tutti. Singolare la vicenda, e singolare l'abbinamento elaborato da Federico Graziani, miglior sommelier d'Italia del 1998, in servizio a Milano nel ristorante Il luogo di Aimè e Nadia, due stelle Michelin. Per spiegare quanto fosse felice l'unione della testina di maialletto di cinta senese croccante alle erbe aromatiche con



L'Ais, ha spiegato Pillon, ha voluto proporre la sua degustazione in una versione nella quale si esprimesse la sua più intima essenza, la sua stessa cultura. E poiché il compito più alto a cui sono chiamati i sommelier che essa rappresenta è di individuare qual è l'abbinamento più felice del vino con il cibo, si è scelto di organizzare una degustazione di vini importanti sì, ma abbinati a quei cibi con cui essi hanno un rapporto che Luigi Veronelli definiva poeticamente *matrimonio d'amore*. "Mi preme far notare", è stata la premessa di Pillon,

"che il titolo della manifestazione è privo dell'articolo: non sono i dieci vini che hanno cambiato la storia dell'oenologia italiana. Se lo fossero non potrebbe mancare, per esempio, il Sassicaia. Ma il Sassicaia, come i Barolo, i Barbaresco, i Brunello di Montalcino, erano già venuti al mondo prima della creazione dell'Ais, mentre le bottiglie in degustazione sono tutte nate durante gli ultimi 44 anni, cioè da quando opera questa associazione, e ciascuna di esse ha segnato una svolta, una tappa, un momento importante".

CAMPIONI AIS



Federico Graziani
Campione d'Italia 1998



Michele Garbuio
Campione d'Italia 2006



Piero Sattanino
Campione del Mondo 1971



Bruno Casetta
Vicecampione del Mondo 1986



Ivano Antonini
Campione d'Italia 2008



Luca Gardini
Campione d'Italia 2004



Agostino Buillas
Campione d'Italia 1995



Gianfranco Bolognesi
Campione d'Italia 1974



Antonello Maietta
Campione d'Italia 1990



Eddy Furlan
Campione d'Italia 1980

il Giulio Ferrari non ha avuto bisogno però di molte parole: l'assaggio aveva già convinto tutti.

Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi 1997

Il Franciacorta Docg assaggiato subito dopo era preparato con uve di chardonnay, pinot bianco e pinot nero della vendemmia 1997, cioè di 12 anni prima. Straordinario era che il degorgement, la sboccatura, fosse stata praticata nel novembre del 2003, cioè quasi sei anni fa: dopo la sboccatura, gli spumanti cominciano a decadere, mentre la Cuvée Annamaria Clementi 1997 era fresca come una rosa, con una lunga vita dinanzi a sé. Al suo esordio (vendemmia 1979 si chiamava semplicemente Millesimato di Ca' del Bosco, e questo è stato il suo nome fino a quando il suo autore, Maurizio Zanella, come ha raccontato lui stesso, non ha deciso di dedicarla alla mamma, Annamaria Clementi. Da un quarto di secolo, ormai, questa cuvée rappresenta il vertice a cui è arrivata la qualità in



Franciacorta. La sua elegante pienezza è stata esaltata da una gustosa tartare di mazzancolla marinata agli agrumi con patate violette, proposta da Michele Garbuio, il sommelier campione d'Italia del 2006 che presta la sua opera nel ristorante Acanto dell'hotel Principe di Savoia a Milano.

Vintage Tunina 2006

Il bizzarro destino del Vintage Tunina, terzo vino in programma, è che volendo essere diverso da tutti gli altri bianchi friulani ne è diventato il simbolo. Il millesimo degustato al Vinitaly era il 2006, 31 anni dopo quello d'esordio: la prima vendemmia posta in commercio fu infatti il 1975, ha ricordato il produttore, Silvio Jermann, dopo due anni di sperimentazioni. Per stupire, allora, non gli mancava nulla: scaturiva da un uvaaggio di grappoli surmaturi in una regione di vini di monovigna fatti con uve raccolte precocemente, la sua vinificazione era innescata da lieviti naturali invece che selezionati, e aveva fatto la fermentazione malolattica, evitata da tutti gli altri. Eppure si è dimostrato molto longevo, pur non soggiornando neanche un giorno nel legno. Profumato, sensuale ed elegante vino del nord-est, è stato felicemente accoppiato al brandacujun, preparazione del nord-ovest ligure a base di stoccafisso, per scelta di Piero Sattanino, il sommelier medaglia d'oro di campione del mondo nel 1971 che è oggi titolare dell'hotel Parigi a Bordighera.

Gaia e Rey 2002

Le Langhe sono da sempre terra di grandi rossi. Dal 1983, prima vendemmia del Gaia e Rey, sono diventate anche terra di grandi bianchi. E lo chardonnay, con le cui uve è fatto, è stato adottato in misura superiore ai vitigni autoctoni. Il lato più curioso di questo vino è però un altro: il suo autore, Angelo Gaja, lo ha declinato al femminile chiamandolo con il nome della figlia maggiore, Gaia (con la i normale, non con la J) e con il cognome della nonna materna, Clotilde Rey, una donna che ha avuto grande importanza nella storia dell'azienda. Azienda che sta festeggiando 150 anni di vita. Simbolicamente, quindi, le donne come passato e futuro della casa. Difatti a presentare il vino è stata proprio Gaia Gaja, coprotagonista dell'etichetta. E l'abbinamento? Lo ha scelto Bruno Casetta, medaglia d'argento 1986 al campionato per il miglior sommelier del mondo, attualmente direttore dei ristoranti di Piero Chiambretti a Torino. Azzeccatissimo: tocchetti di fegato grasso d'anatra in crosta di nocciole con salsa allo scalogno e aceto balsamico.

■ Bricco dell'Uccellone 2006

Vino rosso rivoluzionario, il Bricco dell'Uccellone: battezzandolo con un nome irridente e malizioso, Giacomo Bologna ottenne 24 anni fa che fosse riconosciuta l'aristocratica nobiltà di un vino considerato fino allora irrimediabilmente plebeo: la Barbera come la chiamava lui, da buon piemontese. Come riuscì a farle fare questo salto vertiginoso di status? Facendola soggiornare nella piccola botte chiamata barrique. E' questa la chiave per capire: storicamente la barrique, originariamente usata per il trasporto e quindi facilissima da spostare, era la più adatta per erigere le barricate, che proprio da essa hanno preso il nome. Ed è con le barricate che si fanno le rivoluzioni. Compresa quella del Bricco dell'Uccellone, raccontata da Raffaella Bologna con la stessa capacità di suscitare simpatia che caratterizzava suo padre. Di grande effetto anche l'abbinamento con il carpaccio di filetto leggermente affumicato suggerito da Ivano Antonini, il sommelier campione d'Italia Ais del 2008 che opera nel ristorante Il Sole di Ranco, una stella Michelin.

■ Tignanello 2001

Il Tignanello è il padre dei SuperTuscans che sposano il più importante vitigno autoctono della loro regione, il sangiovese, con quelli internazionali. Ma non nacque con queste caratteristiche: il primo Tignanello, della vendemmia 1971, era un Chianti senza le uve bianche, maturato in barrique. Fece sensazione perché era un Vino da Tavola più caro delle Riserve di Chianti Classico. Con l'attuale assemblaggio, sangiovese 85%, il resto cabernet sauvignon e franc, ha ricordato Albera Antinori, illustrandone la storia, si presentò alla seconda uscita, quattro anni dopo, con la vendemmia 1975. E allora sì, fu davvero innovativo: con esso il papà di Albiera, Piero Antinori, aveva creato una nuova tipologia di vino. E l'etichetta che vi appose, progettata dall'architetto Silvio Coppola, ha innescato anch'essa una rivoluzione. Affidato a Luca Gardini, il sommelier del ristorante Cracco di Milano che ha conquistato il titolo di campione d'Italia nel 2004, il Tignanello 2001 è stato abbinato in passionale abbraccio a una terrina di capriolo con mosaico di frutta secca.

■ Montevertrano 2004

Un filo segreto collega il Montevertrano, primo vino innovativo della Campania, al Tignanello: il collegamento più evidente è che ha lo stesso schema, cioè miscela uve di varietà internazionali, cabernet sauvignon e merlot, con una autoctona, l'aglianico. Ma c'è di più: per vinificare la prima annata, il 1993, la sua produttrice, Silvia Imperato, si assicurò la collaborazione d'un amico enologo, e questo amico era Renzo Cotarella, direttore tecnico della Marchesi Antinori. Oggi l'enologo che cura l'elaborazione del Montevertrano è il fratello, Riccardo Cotarella, ma la vera autrice è lei, Silvia Imperato, fotografa di grande sensibilità, che ha presentato alla degustazione il suo vino, intrigante e ricco di fascino, trasmettendo a tutti l'intensità della sua passione. A proporre il sorprendente ma indovinato abbinamento di questo rosso salernitano con un cubotto di tonno



affumicato in crosta di nocciole con salsa di peperone di Montevertrano è stato un valdostano: Agostino Buillas, sommelier campione d'Italia del 1995, titolare del Cafe Quinson di Morgex.

■ Masseto 2004

Il Masseto, Merlot di Bolgheri in purezza, primo e unico vino non francese trattato sulla Place de Bordeaux, ha segnato una svolta nella storia del vino italiano, e non solo: difatti l'annuncio che da ottobre cinque négociants bordolesi ne commercializzeranno 6 mila bottiglie, il 20% delle 30 mila prodotte dalla Tenuta dell'Ornellaia, è stato dato nella sede di Mediobanca, il sancta sanctorum della finanza italiana. L'evento è enorme sul piano simbolico. Nato con la vendemmia 1986, il Masseto è arrivato in vent'anni a un traguardo che nessun altro vino al mondo aveva finora osato proporsi. Come c'è riuscito? L'ha raccontato il direttore della Tenuta dell'Ornellaia, Leonardo Raspini: salendo ogni anno più in alto sulla scala della qualità assoluta, curando fino all'esasperazione ogni minimo dettaglio, è giunto a ottenere il voto di 100/100 da Wine Spectator per il millesimo 2001. Gianfranco Bolognesi, patron del ristorante La Frasca a Cervia, campione d'Italia dei sommelier Ais nel 1974, ha suggerito l'abbinamento del Masseto 2004 con una terrina di cacciagione.

■ Amarone Vaio Armaron 2003

L'Amarone forse è sempre esistito, ma ha questo nome