

Guida | **Enoteca**

Cronaca di una **degustazione** indimenticabile. Una sfilata di bottiglie **eccelse** per l'appuntamento annuale dei più illustri **assaggiatori del mondo** | Bruno Vespa

# Dalla parte dei sommelier

**A**VETE PRESENTE I BAMBINI quando trovano sotto l'albero di Natale tanti giocattoli e li scartano uno per uno rinnovando sorpresa e godimento a ogni mossa? Bene, per un gruppo di appassionati, Babbo Natale ha le sembianze di **Franco Ricci**, presidente dell'Associazione mondiale dei sommelier, che li riunisce una volta l'anno per una degustazione privata di bottiglie eccelse. Stavolta l'occasione è stata il decimo compleanno (ma sembrava il centenario, tanto si è affermata) di *Bibenda*, la rivista dell'associazione. La tavola era alla Pergola del Rome Cavalieri, dove la signorile familiarità di Heinz Beck si accompagna a una cucina da tre stelle e un servizio perfetto. Furono serviti, in apertura, fegato grasso d'anatra con mele, mandorle e amaretti e poi capesante, fagioli e cotiche. Ci fu un tripudio di quattro grandi Champagne accompagnati a due nostri grandi spumanti. Chi scrive ama le vecchie annate e dunque si deliziò con un **Giulio Ferrari** Riserva del Fondatore del 1990. Ventidue anni passati in un soffio, tanta era la freschezza, imitata dal **Ca' del Bosco** del 1985 che Maurizio Zanella definisce «ante Annamaria Clementi» (assaggiammo negli anni scorsi della stessa serie uno strepitoso 1979). La stessa emozione del Giulio Ferrari ce la dette il **Dom Pérignon** Oenothèque 1996, anch'esso di grande freschezza. Qui c'è classe francese, il fascino italiano. Appena una tacca sotto (ma siamo sempre nell'eccellenza) Le Mesnil sur Oger Grand Cru S 1996 di **Salon**. In genere non sveniamo dinanzi agli Champagne rosé, che peraltro costano più di quelli normali. Ma il Demi Sec Ambonnay Grand Cru 1990 di **André Buefort** è il migliore del genere che ci sia mai capitato assaggiare.

Per i bianchi fermi furono servite le annate storiche di due classici. Il **Gaja & Rey** 1989 dopo oltre vent'anni dà ancora il meglio di sé, mentre il Pinot Bianco Altare Riserva Massima 1987 di **Gaspere Buscemi** ha perso un po' di personalità. I bianchi francesi furono strepitosi. Il migliore ci parve il Montrachet Grand Cru Marquis de Laguiche 2004 di Jo-



**séph Drouhin**: roba da sballo. Ma gli stava alla pari, nella sua assoluta diversità, l'*Hermannshöhle Riesling Grosses Gewächs 2007* di **Dönnhoff**. Sobrio

ed elegante nella sua classe il Sancerre Les Monts Damnés 2007 di **Didier Dagueneau**, mentre del Corton Blanc Grand Cru Le Charlemagne 2007 di **Chandon De Briailles** colpiva l'equilibrio. Venivano intanto via via serviti gli spaghetti cacio e pepe con gamberi bianchi marinati al limone, l'emincé di terrina di vitello con vinaigrette di carciofi e tartufo nero e il piccione con scorza nera, battuto di pinoli e uva passa, salsa alla grappa.

Su tutta la tavola si diffuse un brusio di ammirato stupore quando i sommelier servirono il Montepulciano d'Abruzzo 1977 di **Valentini**. Il massimo della votazione possibile per un vino grande da commuovere. Giù il cappello dinanzi al Brunello di Montalcino Riserva 1964 di **Biondi Santi**: un vino di 50 anni che può competere con chiunque. Bellissimo invecchiamento per il Chianti Rufina Riserva 1958 della **Fattoria Selvapiana**, mentre il Barolo Monfortino Riserva 1996 di **Giacomo Conterno** si presentò nobile, strutturato e fedele alla tradizione. Tra i grandi rossi francesi, tutti di livello eccezionale, ci convinsero di più l'*Hermitage Rouge 1998* di **Jean Louis Chave** e *La Tâche Grand Cru 2007* di **Romanée Conti**. Un'inezia sotto il Pinot Nero Nuits St. Georges Premier Cru Les Boudots 1999 di **Leroy**.

Quando fu servito lo Château Haut Brion Premier Grand Cru Classé 1970 tutti si tolsero il cappello, salvo rimetterselo (con rispetto) perché la leggenda di questo grandissimo vino si manifesta solo nel retrogusto. Per accompagnare la chiusura al cioccolato, furono versati il Breumel in den Mauern Riesling Trockenbeerenauslese 2007 di **Weingut Müller Catoir**, il Porto Vintage Nacional 1980 della **Quinta do Noval** e il Marsala Superiore Riserva 1860 in memoria di **Marco de Bartoli**. Niente da dire sui primi due, ma il Marsala annichilì tutti. Un retrogusto che valeva da solo la serata. 