



BERE

GUIDA AI SOTTILI PIACERI DELLA VITA

LA SORPRESA
IL VINO
NELLE ANFORE

IL CONFRONTO
SUPERTUSCAN
CONTRO
NUOVO MONDO

LA CERTEZZA
I BIANCHI
DELLA MOSELLA

LA DELUSIONE

SASSICAIA

la caduta
degli
Dei



2000
CUPOLE
...TA DI TRINORO

ROSSO
TOSCANA
...CAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
...O E IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE
...I TRINORO SRL - SARTEANO ITALIA
...SPERDERE IL VETRO NELL'AMBIENTE

2000
NIPOZZANO
RISERVA



CHIANTI RUFINATO

...AZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E S...
...OTTA MARCA DI PROTEZIONE DELLA ...
750-e ITALIA

MARCHESI DE'
FRESCOBALDI



Italia contro

La nostra squadra di assaggiatori alle prese con tre grandi rossi toscani e altrettanti loro internazionali cugini



La nostra prima degustazione avviene nella stupenda cornice di un grande ristorante. Cracco Peck, nel centro di Milano. Il locale, arredato dall'architetto Beretta sul finire degli anni novanta. Il personale ci ha riservato un grande tavolo e ha provveduto a sistemare i bicchieri nella postazione di ogni assaggiatore. Regna il silenzio, quello che accompagna l'inizio di un rito o di una cerimonia.

Supertuscans

Le bottiglie scelte hanno le etichette coperte, perché i degustatori possano veramente assaggiare alla cieca. Sono per adesso in una zona della magnifica cantina di Cracco Peck, ad aspettare di essere giudicate. Come le abbiamo scelte? Hanno un punto in comune, l'appartenenza a una categoria strana. Non le abbiamo infatti

scelte in base al vitigno, e neanche alla Doc. Abbiamo chiamato la degustazione "Supertuscans contro Nuovo Mondo", una definizione che merita qualche chiarimento. Innanzitutto, che cosa sono i Supertuscans? L'espressione fu coniata negli anni Ottanta per quei vini da tavola, né Doc né Docg, a base cabernet. Si trattava di vini prodotti in Toscana, di alta qualità e molto più cari dei tradizionali vi-

Nuovo Mondo



ni toscani fatti con uva sangiovese, come il Brunello, il Chianti, il Vino Nobile di Montepulciano. Vini corposi, invecchiati in barrique, le piccole botti di rovere che danno loro aromi molto intensi di vaniglia e spezie. Riassumendo, le caratteristiche che un Supertuscan deve possedere per poter essere considerato tale sono le seguenti: non deve appartenere a nessuna Doc o Docg; deve essere prodotto

in Toscana; deve essere fatto con una buona base di uve cabernet, generalmente mescolata a merlot; deve essere invecchiato in barrique; deve essere un vino rosso corposo, un concentrato di sapore e profumi.

Vini internazionali

Dunque: i Supertuscans sono fatti di solito con cabernet e merlot, due vitigni "internazionali", ovve-

ro coltivati un po' in tutto il mondo e in tutto il mondo caratterizzati da profumi e sapori molto tipici. Questo ci spinge a una precisa considerazione: i Supertuscans sono vini fatti per piacere a livello internazionale e per piacere subito, immediatamente, appena stappati. Sono rossi che danno una sensazione di morbidezza in bocca, hanno profumi inebrianti e un gusto di frutti rossi che rimane sul

UNA SQUADRA A PROVA DI BOMBA

I vini che ogni mese presentiamo in questa rivista richiedono palati esperti e sensi allenati per comprenderne appieno tutte le sfumature. Per questo abbiamo sentito il bisogno di mirare molto in alto nel dotarci di una squadra di assaggiatori a prova di bomba. Abbiamo anche trovato l'accordo sul fatto che per ora i membri di questo gruppo saranno coperti da anonimato. Abbiamo deciso di operare in questo senso per proteggere i nostri esperti dalle inevitabili pressioni di certi produttori con pochi scrupoli.

palato all'infinito. Già al primo sorso ci fanno provare un'intensità di sensazioni che stordisce. Alcuni esperti li definiscono "mostri da concorso": vini poco adatti per pasteggiare, perché troppo saporiti e profumati, e poco adatti per essere tenuti in cantina a invecchiare. Sono fatti su misura per dare il massimo appena imbottigliati e messi sul mercato. All'interno di questa categoria,

abbiamo scelto tre vini che la rappresentassero in maniera degna. Tre vini che fossero riconosciuti come eccellenti dal panorama degli intenditori e dei degustatori ma che allo stesso tempo non fossero i "soliti nomi". Non volevamo, per farla breve, scegliere dei vini adatti solo "a chi beve l'etichetta". Ecco perché le bottiglie scelte sono di tre aziende di culto per chi ama il vino e la sua qualità, non



LA CLASSIFICA

<p>1 91 PUNTI</p>	<p>2 88 PUNTI</p>	<p>2 88 PUNTI</p>	<p>4 85 PUNTI</p>	<p>5 84 PUNTI</p>	<p>6 83 PUNTI</p>
<p>1° Rosso di Toscana Le Cupole 2000 Trinoro 77,00 euro</p>	<p>2° Lupicala 1999 Tenuta Il Terriccio 140,00 euro</p>	<p>2° Almaviva 1997 Montes 88,00 euro</p>	<p>4° Paleo Rosso 1998 Azienda Le Macchiole 52,00 euro</p>	<p>5° Cabernet Sauvignon 1997 Winn's - 115,00 euro</p>	<p>6° Rubicon 1995 Meerlust - 34,00 euro</p>



per chi è attento solo alla moda e ai nomi famosi. Il primo, Le Cupole 2000, è la nuova creazione dell'Azienda Trinoro, della zona Sud della provincia di Siena. Il boss dell'azienda, Andrea Franchetti, ha imparato a fare il vino a Bordeaux. Le Cupole 2000 è la sua nuova scommessa: un vino che dà sensazioni di grande morbidezza al palato, con un sapore intenso di frutti di bosco. Un po' come il Lupicaia 1999 della Tenuta Il Terriccio, anche lui caratterizzato da profumi intensi di mirtillo e da un gusto di quelli che riempiono la bocca e quasi sfamano. Il proprietario della tenuta di Vada, in provincia di Livorno, Rossi di Medelana, è un appassionato di cavalli: abbiamo scelto il Lupicaia 1999 perché anche lui, a suo modo, è un cavallo di razza. Il terzo rappresentante della categoria in questa degustazione è il Paleo Rosso 1998

COME PROVIAMO I VINI

Le regole della degustazione

I degustatori, prima di cominciare ad assaggiare, vengono messi a conoscenza dal "controllore della degustazione" (esterno, naturalmente, ai degustatori) di due sole informazioni a proposito dei vini che dovranno giudicare: tipo e annata. Provano quindi "alla cieca": sapere anche il nome del produttore potrebbe influenzarli nel giudizio.

Il controllore della degustazione ha il compito di stappare un'ora prima degli assaggi le bottiglie, per permettere al vino di ossigenarsi ed essere gustato al meglio. Si assicura inoltre che le bottiglie stappate non abbiano difetti. Sempre il controllore provvede ad avvolgere le bottiglie in fogli di carta stagnola, per mascherare le etichette. Poi, le numera una per una da 1 in poi. Si procede quindi con la preparazione dei bicchieri.

Si dispongono sul tavolo di ogni degustatore un numero di bicchieri pari al numero delle bottiglie di vino da degustare. Su ognuno viene attaccato un cartellino con un numero progressivo da 1 in su. In poche parole: dieci bottiglie di vini diversi, un bicchiere per ogni vino. Questo per ogni singolo degustatore. Tutte queste operazioni vengono fatte a porte chiuse e senza nessun altro nella stanza. Il controllore comincia a versare il vino nei bicchieri: nel bicchiere n° 1 il vino della bottiglia n° 1, nel bicchiere n° 2 il vino della bottiglia n° 2, e così via, fino a riempire tutti i bicchieri di ogni tavolo. Ora si può cominciare: i sette degustatori vengono fatti accomodare ai loro tavoli. A ogni tavolo/postazione è assegnato un numero che indica il numero del bicchiere da cui il degustatore deve cominciare ad

assaggiare. Cominciando tutti dallo stesso vino un degustatore potrebbe farsi influenzare dall'espressione del viso di un altro: una smorfia di disgusto, un sorriso di apprezzamento eccetera. Tutti segnali che potrebbero "pilotare" il suo voto. Inoltre, è provato che sui vini assaggiati per primi e per ultimi il giudizio del palato è diverso. Assaggiando tutti i vini nello stesso ordine, i primi e gli ultimi vini sarebbero penalizzati rispetto a quelli del nucleo centrale, dove invece il palato suona "funziona" alla perfezione.

Punteggio

Una volta assaggiato un vino, il degustatore scrive il suo voto in punti da 70 a 100 in una scheda di valutazione, uguale per tutti e preparata dal controllore della degustazione. In fondo alla scheda c'è uno spazio sul quale si può scrivere anche un breve commento. Quando tutti hanno finito, si dichiara terminata la degustazione e si scoprono le bottiglie, mostrandone a tutti etichetta e identità. Il controllore della degustazione raccoglie le schede e stila una classifica dei vini assaggiati, facendo la media dei punteggi ottenuti per ogni singolo vino. Il voto più basso e quello più alto vengono esclusi dal conteggio.



dell'Azienda Le Macchiole di Bolgheri, in provincia di Livorno, la città dove i Supertuscans sono diventati famosi, grazie al Sassicaia. Il proprietario Eugenio Campolmi, con l'enologo Luca D'Attoma, grazie a rese d'uva per ettaro bassissime e a un sapiente lavoro di cantina, ha creato questo vino dal colore scuro che profuma di cuoio, cioccolato ed erbe balsamiche.

Il "Mondo Nuovo"

Abbiamo messo a confronto questi tre grandi rossi internazionali fatti in Toscana con altre tre bottiglie. Tre altri vini molto simili a loro per caratteristiche, perché fatti con la stessa base di uve cabernet e merlot, e perché anch'essi carichi di sensazioni intense. Questi altri mostri da concorso non li abbiamo però scelti in Toscana:

IL LUOGO DELLA DEGUSTAZIONE

CRACCO-PECK

Per questa degustazione abbiamo scelto il ristorante della più grande e fornita gastronomia di Milano: Peck. Il negozio è una vera e propria istituzione, vi si può trovare ogni tipo di leccornia da ogni parte d'Italia e del mondo. A

pochi metri dalla gastronomia, in via Hugo n°4, c'è l'elegante palazzo in cui ha sede il ristorante. Gli interni del locale, rinnovati e ampliati di recente, sono stati affidati allo studio degli architetti Beretta che hanno dato vita a un ambiente confortevole, impreziosito dai pannelli in legno di ciliegio che ricoprono le pareti. Degustare qui i vini significa avere a disposizione le migliori etichette del mondo. La cantina del ristorante conta infatti 1.800 etichette, risultato di un'accurata selezione di tutti i migliori vini presenti sul mercato mondiale. La nostra scelta non è stata quindi affatto casuale. La cucina, guidata dallo chef Carlo Cracco, rivisita i piatti della tradizione milanese, e non solo, proponendoli in una chiave innovativa, giocando sul contrasto di sapori. Dopo la degustazione, la squadra di assaggiatori di Bere ha avuto modo di testare un menù del ristorante. Lo riportiamo piatto per piatto, con i commenti dei commensali.

FRITTINI MIGNON ASSORTITI

"Bella varietà di gusti e aromi, forse leggermente troppo intensa la presenza di un olio corposo".

BIANCHETTI CON CAPPERI SU LETTO DI ZUCCHINE

"Sapore molto delicato, appena sottolineato dalla discreta presenza dei capperi e dal loro sentore di aceto. Perfetto il gusto delle zucchini appena scottate".

CREMA DI RAFANO CON TARTUFO DI MARE, AL CACAO E PEPPERONCINO

"Molto gustosa la crema al rafano dal gusto morbido, che asseconda il sapore più deciso del mollusco. Una vera sorpresa il fondo di cacao e peperoncino, abbinamento squisito e stravagante".

RIVISITAZIONE DEL RISOTTO ALLA MILANESE: crema di zafferano, cacao e midollo alla piastra

"Piatto ricercato e di sicuro impatto. Il cacao si dimostra però un po' troppo invadente e le note dolci di fondo lo rendono lievemente stucchevole".

MEZZA PERNICE STUFATA ALLE VERZE CON CIPOLLE E CAROTINE GLASSATE

"Ricetta classica, buona esecuzione".

SORBETTO AL POMPELMO ROSA

"Buono, rinfrescante".

CRACCO PECK

via Victor Hugo 4
20123 Milano
tel. 02.876774
fax. 02.876774
www.peck.it/peckshop/ristorante_it.asp
Email: cracco-peck@peck.it

In alto, lo chef nelle cucine del ristorante.
Qui a fianco, una veduta della cantina.



siamo andati a prenderli in quello che alcuni chiamano il "Nuovo Mondo del vino": America, Australia, Nuova Zelanda. In questa gigantesca area formata da tre continenti abbiamo pescato una bottiglia californiana, una cilena e una neozelandese. Ecco allora la lista completa dei vini che abbiamo deciso di mettere a confronto: il Paleo Rosso 1998 Le Macchiole (Toscana), il Rosso di Toscana Le Cupole 2000 Trinoro (Toscana), il Lupicaia 1999 Il Terriccio (Toscana), l'Almaviva 1997 Montes (Cile), il Cabernet Sauvignon 1997 Winn's (California) e il Rubicon 1995 Meerlust (Nuova Zelanda).

Il risultato

Chi è uscito vincitore? Un toscano, staccando di diversi punti gli inseguitori: il Rosso di Toscana Le Cupole 2000 Trinoro, con 91 punti. Il secondo posto, a pari merito, se lo dividono il Lupicaia 1999 e l'Almaviva 1997. Il resto della classifica: quarto il toscano Paleo Rosso 1998, quinto il Cabernet Sauvignon californiano, sesto il neozelandese Rubicon 1995. La massima che scaturisce dall'osservazione della classifica è: vince la grande qualità di un Supertuscan, il Trinoro. Segno che in questa categoria di vini italiani si trova ancora il meglio della qualità mondiale. D'altra parte, osservando l'alternanza Toscana-Mondo Nuovo nel posizionamento degli altri vini, bisogna ammettere che fare questo tipo di grandi rossi a base cabernet sta diventando arte consolidata anche in quelle terre che sono state a lungo estranee alla cultura del vino. Come a dire, i grandi rossi internazionali non esprimono più il territorio che li ha generati. Vini senza più frontiere.