

# Il Messaggero

• Abbonamenti facoltativi (solo il quotidiano L. 1.500; Martedì, nel Lazio e Abruzzo il Messaggero + "Terra" L. 1.800; in Umbria L. 1.300; nelle Marche L. 800 • Prezzi promozionali: in Umbria L. 1.000; nelle Marche L. 600 • Il Lunedì nelle province di Brindisi e Taranto L. 500

ANNO 123 • N. 81 - S. TURIBIO - SPED. ABB. POST. LEGGE 662/96 ART. 2/19 ROMA

IL GIORNALE DEL MATTINO

VENERDÌ 23 MARZO 2001

WEEK END

**IL VINO**

## Pingus, Trinoro, Eszentia: tris d'assi

di ANTONIO PAOLINI

**C**OS'HANNO in comune un prezioso vino spagnolo, un giovane (ma lanciato a razzo) vino toscano, e una delle leggende mitteleuropee, il raro Eszentia ungherese? Nulla, pensi a prima vista. Tantissimo, scopri poi, in uno dei più bei test cui sia capitato - grazie ad Arcangelo Dandini, promotore, e Gelasio Gaetani maestro di cerimonie - di partecipare ultimamente. Lo spagnolo da favola (pure per stime venali) è il Pingus, Ribera del Duero, uve Tempranillo, vigneti alti e severi, gran tradizione, ma anche bisogno di un salto, già avviato da alcune aziende, verso il futuro; senza disperdere però la gran-

de dote del "terroir". Lo fa un danese, Peter Sisseck, che (primo intreccio) è apparentato col "papà" dell'Eszentia, Peter Winding. Il toscano nasce a Sarteano dall'estro di un romano, Andrea Franchetti: è il Trinoro, e chi segue queste note ne ha già letto giudizi calorosissimi. Le uve sono internazionali: Franc in larga parte, poi Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot in mix variabile secondo annata. L'Eszentia è il sire del Tokaj, vino mito, produzione puntiforme e longevità da record.

Mondi lontanissimi. Uniti dalla comune scommessa dei tre "makers". Zero enologi. Scelte personali. Vini plasmati sul modello del proprio gusto, in

mente il top del piacere di farlo e berlo; e solo dopo il mercato. Eppure, il successo di tutt'e tre (il Trinoro è venduto da un famoso "merchant" bordolese, e stimato proprio come i loro Chateau in Italia) è clamoroso. Sono dei "cult wine". Perché straordinari. I tre Pingus - il neonato '98, il '99 e il 2000 in anteprima - sono favolosi, col '99 da sballo. Il Trinoro, stesse annate - il 2000 forse su tutti - ha media superba di qualità. Eszentia, infine: 200 litri in tutto, 800 grammi di zucchero residuo, crogiuolo di finezza e pienezza. Una festa. E una strada: quella di "un vino, un uomo". Strada forse ostica per i più. Ma se dà di questi esiti...

by Antonio Paolini

What is the common factor linking an expensive Spanish wine, a new Tuscan wine ( new, but going up in the world like a rocket) and one of the legends of “ Mitteleuropa” the rare Hungarian Eszentia? Nothing, you would say at first sight. But in fact if you had been present at one of the best wine tastings I have participated in recently you would have discovered their innate common factors. The tasting was promoted by Arcangelo Dandini with Gelasio Gaetani as master of ceremonies.

The fabulous Spanish wine is the Pingus, Ribera del Duero. The grapes are Tempranillo, the vineyards are at a high altitude and with cruel soil. The wine has a great tradition but needs a leap forward into the modern world, but without losing the great value of the “terroir”. This Pingus is made by a Dane, Peter Sisseck who ( first common link ) is a relation of the Daddy of Eszentia, Peter Vinding. The Tuscan wine comes from Sarteano and is the inspiration of a Roman, Andrea Franchetti. This wine is the Trinoro, and those who follow my column will have already read enthusiastic reviews of it. The grape varieties are international : mainly Franc, with some Cabernet Sauvignon, Merlot and Petit Verdot in a combination that varies depending on the year. The Eszentia is the father of all Tokaj, a mythical wine produced with the utmost precision and with a record longevity.

Worlds apart. But united by the common gamble of the three producers: First – no enologues; second – their personal choice; third – wines moulded on their own taste and guided by their passion in making and drinking their wines, and only as an afterthought the presupposed requirements of the market. And indeed the success of all three has been sensational. The Trinoro is sold by one of the great Claret merchants and is valued in France as are their Chateau wines in Italy. These are cult wines, and cult because outstanding. The three Pingus – the young '98, the '99 and the 2000 tasted en primeur – are fabulous, the '99 to boast about. The Trinoro of the same years maintains the same splendid quality from year to year. If anything the 2000 is the outstanding year. And finally we come to the Eszentia. Production limited to 200 litres a year, 800 grams of sugar per litre (???), a melting pot of refinement and plenitude. It was a feast.

This is indeed a way forward, this idea of “ one man, one wine”. A difficult road for most. But if you are inspired like these three .....