

Villa d'Este Wine Symposium, modello da seguire

L'incanto è la felicità che nutre l'animo nell'attimo in cui si manifesta la Bellezza. E qui, a Villa d'Este, sul lago di Como, ogni pietra, ogni albero, ogni tessuto, ogni cosa parla di Bellezza. Camminare in queste sale che hanno accolto re, regine, cardinali, attori famosissimi e tutta l'aristocrazia europea, predispone all'incontro con un grande uomo del vino, François Mauss. Di origine francese, ma cittadino del mondo, Mauss fondò il Grand Juy Européenne nel 1996. E questa è un'altra storia, che approfondiremo a suo tempo. Non pago, Mauss nel 2009 dà vita al Wine Symposium, proprio qui, sulle rive di questo incantevole lago, fra queste mura ancestrali. La sua idea era molto chiara (d'altronde Mauss è tipo deciso, il carattere non gli manca): voleva riunire, per due-tre giorni all'anno, tutti gli attori del mondo del vino, dai produttori ai distributori, dai politici ai giornalisti, dai fornitori ai grandi appassionati, dagli esperti agli studiosi. Obiettivo? Scambiare opinioni, conoscenze, ascoltare le novità e le future tendenze, ma anche difendere gli aspetti sociali, culturali, economici e politici legati alla passione comune: il grande vino. Un summit enoico al di fuori delle organizzazioni ufficiali, proprio per consentire quel clima disteso di reciproco dialogo che permette agli uomini e alle donne del vino di incontrarsi, di confrontarsi e di far fiorire nuove idee. Al Symposium partecipano persone che arrivano da tutte le parti del mondo, in quest'edizione 2016, l'ottava, ben ventiquattro nazioni del mondo erano rappresentate.

Cinque padrini d'eccezione hanno tenuto a battesimo quella che viene chiamata la "Davos del vino": Alain Vauthier di Château Ausone, Aubert de Villaine del Domaine de la Romanée-Conti, Angelo Gaja di Gaja, Egon Müller dell'omonima azienda vitivinicola, Pablo Alvarès di Vega Sicilia. La forza di quest'evento sta certamente nel valore dei contenuti delle conferenze, con relatori di fama mondiale. Ovviamente nelle degustazioni a dir poco stellari. Ma anche nel fatto che quel *deus ex machina* di Mauss riunisce qui il gotha del settore e senza snobismi o riti per adepti, coinvol-

ge i partecipanti, a volte in modo ironico, a volte in modo un po' autoritario, a fare massa critica, li sollecita, in modo pratico, ad elaborare delle possibili soluzioni. Anche a tavola, dove le discussioni continuano, il fine stratega si guarda bene da assegnare i posti, lasciando che le persone liberamente si scelgano. Il clima è cordiale, partecipativo, ma al tempo stesso molto operativo ed estremamente professionale. Qui nessuno viene per vendere, ma per riflettere. "Un vino - dichiara François Mauss - unicamente sostenuto dall'economia sarà un vino inevitabilmente senz'anima. Il vino va visto sotto tutti gli aspetti: culturale, storico, economico e "futuribile". Ci sono delle riflessioni da fare sull'armonia, così fortemente richiesta, tra economia e cultura". Roba per ricchi e potenti? Forse, ma se non esistessero dei visionari pasionari come Mauss tutti saremmo più poveri in spirito. E non lo dico per piaggeria, anche perché per me l'uomo non brilla per fulgida simpatia. Ma a che serve la simpatia (peraltro soggettiva) quando poi non si fanno i fatti (oggettivi)? Ecco, appunto. E allora cominciamo, per entrare nel vivo, con i temi dei convegni: "Il grande vino e le scienze: situazione attuale" con Pascale Deneulin (Changins - Svizzera); Manfred Stoll (Geisenheim Institute - Germania); Axel Marchal, (DUAD - Francia); Pedro Parra (Cile) e Osvaldo Failla (Università degli Studi di Milano). Si continua con: "Il cervello e la dimensione sensoriale dei grandi vini" con Gabriel Lepousez (Institut Pasteur, France); "Le Bollicine" con Gérard Liger-Belair; "Il futuro della comunicazione nel vino: i nuovi strumenti di Internet" con Heini Zachariassen (Vivino) et Eric LeVine (Cellar Tracker); "L'intelligenza artificiale" con Antoine Petit (INRIA, Francia). Già da questo elenco ci si può fare un'idea. Purtroppo per coincidenti impegni di lavoro ho potuto trattenermi solo un giorno e mezzo e quindi ho partecipato solo a due dei convegni in elenco. Dal primo sono usciti spunti interessantissimi, fra i molti citiamo il riconoscimento che le viti del Caucaso hanno sviluppato geni resistenti all'oidio, al black rot; gli studi sulla mineralità, sul gusto, sul cambiamento climatico, sui terroir.

Nel secondo seminario con Gabriel Lepousez si sono aperte delle prospettive affascinanti tra le mappature del nostro cervello in relazione alle dimensioni sensoriali del vino. Ma non solo approfondimenti cognitivi, tanto spazio anche alle degustazioni, dicevamo. "L'espressione del Syrah nel mondo" dodici vini degustati alla cieca con la bravissima Marie von Ahm; una verticale condotta da Jean-François et Raphaël Coche-Dury su quattro annate di Meursault Perrières (2008 - 2006 - 2001 - 1996) e quattro annate di Meursault Rougeots (2009 - 2007 - 2005 - 1999); la comparazione verticale di La Tâche (1964 - 1971 - 1981 - 1990 - 2005) con Grands Echézeaux (1964 - 1971 - 1981 - 1990 - 2005), condotta da Aubert de Villaine, DRC. La novità di quest'anno sono stati gli "atelier", centrati su Château d'Yquem con l'enologa Sandrine Garbay; sui vini provenienti da quattro tipologie di suolo: sabbioso, argilloso, ghiaioso e argillo-calcareo con il consulente Stéphane Derenoncourt; su Château Cheval Blanc con Pierre-Olivier Clouet e su Hennessy Paradis Imperial con Olivier Paultes. E non è tutto: nella magnifica Sala Impero, si potevano incontrare alcuni produttori e degustare i loro vini. In particolare abbiamo avuto modo di assaggiare i vini di Castello di Gabbiano, Podere Forte, La Ca' Növa, Damilano, Lago Bava, Vie di Romans, Bellavista, Petra per l'Italia; Domaine de l'A e Château Liger-Belair dalla Francia; Tsindali Estate dalla Georgia, Ivo Monti, Merie-Thérèse Chappaz, Valais Mundi, Maison Gutowski, Jean René Germanier dalla Svizzera; Leo Hillinger dall'Austria, Von Winning, Martin Wassmer, Huber Bernhard dalla Germania; Terroir Al Limit dalla Spagna; Domaine de Baccari dal Marocco.

E ora, concentriamoci sulle due degustazioni alle quali ho potuto partecipare (grazie Monsieur Mauss!). Sandrine Garbay, enologa di Château d'Yquem, ci conduce nella degustazione di cinque millesimi. Yquem si è conquistata l'aura del mito. Assurto alla denominazione di Premier Cru Supérieur nel 1855, Château d'Yquem è il risultato di un meticoloso lavoro di viticoltura. Fin dagli esordi la Maison ha potuto contare su un terroir eccezionale e su un savoir-faire plurisecolare unico, risalente al 1593. La sua peculiarità è che si trova nel punto più in alto di un crocevia di quattro tipologie di suoli differenti. A Sauternes la conformazione geografica ed il clima con la caratteristica nebbia, favoriscono lo sviluppo della muffa nobile. L'umidità si accentua particolarmente la notte, per essere poi asciugata dalla brezza oceanica al mattino. La conduzione dello Château, passata nel tempo dalla famiglia Sauvage ai Lur Saluces, è dal 2004 nelle mani del manager Pierre Lurton, per volontà del gruppo LVMH, azionista di maggioranza dal 1999. I 113 ettari di vigneti, ai quali si aggiungono dieci ettari di bosco, sono coltivati a sémillon e a sauvignon blanc. Il vino, frutto di un lungo e paziente lavoro, è costituito da perfetto insieme di dettagli: conduzione senza uso della chimica in vigna, vendemmia tardiva e raccolta a mano di acini minuziosamente selezionati, poi perfettamente disidratati, infine la lenta maturazione in cantina. La vinificazione dello Château d'Yquem avviene solo se le condizioni climatiche dell'annata permettono di mantenere alta la qualità di questa massima espressione del Sauternes: storicamente difatti diversi millesimi non sono stati vinificati per ottenere questo prezioso nettare, non da ultimo il 2012. Iniziamo la de-





gustazione con l'annata 2013 (70% semillon, 30% sauvignon). Un millesimo ricordato per essere di forte contrasto tra primavera (fredda e umida) e l'estate (calda e secca). "L'annata - spiega Madame Garbay - è stata salvata dai mesi di settembre e ottobre. Si sono infatti verificate le condizioni ideali per la botrytis cinerea". Delle annate presentate, 2013, 2010, 2007, 2005 e 2004, proprio la 2013 è quella che, seppur ancora giovane, ci ha convinto più di tutte, soprattutto in prospettiva. Ci godremo nel tempo le sue evoluzioni. Il profilo olfattivo è sontuoso, si muove dinamicamente su più livelli. Floreale, con note di figlio, fruttato con richiami alla frutta tropicale e all'albicocca secca, poi zafferano, canditi, cera, caramello, pasticceria. Stupefacente il calibrato equilibrio tra materia ricca, piena e intensa e il grande slancio fresco che accompagna la beva compulsiva, fino al finale quasi infinito. Il 2010 è stata un'annata fresca e la botrytis cinerea si è sviluppata con molta lentezza. Qui la composizione è 87% semillon, 13% sauvignon. La trama all'olfatto è decisamente meno esplosiva del 2013, si presenta più sottile ed elegante, con note di spezie, miele d'acacia, albicocca secca. Anche in bocca la sensazione è di minor pienezza rispetto all'annata precedente, ma la finezza espressiva è di commovente poesia. Il 2007 fu caratterizzato da una primavera ed un'estate fresche e abbastanza piovose, anche se poi il tempo si mise al meglio e soffiò un vento dall'Est. Questa annata vede la presenza di 80% semillon e 20% sauvignon. Il corredo olfattivo annovera caramello, spezie, fico, prugna, refole balsamici. Aristocratico il temperamento gustativo, bilanciato tra alcol, residuo zuccherino e acidità. Il finale non è lunghissimo, ma quella nota leggermente ammandorlata in chiusura lascia il palato pulito e pronto ad un altro sor-

so. Il 2005 fu un'annata molto calda nella quale si è raccolto prima degli altri anni, concludendo la vendemmia a fine ottobre. Avvolgente all'olfatto, tra note di frutta secca, marmellata di albicocche, fichi e pan di spezie. Ottimo passo al palato, voluminoso ma lieve, sostenuto da una corrente di freschezza adeguata, dolce il giusto, modulato nel finale. Il 2004 ha avuto un inizio di stagione fresco, poi giugno caldo e secco. "La grandine di metà luglio - sostiene Madame Garbay - ha avuto un impatto limitato, anche se il mese di agosto fu di un caldo tropicale. Raccogliemmo con sei passaggi e fu una vendemmia lunga e complessa, che richiese molta perizia". Nel bicchiere 70% semillon e 30% sauvignon. La presenza olfattiva del sauvignon marca molto con il suo profilo aromatico. Al sorso rivela una bocca snella, con un'acidità preponderante, a tratti poco equilibrata, ma slanciata e fresca. Poco rotondo, poco curvilineo (anche nel residuo zuccherino) e abbastanza sottile, si palesa con vitale energia, scorrevole e tonico fino al finale. E ora passiamo al secondo atelier, quello di Stéphane Derenoncourt, il terroirista più anticonformista della Bordeaux bling bling. Consulente di centotrenta aziende nel mondo, seguite anche con l'aiuto del suo professionalissimo team di enologi e tecnici. Un uomo che inizia il suo percorso nel mondo del vino partendo dalla vigna, alma mater che non abbandonerà mai. Non chiamatelo enologo, si potrebbe irritare. "Sono lontano da pratiche scientifiche ed enologiche - spiega Stéphane - che presentano ai miei occhi un rischio di standardizzazione del gusto. Mi preme invece esprimere il carattere e l'identità della materia vivente che sono le vigne, il suolo su cui crescono, il clima che le influenza e l'uomo che le lavora". In questo percorso, Stéphane ci porta a scoprire la degustazione geo-sensoriale, associata alla conoscenza dei luoghi e dei suoli. Quindi, della stessa annata, la 2012, abbiamo assaggiato quattro vini di quattro suoli diversi. Stéphane è consulente di tutti e quattro gli Château. Qualche parola sul millesimo: una primavera fresca e umida ha provocato un germogliamento tardivo. Fino a luglio, la pioggia e l'umidità furono costanti. La pressione della peronospora era al suo massimo. Fortunatamente, l'estate fu calda e secca, persino troppo verso fine agosto. Si tratta di un millesimo autunnale, che costrinse a vendemmiare tardi. La pioggia di settembre fu fatale per qualche parcella attaccata dalla botrytis. Ma, generalmente, l'uva viene vendemmiata ad un tasso di maturità soddisfacente. I suoli argillosi si adattano meglio a questo genere d'annate e in generale il risultato del millesimo è piuttosto eterogeneo. Partiamo con

Château Edmus 2012 Saint-Emilion Grand Cru (85% merlot, 15 % cabernet franc). La tessitura dei suoli è sabbiosa e ghiaiosa, capace di dare ai vini delle note di frutta rossa, dalla ciliegia all'amarena, e un corpo sferico, rotondo, di concentrazione media. All'assaggio ritroviamo le caratteristiche tipiche del suolo. Fine, elegante, sottile, delicato, il vino si fa apprezzare con facilità e gode di piacevole scorrevolezza. Il secondo vino è Château Lois 2012 Saint-Emilion Grand Cru (90% merlot, 10 % cabernet franc) da suoli argillosi e calcarei. Siamo nelle colline più o meno ripide che circondano Saint-Emilion, composte da arenarie del Fronsadais. "Qui - spiega Derenoncourt - la forma del vino è quadrata, non più sferica come nel vino precedente. I vini che derivano da questi suoli sono franchi, morbidi all'attacco di bocca e poi seguiti da una trama tannica dinamica". Il profilo olfattivo vira su note terose e ferrose, con richiami al tartufo e alla violetta. Austero, compatto, mostra uno sviluppo energetico, dotato di forza espressiva destinata ad evolversi nel tempo. Il terzo vino è Domaine Chevalier 2012 - Pessac Léognan 2012 (65% cabernet sauvignon, 30% merlot, 5% petit verdot) da suoli argillosi e ghiaiosi. "Questi suoli - afferma Stéphane - assicurano un eccellente drenaggio e impongono alla vigna di andare a cercarsi il proprio nutrimento. Sono ideali per i cabernet. Generalmente danno delle caratteristiche note fumé". A parte il fatto che la composizione di questo vino differisce dagli altri, quindi era quello che si staccava di più dal coro nel confronto oggettivo, purtroppo va evidenziato che la sua rusticità virava a note di Brett, seppur lievi, ma a nostro parere presenti. Il quarto vino, Domaine de l'A Castillon Côtes de Bordeaux 2012 (80% merlot, 20 % cabernet franc) proviene da suoli argilloso-calcarei. "Grazie alla potenza dell'argilla i vini che derivano da questi terreni - spiega Derenoncourt - hanno un attacco largo e un'acidità importante. Nella seconda parte della bocca, per la presenza del calcare nei suoli, il vino offre una freschezza e una sensazione d'acidità che culmina nella salinità". Il corredo olfattivo affusolato, puntuale e vivo spazia dalla ciliegia alla viola, all'acciuga. I tannini sono soffici, rotondi, finissimi. Aggraziato, ma denso e intenso, sviluppa un gusto incisivo, teso come un arco. Palato sfaccettato a vibrare di una sapida presa gustativa, davvero salata, diffonde una tonica spinta fino all'articolata chiusura. Un grande vino, degna chiusura di un evento unico, imperdibile. E se lo affermo a tinte così assolute, voi che conoscete il mio rigore e la mia severità, è perché corrisponde proprio al vero. Chapeau, Monsieur Mauss.

