

## **A proposito di Benvenuto Brunello e Alba Wines Exhibition**

Piccola promemoria di riflessione, per la faticosa riapertura dopo le vacanze, per gli organizzatori e tutte le persone coinvolte, a vario titolo, nello svolgimento di due tra i più importanti eventi che vedono il mondo del giornalismo del vino italiano ed internazionale misurarsi con i due grandi campioni simbolo della nostra enologia di qualità. Mi riferisco a Benvenuto Brunello, punto terminale della settimana di assaggi di rossi Docg che si svolge in febbraio in Toscana, e ad Alba Wines Exhibition, l'appuntamento di maggio riservato ai rossi base Nebbiolo, ovvero Barolo e Barbaresco.

In questo articolo non si parlerà dei vini, la cui qualità quest'anno, con il Brunello di Montalcino 1999 ed il Barolo 2000 e soprattutto il Barbaresco 2001 di scena, è stata particolarmente alta, bensì di dettagli organizzativi che meritano, per assicurare il pieno successo delle due manifestazioni e per consentire a noi giornalisti di lavorare al meglio, di essere limati, anche se la formula, collaudata, non necessita certo di rivoluzioni.

### **Benvenuto Brunello, ma il Brunello viene davvero messo a suo agio ?**

Cominciamo da Benvenuto Brunello, che vede ogni anno un centinaio di wine writer accorrere da tutto il mondo a Montalcino per confrontarsi con l'annata in commercio di Messer Brunello. Quest'anno, ai nastri di partenza, disponibili per l'assaggio, alle singole postazioni davanti ai produttori, oppure serviti dai sommelier, c'erano qualcosa come oltre 140 Brunello di Montalcino 1999, più un numero imprecisato (credo una cinquantina) di Brunello riserva 1998. E poi, ma ho perso davvero il numero, un tot di Rosso di Montalcino annata 2002, di Moscadello di Montalcino e di Sant'Antimo.

Ogni anno aumenta il numero dei vini in degustazione e delle aziende che li presentano all'attenzione della critica. Bene, vi chiederete, di quanti giorni disponevate voi assaggiatori per prendere in esame non a ritmi assurdi da un vino ogni due minuti (c'è chi lo fa, ve lo assicuro, proprio con questa cadenza e questo ritmo, e poi pretenderebbe di aver "degustato" seriamente...), ma con un minimo di attenzione e di considerazione attenta del lavoro del produttore, tutti questa massa di vini ? Per l'esattezza ci erano concesse sette ore e mezza (dalle 9.30 alle 17) il venerdì, e due ore, dalle 9.30 alle 11.30, il sabato mattina, quando la degustazione terminava per lasciare il campo, inevitabilmente, alla presentazione dell'annata 2003, alla proclamazione delle stelle, alla cerimonia di consegna dei premi del Leccio d'Oro, alla presentazione e posa della formella celebrativa e al festoso pranzo presso il Centro Convegni.

### **Un successo che comincia a creare dei problemi**

Bene, procedendo abbastanza alla garibaldina, e dedicando il tempo necessario ad un doppio assaggio e ad una valutazione sufficientemente meditata dei vini, chi scrive quest'anno è riuscito unicamente ad assaggiare, in maniera sicuramente non totalmente rilassata, tutti i 140 Brunello 1999, dovendo a malincuore rinunciare alla wein probe di tutti gli altri, Brunello riserva, Rosso, ecc.

E come me so che hanno fatto molti altri colleghi, anche se diversi, e tra loro molti di quelli che in base a quest'unico assaggio hanno poi espresso dei giudizi in centesimi, sono riusciti, non so come (per me sono dei fenomeni) ad assaggiare tutto, e a ritagliarsi un margine di tempo per andare a chiacchierare ai banchi d'assaggio con i produttori.

### **Operazione restauro per Benvenuto Brunello**

Benissimo, siccome ritengo che il Brunello e tutti gli altri vini di Montalcino siano una cosa seria e che meritino il tempo necessario per essere convenientemente valutati, e poiché così come si è sinora proceduto non solo si costringono i giornalisti invitati a fare una maratona del gusto, ma si finisce, soprattutto, con il penalizzare gli "altri vini di Montalcino" e a rendere l'assaggio di un vino complesso come il Brunello una gara di velocità, vorrei proporre agli organizzatori di Benvenuto Brunello alcune semplici, ma sostanziali modifiche. Sono proposte, le mie, che nascono da attenta riflessione e da uno scambio di opinioni con diversi produttori, che hanno considerato praticabili e ragionevoli le mie proposte.

La soluzione ottimale sarebbe che a Montalcino i giornalisti disponessero non di due giornate, ma almeno di tre, e che Benvenuto Brunello, pur con tutto il rispetto e la stima, massima, per le due tornate di assaggi che lo precedono, rispettivamente in Chianti Classico e a Montepulciano (Chianciano), potesse diventare una manifestazione autonoma. Poiché questa soluzione è impraticabile, per ovvii motivi, visto che spezzare il "treno" della settimana toscana sarebbe un peccato e poi le altre zone ci tengono, eccome, a godere del traino e della superiore attrattiva del Brunello, bisogna fare in modo, razionalizzando le cose, che chi voglia degustare tutti i vini possa disporre di tutta la giornata del sabato e non solo delle due ore della mattina.

E le celebrazioni, le premiazioni, il Leccio d'Oro, le stelle e la formella? Bellissime cose, ma accessorie e marginali, utili a fare colore, che potrebbero benissimo essere spostate in due momenti possibili. O la mattina della domenica, quindi con un allungamento del programma di mezza giornata, oppure la sera del venerdì, che da illo tempore è dedicata alla "Cena di gala" in casa, pardon, nel castello di un notissimo produttore a proprietà americana, quel produttore al quale il Robert Parker der Tufello inneggiava in un suo recente articolo sul  
Gambero rosso (vedi:

<http://www.winereport.com/wineneews/scheda.asp?IDCategoria=21&IDNews=1265>). Io, personalmente, ho risolto da anni il problema non partecipando a questa festa che produce l'antipatico effetto di costringere tutti a far tardi e di produrre lunghi spostamenti in auto o pullman da Montalcino sino (circa mezz'ora all'andata e mezz'ora al ritorno) al loco dove ha sede l'azienda. Ma poiché credo che non l'abbia prescritto il medico che ogni anno che Dio e Bacco mandano in terra si debba per forza andare a rendere omaggio a questo produttore e a tenere la "cena di gala" in casa sua, si potrebbe benissimo, senza che nessuno si offenda, destinare il venerdì sera ad un buffet veloce e allo svolgimento in Montalcino di tutte quelle simpatiche procedure, festeggiamenti e premiazioni varie, che attualmente vengono espletate, sottraendo tempo alle degustazioni, il sabato mattina.

Questo per quanto riguarda Montalcino e Benvenuto Brunello, una manifestazione che se non ci fosse bisognerebbe davvero inventarla tanto è utile, imprescindibile e interessante per tutti noi che amiamo questo grande e blasonato vino base Sangiovese toscano.

#### **Alba Wines Exhibition: un classico**

Per quanto riguarda invece Alba wines Exhibition, rassegna altrettanto irrinunciabile ed indispensabile per tutti i Barolo & Barbaresco fan, devo dire che la formula messa a punto dall'Unione Produttori Vini Albesi (Albeisa) con il braccio operativo - organizzativo della Wellcom è ormai collaudatissima e ci mette davvero nelle condizioni ideali per assaggiare, con sufficiente tempo a disposizione (anche se ogni giorno ci sciroppiamo sempre qualcosa come 70 vini, avendo a disposizione la fascia oraria 9-16) i vini.

Volendo proprio introdurre un piccolo cambiamento, se la logistica lo consentisse, si potrebbe fare in modo che al piano superiore di palazzo Medford dove degustiamo, giorno per giorno possano essere presenti i produttori dei vini che via via sono di scena. Così, dopo aver assaggiato, sempre alla cieca, e aver avuto magari delle rivelazioni e sorprese il giornalista potrebbe avere subito quelle notizie e curiosità di cui necessita.

Interessante, anche se andava organizzata e annunciata meglio, la possibilità di assaggi pomeridiani per gruppi di produttori di un unico Paese o zona, e bella, comunque, e importantissima, per tutti noi, la libertà di poter organizzare le nostre serate liberamente, aderendo ai momenti conviviali previsti dall'organizzazione oppure procedendo, come io sono solito fare con alcuni amici (Juancho Asenjo su tutti) a visite e degustazioni presso aziende organizzate da noi stessi.

#### **Lo strano oblio della Regione Piemonte**

La cosa singolare, per una manifestazione così importante, che porta ad Alba per cinque giorni giornalisti di tutto il mondo, e che concentra, meglio di qualsiasi altra rassegna che si occupa

dei vini piemontesi, "vertici dei V8" et similia inclusi, l'attenzione sui rossi albesi base Nebbiolo, è che per andare avanti, economicamente parlando, Alba Wines Exhibition debba unicamente basarsi sul contributo finanziario delle aziende, sia quelle aderenti all'Unione Produttori Vini Albesi sia quelle che non aderiscono all'Albeisa. Ci sono poi alcuni sponsor, mentre si perderebbe tempo a cercare traccia del sostegno di un Ente Pubblico particolarmente significativo come la Regione Piemonte, perché a tutta l'edizione 2004 il Governatore Ghigo e la sua Giunta contributi finanziari ad Alba Wines non ne hanno erogati. Un sostegno, a vario titolo, è arrivato da Comune di Alba, e poi da Expo Turist, Ente Fiera Nazionale del Tartufo Bianco d'Alba e Ente Turismo Alba Bra Langhe e Roero Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo, Albagrafica Industria Grafica, Amorim, Emporio Enologico Albese, Saint Gobain Vetri, Santi Autotrasporti, Vetraineveise, e basta.

### **Niente finanziamenti solo perché non c'entra Slow Food ?**

Per concludere, corre obbligo porre una semplice domanda: come mai la Regione Piemonte ed il suo Assessorato Agricoltura hanno ritenuto di non dover sostenere finanziariamente una manifestazione meritoria come Alba Wines Exhibition ? Troppo impegnati, forse, a sostenere, a colpi di contributi imponenti, i Saloni del Gusto, le attività dello Slow Food del loro amico Carlin Petrini, le Università del gusto ("L'Agenzia di Pollenzo spa è una società a capitale misto pubblico-privato, con 316 azionisti. I contributi pubblici fondamentali provengono dalle Regioni Piemonte (il presidente Enzo Ghigo, da anni, sostiene Slow Food) ed Emilia-Romagna" - dal Corriere della Sera del 7 luglio 2004) oppure l'attività promozional - politica dell'Enoteca Regionale del Piemonte, con i suoi "Vertici" agostani sul Lago maggiore, , per avanzare qualche soldino da destinare ad una manifestazione vera, senza padrinati politici, come Alba Wines Exhibition, che vede unicamente i vini come protagonisti e non Governatori, Sottosegretari e Presidenti vari ?

Il Franco tiratore

[fzilian@winereport.com](mailto:fzilian@winereport.com)



WRC  
USER  
PASS



Wine

della SETTIMANA

VINO DELLA SETTIMANA

NEWS DELLA SETTIMANA

del MESE

- EDITORIALE
- STRADE DEL VINO
- L'OPINIONE
- L'INTERVISTA
- VINI ALL'INDICE
- OBIETTIVO DOC
- DICONO DI LUI
- RITRATTI AZIENDALI
- LA VERTICALE
- NOVITA' IN CANTINA
- VINI DAL MONDO
- LE TEMPS RETROUVE'
- L'EVENTO
- I LOCALI DEL VINO
- LIBRI

ARCHIVIO "IL FRANCO TIRATORE"

IL FRANCO TIRATORE del 30/01/2004

## Five-o'clock tea: una stravagante degustazione di Amarone all'ora del the...

di Il Franco Tiratore

Con notevole ritardo, considerando che si tratta di uno dei più importanti e blasonati vini rossi italiani, l'Amarone della Valpolicella, proprio come fanno da tempo il Barolo, il Barbaresco, il Chianti Classico, il Vino Nobile di Montepulciano, il Brunello di Montalcino, e altri vini italiani, ha finalmente deciso di organizzare, credo annualmente, una presentazione alla stampa italiana ed internazionale dell'annata, in questo caso il 2000, in commercio. Sabato 31 gennaio, il Palazzo della Gran Guardia di Piazza Bra a Verona, sarà il teatro di questa presentazione in anteprima della nuova annata del più importante dei rossi veronesi, e vedrà l'apertura di un Banco Assaggio, chiamato Divinum Amarone, che nelle giornate di domenica 1 e lunedì 2 febbraio sarà rispettivamente riservato al pubblico degli appassionati e agli operatori (ristoratori, enotecari, distributori, importatori).

Bellissima idea, questa "vernice", peccato che gli organizzatori, ovvero il Consorzio di Tutela dei Vini Valpolicella, a differenza di quanto si fa, con professionalità e piena soddisfazione dei giornalisti, non viene fatto da anni ad Alba con Alba Wines Exhibition (banco d'assaggio delle nuove annate di Barolo e Barbaresco), ed in Toscana (Firenze, Montepulciano e Montalcino), con la presentazione delle nuove annate dei grandi rossi Dcog base Sangiovese, abbiano pensato d'inaugurare un loro inedito concetto di "evento". Niente assaggi svolti al mattino, con tutta calma e con il tempo disponibile, del grande vino ottenuto dall'appassimento della Corvina, della Rondinella e della Molinara, e non una presentazione affidata a tecnici, enologi, esperti dei vari Consorzi.

A Verona l'evento si svolgerà invece in un sabato pomeriggio, a partire dalle ore 15.30, prevedendo, dopo alcuni cenni introduttivi sul millesimo 2000, una degustazione di sei Amarone provenienti dalle diverse zone che fanno parte della denominazione Amarone della Valpolicella, affidata nientemeno che a sei giornalisti, tutti redattori o collaboratori di quotidiani a diffusione nazionale.

Si otterrà così il brillante e originale risultato di vedere sei giornalisti, che ci auguriamo siano effettivamente conoscitori della Valpolicella e dei suoi vini, "spiegare" gli Amarone 2000 ai loro colleghi, italiani ed esteri, come se questi non fossero capaci, senza essere imbeccati dai sei wine writer incaricati, di capire i vini degustati, che potevano essere benissimo essere proposti e introdotti dal direttore del

Tutte

Rifles  
voce  
sulle

LE OFI



Conorzio, persona degnissima, dal presidente, enologo di formazione, o da un tecnico consortile.

Le degustazioni rivolte a giornalisti commentate da un giornalista sono un'assurdità, una cosa priva di senso: mi stupisce che quest'evidenza sfugga ai sei colleghi, almeno tre persone che stimo molto e che so veramente esperte dei vini della loro zona, che hanno accettato quest'incombenza.

Ma non è finita. La brillante presentazione prevede un'altra originale trovata, l'apertura, alle 17.15, della degustazione libera di Amarone 2000, seguita, alle 18, dal banco d'assaggio con la partecipazione dei produttori.

Un'ora ideale, evidentemente secondo il Conorzio, quella delle 17 - 18, per degustare professionalmente qualche diecina di vini, con l'Amarone, proposto e servito, non sappiamo se con contorno di pasticcini e plum cake, all'ora tradizionalmente riservata al tè, in un singolare wine tasting che si trasforma in five-o'clock tea. Ma occorrerà sbrigarsi, perché alle 21 di questo originale sabato pomeriggio veronese, dedicato, è bene ricordarlo, non ad un vinello qualsiasi, bensì ad un grande vino come l'Amarone della Valpolicella, incombe, immancabile, scintillante e mondana, la cena di gala dedicata ai vini e alle tradizioni gastronomiche della Valpolicella, con la partecipazione dei produttori e delle varie autorità.

Come si vede, a meno di non fermarsi anche la domenica mattina, quando la manifestazione Divinum Amarone aprirà le porte al festante pubblico degli appassionati e quando prevedibilmente non si potrà più assaggiare in maniera professionale, i giornalisti invitati a partecipare, dall'Italia e dall'estero, non disporranno che di un paio d'ore o poco più per degustare, con la dovuta calma e attenzione, ognuno con i propri tempi ed i propri ritmi (come ci è concesso di fare in occasione di Alba Wines Exhibition e di Benvenuto Brunello, ma anche delle presentazioni dei vini della Costa Toscana, delle Colline Pisane e dell'area di Lucca), gli Amarone 2000 delle, non poche, aziende, aderenti al Conorzio.

Davvero un esemplare ed impeccabile modo di rendere omaggio ad un grande come l'Amarone e di onorare il difficile lavoro dei produttori associati, soprattutto in un momento di mercato così difficile per tutti i vini di fascia alta che avrebbe suggerito ben altre attenzioni, cure organizzative e vetrine !

Alla luce di queste elementari considerazioni sull'organizzazione di questo "Evento Amarone", il sottoscritto e WineReport non prenderanno parte, sebbene invitati, alla manifestazione. Forse, così facendo, ed esprimendo le mie riserve su questo modo di organizzare le cose, qualche solerte collaboratore del Conorzio mi darà nuovamente, come simpaticamente ha già fatto, del "paranoico". Ma non importa, ho le spalle forti.

Sancire, anche con la mia trascurabile presenza, il successo di una manifestazione che a mio modesto parere non solo non rispetta l'Amarone, ma non contribuisce assolutamente a farlo conoscere e apprezzare come merita, sarebbe la più colpevole delle ipocrisie. E poiché ipocrita e conformista non sono, me ne resterò tranquillamente a casa, a sorbirmi il mio five-o'clock tea.

Ovviamente non corretto Amarone... L'Amarone della Valpolicella è una cosa troppo seria, un bene comune da tutelare e da rispettare, per banalizzarlo in un banale evento mondano, da pubbliche relazioni

WineReport - Wine NEWS

e da chiacchiericcio prima del week end...

© STUDIO 25 SRL - TUTTI I DIRITTI RISERVATI - COPYRIGHT - DISCLAIMER - HELP