

Vino al vino

il blog di Franco Ziliani

3 giugno 2009

[E James Suckling interrogato rispose. Uno strano dialogo con il guru di Wine Spectator](#)

Devo confessare, qui in pubblico, una mia crescente perplessità. Ultimamente accade che contrariamente a quello che sostengono alcuni, convinzione espressa anche mediante commenti su questo blog, ovvero che posso tranquillamente criticare chi voglio, tanto non mi fila nessuno, diverse persone di quelle che ho chiamato in causa (ai tempi del “franco tiratore” avrei detto inquadrato nel mirino...), mi rispondano.

E che, forse non avendo chiaramente capito con quale “due di briscola” abbiano a che fare, prendano sul serio quanto dico e accettino di confrontarsi e di replicare.

Annuncio l’arrivo come nuovi presidenti, alla testa dei Consorzi Franciacorta e Oltrepò Pavese, di [Maurizio Zanella](#) e [Paolo Massone](#) e i due, sarò che li conosco da anni, raccolgono il mio invito ad incontrarci presto per un’intervista e per raccontare i loro programmi.

Critico [Davide Oldani](#) che su Radio Dee Jay annuncia di voler proporre tisane, oltre che vino, nel suo ristorante D’O. ed il giovane e fotogenico cuoco mi telefona proponendoci di vederci de visu e di potermi spiegare questa sua scelta.

Plaudo ad Oscar Farinetti e alla sua [idea del Bosco dei pensieri](#) alla Fontanafredda e rilancio l’idea di creare una rete di altri boschi analoghi, di luoghi dove restituire al vino il silenzio che merita, ed il tycoon e patron di Eataly prontamente commenta sul blog assicurando la sua disponibilità.

Racconto che in un blind tasting di Decanter il [Barolo della Spinetta viene impietosamente bastonato](#) e chi mi telefona dicendomi che mi devo vergognare? Giorgio Rivetti? Macché, [Angelo Gaja](#), anche se non ho ancora capito se l’abbia fatto su preciso “mandato” del collega, membro della sua nazionale del vino, oppure se preso da chissà quale estro.

Critico poi il nuovo disciplinare del Vino Nobile di Montepulciano e anche se [il Consorzio tace e ha continuato a tacere](#), manco fossimo nella Sicilia omertosa anni Settanta, mi chiama [Renzo Cotarella](#), direttore della Marchesi Antinori, per fare capire, con eleganza, che non è propriamente d’accordo.

Parlo di uno scoop annunciato come tale e non scoop a Striscia la Notizia e mi risponde, chiamato in causa, il collega [Carlo Cambi](#), domenica [vincitore come migliore giornalista, nel Premio Internazionale del Vino](#) assegnato dall’A.I.S. Roma di Franco Ricci.

Ci manca solo che mi chiamino [Massimo Moratti](#), [Bruno Vespa](#), il [Robert Parker der Tufello](#) e [James Suckling](#) e avrei fatto bingo.

Escludendo che si facciano vivi i primi tre, devo dire che la legge del *mai dire mai* è stata invece confermata, con mia grande sorpresa, dal quarto, il responsabile dell’ufficio europeo di Wine Spectator, più e più volte bersaglio (basta fare la ricerca con il suo nome nel motore di ricerca interno – cerca – di questo blog per trovare decine di citazioni, ben poche elogiative), che, con mia grande sorpresa, ha battuto un colpo.

Beh, diciamola giusta, in verità sono stato io a prendere l’iniziativa e a contattare, via Internet, Suckling, dopo aver letto sul suo blog Uncorked che conduce [sul sito di Wine Spectator](#), e che può essere letto solo dagli abbonati, un post dedicato ai Barbaresco 2006 esprimendo più o meno le stesse perplessità sul loro effettivo valore che erano nate anche a me dopo averne assaggiati una sessantina in occasione di Alba Wines.

Quello che mi aveva però indotto ad intervenire e a postare un commento sul blog di “Giacomino”, era un’annotazione, decisamente fuori tema, del wine writer, riferita, ma non si stava parlando di Barbaresco 2006?, ai vini di “*Giuseppe Mascarello & Figlio doesn’t send but we buy bottles normally for review. I find the wines very up and down. Some are amazing but others have flaws like volatile acidity*”, accusati di avere problemi di acidità volatile.

Confesso che non é stata solo l’amicizia profonda, oltre che la passione per i suoi vini, che mi lega a Mauro Mascarello, titolare, con il figlio Giuseppe, dell’[azienda agricola Giuseppe Mascarello](#), con vigneti a Castiglione Falletto e nella frazione Perno di Monforte d’Alba, a decidermi ad intervenire, ma un misto tra preoccupazione e incazzatura nel timore che anche i vini di Mauro potessero ricevere lo stesso trattamento, voglio definirlo con molta moderazione, non perfettamente asettico e oggettivo, che avevano già ricevuto in passato, facendomi andare su tutte le furie, i vini di Bartolo Mascarello e di Gianfranco Soldera, accusati di avere seri problemi di pulizia e di essere afflitti da VA.

Cosa ho fatto, dopo essermi sparato giù una pinta di camomilla per non partire lancia in resta? Ho postato un commento, con il mio nome bello in vista, che a Suckling non mi risulta essere sconosciuto, sul suo blog, una cosa garbata, dicendo di essere un fan dei vini di Mascarello ma confessando di non aver mai trovato tracce di quella volatile trovata da James.

Non solo l’uomo di Wine Spectator non ha cassato il mio commento (come aveva già fatto in passato), ma l’ha prontamente pubblicando rispondendomi, cortesemente, “*Franco. Some people have a high tolerance for VA. Have you ever been to their cellars? Anyway, it’s only been with a few wines. I generally like the wines as you do. Thanks for the comment*”.

Sempre preda del benefico effetto della camomilla o di qualche tisana suggeritami per l’occasione da Oldani, ho dribblato il tentativo di Suckling di attribuire il mio mancato reperire tracce di VA nel Barolo Monprivato o nel Dolcetto d’Alba Bricco, ad una mia “alta tolleranza per l’acidità volatile” e alla particolarità delle cantine di Mauro Mascarello, dove ero stato l’ultima volta, in compagnia di un gruppo di amici americani, Ceri Smith, Gregory Dal Piaz, Jamie Wolff, lo scorso 10 maggio, non trovando di strano null’altro che qualche mega botte vuota conservata come un cimelio e lo spettacolo delle vecchie damigiane usate ancora per le colmature, e incassando che Suckling ridimensionasse il suo accenno alla VA riferendolo solo a certi vini, nonostante il mio inglese tutta buona volontà ho risposto.

L’ho fatto respingendo l’ipotesi che la vecchia cantina, una ghiacciaia di fine Settecento, di Mascarello in quel di Monchiero, potesse creare qualsiasi problema di VA ai suoi vini e negando che una mia “alta tolleranza per la VA”, che non ho mi avesse impedito di cogliere i



difetti riscontrati dal collega americano e chiedendogli di precisare bene in quali vini e in quali annate avesse riscontrato questi “*flaws like volatile acidity*”.



No problem: nuova risposta di Suckling che affermando di aver trovato generalmente eleganti, anche se leggeri come stile, i Barolo di Mascarello, attribuiva qualche problema di pulizia “a little unclean”, a Dolcetto e Barbera d’Alba.

Potevo ritenermi soddisfatto e non rilanciare, (dopo aver confessato di essere rimasto molto sorpreso di trovato d’accordo con lui sulla valutazione dei Barbaresco 2006) invece sono finito a chiedere al noto wine writer perché non partecipi, come fanno fior fior di altri colleghi americani e di tutto il mondo alle

degustazioni di Alba Wines Exhibition, e a dirgli che mi avrebbe fatto piacere di poterlo incontrare e degustare in sua compagnia così da poter confrontare i nostri rispettivi punti di vista sui Nebbiolo wines from Piedmont.

Ormai sbalordito dal mio “ardire”, il buon “Giacomino” ha dovuto arrendersi e rispondere alla mia proposta “*Franco. That would be nice one day. May be this summer? As for trade tastings like the Alba Wines Exhibition, I prefer to taste the wines blind in my office in Tuscany*”.

Per il momento il nostro sorprendente carteggio (che ha attirato l’attenzione dell’amico Jeremy Parzen, sul suo blog Do Bianchi - [leggete qui](#)) si é chiuso, avendo io glissato sul suo riferimento al preferire degustare vini alla cieca, e senza ricordargli dunque che lo facciamo anche noi che partecipiamo alle degustazioni albesi, con un mio “*OK for this summer James, in your office or, better, in Langhe region*”, con l’invito a contattarmi ad un mio indirizzo di posta elettronica e con l’invito a Suckling a non dimenticare la sua promessa. Come insegnano quelli di Striscia la notizia mi sono fatto un nodo al fazzoletto, per ricordarmi questo impegno. Vuoi vedere che l’estate 2009 sarà anche ricordata, da me e anche da lui, se l’incontro avvenisse, per il wine summit tra il Davide blogger di Vino al Vino ed il gigante Golia di Wine Spectator? Corro a comprarmi una fionda, nel caso possa servire...