



SEI FANTASTICI MAGNUM TRA I MIGLIORI GRAND CRU CLASSÉ DEL BORDOLESE CON UN INTRUSO DI DIVERSA ANNATA (1974) A RENDERE PIÙ PROFONDA LA DEGUSTAZIONE MENSILE DEL NOSTRO POOL, IN TRASFERTA AL GRAND HOTEL VILLA SERBELLONI DI BELLAGIO

*Marco Pozzali
foto di Francesco Orini*

Bordeaux 1970, alla cieca



Dici Bordeaux in Magnum e già ti vengono i brividi; dici 1970 e si acuisce il desiderio di sognare a occhi aperti. Dici a un gruppo di sommelier e appassionati professionisti del settore che difficilmente, nel corso della propria vita, potranno rivedere sei esemplari tanto perfettamente conservati e che li apriranno tutti nello stesso istante, alla cieca; aggiungi un'ulteriore spunto, un esemplare di Bordeaux ma di diversa annata,

1974, così, giusto per complicare o amplificare il quadro. Sette grandissimi vini, dodici degustatori. Questo non è solo interesse professionale portato ai massimi livelli, questa è l'essenza del piacere, signori. Per completare il cesello dell'edonismo, la location: il Grand Hotel Villa Serbelloni, cinque stelle deluxe sul lago di Como, una delle più raffinate ed eleganti dimore storiche d'Italia, e una cena, dopo la degustazione, studiata appositamente per incontrare i vini e realizzata da **Ettore Bocchia**, membro del pool di *Bar Business* ed executive chef dei ristoranti del Grand Hotel stesso. Non basta questa premessa per raccontare l'emozione di un incontro, quello con sette grandissimi vini, né è sufficiente per archiviare nella memoria un evento unico. Allora entriamoci davvero in questa storia, rendendovi partecipi di ciò che è stato. Tavolo elegantemente bianco, in una sala privata dal decoro fine Ottocento, nella luce soffusa del tardo pomeriggio autunnale: con chi vi scrive era

presente il proprietario di Grand Hotel Villa Serbelloni, **Gianfranco Bucher**, coltissimo conoscitore di vini francesi, Ettore Bocchia, di cui abbiamo già detto, **Federico Graziani**, capo sommelier de Il luogo di Aimo e Nadia e coordinatore del nostro comitato, **Andrea Forti**, sommelier del Becco d'Oca, **Roberto Ajolfi**, direttore di banca, raffinato esteta del vino e "new entry" del pool, **Danilo Bertini**, collezionista di vini pregiati, **Francesco Orio**, broker e gourmet appassionato, **Francesco Orini**, fotografo e cultore di storie e uomini legate all'eno-logia e poi i nostri amici di **Old Wines**, **Valentina Barchi**, **Roberto Barchi** e **Ivan**

I 1970 PIÙ VALUTATI

RIVA SINISTRA

Saint-Estèphe:

Cos d'Estournel, Haut-Marbuzet, Lafon-Rochet, Montrose, Les Ormes de Pez, Calon-Séjour.

Pauillac: Grand-Puy-Lacoste, Haut-Batailley, Latour, Lynch-Bages, Mouton Rothschild, Pichon-Longueville.

Saint-Julien: Ducru-Beaucaillou, Gloria, Léoville-Barton, Saint Pierre.

Margaux: Margaux, Giscours, Lascombes, Palmer.

GRAVES

Graves Rouges: Domaine de Chevalier, De Fieuzal, Haut-Bailly, La Mission Haut-Brion, La Tour Haut-Brion.

RIVA DESTRA

Pomerol: Petrus, Trotanoy, Latour à Pomerol, Lafleur, La Conseillante.

Saint-Emilion: L'Arrosée, Cheval Blanc, La Dominique, Figeac, Magdelaine, Belair.

Messone che anche questa volta hanno reso possibile questa degustazione trovando sei dei sette esemplari assaggiati (*il settimo è stato acquistato a Londra da Ettore Bocchia, n.d.r.*).

Le sette Magnum sono state conservate per dieci giorni in posizione verticale alla perfetta temperatura di cantina: alcune ore prima della degustazione sono state preparate togliendo le capsule, rivestendole di stagnola e numerandole dal personale di sala; sono state poi stappate con estrema delicatezza circa mezz'ora prima del servizio. I partecipanti conoscevano solo e solamente il millesimo 1970, il millesimo dell'intruso, 1974, e i sette nomi dei vini, elencati in rigoroso ordine alfabetico, come qui vi riportiamo: **Château Belair, Château Calon-Ségur, Château**



LA MISSION DI OLD WINES

Old Wines di Reggio Emilia opera nel settore del vino, con specializzazione nell'acquisto e nella vendita di vini d'annata precedenti al 1990, ricercando sul mercato italiano, presso ristoranti, enoteche e privati, principalmente bottiglie di Barolo e Barbaresco delle annate più importanti, senza dimenticare i grandi toscani o i francesi (Champagne, Romanée Conti, Borgogna in genere e Bordeaux) d'annata. La società sviluppa inoltre l'export intrattenendo rapporti commerciali, diretti o indiretti, con diversi mercati nel mondo: Stati Uniti, Canada, Regno Unito, Francia, Germania e Giappone. Old Wines scopre cantine dove negli anni sono stati acquistati quantitativi di vino, mai bevuti e in buono stato conservativo. Prima di comprare le varie referenze si procede a un'analisi esterna dove è già possibile capire lo stato di conservazione, si controllano colore del vino, livello al collo, capsula, tappo ed etichetta; successivamente si esegue un "tasting" per ogni lotto, ogni produttore e ogni Cru che riscuote interesse. Solo se questi controlli raggiungono un esito soddisfacente si procede all'acquisto e quindi alla immissione delle bottiglie sul mercato. Nel corso degli ultimi anni sono stati commerciati vecchi vini in qualsiasi stato conservativo, a scapito della qualità e della piacevolezza, non è raro infatti trovare vini decaduti che sono stati venduti per buoni. Proprio in quest'ottica è nata una fattiva collaborazione con la nostra testata.

Ducru-Beaucaillou, Château La Mission Haut-Brion, Château Latour, Château Montrose, Château Mouton-Rothschild. Stimolante il gioco: indovinare il produttore, cercare di azzeccare l'intruso in relazione a quale campione degustato, naturalmente lasciandosi stuzzicare dalla morbida carezza del rosso velluto di Bordeaux...

Un anno molto equilibrato

Ritorniamo per un poco a quasi quarant'anni fa, alla vendemmia del 1970. Le condizioni meteorologiche tra l'estate e l'inizio dell'autunno hanno sfiorato la perfezione. La vendemmia si è connotata per assenza di piogge persistenti, di gelate premature e di venti forti. Una rarità davvero per tutto il bordolese che,

quasi mai, nel secolo scorso, aveva potuto offrire una raccolta tanto sana e abbondante. Si potrebbe affermare che il 1970 è uno straordinario millesimo, tra i più regolari e bilanciati del '900, forse di pochissimo inferiore ai soli 1961 e 1982.

In generale i 1970 degustati tra i venti e i trenta anni fa svelavano ancora una giovinezza sconcertante, aromi profondi e riverberi aromatici molto persistenti. La polpa del frutto, il corpo, offrendo un fruttato ricco e intenso e una tannicità sostenuta.

Cosa aspettarsi invece da un'ulteriore, lunghissima permanenza in bottiglia? Aprire nel 2009 sette esemplari di quasi quarant'anni significa indagare profondamente sul concetto di longevità espressiva. All'estrazione dei tappi molte incertezze: quasi tutti i sugheri si presentavano in brutte condizioni, sbriciolandosi



al contatto con il "ladro" (*cavatappi usato per togliere in verticale vecchi esemplari di sughero, ndr*). Ma la magia del vino ancora una volta ci ha spiazzati. Versando i sette esemplari contemporaneamente nei calici nessuna imperfezione, nessuna torbida velatura, nessun residuo.

Esemplare numero uno: Calon-Ségur, freschissimo, avvincente naso dagli accenti balsamici, appena speziati, poi un mare di dolcezza nei toni della tostatura croccante di caffè che

nel tempo si sviluppa divenendo morbido caffelatte. Al palato è slanciato, verticale, non troppo persistente, accennato nella sua grazia elegante. La nota piacevolmente astringente ci affascina. Un vino vigoroso, dalla classe superba.

Secondo esemplare: Ducru-Beaucaillou, integro e potente, dal naso non troppo elegante, appena sporco ma solido e maturo negli accenti al fieno, al tabacco che arde nella pipa; a chiudere una piccola nota ossidativa. In bocca è assai buono, ricco e intenso, molto persistente e decisamente fumé.

La Mission-Haut Brion, il terzo vino: belle trasparenze di rosso ancora integro, seppur virato verso tinte marroni. Un naso non molto gradevole e maturo. Piccola punta d'ossidazione che apre a toni speziati, balsamici, di unguenti medicamentosi e di tè neri preziosi. Al palato è appena cotto, piuttosto evoluto ma di grande espressività e forza.

Montrose, quarto esemplare: naso fragrante e vegetale-balsamico dove la menta riesce a echeggiare fresca; croccante e integra la frutta. Al palato svela una profonda piacevolezza tutta giocata sui richiami al balsamico. Slanciata e lunga la bevibilità. Un vino che dimostra assai meno dei 40 anni che porta.

Latour, un mostro sacro, alla quinta uscita: appena più cupa la tinta rossa; naso dai due aspetti, subito debole-evoluto e poi debole-speziato. Al palato è invece incredibilmente buono, elegantissimo, delicato, regale nel suo proporsi lievemente. L'intensità retrogustativa è il vero elemento di distinzione con i Bordeaux precedenti.

Belair come sesta uscita, un vino limpido e brillante, fresco nei profumi immediati di frutta rossa carnosa e tabacco dol-

ce. Al palato è franco, buono, da bere in quantità, senza troppe domande, semplicemente più immediato e diretto degli altri. Un signor vino in stile più contemporaneo che moderno (forse per la maggiore presenza dell'uva Merlot).

Infine Mouton Rothschild, settimo campione: appena meno limpido dei precedenti e dalla tinta mattone-granata, seppure nei riflessi di rossa integrità. Al naso è davvero superbo. La menta si intreccia al pepe bianco e nero, al tè Darjeeling, al cuoio in conca, e ancora a note vegetali e slanciate: il rosmarino, il timo, la menta. Piacevolissima e suadente la bevibilità.

Non redigeremo, infine, come nostra abitudine una classifica dei migliori. Ci limitiamo a riferire che alcuni degustatori hanno preferito i Bordeaux di maggiore intensità gusto-olfattiva, tra tutti forse Latour e La Mission Haut-Brion. Altri la giovanile espressione di Montrose, altri ancora, come chi vi scrive, lo slancio verticale del piccolo Calon-Ségur e il fresco balsamico di Mouton.

A tale proposito ci rimane da svelare l'intruso. Il 1974, millesimo assai inferiore del 1970 e non troppo reputato. Ebbene, il 1974 era Mouton e ancora una volta il vino porta con sé il fascino dell'incongruo, dell'inaspettato, dell'arcano. Ciò che non ti aspetti ma è. ■