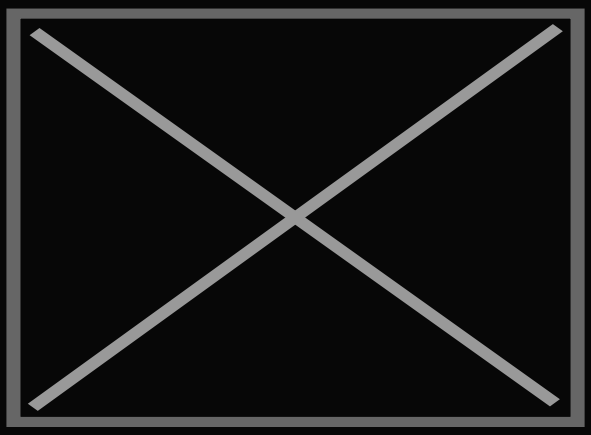
Qualità-prezzo, se ci sei batti un colpo

wine-vino-73725fd2

Abbiamo parlato dei prezzi di aziende e dei vigneti a esse collegati. Rimanendo con i piedi per terra, ma senza calpestare quella vicino alle vigne di chi se le può permettere, è chiaro che noi, gente normale, ci dobbiamo accontentare al massimo di acquistare le bottiglie, magari derivanti proprio da quelle stesse vigne. Il ragionamento fila, se non fosse che i costi di alcune etichette hanno talvolta cifre a tre zeri. I motivi di queste quotazioni sono dovute a diversi fattori o spesso alla somma degli stessi. Da annate disastrose a rese per ettaro lillipuziane, da un blasone derivante da aver fatto la storia di un territorio, alle mode e alle conseguenti speculazioni legate ad un vino o a un territorio vitivinicolo. Non dimentichiamo ovviamente il mercato. Spesso, infatti, si spende secondo dinamiche influenzate da fattori come: ‘non avrai altro brand al di fuori di me’ oppure ‘questa etichetta ce l’ho solo io’.

VINO, VINO DELLE MIE BRAME

Dopo le parole un po’ di numeri. A fornirli è wine-searcher (www.wine.searcher.com). Questo motore di ricerca permette di conoscere le quotazioni di qualsiasi bottiglia, oltre a fornire giudizi sulla qualità delle etichette presenti nel suo database da parte di un panel internazionale di critici (tra i quali mi onoro di essere parte). Chiariamo subito che non vi vendono nulla, ma piuttosto vi dicono dove potrete trovare la bottiglia dei vostri sogni int utto il mondo. Con un servizio del genere wine-searche riesce a monitorare l’andamento dei prezzi dei vini, intesi nel senso più globale del termine. Questo ha permesso di monitorare l’andamento dei prezzi, in alcuni casi aumentati del 25%, avete letto bene, rispetto all’anno passato. In cima ai vini più costosi abbiamo gli Chardonnay, in verità uno solo, e i Pinot Nero della Borgogna. I nomi dei cru, ovviamente in questo caso tutti classificati grand cru, sono i classici Montrachet, Musigny, solo per citarne alcuni, ovviamente prodotti da aziende che rispondono ai nomi di: Leroy, Romanée Conti e Leflaive. In vetta e ad prezzo che (per l’ultima annata sul mercato) si aggira attorno ai 10.000 €, (con incrementi di ulteriori 5.000 € se consideriamo le speculazioni) c’è proprio il Romanée-Conti Grand Cru di Domaine de la Romanée-Conti.



LA CLASSIFICA DEI PIÙ COSTOSI

Nella top ten di questi vini in cui il rapporto qualità-prezzo è regolato esclusivamente dal secondo fattore, troviamo tuttavia alcuni vini dolci tedeschi. In Mosella si producono, con grande fatica, Riesling dall'elevato grado zuccherino, che sono in grado di invecchiare per 50 anni e oltre. Per questo alcune di queste bottiglie, magari di annate particolarmente buone o di produzione estremamente scarsa, sono vendute sui 10.000 €; cifra esorbitante se pensiamo addirittura che spesso si tratta di mezze bottiglie. E i costosissimi Bordeaux che fine hanno fatto? Ci sono, ma a cifre molto più umane o quasi. Il discorso sui vini ottenuti dal mix di Cabernet Sauvignon e Merlot va inquadrato in una più organica politica di prezzi, che a Bordeaux è la regola da tantissimi anni, oltre al fatto che questo territorio può vantare una capacità produttiva molto più ampia rispetto a Mosella e Borgogna.

SUL PODIO

Al primo posto tra i Bordeaux un vino che, credo, solo in pochi conosceranno: il Graves Liber Pater, un vino prodotto da Loic Pasquet secondo metodi quasi ancestrali. Quali? Utilizzo di varietà impiegate un tempo nei vini di queste parti, piante pre-fillossera messe a dimora su terreni sabbiosi così da contrastarne l'eventuale attacco, a cui va aggiunta una gestione della vigna, 20.000 piante per ettaro, fatta da un uomo, il proprietario stesso, e da un mulo. La sua quotazione? Si parte da 3.000 €, ma si sale al doppio, come accade qualora voleste assaggiare la sua 2009. Anche altri Bordeaux volano alti, di poco sotto quota 3.000, come ad esempio i due Pomerol Petrus e le Pin. Il primo dei vini della riva sinistra è Lafite-Rothschild. In questa graduatoria, a testimonianza che il vino – anche quello costoso – non è più soltanto un affare europeo, i vini Californiani. Parlo in particolare dei Cabernet della Napa Valley, etichette che ormai viaggiano a 3.000 euro a bottiglia.



Romagnolo verace, Luca Gardini inizia giovanissimo la sua carriera, divenendo Sommelier Professionista nel 2003 a soli 22 anni, per poi essere incoronato, già l'anno successivo, miglior Sommelier d'Italia e – nel 2010 – Miglior Sommelier del mondo.