

Tradizione e innovazione, passato e futuro, classico e moderno sono binomi che nel mondo del vino profumano di vuoto cosmico, formulette trite e ritrite che vanno bene per ogni occasione senza mai spiegare cosa si intenda dire nello specifico.

Lunedì 24 marzo ho partecipato alla degustazione organizzata dall'importatore-distributore **Sarzi Amadè** per assaggiare la loro selezione di vini di Bordeaux e non ho potuto fare a meno di riflettere su cosa rappresentino nel panorama odierno i vini del **Médoc**.

Châteaux presenti alla degustazione	
CHÂTEAU FIGEAC	CHÂTEAU SUDUIRAUT
CHÂTEAU LAROQUE	CHÂTEAU LYNCH BAGES
CHÂTEAU LARCIS DUCASSE	CHÂTEAU PONTET CANET
CHÂTEAU TROPLONG MONDOT	CHÂTEAU LEOVILLE LAS CASES
CLOS FOURTET	CHÂTEAU POTENSAC
CHÂTEAU MANGOT	CLOS DU MARQUIS
CHÂTEAU PAVIE	CHÂTEAU NENIN
CHÂTEAU LA CONSEILLANTE	CHÂTEAU BEYCHEVELLE
DOMAINE DE CHEVALIER	CHÂTEAU BRANAIRE DUCRU
CHÂTEAU GISCOURS	CHÂTEAU DUCRU BEAUCAILLOU
CHÂTEAU RAUZAN SEGLA	CHÂTEAU LEOVILLE BARTON
CHÂTEAU CANON	CHÂTEAU LANGOA BARTON
CHÂTEAU DURFORT VIVENS	CHÂTEAU MAUVESIN BARTON
CHÂTEAU FERRIERE	CHÂTEAU LAGRANGE
CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBERAL	CHÂTEAU MONTROSE
CHÂTEAU PALMER	CHÂTEAU CALON SEGUR
CHÂTEAU LASCOMBES	CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL
CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD	CHÂTEAU COUTET
DOMAINES BARONS DE ROTHSCHILD	CHÂTEAU HAUT SELVE
CHÂTEAU PICHON BARON	

Per capirlo occorre fare un passo indietro.

Ora come ora, la Borgogna è senza dubbio la terra promessa, quella che tutti vogliono, quella che tutti cercano, ma un tempo non era affatto così. Potrà sembrare strano ma venticinque anni fa bere i vini della Côte d'Or era piuttosto infrequente. I locali con carte dei vini di un certo spessore sulla regione erano pochi mentre la proposta di Bordeaux era più articolata. Fama e prestigio erano consolidati da tempo quindi nel mio immaginario quei vini erano percepiti come qualcosa di vecchio, o meglio qualcosa di borghese. In una parola, un classico.

È proprio in uno di questi ristoranti, **L'Antica Osteria del Teatro** di Piacenza, dove andavo a caccia di Pinot Nero e Chardonnay, che mi sono avvicinato a Bordeaux. Non fu un amore a prima vista ma un sentimento lento – come lenti sono quei vini nel loro sviluppo – e il merito fu del maître **Giancarlo Grassi**, che mi guidò alla scoperta di tesori a me sconosciuti e dei quali oggi non potrei più fare a meno.

Ero poco più che un ragazzino quando cominciai a frequentare quel locale: più andavo e più rimanevo affascinato dai racconti e dal sapere di quell'uomo distinto e pacato fino ad arrivare a vederlo come un super eroe con il papillon.

E oggi?

Oggi tutto è cambiato. I nuovi bevitori si stanno formando con vini scarichi di colore, con tannini pressoché inesistenti e basse gradazioni alcoliche, vini che spesso ricordano più degli infusi da bere in dieci minuti e dimenticare in cinque, dove magrezza e facilità di beva vengono scambiati per eleganza, sebbene senza carattere non possa esserci eleganza.

Eccoci quindi nel 2025 davanti ad un paradosso grande quanto un grattacielo visto che starà ai nobili bordolesi vestire i panni dei rivoluzionari e provare a liberarci da questa invasione di vini nati come qualcosa di diverso per cambiare le cose e poi tristemente finiti per assomigliarsi un po' tutti.

Prima però di parlarvi dei vini che ho assaggiato, ci tengo a sottolineare un altro punto che a parer mio ha contribuito a far scendere la popolarità dei tagli bordolesi. Sono poco instagrammabili e portano pochi like, può sembrare una boutade ma, nella galassia social dove tutto è status, bere una bottiglia (anche cara) che si può trovare senza problemi perché prodotta in centinaia di migliaia di pezzi fa molto meno figo che postare un vino tirato in 800 esemplari magari figlio di una viticoltura eroica. Ovviamente sto forzando la mano ma è così.

Quindi passato, presente, nuovo e vecchio sono tutti la stessa cosa perché, come nella moda, non si inventa nulla e tutto si ripropone, al massimo si cambia cercando di migliorare.

A Bordeaux, rispetto ad alcuni decenni fa si sono molto ridotte le rese, aumentando di conseguenza la concentrazione dei vini ed esaltandone il frutto, mentre dall'altra parte, grazie alle migliorate tecnologie, è aumentata la definizione con il risultato di dare al consumatore vini più godibili in gioventù. Anche tralasciando il discorso del cambiamento climatico, ristoranti, enoteche ed appassionati non sono più disposti ad investire fior di quattrini in bottiglie da bere dopo venti o trent'anni.

Ma veniamo alla giornata di Sarzi Amadè.

La degustazione si è svolta a Milano ed era incentrata sul millesimo **2019** e ogni chateau ha portato in aggiunta un'annata differente a scelta, in modo da dare un quadro più completo. Senza troppi giri di parole, dico subito che **il livello medio è stato davvero molto alto con diversi picchi** e la mia opinione ha trovato riscontro tra amici e addetti ai lavori presenti.

Dei vini nello specifico parleremo in un altro articolo ma in generale, nel rispetto delle differenze stilistiche e di zona, posso dire che la 2019 è stata una annata calda sebbene nella stragrande maggioranza dei vini non abbia percepito nessuna nota affaticante né tantomeno eccessi alcolici. La grande materia è stata ben bilanciata da tannini importanti e maturi, anzi in molti casi sono rimasto piacevolmente stupito dalla sensazione generale di freschezza, a volte data da note balsamiche, altre da rimandi speziati o sapidi.

In definitiva, ho trovato vini giovani ma non crudi, che hanno già una loro compiutezza. Pur avendo la certezza che con la fusione degli elementi avranno una crescita non indifferente, non sarebbe un delitto aprirne una bottiglia, anzi credo proprio che presto lo farò.

Ora si potrebbe aprire il capitolo sulla longevità ma non avendo uno storico entriamo nel campo dei se, dei ma e dei potrebbe. Non ci è dato sapere se fra quarant'anni un Mouton sarà come è oggi il 1982 ma la vera domanda è un'altra: ci interessa?

Lo so che di questi eventi si dice sempre che sono belli, buoni e bravi ma da appassionato posso dire che è stato una figata e che se avessi i mezzi comprerei quasi tutto anche perché, su una quarantina di vini, solo un paio non mi hanno convinto.

Se chiedessimo a cento persone che cosa è l'amore avremmo certamente cento risposte diverse e avremmo lo stesso risultato anche se chiedessimo ai partecipanti di questo evento quale sia stato il loro vino preferito. Dal canto mio posso dire che sono rimasto impressionato in particolare dalle performance dei vini di Saint-Émilion, su tutti un **Figeac** che mi ha strappato i sentimenti, se poi ci metto che ho pure reincontrato il mio mentore Giancarlo Grassi e ho bevuto con lui, questa giornata entra di diritto nella cartella delle cose belle da ricordare.

Avanti rivoluzionari bordolesi, *Hasta la victoria siempre*.

@

Post

Intravino.com, 01.04.2025, <https://www.intravino.com/primo-piano/bordeaux-oggi-hasta-la-vitoria-siempre/>