



## VINALIES INTERNATIONALES 2018, UN'EDIZIONE MEMORABILE

Concorsi enologici ce ne sono tanti, forse troppi. Perdersi nel mare magnum è facile. Ma c'è n'è uno che è sicura garanzia di estrema e meticolosa professionalità. Sia per il produttore, sia per il consumatore. Cari produttori, ecco il concorso adatto a mettere in luce le qualità dei vostri vini. Cari appassionati di Bacco, ecco le medaglie delle quali fidarsi. Vinalies Internationales è davvero un'unicità nel settore delle competizioni mondiali. Lo dico per esperienza, sono giudice nei concorsi internazionali più importanti. Istituto ventiquattro anni fa dall'Unione degli enologi di Francia, annovera fra il panel dei giudici enologi di fama di tutto il mondo. Parigi, da anni è la città che ospita il concorso. Il concetto che sta alla base di Vinalies è illuminante: il vino va discusso, va approfondito, va descritto, anche fra i giudici (ovviamente solo dopo che il vino è stato punteggiato singolarmente). Il fulcro attorno a cui ruota tutto è il rispetto assoluto per il vino. Al quale va dato tutto il tempo necessario per esprimersi nelle condizioni migliori (temperatura, luce, servizio, bicchieri ottimali...). Ai giudici vengono dati tutti gli strumenti per giudicare con rigore e concentrazione ogni calice, con calma. Nel silenzio assoluto si compila la scheda OIV (Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino, l'unica organizzazione intergovernativa che ha definito delle chiare regole anche per valutare un vino e che patrocina il concorso) attraverso un tablet semplicissimo da usare, la si invia al capo panel, prendendo appunti riferiti a ogni singolo vino su un foglio predisposto in francese, che è la lingua ufficiale del concorso. Il panel è normalmente composto da cinque degustatori (ma possono essere anche sette), quasi tutti enologi provenienti da vari Paesi del mondo (non a caso il concorso è organizzato dall'Unione degli Enologi di Francia), che fa riferimento sempre ad un presidente enologo francese. Una volta che il presidente di giuria riceve le schede di tutti i giudici, ogni singolo partecipante legge il proprio scritto, parla del vino, motiva il suo voto. Il confronto è interessantissimo, stimolante, vivo. Finalmente il vino è veramente al centro di tutto e le rispettive competenze dei singoli degustatori vengono condivise nel gruppo. Una persona del panel incaricata dall'Unione, normalmente un enologo francese, (la commissione è composta sempre da almeno due enologi francesi) si preoccupa di riassumere in parole il pensiero del team, perché poi la sintesi andrà pubblicata su un volume apposito (anche in questo sono probabilmente gli unici). Straordinario per me è stato confrontarmi con tecnici preparatissimi in un clima di totale e rigorosa attenzione al vino, ma in sintonia e serena condivisione. Nessun intento di giudicare il giudicante, (compito che spetta solamente al presidente deputato a verificare tutto nei dettagli e a riferire al comitato degli enologi), solo massimo e assoluto rispetto per il vino, appunto. Ora negli altri concorsi difficilmente si ha a disposizione un computerino palmare che permette compilare la scheda con margini d'errore nulli (normalmente si usa una scheda di carta e i calcoli si fanno a mente), difficilmente si parla del vino, si danno i punteggi e stop. Il ritmo di degustazione a Vinalies Internationales è quello giusto, si degustano due serie di circa quindici-dieci vini, poi una breve pausa, e altre due serie di altrettanti vini, per cinque giorni consecutivi. I giudici, quasi tutti enologi (e anche questo, scusatemi, è assai importante), sono circa centocinquanta, (quest'anno per la precisione centoquarantacinque, suddivisi in ventun tavole) provenienti da trentatré stati. Due sono i tipi di medaglie che vengono assegnate (Oro e Argento, la prima fra gli 85 e i 100 punti, la seconda fra gli 82 e gli 84). Raramente mi spertico in lodi e tra l'altro per Vinalies ci sarebbe da aggiungere molto altro (la perfetta organizzazione in ogni dettaglio, la location ideale per gli assaggi, l'estrema professionalità e preparazione di tutto lo staff e mi fermo qui) ma quando un evento è davvero meritevole deve essere assolutamente valorizzato. Il presidente dell'Unione Enologi di Francia, Cyril Payon, insieme a Thierry Gasco, nella veste di responsabile tecnico e referente dei degustatori, (che vedete in alcune immagini qui pubblicate) unitamente alla loro squadra, hanno svolto un lavoro commendevole. Dopo ventiquattro edizioni l'ideatrice e anima del concorso Béatrice Da Ros è andata in pensione, l'abbiamo salutata tutti con tanto affetto e gratitudine per il grande impegno profuso in tutti questi anni. E ora, un po' di numeri: quest'anno i campioni erano 3.470, provenienti da quarantasette nazioni. Il quarantacinque per cento erano vini francesi, il cinquantacinque per cento proveniente dagli altri quarantasei Paesi. Sono state conferite 1.035 medaglie, di cui 246 d'oro e 789 d'argento. Per l'Italia quest'anno un magro bottino: 4 oro e 26 argento su 128 campioni presentati. La parte del leone l'ha avuta la Francia, con 110 oro e 369 argento, su un totale di 1.560 campioni. Riportiamo poi, in base alla quantità dei campioni presentati, i risultati dei diversi stati: 34 oro e 63 argento per il Portogallo su 265 campioni; 19 oro e 62 argento per la Slovacchia su 251; 6 oro e 41 argento per la Spagna su 202; 11 oro e 29 argento per la Svizzera su 150; 16 oro e 22 argento per Repubblica Ceca su 140 campioni. Le altre nazioni hanno presentato meno campioni.