

Divino Tuscany, l'eccellenza enologica secondo Suckling

TESTO DI ALESSANDRA PIUBELLO
FOTO DI ALESSANDRO MOGGI

Firenze, amata e cantata dai più grandi poeti del mondo e da sempre meta di intellettuali, artisti e viaggiatori. Culla del Rinascimento, città dai musei unici, e poi chiese, palazzi, ville: testimonianze, memorie storiche, leggende e atmosfere che da secoli incantano i visitatori di questa meravigliosa urbe di luce e d'arte.

Firenze, per il secondo anno città del vino, sede prestigiosa di Divino Tuscany. James Suckling, per quasi trent'anni Senior Editor e responsabile della redazione europea di Wine Spectator, ha scelto la città annoverata nel 1982 come Patrimonio Mondiale dell'Unesco per celebrare l'eccellenza enogastronomica di una delle regioni più conosciute e amate negli Stati Uniti (e non solo). 'Lo scorso anno - spiega James Suckling - quando ideai Divino Tuscany insieme a IMG Artists (azienda leader nell'organizzazione e gestione di eventi di musica classica, ndr) l'idea era semplice: portare il resto del mondo a Firenze per omaggiare i più pregiati vini toscani e con essi anche



© FYLE/FOTOLIA



la cucina, l'intrattenimento, l'arte, la cultura e la storia della regione. Non c'è posto al mondo come Firenze!' Suckling conosce bene la Toscana enologica, ne scrive dal 1983, anche perché ha una casa in Toscana dove vive da quattordici anni, dividendosi fra Los Angeles e i frequenti viaggi per il mondo. A Divino Tuscany Suckling è riuscito a riunire cinquanta delle più prestigiose aziende toscane, provenienti da Bolgheri, da Castelnuovo Berardenga, dai

Colli Aretini, dalla zona del Chianti Classico, del Chianti Colli Fiorentini, Fiesole, Maremma, Montalcino, Montepulciano, Val di Cecina. Otto sono le aziende fondatrici: Barone Ricasoli, Marchesi Antinori, Castello Banfi, Marchesi di Frescobaldi, Mazzei, Petrolò, Il Borro, Principe Corsini. Sede dell'evento, che ha richiamato appassionati provenienti da diciotto Paesi al mondo, è stato il Grand Hotel Villa Cora, all'interno di un parco secolare che domina



il Giardino di Boboli, sulle colline a ridosso del centro storico di Firenze. Villa Cora, inaugurata durante la Firenze capitale del Regno d'Italia, è uno dei maggiori simboli mondani e culturali di Firenze, che ha ospitato personalità internazionali come la principessa Eugenia, moglie di Napoleone III e il compositore russo Cajkovskij. È stato il Salone degli Specchi, considerato il più bel salone da ballo di Firenze, ad ospitare tra stucchi, specchiere e boiserie, il party inaugurale con note d'ispirazione cubana.



Una festa nel nome del buon gusto, dal cibo ai grandi vini, a pregiate etichette di grappe (una selezione di 12 grappe delle aziende presenti), a sigari in edizione limitata in arrivo dall'isola caraibica da apprezzare nella Sala del Fumo, mentre sugli schermi hanno sfilato le immagini di Cuba e le note del migliore jazzista dell'isola, Ernàn Lòpez Nussa. Interessante l'anteprima del film documentario di James Suckling sui sigari, "Heart and Soul Cuba", che ha riscosso recensioni entusiastiche sia all'International Latin America Film Festival sia al Sonoma Film Festival. Un viaggio attraverso l'isola, dove

Suckling va regolarmente e frequentemente fin dal 1990, tra piantagioni di tabacco, fabbriche e manifatture sparse in un terroir unico per scoprire cosa è che rende così speciali i sigari cubani, i migliori al mondo e per arrivare alla conclusione che il segreto sta nell'eccezionale operosità e nella cultura di quella popolazione. In degustazione La Escepción Selectos Finos, importante brand cubano da un mese in esclusiva mondiale per il solo mercato italiano (prodotto in soli 2000 box numerati). Il giorno successivo, nel Bar Delong di Villa Cora, James Suckling ha tenuto delle degustazioni dal tema



'Brunello 2006 vs Brunello 2007', 'Bolgheri: la Médoc della Toscana', mentre nella Sala delle Carte Ned Goodwin, unico Master of Wine residente in Giappone, ha iniziato con 'Merlot: velluto rosso', con le aziende Petrolo, Tua Rita, Castello di Bossi, Tenuta dell'Ornellaia, Marchesi de' Frescobaldi. Il successivo tasting aveva come tema 'I grandi Chianti Classici', alla presenza di aziende come Fattoria Viticcio, Barone Ricasoli, Castello di Fonterutoli, Felsina. La formula per la degustazione era piuttosto inconsueta: tutti in piedi, con un unico bicchiere (ovviamente svuotato dopo ogni assaggio) ad ascoltare i relatori e i produttori che spiegavano i vini rigorosamente in

inglese. Nel pomeriggio via libera al Grand Tasting con i vini serviti direttamente dai cinquanta produttori scelti da Suckling, in un'atmosfera di rara bellezza ravvivata dal colloquio e dallo scambio personale. A concludere la giornata di venerdì, la Cena di Gala nei saloni di Palazzo Corsini firmata dall'Enoteca Pinchiorri, tre stelle Michelin. Una serata davvero unica, a cominciare dallo scenografico contesto del Palazzo Corsini nella cui corte sull'Arno, illuminata da fiaccole, è stato servito l'aperitivo mentre musicisti, clown e giocolieri hanno dato vita ad una suggestiva performance di teatro di strada.



Un quartetto d'archi, invece, ha accompagnato la salita lungo il maestoso scalone d'accesso ai saloni dove è stata servita la cena placé. Il menu, giocato su sottili equilibri, proponeva baccalà all'olio extra vergine toscano con verdure marinate; tonno impanato e fritto, con piselli, pancetta e salsa al vino rosso; risotto con cipolle fondenti, capperi e fonduta di taleggio; filetto di vitello glassato con cecina al rosmarino e gocce di zucchine; cassata di ricotta di pecora, arancia e limone canditi, crema al geranio odoroso. Il giorno successivo, al mattino, sempre a Villa Cora, ci attendeva James Suckling con il suo tasting con l'enoologo Carlo Ferrini, durante il quale ci

ha presentato i vini di Castello Romitorio, Principe Corsini, Polignano, Casanova di Neri. A seguire un altro incontro 'Degustazione dalla botte: il Brunello 2010' e poi 'Il sistema 100 punti' nella quale Suckling ha spiegato la sua modalità di applicazione dei punteggi, facendo degustare i vini delle aziende Castelvechio, Castellare di Castellina, Carpineta Fontalpino, Caparzo, Fattoria del Cerro, Dei, Fattoria Le Pupille. Nel pomeriggio è proseguita l'opportunità di assaggiare i vini delle aziende Altesino; Barone Ricasoli; Brancaia; Dei; Caparzo; Carpineta Fontalpino; Casanova di Neri; Castellare di Castellina; Castello Banfi; Castello di Bossi; Castello Romitorio;

Castelvecchio in San Casciano Val di Pesa; Castiglion del Bosco; Ciacci Piccolomini D'Aragona; Donna Olga; Duemani; Eredi Fuligni; Fattoria Le Pupille; Fattoria Vitticio; Fèlsina; Fontodi; Il Borro; Marchesi Antinori; Marchesi de Frescobaldi; Castello di Fonterutoli - Marchesi Mazzei; Petrolo; Podere Poggio Scalette; Podere Sapaio; Poggio Antico; Poggio al Tesoro; Poliziano; Principe Corsini; Querciabella; San Filippo; San Polo; Siro Pacenti; Tenute Ambrogio e Giovanni Folonari; Tenuta dell'Ornellaia; Tenuta di Biserno; Tenuta Il Palagio; Tenuta San Guido; Tenuta Vitanza; Tenuta Sette Ponti; Tenute di Fattoria del Cerro e La Poderina; Tenute Silvio Nardi; Testamatta; Tolaini; Tua Rita; Uccelliera; Valdicava.

La serata è poi proseguita in una delle nove cene nei Palazzi di alcune delle più illustri famiglie storiche di produttori che hanno accolto gli ospiti (circa 40 persone per ogni cena) all'interno di proprietà di raffinata bellezza. Tra queste, Palazzo Antinori, Palazzo Frescobaldi, Palazzo Ricasoli, Palazzo Corsini al Prato. Tra le sedi di due delle cene anche due ristoranti conosciuti, "Ora D'Aria" di Marco Stabile dove a invitare sono state quattro aziende produttrici di Brunello, Valdicava, Casanova di Neri, San Filippo e Siro Pacenti; e il "Borgo San Jacopo", quest'ultimo ha ospitato la cena de Il Borro, anticipata da un aperitivo a Palazzo Spini Ferroni. Da segnalare la cena tutta biologica e vegetariana preparata dallo chef de "La Leggenda dei Frati" a Palazzo Capponi all'Annunziata per l'Azienda Querciabella, new entry biodinamica di Divino Tuscany. Piena di verve e animazione, vivacissima e dal tono elegantemente informale, invece, la cena ospitata da James Suckling con un gruppo di produttori, soprattutto



to i più giovani, nel contesto caldo e particolare del "Teatro del Sale" dove per un'intera notte, complice l'indole istrionica dello chef patron, Fabio Picchi, è andato in scena tutto l'entusiasmo e la gioia del fare ottimi vini insieme, protagonisti di un territorio di successo nel mondo. Il giorno successivo appuntamento con il pranzo di campagna a Villa Il Palagio, a pochi chilometri da Firenze, gentilmente messa a disposizione da Sting e Trudie Styler, felici di

riaprire i cancelli della Tenuta anche per questa edizione ed entusiasti per il successo, il calore, la simpatia riscontrati tra gli ospiti lo scorso anno. Un finale en plein air con una gioiosa colazione sul prato e angoli diversi dedicati ai migliori prodotti e piatti del territorio che hanno raccontato di una terra d'eccellenza, accompagnati da vini che sono il simbolo dell'enologia toscana.