

# JAMES SUCKLING, UNA FIRMA CHE CONTA

a cura di **Alessandra Piubello**

*INTERVISTA AD UNO DEI GRANDI NOMI DELL'ENOLOGIA MONDIALE, CHE SI RACCONTA PER RISTORA MAGAZINE E SVELA ANCHE IL SUO RISTORANTE PREFERITO*

**JAMES SUCKLING È UNO DEI CRITICI ENOLOGICI PIÙ CONOSCIUTI, È STATO PER QUASI TRENT'ANNI SENIOR EDITOR E RESPONSABILE DELLA REDAZIONE EUROPEA DI WINE SPECTATOR, E INOLTRE EDITOR EUROPEO DI CIGAR AFICIONADO.**

Quando ha lasciato le riviste, Forbes ha definito lo scrittore originario di Los Angeles "uno dei più influenti critici enologici al mondo". Suckling ha scelto ora di dedicare gran parte del tempo alla gestione dei suoi siti internet: JamesSuckling.com e HeartAndSoulOfCuba.com, oltre a dedicarsi ad organizzare eventi nel mondo del vino ad alto livello, come Divino Tuscany a Firenze.

**Dalla cronaca nera al vino: una casualità, doveva essere un intermezzo. Ci sono state altre casualità importanti nella tua vita?**

La casualità nell'andare a lavorare per una rivista all'epoca poco conosciuta (Wine Spectator, ndr) dopo essere stato un giornalista di quotidiano è stato il più importante evento della mia esistenza. Ma ogni giorno la realtà mi offre molte

casualità, se sono bravo abbastanza a riconoscerle. È proprio questo che rende la vita così affascinante!

**One World One Wine: ci racconti il tuo vino?**

Come sai, è un vino fatto per filantropia, tutti i profitti infatti vengono dati in beneficenza. È stato anche un esperimento per dimostrare che è possibile produrre vini interessanti senza pensare troppo alle origini o al terroir. Il vino è infatti il risultato di diversi vitigni provenienti da differenti territori. È stato anche molto divertente, non avrei mai pensato che blend di vini del Messico, della Francia e della California sarebbero diventati così intriganti.

**Da cosa è nata l'idea di Divino Tuscany?**

Da tempo pensavo che la Toscana dovesse avere il proprio evento per i vini di alta gamma, come a Napa Valley in California e a Bordeaux con VinExpo, però più orientato verso i consumatori. Mi sono detto: perché i produttori di vini toscani non invitano i consumatori a venire in una loro città, magari proprio nella fantastica Firenze, per celebrare il vino e il cibo invece di andare sempre all'estero per promuovere i loro vini?

**Descrivici un po' questa importante iniziativa e le sue prospettive future.**

Credo che Divino Tuscany sia stato un gran successo ma ora sto anche considerando la possibilità di esportarlo, forse negli Stati Uniti o in Asia.

**Qual è secondo te lo stato delle cose dei vini italiani e quali le carte vincenti per il futuro?**

La qualità dei vini italiani è in continuo miglioramento e io credo che, man mano che l'Asia avrà una conoscenza più ampia dei vini, la domanda globale per i migliori vini d'Italia subirà un'importante crescita. L'attenzione si concentrerà principalmente sui vini toscani e piemontesi. Credo anche che l'America del Nord continuerà a comprare sempre più vini italiani.

**Come vengono vissuti i vini italiani negli Stati Uniti, anche rispetto ad altri Stati europei?**

Si pensa che i vini italiani abbiano un eccellente rapporto qualità-prezzo, specialmente in confronto con la Francia. E gli americani adorano la cucina italiana, quindi il vino italiano è l'accompagnatore naturale.

**'Blood into wine', 'Sigari: il cuore e l'anima di Cuba': come vivi il cinema?**

Io adoro il cinema. Sono nato nelle vicinanze di Hollywood. Ho amici attori. E adoro produrre film. Al momento sto lavorando per produrre un breve documentario sui vini italiani che spero di girare a settembre.

**Qual è il tuo ristorante preferito?**

Questa è una domanda difficile. Mi piacciono sempre meno i ristoranti con le stelle Michelin. Mi piace il cibo eccellente ma semplice. Quindi credo che il mio preferito sia un ristorante di pesce vicino a Bolgheri, di nome La Pineta. Il pesce è una meraviglia e il ristorante ha due pescherecci che escono ogni mattina per avere sempre la massima freschezza della materia prima.

**Tre case di vini rossi preferiti al mondo...**

Petrus, Domaine de la Romanée Conti e Bruno Giacosa.

**E di tre bianchi.**

Haut Brion (Blanc), Domaine Leflaive, Joseph Drouhin (Marquis de Laguche Montrachet).

**Cosa ti fa emozionare in un vino?**

Il vino è una macchina del tempo. Adoro assaggiare i vini d'annata pensando a come e quando furono prodotti.

**Qual è stato il tuo viaggio enogastronomico più importante?**

Una volta, viaggiando in Francia negli anni Novanta, ho mangiato in ogni ristorante con tre stelle Michelin. Fu significativo.

**Quale quello del futuro?**

Quello che sto facendo oggi e quello che farò domani. Per esempio al momento sono a Seoul in Corea per un evento sui Grandi Vini d'Italia. Dedico qualche giorno al Barolo, poi parto per un concerto di Bob Dylan.

**Qual è il tuo strumento di lavoro indispensabile?**

Il mio Macbook Air.

**Palato: solo dote di natura?**

No. È il risultato di pratica, memoria ed esperienza. Ci vuole molto impegno per sviluppare il palato.

**Quali sono i tuoi sogni nel cassetto?**

Sto vivendo i miei sogni.

**Qual è stato l'abbinamento cibo/vino più memorabile della tua vita?**

Una grigliata coreana con strisce di manzo Wagyu e un Cheval Blanc 1982, a Tokyo.

## BREVE BIOGRAFIA DI JAMES SUCKLING

Nasce a Los Angeles nel 1958.

Dopo la laurea in giornalismo, per anni segue la cronaca nera per il Wisconsin State Journal.

Nel 1981 inizia la sua avventura editoriale con Wine Spectator, che lo porta a trasferirsi prima a San Diego, poi a San Francisco.

Nel 1985 si sposta a Parigi per fondare la redazione europea di Wine Spectator.

Per quasi 30 anni è stato Senior Editor e responsabile della redazione europea di Wine Spectator, oltre che editor di Cigar Aficionado.

Nel 2010 lancia il sito web [www.jamessuckling.com](http://www.jamessuckling.com), dove offre ai suoi seguaci interessanti video-degustazioni multimediali.

Durante la sua carriera da critico enologico si stima abbia assaggiato circa 150.000 vini provenienti da tutti gli angoli del mondo.

Di recente, Forbes lo ha definito "uno dei più influenti critici enologici al mondo."



Per le vostre fotografie gastronomiche

Richiedete un'offerta per  
prospetti, cartoline  
biglietti da visita  
o per il vostro  
sito internet

[www.fotogarbanì.ch](http://www.fotogarbanì.ch)  
Locarno-Lugano +41(0)91 735 34 10