

## Vinalies Internationales, la quintessenza dei concorsi enologici

Vinalies Internationales è davvero un'unicità nel settore delle competizioni mondiali. Innanzitutto per come è stato concepito. Istituito ventitré 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). Nella maggior parte dei concorsi (lo so perché faccio parte della giuria di moltissimi concorsi, nazionali e mondiali) il lavoro del giudice consiste nell'assaggiare e nel compilare 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), normalmente facendo tutti i calcoli a mano (sempre attendibili speriamo) e passando la scheda cartacea al capo panel (di solito un enologo, spesso l'unico del gruppo composto normalmente in tutto da cinque degustatori). Difficilmente si parla, difficilmente si discute. Bene, Vinalies offre un computerino palmare, con scheda OIV incorporata, che si preoccupa di fare tutti i calcoli (margine d'errore zero), che poi viene inviata direttamente al presidente di commissione. Nel frattempo i giudici, su un foglio dedicato, descrivono il vino, con frasi compiute in francese, che è la lingua ufficiale del concorso. Una volta che il presidente 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



(che vengono da diversi Paesi) 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. 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, punto. 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, il giusto ritmo di degustazione, non più di trentadue/trentasei vini al giorno e mi fermo qui) ma quando un evento è davvero meritevole deve essere assolutamente valorizzato. E ora, un po' di numeri: quest'anno i campioni erano 3.540, dei quali 1.545 francesi e 1.995 provenienti da quarantacinque Paesi diversi. I giudici centotrentasette, dei quali sessantacinque provenienti da trentatré nazionalità diverse. Sono state assegnate 326 medaglie d'oro e 725 medaglie d'argento e 11 trofei speciali. L'Italia si è aggiudicata 17 medaglie d'oro e 24 d'argento.