



IL GURU NEL BICCHIERE

Botta-e-risposta con James Suckling, uno dei critici più influenti nel mondo del vino a livello internazionale. Dalla **cronaca nera** ai tasting ai **sigari cubani**. Un ritratto a tutto campo

di Alessandra Piubello - foto di Alessandro Moggi

< James Suckling è uno dei critici enologici più affermati: 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". Questa passione di Suckling per i grandi vini è anche merito del padre, un avvocato di Beverly Hills che, a detta dello stesso Suckling, "a casa beveva sempre ottimi vini, e me li faceva assaggiare fin dalla tenera età". Lasciò la California del Sud per frequentare la Utah State University prima di trasferirsi a Madison, in Wisconsin, dove conseguì un master in giornalismo.

Di notte lavorava come cronista di nera per il *Wisconsin State Journal* e durante il giorno frequentava il corso di specializzazione. Tornato in California del Sud nel 1981, Suckling rispose a un annuncio sul Los Angeles Times in cui la neonata rivista Wine Spectator cercava un assistente editor. Fu assunto a San Diego e successivamente trasferito a San Francisco insieme alla rivista, nel 1982. Nel 1985 si spostò a Parigi per fondare la redazione europea di Wine Spectator, collocandosi così al centro della produzione vitivinicola europea e consolidando i rapporti con un gran numero di produttori, oltre ad ampliare ulteriormente la sua conoscenza dei vini di tutto il conti-

nente. Sul finire del 2010, lasciata la collaborazione con Wine Spectator, lanciò il sito web JamesSuckling.com, spinto dall'esigenza di offrire al pubblico un approccio più moderno al mondo del vino. È padre di due bambini, Jack e Isabel. Isabel è una corista e nel 2010, all'età di 12 anni, è stata ingaggiata dall'etichetta Decca diventando la più giovane artista di musica classica del momento. Suckling attualmente si divide tra la sua casa in Toscana e Los Angeles, quando non è in giro per il mondo a registrare materiale per il suo sito web. Suckling ha deciso di dedicare gran parte del tempo alla gestione dei suoi siti internet JamesSuckling.com e

HeartAndSoulOfCuba.com, e di 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. E' 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. E' 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. E' 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, così ora sto 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 in autunno.

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 Laguiche 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 di 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. E' 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. >