

Vinexpo e Bordeaux: diario di un ricco wine-tour

di [Paolo Valente](#) - 11 luglio 2011 © AisLombardia.It RIPRODUZIONE RISERVATA



22 giugno 2011: un gruppo di soci AIS Lombardia parte alla volta di Bordeaux. Obiettivo il Salone Internazionale del Vino e degli Alcolici “Vinexpo” e un tour tra alcuni dei più significativi Château della regione.

Si inizia dalla **AOC Sauternes**, patria dei vini prodotti con uve attaccate dalla “botritis cinerea”, la muffa nobile che dona loro intensi e caratteristici profumi. **Château Guiraud**, 1er Grand Cru Classé ci apre le porte della cantina dall’elegante e sobria architettura. Degustiamo l’ultima annata imbottigliata, il 2006, che ci colpisce con i suoi affascinanti profumi: spezie, frutti esotici, miele si dischiudono supportati da grande mineralità e freschezza.

Cena in una classica brasserie francese, cucina tipica e vista panoramica sul fiume.

Entrare al **Vinexpo di Bordeaux** è un’emozione! Dover percorrere una lunga passerella sull’acqua del lago antistante il Palazzo delle Esposizioni accresce l’attesa e la voglia di scoprire il contenuto dei padiglioni. L’atmosfera è al tempo stesso frenetica e calma, gli operatori si aggirano tra gli stand alla ricerca di un contatto desiderato, di un prodotto da scoprire. Anche noi facciamo lo stesso. Visitiamo alcuni stand, incontriamo un piccolo produttore di champagne: i suoi vini ci lasciano senza parole: ricchi, equilibrati, dalla forte personalità. Poi un altro produttore che verrà a Milano per un prossimo banco; un salto in Germania per assaggiare vini della Mosella e ancora l’Austria alla ricerca di un produttore da invitare per una serata.

Cena in riva al mare ad **Arcachon**: panorama splendido, tramonto affascinante, portate ovviamente a base di pesce.

Il terzo giorno è dedicato alla scoperta del Médoc, in particolare dell’**Haut-Médoc**, zona prestigiosa a nord di Bordeaux. Le denominazioni studiate sui libri si materializzano velocemente fuori da finestrino del nostro bus.

Prima sosta **Pauillac** presso **Château Pichon-Longueville Baron**, 2eme Grand Cru Classé. La tenuta, di 73 ettari, è di proprietà della compagnia assicuratrice Axa. Qui la tradizione si fonde con la tecnologia: una macchina a sensori ottici garantisce una cernita precisa e l’eliminazione degli acini non perfettamente maturi o sani. I vini sono complessi, rotondi eleganti con una spiccata personalità.

Seconda cantina: **Château Gruaud Larose**, 2eme Grand Cru Classé nella **AOC Saint Julien**. Dalla torre settecentesca si dominano i vigneti di proprietà, lo spettacolo è affascinante: vigne ben

ordinate contornate da zone lasciate a bosco laddove il terreno non consente produzioni di qualità. Nel centro dei vigneti una stazione meteorologica con tanto di cannoncino antigrandine. Il Gruand Larose 2001 si presenta ottimo al naso, equilibrato ed elegante in bocca con tannini perfettamente integrati.



Infine la zona più blasonata: **AOC Margaux**. Visitiamo **Château Giscours** 3eme Grand Cru Classé. Splendido castello che fa da sfondo a una coppia di sposi in posa davanti al fotografo per l'album ricordo del loro matrimonio che si terrà l'indomani. La più grande proprietà della zona: 300 ettari di cui 140 vitati ma solo 80 compresi nella denominazione Margaux. Château Giscours è un vino che ben rappresenta le caratteristiche della AOC universalmente conosciuta come la più "femminile" tra quelle del Médoc. Sulla strada del rientro una fugace foto al blasonato Château Margaux, imponente e austero, ma sbarrato e deserto.

Cena da "**Chez Amat**" ristorante stellato ai piedi del Pont d'Aquitaine. Una sala a vetri per godere di un altro tramonto rosso fuoco; nei piatti le preparazioni ricercate fondono i gusti della tradizione culinaria europea ai sapori dell'oriente.

Sabato dedicato ai territori a sud della capitale della regione. **Pomerol**, per iniziare. **Château Petit Village**. Anch'esso di proprietà Axa. Incontriamo il direttore della tenuta: Serge Ley. Un uomo che ci affascina con la competenza delle descrizioni tecniche inframmezzate da simpatici racconti sul territorio e sulla storia dello château. In degustazione cinque annate, prestigiose. Ci lasciamo con la promessa di rivederci a Milano per una serata completamente dedicata ai suoi vini. Tappa e foto davanti al mitico Château Petrus. L'ingresso è rimandato ad una prossima occasione.

Saint Emillon è un piccolo borgo medievale patrimonio mondiale dell'UNESCO. Visitiamo **Château Beau-Sejour Bécot**, piccola azienda circondata da vigneti racchiusi da muretti a secco, segno di un passato fatto di appezzamenti appartenuti alla Chiesa.

Pomeriggio dedicato allo **Château Smith Haut-Lafitte** nelle **Graves**. Elegante azienda i cui terreni sono costellati da opere d'arte. Un piccolo atelier di produzione di barriques consente una quasi totale indipendenza della cantina dai fabbricanti industriali. Sono solo poche le aziende che

possono permettersi una produzione “in proprio”; i vantaggi principali sono quelli della scelta e della stagionatura del legno e del controllo preciso del grado di tostatura interna della botte.

Per la cena si ritorna a **Margaux** dove siamo ospiti di **Château Kirwan**. Ci accoglie la proprietaria; di origini anseatiche, parla un perfetto italiano in quanto innamorata del nostro Paese. Un grande tavolo al centro di una prestigiosa sala. Pietanze raffinate e nel bicchiere i vini dello Château. Restiamo estasiati da un meraviglioso Margaux del 1981. Dopo trent'anni di bottiglia il colore è ancora perfetto, il bouquet olfattivo è ampio, affascinante: sentori di viola e peonia si fondono con quelli della confettura e delle spezie, le note balsamiche e di muschio completano gli aromi di tabacco e cioccolato. In bocca la freschezza è ancora ben presente, il tannino è delicato. Grande eleganza ed armonia.

Prima di ripartire per l'Italia resta solo il tempo per una veloce visita alla città di **Bordeaux** che ci ha accolto per qualche giorno cullandoci tra le acque della Garonna, fiume che, con la Dorgogna, tanto incide sul territorio rendendolo uno dei siti più interessanti al mondo per la produzione di vini di grande qualità ed eleganza.

L'appuntamento è per il prossimo Vinexpo, nel 2013.