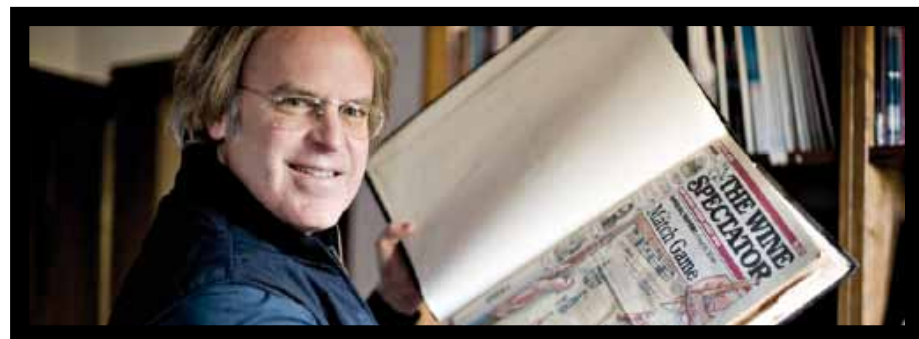


WINE INTERVIEW

text Teresa Favi
photo Dario Garofalo



James Suckling

King Suckling

Tutto quello che avreste voluto conoscere di lui e non avete mai osato chiedere
All that you have ever wanted to know about him but have never dared to ask

E' considerato il giudice più influente del mercato vitivinicolo mondiale. La sua *Top 100*, classifica annuale dei 100 migliori vini del mondo, ha il potere di fare la fortuna dell'etichetta più sconosciuta o di tenere sveglio di notte il più grande produttore di vino. James Suckling, responsabile dell'ufficio europeo di Wine Spectator, rivista cult del vino mondiale, risiede da dieci anni in Toscana, a San Giustino Valdarno in provincia di Arezzo. 52 anni occhi azzurro-oceano, fisico asciutto, Porche nera e lucida davanti al portone di casa. Ogni anno assaggia qualcosa come 3 mila vini, 500-600 sono "en primeur" a Bordeaux, a fine marzo. E' sempre in giro per l'Europa, visita vigne, cantine, discorre con i produttori, assaggia. Molte degustazioni le fa alla cieca nell'ufficio di fronte a casa, dove ogni giorno i corrieri gli recapitano decine di campioni.

Una passione nata...

Grazie a mio padre, un avvocato di Los Angeles con il pallino per i grandi vini, soprattutto francesi.

Come e quando è iniziata la sua carriera?

Nel modo più insolito che si possa immaginare. Sognavo di divettare un grande reporter e avevo cominciato a fare il 'galoppino' di cronaca nera in un quotidiano del Wisconsin mentre frequentavo l'università. Ma una volta terminati gli studi nessun giornale mi ha voluto assumere. Così senza lavoro e senza un dollaro vado a stare da mia nonna, a San Diego dove un giorno mi imbatto in un annuncio microscopico: cercavano un giornalista in una redazione che recensiva vini. Wine Spectator. Mi presento. Era in un garage. Aveva non più di 800 lettori. Era il 1981.

Il vino più antico che ha degustato?

Un Bouchard del 1865, l'ho bevuto insieme al prete, il proprietario del vigneto, e al proprietario di Bouchard, Claude Bouchard. Il 1865 è stata una delle migliori annate per la Francia.

E invece l'annata più importante nella storia recente del vino italiano?

Il 1997, uno spartiacque. Il rinascimento, come il 1982 era stato per il Bordeaux. La gelata eccezionale in aprile aveva ridotto il numero dei grappoli sulle piante, così la vendemmia fu un concentrato di sapidità e i produttori italiani si sono accorti per la prima volta che dovevano smettere di puntare alla quantità come avevano fatto fino ad allora.

He is considered to be the most influential judge of the worldwide wine market. His *Top 100*, annual classification of the 100 best wines in the world, has the power to make the fortune of the most unknown label or to keep the best wine producer awake all night. James Suckling, manager of the European office of Wine Spectator, worldwide cult wine magazine, has been living in Tuscany for ten years, in San Giustino Valdarno in the province of Arezzo. 52 years old, ocean-blue eyes, wiry built, and with a shiny black Porche in front of his door. Every year, at the end of March, he tastes something like 3 thousand wines, 500-600 are "en primeur" in Bordeaux. He is always travelling around Europe, visiting vine yards, wine cellars, talking to producers and doing wine tastings. Many wine tastings he does blind folded in his office in front of his house, where couriers deliver tens of samples every day.

Where does your passion for wine come from?

Thanks to my father, a Los Angeles lawyer with a strong interest for great wines.

How did your career as great wine critic start?

In the most unusual way imaginable. I dreamt of having a career as a reporter for an American daily paper and I'd started being gopher for the crime news while I was at University. When I finished my studies no daily paper took me on. Therefore without a job and without any money I went and stayed with my grandmamma in San Diego where one day I saw a microscopic advertisement: someone was looking for a journalist in an editorial office specialized in wines. Wine Spectator. I went. It was in a garage. It had no more than 800 readers. It was 1981.

The oldest wine you have ever tasted?

An 1865 Bouchard, I drank it with a priest, the owner of the wine yard, and the owner of Bouchard, Claude Bouchard. 1865 was one of the best years for France.

And the most important year for Italian wine in recent history?

1997, a watershed. The Renaissance, just like 1982 was for Bordeaux. The excellent freeze in April had reduced the number of grape bunches on the plants, therefore the grape harvest became a concentration of saltiness and Italian producers, realised for the first time, that they should stop aiming at quantity, as they had always done up to that point.





In 30 anni di carriera Suckling ha degustato qualcosa come 100.000 vini - Over a career of 30 years Suckling has tasted something like 100.000 wines

Il lavoro è al primo posto, ma è anche un appassionato di surf, tennis, moto e auto sportive Work is in first place, but he also likes Surfing, tennis, motorbikes and sports cars

Vino italiano e mercato Usa.

Gli americani comprano ancora secondo la legge delle 4b: Barolo, Brunello, Barbaresco e Bolgheri.

La cosa più importante che dovrebbe trasmettere un vino?

Parlare del territorio, dire da dove viene. Se non è così è meno di una bevanda qualsiasi.

Quando assaggia un vino a cosa dà più importanza?

Al bilanciamento, all'armonia, alla qualità dei tannini. Apprezzo i vini molto eleganti, raffinati. Non mi piacciono i vini troppo lavorati, troppo spinti, le estrazioni eccessivamente forzate.

Riesce a sintetizzare in poche battute i criteri con cui lei stila la seguitissima Top 100 di Wine Spectator?

Posso dire che do 90 punti a un vino un po' moderno con una bella concentrazione, ma per fare 95 e più, quel vino deve essere qualcosa di straordinario, complesso, un vino da sogno. E me ne accorgo subito quando un vino è da oltre 95, è una specie di colpo di fulmine.

Wine Spectator dopo avere magnificato per anni vini strutturati e concentrati, nel 2009 ha promosso primo in classifica un Cabernet tutto sommato abbastanza semplice il cui costo è di appena 27 dollari. La crisi economica ha influenzato questo cambio di rotta?

Siamo una rivista, il nostro obiettivo è dare informazione. La nostra Top 100 non è mai solo il miglior vino che abbiamo assaggiato, è anche una questione di quantità, non possiamo fare 'numero uno' un vino di cui sono entrate soltanto 20 casse negli Stati Uniti. Allora, è una questione di qualità, di quantità, e anche di prezzo. Con il numero uno dell'ultima classifica volevamo dare un messaggio: che si possono fare grandi vini a prezzi interessanti.

Italian wine and Usa market.

The Americans still buy according to the 4b rule: Barolo, Brunello, Barbaresco and Bolgheri.

The most important think for a wine?

It is talking about the territory, saying where it comes from. If it's not so, it's less than any other drink.

When you taste a wine, what's the thing you give most importance to?

To the balance, the harmony and the quality of the tannins. I like very elegant, refined wines. I don't like wines that are worked on too much, pushed, forced extractions.

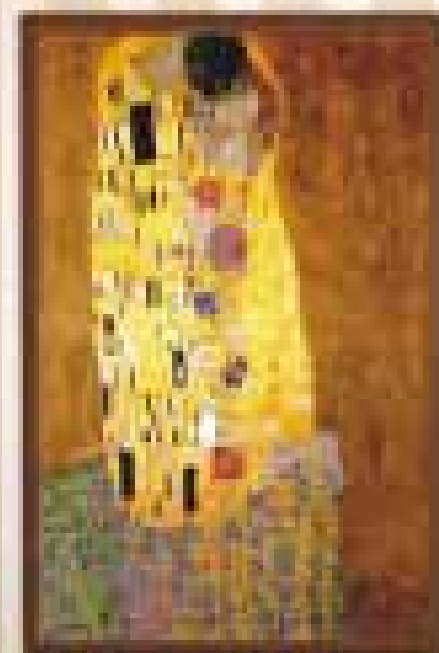
Are you able to synthesize in a few words the criteria for deciding the much followed Top 100 of Wine Spectator?

I can say I give 90 points to a modern wine with a good concentration, but to get to 95 and over, the wine must be something extraordinary, complex, a dream wine.

Wine Spectator after having magnified for years structured and concentrated wines, promoted a Cabernet first in the 2009 classification, a rather simple wine on the whole with a price of just 27 dollars. Was this change dictated by the economic crisis?

We are a magazine, our objective is to give information. Our Top 100 is never just the best wine that we have tasted, it is also a matter of quantity, because we can't make a wine 'number one' if only 20 boxes of it have been imported into the United States. Therefore, it is a matter of quality, quantity and price. With the latest number one we wanted to also send a message: that great wine can be produced at interesting prices.

Vista il nostro Stand G66 - Pad. 16 al SALONE DEL MOBILE DI MILANO dal 14 al 16 Aprile



Sogni un materasso che metta d'accordo le tue esigenze e quelle di chi dorme insieme a te?

E New Dualcomfort di Magniflex: due gradi diversi di supporto nello stesso materasso, così ognuno di noi sceglie la zona più adatta a sé. Il soffice confort analitico del Memory foam è così ancora più piacevole dall'imbottitura in cotone sul lato invernale e in seta su quello estivo.

Il tessuto agente antibatterico e la fascia laterale in poliuretano sono tra degli altri dettagli preziosi che fanno bene al riposo, alla vita, alla coppia. Così ogni notte diventa un capolavoro.

New Dualcomfort. Fa bene alla coppia.



Per lui e per lei anche un diverso comfort del guanciale.



Per chi non dormiva



INFORMAZIONI ANTICIPA BREVETI:

MAGNIFLEX S.p.A. - Via S. Rocco, 10 - 20132 Milano - Tel. 02 87411011 - Fax 02 87411012 - Email: info@magniflex.com - www.magniflex.com - **MAGNIFLEX S.p.A.** - Via S. Rocco, 10 - 20132 Milano - Tel. 02 87411011 - Fax 02 87411012 - Email: info@magniflex.com - www.magniflex.com

Magniflex S.p.A. - Via S. Rocco, 10 - 20132 Milano - Tel. 02 87411011 - Fax 02 87411012