

Tom Stevenson Ad Acqui il grande esperto di vini inglese ha "testato" 135 etichette

# L'uomo che vive bevendo bollicine

## “Asti dolce numero uno al mondo”

### LA STORIA

**DANIELE PRATO**  
ACQUI

**L**a prima «bollicina» che ha assaggiato non la ricorda, anche perché da allora, sul suo palato, ne sono passate a milioni. Ma col mondo del vino l'inglese Tom Stevenson ha avuto a che fare fin da bambino.

«Mio nonno – racconta – mi portava in giro per i pub e gli hotel. Non saprei dire quale sia stato il primo vino che ho provato. Ricordo come mi avvicinai allo champagne: quando ero più grande, fu mio padre a raccontarmi di come era solito servire dal bancone del bar di uno dei nostri ristoranti, ad Hastings, del Pol Roger 1928. Mi incuriosì tantissimo e nell'80 iniziai la mia ricerca per “capire” lo champagne. Non potevo credere che ci fossero esperti per tutti i grandi vini del mondo ma che ancora non esistesse nessuno specializzato in quello. Ho pensato: io amo lo champagne e dunque... È stata un'ottima stra-

tegia». Sorride, Tom, al termine di una giornata faticosa passata ad assaggiare i 135 vini selezionati per lui dai consorzi di tutela di Brachetto, Asti e Alta Langa, la serie A delle bollicine piemontesi.

Al tavolone al primo piano della cantina Cuvage di Acqui, che l'ha ospitato, si è seduto alle 10. A pomeriggio inoltrato è ancora lì, una macchina da guerra delle degustazioni, portate avanti con metodo religioso. Assaggia i vini in batterie di 12, Stevenson, partendo da quelli dolci.

Sul tavolo, a ogni tornata, i bicchieri, dietro la bottiglia e davanti il tappo, che analizza con l'attenzione sopraffina di chi sa quanto possa influire sui profumi, corpo, sapori.

Il silenzio è assoluto, il critico si prende il tempo per pensare, raccoglie i dati con voce tenue, mentre i sommelier Antonino Catalano e Chiara Novazio, dell'Ais Alessandria-Acqui, lo assistono premurosi. A ogni assaggio - accanto la moglie Pat - compila una scheda sul suo computer, batte sui tasti con calma ieratica.

L'atmosfera è ovattata, non solo per la neve che cade al di

là delle finestre: c'è quasi reverenza verso quello che oggi è considerato il più autorevole esperto di bollicine a livello internazionale, colui che ha creato un campionato mondiale che i produttori temono e ambiscono allo stesso tempo. Adesso tutti attendono il report che il giornalista invierà nei prossimi giorni: una sua parola può fare la differenza e si aspettano con ansia, più che i suoi giudizi, anche i suoi consigli.

Ad Acqui, Stevenson è arrivato dopo degustazioni analoghe nelle zone di Franciacorta, Prosecco, Lambrusco. «In questa città non ero mai stato ma conosco bene i frizzanti piemontesi» spiega. E dopo l'intera giornata passata ad assaggiarli, non ha dubbi: «Per me, l'Asti è la più grande bollicina dolce al mondo e i produttori dovrebbero capire come e dove venderlo. Sono certo che sarebbe perfetto con torte e pasticcini in un thé inglese del pomeriggio. Dico sul serio: una volta sfondato nel Regno Unito, sarebbe facile affermarsi in Italia, negli Usa, in Asia». Tom tesse elogi an-

che per l'Alta Langa e per il Brachetto, che attraversa una fase non facile sul mercato (quasi mezzo milione le bottiglie rimaste invendute in cantina nel 2018): «È successo anche al Lambrusco ma è rinato. Il Brachetto è perfetto con i frutti rossi, va abbinato nel modo giusto. Ed è godibile anche in versione dry».

È sull'Asti secco che Stevenson ha qualche perplessità. Ma più che come critica, le sue parole suonano da suggerimento: «Credo che questo vino abbia bisogno di essere riformato, a partire dal nome, risente del fatto di essere prodotto con i vitigni da cui si ottiene l'Asti dolce».

Una pagella severa? Forse, ma anche l'occasione di osservare il proprio lavoro con l'occhio critico del più grande esperto del settore e trarne giovamento. Sui voti che Stevenson darà alle bollicine piemontesi, comunque, si saprà di più con il report dei prossimi giorni, una «bussola» preziosa per i produttori che vorrebbero partecipare allo «Champagne & Sparkling Wines World Championship» in programma tra maggio e giugno. —

**TOM STEVENSON**  
ESPERTO DI VINI



“È sull'Asti secco che bisogna agire. Tanto per cominciare vi suggerirei di cambiargli nome”

“Il Brachetto? Può riprendersi se abbinato bene. Con i frutti rossi è davvero l'ideale”

Invitato dai consorzi ha compilato schede e presto sarà noto il suo report

La sua carriera è iniziata studiando lo Champagne. Una strategia accorta



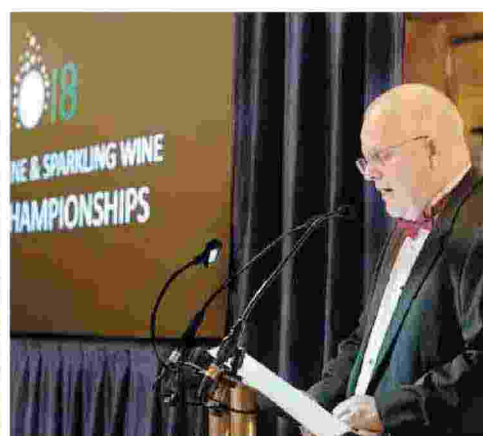
**Chi è**  
**Il fondatore del Mondiale**  
**per i vini «sparkling»**

«La più alta divinità delle bollicine», così il quotidiano inglese «Independent» ha definito Tom Stevenson, 68 anni, l'uomo che ieri ad Acqui ha degustato oltre cento etichette in poche ore. La fama di Stevenson ha superato i trent'anni. Era infatti il 1986

quando pubblicò per Sotheby's il suo promi libro, intitolato semplicemente «Champagne». Nel 1998 mandò in stampa, la monumentale «Sotheby's World Encyclopedia of Champagne & Sparkling Wine, rirproducendo tra

l'altro un documento del Seicento che testimonia la paternità inglese del vino «con le bollicine», tradizionalmente attribuita a Dom Pérignon. Stevenson, da allora, è chiamato a presiedere la giuria dei più importanti concorsi dedicati al vino frizzante in tutto il mondo. È

il fondatore e il direttore degli «Champagne & Sparkling Wine World Championships», considerata la competizione più importante ed autorevole dedicata al mondo degli sparkling. Ha pubblicato finora 23 saggi specializzati, tradotti in oltre 25 lingue.



In alto, Tom Stevenson alla cerimonia conclusiva dei «Champagne & Sparkling Wine World Championships» a Londra nel 2018. In basso Stevenson ieri ad Acqui Terme

