

FINE INDICE



PAGE 8 Krug 1928



PAGE 14 Château Lafite



PAGE 22 I quattro moschettieri del vino italiano



PAGE 44 Jean León



PAGE 52 L'unico Premier Cru d'Italia



PAGE 60 Il segreto del fascino di James Bond

FINE INDICE



PAGE 80 Fine Argentine?



PAGE 68 I decenni dei migliori vini d'Italia annate 1900-2005



PAGE 82 Château Les Crayères



PAGE 82 Storie di Champagne

7	FINEBUKKI	Chi è il tuo critico enologico di riferimento?
8	FINEVINTAGE	Krug 1928
14	FINESTATE	Château Lafite Il segreto di eterna giovinezza
22	FINEITALIANO	Antinori, Gaja, Sandrone e De Marchi i quattro moschettieri del vino italiano
44	FINELEGEND	Jean León Dagli stracci alle ricchezze attraverso i sogni
52	FINESTATE	Biondi Santi - L'unico Premier Cru d'Italia
60	FINELIFE	Biondi - Il segreto del fascino di James Bond
68	FINEVINTAGE	I decenni dei migliori vini d'Italia annate 1900-2005
80	FINELARSSON	Fine Argentine?
82	FINEEXPERIENCE	Château Les Crayères Ronde la tua vita stavillante
92	FINEGIACOBBO	Storie di Champagne

FINEMAGAZINES

WWW.FINEMAGAZINES.IT
ZOVIA INERTE
CAMMINANO DI BENTON & BOWLES
TEL: +39 02 5800 737 01 02

UFFICI ITALIANI

EDITORIALE
Romain Vizion
Romain.Vizion@fine-magazines.it

COORDINATORE EDITORIALE
Giuseppe Basso
Giuseppe.Basso@fine-magazines.it

EDITORIALE
Giuseppe Giacchino
Giuseppe.Giacchino@fine-magazines.it

PROMOZIONI E EVENTI
Andrea Dall'aglio
Andrea.Dall'aglio@fine-magazines.it

HEAD OFFICE

EDITOR-IN-CHIEF
Pekka Nuolki
pekka.nuolki@fine-magazines.com

EDITORIAL ADVISER
Julia Linton
julia.linton@fine-magazines.com

EDITORIAL AND DIGITAL COORDINATOR
Craig Hanna
craig.hanna@fine-magazines.com

CREATIVE DIRECTOR / PHOTOGRAPHER
Pekka Nuolki

ART DIRECTOR
Sanna Timpuri
sanna.timpuri@fine-magazines.com

CBO
Anna Lepola
anna.lepola@fine-magazines.com

WWW.FINEMAGAZINES.IT
SUBSCRIPTIONS
info@fine-magazines.it

W R I T E R S

ROMAIN VIZION

Editor
Feditore di Italian FINE Wine Magazine nasce nella Borgogna da una famiglia di ristoratori. Attualmente vive nel Nord Italia da dove dirige la sua attività di commercio di vino e il suo shop on line. Romain condivide il suo lavoro nella zona di suo interesse personale che sono i borghi e gli champagne marais. Con il team di Fine Italia organizza regolarmente degustazioni di vini.

GIACOMO BASSO

Caricatore Editoriale
Giacomo si occupa di vino principalmente nella veste di winemaker presso aziende vitivinicole italiane. Il suo percorso formativo nel mondo del vino gli ha permesso di conoscere i migliori vini del mondo, con particolare attenzione ai vini usciti italiani. Collabora con wine community italiane e consiglia collezionisti e investitori di vino. È il caricatore editoriale di Italian FINE Wine Magazine.

GIANNI GIACOBBO

Editoriale
Gianni si occupa di vino in maniera attiva dal 1996. Collabora con numerose riviste italiane di critica enogastronomica come degustatore, redattore e fotografo. Membro di commissioni e giurie tecniche in vari ambiti enologici nazionali, è membro della commissione di assaggio per una guida dei vini autentici italiani. Svolge attività di docente di degustazione e produce serate e mesa. Seduzione di vini per un ristorante di New York e New Jersey. Per alcune riviste si occupa anche di rubriche di arte, musica, spettacoli. Dal 2009 è collaboratore di Italian FINE Wine Magazine.

PEKKA NUOLKI

Libero Chief
Pekka Nuolki, fondatore ed editore di FINE Magazine, è autore e uno dei maggiori esperti di vini d'eccezione. Ha pubblicato più di venti libri internazionali sul vino e sull'arte, tra essi "In Vino Veritas", un libro sul vino da investimento, "Thinking Finest" sui migliori vini nelle loro annate tra il 1970-1975, un libro su Giacomo Monforte Bonaldi "Wine and Art 1924-2005", e più recentemente un libro sui migliori vini bianchi di Germania. Il suo prossimo libro tratterà de "110 Migliori Vini Rossi del Mondo".

JULIA LINTON

Editoriale Advisor
Julia Linton è l'editore di European, American e Scandinavian FINE Wine Magazine, nonché l'ingegnere strategico di Blandford. È stato scelto come miglior sommelier scozzese nel 2003. Ha lavorato come insegnante di degustazione, esperto di vino in una trasmissione radiofonica, e come selezionatore per una grande compagnia di concerti. Ha pubblicato libri sugli abbinamenti cibo-vino. Tra i suoi attuali impegni, Mr Linton sta affrontando gli studi per conseguire il Master of Wine.

ESSI AVILLAN MW

Critic
Essi Avellan è stata la prima Master of Wine di Filandia a seconda di tutti i Paesi Scandinavi. Affiancamento per il Master of Wine ha ricevuto la menzione The Distinguished di The Medals of Excellence City of Bologna. Mr Avellan collabora con strutture vinicole e pubblicazioni enogastronomiche nel mondo. È inoltre nelle commissioni giudicanti di molte competizioni internazionali. La sua area di maggior esperienza è il mondo degli champagne.

EDITORIALE

Italian Fine Wine Magazine inizia la sua avventura segnando il percorso già seguito dalle riviste di European, Scandinavian, German, American e Russian Fine Wine Magazine. Un passaggio naturale, reso più agevole dal lavoro di Pekka Nuolki per garantire al lettore la presenza in un territorio come l'Italia. Lunga l'attesa nell'arte, nella cultura con molte storie e molti vini prestigiosi, esclusi da scoprire. In questo primo numero Italian Fine conterà nei suoi articoli persone che hanno contribuito a fare la storia del vino.

Uomini, paesaggi e situazioni faranno rivivere al lettore l'emozione che può liberarsi in un calice. Finito che il vino contenga molto di più degli elementi che la natura può donarci, riuscendo a trasferire la cultura secolare di un territorio. Il nostro compito è la sola capacità sapere cogliere tutto ciò che alla domanda quale sia il migliore Champagne di tutti i tempi, sicuramente saremo sempre in difficoltà a rispondere ma sperando così si nasconde dietro al Krug 1928 se almeno sicuramente arriverà molto vicino.

Il segreto dell'eterna giovinezza del Château Lafite ci viene raccontato attraverso il racconto del piano esecutivo per fare bene un vino di Bordeaux al Marchese Richelieu nominato dai vini della Borgogna collocando il lavoro ai tempi di Re Luigi XV.

Pekka Nuolki ci racconta le dieci annate più esclusive italiane attraverso un viaggio nel tempo tra i produttori più rappresentativi fornendo uno strumento di ricerca imparagonabile. Un'analisi attenta della grandezza del vino italiano e anche delle sue contraddizioni. I racconti tratti dalle interviste ad Antinori, Gaja, Sandrone e De Marchi ci presentano un quadro preciso del recente passato e di ciò che sarà del futuro del vino italiano di come si cambiano in tempi relativamente brevi l'approccio a questo misterioso liquido. In momenti come questi è proprio l'eccezione che riesce a dimostrare tutto il proprio talento. Il tempo è il vero giudice, invariato al quale non si finge. Le degustazioni di Fine sapranno scovare il vino migliore quello che è discosto ad arrivare a noi dal passato con maggior autorevolezza. Ma Italia non significa solo vino e raccontando questo paese non potremmo omettere di raccontare anche i grandi protagonisti dell'attualità scoprendo tutto il fascino di un completo nero di Biondi James Bond sfoderato tutto il suo carisma in quell'impeccabile smoking. Le immagini dagli scatti italiani e i volti tirati da Pekka Nuolki collocano il lettore nella vera dimensione italiana rendendoci per un istante "la dolce vita" il grande film dell'indimenticabile Federico Fellini.

ROMAIN VIZION
Managing Editor



FINE ARGENTINE?

ANDREAS LARSSON |

Traduzione: Simona Savelli, Giacomo Basso

L'Argentina è un Paese affascinante, da una parte molto europeo eppure così profondamente differente nel suo paesaggio vasto ed eterogeneo, il cielo splendente, l'aria pulita e le viti senza fine contro lo sfondo spettacolare delle Ande. L'argenteo, così la sua esuberanza, dimostra le sue origini europee, pur mantenendo uno stile distintamente sudamericano. Sono attacchi voluti, appassionati, e rilassati, seppur ferocemente orgogliosi.

Gli argentini amano il loro vino: bevono molto meno di quanto fossero soliti fare, ma la quantità relativamente "modica" che assumono oggi, la qualifica ancora come grandi consumatori. E questo non è il loro unico grande appetito. L'argentino medio mangia approssimativamente 20 chilogrammi di carne all'anno! L'Argentina è davvero l'Eden del manzo di qualità: le bisteche non sono solo grandi, sono eroici e questa è un'ottima ragione per bere vino!

Sono appena tornato ad una Scandinavia che appare piuttosto fredda, grigia e cupa, dopo le giornate limpide e soleggiate spese a Buenos Aires e Mendoza, dove ho frequentato il

Master of Food & Wine Festival. L'atmosfera occasionale di festa ricca di buon vino, interessanti degustazioni e pranzi lussuosi, preparati e presentati da chef di prim'ordine e sommelier provenienti da tutto il mondo. Vi ho ripartito molte esperienze di degustazione eccezionali, dominate, lo ammetto, dalle summozionate grandi bisteche, che ogni carniere riconoscerebbe come un vero Grand Cru.

Carne e tango a parte, cosa dice dei vini? È probabilmente noto che i vini argentini hanno goduto di grande successo nella maggior parte dei mercati mondiali negli ultimi anni. Tale successo è dovuto principalmente a vini commerciali ma ben fatti, ottenuti principalmente da Malbec o uva di Bordeaux, di grande struttura e frutto maturo, di ottimo rapporto qualità prezzo. Categoria che attira raramente l'interesse degli amanti del vino esperti e che meno spesso ancora è oggetto di attenzione da parte di questo periodico che tende a concentrarsi su vini pregiati (Fine Wine), piuttosto che su vini decenti e con un buon rapporto qualità-prezzo.

La domanda rimane: l'Argentina può produrre un vino pregiato? A dire la verità essa ha il potenziale per farlo. Non dimentichiamo che l'Argentina ha raggiunto la sua attuale qualità soltanto molto recentemente e l'industria nazionale sta ancora imparando e sviluppandosi. Pensiamo alla California! Attualmente sono pochi coloro che mettono in discussione il potenziale californiano nella produzione di vini pregiati. Ciò che succede in California pochi decenni fa, sta succedendo oggi in Argentina.

Sicuramente l'Argentina possiede sole a sufficienza e attualmente sta sviluppando vigneti nella Patagonia meridionale ed anche più in alto, sui pendii delle Ande. Infatti la piovosità più elevata al mondo si trova a Salta, a più di 3 mila metri di altezza.

Sono convinto che i vini necessitano semplicemente di tempo sufficiente per svilupparsi in cantina: quando sono giovani possono essere molto ricchi e piuttosto tannici con un alcool molto pronunciato, possono essere tutto, ma non pregiati ed eleganti. Contempero sia, avendo avuto il piacere di

scrivere alcuni esempi maturi, quali il Nicolas Carena Zapata del 1999, un vino meraviglioso con una struttura incredibilmente complessa, frutti scuri, tannini classici e un finale estremamente lungo; il Felipe Rattini Cabernet Sauvignon del 1997, che rubava alcune note fine, legno di cedro, tabacco e cassia ed una struttura armoniosa con tannini ben integrati e il Trapiche Millennium del 1995 proveniente da un caso inibizionismo di sei litri, profumato di noci, cassia e spezie, molto ricco e con tannini ben integrati; sono arrivato alla conclusione che questi vini sviluppano una struttura e una complessità simile al Bordeaux.

Adesso, non dico che un vino debba essere un Bordeaux per essere buono, ma sì, mi piace quando il profumo si sviluppa ostentando cacao, scorle di sigari e note speziate; il palato si ammorbidisce e i tannini assumono una struttura più vellutata. Non solo questo fornisce un'altra dimensione di ricchezza e maturità, ma rende il vino bevibilissimo (soprattutto, di nuovo, se assunto con grandi bisteche!).

È poi, certamente, c'è il Malbec. Quest'uva molto interessante, che è diventata un'icona, merita un riconoscimento speciale. Può davvero emergere in modo autonomo, sebbene personalmente credo che sia sempre utile usarla in blend, come lo sono tutte le varietà bordellesi. Vi lascio con alcuni potenziali grandi Malbec e blend a base Malbec, che ho assaggiato e che mi piacerebbe mettere in cantina per alcuni anni.

L'ACHAVAL FERRER FINCA ALTAMIRA DEL 2002

Viola scuro nel colore, il profumo è suggestivo e mostra una certa complessità, susine, scure, sottobosco, cassia, lampioni selvatici. Al palato è raffinato, mostra una certa evoluzione, buona struttura, moderata sensibilità con tannini vellutati, il frutto è dolcemente dolce e lo spezzato raffinato. Molto lungo, complesso e bilanciato, nonché molto bevibile. Elegante come una donna argentina.

IL TAPIZ RESERVA SELECCION DE BARRICA DEL 2004

Violaceo molto profondo e quasi opaco, al naso questo vino ostenta frutti scuri, susine, tabacco e elicchi di caffè tostato. Il palato è giovane e deciso con una buona struttura e tannini bilanciati. Possibile eleganza e spezie, con caffè tostato e frutti scuri. Il finale è lungo ed elegante. Equilibrato e buono e di nuovo, è presente un buon concetto dell'eleganza del Bordeaux. Mi piacerebbe provarlo di nuovo fra alcuni anni. Possiede un ottimo potenziale, essendo già bilanciato e pieno ma non pesante, con una buona freschezza.

BRESSIA CONJURO 2004

Di nuovo giovane e stile denso il naso è piuttosto generoso, "bordoleggiante", con aromi di scorle di sigari, di cacao e cassia. Il palato è ben concentrato con legno speziato, ciliegia scura, cassia e tannini ben costruiti. Ancora giovane, ma rotondo, offre freschezza ben bilanciata e piacevoli ritorni di buona frutta secca. C'est bordelais, c'est bon!

TRAPICHE MALBEC VINA VICTORIO COLITTO 2004

Giovane, denso e violaceo molto generoso, il naso è molto maturo con ciliegia scura, cioccolato e prugne. Molto generoso. Il palato è incommensurabilmente pieno e piuttosto estratto, ma attualmente non è piacevole. Sicuramente gli si deve dare del tempo ed è probabile che sviluppi bene. Ha una buona freschezza, molta frutta secca e una chiara lunghezza. Dategli tempo!

VINA ALICIA BROTE NEGRO 2005

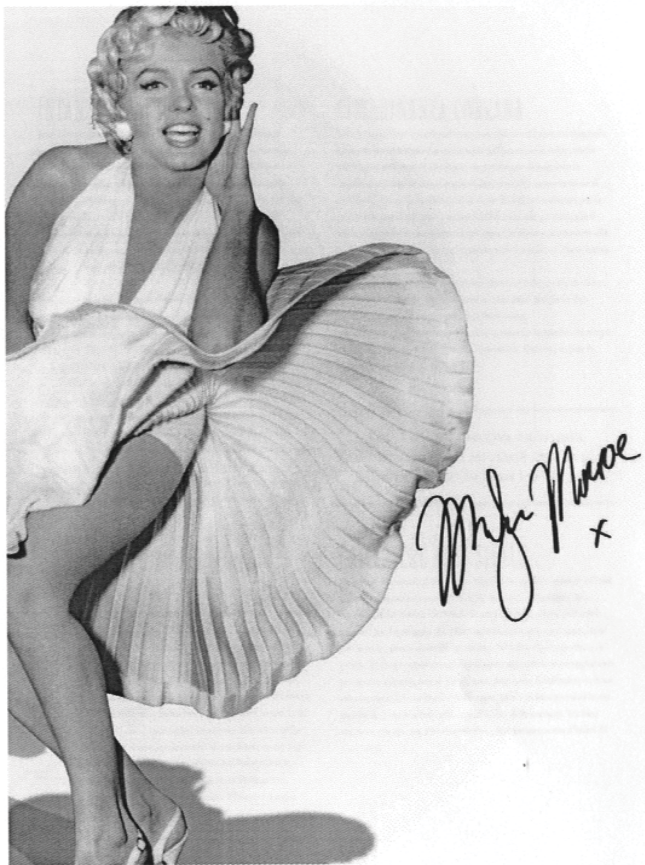
Giovane, con un colore viola profondo, il profumo è ancora un po' chiuso, ma ha una buona profondità, e pieno di bacche, accenti di cacao e tabacco, nonché una certa complessità. Il palato è molto pieno e deciso, con maggiore struttura, i tannini molto raffinati, note di viola e bacche scure. È spirito dolcemente di una buona freschezza ed è ben costruito e molto denso, senza essere pesante. Possiede tannini scuri e buono spezzato nel lungo retrogusto. Questo mi è davvero piaciuto. Molto strutturato e impeccabilmente equilibrato.

JEAN LEÓN DAGLI STRACCI ALLE RICCHEZZE ATTRAVERSO I SOGNI

TITO JUTHA LIHTONIN Traduzione: SIMONA SAVELLI

La vita di Jean León è la storia di successo nel vino più incredibile al mondo. Si tratta di una storia intossicata di un ragazzo che ha vissuto un'infanzia inossuata, che scappò di casa, viaggiò a sua insaputa come clandestino verso gli Stati Uniti, si ritrovò a combattere nella guerra di Corea, intratteneva stelle cinematografiche di Hollywood e presidiò a Beverly Hills e tornò

alle sue radici in Catalogna per produrre vini famosi da vini importati illegalmente. Vini reperibili, sono ancora prodotti sotto il suo nome, su di lui è stato scritto un libro e girato un film in cui recitano Dennis Hopper, Paul Newman e Robert Wagner. Come ha fatto Jean León a trovare la sua strada dagli stracchi alle ricchezze e come si sono realizzati i suoi sogni?





Jean León

INFANZIA TRAGICA

Jean León è nato nel 1928 in una famiglia povera della Spagna settentrionale. Gli è stato assegnato il nome di Cefelino Carrion. La vita mosse a Cefelino e ai suoi otto fratelli il suo lato oscuro quando la famiglia perse tutti i suoi possedimenti nell'incendio distruttivo che divampò nella sua città d'origine Sarriena, nel 1941. La famiglia si trasferì a Barcellona, dove il fratello maggiore trovò lavoro in una nave da pesca. Soltanto due mesi dopo Cefelino ricevette notizie scioccanti: la barca di suo padre e suo fratello era stata sbarata e tutti i membri dell'equipaggio erano morti.

Insapitando nella povertà, Cefelino decise di fare fagotto all'età di diciannove anni e lasciare sua madre e i sette fratelli a Barcellona. Con tre amici, viaggiò fino Parigi, dove lavorò come cameriere e interprete. Dopo due anni spesi a Parigi gli amici decisero di proseguire il loro viaggio verso il Guatemala. A Le Havre, Cefelino perse un documento che dovette recuperare a Parigi, al fine di potersi imbarcare. Una volta tornato, la nave e i suoi amici se n'erano andati. Dopo aver provato a saltare su sette mesi fingendo di essere un membro dell'equipaggio, alla fine si nascose come clandestino nella stiva di una di esse. Presso Cefelino, a sua insaputa, era in viaggio verso New York. Grazie all'aiuto di un membro dell'equipaggio, fu capace di entrare nel Paese senza carte, aiutato dalle quattro frasi in inglese che aveva imparato.

IN CIMA AL MONDO DEGLI AFFARI

A New York si sistemò presso il bar del rigno di secondo grado di suo padre e accettò lavoro come lavapiatti. Soltanto dopo due mesi spesi a New York fu derubato. Dopo aver perso tutte le sue carte personali, iniziò ad utilizzare il nome di Justin Ramon León. Una settimana dopo trovò lavoro in un ristorante esclusivo al Rockefeller Center. León intrattava i clienti per un salario di quattro dollari al giorno. I clienti rendevano il lavoro interessante. Gli incontrava quotidianamente politici e celebrità, il più famoso dei quali era Bing Crosby. Dopo aver lavorato nel Rockefeller Center per sei mesi, León lasciò il lavoro. La paura costante delle autorità e la necessità di nascondersi da esse lo spinse a viaggiare verso Los Angeles.

CITTADINANZA COREANA

Il mondo dello spettacolo esercitò il suo fascino sul giovane spagnolo León credeva che tutto fosse possibile nella città delle stelle, anche per lui. Per realizzare il suo sogno aveva bisogno di acquistare la cittadinanza statunitense. La guerra di Corea offrì una soluzione al problema. Gli americani stavano arruolando soldati volontari per la guerra che iniziò nel 1950 e questi soldati venivano premiati per il loro coraggio con la cittadinanza del Paese. Se fosse sopravvissuto alla guerra, sarebbe potuto tornare legalmente nel suo nuovo Paese nativo.

Pochi possono dire di essere riemersi vittoriosi dalla guerra di Corea, ma Cefelino Carrion, che combatté per due anni, può dirlo. Egli tornò e ricevette una vita legittima a Hollywood.

Assieme al gran cambiamento e in sintonia con lo spirito dei tempi, decise di cambiare nome, oltre che nazionalità. Dal 1953 in poi fu conosciuto con il nome di Jean León.

"TRA LORO UNA NUOVA PROMESSA, CHE DIVENTÒ IL MIGLIOR AMICO E SOCIO D'AFFARI DI JEAN LEÓN."

CAMERIERE ALLE STELLE

Dopo essere tornato dalla guerra, Jean León, iniziò a lavorare nel più famoso e importante ristorante di Hollywood, Villa Capri. Tra i proprietari del ristorante, Frank Sinatra e la leggendaria stella del baseball Joe Di Maggio. Al Villa Capri la vita scorreva di pari passo con le stelle, molte notti alla settimana. Alla fine di una giornata di riprese, la compie cinematografica assistere agli amori, si raccoglievano per cenare e festeggiare al Villa Capri. Jean León familiarizzò con un gran numero di celebrità del Villa Capri. Molti di loro avevano la sua stessa età, giovani attori, soltanto all'inizio della carriera. Tra loro una nuova promessa, che diventò il miglior amico e socio d'affari di Jean León.



La Scala

RISTORANTE PROPRIO

James Dean e Jean León divennero rapidamente ottimi amici. James Dean promise di fare da padrino al matrimonio di León e presto progettavano congiuntamente la creazione di un ristorante a Beverly Hills. Mentre Jean León gestiva le questioni pratiche relative al trovare il ristorante, James Dean finanziò il progetto.

Venerdì 30 settembre 1955 la tragedia fece ingresso nella vita di James Dean. Jean León ricevette un messaggio circa la morte accidentale dell'attore. Avrebbero dovuto firmare il contratto di vendita il lunedì successivo. Comunque sia, Jean León decise di celebrare il loro sogno comune. Finanziò la fondazione del ristorante attraverso un prestito e il primo aprile 1956, La Scala aprì le sue porte a Beverly Hills.

RISTORATORE DEI PRESIDENTI

Tramite gli amici con cui Jean León aveva contatti, il piccolo ristorante diventò luogo di incontro della società hollywoodiana. Altri famosi, registi, produttori influenti e politici, tutti cenavano al La Scala.

Marilyn Monroe arrivava sempre regolarmente quando il ristorante apriva le sue porte alle diciassette e trenta e sedeva sempre al tavolo quattordici. Per quanto riguarda Paul Newman, arrivava sempre alle diciannove e trenta circa. Il cliente più difficile al La Scala era Humphrey Bogart, il quale, dopo cena, finiva sempre con l'affrettarsi e il criticare ferocemente a voce alta registi e produttori di

Hollywood. Per quanto riguarda Warren Beatty, si sarebbe goduto la sua cena in cucina. Tra gli altri divi famosi: Zsa Zsa Gabor, Fred Astaire, Marlon Brando, Robert Wagner e Gary Cooper.

Jean León, divenuto un famoso ristoratore, presto familiarizzò anche con i presidenti americani, da Lyndon B. Johnson a Ronald Reagan. Assieme alla perdita delle elezioni di Richard Nixon con Nixon, incontrò John F. Kennedy ogni volta che Kennedy visitò Los Angeles, elogiò il Presidente Ford come il più amichevole di tutti i presidenti che avesse conosciuto e con Ronald Reagan condivideva una comune passione per il vino. Secondo i desideri di Ronald Reagan, i vini di Jean León erano serviti alle cerimonie della Casa Bianca.

LA MORTE DI MARILYN

Gli eventi tragici nel circolo chiuso di Jean León si ripeterono nel 1962. Nel pomeriggio del 4 agosto, ricevette una telefonata da Marilyn Monroe. Marilyn diceva di non sentirsi bene e chiese a Jean di portarle il cibo a casa sua nel Brentwood. Quando egli consegnò il cibo a Marilyn, lei era in compagnia di un uomo che Jean León disse di aver riconosciuto come Robert Kennedy. Il marito seguente Marilyn fu trovata morta nella sua casa. Jean León ricorse in fretta per evitare problemi: era troppo vicino ai Kennedy e a Sinatra, attorno al quale giravano voci. Jean León proseguì con successo le operazioni al La Scala e col tempo, il ristorante divenne un indiscutibile classico di Hollywood, che traveva vantaggio da libri estremamente popolari e di successo.



PASSIONE PER IL VINO

Dopo aver raggiunto la posizione di ristorante rispettato, elaborò un nuovo sogno: il creare un proprio vino. Nella sua ricerca di un vigneto intorno al mondo, chiese aiuto, alla University of California di Davis, al professor Maynard Amerine, un agronomo e ad un famoso viticoltore di Beaulieu, André Tchelistcheff. Con la loro consulenza alla fine, trovò un vigneto in Spagna. Nel 1963 comprò 150 ettari di terreno estremamente calcareo su un pendio lievemente discendente verso sud, nel cuore della Catalogna. Dopo di ciò, dovette affrontare la ricerca delle viti migliori, per cui viaggiò assieme al suo viticoltore Jaume Raviera nelle migliori regioni della Francia. Le viti Cabernet Sauvignon e Merlot furono portate dalla Chateau Lafite-Rothschild e dallo Château Lagarde di Bordeaux. Per ciò che riguarda le viti Chardonnay furono portate da un vigneto di Corton-Charlemagne di Bourgogne. Inoltre, furono portate le viti di Cabernet Franc e di Pinot Noir.

I confini della Spagna nazionalista governata da Franco erano strettamente proibiti e gli stranieri sapevano di essere esposti ad un rischio notevole contrabbandando vitigni francesi nel Paese. Al confine Jean León menò in modo convincente asserendo che trasportava piante da giardino. Piantò le prime varietà francesi in Catalogna nel 1963. L'anno successivo costruì una moderna cantina nella sua tenuta, imitando le aziende del Bordeaux. La filosofia dei vini era basata sui vini di un particolare vigneto. Il Cabernet Sauvignon fu scelto come "noe ammiraglia" e fu piantato sugli otto ettari di appezzamento del La Scala. Fu prodotto soltanto durante gli anni migliori, la cui prima annata fu quella del 1969. Al fine di porre i vini sul piedistallo che meritavano, Jean León chiese agli artisti catalani di dipingere le etichette. Queste bottiglie da collezionisti sono state prodotte soltanto negli anni 1979, 1994, 1996 e 1997. Dal principio, i vini di Jean León sono stati premiati con numerosi riconoscimenti. Il Cabernet Sauvignon Gran Reserva del 1983 è stato valutato dall'International Wine Magazine uno degli otto vini migliori al mondo. I vini di Jean León sono diventati famosi per il loro potenziale di maturazione eccezionalmente lungo.

Jean León ritornò negli Stati Uniti e continuò ad accrescere il suo impero di ristorante. Nei tempi migliori era proprietario di undici ristoranti. Al principio degli anni '90, la vita, comunque sia, gli morì di nuovo il suo lato oscuro. In questo caso, per l'ultima volta. Le sue salute si indebolì e la ragione risale essere un tumore maligno alla gola. I trattamenti iniziarono troppo tardi e dopo due operazioni senza successo gli venne detto che gli restavano soltanto pochi anni da vivere.

Rinunciò al ristorante e cercò un successore per il suo vigneto. Il pioniere della produzione di vini della Catalogna, Miguel Torres, comprò il vigneto nel 1995. Fece un patto tra generazioni in cui si sanciva che Torres avrebbe continuato la produzione di Jean León in modo indipendente e separato dal marchio Torres. Jaume Raviera, che aveva prodotto vino per Jean León per oltre trent'anni, continuò la sua lunga carriera sotto Torres con Miguel Torres Jr. alla conduzione successiva del vigneto.

L'ULTIMO VIAGGIO

Dopo aver rinunciato a tutti i beni materiali, Jean León realizzò il suo ultimo sogno: comprò una grande barca a vela, che chiamò La Scala a Mare e spese i suoi ultimi giorni di vita navigando i mari del mondo. Jean León visse una vita movimentata. Sebbene avesse rinunciato a tutto, lasciò una storia di successo come eredità alle future generazioni. Una storia che ci fa credere che tutto è possibile.

WWW.JEANLEON.COM

FONTI:
"1993 Jean León" libro documentario, Banca Fila S.L., 2006
Jean León: "El Rey de los Rey's Hills" libro, Sebastian Mieres, 2003
Restaurant J 2 Scala, 434 N. Carol Dr. Santa Monica Blvd., Beverly Hills.

