

*il*  
**SOMMELIER**  
ITALIANO



Bimestrale - Anno IV - N. 4 - 1993

Spedizione in abbonamento postale gruppo IV - 70%

XXVII  
Congresso  
Nazionale A.I.S.

*"Il vino come  
seduzione"*





## Lettera aperta ai Sommeliers



Cari Amici,  
scrivo a voi - che accoltomi (nelle fila, mi avete dato l'incarico di questa "opinione" - parole che potrei rivolgere, con ben pochi mutamenti, ai vignaioli, ai patron di ristorante, ai cuochi, agli artigiani alimentari, a chi ama i buoni vini e le buone cose. La situazione che stiamo vivendo in Italia ci impone 2 domande. Abbiamo torto o ragione nell'aver orgoglio del nostro lavoro? Nel credere che, passata la crisi (che non è solo italiana), assisteremo al trionfo dei nostri vini e della nostra cucina?  
Consentite ch'io, per la mia età, risponda per primo.

Nato a Milano, nel 1926, distrattomi dopo gli studi classici in lavori mercantili, solo trentenne ho iniziato il "mio" percorso... ma andiamo per ordine.

Nel 1956 ho costituito la mia prima Casa Editrice per produrre: 1, col mio Maestro, Giovanni Emanuele Bariè, titolare di filosofia teoretica all'Università di Milano, *Il Pensiero*, periodico quadrimestrale di filosofia "neo-trascendentale"; 2, con me stesso, anche quadrimestrale e di titolo inequivocabile, *Il gastronomo*.

Mio programma: « trattare e risolvere i problemi della gastronomia riconosciuta, in sè e per sè, utile allo sviluppo delle idee ».

La maggior parte di voi che, pur giovani, mi seguite, non sa in che condizioni eravamo a quei tempi: dall'una e dall'altra parte degli schiaramenti si affermava l'inevitabile avvento delle masse e quindi dei prodotti di massa.

Che doveva fare uno come me che aveva come unica religione l'uomo?

Quello stesso anno, 1956, pubblicavo il *Dizionario dei Proverbi Italiani* e l'anno dopo una nuova rivista, questa volta mensile, *I Problemi del Socialismo*, (diretta da Lelio Basso, un Socialista così diverso) e vari altri libri: *Il Concetto Trascendentale di Bariè*, *La Cucina di Apicio*, *Storielle*, *Racconti e Raccontini di De Sade* (per inciso: l'ultimo libro, da noi, ad essere bruciato sulle pubbliche piazze), *A la Carte di Luigi Carnacina*...  
Ma che, faccio qui la mia storia?

30 anni dopo, 1986, la Mediolanum Editori Associati ha pubblicato una bibliografia di chiara insegna 1 107 titoli di Veronelli.

Ad occhio e croce oggi son 125.

Non rinnego una sola riga di tutte le mie opere. «Temendo la natura che la negligenza e la fatica che è in nutrire e allevare i figliuoli non impedisse tale generazione, pose la voluttà del coito».

O provvida natura! La frase di Cristoforo Landino, celebre commentatore (a' suoi tempi; 1400) della *Commedia*, mi torna in mente impetuosa ora che medito sulle sorti, più che dell'umana gente, della gastronomia (va da sè: una metafora).

Chi m'avrebbe fatto nutrire e allevare tanti figliuoli se non vi fosse la voluttà dei cibi e dei vini?

Così che continuo imperterrito a credere, contro i maldicenti e i disperati, nel lavoro che ho fatto. Non rinnego una sola riga di tutte le opere. Credo nell'uomo e sono convinto che con l'aumento della cultura crescerà l'esigenza della reale qualità, una esigenza montante senza alcuna possibilità di ritorno. Ci credo così tanto da aver rifondato nel 1990 la Casa Editrice (a partire dal 1962 mi ero affidato ai grandi editori: Garzanti, Rizzoli, Mondadori, Feltrinelli ecc.) col solo fine di potermi esprimere libero da ogni vincolo.

Si possono allora avere dubbi per quanto mi riguarda?

Le risposte alle domande iniziali si sono venute evidenziando: ho orgoglio, dobbiamo avere orgoglio, del nostro lavoro; passata la crisi assisteremo al trionfo dei vini e della nostra cucina. Da quel 1956 ne sono cambiate di cose.

E' stata creata - per venire puntuale a voi, alla Sommelierie - l' AIS. Sanno i maldicenti e i disperati quali valori sono in un esercito di persone, innamorate del proprio lavoro, capaci di selezionare e riconoscere i cru della nostra enologia, attente alla loro conversazione ed elevazione in cantina, abili nella difficile gestione, nel proporli ad una clientela di giorno in giorno più esperta ed esigente, e nel servirli in un servizio che richiede, nel rapido decorrere di qualche minuto,



la scelta e l'esecuzione di tutta una serie di gesti e di accorgimenti?

Sì, io sono tranquillo, per me e per voi, noi non cederemo ai prezzolati farabutti che vogliono spogliarci della nostra professionalità.

Cos'è allora sto gran diavoleri, portato avanti da ogni giornale e da ogni tivvù?... avremmo tutto sbagliato ... sarà bene ritornare ai ristoranti ed alla ristorazione per "furmiguni" ... si deve produrre molto molto molto vino e venderlo a niente ... L'industria, proprio l'industria, causa di tutti i nostri mali, cupola e tangenti incluse, approfitta della crisi e tenta il recupero disperato così da poter piazzare quei prodotti "per la massa", sui quali ha investito, in base a previsioni assurde, fiumi di danaro. Ne abbiamo viste di tutti i colori. Faccio esempio. "Nel momento in cui Tai e Rosita Missoni hanno deciso di presentare una loro collezione all'Osteria del Treno, trattoria milanese, gradevolissima e capace, per mille motivi, di proporre e fare cultura, il gastronomo dell'ostrica marcia, Eduardo Raspelli, colse al volo l'occasione ed iniziò un suo articolo su La Stampa con queste parole: «Addio lusso, addio locali eleganti e cibi raffinati. I fasti sono messi al bando ...». La scelta - che continuo a considerare intelligente - dei Missoni veniva solo sminuita da una dichiarazione fuori tema sui ristoranti di Rosita al Corriere della Sera.

Replicò (debbo dire con molta misura), Renata, moglie di Ezio Santin e copatronne della Cassinetta: «Andare in osteria è una scelta di libertà e "non impegno": questa scelta non deve escludere, a nostro avviso, l'alta ristorazione che promuove la bandiera italiana nel mondo, in un momento in cui c'è reale bisogno di non affondare investimenti ed impegni, ma di costruire un'immagine positiva che possa incentivare turismo, cultura e buongusto». Nello stesso articolo il gastronomo dell'ostrica marcia comunicò anche: «Gualtiero Marchesi non schiaccia più le formiche sulle mensole del suo ristorante di Milano e diventa "dipendente" di una casa vinicola»; e concluse: «Come sono lontani i tempi in cui si facevano discorsi sulla qualità, quanti secoli sembrano essere trascorsi da quando, sull'esempio francese, si cercava di far conoscere all'estero il nostro meglio:

Parigi mostrava e mostra all'America ed al mondo sommi Champagne, sommi Bourgogne e noi siamo ritornati a investire tutto sul Lambrusco e sui fiascacci di Chianti ...» A parte che il trasferimento di Gualtiero Marchesi da Milano in Franciacorta è un momento di elezione che ripete, in modo appunto elitario, la scelta della famiglia Boyer, celebrante in Reims nella villa ancestrale di una delle più importanti Case di Champagne (ci si può solo augurare che Gualtiero colga

l'occasione, smetta d'essere il maggiore nemico di se stesso, si confermi optimus coquus e divenga un buon patron; così mantenendo una sua puntuale promessa: con l'autunno l'ambizione cede il passo alla saggezza), a parte ciò noi sommelier, vignaioli, patron di ristorante, cuochi ed artigiani - dico di noi validi, di noi capaci, di noi orgogliosi - ciascuno di noi non ha smesso un solo momento di mostrare il meglio dei nostri cibi e dei nostri vini.

## LETTERE CONFIDENZIALI

All'ultimo Vinitaly partecipai - dapprima stupefatto poi entusiasta - alla conferenza-stampa tenuta da Attilio Scienza, professore emerito all'Università di Milano e da Gigi Brozzoni del "mio" Seminario per la fondazione di una

### BORSA DI STUDIO SULLA VITICOLTURA MERIDIONALE

Il comunicato stampa, con qualche severità, diceva quanto segue:

La viticoltura meridionale, in gran parte basata su vitigni stranieri giunti durante il primo periodo della colonizzazione greca della penisola, ha subito una serie di eventi più o meno favorevoli alla sua diffusione in rapporto ai diversi momenti storici che ne hanno regolamentato la produzione, i modelli di coltura e perfino le varietà. La ricerca sui vitigni presenti nel Meridione, che verrà sviluppata utilizzando i classici metodi ampelografici ma soprattutto le opportunità offerte dai metodi biochimici e dalla biologia molecolare (DNA plastidiale), permetterà di tracciare le vie che i vitigni hanno percorso prima di giungere nell'Europa continentale e di valutare i numerosi vitigni ancora presenti, frutto di una lunga selezione storica di cui poco o nulla sappiamo. Queste conoscenze dovrebbero portare reintroduzione nel Meridione italiano di varietà che sono nel corso dei secoli scomparse, migrate, che si sono impoverite nella variabilità genetica o degenerata per attacchi virali, attingendo alle riserve ancora intonse delle regioni caucasiche e greco-turche. L'ho scritto m'ero stupefatto e poi entusiasmato: "dentro" v'era molto ma molto di più. Proprio perciò ho inviato in qualità di Presidente del Seminario che porta il mio nome, ai produttori amici del nostro meridione (a quelli che non hanno subito aderito) la seguente lettera:

Il Seminario Permanente, ti ha inviato, qualche tempo fa, l'invito a partecipare al finanziamento di una borsa di studio sui vitigni storici della viticoltura meridionale. Sino ad oggi non è pervenuta la tua adesione ed io ne sono assai preoccupato. Gli studi - coordinati da Attilio Scienza, illustre professore dell'Università di Milano - dovrebbe portare, attraverso i metodi biochimici e molecolari (DNA plastidiale), alla rivelazione che i vitigni oggi di grande moda (chardonnay, cabernet sauvignon, merlot, semillon, sauvignon ecc.) hanno avuto elettiva dimora ed affinamento proprio nel Meridione. Perdere la possibilità di una affermazione di valore mondiale, per la mancata adesione delle migliori e più responsabili Case del nostro Meridione (tenuto conto che la ricerca è già in buona parte finanziata dall'Università e dal "mio" Seminario) sarebbe ... indefinibile».

Mi riallaccio a quanto ho scritto in chiusura della mia "opinione". Noi non abbiamo smesso un solo momento di mostrare il meglio dei nostri vini. Possibile che dei buoni viticoltori possano lasciar cadere una proposta già finanziata per un terzo dall'Università di Milano e per un terzo dal Seminario di importanza fuor di dubbio fondamentale? Ma riprometto di informare la Sommellerie sulle risposte.