

« Il sapore di un cibo, quasi sempre, scopre le qualità di un vino e le esalta. A loro volta le qualità di un vino completano il piacere di un cibo e lo spiritualizzano.

Ho scritto: un cibo, un vino; *uno* ben determinato, con *uno* altrettanto ben determinato. Come succede nei nostri matrimoni, tra vini e cibi esistono incompatibilità di carattere, vanno quindi sposati con giudizio ».

Così scrive Luigi Veronelli nella prefazione di un aureo libretto stampato con somma eleganza da Mondadori e intitolato « Il vino giusto » (fuori commercio). Il libro si propone — precisa il Veronelli — di « esaminare, con una qualche coscienza, le norme che governano la scelta di un vino per un cibo, di sfoltire le tabelle dai tanti errori, di stabilire o confermare principi già enunciati e suggerirne nuovi, meditati, fatti veri per lunga esperienza; di combinare insomma tra pietanze e vini, per il piacere sottile e a maggior gloria degli amici di gola, matrimoni dilettevoli, sani e duraturi ».

È impaludato in questa voluta veste di... sensale di matrimoni enogastronomici il Veronelli dedica apposite pagine agli antipasti, ai brodi e minestre, ai risotti e paste, alle uova, ai pesci, alle carni e verdure, ai formaggi, ai dolci e frutta, elencando infine, a titolo di esempio, ben 244 matrimoni cibi-vini (oltre 300, se si aggiungono quelli del capitolo « formaggi ») da lui consigliati. Chè il Veronelli ha cura di precisare non essere la sua opera un « diktat » bensì un amichevole suggerimento che lascia ai buongustai largo campo di esperienze anche in senso opposto, talvolta fruttuose di gradevoli scoperte.

Saggia avvertenza, del resto, perchè se è vero, in via generale, l'antico adagio « de gustibus non est disputandum », nel caso particolare della scelta del vino ancor più può valere l'altro motto latino « tot capita, tot sententiae ». Non è il caso, dunque, di rilevare qualche lieve discrepanza tra la scuola di Veronelli e quella ufficiale francese della Sopexa (« Il vino giusto » accomuna varie nazioni enologiche e gastronomiche), nè di ricercare in punta di penna i vini italiani di autentico pregio trascurati o quelli, consigliati, di sostanza più mitologica che reale.

L'importante nell'opera del Veronelli, e anzi di tutte le sue opere del genere, sta soprattutto, a nostro parere, nella capacità di indurre a un approfondimento autocritico verso nuove idee, laddove esiste soltanto cieca ripetizione di formule generiche, nell'ampliamento delle conoscenze enologiche e gastronomiche, nell'impulso alla ricerca del meglio, nell'esaltazione dei valori spirituali di un pasto amorosamente curato e offerto. Verso tali scopi la prosa di Luigi Veronelli conduce il lettore con eleganza e brio, rendendo leggera e interessante, in modo stupefacente, una materia che ai più riesce talvolta di ardua assimilazione.

Peraltro « Il vino giusto » da un punto di vista enogastronomico, strettamente tecnico, si afferma come la puntualizzazione più esauriente, raffinata e pratica nello stesso tempo, originale, innovatrice e tradizionale insieme, dell'arte di abbinare vini e cibi. Presentata, come abbiamo detto, con particolare buon gusto, e scritta con quell'estrosità briosa che il Veronelli sa unire al rigore linguistico, a nostro parere è un piccolo « chef d'oeuvre » per cui è doveroso complimentarsi sinceramente con l'Autore e l'Editore.

A. N.

“ Il vino giusto ”

Antonio
Niederbecher
(Direttore della rivista)