

60° Anno

N.

L'ECO DELLA STAMPA

(L'Argo della Stampa: 1912 - L'Informatore della Stampa: 1947)

UFFICIO DI RITAGLI DA GIORNALI E RIVISTE
FONDATA NEL 1901 - C. C. I. MILANO N. 77394Direttore: **UMBERTO FRUGIELE**
Condirettore: **IGNAZIO FRUGIELE**

VIA GIUSEPPE COMPAGNONI, 28

MILANO

Telefono 723.333

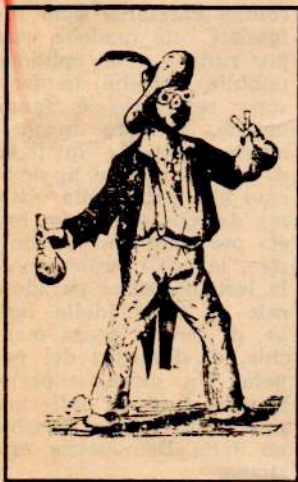
Corrispondenza: Casella Post. 3549 - Telegr.: Ecostampa
Conto Corrente Postale 3/2674

LEGGASI A TERGO

LEGGASI A TERGO

CORRIERE LOMBARDO - Milano

20 GEN. 1962

COSA SUCCEDDE DALLA VITE AL FIASCO**Un volume «spiritoso»****E' un viaggio divertente fra le cantine di tutta Italia e una guida per bere bene**

In quest'epoca in cui bere un buon bicchiere di vino, di vino genuino, figlio dell'uva, è impresa difficile se non addirittura impossibile, l'uscita d'un libro che elenchi, descriva, storicizzi i vini d'Italia potrebbe perfino suonare un'ironia. Che gusto scrivere un libro che ci parla di una realtà immaginaria o quantomeno superata? Che necessità raccontare le origini di un Barolo, di un Barbera,

di un Chianti, dilungandosi nel sapore, forte, asprigno, morbido, se poi alla fine dei conti soltanto pochi privilegiati possono permettersi, per loro possibilità finanziarie o per fiuto, di assaporare un vero Barbera, un autentico Barolo, uno schietto Chianti?

Interrogativi comprensibilissimi, seppure ispirati forse a un eccessivo pessimismo nei confronti dei nostri produttori, ma che costituiscono proprio il motivo, la spinta, la giustificazione alla fatica notevole e appassionata di un buongustaio di prima forza (ma non ci si immagini, per questo, il solito grassone con le guance rubizze!) quale è Luigi Veronelli, studioso fine della cucina e delle vigne di casa nostra.

A lui si deve la scoperta di Carnacina, il mago italiano della gastronomia, e tante pubblicazioni intese a divulgare i piaceri della tavola. Luigi Veronelli ha infatti raccolto le proprie testimonianze enologiche in un volume impegnato: «I vini d'Italia»

(Canesi, Roma, pp. 532, lire 11.000) che è un po' un'enciclopedia di tutte le vendemmie, ed anche un manuale per bere bene, per sapere quel che si beve: una guida, insomma, chiara e documentata per quanti il vino già lo conoscono e per quanti al vino complici le solite bevande gassate, ancora non sono giunti.



Il volume si apre con un'ampia, dotta, un poco godereccia introduzione al vino senza distinzione di etichetta («che trasferisce la sua anima in chi lo onora bevendolo») e prosegue con l'analisi del vino, dall'origine, cioè dalla vite, all'imbottigliamento attraverso le importantissime tappe della pigiatura e della fermentazione; fino, bisogna citarli, ai corret-

tivi dei giorni nostri tanto invisibili a Mario Soldati e che invece il Veronelli considera con benevolenza.

Forse proprio in questa benevolenza si possono trovare le ragioni di un rimprovero all'autore del pregevole tomo: spesso, infatti (e dico spesso perché sennò il barone Ricasoli col giusto sdegno della propria onestà di produttore interviene) il ricorso di certi vinaioli ai chimici allontana dalle botti l'uva.

Il libro che cataloga tutte le varietà di vini italiani, dichiarandone gusto e componenti e suddividendoli di regione in regione, è commentato da «penne» illustri, da Giovanni Arpino a Giuseppe Dessì, da Paolo Monelli a Giovanni Comisso, ad Alberico Sala. Inoltre gode di numerose illustrazioni, e stampe antiche di squisito gusto e una raccolta di etichette dei più noti vini italiani. E' pubblicità? Come rispondere? Certo è una documentazione e una illustrazione a colori.

Giuliano Righetti