



A colloquio  
con Luigi Veronelli  
«Nelle cantine  
italiane giacciono  
34 milioni  
di ettolitri  
di vino  
La causa  
è semplice:  
la gente  
ha imparato  
a bere meno  
ma a bere meglio»

Nelle foto, a sinistra: Murillo: «Ragazzi che mangiano uva e meloni», Alte Pinakothek, Monaco. A destra: Toulouse-Lautrec: «A la mià», Muséum of Fine Arts, Boston.



**Dal nostro inviato**  
**BERGAMO** — Beviamo meno, beviamo meglio. Sembra uno slogan pubblicitario e invece è solo un dato statistico. Fino a qualche anno fa, in Italia, si bevevano, pro capite 112 litri di vino, oggi siamo scesi a 86. Nelle cantine italiane giacciono 34 milioni di ettolitri di vino. La causa è semplice: la gente ha imparato a bere meglio. «Una sciagurata politica agraria — dice Veronelli — ha favorito in tutti questi anni l'industria e non i contadini. Il risultato è che i vini migliori sono ancora tutti da scoprire». Luigi Veronelli, forse il massimo esperto di vino in Italia. Ha scritto una quarantina di libri, anche di gastronomia e in gioventù, come titolare di una piccola casa editrice, si è dedicato alla filosofia e alla letteratura. Ha stampato il primo numero della rivista di Lelio Basso «Problemi del socialismo», ha fondato una collana di testi politici traducendo, per primo, Proudhon. Sua è la prima pubblicazione di De Sade, tradotta in italiano con condanne e sequestri. Si è occupato di alpinismo, scrivendo con Achille Compagnoni il libro «Uomini sul K 2». Ma la sua fortuna iniziò con una rubrica di vino e gastronomia sul quotidiano *Il Giorno*.  
A Bergamo Alta, dove vive,

Veronelli ha una cantina con oltre 50 mila bottiglie. «Che me ne faccio — dice — mica posso bermele tutte io». E allora ha pensato di creare, a sue spese, un Centro studi del vino. Sta costruendo una palazzina che verrà inaugurata, spera, nel prossimo anno e che comprenderà una sala d'assaggio aperta al pubblico, una biblioteca, un centro di documentazione (quadri, immagini) e una piccola sala cinematografica. «Per proiettare film sul vino. Negli USA, in molti vigneti, hanno installato telecamere permanenti per documentare in ogni istante l'evoluzione del vitigno e la maturazione dell'uva».  
Eccoci dunque da Veronelli (naturalmente a tavola) a parlare di vino. Quanti sono i vini italiani?  
«Su 60 mila vini, solo 2500 sono riconoscibili per costanza di qualità organolettiche. E il vino più antico? «Si presume che sia nato in Persia. Anche nelle palafitte del lago d'Isèo si sono trovati però moltissimi granelli d'uva radunati in un medesimo punto. Forse le prime vinificazioni venivano fatte in buche di terra coperte con lastre di pietra. Si conoscono anche dei contenitori egiziani con dei fondi di vino. In Italia il vino più antico rimastoci è il "Follio", un

## Sono 60.000 i vini italiani e il più antico è siciliano

moscato di Siracusa. Il "Brunello da Montalcino" è comunemente quello che ha maggiore capacità di vivere: nella mia cantina ne ho una bottiglia del 1878».  
Tu dici spesso che il peggior vino contadino è sicuramente migliore del miglior vino industriale. Perché?  
«Il contadino anche quando fa male il vino (e succede spesso per ignoranza o cattive vestite usanze come quella di non lavare le botti) lo rispetta. L'industriale mai. In Italia si produce troppo vino e male. La regola è: piccolo il podere, minuta la vigna, perfetto il vino».  
Qual è il segreto di un buon vino?  
«La vinificazione separata. Se si prendono le produzioni di tanti vigneti (come fanno gli industriali) e si mescolano insieme sicuramente ne uscirà

un pessimo vino. Le cantine sociali e la cooperazione vanno benissimo purché non si mescolino le uve, i vini; non si effettuino i tagli. Fino a poco tempo fa i vini del Sud, fortemente gradati, finivano anonimi nelle botti del Nord. Adesso anche al Sud hanno capito che si possono fare dei vini delicati e leggeri come il "Ripalta" di Palermo. Un vino con troppo alcool non è mai buono. Ad esempio il "Barolo" ha una gradazione ottimale tra i 12,5 e i 13,5 gradi».  
Come si può aiutare il contadino a produrre meglio e a non lasciarlo «incastare» dall'industria?  
«Io propongo la creazione dell'«enotecnico condotto», cioè una specie di esperto del vino che vada in giro, come un medico, ad assistere i contadini, i viticoltori. Insomma un servizio pubblico di zona».

Come si fa ad ottenere un grande vino?  
«Occorre che la vite, il terreno, il clima e il lavoro dell'uomo siano in condizioni sempre uguali. Un grande vino è una creatura armonica e perfetta che è sufficiente a distruggere l'equilibrio, non dico sostituire, ma solo modificare una sola delle quattro condizioni».  
Quanto deve costare una bottiglia di vino per dare sufficienti garanzie di qualità e genuinità?  
«Oggi non può costare meno di 1500 lire».  
Il vino più caro qual è?  
«Il "Piccoli" friulano: una mezza bottiglia costa almeno 20 mila lire».  
Dove esportiamo maggior quantità di vino?  
«Negli USA dove va fortissimo il "Lambrusco", che per altro è un ottimo vino da bere

freco con i salumi».  
È meglio lo «Spumante» o lo «Champagne»?  
«Sono due creature diverse anche se le uve sono uguali. Lo "Champagne" è più elegante, delicato. Lo "Spumante" è più virile, frizzante».  
È vero che il colore del vino è tutto contenuto nella buccia?  
«Sì. A questo proposito, ti faccio un esempio: in Piemonte c'è un bravissimo assessore regionale all'Agricoltura. Si chiama Bruno Ferraris e sta facendo un'operazione molto intelligente per rilanciare la "Barbera" bianca».  
Qual è il vino più alto d'Europa?  
«Il "Blanc de Morgex" in Val d'Aosta: si produce a 1100 m».  
Il nemico più grande del vino?

«È l'ossigeno».  
Cosa vuol dire che il vino sa di tappo?  
«Le bottiglie si conservano inclinate affinché il tappo non venga a contatto con la cosiddetta bolla in cui sono contenuti milioni di microrganismi che lavorano non sul vino o sul vetro ma sul tappo facendolo ammuffire. Bisogna comunque stare attenti che anche il tappo nuovo non abbia strutture, non sia già ammuffito, annuffito».  
È vero che con i dolci non si debbono mai bere vini bianchi secchi?  
«Sì. Meglio il vino dolce o amabile».  
C'è ancora chi mischia il vino con l'acqua...  
«Lo rovina, lo rompe. L'85% del vino è acqua, ma vitalizzata. Quando il Manzoni, dalla

viva voce del genero Massimo D'Azeglio, venne a saperlo, ne rimase sconcertato: «De bon? — esclamb — Te me det ona gran brutta notizia!».  
Si può fare il vino in provetta?  
«È molto difficile, se non impossibile».  
Come può un profano diventare esperto di vini?  
«Tutti possono diventare esperti. L'importante è memorizzare certe impressioni, certe caratteristiche: il colore, l'odore, l'aroma, il bouquet. Il vino va bevuto con intelligenza e non come si beve un bicchiere d'acqua».  
Quanto vino assaggi in una settimana? (Lo studio e la scrittura di Veronelli non sono sommersi dai libri ma dalle bottiglie).  
«Ottanta vini. Se è buono di ogni vino ne bevo un bicchiere».  
E con il fegato come la mettiamo?  
«A 18 anni andai da un vecchio medico che quando seppi che bevevo due litri di vino al giorno mi proibì di bere vino per almeno 21 anni. Adesso ne ho 55 e sto benissimo».  
Qual è il vino che preferisci?

«Non risponderò mai a questa domanda».  
Allora ti chiedo: se tu fossi condannato a morte, davanti al plotone d'esecuzione e ti chiedessero di esprimere l'ultimo desiderio (di vino, s'intende)?  
«Chiederei allora il vino che più mi ha emozionato. Un bianco dolce e non dolce, un vino da meditazione: lo "Château Yquem", della provincia di Bordeaux. Lo assaggiai dal marchese di Launay, nel 1956. Per vendemmia quel vino ogni giorno staccava un grappolo, quello più maturo e poi in cantina lo spremeva acino per acino».  
Perché muovi continuamente quel bicchiere?  
«È un "Barolo" del '74 che sente di chiuso, ha bisogno di prendere aria».  
Confessa, ti sei mai ubriacato?  
«Una sola volta a 18 anni. A S. Ilario d'Enza ho bevuto da solo 12 bottiglie di "Lambrusco". Stetti male da morire».  
Ah, profumo di vino, o divino profumo.  
Renato Geravaglia

**PELEGRINI spa**

Per offrire un pasto gustoso, dieteticamente equilibrato, realizzato secondo le immutabili regole della cucina tradizionale e servito in un ambiente sereno e distensivo, occorrono professionalità, efficienza organizzativa, capacità di interpretare le attese dei Commensali.

**PELEGRINI spa**  
**PELEGRINI CENTRO-SUD spa**  
**PELEGRINI INTERNATIONAL spa**

Ristorazione aziendale e collettiva, catering, consulenza e progettazione in Italia e all'estero.

**PELEGRINI spa** - Via Costanza 38 - MILANO - Telefono 02/49.87.821  
**PELEGRINI CENTRO-SUD spa**  
Via Oceano Atlantico 222 - ROMA - Tel. 06/59.16.929-59.18.667-59.18.435  
**PELEGRINI INTERNATIONAL spa**  
Via Carlo Poma 38 - MILANO - Telefono 02/720.931-726.367

**ORA**

Produzione pasti freschi con consegna giornaliera per aziende senza cucina

Gestioni interne per ristoranti aziendali

Consulenza e progettazioni gratuite

Si esaminano proposte di appalto con nostri impianti

**BOLLATE (Milano)**  
Telefono 02/35.01.254

ARTE E SCIENZA DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

# LAMBRUSCO REGGIANO d.o.c.

la qualità è garantita dal marchio del

## CONSORZIO LAMBRUSCO REGGIANO

CANTINA SOCIALE ARCETO  
CANTINA SOC. ALBINEA CANALI  
CANTINA SOC. BAGNOLO IN PIANO  
CANTINA SOC. CAMPAGNOLA EMILIA  
CANTINA SOC. CAMANEA  
CANTINA SOC. COOP. CAVAZZOLI  
RONCOSESI-PIEVE MODOLENA  
CANTINA SOCIALE CENTRO VILLA GAVASSA  
CANTINA SOCIALE CENTRO MASSENZATICO  
CANTINA SOCIALE COOP. FABBRICO  
CANTINA SOCIALE COOP. «LA GRANDE»  
MASSENZATICO  
CANTINA SOCIALE di CORREGGIO  
CANTINA SOCIALE DUE TORRI  
CANTINA SOC. FOSDONDO di CORREGGIO  
CANTINA SOCIALE VILLA ARGINE  
CANTINA SOCIALE VILLA BAGNO

CANTINA SOCIALE VILLA MASONE  
CANTINA SOC. COOP. S. MARTINO IN RIO  
CANTINA SOC. S. MAURIZIO-MASONE-  
GAVASSETO  
CANTINA SOC. COOP. NOVELLARA  
CANTINA SOC. COOP. PRATO di CORREGGIO  
CANTINA SOCIALE COOP. PUIANELLO  
CANTINE COOP. RIUNITE  
CANTINA PRODUTTORI UVE-SESSO  
CANTINA SOC. COOP. VEZZOLA  
CANTINA SOCIALE di ROLO  
CANTINA SOC. di GAVASSETO-SABBIONE  
VINICOLA CAMOSSA-BIBBIANO  
VINICOLA MONTECCHIO  
CONSORZIO CANTINE SOCIALI EMILIANE  
CANTINA SOCIALE di GUALTIERI  
CANTINA SOCIALE VAL D'ENZA  
CANTINA SOCIALE COOP. S. ILARIO

NUOVA CANTINA SOC. FOSDONDO  
NUOVA CANTINA SOC. GAVASSA  
AZIENDA PRATI-BORZANO  
BERTOLANI ALFREDO-SCANDIANO  
CAPRARI F.lli-R.E.  
CASALI GIUSEPPE & FIGLI-SCANDIANO  
CASA VINICOLA CHERICI-GUALTIERI  
CAVALLI CAV. LUNGI-SCANDIANO  
CUCCHI GIOVANNI-R.E.  
DONELLI ADOLFO & FIGLIO-S. ILARIO  
PANCALDI EMILIO-BAGNOLO  
IOTTI COMM. UMBERTO-R.E.  
LINI ORESTE & FIGLI-CORREGGIO  
LOMBARDINI BRENNINO-NOVELLARA  
MEDICI RENNIGIO & F.LLI-CADE  
MEDICI ERMETE & FIGLI-GAIDA  
PRATI LORIS-BORZANO