



## Tigullio Vino

1 dicembre 2005



Home Servizi Locali Vino A.i.s. News Info

### Viaggi enogastronomici

- [Vai all'archivio viaggi](#)
- [Segnala questo articolo ad un amico](#)

**Wine Love...come il cielo di Lombardia, che è così bello, quando è bello**  
di Luigi Bellucci

Sabato 19 Novembre 2005

Milano - Villa Mozart - Via Mozart 9 (zona San Babila).

Erano un po' di anni che non venivo a Milano in treno (dal 1994). Il treno da Genova arriva puntuale alle 9.45 in Centrale. A Villa Mozart c'è la manifestazione Wine Love, un progetto Amat Comunicazione di Ludovica Amat, nell'ambito della quale c'è la presentazione del libro di Giuseppe Vaccarini, il Miglior Sommelier del mondo nel 1978. Virgilio mi ha chiesto di partecipare in sua vece e lo sostituisco più che volentieri. La giornata è fresca ma pulita, c'è il sole e poca gente per strada. Esco dalla stazione e resto incantato a guardare i colori d'autunno nel centro di Milano, i rossi, gialli e verdi e marroni delle foglie che coprono la strada e i marciapiedi, l'oro delle foglie ancora attaccate ai rami dei platani che in alto riflettono la luce del sole. È uno spettacolo!

Mi incammino tranquillo per Via Settembrini, mi piace godermi il sapore della città con poco traffico e poca gente per strada, quasi tutti immigrati, gente che cerca di vivere e lavorare qui, in questa città che è aperta a chiunque abbia voglia di fare, di fare bene e onestamente.



Proseguo cercando di stare sul marciapiede battuto dal sole, che scalda un po' l'aria frizzante della mattina (saremo sui nove - dieci gradi). Non guardo più i nomi delle vie, procedo a memoria verso Porta Venezia osservando i bei palazzi, i negozi dei cinesi, i bar con i croissants e le brioches, qualche chiosco di fiori, un mercatino di rione. In Corso Venezia mi viene in mente che non ho ancora fatto colazione ed entro in una panetteria che ha in fondo al locale anche il banco bar, prendo un pane con olive ancora caldo e un marocchino. Un frugoletto di pochi mesi (15-18) in braccio al padre reclama a voce alta un pezzetto di brioche al cioccolato allungando la manina e il corpo verso la preda e sbilanciando la tenuta del padre; è un bel biondino e ha già le idee chiare.

Verso le 11 arrivo in Via Mozart a Wine Love. Nella villa hanno attrezzato il piano terra alla degustazione di prodotti nazionali, con una parte delle aziende in esposizione, e una sala per la presentazione dei libri e la vendita. Al piano superiore in un'unica sala stanno gli espositori della Lombardia. La caratteristica comune di questi produttori è che offrono vini bianchi e rossi con un eccellente rapporto qualità prezzo. Tutti i vini hanno un costo inferiore ai dieci Euro.

È una gradita sorpresa questa manifestazione. Ludovica è riuscita a mettere insieme produttori di molte regioni e li ha convinti a presentare i loro vini (a costi contenuti) in un ambiente elegante e raffinato. Gli arredi e l'architettura della Villa sono una gioia per gli occhi. I vini e gli oli in presentazione sono una gioia per il palato.



In attesa della presentazione del libro, il Manuale del Sommelier, previsto per le ore dodici, inizio a degustare gli oli (un siciliano e due pugliesi, tutti ben fatti e freschi) e a fare conoscenza con i produttori.

Poco prima di mezzogiorno arriva Marco Gatti, che presenterà il libro di Giuseppe. Lo rivedo volentieri dopo almeno due anni dagli ultimi incontri alle cene di Papillon.



In attesa dell'inizio osservo Gatti e Vaccarini che si intrattengono a conversare tra loro e con un signore più anziano, dall'accento leggermente transalpino. Sapò poi che si tratta di Jean Valenti, che nel 1965, in Piazzale Cadorna, fondò con altri tre appassionati Gianfranco Botti, Leonardo Guerra ed Ernesto Rossi l'Associazione Italiana Sommelier, la cui prima sede fu l'ufficio di Guerra in via Paleocapa. Il loro obiettivo era quello di formare personale qualificato che sapesse suggerire il vino giusto da abbinare al piatto e proporre prodotti nazionali, perché allora nei grandi ristoranti i vini erano per lo più solo francesi.

Intanto la sala si riempie e Ludovica Amat introduce la presentazione di Marco Gatti, seduto fra Giuseppe Vaccarini e Kostas Touloumtzis, Presidente dell'Association de la Sommellerie Internationale. Marco paragona Giuseppe e il suo lavoro a un "grande cru", per restare nella terminologia dei vini e il Presidente Kostas lo definisce più che un professore del Carlo Porta, un vero "Maestro" per la sua esperienza e professionalità. Giuseppe infine illustra le motivazioni che lo hanno portato a scrivere il libro, dare una guida a chi si occupa di vino, ma anche a chi si occupa delle bevande in generale, a 360°, compresa l'acqua, come si serve un thé, ma anche come si accende un sigaro. Il sottotitolo è emblematico delle intenzioni di Giuseppe: come conoscere, apprezzare, valutare il vino e come gestire una cantina.



E poi dall'indice si capisce che Giuseppe non si rivolge solo agli addetti ai lavori ma ha pensato anche a chi vuole semplicemente avvicinarsi al mondo del vino e ai suoi "piccoli segreti" per conoscerlo meglio. A questi "nuovi adepti" è infatti dedicata tutta la prima parte del volume, dove si parla di rieducare i sensi, dei vitigni più diffusi (una panoramica) e di come "leggere" un'etichetta, della teoria e pratica della degustazione,



dell'abbinamento vino e cibo, delle attrezzature e delle tecniche e infine delle altre bevande. Nella seconda parte si dà la parola ai professionisti e si parla del futuro del sommelier, delle sue competenze e della carta dei vini e del menù. Infine un bel glossario completa il volume di quasi 300 pagine per 17,5 Euro. Non meno piacevoli del testo sono le tante fotografie del libro, alcune veramente eccezionali.

Al termine della presentazione gli allievi del Carlo Porta hanno curato il servizio per gli ospiti a cui sono stati offerti salame, formaggio parmigiano e pane, accompagnati da vino bianco e vino rosso eccellenti. Prima di lasciare la Villa ho voluto salire al piano superiore a degustare i vini di un paio di aziende lombarde, che stanno lavorando con grande amore e cura della qualità del prodotto a costi veramente contenuti, in modo che un'ampia fetta di pubblico possa acquistare un ottimo vino e apprezzarne aromi, struttura e ricchezza espressiva. Lasciando Villa Mozart per tornare al treno meditavo sulla frase di Aristotele con cui Giuseppe introduce il suo libro: il vino conforta la speranza.



#### Wine Love - Gli Espositori

Fattoria il Gambero Santa Maria della Versa Pavia Lombardia  
Tenuta Castello di Grumello Grumello del Monte Bergamo Lombardia  
Azienda Agricola La Basia Puegnago sul Garda Brescia Lombardia  
Azienda Agricola La Boscaiola Cologno Brescia Lombardia  
Tenuta La Costa di Calvi Giuseppe Castana Pavia Lombardia  
Cantina Virgili Luigi Mantova Mantova Lombardia  
Azienda Agricola Ricchi Monzambano Mantova Lombardia  
Casa Vinicola Pietro Nera Chiuro Sondrio Lombardia  
Azienda Agricola Caseo Canevino Pavia Lombardia  
Azienda Agricola Carlo Pietrasanta San Colombano al Lambro Milano Lombardia  
Cantina del Vermentino Monti Sassari Sardegna  
Disisa Monreale Palermo Sicilia  
Baglio di Pianetto Santa Cristina Gela Palermo Sicilia  
Tenuta Rasciatano Barletta Bari Puglia  
Castel di Salve Depressa Lecce Puglia  
Accademia dei Racemi Manduria Taranto Puglia  
Vigneti Reale Penisola Salentina Lecce Puglia  
La Guardiense Guardia Sanframondi Benevento Campania  
Masserie Flocco Portocannone Campobasso Molise  
Cantina Tudernum Todi Perugia Umbria  
Conti di Buscareto Arcevia Ancona Marche  
Agricoltori del Chianti Geografico Gaiole in Chianti Siena Toscana  
San Fabiano Arezzo Arezzo Toscana  
Santa Giustina Pianello Val Tidone Piacenza Emilia  
Gruppo Italiano Vini (\*) Calmasino Verona Veneto  
Wine & Trade (\*\*) Milano Milano Lombardia

#### Note:

(\*) In rappresentanza di 13 cantine di varie regioni italiane

(\*\*) In rappresentanza di vini italiani e soprattutto francesi con un eccellente rapporto qualità-prezzo

Luigi Bellucci