

Antica Fiaschetteria Santo Stefano di Bologna, tra passato e modernità

scritto da Enzo Radunanza | 27/04/2015



Roberto Tregnago, uno dei titolari dell'Antica Fiaschetteria Santo Stefano di Bologna, ci parla di questa storica rivendita di vini e liquori nel cuore della città.

"Solo i prodotti che superano i nostri standard di qualità trovano posto nel nostro negozio e non sono sempre etichette costose".

Tra i tanti negozi del centro storico di Bologna che si rinnovano di continuo, sia nella gestione che nell'arredamento, perseguendo un'idea di modernità spesso non accompagnata da un vero rapporto umano, l'[Antica Fiaschetteria Santo Stefano](#) appare come un'oasi di serenità e calore familiare. Ma non è solo questo che rende apprezzabile questo posto.

Il negozio, situato sotto i portici di via Santo Stefano, al civico 53/A, vanta una proposta di oltre **1000 referenze tra vini e liquori**, italiani ed esteri, accuratamente selezionati dai fratelli **Roberto e Giancarlo Tregnago** che provvedono personalmente a degustare ogni prodotto che viene loro proposto dalle aziende. Solo le etichette che superano i loro standard di qualità vengono proposte al pubblico e non necessariamente la qualità corrisponde a prezzi alti. Infatti, capita spesso, di trovare delle buone bottiglie di vino a partire già da 3 euro per accontentare una richiesta che, a causa della crisi, è diventata particolarmente esigente. Inoltre è possibile trovare una selezione di alcuni prodotti tipici di qualità, come biscotti, dolci e sott'olio.

Il rapporto diretto con il cliente che si trova nella “**Fiaschetteria**” bolognese, non potrà mai offrircelo la grande distribuzione. Durante le degustazioni del sabato pomeriggio, e in genere negli altri momenti della settimana, anche chi è poco esperto di vino sarà “accompagnato” in questo mondo con competenza e senza fretta. I titolari presentano i vini e li “raccontano” con passione, anche per consentire ai clienti di scegliere quelli più adatti ad accompagnare i piatti che cucinano. E accade che, pian piano, senza nemmeno capire quando è accaduto e perché, il nostro gusto si affina e riusciamo ad intuire le differenze dei vari vitigni e ad apprezzare vini anche più sofisticati.

Quando mi sono recato all’[Antica Fiaschetteria Santo Stefano](#) per l’intervista era di pomeriggio. Tra i rumori del traffico cittadino, con scooter che sfrecciavano e persone che camminavano velocemente, mi sono fermato un istante ad osservare il negozio dall’esterno. Ho ammirato la storica insegna con la scritta “*Fiaschetteria S. Stefano*”: è dipinta a mano come si faceva una volta e non è illuminata internamente da un freddo neon colorato. Decido di entrare, anche un po’ in soggezione perché non sono un vero esperto di vini e liquori e questo ne è proprio il regno.



Varcare la soglia mi ha fatto fare un viaggio nel tempo e la cosa mi ha affascinato. Ho subito notato il pavimento in pietra e la fitta scaffalatura in legno antico piena di bottiglie di ogni tipo. Appese alle mensole, targhe pubblicitarie storiche di alcolici e fotografie in bianco e nero. La luce che si rifletteva nel vetro creava mille riflessi colorati e lo sguardo non smetteva di curiosare. Tutto qui sembra essere rimasto fedele alla tradizione e, forse proprio gli scaffali pieni di bottiglie di vetro, hanno creato un isolamento acustico che mi ha fatto dimenticare i rumori e la frenesia di una città del 2015.

Mentre pensavo che questo negozio mi piace proprio, mi viene incontro **Roberto Tregnago** che, insieme al fratello Giancarlo, gestisce l’**Antica Fiaschetteria Santo Stefano** che appartiene alla loro famiglia dal 1947. Ho l’impressione che anche lui abbia conservato la serenità dei tempi passati e sicuramente ne esprime il garbo e l’attenzione verso le persone.

Salve Roberto e grazie di questa intervista.

“Grazie a La Gazzetta del Gusto e benvenuto nel nostro negozio”.

Ci racconti la storia dell’azienda.

“Nostro padre rilevò questa rivendita di vini e liquori nel 1947 e quindi, in pratica, la sua storia inizia ancora prima. Possiamo affermare, senza dubbio, che rappresenta una delle realtà commerciali più antiche di Bologna. Trattandosi di un’attività familiare io e mio fratello Giancarlo, fin da piccoli, davamo una mano nei momenti liberi e soprattutto nei periodi natalizi o di altre festività caratterizzati da un maggiore lavoro. Una volta cresciuti ci è sembrato naturale proseguire questo lavoro”.

Qui, anche se tutto è perfettamente conservato e curato, sembra che il tempo si sia fermato.

“In effetti abbiamo solo provveduto alla normale manutenzione, scegliendo di tenere in vita gli scaffali originali in legno e l’insegna di cui andiamo molto orgogliosi. Circa 15 anni fa abbiamo dovuto rifare la vetrina e, anche in quel caso, la scelta si è orientata verso un tipo di legno che fosse in armonia con il resto dell’arredamento”.

Quali sono le caratteristiche dell’offerta commerciale dell’Antica Fiaschetteria Santo Stefano?

“Essendo sulla piazza da tanti anni abbiamo una certa esperienza nel settore. Offriamo circa mille referenze e accanto ad etichette importanti, che non si trovano nella grande distribuzione, operiamo continuamente una selezione di vini e liquori di tutto il mondo, prodotti da aziende sia piccole che grandi. Solo dopo aver assaggiato e valutato personalmente il prodotto scegliamo di proporlo ai nostri clienti con l’obiettivo di offrire un buon rapporto qualità-prezzo”.

Che tipo di clientela frequenta questo negozio?

“Abbiamo un nucleo storico di clienti abituali che vengono da tantissimi anni e che, spesso, ci chiedono anche il servizio di consegna a domicilio. Poi, grazie alle degustazioni che organizziamo il sabato pomeriggio, abbiamo visto crescere la nostra clientela tra i giovani. Molti iniziano a venire alle degustazioni, chiedono informazioni, assaggiano e affinano il loro palato. Magari i primi tempi acquistano bottiglie a prezzi non altissimi ma poi, pian piano, il loro interesse cresce e ci chiedono anche vini più pregiati”.

Quanto deve costare una bottiglia di vino perché sia accettabile?

“In Italia di vino ce n’è tanto e, quindi, l’offerta è molto variegata sia nella qualità che nel prezzo. Volendo semplificare, si può dire che si riescono a trovare dei vini ottimi già a 4 o 5 € alla bottiglia. Ad un prezzo inferiore la qualità non è altissima ma - in alcuni casi - potrebbe essere anche accettabile, dipende dalla serietà e dall’onestà di chi la propone. Oggi, anche a causa della crisi, il prezzo diventa importante e quindi i produttori lavorano per un buon compromesso tra qualità e costo al dettaglio. Noi della Fiaschetteria, in alcuni momenti, riusciamo ad offrire delle buone bottiglie a partire da 3,00 € e si tratta di etichette, anche DOC, che hanno superato i nostri standard di qualità e che hanno molto successo su una clientela di studenti e pensionati. Sono questi, infatti, i consumatori più attenti al prezzo”.

Per un negozio come il vostro, presumo che il servizio sia importante. Cosa vi chiedono i vostri clienti?

“Intanto, come dicevo prima, abbiamo introdotto la consegna a domicilio per ovviare alle limitazioni al traffico presenti nel centro storico. La nostra ubicazione, infatti, anche se è un vantaggio può diventare un limite da questo punto di vista; è difficile accedere e parcheggiare. Ma non offriamo solo questo servizio. Molti dei nostri clienti vengono da noi perché cercano un rapporto umano e una competenza specifica che non trovano nella grande distribuzione; ci chiedono pareri e spiegazioni o addirittura ci portano il menu di una cena per essere consigliati sui vini da abbinare”.

Ci parli delle degustazioni che organizzate.

“Ogni sabato pomeriggio, da settembre a maggio, organizziamo delle degustazioni in collaborazione con aziende che vogliono far conoscere i propri prodotti. Di solito, esse, hanno ad oggetto il vino ma è capitato anche che le organizzassimo a base di Rum. Come dicevo, notiamo con piacere che sono frequentate da tantissimi giovani. Gli appuntamenti sono segnalati sul nostro sito web e ai nostri clienti inviamo anche delle email per informarli”.

Quali sono, attualmente, i vini di maggior successo e da quali regioni provengono?

“Vendiamo molto bene i vini italiani. Tra le varie regioni l’Emilia Romagna, negli ultimi anni, ha

avuto un grande sviluppo e si producono vini di qualità a prezzi giusti. Vendiamo benissimo anche i vini del Veneto tra cui il Prosecco. A noi emiliani le bollicine piacciono molto e, quindi, ne offriamo una vasta scelta a tutti i prezzi, anche quelli più pregiati. Soprattutto nel periodo natalizio vanno per la maggiore Spumanti e Champagne. Sa, i francesi hanno una solida tradizione in questo ambito e sono anche bravissimi nel marketing. Per quanto riguarda i superalcolici vendiamo soprattutto prodotti stranieri”.

Nella congiuntura economica che attraversa l'Italia, cosa ci può dire dell'andamento del settore dei vini e liquori.

“Diciamo che, nel settore del vino, siamo stabili. Rispetto al passato, la crisi ci ha privato della domanda collegata alla regalistica aziendale che le imprese hanno drasticamente ridotto, se non eliminato. D'altro canto, abbiamo acquisito una clientela giovane e curiosa. Molti studenti piuttosto che andare per locali, acquistano una bottiglia di vino e la condividono in casa. Dal lato della domanda di superalcolici, invece, c'è una crisi. Infatti, nonostante ci sia una fascia di amatori che cercano Whisky o Rum particolari, la maggior parte della gente si è disabituata a bere liquori. Ricordo che, quando abbiamo iniziato l'attività, la richiesta era molto alta e, tutti, a casa avevano il mobile bar pieno di bottiglie cosa che adesso non ha quasi più nessuno”.

Ringrazio e saluto il sign. Roberto Tregnago che, intanto, è diventato semplicemente “Roberto” e gli prometto di venire alle prossime degustazioni del sabato pomeriggio. Saluto anche i lettori, ricordando che altre informazioni sul negozio, sui prodotti e sulle degustazioni si possono trovare sul sito www.fiaschetteria-santo-stefano.it.