

Luigi Veronelli e i suoi tesori: fascino senza tempo

scritto da Raffaello De Crescenzo | 02/05/2022



In occasione dell'ultima edizione del Vinitaly, tra i numerosi eventi proposti, ne abbiamo scovato uno a cui davvero non si poteva mancare: la degustazione organizzata dalla F.I.S.A.R. , con alcune bottiglie d'annata di Luigi Veronelli

"Luigi Veronelli e i suoi tesori" è il titolo di uno speciale wine tasting/tavola rotonda dedicato al compianto padre del giornalismo enogastronomico.

Dalla sua leggendaria cantina, di circa 70 mila bottiglie raccolte nel corso degli anni, la [FISAR](#) (Fondazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori) ha ricevuto in lascito, una cospicua eredità. Alcuni di questi vini di vecchie annate, provenienti da diverse regioni d'Italia, sono state presentate e degustate durante la masterclass, moderata da **Giancarlo Gariglio**, giornalista e curatore nazionale della guida Slow Wine.

Assieme a lui, **Patrizia Loiola** (Consigliere Nazionale responsabile Comunicazione FISAR), **Marta Ingegneri** (Miglior Sommelier FISAR 2021), **Luisella Rubin** (Coordinatrice Nazionale FISAR in Rosa ed organizzatrice di questo tasting) e **Luigi Terzago** (Presidente Nazionale FISAR).

Luigi Veronelli e i suoi tesori: la degustazione al Vinitaly 2022

Un evento per continuare a parlare di Veronelli, maestro senza tempo e filosofo prestato al vino, che amava “camminare le vigne”.

Il suo modo di fare è alla base dell’**approccio di Slow wine**, che ha deciso di visitare tutte le cantine che va a recensire per realizzare la sua guida, centrata sulla narrazione più che sul dogma del punteggio.

Selezione delle uve, potenzialità di un vigneto, lavoro in stretta correlazione con la terra: questi i focus del lavoro di Veronelli, che non possiamo non definire ancora oggi, un vero e proprio pioniere del mondo del vino.

Durante l’evento, si è proceduto con la degustazione di sei etichette (a volte mancanti perchè le cantine erano solite inviare a Veronelli i propri campioni, ancora da etichettare, per averne un parere in anteprima, ancor prima di procedere con la messa in commercio). I vini sono stati serviti dal più giovane al più “anziano”:

- **Merlot Collio 1987**, Az. Castello di Spessa (Friuli Venezia Giulia)
- **Brunello di Montalcino 1975**, Fattoria dei Barbi (Toscana)
- **Rosso Montericco 1971**, Az. agr. Le Ragose (Veneto)
- **Nebbiolo d’Alba 1971**, Az. agricola Renato Rabezzana (Piemonte)□
- **Grumello 1969**, Az. Francesco Trippi (Lombardia)□
- **Bellemont Wagen**, Pinot Nero 1967- Schloss Kehlburg (Trentino-Alto Adige)

Merlot Collio 1987, Az. Castello di Spessa (Friuli Venezia Giulia)

Il Merlot Collio 1987 dell’azienda Castello di Spessa è un vino dal colore rosso granato, con riflessi aranciati e ben 35 anni alle spalle.

Interessante il naso, con sentori ancora vivi, di frutta sotto spirito e il ricordo dell’uva Merlot, anch’essa sotto spirito, tuttora presente. Alcune note di sottobosco (corteccia umida, fondo di caffè, sentori tostati), lasciano spazio a un palato pulito, in cui prevalgono le note dure. Il tannino si è ormai un po’ seduto, ma l’acidità e la sapidità ci sono ancora.

Brunello di Montalcino 1975, Fattoria dei Barbi (Toscana)

Siamo poi passati al Brunello di Montalcino, annata 1975, della [Fattoria dei Barbi](#). In generale si tratta di un *vintage* non eccellente a livello nazionale, ma ritenuto a 5 stelle per il consorzio di Montalcino.

Azienda meravigliosa, di proprietà di Stefano Cinelli Colombini, situata vicino a Biondi Santi e ad altre cantine eccellenti, che può vantare anche un adiacente bellissimo museo storiografico del vino. Una zona che ha conosciuto un grande sviluppo negli anni, tant’è vero che i vinificatori all’epoca erano pochissimi, mentre ora sono oltre 300.

Questo vino si presenta con un colore che ha una tendenza al caramello, tipica di note ossidative, ed limpidezza non perfetta. Al naso spiccano sentori eterei e tutta la parte ossidativa prevale,

permettendoci di ritrovare un po' di dattero e di caramello, con una tendenza resinosa, quasi di lacca. In bocca si ha una decisa tendenza acida e una parte alcolica ancora presente.

Tuttavia, considerando che si tratta di un Brunello, possiamo ritenerci un po' delusi, anche a causa dei tappi che non hanno mantenuto le aspettative.

Rosso Montericco 1971, Az. agr. Le Ragose (Veneto)

Il terzo vino nel bicchiere è stato il **Rosso Montericco del 1971**, dell'azienda agraria Le Ragose. Questo vino è proveniente da un vigneto cru che esaltava il vitigno Corvina in purezza.

Si presenta con un colore granato, quasi marrone. Il naso è di caffè tostato, con note che ricordano la frutta secca caramellata, il fico caramellato ed il legno laccato. In bocca ritroviamo un po' di caffè nella parte retrofattiva e un finale comunque tendenzialmente morbido. Nel complesso, rimane ancora un vino a suo modo piacevole.

Nebbiolo d'Alba 1971, Az. agricola Renato Rabezzana (Piemonte)□

Ben diversa, invece, la situazione con il quarto vino: il **Nebbiolo d'Alba del 1971**, dell'azienda agricola **Renato Rabezzana**. Un vino di famiglia, realizzato appositamente per un'enoteca. In controetichetta troviamo la dicitura "Santo Stefano", il che ci lascia con un dubbio: si tratta di Roero o della vigna Santo Stefano, resa nota da Bruno Giacosa? Chissà... Ciò che è certo è che l'annata '71 è generalmente ritenuta un'ottima annata ed il vino si presenta alla vista con una tonalità più scarica rispetto agli altri.

Il naso ha una nota eterea, quasi "polverosa", con sentori balsamici, spezia piccante (curcuma) ed un finale che ricorda la farina di castagno. In bocca è sbilanciato su note acide, leggermente tendente all'aceto ed una parte tannica che si è andata completamente a spegnere. Peccato...

Grumello 1969, Az. Francesco Trippi (Lombardia)□

Un po' deludente anche l'assaggio successivo, il quinto: **Grumello del 1969 dell'azienda Francesco Trippi**.

Con questo vino, creato da Veronelli assieme al ristoratore che lo avrebbe poi proposto all'interno della carta del proprio locale, per valorizzare le vigne alle spalle del ristorante stesso, ci spostiamo nella zona della Valtellina, molto frequentata ed amata dall'enogastronomo, originario di Bergamo.

Nel 2013 questo ristorante è stato rilevato ed è diventato un riferimento Slow Food in Valtellina.

Alla vista, il vino si presenta di color nocciola tostata, con un naso leggermente dolciastro e un finale che ha una parte quasi di pellame. In bocca ha una sua complessità, un discreto equilibrio rispetto all'età ed un lieve richiamo al vinsanto, tuttavia il finale non risulta gradevole, bensì decisamente acido.

Bellefont Wagen, Pinot Nero 1967- Schloss Kehlburg (Trentino-Alto Adige)

L'ultimo vino in degustazione è stato il **Bellefont Wagen**, un Pinot Nero del 1967 dell'azienda Schloss Kehlburg. Nel bicchiere notiamo un colore che ricorda il vino rosso, mentre il naso ha sentori balsamici, con note fresche, e un ricordo di pino e spezie dolci (come il pepe verde), pellame e legno laccato.

In bocca ha una discreta struttura, nonostante gli anni, ma risulta comunque sbilanciato per via di

una acidità eccessiva.

Luigi Veronelli: amore per il vino e per i piccoli vignaioli

Nonostante la maniacale attenzione alla conservazione, di Veronelli prima e di FISAR poi, purtroppo, al di là del fascino che queste vecchie annate portano con sé, la degustazione ha avuto un po' di alti e bassi, ma rimane, nel complesso, un'esperienza unica, in grado di arricchire il bagaglio culturale di ogni amante del vino.

Non ci resta che alzare il calice in memoria di Veronelli, brindando al suo amore per il vino e alla sua passione per la ricerca, ricordando anche la sua battaglia a favore dei piccoli vignaioli. Lo ricorderemo sempre per il suo desiderio di identificare un vino con il territorio di provenienza, privilegiando la qualità e non la quantità, detestando il vino industriale, fatto di bottiglie omologate, prive di anima e di identità e stimolando i viticoltori ad utilizzare i vitigni autoctoni: questa la sua eredità, di cui ancora oggi (e, ci auguriamo, a lungo) si continua e si continuerà a parlare.