

## IL GUSTO

FESTIVAL GUSTO 2025

LE STORIE

VINI E SPIRITI

VIAGGI DI GUSTO

CHI SIAMO

L'ANNIVERSARIO

## Un secolo fa nasceva Veronelli. “Oggi denuncerebbe l'omologazione di certi prodotti”

di Lara Loreti



Luigi Veronelli (@ansa)

Il ricordo di chi ha fatto parte del suo Seminario, da Meletti Cavallari a Giannola Nonnino, da Zanella a Giacomo Bologna. “La sua visione aperta ha cambiato volto al settore, le sue battaglie ancora attuali”

01 Febbraio 2026 alle 22:00

6 minuti di lettura

“**U**n maestro di vita”. “Il padre dell'enologia moderna”. “Un amico, un mentore, un padre”. **Luigi Veronelli** nasceva un secolo fa, il 2 febbraio del 1926. Ci ha lasciato ormai da quasi 22 anni. Ma il suo ricordo è sempre vivo. Non solo fra chi ha avuto la fortuna di conoscerlo e stargli accanto. Ma anche tra tutti coloro che, con varie specializzazioni che siano produttori, enologi o comunicatori, frequentano il mondo del vino. Il suo merito più grande è quello di aver portato tra i filari una nuova visione e un messaggio fatti di autenticità artigianale, cura della terra, valorizzazione dei piccoli, denuncia di quei grandi gruppi che producevano senza alcun rispetto per la natura. Anticipando così molti concetti che oggi sono cavalli di battaglia di associazioni e movimenti di settore. La sua proverbiale verve e il suo non chinarsi mai al potere dei soldi o della politica lo rendono quasi un mito per le nuove generazioni. Oltre che un modello di coraggio e passione. Sempre con la poesia nella penna. Perché alla competenza sapeva unire l'umanità e la magia dell'amore per il suo lavoro e soprattutto per quel prodotto che lui chiamava “canto della terra verso il cielo”. “Il vino trasferisce la

## LA ZAMPA



Neve, due occhi nel buio: il cane salvato dalle viscere della Grotta della Spigola

DI IVO ALBERTUCCI



## Leggi anche



Dall'università al vino negli States: il cambio vita di Salvatore Napolitano

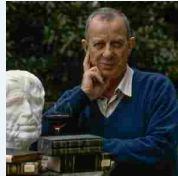
sua anima in chi lo onora bevendolo”, amava dire. Restituendo così al bicchiere il suo potere spirituale ma anche il suo valore culturale. “Luigi Veronelli va ricordato come l’uomo che ha ridato dignità all’agricoltura”, sentenza **Maurizio Zanella** di Ca’ del Bosco. Una voce critica sempre in ascolto e sempre pronta a intervenire, senza paura.

## L’ANNIVERSARIO

## L’eredità di Luigi Veronelli, a 20 anni dalla morte: ci ha insegnato che il vino è cultura

DI GIAN ARTURO ROTA\*

29 Novembre 2024



### Oggi denuncierebbe l’omologazione

“Oggi denuncierebbe senza esitazione la massificazione e l’omologazione di certi prodotti – dice Piermario Meletti Cavallari, amico di Veronelli con cui ha fatto viaggi oltre a frequentarne il Seminario permanente - così come le ambiguità di alcuni drink a basso contenuto alcolico che vengono percepiti ideali per la salute, ma in realtà industriali e tutt’altro di salubri. I piccoli produttori che oggi guidano le nuove strade del vino sono coloro che continuano la sua battaglia per la qualità”.

Una personalità che ha lasciato un’eredità immortale e un’impronta indelebile in chi l’ha conosciuto. E ascoltando i ricordi dei suoi amici si scopre come molte delle cantine considerate oggi tra le migliori d’Italia, portino con sé un pezzo dell’intellettuale lombardo.

“Per me Veronelli è stato soprattutto un insegnante di vita, di costume e di assaggio – ricorda **Giuseppe Bologna** dell’azienda Braida a Rocchetta Tanaro, nell’Astigiano - Ho frequentato i corsi del Seminario Veronelli con Gigi Brozzone e con Ampelio Bucci che insegnava economia: parliamo di oltre trent’anni fa. Erano corsi molto interessanti. Il suo vero valore aggiunto era la capacità di scovare le perle nel mondo del vino, farle emergere e farle crescere. Riusciva ad ammaliare, a sviluppare ciò che di buono trovava in un vino o in un piatto, e così ha fatto crescere non solo la cucina, ma tutto il sistema che le stava intorno.

Il suo talento si è espresso in un periodo storico di grande crescita e trasformazione. “Fu lui a farci capire, con una formula rimasta celebre, che *“i francesi avevano uve d’argento e vini d’oro”*, mentre noi avevamo **“uve d’oro ma vini d’argento”**, perché in Italia pur partendo da basi migliori, perdevamo un po’ di qualità



Dal podio alla tavola, Deborah Compagnoni: “Mai arrendersi, ciò che conta sono passione e squadra”



Amarone, sostenibilità e mercati. Il Consorzio: “Puntiamo su Brasile e India”

### IL GUSTO



Un secolo fa nasceva Veronelli. “Oggi denuncierebbe l’omologazione di certi prodotti”

DI LARA LORETI

Dal podio alla tavola, Deborah Compagnoni: “Mai arrendersi, ciò che conta sono passione e squadra”

DALLA NOSTRA INVIATA LARA LORETI

Il cibo e il segreto della felicità: gli insegnamenti di Brillat-Savarin a 200 anni dalla morte

DI JACOPO FONTANETO

Lo o.o alcol e la ricetta del drink (alternativo) perfetto

DI JACOPO FONTANETO

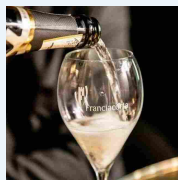
[leggi tutte le notizie di Il Gusto >](#)

per strada”.

## L'INIZIATIVA

## Il Consorzio Franciacorta dedica la sede a Veronelli, padre della denominazione

29 Novembre 2024



Oggi, in questo mondo del vino strapazzano da salutismo, dealcolati, crisi dei consumi e mercati incerti, ci vorrebbe un Veronelli? “Un Veronelli ci vorrebbe sempre”, la risposta di Bologna. Non solo vino, ma anche cibo. “Ha lavorato in un’epoca in cui non esisteva ancora la critica gastronomica come l’abbiamo oggi, quando forse è persino in eccesso. Lui non indirizzava i consumi, ma educava alla qualità, alla propensione all’assaggio, a capire non solo la bottiglia ma **quello che c’è dietro**: la cantina, i produttori, le persone, la storia, il camminare le vigne”.

Nella carta di identità di Braida c’è un pezzo di Veronelli: “A noi, come cantina, ha insegnato la **fierezza nel lavoro**, la perseveranza, l’obiettivo qualitativo – riflette Bologna - Grazie ai viaggi fatti con lui, abbiamo capito quali dovessero essere i punti di riferimento. Mio padre era molto legato all’aspetto tradizionale, per lui era un valore. Ma i viaggi nel Nuovo Mondo – Stati Uniti, Nuova Zelanda, Australia – dove l’enologia è arrivata più tardi e senza tradizione, ma con studi, ricerche e investimenti, gli hanno aperto una visione nuova: non più legata solo al cortile e a ciò che si faceva nei dintorni, ma **molto più ampia**. E il merito di questa apertura di visione è anche di Veronelli”.

### Giannola Nonino e la prima volta del Piccolit

Quando si apre il cassetto dei ricordi, escono dei gioielli che fanno parte di un bagaglio prezioso. “Nei primi anni Settanta Veronelli scriveva su *Panorama*, aveva la rubrica *Il buon vino*, ed era considerato il più importante giornalista enogastronomico dell’epoca. Era attentissimo, all’avanguardia, portava sempre l’esempio dei vini francesi. Quello che diceva faceva storia nel settore dell’enologia”. **Giannola Nonino**, regina della grappa nella sua azienda a Pavia di Udine (Udine) si emoziona mentre ripensa a quell’epoca e a quell’amico che non c’è più. È stata lei con il marito Benito a determinare la rivoluzione della grappa di qualità in Italia. E Veronelli ha avuto un ruolo chiave. Lo racconta a *Il Gusto* lei stessa.

## AWARD

## Premio Artusi 2025 a Giannola Nonino: “La grappa, i vitigni e una cultura da difendere”

DI LARA DE LUNA

14 Dicembre 2025



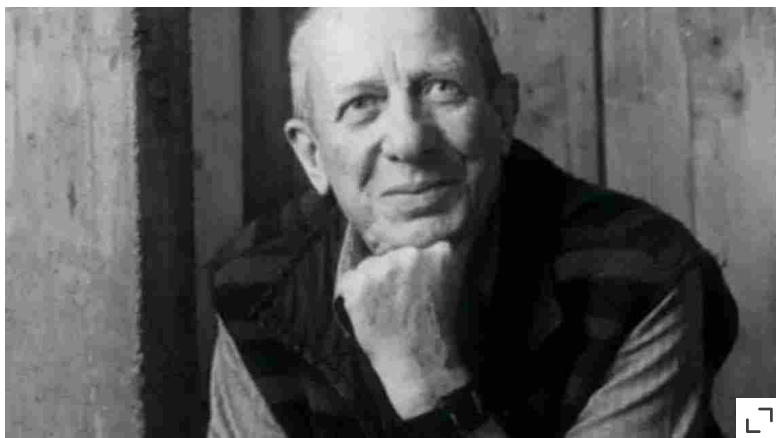
“Quando Benito ed io – e ci abbiamo messo dieci anni – abbiamo deciso di rivoluzionare la grappa, non potevamo accettare che fosse considerata come “acqua di fuoco”, buona solo per dare forza e combattere la fatica. Volevamo che fosse riconosciuta come un distillato allo stesso livello di whisky, cognac o vodka. Ricordo un episodio di fine anni Sessanta: eravamo spesso ospiti a pranzo di una famiglia della buona borghesia di Udine. Gli invitati portavano fiori, whisky, champagne. Noi arrivavamo fieri con la nostra grappa, ma non veniva mai offerta. Una volta mi incuriosii, andai in cucina e chiesi: “Perché non la offrite?”. La risposta fu: “Ma la grappa di solito la diamo a chi ci porta la legna o a chi ci fa lavori in casa, la teniamo sotto il lavello”.

“Io rimasi senza parole. E a mio marito dissi: ora basta, dobbiamo nobilitare il nostro prodotto. Da lì è partita la rivoluzione della grappa Nonino. Dopo molte prove, Benito decise di distillare la **vinaccia di un singolo vitigno**. L’uva è buccia, polpa e succo, e ognuna ha profumi e sapori distintivi. Se il vino si vinifica per vitigno, perché non fare lo stesso con la vinaccia? Di solito queste venivano messe tutte insieme, bianche e rosse, lasciate un po’ a riposo e distillate. Da quel momento invece distillammo una sola tipologia di uva e subito appena presa. Decidemmo di provare con il vitigno più prezioso del Friuli, già presente nel Settecento sulle tavole degli aristocratici

Picolit. Proprio in quei giorni lessi su *Panorama* un articolo di Veronelli sul Picolit della contessa Perusini. E allora, quando facemmo la prova, chiamai Veronelli, che non conoscevo:

“Vorremmo che lei fosse presente durante la distillazione delle vinacce della sola uva Picolit”. E aggiunsi che, se il test fosse riuscito, l’avremmo voluto comunicare al mondo. “Ci dica che cosa le dobbiamo”. Mi rispose: ‘Sono io che ringrazio voi, perché mi date la possibilità di scrivere di una cosa nuova’. La settimana successiva alla distillazione uscì l’articolo: “*Picolit, Picolit, Picolit... che grappa!*”. Da lì il prodotto diventò un sogno. Quando mio marito distillò in presenza di Veronelli, io raccolsi le prime gocce, con le mie bambine Cristina, Antonella ed Elisabetta lì accanto, ed emozionata urlai: “Benito, Benito ce l’abbiamo fatta”. Quel nettare aveva gli stessi profumi che

sentivo nelle vigne di Picolit quando andavo in visita tra i filari per prendere le vinacce. Profumi di fiori d'acacia e mele cotogne mature”.



Veronelli è poi diventato un amico di famiglia. “Ci è stato sempre grato di essere stato coinvolto in quell’innovazione. È la persona che nei primi anni Settanta ha **rivoluzionato la vitivinicoltura italiana** e ci ha aiutato a diffondere un nuovo modo di pensare”.

L’azienda Nonino nei decenni è diventata un punto di riferimento nazionale e internazionale. Ma il rito della distillazione ha mantenuto saldo il suo fascino e il suo significato profondo di amore per il territorio da parte di una famiglia bandiera per il made in Italy. “Ogni volta che le mie figlie oggi seguono la distillazione delle vinacce – chiosa Giannola Nonino - mi tornano in mente il mio Benito e quella prima volta”.

### Meletti Cavallari e la flessibilità del pensiero di Veronelli

C’è lo zampino di Veronelli anche nella straordinaria esperienza di **Piermario Meletti Cavallari** a Bolgheri. “È stato colui che mi ha spinto a cambiare vita: era il mio ispiratore. Nel mio lavoro a Grattamacco è stato un mentore, quasi un padre. La sua prima definizione di quel vino targato Bolgheri fu: *ingenuo, di scoperta, innocenza*. Come a voler sottolineare l’ingenuità ma anche la voglia di fare bene. Era il 1977 e io ero alle prime armi”.

#### IL RACCONTO

**Quarant’anni di Grattamacco, il vino da grande schermo che ha reso grande Bolgheri**

DI LEONARDO ROMANELLI



04 Ottobre 2025

Da lì è nato un percorso insieme. “Mi ha sempre seguito, anche attraverso il Seminario Veronelli – continua il produttore lombardo adottato dalla Toscana - Abbiamo fatto viaggi insieme, era sempre presente nei momenti importanti. Il mio unico rammarico è che oggi non sia valorizzato abbastanza come **fondatore della moderna enologia italiana**, del nuovo modo di fare vino nel nostro Paese. Ha portato avanti parole d’ordine che hanno creato tutto ciò che è venuto dopo. La sua cifra era un insieme di serietà, correttezza estrema, chiarezza nei rapporti, voglia di combattere sovrastrutture e storture di un vino industriale che all’epoca faceva massa ma non rispettava il territorio. Tra i suoi meriti maggiore, l’aver dato voce ai piccoli produttori, che poi hanno creato modelli di successo”.

A questo proposito Meletti Cavallari cita l’**Associazione dei vignaioli indipendenti**: “Hanno abbracciato in toto la sua filosofia: lui ne sarebbe stato molto contento. Sono nati in diverse nazioni e raccolgono i suoi precetti: sono per lo più giovani e hanno poca possibilità di emergere se non associandosi e portando insieme avanti i loro valori”.

Ma sopra a tutto, per Meletti Cavallari Veronelli è un modello ancora oggi per chi lavora nel mondo del vino per il suo approccio privo di pregiudizi. “Per lui il vino significava varietà e libertà di tipologie. La struttura legislativa, soprattutto con le Igt, offre grandi possibilità. E questo è sempre stato importante perché ci ha permesso di essere flessibili. Lui non era d’accordo con una visione troppo rigida dell’origine dell’uva legata a un solo territorio. Valorizzava i vini di territorio, sì, ma il concetto base era che **il vino è importante quando è fatto bene**”.

## L'INTERVISTA

**Carlin Petrini: “Sì al piacere del cibo, no al consumo sfrenato. Abbiamo dei doveri nei confronti della Terra”**

DI ELEONORA COZZELLA

27 Settembre 2024



Un pensiero vicino a quello di **Carlo Petrini** e di Slow Food sul vino buono, pulito e giusto. “Veronelli non aveva rigidità – continua Meletti Cavallari - Sapeva che il Mediterraneo è un intreccio di culture e popoli, dai Fenici in poi, e che ognuno ha portato uve e saperi. Per questo il concetto di vitigno autoctono, per lui, era relativo. Era una mente aperta e sapeva che



arroccarsi su certe posizioni sarebbe stato inutile e controproducente”.

## Argomenti

Vini e spiriti

Cantine e vini

Persone del cibo

Le storie

© Riproduzione riservata

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.