

IL CALICE DEI SAVOIA SUL TAVOLO D

Il vino non produce solo ricchezza ma fa anche immagine. Ecco perché personaggi celebri della finanza, dello spettacolo, dello sport e della politica si scoprono vignaioli. Agnelli e Malagodi, la divina Ornella Muti, Albano e Romina, Moser e Lina Wertmüller, Liedholm e Lauzi producono "nettari" pregiati. E c'è chi esporta con successo, come il duca Amedeo d'Aosta che ha "sfondato" anche a Mosca

di Paolo Massobrio

Il duca Amedeo d'Aosta nella tenuta del Borro in Toscana ha creato una linea di vini per la ristorazione che hanno raggiunto anche i locali sovietici e quelli della "nomenklatura". È un esempio fra i tanti di quanto il vino possa generare nuove occasioni di incontro e faccia anche immagine. Sarà per questo, quindi, che personaggi famosi della finanza, dello spettacolo, dello sport e della politica, si sono cimentati negli anni recenti a produrre vino, insediandosi in località da sogno del Chianti o del Monferrato, dove dapprima hanno iniziato per gioco e poi per affari ed immagine. Il fatto curioso delle vicende che andremo a raccontare non sta tanto nell'insualità del tale vip che s'improvvisa vignaiolo, magari dopo una vacanza tra amici che gli ha fatto incontrare dimensioni nuove per il relax, quanto che questi personaggi, hanno introdotto linfa nuova nel fossilizzato mondo del vino italiano. Con loro, considerati ancor oggi dei *parvenu*, sono stati possibili investimenti, viaggi all'estero, incontri con

Le bottiglie pregiate di Armagnac (nella foto) vengono battute nelle migliori aste: i vini e i liquori sono fonte di piacere e di business.

gli altri livelli dell'Italian style, che a poco a poco hanno introdotto anche il vino.

Certi prodotti nati per gioco, dunque, figurano oggi tra le migliori bottiglie d'Italia, conosciute all'estero e dai ristora-



tori più esclusivi che addirittura stanno correndo il rischio di compilare *carte dei vini fotocopia*, tanto è stata prorompente la loro entrata.

Il caso più emblematico rimane forse quello di Maurizio Zanella, titolare di Cà



del Bosco ad Erbusco, in Franciacorta dove nel mitico '68 si reca col padre Albano, imprenditore nel settore dei trasporti, per acquistare una piccola cascina con annessi tre ettari di vigneto e un piccolo bosco. Un'idea come tante, per passare ore di relax in un luogo tranquillo e magari offrire con orgoglio un goccio del proprio vino agli amici più stretti. Senonché il Maurizio, milanese e milanista dal piglio del manager, decide di prendere in seria considerazione l'hobby del vino. Viaggia, prima in Francia e poi in California, all'età di appena 17 anni, finché non matura la sua idea di vino.

Nel giro di pochi anni nasce il primo spumante di Maurizio Zanella, il Cà del Bosco, un successo improvviso che lo spinge ad investimenti colossali nel vigneto



“Nozze di Figaro” (in lingua italiana), diretta dal nostro Claudio Abbado. Repliche il 14, 16, 19, 21 e 23 maggio 1991.

- **Musikverein**, 1, Bosendorferstrasse 12. Da 120 anni è il primo indirizzo della musica classica nel mondo. Dal suo po-

dio hanno diretto da J. Brahms sino a H. von Karajan. Ogni anno dalla Sala d'Oro l'Orchestra Filarmonica esegue il Concerto di Capodanno. È in questa stessa sala che, il 13 gennaio 1991, verrà inaugurato ufficialmente l'anno mozartiano. Nelle sale dell'archivio del Musikverein sarà allestita una collezione di musica manoscritta unica al mondo dal titolo “Mozart 1791-1991”.

- **Konzerthaus**, 3, Lothringerstrasse 20. Sarà possibile assistere alle opere liriche di Mozart raramente rappresentate. In tabellone “Ascanio in Alba” e “Tamo in Egitto” dal 24 novembre al 21 dicembre 1991.
- **Kunstlerhaus**, 1, Karlsplatz 5. Il museo storico della città di Vienna organiz-

zerà la mostra “Mozart e la sua epoca”. Verranno esplorati gli anni in cui Mozart visse a Vienna dal 1781 al 1791 con uno sguardo ai fermenti che, nello stesso periodo, scuotevano l'Europa. Durata della mostra: dal 20 novembre 1990 al 15 settembre 1991, ore di apertura: dalle 10 alle 18.

- **Hofburg**. Tra il 27 luglio e il 31 agosto, tutti i 20 concerti per pianoforte che Mozart ha composto durante il suo soggiorno a Vienna saranno rappresentati all'interno della stagione concertistica che si svolge nella residenza dei sovrani d'Austria. Avranno inoltre luogo serate di gala in stile imperiale, che si apriranno con un concerto di musica da camera nella Sala dei Cavalieri, seguito da una cena nella fastosa Sala delle Cerimonie. Al banchetto farà da sottofondo un'aria mozartiana.

- **Castello di Schönbrunn**. Nella Galleria Maggiore, durante l'estate 1991, quartetti d'archi e di tutte le sonate per pianoforte di Mozart. Le serate di quartetti il 16, 21 e 24 luglio 1991 e l'11, 14, 19 e 22 agosto; le serate di pianoforte il 14 e 23 luglio e il 6 e 20 agosto 1991. Per il mese di luglio, davanti al Castello di Schönbrunn, sono previste cinque recite del “Don Giovanni” e delle “Nozze di Figaro”. Inoltre, nel Teatro del Castello, si esibiranno due solisti d'eccezione: Plácido Domingo e Luciano Pavarotti. Date: concerto di Pavarotti il 3 luglio 1991 e di Plácido Domingo il 10 luglio 1991.

- **Stephansdom**. Nel Duomo, il 5 dicembre 1991, esibizione solenne dell'ultima opera incompiuta di Mozart, il “Requiem”, suonato dai Filarmonici accompagnati dal coro e dai solisti della Staatsoper. Oltre al “Requiem”, tutta la musica sacra di Mozart sarà eseguita sotto le volte della Chiesa di San Michele, della Chiesa Universitaria e di quella dell'Orfanotrofio.

A parte gli appuntamenti citati, sarà l'intera città a celebrare il bicentenario. Feste all'aperto, Festival Cinematografico delle opere di Mozart (davanti al Municipio, luglio-agosto), gite di studio per i bambini sul Danubio sono alcuni dei tanti impegni che la città si è data. Tutto questo per ricordare che “Mozart vive”. □

cato è invece il "barone" Nils Liedholm, insediato nella sua Villa Boemia a Cucaro Monferrato (AL), dove nobilita il grignolino locale e produce un discreto vino rosso, frutto di uvaggi del luogo, denominato *Voce Scura*.

Francesco Moser, a Palù San Giovo (TN), ha creato un ottimo Müller Thurgau trentino, accompagnato a un discreto spumante metodo champenois, mentre Bruno Lauzi, con l'etichetta di Armando Testa, gongola di fronte al barbera prodotto dalla moglie a Rocchetta Tanaro, il paese dove l'amico Giacomo Bologna crea i suoi mitici *Bricco dell'Ucne, Bricco della Bigotta* e la *Monella*, tutti barbera di stoffa che hanno conquistato il mondo. E fra i produttori vip non va certo dimenticata Lina Vertmüller e Ferruccio Lamborghini, anch'essi appassionati vignaioli.

Sono tutti esempi di quanto il vino interessi e crei una certa affezione attorno a sé: non solo per business, ma anche per simpatia, stile e occasione per fare nuovi incontri.

Il vecchio vignaiolo silente, solitario e diffidente, insomma, ha fatto il suo tempo. Nel chiuso delle cantine, forse, avrà *forgiato* prodotti eccelsi, ma non è certo arrivato più in là di quanto i padri gli hanno saputo insegnare. La nuova generazione, invece, è un piccolo esercito ben cosciente che il potenziale del prodotto italiano è molto elevato. Nessun complesso di inferiorità, dunque, nei confronti dei cugini francesi, ma un conto franco, aperto, per arrivare sempre più in là. Sono storiche le discussioni che questi giovani imprenditori hanno avuto coi padri, patriarchi del vino nelle loro terre e gelosi fino all'ostinazione della tradizione locale. Angelo Gaja, oggi leader nella produzione del barbaresco, ha addirittura battezzato un suo vino con una parola remissiva del padre che disapprovava l'impianto di cabernet nelle vigne di Langa. "Oh darmagi!", disse, "che peccato", e *Darmagi*, ancora una volta per gioco, è divenuto uno dei vini più interessanti che Angelo Gaja ha oggi nel suo listino. Così è il vino italiano alle soglie degli anni Duemila: un frammisto di creatività, amicizia e professionalità a livelli internazionali che sta trasformando il prodotto in un nuovo affare dell'Italian style. □

**Prima o poi
volete fare due passi
sul bel Danubio blu:**



allora, fermatevi in Austria. All'andata o al ritorno. Specie se volate a New York o a Tokyo. Da Vienna - il vostro gateway europeo - moderni, nuovissimi Airbus A 310-324 vi offrono tutto il comfort che volete, e l'aeroporto di Schwechat soste piacevoli, duty free shop, formalità rapide. A bordo ritroverete ancora tutta la cura, l'attenzione, lo charme austriaco, in tutte le classi. Valzer in cuffia, rilassatevi.



REPORTAGE
SANTO DOMINGO

FORMAGGI E MERENGUE NELL'ISOLA DEL SORRISO

Un feeling speciale unisce dominicani e italiani. Spesso chi va nei Caraibi per turismo vi resta per affari. E fa affari d'oro. Speciali agevolazioni fiscali per gli investimenti dall'estero. Ma, soprattutto, tanto sole, tanto mare, tanta allegria e cordialità

di Stefania Bonomi

La Repubblica Dominicana (più comunemente chiamata isola di Santo Domingo) è uno di quei Paesi che, ancor prima di visitarli, si sognano a lungo. E anche se sono nove le ore di volo da sopportare più gli altri vari spostamenti, dati aggiornati confermano che Santo Domingo rimane una delle mete più ambite dagli italiani, non solo come scelta turistica, ma anche e soprattutto come bacino di iniziative commerciali e imprenditoriali.

Si tratta, d'altronde, di un antico legame: Santo Domingo è infatti una delle prime terre toccate da Cristoforo Colombo nella sua rotta verso Cipango. La storia dell'isola è una lunga sequenza di avvenimenti dolorosi, di crudeltà, di stragi, di guerre civili, invasioni, colpi di sta-

to, dittature. Proprio per questo si possono comprendere le ragioni delle attuali difficoltà economiche, dell'estrema povertà di gran parte della popolazione e della disarticolazione endemica del tessuto sociale. E oggi, senz'altro più di ieri, gli italiani sono tornati sui passi del mitico avo, riuscendo non solo a creare ottimi rapporti sociali in terra dominicana, ma anche a farsi amare e stimare per lo spirito imprenditoriale sconosciuto ai locali. Un dato simpaticissimo che conferma questo nostro "savoir-faire" in questo Paese è la diffusa conoscenza della lingua italiana: a Santo Domingo è più facile sentire un dominicano che parla italiano, che non un italiano che parla spagnolo. Attualmente sono più di 2000 gli italiani che vi vivono e lavorano, di cui il 70% decisi al commercio turistico e il 30% impegnati in attività di

tipo imprenditoriale. A questi se ne aggiunge una piccolissima percentuale che hanno lasciato l'Italia, fuggendo da grossi guai d'ordine fiscale.

Lo splendido litorale della Repubblica Dominicana, dove si riversano migliaia di turisti provenienti da ogni parte del mondo, ha uno sviluppo di 1576 chilometri; un terzo è costituito da spiagge sabbiose. Basta percorrere una trentina di chilometri dalla capitale per scoprire questo paradiso caraibico.

La città di Santo Domingo — sovradimensionata rispetto allo stato (2.000.000 di abitanti l'area urbana su un totale di 6.500.000) — non è certo rappresentativa della bellezza dell'isola. Il resto sono città che non superano i 100.000 abitanti, villaggi dove la gente ozia all'ombra di una palma, circondata da una moltitudine di bambini da fare invidia al no-

GORBACIOV



e in cantina, rivoluzionando i sistemi della tradizione locale. La sua cantina è un labirinto di botti, pupitre e sale di invecchiamento dove si affinano, in una serie di cattedrale sotterranea, i suoi gioielli: Pinero (rosso da Pinot nero), Maurizio Zanella (rosso affinato in barrique), Chardonnay e altri.

Poco fa, proprio nella sua villa — dove si scorgono i vigneti impiantati nel giorno del suo matrimonio e dedicati, con un filare a testa, ai circa 500 invitati presenti che potranno così vendemmiare, vinificare e bersi il proprio vino — ha organizzato un torneo di calcio con cinque squadre: quella dei politici, quella degli industriali, quella dei produttori del vino, dei giornalisti enogastronomici e dei ristoratori. Tra i nomi: Gianni Rivera, Giovanni Goria, Luigi Veronelli, Edoardo Raspelli, Bruno Tabacci, Ezio Santin, Giacomo Bologna e tanti altri. Un'iniziativa festosa, insomma, perfettamente

te in stile col modo di intendere la sua professione, non più solo vigna, cantina e casa, ma un'apertura a 360° sul mondo.

Il vino, dunque, è divenuto un affare, ma anche lo spunto per rinsaldare amicizie e scoprire fattori nuovi. Lo scorso anno, dopo un viaggio in Georgia organizzato dal seminario Veronelli, i viticoltori locali sono stati invitati in Italia a confrontare i loro vini. Gino Veronelli, patron dell'iniziativa, gli ha fatto girare tutte le migliori cantine d'Italia: Felluga in Friuli, Giacomo Bologna e Angelo Gaja in Piemonte, Cà del Bosco in Lombardia, fino agli Antinori in Toscana. Un fatto inusuale, verificatosi grazie al fatto che in questi anni, fra i produttori di vino emergenti è nata anche una sarda amicizia che sta ormai facendo storia nel loro settore. Si conoscono tutti e dell'altro sanno ogni segreto e ogni metodo di vinificazione. Non c'è invidia fra

loro, ma tanta collaborazione, rispetto e dibattito; un dibattito iniziato durante quelle storiche *degustazioni alla cieca*, dove ci si raduna in pochi, con una decina di campioni anonimi e si degusta, si discute, si critica, ci si arrabbia e, a volte, ci si stupisce.

Le prime vennero organizzate in Francia dove, ammettono, sono più avanti di noi almeno trent'anni. E in molti si sono conosciuti così, quando muovevano i primi passi nel mondo del vino, vent'anni fa, durante le prime fiere all'estero: un invito al ristorante la sera, la scoperta di un produttore bravo e la voglia di rincontrarsi e conoscersi. Un approccio casuale, che ha messo a fianco i marchesi Antinori, nobili di Toscana che producono vino dal 1385, a un Maurizio Zanella, senza tradizioni, ma con la mania di fare cose eccellenti.



E ancora, un Alberto Cisa Asinari di Gresy, sangue blu piemontese produttore di barbaresco, che si trova assai volentieri nella locanda di Giacomo Bologna, ex ristoratore di Rocchetta Tanaro e produttore di barbera, assieme al quale capita incontrare un Carlo Hauner, pittore architetto, ritiratosi nel 1963 alle Lipari per produrre una malvasia strepitosa; oppure Giorgio Grai, decano degli enologi italiani, Bruno Lauzi, cantautore-contadino, che quest'anno inaugurerà il barbera della moglie, e perfino un'insolita Ornella Muti, che proprio tre anni fa acquistò a Lerma (AL), nell'alto Monferrato, la tenuta Abbazia Valle Chiara dove produce un dolcetto d'Ovada doc assieme al marito e a un gruppetto di amici.

Alla presentazione ufficiale, che avvenne a Villa Fiordaliso di Gardone Riviera tre anni fa c'erano una ventina di persone circa che costituivano quello spaccato di amici che oggi sta facendo storia nel vino. Come Vittorio Vallarino Gancia, ad esempio, presidente della Federvini, che il giorno prima aveva acquistato una vigna di due ettari e mezzo nella zo-

AFFARI DI VINO

- L'Italia è il primo Paese del mondo produttore di vino con 62 milioni di ettolitri (stima sulla vendemmia '90).
- Il vigneto Italia consta di un milione e cinquantamila ettari coltivati da 1,3 milioni di aziende viticole.
- La produzione lorda vendibile è di circa 4700 miliardi di lire e, da sempre, il vino è uno dei pochi prodotti agricoli con segno positivo nella bilancia alimentare. Negli ultimi cinque anni ha registrato una media, nell'interscambio internazionale, di 1300 miliardi di lire, inviando all'estero circa 12 milioni di ettolitri di vino.
- Il vino in testa alle classifiche di produzione è il Chianti toscano con circa un milione di ettolitri. I vini doc in Italia sono 238 e costituiscono solo il 12% circa della produzione globale.
- Il vino italiano più conosciuto e venduto all'estero è l'ASTI spumante, che si colloca immediatamente dopo lo champagne: 41 milioni di bottiglie esportate su un totale 80 prodotte, per un fatturato di 350 miliardi di lire.
- Lo spumante italiano di qualità, prodotto col metodo classico (il nuovo nome sarà **Classimo**) ha una produzione di 18 milioni di bottiglie, per un fatturato di oltre 230 miliardi di lire. La produzione globale di spumante in Italia è di 220 milioni di bottiglie.
- I consumi pro capite di vino in Italia sono attestati, oggi, su 65 litri pro capite, esattamente la metà di quanto si beveva ad inizio secolo.
- Fra le maggiori case vinicole italiane (enopoli esclusi) figurano: **Antinori** (Firenze), 50 miliardi di fatturato; **Villa Banfi** (Roma), 20 miliardi di fatturato; **Bolla** (Verona), 60 miliardi di fatturato; **Cinzano** (Torino), 160 miliardi di fatturato; **Duca di Salaparuta** (Palermo), 25 miliardi di fatturato; **Ferrari** (Trento), 26 miliardi di fatturato; **Fortanafredda** (Cuneo), 23 miliardi di fatturato; **Gancia** (Asti), 64 miliardi di fatturato; **Martini & Fossi** (Torino), 275 miliardi di fatturato; **Riccadonna** (Asti), 57 miliardi di fatturato; **Ruffino** (Brescia), 54 miliardi di fatturato; **S. Margherita** (Venezia), 29 miliardi; **Zonin** (Vicenza), 60 miliardi.

ITALIAN STYLE

na del barolo per la cifra record di 800 milioni di lire; e poi Luigi Veronelli, il marchese De Gresy, l'immaneabile Giacomo Bologna con Paolo Frola, medico e leader della *canzone gestuale*, e perfino Paolo Panerai, giornalista ed editore, anche lui produttore, in quel podere di Castellare di Castellina in Chianti dove esce lo stupendo *Sodi di San Nicolo*, vino rosso toscano prodotto da uve sangioveto, per difendere l'autenticità delle quali ha fondato addirittura il club "del Sangioveto". Ottimi sono pure il suo chianti classico e il *Governo di Castellare*, un vino che nasce dalla tradizione toscana unita alle innovazioni californiane e francesi.

Poco distante, alla Rocca delle Macie, opera invece Italo Zingarelli, quel produttore di film western all'italiana che ha trasformato un'antica tenuta del luogo in un tempio del vino italiano. Il suo chianti classico è apprezzato in tutto il mondo, mentre il *Ser Giovetto* è un vino da tavola di altissima qualità prodotto al 100% con uve sangioveto.

E che dire di Sergio Manetti, industriale siderurgico che nel 1971 acquista nel Chianti la solita casa di riposo con qualche filare di vite nei pressi per un riposo tranquillo? Prova a vinificare le uve e incappa in un'annata storica, il 1971, che gli regala un vino di grande valore. Dopo un po' di tempo lascia perdere il proprio lavoro e si dedica così, anima e corpo, alla produzione di vino. Oggi, il suo *Pergole Torte*, prodotto con le uve locali e confezionato in una bottiglia con l'etichetta stravagante, è uno dei vini più

Alcune bottiglie da collezionisti: molti manager e uomini d'affari si sono accorti già da tempo quante interessanti possibilità possa offrire il vino nelle transazioni economiche.



interessanti che si possano assaggiare. E siamo ancora in Toscana, dove il senatore Malagodi, leader del Partito liberale, ha intrapreso da tempo la strada del vino producendo un chianti davvero eccellente. Ma dall'Alto Lario, in quel di Domaso, gli fa eco il più grande politologo italiano oggi vivente, Gianfranco Miglio, produttore per hobby, anche lui, dei rari *Domasino bianco e rosso* frutto di vitigni locali.

Il caso più divertente rimane però quello di Paola Di Mauro, romana verace ed astemia indefessa, che acquista pure lei una casa sui colli albani. Ad un tratto, durante un tranquillo pranzo nella quiete della natura, un'idea buccata lì, tanto per dire qualcosa: "perché non fare il vino?".

Ci provano un po' per gioco e un po' per curiosità, sapendo che quella è una terra ad altissima vocazione e produttiva. Nasce un prodotto eccellente, anzi, straordinario e Paola Di Mauro, nel giro di pochi anni, si trova ai vertici della produzione nazionale. Il figlio Armando ne è entusiasta e decide di mettere in un cassetto la laurea in economia e commercio per correre ad accudire i vini che mamma Paola si trova ad avere. Nascono così, dopo il *Colle Picchioni, bianco e rosso*, gli altri gioielli di casa Di Mauro: il cru *Vigna del Vassallo*, selezione particolare del rosso, e il bianco *Le Vignole*, che conferma il successo dei precedenti.

Oggi, a distanza di molti anni, la signora Di Mauro, un po' meno astemia, è ancora incredula, mentre ricorda i passi compiuti con quella stravagante brigata di vignaioli, Giacomo Bologna in testa, che l'hanno invogliata, consigliata e sostenuta nell'affrontare questa straordinaria avventura d'affari e di gioco.

Più discreto e meno incline ai consigli è invece Giovanni Agnelli, che in Francia, attraverso la IFI, ha acquistato una quota consistente di un cru Bourgeois (Château Greysac), circa 60 ettari nella zona del Bordeaux dove si produce un ottimo cabernet. E l'elenco potrebbe continuare ancora: dai pochi filari di Ugo Tognazzi a Vietri, alle 50.000 bottiglie di Albano e Romina a Cellino San Marco dove producono il loro *Felicità*.

Ormai avvezzo alla produzione e al mer-

VINI D'AFFARI

- Cà del Bosco chardonnay (bianco) - Maurizio Zanella (rosso) - Pinero (rosso) - Spumante Franciacorta Cremant. **Az. Agr. Ca' del Bosco** - Erbusco (BS).
- Barbaresco Sori Tildin - Barbaresco Sori S. Lorenzo - Darmagi (rosso) - Nebbiolo c'Alba Vignaveja - **Az. Agr. Gaja** - Barbaresco (CN).
- Bricco dell'Uccellone (rosso) - Bricco della Bigotta (rosso), La Monella (rosso) - Brachetto d'Acqui - Moscato d'Asti - **Az. Agr. Braida di Giacomo Bologna** - Rocchetta Tanaro (AT).
- I Sodi di San Nicola (rosso) - Governo di Castellare (rosso) - Chianti classico - **Az. Agr. Castellare di Castellina** - Castellina in Chianti (SI).
- Vigna del Vassallo (rosso) - Colle Picchioni (rosso) - Colle Picchioni oro (bianco) - Le Vignole (bianco) - **Az. vit. Paola Di Mauro** - Frattocchie di Marino (Roma).
- Le Pergole Torte (rosso) - Monte Vertine (rosso) - Il Sodaccio (rosso) - **Fattoria di Monte Vertine** - Radua in Chianti (SI).
- Chianti classico - Ser Giovetto (rosso) - **Rocca delle Macie** - Castellina in Chianti (SI).
- Grignolino del Monferrato Casalese - Voce scura (rosso) - **Az. Vit. Liedholm** - Cuccaro Monferrato (AL).
- Müller Thurgau della Val di Cembra - **Az. Agr. Diego Moser** - Palù San Giovo (TN).