

Cantina di palazzo

Nel cuore di Lucca le cantine storiche dell'Enoteca Vanni ospitano migliaia di vini ed etichette prestigiose

Siamo a due passi dalla piazza e dalla chiesa di San Michele che di Lucca rappresentano il cuore popolare e commerciale, proprio nel luogo dove, in epoca romana, si estendeva il foro della città.

Qui il via vai dei turisti, sempre più numerosi in questa località toscana, si incrocia con le attività dei lucchesi, geni del commercio della seta sin dall'epoca medievale. Ai piani bassi dei palazzi che discretamente ricordano epoche di fasti e ricchezze si aprono botteghe storiche che, ancor oggi, mantengono vive le tradizioni locali. In uno dei palazzi affacciati sulla piazza del Salvatore si apre la semplice entrata della rivendita "Vini Liquori Vanni", come recita la vecchia insegna posta sopra la vetrina composta di scaffali di legno ricolmi di vini e distillati. L'insegna è lì dal 1965, anno in cui Giampietro Petroni e Giulietta Vanni intrapresero la nuova attività dopo aver imparato i segreti del mestiere dalle famiglie d'origine che commerciavano il vino sfuso toscano sin dai primi del '900. Giampietro e Giulietta continuarono



Non si possono bere vini al bicchiere ma si organizzano degustazioni guidate.



la rivendita di vino sfuso in fiaschi e bottiglie, che consegnavano a domicilio alla clientela abituale e, allo stesso tempo, decisero di utilizzare i proventi di questo lavoro per l'acquisto di etichette di Brunello e Barolo destinate ad incrementare una cantina storica, unica nel suo genere a Lucca. A distanza di oltre quarant'anni la sfida può dirsi riuscita se anche il figlio Paolo ha lasciato da parte il diploma di geometra per dedicarsi esclusivamente alla cura della cantina di famiglia. Quella

dei Vanni non è una cantina qualunque ma un luogo ricco di fascino che si estende per circa 300 metri quadrati nei sotterranei del palazzo storico che ospita il negozio. Le pareti di pietra risalgono al XIII secolo e fanno da nicchia ideale a ottanta metri di scaffali che accolgono 55.000 vini e distillati provenienti da tutto il mondo. La temperatura costante di 15 gradi e il giusto tasso di umidità permettono la perfetta conservazione naturale di etichette vecchie anche di parecchie decine di anni, di-



Più di 55.000 bottiglie da tutto il mondo sono custodite nelle storiche cantine dell'enoteca.

sposte tra basse volte e lunghi corridoi su cui affacciano un bancone e due tavoli per la degustazione. Un affresco sbiadito posto in un angolo ricorda che nel 1805 questi locali erano destinati alla conservazione dell'olio delle colline lucchesi, raccolto in quattro vasche di muratura visibili ancor oggi. Un mondo nascosto, una discesa non agli inferi ma ad un luogo di piaceri del gusto raramente sperimentabile, per dimensioni e qualità, in questa parte di Toscana. Paolo Petroni ne va fiero ma non nasconde che, per sostenere gli importanti investimenti ▶