

Questo mese

Il personaggio

La cantina affermata

La cantina nascente

L' enoteca

Il ristorante

Gli abbinamenti

Accanto alle più illustri etichette del panorama enologico italiano, trovano posto molte nuove proposte che sembrano interessare sempre più i consumatori.

Un itinerario completo tra splendidi vini e pietre secolari

L'ENOTECA IDEALE



Vanni, a Lucca, garantisce una vastissima scelta di bottiglie, comprese le grandi annate, in perfetto stato di conservazione

di Fabio Pracchia

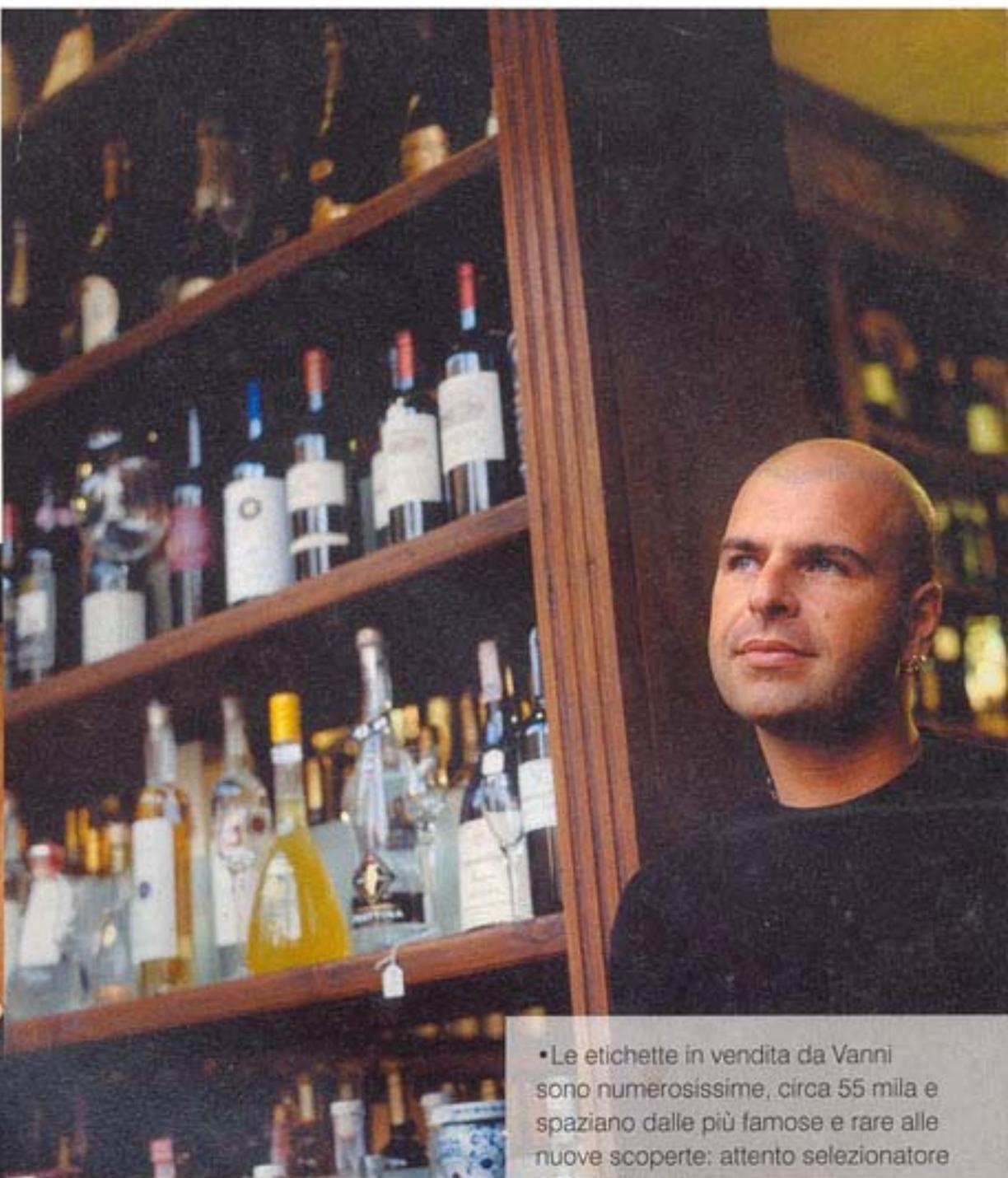
«Esistono almeno un migliaio di motivi per visitare Lucca. Varcare una delle sue porte dona un piacere simile a quello che si prova nell'aprire uno scrigno pieno di gioielli e poterne scegliere uno a piacimento. Dovendoci occupare solamente di vino però, sceglieremo

solo uno dei suoi preziosi, lasciandovi intatto il piacere di scoprire gli altri tesori di questa piccola, ma splendida, città. La panoramica enologica di Lucca è senza ombra di dubbio l'Enoteca Vanni, situata in piazza S. Salvatore, al numero 7. Abbiamo conversato con Paolo,

INFORMAZIONI

i Enoteca Vanni
Piazza S. Salvatore 7
55100 Lucca
Tel. e fax 0583.491902
www.enotecavanni.com

figlio della proprietaria Giulietta Vanni, e vero palato dell'enoteca: "Il negozio risale al 1965: fu mio padre, appassionato da sempre di vino, ad acquistare questi locali, ritenendoli perfetti per la vendita di damigiane e bottiglie". Questi locali, come li chiama lui, lasciano



• Le etichette in vendita da Vanni sono numerosissime, circa 55 mila e spaziano dalle più famose e rare alle nuove scoperte: attento selezionatore è Paolo Vanni

lo spettatore letteralmente senza fiato per la loro bellezza e unicità. Una serie di "grotte" sotterranee, piene di bottiglie di vino, alle quali s'accede dall'entrata principale, grazie ad una scala costruita negli anni successivi all'apertura. "Prima il cammino per raggiungere la cantina era più arduo -ci dice- dovevamo uscire dal negozio ed entrare da un portone laterale. Ora invece possiamo guidare il visitatore attraverso un viaggio a ritroso nel tempo, che conduce fino al 200 d.C., anno di costruzione della stanza sotterranea più antica". Ma il valore aggiunto dell'enoteca non è solo la bellezza estetica; quello che conta veramente è che, una volta giunti tra queste secolari pareti di pietra, i vini non si muovono più,



Il personaggio

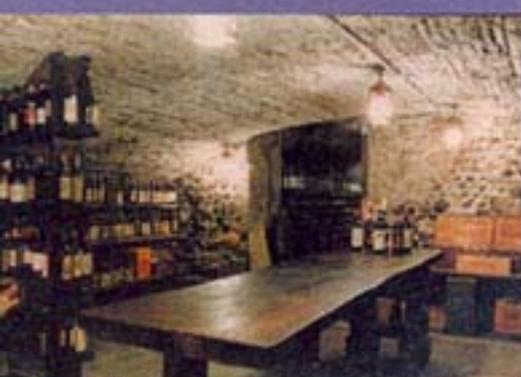
La cantina affermata

La cantina nascente

L' enoteca

Il ristorante

Gli abbinamenti



• L'enoteca si sviluppa in locali di straordinaria bellezza e suggestione: una serie di grotte sotterranee affollate di bottiglie

L' ENOTECA IDEALE



fino a che il fortunato acquirente non decida di portarseli a casa, in perfetto stato di conservazione. Già dal lontano 1965, quando l'eldorado del vino era ancora inimmaginabile, alcune etichette delle più importanti aziende piemontesi o toscane erano "in orizzontale" sugli scaffali dell'enoteca: Antinori, Pio Cesare, Frescobaldi, Marchesi di Barolo, solo per citarne alcune ancora in vendita oggi. Da allora le bottiglie di vino hanno sostituito le damigiane, ma non alcuni liquori storici, come il Pedrocchino, lo Strega o il Sassolino, quasi introvabili ormai, ma che vantano qua un posto d'onore come omaggio alla storia dei liquori italiani. Nel corso dell'intervista, si capisce che la vendita non è l'unico scopo dell'enoteca: il vino è inteso piuttosto come valore culturale, da promuovere e valorizzare. È la passione, infatti, che muove Paolo attraverso l'Italia per cercare prodotti nuovi e interessanti: "All'inizio mi appoggiavo a persone più esperte, poi, con il tempo, ho assaggiato migliaia di etichette e

sviluppato il mio gusto personale, oltre ad avere conosciuto quasi tutti i proprietari delle bottiglie in vendita. Nelle annate buone prendo sempre qualche cassa in più, per far sì che il vino possa invecchiare e proporlo quando è il momento giusto. Forse è anticommerciale, ma è l'unico modo di educare il cliente al giusto rapporto con il vino e quindi al suo consumo". Questa filosofia è di nostro gradimento ma, a giudicare dai numerosi clienti, affezionati o meno, che arrivano in negozio, è ampiamente condivisa. Le etichette in vendita sono numerosissime e spaziano dalle più famose e rare, alle nuove scoperte che interessano sempre più la clientela, per un totale di circa 55.000 bottiglie, comprese quelle a disposizione in un'altra cantina di proprietà. Un ruolo importante è affidato anche alla vendita via internet: i clienti stranieri sono i maggiori acquirenti di bottiglie importanti che prenotano e poi ricevono comodamente a casa o passano a ritirare successivamente. In effetti, il turismo estero incide sulle vendite per il 50%, il resto è da spartirsi tra i clienti occasionali e quelli che, in cerca di una bottiglia rara, chiedono fiduciosi a Paolo, il quale, non si sa come, riesce quasi sempre a recuperarla. La funzione didattica non è, per così dire, solo un compito morale dell'enoteca, essa si esplica una volta all'anno in un vero e proprio corso di degustazione in collaborazione con il bravo enologo Francesco Saverio Petrilli (il corso di quest'anno parte tra pochi giorni, ndr). Per finire...un segreto. Sembra che al momento del ricarico sui prezzi delle bottiglie, grandi annate incluse, una solenne pigrizia regni sull'enoteca, quindi occhio ai prezzi! Ma, per favore, non dite che ve l'abbiamo suggerito noi. >

LUCCA...PER LA GOLA

Se capitate in città non lasciatevi sfuggire alcuni indirizzi golosi che, sicuramente, non deluderanno le vostre aspettative. A due passi da Torre Guinigi, nella via omonima, si trova il **Forno Casali**, qui è possibile gustare la focaccia più buona della città, assaggiatela calda farcita con mortadella, sarà un'esperienza unica. Se i dolci sono la vostra passione, allora l'indirizzo giusto è la pasticceria **Pinelli**, in via Beccheria, 28: il motivo? Provate a entrare la domenica mattina se ci riuscite. Per il Buccellato, rustico dolce, tipico della città, dovrete andare in Piazza S. Michele, dove si trova la pasticceria **Taddeucci**, frequentata, pensate un po', anche dal principe Carlo d'Inghilterra. Infine, per mangiare un boccone, la cucina lucchese è ben rappresentata dalla **Trattoria da Gigi**, in Piazza del Carmine, ottimi piatti a prezzi davvero ragionevoli.