

# Civiltà del bere

MENSILE DI INFORMAZIONE, DOCUMENTAZIONE E DIFESA DELLA QUALITÀ

Le grandi  
annate  
dei vini mito



Lella Costa  
a tavola  
anche in 30...



Giovani  
e freschi:  
i rossi  
intriganti



I sapori  
dell'India

Anno XXXVI N° 6  
GIUGNO 2009

Poste Italiane s.p.a. - Sped. Abb. Post.  
D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46)  
art. 1, comma 1, DCB Milano  
€ 4,60 (IVA inclusa)  
Editoriale Lariana S.r.l.  
Via C. Menotti, 11/D - 20129 Milano

ISSN 0390157006



9 0006



9 770390 157004



### Antonio Capaldo alla guida della Feudi di San Gregorio

Antonio Capaldo è il giovane presidente della Feudi di San Gregorio. Dopo la laurea a pieni voti in Economia nel 1999, ha lavorato presso la banca d'affari Lazard di Parigi, da cui si è dimesso nel 2003 per poter continuare i suoi studi. Ha frequentato i corsi alla *London School of*



*Economics*, conseguendo il Master in *International management*, e completato il dottorato di ricerca in Tecnica bancaria e finanziaria all'Università La Sapienza di Roma. Nel 2004 è stato assunto alla McKinsey, nota società di consulenza

manageriale e di strategia, della quale è stato nominato *partner*.

Con questo cambio di vertice la famiglia Capaldo, detentricessa delle quote di maggioranza della Feudi di San Gregorio, testimonia la volontà di accompagnare in prima persona lo sviluppo dell'azienda. La decisione fa seguito a un forte potenziamento del management tecnico e commerciale, volto a valorizzare i vini del territorio esaltando il rapporto tra la terra, il vigneto e l'uomo, affinché quest'ultimo torni a essere l'interlocutore

privilegiato della natura. Indispensabile resta dunque la gestione dei due esperti in viticoltura, Marco Simonit e Pierpaolo Sirch, alla Casa vinicola dal 2003. In particolare, Pierpaolo Sirch, che gode di un'esperienza di oltre 15 anni e ha lavorato con le principali aziende italiane, è stato nominato amministratore delegato.

### Maurizio Zanella al comando del Consorzio del Franciacorta

Maurizio Zanella è il sesto presidente del Consorzio di tutela del Franciacorta. Il neoeletto ha preso il posto di Ezio Maiolini che ha presieduto il Consorzio per due mandati, dal 2003 a oggi. Zanella ha iniziato nel 1968 come viticoltore in Franciacorta e oggi è il presidente di Ca' del Bosco.

«Proseguirò nel segno della continuità e lavorerò assiduamente per far sì che Franciacorta sia sempre più sinonimo di eccellenza e di un magico territorio», ha dichiarato il presidente, continuando: «Sono convinto che il Consorzio debba rafforzare il suo lavoro con l'obiettivo di far eccellere ancora più nella qualità il Franciacorta. Obiettivi comuni di tutti i produttori dovranno essere la tutela del nome, del territorio e del vigneto. Ricerca e sperimentazione avranno inoltre un ruolo chiave».



### Paolo Ricagno è il 20° presidente del Consorzio di tutela dell'Asti

Paolo Ricagno è il nuovo presidente del Consorzio di tutela dell'Asti. L'esperienza e l'impegno nel settore enologico di Ricagno risalgono alla fine degli anni Sessanta, quando nel 1966, dopo la maturità in ragioneria, ha



assunto la gestione dell'azienda di famiglia a Ricaldone e Alice Bel Colle (Alessandria). Tra gli incarichi da lui ricoperti sono da ricordare la presidenza della Vecchia Cantina di Alice Bel Colle e Sessame d'Asti (Asti) nel 1972, anno in cui è entrato anche a far parte del Consorzio di tutela dell'Asti come rappresentante della parte agricola. Nel 1981 è stato nominato consigliere di amministrazione dell'Esap con delega ai problemi vinicoli, mentre nel 1984 è diventato presidente della società di conduzione dell'azienda sperimentale Tenuta Cannona di Carpeneto (Alessandria). Dal 1987 al 1993 è stato presidente del Consorzio di tutela del Barbera d'Asti e Monferrato, mentre dal 1990 al 1993 è stato a capo del Consorzio di tutela del Brachetto d'Acqui. Nel triennio 2003-05 è diventato per la prima volta presidente del Consorzio di tutela dell'Asti, sostenendo con convinzione il progetto riposizionamento dell'Asti, un grande piano di rilancio in Italia e all'estero.

## le notizie

### C'è tempo fino al 15 settembre per il concorso di Santa Margherita

Amate il bere di qualità e le belle lettere? Avete nel cassetto un racconto che abbia il vino come protagonista? Se sì, potreste partecipare alla quarta edizione del Premio letterario Santa Margherita, presentato a Milano lo scorso 12 maggio da Lorenzo Biscontin, direttore marketing del gruppo, e Inge Feltrinelli, presidente della nota Casa editrice.

Il concorso, che ha riscosso fin da subito un notevole successo (sono più di 10 mila gli aspiranti scrittori che dal 2006 al 2008 hanno inviato i propri scritti inediti), è aperto a tutti; si partecipa scrivendo un racconto in lingua italiana lungo al massimo 4 mila battute spazi inclusi e "ispirato al mondo del vino", così come recita il regolamento, da inviarsi entro il 15 settembre via posta presso la sede dell'azienda Santa Margherita a Fossalta di

Portogruaro (Venezia), via mail all'indirizzo [premioletterario@santamargherita.com](mailto:premioletterario@santamargherita.com) oppure tramite il modulo online sul sito [www.santamargherita.com](http://www.santamargherita.com) - che vi consigliamo di consultare anche per prendere visione delle norme di partecipazione. I tre migliori racconti, selezionati da una giuria presieduta da Inge Feltrinelli, verranno pubblicati sulle retroetichette dei bianchi classici di Santa Margherita: Pinot grigio, Chardonnay e Müller Thurgau frizzante; i vincitori saranno inoltre omaggiati di una selezione di Magnum Santa Margherita e buoni per l'acquisto di libri Feltrinelli.

### Alcol e giovani la ricerca di Agivi

L'81% dei giovani associa il vino al valore dell'amicizia. Lo consuma principalmente nei weekend e fuori casa; il 53% degli adulti invece per lo più durante la settimana e in casa; curiosamente, a partire dai 27 anni, il 10% degli intervistati ha iniziato a consumare vino ogni giorno.

Sono i dati emersi dalla ricerca che Agivi, l'Associazione giovani imprenditori vinicoli italiani, ha svolto su un campione di frequentatori del noto locale milanese Lotus all'interno di una serie di serate educative sul bere responsabilmente.

Dalle risposte è emerso anche che per il 60% degli intervistati la famiglia è uno degli ambienti principali per l'educazione al consumo responsabile e il 32% di questi assegna un ruolo fondamentale anche alle forze dell'ordine. Il 31% è stato fermato almeno una volta dalla polizia stradale: tra loro il 12% è risultato negativo al test, mentre il 19% aveva un tasso alcolico superiore al limite. Il 46% del campione considerato ha individuato nei controlli stradali, nelle multe più aspre e nell'uso dell'etilometro gli strumenti più adatti per responsabilizzare i giovani, a patto che oltre all'alcol si evidenzino anche l'assunzione di stupefacenti. Il 45% degli intervistati è favorevole alla chiusura anticipata dei locali e al divieto di vendita dopo le 2, e il 24% ha richiesto un potenziamento dei mezzi pubblici per evitare inutili rischi.



Una città, le sue tavole

# L'osteria veronese un vero microcosmo

Un tempo il centro era ricco di piccoli locali dove bere un bicchiere in compagnia e mangiare una rosetta con la soppressa o un piatto di trippa • La maggior parte di questi è oggi sparita, ma nell'animo degli scaligeri è rimasto il rito del pasto come momento di socializzazione e riflessione

**S**piritualità, ci vuole. Non si può affrontare una città, un popolo, senza conoscerne l'anima. O, almeno, parte di essa. Soprattutto a Verona, non a caso italiana encapitale col Vinitaly, ci si deve arrivare spiritualmente preparati.

Per capire i veronesi occorre comprendere la loro sete. Che è una sete storica e lo è sempre stata, fin dai tempi di Cassiodoro (c'era anche prima, ma limitatamente ai documenti scritti), sete di vino. Attenzione, però. La sete di Verona non è mai stata mero bisogno corporale, ma una necessità sociale. Non per niente, dai secoli più remoti, l'osteria è la seconda casa dei veronesi. Nella città scaligera l'osteria era elevata ad arte di vita comunitaria. Era (e per fortuna ancora è, anche se moltissime sono scomparse) un modo di essere,

una filosofia esistenziale. *Bibo, ergo sum?* No, no.

A Verona l'osteria era (ed è), in piccolo, quella che per gli ateniesi era l'*agorà*, per i romani le terme, per i francesi le *garçonnières*: il piacere vicino. Quindi? *Eibamus, ergo sumus*. "*Ci no bèe en compagnia*", dicono in riva all'Adige fin dai tempi di Cangrande, "*o l'è n laoro o 'na spia*". Non c'è bisogno di traduzione. La Magna Verona del vescovo medioevale Raterio, l'*Urbs Picta* rinascimentale, la bella Verona di Shakespeare ha trovato lungo i *secula seculorum* il minimo comune multiplo nell'osteria. È sempre stato il luogo parallelo, la seconda dimensione del vivere veronese quotidiano. Il *goto* (non l'*ombra*, termine riduttivo e d'importazione veneziana) nella città scaligera era, ed è, mosto di demo-

crizia. Il bicchiere di vino ha sempre dato una mano, senza alzare il gomito, a fare amicizia, a ragionare, a risolvere i problemi, i casi della vita.

Da secoli l'osteria è stato (ed è) il luogo deputato alle confidenze, alle consolazioni reciproche. E posto ceve si mescolano lingue, dialetti e sentimenti. Non per niente gli stranieri si sono sempre trovati a Verona come a casa loro: i Goti (quelli di Teodorico, con la G maiuscola) hanno elevato Verona a capitale, i Longobardi vi hanno dimenticato le originarie steppe, i francesi i loro vini e gli austro-ungarici, grandi soldati e grandi bevitori, non se ne volevano più andare via. La storia veronese insegna che all'osteria non si va per *ciombàr*, tracannare, ma *për bèar el goto*, bere il bicchiere, conversando anche e, talvolta, soprattutto con i *foresti*, i fo-