



1. Adolfo Maria De Cecco; 2. Rocco Toscani; 3. Tommaso Cavalli; 4. Gabrio Bini col figlio Giotto

## Le storie —

# IMPARA L'ARTE (DEL PADRE) E METTILA DA PARTE PER DIVENTARE VITICOLTORE

La passione per il vino dei figli di grandi della fotografia, dell'industria e della moda: «Amiamo la natura. E l'eredità può essere ingombrante»

Lara Loreti

**P**rendi l'arte e mettila da parte. Più o meno alla lettera. C'è chi alla fotografia, alla moda o al business del padre preferisce un bel calice di vino fatto con le proprie mani. Magari su un'isola in un'oasi di pace. Se tanti, tra i figli di artisti e di imprenditori di successo, seguono le orme dei genitori, c'è anche chi decide di dare una svolta con il vino.

L'universo dei tannini ha catturato nella sua botte **Rocco Toscani**, figlio del fotografo **Oliviero** che ha firmato campagne pubblicitarie per Chanel, Benetton e Fiorucci. I Toscani hanno un'azienda agricola tra Livorno e Pisa, a Casale Marittimo, già dagli Anni 70. Qui si forgia il rocco, classe '80, a contatto con la natura vista mare. Crescendo, gira il mondo studiando fotografia, fa l'assistente del padre, e poi con la sorella fonda un'agenzia fotografica a Milano. Finché nel 2014 vende l'agenzia e fa un viaggio con papà a Bordeaux, tempio del terroir. «Lì mi accorgo che l'azienda ha bisogno di una spinta e allora chiedo a mio padre di poter prendere in mano il timone». Detto fatto. «Ho lasciato una forma d'arte per un'altra. Ricerca e precisione accomunano fotografia e vino - spiega - ma oggi non si usano più pellicole e nuli. Nel vino sei sotto al cielo, usi le mani, e non cisono app per migliorare il prodotto». Ma c'è anche un altro motivo. «È difficile fare il mestiere di un padre che ha avuto grande successo, superarlo è faticoso - riflette -. Poi ho sempre amato la natura, i cavalli e i piccioni viaggiatori. E nei miei vini voglio portare l'aria di festa che respiravo qui da piccolo». L'ultimo nato è «Vieni via con me», un Cabernet Franc tutta frutta e buona beva, «in stile Loira». Non ha resistito al profumo del mosto **Tommaso Cavalli**, 51 anni, figlio dello stilista **Roberto**, che nella sua Tenuta degli Dei a Panzano in Chianti, dove vive dal 1989, produce vino, puntando anche su vodka e gin. «Fu proprio mio padre, dopo aver disegnato una bottiglia bellissima ispirata a un suo profumo, a darmi lo

spunto per realizzare vodka. Ho iniziato nel 2006 un po' per gioco, oggi produciamo 500 mila bottiglie di vodka distillata a Ghemme dall'azienda Francoli, e siamo su 55 mercati», spiega Cavalli junior. La new entry aziendale è il gin, 50 mila bottiglie, al centro del progetto Ginarte con artisti coinvolti nel design, tanto che per il 2020 Cavalli ha acquistato i diritti di Frida Kahlo. E poi c'è il vino, nel Chianti Classico. «Mio padre acquistò la proprietà nel '70. Spesso i figli non seguono il padre, ma le proprie passioni - continua -. Io ho iniziato con i cavalli da trotto, poi nel 2001 ho conosciuto l'enologo Carlo Ferrini e siamo partiti. Oggi abbiamo 12 ettari di vigna per 60 mila bottiglie, una boutique winery». E babbo Roberto che ne pensa? «È il mio primo sostenitore nonché cliente! Nel mondo del vino vince la tradizione, in alcuni casi il nome noto genera diffidenza, c'è chi pensa che sia solo marketing, ma la nostra missione è la qualità».

### Gli incoraggiamenti

È rimasto «in tavola» ma cambiando genere **Adolfo Maria De Cecco**, figlio del re abruzzese della pasta **Giuseppe Adolfo**. Titolare a Ofena (L'Aquila) della tenuta Inalto, 33 anni, produce vini di alta quota, fino a 800 metri: «Mi ha spinto l'amore per la vite che ho da sempre, ma anche la voglia imprenditoriale di un progetto solo mio, fuori dal contesto di famiglia. I miei mi hanno incoraggiato e oggi sono felice». Ha scelto una strada diversa invece **Giotto Bini**, figlio di **Gabrio**, architetto cosmopolita, da Milano a Bali, dalla Francia all'Angola. Papà Gabrio nel 2005 inizia a fare il vino con la moglie Geneviève a Pantelleria, all'ombra del vulcano Gibele. Giotto viaggia e si occupa di post production e p.e. Ma il richiamo dell'isola è irresistibile, e molla tutto per fare vini «more than organic», più che naturali, affinati in anfora. Oggi la vigna conta sette ettari per 10 mila bottiglie. «Ho iniziato io a fare capperi per gioco - racconta Gabrio - poi il vino, e ora è tutto in mano a mio figlio». Non solo Zibibbo, da vigne di 100-120 anni, ma anche Cattarrato, Pinot Nero e Nerello Mascalese e Pignatello. —

## Il bello e il buono

Edoardo Raspelli



## La buona cucina che gli stranieri ci invidiano



«Non posso più della sequela degli asfissianti ristoranti paludati. Dei locali dove, magari con una cucina mediocre o copiata, trovi quell'atmosfera a metà strada tra un santuario e una clinica ospedaliera. Non se ne può più della perfezione formale ma senza un tocco di personalità. Al ristorante ci va per mangiare, per potersi stupire davanti ai piatti di ieri e di domani purché le materie prime sia buona e i risultati gastronomicamente appaganti».

Queste righe le scrissi per queste stesse pagine il 31 gennaio 2004: sono passati, in vano, 15 anni; le cose sono peggiorate e la ristorazione italiana è sempre più di quelle che stanno per andare a sbattere, con l'azzardo che ha preso il posto del buon gusto, con l'accozzaglia dei sapori che ha sostituito l'equilibrio dei gusti: cozze con la liquirizia e gianduiotti fondenti al fegato grasso sono solo le ultime due trovate, per non parlare poi di aria fumo polverosa terra pomata... di zucchini.

E allora prendiamo una boccata d'aria fresca e cerchiamo quei piatti per i quali milioni di stranieri vengono in Italia. Dove? A Bologna, nel 1961, Irma Boni, come ricorda uno struggente libretto dei suoi figli, Antonio e Agnese Ramini, aprì la trattoria che porta ancora il suo cognome sotto i portici dell'Università. Qualche anno fa il locale si è trasferito qui, fuori dal centro, vicino alla funivia, ma non ha cambiato, per fortuna, nulla: gli ambienti rustici, i tavoli vicini, in amicizia, i pranzi degli operai a mezzogiorno, la clientela più mista verso la 13 e, la sera, il mondo che ama Terra Territorio e Tradizione.

Immarcescibili e buoni piatti di sempre, emblema della cucina italiana e bolognese: la Mortadella Bologna con pezzetti di Parmigiano Reggiano e la deliziosa focaccia, il vitello tonnato, i magistrali tortellini in brodo, le suadenti lasagne al forno, il buon bollito misto, la crema frita e la zuppa inglese scelta nell'assortimento dei dolci della casa: tre menu degustazione per coppie (a 23-27-30 euro a testa escluse bevande), pranzo medio completo alla carta con 30-40 euro. —

**Trattoria Boni**  
Bologna, via Don Luigi Sturzo 22 c/d  
051.6154337, www.trattoriaboni.it  
Chiuso domenica sera e tutto lunedì  
Ultima prova: 22-8-2019

VOTO	13,5/20
POSIZIONE	★★★★
AMBIENTE	★★★★
SERVIZIO	★★★★
VINI	★★★★

## In cantina

Paolo Massobrio



## Barbaresco, la bottiglia per le feste

«La bottiglia per le feste quest'anno la cerchiamo in Piemonte e, immaginando un caprone farcito per il Natale, non c'è niente di meglio che un Barbaresco, che nasce in uno dei cru più importanti dell'omonimo paese, «Ronchi».

Giancarlo Rocca è alla quarta generazione di vignaioli, e non da oggi pratica un'agricoltura che preserva l'integrità e la fertilità dei terreni. Per lui fare vino è un atto semplicemente naturale, che lo ha spinto a sperimentare persino le vinificazioni in anfora. Insieme con la moglie Paola, conduce sei ettari di Barbaresco e un ettaro nel Roero. Giancarlo l'anfora la scopre dopo aver degustato in Toscana un sangiovese vinificato con questa metodologia ancestrale. Rimane colpito dall'esaltazione del frutto e inizia a sperimentare, alternando le anfore di terracotta realizzate in Toscana (ideali per i vini rossi) con quelle prodotte in Trentino, che offrono al vino meno ossigenazione.

Un rosso e un bianco rivelano così la bontà del suo esperimento. A partire dal Langhe Nebbio 2017, che in anfora rimane un anno. Ha bel colore rubino, sentori eleganti e fruttati piuttosto intensi, mentre al palato dipana la sua gradevole tannicità. L'uva arneis coltivata a Guarene è protagonista del secondo vino «in amphoris», il Langhe Bianco 2017: colore paglierino tendente all'oro, sentori fini di erbe officinali, setoso equilibrio.

Ma veniamo al caprone, che vorrebbe il Barbaresco «Ronchi» 2015, figlio di una selezione delle uve del miglior vigneto di proprietà, la vinificazione segue una macerazione sulle bucce in acciaio per 15 giorni, quindi affinamento per due anni in parte barrique e in parte in botti grandi. È un vino dalla struttura potente, con una spettacolare complessità: senti la frutta e la confettura di prugne, il cuoio, la sequenza minerale, che tuttavia non scalfisce quello spiccato equilibrio al palato.

Da degustare anche la versione con l'etichetta bianca, vinificata per due anni in botte grande: ha un colore granato brillante e un'avvincente eleganza aromatica con note di prugne, viola e lampone, ma anche sentori balsamici e speziati (cannella). —



Ronchi Barbaresco (Cn) strada Ronchi, 23 tel. 0173635156 Una bottiglia di Barbaresco «Ronchi» 2015: euro 30