



unque: questa è Ludovica, che ha 5 anni, questa in mezzo è Lucrezia, la più grande, che ne ha 7. E lei è Giorgia, la più piccolina, sta per compiere 4 anni. È la prima volta che

le porto alla vendemmia. Volevo che fossero abbastanza grandi per scoprire di che cosa si tratta, per capire che la nostra famiglia viene da una storia viva, nata in campagna. Si sono divertite tantissimo. Tra l'altro per l'uva è anche stato l'anno

migliore degli ultimi dieci».

Inizia così la mia chiacchierata con Giancarlo Aneri, l'imprenditore alla guida dell'omonima azienda vinicola. Ci incontriamo alle 10 di una mattina soleggiata a Milano, seduti ai tavolini esterni del ristorante del suo amico chef Filippo La Mantia («Lo sa? I ristoratori sono i veri ambasciatori italiani nel mondo. La nostra cucina è la migliore, loro conoscono e diffondono le nostre eccellenze»). Qui Giancarlo, che insiste per farsi dare del tu, mostra a tutto il personale del locale le immagini del servizio che vedete in queste pagine e che io gli mostro in anteprima sul mio smartphone. Il fotografo di *Grazia* ha passato una giornata in campagna con la sua famiglia. «Solo il giorno prima c'era un tempo tremendo», mi racconta Aneri. «Poi è uscito un sole spettacolare. Per noi la vendemmia ogni anno è una festa, il traguardo di un duro e paziente lavoro, il punto d'arrivo dopo mesi di attesa».

Se fosse un vino, Aneri, sarebbe davvero difficile da classificare. È frizzante come il suo prosecco che, come scoprirete a pagina 318, si presta a molte accoppiate in cucina. È allo stesso tempo è solido, profondamente radicato nella tradizione e nel territorio come l'Amarone, uno dei vini più "solitari" quanto ad abbinamenti gastonomici. È difficile classificare Aneri anche come imprenditore del settore. Madre casalinga, padre ferroviere nel paese di Legnago, in provincia di Verona, dove ancora abita con tutta la famiglia, la sua storia tra vigne e filari se l'è costruita da solo, in 20 anni pieni di soddisfazioni e successi. È riuscito perfino a far brindare, col suo prosecco, il presidente Barack Obama all'indomani dell'elezione del 2008. Storia, questa, di cui va molto fiero.

Come ba fatto?

«Durante la campagna elettorale avevo letto un'intervista in cui Obama diceva: "Sono sicuro di vincere e andrò a cena al ristorante La Spiaggia di Tony Mantuano, a Chicago", dove era solito festeggiare tutti gli avvenimenti importanti della

«Segnatevi il 2015. Questa è l'uva migliore da 10 anni»

sua famiglia. Così ho chiamato Mantuano e gli ho detto: "Anche io sono sicuro che Obama vincerà, quindi quando arriverà, lei gli porterà una bottiglia ghiacciata di prosecco riferendo che, dall'altra parte del mondo, un italiano brinda con lui"».

Una mossa degna di un vero stratega.

«Senza una tattica non si va da nessuna parte. Non puoi aspettare che il successo arrivi da te, il destino devi indirizzarlo. Poi le cose succedono, ma bisogna sempre guardare più avanti degli altri. Lo sa che ho anche fatto bere il mio Amarone e il mio caffè ai presidenti Bush padre e figlio e a Bill Clinton? Conservo ancora il menu del loro pranzo».

Lei ama molto gli Stati Uniti, ma è radicato nel suo territorio. Come concilia Legnago e New York? «Con tutti i loro difetti, gli americani sono uomini

liberi. È il modello di Paese che vorrei: non esiste burocrazia inutile e se segui le regole riesci nella tua impresa. Ma in Italia abbiamo un valore unico al mondo: il concetto di famiglia, che si trasmette attraverso le generazioni. Come faranno mai gli americani a vedere i figli solo una volta all'anno, a

Natale, quando tornano dal college?». Ecco, appunto, parliamo dei suoi figli: Alessandro e Stella la pensano come lei?

«Li ho portati in giro per il mondo fin da piccolissimi, hanno una mentalità internazionale, viaggiano, ma tornano sempre a casa nostra. Per fortuna il fidanzato di mia figlia ha preso una casa a 500 metri da noi. Mentre Alessandro e sua moglie Chiara con le bambine abitano al piano di sotto, come me, un tempo, con i miei genitori». E sua moglie?

GRAZIA" GIANCARLO ANERI

A fianco. Giancarlo Aneri con, a sinistra, la figlia Stella, 35 anni, la nipote Ludovica e, a destra, la moglie Leda e la nuora Chiara. Sotto, Giancarlo Aneri e tutta la famiglia. In basso, Stella con la cognata Chiara, moglie di Alessandro Aneri.

> «Leda è la fortuna della mia vita. Lo dico sempre ai ragazzi: il 50 per cento del successo lo devo a lei. Quando ci siamo conosciuti, lei aveva 17 anni e io 24. Mi ha conquistato. Io ero un po "farfallone", lei invece tranquilla e riflessiva. Un giorno, mi ricordo benissimo la scena, si è tolta i guanti e pum, mi ha picchiato. Mia madre mi disse: "Ha fatto bene, perché tu sei un ragazzo poco serio"». Allora è vero che dietro un grande uomo ce sempre una grande donna?

> «Non so se sono un grande uomo, ma ho sposato una grande donna. E spero, dicendolo, di non offendere le mie 30 fidanzate in giro per il mondo». Vedo che le piace proprio scherzare. Tra moglie, figlia e nipotine, la sua vita è piena di donne. «Sì, e ne sono felice, questo è un secolo femminile. Avete più potenzialità di noi, siete migliori».

Lei, però, è patron del premio È giornalismo, con una giuria tutta maschile e solo tre donne premiate in 20 anni. Come la mettiamo?

«Be', è stato sempre così, da quando l'ho fondato con Indro Montanelli, Enzo Biagi e Giorgio Bocca. Lo ammetto, allora eravamo piuttosto chiusi». Conosce più giornalisti e giornali di chiunque altro,

ba mai pensato di passare da questa parte?
«No, perché nel vostro campo si rischia di diventare poveri. È io ho sempre ritenuto che il lavoro deve portare denaro, mentre solo gli hobby si possono coltivare a zero guadagno. Scusi, questo potevo dirlo? Ho offeso qualcuno?».
Può dire quello che vuole. Cè ancora un sogno che

deve realizzare?

«Quello di arrivare fino a 120 anni. È il desiderio della mia vita. Allora magari farò fare un'etichetta col mio nome, così come l'ho fatta già per ogni membro della famiglia».

5 IDEE PER BERE UN PROSECCO

«Le bollicine sono il vino del momento», dice Giancarlo Aneri che spiega a Grozio come abbinarle. 1. È il vino più internazionale della tradizione italiana e funziona con tutti i cibi leggeri, dai piatti vegetariani al pesce crudo.

2. É sinonimo non solo di Italia, ma di una regione specifica: il Veneto. Si fa a Conegliano e Valdobbiadene. Quindi via libera con i risotti di verdura ed erbe dell'orto.

3. All'estero dici prosecco e pensano subito a Venezia. Provatelo con il

tipico fritto di pesce di laguna. 4. Non stordisce mai: ha solo 11 gradi (un Amarone ne ha 16,5) 5. Ha un grande profumo, ma non è mai prepotente con i sapori e, per esempio, con la pizza il prosecco è un'alternativa alla solita birra.

316

318