

DOMENICA CON...

14/04/2013

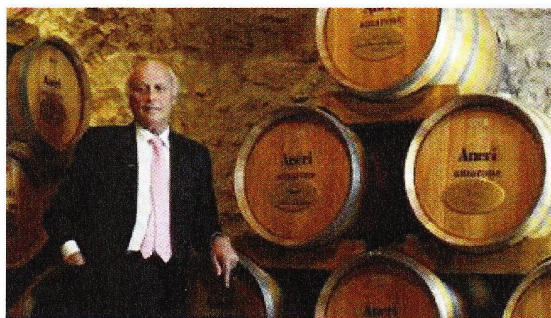
Giancarlo Aneri: "Il mondo (e Obama) brindano italiano"

Il produttore vinicolo: «Il nostro settore è uno dei pochi che sta andando in controtendenza»

ALAIN ELKANN

Giancarlo Aneri, lei è Presidente di Aneri Vini e produce Amarone, Prosecco e Pinot nero. Come è andata quest'anno al Vintaly di Verona?

«C'è stato un interesse superiore a ogni previsione, anche perchè sono venuti importatori da ogni parte del mondo, dalla Cina agli Stati Uniti, dall'Europa all'India. Una presenza superiore alle aspettative a dimostrazione del grandissimo interesse che c'è nel mondo nei confronti del vino italiano».



Giancarlo Aneri è il presidente dell'azienda veneta Aneri Vini i cui prodotti di punta sono Prosecco, Amarone e il Pinot nero

Quindi per quanto riguarda il vino non si può parlare di crisi?

«Forse è uno dei pochi settori che sta andando in controtendenza. Va molto bene in particolare l'esportazione».

A proposito: cosa rappresenta per la sua azienda l'esportazione?

«All'incirca il 40 per cento del fatturato».

Qual è il mercato più interessante?

«Direi due: Stati Uniti ed Europa. Io e la mia azienda però facciamo parte di una vera e propria nicchia all'interno della quale la produzione di alta qualità non può assolutamente raggiungere grandi risultati in termini numerici. Il mio mondo professionale è quello della ristorazione e del comparto alberghiero. Un esempio? A New York il ristorante San Pietro ha tutti i nostri prodotti, così come accade a Parigi con lo Stresa e a Londra con il ristorante L'anima. Insomma, una presenza internazionale più che qualificata».

La vostra è un'azienda di famiglia?

«Assolutamente sì. Siamo nati vent'anni fa, prima per un paio di decenni ho operato autonomamente come manager nel settore enologico. E, fatto curioso che mi inorgoglisce, il consiglio di amministrazione della nostra azienda è composto da me, da mia moglie Leda, da mio figlio Alessandro e da mia figlia Stella».

È vero che i vini veneti godono di grande considerazione in giro per il mondo?

«Posso rispondere che l'Amarone piace molto a una clientela internazionale, che per una bottiglia arriva a spendere 200 dollari a New York e 200 euro a Parigi».

Come sta andando il Prosecco?

«È all'opposto, è il vino dei giovani che non hanno ancora significative disponibilità economiche. Se dovessimo azzardare un paragone, diremmo che il casual è rappresentato dal Prosecco, mentre l'alta moda dall'Amarone».

Cosa ci dice del vino italiano in generale?

«Sino a una ventina di anni fa i francesi erano i primi in assoluto al mondo. Oggi come oggi invece sono convinto che gli italiani li abbiano superati, e questo perchè la nostra ristorazione, partita dalla povera trattoria tipica o dalla pizzeria, con il tempo ha saputo creare il ristorante con un rapporto qualità prezzo vincente. Il ristorante italiano è economico, ma anche di grande qualità».

Qual è secondo lei miglior vino italiano?

«Non posso che rispondere l'Amarone, ma sono ottimi anche il Brunello di Montalcino e il Barbaresco».

Meglio bianco o rosso?

«Il grande vino in genere è rosso, il bianco si bene giovane. E il mio Amarone sarà ancora buono fra venti o trent'anni...».

Se non sbaglio, lei è anche un appassionato di giornalismo...

«La nostra prima bottiglia di Prosecco l'ho bevuta in compagnia di Indro Montanelli, Enzo Biagi e Giorgio Bocca. Eravamo solo noi quattro, quella sera ci eravamo ritrovati a casa di Giorgio Bocca. E lo stesso è accaduto qualche tempo dopo per la prima bottiglia di Amarone».

Per quale motivo lei ha voluto creare «È giornalismo», il prestigioso premio riservato ai protagonisti della carta stampata?

«Questo premio è quasi un simbolo di amicizia e di serietà: tre grandi maestri del giornalismo come appunto Montanelli, Biagi e Bocca mi avevano spiegato che se ci si comporta bene e si va avanti per la propria strada in genere si possono raggiungere grandi risultati. Ed io non ho fatto altro che applicare questa formula anche al mio lavoro. Ormai siamo al diciannovesimo anno di vita, e devo dire che lo stato di salute del premio continua a essere buono».

Chi fa parte della giuria?

«Ci sono giornalisti di grande fama: Gian Antonio Stella, Gianni Riotta, Mario Calabresi che tra l'altro hanno già vinto il premio, ma anche Giulio Anselmi, Paolo Mieli, Curzio Maltese. Io sono il presidente».

Chi altro ha vinto il premio?

«Il giornalista inglese Bill Emmott, Claudio Magris, Sergio Romano, Ettore Mo, Milena Gabanelli, Fabio Fazio, Antonio Ricci...».

Quindi il giornalismo è una sua grande passione...

«Sì, per me è ossigeno vero e proprio che mi fornisce spunti e stimoli importanti: le idee migliori mi sono venute proprio leggendo i giornali. Tanto che ai miei figli ho detto: "Potete anche vendere le nostre aziende, ma il premio di giornalismo comunque andrà sempre mantenuto all'interno della famiglia».

L'Italia di oggi la spaventa?

«Mi spaventa il mondo politico, non la società normale che lavora, studia e guarda al domani. La politica mi spaventa perchè sembra aver abbandonato il popolo a se stesso. Mi pare che manchi del tutto il dialogo».

Lavorare in Italia è così difficile?

«Ci vuole buona volontà, ma anche la forza fisica di andare in giro per il mondo. L'italiano è ben voluto. Il binomio vincente è rappresentato dalla moda e dai prodotti dell'enogastronomia. Un buon vino si può gustare se abbinato a un buon piatto, e l'Italia anche nella gastronomia è numero uno al mondo».

È vero che con il suo Prosecco sono stati fatti famosi brindisi ?

«Beh, sì. E ovviamente ne sono molto orgoglioso. Perchè, ad esempio, Biagi brindò ai suoi ottant'anni con il Prosecco Aneri, Montanelli per i suoi novant'anni a Fucecchio sempre con il nostro vino. E quando Barack Obama è stato eletto Presidente per la prima volta, il giorno dopo è andato a Chicago al ristorante italiano La Spiaggia e ha brindato alla sua vittoria proprio con le nostre bollicine».