

**PERSONAGGIO.** Il vignaiolo scaligero spiega la strategia: unire ottimo cibo italiano a vini di qualità

# Aneri dopo i presidenti conquista i treni e le navi

## Il suo Pinot Nero viaggia sulle Frecce, a giugno bottiglie sulla Msc

«La strategia giusta per conquistare un cliente straniero è presentargli il pacchetto completo: un buon piatto italiano accompagnato da un ottimo vino. E tanti nostri ristoratori che lavorano all'estero lo hanno capito».

Giancarlo Aneri, il vignaiolo scaligero più mediatico d'Italia, cita New York e Mosca, Londra e la Cina («Anche il presidente Xi Jinping ha brindato col mio vino», svela, allungando così l'elenco dei grandi della terra con in mano un calice di Aneri).

E rincara la dose: «All'estero abbiamo ristoratori che sono i veri ambasciatori delle cantine italiane, con carte dei vini che i colleghi che si trovano qui, in patria, sognano. E grazie a loro se le nostre etichette stanno conquistando sempre più posizioni tra i consumatori stranieri: sanno offrire il pacchetto completo, un piatto della nostra

tradizione abbinato al vino giusto».

I primi a dare l'esempio, ricorda Aneri, furono gli immigrati che andarono all'estero: divennero camerieri e molti riuscirono in seguito ad aprire un ristorante italiano. «Poi è arrivata la seconda generazione», racconta, «quella dei figli, più colti, più sicuri, che hanno viaggiato e studiato e finalmente hanno superato la sudditanza psicologica nei confronti dei francesi, che per troppo tempo è stata il principale ostacolo degli italiani nella conquista dei mercati stranieri». Dalla nostra, ricorda, c'è la cucina, i piatti della tradizione. A questa abbinata lui ci crede, e lo dimostra stringendo accordi nei quali i suoi vini sono associati ai nomi di grandi chef.

Come Cracco, ad esempio: sulla prima classe dei Freccia Rossa viaggiano i piatti ideati dal cuoco e accompagnati



Giancarlo Aneri nella sua cantina

da calici di Prosecco, Pinot Grigio e Pinot Nero di Aneri, «serviti alla giusta temperatura, presentati nel modo corretto, perché anche questa promozione», sottolinea, aggiungendo che dal prossimo mese i suoi vini voleranno anche in alta quota, grazie ad un accordo con Air Dolomiti che servirà il Lambrusco Ane-

ri insieme a Parmigiano Reggiano e prosciutto di qualità.

All'elenco mancavano le navi, e lui non se le è fatte sfuggire conquistando un altro trofeo: a giugno, in occasione dell'inaugurazione di una nuova nave Msc Crociere, si brinderà con vino Aneri. «È l'unione che fa la forza», conclude. ● F.Ler.