

GIANCARLO ANERI

# Nella mignon il segreto del successo

L'IMPRENDITORE RISCOPRE LA BOTTIGLIA FORMATO RIDOTTO E PREVEDE DI **TRIPLICARE LE VENDITE** DEL SUO PROSECCO

di Simone Fanti

L' Italia riparte. Senza attendere gli aiuti, si rimbocca le maniche. E ricomincia dal suo "genio": un mix di tradizione e creatività e quel guizzo che ci rende unici. Come il guizzo di Giancarlo Aneri, titolare dell'omonima cantina di Verona che produce vini che sono sulla tavola dei potenti del mondo e che riscopre la bottiglietta di Prosecco da 200ml, poco meno di due bicchieri, per un consumo personale. «Tutti pensano che per vincere la sfida lanciata da questa crisi post Covid ci voglia una grande intuizione. Bene la mia è stata invece mignon», commenta sorridendo Giancarlo Aneri. «**E questa soluzione realizzata in un mese, mi ha permesso di coprire le perdite generate dalla chiusura per Covid degli oltre 500 ristoranti che rifornisco nel mondo.** Per la stagione estiva ci attendiamo di triplicare il fatturato rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente».

## Come le è venuta l'idea?

«Trasformando un problema in un'opportunità. L'idea è nata per rispondere allo scoglio incontrato dal mio cliente Itinere, società del gruppo Elixor, che gestisce il servizio di ristorazione sulle Frecce di Trentitalia. Prima del Covid servivano ai passeggeri un bicchiere di vino dandone un calice a ciascu-

no. Ora non possono più per questioni igieniche. Quindi serviva un'alternativa che abbiamo individuato nel vino "monoporzione"».

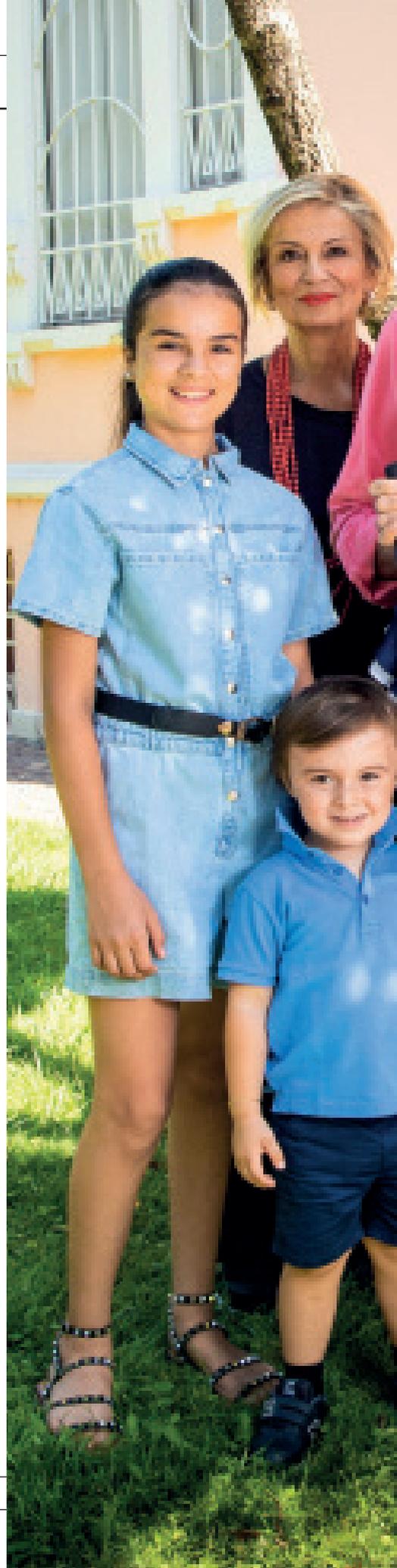
## Un'intuizione ad uso personale?

«La mignon è l'equivalente della cialda del caffè. Quella monoporzionata ci ha permesso di bere il "nostro" caffè direttamente a casa. Alla stessa maniera con questa soluzione ognuno degusta il suo vino. Anche al ristorante. Pensi a una coppia a cena, se prima ordinava un calice di vino ora è in difficoltà: un litro in due è troppo? Ci sono in tavola piatti di carne e di pesce? Bene con la mignon ognuno prende ciò che desidera».

## Mi sta dicendo che altri dei suoi vini verranno "miniaturizzati"?

«Non mi tocchi l'Amarone che per chi come me di Verona è sacro, forse più della Juve di cui sono acceso tifoso, ma c'è mercato per imbottigliare i Pinot e i Gewurztraminer in formati piccoli. E se altri produttori faranno la stessa scelta, si tornerà a competere sulla qualità. Poi sono anni che i francesi fanno le mignon di Champagne...».

## A proposito di Amarone: il suo è sulle tavole di tutti i potenti...





Qui si affina  
l'Amarone dei potenti



**UN BRINDISI  
DI BUON  
AUSPICIO**  
La famiglia  
Aneri:  
il patriarca  
Giancarlo,  
la moglie e i  
quattro nipoti.  
Lucrezia,  
Giorgia,  
Ludovica  
e il piccolo  
Leone di 2  
anni e mezzo.  
A ciascuno è  
stata dedicata  
un'etichetta.  
Sopra,  
il Prosecco  
in formato  
mignon.  
In alto, Aneri  
nella barricaia  
che conserva  
i pregiati  
Amaroni.

“OBAMA E TRUMP  
HANNO FESTEGGIATO  
L'ELEZIONE  
A PRESIDENTE USA  
CON QUESTO VINO”

«Ne è stata regalata una bottiglia agli Otto Grandi della Terra durante il vertice del G8 dell'Aquila nel 2009. Lo hanno sorseggiato anche Obama e Trump dopo aver vinto le elezioni. E Palazzo Chigi l'ha offerto alla cena con il presidente cinese Xi Jinping in visita in Italia a maggio del 2019...».

**Mi racconta qualche curiosità?**

«Ce ne sarebbero tante, ma quella che ricordo con maggiore "ansia" è stata la consegna del vino a Trump il giorno dopo la sua elezione. Flavio Briatore voleva omaggiare il neo eletto presidente con tre magnum di Amarone della sua riserva personale che conserviamo in barricaia. In 24 ore siamo riusciti a farle recapitare alla Trump Tower a New York. Pensi che l'assistente personale di Trump è scesa a prenderle alla reception, per evitare le trafilate della sicurezza. Mi risulta che abbiano cenato col mio Amarone».

**È in ottimi rapporti con Briatore?**

«Sì, quando ha visto il mio nuovo prodotto ha capito subito che si trattava del formato giusto. Il giorno in cui questo giornale sarà in edicola, Briatore inaugurerà uno dei suoi Crazy pizza, locali di tendenza con animazione e →

## Le monodosi conquistano la ristorazione

Quanto è bella la mini porzione. E non solo nel vino dove le cantine e le distillerie dopo aver prodotto litri di alcol etilico per disinfettanti **riducono i formati destinati alla ristorazione o aumentano la produzione di linee delle "mezze bottiglie" già dedicate.** Ma anche nel mondo dei condimenti: le mono porzioni di olio e aceto che si trovavano in qualche mensa ora diventano gli oggetti del desiderio dei ristoratori che non possono più usare le oliere a centrotavola. **Respirano i conti di chi ha deciso di virare verso le food & drink box, scatole che ricordano le mystery box di Masterchef** e che contengono ingredienti necessari già dosati per preparare a casa ricette o cocktail. Solo per fare qualche esempio i prodotti dei Fratelli Desideri realizzati in collaborazione

con gli chef stellati Andrea Larossa, Simone Breda, Tommaso Arrigoni o il Gin box che ogni mese offre un liquore e gli abbina gli elementi (tonica e garniture) per cocktail differenti o Homebeer che consente di ordinare la birra (che arriva a casa) a partire dal piatto che si ha in tavola. Anche chi in quarantena si era scoperto impastatore, ora guarda ai robot da cucina - i vari Bimby e Kitchen aid - facendone impennare le vendite. **Ma c'è anche chi ha diversificato il proprio lavoro: i tassisti di WeTaxi,** usando le vetture per consegnare la spesa e i beni di prima necessità. E Jojob, società che gestisce i servizi di condivisione della vettura per i viaggi, ha creato una piattaforma in grado di quantificare per ambiente, economia e socialità: gli effetti positivi dello smart working.



**CAMBIO DI ROTTA**  
A sinistra, Massimiliano Curto, amministratore delegato di WeTaxi. Sotto, Gerdard Albertengo, il fondatore di Jojob, con il suo team che ora verifica i vantaggi del telelavoro sull'ambiente.



→ ristorazione gourmet. E in tavola ci sarà anche il mio prosecco»

### Ma come ci si può sollevare da questa situazione?

«I consumi si sono contratti, ma è sbagliato pensare che sia tutto finito. La ripresa ci sarà. Avremo bisogni diversi e a quelli si deve pensare per rimetterli sul mercato».

### Chi farà da apripista?

«L'Italia ha bisogno più che mai della sua Moda. Sono state le grandi *maison* a lanciare il made in Italy nel mondo e saranno loro a darci il la per ripartire. Ma bisogna offrire sostanza. Le persone non sono più disposte a pagare per gli eccessi. Rimanendo nel fashion, non ci si può più permettere le otto sfilate a stagione, ne bastano due, ma indimenticabili».

### E il mondo della gastronomia?

«Penso che oltre un terzo dei locali non riaprirà più. Una selezione che premierà chi ha il corretto rapporto qualità-prezzo. Chi vive di solo immagine non ce la farà. Bisogna essere concreti e tornare ad avere rispetto del cliente, delle sue paure, delle sue esigenze e delle sue emozioni».

### Non le emozioni che esterniamo sui social: so che li "odia"

«Sono il secondo virus che gira per

il mondo, dopo il Corona. Offrono il palcoscenico a troppi mediocri...»

### Con Indro Montanelli, Enzo Biagi e Giorgio Bocca ha dato vita al premio "È giornalismo". Cosa ha provato a vedere la statua di Montanelli imbrattata?

«È stato uno strazio. Montanelli ha dato agli italiani pezzi del suo cuore, cercando quella che riteneva la verità. Merita rispetto. Lo considero uno dei miei due grandi maestri».

### Chi è il secondo?

«Enzo Ferrari, mi ha insegnato ad andare in "giro per il mondo". Mi disse: "Se una persona non mostra rispetto per quello che gli proponi, stringigli la mano e vattene". Il tempo risparmiato è un regalo. È vero, è tempo da dedicare ai miei affetti e al mio lavoro».

Simone Fanti

“  
DA ENZO FERRARI  
IMPARAI  
IL VALORE  
DEL TEMPO  
”