

# Due nuovi libri che sanno di vino

## Consigli di lettura

Carlo Macchi (ri)percorre la vita di Giulio Gambelli Francesco Annibaldi dedica una monografia al Verdicchio

**D**a pochi giorni sono disponibili due nuovi libri "enoici", fatto inusuale di questi tempi, che mi accingo a consigliarvi

non prima però di avervi segnalato un potenziale conflitto di interessi in entrambi i casi. Nel primo perché l'autore è anche il direttore/patron-unico del giornale on-line con il quale collaboro e nel secondo perché Francesco Annibaldi è un amico. Veniamo al primo. L'autore è Carlo Macchi, giornalista enogastronomico di vecchia data, tra i fondatori della Guida ai vini Buoni d'Italia, ex Governatore della Toscana per Slow Food, patron di Winesurf.it, tra i più seguiti giornali enogastronomici on-line. Il libro non è una novità in senso assoluto, si tratta infatti di una seconda edizione arricchita e corretta. E' un libro di poco più di un centinaio di pagine che parla della vita di Giulio Gambelli; dunque la biografia di un grande personaggio considerato da tutti il maestro del sangiovese e scomparso nel 2012. Bicchierino era il soprannome che gli era stato dato dagli amici e il corso della sua vita lavorativa ha accompagnato, quando non segnato, i momenti più salienti dell'enoologia toscana. Autentico difensore dell'identità del sangiovese, anche quando questa venne minata dall'introduzione di vitigni più modaioli, Giulio Gambelli, nelle affettuose e premurose parole di Carlo Macchi, seppe essere un punto di riferimento, firmando vini considerati vere e proprie pietre miliari. Rispetto alla prima edizione edita nel 2007, questa è completata con racconti, aneddoti, episodi dal 2007 al 2012 e arricchita con un capitolo "Giulio dopo Giulio". In sua memoria da qualche anno è istituito il Premio Nazionale Giulio Gambelli riservato ad un giova-



**Gambelli era noto come maestro del Sangiovese ed è scomparso nel 2012**



ne enologo under 35 che meglio sappia interpretare lo stile gambelliano, di assoluto rispetto per le uve e l'andamento vendemmiale. Il libro, che si intitola "Giulio Gambelli, l'uomo che sapeva ascoltare il vino", di Carlo Macchi, 128 pagine è in vendita sullo store di Slow Food Editore a 12,33 euro. E veniamo al secondo. L'autore, France-

sco Annibaldi, è un giovane marchigiano giornalista, winewriter per dirla in maniera più cool, collaboratore di Daniele Cernilli in Doctor Wine e nella Guida essenziale ai vini d'Italia ma, più di questo, è una autorità in fatto di Verdicchio e non a caso il suo primo libro è una monografia su questo grandissimo vitigno/vino italiano. In poco più di un centinaio di pagine si offre al lettore la possibilità di conoscere storia, territorio ed interpreti odierni del Verdicchio. Si impareranno, sulla carta, le differenze tra i Verdicchio di Jesi e quelli di Matelica attraverso una dettagliata ed approfondita indagine territoriale, si potranno conoscere, grazie al minuzioso lavoro di indagine, i produttori e i loro stili; da quelli più classici ai nuovi interpreti senza dimenticare il notevole ruolo svolto dalle grandi cantine e dal consorzio di tutela. Non esiste un'opera simile, così completa ed analitica sul Verdicchio. Il Verdicchio tra Jesi e Matelica di Francesco Annibaldi Compagnia Editoriale Aliberti 142 pagine, 17 euro.

Giovanni Solaroli

**GIULIO GAMBELLI (1925-2012)** è stato, assieme a Giacomo Tachis, la persona che più ha influenzato l'enoologia toscana di qualità dal dopoguerra fino ai primi anni Duemila. Era un fenomeno nel conoscere, riconoscere, assaggiare i vini, da completo autodidatta. Il suo palato era fenomenale. Individuava tutte le zone da cui provenivano i sangiovese e, semplicemente assaggiandoli, ne faceva l'analisi precisa, indicando grado alcolico, acidità e ph.



In alto, il libro di Carlo Macchi, giornalista enogastronomico di vecchia data, tra i fondatori della Guida ai vini Buoni d'Italia

Francesco Annibaldi, giovane marchigiano giornalista, collaboratore di Daniele Cernilli in Doctor Wine



Spumanti protagonisti di Gusto in Scena

**LA RASSEGNA NAZIONALE A Venezia due eccellenze nostrane per l'ottava edizione della kermesse**

## Il gusto va in scena con due spumanti regionali

EMILIA ROMAGNA - /Lu.Ca.) Sono gli spumanti di Malvasia e Sauvignon e la barbera di Vigna Cunial, cantina biologica dei colli di Traversetolo (Parma), a rappresentare l'Emilia Romagna in occasione dell'ottava edizione di "Gusto in Scena", prestigiosa rassegna nazionale dedicata alla cucina di qualità e salutista patrocinata dal Ministero della Salute inaugurata ieri e che prosegue oggi a Venezia, all'interno della Scuola Grande San Giovanni Evangelista. La manifestazione, che ogni anno richiama in laguna migliaia di operatori, giornalisti

e appassionati, si caratterizza per la sua grande attenzione al benessere e la capacità di coniugare nel piatto e nel calice gusto, qualità e salute. Trenta eccellenze gastronomiche, cinquanta cantine, chef stellati, maestri pasticceri e pizzaioli di fama nazionale sono i protagonisti della due giorni dedicata alla "Cucina del Senza" - senza sale o senza grassi o senza zuccheri aggiunti - che quest'anno ha deciso di puntare i riflettori sulle cotture a bassa temperatura. "Mi fa particolare piacere rappresentare l'Emilia a Gusto in Scena - spiega Gian

Maria Cunial, titolare della cantina Vigna Cunial - perché è una manifestazione attenta a quegli elementi di salute e benessere che mi hanno spinto a intraprendere la strada della viticoltura biologica e che ritengo debbano essere sempre presenti in un'alimentazione quotidiana dove troppo spesso, purtroppo, prevalgono cibi industriali con ingredienti di cui non conosciamo la provenienza né tanto meno la qualità. Nell'anno in cui Parma è città creativa Unesco per la gastronomia ho porato a Venezia vini rappresentativi del nostro terri-

torio che nascono nel massimo rispetto della natura e di chi li sceglierà nel bicchiere". Dal salone di Venezia i vini biologici di Traversetolo finiranno direttamente in libreria: ad aprile infatti la casa editrice Feltrinelli-Gribaudo pubblicherà il libro "La cucina del Senza" in cui Marcello Coronini, ideatore di Gusto in Scena, e Roberto Perrone, giornalista del Corriere della Sera, racconteranno le regole per realizzare una cucina di qualità e attenta alla salute, abbinando a ricette di chef stellati i vini selezionati per l'edizione 2016 dalla kermesse veneziana.