

ENOTECA ACHILLI AL PARLAMENTO IN ROMA



È uno dei luoghi simbolo del bere bene della Capitale. Ma con un appeal che valica i confini della Città Eterna e pone la sua straordinaria cantina nel gotha del trade di settore.

Stiamo parlando di **Achilli al Parlamento**, splendida Enoteca (la maiuscola è d'obbligo) in **via dei Prefetti**, nel cuore del centro di **Roma**, a due passi dai palazzi del potere e da alcuni dei più suggestivi monumenti capitolini. Completata da un ristorante che vede all'opera **Pierluigi Gallo**, giovane chef in costante ascesa, uno dei nomi da tenere d'occhio nel futuro della ristorazione top level italiana.

Al timone una coppia di professionisti esperti e appassionati ma, ancor di più, di persone belle, vere e sincere. **Cinzia Achilli**, terza generazione di imprenditori, donna di grande fascino che con il vino ha un rapporto quasi atavico. E **Daniele Tagliaferri**, il vero romano bene, capace di conversare con il giovane appassionato come con il wine lover più incallito.

È con lui che abbiamo voluto fare un viaggio attraverso il mondo dei Bianchi, visti con gli occhi di un insider che, nonostante la ultratrentennale esperienza nel settore, mantiene intatto l'entusiasmo di chi mette nel proprio lavoro la voglia di imparare e di lasciarsi incantare.

D: Sta arrivando l'estate. E' il momento dei Bianchi e delle Bollicine.

R: Vero. Ma è altrettanto vero che, fortunatamente, non sembra esistere più una stagionalizzazione così radicata nel consumo dei vini. E' evidente che in inverno i Rossi mantengono una sorta di primato ma per quanto concerne le Bollicine devo dire che hanno un mercato che dura tutto l'anno. E pure i Bianchi trovano diritto di cittadinanza anche nei mesi più freddi. Certo, questa estate che si sta facendo attendere porta inevitabilmente a un rialzo delle quotazioni dei vini bianchi.

D: E veniamo a La Scolca, certamente una delle prime aziende in Italia a puntare le sue fiches anche sui Bianchi da invecchiamento. Qual è il tuo rapporto con questa cantina storica?

R: Guarda, è facile. Noi stiamo facendo un certo tipo di discorso e tutto torna, abbiamo la quadratura del cerchio. Io è con **La Scolca** che ho capito che un vino bianco poteva essere invecchiato. E' con La Scolca che ho capito, passami la battuta, che una bottiglia di Bianco "invecchiato" non era necessariamente frutto di una dimenticanza in cantina ma figlio di un progetto importante e di una filosofia attenta alla qualità. Il **D'Antan**, che come avrai capito occupa un posto speciale nel mio cuore, mi ha in qualche modo aperto nuovi orizzonti facendomi capire che c'era spazio per un concetto di invecchiamento anche dei Bianchi. E ho ammirato e continuo ad apprezzare il fatto che La Scolca abbia puntato su un'etichetta che arriva sul mercato già con tanti anni di affinamento, imponendo in qualche modo uno stile e ponendosi come punto di riferimento per quanti hanno voluto intraprendere questo percorso.

D: Ma esiste ancora nel pubblico questa convinzione che il Rosso sia il vino importante e i Bianchi galleggino un po' più in basso?

R: Un minimo sì. Ma devo dire che da qualche tempo a questa parte i Bianchi stanno vivendo un loro Rinascimento. Anche per merito di qualche grande etichetta internazionale, sta di fatto che il consumatore italiano sta imparando che il patrimonio bianchista del nostro Paese è di livello assoluto. E di conseguenza anche gli appassionati di oltre confine ricercano i nostri Bianchi, facendo speso delle bellissime scoperte.

D: In questo magari aiutati da professionisti come te.

R: Il peso di chi vende vino, qualsiasi sia il suo ruolo, era, è e sarà sempre fondamentale. Spesso chi acquista richiede proprio una guida, qualcosa che vada anche oltre il semplice consiglio.

D: Ma la qualità è salita, a tuo giudizio?

R: Direi di sì. Pensa a quello che è successo nel mondo delle Bollicine, con etichette sempre più interessanti. Che alla fine in qualche modo hanno anche sdoganato anche i Bianchi, conducendo il consumatore fuori dal teorema vino importante = vino Rosso.

D: Tu giochi su due tavoli, in quanto Achilli al Parlamento è certamente un'enoteca storica ma ormai da diversi anni è anche un ristorante di gran livello. Come funzionano i Bianchi nel tuo ristorante?

R: Tu ci conosci bene, sai che noi abbiamo un rapporto con la nostra clientela assolutamente speciale. E, soprattutto, contiamo su un personale giovane ma di straordinaria competenza. Noi non abbiamo nemmeno una vera e propria carta dei vini, gli scaffali sono la nostra winelist. Diciamo che ci piace dialogare con gli ospiti e decidere insieme a loro l'etichetta da abbinare ai piatti del nostro chef Pierluigi Gallo. Il resto lo fa la competenza del nostro personale, in grado di soddisfare le esigenze delle diverse tipologie di ospiti.

D: Argomento a mio giudizio interessante. Sembrerebbe, il condizionale è sempre d'obbligo, che finalmente il consumatore inizi ad apprezzare anche Bianchi con qualche anno sulle spalle.

R: Sì, qualcosa sta cambiando. Fino a non molto tempo fa se proponevi un Bianco non dell'ultima annata,



rischiavi di essere guardato come uno che stesse cercando di liberarsi di una bottiglia, passami il termine, “andata”. Ora non è più così. In tal senso ha giocato un ruolo fondamentale la comunicazione, intesa come testi, corsi, eventi. Il pubblico ora è più informato e sa che un Bianco può anche avere una sua bella longevità.

D: Una filosofia che ha oggi parecchi proseliti.

R: Sì ma qui si dovrebbe aprire un discorso lungo e pericoloso. Perché io oggi trovo in giro molti vini “imbalsamati”. Li degusti oggi o tra dieci anni, raramente avverti un cambiamento interessante. Il **D’Antan** arriva già diverso, unico nel suo genere. E con gli anni migliora ulteriormente e comunque cambia, come è giusto che sia per un vino di qualità che deve necessariamente fare della evoluzione una sua caratteristica.

D: Mi sembra di capire che tu abbia un debole per il D’Antan.

R: Sì, ma io ho una passione per tutta la gamma La Scolca. Per me il **Gavi Etichetta Nera** è uno dei Bianchi più piacevoli tra i tanti in circolazione. Perché è un vino che bevo da sempre e so che non mi tradirà mai. Rassicurante? Sì, nel senso più positivo del termine perché so cosa aspettarmi: un vino ben fatto, buono in ogni occasione, di estrema gradevolezza. Ma potremmo parlare degli **Spumanti La Scolca** o di quello che vuoi: rimane il fatto che stiamo piacevolmente chiacchierando di una cantina che fa parte della storia del vino italiano... e mi sembra con questo di aver detto tutto.

D: Nulla da aggiungere?

R: Sì, vorrei mandare un grande bacio al cavaliere del Lavoro **Chiara Soldati**. E dirle che l’aspettiamo a Roma per stappare insieme, quando vorrà, una delle sue splendide bottiglie che conservo per le occasioni che contano.

