



GIACOMO FENOCCHIO

AZIENDA AGRICOLA

RASSEGNA STAMPA

ANNO 2016



Sotto a chi tocca. La gente del vino: Giulio Bruni (uno di cui sentiremo parlare, a Roma e non solo)

di Alessandro Morichetti

Alcuni saranno famosi, altri lo sono già ma poco cambia: sono le persone che - a vario titolo: giornalisti, degustatori, blogger, sommelier - ci aiutano a bere meglio, capire di vino, approfondire la nostra passione e divertirci.

*La gente del vino. Sotto a chi tocca! Oggi è il turno di: **Giulio Bruni**.*

1. Chi sei? Presentati.

Giulio Bruni, nato il 26/05/1989 a Roma. Cresciuto ad Anguillara Sabazia, oggi vivo a Roma: lavoro nel nuovo ristorante di Giulio Terrinoni (Per Me), proseguendo l'esperienza sempre con lui nello stellato Acquolina Hostaria; prima ancora ero all'enoteca Bibenda Wineconcept. Ho studiato il vino ai corsi dell'Ais prima e presso il Wine and Spirits Education Trust poi. Frequento Porthos. Bevo il più possibile.

2. Qual è stata la tua sveglia enoica?

Lavoravo in un bel ristorante sul lago di Bracciano per mantenere gli studi e non gravare sulla famiglia durante l'Università; il titolare era un giovane molto dinamico che aveva fatto il corso, insieme ai suoi amici bevevo le prime bottiglie ed ero affascinato da come parlavano di vino; all'epoca, grazie a queste persone, mi capitava di stappare cose di cui non conoscevo minimamente l'esistenza. Ricordo Silex '98 di Daguenu, Chateau Rayas 2000, Pergole Torte '97, gli Champagne di Beaufort, i grandi Riesling di Germania; quindi iniziai ad appassionarmi sempre di più, mi portavo a casa i vuoti per ricercare i vini su Google, fin quando decisi di iscrivermi al corso Ais, suscitando grande stupore dei miei. Mio padre non fu per nulla contento: dunque studiavo all'Università, lavoravo al ristorante e frequentavo il corso, divorando qualsiasi testo enologico mi passasse tra le mani; ero abituato ai grandi testi della giurisprudenza quindi provavo ristoro mentale leggendo di vino.

Fin quando mi trovai ad un bivio: nella scelta fu cruciale una persona che per tanti anni è stata al mio fianco. Lei vedeva il mio conflitto interiore ed un giorno, che non scorderò mai, mi disse: "Devi prendere una decisione. Punta un unico obiettivo e cerca di essere il migliore."

Parole che lì per lì trovai dure ma dopo qualche giorno decisi di lasciare l'Università concentrarmi sugli studi da sommelier, lasciare il tetto familiare per trasferirmi a Roma e trovare un posto di lavoro che mi desse maggiore continuità e alimentasse ancor di più la mia sete di conoscenza. Mentre frequentavo i corsi ero solito andare a bere in un'enoteca che si chiama Bibenda Wineconcept: lì mi innamorai di un personaggio, un'enciclopedia vivente pronta a condividere con me tutta la sua conoscenza, che non si limitava alla pura degustazione, mi parlava di vigna, viticoltura, geografia e geologia, non era il classico sommelier da enoteca, che spesso e volentieri risulta essere un mero venditore.

Decisi che avrei voluto lavorare lì, feci domanda alla proprietaria ma la risposta fu: "cerchiamo una persona ma deve avere il diploma di sommelier". Mi resi conto che il mondo del vino era diverso rispetto a quello della ristorazione che avevo sempre frequentato, più attento a certi formalismi. Da quella risposta rimasi scottato ma di lì a poco mi diplomai come migliore del corso, e tornai in quell'enoteca paonazzo con il mio diploma sotto braccio pronto ad iniziare. Quel personaggio, che si chiama **Paolo**



Tizzetti, disse che mi avrebbe fatto un colloquio ufficiale, mi diede appuntamento all'enoteca Bulzoni, dove conobbi un'altra figura importantissima nel mio percorso, **Francesco Romanazzi**, cui avevo sentito grandi cose: arrivai da Bulzoni con un'ansia tremenda, mi stavo sedendo in una delle più importanti enoteche di Roma con il mio futuro capo che voleva "interrogarmi" in presenza di una giovane promessa della sommelierie romana e quel mostro sacro di **Alessandro Bulzoni**. Ci sedemmo e subito mi ritrovai con un bicchierino sotto al naso - di quelli che ti danno ai saloni francesi - con Francesco che non avevo mai visto prima che rivolgendosi a me dice: "Secondo te che difetto ha questo vino?" (mi sono sempre chiesto se quella scenetta se la fossero preparata). Io prima iniziai a sudare freddo, cercavo di *scrollare* nella mia mente alla ricerca del capitolo "I difetti del vino" per ricordare quali fossero, la nebbia più totale, ero in panne, avvicinai di nuovo il naso al bicchiere, sentivo qualcosa di strano, sentori che mi riportavano all'aceto, ma aveva paura di fare brutta figura, presi coraggio e dissi: "Sento un pò troppa acidità acetica!". E mi rispose lui: "Ti ricordi in quale altro modo la si può definire?". Risposi "Credo volatile": mi beccai una pacca sulla spalla e tutta la compiacenza dei tre giudici.

Fu una delle serate più belle della mia vita, ricordo ancora tutte le bottiglie bevute. Le Trame 2008 di Giovanna Morganti su tutte, quella serata finì con la mia assunzione all'Enoteca Bibenda che per me fu una vera e propria Università.

3. E quale, da adolescente o giù di lì, il primo vino ad averti propriamente sedotto?
Ricordo che rimasi folgorato da un vino che non esiste più: si chiamava Solaria Jonica fatto da Antonio Ferrari nei loro possedimenti in Puglia, vicino Taranto. Per la festa del suo compleanno uno di quegli amici del mio titolare ne portò una bottiglia del 1959, era il suo anno di nascita.

4. Ricordi il vino che ha rappresentato il cambio di passo?

Non ci fu un vino in particolare, forse più una serata che segnò veramente la mia "presa di coscienza", la sera del diploma da sommelier andai a festeggiare con un mio collega, al Gocchetto, posto storico dove andavano a bere i grandi, avevamo quattro soldi in tasca ma decidemmo di spenderli tutti per una bottiglia di Pergole Torte 2000. Fu per noi un'esperienza onanistica, la prima nostra grande bottiglia, fino ad allora ne avevamo solo letto sui "libri di storia" ed ora era lì sul nostro tavolo, tutta per noi, ancora ho i brividi.

Il tavolo accanto a noi la notò, fecero i complimenti perché era anomalo vedere lì due ragazzini poco più che ventenni che bevevano una bottiglia così importante, ci fecero sedere con loro e noi non capivamo molto il senso ma ci piacque moltissimo quel gesto. Di lì questi signori iniziarono a stappare, nacque una diatriba sulla migliore espressione di Cannubi dell'annata appena uscita, la 2007, avevano opinioni discordanti e come tre ragazzini al bar che discutono del miglior giocatore della partita aprirono ognuno quella che riteneva l'etichetta migliore e quindi nel giro di tre secondi mi ritrovai Giuseppe Rinaldi, Giacomo Fenocchio e Cavallotto sul tavolo. Non potete immaginare le nostre facce: eravamo come due bambini che per la prima volta vanno al circo. L'unico scotto da pagare fu che ad ogni bicchiere uno dei tre signori ci chiedeva, quale canzone quel vino ci ricordasse, davvero imbarazzante.

Eravamo freschi di tavole dei colori del vino e di schede organolettiche e ci chiedevano di abbinare una canzone. Quei signori si chiamano **Paolo Trimani**, **Lorenzo Gatti** e **Jovica Todorovic** ai quali si aggiunse in tarda serata un signore con un accento americano indimenticabile: **Ian D'Agata**.

Quindi non ci fu un vino ma una serata a determinare il cambio di passo vero.

5. I tuoi dieci vini della vita?

Più che fare una lista nuda e cruda di bottiglie preferirei ricordare con chi le ho bevute, perché è la compagnia ad averle rese indimenticabili:

- Trebbiano 1970 Valentini con Fulvio, la persona che mi faceva stappare grandi bottiglie al ristorante
- Montepulciano 1982 Pepe in una stupenda serata da Porthos
- Barolo Cannubi San Lorenzo 2001 Rinaldi alla Barrique con Romanazzi che mi sfidava a capire cosa fosse
- La Tache 2005 DRC con Armando Castagno al microfono
- Amboannay 1996 Beaufort con il signor e la signora Beaufort
- Ribolla Gialla 2002 Gravner con Josko e Mateja
- Bricco Boschis Vigna San Giuseppe Riserva 1989 Cavallotto con Erica, la persona che mi spinse a prendere una decisione
- Rossese di Dolceacqua 1975 Testalonga con Antonino Perrino detto "Nino"
- Sherry Palo Cortado 18 anos Gonzalez Byass
- Porto Vintage 1935 Taylor con dei colleghi americani super tecnico
- Arbois Pupillin Vin Jaune 1998 Overnoy con Sandro Sangiorgi.

6. Il tuo vino quotidiano?

Quotidianamente bevo con il mio collega/fratello Fabrizio quello che avanza dai tavoli, può capitare di tutto. In generale, nel quotidiano amo bere Cerasuolo d'Abruzzo.

7. Il vino naturale.

Il vino naturale è per me quello che viene dall'interazione tra natura e uomo, quello dove i due si sfidano in un terreno neutro. Credo che saper far vino voglia dire innanzitutto capacità di interpretare l'espressione di un territorio rispettando la tradizione nella giusta misura, evitando quanto più possibile scorciatoie sia in vigna che in cantina. La parola "naturale" non deve essere in alcun modo una giustificazione di alcuni errori cagionati da scarsa esperienza. Mi piacerebbe che questo termine fosse evitato finché non ve ne sarà una corretta definizione. Per ora bevo e propongo vini buoni fatti bene, degni di essere raccontati.

8. Il vino che vorresti ardentemente ma che non hai ancora avuto?

L'unico vino che desidero ardentemente e che già so che non potrò mai avere è quello che faceva mio nonno: lui aveva una bellissima vigna, meno di un ettaro ai piedi del Monte Arci a Villaurbana in provincia di Oristano: tutti gli anziani del paese se lo ricordano ancora, lo faceva lui con l'aiuto delle sue figlie (6 per l'esattezza) e non avendo avuto figli maschi portava loro in campagna; ricordo ancora l'odore di mosto che sentivo durante la vendemmia. Mio nonno è morto quando io avevo 5 anni e la vigna dopo qualche anno fu espianata, c'è una bellissima foto nel salone di casa dei



GIACOMO FENOCCHIO

AZIENDA AGRICOLA

miei nonni, è lì da sempre: io che bevo quel vino in un bicchiere da acqua impugnandolo con due mani per quanto fosse più grande di me.

9. Tre persone del vino alle quali senti di dovere molto.

Difficile trovarne solo tre: **Sandro Sangiorgi** (per avermi fatto entrare in contatto intimo con il vino), **Fabio Rizzari** (per il suo approccio satirico e critico insieme).

Daniele Cernilli (per aver stimolato una conoscenza profonda della materia quando ero ai corse, oltre le nozioni), **Vinicio Porru** (mio nonno).

10. Hai un tuo vino/vitigno di riferimento?

Il mio vino di riferimento ancora non l'ho trovato, quando lo troverò smetterò di fare questo lavoro, oggi assaggio tutto con grande curiosità.

11. Cosa detesti nel mondo del vino?

Nel vino detesto i falsi miti, i pregiudizi, la poca umiltà e la scarsa curiosità. Vorrei che il vino tornasse ad essere parte integrante della nostra vita quotidiana e non una parentesi liturgica da grande avvenimento. Credo che la retorica costruita intorno al vino negli ultimi anni sia diventata una composizione panegirica per pochi onanisti e che abbia realmente allontanato l'italiano dal bere. Una grande persona che si chiama **Ciro Borriello** (ex Acquolina, ora Enoteca Mosto' sempre a Roma) una volta mi disse: "facciamo cultura, non culto". Non lo scorderò mai.



GIACOMO FENOCCHIO

AZIENDA AGRICOLA