

Affari di famiglia/5

Rep

All'inizio, nel lontano 1821, era proprio un buchetto. Un piccolo Vini e oli a via di Panico, una botteguccia aperta da Francesco Trimani, nato alla fine del Settecento, emigrato per far fortuna dalla piccola frazioncina di Santa Vittoria, in alta montagna, nel comune di Montereale, vicino ad Amatrice. «La bottega di Francesco – racconta Paolo, che da tempo è al timone di comando con i tre fratelli, Carla, Giovanni e Francesco – era come la fraschetta dove nel film di Monicelli Albertone va a bere nei panni del Marchese del Grillo. E dentro c'era la famosa fontana, come quella che conserviamo ancora al negozio, dove si mettevano le giare con il vino per tenerle al fresco».

E da allora i Trimani di strada ne hanno fatta, sono diventati i signori del vino di Roma e d'Italia, con la loro enoteca di via Goito, aperta dal bisnonno Marco appena prima della Grande Guerra, con le cantine che conservano ora fino a ottomila etichette, dai preziosi Brunelli ai Bordeaux, dopo aver servito presidenti del Consiglio e della Repubblica.

La svolta? La prima alla fine dell'Ottocento, dopo la presa di Porta Pia, quando i fratelli Marco e Pietro Trimani si trasferiscono a via di Porta Salaria che adesso è via Piave. «E vicino – continua Paolo – stavano costruendo nel 1876 proprio quel palazzo di via Goito 20 dove mio bisnonno Marco acquisterà nel 1914 una casa per abitarci e il negozio sotto per trasferirci la vineria».

Erano anni duri. «Il mio bisnonno morirà a 50 anni di un'infezione proprio durante la grande guerra, senza rivedere i suoi figli, mio nonno Paolo, del 1894, e mio zio Francesco, uno dei 'ragazzi del Novantanove', partiti per il fronte. Mentre mia bisnonna Maddalena rimase da sola in vineria fino al loro ritorno».

Allora il negozio era praticamente come si vede oggi, una mescolta di un centinaio di metri quadrati, con sotto una cantina enorme. C'era il bancone di marmo, ora consumato dal tempo, il listino con i prezzi, la vecchia famosa fontana dove conservare il vino, che fino alla metà degli anni Ottanta si venderà soprattutto sfuso.

Ricordi di famiglia. «Mio nonno Paolo me lo raccontavano sempre come un grande brontolone, io avevo tre anni quando morì e l'azienda passò a mio padre Marco, il figlio, che aveva tre sorelle, Maddalena, Maria Laura e Sandra. Nonno aveva anche una grande passione anche per la fotografia e la tipografia e cominciò a pubblicare dagli anni Venti dei listini dei vini, anche illustrati da Maccari, che divennero famosissimi. Pensi che nel 1969 l'Espresso gli dedicò la copertina con un pezzo sui 100 migliori vini da salvare e la sua foto con una bottiglia in prima pagina, con i baffi bianchi d'ordinanza. E con l'a-



Il negozio in via Goito

Bottega Trimani il buon sangue del vino che ha attraversato due secoli di Storia

di Paolo Boccacci

«Mio padre lo trovò per fortuna in una vecchia mesticheria di Firenze e ne comprò una serie di bottiglie a caro prezzo. E in seguito avemmo anche il mitico Brunello Biondi Santi Riserva 1891. Ora potrebbe arrivare a 30 mila euro. Una volta mio padre vendette quella bottiglia per un compleanno a un cliente. Lui staccò un assegno ma poi tornò per riportarla indietro. «Sa, mia moglie» disse «ha fatto il diavolo a quattro»».

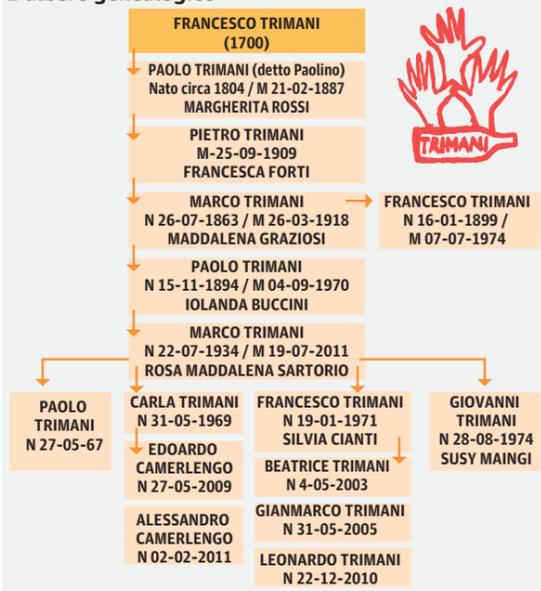
Poi dalla fine degli anni Ottanta entrano in campo giovanissimi i quattro fratelli, tra cui anche l'artista Giovanni Trimani, un gran barbone nero e tele coloratissime. E Carla cura il wine bar aperto nel 1991 con un ristorante in via Cernaia, angolo via Goito.

«Invece dei soliti Galestro e Greco di Tufo - è sempre Paolo che parla - imponemmo vini buoni e curiosi di

piccole aziende, come il Vie di Romance, del friulano Gianfranco Gallo, e il trentino Foradori. Un gran successo che curò la crisi del '92, tra Tangentopoli e la fine dei regali aziendali per le feste».

Carla, cuoca raffinata, è appassionata delle immersioni da sub da Ponza a Ventotene, Paolo invece dei viaggi in macchina in Francia tra i vigneti. «Quando avevo 17 anni ero il più piccolo della comitiva» racconta «e il rito goliardico d'iniziazione consisteva nel fare la pipì all'ingresso del vigneto di produttori leggendari in Borgogna, i Romanée-Conti». Francesco ha tre figli, Carla due. I tre

L'albero genealogico



Fotostoria

In alto, da sinistra a destra: Giovanni, Francesco, la mamma Rosa, Carla e Paolo Trimani. Accanto, il negozio negli anni 60. In basso da sinistra, il nonno Paolo Trimani nel 1969 per la copertina dell'Espresso e Marco nel negozio nel 1971



poteosi di quella copertina dell'Espresso fu tutta una discesa, tempi d'oro. Mio nonno poi morirà nel 1970 e il fratello Francesco nel 1974».

Ma intanto già dalla seconda metà degli anni Cinquanta, dopo una laurea nel 1956 in Economia e Commercio, era entrato in campo Marco, il padre di Paolo. «Mio padre - ricorda Paolo - ha avuto una vita fortunata. Il negozio ormai aveva la sua fa-

ma. Negli anni Cinquanta era amico di tanti artisti, Maccari, Tito Balestra, Paolo Premoli. Venivano a cena, interminabili discussioni e bevute. E di Maccari ricordo la bellissima etichetta con le tre mani sulla bottiglia e tanti disegni fatti magari dietro gli scontrini della vineria. Poi alla morte di Paolo Gabrielli, 'il vinaio dei nobili' grande amico di papà, rievammo negli anni Settanta uno

straordinario magazzino dentro il Quirinale in un angolo chiamato lo Sperone. Per me da ragazzino era come il tesoro di Ali Babà pieno di preziose etichette di Bordeaux imballate».

Dagli anni Sessanta il listino dei vini era aumentato vertiginosamente e era arrivato anche l'introvabile Brunello di Montalcino chiesto dal Cerimoniale del premier Fanfani.

fratelli andavano a scuola al San Giuseppe di piazza di Spagna, La sorella alla Mater Dei. E tutti ora si occupano anche di un piccolo vigneto vicino ad Anagni, quello dove Luigi Colacicchi produceva il Torre Ercolana, citato da Veronelli già nel 1968 tra i primi vini del mondo. «E ormai anche i cinque nipoti stanno diventando grandi», conclude Paolo. La storia continua.