

# LE ENOTECHE STORICHE D'ITALIA



Inizia con questo numero de l'Enologo una nuova serie dedicata alle Enotecche storiche d'Italia, luoghi culto che hanno fatto la storia del vino, determinandone gli orientamenti. Espressione della qualità, arte e cultura che ci può stare in un bicchiere, questi locali storici sono stati gli artefici del rinascimento del vino italiano nel mondo. Enotecche, ed Enotecari che hanno lavorato, e lavorano, con grande passione per offrire alta qualità, ma anche conoscenza, formazione e guida alle nuove tendenze.

## MARCO TRIMANI, RITRATTO INTIMO

Marco Trimani è stato senza dubbio uno degli uomini simbolo del vino italiano. A capo di una dinastia di enotecari che risale all'Ottocento, ha creato uno tra i più importanti punti vendita specializzati d'Italia e ha avuto una funzione di fondamentale importanza per la promozione dei vini italiani di qualità nella capitale. Di seguito l'appassionato ritratto fatto dai suoi quattro figli.

Descrivere Marco Trimani è semplice e allo stesso tempo complicato per noi che ci abbiamo vissuto e lavorato insieme in un'atmosfera sempre coinvolgente e stimolante senza mai smettere di essere una famiglia oltre che un'impresa commerciale. Il legame che ci ha unito oltre le normali differenze di carattere e attitudini personali è stato sempre fortissimo, ci ha inserito nel suo mondo con naturalezza fin dall'adolescenza senza però sconti o regali: dovevamo essere bravi per stargli vicino.



di Carla, Francesco, Giovanni e Paolo Trimani



## CURIOSO E VIVACE ESIGENTE E CAPARBIO

■ L'energia con cui ha iniziato a lavorare subito dopo la laurea in economia nel 1956 è stata il segreto dei suoi successi professionali che ha costruito e realizzato insieme alla persona più dolce e paziente che abbia mai incontrato, Rosalena che al suo fianco metteva ordine e metodo nella vita quotidiana.

■ Gli anni '60 e '70 erano per il vino italiano molto meno dinamici di oggi, la produzione di qualità rappresentava un'eccezione rispetto al vino-alimento che pareva non avere alternative che non fossero francesi.

■ Esserci, giovane e acuto, e dedicarsi alla scoperta prima e alla diffusione poi delle novità fu per lui una scelta naturale oltre che una sfida professionale, risalgono a quegli anni i suoi rapporti con i protagonisti della (ri)nascita enologica: Piero Antinori, Angelo Gaja, Mario Incisa della Rocchetta, Tancredi Biondi Santi, Giacomo Tachis, Mario D'Ambra, Giannola Nonino, Angelo Solci, Giacomo Bologna, Ettore Patrizi, Giorgio Lungarotti, Gino Lunelli solo per dirne alcuni attivi in quegli anni e tra i più celebri e determinanti per l'evoluzione degli sviluppi del vino italiano che dalla metà degli '80 arrivano fino a oggi.

■ Proprio la presenza costante per oltre 50 anni sulla scena del vino italiano di qualità gli permetteva un disincanto anche caustico che i depositari della verità non hanno mai amato e che era invece la sua spontanea difesa dalla retorica celebrativa del nulla. Abbiamo assistito agli effetti che qualche sua battuta di spirito produceva sui malcapitati destinatari, qualche entusiasta alle prime armi ci è rimasto male ma di solito i bersagli se le



L'Enoteca Trimani oggi

meritavano.

■ La sua ricerca della qualità procedeva di pari passo con l'esigenza di costruire una selezione commerciale originale e magari in anticipo sui tempi del mercato, esperienza e intuito lo guidavano spesso dritto al bersaglio ma sapeva correggere le valutazioni che scopriva sbagliate senza perdere l'entusiasmo.

■ Ha sempre lavorato molto e guai a tenerlo lontano da via Goito, viaggi e vacanze erano spesso legati a temi vinicoli, ha sempre cercato novità che potessero completare la proposta commerciale per attirare l'attenzione e incuriosire un pubblico sempre più vasto.

■ Iniziò stampando alcuni listini completi di descrizioni dei vini, delle zone di produ-



Con Pippo Baudo e sullo sfondo Carlo Re (all'epoca presidente dell'Associazione Italiana Cuochi) a "Domenica In" - metà anni '90

zione e delle aziende che erano e restano miniere di notizie anche spicciolate su quegli anni. Le edizioni del catalogo Trimani '68 e '71 sono le più complete e ancora oggi girano su eBay a quotazioni che lo avrebbero fatto sorridere mentre cliccava per acquistarle.

■ La passione per la divulgazione diventò una carriera parallela negli anni della maturità, collaborò con la Repubblica, neonata vicina di casa, poi tenne una rubrica su l'Espresso mentre pubblicava due libri: Guida ai Vini d'Italia con gli Editori Riuniti e Brindare Italiano con Fabbri. Sbarcò anche in televisione partecipando a Domenica In durante il regno di Pippo Baudo.

■ Trimani Notizie fu la sua creatura, una piccola rivista che passò dal ciclostile a più di ventimila copie con estrema facilità, prima delle guide e per un tempo tutto sommato breve ma vivace e splendidamente ingenuo.

■ Subito dopo venne il winebar e si era già ai tempi del boom del vino con codici e personaggi nuovi, storie diverse da scoprire e per noi cuccioli curiosi di esplorare lui diventò il riferimento sicuro e allo stesso tempo il critico più severo e sarcastico, era difficile convincerlo di una scelta diversa dalle sue e quando capitava era una promozione sul campo!

■ Diventato nonno si appassionò im-

mediatamente al nuovo ruolo rivelando una dolcezza di carattere che conquistò immediatamente i nipotini e lasciò noi a bocca aperta a sorridere della novità, da burbero brontolone a premuroso nonno proprio non ce l'aspettavamo.

■ In attesa che la nuova generazione decida cosa fare da grande l'attività continua e si sviluppa, siamo impegnati tutti insieme per migliorare la selezione e i servizi che offriamo ai clienti privati e professionali. Il negozio di via Goito, il wi-

nebar e la capillare distribuzione nell'ambito cittadino sono sempre i nostri punti di forza, la ripresa della produzione Colacicchi segna l'inizio di una serie di nuove attività che nei prossimi anni ci vedranno protagonisti. ■

## IL WINEBAR, ROMA INIZIO ANNI '90

■ L'idea iniziale gli venne dalla battuta di un amico "vendere bottiglie di vino su uno scaffale è come vendere maglioni di cashmere chiusi in un barattolo".

In pochi mesi iniziarono i lavori di ristrutturazione dei locali e a metà del 1991 festeggiammo l'inaugurazione senza poter ancora immaginare tutto quello che sarebbe successo.

■ 25 anni dopo i tavoli e il bancone sono sempre quelli e aggiorniamo la lavagna della mesita tutte le settimane ma il panorama è profondamente cambiato e l'idea iniziale si è definita e sviluppata senza perdere l'originale carattere e segno di accoglienza e apertura.

■ Negli anni il nome winebar, quasi esotico nel 1991, è diventato di uso corrente e rappresenta una formula di ristorazione informale e raffinata che propone al cliente materie e prodotti di alta qualità senza caricare l'esperienza di gesti e rituali solenni: un bel bicchiere di ottimo vino e un assortimento di formaggi o salumi è quello che proponevamo all'inizio e che rappresenta la vera novità del progetto.

■ L'osteria ai tempi del computer ecco in due parole il locale che Marco Trimani inventò con un nome inglese per vincere gli stereotipi dell'epoca e aprire una nuova strada.

■ Oggi il menù è più completo e gustoso, abbiamo acceso il fuoco pochi mesi dopo l'apertura e i piatti cambiano di frequente secondo la stagionalità dei prodotti per offrire la massima freschezza.

■ Il vino resta il cardine della proposta con una carta in cui si trovano etichette rare, vini ricchi di personalità e la convenienza dei prezzi di scaffale.



Tutta la famiglia: Marco con Rosalena e i figli Paolo, Carla, Francesco e Giovanni

## COLACICCHI, IL SOGNO DI UNA VIGNA

■ L'incontro decisivo avvenne nel 1956 da Agustarello a Testaccio, una tavolata di amici golosi e una bottiglia particolarmente buona che all'epoca era eventualità rara. Torre Ercolana il vino, Luigi Colacicchi il produttore che negli anni divenne un amico dopo che lo aveva conosciuto inseguendo la sua preziosa etichetta. Anagni entrò presto nel lessico familiare, molte domeniche furono dedicate a incontri di assaggio e discussioni di affari che noi bambini non riuscivamo a farci piacere ma poche storie e tutti in macchina!

■ A seguito della morte del maestro Colacicchi il legame con la vigna di Anagni divenne sempre più intenso, prima in società col nipote Bruno poi rilevandola e iniziando un'impegnativa opera di ricostituzione della proprietà agricola, quarta dopo quarta per arrivare all'attuale superficie di 6 ettari. Dopo la terra venne il tempo di reimpiantare il vigneto con la sua magica formula di cesanese, cabernet sauvignon e merlot che dagli anni a cavallo della seconda guerra mondiale erano la cifra originale di quel Torre Ercolana che aveva sedotto Veronelli e Soldati col suo carattere ruvido e ombroso.

■ Il boom degli anni '90 non passò dalla Ciociaria e gli sforzi profusi in azienda non furono sufficienti a garantire la piena autonomia dell'impresa e questo fu sempre un suo cruccio.

■ A partire dall'annata 2014 abbiamo ripreso a vinificare le uve prodotte nella storica vigna Colacicchi e sono già disponibili lo Schiaffo e il Tufano, un taglio molto bordolese il primo e un intenso cesanese il secondo mentre in legno stanno maturando il Romagnano e il Torre Ercolana. Dal 2015 saranno disponibili anche due bianchi da uve tradizionali e vigne vecchie.



Marco Trimani nelle vigne di Anagni - 1986