

Champagne e vini naturali da Faccioli. "Così abbiamo cambiato volto all'enoteca bolognese"



da Bologna, Ilaria de Lillo

Ogni vino ha un'anima e instaura con chi lo beve una relazione vibrante ed effimera che innesca ricordi e scaturisce emozioni. Ogni vino appassiona e libera la mente a seconda del momento e dell'occasione.

Per questo Elisa dedica tempo e dedizione alla cura della sua enoteca nella selezione di vini e pietanze che possano lasciare un'emozione ai clienti che entrano per un calice e un piatto di stuzzichini. Fondata nel 1924 da Olindo Faccioli, l'enoteca bolognese è passata dalle mani di figlio in figlio fino a che Carlo, terza generazione, ha deciso di vendere affidando l'eredità di famiglia a una mano fidata, competente e, qualità dalle mille sfaccettature, femminile.

"Carlo era stanco - racconta Elisa - e voleva vendere a qualcuno di Bologna con la passione per il vino. Io lavoravo prima in un'altra enoteca di cui lui era cliente, mi ha scelta ed eccomi qua". Con un entusiasmo contagioso che ha trasmesso al marito Stefano nella gestione del locale, Elisa ha deciso di proporre ai clienti esclusivamente vini e champagne naturali, altra storia dai prodotti commerciali, ma anche dal biologico.



“La differenza del vino naturale è che non viene introdotta chimica né nella lavorazione in vigna né in cantina. È diverso dal biologico perché mentre quest’ultimo prevede l’assenza di pesticidi in vigna, ma in cantina sfrutta altri agenti chimici, i prodotti naturali non hanno conservanti, bensì lieviti indigeni, cioè prodotti in cantina dal vino stesso e un minima quantità di solforosa”.

In un mercato volto sempre più al biologico con qualche dubbio sulla sua autenticità dovuta alla grande distribuzione verso la quale continua a rivolgersi, nell’enoteca Faccioli ci sono poche bottiglie e personalmente selezionate da Elisa che conosce i vini uno per uno, la qualità e l’esclusività di ciascuno per sapere sempre cosa proporre al cliente a seconda dei gusti, desideri e momenti.



“Chi fa questi vini non può produrre milioni di bottiglie, si va dalle 5 mila alle 20 mila al massimo perché è un prodotto di nicchia. Chi fa questo prodotto sposa una filosofia e un meccanismo di artigianalità che comporta certi costi, un certo mercato e un cliente speciale”. Speciale come ogni vino che Elisa ha sugli scaffali, provenienti da tutta Italia e dalla Francia (promotrice del naturale nel settore enologico) per un totale di 65 etichette di champagne, anch’essi rigorosamente naturali, e 450 di vino bianco e rosso. “Le richieste dei clienti sono varie, ci sono quelli interessati a questo prodotto appassionati, che sanno quello che vogliono, o che lo hanno conosciuto e non tornano più indietro. È come quando mangi prima la merendina e poi il dolce fatto in casa dalla mamma, il sapore è esclusivo. Se sposi la filosofia del naturale continui ad affidarti. Questo vino è senza chimica e conservanti, non fa venire mal di testa, non segue una moda, ma il puro piacere di bere e di farsi consigliare, è una scoperta tutte le volte”.



Scoperte anche nelle stuzzicherie da accompagnare al calice, che siano bollicine o vini fermi, per valorizzare i prodotti locali come lasagne e polpette, zuppe e purè, taglieri di salumi e formaggi anche francesi sempre seguendo un'impronta naturale. L'Emilia Romagna è protagonista dal Pignoletto al Barbera, dal Lambrusco al Bonarda, ma la scelta è molto varia. "Non ho dei rappresentanti, ma andando nelle fiere di settore seleziono personalmente i vini che sento uno per uno e ricambio nel tempo, perché in base all'annata e alla volontà di sperimentare da parte del produttore il vino cambia, migliora e ogni anno vibra e regala un'emozione diversa. E' un lavoro difficile ma divertente, bisogna sperimentare e accogliere le varianti che rendono il vino sempre unico".

Nell'enoteca di Elisa si respira tutto l'amore e la passione per il vino, la cura e la dedizione per i clienti e la creatività (tipico tocco femminile) che arricchisce l'ambiente, l'atmosfera di casa e personalizza anche le etichette. Parole d'ordine soggettività e selezione, perché ogni vino ha una storia, ogni storia ha il suo vino.

(Le foto del servizio sono di Clelia Rainone)

Enoteca Storica Faccioli

Via Altabella 15/b, 40126 Bologna

Tel. +39 3493002939

Mail: enotecastoricafacciaoli@gmail.com Sito: www.enotecastoricafacciaoli.it

Chiuso la domenica e ad agosto

Orari lunedì-mercoledì 17/21,30 giovedì-sabato 12-15 e 17/21,30