

JU BOSS: PIETRANTONJ IL PIU' VENDUTO, MA I MASSARI BEVONO SOLO ACQUA (IN CASA)

16 Maggio 2017



L'AQUILA - "Il vino che ci ha accompagnato per tutto questo tempo, dal dopoguerra ad oggi, è sicuramente quello dell'azienda vitivinicola abruzzese Pietrantonj. Non saprei dire se è il vino che abbiamo venduto di più ma è sicuramente l'azienda vinicola che dagli anni Cinquanta è una presenza fissa del Boss".

Così **Pierluigi Massari** racconta l'evoluzione della cantina più famosa dell'Aquila, Ju Boss di piazza Regina Margherita, un'istituzione per gli aquilani di tutte le estrazioni sociali e di tutte le età che da oltre un secolo dimostrano di apprezzare la lunga lista di vini proposti e la semplicità della pizza farcita con frittata, salumi e melanzane sott'olio.

Il Boss è oggi nella nuova sede di palazzo Lucentini-Bonanni, proprio di fronte al locale storico aperto nel 1931 dal nonno, Mariano Massari, tornato da un'esperienza di lavoro all'estero dove i colleghi gli avevano attribuito il soprannome di Boss visto il ruolo di capo squadra nella miniera di carbone.

Da Cantina dell'uomo nero, così si chiamava il locale prima del 1931, a Cantina del Boss, oggi il locale gestito dai figli, **Franco e Giorgio**, e i tre nipoti di nonno Mariano, Pierluigi, **Fabrizio** e **Mariano**, vive una nuova maturità, non solo per l'arredamento più moderno e l'offerta di vini ancora più ricca - a breve verrà inaugurata anche la cucina - ma per "la filosofia della consapevolezza e del rinnovamento" di cui Pierluigi spiega l'essenza.

"Il locale nasce come cantina, una volta si chiamavano bettole. Abbiamo venduto nel corso degli anni fiumi di vino, anche a basso costo, a prezzi onesti, per tutte le tasche insomma, anche a giovani e studenti universitari", racconta a Virtù Quotidiane, precisando, senza retorica, come "il vino non è il pane, è una cosa seria, può diventare anche una droga. Abbiamo sempre cercato, io e la mia famiglia, di contenere gli effetti dell'alcol e di mantenere il decoro a partire dall'orario di chiusura. Un deterrente fondamentale per la lotta contro l'alcolismo".

"È importante educare al vino, soprattutto i giovani, la funzione di noi gestori è quella di instillare consapevolezza. In Francia quando si parla di vino anche tra i più giovani c'è rispetto per un prodotto di eccellenza conosciuto in tutto il mondo, spesso qui da noi - ammette Pierluigi - il vino è solo un mezzo per sballarsi".

Oggi al Boss della nuova era una bottiglia non costa meno di quindici euro, il livello di qualità del vino è superiore a quello venduto in passato, la stragrande maggioranza dei vini proposti è prodotta artigianalmente e proviene da viticoltura biodinamica.

"La volontà, da almeno una decina d'anni e oggi nel nuovo locale, è quella di dare consapevolezza. Se non riesci a dare l'idea di ciò che versi nel bicchiere non cresci neanche come fornitore - dice - Le persone recepiscono bene il concetto di 'naturale', ad esempio, anche se le generazioni che per cinquant'anni hanno bevuto vini praticamente 'chimici' rimangono ancora scettiche".

Sulle etichette del vino ancora oggi non si trovano gli ingredienti. Proprio per questo "il concetto di naturale, un percorso che parte dall'uva e dalla natura che la circonda, dovrebbe essere compreso meglio. Naturale significa biodinamica, significa conoscere il proprio territorio. Lievitazioni e fermentazioni naturali, temperature meno controllate, assenza di disacidificazione, tannini non aggiunti, zolfo e rame ma solo in vigna e non sempre, qualche

volta anidride solforosa aggiunta. Il vino di qualità è questo”.

“Il vino è anche legato ai miei affetti – racconta Pierluigi – Con il vino ho conosciuto mia moglie ad esempio. Proprio qui al Boss, lei, studentessa universitaria fuori sede, mi chiese un bicchiere di vino. E io, da buon provocatore, le chiesi quale vino avrebbe preferito. E così un Morellino di Scansano segnò l’inizio di una grande storia d’amore”.

“Il vino che mi ha cambiato la vita, invece, è quello del contadino **Angiolino Maule** con il suo Pico che segna il mio ingresso nel mondo del naturale, anche se già all’epoca degustavo i vini della cantina vinicola abruzzese Pepe. C’è anche un vino che mi ha fatto piangere, il Vega Unico Sicilia del ’61. In compagnia di un gruppo di amici e dopo aver degustato una serie di vini in un percorso di conoscenza, di piacere e anche goliardia, assaggiare il Vega Unico fu emozionante, da lacrime agli occhi”.

Una curiosità della grande famiglia del Boss, in casa si beve solo acqua.