

# L'enologo del Vaticano

di Katrin Walter

Giovanni Russo è una persona piuttosto riservata ma aperta e decisamente cordiale, ascolta con pazienza e, così, fa sentire ad ogni ospite che è il benvenuto. Sinceramente, lui preferirebbe che non si parlasse tanto di lui, però, sono riuscita lo stesso a strappargli qualche particolare.



["I vini per la Santa Messa, i vini per il Vaticano, li faccio tutti io!"](#) dice l'oggi 78enne pure con un certo orgoglio nella voce, e ammette di aver raggiunto, come unico enologo autorizzato dal Vaticano per il vino del Papa, con questa responsabilità per la genuinità e la qualità dei suoi prodotti, un riconoscimento particolare delle sue prestazioni e la vetta della sua carriera professionale. Filosofando un po', aggiunge: ["Nella vita occorre che uno abbia professionalità, onestà, correttezza e un pizzico di fortuna. Posso dire che ho avuto un po' di tutto. Ho sempre lavorato con estrema correttezza e onestà e quindi sono stato premiato dal punto di vista economico, dal punto di vista morale e professionale."](#)

Una delle ultime 6 bottiglie di questo vino, che era stato destinato a Sua Santità Giovanni Paolo II. (Foto: Katrin Walter)

Dopotutto, è forse il winemaker con la più grande responsabilità del mondo: il Vino Benedetto della Messa non può, infatti, essere un vino "comune", non un vino, quindi, che si possa comprare semplicemente al supermercato o in una enoteca. Deve essere biologicamente attivo e vivo e non deve aver subito alcun trattamento chimico né in vigna né in cantina e nemmeno i solfiti gli possono essere addizionati. Per questo vino sono utilizzate uve, sempre e solo bianche, provenienti da aziende diverse. Per lo più si tratta di Procanico, Malvasia e Rossetto, i vitigni del vino DOC Est!Est!!Est!!! di Montefiascone, anche per via della loro vicinanza a Roma. Le altre aree di provenienza si possono immaginare se si guarda alle uve indicate in etichetta: Pignoletto e Greco, per esempio.

La sua ottima reputazione è certificata da un semplice scritto del 1996 e ogni singola fornitura di vino al Vaticano, per piccola che sia, deve essere accompagnata da lui personalmente. Unicamente tramite lui viene ordinato il Vino da Santa Messa: circa 2.000 litri all'anno solo per la Basilica di San Pietro, in bottiglioni da 1,5 litri per le liturgie eucaristiche celebrate dai sacerdoti. Il vino per i Vescovi, i Cardinali e il Papa è imbottigliato in confezioni più piccole e prodotto (dal 1998) con un procedimento segreto ancora più speciale inventato

dal Professor Giovanni Russo: passiti speciali che – se lo si desidera – possono essere aromatizzati con l'aroma preferito del singolo destinatario. Questo è possibile, anche stante il vincolo assoluto di purezza per il vino da Santa Messa, qualora si tratti di aromi naturali che vengono aggiunti unicamente durante il processo di fermentazione. Il Professore rivela il suo metodo speciale di preparazione del vino da Messa solo all'interno di ambienti ecclesiastici e, a tal fine, viaggia per tutto il mondo.



Professor Giovanni Russo nella sua enoteca dei vini d'epoca (Foto: Katrin Walter)

Non solo è puro e genuino questo vino, possiede anche un gusto squisitissimo che gli viene dalla cura e dalla durata della sua preparazione. Dal 1998, poi, vi si aggiunge una leggera aromatizzazione secondo le preferenze di coloro ai quali è destinato il vino da Messa e il cui nome è riportato sull'etichetta. Non fa meraviglia, perciò, che “la regina dei fiori”, la rosa, - un importante simbolo cristiano fin dai tempi del Medioevo a seguito della venerazione per Maria (a Maria sono attribuiti appellativi come “rosa senza spine” o “la più bella rosa tra le donne”) - sia diventata l'essenza speciale per Sua Santità Giovanni Paolo II. Il vino da Messa per questo Pontefice veneratore della Madonna, un Pignoletto Passito, veniva, perciò, nobilitato con la fragranza e il gusto dei petali di una rosa profumata, di colore rosa, che veniva coltivata appositamente in un roseto speciale solo per Sua Santità.

Questo studioso accademico di scienze naturali, con 55 anni di esperienza professionale nell'insegnamento e nella ricerca, è estremamente agile e versatile. Per esempio iniziò 35 anni fa, insieme a sua moglie, a tradurre dal latino in italiano le ricette della scuola salernitana; ogni anno estrae circa 700 essenze da frutti, fiori, erbe, spezie; scrive poesie ed è proprietario di una raccolta di vini d'epoca che va dal 1840 fino ai giorni nostri. Vi sono rappresentate tutte le maggiori annate di tutto il mondo, tutti i grandi Château francesi, il vino della Mosella, della regione del Reno e, naturalmente, dell'Italia. Oltre alle annate d'eccezione, vi si trovano anche vini con un'etichetta particolare oppure con qualche storia stravagante. [“Qui c'è anche la storia d'Italia”](#) e mostra un vino del 1961 che [fu vinificato da tutti i 380 vitigni autoctoni del paese insieme e presentato come “Vino pazzo” in occasione delle celebrazioni per il Centenario dell'Unità d'Italia.](#)