

Barolo

SUA MAESTÀ

Sembrava ormai un mito polveroso, dopo i fasti del secolo scorso, soppiantato da vini spinti soprattutto dalla moda. Ma quando vai a scorrere le classifiche internazionali del bere... ebbene, il re è sempre lui

di ENRICO MARTINO



Il castello Falletti a Barolo, risalente al X secolo e acquisito nel 1250 dalla famiglia di banchieri di cui porta il nome. A metà Ottocento, Giulia Falletti di Barolo (1785-1864) vi si intratteneva con ospiti come Silvio Pellico. La marchesa, nata Juliette Colbeni, aveva sposato nel 1806 Carlo Tancredi Falletti di Barolo. Oggi il maniero ospita l'enoteca regionale e il Museo del vino.



I mito circumnaviga i crinali delle colline, con lunghi filari di vitigni che coprono un labirinto di lingue di terra delimitato dal Tanaro e dalla Bormida a sud di Alba.

Uva nebbiolo che dopo almeno tre anni nelle cantine, due nelle botti e uno in vetro, si trasforma nel re barolo, nume tutelare delle Langhe dai tempi di Cavour, che prima di cambiare i connotati politici della penisola italiana aveva contribuito a svecchiare questo vitigno autoctono presente in Piemonte da molti secoli. Protagonista di questa storia di successo è in realtà Giulia Falletti, ultima marchesa di Barolo, che a metà dell'Ottocento aveva creato quel "suo nuovo vino", come lo aveva definito Carlo Alberto, il quale era stato conquistato da una spettacolare operazione di marketing: l'invio al Palazzo Reale di Torino di 325 botti da trasporto su carro, una per ogni giorno dell'anno esclusi i 40 di quaresima, come richiedeva il noto rigore religioso della nobildonna.



Da allora il "vino dei re" - ambasciatore del Piemonte dei Savoia nelle corti europee - ha come patria indiscussa le Langhe, nonostante i numerosi tentativi di trapiantare altrove il nebbiolo, e la sua marcia si è fatta inarrestabile. Oggi il barolo, Doc dal 1966 e Docg dal 1980, non supera il 4 per cento della produzione regionale, ma ne rappresenta l'eccellenza, con un 65 per cento di prodotto esportato e un'ottima classificazione nelle più prestigiose graduatorie internazionali.

«Fra il 1995 e il 2000 i *buyer* di tutto il mondo compravano a scatola chiusa qualsiasi barolo, e a qualsiasi prezzo. Erano anni di follia. Ultimamente c'è stata solo una leggera discesa del prezzo medio, però l'inventurato non ha superato il 10 per cento dei dodici milioni di bottiglie potenziali», spiega Mauro Daniele, enologo di lungo corso e consulente di molte aziende, che conosce bene i segreti di queste colline. «Il barolo ha una marcia in più perché nasce dal monovitigno del nebbiolo, che ha una capacità incredibile di evolvere. Normalmente un vino è grande perché mantiene per un certo numero di anni la stessa identità, il barolo, insieme con pochissimi altri, ha invece un *bouquet* complesso in grado di svilupparsi nel tempo senza perdere le caratteristiche organolettiche. Ogni stagione trovi qualcosa di diverso: è capace di sorprenderti e negli abbinamenti giusti diventa superlativo, per questo ha un legame quasi simbiotico con il cibo delle Langhe. Una bottiglia del 2008 funziona bene con un carrè di agnello, ma una di 25-30 anni non ha più bisogno di sapori decisi e può addirittura diventare un vino da meditazione».

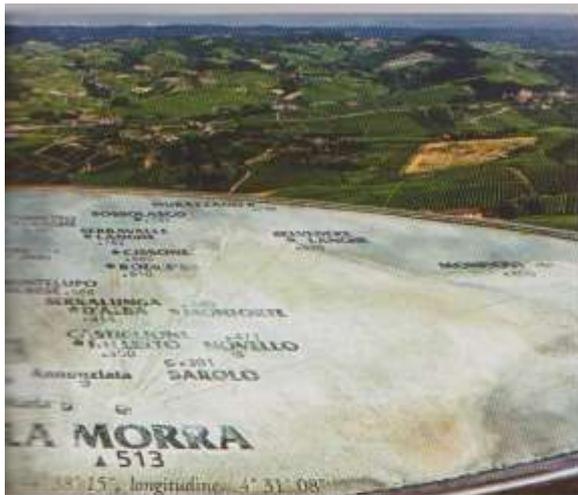
Le Langhe del barolo sono tante quante le colline, ognuna con il suo cru. Condividono l'orientamento



Foto: Langhe/Alba - Foto: Sipa



Foto: Sipa



Da piazza Castello a La Morra, belvedere proteso sulle Langhe, la vista spazia sui vigneti e sui borghi (indicati nella placca), fra cui gli 11 comuni del barolo: La Morra, Cherasco, Roddi, Verduno, Grinzane, Diano d'Alba, Serralunga, Monforte, Castiglione Falletto, Novello e Barolo. Qui c'è l'Osteria Barolando (sotto). Nell'altra pagina, un ritratto di Cavour.



Hit parade

Nella più recente enciclopedia dedicata ai vini di tutto il mondo, redatta da Luca Gardini, campione del mondo dei sommelier per il 2010, con la collaborazione di altri esperti, è indicata anche una classifica dei 100 migliori vini del pianeta.

Gli italiani in classifica sono 21.

Ebbene, fra loro i primi (25esimo e 33esimo)

sono due barolo: il Monfortino Riserva 2002 di Giacomo Conterno e il Barolo 2006 di Bartolo Mascarello. Altri barolo sono al 50esimo e 88esimo posto. Fra i magnifici cento si contano anche due barbaresco e un nebbiolo.

Ovviamente in lista ci sono altre grandi bottiglie italiane: tre di brunello e, con una etichetta per ciascuno, sangiovese, grumello, amarone, malvasia di Bosa, marsala, vitovska, merlot, vernaccia. Fra le "bollicine" un Ferrari Riserva 1983 e un Moscato d'Asti 2005 Ca' d'Gal. Più un Caberlot (cabernet + merlot) di Toscana, podere Carnasciale.

Per saperne di più:

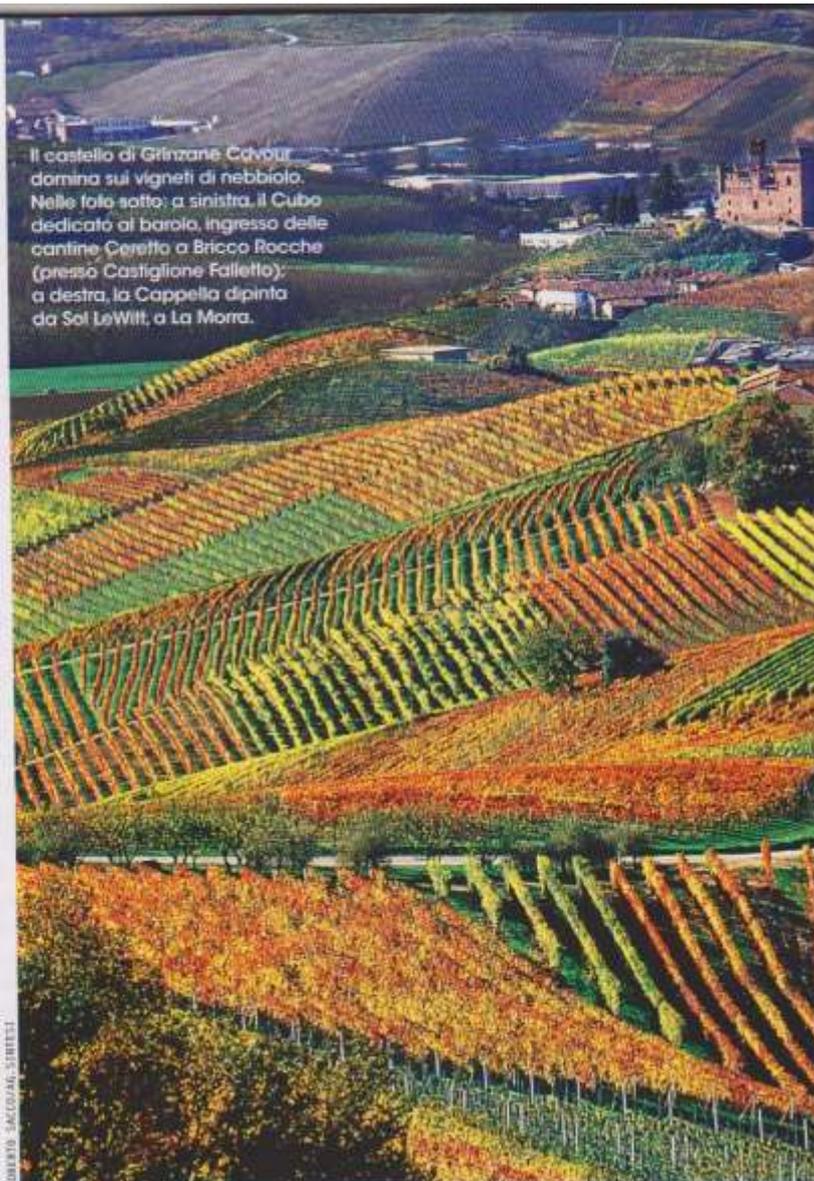
- "Enciclopedia del Vino" di Luca Gardini con Pierluigi Gorgoni, Andrea Grignaffini e Marco Pozzali, Dalai editore, febbraio 2012, 35 euro.



Figlio del nebbiolo

Alla base del vino barolo (come del barbaresco e del carema, prodotto in provincia di Torino) c'è unicamente il vitigno nebbiolo. Si tratta di una pianta già citata alla fine del XIII secolo per la sua presenza in Piemonte. È l'uva rossa italiana più pregiata.

- Insieme con altre uve, il vitigno nebbiolo dà vita a molti altri vini – dal ghemme al gattinara – prodotti anche al di fuori del Piemonte (basti ricordare lo sfursat valtellinese).
- Le viti del nebbiolo germogliano nella prima decade di aprile, la fioritura è ai primi di giugno, la maturazione completa abbastanza tardiva, cioè dopo la seconda decade di ottobre, quando gli acini si ricoprono di abbondante pruina, una sorta di cera prodotta dalle cellule superficiali delle bucce.
- Secondo i disciplinari i vigneti di "nebbiolo da barolo" devono trovarsi unicamente in collina, fra i 170 e i 540 metri di altitudine, mai sul versante nord. Mediamente la resa è di 8 tonnellate d'uva per ettaro e l'uva deve avere un titolo alcolometrico minimo di 12,5 gradi, che diventano almeno 13 gradi nel vino.

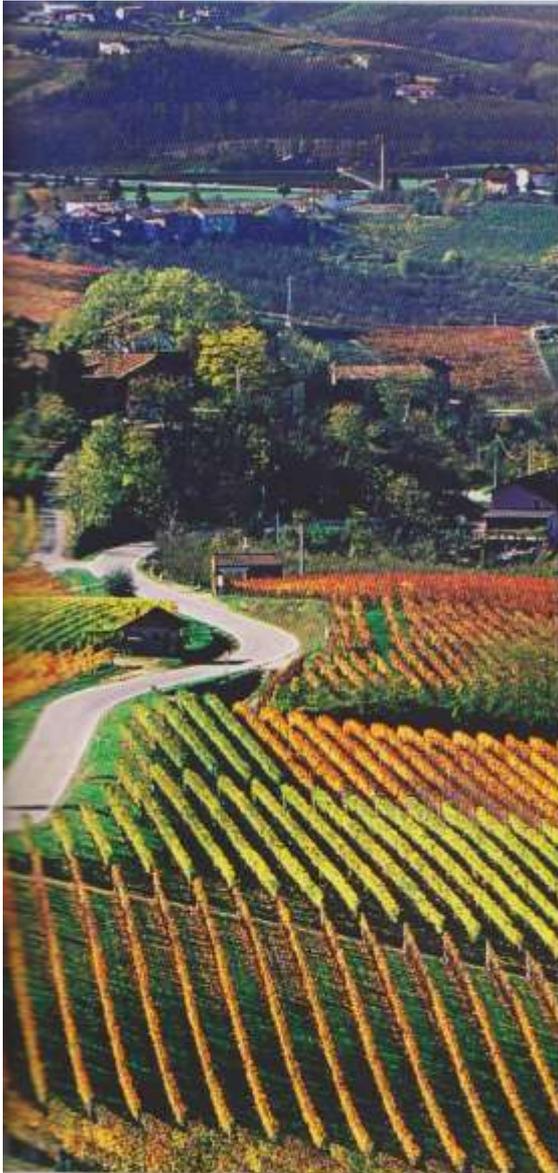


Il castello di Grinzane Cavour domina sui vigneti di nebbiolo. Nelle foto sotto: a sinistra, il Cubo dedicato al barolo, ingresso delle cantine Ceretto a Bracco Rocche (presso Castiglione Falletto); a destra, la Cappella dipinta da Sol LeWitt, a La Morra.



ROBERTO SACCO/AL SIBRETTI

GIORGIO MACCI



su dieci, attenuando però le differenze fra i cru, che dipendono dal microclima e dalla composizione del suolo. All'interno di un'area a forma di mela che comprende undici comuni, a nord-est (La Morra, Barolo e Verduno) i vini sono tradizionalmente più morbidi e fruttati, mentre a sud-ovest (Serralunga e Monforte) sono più "muscolosi" e strutturati. Differenze frutto di una geologia che quasi 70 milioni di anni fa ha dato origine a un terreno cosiddetto "argilloso tortoniano" e caratterizzato da strati di marne e sabbie, che creano colline biancheggianti con pendii dolci favorevoli alla coltivazione della vite.

Più che argille e sabbie, a unificare il territorio sono i *langhet*, i langaroli, coriacea razza di contadini ferocemente attaccati alle proprie alture, resi famosi da Cesare Pavese e Beppe Fenoglio. Oggi che il loro suolo non è più povero e avaro, e il barolo lo "fanno" fisicamente soprattutto romeni e macedoni, i *langhet* sono ancora lì a occuparsi con cura maniacale delle vigne. Un centinaio di loro ha deciso di unire gli sforzi perché «la promozione, che non c'è, va creata», come proclama Nicola Argamante, presidente della Strada del Barolo e *langhet* per vocazione, lui che è nato a Francoforte. «Fra noi ci sono piccoli e grandi imprenditori legati da una visione comune: valorizzare l'area e il turismo del vino, che per le cantine è sempre più importante, consolidare i mercati tradizionali e aprirne di nuovi, soprattutto in Europa ma anche in Asia. Negli ultimi vent'anni la provincia di Cuneo è stata l'unica in Piemonte a crescere economicamente: eravamo la terza dopo Asti e Alessandria, adesso siamo la prima. Grazie anche al lavoro di giovani produttori che negli anni Ottanta hanno fatto il salto di qualità svecchiando il barolo, fino al riconoscimento mondiale del 1986 con una copertina della rivista americana *Wine Spectator*, la bibbia mondiale del vino».

Su quella cover c'erano due personaggi. Bruno e Marcello Ceretto, che da allora sono per tutti i "barolo brothers". «Mio padre Bruno e mio zio Marcello hanno iniziato a comprare terreni dei cru più famosi per avere il controllo di tutta la filiera», spiega Roberta Ceretto. «Ma il barolo deve anche essere raccontato e allora, per svecchiare il concetto di degustazione, abbiamo trovato la nostra strada fra architettura e arte». Dietro di lei il sole inonda di luce l'Acino, un'avveniristica struttura in etfe (etilene tetrafluoroetilene, un polimero soffice e traspirante utilizzato per gli impianti sportivi) che avvolge con i profumi e i colori delle vigne la sala assaggi. L'Acino ha anche un fratello maggiore, il Cubo, che dalla sommità del Bricco Rocche sembra pronto per rotolare lungo i pendii coperti di vigneti a Castiglione Falletto. In questo senso l'operazione più famosa dei "barolo brothers" è una cappella dalle tonalità messicane,

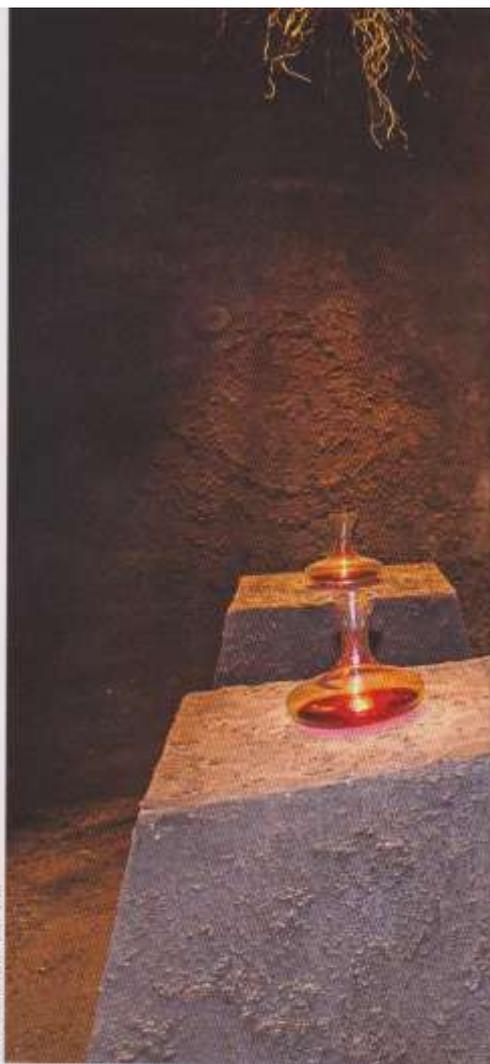
delle vigne, obbligatoriamente esposte a sud. «Le caratteristiche di ogni annata e la mano di ciascun produttore hanno influenza», continua Daniele. «Anche perché il nebbiolo non ammette errori e se sbagli la potatura non produce un grappolo. Così negli ultimi vent'anni l'attenzione alle diverse fasi della produzione si è affinata e sono sparite le botti tradizionali che determinavamo pesantemente il gusto, anche se nessuno lo considerava un difetto: il barolo era quello. Poi, con l'arrivo delle *barrique*, abbiamo scoperto che il sapore poteva essere diverso, ma abbiamo esagerato. Solo ora abbiamo un equilibrio fra piccole e grandi botti. Il risultato è un vino che può durare quarant'anni, tutti perfetti, mentre degli ottanta di un tempo solo dieci erano buoni».

L'innalzamento della temperatura ha aumentato la media delle annate buone, passate da tre a sette

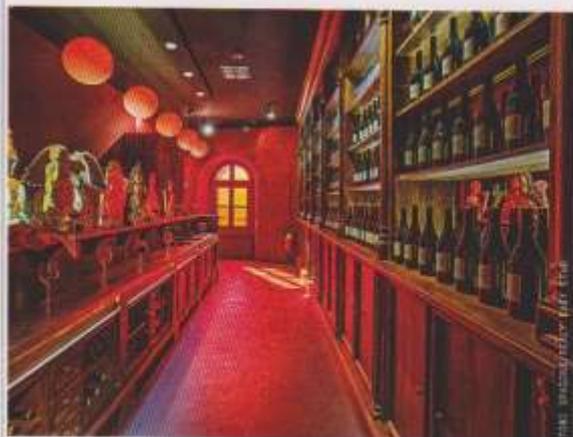
decorata internamente dall'artista inglese David Tremlett (in cambio di una bottiglia di barolo per ogni settimana dell'anno, per tutta la vita) e dipinta esternamente dall'americano Sol LeWitt. Oggi quella chiesina a La Morra è un simbolo delle Langhe.

Il barolo della casa è prodotto sulla collina Cannubi. «O meglio, un pezzetto della collina in cui è messa a dimora la nostra vigna del cuore, perché lì la marchesa Giulia Falletti ha creato il mito di questo vino», racconta Roberta. L'importanza di chiamarsi Cannubi – commentano ironicamente i locali – ha prodotto persino una vertenza di alcune case produttrici, appoggiate dal comune di Barolo, contro altre aziende per il diritto a utilizzare il nome di quei 43 ettari che possono arrivare a costare 500mila euro l'uno. E, d'altra parte, un Barolo Cannubi San Lorenzo-Ravera 2006 s'è piazzato al 50esimo posto nella classifica mondiale dei vini, che sono milioni.

Una delle conseguenze del successo del vitigno nebbiolo, con cui si produce anche il barbaresco, è stato il raddoppio delle superfici coltivate. «Hanno piantato vigne persino sulle rive, negli avvallamenti dei torrenti e nei boschi», sospira il dottor Giulio Perin, farmacista di Monforte e soprattutto esperto produttore di barolo chinato. «Però è ormai raro trovare qualcuno che non faccia un buon vino, anche se difficilmente un barolo di oggi fra cinquant'anni avrà il sapore che ha ora uno del 1958. Sorseggiare il nettare di una vecchia bottiglia in una fresca sera d'autunno, con la nebbiolina e il profumo del tartufo intorno, fa venire la pelle d'oca». Come alcuni allestimenti del WiMu, il nuovo Museo del Vino, a Barolo, che ha ridato vita alla dimora della marchesa Giulia mischiando divinità indù e del panteon greco-romano con il Gesù Cristo delle *Nozze di Cana* e un Cavour virtuale che declama le virtù del barolo.



TINI STADONI/FRATTA EAST 1284



TINI STADONI/FRATTA EAST 1284



TINI STADONI/FRATTA EAST 1284



Allestimenti al WiMu
 (Museo del vino). Sopra,
 "Le radici della vita"
 mostra come tipi diversi
 di terreno (calcarea,
 argilloso ecc.) diano
 al barolo colori e profumi
 ben distinti. Qui a lato:
 "Lo schermo divino",
 un piccolo cinema in cui
 sono proiettate le scene
 con il calice protagonista.
 Nell'altra pagina: "Il bar
 delle divinità", in cui
 gli dèi indù "brindano"
 con quelli greco-romani,
 e "Invito al banchetto",
 con sagome di paesani
 che fanno girare la voce:
 al castello si prepara
 un pranzo da favola.