

LA STAMPA

La storia

ROBERTO FIORI
NEIVE (Cuneo)

Austero, elegante, leggero. Pochi produttori assomigliano ai loro vini come Bruno Giacosa al Barolo e al Barbaresco. Ottantatré anni, rare parole e rarissimi viaggi, Giacosa più che un patriarca è un sigillo di Langa, una garanzia di qualità assoluta, una memoria storica di vigneti e posizioni che da sola varrebbe la tanto attesa tutela Unesco a patrimonio dell'umanità.

«Un artigiano che è diventato nel tempo un punto di riferimento per gli altri produttori vitivinicoli. Un produttore di grandi vini da più di sessant'anni, che ha legato il suo nome alla grande stagione della valorizzazione e della rinascita dell'enologia italiana». Con queste motivazioni l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo ha deciso di conferire a Bruno Giacosa una laurea Honoris Causa: la cerimonia si terrà martedì alle 10 al Teatro Sociale Busca di Alba, alla

Il re del Barolo “È il naso a svelare i segreti di un vino”



Il produttore Bruno Giacosa

presenza del rettore Piercarlo Grimaldi e del presidente dell'Università, Carlo Petrini.

Come gli occhi per il regista o la mano per il pittore, è il suo insuperabile naso ad aver fatto la differenza. «Sono nato nel 1929 e i primi profumi che ho sentito sono stati quelli del latte di mia mamma e del vino

di mio nonno, che veniva da una famiglia di ristoratori presente a Neive da sempre, tanto che avevano preparato il pranzo per Cavour quando era venuto a inaugurare la ferrovia» è il suo ricordo.

Le prime esperienze a caccia di uve nelle cascine di Langa risalgono al 1945, a fianco del padre. «Fin da ragazzo, ho capito che facendo attenzione agli aromi che escono già dal mosto in fermen-

tazione e poi dal vino si possono capire quasi tutte le cose che servono. Ho imparato, cioè, a usare il mio naso come mezzo per giudicare se un vino era pulito o sporco, se era in grado in invecchiare bene, se aveva abbastanza sfumature o se non si sarebbe mai aperto bene, se poteva merita-

re una sua etichetta apposita o se era preferibile mescolarlo con altre partite, se facevo bene a tenermelo per qualche anno in cantina prima di imbottigliarlo o se era meglio che lo vendessi a qualcun altro».

Ovviamente, c'è anche il palato, «ma posso garantire che il mio naso si è sbagliato raramente. E questa è una cosa che continuo a ripetere anche ai giovani: imparate a usare l'olfatto, che oggi molti pensano che non serva più a niente. E' con il naso che si capiscono le cose più importanti in un vino».

Il naso e la terra: «Perché in cantina c'è ben poco da inventare e, se le uve non sono sane, non si potrà mai creare una grande bottiglia. La mia idea di vino era allora, e lo è ancora oggi, piuttosto semplice: fare dei vini molto buoni nel modo più naturale

possibile». E' così che si creano etichette da leggenda come le «rosse» sinonimo delle Riserve Falletto, che custodiscono l'eccellenza della tradizione e del terroir e sanno svelare il loro fascino anche dopo trent'anni. Parola di Bruno Giacosa, laureato in Barolo e Barbaresco.

LAUREA HONORIS CAUSA

L'Università di Pollenzo premia Bruno Giacosa
83 anni di grandi successi