ODDERO

Civiltà del bere

CIVILTÀ DEL BERE – OTTOBRE 2019





NEBBIOLO NELLE LANGHE

Barolo e Barbaresco ieri, oggi e domani

In Piemonte il nettare di quest'uva è una goccia nel mare, ma è la più pregiata › Nascita, ascesa e gloria dei vini rossi simbolo del territorio › La valorizzazione dei cru › La disputa tra tradizionalisti e modernisti attraversa l'Atlantico

di **Cesare Pillon**

Maestoso, aristocratico e vellutato il Barolo, molto simile ma più alla mano, meno possente e più elegante il Barbaresco: ecco i due vini rossi che per complessità aromatica, ricchezza fenolica e potenziale longevità sono i più importanti fra tutti quelli che si ricavano dal **Nebbiolo**, una varietà indiscutibilmente superiore sotto il profilo genetico (è considerata la "regina delle uve nere"), ma così bizzarra ed esigente che perfino in **Piemonte**, la regione del mondo in cui ha trovato l'habitat più favorevole, i suoi impianti non superano il 10% della superficie vitata.

Differenza geologica e di stile

Più che dall'uomo, questa selezione è stata praticata dai territori; condizionato dall'ambiente in cui viene coltivato, il Nebbiolo fornisce risultati deludenti quand'è impiantato in zone inadatte. Per maturare perfettamente, il suo grappolo a forma piramidale con ala laterale preferisce i terreni collinari senza ristagni di umidità, con esposizione ben soleggiata fra i 200 e i 400 metri sul livello del mare.

Le terre del Barolo e del Barbaresco, che soddisfano più d'ogni altra le sue esigenze, sono situate nella parte sud-orientale del Piemonte, sulle colline strette e ripide che degradano dalla Liguria verso il fiume Tanaro: sembrano lingue, e difatti si chiamano **Langhe**.

Nel variegato anfiteatro collinare del Barolo, a ovest di Alba, si distinguono geologicamente due tipi di terreno: il **Tortoniano**, caratterizzato da marne bluastre, e l'**Elveziano**, in cui

IN APERTURA nelle colline di Barolo, a ovest di Alba (Cuneo), si distinguono due tipi di terreno: Tortoniano ed Elveziano, determinanti per le diverse caratteristiche dei vini © Oddero
A DESTRA tra i personaggi che si contendono le origini del Barolo vinificato in versione secca, Juliette Victurine Colbert de Mont Lèvrier e Camillo Benso di Cavour; gli impianti di Nebbiolo in Piemonte non superano il 10% della superficie vitata



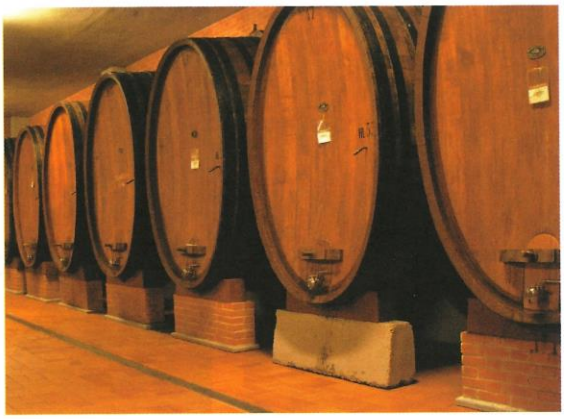




dominano depositi di conglomerati calcarei e sabbie, mentre a est di Alba i terreni del Barbaresco sono unicamente Tortoniani. È la diversità geologica che determina la differenza di stile dei due vini: più alcolici, strutturati e longevi i Barolo che nascono sui terreni Elveziani, ricchi di ferro, a Monforte, Castiglione Falletto e Serralunga; più profumati e di maturazione più rapida i Barbaresco, ma anche i Barolo che si producono a La Morra su terreni Tortoniani ricchi di magnesio e manganese.

Il Barolo alle origini

Il **Barolo**, che dei due vini è il primogenito, fu realizzato per la prima volta come lo si conosce adesso nella prima metà dell'Ottocento, ma esisteva già da più di un secolo: un carteggio commerciale testimonia che nel **1751** gli inglesi tentarono vanamente di importare dal Piemonte un vino che chiamavano "Barol".
Quel Barolo del 1700, però, era **dolce** e **aromatico** (perché stupirsi? Due secoli dopo si è scoperto che le uve di Nebbiolo hanno un contenuto aromatico non troppo diverso dal Moscato, che può esprimersi proprio fissandosi negli zuccheri). La grande svolta fu di vinificarlo **secco**, senza residui zuccherini. Secondo la versione più accreditata, a produrlo per prima in questo modo sarebbe stata **Giulia di Barolo**, cioè Juliette Victurine Colbert de Mont Lévrier, sposa di Carlo Tancredi dei marchesi Falletti di Barolo. Sarebbe stata lei a farlo conoscere a Carlo Alberto di Savoia, inviandogliene 325 botti di quasi 600 litri su altrettante "carrà" (una per ogni giorno dell'anno, salvo il periodo quaresimale: nata in Vandea, lei era religiosissima) e il re ne sarebbe rimasto talmente entusiasta da acquistare una tenuta a Verduno per produrlo lui stesso.





SOPRA Giacomo Conterno fece maturare così a lungo il Barolo nelle botti (nella foto quelle nella sua Cantina oggi), che al ritorno dalla Grande guerra si rese conto di aver creato il Monfortino, un Barolo Riserva di incredibile longevità

Altre versioni sostengono invece che lo storico evento ebbe luogo a **Pollenzo** nelle cantine reali dei Savoia piuttosto che nel castello di Grinzane di **Camillo Benso di Cavour**.
È possibile però che il processo di vinificazione del Barolo secco sia stato effettivamente messo a punto in tutte e tre queste aziende, gradualmente, ciascuna facendo tesoro dell'esperienza delle altre, anche perché a dirigerle con compiti tecnici vi si alternarono due personaggi: Louis Oudart, un abile vinificatore francese che prestò la sua consulenza alla marchesa Giulia di Barolo e (forse) a Camillo Benso, e il generale Paolo Francesco Staglieno, responsabile del Tenimento di Pollenzo e successivamente enologo di Cavour, autore di un manuale intitolato *Istruzione intorno al miglior metodo di fare e conservare i vini in Piemonte*.

Il vino dei re

Grazie ai personaggi coinvolti, il Barolo moderno è nato come "vino dei re". Però il re che ha lasciato l'impronta più duratura nella sua storia non fu Carlo Alberto ma Vittorio Emanuele II, che nel 1858 acquistò in località Fontanafredda di Serralunga d'Alba una tenuta di oltre 52 ettari, che l'anno dopo donò alla sua amante, Rosa Vercellana, detta la Bela Rôsin (che avrebbe poi sposato con matrimonio morganatico), nominandola contessa di Mirafiore e Fontanafredda. E in quella tenuta il figlio nato dalla loro relazione, il conte Emanuele Guerrieri, creò l'azienda vinicola Mirafiore che ancor oggi, col nome di **Fontanafredda**, è una delle più importanti delle Langhe.
Acquistata nel 1932 dal Monte dei Paschi di Siena, nel 2008 Fontanafredda è stata ceduta a una società di cui fa parte Oscar Farinetti, il vulcanico creatore di Eataly. Non è l'unica azienda storica del Barolo di cui Farinetti si è assicurato la gestione: di sua proprietà è anche la più antica in assoluto, quella che porta il nome di **Giacomo Borgogno**, fondata addirittura nel 1761.

Nato mentre si stava realizzando l'Unità d'Italia, il Barolo subì le conseguenze del trasferimento della capitale prima a Firenze (1865) e poi a Roma (1871), che allontanò dal Piemonte i reali, i nobili e gli uomini politici che fino a quel momento avevano avuto un ruolo determinante nella vitivinicoltura. Il fenomeno accelerò nella regione la disgregazione della grande proprietà fondiaria, ch'era iniziata nel 1700, e a cui avevano già contribuito nel 1850 le leggi con cui il ministro della giustizia Giuseppe Siccardi, eliminando i privilegi del clero, aveva provocato la vendita di molti terreni della Chiesa.

Dalla sua costola nasce il Barbaresco

Nel 1894, intanto, da una costola del Barolo era nato il **Barbaresco**. Fino ad allora sulle colline a est di Alba non si era sentito il bisogno di creare una nuova denominazione: il vino prodotto con uve di Nebbiolo veniva probabilmente imbottigliato come Barolo. Ma nelle colline a ovest di Alba si cominciava ad avvertire l'esigenza di tutelare il proprio vino dalle contraffazioni, esigenza che nel 1909 avrebbe spinto il Consorzio agrario a definirne i confini di produzione nella zona occidentale dell'Albese. Fu perciò che Domizio Cavazza, direttore della Regia Scuola enologica di Alba, intuendo come sarebbe andata a finire, fondò la **Cantina sociale del Barbaresco**, convincendo nove produttori a farne parte, e battezzò Barbaresco il loro vino. Un vino che aveva progettato con caratteristiche talmente azzeccate che sono le stesse in cui esso si riconosce ancor oggi: di alta qualità, ma meno tannico e meno possente del Barolo, però più elegante e di più facile bevibilità.

Il futuro è di chi vinifica le proprie uve

All'inizio del 1900 sia il Barolo che il Barbaresco dovettero fare i conti con il flagello della fillossera, che in Italia era ar-

rivata in ritardo, rispetto alla Francia, e impegnò i viticoltori ben oltre la Prima guerra mondiale nel reimpianto con viti innestate dei vigneti distrutti dal micidiale afide. Fu proprio in quel periodo, però, che nacque un Barolo fuori del comune. Il suo autore, **Giacomo Conterno**, un vignaiolo che aveva aperto a Monforte un'osteria con mescita del proprio vino, lo creò con le uve della vendemmia 1912 e lo mise in vendita nel 1920. Forse fu costretto ad affinarlo così a lungo: nel 1915 l'Italia entrò in guerra e lui fu richiamato alle armi. Comunque siano andate le cose, quando tornò dal Carso si rese conto di aver creato il **Monfortino**, un Barolo Riserva di longevità addirittura sconcertante.

Il periodo fra le due guerre consolidò il prestigio del Barolo, tant'è che nel 1927, quando fu emanato il Decreto sui vini tipici, con cui la delimitazione della zona di produzione diventava ufficiale, vivissime furono le critiche degli esclusi. A imbottigliare Barolo e Barbaresco con una propria etichetta, però, erano poche cantine che non avevano vigneti di proprietà: acquistavano le uve dai mediatori, che fungevano da intermediari con i vignaioli. Solo due di queste, entrambe di Alba, hanno saputo evolversi col mutare dei tempi e sono giunte ai nostri giorni con il proprio marchio: la **Pio Cesare** e la **Prunotto**. Ma solo la Pio Cesare, creata nel 1881, è ancora gestita da un discendente del fondatore, Pio Boffa, mentre la Prunotto, fondata nel 1923, è oggi di proprietà degli Antinori.

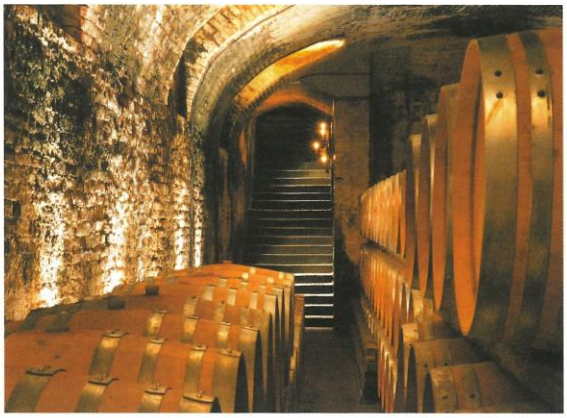
La Grande crisi del 1929

Qualche azienda agricola che vinificava in proprio, però, c'era già allora: oltre a Giacomo Conterno, che operava a Monforte, erano attivi a La Morra gli **Oddero** e a Barolo i **Rinaldi**, sia pure con un numero molto limitato di bottiglie. Eppure erano loro il futuro: furono infatti in grado di affrontare la Grande crisi, scoppiata nel 1929, che aveva fatto crollare le vendite di un prodotto di lusso come il Barolo, molto meglio degli imbottigliatori. "Mio padre decise di smettere di vendere il vino in bottiglia", raccontava Bruno Giacosa, uno dei personaggi che hanno contato di più nella storia di questo vino, "e si limitò a comprare uve che rivendeva direttamente oppure vinificava e vendeva poi il vino sfuso".

La Grande crisi travolse anche le due aziende storiche di grandi dimensioni che producevano Barolo con le uve delle loro vigne. Solo una di esse, la Mirafiore, fondata da Emanuele Guerrieri, che il Monte dei Paschi di Siena si aggiudicò all'asta fallimentare, restò intatta col nome di Fontanafredda, mentre le tenute dei Falletti, che alla morte della marchesa Giulia erano state conferite all'Opera Pia Barolo, furono progressivamente smembrate e cedute ai fattori e ai mezzadri che le conducevano.

La svolta del Barbaresco

Durante la Seconda guerra mondiale e nei primi anni del dopoguerra si verificò una crescente migrazione dalle campagne alle industrie delle città. **Angelo Gaja**, autore dei Barbaresco più famosi, racconta che fu la nonna, Clotilde Rey, a suggerire a suo padre, Giovanni, l'acquisto dei vigneti





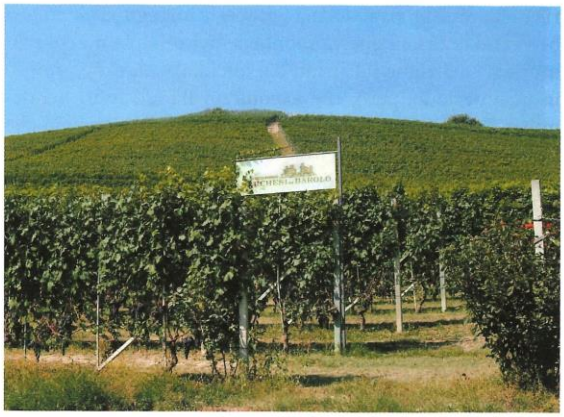


DALL'ALTO le cantine di Pio Cesare sono state costruite a fine Settecento sotto il centro storico di Alba; Prunotto, fondata nel 1923, è oggi di proprietà della famiglia Antinori; Oddero già vinificava a La Morra a inizio del secolo scorso

abbandonati dai proprietari in fuga dalla terra, che avevano lasciato le colline di Langa per inurbarsi a Torino e lavorare alla Fiat. Proprio per questo ha ribattezzato con il nome della nonna uno dei vigneti di più alta vocazione acquisiti allora, il Sorì Tildin, e il vino che se ne ricava.
A imprimere una svolta alla storia del Barbaresco è stato proprio lui: nel 1961, appena ricevuto dal padre il bastone di comando dell'impresa di famiglia, decise di trasformarla da Casa vinicola in azienda agricola, vinificando unicamente uve di proprietà e rinunciando quindi a produrre il Barolo, il vino più prestigioso delle Langhe. Per il Barbaresco era un momento di grande fervore: tre anni prima, nel 1958, il parroco don Fiorino Marengo, ispirandosi alla Cantina sociale fondata 64 anni prima da Cavazza, aveva creato l'azienda **Produttori del Barbaresco** riunendo 19 vignaioli con un obiettivo, "la qualifica e garanzia del Barbaresco" e quasi 110 ettari di vigneto a Nebbiolo, 1/7 della zona d'origine.

Occhio ai singoli vigneti

Il Barolo, intanto, faticava a ritrovare la strada della qualità che l'aveva reso famoso. **Bruno Giacosa**, che nel 1960 aveva fondato a Neive la propria azienda, raccontava che tante bottiglie il Barolo ce l'avevano solo scritto in etichetta. "Non c'erano ancora le Doc, arrivate nel 1963", spiegava, "e men che meno le Docg, che sono del 1980, per cui la produzione non era tenuta a rispettare molte regole e si continuava, addirittura, a sentir parlare di imbottigliatori locali che andavano nel Sud Italia a comprare partite di vini che venivano poi mescolate con il nostro Nebbiolo".
Era un imbottigliatore pure lui, ma produceva Barolo e Barbaresco memorabili vinificando con appassionato rigore le uve delle vigne più vocate, che conosceva una ad una. Fu Luigi Veronelli, profeta dei **cru**, a convincerlo che chi beveva i suoi vini aveva diritto di conoscere il nome del vigneto in cui era nato. E lui seguì quel suggerimento: il suo Barbaresco Asili e il suo Barolo Collina Rionda fecero il loro esordio nel 1967. Ma altri lo avevano preceduto: il primo era stato nel 1961 **Beppe Colla**, che alla Prunotto aveva prodotto un Barbaresco con il nome del vigneto, Montestefano. Lo aveva seguito Alfredo Currado, della **Vietti** di Castiglione Falletto, con il Barolo Rocche e il Barbaresco Masseria.
Nel 1965 **Renato Ratti**, nell'azienda che ha appena creato nell'antica Abbazia dell'Annunziata, a La Morra, vinifica il Barolo Marcenasco. Sarà lui, una quindicina d'anno dopo, realizzando la carta delle sottozone storiche del Barolo e del Barbaresco, a dare un'impronta scientifica al fenomeno. Si era sviluppata infatti un'autentica rivoluzione: i due vini erano sempre stati ricavati dalle uve di diversi vigneti, nella convinzione di sommarne le caratteristiche positive, ma anche perché gli imbottigliatori non avevano alcun interesse a valorizzare terreni che non possedevano. Non tutti, però: i fratelli **Bruno** e **Marcello Ceretto** cominciano negli anni '60 ad acquistare terreni ad altissima vocazione e vi edificano le loro cantine, Bricco Asili a Barbaresco e Bricco Rocche a Castiglione Falletto. E **Aldo Conterno**, figlio del creatore del Monfortino, si separa dal fratello Giovanni, che conduce







DALL'ALTO il successo dei vini da singolo vigneto porta i produttori a valorizzare i propri cru. Qui le immagini del vigneto Cannubi di Marchesi di Barolo, Martinenga di Marchesi di Gresy e Rabajà (Barbaresco) di Bruno Rocca

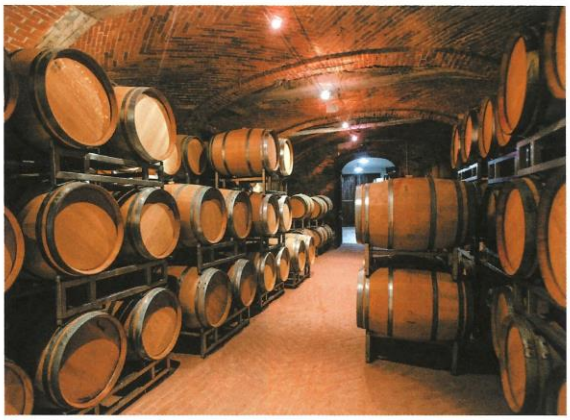
l'azienda di famiglia, e si impegna nella valorizzazione della zona di Bussia, a Monforte, rendendo famose le vigne Cicala, Colonnello e Romirasco.

Il tesoro dei premier cru

Il successo dei vini di vigneto singolo induce da allora molti vignaioli, resisi conto di possedere un cru, a vinificarne le uve in proprio anziché venderle ai mediatori o conferirle a una Cantina sociale. Enrico Scavino, oggi famoso in tutto il mondo, ha impresso una svolta decisiva all'azienda di famiglia, la **Paolo Scavino**, vinificando in selezione il Bric del Fiasc di Castiglione Falletto. La famiglia **Massolino**, che a Serralunga d'Alba possiede vigneti privilegiati anche in Margheria e in Parafada, ha spiccato il volo con il Barolo Vigna Rionda. Ovviamente chi possiede le vigne dell'Opera Pia che furono di Giulia Falletti, come la famiglia Abbona titolare della **Marchesi di Barolo**, non si tira indietro e gioca le sue carte migliori con i Barolo Cannubi e Sarmassa.
Nel 1973, a Barbaresco, il marchese **Alberto di Gresy** decide di non vendere più le uve delle tenute Cisa Asinari, ma di vinificarle in proprio: il suo vigneto, Martinenga, è un autentico premier cru, tant'è che il prezzo spuntato dalle sue uve è sempre stato il punto di riferimento massimo, sul mercato di Alba. E ancora a Barbaresco, nel 1978, **Bruno Rocca**, alla morte del padre, lascia l'ufficio marketing dell'industria dolciaria Ferrero, dove ha lavorato per 17 anni, per gestire il vigneto di famiglia: è certo di farcela perché ha 2 ettari nel cuore di Rabajà.

I Barolo boys

Negli anni Ottanta, tuttavia, soprattutto fra i vignaioli più giovani, si diffonde la sensazione che Barolo e Barbaresco non godano nel mondo del prestigio che meritano, mentre i Supertuscan stanno avendo un successo strepitoso. Si sospetta che ciò dipenda dal fatto che nelle Langhe vinificazione e affinamento dei vini sono ancora quelli codificati da Staglieno e Oudart, mentre in Toscana sono stati adeguati per soddisfare il gusto internazionale. Animato da questa convinzione, un giovane produttore di La Morra, **Elio Altare**, nell'estate del 1983 distrugge con la motosega le vecchie botti dell'azienda di famiglia, per sostituirle con le barrique. È un gesto simbolico per sostenere che bisogna rendere il Barolo più morbido usando la piccola botte di rovere francese, ma anche abbreviando i tempi di macerazione delle bucce durante la fermentazione. Sono d'accordo con lui personaggi di rilievo come **Domenico Clerico**, che a Monforte sta mettendosi in luce con l'eleganza del suo Barolo Ciabot Mentin Ginestra, e **Luciano Sandrone**, che con il Barolo Cannubi Boschis otterrà alle aste prezzi da capogiro. Ci sono però produttori di storico prestigio, come **Bartolo Mascarello** e **Giuseppe Rinaldi**, che non si limitano a contestare l'uso della barrique ma si sono sempre rifiutati di produrre Barolo di singolo vigneto. Sostenuti da un importatore italo-americano, Marc De Grazia, nel 1990 Altare e il piccolo gruppo che si è raccolto intorno a lui attirano l'attenzione del *New York Times*, che li definisce **Barolo boys**.





DALL'ALTO le barrique di Elio Altare, che sostiene l'uso della botte piccola per "ammorbidire" il Barolo; antiche bottiglie di Bartolo Mascarello, tra i contestatori di questa moderna filosofia produttiva

Curiosamente, la polemica dei tradizionalisti accende la curiosità intorno al Barolo, anziché penalizzarlo.

Il territorio in quantità e in valore

È a questa storia e a questi personaggi che i due grandi vini debbono il crescente successo degli ultimi 30 anni che ha fatto delle Langhe una terra fortunata, dove il valore di 1 ettaro di vigneto è arrivato a 2 milioni e mezzo di euro, anche perché a comprarli sono spesso investitori esteri, e dove la presenza dei turisti è in costante aumento, alimentata dal riconoscimento dell'Unesco come Patrimonio dell'umanità. Da una superficie vitata di **2.149 ettari** si ricavano oltre **14 milioni di bottiglie** di **Barolo**, da **763 ettari 4.700.000** di **Barbaresco**. Forse troppe, lascia intuire Matteo Ascheri, presidente del Consorzio di tutela, che ha un piano per ridurre i 5 e più milioni di bottiglie vendute ogni anno a basso prezzo attraverso la grande distribuzione organizzata. È un problema, certo, ma quanti vini vorrebbero averlo?