

Gourmet

# Barolo e Barbaresco i grandi figli dell'uva della nebbia

Il Nebbiolo è il nobile progenitore di celebri vini del Piemonte, della Valtellina e della Valle d'Aosta.

**M**atura tardi, a metà ottobre, quando le prime nebbie stendono i loro densi vapori sui filari di vite e la brina colora d'argento gli acini viola. Parliamo del nebbiolo, una delle uve simbolo della viticoltura italiana, nobile progenitore dei grandi rossi piemontesi (Nebbiolo, Barolo, Barbaresco, Ghemme) e di una schiera d'altri vini a cui concorre sotto "mentite spoglie": con il nome di Spanna nel Gattinara, di Chiavennasca in Valtellina, di Picoutener in Valle d'Aosta mentre sulla sponda lombarda del lago Maggiore partecipa alla rinascenza enologia dei Ronchi Varesini Igt a Sesto Calende, Angera e Ranco. Insomma, cambiano i nomi e i dialetti ma il vitigno è sempre lo stesso, il nebbiolo.

Cultivato nelle Langhe e nel Roero in provincia di Cuneo, il nebbiolo è una varietà d'uva prestigiosa, aristocratica e delicata. E' la prima a germogliare e l'ultima a perdere le foglie, un ciclo vegetativo lungo che la espone alle situazioni altalenanti del clima, sia per le gelate primaverili sia per le piogge autunnali. Esige le posizioni più esposte al sole del mezzogiorno, con il drenaggio migliore e il terreno più vocato.

**Dal vitigno Nebbiolo derivano Barolo, Barbaresco, Ghemme, Spanna Chiavennasca, Picoutener e ora anche Ronchi Varesini.**

## IL RE E LA BELLA ROSIN

In Piemonte le strade del vino serpeggiano tra rocche e castelli, raccontano le storie dei re di Casa Savoia e le memorie del Risorgimento. A Grinzane, Camillo Benso conte di Cavour fu sindaco dal 1832 al 1849 e oggi il maniero è sede dell'Enoteca regionale piemontese che espone i vini e le grappe selezionati dai maestri assaggiatori dell'Ordine dei cavalieri del tartufo e dei vini d'Alba.

Nella rocca di Barolo Silvio Pellico transitò reduce dallo Spielberg e nella Casa E. Mirafiore & Fontanafredda si conservano le botti di Barolo di Vittorio Emanuele II, il re dongiovanni che amareggiava con la bella Rosin, al secolo Rosa Vercellana, poi Contessa di Mirafiori e sua moglie morganatica.

Che dire delle suggestioni letterarie che emanano da questi colli ricoperti di vigneti? Vittorio Alfieri, Beppe Fenoglio, Cesare Pavese. La sua casa natale a

**Gli intrecci storici con la casata Savoia e con Camillo Benso conte di Cavour.**

Santo Stefano Belbo riporta alla mente i bellissimi versi: *"... poi veniva la stagione che in mezzo alle albere di Belbo e sui pianori dei bricchi rintonavano fucilate già di buon ora e Cirino cominciava a dire che aveva visto la lepre scappare in un solco...."*.

**All'esposizione mondiale di Vienna nel 1873 il Barolo raccolse una messe di medaglie e il mondo intero imparò a conoscerlo.**

Verduno, Grinzane Cavour, Diano d'Alba, Cherasco e Roddi. Il tipo normale invecchia tre anni e due mesi di cui almeno due in botti di rovere e cinque anni la Riserva. Il vino è rosso granato carico con riflessi aranciati, profumo intenso con note di viola e vaniglia, sapore ampio. In cantina può invecchiare per vent'anni con bottiglia orizzontale. Si serva in

tavola a temperatura ambiente, stappando la bottiglie alcune ore prima. Si abbina con arrostiti, selvaggina in salmi e formaggi stagionati.

Forse penalizzato da un minor numero di sponsor di sangue blu rispetto al blasonato "cugino" (tra i produttori c'era anche il re Carlo Alberto di Savoia nelle tenute di Verduno, Roddi, Santa Vittoria e Pollenzo), il Barbaresco è un altro grande figlio del nebbiolo. Nasce ufficialmente nel 1894 quando l'enologo Domizio Cavazza, primo direttore della Regia Scuola Enologica di Alba, fonda nel comune di Barbaresco una cantina sociale con l'obiettivo di vinificare l'uva nebbiolo in purezza.

### CAVOUR E LA MODA DI BORDEAUX

Il Barolo è il re dei vini e il vino dei re. Fu la nobildonna Giulia Colbert Falletti, marchesa di Barolo, il paese dove aveva i vigneti, a far conoscere il suo Nebbiolo di Barolo alla corte torinese dei Savoia e dalla seconda metà dell'800 si chiamò semplicemente Barolo. Divenne presto l'ambasciatore del regno sabauda presso le corti d'Europa.

Gran parte della fama di questo vino spetta tuttavia al conte di Cavour che, con l'aiuto dell'enologo Louis Oudart chiamato espressamente dalla Francia per "fare il vino alla moda di Bordeaux", vinificò per la prima volta il Nebbiolo in purezza secondo le nuove tendenze in arrivo da Oltralpe che prediligevano un sapore meno dolce, più secco e austero. All'esposizione mondiale di Vienna nel 1873 il Barolo raccolse una messe di medaglie e il mondo intero imparò a conoscerlo. Il 23 aprile 1966 fu tra i primi vini italiani a ottenere la Doc e il 1° luglio 1980 poté fregiarsi della Docg con il Barbaresco, il Brunello di Montalcino e il Nobile di Montepulciano.

### BAROLO DI SANGUE BLU

Il Barolo Docg si ottiene da uve nebbiolo delle sottovarietà Lampia, Michet e Rosè ed è prodotto solo nei comuni di Barolo, Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba e, in parte, a Manforte d'Alba, Novello, La Morra,

### BARBARESCO DI VELLUTO

La tecnica produttiva non è molto differente da quella del Barolo. Ha un periodo di maturazione più breve, gusto più gentile e colore meno aggressivo. E' un vino elegante e vellutato. Nel 1933 un regio decreto lo riconosce "vino tipico di pregio" e ne delimita la zona di produzione, nel 1966 ottiene la Doc e nel 1980 la Docg insieme al Barolo. Trainato dalla fama del "cugino" è protagonista di una vertiginosa salita della qualità e dei prezzi, grazie anche a produttori di grande valore come Angelo Gaja.

Il Barbaresco Docg è prodotto solo nel territorio di tre comuni, Barbaresco, Neive e Treiso e nella frazione di San Rocco Seno d'Elvia nel comune di Alba. L'uva utilizzata, come per il Barolo, è il nebbiolo nelle tre sottovarietà Lampia, Michet e Rosè. Il vino deve essere sottoposto a un invecchiamento obbligatorio di due anni, uno dei quali in botte di legno di rovere o castagno e ha diritto alla qualifica di Riserva se invecchia quattro anni.

E' al meglio tra il quinto e il decimo anno di vita, ma può invecchiare in una buona cantina fino a 15-20 anni nelle annate migliori. La bottiglia va conservata orizzontale e stappata qualche ora prima del consumo. Si serve in tavola a 20° C con carni rosse grigliate e arrostiti, pernici, fagiani e formaggi stagionati.

Sergio Redaelli



#### BAROLO AND BARBARESCO: THE WONDERFUL PRODUCT OF THE GRAPE VARIETY WHICH THRIVES IN PIEDMONT'S FOG SHROUDED HILLS

The grapes ripen late, in mid-October when the first banks of intense fog set into the rows of vines and the frost gives the purple grapes a silvery sheen. The variety is Nebbiolo, one of Italy's most renowned grapes, the forefather of Piedmont's great reds (Nebbiolo, Barolo, Barbaresco, Ghemme) as well as a host of other wines. Nebbiolo is a prestigious, aristocratic and delicate variety which is grown in the Langhe and Roero areas in the province of Cuneo.



## LA CARTA D'IDENTITA' DEL NEBBIOLO D'ALBA

**L'UVA** - Viene dai vigneti coltivati nelle zone meglio esposte, collocati sulle cime più impervie delle colline del Roero. Se ne ha notizia a partire dal Trecento.

**SOTTOVARIETA'** - Lampia, Michet e Rosè.

**DOC** - La denominazione d'origine controllata fu concessa il 22 novembre 1994.

**SINONIMI** - Con la sua tradizione ultracentenaria, il Nebbiolo d'Alba è tra i vini più importanti delle Langhe e dell'Albese. In Valtellina è conosciuto con il nome di Chiavennasca, mentre nel Novarese è detto Spanna. Altri sinonimi: Marchesana, Picoutener, Prunenta, Malasca.

**MATURAZIONE** - Tardiva.

**PRODOTTI** - Costituisce le DOCG Barolo, Barbaresco, Ghemme, Gattinara, Valtellina Superiore, la DOC valdostana Donnas e gran parte delle DOC piemontesi.

**DOC NEBBIOLO D'ALBA** - La zona di produzione comprende nella provincia di Cuneo i comuni di Canale, Castellinaldo, Corneliano d'Alba, Monticello d'Alba, Piobesi d'Alba, Priocca, S. Vittoria d'Alba, Vezza d'Alba, Sinio e Govone e in parte quello dei comuni di: Alba, Bra, Baldissero d'Alba, Castagnito, Diano d'Alba, Grinzane Cavour, Guarene, La Morra, Magliano Alfieri, Monchiero, Monforte d'Alba, Montà, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monteu Roero, Novello, Pocapaglia, Roddi, Roddino, S. Stefano Roero, Sommariva Perno e Verduno.

**I NUMERI** - La resa massima di uva ammessa per la produzione del Nebbiolo d'Alba non deve superare 90 quintali per ettaro di vigneto in coltura specializzata. La resa massima delle uve in vino non deve superare il 70%.



Vittorio Emanuele II

**VINIFICAZIONE** - Vinificazione e invecchiamento obbligatorio di un anno, per il tipo secco, devono essere effettuati nella zona di produzione.

**ABBINAMENTI** - Si sposa con gli agnolotti, la fonduta, la bagnacauda e i tartufi che il Nebbiolo d'Alba, vinificato in purezza, ha contribuito a rendere famosi nel mondo.

**CARATTERISTICHE** - Colore rosso rubino intenso con leggeri riflessi aranciati, profumo delicato. Il sapore secco, di buon corpo, lo rende ottimo compagno di risotti e carni rosse.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** - 18-20°C. Se ne consiglia l'arieggiamento con scaraffatura o apertura della bottiglia alcune ore prima di essere servito.

(S.R.)



Camillo Benso  
Conte di Cavour

