

The Wine Traveller



[Itinerari e Sapori](#) | [City Break](#) | [Architettura e Design](#) | [Plein Air](#) | [Vino e Dintorni](#) | [Alberghi e Ristoranti](#) | [Visite in Cantina](#)

cerca...

Search

Il paese del Dolcetto

Domenica 06 Febbraio 2011

Dalla prossima vendemmia si chiamerà solo Dogliani, perdendo il nome del vitigno e conservando quello della cittadina. Un'incantevole comunità della bassa Langa che ha dato alla nazione il primo Presidente della Repubblica Italiana

testi e foto di Massimiliano Rella



Situato ai confini della bassa Langa, il paese di **Dogliani** è noto soprattutto per due cose: il Dolcetto, un vino che di dolce ha solo il nome, e un personaggio molto importante, **Luigi Einaudi** (1874-1961). Il primo Presidente della Repubblica Italiana nacque in realtà nella vicina Carrù, il paese della fiera del Bue Grasso, ma nel 1888 rimasto orfano di padre si trasferì a Dogliani, città natale della mamma. Oggi la figura di Einaudi oltre che negli spazi istituzionali sopravvive anche in ambito vinicolo attraverso i **Podere Einaudi**, una bella realtà enoturistica gestita dai discendenti del Presidente. Il primo tassello della tenuta fu la cascina settecentesca di San Giacomo, che Luigi Einaudi acquistò nel 1897 a soli 23 anni (www.poderieinaudi.com). Tra le cantine che possono vantare altre parentele vip c'è **San Fereolo**, di **Nicoletta Bocca**, figlia di Giorgio, ex partigiano, famoso scrittore e giornalista (www.sanfereolo.com).

Famosi o non famosi, Vip o semplici contadini, oggi la forza attrattiva di una realtà come Dogliani, situata a una manciata di km da un paese del vino "ingombrante" come Barolo, dipende anche dalla capacità di mettere in rete una cinquantina di produttori attenti alla qualità del vino e dell'accoglienza. La vetrina comune di queste cantine è la **Bottega del Vino di Dogliani**, uno spazio per visite, degustazioni e acquisti situato nelle ex cantine quattrocentesche dei frati carmelitani, proprio sotto il palazzo del Comune. Chi acquista alla Bottega del Vino va a colpo sicuro: i vini sono selezionati da una commissione d'assaggio secondo criteri di qualità e anonimato. *Info* www.ildogliani.it



Sarà che il nome fa pensare a un sapore dolce, ma non lasciatevi ingannare, il Dolcetto è un vino secco, un rosso fruttato dal gusto piacevolmente amarognolo. Il nome deriva da quello di un vitigno, il dolcetto, o *duzet* in dialetto. Dalla prossima vendemmia il riferimento alla varietà di uva sparirà dal nome del vino, che si chiamerà solo Dogliani. Cambieranno anche le regole di produzione, passando dalla Doc alla Docg, denominazione di origine controllata e garantita. Il disciplinare correlato prevede rese per ettaro di 80 quintali per il vino più giovane (minimo 12 gradi) e di 70 per il Superiore (almeno 1 anno in cantina, 13 gradi minimi). Se oggi il Dolcetto è una realtà da 5 milioni di bottiglie, quella del nuovo Dogliani avrà qualche numero in meno e qualche pregio in più. Durante il 2011 sarà realizzata anche la mappa delle sottozone dei vigneti, con informazioni su produttori, cantine e punti culturali integrate al sistema Iphone.

Turisticamente il territorio offre interessanti spunti culturali. Il volto della cittadina deve molto all'architetto doglianesi **Giovanni Battista Schellino** (1818-1905). Sua la facciata monumentale a guglie all'ingresso del cimitero, realizzata a metà Ottocento. Ancora opera dello Schellino la chiesa parrocchiale dei Santi Quirico e Paolo e l'arco ogivale e la merlatura della torre civica dei Manfredi Lancia, del XII secolo, i primi feudatari di Dogliani. Porta invece la firma dell'architetto monregalese, **Francesco Gallo**, la bella chiesa della Confraternita, o dei Battuti, datata 1721.



Per il turista del vino i dintorni del paese offrono un bel panorama enologico per visite e degustazioni in cantina. L'azienda agricola **Antonio Del Tufo** produce Dolcetto, Langhe Dolcetto e Chardonnay ottenuti da uve coltivate con metodo biologico. Al centro della tenuta di 13 ettari anche confortevoli camere in Enolodocanda e possibilità di attività ricreative, come *trekking* e passeggiate tra le vigne (www.deltufo.it). L'azienda di **Rolando Pecchenino** è un'altra bella realtà enoturistica, con un B&B di quattro camere in una vecchia dimora ristrutturata con cura, che mantiene decorazioni e particolari architettonici tipici delle Langhe (www.pecchenino.com). Si può dormire anche nell'elegante foresteria dei Podere Einaudi, 140 ettari e 300mila bottiglie di vino, prodotte con la consulenza dell'enologo **Lorenzo Raimondi**. Un'altra cantina dove è possibile il pernottamento è l'agriturismo di **Giacomo Barroero**, completa di ristorante di cucina tradizionale langarola (www.agriturismo-lacantina.it).

Per pranzi e cene raffinate ci sono anche la **Locanda dell'Arco**, nel vicino paese di Cissone (conto 50€, tel 0173.748200) e la **Locanda nel Borgo Antico**, al confine con Barolo, ristorante con una bella cantina visitabile, un'area *lounge* con vetrata panoramica sulle vigne e una sala moderna dove assaggiare le ricette dello chef **Massimo Camia**. Tra le specialità della casa l'uovo bazzotto di gallina novella con cardi e fonduta" e la "coscetta di quaglia con crema di patate, tartufo nero e cipolla cotta al sale". Conto 60€ (www.locandanelborgo.it).



The Wine Traveller
Comunicazione
Siti Web
Enoturismo



Prezzi Cantine Vino

Prezzi Cantine Frigo per il Vino Acquista Subito in Oltre 200 Negozi

Annunci Google

Seguici anche su

Twitter
Facebook
Blogspot

I più letti

Le ricette del Natale regione per regione
Dieci consigli per un Capodanno in cantina
Val di Noto. Barocco, natura e peccati di gola
Rioja, "la tierra con nombre de vino"
Andar per vigne in tempo di vendemmia
I fermenti di Barcellona, tra arte contemporanea e gastronomia
In camper tra vigne e borghi delle terre di Siena

Share

Buzz

[Itinerari e Sapori](#) | [City Break](#) | [Architettura e Design](#) | [Plein Air](#) | [Vino e Dintorni](#) | [Alberghi e Ristoranti](#) | [Visite in Cantina](#)

[Home](#) | [Blog](#)

© 2010 The Wine Traveller - P.Iva 09954790581 - c



Share

Buzz