

N. 123 - Luglio 2009

DEGUSTA[®]

La Rivista del Gusto e del Turismo Enogastronomico

Poste Italiane S.p.A. - Specizione in abbonamento postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB BO
Spedizione in abbonamento postale 45% - 1 COPIA € 6,00 - OUTSIDE ITALY: ONE COPY € 7,00. ABBONAMENTI/SUBSCRIPTIONS: ITALY € 50,00 - OUTSIDE ITALY € 100,00.

**Speciale
Frutta
è vita!**

LUCA GARDINI



Sommelier presso il ristorante
Cracco di Milano,
Miglior Sommelier d'Italia 2004

La terra del Barolo

Le Langhe, in Piemonte, rappresentano la culla di uno dei vini più conosciuti ed apprezzati al mondo: il Barolo. Forse non tutti sanno, però, la storia della viticoltura di queste zone

Il nome di questa regione è ormai sinonimo di meta importante per il turismo enogastronomico. La storia di questa area è travagliata, in quanto ha dovuto fare i conti con la struttura fisica del territorio, che per anni ha reso difficile la commercializzazione del vino prodotto. I primi segni di una coltivazione sistematica della vite risalgono in un periodo

compreso tra il IV e il V sec. a. C., sembra ad opera di mercanti Greci, ma fu con la colonizzazione romana nel II sec. a.C. che iniziò lo sviluppo delle viticoltura di quest'area. I vini ottenuti da queste parti erano vini dolci e vischiosi, i primi che furono commercializzati nei mercati locali di queste parti. Il periodo del governo romano fu uno dei periodi più quieti della



tempestosa storia delle Langhe. Il declino romano coincide anche il declino della viticoltura, che porta ad uno spopolamento delle campagne. Dalla caduta dell'impero romano fino all'arrivo di Carlo Magno le Langhe vivono un periodo difficile e burrascoso che si può definire con il nome di "età buia"; un periodo sognato dal susseguirsi di invasioni barbariche durante le quali la salvezza della viticoltura è rappresentata dai monasteri. Con l'arrivo di Carlo Magno si decide per la prima volta la forma di governo, decisione che porta alla scelta di un sistema feudale che contribuisce alla frammentazione del territorio in cui il contadino era costretto a donare metà della produzione al feudatario. Nonostante ciò si ri-inizia a colti-

vare ed a sviluppare la produzione del vino per tutto il medioevo. Questi sforzi portarono nel XVII sec ad un aumento di disponibilità del vino prodotto sul mercato al punto che i vini delle Langhe vennero presi in considerazione dagli inglesi, che in guerra con i francesi, cercavano alternative ai vini del Bordeaux. Purtroppo però la mancanza di collegamenti e le tasse troppe alte non fecero decollare lo sviluppo del mercato inglese. Impedimenti che rallentarono la crescita dei vini prodotti in zona, e che costrinsero i produttori a doversi accontentare del solo consumo locale per molto tempo. Situazione che si sbloccò solo sotto il ducato dei Savoia nel XVIII sec e che con l'unificazione del territorio crearono una libertà



Langhe

Cantine selezionate:

Bruno Giocosa

Via XX Settembre, 52

12052 Neive (CN)

Tel 0173 67027

brunogiacosa@brunogiacosa.it

www.brunogiacosa.it

Fontanafredda

Via Alba, 15

12050 Serralunga d'Alba

(CN) Italia - Tel 0173 62611

info@fontanafredda.it

www.fontanafredda.it

Az. Agr. Ressia

Regione Bevione, 28

12052 Neive (CN)

Tel 0173 677305

info@ressia.com

www.ressia.com

Poderi Luigi Einaudi

Borgata Gombe, 31

12063 Dogliani (CN)

Tel 0173 70191

info@poderieinaudi.com

www.poderieinaudi.com

Poderi Aldo Conterno

Loc. Bussia, 4812065

Monforte d'Alba (CN)

Tel 0173 78150

www.poderialdoconterno.com

Vitigni:

Arneis

Chardonnay

Moscato

Dolcetto

Freisa

Nebbiolo

Barbera

Pinot nero

A tu per tu con Matteo Sardagna

Nel comune di Dogliani ha inizio una lunga storia che intreccia i vigneti della zona e il Quirinale. Fu infatti il senatore e Presidente della Repubblica Luigi Einaudi ad acquistare il primo terreno, ad imbottigliare il Dolcetto e a farlo uscire dai confini regionali della bassa Langa. Dopo 4 generazioni, a gestire i Poderi Einaudi sono i nipoti del presidente. Per la prima volta perché, come ci riferisce il pronipote **Matteo Sardagna**, l'azienda in passato era gestita dai fattori della zona. L'area di produzione è "particolarmente vocata per il Dolcetto", come ci riferisce dopo una chiacchierata Sardagna. I Poderi ne producono tre varietà che differiscono in base ai vigneti e al procedimento di vinificazione. Il Dolcetto Dogliani Docg "**Filari**" è il "frutto di una selezione di uve provenienti dai migliori filari delle vigne Einaudi". Sardagna continua dicendo: "Il suo gusto unico proviene dalla maturazione del vino nelle botti in legno di rovere che lo rendono particolare rispetto al Dolcetto tradizionale in quanto perde le sue caratteristiche tipiche". Il Dolcetto Dogliani "**Vigna Tecc**", invece, "Proviene basicamente dal vigneto più vecchio dei Poderi, quello del 1936. Una vigna tutt'oggi sana che ha però una resa più bassa e rende il vino più pastoso". Questa varietà di Dolcetto, a dif-

ferenza del precedente, invecchia in vasche d'acciaio e questo rende il suo gusto più asciutto. Infine, ma non ultimo per importanza, il Dolcetto di Dogliani Doc che nasce nei vigneti di S. Luigi, S. Lucia e Madonna delle Grazie in Dogliani. "Questo è un Dolcetto particolare, ha un gusto più marcato. È un tipo di Dolcetto studiato analiticamente, dall'invecchiamento all'ossigenazione". Il Dolcetto Doc viene messo in vinificatori d'acciaio, con un controllo costante della temperatura di fermentazione (28/29°C). In seguito viene anch'esso fatto invecchiare in vasche d'acciaio. L'imbottigliamento avviene a fine Primavera e il rilascio a fine Estate. Il risultato è un Dolcetto dal gusto pieno che denota tutta la sua tipicità e che rispecchia la lunga storia dei Poderi.

Matteo Sardagna,
quarta generazione alla gestione
dei Poderi Einaudi



commerciale che permise ai produttori di iniziare ad affrontare mercati nuovi, stimolando così lo sviluppo e la ricerca della qualità della produzione del vino. Basti pensare che, come confermano documenti dell'epoca tra il XVI e il XVIII sec la coltivazione di vigneti nelle langhe passò dal 16% al 30%. E' del 1758 il primo tentativo di creare una legislazione DOC, in cui si proibiva l'importazione e la miscela con vini che non venivano prodotti in zona, stabilendo inoltre il primo bando di vendemmia in cui si dichiarava la data entro la quale non si doveva vendemmiare. Inoltre con il Regno di Savoia inizia il processo di modernizzazione, ricercando ed implementando nuovi sistemi di agricoltura e introducendo nuove tecniche di cantina come la fermentazione in vasca chiusa e l'uso dell'anidride solforosa, fino ad arrivare al 1881 anno di fondazione della Scuola d'Enologia d'Alba nata per soddisfare esigenze di un'industria vinicola in rapida crescita, provvedendo a creare collegamenti con altri centri vinicoli internazionali. In seguito alla fondazione della scuola viene costituita la prima cooperativa delle Langhe e del Barbaresco nel 1894 ed è in quegli anni che s'inizia ad usare come sistema di allevamento il Guyot. Sistema ancora oggi usato in tutta la Langa. Tra la fine del XIX sec e l'inizio del XX sec anche la viticoltura ha dovuto pagare dazio all'industrializzazione che ne rubava la forza lavoro portando via braccia alla campagna con la promessa di più alti e meno "faticosi" stipendi.

→ continua a pag. 74

Barbaresco DOCG "Canova" 2005, Az. Agr. Ressia

Sin dal colore si vede la grande personalità di questo vino con quel colore rosso rubino di media intensità con lievi riflessi granato. Il bouquet si apre con sentori che ricordano il lampone, la ciliegia, con tocchi di ginepro, pepe bianco e coriandolo; con sfumature di rosa; in chiusura ricordi di genziana e leggera tostatura. L'ingresso al palato è pieno e vivo ma di buona eleganza in cui il tannino ancora in evoluzione si integra bene con la vena acida e il finale sapido e terroso. Retrogusto di ciliegia e polvere di cacao, fine ed equilibrato, vino giovane con un ottimo potenziale d'evoluzione. Da servire con Maialino di cinta senese con millefoglie di melanzane e limoni candito.



Barolo DOCG Vigneto La Rosa 2004, Fontanafredda

Colore rosso rubino con lievi riflessi granati dotato di grande spessore e consistenza. L'impatto olfattivo è di grande personalità, ampio e fine, in cui emergono sentori di marasche sottospirito, radice di liquerizia, cumino e eucalipto. Nell'ossigenazione un mix di balsamico, alloro, carruba e cacao amaro; lievi nuances minerali e polverose con chiusura di pesca gialla e rabarbaro. Il gusto avvolgente e accattivante fa capire subito la stoffa del gran Barolo, un melange di tannini opulenti ma raffinati, la leggera mineralità che sorregge il tutto, su uno sfondo morbido e equilibrato. Nel finale di grande persistenza ritorno di marasche, carruba e mentolo. Vino dalla grande personalità e tipicità da provare con Cosciotto d'agnello allo spiedo con melanzane e cedro.



Dolcetto di Dogliani DOCG Vigna Tecc, 2007, Poderi Einaudi

Vino che si presenta con un bel colore rosso rubino intenso dai riflessi melanzana che sin dalla massa denota la struttura e la personalità di questo vino. Al naso entra ampio e complesso, con un bel mix di frutti rossi come le more, le ciliegie, ribes nero e cassis su sfondo basato su una nota minerale e sfumature di geranio, emergono in successione sfumature di pepe bianco, mandorla fresca, ginger con chiusura leggermente fumè e mandorlata. Al palato colpisce per la sua potenza ed eleganza con la componente frutto-tannica ben bilanciata ed un perfetto equilibrio con la componente sapida, con una lieve nota acida che sorregge il tutto con un ritorno di ricordi di cacao, balsamico e un tocco salmastro. Vino molto espressivo e dalla grande territorialità, da provare con Filetto di lepre e mele cotogne.





Panoramica sui vigneti delle Langhe

→ continua da pag. 72

E' in quegli anni che si creano le fondamenta della struttura commerciale che ancora oggi è alla base dell'industria vitivinicola delle Langhe. Nel 1934 viene fondato il Consorzio del Barolo e del Barbaresco che restringe fin da subito le regole di produzione, aumentando la qualità dei vini prodotti in questa zona collinare che si estende lunga la sponda destra del Tanaro, sicuramente una delle zone collinari più famose d'Italia, anche dal punto di vista turistico. In quest'area ci sono terreni prevalentemente calcarei e bianchi, arenacei-marnosi e morenici. In quest'area la maturazione dei grappoli viene aiutata anche dal clima secco che aumenta la concentrazione degli zuccheri negli acini.

In questa zona sono tra i vari vitigni coltivati spicca il nebbiolo il vero "padrone" di quest'area, che con le sue sotto-varietà Lampia, Michet e rosè permette di produrre i 2 vini che hanno reso famosa questa terra, il Barolo ed il Barbaresco. Il Barolo viene prodotto nei terreni più vocati che si distinguono in:

- Terreno elveziano a Serralunga d'Alba, Monforte d'Alba e Castiglione Falletto che dà vini più robusti, pieni, ricchi di tannini, molto longevi e di grande prestigio;
- Terreno tortoriano, principalmente a la Morra che dà vini più ricchi in alcol e più profumati, vellutati ed ele-

ganti con maturazione più veloce e minor longevità.

Il comune di Barolo è a metà strada tra questi 5 comuni in cui vengono prodotti i migliori Barolo in commercio. Anche il Barbaresco ha le caratteristiche che cambiano in base al terreno di provenienza dell'uva. I vini prodotti sotto i comuni di Neive e Barbaresco sono molto eleganti e profumati. Tutta la zona dell'albese è un susseguirsi di colline di diversa altezza, ma i versanti coltivati sono sempre rivolti a sud con le posizioni migliori riservate ovviamente al Nebbiolo che in base alla posizione del terreno formano i cru che il contadino langarolo chiama "sori".