

Civiltà del bere

MENSILE DI INFORMAZIONE, DOCUMENTAZIONE E DIFESA DELLA QUALITÀ

Le grandi
annate
dei vini mito



Lella Costa
a tavola
anche in 30...



Giovani
e freschi:
i rossi
intriganti



I sapori
dell'India

Anno XXXVI - N° 6
GIUGNO 2009

Poste Italiane s.p.a. - Sped. Abb. Post.
D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46)
art. 1, comma 1, DCB Milano
€ 4,60 (IVA inclusa)
Editoriale Lariana S.r.l.
Via C. Menotti, 11/D - 20129 Milano

ISSN 0390157006



Guida alle annate storiche di vini mitici (1)

Barolo principe della longevità

Comincia in Piemonte un'inchiesta alla ricerca dei grandi millesimi • Su questo fronte l'interesse del mercato è sempre più alto e a ragione: curiosando nelle Cantine si scoprono delle autentiche meraviglie • In questa puntata: Bartolo Mascarello, Cavallotto, Fontanafredda, Giacomo Conterno, Luciano Sandrone, Marchesi di Barolo, Massolino, Michele Chiarlo, Oddero, Pio Cesare, Podere Rocche dei Manzoni e Poderi Luigi Einaudi

O rmai da qualche tempo si comincia a parlare anche in Italia di verticali, di vini longevi, di aziende che conservano in listino vecchie annate per una futura commercializzazione, di Cantine che, pur non azzardando di accantonare antichi millesimi per prossime vendite, però ogni anno conservano una certa quantità di bottiglie per un proprio archivio storico, per organizzare delle degustazioni destinate agli addetti ai lavori o semplicemente per un proprio consumo personale.

Sebbene con maggior lentezza, anche alcuni ristoranti ed enoteche particolarmente illuminati iniziano a recepire la tendenza e osano mettere in carta piccole verticali di una stessa etichetta. Sia chiaro, mentre in Francia fenomeni di questo tipo sono quasi una regola, di cui non si stupisce nessuno, da noi sono ancora delle strategie guardate con titubanza, se non con sospetto, con la subdola quanto insipiente insinuazione che decidere di mantenere in cantina una scorta di vecchie annate è sinonimo di non saper piazzare sul mercato tutta la propria produzione. Però qualcosa si sta muovendo, lo ribadiamo. Naturalmente, mentre i cugini d'Oltralpe applicano tale politica quasi indistintamente a vini rossi, bianchi e Champagne, da noi al massimo la si riscontra nei produttori di rossi da lungo invecchiamento. Vedere aziende italiane che serbano verticali di vini bianchi o di bollicine, questa sì che è ancora utopia, con rarissime eccezioni che si contano sulle dita di una sola mano.

Alla luce di quanto sopra, abbiamo cercato di delineare una prima sommaria mappatura delle Case vinicole più interessanti capaci di muoversi con disinvoltura a livello di gestione di antichi millesimi, meglio se disponibili anche sul mercato, ma comunque fisicamente conservati in cantina per degustazioni tecniche. Abbiamo organizzato questo nostro ideale viaggio, come di consueto, da Nordovest a Sud, partendo naturalmente dal Piemonte. Data l'attitudine della regione a produrre vini da invecchiamento, siamo stati costretti a dividere la trattazione della stessa in due parti. In questo articolo parleremo dei "barolisti", nella prossima puntata di tutte le altre zone, a partire dal Barbaresco. Quindi passeremo a Lombardia e Nordest, a Toscana, al resto dell'Italia centrale, al Sud e alle Isole.

Roger Sesto

Poderi Luigi Einaudi: la potenza

La storia della Poderi Luigi Einaudi ha inizio nel 1897, quando Luigi Einaudi, appena ventitreenne, acquistò nel comune di Dogliani (Cuneo) la cascina San Giacomo. Già nel 1905, sotto la guida illuminata del fondatore, i Poderi del senatore Luigi Einaudi cominciarono a imbottigliare il Dolcetto e a farlo uscire dai confini regionali, dove era relegato. Da allora, con alterne vicende, la Cantina divenne un punto di riferimento per tutto il comprensorio di Dogliani, ruolo che si consolidò quando molto più tardi l'azienda comprò alcune prestigiose vigne nella zona di Barolo. È proprio di quest'ultimo parleremo, con riferimento al **Barolo Costa Grimaldi**, in quanto primo cru acquisito dall'azienda, nel lontano 1956, come ci ha raccontato Matteo Sardagna di Poderi Luigi Einaudi. Tra le migliori annate segnalateci dalla Cantina figurano le seguenti: **1996, 1997, 1999, 2001 e 2004**. Il **1996** ha avuto un clima fresco, che ha dato un vino strutturato, sufficientemente tannico e che negli anni ha dimostrato longevità e tipicità. Il **1997**, più caldo del precedente, ha tannini morbidi e dolci, buona bevibilità e interessante longevità. La **1999** è stata una grande annata; forse meno ricca di profumi, in bocca esprime tipicità, territorialità e struttura, a garantire un'importantissima longevità. Il **2001** è forse la massima espressione del Costa Grimaldi. Un'annata eccezionale, che ha offerto un vino potente, ma fine ed elegante al tempo stesso. Il **2004** è complesso, di buona struttura, atto a lungo invecchiamento; ancora giovane e fruttato, oggi è in piena evoluzione; figlio di un'annata superba, è da conservare e apprezzare fra diversi anni. Da notare che il Costa Grimaldi sino alla vendemmia 1999 faceva solo affinamento in botti medio-grandi (25-30 ettolitri). Successivamente si è passati a maturarlo per i primi 18 mesi in barrique e quindi per altri 12 mesi in botte media. L'impiego di barrique di primo passaggio non supera il 30%, per il resto si ricorre a piccoli legni di secondo e terzo passaggio.



Matteo Sardagna

