

PROTAGONISTI LAZIENDA



# Il Presidente che amava il vino

COSTANZA FREGONI

**I**nnamorato del vino, prima ancora che docente universitario, economista, politico e Presidente della Repubblica Italiana, il primo eletto dal Parlamento repubblicano nel 1948.

Talmente innamorato di questo prodotto da trasferirsi a soli 23 anni - subito dopo la laurea - dal paese natio Carrù nella vicina Dogliani, paese di origine della madre, alla ricerca di proprietà da acquistare per produrre vino nella terra che gli aveva dato i natali e lo aveva visto crescere. E che in questo modo egli voleva onorare. Stiamo parlando di **Luigi Einaudi**, fondatore dei Poderi Luigi Einaudi, azienda con sede in Dogliani (CN) e vigneti distribuiti in 11 tenute tra i comuni di Dogliani, Barolo, Neive, Monforte d'Alba e Farigliano.



Matteo Sardagna Einaudi.

Il Presidente non è stato l'unico a dar lustro al cognome Einaudi. Il figlio Giulio è noto per aver fondato l'omonima casa editrice e il nipote Lodovico, tutt'ora vivente, è un famoso musicista e compositore. L'azienda vitivinicola è ora guidata da **Matteo Sardagna Einaudi**, figlio di Paola Einaudi e pronipote di Luigi. *"Tutta la famiglia Einaudi ha sempre manifestato un forte senso di attaccamento ai propri luoghi di origine"*, ci spiega **Lorenza Abbona**, responsabile dell'accoglienza presso i Poderi Luigi Einaudi, che ci ha accompagnato nel-

la visita alle tenute. *"Matteo si è di recente trasferito qui con tutta la famiglia lasciando Torino, dove viveva"*.

## I Poderi Einaudi oggi

Il nucleo aziendale principale, dove dagli inizi degli anni Novanta hanno sede la cantina (voluta dal figlio di Luigi, **Roberto Einaudi**, in parte ricavata in ambienti pre-esistenti e in maggior misura costruita ex novo, interrata e inglobata nella collina), gli uffici e un bed&breakfast in parte arredato con i mobili originariamente scelti dalla famiglia Einaudi, si trova a Dogliani, a circa 300 metri di altitudine, in una posizione da cui lo sguardo si allunga ben lontano. In questa cantina vengono oggi lavorate tutte le uve prodotte nei 52 ettari vitati di proprietà. Qui sostano inoltre, nelle due barrique, i rossi che necessitano di affinamento, Barolo in primis. *"Dogliani - racconta Lorenza Abbona mentre dalla terrazza dell'azienda ammiriamo un panorama degno di una cartolina - è un piccolo comune di circa 5.000 abitanti che sorge al centro della zona di produzione del Dogliani Docg e del Dogliani Superiore Docg, lambendo le Langhe e il monregalese"*.

## Un'azienda votata ai rossi

Nel vigneto proprio sotto alla terrazza trovano dimora cloni alsaziani di Pinot gris, le cui uve danno il *Meira Langhe Doc*. *"Per ora ne produciamo solo 3.000"*

## UNA PICCOLA RIVINCITA

Cannubi è un *cru* molto importante, nel cuore della zona di produzione del Barolo Docg. Qui per tanti anni Luigi Einaudi cercò di acquisire terreni. Poco dopo la sua elezione alla Presidenza della Repubblica, Einaudi trovò quel che cercava e si affidò all'opera di un mediatore per concludere l'affare. Il venditore, venuto a conoscenza dell'identità dell'acquirente, alzò il prezzo. E il Presidente, da buon imprenditore, interruppe immediatamente la contrattazione. Fu il figlio Roberto, subito dopo la realizzazione della nuova cantina nel 1993, a riuscire nell'intento di acquistare quella stessa proprietà, di due ettari.

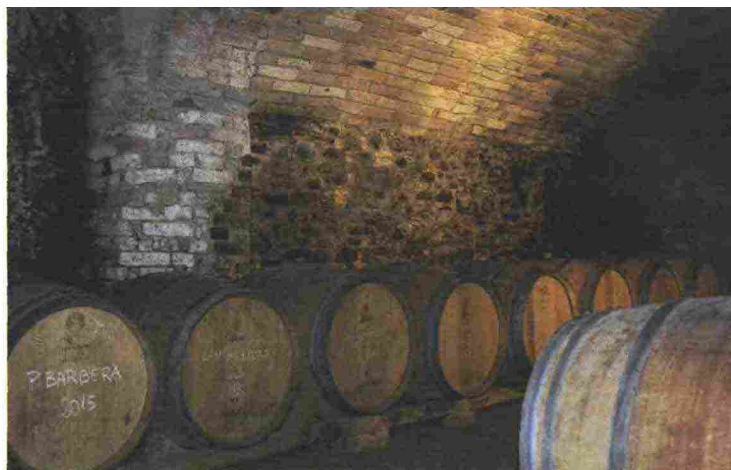
*bottiglie* - spiega Lorenza. "È una specie di scommessa, in un territorio dove non è certamente frequente trovare questo vitigno, più diffuso nel Nord Est". L'altro bianco prodotto dai Poderi Einaudi è il *La Giardino*, da Chardonnay e Sauvignon blanc, cui si affianca il *Moscato d'Asti Docg*.

Ma a fare la parte del leone nella produzione enologica dei Poderi Einaudi - complessivamente 320.000 bottiglie annue - sono i rossi. E non solo i piemontesissimi Dogliani Docg e Dogliani Superiore Docg, Barolo, Nebbiolo e Barbera, ma anche un blend almeno per metà di stile internazionale, a base di Cabernet Sauvignon, Merlot, Barbera e Nebbiolo: il *Luigi Einaudi Langhe Rosso Doc*. Tre dei vini destinati alla produzione del *Luigi Einaudi* - Cabernet, Merlot e Barbera - riposano venti mesi in barrique nella vecchia cantina in pietra, non condizionata (al contrario di quella di più recente realizzazione, climatizzata), ricavata sotto la vecchia casa padronale, prima del passaggio finale in botte grande insieme al Nebbiolo. Un vino dal grande significato per i Poderi, il *Luigi Einaudi*, in quanto prodotto per la prima volta nel 1997, in occasione del centenario dalla nascita dell'Azienda.

Il Dogliani Docg, prima Dolcetto di Dogliani Doc, ha assunto questa denominazione a seguito della modifica del disciplinare intervenuta nel 2011. Il cambio di nome ha avuto come scopo quello di collegare maggiormente il prodotto alla sua zona di origine e al contempo di uscire dal malinteso ancora piuttosto diffuso secondo cui *Dolcetto* starebbe per *vino con un certo residuo zuccherino*. Il Barolo Chinato e le grappe di Dolcetto e Barolo, provenienti da vinacce proprie e distillate nella Distilleria Villa Rosati, completano la linea di prodotti dei Poderi Einaudi.

## I mercati

I vini dei Poderi Einaudi vengono per il 75% collocati sui mercati esteri, con il Barolo (per il 98% venduto oltreoconfine) a fare da traino al resto della produzione. Cina, Asia e Giappone apprezzano particolarmente il Langhe



Rosso *Luigi Einaudi*, mentre in Europa sono più richieste le tipologie da vitigni legati al territorio. Il mercato italiano predilige il Dogliani Docg, da consumare entro i tre anni (e che matura solo in acciaio, al contrario del Dogliani Superiore Docg che sosta anche in legno). A seguire in prima persona i mercati esteri è Matteo Sargagna, che affianca costantemente le figure commerciali nelle fasi di penetrazione e consolidamento dei mercati, ben conscio dell'importanza che assume in tali contesti la presenza del capitale umano dell'azienda.

## Non solo vino

Luigi Einaudi, durante la carriera da statista, trascorrevano a Dogliani i suoi periodi di vacanza. Tuttora nella frazione San Giacomo si trova la residenza ufficiale della famiglia Einaudi, dove abbiamo potuto visitare lo studio nel quale il Presidente lavorava. Non siamo stati autorizzati a scattare foto, e per quanto difficile possa essere trasmettere solo con le parole l'emozione provata nel varcare la soglia di quella stanza, essa è stata davvero intensa. Il tempo sembra essersi fermato tra quelle quattro mura, in gran parte rivestite di libri.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## UN BAROLO RIVISITATO

Nonostante la cantina dei Poderi Einaudi sia al di fuori della zona delimitata dal disciplinare di produzione del Barolo Docg, lo status di azienda storica e la non retroattività della norma che prevede l'imbottigliamento in zona Docg consente ai Poderi Einaudi di produrre ed esitare sul mercato il blasonato rosso delle Langhe, anche nelle versioni *cru* Cannubi e Terlo Vigna Costa Grimaldi. "Abbiamo ridefinito il processo di maturazione del Barolo a partire dal 2010 - spiega Lorenza Abbona - riducendo l'uso della barrique e per contro puntando maggiormente sulle botti grandi, per riuscire a produrre vini più tipici, fruttati ed eleganti".

La vecchia barriera in cui riposano in legno i vini destinati alla produzione del *Luigi Einaudi*, Langhe Rosso Doc prodotto per la prima volta nel 1997, in occasione del centenario dalla fondazione dei Poderi Luigi Einaudi.

