



Sergio Redaelli, 59 anni, milanese, giornalista dal 1975, ha lavorato nei quotidiani L'Avvenire, La Notte, L'Indipendente, Il Giorno e in riviste del settore enogastronomico. Collabora con il gruppo Il Sole 24 Ore Business Media, Gruner & Jahr Mondadori e con Varesefocus dell'Unione Industriali. Ha pubblicato *Tra le vigne e i castelli dell'Oltrepo Pavese* con Franco Rota, *Laura Mantegazza la garibaldina senza fucile* con Rosa Teruzzi, *Quando a Varese c'era il vino* e *Varese golosa*. Con Stefano Redaelli ha scritto la *Guida della Costa Fiorita del lago Maggiore* e la *Guida del Sacro Monte di Varese*.



Guido Montaldo, 49 anni, di Milano, è laureato in Lettere Moderne con una tesi sulla vinificazione in Lombardia durante la Restaurazione austriaca. Giornalista dal 1993, ha diretto la rivista *Vino e Città*. Collabora con *A Tavola*, *Bell'Italia*, *Corriere Vinicolo*, *Enotria*, *Vignevini*, *Traveller*, *Bargiornale*, *Vini di Bargiornale*, *Merum*, *Vie del Gusto* e *Dove*. Ha pubblicato *I vigneti del Papa*, *Il vigneto della provincia di Sondrio*. È coautore del volume di Gianni Brera *Il Doc San Colombano*, di *Italia di vino in vino* con M. Busso e di *Lambrusco, un vino dalle origini antiche e dal gusto moderno*. Nel 2007 ha vinto il Premio Salento Negroamaro della Regione Puglia.



€ 18,00

SERGIO REDAELLI
GUIDO MONTALDO

Storia d'Italia in 40 CANTINE

MACCHIONE EDITORE

SERGIO REDAELLI - GUIDO MONTALDO

Storia d'Italia in 40 CANTINE

Poeti, santi e navigatori nel Paese del vino



MACCHIONE EDITORE

CUNEO - Poderi Luigi Einaudi

Un langhigiano al Quirinale

Eletto l'11 maggio 1948, fu salutato da una salva di ventuno colpi di cannone e brindò con il Barolo delle sue tenute





Correva l'anno 1897 quando Luigi Einaudi, giornalista di belle speranze fresco di studi giuridico-economici, acquistò la cascina San Giacomo a Dogliani, in provincia di Cuneo, dalla contessa Marengo per 32.351 lire: era un investimento oneroso, dato che il giovane aveva appena 23 anni e quei soldi li aveva presi in gran parte a prestito. Il podere consisteva di un fabbricato del '700, di una cappella sconosciuta in rovina e di quaranta "giornate piemontesi" di vigna, pari a circa 15 ettari di tralci e pampini. Il giovane economista e aspirante

imprenditore agricolo aveva in tasca molte speranze e un'assoluta certezza: che il Dolcetto di Dogliani avesse un promettente futuro davanti a sé.

S'impegnò nell'impianto di nuove viti e in oltre mezzo secolo fece mettere a dimora qualcosa come 60 mila barbatelle preoccupandosi sempre, anche quando diventerà Presidente della Repubblica, di verificare la qualità dei vini.

Lo dimostra la lettera che scrisse dal Quirinale il 15 gennaio 1949 ai suoi fattori di Dogliani che lamentavano la vena troppo amabile di alcuni



vini: "...Abbiamo prelevato un campione sia del Grignolino come del Barolo e, avendolo assaggiato con la maggior cura, abbiamo amendue la Signora (donna Ida, la moglie, ndr) ed io concluso che tanto l'uno come l'altro vino non portano tracce di amabile. Per il Grignolino saremmo di opinione che si tratti di vino della nuova campagna fatto nell'autunno 1948, avendovi riscontrato il buon gusto caratteristico del vino nuovo... per il Barolo supponiamo che si tratti di vino del 1940 così come era scritto sulla damigiana...".

Luigi Einaudi era nato il 24 marzo

1874 a Carrù, nel Cuneese. Il padre faceva l'esattore comunale e il figliolo era destinato a percorrere una brillante carriera professionale. Laureato in giurisprudenza, direttore de *La riforma sociale* e della *Rivista di storia economica*, docente universitario di scienza delle finanze prima a Torino e poi a Milano, fu eletto senatore del Regno nel 1919 e governatore della Banca d'Italia dal 1945 al 1948.

Due anni prima, nel 1946, era stato eletto deputato all'assemblea costituente e aveva ottenuto la vicepresidenza del Consiglio e i dicasteri



1985

PODDRI
LUIGI RONAVI
BAROLO

economici delle Finanze, del Tesoro e del Bilancio nel quarto governo De Gasperi.

Schivo e riservato, liberista convinto, Einaudi era severo e meticoloso nella vita privata come nella gestione della cosa pubblica. Da ministro viaggiava in Topolino. Era piccolo di statura e camminava aiutandosi col bastone per correggere una leggera zoppia.

Il 1948 fu un anno cruciale per l'Italia. Nelle elezioni del 18 aprile si affrontavano la Democrazia Cristiana di Alcide De Gasperi con l'appoggio degli Stati Uniti, delle parrocchie e della Santa Sede e il Fronte Democratico Popolare delle sinistre.

La campagna elettorale che precedette il voto fu combattuta in un clima d'aspra contrapposizione, con la figura di Giuseppe Garibaldi tirata per il bavero da entrambi i contendenti.

Stravinse lo schieramento centrista con il 48,5% dei voti e la vittoria segnò l'orientamento politico anti-comunista degli italiani per gli anni a venire.

Espressione diretta di quel voto fu l'elezione di Luigi Einaudi alla presidenza della Repubblica l'11 maggio 1948.

Aveva 74 anni ed era il secondo presidente italiano dopo Enrico De Nicola. Entrò al Quirinale salutato da una salva di ventuno colpi di can-

none e chi gli era vicino in quel giorno lo vide brindare con un bicchiere di Barolo. Sessantuno anni dopo aver acquistato la cascina San Giacomo a Dogliani, ormai 84enne, il presidente tornò nelle Langhe per acquistare altre sei giornate di vigneti a Barolo. Fu il suo ultimo investimento.

Si spense il 30 ottobre 1961. "Alla sua morte - farà un po' di conti il figlio Mario - Luigi Einaudi agricoltore possedeva 251,5 giornate, di cui 239 nel Comune di Dogliani e quasi tredici nel Comune di Barolo. Precisamente 123 che costituiscono il gruppo San Giacomo, 118 denominate gli Abbene e il Tetto Protto, 13 fuori di casa, in Barolo, acquistate fra il 1952 e il 1958".

Toccò agli eredi ampliare la proprietà arricchendola della prestigiosa Vigna Cannubi già appartenuta alla famiglia Gancia. Ma questa è storia appena di ieri.

Oggi come allora ai Poderi Einaudi vige una regola ferrea: un ottimo vino può provenire soltanto da una grande vigna e da un terroir specializzato.

Dei 130 ettari che costituiscono l'azienda agricola, 110 si estendono sulle colline doglianesi di San Luigi, Le Grazie e Santa Lucia, altri otto a Barolo sulle colline di Cannubi e Terlo Vie Nuove, quattro infine a

Neive sulle colline del Barbaresco. Soltanto poco più di 50 ettari situati nelle migliori posizioni sono coltivati a vigneto. Il resto è bosco ceduo e misto, noccioli, seminativo e prato. L'azienda, guidata da Matteo Sardagna, figlio di Paola Einaudi, produce 250-300 mila bottiglie l'anno con interessanti criteri di gestione.

I vigneti sono affidati alle cure dei dipendenti che abitano le nove cascine che compongono la proprietà. Ogni cascina è responsabile della conduzione del proprio appezzamento di terra. I vini sono prodotti unicamente con uve coltivate nei Poderi.

Nel 1993 è stata realizzata una nuova cantina nella Cascina Tecc, completamente interrata per assicurare la costanza di temperatura e umidità. La vinificazione avviene in fermentatori d'acciaio a temperatura controllata, la maturazione in botti di legno di rovere di piccola e media dimensione.

In produzione sono Barolo, Dolcetto, Barbera, Nebbiolo e Langhe Rosso

Luigi Einaudi con bottiglia serigrafata, che assembla quattro varietà d'uve: cabernet, merlot, nebbiolo e barbera. Il Dolcetto di Dogliani, simbolo della cantina, si acquista direttamente in azienda.



Matteo Sardagna. Nelle altre pagine scorci dei Poderi Einaudi e una vecchia foto del presidente in famiglia.

PODERI LUIGI EINAUDI

Borgata Gombe 31
12063 Dogliani (CN)
Tel. 0173.70191
Fax 0173.742017
info@poderieinaudi.com

Specialità

Barolo Cannubi, Barolo Costa Grimaldi, Dolcetto Dogliani Classico, Dogliani Vigna Tecc, Dogliani I Filari

Apertura

Sempre dal lunedì al sabato (fino alle 12). Su prenotazione anche la domenica.

Foresteria dei Poderi

Bed & breakfast d'alta qualità, con piscina, 10 stanze doppie di cui 2 suite. Su prenotazione pranzi, visite alla cantina e ai vigneti.

Come si arriva

L'azienda si raggiunge da Dogliani. Al bivio per Belvedere Langhe, girare a sinistra in direzione di Belvedere.