

CANTINE D'ITALIA

Testi di **Giuseppe De Biasi**

DOGLIANI (Cuneo) PODERI LUIGI EINAUDI

Nelle Langhe, 150 ettari di cultura del vino

Una tenuta storica e un nome prestigioso per scoprire Dolcetto e Barolo e soggiornare nel relais all'interno dell'antica residenza di famiglia

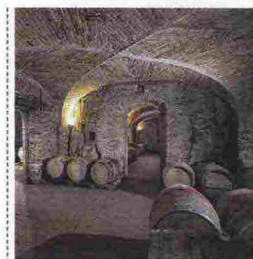


Dodici cascine sparse in altrettanti cru delle morbide e nobili colline delle Langhe: un meraviglioso paesaggio naturale costellato di vigneti e tutelato come Patrimonio Unesco, protagonista da sempre del panorama enologico italiano.

In queste fertili terre nate il futuro Presidente della Repubblica Luigi Einaudi, appena ventitreenne, acquista nel 1897 a Dogliani la settecentesca cascina di San Giacomo, primo tassello e ancora oggi fulcro della vasta tenuta che sarebbe diventata, con costanti acquisizioni, i Poderi Luigi Einaudi. Sono 150 ettari di bosco ceduo, prati,

noccioli, di cui oltre 50 di vigneti situati nelle aree più vocate del triangolo d'oro Dogliani-Barolo-Neive. **Terre famose fin dal medioevo per la bontà del Dolcetto, che dal nuovo millennio si fregia anche del marchio Docg**, insieme a cru di Barolo come il Cannubi, più famoso dello stesso progenitore. La preziosa bottiglia etichettata Cannubi 1752, è la più antica della Langa cuneese, segnale di come il *terroir* fosse considerato speciale quasi un secolo prima dell'avvento del regale Barolo. La strada che si inerpica sinuosa sul colle preannuncia la bella Cascina del Tecc, dove riecheggiano i ricordi e i solidi valori familiari. Gli archi a crociera dell'antica cantina avvolgono le botti nelle quali affinava il profumato Dolcetto di Dogliani, vino preferito dal

Presidente per la fruttuosa piacevolezza, l'elegante struttura e la versatilità di abbinamento. La tenuta cara a Luigi Einaudi, dove scorrazzava il geniale e irrequieto figlio Giulio, fondatore di un'istituzione dell'editoria italiana, è oggi affidata alla contagiosa passione del bisnipote Matteo Sardagna Einaudi. Con la medesima determinazione **Matteo porta in giro per il mondo le preziose bottiglie di Barolo e di Dogliani targate Einaudi**, insieme alla fiera delle radici e all'amore per la terra condivisa col bisnonno per il quale «la terra produce anche il piacere fisico della gioia del lavoro, di riempire il granaio di frumento dorato e sonante, la cantina di vino, dal bel colore, largitore di letizia».



IL VINO

DOGLIANI DOCG 2016

Portabandiera dello stile Einaudi questo Dolcetto in purezza, da uve svezate sui *sori* (in dialetto, i vigneti ben esposti al sole) marnosi-calcarei-argillosi di Madonna delle Grazie, San Luigi e San Giacomo, rappresenta, insieme al fratello maggiore Vigna Tecc, una delle migliori espressioni della Docg. Colore rosso rubino brillante, con sentori di sottobosco e ciliegia, spezie dolci e note balsamiche, tannini non invadenti, bella acidità e finale ammandorlato. Dopo otto mesi in acciaio e altri due di affinamento viene poi commercializzato in 150 mila bottiglie (quasi la metà dell'intera produzione) al prezzo di 8-10 €. Matrimonio d'amore con i tradizionali agnolotti al plin.



In alto: Dogliani, veduta dei vigneti. **Foto piccola:** la barricaia della cantina. **Sopra:** la Cascina del Tecc, storica proprietà settecentesca della famiglia Einaudi che ospita la cantina e la Foresteria dei Poderi.

info

Poderi Luigi Einaudi

Dogliani (Cuneo),
Borgata Gombe 31-32,
0173/701.91; www.poderieinaudi.com

Come arrivare: dalla A21 uscita Asti Est, dalla A6 uscita Carrù o Cherasco.

Visite e degustazioni: tutti i giorni (rivolgersi a Lorenza Abbona, 0173/701.91, lorenza@poderieinaudi.com). La visita guidata a vigne e cantina, con 4 assaggi fra i tre territori della tenuta (Dogliani, Barolo e Neive) dura 2 ore e costa 18 €. Si può soggiornare nella Foresteria dei Poderi (0173/704.14), con 8 camere e 2 suite; doppia da 130 €.

Ai lettori di Bell'Italia sconto del 10% sui prodotti.