

VI-VII — *Vino*Barolo, annata 2014
Grande fascino
e attenzione in vigna

ROBERTO FIORI

La nuova annata 2014—

"IL BAROLO È UN VINO DA RE SI TRASFORMA NEL BICCHIERE"

*Parla Antonio Galloni, il critico americano
che ha rivoluzionato il linguaggio enogastronomico*

*“Ci sono tre categorie di produttori emergenti:
le aziende top, quelle familiari e i giovani”*

Roberto FioriBarolo (Cuneo)

Quando ero ragazzo, mio padre mi diceva che c'erano due grandi vini nel mondo: il Barolo e lo Champagne. Raccontava che il Barolo era il vino per i re e le regine e io sognavo di assaggiarlo. Il Barolo sa trasformarsi nel bicchiere, cosa che non sa fare nessun altro vino. I grandi rossi di Borgogna, Bordeaux e Napa Valley sono davvero grandi, ma si svelano molto più facilmente. Il Barolo è una scoperta continua, un'esperienza sensoriale, un'emozione in grado di regalare piacere edonistico e intellettuale».

Parole di Antonio Galloni, il critico americano che ha rivoluzionato il linguaggio della scrittura enogastronomica fondando nel 2013 *Vinous*, il portale online a

pagamento e senza pubblicità con abbonati in 80 Paesi. Temuto e riverito, sarà lui a tenere a battesimo la nuova annata 2014 del Barolo, ospite domenica dell'Enoteca regionale dove tutto ebbe inizio a metà '800, nel castello che fu della marchesa Juliette Colbert. —

Cosa pensa di questa nuova annata?

«Il 2014 ha grande fascino, dove la grandine non ha fatto danni e dove i produttori sono stati bravi e un po' fortunati. Immagino che i vini del 1960 e 1970 fossero nati un po' così. Solo che oggi c'è molta più attenzione in vigna e pulizia in cantina».

Andiamo indietro: qualche Barolo per lei fondamentale?

«Barolo 1961 Giuseppe Mascarello: un assemblaggio maestoso. Barolo Riserva Monfortino 1978 Giacomo Conterno: un'interpretazione stratosferica. Barolo 1982 Bartolo Mascarello: il primo vero grande Barolo che ho bevuto del quale ho un ricordo nitido. Barolo Riserva Collina Rionda 1989 Bruno Giacosa: il vino che mi ha fatto capire che Barolo e Barbaresco sono allo stesso

livello di Borgogna e Bordeaux. **Barolo 1990** Pianpolvere Soprano: una testimonianza dell'importanza del cru e del compianto Ferruccio Fenocchio. **Barolo Cerequio 1992** Roberto Voerzio: il valore di un produttore contadino si capisce nelle annate piccole».

Chi sono, invece, i produttori emergenti?
«Ci sono tre categorie. Le aziende che fanno vini di altissimo livello, ma delle quali il pubblico non si è totalmente accorto: Brovia, Francesco Rinaldi, G.D. Vajra, E. Pira di Chiara Boschis, Cagno ed Elio Grasso. I giovani produttori che hanno preso in mano le aziende familiari: Augusto Cappellano, Marta e Carlotta Rinaldi, Silvia Altare, Lorenzo Scavino di Azelia, Alberto Cordero di Montezemolo, Gaia e Rossana Gaja. Infine, chi è veramente all'inizio: Alberto Burzi, Cesare Bussolo, Nicola Oberto (Trediberri) e La Briccolina».

Ma il Barolo è definitivamente entrato nel club dei grandi vini?

«Non c'è dubbio. Basta vedere dove sono arrivati i prezzi nelle aste. È un momento storico: i produttori possono fare grandi vini perché il mercato premia la qualità».

In Langa mezzo ettaro del cru Cerequio è stato venduto per 2 milioni di euro: è follia o è solo l'inizio?

«Il prezzo della terra continuerà a crescere. Grandi aziende come Amazon e Apple magari fra 50 anni non esisteranno più, ma Cerequio ci sarà ancora. Per questo la terra ha valore. Mi preoccupa invece che i terreni

più vocati siano acquistati da aziende o famiglie benestanti che non sanno valorizzarli: non c'è niente di peggio di un vino modesto fatto da un grande vigneto».

Più in generale, cosa ne pensa dei vini piemontesi?

«Sono da tempo un grande estimatore di tutta la zona. C'è un forte interesse per i vini del Piemonte del nord. I consumatori sono alla ricerca di alternative a Barolo e Barbaresco e l'acquisto da parte di Roberto Conterno della cantina Nervi a Gattinara è un passo importante: conferma le potenzialità di un'intera zona. Ma tutta l'Italia del vino va molto bene. Cresce l'interesse verso nuovi produttori e nuove zone».

La preoccupa il riscaldamento globale?

«È un fenomeno che decreterà vincitori e perdenti. Finora il Piemonte ne ha beneficiato: oggi i Barolo e Barbaresco sono molto più facili da far apprezzare giovani, perché i vini hanno più frutta e i tannini sono più morbidi. Nelle Langhe, i vecchi dicevano di guardare dove la neve si scioglieva prima per capire quali erano i vigneti più vocati. È probabile che nel futuro i criteri per valutare saranno diversi».

Con i social media, il suo lavoro di critico è cambiato?

«Non molto. Non c'è dubbio che abbiano aumentato le potenzialità per raggiungere un pubblico vasto. Ma io continuo a visitare le regioni delle quali mi occupo per incontrare i produttori e assaggiare i loro vini».



Antonio Galloni

Di padre in figlio—

La famiglia Almondo, viticoltrice da 600 anni, apre nel Roero una nuova cantina: “Il nostro compito è rispettare la natura”

Paolo Massobrio

Montà d'Alba (Cuneo)

Ci sono una casetta stilizzata e un albero sull'etichetta dei vini della famiglia Almondo, viticoltori a Montà d'Alba da seicento anni. E già questo dice dello «stile Almondo»: la bellezza della semplicità. Nei giorni scorsi papà Domenico e mamma Antonella, con i figli Federico e Stefano che lavorano in cantina, e Chiara che studia Medicina, hanno inaugurato una cantina tutta nuova che riprende i motivi di quella casetta stilizzata: tetti in legno chiaro, spazi lineari. Ovvero semplicità e bellezza interpretate da due architetti indigeni: Ivana Boglietti e Dario Lorenzati. «Avremmo potuto fare una cantina più suggestiva fra le vigne - ha dichiarato Domenico che dal 1980 ha dato una svolta imprenditoriale all'azienda - ma non ce la siamo sentiti di sottrarre terreno. E quando c'è stata l'occasione di un locale dismesso adiacente alla cantina, il saggio consiglio che ciò che vende il vicino possibilmente va acquistato è stato illuminante».

È una storia bellissima quella degli Almondo: di tenacia e resistenza umana. E di povertà. Giovanni Almondo, mancato nel settembre del 2016 a 87 anni, ha patito la fame, in silenzio, con sua moglie Gina. Ma con una visione: la terra un giorno avrebbe dato frutti. In quegli anni, nel Roero, si sceglieva la fabbrica o la frutticoltura. Ma gli Almondo sono stati fermi sulla vite, acquisendo un ettaro alla volta, appena potevano. Oggi ne hanno 18 per 130 mila bottiglie. Il loro Arneis Bricco delle Ciliegie è un vino cult, presente nei migliori locali italiani, ma soprattutto all'estero. Ha una nota intensa di mela rossa e frutti esotici e poi ti avvolge con un sorso ampio, fresco e sapido. Insomma la sintesi di cos'è il Roero.

Federico, 31 anni, enologo, con studi di selezione clonale (presto i risultati su un ecotipo di arneis) ha idee chiarissime: «Il vino dev'essere riconoscibile, frutto del minor intervento possibile in cantina, se si è lavorato rispettando l'evoluzione della vigna». E in vigna ci va anche Stefano, 32 anni, filosofo, con una specializzazione alla Sorbona di Parigi. Usano ancora rame e zolfo per i trattamenti, come faceva il nonno, ma hanno dovuto domare la bestia

della flavescenza con un trattamento l'anno. Solo per questo non si dichiarano biologici, anche se di fatto il loro lavoro in vigna è nel segno della sostenibilità. Chiedo a Stefano cos'è per lui il vino mentre assaggio il Roero rosso Bric Valdiana 2000 (un miracolo di longevità) e il 2008 (perfetto nella sua fragranza fine). E lui risponde: «È magia, amicizia, ma anche un momento ascetico fatto di tanti silenzi. Se sei in armonia con te stesso, anche il vino ne diventa specchio». La sfida oggi - lo dico con le parole di Stefano - «è fare il vignaiolo comprendendo qual è il tuo compito nel mondo: rispettare la natura, riconsegnarla». Ma soprattutto uscire dal parto della vendemmia con il vino, simbolo di gioia sperimentabile. È la bellezza della semplicità: manifesto dello stile Almondo, che ha radici profonde nella storia contadina del Piemonte. —

CC BY-ND/AL/D/NI DIRITTI RISERVATI

ASSAGGI E DEGUSTAZIONI FINO A DOMENICA

Sono 123 le cantine di Langa protagoniste del favoloso banco d'assaggio allestito fino a domenica nei locali dell'Enoteca Regionale del Barolo, per consentire agli appassionati di scoprire la nuova annata 2014 del Barolo Docg con degustazioni individuali, confronti con i sommelier e dialoghi con i produttori.

Domenica alle 10 è in programma la cerimonia ufficiale, con testimonial il critico americano Antonio Galloni e la presentazione dell'etichetta istituzionale realizzata dall'artista ed editore austriaco Johann Willsberger. Nel pomeriggio, alle 15, Galloni terrà una degustazione guidata a numero chiuso di 10 Barolo 2014, mentre alle 17.30 Alessandro Masnaghi presenterà il suo nuovo libro «Barolo MGA - Vol. II».

Info www.enotecadelbarolo.it.

R. F.

Barolo 2014 Docg
La carta d'identità



VITIGNO
Nebbiolo
100%

ZONA
DI PRODUZIONE
11
comuni di Langa



ZONA
DI PRODUZIONE
2.067
ettari

RESA MASSIMA
DELL'UVA
80
quintali per ettaro

MENZIONI
GEOGRAFICHE
AGGIUNTIVE
181

ME.GA.
RIVENDICATE
NEL 2014
145

PRODUZIONE 2014
12.744.199
bottiglie

AREE
PRODUTTRICI EXPORT
300 85%

IMBOTTIGLIAMENTO
Solo nella zona
di produzione

INVECCHIAMENTO MINIMO
38 mesi
di cui 18 in legno



COLORE
Rosso granato

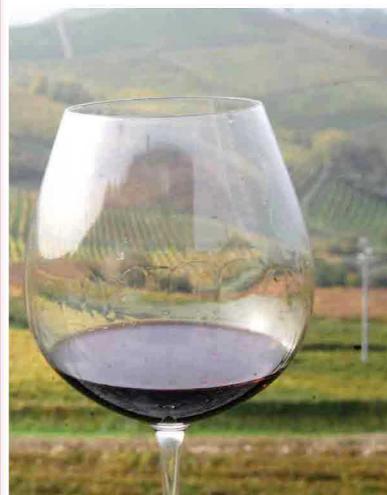


ODORE
Intenso e caratteristico



SAPORE
Asciutto, pieno, armonico

GRADAZIONE
ALCOLICA
MINIMA
13%
volume



La famiglia Almondo al completo in cantina

MURIALDO