

Un Vino al Mese

Prodotto in una zona molto delimitata, nel cuore delle Langhe, è considerato il re dei vini italiani per il prestigio che l'accompagna e per il valore delle sue più preziose « annate ». Ma è un vino che per essere gustato alla perfezione esige il rispetto di alcune regole precise.

IL BAROLO

La lunga serie dei vini rossi si apre col Barolo. « A tout Seigneur, tout honneur »; se lo merita per secolare prestigio. La zona di produzione è bene delimitata: le sue uve sono prodotte dai vigneti collinari « di giacitura ed orientamento adatti ed i cui terreni siano preminentemente argilloso-calcarei » dei comuni di Barolo, Castiglione Falletto, Cherasco, Grinzane Cavour, La Morra, Monforte d'Alba, Novello, Roddi, Serralunga d'Alba e Verduno, tutti in provincia di Cuneo.



La vocazione vinosa di tali terre ha testimonianze nei secoli. Si legge nei Commentarii di Cesare: « et de Murra optima ad nostram Romanam metropolim perdurimus vina », portammo in Roma gli ottimi vini di La Morra.

Si può tuttavia ritenere che il Barolo, così come è, sia stato « stabilito », ai primi del 1800, per opera del Marchese Carlo Tancredi Falletti, signore in Barolo, con la selezione dei vitigni e la soppressione della pratica, qui nociva, degli uvaggi ossia della mescolanza delle uve durante la vinificazione. (Un

aneddoto vuole che Carlo Alberto rimproverasse al marchese, gentiluomo di corte, « imperocché mai gli aveva fatto gustare quel suo famoso vino del quale aveva tanto sentito parlare ». Con magnifico gesto il gentiluomo fece giungere al Re una quindicina di carri tirati da buoi su ciascuno dei quali era una carrata di vino - la carrà o carrata: 800 litri - selezionato « per anni e per terreno ». L'« assaggio » convenne al Re; volle possedere vigneti in zona tanto fortunata e benigna; acquistò dall'Ospedale di Carità di Torino il castello e le fiorenti vigne di Verduno, già del marchese Caisotti; chiamò a dirigerne le cantine, il famoso enologo Paolo Francesco Staglieno).

I MIGLIORI VIGNETI - Per pochi altri vini come per il Barolo è necessario fare attenzione ai « cru ». Che cosa intendo per cru? Cru è espressione francese che delimita, in una già bene determinata zona di buone caratteristiche vinose, particolari vigneti o porzioni di vigneti in grado di produrre vini di ancor più pregevoli caratteristiche organolettiche. Ecco la mia classifica dei cru del Barolo, per il lettore che vorrà fare acquisto diretto dai produttori.

Comune di **Barolo**. Cru eccelso: Cannubio; Cru molto buono: Sarmassa; cru buono: Boschetti.

Comune di **Castiglione Falletto**. Cru eccelso: Rocche; cru molto buono: Montanello; crus buoni: Gabelletto, Fontani e Bricco Boschis.

Comune di **Cherasco**. Cru eccelso: Torre Rossano.

Comune di **Grinzane Cavour**. Crus molto buoni: Case Giuli, Borzone e Giacco.

Comune di **La Morra**. Cru eccelso: Brunate; crus molto buoni: Bettolotti, Parà, Annunziata, Cerequio, Convento di Santa Maria in Placestra e Giuchera; crus buoni: Baiolo, Torrighione, Crovera, Bricco del Dente e zona sud del Bricco San Biagio.

Comune di **Monforte d'Alba**. Crus molto buoni: Bussia Alta, Bussia Bassa, Perno, Rimirasso e Castelletto; crus buoni: Case Rocca e Pian della Polvere.

Comune di **Novello**. Crus buoni: Vergne e Panirole.

Comune di **Roddi**. Cru buono: Bricco Ambrogio.

Comune di **Serralunga d'Alba**. Cru eccelso: Vigna Rotonda; crus molto buoni: Baudana, Briccolina,

La Villa, La Delizia e Sorano; crus buoni: Gabutti, Fontanafredda e Parafada.

Comune di **Verduno**. Cru molto buono: Monvigliero; crus buoni: Bricco Fava, Marzio, Mosca Breri, Pava e Brandini.

LA DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Il Barolo ha ottenuto la denominazione d'origine controllata con decreto presidenziale in data 23 aprile 1966. Due sono gli appunti di rilievo da fare (la tradizione secolare ha impedito - se non in misura irrilevante - la dilatazione della zona) al relativo disciplinare. Primo: si sarebbe dovuto circoscrivere ai comuni limitrofi il permesso di vinificare fuori zona. Secondo, e assai più grave: sino a che non verrà ridotta la resa massima concessa per ettaro, 56 ettolitri, i nostri vignaiuoli si troveranno nella impossibilità pratica di rivaleggiare, sul piano delle « assolute » caratteristiche organolettiche, con i massimi vini di Francia (si pensi che lo Chambertin e gli altri grandi di Borgogna hanno resa massima concessa di 30 ettolitri per ettaro, da 32 a 34 gli chateaux del Bordolese).

UN PO' DI TURISMO - Qualche nome di vignaiuolo, per chi amerà battere di persona le terre cui gli afiori del tino e del tartufo e il colore rosso spogliato della vigna sono ornamento?

Scelgo Monforte d'Alba e ricordo Luigi Mascarelo in Bussia Alta, Giovanni Fenocchio in Bussia Bas-



sa, Giacomo Nili Monchiero e Secondo Seghesio in Perno.

A tale lettore suggerisco il solito vagabondaggio sacro-profano:

il **Castello Medievale** e la Chiesa coeva di Castiglione Falletto (dal « Sagrato » stupendo panorama sulle terre del Barolo);

la **Chiesa di San Pietro** del '200 e il Castello Visconteo del '300 a Cherasco; i baci, il pane di cioccolato e il torrione anche al cioccolato della pasticceria;

il **Castello duecentesco** dal bel maschio quadrato di Grinzane (vi trascorre parte della giovinezza Camillo Benso di Cavour);

i **due ristoranti**, Belvedere e dell'Angelo, di La Morra, impegnati da anni, armi il fritto misto e le grive, la bagna caoda e i tajarin, nell'unica benedetta tra le guerre;

i **tartufi**, le tome ed i salamini di Ettore Ornato, Oreste Vero e Franco Viglione, salumieri in Monforte;

la **strana scuola** per cani da tartufo del Barot in Roddi (tre i « sussidi » didattici: il digiuno, uno straccione odoroso ed un pezzo di pane; il cane trova lo straccio, interrompe il digiuno);

lo **splendido Castello** dei Falletti ed i grissini tirati a mano della panetteria di Serralunga; infine, per meritato riposo, il quieto Albergo nel Castello settecentesco, dello Juvara, in Verduno.

CARTA D'IDENTITÀ - Il Barolo « medio » ha i seguenti requisiti.

Colore: rosso rubino piuttosto intenso, quasi granato, che - con l'età - si carica di riflessi aranciati, brillante.

