

1° servizio

L'ESPRESSO  
n. 41 - 18.10.81

## La bottiglia

di LUIGI VERONELLI

*Se io tolgo un crine da una coda di cavallo, la coda resta tale; se ne tolgo un altro pure, e così via fin quando arrivo a un crine solo, che, a rigore, dovrebbe chiamarsi ugualmente coda.*

L'antico sofisma mi torna alla mente ogni volta (maledetti loro, succede spesso) che bevo — o meglio: assaggio — un vino su cui s'è esercitata la rabbia "enotecnica". Togli quell'"angolo" e quello e quell'ancora, ne esce un vino ch'è vino solo per modo di dire; senza carattere, senz'anima. S'intende, io lo rifiuto; e mi rifaccio lo spirito e la bocca con uno dei "miei" vini contadini; ad esempio, con questa Barbera d'Alba cru Cascina Palazzo (si dicono cru, in una zona di vocazione vinosa, le vigne d'eccellenza; e, per estensione, i loro vini) dei fratelli Bera.

Il più giovane dei fratelli è anch'egli enotecnico, ma ha lavorato di persona la vigna, sa quanti affanni e fatiche gli son costati quei grappoli e li vinifica con rispetto. L'annata 1978 m'ha dato: colore rosso rubino intenso con rapidi riflessi granati; profumo — più che profumo, un fiato — caldo, composto e contenuto (sentori di viola, di liquerizia di legno e, più attenuato, di sottobosco); sapore asciutto, anche contegnoso e in sé; nerbo saldo e stoffa fitta e lunga.

Valuto la bottiglia di Barbera d'Alba cru Cascina Palazzo 1978 lire 3.500. Vignaioli: i fratelli Bera (cui faccio tuttavia un rimprovero: grave errore non aver "sparato" in etichetta, con orgoglio puntuale, il nome del cru), Azienda Agricola Cascina Palazzo, 12050 Neviglie (CN), tel. 0173/630194.

