

"Barolo il Grande" di Renato Ratti (1985)

Il Barolo è il grande vino italiano.

E' vino storico per la sua origine, per la sua tradizionale secolare affermazione.

E' vino superiore per la sua eccezionale longevità, il suo mantenersi nel tempo.

E' vino affascinante per le caratterizzazioni che gli provengono dal terreno dove nasce e per le annate mai uguali.

E' vino elegante per la struttura equilibrata e perché classe e comportamento sono e restano immutati nel tempo.

Nobile e generoso, gloria del Piemonte, il Barolo è padrone assoluto della tavola.

Di colore rosso granato, ha profumo ampio nel quale si riscontrano quelli della rosa, della mandorla, della menta, delle spezie oltre una miracolosa serie di sensazioni che vanno da un sempre presente fruttato originale, sfumante in complesse percezioni che ricordano anche il tartufo, il sottobosco, a volte il tabacco e che si confermano al sapore pieno e gagliardo con eleganti toni di morbido vellutato e secco colore, portanti ad una graduale impressione che richiama la liquirizia nera. Conquista il palato con forza, armonia e pienezza e lo mantiene a lungo in suo potere.

Come tutti i vini del mondo oggi considerati "grandi" ebbe la sua tipologia produttiva messa a punto all'inizio del 1800, con la definizione delle caratteristiche tipiche. Si deve all'intervento di una signora, la marchesa Victurine Colbert Falletti di Barolo, discendente dal gran Colbert di Francia, che, sposa del signore della zona, volle un enologo francese, Oudart, a capo delle cantine marchionali.

L'enologo conosceva la tecnica da pochi decenni applicata in Francia, a Bordeaux principalmente, e modificò il vino da semi-dolce a secco, adatto a lunga vita, giustamente alcolico, fruttato.

Il Barolo ha contenuto alcolico mediamente variante dal 13 al 14 per cento, è secco, ha buona percentuale di tannino, moderata acidità, buona quantità di glicerina e di sali minerali quali fosforo e ferro, ricchezza di profumi complessi, marcata fragranza derivata dall'uva.

Col passare del tempo la moderata acidità conferisce al colore rosso rubino i riflessi granati, aranciati; la fragranza iniziale si trasforma in fruttato; i profumi si intensificano e si rendono eterei; il tannino con la glicerina concede la sensazione di vellutato; l'alcol contribuisce al calore ed alla forza.

Su tutto prevale l'equilibrato apporto di ogni elemento che permette al vino una lunga vita, un continuo affinarsi nel tempo, un mantenersi integro, ed al degustatore di godere di una serena conquista dell'olfatto e del palato, da parte del Barolo pienamente dominatore.

L'uva

Il Barolo trae origine dall'uva Nebbiolo.

Una fra le più antiche uve piemontesi, la "Nubiola" trecentesca, si è con il passare dei secoli, indebolita come forza varietale dando luogo a molte sottovarietà.

Tali sottovarietà sono assai condizionate dal terreno, ed assumono aspetti morfologici diversi, in gran parte in relazione alla natura del terreno dove sono coltivate.

Il vitigno Nebbiolo è infatti sensibilissimo al suolo, tant'è vero che i vini da esso derivati prendono nella stragrande maggioranza il solo nome geografico di origine.

Lampia, Michet (dal nome dialettale "micot", piccola pagnotta di pane), Rosè sono le sottovarietà catalogate ufficialmente. Ma l'elenco potrebbe continuare con molti altri nomi, S. Luigi, Rossi fino alla Bolla, condannata perché troppo produttiva.

La vite è coltivata con il sistema Guyot, (un capo a frutto con 12, 14 gemme, perché lo sviluppo vegetativo è molto forte e le prime gemme non sono fruttifere) e la produzione per ettaro varia mediamente da 50 a 70 quintali d'uva, pari a 33 fino a 45 ettolitri di vino.

Il vigneto ha una vita media di circa quarant'anni.

La zona di origine

La zona di coltivazione delle uve Nebbiolo dalle quali si può ottenere il Barolo è stata delimitata ufficialmente nel 1909 dal Comizio Agrario di Alba.

Antecedentemente il ministero dell'Agricoltura, in una pubblicazione del 1896, ne aveva già fissati con relativa esattezza i confini, mentre nel 1886 un geometra agrimensore di Monforte, Fantini, ne aveva pure accennato in una sua monografia.

Il terreno

Le colline del Barolo sono di origine di alluvione marina, di epoca terziaria, vale a dire formatesi solamente un milione di anni fa. Le colline sono prive di rocce, e sono soggette a frane per la base di marna calcarea blu o bianca che forma la struttura portante, impermeabile all'acqua.

Si riscontrano, geologicamente, due terreni: il Tortoniano e l'Elveziano.

Il primo è caratterizzato da tipiche marne bluastre.

Il secondo con predominanti depositi di conglomerati calcarei e sabbie.

Al Tortoniano appartengono i terreni dei comuni di La Morra e Barolo, all'Elveziano i terreni dei comuni di Serralunga, Castiglione Falletto, Monforte.

Ma l'importanza del terreno, cioè le caratteristiche chimiche e la giacitura e quindi esposizione al sole (oltre che l'altitudine) sono assai variabili, e naturalmente se di specifica qualità, esse permettono di ottenere vini con caratteristiche altrettanto specifiche.

Come abbiamo già indicato, il territorio si divide in due grandi zone: una fa capo a La Morra e Barolo; ed un'altra fa capo a Serralunga, Castiglione Falletto, Monforte.

Nella prima si ottiene un vino elegante, mediamente alcolico, di profumo intenso, di sapore vellutato che abbisogna di un periodo di maturazione iniziale mediamente di due anni.

Nella seconda si ottiene un vino di buona gradazione alcolica, austero, robusto, pieno che abbisogna di un periodo di maturazione iniziale mediamente almeno di tre anni.

Naturalmente questa constatazione è fatta in base alla tradizione locale di usare botti di rovere di dimensioni minime di 25 ettolitri, e variabile ancora per le caratteristiche di ogni annata.

La differenza dei terreni delle due sottozone dipende da un maggior contenuto di ferro della valle facente capo a Serralunga e da più elevati contenuti d'ossido di magnesio e manganese della valle facente capo a Barolo, mentre i vini ottenuti sono legati alla correlazione boro-manganese nella valle di Serralunga e ferro-rame nella valle di Barolo.

Il clima

Il clima è fondamentale per la variabilità che apporta anno dopo anno. Il Barolo infatti non si ripete mai. L'importanza dell'andamento climatico stagionale è dunque fondamentale per le caratteristiche finali.

Una verifica delle precipitazioni atmosferiche sulla qualità del vino porta ad affermare che l'andamento meteorologico stagionale per il Barolo ha come elemento determinante ai fini della qualità le precipitazioni del mese di settembre: se in questo mese la pioggia si aggira sui 100 mm., la qualità dell'uva decade, qualunque sia stato l'andamento stagionale dei mesi precedenti.

E' il mese di settembre, anzi il periodo che va dal 10 al 30 settembre, a condizionare tutto il ciclo dei lavori in un vigneto.

Durante l'anno una maggior o minor precipitazione, una maggior o minor temperatura e luminosità non incidono in maniera determinante sulla qualità dell'uva.

Degustarlo con dovuto rispetto

Il Barolo, ottenuto da un equilibrato apporto di materie tanniche, conservato nelle botti per un periodo di tempo sufficiente per una giusta maturazione, portato nella bottiglia in modo da permettere lo sviluppo, in assenza di ossigeno, di profumi fini e complessi e di conservarli unitamente con il fruttato iniziale per un lungo periodo di tempo, non abbisogna di essere lungamente arieggiato, né di brutali alte temperature di servizio.

Un arieggiamento modesto e tale da non compromettere la complessa finezza dei profumi e una piacevole temperatura di servizio di 16 - 18 gradi che non evidenzia la ordinaria oltre che prevaricante vinosità e permetta una esatta valutazione della vellutata morbidezza di fondo sono più che appropriate.

Solo per un vino di molti anni (almeno 12) si può pensare alla decantazione immediata, da effettuarsi invece con molta attenzione (se no addirittura sconsigliabile) quando si tratta di vino di veneranda età.

Un bicchiere adatto, ampiamente panciuto, contenente una adeguata limitata quantità di Barolo, permette un sufficiente istantaneo arieggiamento: ed è questo il messaggio che i produttori piemontesi hanno voluto dare con la realizzazione del bicchiere "Piemonte".

Cenni sugli undici comuni di origine

Ecco alcuni brevissimi cenni sugli undici Comuni della zona di origine del Barolo.

Barolo: Antico Feudo dei Falletti, il paese è centro di produzione del vino omonimo. Nel Castello Falletti, oltre ad una interessante raccolta di oggetti enologici, ha sede l'Enoteca Regionale del vino Barolo. Il paese è dominato sull'alta collina dall'antico Castello della Volta, chiuso al pubblico.

Castiglione Falletto: Antico Feudo dei Marchesi di Saluzzo. Caratteristico il Castello Medioevale, di proprietà privata.

Cherasco: Interessante cittadina, nota come "città della pace" per i vari trattati in essa stipulati, con le vie perpendicolari (la pianta è quadrilatera), preziosa per i palazzi, portici, archi, chiese, di epoche diverse. Noto il Castello Visconteo di proprietà privata (con un bellissimo viale di accesso), la chiesa di S. Pietro, la chiesa di S. Martino, la Biblioteca, il Museo.

Diano d'Alba: Paese arroccato a pochi chilometri da Alba, di antica origine longobarda.

Grinzane Cavour: Noto l'antico medioevale castello, restaurato, sede dell'Enoteca Regionale, in ricordo del proprietario del maniero, Camillo Benso di Cavour, primo ministro del Governo piemontese che del borgo fu sindaco per diversi anni.

La Morra: Dall'alto del paese è molto bella la vista panoramica sulle Langhe. Sulla piazza Belvedere è sistemato il monumento dedicato al "vignaiolo d'Italia". Nell'edificio della ex Abbazia dell'Annunziata ha sede il "Museo Ratti dei vini di Alba". In paese è stata realizzata la Cantina Comunale.

Monforte: Il paese è dominato da un antico palazzo signorile. Interessanti in Frazione Perno un settecentesco castello, ora restaurato, e la cappelletta romanica di S. Stefano.

Novello: Antico borgo svettante su alta collina. Caratteristico Castello ottocentesco. RODDI - Caratteristico l'antico Castello medioevale.

Serralunga d'Alba: Antico Feudo dei Falletti. Noto e caratteristico il verticale antico Castello, elegante e ben conservato.

Verduno: Caratteristico il Castello di Carlo Alberto, Casa di caccia dei Savoia.

RENATO RATTI