

"L'innovatore" di Renato Ratti (1985)

Sono arrivato al vino senza alcuna tradizione di famiglia.

Questa precisazione mi sembra necessaria:

infatti, libero da legami ancestrali, ho potuto vivere il Barolo senza condizionamenti di sorta.

Nel 1965 realizzai la mia prima vinificazione in purezza: la prima, per il Barolo in generale, in assoluto non casuale o per necessità, ma meditata e finalizzata, per un preciso distinguo, per un nuovo corso.

In quell'anno, iniziando la vinificazione direttamente in prima persona, dopo aver conosciuto varie zone viticole italiane ed europee, dopo aver girato in lungo e in largo la zona del Barolo, cominciai a captare le differenze, le possibilità qualitative di ogni sottozona, le caratteristiche di distinzione, le possibili esaltazioni di dette caratteristiche se considerate nel loro stato singolo.

Nel 1975 venne la conferma tecnica dalle analisi della diversità dei terreni individuabili, anche chimicamente differenti uno dall'altro per composizione e struttura.

Nel 1968, dovendo mettere in commercio il Barolo del 1964 specificatamente grande annata, e volendo evidenziarla nel contesto generale, (che, salvo eccezioni, individuava nel Barolo solamente la vetustà come elemento di risalto) ho sviluppato la classificazione delle varie vendemmie, frutto di verifiche di archivi e con la supervisione di Stefano Genesio, di La Morra.

Nel 1976 venne la conferma tecnica dell'influenza delle precipitazioni piovose sulla variabilità delle vendemmie da una mia ricerca su un arco di ventiquattro vendemmie.

Nel 1980 ambedue i concetti (possibilità di individuare la sottozona e obbligatorietà di indicare l'annata) sono recepiti nel disciplinare di produzione del Barolo a Docg.

Nel 1971, con Massimo Martinelli, nipote enologo ed a me associato nell'attività di Cantina, viene messa a punto, iniziata nel 1965, la tecnica di vinificazione, maturazione, imbottigliamento, affinamento, per una ricercata eleganza, finezza, longevità del Barolo Marcanasco.

La unicità di origine da una determinata sottozona e la delimitazione della stessa, la classificazione delle caratteristiche delle diverse annate, l'affinamento in bottiglia per concedere e mantenere al vino distinzione, morbidezza, eleganza, lunga vita, sono tre momenti vissuti in prima persona, sono tre concetti che considero di nuovo stile.

RENATO RATTI