

## "Nebbiolo Vitigno di Terroir" di Pietro Ratti (2004)

Negli ultimi quindici anni si è discusso quasi esclusivamente di stile di vinificazione: giornalisti internazionali, opinion leader, produttori stessi, si sono spesso divisi sulle due tecniche ormai definite Tradizionalista e Modernista.

Quando si vinifica un grande Nebbiolo, si capisce subito come questo argomento sia riduttivo e superato, in quanto la parte più importante è tutto ciò che è stato fatto prima, e cioè la coltivazione e l'origine del vigneto. Infatti, la fortuna del Barolo nei secoli è la sua forte tradizione viticola tramandata per generazioni ed appartenente oggi ai numerosissimi viticoltori. La conoscenza delle migliori tecniche di potatura e di allevamento della vite ha permesso di poter coltivare al meglio un vitigno così sensibile e difficile come il Nebbiolo al fine di ottenere vini ineguagliabili.

La realtà attuale è comunque frutto di una grande evoluzione nel tempo. Ad esempio già nel 1511 negli statuti di La Morra si menziona il Nebbiolo (all'epoca Nebbiolum) come vitigno prezioso e da proteggere in modo particolare. Nel 1600 G.B.Croce, definisce il Nebbiolo "regina delle uve nere". Nel 1879 dalla "Monografia sulla Viticoltura ed Enologia della Provincia di Cuneo" di Lorenzo Fantini si ha una bella descrizione della zona e il Nebbiolo viene definito "il principe dei vitigni". Dalla comunità di La Morra arrivano curiosi regolamenti ed editti di periodo medievale che prevedevano, la fustigazione, l'esilio fino addirittura all'impiccagione per coloro che tagliavano quindici viti, oppure che arrecavano danno ai vigneti del feudatario! Oppure i bandi di vendemmia, che prevedevano il giorno di inizio della vendemmia solamente dopo che l'autorità comunale o signorile lo "bandiva" a suon di tamburo sulla pubblica piazza all'uscita della Messa grande. Sempre dagli statuti comunali veniva interdetto ai cercatori di tartufi e ai cacciatori di camminare nelle vigne nel periodo della vendemmia.

Considerato da sempre un vitigno difficile da coltivare, poiché bisognoso di molte cure, e molto esigente per quanto riguarda terreno e microclima, nei secoli la sua coltivazione si è ristretta molto. Con l'arrivo delle cosiddette "malattie" americane del secolo scorso, Oidio metà 1800, Peronospora fine 1800, Fillossera inizio 1900, e le successive due guerre mondiali, i viticoltori Piemontesi sostituirono in parte il Nebbiolo con la Barbera, assai più produttiva e resistente. Il Nebbiolo è così rimasto solamente in quelle zone che permettono di ottenere grandi vini, le attuali denominazioni Roero, Barbaresco e Barolo. Ancora il Fantini nella "Monografia" del 1879 scriveva "se il vitigno ha in sé delle eccellenti qualità è poi anche innegabilmente vero che per elaborare un succo tanto prelibato, ha d'uopo d'un terreno e d'un clima propizio. Non tutti i terreni dà equal gusto, quindi se dobbiamo toglierci il cappello davanti questo vitigno principe, dobbiamo riverire non meno rispettosamente quel suolo che tanto bene lo ospita e lo mantiene" "...la viticoltura nelle plaghe di Langa addirittura fiorentissima e dominante tutte le altre coltivazioni. Alla amenità, alla feracità di quei colli, la mano dell'uomo ed il capitale hanno aggiunto la più splendida coltivazione vitifera, la quale ha mutato intieramente l'aspetto di quei luoghi. Se dall'altipiano di La Morra gettate attorno a voi uno sguardo sull'enorme superficie vitata che vi sta davanti, vedendo quelle vigne magnifiche, stupendamente coltivate ed immensamente produttive, non potete certamente reprimere un'esclamazione di alta meraviglia".

Principalmente le colline del Barolo sono di origine alluvionale marina (numerosi sono le conchiglie fossili rinvenute durante gli scassi dei terreni) e formate circa 10 milioni di anni fa. Geologicamente si riscontrano due principali tipi di terreno che fanno capo a due aree ben distinte: il Tortoniano e l'Elveziano. Il primo, che partendo da Verduno passa per La Morra, Barolo per arrivare a Novello è caratterizzato da marne grigio-bluastre. Il secondo, dell'asse Serralunga- Castiglione Falletto-Monforte presenta dei depositi di sabbie compatte grigio-giallastre.

Già nel 1927 il Professor Ferdinando Vignolo-Lutati originario di Castiglione Falletto disegnò una cartina evidenziando le due macro-zone, e per gli "Annuali della Reale Accademia di Agricoltura di Torino" scrisse: "...la varia costituzione geologica e litologica, colla diversa composizione mineralogica del suolo, determina un ambiente che edaficamente può essere assai mutevole anche in una limitata regione e capace di agire in vario senso sulle caratteristiche del prodotto, uva e vino, di uno stesso vitigno". "L'uomo ha trovato in queste basse colline a dolce pendio e a forma di cupole un terreno particolarmente adatto alla vite, per cui lo coperse di numerose serie di concentrici filari che colpiscono lo sguardo di chi percorre per la prima volta la valle del Talloria, lo stradale da Alba a Barolo".

La tradizione dice che il Barolo proveniente dal terreno Tortoniano è elegante, mediamente alcolico e di profumo intenso, mentre dal terreno Elveziano si ottiene un Barolo più austero ed alcolico.

Dalle analisi del terreno si evince come nella valle facente capo a Serralunga ci sia un maggiore contenuto in Ferro, mentre la valle facente capo a Barolo presenta più elevati contenuti di ossido di magnesio e manganese.

Sono comunque tutti terreni "poveri", perché nei milioni di anni sono stati continuamente erosi dai fiumi. Sono pertanto ottimali per la coltivazione del Nebbiolo. L'adattamento nei secoli del Nebbiolo è stato influenzato oltre che dal terreno anche dal microclima. I movimenti verticali del bacino delle Langhe e le successivi erosioni del terreno hanno anche contribuito a modificare la morfologia delle colline, variando così molto l'altitudine (200-450 metri) e l'esposizione (sud, sud-est, sud-ovest). Tutte queste caratteristiche influenzano in modo determinante il microclima. Anche in questo caso secoli di lavoro hanno permesso di tramandare i segreti di ogni singolo vigneto. In alcune zone si sa che grandina meno che in altre, così come succede per la neve, per il gelo, per il vento, ecc. Un altro esempio di microclima è una piccola vigna di La Morra chiamata Conca dell'Abbazia dell'Annunziata. Ogni anno in primavera cresce un piccolo fiore rosso, chiamato Anemone Coronaria. E'una rarità unica in tutto le Langhe e Roero. Tra l'altro conoscevano già il concetto di microclima i frati benedettini che coltivavano il Nebbiolo in quella vigna nel 1200.

La conoscenza dei differenti terreni e microclimi, evidenzia già a partire dal secolo scorso le necessità di identificare sottozone con maggiore qualità. Nella "Monografia sulla Viticoltura ed Enologia della Provincia di Cuneo" di Lorenzo Fantini del 1895 è presente un dettagliato elenco di vigne della zona del Barolo, con annotazioni di "Posizione scelta", "Posizione buona", "Posizione sceltissima". Anche se spesso i dati "chimici" o "geologici" non sono così differenti, il prestigio e quindi il valore delle vigne può essere molto variabile. Così come alcune sfumature organolettiche. Ad esempio a La Morra ci sono tre vigne storiche (grandi "cru"), molto vicine tra loro, con caratteristiche diverse: Cerequio ha evidente il tartufo e la menta, Brunate risulta più speziato e Rocche dell'Annunziata evidenzia la foglia di tabacco, il tartufo e la rosa.

Se fino agli anni sessanta l'attenta conoscenza delle sfumature delle diverse vigne era utile per assemblare vini diversi in

modo da avere un buon equilibrio ed evitare eventuali scompensi di certe sottozone, successivamente si è cominciato ad imbottigliare Barolo di singolo vigneto, proprio per evidenziare ed esaltare l'unicità di una determinata sottozona. Il più antico esempio di cru della zona del Barolo è una rara bottiglia riportante in etichetta "Cannubi 1756".

Negli anni settanta mio padre Renato Ratti fece un'attenta ricerca sulle vigne storiche del Barolo grazie alla quale realizzò la "Carta del Barolo", evidenziando e addirittura classificando le migliori posizioni. Successivamente nei primi anni novanta l'Arcigola-Slow Food pubblicò l'"Atlante delle Vigne del Barolo", una completa e dettagliata ricerca sulla storia e realtà delle grandi vigne del Barolo.

Infine da alcuni anni il Consorzio di Tutela sulla base del lavoro di "caratterizzazione" del territorio di produzione ad opera dell'Università di Torino sta lavorando sulla "mappatura" di tutte le vigne della zona del Barolo, in modo da avere una carta ufficiale e da tutti riconosciuta ed in grado di tutelare definitivamente i nomi storici del nostro territorio.

Se migliaia di anni hanno permesso di evidenziare le migliori posizioni, così come le migliori tecniche di coltivazione, il fattore totalmente incontrollabile e che da sempre influisce in modo determinante sul risultato finale è il clima.

La variabilità dell'andamento climatico di ogni anno fa sì che ogni annata sia differente e irripetibile. Una verifica sulle precipitazioni atmosferiche ha rivelato come per il Nebbiolo da Barolo è determinante la quantità di pioggia dell'ultimo periodo precedente la vendemmia. E' infatti il periodo che va dal 10 settembre al 10 ottobre ad influenzare la qualità finale dell'uva, più delle precipitazioni, della luminosità o della temperatura del resto dell'anno. Se la pioggia supera i 100 mm, la qualità dell'uva decade qualunque sia stato l'andamento stagionale dei mesi precedenti. Ad esempio due annate sono emblematiche: il 1994 e il 2002. La prima annata è stata caratterizzata da un'estate stupenda che sembrava sfociare in una grande annata. All'inizio di settembre cominciò a piovere così tanto da compromettere poi la qualità finale dell'uva. Nel 2002 invece un'estate disastrosa sembrava destinata ad un'annata disastrosa. Il bel tempo dalla seconda settimana di settembre in poi ha invece permesso di ottenere un'annata discreta, certo non super, però migliore del previsto. Sicuramente l'attenzione nel del vigneto con continui controlli e diradamenti ha molto aiutato per il risultato finale.

Sono quindi convinto che la grande attenzione del futuro dovrà riguardare ancora e sempre il vigneto e la sua origine, più ancora della cantina. Perché mentre la tecnica è trasferibile in tutto il mondo, il "terroir" rappresenta l'unicità e il patrimonio di un territorio, le Langhe, il cui vitigno principale resterà sempre il grande Nebbiolo.



**RENATO RATTI**