

## A lezione di Barolo con il Maestro Sommelier Roberto Gardini: ecco com'è andata!

di Jlenia Nicol Fedrigo

Il Barolo è un vino che richiede pazienza: dev'essere scoperto poco a poco, sorseggiato lentamente, così come lenta è la sua evoluzione negli anni.

Uno splendido territorio e un nobile vitigno, le Langhe e il Nebbiolo, un binomio inscindibile che si esprime con forza sin dalla mescita: un sorso e con la mente siamo già lontano, immersi tra i filari delle colline langarole, talmente belle da meritare l'uneschiano riconoscimento di "*Patrimonio Mondiale dell'Umanità*". E se l'etimologia del nome Langa è incerta, non lo è il significato dell'espressione "*andar per langhe*": chiedetelo ad un langarolo, vi risponderà schiettamente che vuol dire passeggiare e perdersi nella bellezza di questi dolci declivi.

Si diceva...Nebbiolo e Barolo. Plinio il Vecchio, nella sua opera *Naturalis Historia*, menziona un antenato di questo vitigno, mentre cenni sulla sua coltivazione sono documentati nel 1268 e nel 1495, rispettivamente nel comune di Rivoli e nella zona di La Morra.

La dicitura "*Barol*" appare invece per la prima volta nel 1730 a Londra, in occasione di alcuni scambi di merce tra i Savoia e l'ambasciatore inglese del tempo; per essere conosciuto come Barolo si dovrà tuttavia attendere sino al 1844, la prima storica, mitica annata.

Al tempo, è bene precisarlo, questo aristocratico vino non presentava i caratteri e la complessità che l'hanno reso celebre nei secoli: nel 1700 il Nebbiolo era infatti vinificato in versione dolce, rosata oppure leggermente frizzante, ed era quindi ben diverso dal vino che conosciamo noi oggi.

Un'importante evoluzione nella definizione dell'identità del Barolo si ebbe nell'Ottocento grazie ai marchesi Juliette Colbert e Tancredi Faletti, proprietari di importanti tenute nelle zone di Barolo, Serralunga e La Morra: il loro vino era celebre al punto da essere consumato dai regnanti del tempo, i Savoia. Un ruolo di spicco lo ebbero anche Cavour, il generale Staglieno e Louis Oudart, esperti di enologia e di commercio vinicolo ai quali la marchesa chiese consulenza per la produzione del proprio vino. Staglieno e Oudart avevano due visioni contrapposte: il primo seguiva la moda corrente di un nebbiolo giovane e abboccato, il secondo prediligeva il modello bordolese di un vino secco e invecchiato. Facile intuire su quale tra i due ricadde la scelta della marchesa.

Nei secoli successivi al Barolo vennero attribuiti importanti premi e riconoscimenti, che lo misero presto sotto i riflettori della cultura vinicola internazionale: dal concorso di Vienna del 1873 alla celebre degustazione condotta da Robert Parker negli anni Novanta il passo è stato breve.

Sicuramente parte della fama della quale gode oggi questo vino è da attribuirsi anche alla pregevolezza di molti cru storici della zona. Cannubi, Parafada, Lazzaritto, Brunate, Cerequio, Monprivato, Villero: solo alcuni dei nomi che ai profani possono magari dire poco, ma che per gli intenditori sono delle vere e proprie istituzioni. Le varie zone poggiano inoltre su suoli particolarissimi, ognuno con le proprie peculiarità: Langhiano, Elveziano, Serravalliano, Tortoniano e Messiniano si sono formati nel Miocene (dai 15 ai 4 milioni di anni fa) e permettono ai cloni di Nebbiolo Lampia e Michet (e in parte di Rosè, anche se ormai è quasi del tutto abbandonato) di esprimersi al meglio.

Ogni cru è una combinazione irripetibile di fattori ambientali, climatici, biologici e fisici: da qui l'unicità dei vini prodotti, magistralmente interpretati dagli oltre 250 produttori attuali del *Re dei vini*.

Ed è proprio alla scoperta dei singoli *terroir* e delle molteplici espressioni del Barolo che ci ha condotto il Maestro Roberto Gardini nella lezione tenutasi lo scorso giovedì 9 febbraio all'Hotel Crowne Plaza di Padova, che vogliamo qui ricordare con voi.

Questi gli 8 vini raccontati e degustati:

• **Barolo 2012 - Gianfranco Bovio**

Prodotto nella zona di La Morra, frazione Annunziata, questo Barolo viene affinato per 12 mesi in legno piccolo e per altrettanti in botte grande; prima dell'imbottigliamento sosta inoltre altri 6 mesi in vasche di cemento. Si distingue per il color granato vivo, limpido e trasparente, appena segnato da una leggera bordatura color mattone. L'importante parte estrattiva gli conferisce consistenza; al naso predominano la frutta, anche secca, e le spezie (tra tutte il chiodo di garofano), con qualche ricordo terroso e minerale. Sul finale troviamo inoltre note di zest di arancia amara e componenti lievemente balsamiche e mentolate. Colpisce per l'eleganza dei profumi, tipici e ben distinguibili, per i tannini gentili e suadenti, per la grande freschezza e per la spiccata sapidità.

• **Barolo Essenze 2012 - Vite colte**

Ci spostiamo qui nel Comune di Barolo, caratterizzato da suoli ricchi di marne grigie. Il vino viene fatto maturare almeno 24 mesi in piccole botti di rovere, per poi riposare altri 6 mesi in bottiglia. Il colore è rosso rubino carico tendente al granato; al naso è intenso e complesso, con spiccate note di piccoli frutti rossi, fiori e spezie. I tannini sono decisi, forse ancora un po' troppo verdi.

• **Barolo Classico 2012 - Oddero Poderi e Cantine**

Le uve con cui la Cantina Oddero produce questo Barolo provengono da tre differenti vigneti situati nei Comuni di La Morra e Castiglione Falletto e vengono lasciate fermentare a contatto con le bucce per una ventina di giorni. Anche l'affinamento in legno (botti di rovere austriaco e di Slavonia) avviene separatamente e dura 30 mesi, mentre il riposo in bottiglia si protrae per altri 6. Nel calice è di un bel colore granato brillante, con sentori di piccoli frutti rossi, spezie e fiori appassiti. Di corpo e sapido, si caratterizza per il tannino importante e per la lunga persistenza.

• **Barolo della Tradizione 2009 - Marchesi di Barolo**

Affinato per 3 anni in botti grandi di rovere di Slavonia, questo Barolo riposa successivamente in bottiglia per diversi mesi. Il colore è granato intenso, mentre il bouquet rimanda a frutta a bacca nera e rossa, ad albicocca e pesca, a fiori e spezie (soprattutto vaniglia). Al palato è elegante ed equilibrato, con tannini morbidi e avvolgenti.

• **Barolo Ornato 2011 - Azienda Agricola Palladino**

Le uve provengono dall'omonimo vigneto situato a Serralunga d'Alba, dove prevalgono i terreni di matrice calcareo-argillosa. Al naso è intenso, con aromi di ciliegie mature e sotto spirito, spezie (in particolare chiodi di garofano e cannella) e ricordi mentolati. Al palato è la frutta a spiccare, accompagnata da una piacevole nota balsamica. Di lunga persistenza, è un vino dalla struttura solida e dai tannini vellutati.

• **Barolo Lazzarito Riserva 2009 - Azienda Agricola Ettore Germano**

Situato a Serralunga d'Alba, Lazzarito è storicamente noto come uno dei migliori cru del Barolo. Nel calice è di un bel colore granato vivo, piuttosto concentrato e decisamente consistente. Affinato unicamente in legno grande, si distingue per i profumi sottili ed eleganti di frutto giallo e spezie, e per le delicate note di umami e vernice. I tannini sono ben presenti ma perfettamente amalgamati, la persistenza è lunga e il retrolfatto si merita dal Maestro Gardini l'aggettivo "*stupendo*".

• **Barolo Riserva Monvigliero 2010 - Castello di Verduno**

Dal colore rubino tendente al granato, è un vino che rispecchia a pieno la tipicità della zona. La consistenza è media, mentre i profumi sono elegantissimi, con una netta prevalenza dei fiori (soprattutto rosa e viola) e delle spezie. Sul fondo ricordi di piccoli frutti di bosco e note leggermente tostate, accompagnati da morbidezza, tannini fini e lunga persistenza.

- **Barbaresco Canova 2013 - Ressa**

In programma era previsto un intruso, ed ecco finalmente svelato l'arcano! Dall'intenso colore granato e dalla notevole consistenza, colpisce per l'immediatezza dei profumi (un tripudio di frutta rossa e gialla polposa e spezie sottili e delicate) e per i tannini quasi di velluto. Elegante ed equilibrato, secondo il Maestro questo è un Barbaresco che "*si fa dare del Lei*" e che nulla ha da invidiare al suo "fratello maggiore".

Alla prossima degustazione!