

**NEBBIOLO DA BAROLO E BARBARESCO**  
**ESPERIENZA DI VINIFICAZIONE : IERI E OGGI**

**Armando Cordero**  
*Enologo*

Il Barolo. Ai primordi della sua storia (1838/1843) si parla di due tipologie di questo vino: *il vino alla Staglieno*, chiaro e sovente abboccato, allora molto di moda, e di vino *alla Francese*, secco, austero, prodotto con l'assistenza dell'enologo Oudart nelle cantine del conte Cavour e della marchesa Falletti di Barolo.

Al fine di estrarre il massimo dalle bucce, dopo la fermentazione tumultuosa, si lasciavano queste macerare nel vino a volte anche per ottanta giorni. Un'altra tecnica produttiva consisteva nel pigiare parzialmente le uve nei tini di fermentazione, conservandole tali, in cantine profonde e fredde, fino alla fine di dicembre. Si torchiavano i grappoli semi fermentati e, il tutto, continuava poi a fermentare fino alla fine della primavera successiva.

I vini risultavano, anche dopo due o tre anni d'invecchiamento, molto tannici e disarmonici. Alcuni industriali della zona, soprattutto quelli che li esportavano dalle Americhe, adottavano una tecnica di maturazione forzata che oggi ci fa sorridere!

Esponevano centinaia di damigiane di Barolo, nei cortili o su terrazze, al calore dei raggi del sole d'estate e, successivamente alle rigide temperature invernali.

Il Barbaresco. Agli inizi del 1900, nascono le prime cantine nella zona del Barbaresco. Con l'appassionante e valido appoggio del Prof. Cavazza preside della allora Regia Scuola Enologica di Alba, primo ad intuire e classificare le diverse zone capaci di conferire caratteristiche organolettiche che potevano differenziare i vini dei Comuni di Barbaresco, Neive e di Treiso da quelli della zona del Barolo.

Nasce così un altro grande vino figlio del Nebbiolo: il Barbaresco.

La tecnica produttiva, nel vigneto ed in cantina, pur essendo più evoluta, non si differenzia molto da quella del Barolo.

Il nuovo Rinascimento per questi due vini arriva a partire dai primi anni '80 con l'applicazione dei disciplinari di produzione, inizialmente della DOC e successivamente della DOCG.

Il Barolo ed il Barbaresco, assumono finalmente la loro giusta identità ed il loro vero carattere di grandi vini.

Rese basse nel vigneto, particolare attenzione al grado di maturazione e attenta scelta in vendemmia, portano a superare, finalmente, anche quel punto debole riferito alla intensità e alla stabilità del colore, trascurato per tanto tempo.

Massima è l'attenzione che viene adottata nella delicata fase di vinificazione, maturazione e affinamento dei vini. Due anni per il Barbaresco e tre per il Barolo.

Cantine rinnovate, nuove tecniche produttive e vasi vinari nuovi, portano indiscutibili, notevoli miglioramenti qualitativi a questi due vini.