

NEBBIOLO DA BAROLO E BARBARESCO

Esperienze di vinificazione - ieri ed oggi-

Armando Cordero

Il Barolo ha poco più di 170 anni di vita e cento ne conta il Barbaresco; molti di meno il Nebbiolo d'Alba D.O.C. ed il Roero, prossimo DOCG. Sono tutti vini figli di un unico vitigno, il Nebbiolo coltivato nella Langa e nel Roero in provincia di Cuneo.

Per il Barolo e il Barbaresco, due vini così giovani, si fa per dire, è normale e giusto che i produttori siano ancora oggi impegnati in un'attenta continua ricerca per il loro miglioramento.

Miglioramenti necessari, in funzione delle sempre maggiori conoscenze scientifiche nel settore enologico, delle migliorate condizioni di lavoro in vigna e, soprattutto in funzione dei lenti ma continui mutamenti di gusto del consumatore, che si sta dimostrando sempre più attento ed esigente in fatto di qualità.

Questi vini, Barolo, Barbaresco, Nebbiolo d'Alba e Roero, ferme restando le loro caratteristiche di base peculiari derivate dal Nebbiolo vinificato in purezza e, dall'esclusivo ambiente in cui questo vitigno è coltivato, col trascorrere degli anni hanno subito evoluzioni migliorative sensibili. Per questo è stato decisivo il continuo, intelligente lavoro degli enologi della nostra Scuola Enologica di Alba, dei Ricercatori delle Università di Torino, Piacenza, Milano e, degli Studiosi, che in giro per il mondo si sono dedicati con tanta attenzione per una loro migliore conoscenza.

Iniziando con il Barolo. Ai primordi della sua storia (1838/1843) si parla di due tipologie di questo vino: *il vino alla Staglieno*¹, chiaretto e sovente abboccato, allora molto di moda, e di *vino alla Francese*, secco, austero, prodotto con l'assistenza dell'enologo Oudart² nelle cantine del conte Cavour e della marchesa Falletti di Barolo.

I produttori di Barolo della prima generazione (1860 - 1920), i primi a farlo conoscere nel mondo, abbandonano subito la versione dolce e si dedicano alla produzione di un Barolo secco, molto tannico,

¹ Il Generale P.F. Staglieno chiamato a dirigere e amministrare le tenute di Verduno, Roddi, Santa Vittoria e Pollenzo di proprietà del Re Carlo Alberto.

² L. Oudart commerciante di vino francese sovrintendente alle vigne e alle cantine del Conte Cavour e, successivamente della Marchesa di Barolo.

destinato a lungo invecchiamento utilizzando uve Nebbiolo provenienti da tutto il comprensorio già allora ben delimitato. La loro tecnica produttiva è basata su una lunga macerazione statica delle bucce, in parte mescolate ai raspi, il tutto mantenuto immerso nel vino. Praticamente, nei tini o nelle vasche di cemento già predisposte, immediatamente dopo la fermentazione tumultuosa il cappello di vinacce viene sommerso, con artifici vari, e le bucce macerano nella massa vinosa per un periodo compreso tra i cinquanta e gli ottanta giorni.

Questa era la regola adottata, in tutta la zona, con qualche minima variante –dai produttori di Barolo e, successivamente di Barbaresco, fino agli anni settanta.

Tra le varianti, tutte interessanti e basate su esperienze pratiche di qualche vinificatore più estroso o più osservatore di altri, ne posso citare due, che ancor oggi sono adottate, anche se solo per piccole partite e, come interessante ritorno all'antico, da alcune cantine di ottimi produttori.

Cito a titolo di curiosità:

...per migliorare la qualità dei loro vini, alcuni produttori, conservano le uve scelte, in ceste di vimini, accatastate in locali seminterrati freschi, naturalmente ventilati, con pavimento di terra battuta... La sosta, che può durare anche una settimana, favorisce alcune trasformazioni di carattere biologico nell'interno degli acini, migrazione parziale del colore dalla buccia alla polpa, formazione di profumi secondari.

...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. A quel punto si estraeva la parte liquida, si torchiavano i grappoli semi fermentati e il ricavato, ancora parzialmente dolce, veniva aggiunto al vino fiore che in quelle condizioni fermentava a bassa temperatura sino alla primavera successiva.

Oggi certi fenomeni biologici e le loro conseguenze ci sono perfettamente chiari, ma all'epoca, sessanta o settanta anni fa, coloro che producevano vino sapevano ben poco di maturazione fenolica, microbiologia, macerazione carbonica e nemmeno di precursori d'aroma!

Il Barolo così ottenuto, era inizialmente molto allappante e disarmonico, richiedeva lunghi anni di maturazione in botti di legno, rovere o castagno, prima di poterlo commercializzare. Alcuni industriali della zona, soprattutto quelli che esportavano questi vini

nelle 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. Contavano anche sulla durata dei viaggi per mare e sui lunghi tempi di sosta sulle banchine dei porti. Queste situazioni estreme conferivano al vino quella morbidezza necessaria per essere accettato dai consumatori dell'epoca. Probabilmente era anche accettato il discutibile colore ambrato cupo, quella certa nota resinosa (goudron) e quel tanto di maderizzato che caratterizzava i vini così maltrattati! Caratteristiche per fortuna oggi passate di moda, anzi, considerate gravi difetti.

Agli inizi del 1900, nascono le prime cantine nella zona del Barbaresco. Con lo stimolante valido appoggio del Prof Cavazza preside della allora Regia Scuola Enologica di Alba, il 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 non si differenzia molto da quella del Barolo.

Sono diverse le cantine: ambienti più razionali, macchine enologiche più moderne e soprattutto vasi vinari nuovi e nuovi giovani imprenditori.

Il Barbaresco si distinguerà dal fratello Barolo per la sua beva più gentile, per i tannini meno aggressivi e conseguentemente per la necessità di un periodo di maturazione più breve.

I produttori di Barolo, colpiti da tanta finezza ed eleganza affermeranno: se il nostro vino è Re, il Barbaresco ne è la degna Regina.

Questo per la storia.

Il nuovo rinascimento di questi due vini arriva a partire dai primi anni '80 con l'applicazione dei disciplinari, 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.

I produttori sono sempre più convinti che il concetto di qualità è legato alla produzione del vigneto e, che è la qualità dell'uva che regola l'equilibrio e la bontà di un vino. Particolare attenzione al grado di maturazione e attenta scelta in vendemmia, portano a superare, finalmente, anche quel punto debole riferito alla tonalità e alla stabilità del colore, trascurato per tanto tempo.

Cambiano le attrezzature e i metodi di produzione in cantina. Pigiadiraspatrici più perfezionate, fermentazioni a temperature controllate, tempi di macerazione più brevi in funzione della vendemmia. Impiego di lieviti selezionati, enzimi, controlli analitici frequenti e, soprattutto un buon governo della fermentazione malolattica diventano regola.

Oggi, tutte le cantine sono dotate di moderni sistemi di vinificazione che la nuova generazione di tecnici sa governare con grande maestria.

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

Abbandonati finalmente i recipienti vetusti e a volte difettosi, si lavora con bottame nuovo di piccola e media capacità. Il rovere di Slavonia, e quello di origine francese, utilizzati con sapienza, danno ottimi risultati.

Nelle nostre cantine, a fianco delle botti tradizionali da 50/100 ettolitri convivono barriques e tonneau scelti in base al concetto produttivo di ogni azienda.

I vini della *vecchia scuola*, tradizionalista e, ancora oggi ben rappresentata da alcuni gagliardi Patriarchi, vanno in giro per il mondo magnificamente affiancati da quelli prodotti dalle nuove generazioni con concetti e strumenti più moderni.

Il Barolo e il Barbaresco, della vecchia e nuova scuola, mano nella mano, continuano a soddisfare con pari grande dignità i consumatori più esigenti, condividendo equamente premi, riconoscimenti e attestazioni di qualità ottenuti nelle varie competizioni enologiche nazionali e internazionali.

In realtà abbiamo, ancora una volta, la conferma che nella nostra civiltà vitivinicola non può esistere innovazione senza un ragionato supporto della tradizione.

Bibliografia

Massé.D. *Il paese del Barolo, riproduzione anastatica a cura della Marchesi di Barolo 1976.*

Fantini L. *Monografia sulla viticoltura ed enologia della provincia di Cuneo, Toso 1973*

Arcigola Slow Food, *Atlante delle grandi vigne di Langa, 1992.*

R. Ratti. *Guida ai Vini del Piemonte, Eda 1977.*

Armando Cordero - Nebbiolo da Barolo e Barbaresco: esperienze di vinificazione.