

NEBBIOLO GRAPES, Convegno Internazionale sul vitigno Nebbiolo Sondrio, 23 Gennaio 2003

Relatore: Aldo Vacca, Produttori del Barbaresco

BAROLO E BARBARESCO: STORIA, PERSONAGGI, MITI DI DUE GRANDI FIGLI DEL NEBBIOLO

Da poco meno di un secolo Barolo e Barbaresco camminano affiancati lungo un tragitto di qualità ed immagine segnato da eventi positivi e da momenti di difficoltà. Alla base di questo cammino comune c'è l'origine dei due vini legata ad un solo vitigno, c'è la vicinanza delle rispettive zone di produzione, c'è il lavoro di uomini e tecnici che hanno operato e vissuto con entrambi i vini. La storia comune ufficiale si può fare iniziare nel 1934, settanta anni fa, con la costituzione del primo consorzio di tutela denominato "Consorzio di Difesa Vini tipici di Pregio" che sancì un patto d'intesa che dura tuttora. La nascita del mito ha naturalmente radici molto più antiche.

La zona d'origine

Un vitigno: il Nebbiolo

Il nebbiolo è varietà prestigiosa, aristocratica, esigente: non accetta mezze misure e pretende situazioni pedoclimatiche ottimali per esprimere le sue qualità. Sulle colline delle Langhe è il primo vitigno a germogliare e l'ultimo a perdere le foglie: un ciclo vegetativo particolarmente lungo che lo espone più di altre varietà alle situazioni altalenanti del clima, sia per le gelate tardive primaverili che per le piogge e nebbie autunnali. Per questo motivo, ed anche per cercare sempre di ottenere gradazioni alcoliche importanti al fine di equilibrare la forte carica tannica ed acida, il Nebbiolo nell'Albese esige sempre le posizioni migliori, quelle più esposte al sole del mezzogiorno, con il drenaggio migliore ed il terreno più vocato.

E' anche uno dei vitigni più antichi in Piemonte ed è stato uno dei più diffusi nella regione. La storia ne parla in maniera documentata da tanto tempo:

- Nei "Documenti sulla storia del Piemonte" risulta che il *Nebiul* era coltivato nel 1268 a Rivoli, sui primo contrafforti delle Prealpi torinesi.
- Nel 1300, Pier De' Crescenzi, nel "Ruralium Commodorum" scrive dell'uva *Nebiula* come "...meravigliosamente vinosa... e fa ottimo vino e da serbare e potente molto..."
- Negli stalli del coro ligneo del Duomo di Alba, 1400 ca.; un intarsio raffigura il castello di Barbaresco sovrastato da una fruttiera pina d'uva; il Nebbiolo era già noto per la sua qualità.
- Gli statuti del Comune di La Morra lo citano nel 1495 come vitigno prezioso e da proteggere
- Nel 1600 G.B. Croce qualifica il Nebbiolo come "regina delle uve nere"

Pare certo che fosse il vitigno piemontese per eccellenza, quello più largamente coltivato nella Regione nel passato remoto: è del 1600 la diffusione del vitigno Moscato, con la moda dei vini dolci "alla greca", mentre più tardiva ancora quella del Barbera che rappresenta oggi metà della superficie coltivata a vite, ma che si diffuse soprattutto nella seconda metà del 1800 con l'avvento delle malattie della vite (fillossera, peronospora) e la ricerca di vitigni più rustici e produttivi. Così il Nebbiolo perse terreno rimanendo il vitigno per eccellenza solo in quella aree dove più chiara era la grandezza dei vini prodotti, soprattutto a Barolo e Barbaresco.

Due vini, due personalità

Due vini, due personalità che nascono da fattori molteplici (pedologici, climatici, topografici, ...) donando caratteri diversi al frutto di un vitigno così sensibile come il Nebbiolo. Il Barolo è possente ed avvolge il palato; il Barbaresco è intenso, ma delicato. Del Barolo colpisce la forza, del Barbaresco l'eleganza: da una parte la rosa, dall'altra la viola; da un lato domina il tabacco, dall'altro la liquirizia, e così via. Certo se la storia avesse seguito una strada diversa oggi forse parleremmo di un solo vino prodotto con uva Nebbiolo intorno alla città di Alba... se la storia avesse seguito altre strade Barolo avrebbe potuto diventare sinonimo di Bordeaux o Bourgogne, nomi prestigiosi che identificano un territorio ampio con molteplici sfaccettature: là Margaux, Saint Emilion, Pomerol; qui Serralunga, La Morra, Roero, Barbaresco...la storia invece si è mossa su altri sentieri ed ha fatto sì che il vino prodotto con il Nebbiolo in Langa si evolvesse in una varietà di vini diversi, fratelli, ma ben distinti. Un'ulteriore conferma dell'unicità e particolarità di questo meraviglioso vitigno e forse anche delle genti che lo hanno coltivato e vinificato attraverso i secoli.

La Storia

Le vicende più antiche

I vini Barbaresco e Barolo hanno radici lontane ed un origine antica comune le cui testimonianze abbiamo citato scrivendo del nostro vitigno. Esistono altre testimonianze più recenti che ci raccontano dell'evoluzione dei due vini e del loro cammino parallelo.

- 1730: la denominazione "Barolo" si rintraccia in un carteggio tra mercanti inglesi, l'Ambasciatore dei Savoia a Londra e gli intendenti piemontesi. E' il periodo in cui l'Inghilterra, in guerra con la Francia, cerca altri paesi fornitori di vino, individuando nel Barolo uno dei prodotti atti a soddisfare le esigenze del mercato d'oltremarica. A causa delle evidenti difficoltà di trasporto, gli inglesi si orienteranno poi decisamente su zone come Porto e Marsala.
- 6 Novembre 1799: il generale De Melas, comandante delle truppe austriache, invia una lettera al Comune di Barbaresco nella quale ordina di "far condurre al campo di Bra una carrà di eccellente Nebbiolo" per festeggiare la vittoria conseguita dal suo esercito nei pressi di Genola il giorno 4 dello stesso mese, sulle truppe francesi di Napoleone Bonaparte.
- Metà '800: per primo il Barolo avvia quel processo che avrebbe portato in pochi decenni tutti i vini piemontesi a diventare secchi anziché dolci. I marchesi Falletti a Barolo, Carlo Alberto Savoia a Verduno, Camillo Benso Conte di Cavour a Grinzane, influenzati dai contatti con la nobiltà ed i tecnici francesi, sono i grandi personaggi che hanno compiuto il processo di trasformazione e reso il Barolo un grande vino. Sono anni di importanti innovazioni sia in campagna che in cantina. Di essi rimangono numerosi aneddoti curiosi. Per tutti citiamo quello della marchesa Giulia Falletti che invia un convoglio di carrà del suo vino Barolo (si racconta di 300 carrà, una per ogni cascina del dominio), per dare prova concreta della qualità del suo vino da lei decantata e per la quale il re aveva mostrato interesse.
- 1873: iniziano in grandi successi anche internazionali del Barolo nelle esposizioni e nei concorsi internazionali. A Vienna, il Barolo conquista 7 medaglie delle 11 concesse ai vini italiani.
- Settembre 1894: viene costituita nel Castello di Barbaresco la "Cantina Sociale di Barbaresco" su iniziativa del Professor Domizio Cavazza. Inizia così la produzione del vino Barbaresco dalle uve Nebbiolo del Comune stesso, alla maniera francese, seguendo l'esempio di quanto da alcuni decenni si faceva a Barolo.
- 18 Ottobre 1908: continuando a camminare sulla via della qualità e della tipicizzazione intrapresa da Cavazza e su invito del sindaco Dott. L. Dogliotti, i produttori di uva nebbiolo da Barbaresco costituiscono, nel municipio del Comune stesso, l'Associazione per la tutela della produzione e del commercio del genuino Nebbiolo da Barbaresco. Dopo pochi giorni

nel Comune di Barolo viene votato un ordine del giorno che chiede identici provvedimenti legislativi ed istituisce l'associazione Pro Barolo.

- 1909: viene delimitata in maniera ufficiale da parte del Comitato Agrario di Alba su incarico del Comune di Barolo, la zona di origine del vino Barolo.
- 1926: delimitazione ufficiale della zona d'origine del vino Barbaresco (in pratica il comune di Barbaresco di cui Treiso e San Rocco erano allora frazioni).
- 1933: Barolo e Barbaresco vengono riconosciuti "vini tipici di pregio" in base alla legge n. 562 del 18 Marzo 1926. in quell'occasione nella zona d'origine del vino Barbaresco viene inserito anche il Comune di Neive.
- 1934: i produttori delle due zone, consapevoli delle problematiche comuni che interessano i due vini pensano utile costituirsi in "Consorzio per la difesa dei vini tipici Barolo e Barbaresco". Fondato in Alba il consorzio si pone come scopo principale di "tutelare e favorire la produzione e poi il commercio del Barbaresco e del Barolo, in tutti i modi consentiti dalla legge e suggeriti dalla pratica. I due comuni omonimi sono direttamente coinvolti nella nascita del consorzio a testimoniare l'ufficialità ed importanza strategica.
- 23 Aprile 1966: Barbaresco e Barolo diventano, primi in Italia, vini a "Denominazione d'Origine Controllata".
- 1° Agosto ed il 3 Ottobre 1980: rispettivamente Barolo e Barbaresco diventano a "Denominazione d'Origine Controllata e Garantita". I due vini, con il Brunello di Montalcino ed il Chianti sono i primi ad ottenere la DOCG andando così a formare, anche ufficialmente, l'élite dell'enologia italiana.

Gli Uomini

Tanti sono i personaggi che hanno fatto la storia del Barbaresco e del Barolo e che ne hanno forgiato la qualità, la personalità, la leggenda. Grazie a loro, alla loro volontà, capacità e passione, il mito è stato creato, perché naturalmente un grande vino può diventare tale solo quando grandi uomini lo producono e ne guidano il cammino. Vogliamo qui ricordarne due tra i tanti: due uomini di epoche diverse, entrambi dotati di una visione e di uno spirito di servizio straordinari, entrambi precursori dei propri tempi ed entrambi scomparsi purtroppo troppo presto quando il loro contributo era ancora molto necessario.

- **Domizio Cavazza**, di cui abbiamo già detto, il "padre del Barbaresco". Nacque a Concordia nel 1856 e si laureò in Agricoltura all'Università di Bologna. A 25 anni venne nominato dal Ministero per l'Agricoltura Direttore della Regia Scuola Enologica di Alba, la prima in Italia. Per questo si trasferisce nell'Albese dove acquista il Castello di Barbaresco con annessa proprietà, e ivi si stabilisce. A Barbaresco portò lo stesso dinamismo e la stessa concretezza che avevano caratterizzato la sua direzione presso la scuola enologica ed i frutti non tardarono a venire. Dopo aver portato in zona straordinarie innovazioni nelle tecniche colturali, nel 1894, grazie al suo ormai consolidato carisma, convince otto viticoltori a fondare la Cantina Sociale del Castello di Barbaresco per produrre un vino a base Nebbiolo da affiancare al già affermato Barolo. La sua proposta originale era quella di creare una grande zona del Barolo con capitale Alba, includendo i territori del Barolo, del Barbaresco e del Roero; in pratica un solo vino a base Nebbiolo col nome di Barolo, così come esistevano la Champagne, la Borgogna e Bordeaux. In questo modo il vino avrebbe avuto una maggiore forza d'impatto ed avrebbe potuto conquistare più facilmente fama internazionale. La sua rivoluzionaria idea trovò naturalmente pochi consensi tra i produttori di Barolo e così egli rivolse la sua attenzione alla sua terra di adozione, Barbaresco, e dedicò le sue energie alla qualificazione di questo territorio. La nascita della Cantina Sociale che per prima cominciò a produrre il vino Barbaresco in modo moderno e tecnicamente ineccepibile, coincise con i suoi sforzi di promozione: la composizione di un'Ode al Barbaresco in cui ne decantava le qualità contrapposte a quelle del suo "austero cugino" e la definizione di una mappa della

zona d'origine con evidenziati i migliori vigneti (*cru*) sono due momenti del frenetico e straordinario lavoro di un uomo che in pochi anni (la sua scomparsa è del 1913) riuscì ad affiancare il nome Barbaresco a quello Barolo.

- **Renato Ratti:** tra i tanti personaggi che hanno fatto la storia del Barolo, tra cui nomi altisonanti (Camillo Benso Conte di Cavour, Re Carlo Alberto di Savoia, Giulia Falletto Marchesa di Barolo, ecc.) ci piace scegliere un nome della storia recente di questo vino, un nome che però è diventato figura trainante per tutto la zona dell'Albese e per il vino italiano. Anche lui, come Domizio Cavazza mise la sua vita e la sua straordinaria capacità al servizio di un territorio intero per il quale ha tracciato la strada da seguire negli anni futuri. Renato Ratti nasce nel 1934 nel comune di Mango, nell'Alta Langa, e si diploma presso la Scuola Enologica di Alba. Dopo un decennio trascorso in Brasile a dirigere la stabilimento di produzione della Cinzano Vermouth, ritorna in Piemonte e nel 1961 acquista vigneti nella Frazione Annunziata di La Morra dove costruisce la sua cantina ed inizia a produrre vino Barolo. In pochi anni diventa figura leader, grazie alla sua intelligenza e grande apertura mentale che gli permettono di vedere lontano portando una ventata di freschezza e novità nel mondo un po' asfittico del Barolo di allora. E' lui a dare il là alla prima grande "riforma" dello stile di vinificazione dell'era contemporanea, producendo un Barolo più elegante e fruttato. La sua passione storica lo porta a creare nell'Abbazia dell'Annunziata adiacente alla cantina, il "Museo dei Vini d'Alba" dove espone una ricca collezione di oggetti vitivinicoli da lui pazientemente raccolti, e che è tuttora una delle mete obbligatorie per chi visita l'Albese. Per primo intuisce l'importanza della vigna, quella che i francesi chiamano *cru*, per lo sviluppo sia tecnico che promozionale del vino Barolo ed è sua la prima stesura formale, se non ufficiale, della Mappa delle Grandi Vigne del Barolo, e poi del Barbaresco, dove sono evidenziati i *crus* storici e le aree più vocate per la produzione dei due vini all'interno delle rispettive zone d'origine. All'inizio degli Anni Settanta affianca sempre di più al lavoro di tecnico e produttore quello di autore, pubblicando numerosi testi che sono ancora oggi un punto di riferimento, sui vini albesi, sui vini italiani, sulla tecnica di degustazione, ecc. Nel 1973 definisce e porta a compimento un altro progetto di straordinaria importanza: la creazione e produzione di una bottiglia di riferimento per la zona di Langhe e Roero. Nasce così la bottiglia Albeisa, da un'idea di Renato Ratti e sulla base di forme di bottiglie albesi antiche: una bottiglia per identificare un territorio, alla maniera francese. Come presidente del Consorzio di Tutela diventa il vero e proprio ambasciatore dei vini albesi nel mondo con un incessante lavoro di conferenze, seminari, degustazioni che lo portano a viaggiare molto ampliando sempre più la sua capacità di raccogliere stimoli e divulgarli tra i suoi conterranei per i quali diventa e rimane ancora oggi, ad oltre 15 anni dalla sua prematura scomparsa, un esempio ed una guida preziosissima.

Barolo e Barbaresco, conclusioni

Da quando Barbaresco e Barolo hanno ottenuto nel 1980 la D.O.C.G. molte cose sono cambiate ed il cammino naturalmente continua tuttora. Se i confini delle due denominazioni rimangono gli stessi sono variate le superfici coltivate che hanno subito un aumento importante alla fine degli anni '80 e poi un'ulteriore impennata all'inizio del nuovo secolo. Possiamo dire che la capacità di espansione ha raggiunto ormai il limite massimo dei terreni vocati alla produzione di Barbaresco e Barolo e che quindi questi dati dovrebbero ormai essere piuttosto stabili. I due vini sono però passati nel corso della loro storia, attraverso varie fasi di espansione e contrazione, quindi nulla è definitivo.

Il significativo aumento di impianti, dovuto soprattutto al grande successo ottenuto sui mercati negli anni '90 e che sembrava fino a pochi anni fa indispensabile, coincide oggi con un'economia mondiale stagnante in cui i consumi sono invece stabili se non addirittura in lieve diminuzione.

I produttori con più anni di esperienza sanno bene che queste situazioni delicate non sono nuove, ma che invece ciclicamente si ripetono. Sanno anche che oggi possono contare su una tecnica di coltivazione e vinificazione quasi perfetta, basata su anni di esperienza e sperimentazioni che ha permesso un aumento della qualità media dei vini forse impensabile qualche anno fa. Soprattutto sanno che la loro arma vincente in un mercato mondiale sempre più “globalizzato”, sta proprio nell'impossibilità di globalizzare i figli del Nebbiolo: Barolo e Barbaresco continueranno a restare ai vertici dell'enologia mondiale se sapranno mantenere ed esaltare quelle caratteristiche uniche ed irripetibili altrove che un vitigno straordinario ed un territorio affascinante sono in grado di donare.