

SIGNORVINO

CANTINA CON CUCINA

Vini delle Langhe





TERRITORIO

Il Piemonte è una delle principali regioni vitivinicole italiane, non solo per estensione ma anche per l'estrema diversità di climi e soprattutto per i terreni racchiusi al suo interno, il che la rende incredibilmente interessante da un punto di vista enologico.

Partendo da nord l'arco pre alpino a ridosso del Monte Rosa, a nord di Biella e Novara, troviamo rilievi alto collinari caratterizzati da terreni di natura vulcanica, ricchi di porfido e graniti. **Passata la parte di pianura s'incontrano immediatamente ed in rapida sequenza le colline del Monferrato e delle Langhe, ripidi rilievi collinari spesso oltre i 500 m/slm** composti da terreni molto più erodibili e friabili come marne, gessi e arenarie in percentuali variabili considerevolmente

anche da una collina all'altra. Il clima presenta tratti tipicamente continentali con delle differenze legate alle singole micro zone, soprattutto per quanto riguarda l'incidenza delle precipitazioni estive quali temporali e grandinate.

STORIA & VITICOLTURA

Zona di grande importanza enologica sin dagli albori dell'Impero Romano, è probabile che la viticoltura piemontese si sia sviluppata grazie al commercio greco col nord del Mediterraneo.

Come gran parte del comparto vitivinicolo italiano anche quello piemontese subì un ridimensionamento nell'alto medioevo salvo riaffermarsi già a ridosso dell'anno 1000, dello stesso periodo le prime certificazioni

dell'uva Nebbiolo e delle eccellenze enoiche della città di Asti.

Tortona, Alessandria, Acqui attorno al 1500 erano rinomate in tutta Europa per la qualità dei vini di chiara ispirazione francese.

Il primato delle Langhe e di Barolo s'impose tra '700 e '800, quando la viticoltura si spostò definitivamente sulle colline.

La fillossera e il secondo conflitto mondiale minarono in maniera drastica la crescita della produzione enologica piemontese, **un vero rinascimento si avrà soltanto nel corso degli anni '80 come reazione allo scandalo del metanolo e con la rottura degli schemi da parte dei così detti Barolo Boys.** La viticoltura rappresenta in Piemonte una delle principali attività economiche, contribuendo a rendere

il comparto agricolo uno dei più fiorenti d'Italia, trascinato sicuramente dalle eccellenze delle Langhe, ma non solo.

La qualità media diffusa è senza dubbio elevata, la produzione vinicola di bianchi e rossi dalla forte caratterizzazione territoriale è variegata e complessa, un vero bengodi per gli amanti del buon vino.

La quasi totalità della produzione vitivinicola si colloca in territorio collinare (tra i 300 e i 600 m/slm), le aziende produttrici sono oltre 30 mila, le denominazioni d'origine Doc e Docg non si contano.

Sicuramente le uve a bacca rossa prevalgono a livello quantitativo e d'importanza, basti pensare ai grandi rossi da Nebbiolo, ma negli ultimi anni si stanno moltiplicando le zone d'eccellenza per la produzione di vini bianchi quali Roero Arneis, Colli Tortonese Timorasso, Riesling nella zona delle Langhe senza

dimenticare la riacquisita centralità delle bollicine metodo classico dell'Alta Langa e dell'Astigiano.

BAROLO IL VINO DEL RE & IL RE DEI VINI

Il Barolo nasce nel comune di Barolo, in provincia di Cuneo, nel cuore delle Langhe. Il marchese di Barolo, Marco Tancredi Falletti e la moglie, la nobildonna francese Juliette Colbert, nei primi anni dell'Ottocento, intuirono le potenzialità dei vigneti coltivati nella zona trasformando radicalmente la produzione di un vino che, fino ad allora, era dolce, rosato e leggermente mosso. I due coniugi decisero di investire in questi vigneti e di introdurre una serie di novità nel processo di produzione. Nacque così un vino fermo e strutturato.

Carlo Alberto di Savoia, grande appassionato di vino, messo al corrente delle novità

introdotte dai Marchesi, chiese ai due nobili di poterlo degustare.

Secondo alcune testimonianze, la Marchesa decise di donare al Re 325 botti di Barolo.

Il Re ne rimase entusiasta: da quel momento in poi il Barolo fu il vino del "Palazzo Reale", "Il vino del Re", bevuto nel corso dei pasti e offerto a Corte a tutti gli ospiti.

Qualche anno più tardi, anche Camillo Benso Conte di Cavour, contribuì alla diffusione e all'affermazione del vino, avviandone una produzione propria grazie alla collaborazione dell'enologo francese Oudar, e utilizzandolo come vino istituzionale.

Si dice addirittura che nel corso dei festeggiamenti per l'Unità d'Italia non si fece altro che bere Barolo.

Da quel momento in poi, **il Barolo fu identificato non solo come "il Vino del Re ma anche come il "Re dei Vini", il "Vino d'Italia".**





Situate nella parte nord orientale della provincia di Cuneo al confine con l'Astigiano sono una delle zone collinari più conosciute e visitate d'Italia.

I terreni di marne e calcarei sono ideali per la coltivazione della vite. Il colpo d'occhio suggestivo e di grande impatto. Ripide colline coperte di vigneti per tre quarti con le parti più a valle dedicate alla coltivazione del nocciolo. Suoli con tonalità biancastra, spesso coperti da strati gessosi. Le differenze di composizione del terreno e microclima sono spesso riscontrabili anche su versanti opposti della stessa collina, fattore determinante nella caratterizzazione dei vini.

Le langhe sono probabilmente la prima area vitivinicola italiana in cui negli anni è stato portato avanti un lavoro di

precisa zonazione, teso a isolare singoli Crù in grado di donare ai vini un'identità propria e riconoscibile. Così i grandi Barolo e Barbaresco, nonostante siano sempre prodotti con 100% uva Nebbiolo, possono presentare tratti sensoriali molto diversi.

Se a La Morra i Barolo tendono ad essere più ricchi di frutto e colore, ideali per una beva in giovane età, nella zona di Serralunga avremo vini più scarichi e tannici che necessitano di un affinamento maggiore. **I Barbaresco in genere si distinguono dai Barolo per una beva più snella e immediata, anche qui però zona di provenienza e affinamento incidono non poco.**

Le espressioni di Nebbiolo nel panorama Langaiolo appaiono come uno

splendido mosaico bizantino, tutto da comporre e scoprire.

Barbera e Dolcetto completano il panorama delle uve rosse coltivate in zona (con sporadiche vigne di Pinot Nero), Chardonnay, Riesling, Sauvignon blanc e Cortese sono invece le principali uve bianche delle Langhe (Langhe Bianco doc)

LO STILE TRADIZIONALE

Per stile tradizionale s'intendono i vini ottenuti nel pieno rispetto di quella che era la tradizione produttiva piemontese, in generale diffusa in gran parte d'Italia, nel corso dei secoli. **I vini rossi erano lavorati con lunghe e lente fermentazioni, spesso in grandi tini in legno. Terminata la fermentazione il vino veniva fatto riposare in grandi botti dove rimaneva ad affinare diversi**

anni.

Questi vini si caratterizzano per delle colorazioni tendenzialmente scariche, tannicità del legno scarsa, freschezza importante, estratto secco (parte solida del vino) abbastanza basso.

La prima discriminante dello stile tradizionale è data dall'affinamento dei vini fatto in "Legno Grande".

Per legno grande s'intendono tutte le botti dai 10 HI in su (in alcuni casi possono raggiungere i 60/72 HI).

Le ragioni per cui in Italia l'utilizzo della botte grande abbia determinato un vero e proprio stile produttivo, in contrapposizione a quello francese incentrato sulla botte piccola, sono di varia natura, alcune prettamente

climatico territoriali altre legate più ad aspetti "commerciali".

Da sempre il clima delle regioni italiane, da nord a sud, era più temperato e meno rigido di quello delle principali regioni produttive d'Oltralpe, per questo motivo le uve raggiungevano più facilmente la piena maturazione ed i vini ottenuti erano già abbastanza pieni ed equilibrati senza bisogno di aiuti concentrativi in fase di affinamento da parte del legno piccolo, il legno grande aiutava a stabilizzare i vini, ammorbidendo il tannino, equilibrando l'acidità, senza sovra caricarli di struttura e concentrazione.

Anche l'economia e la rete commerciale legate alla

tradizione italiana trovavano nel legno grande un'ottima soluzione. Il vino italiano per molti secoli veniva infatti consumato nelle immediate vicinanze rispetto alla zona di produzione. Molto spesso il vino veniva acquistato sfuso direttamente in azienda o consegnato in damigiane alla clientela finale nel raggio di pochi km. L'utilizzo delle botti piccole in Francia favoriva invece il trasporto dei barili da parte dei mercanti inglesi e olandesi che fin dal 1600 commercializzavano i vini francesi in Gran Bretagna e nei paesi nordici.



BAROLO BOYS

STORIA DI UNA RIVOLUZIONE

UN FILM DI PAOLO CASALIS E TIZIANO GAIA



"Noi volevamo fare il vino più buono del mondo!"



64' - ITA-ENG / PER INFO VISITA WWW.BAROLOBOYSTHEMOVIE.COM

Gli anni '80 rappresentano il punto più basso per l'enologia italiana ma anche un nuovo inizio.

Subito dopo lo scandalo del "metanolo" rinvenuto in alcune masse di vino, vi fu una vera esplosione di piccoli produttori, una nuova generazione di vignaioli pronta a conquistare il mondo del vino con coraggio e innovazione.

Proprio nelle Langhe nacque la famosa diatriba tra "tradizionalisti" e "modernisti".

Nell'estate del 1983 a La Morra, uno dei comuni storici di produzione del Barolo, un giovane Elio Altare distrusse con una motosega tutte le botti grandi del padre.

Il gesto forte faceva seguito ad alcuni viaggi fatti in Francia da Altare assieme all'amico Voerzio e al

giovannissimo Rivetti in cui i tre decisero che per portare i vini di Langa al livello di riconoscimento e mercato dei vini francesi era necessario stravolgere le metodologie produttive. Per cui ad una bassissima resa per ettaro, a delle fermentazioni con macerazione più breve e tecniche di estrazione aggressive (temperature, follature, rimontaggi) andava ovviamente affiancata lei, la Barrique. La piccola botte francese da 225 l. che tanto carattere e tante note olfattive e gustative sa donare ai vini.

Tecnicamente la barrique tende a concentrare il colore e la struttura dei vini, aggiunge profumi e sentori rilasciati direttamente dal legno che possono variare dalla vaniglia, alle spezie dolci, a note tostate. Rispetto al legno grande

è molto più "invadente" in quanto la superficie del legno a contatto col vino è maggiore ed ha una vita di utilizzo molto minore (2 o 3 passaggi) per cui ci sarà un continuo ricambio e dei legni sempre molto carichi. Durante tutti gli anni '80 la follia dei Barolo Boys sembrava destinata a concludersi in un mare di debiti e un mesto ritorno alle origini ed alla tradizione. **Fu solo nei primi anni '90 che l'incontro con Marc De Grazia, giovane intermediario di vini negli Stati Uniti, permise ai giovani langaioli di approdare sul mercato statunitense. Qui i loro vini, così diversi dai tradizionali, più carichi, colorati, fruttati, tannici e speziati sposarono appieno il gusto dei consumatori americani.** Per oltre 10 anni la fama e

la fortuna di questi vini e questi produttori crebbero all'inverosimile, contribuendo a far conoscere il vino di Langa in tutto il mondo.

Col successo dei Barolo Boys nacque anche la grande diatriba (non ancora del tutto sopita) tra "tradizionalisti" e "modernisti", tra "si" barrique e "no" barrique.

In nessun'altra regione vinicola italiana tale dibattito fu così acceso e sentito.

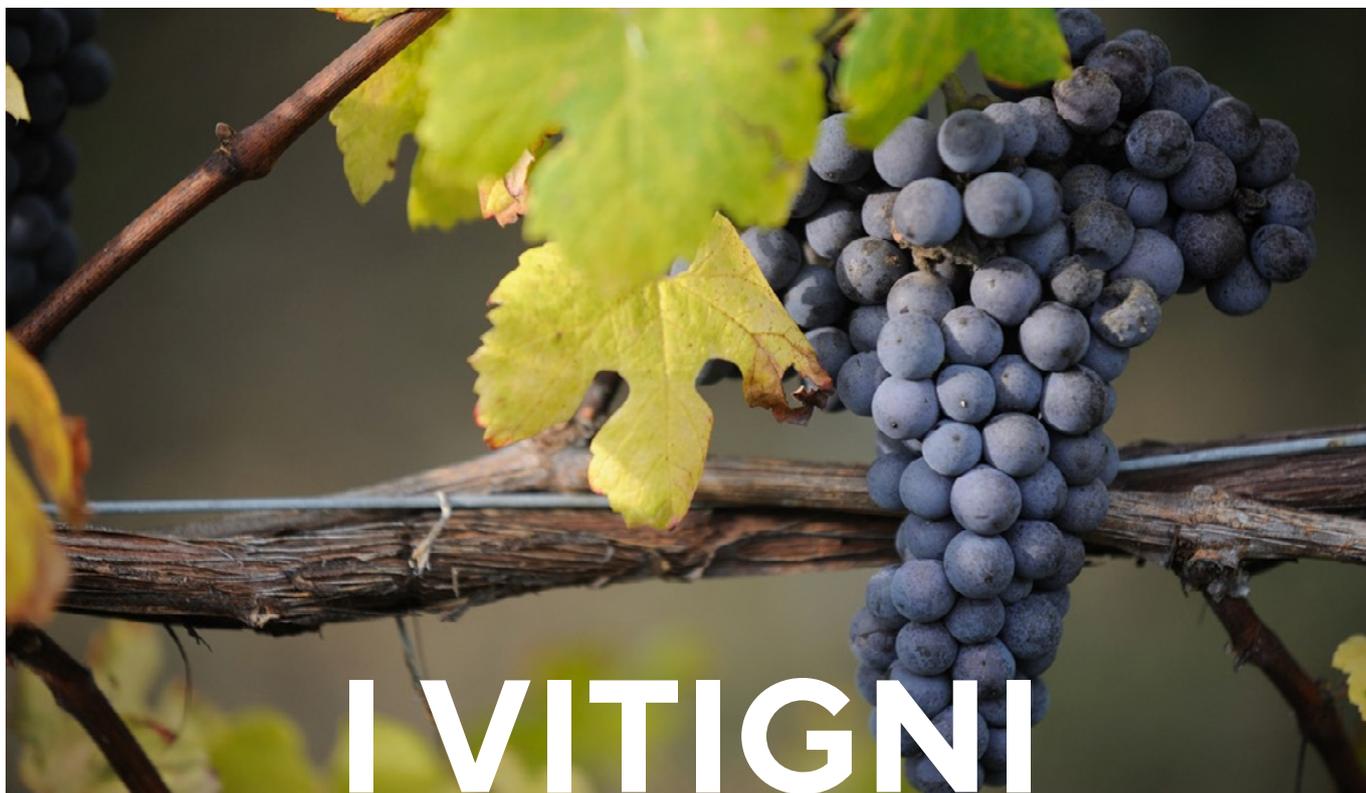
Ad oltre 30 anni dalla nascita di questo movimento "innovatore" e in parte veramente rivoluzionario, molte delle loro convinzioni

e certezze sono state ridimensionate.

Nel corso del tempo molti "Barolo Boys" sono in parte ritornati sui propri passi, altri hanno adottato strade ibride a metà tra tradizione e innovazione, utilizzando alcune tecniche care ai modernisti altre nel pieno rispetto della tradizione.

Inseguendo quelle che sono le grandi discriminanti dei vini oggi, la bevibilità e l'equilibrio.





NEBBIOLO

L'uva regina delle Langhe. Barolo e Barbaresco sono prodotti da 100% uve Nebbiolo.

Si caratterizza per donare una colorazione rubino violacea ai vini in giovane età, abbastanza scarica di colore e tendente ad evolvere in note granate con l'invecchiamento, al naso spiccano note di frutti rossi che nel tempo generano sentori balsamici intensi. Tannico e di grande freschezza.

DOLCETTO

È da sempre l'uva con cui i contadini delle Langhe producevano i vini per tutti i giorni, col maggior mercato sul territorio.

Colore rosso intenso, sentori fruttati di mora e ciliegia, leggero di corpo e dalla grande freschezza.

BARBERA

Uva diffusa in tutto il Piemonte, si caratterizza per l'intensità di colore, i sentori fruttati al naso e una freschezza molto piacevole.

DISCIPLINARE

Di seguito i punti fondamentali del disciplinare del Barolo DOCG:

- 100 % nebbiolo
- Comuni ammessi per disciplinare: Barolo, La Morra, Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba, Monforte, Verduno.
- Invecchiamento minimo 38 mesi (di cui almeno 18 in legno)
- "Riserva": invecchiamento minimo 62 mesi (di cui almeno 18 in legno)

Di seguito i punti fondamentali del disciplinare del Barbaresco DOCG:

- 100 % nebbiolo
- Comuni ammessi per disciplinare: Barbaresco, Treiso, Neive
- Invecchiamento minimo 26 mesi (di cui 9 in legno)
- "Riserva": invecchiamento minimo 50 mesi (di cui 9 in legno)



SIGNORVINO

CANTINA CON CUCINA

