

I vini da uve nebbiolo, il terroir dentro la bottiglia

Augusto E Semprini

Esperto Assaggiatore Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino

Maestro Assaggiatore Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio



Nebbiolo

È un vitigno autoctono a bacca nera del Piemonte, considerato di pregio e adatto per vini da invecchiamento di alta qualità (D.O.C. e D.O.C.G.).

È coltivato nelle colline di Langhe-Roero, in alcune zone del Monferrato, Canavese, Astigiano e, in misura più ridotta, Vercellese-Novarese (col nome di Spanna).

Ne è autorizzata anche una parziale coltivazione in alcune regioni limitrofe del Piemonte, Lombardia (in Valtellina, con il nome di Chiavennasca), Valle d'Aosta (col nome di Picotener, Picotendre o Picotendro), e alcune zone della Sardegna (Luras).

Il termine pare derivare da "nebbia", ma non è chiaro se per definire l'aspetto dell'acino, scuro, ma appannato (annebbiato) da abbondante pruina, oppure se dovuto alla maturazione molto tardiva delle uve, che porta spesso a vendemmiare nel periodo delle nebbie autunnali.



Il Barolo e il Barbaresco sono entrambi frutto della vinificazione del vitigno a bacca rossa più importante del Piemonte: il Nebbiolo, da molti definito il “Re del Piemonte”.

La zona di produzione di questi due splendidi vini è quella delle Langhe, un territorio quasi esclusivamente calcareo, che si estende tutto intorno alla città di Alba ed è attraversato dal fiume Tanaro.



Le Langhe si trovano nella parte meridionale del Piemonte, a ridosso delle Alpi Marittime e dell'Appennino Ligure. Il nome, di origine celtica, significa "lingue di terra" e si riferisce alle colline allungate, spesso dai fianchi molto ripidi, disposte in modo da correre tra loro parallele a formare tante vallate profonde e strette. Le Langhe sono attraversate dal fiume Tanaro, che le separa in due zone: a nord il Roero (dal nome della famiglia che ne possedeva il feudo), a sud la Langa.

Gli sbalzi termici tra il giorno e la notte durante la maturazione aumentano la concentrazione degli aromi nelle bucce e permettono di raggiungere un equilibrio tra i componenti dell'acino tale da originare vini di qualità strutturati, longevi e con una perfetta bevibilità. I Tannini conferiscono una tipicità che va conosciuta ed apprezzata con la necessaria attenzione. La composizione del suolo langarolo deriva dal ritiro del Mare Padano, iniziato circa 16 milioni di anni fa. Il substrato, oggi, è caratterizzato da argille, marne calcaree, marne bluastre, tufo, sabbie e gessi solfiferi. L'alternanza di questi strati fa sì che le viti regalino vini di eccellente finezza, struttura ed eleganza.

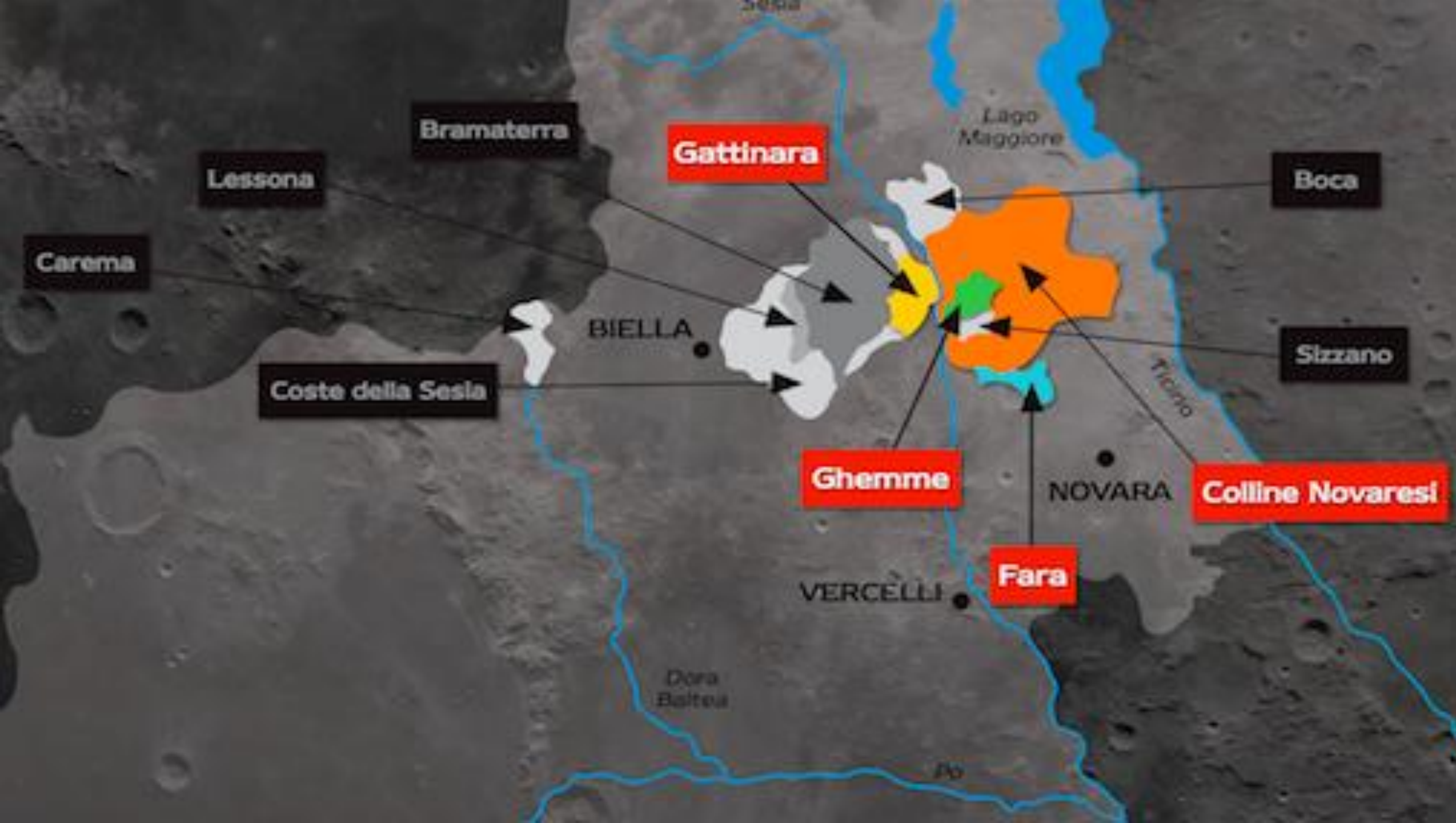


Il Barolo deriva al 100% da uve Nebbiolo coltivato esclusivamente in 11 comuni. È un vino soggetto ad un periodo minimo di invecchiamento di 38 mesi di cui 18 in legno.

Il Barolo Riserva, invece, deve invecchiare 62 mesi di cui 18 in legno. Le caratteristiche principali di questo vino sono la struttura importante e la capacità di evoluzione negli anni.

Il Barbaresco deriva anch'esso al 100% da Nebbiolo coltivato esclusivamente nei comuni Barbaresco, Neive e Treiso. Si può denominare Barbaresco solo dopo un invecchiamento di 26 mesi, di cui 9 in legno.

Il Barbaresco Riserva, invece, necessita di un periodo di invecchiamento di 50 mesi, di cui 9 in legno.



Gattinara

Il Gattinara è un vino rosso piemontese le cui zone di produzione si estendono a parte del territorio del comune di Gattinara, in provincia di Vercelli.

Viene prodotto da uve Nebbiolo. Il nome di questo vino rosso piemontese probabilmente deriva da Catuli Ara, ossia Ara di Catullo. Sembra, infatti, che la città di questo vino sorga nel luogo dove il Proconsole Lutazio Catulo sacrificò agli dei le spoglie di guerra dei Cimbri, sconfitti nella zona circostante nel 101 a.C. Di recente ci sono stati dei rinvenimenti archeologici, i quali affermano che in questa zona si produce vino sin dai tempi dell'antica Roma.

Ghemme

La denominazione di origine Ghemme DOCG è riservata ai vini rossi Ghemme e Ghemme riserva, ottenuti a partire da uve del vitigno Nebbiolo per almeno l'85%, mentre è consentito l'utilizzo dei vitigni Vespolina ed Uva Rara (Bonarda Novarese) fino ad un massimo del 15%. Viene prodotto nella zona, in provincia di Novara, costituita dal territorio del comune di Ghemme ed in parte da quello del comune di Romagnano Sesia.

L'affinamento minimo del Ghemme base è di almeno 34 mesi, per il Ghemme riserva è di almeno 46 mesi di cui 24 in legno.

«Il vino è come la poesia, che si gusta meglio, e si capisce davvero, soltanto quando si studia la vita, le altre opere, il carattere del poeta, quando si entra in confidenza con l'ambiente dove è nato, con la sua educazione, con il suo mondo. La Nobiltà del vino è proprio questa: che non è mai un oggetto staccato e astratto, che possa essere giudicato bevendo un bicchiere, o due o tre, di una bottiglia che viene da un luogo dove non siamo mai stati.

Che cosa ci dice l'odorato, e il palato, quando sorseggiamo un vino prodotto in un luogo, in un paesaggio che non abbiamo mai visto, da una terra in cui non abbiamo mai affondato il piede, e da gente che non abbiamo mai guardato negli occhi, e alla quale non abbiamo mai stretto la mano? Poco, molto poco»

Mario Soldati - Vino al Vino Primo Viaggio - Autunno 1968

Il vino Barolo prende il nome dalla nobile famiglia Falletti, marchesi di Barolo, che ne iniziarono la produzione nei loro vigneti agli inizi del XIX secolo.

La marchesa Falletti offrì al re Carlo Alberto 300 carrà di Barolo, perché il Re aveva espresso il desiderio di assaggiare quel “suo nuovo vino”; l’omaggio passò alla storia: le carrà erano infatti botti da trasporto su carro, della capacità di circa 600 litri.

Carlo Alberto rimase così entusiasta del vino avuto in dono che decise di comprare la tenuta di Verduno per potervi avviare una sua produzione personale.

La storia di questo vino come marchio di fabbrica comincia con un matrimonio, quello dell'ultimo Marchese Faletti di Barolo con la sposa Giulietta Colbert di Monlevriere a Parigi, un matrimonio combinato da Napoleone. Il salotto della marchesa di Barolo a Torino era il luogo dove i Savoia facevano la diplomazia. Cavour era di casa, mentre Silvio Pellico morì nel palazzo dei Barolo. Questo vino era già vino delle mense nobili, Giulietta lo fece conoscere nelle corti europee.



Si deve a Camillo Benso e alla Marchesa Giulia Colbert Falletti di Barolo la grandezza ed il prestigio del Barolo.

Il Nebbiolo di quelle terre prima dell'arrivo del Conte e della Marchesa, si presentava come un vino chiaretto, abboccato e di scarsa conservabilità.

L'obiettivo di questi due grandi personaggi fu quello di creare un vino elevabile allo stesso rango dei vini Bordeaux e di Borgogna che fosse possibile esportare e far conoscere al mondo.

Fu richiesta nel 1840 la consulenza di un grande enologo francese, il Conte Louis Oudart, il quale ne migliorò la tecnica di fermentazione, creando un vino maggiormente secco e di lungo affinamento.

Qualche anno più avanti il Barolo tornò utile a Cavour nelle sue mosse politiche.

Si narra che la bellissima Contessa di Castiglione fu inviata da Cavour a Parigi al “cospetto” di Napoleone III con casse e casse di Barolo.

Il fascino della Contessa e forse anche il Barolo portarono l'Imperatore a sostenere la causa dell'indipendenza italiana, appoggio a cui teneva in modo particolare il Conte di Cavour.