

TERRE MIROGLIO

FAMILY ESTATES



MELAVERDE – GENNAIO 2018



PRODOTTO BAROLO



PIEMONTE

PRODOTTO
Elegante e strutturato, il Barolo viene affinato con sapienza in botti di rovere.



TERRITORIO
Le terre di diversi comuni nella provincia di Cuneo sono la culla dove nasce il vino Barolo.



CANTINE
Visitate le aziende vinicole che producono il Barolo per scoprire i segreti della sua produzione.

RICETTE
Il classico risotto e le paste di meliga si sposano a meraviglia con un vino di carattere dalla forte struttura.

INCONTRASTATO RE DEI VINI ROSSI

Nobile bevanda, il Barolo è un vino austero e robusto, ricco di una componente tannica e di una freschezza che si mantiene a lungo, garantendo una grande longevità



88 | MELAVERDE GENNAIO 2018

PRODOTTO BAROLO

ROSSO GRANATO DALL'AROMA INEBRIANTE

Ideale accompagnamento di saporiti piatti della tradizione, è anche un "vino da meditazione", da sorseggiare con calma

a cura di Fabiano Guatterri e Laura Tajoli

Fa un profumo complesso, con fragranze di rose appassite, lamponi e fragoline. Il tempo gli è amico, perché invecchiando acquisisce sentori di tartufo, nocé moscata, pepe nero, liquorizia, tabacco e cuoio. L'uva del vino Barolo matura nell'autunno inoltrato, a fine di ottobre, con possibili variazioni secondo l'annata. Viene poi lavorata seguendo un metodo costruito attorno ad antiche sapienze. Prodotto in Piemonte, nella provincia di Cuneo, il Barolo è un vino di straordinaria qualità. Dal 1980 è stato insignito della Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.o.g.c.). Oggi la coltivazione delle uve destinate alla vinificazione del Barolo avviene su una superficie di circa 1800 ettari nei territori dei comuni di Barolo, Serralunga d'Alba e Castiglione Falletto, Monforte d'Alba, Diabo D'Alba, La Morra, Roddi, Novello, Verduno, Cherasco e Grinzane Cavour. La produzione totale è stimata attorno agli 11 milioni di bottiglie all'anno. Il Nebbiolo, vitigno di pertinenza del Barolo, è tra i più pregiati nel mondo, originario e tipico della terra piemontese.

TEMPI DI PRODUZIONE

Il Barolo è un vino che richiede un tempo di invecchiamento preciso, stabilito dal disciplinare di produzione. Devono infatti passare almeno tre anni dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia prima che possa essere messo in com-



TERRITORIO SUGGERITO
In alto: veduta delle Langhe con il Castello della Volpe, situato a cavaliere della dorsale che condurrà da La Morra a Novello. A lato: la bottiglia del Barolo Canavelli della cantina Damilano.

mercio. L'invecchiamento, inoltre, deve avvenire all'interno di botti di rovere. Superati i cinque anni il Barolo può essere commercializzato con la denominazione "Riserva". Per migliorare le caratteristiche organolettiche del prodotto, è consentita la miscelazione di vini provenienti da diverse annate per un massimo del 15%, ma sull'etichetta deve essere indicato il millesimo (quantità) relativa al vino aggiunto.

GLI ABBINAMENTI IN CUCINA

Il vino Barolo va servito a una temperatura di 18-20°C in bicchieri capienti. È perfetto in abbinamento a piatti a base di carni rosse, come brasati e arrostiti, ma è ideale anche con formaggi dal sapore deciso oppure per accompagnare cibi aromatici e persino la pasticceria secca. Corposo e intenso, questo vino rosso si presta anche a essere sorseggiato fuori pasto. La tradizione ha tramandato svariate ricette a base di Barolo. Fra tutte, quelle del brasato e del risotto sono forse le più rinomate.

Straordinario e complesso

Le differenze organolettiche del Barolo dipendono molto dai territori di origine



"TRE NASI SONO QUEL che ci vuole per il Barolo", diceva Cesare Pavese. Il grande scrittore, originario delle Langhe, aveva ben compreso che la corposità e la persistenza del Barolo sono così rilevanti da renderlo un vino eccezionalmente complesso. I primi produttori del "re dei vini rossi" furono i nobili Falletti di Barolo e, in particolare, la contessa Giulia Colbert Falletti.

È infine **Camillo Benso Conte di Cavour** a introdurre un tipo di vinificazione innovativo facendo conoscere, verso la fine dell'Ottocento, il Barolo in Italia e in tutto il mondo.

Al polso, il Barolo ha un equilibrio bilanciato fra le sue componenti acide e tanniche, e quelle più morbide e soffici grazie alla presenza di alcool e polifenoli. È un vino dal sapore asciutto, pieno e robusto. Chi se ne intende sostiene che per comprendere le differenze

organolettiche di questo vino occorre prendere in considerazione le sue diverse località di origine. Anche se prodotti nella stessa area geografica i vini Barolo creati nei comuni del canavese hanno infatti caratteristiche peculiari e distinte. Le colline piemontesi offrono una stupefacente varietà di suoli e stili anche se distano appena qualche chilometro l'una dall'altra. Per questo motivo, il vino Barolo assume volti piuttosto diversi da un comune all'altro. **Monforte d'Alba** è rinomato per i suoi vini succulenti dal sapore netto. **Castiglione Falletto** per i tonni poderosi. **Serralunga** per il rigore e infine **La Morra** ha il primato dell'eleganza. I diversi centri dove viene fatto il Barolo si affrontano in galattiche competizioni, piccole gare per determinare quali è il Barolo migliore.



MELAVERGE GENNAIO 2018 (91)

TERRITORIO BAROLO

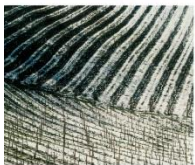
PRODUZIONI RIVOLUZIONARIE E INNOVATIVE

Il lungo affinamento, prima in botte e poi in bottiglia, è la chiave del successo di questo eccezionale vino rosso

Solo alcuni decenni or sono il Barolo era un vino "difficile", che si poteva degustare dopo un lungo invecchiamento necessario per ammorbidire i tannini segnatamente pronunciati. Ora che i metodi di produzione si sono modificati, e in alcuni casi addirittura rivoluzionati, e che si fa sempre più ricorso alla tecnologia enologica, il Barolo ha acquisito maggiore immediatezza. Oggi, infatti, può essere bevuto già alla commercializzazione anche se qualche ulteriore anno di invecchiamento giova al vino in termini di eleganza. Spesso la denominazione è accompagnata dal nome del cru (come per esempio Cannubi), ossia di una zona delimitata, che in senso più ristretto si può riferire a un vigneto, in cui sono allestite uve di qualità per la produzione esclusiva del Barolo, o più in generale di un vino di pregio.

AZELIA

L'Azienda Agricola, a conduzione familiare, è giunta alla quarta generazione e ora affiancata dalla quinta. Grande attenzione è dedicata al vigneto per garantire basse rese a tutto vantaggio della qualità del vino, grazie alle viti antiche che producono pochissimi grappoli e alle procedure adottate per ridurre ulteriormente le rese. La lavorazione in cantina si basa sul rispetto della tradizione tramandata di padre in figlio, senza rinunciare alle tecnologie attuali. Nascono così vini come il Barolo Margheria, dal nome del cru di provenienza, affinato in botte,



MELAVERGE GENNAIO 2018



quindi in bottiglia per un anno. Possiede colore granato e libera profumi floreali di rosa appassita e di frutta come mora, ciliegia, fragola di bosco oltre a liquorizia, caffè, cioccolato, note spezzate. In bocca è sapido, pieno, denso, morbido, fresco e con tannini perfettamente inneschi.

MICHELE CHIARLO

La cantina, che porta il nome del suo fondatore, è stata creata nel 1956 e oggi dispone di 110 ettari vitati posti tra Langhe, Monferrato e Gavi. L'Azienda produce numerosi vini da uve autoctone, più varietà di Barolo e tra queste il Barolo Tortonianum ottenuto con macerazione delle uve in acciaio per 17-18 giorni cui segue un affinamento di 2 anni in

botti di media e grande capacità e 12 mesi in bottiglia. Alla degustazione presenta colore rosso rubino con riflessi granati. Il profumo è floreale di rosa, riproduce note di ciliegia, di bacche di ginepro e di spezie. In bocca è pieno, armonico con tannini setosi, eleganti e persistenti. Va precisato che la denominazione di questo Barolo è mutata dal terreno in cui radicano le viti, risalente all'era torioniana (9 milioni di anni fa).

Strada Nizza-Canelli, Calamandrana (AT), tel. 0141.769030, www.michelechiarlo.it

DAMILANO

La storia della cantina Damilano inizia nel 1890 con la coltivazione e la vinificazione delle uve di proprietà. L'azienda assunse però l'attuale ragione sociale solo in seguito e oggi è condotta da tre fratel-

AZIENDE DI RIFERIMENTO

In alto: il cru Rocche dell'Annunziata dell'azienda Bartolo Mascarello. A sinistra: botti di rovere nella cantina dell'azienda Michele Chiarlo.

li che si sono dedicati alla valorizzazione delle uve nebbiolo per la produzione di Barolo. L'azienda ne produce diverse varietà, tra queste il Barolo Cannubi, dal nome della collina in cui dimora il vigneto a 300 metri slm. Alla degustazione possiede colore rosso rubino granato con riflessi aranciati che diventano più persistenti con il protrarsi dell'invecchiamento: il profumo è floreale di rosa e di viola e fruttato; si riconoscono frutti rossi come la ciliegia e la prugna, oltre a sensazioni spezzate, cui si uniscono ricordi di cioccolato e di liquorizia; il sapore è pieno, corposo, secco con tannini ben inneschi e grande persistenza.

Strada Provinciale Alba - Barolo 122, La Morra (CN), tel. 0173.56103, www.cantinedamilano.it

BAROLO MASCARELLO

Un nome di spicco nel panorama del Barolo: Bartolo Mascarello rappresenta la tradizione e ora la figlia Maria Teresa mantiene fede all'impostazione paterna consolidando l'immagine della cantina. L'azienda produce vini langaroli e un unico Barolo che bene rappresenta il profilo enologico del territorio. Si tratta di un vino ottenuto dalle uve di quattro diversi vigneti (Cannubi, San Lorenzo, Ruè e Rocche dell'Annunziata) con una superficie complessiva di tre ettari ed è affinato, come tradizione vuole, in grandi botti di legno. Nel calice riflette co-



MELAVERGE GENNAIO 2018 (93)

DOVE MANGIARE COSA ACQUISTARE DOVE DORMIRE

Gli indirizzi da non perdere per scoprire il territorio del Barolo

MANGIARE

LA CANTINETTA

A pochi passi dal Municipio, un locale rustico e dal clima cordiale, dove gustare i piatti classici della cucina locale: carne battuta al coltello, ravioli del plin, tajarin, brasato al Barolo...
Via Roma 33, Barolo (CN), tel. 0173.56198.

MASSIMO CAMIA

Alle porte di Barolo, un moderno ristorante che propone una cucina di territorio ma personale, con sapiente uso delle materie prime locali.
Strada provinciale Alba-Barolo 122, La Morra (CN), tel. 0173.56355, www.massimocamia.it



GUIDO

Nella cornice dell'ottocentesca Villa Fontanafredda, un raffinato ristorante dove gustare le eccellenze della cucina piemontese. Ottima carta dei vini.
Via Alba 15, Serralunga d'Alba (CN), tel. 0173.626162, www.guidoristorante.it

L'ARGAJ

Un accogliente locale, il cui nome in piemontese significa "soddisfazione". Quella che si prova dopo aver assaggiato piatti come i ravioli del plin ripieni di fonduta o la lepre con polenta di grano saraceno, lardo e cime di rapa.
Via Alba-Monforte 114, Castiglione Falletto (CN), tel. 0173.62882, www.argajristorante.it

TRATTORIA DAI BERCAU

A Verduno, in pieno centro storico, una trattoria dall'animo schietto dove conoscere le tante prelibatezze della tradizione piemontese.
Via Beato Valfrè 13, Verduno (CN),

tel. 0172.470243, www.bercau.it

TRATTORIA DELLA POSTA

Forte di una storia di oltre 140 anni, propone una cucina al 100% langarola, con carne cruda, peperoni, cipolle ripiene, tartufi e tajarin fatti a mano.
Loc. Sant'Anna 87, Monforte d'Alba (CN), tel. 0173.78120, www.trattoriadellaposta.it

ACQUISTARE IL BACCO

Enoteca dove acquistare prodotti tipici e specialità di Langa, souvenir gastronomici e cristalleria enologica.
Via Roma 87, Barolo (CN), tel. 0173.56233, www.enotecailbacca.com

DAL FORNO DEI FRATELLI CRAVERO

Una panetteria e grissinificio artigianale in pieno centro a Barolo. Per fare scorta di grissini stirati



a mano, ma anche di torte di nocciola, paste di meliga e tutti i prodotti dolciari tradizionali della provincia di Cuneo.
Via Roma 63, Barolo (CN), tel. 0173.56134 www.grissinicravero.com

DORMIRE LOCANDA IN CANNUBI

Frutto del sapiente recupero di un elegante edificio del Settecento, di proprietà dell'azienda agricola Tenuta Carretta, dispone di tre accoglienti camere e di un appartamento suite. Da provare anche l'ottimo ristorante.
Via Crosia 12,

Barolo (CN), tel. 0173.56294, www.locandaincannubi.it

AGRITURISMO LA CÀ D'OLGA

Situato in un incantevole casale con affaccio panoramico sulla campagna, offre nove spaziose camere, oltre a un ampio giardino con piscina. Borgata Caminali 45, La Morra (CN), tel. 0173.509763, www.agriturismolacadolga.it



DA NON PERDERE

All'interno dello storico Castello Comunale Falletti di Barolo si trova il WiMu Wine Museum, un innovativo museo dove è possibile compiere un viaggio interattivo ed emozionale attraverso la cultura e la tradizione del frutto di Bacco. Un percorso suggestivo che parte dalla terrazza panoramica al terzo piano del castello fino alle antiche cantine, cuore dell'edificio, dove alla metà dell'Ottocento nacque il vino Barolo.
Per informazioni: www.wimubarolo.it



BOVIO

In posizione panoramica tra i vigneti di Barolo, il ristorante della famiglia Bovio onora con passione e maestria la tradizione gastronomica delle Langhe.
Via Alba 17 bis, La Morra (CN), tel. 0173.590303, www.ristorantebovio.it