

Un Barbera nel cuore del Barolo



Il "Paialgal" 2007 è una Barbera fruttata, prodotta da Marchesi di Barolo su una collina dove un tempo si coltivavano le uve nebbiolo

Di solito accade così: qualche amico organizza una cena e puntualmente ci chiama per chiedere quale vino abbinare. Così noi ci consultiamo con i nostri colleghi degustatori e ci facciamo dire cosa hanno assaggiato di buono negli ultimi tempi. Questa volta però, è andata diversamente. Non siamo stati noi a chiedere consiglio. Uno dei nostri esperti è sceso dalla macchina di ritorno da un viaggio di lavoro nelle Langhe piemontesi e ci ha messo un paio di bottiglie sulla scrivania. Erano due Barbera d'Alba "Paialgal" 2007 prodotti dall'azienda Marchesi di Barolo. "Con queste stasera ci divertiamo", ha detto sghignazzando. "Ho assaggiato

qualche giorno fa questo vino e me ne sono comperato una scorta da degustare con calma davanti a una bella cena sostanziosa", ha poi aggiunto. Noi, che quando si tratta di dedicarci anima e corpo al lavoro non ce lo facciamo ripetere due volte, abbiamo subito accettato. "Dove ci incontriamo?", è stata la risposta spontanea. "A casa mia. Ho già avvisato mia madre mentre ero in macchina e ci preparerò una cena con i fiocchi", ha concluso il nostro collega.

Un territorio di grande storia

Il "Paialgal" 2007 è una Barbera prodotta da un'azienda che ha contribuito alla storia del vino in Italia. Marchesi di Barolo deve il suo nome

Il bicchiere

La Barbera d'Alba "Paialgal" 2007 è un rosso ancora giovane, dagli intensi profumi freschi e fruttati. Non è perciò necessario farlo ossigenare a lungo prima di berlo. Niente ballon, quindi, ma un più classico calice a tulipano, leggermente panciuto e dall'imboccatura un po' più stretta, di 5-6 centimetri. In questo modo, i profumi che il vino sprigiona vengono convogliati al naso senza disperdersi nell'aria.





Prima di essere imbottigliato, il "Paialgal" trascorre 12 mesi in barriques di rovere di Allier.

ai marchesi Falletti che possedevano la cantina agli inizi dell'Ottocento. L'azienda, conosciuta oggi in tutto il mondo per i suoi ottimi vini, ha prodotto questa Barbera in un terreno dal quale, nel 1980, è stato estirpato un vigneto di nebbiolo da Barolo, il vigneto Paialgal appunto, per coltivare così barbera nel cuore della zona di origine del Barolo. Il Paialgal è infatti interamente situato nel territorio appartenente al comune di Barolo. Sorge su un terreno di medio impasto, prevalentemente calcareo e argilloso, con una buona pendenza. Inoltre, l'esposizione a sudest e la giacitura sulla parte alta della collina lo rendono particolarmente adatto alla coltivazione di un vitigno come la barbera.

Il percorso del vino

Le uve che hanno dato vita a questa Barbera d'Alba sono state raccolte a metà settembre 2007 e lasciate fermentare a una temperatura di 28/32°. In novembre, poi, il vino è stato travasato in barriques di rovere di Allier mediamente tostate, dove ha riposato per dodici mesi, al fine di rendere più armoni-

che le sue varie componenti. Infine, è stato imbottigliato. Il vino che assaggeremo stasera ha riposato circa nove mesi in bottiglia e dovrebbe essere pronto alla degustazione.

Informazioni di questo tipo rendono ancora più carica di aspettativa la nostra attesa e così senza neanche renderci conto delle ore che passa-

no, ci ritroviamo a casa del nostro amico, pronti a soddisfare la nostra curiosità e, perché no, anche il nostro palato.

Il vino nel bicchiere

Una volta a tavola, la padrona di casa ci accoglie subito con un piatto di crostini con paté, mentre il nostro amico

apre la bottiglia e ne versa due dita nei bicchieri. La temperatura è perfetta: 18 gradi. I calici sono abbastanza larghi, hanno un'imboccatura di 5-6 centimetri, perfetta per far ossigenare il vino e aiutare i vari sentori a sprigionarsi. Questo "Paialgal" si presenta subito con un bel colore rosso rubino di media intensità con dei bei riflessi porpora. Si adagia nel calice come un delicato velo di seta. Il nostro degustatore avvicina il bicchiere al naso e comincia a raccontare. Ci parla dei profumi, che sono molto intensi e gradevoli. Si avvertono lievi note di viola e di frutta rossa molto fresca che ricordano la ciliegia e l'amarena. Il tutto si fonde a una nota di nocciola tostata, merito anche dei dodici mesi di affinamento in barrique. La nota vinosa finale rappresenta la ciliegina sulla torta. Intanto a tavola sono comparsi dei formidabili piatti di penne di grano duro trafilato con un ragù spettacolare. È un piatto sostanzioso che ha bisogno di un accompagnamento robusto e questo Barbera d'Alba vi si abbina alla perfezione. In bocca, il vino ha un ingresso fresco e gradevole con una sensazione morbida di frutta fresca. Si avverte anche un leggerissimo tannino che però risulta morbido e non dà il minimo fastidio. La sensazione finale di amarena ci riporta subito alla memoria quello che avevamo percepito al naso. La persistenza del vino è molto buona, ma questo non ci toglie minimamente la curiosità di riempire nuovamente il bicchiere e gustarlo con lo splendido arrosto al forno che ci è comparso improvvisamente davanti agli occhi. L'abbinamento è stato ancora una volta azzeccatissimo, ma dopotutto, con un ospite di questo tipo, non potevamo certo trovare qualcosa da ridire.

Barbera d'Alba Doc "Paialgal" 2007



Marchesi di Barolo
Via Alba 12
12060 Barolo (Cn)
tel. 0173.564400
fax 0173.564444
www.marchesibarolo.com

PREZZO
15 euro

GRADO ALCOLICO
14,5°

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18°C

VITIGNI
Barbera 100%

TERRITORIO E VIGNA
Le uve che compongono il "Paialgal" vengono coltivate su un terreno omonimo, situato nel comune di Barolo, dal quale nel 1980 venne estirpato l'originario vigneto di nebbiolo per far posto alla barbera.

COM'È IL VINO
Rubino acceso dai riflessi porpora. Profumi gradevoli di viola e frutta rossa fresca, come la ciliegia. Buona vinosità finale. Fresco e morbido in bocca, con una sensazione di frutta fresca e un tannino leggero. Finale persistente di amarena.

A COSA SI ABBINA
Piatti sostanziosi e saporiti, come pasta al ragù e secondi piatti di carne, come l'arrosto.