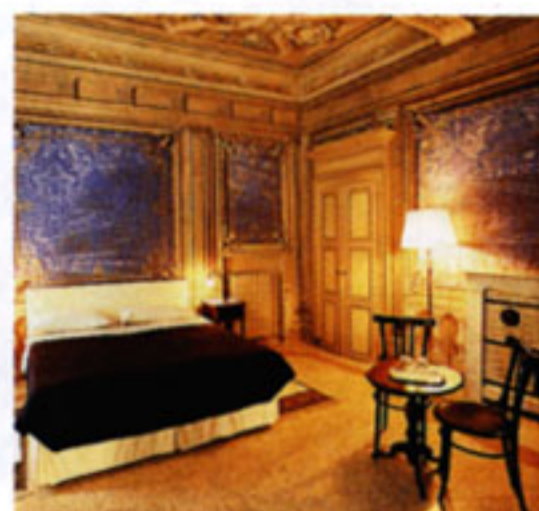


Bassa Langa Barolo

DI GIANNI GALLI • FOTO DI NEVIO DOZ

TERRA DI CASTELLI
Qui a destra: il Castello di Castiglione Falletto, uno dei tanti manieri che dominano le colline del Barolo.



OTTOBRE LABORIOSO
In alto, al centro: l'uva Nebbiolo è a maturazione tardiva. La vendemmia di norma si svolge verso la metà di ottobre.

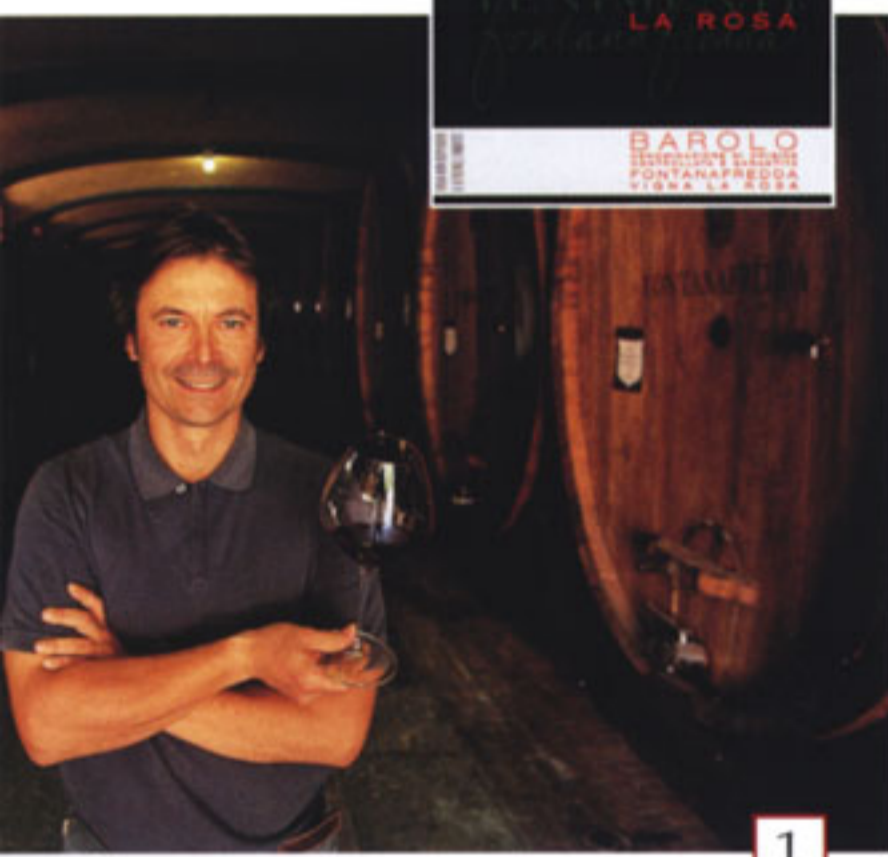
OSPITALITÀ REGALE
In alto, a destra: una camera del Castello di Verduno, esempio di dimora storica "rinata" come hotel di charme.

L'AUTUNNO È LA STAGIONE MIGLIORE PER GUSTARE I PAESAGGI DEL **BAROLO**, UN FAZZOLETTO DI TERRA NEL **BASSO PIEMONTE** UNIVERSALMENTE NOTO PER IL SUO GRANDE VINO. QUANDO LA NEBBIA MATTUTINA CHE AVVOLGE LE COLLINE SI DIRADA, LO SPETTACOLO DELLE ALPI FA DA MAESTOSO SFONDO AI DOLCI PENDII "PETTINATI" DAI FILARI DELLE VIGNE E PUNTEGGIATI DA ANTICHI BORGHI E IMPONENTI CASTELLI. UN VIAGGIO RAFFINATO TRA L'INDIMENTICABILE PROFUMO DEL VINO, DA GUSTARE NELLE **CANTINE**, E QUELLO DEL TARTUFO.

48 inViaggio

Barolo | produttori

Un tour tra le cantine per gustare i segreti del vino



1

LE CANTINE STORICHE...

Il successo del **Barolo** è (anche) merito di **Camillo Benso di Cavour**: mandato dal padre (pare per calmarne l'esuberanza) a fare il sindaco di Grinzane all'età di 22 anni e ad amministrare il castello di famiglia, si dedicò con passione soprattutto ai 200 ettari annessi al maniero, in gran parte vigneti. Volendo sperimentare anche lui nuovi sistemi di vinificazione, come già faceva re Carlo Alberto nelle vicine tenute di Pollenzo e di Verduno, il giovane conte di Cavour affida all'enologo francese Louis Oudart l'incarico di inventare un "**nuovo Barolo**". Trasformando un vino fino ad allora amabile, quasi dolce, in un vino "alla francese", secco e a lunga conservazione, come ricorda Armando Gambera nel suo ultimo libro *La vigna in etichetta. Storia del Barolo di La Morra*, fresco di stampa della Cantina Comunale di La Morra. Una scelta condivisa dalla marchesa **Giulia Colbert Falletti**, proprietaria del **castello di Barolo**, che chiede a quello che lei chiamava "le petit terrible Camille" di poter avvalersi di Oudart.

La marchesa fa conoscere questo nuovo Barolo alla corte sabauda: è un gran successo per le cantine che entreranno a far parte dell'**Opera Pia Barolo**, fondazione voluta dalla marchesa per amministrare le sue opere benefiche. L'Opera Pia, negli anni Venti, aliena i 476 ettari di proprietà a mezzadri e coloni del paese; la **famiglia Abbona (foto 2)**, l'attuale proprietario **Ernesto Abbona** ne acquista una parte, comprese le **antiche cantine** a Barolo, dove ancora oggi si ammirano alcune delle botti della marchesa Colbert Falletti, recuperate accuratamente per dar vita a nuovi grandi vini, denominati **Marchesi di Barolo** (via Roma 11, Barolo, CN, tel. 0173 564457; www.marchesibarolo.com). Un'altra cantina ottocentesca che merita una visita è **Fontanafredda (foto 1)**, l'enologo **Danilo Drocco**, i cui vigneti occupano una lunga

collina sulla strada per Serralunga d'Alba. L'azienda fu un dono d'amore di Vittorio Emanuele II a Rosa Vercellana, conosciuta come la **Béla Rosin**, una donna di origine contadina sposata con rito morganatico (senza diritto alla successione) e nominata contessa di Mirafiori e Fontanafredda, dalla quale ebbe due figli naturali a cui venne intestata l'azienda. Intorno alla **Villa Reale**, immersa nel verde di un parco secolare, venne costruito un grande borgo che comprende tuttora le cantine, i caseggiati con gli alloggi per i dipendenti, la chiesa e che contava anche la scuola, una panetteria e la tabaccheria. La Villa Reale, visitabile su prenotazione, conserva ancora intatte le stanze del re e della Béla Rosin e ospita un ristorante esclusivo (via Alba 15, Serralunga d'Alba, CN, tel. 0173 626191; www.contessarosa.com).



2