



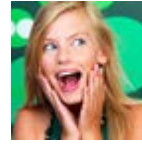
Offerte Meridiana fly
Vola per destinazioni Nazionali,
Europee a prezzi low cost!

meridiana.it/Offerte-Voli



Dentista all'estero!
Le risposte alle tue domande sul
turismo odontoiatrico

clicca qui!



Guadagnare online
Opzioni binarie - Si possono
realmente guadagnare migliaia di
euro?

ask.com



BAROLO: UN INTENSO, NOBILE, SORSO DI LANGA

👤 [Fabrizio Spaolonzi](http://www.thefreak.it/author/fabrizio-spaolonzi/) (http://www.thefreak.it/author/fabrizio-spaolonzi/) © 22 gennaio 2016

📄 [Freakfood](http://www.thefreak.it/category/freakfood/) (http://www.thefreak.it/category/freakfood/), [Storie DiVi\(g\)ne](http://www.thefreak.it/category/freakfood/divigne/) (http://www.thefreak.it/category/freakfood/divigne/) ➡ http://www.thefreak.it/barolo-sorso-di-langa/#disqus_thread



Novembre. In questo inverno senza inverno il mio Piemonte appare spoglio, e le montagne senza neve intorno a Torino, una corona priva delle sue lucenti pietre. Ed è sotto questo sole inatteso, tuttavia accogliente e gradito, che decido di iniziare le mie storie. Ma per farlo, lascio la Mole e vado nel cuore delle mie terre, **in Langa.**

Per diletto, la Langa, breve nota: la produzione di vino nelle Langhe avviene da diversi secoli, ma è nell'Ottocento, principalmente grazie all'influenza della scuola francese, oltre all'interesse di Casa Savoia ed, in particolare, di **Camillo Benso Conte di Cavour**, che questa terra di ottima qualità (argillosa, sabbiosa o argillosa-sabbiosa a seconda della località) ricca di vitigni di particolare pregio, iniziò ad essere considerata "meglio" e si iniziò ad usufruire maggiormente di un patrimonio di tale livello. Patrimonio che, dal 2014, rientra tra i beni naturali protetti dall'**UNESCO**.

La Langa (in piemontese, o *Le Langhe*), confinante con le altre zone vinicole del Roero e del Monferrato, uniche mete, insieme a Torino, che rientrano nei **"56 posti da vedere nel 2016" secondo il New York Times**, dona al mondo, grazie al lavoro di innumerevoli braccia, menti e tradizioni, vini come il Barolo, il Nebbiolo, il Barbaresco, il Dolcetto, la Barbera o il Moscato. *Capitale* delle Langhe, la città di Alba, celebre oltre che per i vini, anche e soprattutto per il tartufo bianco, la cioccolata e la nocciola (la *Tonda Gentile del Piemonte*). Ma Alba è un'altra storia, anzi, altre storie, che vi racconterò più avanti.



Il Vino dei Vini

“per le vie del borgo, dal ribollir de’ tini, va l’aspro odor dei vini, l’anime a rallegrar”. Il percorso dei **Racconti DiVini e Storie DiVi(g)ne** inizia proprio, come suggerisce *l’incipit*, a vendemmia appena avvenuta, tra l’odore di vinaccia ed il profumo delle castagne. Ed in onore alle terre sabaude, da cui provengo, ho deciso di iniziare dal Re. Il Re dei vini, s’intende. Sua maestà, il Barolo.

Barolo, qualche sorso informativo: vino 100% uve nebbiolo, invecchiamento (meglio dire *affinamento*..) circa 38 mesi, di cui (solitamente) 18 in botte di legno. Venduto generalmente in bottiglia albeisa (tipologia di bottiglia tipica dei viticoltori della Langa da secoli – curiosità su cui farò certamente un racconto ad hoc!), va servito in Calice Piemonte (*ballon grande* con restringimento dei bordi stile *Tulipano*...va bene, farò un articolo anche su questo!) a temperatura ideale 16-18°C. Diventa Barolo Riserva se invecchiato per un periodo minimo di 5 anni, di cui almeno 2 in botti di rovere o castagno. Diventa Barolo

Chinato se aromatizzato con corteccia di china calissaia, radice di rabarbaro, di genziana, e cardamomo (la lavorazione non è così semplice, non è certo un intruglio della nonna!), cui segue un affinamento in botte di circa un anno. Principalmente prodotto nei territori di Barolo, Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba. Lo voglio provare. Come arrivarci? È bastata una telefonata di un prezioso amico (M.A., che sarà certamente protagonista di futuri racconti) per arrivare alle tenute Cordero di Montezemolo, Azienda Agricola Monfalletto, Fr. Annunziata, La Morra (CN).

Barolo, Barolo, Barolo..

Per fare qualche assaggio. Questa era l'idea di partenza. Una giornata in Langa anche se piove, degustare due, tre bicchieri, mangiare un boccone e tornare a casa. E invece non è andata proprio così. Ci lasciamo alle spalle Torino e un temporale *di città*, per immergerci nell'inatteso sole della Langa, panorama? Eccovelo servito. Colline sotto il sole e cime innevate alle spalle, tanto per gradire. Bin parej, come si dice da noi.



Marchesi di Barolo. E tre. Barolo, Barolo, Barolo.

Ritorno nuovamente ad un ambiente moderno. Praticamente commerciale. Wineshop, un grande patio esterno, molti prodotti, molto personale. Un terzo modello ancora diverso. E qui non si parla di quale sia il prodotto migliore, ma di tre modi di interpretare il mestiere del vino, modernità, tradizione, business. Epicentro di ognuna, la storia, motore, la Famiglia, obiettivo, il vino, anzi, IL vino. E quindi, degustiamo. Cannubi, Sarmassa, Costa di Rose. Buono. Certo, è Barolo. Ma non è così scontato. Ma prima di andare, cosa mi dite di voi? Sicuramente una voglia di essere diversi, di guardare al turismo, al mercato, all'immagine. Informazioni in cinque lingue, negozio pieno e molto curato, eventi, sale meeting e foresteria. Si guarda in maniera diversa ad un pubblico diverso. Memento però, non si vende fumo, ma Barolo. Che devo dire ha cambiato un mio modo di vederlo come "troppo difficile". Come dice un caro amico su Wagner, prima lo apprezzi, poi lo capisci. E come per Wagner, anche per il Barolo io sono entrato nella prima fase. E quindi grazie molte anche a voi Marchesi di Barolo. Ora, compro? Compro. E via, appuntamento con gli amici mantovani delle degustazioni al Vinaly di Verona, e con voi, alla prossima storia di Racconti DiVini e Storie DiVi(g)ne.



[\(http://www.thefreak.it/intervista-cyanide/\)](http://www.thefreak.it/intervista-cyanide/)

THE FREAK INTERVISTA CYANIDE (<http://www.thefreak.it/intervista-cyanide/>)

A PROPOSITO DELL'AUTORE

Fabrizio Spaolonzi (<http://www.thefreak.it/author/fabrizio-spaolonzi/>)

Under 30 - così non devo aggiornare questo profilo per un pò di anni - torinese, un pò veneto, un pò lombardo, con trascorsi esteri e fortemente romani. Ho studiato diritto ed economia, per ritrovarmi a scienze politiche prima di lavorare in finanza. La vita? È un fiume in piena, bisogna saper remare bene, mai perdere pazienza e speranza e sapersi rialzare quando si cade. E proseguire. Obiettivi? Tanti. Ambizioso? Certo, ma non arrivista. E, sì, c'è una sostanziale differenza. Sono un Freak? Non lo so, ma certamente a modo mio, come tutti, non posso giudicarmi normale. Tutti mi chiedono di descrivermi in tre parole, ma io preferisco dire cosa non sono, a volte suona più chiaro! Non sono: monotono, tedioso, borioso, quotidiano, grigio, tetro, troppo serio. (Alto). Scrivo di vino perchè mi piace. Sì, mi piace scrivere; sì, mi piace il vino. Degusto la vita come degusto il vino, imparando a poco a poco.
