

IntervistaROBERTO FIORI
ALBA

Pecchenino guida il Consorzio del Barolo

“Il mio obiettivo è lo sviluppo di tutti i vini”

È il primo presidente che non proviene dalla zona di produzione del re dei rossi

Il doglianesse Orlando Pecchenino, 54 anni, è il nuovo presidente del Consorzio di tutela del Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Dogliani. È stato eletto con voto plebiscitario l'altro pomeriggio, durante l'assemblea che ha radunato al castello di Grinzane Cavour i 510 soci del Consorzio. Raccoglie il testimone da Pietro Ratti, rimasto in carica per due mandati a partire dal 2010. Sebbene nella cantina della famiglia Pecchenino si produca anche un ottimo Barolo, è la prima volta nella sua storia che al vertice del Consorzio siede un non barolista Doc, ovvero un produttore che non proviene dalla zona di produzione del vino più rinomato dell'Albese. Una novità importante e un segnale di apertura che ha messo d'accordo le varie anime del Consorzio, ente che rappresenta 10 denominazioni per un totale di oltre 60 milioni di bottiglie e 9 mila ettari di vigneto, in gran parte riconosciuti Patrimonio dell'Umanità dall'Unesco.

Pecchenino, soddisfatto del grande consenso che ha ottenuto tra i produttori?

«È stata un'assemblea bella e propositiva, per la quale rin-

graziosi i colleghi che sono intervenuti e che hanno avuto una grande apertura nei miei confronti. Credo sia un segnale di maturità espresso da tutto il territorio».

Quale sarà il suo primo obiettivo?

«La mia elezione è insieme continuità con il lavoro svolto da Pietro Ratti e volontà di far crescere tutte le Langhe. Ci impegneremo per dare tutela massima al Barolo e al Barbaresco che, grazie alle capacità e professionalità dei produttori, hanno fatto crescere questo territorio, e per dare grande

attenzione allo sviluppo degli altri vini. Ci sono zone considerate cuscinito che invece hanno potenzialità enormi, sia sui vini rossi, sia sui bianchi».

A breve sarà nominato il Cda che resterà in carica fino alla primavera 2019. Chi saranno i vicepresidenti?

«Pietro Ratti e Aldo Vacca della cantina Produttori del Barbaresco. Pietro è una presenza quasi istituzionale nel Consorzio, che ha guidato con grande equilibrio e maestria. Aldo è una risorsa importante per tutta la zona e il suo aiuto sarà fondamentale».

I primi impegni in agenda?

«Tenere i contatti con i Consorzi del Roero e dell'Alta Langhe. Con entrambi credo sia importante percorrere un po' di strada insieme. La patata bollente da affrontare sarà quella sui diritti ai nuovi impianti di Barolo e Barbaresco. L'ideale sarebbe soddisfare le domande di chi ha vero mercato e non arricchire l'offerta di chi fa aumentare le giacenze. Ma non è semplice: se riusciamo a trovare un sistema attendibile e adeguato, sarà un grande risultato».

Doglianesse
Orlando
Pecchenino
(a sinistra)
con il
predecessore
Pietro Ratti
dal 2010
presidente
del
Consorzio
e ora vice



Acquisto di Cascina Bruciata La Marchesi si allarga in terra del Barbaresco

La Marchesi di Barolo, una delle corazzate che hanno fatto la storia dei vini di Langhe, allarga i suoi confini nelle terre del Barbaresco. L'azienda guidata da Anna ed Ernesto Abbona ha annunciato l'acquisto di Cascina Bruciata, 8 ettari tutti accorpatis nel cru Rio Sordo di Barbaresco e vitati prevalentemente a nebbiolo (4,9 ettari), più una piccola produzione di barbera, freisa e dolcetto, oltre a una piccola proprietà a Cannubi Muscatel, a Barolo. «Una realtà molto bella, condotta dall'ex proprietario Carlo Balbo in regime biologico - dice Ernesto Abbona - L'acquisto riguarda marchio, cantina e vini in affinamento, mentre per i vitigni abbiamo firmato un affitto pluriennale. Un passo in avanti importante, che ci dà grande entusiasmo e offre ai

nostri figli una sfida nuova e la possibilità di migliorarsi».

Pochi mesi fa, la Marchesi di Barolo ha investito anche sui vigneti di barbera, acquistando 17 ettari in una delle zone più vocate dell'Astigiano, tra Agliano Terme e Costigliole d'Asti. Ma in questo caso i legami sono ancora più profondi: già negli Anni '80 l'azienda della famiglia Abbona acquistava le uve dal cru di Rio Sordo, eccellenti per composizione del suolo e microclima, per poi vinificarle in purezza. «Ora, con Cascina Bruciata, potremo riallacciare quei vecchi legami, lasciando intatta l'identità e l'immagine della cantina di Barbaresco» dicono ancora dalla Marchesi di Barolo. Anche l'enoologo di Cascina Bruciata, Francesco Baravalle, continuerà la sua collaborazione in cantina.