

## Autunno, tempo di Langhe tra cantine e vigneti

06 ottobre 2017

*A cavallo tra il Cuneese e l'Astigiano le colline delle Langhe, Patrimonio UNESCO, cullano una superba tradizione enogastronomica. Un territorio generoso, costellato da castelli, torri e fortezze che testimoniano uno splendido passato feudale.*



I colori dell'autunno sui vigneti delle Langhe © Marco Santini Latitudes

In autunno, quando nei vigneti le foglie si tingono dei caldi e intensi colori di fine stagione, comincia uno dei momenti migliori per conoscere le **Langhe**, lingua di terra ricca di sapori, di storia e di cultura.

Entra in scena la grande enogastronomia: tartufi e vini di statura mondiale come il **Barolo** e il **Barbaresco**, frutti di uve che trovano il loro habitat ideale in questa terra feconda e graziosamente ondulata. Già sul finire dell'estate s'incontra gente "di fuori" che sgomita a suon di rilanci, per aggiudicarsi i lotti messi all'incanto dai maggiori produttori di Barolo, in occasione dell'unica asta al mondo dedicata al re dei vini. Poi, in ottobre, comincia la corsa ai primi tartufi bianchi. Per andare a colpo sicuro, salvo essere degli intenditori, i preziosi *Tuber Magnatum* si possono acquistare nei negozi specializzati, che spesso vendono anche bottiglie di importanti annate. Alcuni dei più rinomati si trovano proprio nel centro storico di **Alba**. La vecchia *via Maestra*, attuale *via Vittorio Emanuele*, si può considerare un'arteria dello shopping gastronomico langarolo. Zigzagando da un lato all'altro della strada si trovano dei validi indirizzi. Ma non si può lasciare Alba senza una breve sosta in uno dei locali storici per ritrovare l'atmosfera vecchio Piemonte, e soprattutto senza visitare le antiche Cantine Pio Cesare, fondate nel 1881, dove da quattro generazioni producono vino di alta qualità.



Prodotti tipici delle Langhe © Marco Santini Latitudes

Si lascia **Alba**, l'epicentro culturale ed economico delle **Langhe**, in direzione di **Grinzane**, annunciato dalla mole del castello, dove fu inviato, giovanissimo, **Camillo Benso conte di Cavour**, sia per amministrare le terre e i vini di famiglia che per sbollire l'istinto liberale. Anche lui, va annoverato tra i nomi rilevanti nella storia del Barolo, come siamo abituati a conoscerlo oggi. Da qui i campi coltivati, gli alberi di nocchie, i boschetti di betulle gradualmente sfumano nei vigneti a perdita d'occhio, che seguono la movimentata orografia del terreno, fino a **la Morra**, dove si concentrano i più rinomati maestri del barolo. Al tramonto, guardando verso la cima del colle, si assiste a un vero e proprio spettacolo della natura: il sole, calando dietro al **Monviso**, illumina il profilo severo della montagna che si staglia sui colori infuocati del cielo.

Verso **Santa Maria** l'itinerario si fa molto panoramico e colorato. Si attraversano ampi e ordinati vigneti di Nebbiolo, Barbera e Dolcetto, facilmente riconoscibili perché in autunno le foglie di nebbiolo, prima di cadere, ingialliscono, mentre quelle con i colori più carichi del rosso sono le piante di barbera e quelle più rosate sono le viti di dolcetto. Arrivati a Borgata Tetti, vicino alla chiesa, si vede un grande cascinale di fine Ottocento, è il quartier generale dei **Poderi e Cantine Fratelli Oddero**, annoverata fra le grandi dinastie di Barolo, poi, dopo alcuni tornanti, meravigliosamente affacciati su una sfilata di colline, si raggiunge la piazza alta della Morra, da cui si ha una vista incantevole sui dintorni e si gode dell'armonia che da queste parti lega l'uomo alla terra, il contadino lavora e suda e i campi lo ripagano con copiosi raccolti d'uva.



Il Castello di Grinzane Cavour © Marco Santini Latitudes

A metà collina, in direzione di Barolo, l'azienda di **Elio Altare**, uno dei primi ad aver seguito la rivoluzionaria idea di Angelo Gaja di mettere il vino in barrique. Nei suoi vini riesce a trasferire la meticolosa ricerca di piacevolezza, che persegue da anni.

Nei pressi dell'Abbazia dell'Annunziata si incontra un'altra casa storica: Renato Ratti dove, oltre ad gustare un grande Barolo Marcesasco, si può visitare in museo dei vini d'Alba realizzato fra le secolari mura della badia. Sono vecchie bottiglie, attrezzi e documenti che raccontano la storia del "far vino" nelle Langhe.

Immane la visita della variopinta **Cappella del Barolo**, nella proprietà dei Ceretto, a **Brunate**, che dà il nome a uno dei più importanti e famosi cru del Barolo. L'esplosione di colore dell'antico edificio, costruito da un facoltoso contadino nel 1914 e poi mai consacrato, è stata realizzata qualche anno fa da due artisti anglosassoni: David Tremlett e il minimalista Sol LeWitt, che l'hanno trasformata in un'immagine simbolica delle Langhe.

Si scende in mezzo ai vigneti ad anfiteatro, attraversando panorami viticoli dalle sorprendenti geometrie, fino al millenario castello di **Barolo**, dove è nato il prestigioso vino omonimo, la cui storia si intreccia con il Risorgimento e l'Unità d'Italia. Il maniero, appartenuto alla famiglia Falletti già dal XIV secolo, adagiato in posizione strategica, su una conca esposta al sole e protetta dal vento, spicca tra i tetti rossi delle case. Fu Giulia Colbert di Mauliévrier, sposa di Carlo Tancredi Falletti, con un Louis Oudart, enologo francese, che diede lo slancio decisivo alla nascita del barolo moderno, dal sapore intenso e dal bouquet aromatico, apprezzato, si narra, anche da Carlo Alberto. Non solo, fu lei che diede al vino il nome del territorio mentre fino a quel momento aveva il nome del vitigno, ossia nebbiolo.



La cantina Pio Cesare ad Alba © Marco Santini Latitudes

Le cantine maniero ospitano l'Enoteca Regionale. Al piano nobile rimangono la stanza della Marchesa Falletti, quella di Silvio Pellico, impiegato come bibliotecario, la sala secentesca degli stemmi, detta sala rossa, e la galleria.

La casa gialla che guarda, quasi a mo' di sfida il castello dei Falletti e domina, austera, il paese, è la storica sede della Tenuta Opera Pia Barolò, poi **Cantine dei Marchesi di Barolo**, produttrici del barolo Cannubi, elegante e dal profumo intenso, di colore rosso granato con riflessi rubino e il Sarmassa, dalla grande consistenza.

Si lascia la preziosa collina in direzione di **Monforte** costeggiando un mare placido di vigneti, terreno di transizione tra due sistemi orografici diversi che danno uve diverse, il paesaggio si apre spaziando fino al castello di Serralunga. Qui si trova l'**Azienda Agricola Elio Grasso**, un vero e proprio balcone sulle Langhe. Circondati dai filari si prosegue verso **Castiglione Falletto**, dominato dall'imponente fortezza quadrangolare, contesa nei secoli da importanti famiglie patrizie.

Sulla sommità del Bricco Rocche, nel centro geografico della zona del Barolo, nella proprietà della casa vinicola **Ceretto**, spicca un'altra opera d'arte moderna e altamente tecnologica, realizzata nel 1999, in occasione dell' ampliamento della cantina e dell'insediamento produttivo già esistente. E' un'allegoria al barolo: il grande cubo di vetro, sostenuto con cavi in acciaio, con i suoi spigoli vivi e la solida base, può evocare la spigolosità iniziale del Barolo, così come la sua robusta struttura e la grande tenuta nel tempo.



Una veduta dalle colline di Serralunga d'Alba © Marco Santini Latitudes



Da qui si scende fino al bivio per **Serralunga**, con il suo castello stretto e lungo che in realtà in origine era un a torre d'avvistamento , poi verso Roddino, il paesaggio si fa più severo e si divide tra e l'estemporaneità del bosco e l'ordine delle vigne che si diradano e si entra nella Valle Belbo. Al **Molino Marino** di Cossano, uno dei pochi che macina a pietra naturale, dove acquistare polenta e farina, particolarmente indicata per tagliatelle e ravioli, provenienti da coltivazioni biologiche. Il paesaggio si fa più sevCon la statale 592 si raggiunge **Santo Stefano Belbo**, patria di Cesare Pavese e scenario di alcuni capolavori letterari del '900 come La luna e i falò. In una bella palazzina centrale ha sede il **Centro Studi Cesare Pavese**, dove oltre a tutte le informazioni sul parco letterario e gli itinerari da lui citati nelle sue opere, si può fruire dell'archivio, del museo con alcune opere inedite, alcuni libri originali e una mostra fotografica sui luoghi pavesiani. In collina affacciato su un superbo panorama di vitigni e castelli si cela il nuovissimo **Relais San Maurizio**, immerso in un parco secolare. Nel XVII secolo fu sede di un Convento, costruito dai monaci Francescani, per la conduzione di una vita spartana, lontana dagli stimoli esterni. Qui i frati dedicavano la giornata non solo alla preghiera, ma anche alla coltura della vite, fondamentale per l'economia dell'intero territorio. Il centro benessere, scavato nel tufo del giardino, guarda le vigne di San Maurizio, dalle quali vengono estratti i principi attivi delle cure al vino praticate nel "Thermarium".

Scollinando il paesaggio torna ad essere arrotondato e gentile. Le vigne si infittiscono e decorano fino ad arrivarare a **Barbaresco**, dove con una ventina d'anni di ritardo rispetto al Barolo, nacque quel vino che internazionalmente è considerato una delle migliori espressioni dell'enologia italiana. Per concludere il viaggio in bellezza, dopo la degustazione nelle **Tenute Cisa Adinari dei Marchesi di Grésy**, in bella posizione fra le vigne più vocate della zona, si può visitare il piccolo borgo e l'Enoteca Regionale ospitata in una chiesetta barocca sconscacrata: fra i muri affrescati si degustano tutti i grandi nomi di Barbaresco.

#### Localizzazione

Le Langhe sono una zona storica del Piemonte a cavallo fra le provincie di Cuneo, Alessandria e Asti, costituita da un esteso sistema collinare e delimitata dai fiumi Tanaro, Belbo e Bormida.

#### Come arrivare

In auto, da Milano lungo la A7 fino a Tortona, quindi immettersi sulla A21 fino ad Asti e proseguire lungo la SS231 per Alba. In treno, Intercity Milano-Torino, quindi Diretto per Bra-Alba. Da Roma, Intercity per Asti.

#### Quando andare - Clima

In autunno e in primavera il clima regala suggestioni particolari, ma va bene tutto l'anno.

#### Marchesi di Barolo

Via Alba 12, Barolo, tel. 0173-564400

[www.marchesibarolo.com](http://www.marchesibarolo.com)

Da provare: Barolo Cannubi, Barolo Sarmassa e Barolo Riserva