



Le Guide ai Sapori e ai Piaceri

IN EVIDENZA

Nelle vigne delle Langhe, tra una visita in cantina e una cena in trattoria



Langhe, terra di grandi Barolo, come il Gran Bus

Amata e raccontata da Cesare Pavese con parole suggestive, come la sua nebbia, è la terra di Barolo e Barbaresco. Costellata di esperienze imperdibili, ristoranti da ricordare e personaggi che sono la storia del vino italiano.

di ELENA CACCIA

Terra di Langa, terra di vigna e di brume; terra fascinosa, amica e regale, capace di ammaliare e allontanare allo stesso tempo. Terra per caratteri schivi e riservati che, inaspettatamente, esplodono in indescrivibili inni alla gioia con la convivialità che qui è di casa: un bicchiere di rosso fra le mani e il

camino scoppiettante. **Cesare Pavese** scriveva in **Feria d'Agosto**: “La vigna che sale sul dorso del colle fino a incidersi nel cielo è una vista familiare, eppure le cortine dei filari semplici e profonde appaiono in una porta magica”. La vigna come una porta magica che apre verso orizzonti nuovi, fatti di anni che passano, di terreni induriti dal freddo, di mani che colgono i frutti e che invecchiano, di nettari che invadono di odori e profumi le buie cantine e, infine, di miracoli che si realizzano. L'acino che diventa vino e porta con sé le fatiche di generazioni, le paura dei solleoni, delle grandini, dei geli improvvisi.



Uve Nebbiolo pronte a diventare Barbaresco Renato Ratti

Le **Langhe** sono le regine del **Nebbiolo**, vitigno antico, dai profumi complessi di frutta matura, spezie e sottobosco, viole e liquirizia. I migliori vigneti si trovano sulla sponda est del Tanaro e, in dialetto piemontese, si chiamano *sori*, parola che indica una vigna tutta inclinata verso sud perché i filari possano godere appieno dei raggi del sole. Il Nebbiolo è la regina delle uve nere e il suo nome ha origine incerta: deriverebbe o da nebbia, perché i suoi acini danno l'impressione di essere ricoperti da una nebbiosa peluria, o per via della vendemmia che coincide con l'arrivo delle prime nebbie d'autunno. È esigente come lo saprebbe essere solo una vera signora: ha bisogno di cure, va atteso perché matura più lentamente rispetto agli altri ed è sensibilissimo agli sbalzi di temperatura. È con questa uva che si ottengono due straordinarie denominazioni piemontesi: **Barbaresco** e **Barolo**, il vino che nacque quando la marchesa Giulietta Falletti di Barolo conobbe l'enologo francese **Oudart**, invitato nelle Langhe dal conte Camillo Benso di Cavour. Da sempre le colline delle Langhe e del Roero sono terra di grandi vini: il 90% degli ettari vitati è iscritto agli albi delle denominazioni di origine, Barbaresco

e Barolo sono anche i nomi dei due paesi più conosciuti di questo territorio ai quali però se ne aggiungono un'infinità di altri accomunati da un unico grande amore: il vino.



Una sala del museo del cavatappi

Il viaggio alla scoperta del grande Nebbiolo di Langa comincia appunto da **Barolo**, cuore di questa terra, paese adagiato su una sorta di altipiano protetto dai rilievi circostanti che gli fanno da anfiteatro. La passeggiata nelle belle vie del paese si alterna alla visita di alcuni interessanti [musei come quello del cavatappi](#), che conta ben 500 esemplari dal Settecento a oggi e del [Museo del Vino](#), un percorso ospitato nel Castello di Barolo e ideato da **François Confino** (lo stesso allestitore del Museo del Cinema di Torino), che partendo dall'ultimo piano simula una discesa dalla luce al buio, fra suoni, colori e silenzi, dal cielo alla terra.

La prima cantina da visitare è quella dei [Fratelli Barale](#), pionieri del Barolo. Sergio Barale, alla guida della cantine con le figlie, definisce i tannini "l'impronta digitale del Nebbiolo". Da 150 anni la famiglia di generazione in generazione ha imparato a lasciare indomito il vitigno come si farebbe con un cavallo selvaggio, non imbrigliandolo mai nelle mode. Si può anche decidere di passare qui la notte nella **foresteria Aie sottane**. Si prosegue spostandosi di pochissimo, nelle magnifiche cantine del XIX secolo dei [Marchesi di Barolo](#) (via Roma 1, tel 0173. 564491,).



Un angolo della bellissima cantina dei Marchesi Barolo

La storia inizia 200 anni fa quando il marchese Carlo Tancredi Falletti sposa la bella francese Juliette Colbert; la lungimirante donna comprese le potenzialità incredibili del vino che qui si produce, sostenendo la necessità di completare la fermentazione e prolungare l'invecchiamento. La cantina è oggi guidata dalla **famiglia Abbona** che accoglie l'enoturista nel ristorante, dove i grandi cru di Barolo si sposano alla cucina piemontese, nella vineria e in una suggestiva foresteria. Per chi cerca la tradizione e l'espressione della caparbia piemontese c'è la cantina [Bartolo Mascarello](#), conosciuto in Langa come il più tenace difensore della tradizione. Alle redini c'è ora la figlia, Maria Teresa: pochi ettari, solo cinque, ma nelle migliori posizioni, trattati con la grandiosa capacità di restare ferocemente legato alla tradizione piemontese senza mummificarsi mai.



Monforte d'Alba, località Bussia. La tenuta di Poderi Aldo Contorno

Monforte d'Alba è uno dei più interessanti borghi di Langa: le strette vie che salgono alla piazza della chiesa, gli oratori barocchi di Sant'Agostino e Santa Elisabetta, la torre campanaria settecentesca sono solo alcune delle bellezze che si possono ammirare. In località **Bussia** si trovano i [Poderi Aldo Contorno](#), azienda che da cinque generazioni si dedica al vino producendo etichette che non scendono mai a compromessi; i cru Romirasco, Cicala e Colonello rappresentano l'espressione netta del terroir. L'eccellenza assoluta è invece lui, il **Barolo Granbussia Riserva** che nasce dai migliori vigneti della Bussia, piccolo ritaglio di terra potente e sensuale, sintesi di tre diversi cru. Stesso paese, stesso cognome, ma nome diverso. Siamo ora nella cantina di [Giacomo Contorno](#). Nel 1934 fu proprio **Giacomo Contorno** a dare vita al **Barolo Monfortino**, uno dei vini più ricercati e premiati del mondo. La cantina è oggi guidata da **Roberto Contorno** che recentemente ha acquistato anche un'altra storica cantina del Nebbiolo dell'alto Piemonte, Nervi, a Gattinara in provincia di Vercelli.

Serralunga d'Alba si riconosce per il castello che domina il borgo disteso ai suoi piedi come una ragnatela di strade e sentieri. [Fontanafredda](#) qui è il simbolo dell'ospitalità. La visita comincia dalle cantine ottocentesche, considerate fra le cento più belle del mondo, prosegue nel bosco dei pensieri per immergersi nella natura fra alberi secolari, nocioleti e vigneti. Salvo poi far tappa al [Ristorante Guido](#) per assaporare la maestria dello chef **Guido Alciati**.



Vista ravvicinata delle vigne Angelo Gaja

La visita alle [Cantine di Angelo Gaja](#) a **Barbaresco** è un piccolo lusso; personaggio indiscusso del mondo vino, uomo austero e schivo, [Angelo Gaja](#) ha stabilito che sia necessario pagare 300 euro per visitare la sua cantina e che tutto il ricavato sia obbligatoriamente devoluto in beneficenza. Re del Barbaresco, è conosciuto in tutto il mondo per i suoi tre cru storici: Costa Russi, Sorì Tildin e Sorì San Lorenzo.

Altro simbolo del Barbaresco è [Giuseppe Cortese](#). La cantina è famosa per il **Rabajà**, uno dei vigneti migliori di questa terra e, di conseguenza, uno dei migliori vini del mondo, dal profumo etereo e gradevole, le note di freschezza, spezie, cuoio e pepe, la struttura ricca e armonica. Il b&b di proprietà della famiglia è di una bellezza infinita e si affaccia come un balcone sulla distesa dei vigneti. A **La Morra**, a metà della collina, c'è [Renato Ratti](#). Fu sua l'idea di creare la prima classificazione dei migliori cru, cioè delle migliori parti di una vigna, nel 1976 e sempre suo fu un altro primato: essere il primo viticoltore a vinificare il Barolo da un singolo vigneto. Accanto alla cantina, fra le antiche mura dell'abbazia dell'Annunziata, sorge il museo. Da degustare il Barolo **Rocche dell'Annunziata** che nasce dalla prestigiosa e omonima sottozona. Si pranza all'[Osteria del Vignaiolo](#): carta dei vini con oltre 300 etichette e una cucina piemontese curata.



Giuseppe Cortese

Poco distante si può visitare la **cappella del Barolo**, costruita nel 1914 come luogo di riparo per chi lavorava in vigna e mai consacrata fu acquistata dalla [famiglia Ceretto](#) nel 1970 insieme ai 6 ettari del pregiatissimo vigneto Brunate. Nel 1999 fu restaurata e decorata da due artisti di fama internazionale: **Sol LeWitt e David Tremlett**. La [famiglia Ceretto](#) è proprietaria dell'omonima cantina di Alba. Una delle esperienze gastronomiche più suggestive delle Langhe, probabilmente è quella che si può fare a [La Ciau del Tornavento](#), una location ricavata all'interno di una meravigliosa costruzione in stile Littorio risalente al 1931. Risotti, vitello tonnato, agnolotti del plin e il fritto piemontese sono piatti d'alta cucina.

Preparatevi perché il rientro a casa sarà duro. Sarete presi dal raptus irrefrenabile di degustare, conoscere, assaggiare e sarete pronti per ripartire, di nuovo, alla scoperta di altre cantine. Darete ragione allora a **Giacomo Bologna di Braida**, spirito piemontese, padre della Barbera evoluta in legno: “Costruitevi una cantina ampia, spaziosa, ben areata e rallegratela di tante belle bottiglie, queste ritte, quelle coricate, da considerare con un occhio amico nelle sere di primavera, di estate, di autunno e inverno sogghignando al pensiero di quell'uomo, senza canti e senza suoni, senza donne e senza vino che dovrebbe vivere una decina di anni più di voi”.