

Barolo: il tempo

Publicato 20 febbraio 2020



Ricordare deriva dal latino: *re* indietro e *cor cuore*. Vuol dire cioè *richiamare nel cuore*. Nei tempi più antichi, si pensava che il **cuore** fosse la sede della **memoria**. Quando cerchiamo di comprendere il **tempo** ci affidiamo alla memoria che legge il tempo attraverso una **durata**, ovvero una circoscrizione dell'ineffabile flusso temporale, il fiume di Eraclito.

Negli stessi fiumi scendiamo e non scendiamo, siamo e non siamo

La durata è la misura umana, personale, relativa.

Sta come un pesce che ignora l'oceano l'uomo nel tempo. (Issa Kobayashi)



Ci siamo interrogati sul tempo e sul vino. Il tempo del vino e il vino nel tempo . La bottiglia di vino come ritaglio del tempo o tempo imbottigliato. La nostra è stata una degustazione come atto del cuore, ovvero un riportare nel cuore, nella memoria. Ci siamo affidati per questo viaggio a un vitigno di talento come il **Nebbiolo** e a un Terroir, quello delle **Langhe**, capace di interpretarlo e custodirlo al meglio.



Da sinistra a destra dal più "vecchio" al più "giovane"

Barolo Gran Riserva 1947, Marchesi di Barolo

Il significante, ovvero la bottiglia, anticipa idealmente il significato, ovvero il contenuto. Imponente, pesante, di un vetro scurissimo e impenetrabile. In etichetta è riportata la dicitura *“Già Opera Pia”* a ricordare il legame con questa Istituzione fondata per volontà di **Giulia Colbert**, moglie di Tancredi Falletti marchese di Barolo, dopo la sua morte nel 1864. Agli inizi del novecento **Pietro Abbona** acquista la cantina e gran parte delle tenute dei marchesi dislocate tra **Barolo** e **Serralunga** (i cui castelli sono da sempre rappresentati in etichetta). Nasce così la cantina **Marchesi di Barolo**, tuttora gestita dalla famiglia Abbona, giunta alla quinta generazione. L'annata **1947** si presenta con un affascinante colore rosso aranciato, tutto giocato su trasparenza e brillantezza. Subito etereo con una nota vitale di distillato: il frutto presente negli anni della gioventù si è stratificato ed evoluto in sentori che ricordano l'acquavite. Si concede con note sussurrate: the, noce, funghi secchi, tartufo, cola. In bocca è sottile, affilato, con una struttura delicata: la sensazione alcolica è misurata e bilanciata, quasi prevaricata, da una inaspettata freschezza. Il tannino possiede la levità degli anni. Il sorso si distende sapido, fine e pulito. Testimonianza dell'eccezionale grandezza dell'annata 1947 e del talento inconfondibile e intramontabile del nebbiolo. Come vedere oggi in azione un ex calciatore settantenne. Non vedi la potenza del tiro o la velocità del dribbling della gioventù ma ne riconosci la classe dal semplice tocco di palla.



Barolo Riserva Speciale 1974, G.B. Burlotto

Azienda storica fondata a **Verduno** nel 1850 dal commendatore **Giovanni Battista Burlotto**, precursore dell'enologia in Langa. In etichetta c'è il nome di **Marina Burlotto**, all'epoca poco più che ventenne, madre di Fabio Alessandria che oggi conduce la cantina. Il classico color aranciato della maturità qui si fa più intenso e marcato. L'approccio olfattivo iniziale è sfocato e non immediato. Da una prima sensazione di polvere emergono poi timidamente fiori secchi, liquirizia, china. Sembra volersi concedere maggiormente al gusto dove risulta fresco e lineare. Il sorso pieno ha ancora lievi ricordi fruttati e allunga con piacevole sapidità e un tannino che conserva l'austerità dell'ottima annata **1974**.



Barolo Cerequio 1989, Poderi e Cantine di Marengo – Marendà

Ci spostiamo a La Morra con la penultima annata prodotta da questa cantina purtroppo scomparsa all'inizio degli anni '90, come già raccontato in questa degustazione. Una realtà del tutto particolare, in cui una proprietà imprenditoriale lontana dal mondo del vino lasciava carta bianca in cantina a **Marco Ferrero**, fedele interprete della tradizione enologica langarola. Nel calice un elegante granato trasparente con lievi sfumature color mattone. Inizialmente serrato, quasi inaccessibile al naso. Il bouquet olfattivo è intenso sebbene oscuro e confuso, di non immediata riconoscibilità, con un po' di tempo, tornando nel calice, emergono affascinanti note di fiori secchi e sentori balsamici. All'assaggio si concede con sorso ancora succoso, di grande sviluppo e persistenza. La classe e la vitalità della trama tannica testimoniano la grandezza del 1989, altra annata tipicamente austera. Un barolo di materia, profondità e personalità con ancora tanta vita davanti.





Barolo Otin Fiorin Collina Gabutti 1990, Cappellano

Otin Fiorin prende il nome da *Fiorin*, il coltivatore da cui **Teobaldo Cappellano** acquista nel 1985 circa 4 ettari di vigneti a **Gabutti**, una delle colline storicamente più prestigiose di **Serralunga**. Questo nome è stato riportato sull'etichetta dei barolo provenienti da quella singola parcella di vigneti dal 1989 fino al 1996, insieme alla specifica "Gabutti". È a partire dal 1997 che Cappellano elimina dalla sua etichetta ogni uso del nome "Gabutti", usando solo "Otin Fiorin" per riferirsi alla selezione dei vigneti di Gabutti. Questo perché Teobaldo non è soddisfatto dell'ampliamento dei confini di Gabutti e di alcuni dei vini prodotti con questo nome. Il rosso granato è scuro, compatto, impenetrabile, quasi ad anticipare la potenza tipica dei barolo di Serralunga. L'ampiezza olfattiva è fedele testimone della generosa annata **1990**. Apre con la maturità di confettura e ciliegia sottospirito, guadagna in profondità con sentori di china, fiori secchi, cuoio, inchiostro, radici.

Speziato e terroso. Il sorso è viscerale, largo, avvolgente. Il tannino seppur poderoso non riesce a tener testa da solo alla potenza alcolica e la beva tende a stancare. Con la giusta freschezza avrebbe anche l'allungo dei barolo monumentali di altre annate eccezionali compagne del 1990. Potrebbe essere l'ennesima conferma della maturità raggiunta dai 1990, come evidenziato qualche anno fa da Francesco Oddenino nel corso di questa orizzontale.

Barolo Cascina Francia 1996, Giacomo Conterno

Cascina Francia è il nome del podere acquistato nel 1974 da **Giovanni Conterno**, padre di Roberto che oggi conduce l'azienda. Un passaggio fondamentale nella storia della cantina poiché segna la svolta dei Conterno da selezionatori e compratori di uve a viticoltori. Dal cru **Francia** di **Serralunga** nasce anche il Monfortino, fratello maggiore del Cascina Francia, prodotto solo nelle annate migliori. Il colore rosso granato è brillante e incanta. Trasmette una sensazione di solidità già all'olfatto. Oscuro e difficile da interpretare, richiede impegno e riflessione. Si muove tra minerale, ferro e ruggine, note probabilmente insolite per un barolo ma a lui non interessa, consapevole della sua classe. Classe che dimostra senza ripensamenti al primo sorso: largo, profondo e potente. L'intransigenza del tannino e la vitalità della sapidità sono lì a testimoniare la grandezza del **1996**, ultima vera annata austera tra quelle eccezionali del secolo scorso. Un vino da conservare gelosamente e da godere tra (?) anni. Ad avercene ancora...

