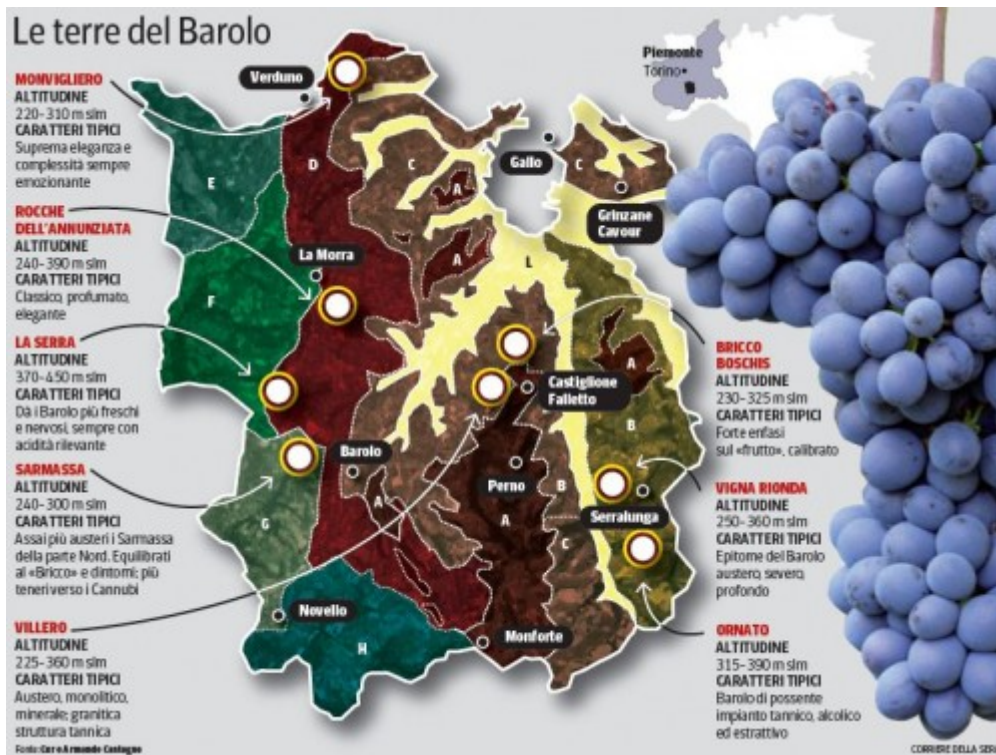


Barolo



Vista da Roma, la Langa del Barolo sembra un'entità mitica frutto di un sogno, un capitolo del «Libro degli esseri immaginari» di Jorge Luis Borges (con Margarita Guerrero, Adelphi). A tirare in ballo Borges è Armando Castagno, 45 anni, divulgatore della cultura del vino. L'occasione è il «Barolo nel cuore», seminario di degustazione dell'Enoclub Siena. Otto vini all'ultimo piano del Radisson blu hotel, vetro e acciaio, e una terrazza che sembra quella di una festa stile «Grande bellezza».

Due produttori in sala, Elisa Agostino e Enzo Brezza. Tavolini minuscoli e neri, uno schermo, le bottiglie già aperte. Castagno ha come corazza un gessato grigio. Va a ruota libera per due ore, citando oltre Borges, Hugo, Mondrian, Pavese. Fa lo slalom tra dati geologici, elogi e mazzate su vignaioli, richiami storici.

Evoca «prossimità anche politiche con la Francia e la Vandea dei controrivoluzionari, narrata da Victor Hugo». Anche le terre del Barolo «sono conservatrici. Tradizione e coerenza sono la volontà di far emergere il vitigno Nebbiolo, piuttosto che lo stile personale».

«Il Barolo — spiega Castagno — è un vino potente, austero, sobrio, che vive di dettagli, di sfumature diverse da zona a zona. Per questo va mantenuto puro, senza sporcarlo con il legno delle botti piccole, le barrique». La base scientifica di questa visione è uno studio del Cnr e dell'Università di Torino: «Prima si pensava — spiega Castagno — che esistessero due tipi di suolo, poi, qualche anno fa, sono state identificate 9 «unità di terre». Ogni terra rende diverso il vino, classificabile quindi vigneto per vigneto, e non secondo confini comunali».

I vignaioli scelti da Castagno, in zone diverse, sono tutti «classici e umili, agiscono sottovoce, lasciando il palcoscenico al territorio, senza imporre un proprio stile».

- 1) Castello di Verduno, Barolo Monvigliero riserva 2006. «Vino di suprema eleganza e complessità. Rilascia una specie di aurora. Fatto per durare. Odora di catrame vegetale, fiori appassiti, liquirizia, lampone sciropato, polvere di caffè. Dona calore, il fiato del Barolo descritto da Veronelli».
- 2) Agostino Bosco, Barolo La Serra 2006. «Un rospo bluastro, enigmatico come in un bestiario borgesiano. Profumi di caramella dura, lampone, tanti fiori. Definizione, finezza e luminosità estreme che fanno pensare ai quadri di Mondrian. Acidità saettante, con ritorni agrumati e di tè».
- 3) Aurelio Settimo, Barolo Rocche dell'Annunziata 2008. «Colori pastello, vino della vecchia guardia. Più enfasi sui fiori (rosa appassita), note da erboristeria. Il finale in bocca ricorda un distillato che tiene pavesiana compagnia».
- 4) Giacomo Brezza, Barolo Bricco Sarmassa 2006. «Il vino da portare sulla luna. Viene dalla sommità della collina (solo nelle annate migliori). Naso che più classico non si può: definizione minerale saldata con l'anice, erbe aromatiche essiccate, fiori da bulbo. Succoso, perfetto».

- 5) Giuseppe Mascarello & figlio, Barolo Villero 2009. «Vino austero in gioventù. Quasi nudo all'olfatto. Contegno riservato, bordata gessosa, da cancellino. In bocca si scatena, freschezza diffusa con un ritorno di liquirizia e frutta in gelatina. Classicità estrema».
- 6) Cavallotto, Barolo Bricco Boschis Vigna San Giuseppe Riserva 2004. «Inequivocabile tensione alla classicità. Enfasi sul frutto. Integrità e grande potenza. Profumi di lampone sciroppato evoluto, prugna, note balsamiche. Un vino sorridente, con speziatura complessa».
- 7) Palladino, Barolo Ornato 2009. «Capace di eleganza anche in gioventù. Odora di cuoio e corteccia. Molto sottobosco nei profumi e caramella mou. La dimostrazione che con il Barolo si fatica ad entrare in confidenza, ma una volta scoperto è difficile bere altro».
- 8) Massolino, Barolo Vigna Rionda Riserva 2007. «Una delle vigne del Barolo più celebrate assieme a Cannubi. Al naso è una lastra, pochi profumi. In bocca funziona come una turbina. Basta un cucchiaino per sentire una esplosione di sale iodato, come succede con i grandi Champagne».
- Un elenco di otto vini poliformi che, proprio come il manuale di zoologia fantastica, «va frequentato dai curiosi come chi gioca con le forme mutevoli svelate da un caleidoscopio».