

**Divinis® Bar à Vins** è lieto di proporvi  
“DI...VINO, MA NON SOLO...”

**Martedì 31/1/2012**

## **Il Barolo comune per comune: Monforte d'Alba**

### **Barolo Runcot 1996**

Elio Grasso ~ Monforte d'Alba (CN)  
Barolo D.O.C.G. ~ Nebbiolo ~ 14° ~ Euro 100,00

### **Barolo Riserva Gran Bussia 2001**

Poderi Aldo Conterno ~ Monforte d'Alba (CN)  
Barolo Riserva D.O.C.G. ~ Nebbiolo ~ 14,5° ~ Euro 210,00

### **Barolo Ciabot Mentin Ginestra 2003**

Domenico Clerico ~ Monforte d'Alba (CN)  
Barolo D.O.C.G. ~ Nebbiolo ~ 14,5° ~ Euro 60,00

### **Barolo Riserva Bussia Pianpolvere Soprano 2004**

Rocche dei Manzoni ~ Monforte d'Alba (CN)  
Barolo Riserva D.O.C.G. ~ Nebbiolo ~ 14° ~ Euro 107,00

### **Barolo Persiera 2005**

Josetta Saffirio ~ Castelletto di Monforte d'Alba (CN)  
Barolo D.O.C.G. ~ Nebbiolo ~ 13,5° ~ Euro 50,00

### **Barolo Santo Stefano di Perno 2005**

Giuseppe Mascarello ~ Castiglione Falletto (CN)  
Barolo D.O.C.G. ~ Nebbiolo ~ 13,5° ~ Euro 68,50

Esclusivamente in occasione della serata a chi desidera acquistare i vini per l'asporto, riserviamo uno sconto del 10%.

Le nostre iniziative sono dirette a favorire un consumo moderato e consapevole del vino. Qualità e non quantità.



## **Terreni**

I terreni delle zone del Barolo e del Barbaresco, che si sono formati in Età Serravalliana (o Elveziana) e Tortoniana, sono composti da marne argillocalcareae sedimentarie, intercalate da arenarie più o meno importanti, di colore grigio-azzurro (Marne di Sant'Agata, conosciute localmente con il termine di tov e costituite da 30% di sabbia, 55% di argilla, 15% di calcare), da strati di sabbia più o meno compatta e da arenarie di colore grigio-bruno e giallastro (Arenarie di Diano), da strati di sabbia o di arenaria grigio-rossastri alternati a marne grigie (Formazione di Lequio). Le Marne di Sant'Agata che troviamo a La Morra e Barolo danno dei vini eleganti e profumati, di maturazione un po' più veloce, mentre le Arenarie di Diano (Castiglione Falletto e parte di Monforte d'Alba) e la Formazione di Lequio (parte di Monforte d'Alba e Serralunga d'Alba) danno origine a vini più alcolici, più robusti e più longevi. Nella zona del Barbaresco predominano le Marne di Sant'Agata di origine tortoniana.

*Tratto da "Atlante delle Vigne di Langa" edizioni Slow Food*

## **Monforte d'Alba**

Monforte d'Alba è l'ultimo contrafforte della Langa del Barolo. In posizione incantevole, il paese si presenta con le case della parte antica addossate alle pendici di un erto colle, quasi ammonticchiate una sull'altra. Il territorio comunale, molto ampio, comprende le frazioni Bussia, Manzoni, Ornati, San Sebastiano, Sant'Anna, San Giuseppe, Ginestra, Perno e Castelletto, molte delle quali particolarmente rinomate per la produzione di Barolo. Equidistante tra Alba (via Gallo) e Bra, si raggiunge da quest'ultima imboccando la Fondovalle Tanaro e svoltando a sinistra all'altezza di Monchiero. Fu Pagus Romanus e, successivamente, possedimento longobardo; poi "contado di feudo minore" nell'epoca carolingia. L'antico castello fu smantellato e incendiato nel 1028, in una crociata di signori delle Langhe contro quello che era divenuto un covo di eretici manichei. Capeggiavano la setta Girardo e la contessa Berta, Rodolfo il Glabro e Lamberto Seniore, tradotti in catene — insieme a nobili e a plebei — a Milano, per ordine dell'arcivescovo Ariberto d'Intimiano. I Càtari sconfitti subirono la condanna al rogo e i fuochi purificatori arsero per giorni e giorni nel quartiere milanese oggi chiamato Monforte. Per anni, dopo l'eccidio - rimasta in piedi solo una torre del castello - la rocca di Mons Fortisi rimase deserta, tanto da far scrivere al poeta Giovanni Berchet, in un poemetto incompiuto del 1819 sulla vicenda càtara: "Da Monforte persona non viene, / a Monforte persona non va".

Il castello, ricostruito nel Seicento, fu saccheggiato, dalle soldatesche dell'imperatore d'Austria e da quelle del duca Vittorio Amedeo di Savoia, quindi subì una serie di successive occupazioni, spesso caratterizzate da devastazioni e distruzioni conseguenti alla conquista. Pervenne, infine, ai Del Carretto da parte di Carlo Emanuele III di Savoia, solennemente investito del feudo nel 1733 dall'imperatore Carlo III. Attualmente appare come dimora patrizia dei marchesi Scarampi del Cairo, costruita a più riprese a partire dal 1706 sulle mura dell'antico maniero e costituente un complesso architettonico, posto a dominio del vecchio borgo, comprensivo di un campanile romanico (secolo XIII) e di due chiese: della Confraternita delle Umiliate e di Sant'Agostino (secolo XIV). Oltre che sul borgo sottostante, caratteristico e suggestivo, dalla sommità del paese si gode una bellissima vista sull'intero arco alpino, dal passo di Cadibona fino al massiccio del Monte Rosa. La piazzetta è stata trasformata in un singolare auditorium intitolato al pianista Horszowski, che l'inaugurò nel 1986. Lasciato il paese, è consigliabile una visita alle frazioni Perno (che un tempo fu comune) e Castelletto: un anello di una manciata di chilometri tra vigneti, castelli e cappelle. Su una collina che fronteggia il rio omonimo, in località Perno, si può osservare la bella abside romanica di una cappella non più officiata. Probabile avanzo dell'antica pieve dell'XI secolo dedicata a Santo Stefano, indica il luogo dove un tempo sorgeva il borgo raso al suolo dai Càtari di Monforte, questa volta, pare, nella veste dei persecutori: una vendetta contro gli abitanti che non abbracciarono l'eresia.

*Tratto da "Atlante delle Vigne di Langa" edizioni Slow Food*

## **Le Vigne**

I grandi vigneti di questo comune sono concentrati nella parte nord-orientale e possono dividersi in due grandi fasce, con una piccola zona centrale che comprende i vigneti di Santo Stefano di Perno e delle Gramolere. A ovest, rivolta verso Barolo, troviamo la Bussia con i suoi cru e più a sud Dardi, Pianpolvere, Visette e Arnulfi, in una bella valle protetta dalla collina di San 'Giovanni. A est si sussegue invece una lunga serie di vigne parallele che fanno da corona alla valle del torrente Talloria di Castiglione (in dialetto detto Taloria

fauna, ossia Talloria falsa). Queste belle vigne hanno sul versante opposto i grandi cru di Serralunga e, come questi, si esprimono in Barolo ben strutturato e ricco di tannino.

Il territorio di Monforte è ricco e generoso non solo per la qualità del Barolo prodotto, ma anche per le differenti sfumature che in questo vino si possono cogliere.

La Bussia è una frazione che comprende due borgate distinte, Bussia Soprana e Bussia Sottana. Nel suo complesso, la Bussia è sede di pregevoli vigneti, che sanno esprimere vini dalle spiccate caratteristiche organolettiche, a partire dai profumi molto freschi e intensi. Per ciò che riguarda le grandi vigne segnalate da questo Atlante, fanno parte della Bussia Sottana i vigneti Munie e Pugnane, nonché quello circostante la borgata e che da essa trae il nome. Parimenti, il vigneto sottostante le case della Bussia Soprana viene denominato con il nome della borgata e si affianca ai celebri Colonnello, Bricco Cicala, Romirasco e Gabutti della Bussia.

*Tratto da "Atlante delle Vigne di Langa" edizioni Slow Food*

### **Bricco Cicala**

Il Bricco Cicala (o Bricco della Cicala, come spesso si usa dire in questa parte di Langa) è un bellissimo vigneto sovrastato da un boschetto. Le vigne formano una conca variando progressivamente la loro esposizione da sud-est a sud e a sud-ovest; un sorì riparato dai venti e ubicato nella parte alta della valle di Bussia Soprana. Alcuni anni or sono si diffuse la denominazione Gran Bussia, a indicare il concorso delle uve provenienti da questi vigneti; e Ratti riportò questo appellativo nella sua Carta del Barolo. Questa scelta ha un fondamento reale nell'assoluta uniformità qualitativa delle uva e nel particolare microclima che caratterizza questa meravigliosa valletta, riparata dall'alto costone della collina che dalla frazione San Giovanni di Manforte va alla località Boschetti di Barolo. La valle è attraversata a mezza costa da una stradina che conduce alla collina successiva, quella dei Dardi e di Pianpolvere; tra questa strada e il Bricco Cicala si trova la vigna Briccotto. A sud confina con il vigneto Bussia Soprana e a est con Romirasco, tutti cru di questa "Gran Bussia".

*Tratto da "Atlante delle Vigne di Langa" edizioni Slow Food*

### **Colonnello**

La vigna del Colonnello, o Bricco del Colonnello, domina la frazione della Bussia Soprana e si estende sino al confina con il comune di Barolo nella zona detta di Monrobiolo.

Approfondite ricerche non hanno appurato l'origine della denominazione Colonnello.

Questo piccolo cru ha un'esposizione sud-ovest e raccoglie i raggi solari sino al tramonto. A nord confina con il comune di Barolo, mentre il lato sud è delimitato dalla strada vicinale che collega l'abitato della Bussia Soprana con quello della Bussia Sottana. Il Colonnello apre la lunga teoria di vigneti che si distendono attorno alla Bussia Soprana; il suo vino esprime ancora l'eleganza e l'armonia del Barolo di Barolo, ma preannuncia già la struttura e la potenza di quello di Serralunga. La Bussia, di cui il Colonnello fa parte, è una zona cuscinetto che, in tempi lontani, gravitava maggiormente su Barolo che su Manforte. Nella settimana di ferragosto si organizza in questa frazione una delle più belle feste campestri di Langa.

*Tratto da "Atlante delle Vigne di Langa" edizioni Slow Food*

### **Romirasco**

La cascina Romirasco è ubicata su un costone a 400 metri d'altezza e spazia, con la sua vista, sulla zona della Bussia, sulla frazione Perno e più in là su Castiglione Falletto. Alle spalle della cascina, in posizione riparata dai venti, digrada lo splendido vigneto coltivato a nebbiolo e incastonato tra il Bricco Cicala e le vigne dei Gabutti. La parte alta di questi cru era percorsa da una stradina, purtroppo scomparsa, che collegava la borgata Gabutti con la scuola della frazione Bussia. Ma, tornando a Romirasco, eccone i dati anagrafici: estensione di quasi 18 giornate piemontesi (poco meno di 7 ettari), esposizione pressoché omogenea e regolare a sud-ovest, un unico proprietario (Aldo Conterno) ne coltiva le viti producendo un Barolo dalla notevoli qualità organolettiche.

*Tratto da "Atlante delle Vigne di Langa" edizioni Slow Food*

### **Gavarini**

La maestosità del vigneto Gavarini si ammira nella sua interezza dalla frazione Ginestra. Situato a ridosso di un brusco taglio della collina e sovrastato dal bosco, questo vigneto circonda la cascina omonima, offrendo le sue viti al sole del mattino e del mezzogiorno. Il terreno si evidenzia per la sua natura sabbiosa. Alla cascina Gavarini si accede da una strada che fiancheggia il cimitero comunale oppure da una deviazione della strada Monforte-Perno attraverso un grazioso e fresco boschetto. Da oltre cento anni la famiglia Grasso è

proprietaria di questo rustico attorno al quale da sempre si coltivano nebbiolo e barbera. Le uve dei Gavarini sono state per molto tempo contese fra i migliori vinificatori delle Langhe proprio in considerazione della loro indubbia qualità. Nel vedere questi vigneti, oggi lavorabili con mezzi meccanici ma un tempo accessibili solo al lavoro manuale, si capisce la loro importanza ma, ancor più, lo sforzo di intere generazioni per trasmettere questo patrimonio. Già all'inizio del secolo ai Gavarini c'erano i nebbioli ed è stato il luogo in cui è stato fatto il primo impianto nuovo dopo la fillossera. La zona si estende su una superficie di quasi 6 ettari e confina con i Grassi, altro vigneto di notevoli caratteristiche qualitative. Il Barolo ottenuto dalle uve qui coltivate è lento nell'aprirsi ai profumi e meno immediato di quello della Ginestra, ma è vigoroso, possiede buona struttura e nelle grandi annate esprime sicura longevità.

*Tratto da "Atlante delle Vigne di Langa" edizioni Slow Food*

### **Pianpolvere o Pian della Polvere**

L'origine del nome Pianpolvere o Pian della Polvere è controversa: si narra che l'esercito napoleonico avesse ammassato in questa zona ingenti quantitativi di polvere da sparo. Un tempo la cascina Pianpolvere era proprietà del vescovo di Alba e si estendeva con campi e vigne su oltre 80 giornate piemontesi (più di 30 ettari); erano compresi in questi possedimenti la borgata Dardi e le cascine Visette e Maniscot. Con la legge Siccardi e la relativa espropriazione da parte dello Stato dei beni ecclesiastici, questa grande tenuta venne posta in vendita. Stante la scomunica che colpiva coloro che acquisissero gli ex beni della chiesa, tutto questo bendidio andò in mano agli ebrei, indifferenti alle scomuniche cattoliche. Costoro, poi, fecero buoni affari rivendendo a piccoli lotti l'intero appezzamento. Pianpolvere si sviluppa su oltre 16 ettari di vigne e comprende al suo interno la cascina omonima, pregevole esempio di fabbricato rurale, la cascina detta del Brichet e le vigne di Pianpolvere Soprano con annesso fabbricato. L'altezza media è di 350 metri, mentre alla cascina del Brichet si raggiungono i 400 metri. Da qui si possono ammirare i filari di Pianpolvere e dei Dardi, separati prima dalla stradina vicinale che scende dalla Alba-Monforte e poi da una lunga capezzagna. La strada provinciale traccia il confine est di questo storico vigneto, che Ratti classifica come sottozona di particolari caratteristiche qualitative. L'esposizione quasi omogenea di questo cru è a sud-ovest.

*Tratto da "Atlante delle Vigne di Langa" edizioni Slow Food*

### **Santo Stefano di Perno**

Scendendo da Monforte verso Castiglione, all'altezza della borgata Gabutti, si può ammirare il bel vigneto di Santo Stefano sull'altro versante del Rio delle Gramolere. La lunga schiena di collina è dominata da una deliziosa cappella romanica del XII secolo, la cui pregevole abside è stata restaurata qualche anno fa, e che è intitolata a Santo Stefano martire. La vigna che circonda la cappella era fino a poco tempo fa di proprietà della diocesi di Alba, ma è sempre stata definita vigna del "parcu" (del parroco). Un tempo, la vicinissima frazione di Perno era comune autonomo e i vecchi del paese hanno sempre ritenuto Santo Stefano una posizione eccellente. «Santo Stefano di Perno è il posto migliore, vi sono molte zone buone, ma le uve di Santo Stefano nella parte che guarda la Bussia sono meglio di tutte le altre» (Carlo Rapalino). Borgogno diceva sempre «Hanno un bel dire, ma Barolo buono come quello che fa il parroco non ce n'è (Francesco Alessandria, detto Cichín). Le testimonianze sono concordi, ma anche la natura del terreno e la bella esposizione confermano l'alta classe di questo cru. Esso si estende su una quindicina di giornate piemontesi (meno di 6 ettari) a un'altezza media attorno ai 360 metri sul livello del mare, mentre la piccola cappella rurale sul bricco è situata a 390 metri. Se un giorno qualcuno vorrà cimentarsi in graduatorie, dovrà tenere in debito conto Santo Stefano, le sue uve e il vino che da queste si ricava.

*Tratto da "Atlante delle Vigne di Langa" edizioni Slow Food*

### **Ginestra o Ginestre**

La zona della Ginestra, per ciò che riguarda i vigneti con migliore esposizione, si divide in due tronconi: il primo, ampio e regolare, parte dalla frazione Rodoli e scende verso la frazione Ginestra proseguendo in direzione di Serralunga; il secondo vigneto, più piccolo, è in corrispondenza della cascina Pajana con esposizione sud-est. Il primo e più ampio vigneto è esposto a sud-est, con l'eccezione delle vigne centrali, quelle sotto la frazione Ginestra, che sono rivolte a mezzogiorno. La Ginestra può ritenersi a buon diritto un cru storico della zona del Barolo essendo già stato citato, sul finire del secolo scorso, dal Fantini assieme alla Bussia e a Pugnane come zona del comune di Monforte in grado di ottenere

vino Barolo di "un'eccellenza superiore". La parte centrale, detta Sorì, presenta un terreno più compatto rispetto a quello sabbioso con marne grigiastre del fronte che si affaccia sul torrente Talloria di Castiglione. La Ginestra della Pajana appartiene a un solo proprietario (Clerico) e ha un'estensione di circa 6 giornate piemontesi (poco più di 2 ettari). Dalla Pajana si possono ammirare nella loro maestosità i vigneti Grassi e Gavarini. La grande Ginestra si estende su circa 40 giornate piemontesi (15 ettari) e l'altitudine dell'intera area varia da 300 a 400 metri. La via d'accesso alla zona fiancheggia il cimitero di Monforte e sale su un alto colle che domina la vallata dei grandi cru di Monforte e Serralunga. Nel discendere verso la Ginestra si può ammirare un panorama di commovente bellezza: questa è la valle dei Baroli longevi e strutturati, per decenni percorsa in lungo e in largo dai proprietari delle grandi cantine, in quanto le uve qui raccolte donano al vino il corpo per divenire uno splendido Barolo.

*Tratto da "Atlante delle Vigne di Langa" edizioni Slow Food*

### **Rocche dei Manzoni**

Alla metà degli anni '70, Valentino Migliorini, di origini piacentine, si trasferisce in Langa e crea questa azienda, che si distingue fin da subito per la qualità dei suoi vini. Sono gli anni della lenta rinascita dei vini di Barolo e Rocche dei Manzoni creando alcuni vini di grande classe tra tradizione e grande slancio innovativo. Purtroppo entrano in campo anche le barriques, ma con grande intelligenza. Contemporaneamente dalla cantina anche spumanti metodo classe di levatura ancora superiore, se possibile. Da non dimenticare il Valentino Brut Zero; un blanc de blancs non dosato di forza e finezza assolute.

Il vino che assaggiamo in questa occasione, il Barolo Riserva 7 anni Pianpolvere Soprano Bussia, è l'ultimo nato in azienda. Era già stato prodotto un Barolo da questa vigna, ma non come Riserva. Grandi ambizioni per un vino di alta classe, con un confezione di lusso a partire dai legni nuovi per la maturazione, per finire con una bottiglia pesante di fascino.

### **Poderi Aldo Conterno**

La storia dei Conterno di Monforte inizia all'inizio del '900, quando Giovanni torna dall'Argentina per installarsi in località Ornati. Ed il figlio Giacomo, che darà il nome alla prestigiosa omonima cantina, ad iniziare il commercio dei vini prodotti in azienda sia in Italia che all'estero. Ed è subito successo, al punto che alla fine degli anni '10 crea la Riserva Monfortino (anche se il vigneto Francia è nel comune di Serralunga), che ancora oggi è conteso in tutto il mondo. Ma la sua idea era che un vino è veramente buono quando tutti i produttori lo fanno bene! Idea che ancora oggi sfugge ai più e non solo in Langa.

Negli anni '60 Giacomo cede la gestione della cantina ai figli Giovanni e Aldo, pur mantenendo il nome del padre per l'azienda. Aldo aveva già fatto una esperienza di cinque anni in California e covava il sogno di costruire una cantina sua per fare i vini come li intendeva lui. Nel 1969 acquista la cascina Favot, nella Bussia, e fonda la Poderi Aldo Conterno. Eleganza, finezza e grande struttura; nascono i grandi Barolo di Aldo Conterno, primo fra tutti il Gran Bussia, frutto dell'assemblaggio dei vini fatti con le uve delle vigne Romirasco, Cicala e Colonnello. Viene prodotto esclusivamente nelle annate in cui tutti e tre i vigneti danno il massimo della qualità ed esce dopo almeno sette anni di maturazione. Oggi l'azienda è nelle mani dei figli di Aldo e la cantina ha forse fatto un ulteriore passo verso l'internazionalizzazione, ma la qualità dei vini è sempre altissima. Ma chi ha avuto la fortuna di assaggiare i Gran Bussia della triade 1988, 1989 e 1990 li rimpiange un po'.

### **Domenico Clerico**

Anche se oggi inizia ad andare il la con gli e la vita lo ha segnato pesantemente Domenico Clerico rimane uno dei "Barolo Boys". Figlio di un contadino di Langa che conferiva, come tanti, le uve alla cantina sociale, alla metà degli anni '70 inizia la sua avventura nella produzione dei vini di Barolo. Anche se non è il primo Barolo che ha prodotto, il Ciabot Mentin, dal cuore della Ginestra, è suo vino simbolo. Denso, robusto ed allo stesso tempo elegante, nelle annate migliori rivaleggia con i grandi, anche se il legno delle barriques lo segna sempre in modo evidente.

Domenico è stato uno degli innovatori convinti del Barolo ed il suo stile è coerente. Forse il suo errore più grande, condiviso con molti altri produttori, è stato quello di credere che altri vitigni, come Cabernet e Merlot, potessero contribuire alla grandezza del Barolo.

## **Giuseppe Mascarello**

I componenti della famiglia Giuseppe Mascarello si occupano di viticoltura da oltre un secolo e mezzo, dapprima come massari della marchesa Giulia Colbert Faletti di Barolo, nella conduzione della Cascina Manescotto in Comune di La Morra, quindi, verso la fine del 1800, in proprio.

GIUSEPPE MASCARELLO 1830-1902. Fu il vignaiolo Giuseppe Mascarello che iniziò l'attività in proprio della famiglia, nel 1881, nel Comune di Monforte d'Alba, acquistando un appezzamento in regione Pian della Polvere.

MAURIZIO MASCARELLO 1861 - 1922 (MORISSIO). Figlio di Giuseppe, nel 1904 comprò una cascina in regione "MONPRIVATO" nel Comune di Castiglione Falletto, trasferendovi la propria attività. Nata come azienda agricola, produceva il Barolo del vigneto di proprietà MONPRIVATO. Non essendo però sufficiente l'uva dell'azienda, Maurizio iniziò a completare la produzione con i vini Dolcetto e Barbera, da uve selezionate nelle migliori posizioni ed acquistate da viticoltori di fiducia della zona. Nel 1919 Maurizio acquistò nel Comune di Monchiero (a mezza via tra Barolo, Monforte d'Alba e Dogliani) un'antica costruzione del XVIII° secolo, vanto dell'ingegneria civile piemontese del Settecento, originariamente destinata alla conservazione ed allo smercio del ghiaccio naturale. Dopo averla ristrutturata, vi trasferì la cantina, che si rivelò subito molto adatta alla conservazione dei vini, per le sue particolarità strutturali e la capacità di mantenere in ogni stagione, una temperatura costante. A questa attività Maurizio affiancò quella del commercio di materiali da costruzione. Nel 1921 piantò una parte del vigneto MONPRIVATO, viti di Nebbiolo innestate con un particolare clone della varietà Michét.

GIUSEPPE MASCARELLO 1897 - 1983 (GIUSEPPE II - GEPIN). Nel 1923, alla morte del padre, Giuseppe assunse la conduzione dell'azienda familiare, coadiuvato dal fratello Natale e dalle sorelle Giuseppina ed Adelaide. Ben presto, a causa dei diversi punti di vista sulla filosofia e sistema di conduzione dell'azienda, Giuseppe e Natale furono costretti a separare le loro strade, dividendo in due la proprietà e le rispettive zone di vendita dei vini prodotti. Nella prima metà degli anni Trenta, Giuseppe decise di abbandonare il più redditizio commercio di materiali da costruzione, per assecondare, con tutte le energie, la vocazione alla produzione di vini d'eccelsa qualità. Nella seconda metà degli anni Cinquanta, sostituì le vecchie botti esistenti in cantina con altre in pregiato rovere di Slavonia, prodotte in Italia con criteri particolari ed inediti, e con legno selezionato personalmente, insieme al mastro bottaio Severino Comola, in una particolare zona delle foreste della Slavonia. Aumentò sensibilmente la produzione del Barolo, mantenendo inalterata la qualità, grazie all'ottima conoscenza dei migliori vigneti dell'albese ed alla perfetta padronanza di un'ottima tecnica di vinificazione. In momenti diversi della sua vita, Giuseppe estirpò e reimpiantò vigneti di Nebbiolo. In particolare nel 1959, selezionò un clone della varietà Michét, piantato da suo padre Maurizio nel 1920, e lo reimpiantò nel 1963.

MAURO MASCARELLO Dopo aver ricostruito il percorso vitivinicolo della mia famiglia, è il momento di parlare delle mie esperienze. Dapprima ho affiancato in cantina mio padre per molti anni, poi, nel 1967 ho assunto la responsabilità della conduzione della cantina di Monchiero facendomi carico in quell'anno della mia prima vinificazione. Dalla vendemmia 1968 alla vendemmia 1977 ho sperimentato diversi sistemi di vinificazione, più o meno lunghe o più brevi, differenti intensità di follature e di rimontaggi, con risultati non sempre soddisfacenti. Concluso il ciclo d'esperimenti, sono tornato, alla vinificazione tradizionale lunga, apportando però dei sostanziali cambiamenti, come la riduzione dei tempi di macerazione, da 60 a 40 giorni. Tempi ulteriormente ridotti a trenta giorni, nei primi anni Ottanta. Nel 1970 iniziai la vinificazione in selezione dell'uva proveniente da ogni singolo vigneto, in primis il Nebbiolo del vigneto MONPRIVATO e quindi quella degli altri vigneti. Nel 1979, alla morte dello zio Natale acquistai la sua azienda, riunificandola nella azienda agricola Giuseppe Mascarello e Figlio. Nel 1980 assunsi la responsabilità diretta del vigneto MONPRIVATO di famiglia, continuandone la conduzione con immutata filosofia: esecuzione delle tecniche da sempre praticate per ottenere l'alta qualità della "materia prima uva" sotto ogni punto di vista:

- ideale condizione di maturazione dell'uva;
- perfetta sanità del grappolo;
- grande concentrazione nel grappolo dei suoi elementi costitutivi

BAROLO SANTO STEFANO DI PERNO: Nostre uve selezionate dopo diradamento estivo, fermentazione tradizionale 15/20 gg. a cappello emerso. Il vino viene successivamente affinato in botti di media capacità di rovere di Slavonia per circa 36 mesi.

*Informazioni tratte dal Sito Ufficiale dell'Azienda*

### **Elio Grasso**

I vigneti proprietà della nostra famiglia da sempre costituiscono il patrimonio della nostra azienda, in un'area che è sempre stata considerata ad alta vocazione, come testimonia l'inserimento dei nostri vigneti nella mappa delle migliori vigne realizzata dal grande storico Lorenzo Fantini agli inizi del secolo scorso. Consapevoli dell'esigenza primaria di rispettare ed esaltare le caratteristiche peculiari dei vigneti, abbiamo considerato questi "sori" come una sorta di luogo magico dove ritrovare le nostre radici. Così agli inizi degli anni Ottanta abbiamo deciso di tornare alle origini come viticoltori, pur consapevoli che il nostro lavoro non finisce in fondo al filare e senza pensare di dover inventare qualcosa, ma semplicemente di limitarci a rispettare, senza chiusure mentali, il meglio della tradizione ed il lavoro di chi ci ha preceduto. La prima logica conseguenza è stata la scelta di vinificare ed imbottigliare separatamente a partire dal 1978 le uve dei nostri vigneti, preoccupandoci che la nostra azienda agricola potesse trovare uno spazio proprio in un mercato dove operavano già bravi viticoltori. La nostra politica dei piccoli passi è cominciata con progressivi reimpianti di Nebbiolo, Barbera e Dolcetto e dal 1986 anche un piccolo appezzamento di uva non autoctona, lo Chardonnay, "educandola" ad essere espressione del terroir in cui è stata introdotta. Attualmente la nostra produzione media non supera le settantamila bottiglie, una quantità tale da consentirci di mantenere un'impostazione familiare del nostro lavoro e un controllo meticoloso in tutte le fasi, dal lavoro in vigna a quello in cantina.

Anche se la nostra dimensione è rimasta quella di una piccola azienda, abbiamo pensato di attrezzarci adeguatamente e di dotarci degli spazi necessari dove lavorare nel modo più semplice e razionale possibile, conseguenza della scelta fatta, da oltre vent'anni, di produrre tutti i vini in purezza, vinificando le uve per singolo vigneto. Nella nostra cantina pertanto convivono, in maniera armoniosa, serbatoi d'acciaio inox, dove si svolgono tutte le fermentazioni (con la sola eccezione dello Chardonnay "Educatore"), botti di rovere di Slavonia da 25 ettolitri e piccoli fusti di rovere francese da 225 litri. Ognuno di questi indispensabili strumenti di cantina è dotato di un apposito locale dove le vinificazioni e gli affinamenti si svolgono con ogni cura e senza fretta, lasciando ad ogni vino il tempo di maturare e di raggiungere il giusto equilibrio, prima dell'imbottigliamento. E anche una volta in bottiglia, i vini riposano per diversi mesi prima di uscire dalla cantina. Dotati di un importante potenziale d'evoluzione nel tempo, ma già apprezzabili ed equilibrati anche in giovane età.

Il Rùncot, 1,8 ettari, 300-320 metri d'altezza, esposto a sud, su terreno di medio impasto, tendente all'argilloso, impianto a Guyot con 4500 viti per ettaro (è una parte del vigneto Gavarini, reimpiantata nel 1990, da cui solo nelle grandi annate, a partire dal 1995, si produce un Barolo). Età media delle viti in produzione: 10 anni. La vinificazione del Barolo Rùncot prevede una fermentazione di 12/15 giorni in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata, con rimontaggi giornalieri. Effettuata la fermentazione malolattica in acciaio, successivamente alla fermentazione alcolica, il vino si affina per 28-30 mesi in barriques nuove di rovere francese. Dopo l'imbottigliamento, normalmente effettuato in agosto, il vino riposa in cantina per 18-24 mesi prima di essere commercializzato.

*Informazioni tratte dal Sito Ufficiale dell'Azienda*

### **Josetta Saffirio**

Nel 1977 Ernesto Saffirio chiede alla figlia Josetta, docente di viticoltura ed enologia alla Scuola Enologica di Alba, e a Roberto Vezza, enologo, di occuparsi dei terreni che appartenevano al bisnonno di Josetta, a Castelletto di Monforte d'Alba. Così, nel 1985 da alcuni "esperimenti" nasce un Barolo di altissimo livello, che è stata la molla che ha dato vita all'Azienda Agricola Josetta Saffirio. Oltre al Barolo si produce e si vende anche il Dolcetto e la Barbera d'Alba, dedicati ai figli Alessio e Sara. Tuttavia nel 1992, la scelta di prendersi una pausa, per ingrandirsi e per permettere a Sara e Alessio di scegliere il loro futuro. Negli anni trascorsi, dal solo ettaro di vigneto, piantato nel 1948 dal nonno di Josetta, da cui proveniva l'intera produzione, si è arrivati a cinque, la maggior parte vitati a Nebbiolo da Barolo e situati nei cru di Castelletto, nel cuore delle Langhe. Le vigne sono state scelte con particolare attenzione al loro eccellente microclima e ottimo terreno. Il

desiderio di riprendere l'attività non ha tardato a manifestarsi: nel 1997, Sara ha deciso che il suo futuro era il vino. Così quella del 1999 è stata la prima vendemmia ad essere nuovamente vinificata nelle cantine dell'Azienda, con una produzione di poche migliaia di bottiglie di Barolo. Ora abbiamo affiancato a questo vino, un Nebbiolo e Alna Rosso, da uve merlot, con una produzione totale di circa diecimila bottiglie. La passione per questo lavoro, e l'amore per la terra di Langa restano la ragione che ci spinge ogni giorno a migliorare i nostri vini, vendemmia dopo vendemmia.

La nostra azienda ha abbracciato da parecchi anni una filosofia di produzione nel massimo rispetto ambientale e nella riduzione dei consumi energetici, senza rinunciare alla qualità, anzi, alcuni accorgimenti eco-compatibili risultano efficaci per una migliore produzione, sia nel vigneto che in cantina. Tutti i nostri vigneti sono inerbiti, pertanto il terreno non viene smosso, con un notevole risparmio di ore lavorative delle trattrici e, di conseguenza, una riduzione del consumo di carburante e dell'inquinamento. Nel sottofilare le erbe infestanti sono controllate con il pirodiserbo o con lo sfalcio manuale. Usiamo delle trattrici agricole piccole e leggere, che sono dei prototipi progettati da noi e realizzati da una ditta specializzata della nostra zona; in pratica si tratta di macchine semoventi accessoriate di irroratore per trattamenti antiparassitari, cimatrice, falciatrice e trinciasarmenti. Queste macchine, di cui esistono solo i nostri tre esemplari, sono state studiate inizialmente per il vigneto "Persiera", che ha pendenze di oltre il 50%. In seguito si sono rivelate ottime per tutti i vigneti, poiché hanno il vantaggio di non compattare il terreno, rispettando la cotica erbosa e l'ossigenazione del suolo. Hanno inoltre grande stabilità in forti pendenze, seguendo il principio delle auto di F1, larghe e basse, con un baricentro a non più di 25 cm da terra. L'operatore non siede a bordo, quindi, nel malaugurato (ma pressoché impossibile) caso di ribaltamento, non viene coinvolto nell'incidente. Il peso ridotto della motrice e gli accessori fabbricati appositamente con materiali leggeri, fanno sì che l'intera macchina non superi i 500 Kg, con potenza motrice ridotta a 18/24 HP. Tutto questo riduce drasticamente i consumi di carburante e il conseguente impoverimento delle risorse ed inquinamento. I trattamenti antiperonosporici e antioidici, vengono effettuati -dopo i primi due o tre classici prima della fioritura- con l'esclusivo uso di Poltiglia Bordolese e Zolfo (sia in polvere che in formulazione bagnabile). Contro la Botrytis cinerea non si fanno trattamenti, preferendo la sfogliatura e pulizia dei tralci nella zona dei grappoli, per far penetrare in profondità la luce solare: il sole è il più potente antibotritico ed è pure a buon mercato! Questo metodo di lavoro riduce l'uso di prodotti di sintesi a favore dei prodotti naturali con conseguente assenza di residui nell'uva e nel vino, a tutela della salute del consumatore. Sono limitate alla reintegrazione degli asporti fatti dalla produzione di uva e viene somministrato solo stallatico umificato pellettato, che unisce ad un alto apporto di sostanze nutritive, una notevole influenza per il miglioramento generale della struttura e della fertilità del terreno; sui nostri terreni, che a causa della notevole presenza di argilla tendono al costipamento, contribuisce alla maggiore ossigenazione dell'apparato radicale con evidenti vantaggi. Lo sfalcio periodico viene lasciato sul terreno, in modo da non portare via nutrimento, ma, al contrario restituire sostanza organica al suolo, favorendo il ripristino dei colloidali humici e del pH ottimale.

#### BAROLO PERSIERA

**ZONA DI PRODUZIONE:** Comune di Monforte d'Alba – sottozona Castelletto. Terreno di tipo Elveziano (fondi marini emersi, formati nel tardo Miocene, 10–12 milioni di anni fa) di medio impasto (limo, argilla e sabbia in percentuali bilanciate), ricco di sali minerali e calcare attivo.

**VINIFICAZIONE:** Pigiatura soffice dell'uva raccolta a mano con conseguente diraspatura e fermentazione in vasche termocondizionate a temperatura controllata (30-32°). La macerazione di 7-9 giorni, avviene con rimontaggi manuali per non esasperare l'estrazione.

**AFFINAMENTO:** Subito dopo la malolattica, avvenuta nel mese di dicembre, il vino è stato messo in fusti di legno, in parte nuovi e in parte di passaggio e in parte rigenerati. Travasato una volta all'anno, dopo 24 mesi è stato assemblato in vasche di cemento da dove, dopo una sosta di sei mesi circa per una ulteriore stabilizzazione naturale, prima di essere imbottigliato durante l'estate. Riposa in bottiglia altri sei mesi prima della commercializzazione.

**Informazioni tratte dal Sito Ufficiale dell'Azienda**

## I commenti di Maurizio Landi

Veramente un peccato che buona parte dei prenotati non abbiano potuto partecipare a causa della neve perché la serata è andata al di là delle pur migliori aspettative.

Avevo scritto nella introduzione alla serata che ho amato molto i Barolo di Monforte e non posso che confermare questa impressione, anche se qualche “piccola” delusione è sempre dietro l’angolo. Le note aromatiche di questi vini sono di altissima qualità e precisione.

Impressionante, come sempre, la forza e lo spessore tannico che esprimono, coniugandoli con notevole eleganza.

Ma cominciamo dalle note negative. Non ho mai apprezzato i vini di Elio Grasso ed anche precedenti assaggi del Runcot 1996 non mi avevano convinto per niente. Nonostante si tratti di un vino premiato e celebrato l’ho trovato, anche in questo caso, un vino paradigmatico di un’idea di vino che non condivido. Impatto irruento, quasi forzato, ma finale semplice e banale, con le classiche note dolciastre, tipiche dei legni invadenti. Un vino da dimenticare. Molto più convincente il Persiera di Josetta Saffirio; elegante e pieno, possiede una bella aromaticità, netta, precisa e tipica, con liquirizia in bella evidenza e finale lungo. Gli manca solamente un pizzico di complessità.

Una piccola nota negativa anche per il Gran Bussia 2001 di Aldo Conterno. Certo, è il vino che è piaciuto di più, ma mi mancano le grandi annate del Gran Bussia. La 2001 è un’annata di buono spessore, certo un po’ delicata, ma comunque da annoverare tra quelle di buona qualità. Il vino possiede una notevole eleganza, come sempre, ed anche una notevole equilibrio. Quello che gli manca è quel tocco di forza e fascino imprevedibile che gli erano soliti. Come se un pizzico di troppo di elaborazione, lasciasse poco spazio alle emozioni. E, se posso permettermi, a quei prezzi, un po’ di emozione me la aspetto.

Non è facile avere accesso ai vini di Giuseppe Mascarello, la politica commerciale stringente dell’azienda non concede molto al mercato, almeno a quello italiano. Per cui, la mia conoscenza dei vini di questa cantina non è molto profonda e me ne dispiace. Lo stile classico e preciso è molto affascinante, non proprio tipico dei vini di Monforte, ma di notevole interesse. La bevibilità è impressionante per un vino di questo spessore, gli manca forse un tocco di concentrazione e di forza, che sono il tratto dei vini della zona.

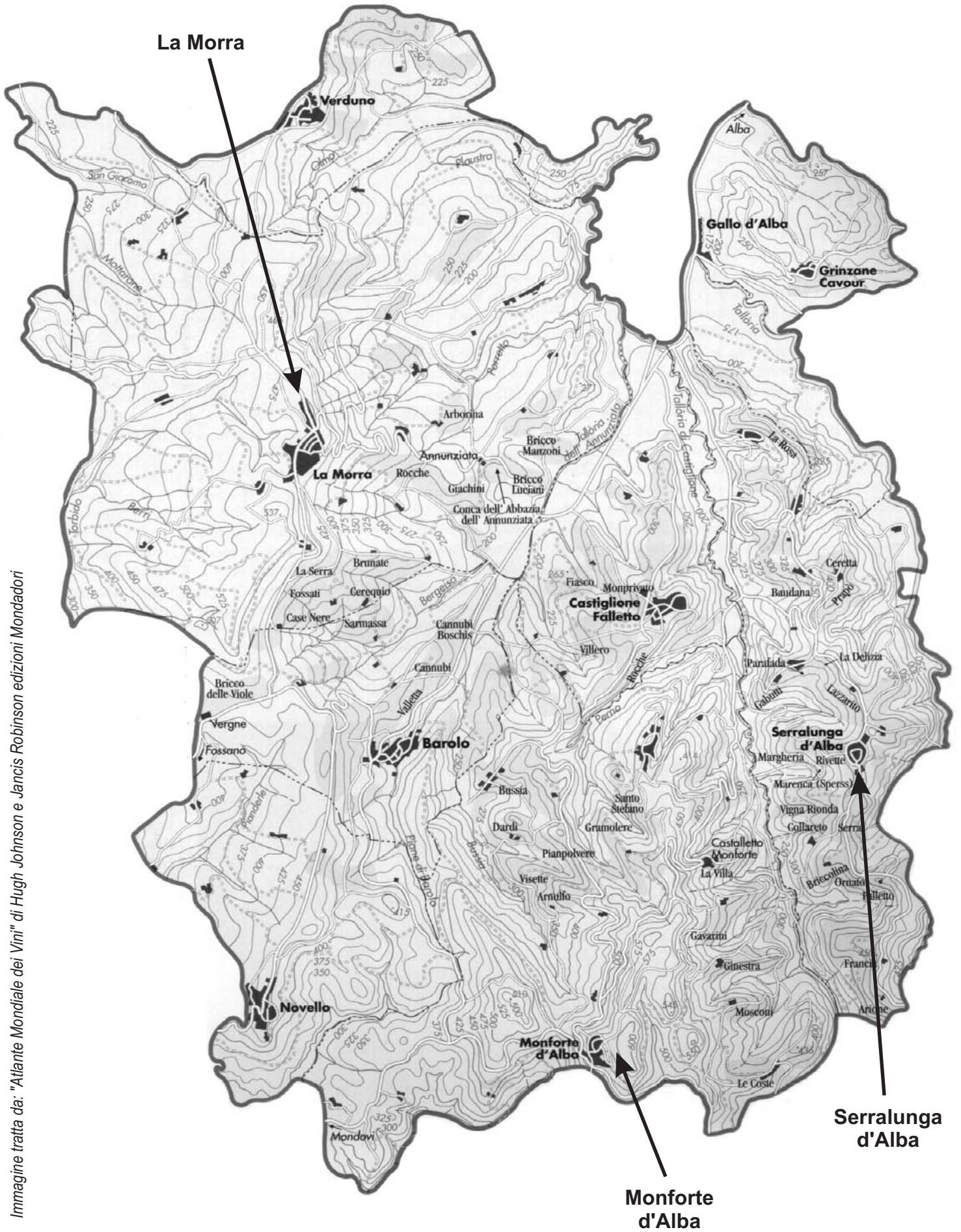
Sorprendente il Ciabot Mentin Ginestra di Clerico, peraltro in un’annata con facile come la 2003. Nessuna sbavatura, nessun eccesso, solo un grande equilibrio coniugato con una concentrazione ed una precisione aromatiche esemplari. Lo stile internazionale dell’azienda è qui al servizio di una materia prima di altissimo livello. Un vino di grande spessore.

E concludo con un vino inaspettato. Ho sempre apprezzato i vini di Rocche dei Manzoni; soprattutto gli spumanti, e sono sempre rimasto sorpreso dalla qualità dei suoi Barolo, anche se non li ho mai inclusi tra i miei preferiti. Ma in questo caso, ci troviamo di fronte ad un vino veramente di classe superiore. Avevo assaggiato precedenti versioni del Pianpolvere Soprano dell’azienda, ma in questo caso è evidente che ci troviamo di fronte ad un progetto completamente diverso. Tutto, a partire dalla confezione, esprime la ricerca di un vino di “Alta Classe”, ed anche quello che si assaggia corrisponde ai presupposti. In principio chiuso ed impenetrabile, evolve rapidamente, dando spazio ad una sequenza di sensazioni ampie ed affascinanti. La trama tannica è fitta ed inizialmente astringente, ma di impatto anche agli assaggi successivi. L’annata, 2004, è di sicuro livello, ma bisognerà seguire questo vino nel tempo, per verificare la qualità di questo progetto, al momento sicuramente azzecato. In ogni caso, nonostante nel tempo abbia maturato una certa diffidenza nei confronti di questi progetti che sembrano avere prevalentemente un appeal commerciale, mi sento di dire che questo vino è veramente emozionante e coinvolgente!

## Indice di Gradimento dei Partecipanti alla Degustazione

	Vino	Produttore																Totale
4	Barolo Runcot 1996	Elio Grasso	2	1	1	2	3	2	6	2	1	1	4	3	3	1	1	33
1	Barolo Persiera 2005	Josetta Saffirio	3	2	3	3	2	1	3	3	2	2	3	1	2	3	3	36
3	Barolo Santo Stefano di Perno 2005	Giuseppe Mascarello	1	3	2	6	1	6	2	1	3	5	1	6	4	4	2	47
5	Barolo Bussia Pianpolvere Soprano 2004	Rocche dei Manzoni	5	4	6	1	6	3	4	4	6	3	2	2	1	2	4	53
6	Barolo Ciabot Mentin Ginestra 2003	Domenico Clerico	4	6	5	5	4	4	1	5	4	6	5	4	6	6	6	71
2	Barolo Riserva Gran Bussia 2001	Poderi Aldo Conterno	6	5	4	4	5	5	5	6	5	4	6	5	5	5	5	75

# BAROLO



# Il Barolo Comune per Comune: Monforte d'Alba

