

NELLE COLLINE DI LANGA TRAPUNTATE DI BORGHI ANTICHI E DI FIERI CASTELLI, TERRA NELLA QUALE VITIGNO E TERROIR SI SPOSANO IN UN CONNUBIO PERFETTO, ECCO UN'AZIENDA CHE DA TRENTOTTO ANNI È BEN RADICATA SUL TERRITORIO. SESSANTA ETTARI DISLOCATI NELLE AREE PIÙ VOCATE E UNA LUNGA STORIA DA RACCONTARE, FATTA DI TRADIZIONE E RISPETTO PER LA NATURA, ALIMENTATA DA CONTINUE RICERCHE MIRATE ALLA CREAZIONE DI NUOVI PERCORSI ALTERNATIVI.



a cura di **Alessandra Piubello**

PODERE ROCCHIE DEI MANZONI, UNA SOSTA A MONFORTE D'ALBA

RODOLFO MIGLIORINI, TRENTASEI ANNI, SGUARDO FORTE E RISOLUTO E MODI DI RARA SENSIBILE AUTENTICITÀ, È ALLA SUA QUINTA VENDEMMIA IN SOLITARIA, DOPO LA SERIE DI TRISTI LUTTI CHE L'HANNO COLPITO FRA IL 2007 E IL 2008.

Prima la madre, Jolanda, da sempre al fianco del celebre padre, Valentino, che le è sopravvissuto di pochi mesi, e poi anche il fratello, Alfonso. Nel giro di pochi mesi Rodolfo si è trovato solo, ma non si è perso d'animo e ha saputo dimostrare sul campo di avere la stoffa per portare avanti con onore la difficile eredità paterna. Ecco qui le parole di Wine Advocate, la famosa rivista di Parker, a suggellare il suo successo personale: "Rodolfo Migliorini forse troverà un po' di conforto sapendo che questa è la più bella serie di vini che la sua tenuta abbia mai prodotto. I Barolo sono particolarmente imponenti, da quello di maggiore a quello di minor livello. I vini hanno la miglior trasparenza che io abbia mai trovato in azienda." E lo testimonia con i punteggi, tutti fra i 93 e i 97 centesimi.

Un'eredità difficile, scrivevamo, perché il padre Valentino Migliorini è stato un uomo dotato di un intuito straordinario, un solitario condottiero, un grande precursore dei tempi, un innovatore, un visionario, un artista delle idee. Un uomo che ha fatto, assieme ad un pugno di piemontesi, la storia del Barolo. Valentino non era né un vignaiolo né un piemontese. Aveva un ristorante stellato in provincia di Piacenza, che gli ha garantito per un certo periodo i fondi per concretizzare i suoi sogni e acquistare in Località Manzoni Soprani a Monforte d'Alba una vecchia cascina del 1700, circondata da splendidi vigneti in eccellente posizione, per produrre vini che voleva memorabili. Quando vi arrivò, nel '74, la gente scappava da queste terre e il Barolo era circondato da una grande indifferenza di mercato. Da qui iniziò l'avventura che lo avrebbe portato alla creazione di un'importante realtà vitivinicola della

Langa. L'intuito gli diceva che, seppur andando controcorrente – caratteristica che lo contraddistinguerà sempre fino alla fine dei suoi giorni e che Rodolfo ha fatto sua – avrebbe saputo dimostrare le enormi potenzialità di questo vino. Gli è stato riconosciuto nel tempo un efficace lavoro di valorizzazione del Barolo, con la creazione di un movimento enologico intorno a questo grande vino, che Rodolfo continua a portare avanti con umiltà, dedizione e grande forza. I valori delle scelte strategiche totalmente nuove per le Langhe gli valsero il rispetto e la credibilità di quella comunità chiusa che guardava con diffidenza il forestiero. Fu il primo a fare il primo blend di tutta la zona fra Nebbiolo e Barbera dando vita nel '76 a Bricco Manzoni, fu il primo a far arrivare un vitigno bianco, fu il primo nella zona del Barolo nel '78 ad utilizzare le barrique, il primo a servirsi, sempre nello stesso anno, del metodo classico per creare il primo spumante di Langa, il Valentino Brut 'Riserva Elena'.

Dal nucleo storico di Rocche di Manzoni in località Manzoni Soprani, caratterizzato da terreni calcarei argillosi, vengono poi acquisiti, nelle zone più rappresentative, i vigneti di Santo Stefano a Perno, su suoli calcarei e sabbiosi; di Madonna Assunta La Villa, (terreni calcarei argillosi con marne grigio azzurre); di Ciabot d'August Ginestra, con strati compatti di marne grigiastre; di Big d'Big (suoli calcarei sabbiosi) e di Pianpolvere Soprano (terreni calcarei alternati a strati di marne e arenarie di prima conformazione geologica), per un totale di sessanta ettari. A Pianpolvere Soprano, un vigneto ad anfiteatro di rara bellezza con un'esposizione straordinaria, è stata adottata una cultura di ispirazione biodinamica, introducendo delle varietà animali che hanno trovato un habitat ideale anche grazie ad uno spazio lacustre di acqua sorgiva del vigneto: un esperimento che Rodolfo, con il tempo, esten-



derà anche agli altri vigneti. In vigna si concima con stallatico e letame derivanti dai quaranta capi della nuova stalla di proprietà, attraverso la quale si controlla meglio la qualità del foraggio, per una produzione migliore. A Podere Rocche dei Manzoni si rispetta ogni singolo passaggio della produzione senza intervenire con forzature, perché è nei vocati vigneti che si crea il vino, il resto viene da sé, nella naturalezza. La vendemmia è rigorosamente manuale e l'uva viene raccolta in piccole cassette da sei chili e pigiata in velocità per impedire fermentazioni indesiderate. In cantina non si compiono lavorazioni o correzioni, non si usano concentratori né filtrazioni, si utilizzano solamente lieviti naturali. La cura e l'attenzione ai singoli dettagli, dal più piccolo e apparentemente insignificante, al più grande, è una caratteristica di quest'azienda solida e dinamica, che esporta il 75% all'estero, dove gode di fama grazie al lavoro svolto da Valentino e Rodolfo. "Ho

seguito mio padre prima al ristorante e poi in cantina fin da quando avevo i calzoni corti. Sono praticamente nato in cantina: mio padre mi ha instillato la passione per questo lavoro che non mi pesa mai, perché è la mia realizzazione, il mio mondo, la mia vita. Ho fatto delle esperienze all'estero, in particolare modo a Bordeaux, in Champagne, nel Sauternes, ma mi sono velocemente rimboccato le maniche in casa e ho ben presto seguito attivamente tutte le fasi aziendali". La scenografica cantina è stata realizzata come un tempio, un edificio sacro, per dare l'adeguato tributo al Vino. L'anima artistica dei Migliorini si percepisce anche dalla fine architettura di questa lussuosa ed elegante cattedrale, tutta sotterranea per un minor impatto ambientale, nella quale si affina il vino accompagnandolo con la musica "perché è vivo e va seguito nel tempo, anche per farlo invecchiare bene, e non 'solamente' per produrlo bene".