

**PODERE ROCCHE DEI MANZONI***il Tempio  
del Barolo*

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

DI ALESSANDRA PIUBELLO

**R**odolfo Migliorini, trentatré anni, sguardo forte e risoluto e modi di rara sensibile autenticità, è alla sua seconda 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 pò di conforto sapendo che

questa è la più bella serie di vini che la sua tenuta abbia mai prodotto. I barolo del 2004 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 96 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 la storia del Barolo, assieme ad un pugno di piemontesi. 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 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 una delle più belle e autorevoli realtà vitivinicole 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. Il valore delle scelte strategiche totalmente nuove per le Langhe gli valse il rispetto e la credibilità di quella comunità chiusa che guardava con diffidenza il forestiero. Fu il primo a fare un 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 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** - esposizione da sud a sud est, sud ovest con terreni calcarei argillosi -, vengono poi acquisiti nelle zone più rappresentative i vigneti di **Santo Stefano a Perno** - esposizione da sud a sud est, sud ovest con terreni calcarei sabbiosi -, di **Madonna Assunta La Villa** - esposizione dal pieno sud a sud est, sud ovest con terreni calcarei argillosi con marne grigio azzurre -, di **Ciobot d'August Ginestra** - esposizione da sud a sud est, sud ovest con strati compatti di marne grigiastre -, di **Big d'Big** - esposizione in pieno sud con terreni calcarei sabbiosi - e di

**Pianpolvere Soprano** - esposizione da sud a sud ovest con 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 coltura 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, estenderà 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. Al Podere **Rocche di Manzoni** si rispetta ogni singolo passaggio della produzione senza intervenire con forzature, perché è nei bellissimi e

vocati vigneti che si crea il vino, il resto viene da sé, nella naturalità. La vendemmia è rigorosamente manuale e l'uva viene raccolta in piccole casse 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 grande 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 particolar 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". Chapeau... ■



## I VINI

**SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO "VALENTINO BRUT ZERO" 2000** PRODOTTO CON IL 100% DI UVE CHARDONNAY, SI PRESENTA DI COLORE GIALLO ORO, BRILLANTE E PERSISTENTE E DAL PERLAGE FITTO E MINUTO. SECCO, BEN VESTITO E SUADENTE, HA NERBO VIVACE IN STOFFA ROBUSTA E DI PIENO CARATTERE. VINIFICATO CON IL "METODO CLASSICO", MATURA SUI PROPRI LIEVITI ALMENO 60 MESI.

**SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO "VALENTINO RISERVA ELENA" 2005** PRODOTTO CON IL 70% DI UVE CHARDONNAY ED IL 30% DI UVE PINOT NERO, DI COLORE GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDOGNOLI, PRESENTA SPUMA E PERLAGE PERSISTENTI. IL BOUQUET È AMPIO, DI CARATTERE, PIENO ED INTENSO. AL PALATO SI PRESENTA SECCO, ELEGANTE E DI BEVA RINFRESCANTE.

**BAROLO DOCG "BIG 'D BIG" 1999** PRODOTTO CON IL 100% DI UVE NEBBIOLO, PROVENIENTI DALLA ZONA DEI MOSCONI, SI DISTINGUE PER LA PIACEVOLEZZA CHE SA ESPRIMERE NELL'IMMEDIATO. SVILUPPA PROFUMI AMPI E DELICATI, AL PALATO SI PRESENTA MORBIDO E ROTONDO CON TANNINI ESTREMAMENTE VELLUTATI.

**BAROLO DOCG "VIGNA D'LA ROUL" 2004** NEBBIOLO IN PUREZZA DA UVE PROVENIENTI DAI VIGNETI IN LOCALITÀ MANZONI SOPRANI, PRESENTA PROFUMI NETTI E PUNGENTI E UNA STRUTTURA DETERMINATA DA UN TANNINO AUSTERO. IL BAROLO PIÙ MASCHIO DELLA PRODUZIONE.

**BAROLO DOCG "VIGNA CAPPELLA SANTO STEFANO" 2001** PRODOTTO CON IL 100% DI UVE NEBBIOLO PROVENIENTI DALLO STORICO CRU DI S. STEFANO DI PERNO. VINO DI PIENA RAZZA, SI CONTRADDISTINGUE PER IL BOUQUET RICCO E PERSISTENTE E UN COLORE ROSSO RUBINO INTENSO. AL PALATO SI PRESENTA CON UN SAPORE COMPLETO ED ARMONICO.

**BAROLO DOCG "MADONNA ASSUNTA LA VILLA" 1999** NEBBIOLO IN PUREZZA DALLE UVE DEI VIGNETI DELL'OMONIMO VINO, SI PRESENTA DI UN BEL ROSSO GRANATO VIVACE. UN VINO BEN STRUTTURATO, RICCO DI CORPO E DAL BOUQUET INTENSO, CON SENTORI DI SPEZIE, FRUTTI ROSSI E SOTTOBOSCO. IN BOCCA DENSO, GRADEVOLMENTE ROBUSTO ED ARMONICO. HA STOFFA VELLUTATA E NERBO NETTO, UN CARATTERE ARISTOCRATICO CHE SI SVELA ANCHE NEL FINALE PERSISTENTE.

**DOLCETTO D'ALBA "LA MATINERA" 2007** PRODOTTO CON IL 100% DI UVE DOLCETTO D'ALBA, AL COLORE ROSSO RUBINO INTENSO CON RIFLESSI BRILLANTI, COLPISCE PER LA DELICATEZZA E LA GRANDE VINOSITÀ. IL PROFUMO È NETTO E COMPOSTO, SULLE NOTE DEL MANDORLO IN FIORE, AL PALATO È DI STOFFA EQUILIBRATA E DI BUON CARATTERE.

**LANGHE Rosso "PINONERO DAMINO" 2001** PINOT NERO IN PUREZZA, SI PRESENTA CON UN ROSSO RUBINO PROFONDO, HA PROFUMI INTENSI ED ETEREI CON UN BOUQUET RICCHISSIMO E DI GRAN CLASSE. AL PALATO SI AVVERTONO I SENTORI TIPICI DEL VITIGNO: RIBES, LAMPONE E MORA; SI PRESENTA DI SICURO CARATTERE, ASCIUTTO POTENTE EPPURE DELICATO ED ELEGANTE DALLE MOLTEPLICI SFACCETTATURE.

**LANGHE DOC "QUATR NAS" 2006** PRODOTTO CON IL 50% DI UVE NEBBIOLO E IL RESTANTE 50% DA UVE MERLOT, PINOT NERO E CABERNET SAUVIGNON, OFFRE PROFUMI COMPLESSI E DI GRANDE VARIETÀ, AL PALATO SA ESSERE DELICATO, ROTONDO E MORBIDO.

**LANGHE DOC "BRICCO MANZONI" 2000** VINO PRODOTTO CON L'ASSEMBLAGGIO DELL'OTTANTA PERCENTO DI UVE NEBBIOLO E IL VENTI PERCENTO DI UVE BARBERA. QUESTO PRODOTTO RISPETTAVA NETTAMENTE IL TERROIR DI LANGA ESSENDO COMPOSTO DA DUE VITIGNI TRADIZIONALI. DAL COLORE GRANATO INTENSO, AL NASO SI PRESENTA NOBILE CON PROFUMI DI ROSA APPASSITA E MANDORLO IN FIORE. IL SAPORE È COMPLETO, GENTILE E ROTONDO.

**BARBERA D'ALBA "VIGNA LA CRESTA" 2007** PRODOTTO CON IL 100% DI UVE BARBERA D'ALBA, QUESTO VINO AFFASCINA GIÀ AL PRIMO ASSAGGIO, PER LA SUA PIACEVOLEZZA ED IMMEDIATEZZA. DAL COLORE GRANATO INTENSO, OFFRE PROFUMI SPICCATI E VINOSI, AL PALATO SI DELINEA PER LA PULIZIA ED I SENTORI TIPICI DEL VITIGNO ESALTANDO IL FORTE NERBO E LA STOFFA FITTA.

**BARBERA D'ALBA "SORITO MOSCONI" 2004** BARBERA IN PUREZZA, È UN VINO DI GRANDE CONCENTRAZIONE, SIA AL NASO CHE AL PALATO. I PROFUMI SI PRESENTANO RICCHI E MORBIDI CON PIACEVOLI NOTE SPEZIATE, IN BOCCA È PIENO, ELEGANTE E PASTOSO.

**VINO MUFFATO "REMEMBER" 2003** PRODOTTO CON L'80% DI UVE SAUVIGNON ED IL RESTANTE 20% DI UVE SEMILLON, VIENE PRODOTTO SOLO IN QUELLE PARTICOLARI ANNATE IN CUI I GRAPPOLI VENDEMMIATI TARDIVAMENTE, PRESENTANO LA FORMAZIONE DI BOTRITIS CINREA. DAL COLORE GIALLO-ORO INTENSO, PRESENTA PROFUMI INTENSI ED AMMALIANTI. IN BOCCA SI PERCEPISCONO SENTORI SPEZIATI CON UNA SOTTILE VENA DI DOLCE.

**LANGHE CHARDONNAY "L'ANGELICA" 2005** PRODOTTO CON IL 100% DI UVE CHARDONNAY È UN VINO MOLTO ELEGANTE, DAL COLORE GIALLO PAGLIERINO INTENSO CON RIFLESSI DORATI; HA PROFUMI ELEGANTI E PERSISTENTI CON NOTE DI MELA, NOCCIOLE E FIORI DI SAMBUCO. AL PALATO È SECCO E CORPOSO, OVE SPICCA IL SENTORE DI LIQUIRIZIA E SPEZIE DOLCI.

