

Dogliani, terra di Dolcetto

Adagiata in una splendida conca naturale del rilievo collinare delle Langhe sud-occidentali, nel Piemonte centromeridionale, Dogliani è un territorio vasto e variegato tutto da esplorare per scoprirne le particolarità e l'originalità.

Una visita a questa parte di Langa è una continua scoperta: un'alternanza di paesaggi morbidi, dolci colline, ampie vallate che incorniciano i filari ordinati delle vigne con i borghi, e, improvvisamente, zone dalla conformazione più dura.

La suggestione di questa terra, la ricchezza delle sue risorse agricole e in particolare di quella più preziosa, il vino, le testimonianze dell'artigianato locale la rendono una tappa piacevole.

Non si può parlare di Dogliani senza nominarne il suo vino. Proprio qui Luigi Einaudi, secondo Presidente della Repubblica Italiana, ha acquistato terreni e poderi diventando uno dei primi sostenitori e produttori di Dolcetto di Dogliani, contribuendo a farne conoscere il nome fuori dai confini della zona. Il paese è già attestato in epoca preromana come sede di popolazioni liguri e celtiche, viene romanizzato a partire dal II secolo avanti Cristo. Al I e al II secolo d.C. risalgono i numerosi reperti rinvenuti soprattutto nei pressi di San Quirico, dove è stata accertata anche la presenza di una necropoli. Durante il Basso Impero, dal III al V secolo d.C., il centro abitato si sposta gradualmente verso la Pieve. In seguito continua a spostarsi, arroccandosi intorno alla zona fortificata, il castrum, per difendersi dai saccheggi e dalle scorribande degli Ungari e dei Saraceni (X secolo).

Nell'Alto Medioevo, Dogliani fa parte del distretto comitale di Alba, per poi passare agli Aleramici del Vasto ed ai Marchesi di Busca. È nel Medioevo che si comincia a delineare la struttura attuale del paese: il Castello sulla collina e il Borgo cintato da mura con accesso dalle porte soprane e sottane, nella parte inferiore, lungo il torrente Rea. Nel XII secolo, con le Convenzioni, Dogliani ottiene le prime autonomie comunali. In questo periodo, fino alla metà del Quattrocento circa, la cittadina è teatro di lotte intestine, che vedono protagoniste le casate del Monferrato; le famiglie dei Saluzzo, Acaia e Visconti. Nel Cinquecento Dogliani viene occupata prima dai Francesi, poi dagli Spagnoli a causa della guerra tra Francesco I e Carlo V per assicurarsi il predominio in Europa. Con il trattato di Lione del 1601 Dogliani, con altre cittadine, passa ai Savoia, che a loro volta la danno in feudo ai Solaro di Moretta e ai Solaro del Borgo.

Con la parentesi napoleonica i cosiddetti "liberatori" non fanno che sostituirsi agli sfruttatori precedenti e la cittadina altro non può fare che sottostare alle leggi francesi memore degli incendi che arsero Marsaglia, Castellino e Belvedere Langhe. Perché Dogliani torni a splendere è necessario attendere l'Ottocento. Il paese vede mutare la propria fisionomia, diventando un borgo dall'impronta architettonica riconoscibile, quella di Giovanni Battista Schellino, nato nel 1818 nella bella casa padronale di Borgata Spina. L'opera dell'eccellente architetto caratterizza profondamente l'assetto urbanistico della Dogliani dell'epoca. I suoi numerosi progetti danno un volto nuovo al paese che, è bene ricordare, nel diciannovesimo secolo ha una dignità cittadina ed una vivacità della vita culturale, sociale ed economica tale da competere con altri centri di eguale o maggiore dimensione della Provincia di Cuneo. Dogliani è anche l'orizzonte di una geografia che non conosce i limiti esatti delle cartine, ma che respira un'aria dai confini

più vasti: l'affaccio sulla pianura di Carrù, Piozzo e Cherasco; la storia illustre di Mondovì; il mercato del bestiame di Cuneo; e più oltre i rapporti con la pianura e le valli cuneesi. È il territorio dei sapori e delle tradizioni, dei cibi, dei profumi, delle fiere e delle sagre, del paesaggio e degli uomini che da secoli festeggiano ogni giornata con questo vino.

Scrivendo Luigi Veronelli: "Dogliani è uno di quei paesi del mio privilegio ove vignaioli appassionati e conosciuti, si identificano con meditata puntualità sulla vigna. In pochi luoghi l'accoppiata è altrettanto inscindibile. E' così che i loro Dolcetto esprimono fasciose qualificazioni individuali. Dogliani esemplarmente ci insegna: solo attraverso lo stretto legame tra vignaioli e territorio i nostri vini avranno quella trasparenza che è divenuta irrinunciabile esigenza".

La zona di produzione del Dogliani Docg si trova nel sud del Piemonte, nella parte meridionale delle Langhe che, in questo caso, significa l'area più alta e fresca dal momento che ci si avvicina alle montagne dell'Appennino ligure e delle Alpi Marittime. È il clima più congeniale al Dolcetto, che soffre il caldo eccessivo e conserva i suoi profumi delicati solo in un particolare equilibrio di temperature. Le colline si sviluppano secondo dorsali emerse dai fondali marini e in seguito modellate dai fiumi in una serie di "langhe", lingue di terra che formano un disegno complesso e ramificato e che vanno dai 250 ai 700 metri di altitudine. Dogliani è quel territorio che fa da ponte tra la langa del Barolo, con cui confina a nord e l'alta langa dei noccioli e della pastorizia con cui confina a sud, fra la pianura di Cuneo e delle cascine ricche del bestiame con cui confina a ovest e la valle del Belbo, con i profumi e la storia del moscato, con cui confina ad est.

È un territorio non ancora compromesso che ha mantenuto accanto ai vigneti altre colture come



il nocciolo, i seminativi, i prati dedicati all'allevamento, i boschi, che ha vissuto ai margini della fortuna delle zone vicine nonostante le grandi potenzialità espresse su molti vitigni, conservando intatte le sue straordinarie qualità piemontesi di pudore, caparbieta, attaccamento alle tradizioni che in qualche modo si riflettono nei vini. I comuni che fanno parte del territorio che dà origine al Dogliani Docg sono paesi di tradizione rurale come Dogliani, Farigliano e Clavesana situati lungo fiumi che dividono la pianura dalla collina, fondati in epoca romana e preromana; mentre Bastia, Belvedere Langhe, Cigliè, Monchiero, Rocca Cigliè, Roddino, Somano sono attestati in epoca alto medievale e stanno arroccati sulle colline a difendersi dalle invasioni dei saraceni.

Legato storicamente alla diocesi di Mondovì e non a quella di Alba, abituato sin dal lontano passato al frazionamento e all'autonomia nata con il marchesato Aleramico, si sente allo stesso tempo vicino alla langa più conosciuta ma di-

verso da questa, e rivendica con orgoglio la sua individualità. Nella zona di Dogliani, il Dolcetto dà vita a due tipologie di vino attualmente riunite sotto un unico disciplinare, che rispondono a diversi parametri chimici e organolettici.

La tipologia Dogliani Docg, che deriva dal disciplinare Doc del 1974 e 2005, rappresenta il carattere più conosciuto in Italia di questo vitigno, quello di immediatezza e frutto; il Dogliani Superiore Docg, derivato dal disciplinare Dogliani Docg del 2005, rappresenta la volontà di esaltare caratteristiche dell'uva meno note, attraverso una maggior estrazione e una intensità di aromi ottenuta da rese ridotte e da un diverso affinamento. Considerato per acclamazione una delle uve più difficili da vinificare, il Dolcetto richiede grande attenzione ed esperienza.

L'uva è già di per sé una sfida grazie alla presenza di vinaccioli molto sviluppati, tre per ogni acino, che contengono tannini più difficili da maturare e da complessare con l'ossigeno rispetto a quelli di altri vini tannici per eccellenza.

Anche la sua delicatezza aromatica è spesso a rischio. La scelta della temperatura di fermentazione, la prontezza nei travasi e nell'ossigenazione del mosto, l'attenzione all'integrità delle bucce, sono decisivi nella conservazione e nell'esaltazione dei profumi.

Nell'affinamento poi l'attenzione alle riduzioni e agli odori solforati, l'uso del legno o dell'acciaio, pongono nuove sfide al produttore che ha fra le mani un vino fino a poco tempo fa confinato

all'esclusiva interpretazione del vino giovane e fruttato, ma che ora sta cominciando a permettere nuove prospettive e nuovi linguaggi saldamente fondati sulla tradizione.

Nel nostro percorso abbiamo visitato una cooperativa nata nel '59, Clavesana: 350 piccoli e medi coltivatori conferiscono qui tutta l'uva vendemmiata in circa 520 ettari (di cui ben 440 di Dolcetto). In realtà Clavesana è il più grande produttore al mondo di Dolcetto (quasi 3 milioni di bottiglie) eppure da oltre mezzo secolo punta alla tutela e alla valorizzazione di questo vino, con l'obiettivo di salvaguardare il territorio.

A parlarcene è Anna Bracco, direttore della cantina con alle spalle trentotto anni di attività nella struttura: "Il nostro compito va oltre il lavoro quotidiano, ci sentiamo totalmente coinvolti perché reponsabili anche della promozione del Dolcetto e della sua qualità. Ci sentiamo ambasciatori del nostro vino nel mondo. Clavesana assolve anche a una più vasta funzione sociale: il mantenimento e il rilancio della fitta maglia rurale che contraddistingue quest'angolo di Langa. Una maglia che, se lasciata a se stessa, rischierebbe di essere travolta dai cicli economici e dall'abbandono. Studiamo iniziative per fare rete fra produttori, anche per questo abbiamo acquistato la scuola elementare della frazione Surie, evitandone il totale decadimento proprio per farne un luogo di incontro e aggregazione. Poco sotto l'edificio è stato impiantato un nuovo vigneto di Dolcetto della dimensione, a sua volta simbolica, di una

"giornata piemontese" (un'antica unità di misura di superficie utilizzata in Piemonte e che a Clavesana viene usata tutt'oggi) chiamato "Una Giornata per domani". Fin dalla preparazione del terreno, il vigneto è stato seguito dall'agronomo Marco Bealesio e dall'enologo interno Damiano Sicca, con la consulenza esterna di Gianfranco Corsero e del suo staff. Inoltre, attraverso un partenariato con l'Università di Torino, Dip. Scienze della Vita e Biologia dei Sistemi, stiamo lavorando per sviluppare e migliorare la tipologia "vino naturale Dogliani Docg" con l'impiego di ceppi starter autoctoni selezionati. Il Dolcetto oggi ha bisogno di farsi riscoprire dai nuovi consumatori italiani ed esteri per il suo valore. Un vino vero, schietto, elegante con i suoi profumi fruttati. Per questo abbiamo deciso di puntare su un disciplinare perfino più impegnativo di quello previsto per la Docg. E di legare il nostro Dolcetto al territorio insistendo sul nome Dogliani, la città più importante di questa Langa".

La vulcanica direttrice, affiancata dal pacato ed ironico presidente Giovanni Bracco (nonostante gli stessi cognomi non sono neppure parenti), si è inventata, con la collaborazione del giornalista Stefano Tesi, presidente del Crete Senesi Random Rock Festival, degli appuntamenti rock. Con cadenza annuale "Rock and the Wine" presenta dei celebri musicisti, a volte nel cortile della scuola, a volte all'interno della chiesa consacrata di Surie. Un'idea che ha riscosso molto successo, contribuendo a consolidare il rapporto fra produttori.

