

Damilano e il nuovo nato

Bella presentazione di tre vini dell'azienda vitivinicola Damilano da Cracco a Milano, nel corso di un pranzo memorabile. Per l'occasione lo chef Cracco e i Damilano ribattono l'ordine costituito che regge da sempre i percorsi di degustazione: s'inizia con il Barolo Cannubi 1752 Riserva 2010 servito con una golosa faraona, per proseguire con il Cannubi 2013 abbinato con una gustosa anemella e, infine il G.D. Langhe Chardonnay 2015, per l'appunto il nuovo vino, tenuto a battesimo proprio nel locale di Cracco (a fine anno si trasferirà, ma questa è un'altra storia), da Paolo e Guido Damilano. Ad accompagnarlo in armonia, Triglia, lenticchie, frutto della passione e noccioline. Non appena si citano i vini Damilano, subito arriva l'associazione con Cannubi: la famiglia possiede infatti, tra proprietà e gestione, ben dieci ettari nella collina simbolo del Barolo (la parte storica si estende per 15 ettari in tutto). Cannubi è infatti particolarmente vocata per la produzione di Barolo. Questa preziosa collina si trova ai piedi del paese di Barolo e si allunga lungo la strada che porta ad Alba, terminando dolcemente quasi davanti alla cantina Damilano. Cannubi possiede dei suoli unici, formatisi circa 10 milioni di anni fa, che ad un esame fisico rivelano un'elevata quantità di sabbia fine, associata ad un elevato tenore di calcare con importanti tracce di ossido di magnesio e manganese, che hanno come risultato quello di dar vita a vini di distinguibile finezza. Inoltre l'esposizione quasi interamente a sud-sud/est e l'altitudine (la sommità della collina tocca quasi i 300 m slm e supera per altitudine anche la piazza principale di Barolo) costituiscono due ulteriori caratteristiche di eccellenza per la colti-



vazione della vite e la perfetta maturazione dei grappoli, specialmente quelli del Nebbiolo che vengono raccolti a ottobre inoltrato. La bottiglia più antica, con la scritta Cannubi risale al 1752... praticamente il Barolo non era ancora nato che il Cannubi esisteva già! Ed ecco spiegato anche il nome del vino, giunto quest'anno alla sua terza edizione (la prima datava 2008). Un vino unico, prodotto in appena seimilatrecento bottiglie e cento magnum. I Damilano acquisirono questa particella nel 1935, sono vigne che hanno dai trenta ai cinquanta anni, con una resa di quaranta quintali ad ettaro. I suoli sono per un quarantacinque per cento sabbia, per un trentacinque per cento limo e il resto è argilla. La fermentazione avviene in acciaio; il vino sosta cinque anni in botti firmate Stockinger; fa due anni in bottiglia: quindi esce sette anni dopo sul mercato. Il ventaglio olfattivo è ampio, spazia dal sottobosco alla viola, all'humus, al tabacco ma nel bicchiere evolve e continua a crescere in una cornucopia di profu-

mi. La trama è fitta, il tannino ben presente e richiede quel po' di tempo di attesa nel calice per lasciarlo distendere. Poi esprime tutta la sua forza eppure anche la sua grazia, d'altronde è un gran Barolo di razza! Val la pena procurarsene qualche bottiglia (il costo si aggira sugli ottanta euro) e godersela anche più avanti nel tempo, non potrà che sorprendervi ulteriormente. Bravo l'enologo Alessandro Bonelli che affianca Guido Damilano in cantina, e il consulente esterno Beppe Caviola che sono riusciti a realizzare, grazie anche al contributo dell'agronomo Giampiero Romana, un progetto di notevole levatura. Buono anche il Cannubi 2013 dai profumi di liquerizia amara e da un sorso fine e speziato. E veniamo all'ultimo nato, G. D. che sta per Giacomo Damilano, il nonno del trio che attualmente guida l'azienda, Paolo, Mario e Guido. Un uomo illuminato che negli anni '20 aveva intuito la vocazione e le potenzialità dei vigneti di casa costruendo le basi della Cantina, che spingeva figli e nipoti a viaggiare e ad imparare la lingue (attualmente infatti sono presenti in 36 Paesi al mondo, con una quota export del settantacinque per cento). "Il nostro desiderio - ci ha spiegato Paolo Damilano durante il pranzo - era creare un bianco capace di offrire in ogni sorso i valori della nostra esperienza in vigna e in cantina, ma con un'altra... tonalità. Abbiamo scelto lo Chardonnay perché è al tempo stesso vitigno di grande tradizione nel nostro territorio e indiscusso leader internazionale". In questa prima annata, la 2015, è stato prodotto in ventiquattromila bottiglie. Un vino burroso, avvolgente, dai toni tostati perfetto per una clientela internazionale. Siamo curiosi di scoprirne l'evoluzione.