

€ 4,90

Bimestrale - N. 141 Ottobre - Novembre 2014

# CUCINA & VINI

ENOGASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA

## Le ricette di Daniele Usai Il Tino



Il Barolo di Verduno • Fazio • Collio Vitæ  
Degustazione Morlacco • Auvergne • Fattoria Dianella  
Il Sedano di Orbassano • Roma, birreria Stavio  
Intervista a Francesco Liantonio, Valore Italia

POSTE ITALIANE S.p.a. spedizione in a.p. D.L.355/03 (conv. in L.27/02/2004 N°46) ART.1 COMMA 1 AUT.C/RM/101/2010



# Il Barolo di Verduno



Raramente gode del favore dei riflettori, appannaggio dei **Barolo** dei famosi cinque comuni, è **vino di grande razza, eleganza innata**, fatto di **sfumature e dettagli**

**B**arolo, regale vino di luce, onore blasonato delle Langhe, è canto sottile e profumato che conduce su coste di colline, per bricchi e sogni coltivati, fino al piacere puro del gusto. Vino di tutte le ore, è per il silenzio delle notti di meditazione e per l'allegria brigata, per le albe fumose di nebbia e per gli accidiosi pomeriggi autunnali pieni di pioggia e umidità. Barolo, splendido consolatore, espressione diversa in zone vicine. Famosi e incensati in tutto il mondo i *terroir* di Barolo, La Morra, Castiglione Falletto, Monforte d'Alba, Serralunga d'Alba, ma nella squadra comunale degli undici Barolo poco si sente parlare degli altri, messi in ombra dalla grandiosità dei magnifici cinque. Eppure ve n'è uno, Verduno, per nulla inferiore agli altri. Non se ne sente ode, e noi siamo partiti alla riscoperta di quello che fu **il primo Barolo imbottigliato della storia**. Allacciate le cinture, andiamo per langa!

### L'eredità di Verduno

Dalla capitale vinicola, Alba, si gira a sinistra per Roddi e su per Rivalta, tra ciliegi, noccioli e maestosi alberi e ancora su verso Verduno, abbracciata dalle vigne. Ecco la "sentinella delle Langhe" con la sua posizione unica a presidiare le colline tutt'attorno. Il nome è di derivazione celtica, da *dunum*, dal duplice significato di collina, fortezza, più esattamente *viro-dunum*, vera collina, vera fortezza. Attraversiamo il tranquillo paese di cinque-

FOTO DI CASTELLO DI VERDUNO

cento anime, toni caldi del cotto, delicate policromie dei muri, giochi di chiaro-scuro con la luce avvolgente, per arrivare nel cuore, a piazza Castello. Respiriamo un'atmosfera d'altri tempi, inspiegabilmente in sintonia con un ritmo lento, naturale. Affascinati, ci guardiamo attorno. La chiesa di **San Michele Arcangelo**, stile tardo barocco, custode dell'icona del **beato Sebastiano Valfré**, gloria del paese dove nacque nel 1629. Non manca il municipio, con l'iscrizione al martire dei moti rivoluzionari del 1821, il verdunese tenente **Giovanni Battista Laneri**, altro personaggio illustre della storia locale. Dalla piazza del borgo, trecentottanta metri sul livello del mare, si accede al **Belvedere**, un sorprendente giardino verde curatissimo. Anticamente sede dello scomparso castello medievale, è uno dei punti panoramici più spettacolari di tutte le Langhe, con una visuale mozzafiato che spazia dalle Langhe al Roero. Tornando al centro nevralgico, come testimoniato dal nome, un vero maniero esiste. Risalente all'inizio del sedicesimo secolo, fu poi in parte ricostruito alla metà del Settecento dal marchese di Verduno Luigi Caisotti su disegno dello Juvarra. E qui comincia la storia di re, generali, enologi, commendatori che fecero al tempo la fama del Barolo di Verduno. Nel 1837 re Carlo Alberto di Savoia comprò il castello di Verduno non solo come residenza priva-

ta ma soprattutto per farne un'azienda vinicola modello. Carlo Alberto amava il Barolo, Juliette Colbert in Falletti, marchesa di Barolo, grande amica di Camillo Benso di Cavour (anche lui produttore di nebbiolo a Grinzane) aveva conquistato il suo palato donandogli trecentoventicinque carrà (botticelle da trasporto su carri) di Barolo. È bello pensare che re "Tentenna", con due bicchieri di buon Barolo, cacciasse la sua uggiosa proverbiale tristezza. Il re scelse per Verduno il miglior enologo dell'epoca, il generale Paolo Francesco Staglieno. Così il castello verdunese diventa il quartier generale dell'enologia del tempo. Leggendo l'ultima ristampa commentata di *Istruzione intorno al miglior modo di fare e conservare i vini in Piemonte*, libro che Staglieno pubblica per la prima volta nel 1837, ci si rende ben conto del ruolo fondamentale che ebbe nella storia enologica piemontese. È grazie alla sua visione, progettuale e pratica, se si passa da un'arretratezza basata sull'ignoranza delle corrette tecniche di vinificazione e sulla scarsa pulizia delle cantine alla creazione di un'enologia moderna, che consente uno sviluppo anche oltreoceano. Tant'è vero che i nuovi procedimenti vennero definiti con l'allocuzione, "fare i vini alla Staglieno". Altro personaggio di tutto rilievo dello stesso periodo storico fu il commendator Giovanni Battista Burlotto, uno dei padri del Baro-

In apertura, Verduno e i suoi vigneti; in questa pagina suggestivo paesaggio delle colline di Verduno

FOTO DI CASTELLO DI VERDUNO

lo di Verduno. Proprietario di terreni vocati, fu vinificatore nella cantina (ancor oggi nella medesima casa, con le trentadue medaglie da lui vinte ai vari concorsi sulla facciata ottocentesca) che, condotta dai suoi discendenti ne porta il nome in suo onore. Decise di acquistare dalla Real Casa il castello nel 1910, non per produrre qui il vino, ma per apporre alle sue etichette la scritta "Château". Il commendatore, all'uso comune in Langa di commercializzare i vini in damigiane o fusti, contrappose infatti l'innovativa idea di proporre i vini in bottiglia. Fornitore dei Savoia, fu anche "unico provveditore della spedizione del duca degli Abruzzi al polo nord" a fine Ottocento. Il figlio Francesco, che gli succedette alla morte, ebbe dei figli che continuarono l'opera e restarono tutti a Verduno: Ignazio, proseguì nella cantina del nonno; Andrea prese le sorti di Cascina Massara; Giovanni Battista si dedicò al Castello. Da loro discendono i Burlotto che incontreremo poi, nell'enoteca di piazza Castello, insieme agli altri produttori di Verduno. Un posto caratteristico, dal clima familiare e autentico; ai tavoli a quadrettoni si sarebbe potuto imbattersi in Ugo d'Verdun,

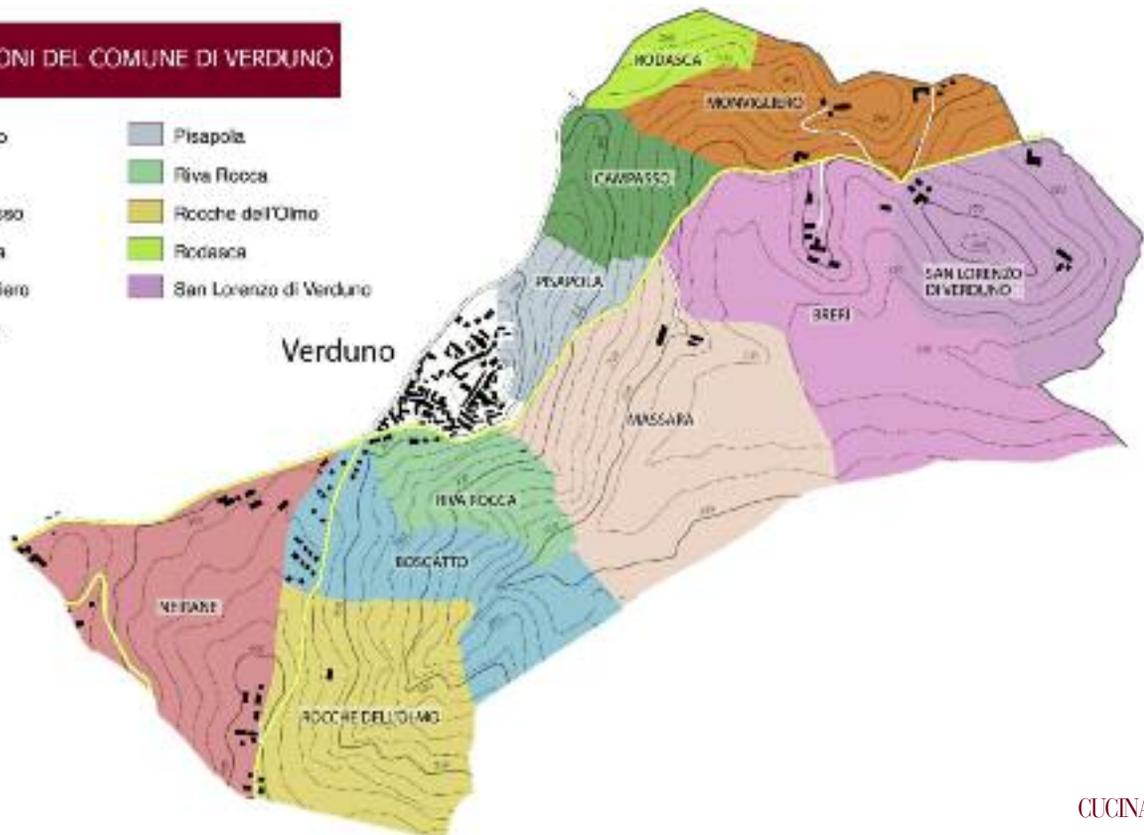
uno dei più grandi cantori di cultura popolare delle Langhe, o in pittori come Lucio Fontana e Pinot Gallizio, nello scrittore Nuto Revelli, nel produttore Bartolo Mascarello; oggi si possono trovare gli artisti Valerio Berruti (che ha il suo studio atelier nell'ex chiesa di San Rocco), Henri Spaeti e Carlos Matter che colgono a Verduno la loro ispirazione.

## Il Barolo di Verduno

Il territorio di Verduno è caratterizzato dalle marne del Tortoniano, grigio-azzurro compatte, di tipo argillo-calcareo sedimentarie, grigio biancastre in superficie, plastiche e omogenee, intercalate da arenarie, conosciute come le marne di Sant'Agata. Il Nebbiolo trova in questi terreni un'espressione unica, identitaria e ben caratterizzata. Finezza ed **eleganza innata** sono i tratti distintivi dei Barolo verdunensi, dotati di un'armonia sottile con una tenue scia di spezie. Floreali e delicati, leggeri, carezzevoli, dai tannini setosi, lontani dalla potenza materica di altri Barolo. Fruttati, succosi, bilanciati, dinamici, progressivi, ricchi di chiaroscuri e sfaccettature, l'eleganza di quelli di Verduno è fatta di dettagli, di sfumature:

### LE MENZIONI DEL COMUNE DI VERDUNO

	Boscatto		Pisapola
	Brefi		Riva Rocca
	Campasso		Rocche dell'Olimo
	Massara		Rodasca
	Monvigliero		San Lorenzo di Verduno
	Neirane		



**un lavoro in sottrazione**, dove le trasparenze contano più della concentrazione, la grazia più della potenza. Esprimono la finezza della trama dei tannini, la vitalità della dinamica interna, la succosa naturalezza della beva, la tensione gustativa che portano alla fine della bottiglia con facilità.

Con i suoi cento ettari sui duemila complessivi della denominazione Barolo e suoi settemilacinquecento ettolitri annui, Verduno pesa per un 5% sul totale della produzione, ma a pieno merito.

Con Barolo e Monforte d'Alba fu tra i primi a essere incluso nel disciplinare del

mai stata in balia delle tendenze ma ha conservato un suo stile precipuo. Fra i sette produttori verdunensi (Fratelli Alessandria, Bel Colle, Commendator G.B. Burlotto, Cascina Massara, Castello di Verduno, Diego Morra, Poderi Roset) esiste un rapporto di collaborazione e di supporto reciproco che aiuta il tessuto produttivo locale. Insieme hanno operato per adottare la confusione sessuale contro la tignola nei cru Monvigliero e Massara e li accumuna una certa sensibilità ai principi biologici. Altri produttori hanno qui vigneti di proprietà (Paolo Scavino, Giovanni Sordo, Terre del Barolo, Agostino



FOTO DI FRATELLI ALESSANDRIA



FOTO DI FRATELLI ALESSANDRIA

Bottiglie storiche; il premio più vecchio, del 1903

1966. La zonazione con l'inclusione delle menzioni geografiche aggiuntive, (entrata in vigore nel 2010) qui è stata accolta con entusiasmo, anche perché ha ridato valore al territorio verdunense. Un tempo l'areale era molto più vitato, ma la zona si è sempre mantenuta integra, lontana da speculazioni e da interventi snaturanti e dissennati sull'ecosistema. Qui sembra ancora tutto incontaminato e l'equilibrio domina sovrano. Non siamo nel baricentro baroliano, Verduno non è meta di pellegrinaggi enoici e questa realtà defilata dai riflettori le ha fatto mantenere un paesaggio intatto e un carattere originale, d'altri tempi. Ben radicata nella tradizione, non si è abbandonata alle mode dettate dalla grande critica internazionale, sfilando la propria natura, non è

Bosco, Ascheri, Michele Riverdito, Claudio Alario, Sobrino Edoardo, Cadia e probabilmente altri) ma non vivono e vinificano nel paese. Noi abbiamo scelto di tratteggiare Verduno con i suoi veri protagonisti.

### Territorio e cru

Geograficamente la valle del Tanaro fa da barriera e devia le correnti atmosferiche, creando un microclima particolare. Grandina poco, le precipitazioni sono d'intensità medio-bassa (settecentocinquanta millimetri l'anno), le somme termiche sono tendenzialmente alte (1.650 °C), forte l'escursione termica. Verduno è parte del prolungamento verso nord del crinale di La Morra, che inizia da quattrocento metri di altitudine, scende passando attraverso il borgo, ruotando gradual-

mente a est, declinando poi sui duecento metri. Questo stesso profilo montuoso va separato in due sezioni, nelle quali sono disposti i cru verdunensi: la prima va da La Morra a Verduno, riunendo concentricamente verso est i cru di Riva Rocca, Boscatto e Rocche dell'Olmo (opposti a Neirane); l'altra è divisa a metà dalla strada che va verso Alba. A sinistra del cammino, in alto, ecco Pisapola, Campasso, Monvigliero e Rodasca; a destra, più in basso, sono disposti i cru di Massara, Brevi e San Lorenzo. Monvigliero è il "gran cru" di Verduno, una collina esposta sostanzialmente a sud est e sud ovest,

pervenire una bottiglia, l'unica del 2006). Il gruppo si presenta coeso, sono giovani con molto entusiasmo e buonsenso. Prima insieme sui banchi di scuola, ora insieme con la loro bottiglia fra le mani. Il millenario proposto ha i toni della classicità e dell'equilibrio dovuti a un'annata positiva, con i giusti tempi di maturazione, seppur fresca. Non punta all'austerità ma alla finezza, pronta a invecchiare bene. L'esito degli assaggi singoli viene dopo, ora presentiamo i protagonisti con le loro aziende, visitate personalmente.

**Vittore Alessandria di Fratelli Alessandria**, con la sua signorilità e *savoir faire*,



a un'altitudine compresa fra i duecentoventi e trecentodieci metri circa. Il terreno è sciolto, costituito da sottili marne bianche. Un terroir vocato che genera vini dal profilo aromatico netto, eleganti e appaganti al sorso.

Il sistema d'allevamento verdunense è a guyot, d'altronde qui esistono dei validi precedenti: i coniugi Cassina di Verduno sono citati dal Fantini per il loro vigneto esemplare a guyot, oggetto dell'ammirazione di tutti i viticoltori della seconda metà dell'Ottocento.

## Le aziende

Appuntamento in piazza Castello, all'enoteca, per assaggiare l'annata 2008 del Barolo con i sette prodotti Verduno. Manca solo un'azienda, Bel Colle (ha fatto

è l'ambasciatore del sestetto. Comunicativo, con un forte senso di appartenenza al *genius loci*, è pienamente coinvolto nell'opera familiare. Fiero delle proprie origini, nella struttura settecentesca lungo la via dedicata al beato, ci mostra un diploma in cui si ricorda che al concorso indetto nel 1843 da re Carlo Alberto la cantina vinse due medaglie d'oro, la prima per la pratica enologica "alla Staglieno", che garantiva longevità ai vini e possibilità di viaggiare per mare senza deperirsi, la seconda a pari merito con l'azienda di Camillo Benso di Cavour, per il miglior metodo di ordinare i tini e le cantine. All'epoca l'azienda si firmava Dal Bene, per poi convertirsi in Alessandria, che con Vittore raggiunge la quinta generazione. Quattordici ettari, alcuni nei cru molto ri-

Affinamento in legno; nella pagina seguente, affinamento in bottiglia

## Il nebbiolo

È il più antico vitigno autoctono a bacca nera del Piemonte, uno tra i più nobili e preziosi d'Italia. Il suo nome deriverebbe da "nebbia": secondo alcuni perché i suoi acini danno l'impressione di essere "annebbiati", ricoperti dalla pruina abbondante; secondo altri, invece, perché la maturazione tardiva dell'uva spinge la vendemmia al sorgere delle prime nebbie d'autunno.

Conosciuto anche come la "regina delle uve nere", ha bisogno di cure attente e laboriose, per questo motivo la sua coltivazione ha vissuto periodi di splendore e di offuscamento, ma non è mai stata abbandonata dai viticoltori locali, consapevoli del pregio altissimo dei vini che se ne ricavano. È molto esigente in fatto di giacitura ed esposizione del terreno, lavorazioni e concimazioni. Germoglia precocemente tra la metà e la fine del mese di aprile e giunge a maturazione piuttosto tardi rispetto ad altri, nella prima metà di ottobre. Abbastanza sensibile agli sbalzi improvvisi di temperatura si avvantaggia delle oscillazioni tra giorno e notte in fase di maturazione ma la ricchezza di tannini della sua buccia richiede posizioni collinari ben esposte al sole, preferibilmente sud o sud ovest, fra i duecento e i quattrocentocinquanta metri di quota, al riparo dalle gelate e dai freddi di primavera. Se ne ricavano vini forti e potenti, ricchi di alcol, che spesso esprimono al meglio le loro caratteristiche in seguito a un lento invecchiamento.

nomati Monvigliero e San Lorenzo, coltivati con un'attenzione particolare al terreno e alla sostenibilità. Niente diserbi, utilizzo di concime e sovesci, trattamenti naturali a base di oli essenziali per rinforzare le difese delle piante, nessuna chiarifica, nessuna filtrazione. L'età delle vigne varia dai dieci ai cinquantacinque anni, curate da papà Gian Battista e dallo zio Alessandro. L'azienda seppur piccola (ottantamila bottiglie) e tradizionalista nell'*élevage* in botti da venticinque ettolitri, è molto dinamica e flessibile, e utilizza tecnologie moderne con grande attenzione alla ricerca.

Al **Castello di Verduno** la storia aleggia in ogni particolare, persino nell'antica specchiera con le firme del re e dei suoi commensali, incise con i brillanti dei loro anelli. Un castello che riesce a dare la dimensione del privato e della casa, come voleva il re: un'atmosfera ospitale che si percepisce ancora. La ricettività si esprime in un albergo, un ristorante e un agriturismo. **Marcella Bianco**, una delle pronipoti del fondatore dinastico Burlotto, è figlia di Barolo e di Barbaresco: mamma Gabriella, verdunense, e papà Bianco produttore di Barbaresco da quattro generazioni. Sì, le storie familiari a Verduno s'intersecano inaspettatamente. Marcella, energica e vitale, scuo- le di enologia e scienze gastronomiche, ci porta a vedere le suggestive cantine cin-

quecentesche usate per l'imbottigliamento e lo stoccaggio. Dei quattro ettari, con vigne dall'età tra i tre e i quaranta anni, alcuni sono nei cru Massara e Monvigliero.

**Diego Morra** è un altro giovane vignaiolo: dopo la laurea in enologia nel 2004 decide di dare un corso diverso alle proprietà di famiglia. Conferitori dagli anni Trenta, con Diego i Morra diventano produttori, prima annata in bottiglia la 2010. La cantina è ancora in fase di sistemazione, i lavori probabilmente finiranno tra un anno. A Verduno hanno ben dieci ettari (su ventiquattro totali) nei cru Monvigliero (vigne cinquantenni), San Lorenzo, Neirane, Boscatto, Breri, in zone soleggiate e riparate dai venti.

Ad accoglierci nella mitica azienda **Commendator Gian Battista Burlotto, Fabio Alessandria** (è il cugino di Vittore Alessandria, per tornare alle storie delle famiglie locali), il figlio enologo di Marina Burlotto e Giuseppe Alessandria. Dei dodici ettari di proprietà dieci sono a Verduno, nei cru Monvigliero, Neirane, Breri e Rocche dell'Olmo. L'età delle vigne varia dai dieci ai cinquant'anni circa. Nei vigneti non concimano, non diserbano, collaborano per le potature con i bravi preparatori d'uva Simonit&Sirch e, pur nell'evoluzione delle tecniche agronomiche ed enologiche, rispettano le peculiarità tradizionali baroliste. Le uve del Monvigliero non vengono dirasate e sono ancora pigiate con i piedi in vecchi tini.

**Poderi Roset** nel 1993 inizia a imbottigliare con **Silvio Busca**, proprietario ed enotecnico. Otto ettari nei cru Monvigliero, Rocche dell'Olmo, Campasso, Boscatto, Riva Rocca.

A **Cascina Massara** siamo ancora tra i familiari del commendatore. **Gianluca Burlotto**, quarta generazione, collabora con papà **Gian Carlo** dal 2002, quando terminò gli studi di enologia. Ben razionalizzata la nuova cantina, terminata nel 2007. I vigneti, su dieci ettari, sono nei cru Massara, Monvigliero e Neirane.



## La degustazione

### BAROLO 2008

**Monvigliero  
Fratelli Alessandria**

14,5% vol - € 40,00

Visivamente colpisce per la concentrata cromia, viva, carica e densa di un rosso rubino con sfumature granate. Esala profumi di frutta rossa con sfumature di ribes, lamponi e prugna che si fanno apprezzare per l'approccio sussurrato e coinvolgente, accompagnato da aromi speziati di liquirizia e da una leggera pepatura. Coniuga in modo non comune polpa fruttata e slancio vivo e continuo. Bicchiere che sorprende, estroverso, gioioso, facile da bere. Un campione di fresca espressività, offre intensità e raffinata eleganza coniugati a una struttura avvolgente, pazientemente conquistata e amorevolmente custodita dalle tradizioni familiari dei fratelli Alessandria.



### BAROLO MASSARA 2008

**Castello di Verduno**

14% vol - € 45,00

Vino armonico di notevole misura e piacevolezza, si rivela all'occhio con una veste color rubino dai riflessi di melagrana. Seducente nell'eleganza stilistica, si apre con un olfatto ricco e complesso, un denso volteggiare di frutta rossa, erbe aromatiche, note di sottobosco e scie balsamiche. Le sfumature odorose incrociano lo sviluppo del gusto regalandoci un'espressività malleabile e voluttuosa, ricca di sfaccettature cangianti. Ritmato e bevibile, è intrigante senza perdere di vista definizione e chiarezza espressiva, voluminoso e persistente. Deciso, arriva al finale con una grande energia.



### BAROLO ACCLIVI 2008

**Commendator G.B. Burlotto**

14% vol - € 40,00

Allo sguardo si presenta di un rosso intenso, compatto e di buona concentrazione, dalla tinta densa e vissuta. Profilo olfattivo floreale di viola, fruttato di ciliegia e prugna, suadente speziatura. La trama gustativa è d'impressionante finezza, precisa eppure personalissima. Sapido, per certi versi saporito, succoso, gode di una progressione autorevole e di un allungo finale nitido. Ricco di polpa ma disegnato tutto in levare, vuole essere lineare ma senza cedimenti. Sensazioni tattili scorrevoli e gradevoli al palato sviluppano un sorso vivo e beverino.



### BAROLO 2008

**Cascina Massara**

15% vol - € 30,00

Dal colore concentrato, un rubino profondo tendente al granato, rivela presto un'eleganza olfattiva complessa. Il suo bouquet penetrante dai profumi di fiori, frutta rossa, liquirizia, erbe aromatiche, regala sensazioni intense. In bocca il frutto si fonde con il legno in una sensazione complessiva di levigata rotondità e raffinatezza. La trama tannica è sottile e vellutata. La lunga persistenza riconferma gli aromi fini e delicati e le note speziate con un finale pieno ed equilibrato. Un vino dalla personalità armoniosa e morbida, quasi femminile, che esprime una leggiadria seducente.



### BAROLO 2010

**Diego Morra**

14% vol - € 28,00

Aspetto limpido e nobile, un bel rosso di razza. Nel bicchiere sviluppa fra-

granti profumi fruttati con note di ciliegia e piccoli frutti rossi e sfumature floreali in una struttura armonica dall'acidità ben equilibrata. Un vino godibile, vivo, scorrevole alla beva, dal gusto pieno, piacevole e avvolgente di grande grazia e armonia aromatica. Espansivo e spontaneo, presenta una fragranza immediata, i tannini si rivelano moderati e non aggressivi. Il finale prosegue lungo e senza eccessi. Il percorso è in divenire, col tempo si definirà compiutamente.



### BAROLO 2008

**Poderi Roset**

14% vol - € 35,00

Abbigliato sui toni rossi fra il rubino e il granato, è un vino di progressione e buon carattere. Offre una corrispondenza gusto-olfattiva articolata. Bouquet complesso dai profumi fruttati, sfumature balsamiche con note vanigliate che si insinuano sottilmente tra le pieghe del frutto. Vino vigoroso e spontaneo, vibra di un'energia integra e vitale, un po' imprecisa ma diretta, appena limitata in persistenza. Portamento e franchezza notevoli nella sua scorrevole linearità. Da seguire nell'evoluzione in bottiglia.



### BAROLO 2006

**Bel Colle**

14,5% vol - € 32,00

Il colore è caldo e profondo. Lento e cauto a esprimersi olfattivamente, nonostante la chiusura si avverte una discreta eleganza, con tratti terrosi, di rovo e humus. Vino dal corpo deciso e armonico, in bocca è asciutto e serio. Autorevole, ha trama gustativa fitta con tannini sodi. Composto, solido e austero, in bocca è un po' fermo, non riesce a essere ficcante, anche se la materia ci pare buona. Il finale è graduale, non esplosivo ma presente; non è né intensissimo né lunghissimo ma non mostra incertezze. Il bicchiere vuoto è sufficientemente tenace.

