

Cannubi, la collina dei desideri

HOME STUDIO DEL VINO

13 marzo 2018

[Leave a comment](#)

STUDIO DEL VINO

By [Alessandra Piubello](#)



Cannubi è la vigna “madre”, un grand cru ante litteram testimoniato da una bottiglia, la più antica delle Langhe, conservata dalla famiglia Manzone a Bra, che porta la scritta “Cannubi 1752”. Quindi il vigneto Cannubi era già noto e apprezzato ben prima del vino Barolo (che a quel ci risulta venne invece imbottigliato come vino secco e fermo, per la prima volta nel 1844, dal Conte Camillo Benso di Cavour e dall’enologo francese Louis Oudart).

Qui si respira la storia. Sin dai primi documenti, si trova l’indicazione Cannubio, o Canubbio o Cannubi, e già da allora era chiara l’indiscussa alta vocazionalità della zona, con prezzi delle uve molto più alti rispetto al circondario. Gli anziani identificavano Cannubi con il centro della collina che, partendo dall’abitato del comune di Barolo, si estende per quarantasette ettari circa (circa trentanove dei quali vitati), da ovest (la parte iniziale confinante con l’abitato di Barolo) a est (la parte finale che raggiunge la valle per Alba), ben delimitata, a nord, dalla Strada Provinciale “Narzole-Alba” e, a sud, dalla Strada Comunale “della Crosia”. Il cuore storico della collina, secondo molti considerata l’unica zona a potersi fregiare del nome Cannubi, è di circa diciannove ettari vitati.

Per più di vent’anni (la conclusione è avvenuta alla fine del 2016) questa collina è stata oggetto della “disfida del Cannubi”, che si è conclusa con l’estensione del nome del cru Cannubi ai vigneti vicini alla zona storica di Cannubi, e quindi alle menzioni Muscatel, Valletta, San Lorenzo e Boschis. Alla fine tutti i produttori della collina di Cannubi potranno indicare Cannubi in etichetta, oppure, a loro scelta, Cannubi Muscatel, Cannubi San Lorenzo, Cannubi Valletta, Cannubi Boschis, salvo gli storici che ovviamente, continueranno a scrivere Cannubi e solo Cannubi. Sia chiaro, non si discute sulla qualità delle uve di tutta la collina Cannubi, che è praticamente simile ovunque (seppur all’interno di ogni zona ci siano delle vigne per giacitura meno fortunate), la disfida vedeva contrapposti i produttori che desideravano salvaguardare la tradizione (che circoscriveva in modo restrittivo le zone) e un produttore che puntava all’estensione del cru sulle altre zone per valorizzarle

anche commercialmente (non ci addentriamo nelle dinamiche, ne tratteremo in un articolo a parte). Dal 1970 ad oggi, la superficie vitata sulla collina dei Cannubi è rimasta pressochè immutata.

Altitudine, clima, geologia, conduzione biologica

La zona storica di Cannubi varia dai 230 ai 290 metri d'altitudine. Nel suo complesso invece, la collina è lunga e gradualmente decrescente in altitudine, da ovest a est, dai 320 ai 220 metri (Cannubi Muscatel-Cannubi arriva a 320 metri, i circa due ettari di Cannubi San Lorenzo – Cannubi sono tutti fra i 300 e i 315 metri di altitudine, verso Cannubi Boschis-Cannubi si scende sui 220). Le esposizioni dei vigneti, in particolare nel cuore della collina ma in genere anche attorno, sono prevalentemente a sud. Cannubi gode di un microclima particolare, è protetta e riparata dalle colline che ha intorno. Inoltre c'è sempre vento, elemento che aiuta nelle annate piovose e difficili asciugando i vigneti ed evitando malattie, parassiti e marciumi. Di fatto i vecchi del luogo dicevano che le annate migliori a Cannubi sono quelle fresche e in particolare quelle piovose. Dicevano anche: "Cannubi non delude mai, può perdere in quantità ma ti regala sempre buona qualità. Qui anche in annate molto calde, le gradazioni non sono mai eccessive". I vecchi guardavano anche dove la neve scompariva velocemente, perché quelle sono le migliori posizioni da cui ricavare un Barolo eccellente, proprio come qui a Cannubi.

"Ogni volta che arrivo a Cannubi – spiega Jurkovic Zvonimir, responsabile della conduzione dei vigneti di Poderi Einaudi, che comincia a lavorare a Cannubi negli anni Novanta – durante l'inverno controllo sempre i gradi: qui ci sono +4°C, appena scendo soamo a -4°C e durante l'estate non c'è mai il caldo che c'è nelle altre zone. Qui c'è molta costanza climatica". Interviene Gian Piero Romana, agronomo anche di Poderi Einaudi: "Il Nebbiolo per esprimersi al meglio ha bisogno di costanza, di continuità. E' il vitigno che parte per primo come germogliamento ed è l'ultimo ad essere pronto per la raccolta. Vent'anni fa il germogliamento mediamente partiva ad aprile, ora siamo attorno al dieci marzo; attualmente non si va oltre al dieci ottobre con le vendemmie, prima si andava a novembre inoltrato. D'altronde non ha senso aspettare, quando l'uva è matura va raccolta. Il cambiamento climatico sta sortendo il suo effetto. La risalita verso nord dell'anticiclone del Nord Africa, che prima arrivava fino al sud della Sardegna, ha aumentato le temperature con più ondate di aria calda e umida. Ma l'uomo ha un ruolo importante per attuare delle strategie difensive. Per esempio, si può intervenire sulla potatura, favorendo lo scorrere della linfa; si può diradare di meno, in modo bilanciato e rapportato alle esigenze della vite; si può evitare la lavorazione del suolo quando non è necessario (disperdendo freschezza e umidità del terreno)) oppure lavorarlo solo in superficie per limitare la risalita capillare dell'acqua profonda; si può fare attenzione alle sfogliature per non incorrere nella scottatura del grappolo; si possono limitare le cimature". Jurkovic Zvonimir ha conosciuto parecchi vecchi contadini del luogo (ormai la gestione dei vigneti è in mano ai macedoni, che sono contadini da sempre e hanno molta resistenza fisica) e si ricorda di quando, appena arrivato negli anni Novanta, i contadini si rifiutavano di diradare. Ricorda anche che i contadini arrivavano a potare quando nevicava su zoccoli molto alti in legno e cuoio e non si bagnavano mai i piedi; quando si lavorava con i buoi che non compattavano il terreno, di quando si usava il "gorat", ricavato dai salici che costeggiavano la strada, per legare i tralci dopo la potatura oppure per la pratica tradizionale chiamata "arcaplé" nella quale non si tagliavano le cime ma si piegavano e si riunivano in una treccia legata con i "gorat".

Geologicamente Cannubi fa integralmente parte dell'unità di Barolo, periodo Tortoniano, ed è caratterizzata dalle marne di Sant'Agata Fossili. Le marne sono argilloso-siltose, grigie, talora azzurrognole, grigio-biancastre in superficie. Cannubi si può definire l'essenza stessa del paesaggio di Barolo. Un altro aspetto estremamente importante è che Cannubi è diventato un distretto biologico. La produttrice Chiara Boschis, aiutata dall'agronomo Ruggero Mazzilli, nel 2015 è riuscita a convincere ventiquattro produttori su ventisei ad adottare il metodo biologico (quindi il 95% della superficie ad ora è gestita in regime biologico).

Poderi Einaudi, Cannubi e gli assaggi

Oggi alla guida dei Poderi del secondo presidente della Repubblica italiana Luigi Einaudi c'è Matteo Sardagna Einaudi, la quarta generazione. Una famiglia che lega il proprio nome a personaggi che hanno lasciato un segno nella storia italiana. Il presidente, economista di chiara fama e Padre della Repubblica; il figlio Giulio, editore; il nipote Renato, accademico e professore di fisica e meccanica ed il nipote Ludovico pianista e compositore. Ai Poderi, fondati nel 1897 da Luigi Einaudi, che si dice non mancò mai a nessuna vendemmia tanto era il suo attaccamento alla campagna natale, il segno l'hanno lasciato il figlio del presidente, Roberto, ingegnere meccanico tra i fondatori del gruppo Techint che tanto amò la sua terra, Paola, sua figlia, che lasciò Milano e la sua attività per affiancare il padre nella gestione dei Poderi. Il figlio di Paola, Matteo, steineriano e laureato in architettura, comincia a prendersi carico dell'attività nel 1998, per poi subentrare come amministratore delegato alla morte della madre nel 2010. Attualmente l'azienda si estende su circa 54 ettari di cui 40 nella zona di Dogliani e circa 15 nel Barolo. Cannubi venne acquistato dai Gancia nel 1997. Il vigneto, a 220 metri d'altitudine, esposto a sud e a Sud-Est è di circa due ettari e mezzo. Le vigne furono impiantate nel 1962, nel 1991 e nel 2002. In particolare, per i suoli, uno studio del 2015, stabilisce una presenza di sabbia pari al 31%, di limo al 53% e di argilla al 16%.

Da circa vent'anni i Poderi collaborano con Beppe Caviola per la parte neologica e con Gian Piero Romana per quella agronomica.

Cannubi 1999

Complessità ed eleganza sopraffina. Spettro olfattivo ampio, rosa appassita, eucalipto, humus. Estrema nettezza e precisione nello sviluppo, lineare leggerezza e morbidezza che continuano fin al lungo e persistente finale.

Cannubi 2012

Bel ventaglio olfattivo di menta, liquerizia, un tocco balsamico e un bel frutto carnoso. Dietro uno stile apparentemente immediato e pronto, si sente la trama fitta e densa di tannini vellutati, la forza e la pulizia del dettaglio.