Dogliani, il Dolcetto che racconta l’origine di Poderi Luigi Einaudi

scritto da Redazione Wine Meridian | 21 Settembre 2026



A Dogliani nasce la storia di Poderi Luigi Einaudi, legata al Dolcetto ancor prima dei grandi rossi piemontesi. Tra marne calcaree e colline appartate, questo vino esprime equilibrio, freschezza e carattere gastronomico. Oggi torna centrale grazie alla sua versatilità a tavola, capace di dialogare sia con la cucina tradizionale sia con quella contemporanea.

Quando si parla di Langhe, il pensiero corre quasi inevitabilmente al Nebbiolo. È il vitigno che ha portato queste colline sulle tavole e nelle cantine di tutto il mondo, diventandone il principale ambasciatore. Ma c’è un’altra storia, più quotidiana e forse proprio per questo più intima, che passa da un vitigno diverso: **il Dolcetto**.

A Dogliani, il Dolcetto trova una delle sue espressioni storicamente più rappresentative e, per **Poderi Luigi Einaudi**, coincide con l'inizio stesso della vicenda della famiglia. È qui che Luigi Einaudi acquistò i primi terreni e costruì le fondamenta di quella che sarebbe diventata la sua azienda agricola. Prima ancora dei riconoscimenti, delle etichette e della notorietà internazionale, c'erano queste colline e un vino profondamente legato alla loro vita.

È anche per questo che **il Dogliani** occupa un posto particolare nel patrimonio di Poderi Luigi Einaudi. Non è semplicemente una delle denominazioni prodotte dalla cantina, né un vino da contrapporre ai grandi rossi piemontesi. È una sorta di filo diretto con l'origine dell'azienda, capace di riportare lo sguardo su una Langa meno celebrata, ma non meno interessante.

Quella di Dogliani è infatti una Langa che cambia volto rispetto alle colline più note del Barolo e del Barbaresco. Il paesaggio si fa più appartato, le altitudini e le esposizioni disegnano condizioni differenti e le marne calcaree offrono al Dolcetto un terreno nel quale trovare equilibrio tra struttura, freschezza e carattere.

È proprio da questa varietà che parte il lavoro di Poderi Luigi Einaudi. Le vigne vengono seguite tenendo conto delle caratteristiche delle singole parcelle e delle diverse condizioni di esposizione e maturazione. In cantina, la vinificazione cerca soprattutto chiarezza: il frutto resta al centro, senza sovrastrutture capaci di coprire la personalità del vitigno o le differenze tra un'annata e l'altra.

Il risultato è un rosso che non chiede particolari occasioni per essere aperto. Il Dogliani ha nella sua natura una certa immediatezza, ma non per questo rinuncia alla profondità. Ha energia, misura e quella capacità, oggi tutt'altro che scontata, di stare bene a tavola senza chiedere alla cucina di adattarsi a lui. È un tratto che lo lega naturalmente alla

gastronomia piemontese: tajarin, agnolotti, carni, salumi, formaggi. Ma è anche ciò che gli permette di uscire dai confini della tradizione regionale e incontrare una cucina contemporanea, dove la versatilità e la bevibilità sono diventate qualità sempre più ricercate.

Forse è proprio qui che si trova una delle ragioni del rinnovato interesse verso il Dogliani. In un panorama del vino nel quale cresce la curiosità per denominazioni meno scontate e per interpretazioni capaci di restituire una precisa idea di luogo, questo rosso sta tornando a essere osservato con occhi nuovi. Non perché abbia bisogno di essere riscoperto artificialmente, ma perché alcune caratteristiche che gli appartengono da sempre, equilibrio, freschezza, carattere gastronomico, oggi parlano con particolare immediatezza al modo contemporaneo di bere vino.

Per Poderi Luigi Einaudi, tornare a parlare del Dogliani significa allora tornare al principio. Alle prime vigne acquistate da Luigi Einaudi, a una collina precisa e a un vitigno che da generazioni fa parte della sua identità agricola. È un vino che non ha bisogno di occupare la scena per raccontare le Langhe. Gli basta rimanere fedele a Dogliani, alla sua terra e al modo in cui questa parte di Piemonte ha imparato, nel tempo, a bere e a mangiare.

Ed è forse proprio questa la sua forza: ricordare che la storia delle Langhe non comincia e non finisce nei suoi vini più celebri. Accanto alle grandi denominazioni esiste un patrimonio più discreto, fatto di vitigni, colline e consuetudini locali. Per Poderi Luigi Einaudi, il Dogliani è una delle forme più concrete con cui questa storia continua ancora oggi.

Punti chiave

1. **Origine familiare**: Dogliani segna il punto di partenza della storia di Poderi Luigi Einaudi, prima di Barolo e Barbaresco.
2. **Territorio distintivo**: marne calcaree, altitudini ed esposizioni particolari danno al Dolcetto struttura e freschezza uniche.
3. **Filosofia in cantina**: la vinificazione punta su chiarezza e rispetto del frutto, valorizzando le differenze tra annate.
4. **Vocazione gastronomica**: il vino si abbina naturalmente a tajarin, agnolotti, carni e formaggi, ma anche a cucine contemporanee.
5. **Nuovo interesse**: cresce l’attenzione verso denominazioni autentiche, e Dogliani intercetta questa tendenza con la sua identità di luogo.