

Sua Maestà il Nebbiolo

scritto da Giovanna Romeo | 6 Settembre 2021



Vitigno territoriale e indigeno, fortemente radicato al luogo, trova le sue origini nel Piemonte del Roero, di Boca e Bramaterra, nelle Valli Ossolane introdotto col nome locale Prünent, o nell'amenso territorio della Valtellina nel quale prende il nome di Chiavennasca. Per i molti devoti è **tra le uve più nobili d'Italia**. Per gli antagonisti, pallido ma tannico. Nebbiolo e Pinot Nero, l'unico confronto possibile, un dualismo che si sta consumando a favore del Nebbiolo – alias Barolo e Barbaresco – in conseguenza di una Borgogna i cui estimatori hanno fatto balzare i prezzi a cifre fuori controllo.

È **Walter Speller**, tra le firme più influenti della critica enologica, a evidenziare su **Club Oenologique** come la forza aristocratica della Borgogna renda inaccessibili i suoi migliori vini, ben lontani dalla portata dei comuni mortali a causa di prezzi cresciuti smisuratamente, avvantaggiando così

vitigni come il Nebbiolo. “Ci si chiede – afferma Speller – come ad esempio l’etichetta **Grand Cru Chambertin**, possa essere considerata stile di riferimento quando ad oggi così poche persone sono in grado di accedervi”.

La stessa Borgogna ha influito persino sullo stile del Barolo e del Barbaresco indirizzando sempre di più il mercato e i consumatori verso vini leggeri, eleganti, poco tannici, celebrando la trasparenza visiva e nuance rosso rubino scariche. Un successo che ha messo da parte anche l’iconico territorio di Bordeaux, sposando un nuovo paradigma stilistico rincorso a livello universale: leggerezza e stile.

È in questo contesto che **il Nebbiolo, vitigno per certi aspetti somigliante al Pinot Nero francese, raggiunge il suo apice**, trovando nelle etichette di Barolo e Barbaresco la massima espressione della sua profonda bellezza. Ovvero vini longevi, frutto di un attento lavoro in vigna e di basse rese, di appezzamenti esigui in mano a storiche e piccole realtà a conduzione familiare, storie di vigne tramandate da generazione in generazione, di tanti singoli cru ognuno con le proprie peculiarità. Nebbiolo in purezza dunque, esattamente come il Pinot Nero, necessariamente pallido nel suo elegante bouquet di viola e croccanti frutti rossi, con le sue delicate nuance tostate o ricordi di sottobosco, liquirizia e grafite. Tuttavia anche molto diverso dal Pinot Nero di Borgogna, caratterizzato dell’elevata acidità delle uve, dal tannino deciso, prepotentemente scalpitante.

La dualità del Barolo, modernista o conservatore, nacque sulla scia propulsiva della leggerezza, delle fluidità, una vera e propria guerra che negli anni '80 ha schierato l’un contro l’altro, modernisti e tradizionalisti conservatori. Questi ultimi, consapevoli dell’acidità del Nebbiolo e del suo austero tannino, hanno da sempre ritenuto necessario un lungo periodo d’invecchiamento in botti grandi. La pazienza, insomma, è la virtù premiata per la ricerca del grande equilibrio.

Avere vini “buoni”, pronti da bere è il punto di partenza dei modernisti, un obiettivo raggiungibile in diversi modi: il mosto può venire pre-macerato per estrarre sapore e colore; la fermentazione alcolica deve essere più breve e con un migliore controllo della temperatura; il tannino deve essere estratto dalle bucce più rapidamente e in piccole quantità. **Il vino dovrà poi essere affinato in piccole botti di rovere**, generalmente barrique francesi da 225 litri, guadagnando una diversa eleganza, una maggiore dolcezza, aromi di vaniglia e tabacco. Un vino moderno, un gusto allineato allo stile di molti altri vini. “Non mi interessa fare il grande Barolo – affermava **Elio Altare** (modernista) -. Voglio solo fare ottimo vino. E tutti i grandi vini rossi del mondo sono maturati in barrique”.

Fu una fase di breve durata, seguita dall’acquisizione di ulteriori conoscenze: esperimenti sui tempi di macerazione produssero tannini sempre più fini, così come il lavoro sulle fermentazioni divenute più lunghe e dal ritorno alla botte grande. Nessun vincitore dunque, ma l’esplorazione di stili diversi privilegiando l’eleganza e una struttura solida di raffinata potenza. **Un percorso lungo al quale hanno contribuito figure di spicco del territorio langarolo** come il degustatore e cartografo **Alessandro Masnaghetti**. Grazie alla mappatura meticolosa dei vigneti di Barolo e Barbaresco, analizzati palmo a palmo, centimetro per centimetro, ha permesso di fornire una precisa identità del Nebbiolo delle Langhe. Alessandro Masnaghetti afferma inoltre di non riscontrare tutte queste somiglianze tra Barolo e Pinot Nero di Borgogna, ad eccezione di due-tre caratteristiche: il senso di “terroir” condiviso dai produttori di entrambi i territori, parte centrale del loro lavoro, la medesima tipologia di superficie vitata, frammentata e parcellizzata, infine l’attenzione verso il monovitigno. I documenti risalenti alla fine del 1800 dimostrano come che la conoscenza dei vigneti sia parte della storia del Barolo; i primi sforzi nel codificare e mappare furono di **Renato Ratti** nei primi anni '50, a cui seguì nella

fase intermedia tra Renato Ratti e Alessandro Masnaghetti l'importante lavoro di Slow Food con l'Atlante delle vigne di Langa.

Alex Sanchez dell'Azienda agricola Brovia a Castiglione Falletto, crede che l'ammirazione per la Borgogna abbia aperto gli occhi agli appassionati nei confronti del Barolo. "Entrambi sono vini rossi di un singolo vitigno in grado di trasmettere il terroir nel bicchiere. E ora, grazie alla Borgogna, le persone hanno colto il valore del Barolo e sono rimaste affascinate da come le differenze tra i diversi vigneti siano chiaramente percepite nel calice. La sensibilità e la conoscenza della Borgogna hanno reso il Nebbiolo più accessibile e più facile da capire".

E mentre la Borgogna ha accresciuto il valore e la consapevolezza dell'intrinseca bellezza del Barolo, tradizionale o moderno che sia, quest'ultimo ha portato **beneficio a tutte le altre regioni d'Italia in cui il Nebbiolo è stato a lungo coltivato.**