



VISITA IN CANTINA

Visita in cantina: Cavallotto

maggio 9, 2017 [Tiziano Catalano](#)

La Tenuta Cavallotto: oltre il biologico, oltre il biodinamico.

Il primo incontro di approfondimento delle **Langhe** è stato quello con Alfio Cavallotto, co-titolare di **Tenuta Cavallotto**, nei pressi di Castiglione Falletto e precisamente sulla collina del **Bricco Boschis**.

L'incontro

Alfio prima di essere proprietario di un'azienda vitivinicola è un enologo e solo coloro che hanno avuto modo di incontrare un enologo che è anche titolare della cantina di cui si occupa, possono capire il piacere che si ha in questo tipo di incontri. Beninteso, dovete amare la vigna, la sua geometria, i suoi profumi ed i suoi colori, come anche la cantina e il suo inebriante profumo "acidulo".

Ecco, tanto per essere chiari, la consapevolezza, dalla vigna al bicchiere, di chi ci accompagna è una cosa che amiamo particolarmente. Se, poi, costui è un appassionato come Alfio (per intenderci: uno che non si fa problemi a far attendere il turista con "il centone" fra le mani, preferendogli una chiacchierata con due squattrinati) allora l'incontro sarà entusiasmante.

Alfio Cavallotto

“**Bricco Boschis** guarda il piccolo borgo di Castiglione Falletto” come una bella modella che a testa alta, sfila fiera della sua virtù. Sì, perché i **Cavallotto** nascono come contadini ed in vigna ci sono sempre stati ed anche se in un luogo come le **Langhe** è difficile trovare una vigna od un filare fuori posto, quando nel bicchiere arriva un vino trasformato da una vigna in salute e trattata come si dovrebbe, metteteci la mano sul fuoco: è buono! Organoletticamente e “biologicamente”.

Certo è scontato, direbbe qualcuno. Invece, a quanto pare, non lo è, rispondiamo noi! Torniamo, però, al nostro incontro.

Alfio è un enologo molto preparato, sia in vigna che fuori e credeteci se vi diciamo che oltre ad avere un approccio completamente naturale, per la cura delle sue vigne, è una persona che sa anche guardare al futuro, con un occhio molto attento alle tecnologie che saranno. Infatti, Alfio, ci confida che oggi, più che il tipo di prodotto da dare in vigna (alternative naturali ci sono e soprattutto sono così ben studiate che vanno, appunto, oltre il metalinguaggio della biodinamica), i suoi sforzi sono rivolti alla ricerca di un mezzo per la distribuzione dei suoi prodotti senza il “calpestio della terra”.

Oggi l’azienda usa, per la distribuzione dei fungicidi – perché no v’è alternativa a questo – ancora i tradizionali mezzi gommati ma per Alfio il futuro sarà quello dell’uso di droni che oltre a non calpestare la terra hanno il duplice vantaggio di: ridurre i costi di manodopera (uomo) e funzionamento (gasolio e manutenzione mezzi) e di avere zero (o quasi) impatto ambientale.

Oltre la biodinamica

Perché Alfio cerca con curiosità nuovi mezzi per lo spargimento dei fungicidi? Anzitutto, essendo queste sostanze completamente naturali, la loro durata è molto più corta rispetto ai prodotti chimici e quindi per una corretta protezione della vite, il trattamento deve essere ripetuto con maggiore frequenza ed anche in giornate giudiziosamente scelte. Avere, quindi, un mezzo aereo che non disturbi né meccanicamente né biologicamente la vite e soprattutto la terra, sarebbe un salto di qualità ulteriore per dei vini (che scopriremo successivamente) già di assoluta qualità.

Il padre o lo zio di Alfio sin dagli anni ’60 hanno cominciato il loro autonomo percorso privo dalle multinazionali della chimica (Monsanto e Bayer in testa) per dedicarsi, pian piano, ad un approccio sempre più biologicamente etico e completamente sostenibile. Oggi Alfio è soddisfatto di poter constatare che la sua terra oltre ad essere rigogliosa è completamente sostenibile (quasi auto sufficiente) e questo è stato possibile anche grazie ad una totale eliminazione del rame (per chi lo avesse dimenticato è un metallo il cui accumulo renderebbe il suolo è praticamente sterile) oltre che dei prodotti – per intenderci – che hanno il simbolo del teschio (per chi lo avesse dimenticato sono veleni) e quelli con il simbolo della “X” (sempre per chi lo avesse dimenticato sono irritanti).

Figo vero? Eh, sì! Qualcuno che non “filosofeggia” con la parascienza o metalinguaggi che di scientifico non hanno nulla! Ricerca e scienza (anzi: **Scienza**), rispetto ed etica (quella vera ...) sono alla base del lavoro di Alfio, Giuseppe e Laura.

Quindi quali “diavolerie” usa Alfio contro un patogeno quale la Peronospora? Un bel mix di oli essenziali ricavati dai semi degli agrumi insieme a dagli infusi (come per il tè) di alghe (che hanno anche un effetto adesivante), salvia, edera, quiseto ed aloe; contro l’oidio, invece, lo zolfo di produzione naturale.

Per contrastare infestanti come il ragnetto rosso, invece, dal 1976 la Tenuta Cavallotto ha reintrodotta degli insetti predatori, eliminando la bellezza di sei trattamenti a base di insetticidi

ed acaricidi. Questo significa rispetto del territorio (e che territorio!), questo vuol dire occuparsi non solo di se stessi ma anche degli altri: evitando di inquinare le falde acquifere di **glifosate** o accumulando rame nel terreno tanto da farlo diventare sterile.

Cominciate ad avere l'acquolina in bocca ... vero? Ancora un altro po' e poi scopriremo i vini della Tenuta Cavallotto.

Dalla vigna alla cantina

Un paio di metri! Sì, è questa la distanza che intercorre tra le vigne e la cantina di **Tenuta Cavallotto** – ed in generale un po' in tutto il territorio delle Langhe. Immaginate di aprire la finestra del vostro balconcino, nella casa del vostro paesino e vedere null'altro che vigne!! Le Langhe ... ahhhhh ... ma torniamo al dunque.

In cantina come da tradizione per i Nebbiolo da Barolo, si fanno lunghe macerazioni con follature meccaniche (e non più rimontaggi) e l'uso dell'acciaio per Alfio è fondamentale vista la sua facilità in fase di pulizia e la possibilità di usare tini con regolazione della temperatura, in modo da far lavorare al meglio i lieviti naturali del **Pied de Cuve**, ovviamente, prodotto dalla stessa cantina.

Alfio puntualizza sulla rottura del cappello perché per i Nebbiolo da Barolo, anche in conseguenza delle lunghe macerazioni, si crea una massa superficiale di bucce (il cappello) davvero difficile da gestire e da rompere. A tale scopo, dal '93, in cantina sono stati introdotti dei vinificatori orizzontali che tramite una pala meccanica riescono ad applicare delle follature omogenee, garantendo una cessione, oltre che ben distribuita, anche equilibrata di tutto quanto contenuto nella buccia di questo fantastico vitigno.

Tutto questo garantisce ad Alfio una fermentazione alcolica che si può protrarre dai 20 ad i 35 giorni (diciamo mai sopra i 40) in condizioni ottimali di: temperatura, microrganismi, pulizia e cessioni dalla buccia al mosto. La perfezione non si può raggiungere, ovvio! In compagnia di persone come Alfio, però, è innegabile che la "senti più vicina".

È giunta l'ora di scoprire le carte e degustare i vini di **Cavallotto**. Rullino i tamburi!

I vini

Langhe nebbiolo 2014

Bellissime note di frutto a bacca rossa e nera: ciliegia e mora. Punte di confettura burrosa e note di pasticceria. Elegantissime note balsamiche (mentolata) e di piante sempre verdi (pino). In bocca rigido ed estremamente equilibrato anche se forse le parti dure sono maggiormente percettibili con una velata sapidità conclusiva ed un tannino sottile. In retrolfattiva la bocca rimane con un amaro deciso, verde ed una puntina balsamica che ne allunga la pai e ne rafforza l'eleganza.

Barolo Bricco Boschis 2012

Ottime note balsamiche con punte di mineralità di sotto fondo. Gradevoli sentori di fusti verde di vite e foglia di vite. Sul finale punte speziate e "caramella alla menta". In bocca molto più equilibrato con un tannino molto più "gallico". Anche in tal caso un finale balsamico ne allunga la pai. Fresco e meno sapido del Langhe nebbiolo, meno spinta verticale ma più equilibrato e "delicato".

Barolo Vigna San Giuseppe 2010

Al naso è molto più caldo e presenta una maggior spinta verticale. Anche in tal caso leggeri sentori minerali con note verdi di foglia e fusti. Un finale speziato e persistente. In bocca il tannino è più insistente ma comunque equilibrato. L'eleganza di questo nebbiolo si manifesta anche dalla carica polifenolica: decisa ma elegante ed una retrolfattiva gustosa e saporita che ricorda una succosa polpa bianca con striature rosse.