

Barolo, il re dei vini, il vino dei re e dei viaggi

Dal numero 121 di Venerdì 24 Ottobre 2014



Il quinto viaggio studio del Bibenda Executive Wine Master vede come protagonista le Langhe. Tra le numerose aziende che abbiamo visitato, mi ha particolarmente colpita la tenuta Cavallotto. Approfondiamo la conoscenza: la tenuta Cavallotto si trova alle porte di Castiglione Falletto, nel cuore della zona del Barolo, sul Bracco Boschis, ed occupa una superficie di 23 ettari vitati.

I Cavallotto sono proprietari - produttori da generazioni; Giacomo ed i figli Giuseppe e Marcello acquistano nel 1928 la tenuta **Bricco Boschis** e insieme continuarono a lavorare come viticoltori nei vigneti tutto attorno alla cantina. A quel tempo gran parte delle uve era venduta alle cantine commerciali e solo una parte di essa vinificata nella proprietà per la vendita in bottiglia e in damigiana. Nel 1944 Giuseppe e i figli Olivio e Gildo decisero di vinificare interamente le uve prodotte e nel 1948 nacque ufficialmente la Cantina Cavallotto con la commercializzazione delle bottiglie etichettate. Ad oggi i figli di Olivio: Laura e i fratelli Giuseppe ed Alfio, entrambi enologi continuano a vinificare esclusivamente le uve prodotte nella tenuta, da loro dipende l'impostazione tecnica dell'azienda e il controllo della produzione dei vini.

Il pregio di questi vini deriva da un'interessante combinazione di svariati fenomeni: l'uomo con il suo attaccamento alla terra e a una civiltà contadina che dalla terra ha tratto le sue origini più remote; la lunga esperienza sul vino maturata negli anni; gli sviluppi costanti e la crescita della tecnica enologica e agronomica; le condizioni pedoclimatiche di cui gode questa zona di Langhe.

Nella sala degustazione una schiera di calici aspettano di essere compresi e commentanti. Il mio vino del cuore: il Barolo Riserva Vignolo 2008. Nel calice si presenta rosso granato. Il bouquet esprime note fruttate, floreali; ad una seconda olfazione si percepiscono sentori delicate e gradevoli di rosa, prugna matura, giuggiole. Al gusto è "monocorde" esclusivamente fruttato con un tannino presente, ma levigato e piacevole. Uno splendido vino, un Barolo di assoluto riferimento.



Il 22 giugno 2014 durante la trentottesima sessione di comitato Unesco a Doha, le Langhe sono state ufficialmente incluse, insieme a Roero e Monferrato nella lista dei beni **UNESCO World Heritage**. Ricordo di aver appreso questa notizia dal Tg2 serale, subito esclamai: "che fortuna, il quinto viaggio studio del BIBENDA Executive Wine Master è proprio lì". All'epoca era abbastanza ignara di ciò che avrei visto, degustato, vissuto. Ma l'ho capito sin dal mattino in cui mi sono svegliata alla Morra, spostando le tende oscuranti per far entrare la luce del giorno mi si palesa d'avanti uno spettacolo mozzafiato, vigneti a perdita d'occhio ricoperti da una fitta, ma sottile coperta di nebbia. In distese di vigneti non è certo la prima volta in cui mi imbatto, ma a rendere emozionante questa visuale è stata proprio la nebbia. Nebbia che nei giorni avvenire ho odiato, perché non ci ha lasciati soli un solo istante ed essendo abituata al sole, ne ho sofferto molto.

Che il Barolo è il re dei vini, è ormai noto a tutti, ma quello che non sapevo è che anche la cucina langarola non ne è da meno e si sposa a nozze con un qualsiasi vino ottenuto dal vitigno Nebbiolo, che sia Barolo, Barbaresco, giovane o invecchiato.

Cavallotto Tenuta Bricco Boschis
Via Alba-Monforte, 48
12060 Castiglione Falletto (CN)
Tel. 0173 62814
www.cavallotto.com
info@cavallotto.com

Chiara Delfino

- [Stampa l'articolo](#)
- [Visualizza tutti gli articoli del numero 121](#)

46

Mi piace

Condividi

Tweet

0