

Bricco Boschis, il regno dei Cavallotto

di Alessandro Ricci | 24.02.2015

CANTINE





Alle porte di Castiglione Falletto, un cru storico per vini di Langa dall'impronta riconoscibilissima

Alle porte di Castiglione Falletto, giungendo da Alba, si erge un anfiteatro naturale di vigne: è il **Bricco Boschis**, già Monte della Guardia, un tempo di proprietà della contessa Juliette Colbert. Perché Boschis? Perché Boschis era il cognome di Giuseppe, il contadino che curava per la contessa le vigne. Dal 1920 questo storico vigneto è di proprietà della famiglia Cavallotto. Che su questa collina - 25 ettari di cui 23 a vigneto - e su questo nome hanno costruito la loro fama di vignaioli.

I **Cavallotto** (via Alba – Monforte, tel. 017362814) sono proprietari produttori da cinque generazioni, esattamente dal 1948. Le vigne sono lavorate secondo la concezione della coltura integrata e dell'inerbimento totale: e non per seguire la tendenza attuale, ma fin dalla metà degli anni '70. Così nascono, esclusivamente da uve della tenuta, vini simbolo delle Langhe: il Barolo, su tutti (in tre versioni), ma anche Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Grignolino e – tra i bianchi – lo Chardonnay e un Pinot Nero vinificato in bianco.

“Il segreto dei nostri vini? La nostra terra: a Bricco Boschis si incontrano l'Elveziano e il Tortoriano”. Che non sono altro che antiche ere geologiche: le marnee calcareo-argillose compatte di origine marina (le prime) e le sabbie del Tortoriano. Così nascono vini complessi ed eleganti, di struttura importante ma tannini “educati” di sorprendente prontezza, che maturano in botti grandi di rovere. Come è il caso del **Barolo Bricco Boschis 2009**. Di un bel colore rubino vino, ha profumi che ti inchiodano al terroir: non può essere che Langa e Nebbiolo, quel che è nel bicchiere. C'è tanta frutta, lampone, prugna e ciliegie sotto spirito, e poi in seconda battuta fiori (una leggera viola), e note di cacao. In bocca – come detto – sono i tannini a sorprendere per l'invadenza contenuta, che regalano al sorso un'eleganza notevole. Non manca di freschezza, e il finale è lungo.

Il **Barolo Bricco Boschis Vigna San Giuseppe 2006**, riserva storica di questa cantina (l'altra è la Riserva Vignolo) già granato nel suo colore, ha profumi più intensi e più scuri di frutta rossa matura, viola e rosa passita e poi afflati balsamici, note speziate eleganti e una leggera polvere da sparo. In bocca è gaudente, coi tannini al punto giusto, una bella mineralità, una lunga persistenza. È un Barolo classico, che non ci stancherebbe mai di bere, di grande eleganza. Da abbinare a un piatto di cacciagione: un fagiano arrosto, per esempio, per dire di essere in Paradiso.