Nebbiolo

Il vitigno nobile

Le origini

La storia del Nebbiolo ha radici antiche e il suo benefettore ha origini molto nobili. Fu infatti il Conte Cammillo Benso di Cavour, nel 1830, che grazie all'aiuto dell'enologo francese Louis Oudart (o Odart) già precedentemente coi Marchesi Falletti*, diede vita al primo Barolo, così migliorando i processi di coltivazione e produzione di questo incredibile vitigno.
Oudart fu la figura chiave e leggendaria della storia del vino italiano. È storicamente considerato l'enologo e commerciante francese che nell'Ottocento ha rivoluzionato la vinificazione nelle Langhe, contribuendo alla nascita del Barolo e del Barbaresco moderni per come li conosciamo oggi, mentre prima il Nebbiolo era un vino frizzante, dolce e molto instabile perchè a causa delle temperature autunnali rigide delle Langhe, la fermentazione del Nebbiolo (uva che matura molto tardi, a ottobre inoltrato) si interrompeva spontaneamente con il freddo invernale, lasciando un alto residuo zuccherino

Consiglio di lettura: Luis Oudart e i vini nobili del Piemonte di Anna Riccardi Candiani

*Giulia Colbert Falletti (moglie di Carlo Tancredi Falletti di Barolo) ultima Marchesa di Barolo, è stata la vera regista politica, imprenditoriale e culturale della nascita del Barolo moderno. Senza la sua visione e la sua determinazione, le intuizioni tecniche dell'enologo Louis Oudart non avrebbero avuto l'impatto storico che conosciamo. Fu proprio la Marchesa a intuire le potenzialità inespresse del Nebbiolo e a ingaggiare Louis Oudart per rivoluzionare le cantine di sua proprietà a Barolo. Gli diede carta bianca e i fondi necessari per applicare i metodi di vinificazione francesi.
Sfruttando i suoi legami con la corte sabauda, Giulia Colbert ebbe l'intuizione di promuovere il nuovo vino presso l'aristocrazia. Celebre è l'aneddoto secondo cui inviò al re Carlo Alberto 325 "carra" (botti da trasporto) del suo nuovo vino, una per ogni giorno dell'anno (escludendo la Quaresima), affinché il sovrano e la corte potessero testarne la straordinaria qualità.

DIVERSI NOMI IN DIVERSE ZONE

- PICOUTENER
  PICOTENDRO

  Valle D'Aosta

- CHIAVENNASCA

  Valtellina

- SPANNA

  Sottozone piemontesi di Lessona, Gattinara, Ghemme, Fara, Boca e Bramaterra

- PRUNENT

  Val d'Ossola: provincia di Verbano Cusio Ossola

Etimologia di Nebbiolo

Secondo alcuni il nome deriverebbe da "nebbia", in quanto che per l'abbondante pruina i suoi acini sembrano quasi "annebbiati"; secondo altri, invece, il nome sarebbe in relazione alla tardiva maturazione dell'uva, che obbliga sovente a vendemmiarla al tempo delle nebbie autunnali.

Molto meno verosimile, e certo più bizzarra, l'etimologia che ne tentò, quattro secoli fa, uno dei primi autori che han parlato del "Nebbiolo", quel G. B. Croce, gioielliere di Carlo Emanuele I di Savoia, che nel 1606 pubblicava una curiosa operetta, in cui sono nominati vari vitigni piemontesi coltivati alla fine del Cinquecento. Egli scriveva che il "Nebiolo" è "cosiddetto forse per trasposizione di lettere, come "Nobile", poiché fa vino generoso, gagliardo e dolce ancora".

Perchè Spanna?

Ipotesi 1. Le dimensioni del grappolo di Nebbiolo misurano circa una spanna
Il termine Spanna farebbe riferimento alla lunghezza tipica del grappolo di Nebbiolo, una spanna appunto, un'unità di misura che veniva utilizzata in passato, in ambito agricolo, e che corrisponde a poco più di 22 cm. Oggi, con spanna si fa riferimento, generalmente, alla distanza tra la punta del pollice e la punta del mignolo di un mano.

Ipotesi 2. l vitigno si diffuse con l'affermazione dell'"allevamento a spanna"
L'allevamento a spanna è un'antica forma di coltivazione della vite che permetteva una gestione ottimizzata della crescita della pianta e dei suoi frutti, al fine di ottenere uve di qualità. Tale sistema prevedeva che la vite venisse agganciata ad un supporto, per sostenerne lo sviluppo, e che venisse sottoposta a una potatura severa, per ridurre i grappoli, selezionando solo i migliori, e la vegetazione, favorendo la ventilazione e l'esposizione al sole della vite. L'allevamento a spanna fu determinante nella diffusione del Nebbiolo.

Ipotesi 3. Il termine "Spanna" potrebbe derivare dal nome di un vitigno antico chiamato Spionia, di cui parla Plinio Il Vecchio nella sua Naturalis historia e con cui si ipotizzava una sorta di parentela

Perchè Chiavennasca?

Ipotesi 1. Deriverebbe da Valchiavenna, la regione geografica montuosa che, con la Valtellina e la Val di Livigno, caratterizza la provincia di Sondrio. Valchiavenna, a sua volta, prende il nome dal comune di Chiavenna, al centro della Valle. Localmente si ritiene che il vitigno sia originario proprio di questa zona o che, comunque, qui abbia incontrato condizioni favorevoli per esprimersi (su questo punto ci torneremo tra poco), per poi diffondersi anche e soprattutto nella vicina Valtellina. Da qui il nome Chiavennasca.

Ipotesi 2. Rimanda ad alcune espressioni dialettali locali. In particolare, ci riferiamo a “ciu venasca”, “vitigno vigoroso”, uno degli aggettivi tipici utilizzati per definire il vitigno Nebbiolo (ma anche i suoi vini), oppure al più generale "ciu vinasca", traducibile con "vitigno adatto a produrre vino".

Perchè Picodendro?

Il riferimento all'acino "piccolo e tenero", picou-tener, citato per la prima volta in un documento del 1587.
Nel minuscolo borgo di Donnes, posto all'ingresso della Valle d'Aosta, un nutrito gruppo di piccoli vignaioli, circa una cinquantina, apporta il frutto delle proprie vigne alla cantina sociale Caves Cooperatives de Donnas con l'obiettivo di tutelare la qualità e garantire la continuità produttiva.

Perchè Prunent?

Ipotesi 1. Dalla parola pruina (brina): È l'ipotesi più accreditata. Si riferisce alla vendemmia tardiva (tra fine ottobre e novembre), periodo in cui la mattina i campi della Val d'Ossola sono già ricoperti di brina. Inoltre, richiama la pruina intesa come la sostanza cerosa e biancastra che ricopre gli acini maturi, facendoli sembrare quasi "annebbiati" (proprio come il nome Nebbiolo)

Ipotesi 2. Dalla parola prunum (susino/prugno): Questa tesi si lega alla tradizione contadina di coltivare la vite "maritata" (ossia appoggiata e fatta arrampicare) ai prugni selvatici, molto diffusi nella zona. Potrebbe anche derivare dal colore bluastro degli acini o dal sentore di frutti neri del vino stesso

Zone di produzione

Piemonte: nel cuore della Langhe, in particolare nelle zone del Barolo e del Barbaresco, poco distanti da Alba. Poco distante, nella parte nord-orientale di Cuneo, sulle rive sabbiose del fiume Tanaro, viene prodotto il Roero DOCG, con un 95% minimo di uve Nebbiolo.
Novara e Vercelli: qui nascono i vini DOCG Gattinara e Ghemme, dove il Nebbiolo viene solitamente utilizzato per produzioni di nicchia in blend con l'uva Vespolina.

Lombardia: in provincia di Sondrio. Qui il Nebbiolo è chiamato Chiavennasca e viene utilizzato specialmente per la produzione del vino Rosso di Valtellina DOC, del Valtellina Superiore DOCG e del vino passito Sforzato di Valtellina DOCG (detto Sfursat)

Il Nebbiolo viene prodotto in piccole quantità anche in bassa Valle d'Aosta (tra Donnas e Montjovet), in Umbria (nella provincia di Perugia, in particolar modo a Marsciano e a Gubbio) e nella parte settentrionale della Sardegna, in Gallura (Nebbiolo di Luras)

VINI D.O.C. DEL PIEMONTE DA UVE NEBBIOLO

SOLO NEBBIOLO	SOLO NEBBIOLO O ALTRI VITIGNI	NEBBIOLO + ALTRI VITIGNI
NEBBIOLO D'ALBA 100% Nebbiolo	**ALBUGNANO** almeno 85% Nebbiolo	**ALBA** da 70 a 85% Nebbiolo
	CANAVESE almeno 85% Nebbiolo Minimo 60% per rossi, novelli, rosati, spumanti rosati.	**BOCA** da 70 a 90% Nebbiolo
	CAREMA almeno 85% Nebbiolo	**BRAMATERRA** da 50% a 80% Nebbiolo
	COLLINE NOVARESI almeno 50% Nebbiolo almeno 85% con specificazione vitigno Nebbiolo	**FARA** da 50% a 70% Nebbiolo
	COLLINE SALUZZESI ROSSO almeno 60% Nebbiolo	**SIZZANO** da 50% a 70% Nebbiolo
	COLLINE NOVARESI almeno 50% Nebbiolo almeno 85% con specificazione vitigno Nebbiolo	
	COSTE DELLA SESIA almeno 50% Nebbiolo per rosso e rosato almeno 85% con specificazione vitigno Nebbiolo	
	LANGHE almeno 85% Nebbiolo	
	LESSONA almeno 85% Nebbiolo	
	MONFERRATO NEBBIOLO almeno 90% Nebbiolo	
	VALLI OSSOLANE almeno 85% Nebbiolo	
	PIEMONTE COLLI TORTONESI PINEROLESE percentuali variabili	

VINI ROSSI PIEMONTESI DOCG DA UVE NEBBIOLO

1.BAROLO

100% Nebbiolo

2.BARBARESCO

100% Nebbiolo

3.GATTINARA

Nebbiolo dal 90 al 100%

Vespolina per un massimo del 4% e/o Uva Rara.
Questi vitigni non devono superare il 10% del totale.

4.GHEMME

Nebbiolo almeno 85%

Vespolina ed Uva Rara
da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.

5.ROERO ROSSO O RISERVA

Nebbiolo almeno 95%

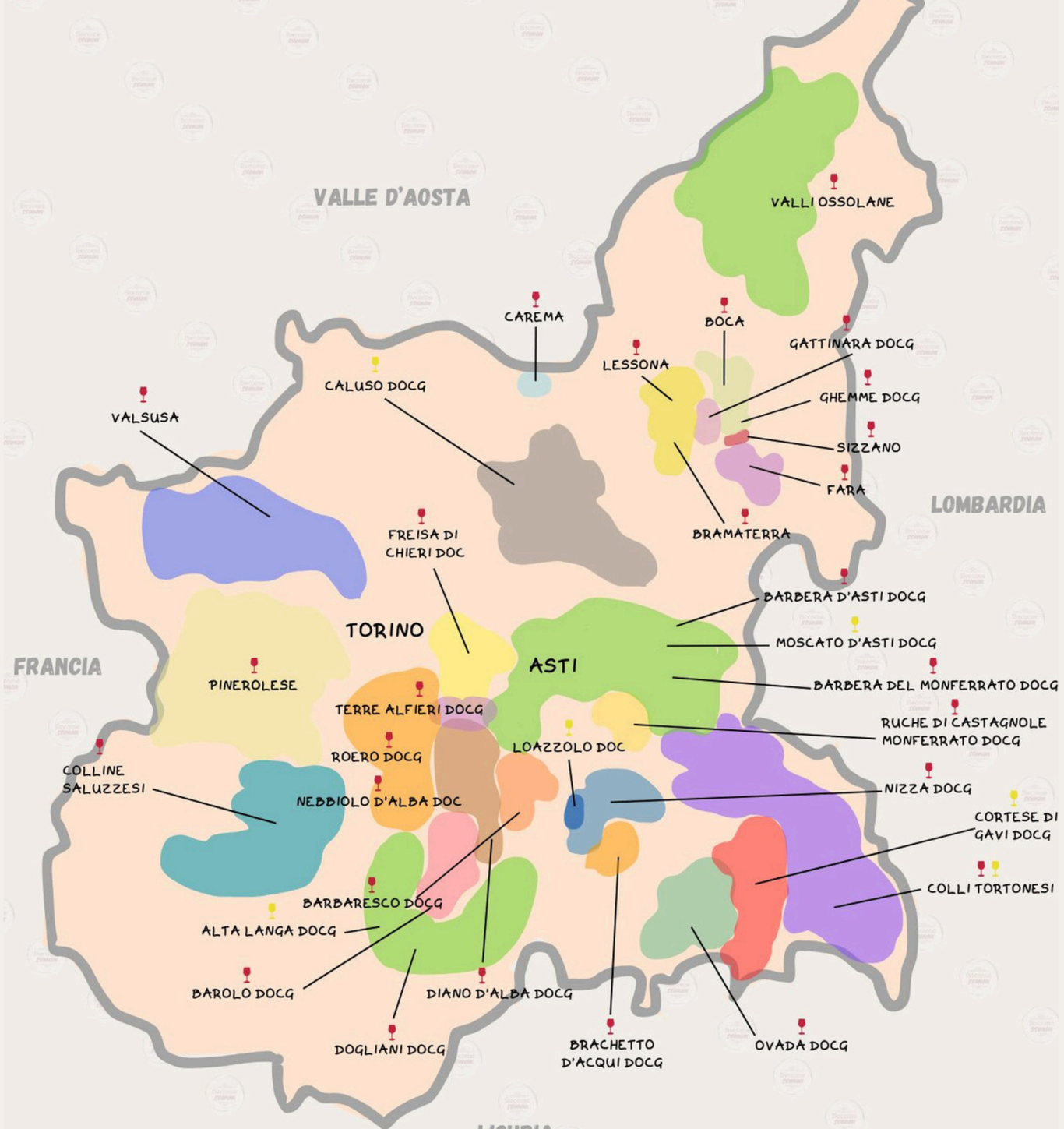
massimo 5% vitigni a bacca rossa non aromatici
idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte.

6.TERRE ALFIERI NEBBIOLO

SUPERIORE O RISERVA

Nebbiolo dall'85% al 100%;

massimo 15% vitigni a bacca rossa non aromatici
idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte.


VALLE D'AOSTA
VALLI OSSOLANE
CAREMA
BOCA
GATTINARA DOCG
LESSONA
CALUSO DOCG
GHEMME DOCG
VALSUSA
SIZZANO
FARA
LOMBARDIA
BRAMATERRA
FREISA DI
CHIERI DOC
BARBERA D'ASTI DOCG
TORINO
MOSCATO D'ASTI DOCG
ASTI
FRANCIA
PINEROLESE
BARBERA DEL MONFERRATO DOCG
TERRE ALFIERI DOCG
RUCHE DI CASTAGNOLE
MONFERRATO DOCG
LOAZZOLO DOC
ROERO DOCG
COLLINE
SALUZZESI
NIZZA DOCG
NEBBIOLO D'ALBA DOC
CORTESE DI
GAVI DOCG
BARBARESCO DOCG
COLLI TORTONESI
ALTA LANGA DOCG
BAROLO DOCG
DIANO D'ALBA DOCG
OVADA DOCG
DOGLIANI DOCG
BRACHETTO
D'ACQUI DOCG



Langhe, Roero e Monferrato

Le differenze


ASTI
CELLARENGO
PRALORMO
CARMAGNOLA
ROCCA D'ARAZZO
CASTELLO D'ANNONE
Tanaro
SAN MARZANOTTO
MONTEMARZO
Parco Reg. Rocchetta Tanaro
ROCCHETTA TANARO
SAN DAMIANO
ANTIGNANO
CISTERNA
MONTA'
MONTEGROSSO
BELVEGLIO
CERESOLE
S.STEFANO ROERO
CANALE
SAN MARTINO ALFIERI
MOMBERCELLI
CORTIGLIONE
GOVONE
VINCHIO
Ris. Nat. Val Sarmassa
SOMMARIVA BOSCO
MONTALDO ROERO
MONTEU ROERO
COSTIGLIOLE
AGLIANO TERME
VAGLIO
CASTELLINALDO
MAGLIANO ALFIERI
BALDISSERO D'ALBA
SANFRE'
VEZZA D'ALBA
CASTAGNITO
CASTAGNOLE DELLE LANZE
SAN MARZANO OLIVETO
NIZZA MONFERRATO
SOMMARIVA PERNO
ROERO
CORNELIANO D'ALBA
GUARENE'
FONTANILE
CASTELLETTO MOLINA
COAZZOLO
CALOSSO
PIOBESI D'ALBA
POCAPAGLIA
MONTICELLO
BARBARESCO
SANTA VITTORIA D'ALBA
CANELLI
CASTEL BOGLIONE
SANTO STEFANO BELBO
BRA
ALBA
ROCCHETTA PALAFEA
CASSINASCO
MONTABONE
RODDI
MANGO
LOAZZOLO
BUBBIO
SESSAME
CESSOLE
GRINZANE CAVOUR
MONASTERO BORMIDA
ACQUI TERM
CASTIGLIONE FALLETTO
VESIME
Bormida
BORGOMALE
ALTO MONFERRA
BAROLO
SERRALUNGA D'ALBA
ROCCAVERANO
FOSSANO
CRAVANZANA
OLMO GENTILE
Ris. Nat. Area di Augusta Bagiennorum
BOSSOLASCO
GORRINO
PEZZOLO
LANGHE
GORZEGNO
PRUNETTO
Parco Reg. di Piana Crixia
MONESIGLIO
MARSAGLIA
CIGLIE'
ROCCA CIGLIE'
Ris. Nat. Sorgente di Belbo
SALICETO
MONDOVI'
CEVA
CAIRO
MILLESIMO
SAVONA

Le Langhe

- Posizione: A sud del fiume Tanaro, tra le province di Cuneo e Asti.
- Morfologia: Colline alte, strette e ripide, modellate dall'erosione.
- Terreno ricchissimo di: Marna e argilla (antichi fondali marini).
- Vini principali: Barolo e Barbaresco (basati su uve Nebbiolo), Dolcetto e Barbera.

Il Roero

- Posizione: A nord del fiume Tanaro, di fronte alle Langhe.
- Morfologia: Colline più aspre, alternate a fitti boschi e calanchi (le cosiddette rocche).
- Terreno ricchissimo di: Sabbia e fossili marini.
- Vini principali: Roero (Nebbiolo) e Roero Arneis (bianco).

Il Monferrato

- Posizione: A est, tra le province di Asti e Alessandria, fino all'Appennino Ligure.
- Morfologia: Colline più dolci, ampie e tondeggianti.
- Terreno ricchissimo di: Sabbie, argille e marne miste con zone celebri per gli infernot (cantine scavate nella pietra da cantoni).
- Vini principali: Barbera d'Asti, Nizza, Asti Spumante e Moscato d'Asti.



La Degustazione

2024 NEBBIOLO VALLE D'AOSTA Picotendro/Cooperative de Donnas

Entrando in Valle d'Aosta, all'imbocco della Valle di Gressoney, si ergono dei vigneti straordinari, simbolo assoluto dell'operosità dell'uomo sulle montagne. Nel 1971 alcuni viticoltori decisero di creare una cooperativa che, con tenacia e determinazione, potesse contribuire a mantenere in vita il Picotendro, uno dei cloni montanari del Nebbiolo.
I vigneti sono integralmente terrazzati e costruiti su pergole supportate da monumentali pilastri.
Les Caves de Donnas sono composte da 51 soci che lavorano circa 19 ettari di vigna; la cantina inoltre conduce direttamente alcuni ettari di vigneti storici, in modo da preservarli dall'abbandono ed effettuarvi la necessaria manutenzione. I vini della cantina, oltre al mercato nazionale ed europeo, sono esportati anche negli Stati Uniti, in Canada, in Australia e in Giappone. Il particolare terroir della zona di Donnas consente di effettuare un numero limitato di trattamenti fitosanitari, in lotta integrata; contro i principali lepidotteri dannosi alla vite viene adottato su tutti i vigneti dei soci il metodo della confusione sessuale.


Dalbard Pierre Simon - 2010









Uve

Nebbiolo, biotipo Picotendro; per il 15% uve delle varietà autoctone Neyret e Freisa bleuvva.

Vigneto di provenienza

Costa rocciosa dei Runc nel Comune di Donnas.

Allevamento

Pergola alta valdostana

Geologia Del Terreno

Terreni a reazione acida, inseriti su versante sostenuto da terrazzamenti in murature in massi ciclopici posati a secco.

Vendemmia

Manuale nella seconda metà di ottobre in cassette da 18kg, trasportate a valle con uso di monorotaia o a spalle.

Vinificazione

In acciaio da uve diraspapigiate.

Maturazione E Affinamento

Affinato per un breve periodo in botti di rovere.

2024 NEBBIOLO LANGHE “IL” Virna Borgogno

In una delle prime zone in Italia, le Langhe e in particolare il territorio del Barolo, che hanno saputo dare importanza al fatto che certi vigneti, ubicati in certe zone, con esposizioni e geologia particolari, possono dare vini migliori o diversi o semplicemente curiosi, ha sede la cantina Virna di Barolo. “Virna” è anche il nome della titolare, prima donna laureata in Enologia in Italia nel 1991; lei ama il suo territorio in maniera totale, al punto che questo amore condiziona ogni sua scelta, non solo in campo vinicolo. Proprio perché provenienti da diversi Terroirs (nell’area geologica sia del Tortoniano che dell’Elveziano) i suoi Baroli sono tutti diversi e posseggono anima e carattere.



Uve

Nebbiolo, sottovarietà Lampia

Allevamento

Guyot

Vigneto Di Provenienza

Superficie 2ha - ceppi/Ha 4.000 - sesto impianto 2,50x1,00 - altitudine 320 m/slm - esposizione nord-est, est, nord-ovest.

Geologia Del Terreno

Calcareo-argilloso

Vendemmia

Manuale in cassetta con selezione in vigna.

Vinificazione

Pigiadirasparatura soffice, fermentazione con macerazione alla temperatura massima di 26-30°C per 10-12 giorni; 2-3 rimontaggi giornalieri per lisciviare le vinacce (tecnica utilizzata in enologia (e nella produzione della grappa) che significa livellare, compattare e sigillare lo strato superiore delle bucce d'uva all'interno del tino di fermentazione o nei contenitori di stoccaggio)

Maturazione E Affinamento

Un anno in botte di rovere grande.

2024 ROSSO DI VALTELLINA “Matteo Bandello” - Luca Faccinelli

I vigneti si trovano nelle prestigiose zone del Valtellina Superiore Grumello, più precisamente in una zona chiamata Dossi Salati e nel Valtellina Superiore Sassella. Le condizioni di lavoro sono estreme su pendenze che arrivano al 70% e dove tutto viene fatto a mano. Le viti, molte centenarie, vivono dentro terrazze sorrette da millenari muri a secco. Luca, oltre alla varietà Chiavennasca, produce anche Rossola e Pignola, varietà da sempre coltivate in zona, e che sono presenti, in assemblaggio, nel vino Tell.
Ettari vitati: 4




RUMEL





Foto Alaios Borinelli © 2014

“Io soleva questi anni a dietro, come sapete, il tempo de la state andarmene in Valtellina e quivi a Morbegno, ma più spesso a Caspano e ai bagni del Masino diportarmi…. In quella terra sono di molti gentiluomini, i quali, ancor che stiano su quell’alta montagna, vivono nondimeno molto civilmente con delicati cibi e vini preziosissimi… di tutta eccellenza.”

Così scrive Matteo Bandello (1485-1561), il maggior novelliere della letteratura italiana dopo Boccaccio, nella lettera dedicatoria con cui si apre una delle sue più divertenti novelle, narrata nello scenario dei Bagni del Masino, ospite di “messer Parravicino”.
A questo frate e vescovo domenicano, che fu anche un raffinato gourmet, é intitolato questo Rosso di Valtellina che con un carattere fresco e allegro, come le sue Novelle, ne avrebbe certamente deliziato il palato.

Uve

Nebbiolo (Chiavennasca).

Zona di produzione

Vigneti all'interno della sottozona Grumello, nei comuni di Montagna in Valtellina e Sondrio.

Tipologia di terreno

Composto di sabbia e ghiaia. Poco profondo e con uno strato superficiale molto compatto. Terreno con reazione sub-acida.

Periodo di vendemmia

Tra la seconda e la terza settimana di ottobre. Vendemmia manuale. Resa 65 q.li/ha.

Vinificazione

L'obiettivo è produrre un vino fresco e accattivante nei profumi. Particolarmente godibile al palato già dopo un anno dalla vendemmia. La macerazione, condotta a temperature piuttosto basse, ha una durata di 5 giorni.

Affinamento

In piccoli fusti di rovere francese per alcuni mesi. L'affinamento si conclude con una breve sosta in bottiglia prima della commercializzazione.

2022 BAROLO “Noi” - Virna Borgogno

Uve

Nebbiolo

Allevamento

Guyot semplice

Vigneto Di Provenienza

Superficie 2 ha - ceppi/Ha 4.000 - sesto impianto 2,80x0,90 - altitudine 250/300 m/slm - esposizione sud-est, sud-ovest.

Geologia Del Terreno

Calcareo-argilloso

Vendemmia

Manuale in cassetta con selezione in vigna a ottobre.

Vinificazione

Macerazione con le bucce 10/15 giorni.

Maturazione E Affinamento

18 mesi in botti di rovere da 3000/10000 litri.

Ottenuto da un blend di singole vigne (San Giovanni e Perno a Monforte, Berri e Boiolo a La Morra, Cerviano merli e Sottocastello di Novello a Novello) dell'area del Barolo

2021 BARBARESCO Roncaglie - Poderi Colla

L'intera storia delle Langhe è intrecciata con la Famiglia Colla. Tino, patriarca dell'azienda, è una delle testimonianze più autentiche di cosa era ed oggi è una delle aree viticole più importanti al mondo: la Langa. La terra della "Malora" di Fenoglio che si è trasformata nella terra promessa del Nebbiolo, del Barbaresco, del Barolo e del Dolcetto grazie alla coerenza dei Colla che non hanno mai rinnegato le proprie radici.
La parabola della Famiglia Colla potrebbe essere la base di un romanzo del vino con Pietro "enologo sciampagnista", e uomini e donne che dal 1994 uniscono le tenute di proprietà dando vita a Poderi Colla: tre grandi cru vocati a dare grandi vini, Cascine Drago, Tenuta Roncaglia e Dardi Le Rose, a cui si aggiunge Bricco Bompè.
Ettari vitati: 30



Roncaglie

Roncaglie si riferisce principalmente a una nota MGA (Menzione Geografica Aggiuntiva) e a uno storico cru vitivinicolo situato nel comune di Barbaresco, nelle Langhe (Piemonte)
Per Menzione Geografica Aggiuntiva o MGA (abbreviata a volte anche come Me.G.A.) si intende un'area di produzione più specifica delimitata ufficialmente all'interno della zona di produzione del Barolo DOCG come riassunto nella mappa riportata qui di seguito (tra parentesi, accanto al nome di ogni comune, è riportato il relativo numero di MGA).
Semplificando, una MGA può quindi essere vista come l'equivalente dei termini francesi cru o climat.
Il Barbaresco Roncaglie rappresenta uno dei primi e veri cru del Barbaresco, riconosciuto dalla pragmatica storia contadina come uno dei posti più vocati a produrre il Barbaresco.

Uve

Nebbiolo 100%

Vigneto Di Provenienza

Esposizione a sud, sud-ovest, altitudine compresa tra i 240 e 280 metri, la posizione è una delle migliore tra quelle che si possono individuare sul fianco collina che sale verso Treiso. Roncaglie è riconosciuta uan delle migliori posizioni dell'intera zona del Barbaresco.

Vendemmia

Raccolta manuale

Vinificazione

Diraspatura, pigiatura, macerazione con le bucce per 12/15 giorni alla temperatura massima di 30°C circa, fermentazione malolattica completa prima dell'inverno.

Maturazione E Affinamento

In primavera passa in botti di rovere di Slavonia per un periodo di 12/14 mesi.

BAROLO CHINATO

Classificabile come vino aromatizzato, il Barolo chinato nasce dall'unione del pregiato Barolo Docg, presente almeno al 75%, con la corteccia di China Calissaia ed altre erbe aromatiche, come la radice di rabarbaro e di genziana, fatte macerare a temperatura ambiente in una miscela di zucchero e alcol etilico per arrivare ad una gradazione alcolica minima di 16-17% vol. È inoltre prevista l'aggiunta di spezie, primo fra tutte il prezioso seme di cardamomo. All'aromatizzazione segue l'affinamento in botte di circa un anno. Ogni produttore predilige determinate erbe aromatiche e spezie, secondo ricette mantenute rigorosamente segrete.
Il Barolo chinato nasce in Piemonte, più precisamente nelle Langhe del Barolo, alla fine dell'Ottocento. L'idea di aromatizzare il vino Barolo è frutto della mente di due straordinari speziali e farmacisti, il Dottor Cappellano di Serralunga d'Alba e il Dottor Zabaldano di Monforte d'Alba, che crearono un farmaco per combattere piccoli malanni, soprattutto da raffreddamento. Questo elisir terapeutico, dal profumo e dal gusto molto piacevoli, raggiunse nel giro di pochi anni le case della campagna langarola e cominciò ad essere servito nei bar come digestivo, distinguendosi dagli altri alcolici a base di china grazie al nome "Barolo", che lo rese subito un prodotto ricercato e di gran successo. La sua diffusione rallenterà nel Secondo Dopoguerra, tra gli anni Cinquanta e Settanta, per via della crisi dei modelli culturali contadini.

BAROLO CHINATO Opificio Gaio - Karminia

Diego e il figlio Stefano portavano avanti con dedizione questa piccola realtà a Monforte, situato in uno degli areali più importanti e strategici della produzione di Barolo a livello mondiale. Forza, vigore, austerità e una marcata personalità sono qualità chiaramente percepibili in tutti i vini di questa azienda e anche nei caratteri delle persone che vi lavorano. L'entusiasmo e l'energia di Stefano si intrecciano con la pazienza, la calma e la determinazione di Diego, che da "Barolo boys" oggi diventa garante di uno stile senza tempo. Ettari vitati: 10



Grazie a tutti

Ci vediamo alle prossime degustazioni
del 14 e 21 dicembre