

Barolo DOCG



Il re dei vini

Il Barolo DOCG è forse il vino piemontese più famoso e apprezzato nel mondo. La sua tradizione secolare gli ha conferito meriti e prestigio ed esso è ormai divenuto un vero e proprio simbolo delle terre in cui viene prodotto: le Langhe albesi. Il Barolo ha origine dai vigneti stesi sulle colline a sud-ovest di Alba, ripide a tratti e cariche di carattere e storia, gli stessi elementi distintivi che vengono trasmessi

al vino cui danno la vita, determinandone il complesso profilo, ricalcando e riproponendo la geologia della zona. Oggi quella del Barolo è una delle denominazioni italiane di maggior pregio e i due castelli che hanno assistito alla sua nascita, quello dei Marchesi di Barolo e quello del Conte di Cavour, sono sedi di importanti enoteche regionali.

Le zone del Barolo

Il Barolo è prodotto dalle uve del vitigno nebbiolo, coltivate però solo nella "zona del Barolo", ossia quella occupata dagli undici piccoli Comuni della Langa previsti dal disciplinare: Barolo, Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba, e in parte nei territori comunali di La Morra, Monforte d'Alba, Novello, Verduno, Grinzane Cavour, Diano d'Alba, Roddi, Cherasco. L'area è piuttosto limitata (1.580 ettari), un territorio che, nonostante la coltivazione intensiva, permette una resa annua che si aggira intorno ai 10-12 milioni di bottiglie.



Quando può chiamarsi Barolo

Perché il nebbiolo si trasformi in Barolo il vino deve essere sottoposto a un periodo di affinamento di almeno tre anni, di cui almeno due in botti di rovere. La scelta del rovere e della dimensione della botte è stabilita dal criterio e dall'esperienza del vinificatore; per questo il Barolo può essere messo a maturare sia in grandi botti tradizionali, sia in quelle di medie dimensioni, sia nei carati da 225 litri.

Per stabilire il periodo di affinamento si devono iniziare a calcolare gli anni di invecchiamento a partire dal primo gennaio successivo all'annata di produzione delle uve. Perché la denominazione del Barolo sia dotata della dizione Riserva, il vino deve essere stato sottoposto a un periodo minimo di cinque anni di affinamento.

Al fine di migliorare il prodotto, il disciplinare consente l'aggiunta al Barolo più giovane di una parte di vino identico ma più vecchio o viceversa, senza mai superare però la proporzione massima del 15% sul totale. In ogni caso l'etichetta deve riportare la denominazione del millesimo relativo al vino presente in mi-

Etichette storiche del Barolo.





sura preponderante in bottiglia. Per entrare in commercio, il Barolo deve superare una prova di degustazione: essa viene eseguita da una commissione apposita presieduta dal Ministero dell'Agricoltura e conferisce il diritto della dicitura DOCG.

La storia del Barolo

In passato il Barolo era conosciuto semplicemente come Nebbiolo, ossia come l'uva che lo origina: fu infatti solo dalla seconda metà dell'Ottocento che si iniziò a chiamarlo "Barolo". Questo avvenne in seguito alla piccola grande rivoluzione sopraggiunta nel mondo vinicolo, che portò alla vera e propria invenzione di un prodotto nuovo: il Barolo appunto. Si tratta di un vino concepito con tecniche particolari e derivate da lavorazioni assai peculiari e caratteristiche, le stesse che nell'ultimo secolo e mezzo ne hanno determinato il gusto e il pregio in tutto il mondo. Il nome deriva da quello del paese in cui la Contessa Giulia Colbert Falletti aveva gran parte dei suoi possedimenti e fu proprio grazie alla fruttuosa collaborazione dell'intraprendente nobildonna piemontese con lo statista Camillo Benso Conte di

Vigneti che attorniano Barolo.

Barolo DOCG





Cavour, che il Barolo poté nascere e divenire il “Re dei vini e Vino da Re” che è oggi. Fu per iniziativa del Conte di Cavour, sostenuto dalla preziosa collaborazione dell’enoologo francese Oudart, che il Barolo venne vinificato per la prima volta nella storia, mentre la contessa ebbe il merito di far conoscere il nuovo vino presso la corte dei Savoia, attraverso ingenti quantità regalate alla corte sabauda. Il Barolo, allora prodotto secondo il gusto dell’epoca, ossia particolarmente tendente al secco, costituì per molti aspetti il nuovo corso dell’enologia e della degustazione, un rinnovamento che conquistò letteralmente prima Torino e poi l’Italia intera, per divenire, già alla fine del XIX secolo, il più grande dei vini italiani, esportato e apprezzato anche all’estero, in particolare nelle Americhe. Come già ricordato, oggi il Barolo è il simbolo vinicolo delle Langhe e la sua eccellenza è riconosciuta ovunque; esso ha ottenuto la Denominazione d’Origine Controllata (DOC) il 23 aprile 1966 e la Denominazione d’Origine Controllata e Garantita (DOCG) nel luglio 1980.





Analisi sensoriale del Barolo

Il colore è rosso granato brillante, in grado di assumere riflessi arancioni, percepibili soprattutto nell'unghia (anello esterno della superficie del vino nel bicchiere, a contatto con il vetro). Il profumo è intenso, caratterizzato nel vino giovane da sentori floreali, di rosa e viola che, con il trascorrere del tempo, spesso si trasformano in fragranze fruttate, di ciliegia sciroppata e prugna cotta, arricchite da nette sensazioni vegetali, di sottobosco, terre bagnate, tartufo, funghi freschi e secchi; completano il bouquet essenze speziate di pepe, cannella e vaniglia, che evolvono talvolta verso profumi animali come il cuoio. In bocca è asciutto, pieno, robusto, austero ma vellutato, armonico, avvolgente; struttura forte e complessa, emerge nettamente il sapore di bacche rosse, di marasca, di mora, declinante nella liquirizia, nella vaniglia, nel tabacco e nel caffè. La leggera astringenza dei tannini, più presente nei vini giovani, si va ammorbidendo con l'invecchiamento.

Il brasato al Barolo.

Abbinamenti

Il Barolo si sposa magnificamente con le carni rosse, arrostiti e brasate, con la cacciagione e la selvaggina di pelo e di piuma (di cui spesso è ingrediente fondamentale delle stesse ricette: brasato al Barolo, lepre al civet, fagiano in salmi) e con i cibi tartufati. Si accosta poi egregiamente ai formaggi nostrani stagionati, a pasta dura come la Toma di Bra, il Grana Padano e il Castelmagno erborinato. Indicato, seppur insolito, se abbinato a fine pasto con la pasticceria secca e le paste di meliga. Il bicchiere ideale per gustare al meglio il Barolo

deve essere piuttosto capiente, panciuto, a forma di tulipano, dallo stelo piuttosto lungo e di vetro incolore.

IL BAROLO CHINATO

È ottenuto dal vino Barolo, che viene aromatizzato con differenti spezie, tra cui principalmente la china calissaia, e al quale vengono poi aggiunti alcol e zucchero. Per le sue caratteristiche si può considerare un vino da fine pasto, da meditazione, ideale se abbinato con dolci a base di cioccolato, ma anche caldo come il punch.

