

Piamonte, tierra de maravillosos paisajes y grandes vinos

“Se necesita un país, aunque sólo sea para salir. Un país significa no estar solo, sabiendo que en la gente, en las plantas, en la tierra hay algo tuyo, que incluso cuando no estás allí, te está esperando. “

Cesare Pavese

Textos: [Elena Matei Master Sommelier](#)

Muchos de nosotros ya habíamos estado en Barolo en otras ocasiones. Una vez que saboreas la atmósfera de estos lugares, a menudo te encuentras con la idea de querer volver. Cualquiera que haya empezado un día aquí, con la vista de estas fascinantes colinas envueltas en la neblina de la mañana, le gustaría revivir esos maravillosos momentos, para luego continuar felizmente el día mimado por un buen vaso de vino combinado con una excelente comida genuina.

Los habitantes de las Langhe, la gente común que se reúne diariamente en las estrechas calles de los encantadores pueblos piamonteses, saben muy bien lo afortunados que fueron de haber nacido aquí, son conscientes de lo mucho que el mundo del vino en su gran ascenso ha cambiado el destino de sus vidas.

Cesare Pavese, también de Piamonte de Santo Stefano Belbo en Monferrato, cada vez que volvía de sus peregrinaciones al mundo se quedaba impresionado por la belleza y el encanto de estos lugares tan queridos para él.

En los momentos de distancia de su casa, los paisajes

interiores de su memoria dejaban un amplio espacio para la nostalgia y en sus libros que a menudo dedicaba a frases piamontesas se convierten en un culto a la literatura italiana, palabras melancólicas arraigadas profundamente en su corazón: *“Un país nos quiere, si no fuera por el hecho de marcharse. Un país significa no estar solo, sabiendo que en la gente, en las plantas, en la tierra hay algo tuyo, que incluso cuando no estás allí, te está esperando. ”*

El territorio de Langhe-Roero y Monferrato fue declarado [Patrimonio de la Humanidad por la Unesco](#) en 2014, pasando a formar parte, con razón, de la élite mundial de los mejores lugares para visitar, por lo tanto, una mayor visibilidad de los vinos que aquí se producen pero, al mismo tiempo, una mayor responsabilidad de los productores para mantener y aumentar siempre la calidad, en un destino que les une, para presentarse al mundo a un nivel muy alto.

Además de los excelentes vinos y las impresionantes vistas, aquí encontramos el reino indiscutible de la trufa blanca y de las mejores avellanas del mundo, las piamontesas.

El Piamonte geográfico limita con el Valle de Aosta, Francia, Lombardía, Suiza y Liguria. Situado no lejos de las renombradas zonas vinícolas de Francia y de las mejores escuelas vinícolas francesas, comienza su viaje de calidad siguiendo precisamente el ejemplo de los renombrados vinos de Borgoña y Burdeos.



Los ricos propietarios de las tierras de viñedos de la época, como la Marchesa Falletti di Barolo y el Conde Camillo Benso di Cavour, viajando a menudo a través de la frontera italiana y degustando estos vinos refinados y elegantes, trataron de vendimiar una y otra vez para imitar su estilo. elegancia, para obtener vinos duraderos y de gran impacto, vinos para recordar.

A partir de 1843, estas dos importantes figuras, siguiendo los preciosos consejos del enólogo francés Louis Oudart, contratado por el Conde para ocuparse de este asunto, lograron transformar a Barolo del vino dulce que se producía hasta entonces en un vino seco y de su gran historia comienza este momento.

Tras sus éxitos, arrastraron poco a poco a los pequeños viticultores, a menudo agricultores con unas pocas hectáreas de viñedos, que hoy, después de algunas generaciones, son de hecho el orgullo de la viticultura italiana, productores de

vinos inimitables, hijos sólo de ese territorio.

Entre los vinos tintos producidos en Piamonte, el más famoso es el Barolo, seguido a poca distancia del Barbaresco, dos vinos de larga crianza, estructurados, con elevada acidez y alto contenido de polifenoles, ambos producidos con uvas 100% autóctonas del Nebbiolo, vid que no se adapta a ningún otro lugar excepto a la Valtellina donde se llama Chiavennasca.

Entre los nombres de los vinos más conocidos y a menudo tintos de uvas autóctonas mencionamos: Gattinara, Ghemme, Nebbiolo d'Alba, Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba, Barbera d'Asti, Freisa, Grignolino, Carema, Ruchè, Brachetto d'Acqui, mientras que entre los vinos blancos, producidos en un porcentaje menor que los tintos y a menudo injustamente descuidados, pero que merecen gran atención: Roero Arneis, Erbaluce di Caluso, Moscato d'Asti, Timorasso, Cortese di Gavi, Loazzolo, Nascetta y el Chardonnay.



Brachetto d'Acqui, Moscato d'Asti y Cortese di Gavi se utilizan sobre todo en la producción de vinos espumosos con el método Charmat pero también podemos encontrar vinos de Cortese di Gavi espumosos con el método Clásico con más de 10 años sobre levaduras como la famosa La Scolca d'Antan Classico y Rosé, puntos de excelencia de la histórica empresa Soldati La Scolca.

Una estrella en ascenso en Piamonte puede considerarse la Alta Langa donde cada vez más productores, mirando hacia el futuro, compran tierras y construyen nuevos viñedos. Con el rápido cambio climático de los últimos años, desplazado en algunos grados a favor del clima cálido, la acidez se está volviendo escasa incluso en las Langas. Aquí, en cambio, gracias a la altitud que antes se consideraba demasiado elevada, es posible obtener vinos con mayor acidez y una amplia gama aromática inducida por la importante amplitud térmica del día a la noche.

La Alta Lengua ha reforzado las tres áreas vocales del Método Clásico Italiano: Franciacorta, Oltrepò Pavese y Trentodoc, apareciendo en el mercado cada año muchos pequeños productores de burbujas de muy alta calidad. Incluso en las zonas más septentrionales, como Gattinara y Ghemme, que durante mucho tiempo se han visto empañadas por el triunfo de Barolo y Barbaresco en los mercados mundiales, empiezan a emerger cada vez más como una excelente alternativa piamontesa menos rentable en comparación con estos dos mitos inalcanzables.

Para *“tocar con la mano”* el aire que respiramos aquí nos sumergimos durante tres días en la fascinante atmósfera de las Langas, paseando por sus calles, por los viñedos, por las bodegas y conociendo a los propietarios de algunas de las más importantes bodegas piamontesas.

En los 11 municipios de las zonas de producción del Barolo, siempre partiendo de los viñedos y rodeándolos, nos encontramos siempre en las viñas a la vista... un *“patio de*

recreo” para los aficionados y profesionales del vino. Colinas enteras plantadas de vides, orientadas al oeste – sur – este y ahora sólo unos pocos avellanos en las laderas del norte. En la cima de estas colinas ondulantes encontramos el famoso “*bricco*” que vigila el sol todo el día alcanzando un mayor número de horas solares anuales y que suele ser considerado como los mejores viñedos de cada finca.

“El vino se hace en el viñedo. Y el viñedo debe ser cultivado ... debe remontarse a lo que fue en concepto antiguo ... vid cultivada de bajo rendimiento, más densa que las plántulas, viñedos con un alto número de plantas que producen poca cantidad por punta para dar un excelente fruto rico en jugos extractivos, especialmente taninos y polifenoles.

Aquí está la diferencia entre el vino de hoy y el de ayer “

Giacomo Tachis

Se han dado grandes pasos en la conquista de la calidad desde la década de 1980 con múltiples investigaciones sobre el territorio, los suelos, las vides, las plantas. En estos años, después de más de 20 años de estudios, Renato Ratti presenta oficialmente la “*Carta del Barolo*”, una primera verdadera zonificación del territorio, considerada una revolución para la Italia del vino ya que delimita, en una zona tan adecuada, las fronteras de los mejores “*Cru*” como dirían los franceses.



En cada municipio se han bautizado las famosas menciones geográficas adicionales (MGA), que a partir de entonces acompañarán al nombre Barolo en todas las etiquetas. Podemos mencionar algunas de las más importantes: Cannubi, Brunate y Sarmazza en [Barolo](#); Cerequio, Rocche y Brunate en La Morra; Ginestra, Bussia en Monforte d'Alba; Vilerò, Monprivato y Rocche en Castiglione Falletto; Lazzarito y Vigna Rionda en Serralunga d'Alba ...
frutal...

Las escuelas de pensamiento dividen a los productores de Barolo entre los tradicionalistas que utilizan grandes barricas y tiempos de envejecimiento prolongado y los modernistas (los Barolo Boys) que utilizan barricas que acortan el tiempo de envejecimiento en la madera que, en todo caso, debe ser para la producción disciplinaria del Docg durante más de 36 meses y 60 meses para las Reservas.



Piamonte, tierra de maravillosos paisajes y grandes vinos

El territorio, en cambio, los divide según el suelo entre las zonas de Barolo y La Morra con suelos calcáreos y más bien fértiles con los consiguientes vinos suaves y afrutados que maduran más rápidamente mientras que en Monforte d'Alba, Castiglione Falletto y Serralunga d'Alba los terrenos son arenosos y menos fértiles dando lugar a vinos más fuertes e intensos que maduran más lentamente.

Giacomo Borgogno & Figli ha sido uno de los productores históricos de Barolo desde 1761, desde 1861 Marchesi di

Barolo, Giacomo Conterno desde 1770, sólo para nombrar algunos. Digno de mención entre los muchos y excelentes productores: Domenico Clerico, Vietti, Gianni Gagliardo, Vajra, Roberto Voerzio, Boroli, Palladino, Giuseppe Mascarello, Ettore Germano, Fratelli Alessandria, Cavallotto, Giuseppe Rinaldi, Brezza ...

Para Barbaresco, el otro mito del Piamonte, Gaja, Moccagatta, Negro Giuseppe, Rizzi, Bruno Rocca, el historiador Bruno Giacosa y su legendario Barbaresco Santo Stefano ...

“El vino no sólo se bebe, se huele, se observa, se prueba, se bebe a sorbos y se habla de él”

Eduardo VII

La Compañía Agrícola Ceretto con sede en Alba / Barolo (Cn) tiene 160 hectáreas de viñedos en la zona de las Langas. A partir de 2010 se inicia la conversión a ecológico, obteniendo la certificación oficial de ecológico en todos los vinos desde 2015.

Gracias a la fuerte voluntad de Alessandro Ceretto, ya que también es el enólogo, muchos de los viñedos entre los cuales todos los Cru ya están en gestión biodinámica que pretende transferir en poco tiempo a toda la empresa: *“un gran desafío que revolucionará positivamente la historia de nuestros vinos, favoreciendo al mismo tiempo el regreso a un sano, exhuberante, fuerte y en pleno equilibrio con el hombre”*.

En La Morra, el Cru Brunate de la familia Ceretto tiene una extensión de 5,6 hectáreas y se encuentra en la zona media de la colina. El suelo es muy arenoso, enriquecido por las famosas margas de Sant'Agata, típicas de las Langas.

Barolo Brunate Docg 2016 (muestra del barril)

Un Barolo aún por embotellar pero que ya denota todos los requisitos de calidad de un gran vino. Partiendo de lo visual: un rojo rubí claro, transparente, límpido y muy luminoso, de

excelente consistencia dados los densos arcos que dejan entrever el interior de la copa.

Una nariz elegante con toques florales de rosa, un vino “femenino” si podemos llamarlo así, con delicadas notas frutales típicas del joven Nebbiolo.



Aparecen las notas balsámicas y ligeras de la porcelana.

Mientras sorbemos este precioso néctar encontramos la cereza madura, pequeñas bayas, la misma elegancia de sabor, un

equilibrio y una armonía que son ciertamente fruto de un buen trabajo en el viñedo para llevar a la bodega uvas sanas con una maduración perfecta.

Final de boca largo y persistente. Ya tiene taninos redondos y elegantes aunque todavía falta el embotellado y el refinamiento, que para un Barolo es una fase muy importante para la evolución del gusto. Un vino de larga crianza.

En Castiglione Falletto, el Cru Bricco Rocche es considerado un monopolio porque pertenece enteramente a la familia Ceretto. Situado en la cima de la colina (Bricco) se extiende por 1,3 hectáreas a una altitud de 350/370 m s.n.m. y está cubierto por vides de más de 50 años.

El suelo es muy arcilloso combinado con arenas, limo y con las famosas areniscas de Diano. Barolo Bricco Rocche Docg 2016 (muestra del barril)

Este vino también viene directamente del barril. A pesar de la falta de refinamiento en la botella se percibe que tiene el tejido de un gran vino. De color rojo rubí claro, brillante, transparente y ligeramente más intenso que el vino anterior.

En la zona de Castiglione Falletto este Barolo encuentra una de sus expresiones más refinadas y la degustación lo confirma plenamente.

En nariz es intenso, elegante, floral con notas de rosa roja seca, frutal con predominio de cerezas maduras, toques de maderas nobles y humus, notas de especias dulces.

En el paladar se caracteriza por una agradable frescura, es potente, intenso, aromático, un vino aristocrático, de gran carácter, cuerpo y estructura importante. Los suaves taninos están finamente integrados, son gráciles. Largo y con un final muy persistente. Adecuado para un envejecimiento muy largo.

En términos de estilo ambos vinos son similares.

La combinación de un Barolo tan joven será mejor con queso de

cabra sazonado, Toma piemontese, conejo al horno. A medida que envejece, prefiere los quesos añejos, la caza, la carne a la parrilla, las carnes asadas.