

Dogliani o della personalità del Dolcetto.

di Alessandro Franceschini

Barolo, poi Novello, poi il bivio per Monforte e invece si va verso Monchiero. Infine Dogliani. Cambia tutto, o comunque molto, sin dallo sguardo. Lasci la monocoltura e ricominci a osservare con continuità boschi e nocciole. Certo, anche le vigne, ovviamente, ma senza l'ossessività che cinge i cru che hai appena attraversato per arrivare sino alla patria di Einaudi. È una questione di orizzonti, di sensazioni. Già osservando da lontano il cupolone azzurro percepisci che qui si respira austerità; quella piemontesità che può far rima con timidezza piuttosto che con riservatezza, ma che ti riporta come a uno stato di lentezza, riflessione. E questo stacco, probabilmente, si accentua proprio perché vi si giunge dalla vicina langa del Barolo. Non che a Monforte i ritmi siano vorticosi e metropolitani, ma quella brillantezza e serenità, anche economica, nonostante il periodo non sia dei migliori per chiunque, che si percepisce tra le vigne del nebbiolo più amato, qui lascia spazio a maggior morigeratezza.

Qui, d'altronde, è tutto più faticoso: avere come vicini i primi della classe del nebbiolo può essere una risorsa, ma anche un problema. Come convincere i turisti stranieri a proseguire anche da queste parti? Come spiegare loro che tra queste colline ripide e decise, più alte e dal clima più montanaro si alleva un vitigno, il dolcetto, diverso da quello che probabilmente avranno già acquistato altrove per completare l'assortimento insieme a Barolo, Barbaresco e Barbera?

La Bottega

Più di 50 soci, ad esclusione degli imbottiglieri, ma comprese le cooperative. Il 20% di loro lavora in regime biologico, qualcuno segue i dettami della biodinamica, altri sono semplicemente ecocompatibili. "Non è poco, non credi?". In effetti, no. Il nostro incontro con il presidente in pectore della Bottega del Vino di Dogliani, Paolo Boschis, avviene all'ingresso della sede dell'associazione, nata 28 anni fa. Passeggiamo tra i corridoi del XVI secolo, ex cantine di un Convento dei Carmelitani: siamo sotto la sede del Municipio e pratica-

mente adiacenti alla Chiesa dei SS. Quirico e Paolo. Un tavolo in una sala che accoglie le riunioni dei produttori in mezzo alle bottiglie che adornano le pareti sarà il nostro primo punto di osservazione di una denominazione che negli ultimi 7 anni ha cambiato pelle due volte. “Nel 2005 è nata la DOCG Dogliani che affiancava la DOC Dolcetto di Dogliani”. Dal 2010 tutto è stato promosso al gradino più alto e la vecchia divisione, se vogliamo, è racchiusa dalla parola “superiore” che insieme all’indicazione del nome della vigna, quando presente, indica i vini che ambiscono ad essere percepiti come più complessi e longevi. Ma dalla vendemmia 2011 la nuova DOCG ha inglobato anche la vecchia DOC Dolcetto delle Langhe Monregalesi. Dieci comuni (Bastia Mondovì, Belvedere Langhe, Ciglié, Clavesana, Dogliani, Farigliano, Monchiero, Rocca Ciglié, Roddino e Somano), ma solo tre, come riporta con dovizia di particolare Alessandro Masnaghetti nelle sue dettagliate cartine dei cru della zona, con il peso produttivo più importante: Dogliani (510 ettari), Farigliano (200 ettari) e Clavesana (175 ettari). Oggi Dogliani significa all’incirca 5 milioni di bottiglie, prodotte per l’80% da tre realtà: due cantine sociali, quella di Clavesana e la Cantina Sociale di Dogliani, e un imbottigliatore, Manfredi di Farigliano. Il restante 20% se lo dividono realtà storiche come Einaudi e nuovi nati: “La maggior parte delle aziende ha iniziato negli anni Ottanta e Novanta. Negli ultimi dieci anni, invece, sono nate, poche aziende”. Perché nasce la Bottega? “Principalmente per far capire la differenza del Dolcetto di Dogliani dagli altri”. E qui si apre uno dei capitoli della zona, tra i più affascinanti.

L’unicità di Dogliani

“Noi abbiamo il dolcetto e non il nebbiolo, nonostante la vicinanza, perché abbiamo un clima più fresco, altitudini medie maggiori. Tutto ciò favorisce il dolcetto, soprattutto poco prima della vendemmia”. Sì, perché, come ci spiega con fervore Paolo Boschis, il famoso sbalzo termico tra la notte e il giorno, paradigma che si suole ripetere a memoria e viene affibbiato a qualsiasi a zona e vitigno, qui non vale. “Il dolcetto ha bisogno di stabilità e non di sbalzi termici”. Altrimenti? “Arriva la cosiddetta colatura degli acini piuttosto che il disseccamento del rachide”.

Se nelle vicine Barolo e Barbaresco non mancano gli amanti dell’uva piemontese per antonomasia, ancor più del nebbiolo probabilmente, vista la sua diffusione e la sua storica consuetudine ad essere il vino della tavola, qui l’amore si trasforma anche in maniacale puntiglio, quasi un ossessione, alla ricerca non solo di aromaticità fragranti e quotidiane, ma anche di quelle complessità che perorino il concetto di longevità. “Avendo microclimi diversi, la maturazione fenolica è più lunga e quando arriviamo a quella ottimale, solitamente il dolcetto qui ha, come dire...più roba”. Non è quindi una scelta, ma un tratto distintivo di un territorio molto diversificato al suo interno che ha la capacità di dipingere colori più cupi così come più agili, aromaticità femminili o suadenze più concentrate e fitte. Certo, negli anni novanta e nei primi anni del nuovo secolo molti hanno cercato strade nuo-

ve, soprattutto in cantina: c'è chi è tornato indietro, chi ha fatto i suoi errori e, per sua stessa ammissione, ha cambiato rotta. Ma è difficile, oggi, non percepire una maggiore consapevolezza, probabilmente una maturità solida tra la più parte dei produttori di Dogliani: l'uso del rovere va centellinato nel caso del dolcetto o comunque usato con accortezza e precisione. Se al Barbera l'assenza di trama tannica ben si sposa con quella del legno, nel caso del dolcetto siamo all'opposto. "C'è poi il discorso dei travasi": qui si apre un capitolo che non sempre mette tutti completamente d'accordo. Si è soliti dire che il dolcetto ne abbia bisogno in modo spasmodico, più di altri vitigni, per non incorrere in odori poco gradevoli. Se Boschis ci parla del rischio di riduzione, a causa del fatto che le fecce del dolcetto non apportino quel quid in più come accade altrove, per Orlando Pecchinino è meglio parlare di "deviazioni biologiche". Secondo uno dei personaggi considerati come punto di riferimento della denominazione, infatti "il dolcetto è più vulnerabile a batteri e lieviti che danno deviazioni olfattive che non è ancora facile decifrare con certezza". Secondo lui sembrano riduzioni, ma in realtà non lo sono. "Serve pulizia e non bisogna esagerare, in realtà, con l'ossigenazione e quindi neanche con i travasi. Il problema, se c'è, e quando si manifesta, arriva in realtà già dai vigneti". Se da San Luigi ci spostiamo a Valdibà, Nicoletta Bocca, proprietaria di San Fereolo, ci dona un'altra visione ancora: "Io non faccio più praticamente travasi da qualche anno, anzi, lavoro sulle fecce e non mi sembra di avere problemi di riduzioni". E, in effetti, il suo 2010, attualmente in commercio, piuttosto che gli assaggi da vasca o botte effettuati in cantina, mostrano tutto tranne problematiche olfattive.

Questa diversità di approccio e poi, di conseguenza, di stili, è solo uno dei tanti volti di Dogliani: c'è chi, a seconda della zona, preferisce mettere in commercio vini più immediati, probabilmente più vicini all'idea che il consumatore ha del dolcetto. Altri, invece, riescono a puntare con decisione a vini che, come minimo, possono durare dai cinque ai sei anni. Dipende da molti fattori. Per esempio dall'altitudine. A Pianezzo, nome di una zona così come di un cru, la vendemmia è la più tardiva della zona a causa dell'altezza degli impianti e i vini possono essere sottili ed eleganti se c'è maggior presenza di calcaree, così come più grassi ed avvolgenti se l'argilla comincia ad essere più presente. L'acidità, che solitamente non timbra i vini che provengono da quest'uva, spesso, invece, può essere presente con autorevolezza. Il tannino, che invece non manca, assume tessiture docili e fragranti così come massicce e potenti. La variabilità di terreni e climi crea anche qui, come nella vicina langa del nebbiolo, quell'imprevedibilità che ha reso leggendari Barolo e Barbaresco. A Dogliani il dolcetto può essere impervio e ripido, come le sue colline.

Per prendere confidenza con questa dimensione più austera e autorevole del dolcetto è necessaria la disponibilità a mettere tra parentesi sensazioni ed esperienze che si sono sedimentate altrove; qui, molti degli assiomi con i quali si è soliti definire il dolcetto, possono traballare.

Le aziende associate alla Bottega del Vino di Dogliani:

ABBONA DI ABBONA MARZIANO

Dogliani

ABBONA ANNA MARIA

Farigliano

ABBONA CELSO DI ABBONA

Sergio - Dogliani

AVIGNOLO DI CHIAPPELLA

Giuseppe - Dogliani

BARBERIS OSVALDO - Dogliani

BARROERO GIACOMO - Farigliano

BOSCHIS FRANCESCO - Dogliani

BRICCO DEL CUCÙ - Bastia

Mondovi

CANTINA DEL DOLCETTO

Di Dogliani - Dogliani

CANTINA CLAVESANA SOCIETÀ

COOP. AGRICOLA - Clavesana

CANTINE "TERRE DEL BAROLO"

SOC. COOP. AGR.

Castiglione Falletto

CASCINA CORTE - Dogliani

CASCINA COSTABELLA DI SARDO

Mariano - Dogliani

CASCINA MINELLA - Dogliani

CASCINA TORELLO - Dogliani

CHIONETTI QUINTO & FIGLIO

Dogliani

CLERICO ALDO - Monforte d'Alba

Cozzo Mario - Dogliani

DEL TUFO BRUNO - Dogliani

Fabiani Fabrizio - Clavesana

FERRUA LUIGI - Rocca Ciglié

Gallo Ivan Aldo - Clavesana

GATT RUSS DI ALESSANDRO

Pellegrini - Farigliano

LA BRUNA DI ANDRIANO BRUNO

Dogliani

LA FUSINA - Dogliani

LA QUERCIOLA - Farigliano

LEVITI DI SILVIO LEVI - Dogliani

ALDO MARENCO DI MARENCO

CLAUDIO - Dogliani

MASCARELLO P. GIORGIO

Clavesana

PECCHENINO - Dogliani

PODERI CELLARIO - Carru'

PODERI LA COLLINA - Dogliani

PODERE LE SURIE - Clavesana

PODERI EINAUDI - Dogliani

PORRO GIOVANNI - Dogliani

RAINERI F.LLI - Farigliano

REICHMUTH URSULA

E MARCELLO - Dogliani

ERALDO REVELLI - Farigliano

RIBOTE DI PORRO BRUNO

E FIGLIO - Dogliani

ROMANA CARLO - Dogliani

SAN FEREOLO - Dogliani

SAN ROMANO - Dogliani

SHELLINO DI EDOARDO

SHELLINO - Dogliani

SCIOLLA MATTIA - Mondovi

SEGHESIO LUIGI - Ciri - Dogliani

SOTTIMANO WALTER - Dogliani

TENUTA DI COSTA PRÀ

Clavesana

VALDIBÀ DI PECCHENINO

VINCENZO E LIVIO - Dogliani

VALLETTI - Dogliani

ZABALDANO MARCO - Dogliani



BOTTEGA
DEL VINO
DI DOGLIANI