

# DOGLIANI

## IL PUNTO SULLE ULTIME ANNATE

CAMBIANO LE ANNATE, CAMBIA IL "PALATO",  
MA ALLA FINE IL RISULTATO RIMANE LO STESSO:  
SE VOLETE UN DOLCETTO, DOGLIANI È ANCORA  
UNA VOLTA IL PUNTO DI RIFERIMENTO.

di Francesco Falcone



Questa volta ho visitato pochi produttori, giusto quelli che mi avevano particolarmente colpito leggendo il reportage di Persichetti pubblicato sul numero 11 di Enogea. Di quell'articolo ricordo però anche la carta dei cru: non solo per il dettaglio, ma anche per l'incanto che mi prende nel consultare le carte geografiche prima di partire per un viaggio, oppure prima di iniziare a scrivere di una zona. È un vizio da cui non riesco a liberarmi, anche se non vi nascondo che sono un testone e che fatico a comprenderne perfino gli aspetti più elementari. Eppure, vuoi mettere la differenza tra un dépliant ricco di foto che ti svelano tutto senza preliminari e una mappa misteriosa, con i suoi corsi d'acqua color turchino, le sue stradine bianche, i suoi numeri. Che poi non sono numeri, ma vignaioli.

Per una sorta di alchemica trasmutazione, ti basta guardare la mappa e già sogni di ritrovarti in quel posto a camminare, ti bastano le sue punteggiature, i suoi segni convenzionali, che tutto diventa un mondo vero e proprio, o quasi: panorami, colline vitate, capezzagne polverose, produttori interessanti.

E a Dogliani di produttori interessanti ce ne sono tanti. Alessandro me ne aveva parlato, consigliandomi soprattutto quelli meno noti, poco presenti nelle guide e spesso infilati nei punti più periferici del suo vasto territorio. Ho seguito i suoi consigli, e ho fatto bene.

Ma quello che più ti colpisce di questa denominazione è, assaggi alla mano, l'omogeneità qualitativa, la profondità, la fisicità del suo Dolcetto. Certo, io ho assaggiato solo le selezioni superiori, ma dubito che i vini minori possano stravolgere il quadro.

Se hai un'idea convenzionale del vitigno, se credi che debba essere solo fruttato, col tannino rustico e il finale mandorlato, allora è bene che tu metta in programma una visita da queste parti. Devi tornarci, nel Doglianese, anche se pensi che tutto sia rimasto com'era alla fine degli anni '90, quando si sperimentava senza sosta alla ricerca di un Dolcetto migliore e si producevano vini dimostrativi, qualche volta caricaturali, poco digeribili, difficili da apprezzare a tavola. Non c'è più traccia di quei vini, musoni e irrigiditi dal legno piccolo, potenzialmente giganti immortali

(per alcol, polifenoli totali e struttura), eppure quasi mai capaci di esprimere i pregi del grande vino, ma, semmai, più vicini alla stereotipo uniformante del vino grande.

Oggi, per contro, Dogliani (Dogliani docg: 60 ettari vitati e 300mila bottiglie; Dolcetto di Dogliani doc: 950 ettari e poco più di 4milioni di bottiglie) stupisce per la sua capacità di andare oltre la varietà: i tannini, nei casi migliori, hanno doti di allungo inimmaginabili e il frutto non è quello diretto che altrove in genere ti riserva il vitigno, imbavagliato da una vinosità scontata, non di rado monocorde. Qui riesce a concedere espressioni aromatiche oserei dire inconsuete e nei casi migliori del tutto appaganti.

Anche la struttura, la densità, l'elasticità, la carnosità, ti conducono a Dogliani più che al dolcetto: sono vini completi, ricchi ma naturali. I migliori hanno una razza riconoscibile, sentono il territorio (più tannici e fenolici a Valdibà, più minerali e nervosi a Clavesana, Bastia e Ciglié, più eleganti e carnosì a Madonna delle Grazie, e così via) e meritano senza alcun dubbio un capitolo a parte nella grande saga del Dolcetto piemontese.

Tutte queste qualità emergono soprattutto nel tempo. Perché anche e soprattutto dal punto di vista evolutivo qui è tutta un'altra musica. Ne ho avuto la conferma nell'ultimo periodo, durante il quale ho assaggiato una serie di vecchie annate ancora in ottime condizioni. Se si scelgono vini non più vecchi di 5-7 anni (oggi si possono assaggiare alcuni 2001 e tanti 2003) ci sono buone probabilità di non rimanere delusi. Certo non aspettatevi le evoluzioni di un nebbiolo, ma nemmeno vini monotoni. Dopo qualche anno il frutto perde esuberanza, il vino in bocca ha meno ciccia e meno volume, ma in compenso, nelle bottiglie migliori, viene fuori una componente minerale di tutto rispetto, un carattere fenolico e un "sottobosco" che dona spessore e passione.

Ma perché a Dogliani il Dolcetto è così diverso? Non esiste una sola risposta, almeno questo è quello che ho capito frequentando i protagonisti della zona.

Per molti il merito è dei suoli: se si escludono quelli rossi (troppo generosi e freddi) e quelli eccessivamente sabbiosi (troppo asciutti e precoci per le esigenze della varietà), il resto della denominazione gode dei benefici di terreni bianchi, profondi, argillo-calcarei, ideali per il vitigno.

Per altri è il clima a fare la differenza: la vicinanza delle Alpi, con i suoi flussi di aria fresca, se da una parte accorcia il periodo della bella stagione (ma il dolcetto non è una varietà tardiva), dall'altra rallenta le maturazioni e apporta quell'equilibrio termico che per il vitigno (intollerante alle temperature eccessive, troppo calde o troppo fredde) è fondamentale, soprattutto in fase di maturazione. Anche per questo i Dolcetto di Dogliani e i Dogliani del 2006 non presentano quasi mai quei limiti di freschezza che invece "infastidiscono" i dolcetti dell'albese.

Qualcuno, invece, mi suggerisce che sono gli uomini a essere determinanti: <<...da questi parti ci sono tanti vignaioli bravissimi perché sono stati costretti a fare di necessità virtù, a vedersela con una brutta bestia come il dolcetto. Hanno dovuto conoscere a fondo una delle uve più complicate da coltivare, tanto delicata ed esigente dal punto di vista agronomico, quanto sensibile e rognosa sotto il profilo enologico>> mi racconta chi conosce bene la zona.

La somma delle diverse opinioni non lascia spazio a dubbi: il risultato si chiama terroir. E Dogliani, piaccia o no, è il più grande terroir del dolcetto.

### ABBONA

DOGLIANI PAPÀ CELSO 2006	88 D
DOGLIANI PAPÀ CELSO 2005	87 D
DOLCETTO DI DOGLIANI PAPÀ CELSO 2004	85 -
DOLCETTO DI DOGLIANI PAPÀ CELSO 2001	85 -
DOLCETTO DI DOGLIANI PAPÀ CELSO 2000	83 -
DOLCETTO DI DOGLIANI PAPÀ CELSO 1999	86 -

Tel. 0173.721317

<<Il Papà Celso nasce nel 1976. Lo produco dalle vigne più vecchie di San Luigi e di Doriolo, poste a 400 metri d'altitudine. Poco o niente è cambiato dal 1999 al 2006: macerazione prefermentativa a freddo per un paio di giorni, fermentazione con lieviti indigeni, macerazione di sei giorni, maturazione in acciaio, stabilizzazione a freddo e poi in agosto vado bottiglia. Non si filtra, né si chiarifica. La microossigenazione l'ho usata per un pò, ma non mi piace, è una pratica troppo delicata. Meglio i travasi.>> Marziano Abbona mi indica la sua strada (relativa alla verticale che vi propongo), la strada di un vino tra i più prestigiosi della denominazione. Un Dolcetto meno esplosivo di altri, che predilige svelare buona parte delle sue qualità al palato, dove svetta per una trama tannica di livello superiore. Il 2005 è più classico e varietale, il 2006 più articolato, carnoso, succoso, con buoni margini di crescita in bottiglia. Ottimo il comportamento del 1999, pieno ed elastico nonostante lo scorrere del tempo. *Primo anno di produzione: 1968; ettari vitati: 40; bottiglie prodotte: 240.000.*

### ANNA MARIA ABBONA

DOGLIANI MAIOLI 2006	87 C
DOGLIANI SAN BERNARDO 2005	86 D

Tel. 0173.797228

Per chi ama il volume del frutto e l'energia dell'acidità, per chi non teme il tannino (più di spinta che di trama)

e quel lato un pò selvatico della varietà, i Dolcetto di Anna Maria Abbona rappresentano una tappa quintessenziale. Il **Maioli 2006** è accattivante, persuasivo, godibilissimo, ma non è un vino ammiccante: fragranza di frutto, succosità e persistenza. Gli manca solo un briciolo di allungo per "abbattere" il muro degli 87 centesimi. Il **San Bernardo 2005** - ex Superiore, vigna oltre i 550 metri s.l.m., macerazioni lunghe e maturazione in botte grande - non trova un'annata formidabile (a quello ci pensa il Superiore 2004 recensito da Alessandro nel suo "speciale Dogliani": per chi vuole emozionarsi, Anna Maria ne conserva ancora qualche bottiglia in cantina), eppure non rinuncia al dialogo. Soprattutto al palato, dove possiede un allungo sostanzioso che fa dimenticare un approccio olfattivo timido e meno definito del solito. *Primo anno di produzione: 1989; ettari vitati: 9; bottiglie prodotte: 55.000.*

### OSVALDO BARBERIS

DOGLIANI PUNCIN 2006	87 B
DOLCETTO DI DOGLIANI PUNCIN 2001	89 -

Tel. 0173.70054

I Dolcetto di Valdibà hanno la fama di invecchiare molto bene, ma allo stesso tempo di essere un poco scontrosi in gioventù. Non si sottrae alla regola il Puncin 2006 di Osvaldo Barberis, un vino affatto ortodosso se pensi ai fondamentali più tipici della varietà. E' granitico nel tannino, ancora un pò duro, verticale, ma per contro ha il pregio dell'allungo ed è un vino che sa farsi ricordare. I profumi vengono fuori alla distanza, i tratti idrocarburici vi spiazzeranno, il frutto si farà via via più dolce, ma non sarà mai esplosivo. Sorprende poi il risultato del Puncin 2001: evoluzione misurata che dona spessore (un sottobosco per niente invasivo), frutto ancora geometrico e palato completo, per volume e flessibilità. Mi viene da scrivere elastico (energico e voluminoso insieme). Una prova memorabile. *Primo anno di produzione: 1999; ettari vitati: 5; bottiglie prodotte: 15.000.*

### FRANCESCO BOSCHIS

DOGLIANI VIGNA DEI PREY 2006	84 B
------------------------------	------

DOGLIANI VIGNA DEL CILIEGIO 2006 **88 C**  
DOGLIANI VIGNA SORI  
SAN MARTINO 2006 **87 B**  
DOLCETTO DI DOGLIANI  
VIGNA DEI PREY 2003 **89 -**

Tel. 0173.70574

Da quando c'è Paolo Boschis alla guida dell'azienda paterna i risultati si fanno di anno in anno sempre più incisivi. C'è maggiore purezza varietale rispetto al passato, un frutto più caratterizzato e in generale mi sembrano vini più puliti, meno scontrosi di qualche anno fa. Detto questo, non aspettavate uno stile ammiccante, tutto morbidezza e densità: i Dolcetto di questa zona sono naturalmente più acidi, più verticali di altri. Il **Vigna dei Prey 2006** è ancora duro e poco espressivo, manca di fusione e di distensione. Doti che con mancano però al **Vigna Sori San Martino 2006**, croccante nel frutto, succoso, sapido e incisivo al palato. Ottimo il **Vigna del Ciliegio 2006** (selezione elevata in barrique), il migliore che io ricordi, e questo nonostante l'uscita commerciale sia prevista per il prossimo anno: legno finalmente più integrato rispetto al passato, frutto pimpante, buona profondità olfattiva, palato di spessore e allungo tannico superiore. Tra le vecchie annate assaggiate merita invece una sottolineatura la prova del **Vigna dei Prey 2003**: evoluzione senza sbavature, mineralità e frutto che duettano con i tempi giusti, e bocca che unisce ritmo e geometrie. Da godere. *Primo anno di produzione: 1968; ettari vitati: 11; bottiglie prodotte: 80.000.*

## BRICCO DEL CUCÙ DARIO SCIOLLA

DOGLIANI  
BRICCO SAN BERNARDO 2005 **86 B**

Tel. 0174.60153

Dario Sciolla predilige le lunghe maturazioni e i lunghi affinamenti, e non a caso il Bracco San Bernardo 2006 andrà in commercio solo a fine anno (e per questo non ho potuto assaggiarlo). Il vino, le cui uve provengono da una vecchia vigna posta tra i 450 e i 500 metri s.l.m., è prodotto dal 1998 e prima dell'avvento della docg veniva commercializzato come Dolcetto di Dogliani Superiore. Frutto di una lunga macerazione (supera

i dieci giorni) e di una lunghissima maturazione (diciotto mesi in botti grandi di rovere di Slavonia, che per la varietà non sono pochi), il 2005 conferma ciò che scrisse Alessandro un anno e mezzo fa, al suo ritorno da Dogliani (lui però si riferiva al 2003): <<...da sempre molto più estratto e sostanzioso e per certi versi più simile a certe espressioni del Doglianese>>. Già, davvero un Dogliani eccezionalmente centrale e polposo se paragonato a quelli più tipici della sua zona (quella tra Clavesana e Bastia) ma comunque dotato di buon ritmo, di buon sale e di tannini che sanno pressare con misura. *Primo anno di produzione: 1990; ettari vitati: 11; bottiglie prodotte: 50.000.*

## CASCINA CASTELLA

DOLCETTO DI DOGLIANI  
CIN 2006 ● **87 B**

Tel. 0173.721468

Anche Vincenzo Pecchenino, come Dario Sciolla, produce un Dolcetto che va oltre i caratteri più comuni del proprio terroir, in questo caso quello di Valdibà. Il Cin 2006, oltre a essere il vino d'esordio per l'azienda (una selezione delle uve migliori, scelte tra le esposizioni a sud, oltre i 400 metri di altitudine) è un Dolcetto coloratissimo, parecchio voluminoso nel frutto ed eccezionalmente morbido al palato (se si pensa ai tannini di Valdibà). Una morbidezza che solo per un pelo non sconfina nella mollezza (i livelli di acidità sono al minimo sindacale) e questo grazie al prezioso supporto di un'inattesa quanto fondamentale sapidità finale. A conti fatti un buon inizio, giocato abilmente sul filo del rasoio. *Primo anno di produzione: 2006; ettari vitati: 14; bottiglie prodotte: 10.000.*

## CANTINA CLAVESANA

DOGLIANI 2006 **86 C**

Tel. 0173.790451

Cantina sociale di generose dimensioni quella di Clavesana, con un parco soci che non si limita alla denominazione locale ma che spazia da La Morra al Monregalese. La sua proposta enologica più avvincente resta tuttavia quella legata al progetto Dogliani

## DOGLIANI E DOLCETTO DI DOGLIANI 2006

FRATELLI PECCHENINO

**90 C** DOGLIANI SIRI D'JERMU 2006

ABBONA

**88 D** DOGLIANI PAPÀ CELSO 2006

FRANCESCO BOSCHIS

**88 C** DOGLIANI VIGNA DEL CILIEGIO 2006

LUIGI FERRUA

**88 B** DOGLIANI GIOIA 2006

GILLARDI

**88 C** DOLCETTO DI DOGLIANI  
CURSALET 2006

LA QUERCIOLO

**88 D** DOGLIANI CORNOLE 2006

PODERI LUIGI EINAUDI

**88 D** DOGLIANI VIGNA TECC 2006

ERALDO REVELLI

**88 C** DOGLIANI AUTIN ROCA 2006

SAN ROMANO

**88 B** DOLCETTO DI DOGLIANI  
BRICCO DELLE LEPRI 2006

## DOLCETTO DI DOGLIANI ALTRE ANNATE

SAN FEREOLO

**92 -** DOLCETTO DI DOGLIANI  
SUPERIORE SAN FEREOLO 2003

PODERI LUIGI EINAUDI

**90 -** DOLCETTO DI DOGLIANI  
VIGNA TECC 2000

P. G. MASCARELLO

**90 C** INFERNOT 2003

SAN FEREOLO

**90 -** DOLCETTO DI DOGLIANI  
SUPERIORE SAN FEREOLO 2001

OSVALDO BARBERIS

**89 -** DOLC. DI DOGLIANI PUNCIN 2001

FRANCESCO BOSCHIS

**89 -** DOLCETTO DI DOGLIANI  
VIGNA DEI PREY 2003

PIRA

**89 C** DOLCETTO DI DOGLIANI  
VIGNA BRICCO BOTTI 2004

QUINTO CHIONETTI

**88 -** DOLCETTO DI DOGLIANI  
BRICCOLERO 2004

PODERI LUIGI EINAUDI

**88 -** DOLCETTO DI DOGLIANI  
VIGNA TECC 2004

SAN FEREOLO

**88 -** DOLCETTO DI DOGLIANI  
SUPERIORE SAN FEREOLO 2004

dove si cerca, non invano, di unire numeri e qualità e di imporsi tra i protagonisti della docg. E ci sta riuscendo, mi viene da dire. Il Dogliani 2006 (un blend dei migliori dolcetti raccolti tra Dogliani, Farigliano e Clavesana, parzialmente maturato in botte grande) sa dialogare con garbo, ha misura e definizione nel frutto, non cerca applausi, ma li merita. Ancora meglio al palato, perché i tannini mantengono tensione dall'inizio alla fine, donando smalto ed elasticità alla polpa. Un buon risultato. *Primo anno di produzione: 1959; soci: 370; ettari vitati: 515; bottiglie prodotte: 2.200.000.*

### QUINTO CHIONETTI

DOLCETTO DI DOGLIANI BRICCOLERO 2006	<b>87 C</b>
DOLCETTO DI DOGLIANI BRICCOLERO 2004	<b>88 C</b>
DOLCETTO DI DOGLIANI BRICCOLERO 2001	<b>87 -</b>
DOLCETTO DI DOGLIANI SAN LUIGI 2006	<b>85 B</b>

Tel. 0173.71179

<<Chionetti è un istituzione, è un po' il nostro padre spirituale e professionale. Fare il consulente da Quinto è un'occasione per confrontarmi con un uomo di temperamento. Dal punto di vista enologico rappresenta uno stile classico, volutamente classico>>. Beppe Caviola lo descrive così. I vini di Quinto Chionetti, potranno pure non piacerti, ma certo meritano rispetto per come hanno saputo conservare un carattere distinguibile: fisicità apparentemente essenziale, acidità, mineralità e frutto croccante. Tutte doti che appartengono al Briccolero, almeno nelle annate migliori: più "piemontese", teso e serio il 2001, ma quanto mai vivo e succoso; più caldo e intenso il 2006, dal frutto eclatante; più carnoso, elastico e completo il 2004, un Dolcetto di Dogliani tanto cristallino quanto complesso e passionale. *Primo anno di produzione: 1956; ettari vitati: 15; bottiglie prodotte: 80.000.*

### LUIGI FERRUA

DOGLIANI GIOIA 2006	<b>88 B</b>
---------------------	-------------

Tel. 0174.785251

Se siete alla ricerca di un Dogliani che

misceli al meglio carattere varietale, sfumature "terrose" e trama tannica di qualità superiore non esitate a mettere il naso sul Gioia 2006. Meno verticale e selettivo rispetto all'edizione 2005, ma pur sempre in linea con lo stile minerale e tannico della zona (i vigneti sono quelli de La Bozzola, a Clavesana, a 520 metri slm), stupisce per la trasparenza del frutto (un mirtillo bellissimo), per la tonicità muscolare, per una sapidità ravvivante, per una completezza non così scontata a quote tanto elevate. Un affare, visto il prezzo a cui viene venduto. *Primo anno di produzione: 1998; ettari vitati: 5; bottiglie prodotte: 10.000.*

### IVAN GALLO

DOGLIANI VIGNETO GARINO 2006	<b>84 B</b>
------------------------------	-------------

Tel. 0173.790248

Un ettaro di vecchie vigne nel vigneto Garino a Clavesana (300 metri di altitudine, vigne vecchie e suoli compatti) costituiscono il bacino vitato per la produzione del Dogliani omonimo, integralmente maturato in botti grandi di rovere di slavonia. Il 2006, assaggiato più volte, appare un vino involuto, condizionato da un naso non perfettamente a fuoco e da un impianto tannico più rustico e meno penetrativo rispetto al millesimo precedente (già recensito positivamente da Alessandro lo scorso anno). Non rimane che attendere gli sviluppi in bottiglia. Nel frattempo godetevi il Vigneto Garino 2005. *Primo anno di produzione: 2003; ettari vitati: 4,5; bottiglie prodotte: 25.000.*

### GILLARDI

DOLCETTO DI DOGLIANI CURSALET 2006	<b>88 C</b>
DOLCETTO DI DOGLIANI VIGNA MAESTRA 2006	<b>86 B</b>

Tel. 0173.76306

<<Non mi piacciono i trucchetti, le forzature, l'enologia che confina con la magia. Non mi piace travestirmi da piccolo chimico, non mi va di cambiare il risultato che ottengo in vigna. Mai legno, mai microossigenazioni, nessun virtuosismo tecnologico. Il Cursalet è una vigna straordinaria: il mio compito è quello di farla rivivere nel vino>>. Comunicatore eccellente (a

volte "tranchant" in alcune sue prese di posizione), Giacolino Gillardi sa essere incisivo anche come produttore, visti i risultati del **Cursalet 2006**, un Dolcetto di Dogliani di splendida naturalezza espressiva, sanguigno, dal frutto autentico e selvatico quanto basta, e dal palato carnoso e vivo allo stesso tempo. Personalità e bontà fuori discussione. Più semplice, ma non meno espressivo il **Vigna Maestra** di pari annata. *Primo anno di produzione: 1980; ettari vitati: 8,5; bottiglie prodotte: 37.000.*

### LA FUSINA

DOGLIANI CAVAGNÉ 2006	<b>85 B</b>
-----------------------	-------------

Tel. 0173.70488

Persichetti scrisse <<dalla Borgata dei Fossati, caratterizzata da terreni in parte rossi e in parte più chiari e calcarei nasce la selezione Cavagné, che si distingue per una struttura tannica assai decisa e meno sfumata rispetto ai vini che nascono nel confinante Doriolo>>. Appunto. Deciso al limite della rigidità nel tannino, così teso e rugoso da apparire essenziale, e invece solo bisognoso "di affetto". A caldo, infatti, il Cavagné 2006 tende a lasciarsi apprezzare per un finale discreto ma continuo, inaspettatamente lungo e persistente. Prodotto a partire dal 2004 (come Dolcetto di Dogliani Superiore), è frutto di lunghe macerazioni (quasi due settimane) e di una parziale maturazione in tonneau di terzo passaggio. *Primo anno di produzione: 1989; ettari vitati: 18; bottiglie prodotte: 90.000.*

### LA QUERCIOLA

DOLCETTO DI DOGLIANI CARPENETA 2006	<b>87 C</b>
DOGLIANI CORNOLE 2006	<b>88 D</b>

Tel. 0173.737026

<< Abbiamo sperimentato tantissimo, commettendo anche degli errori. A metà anni '90 volevamo metterci in gioco per capire e oggi non siamo ancora sazi. Le cose che cerco? Prima di tutto la pulizia, base di partenza per esprimere un'armonia olfattiva - il rispetto del carattere varietale da una parte e lo spessore della proposta aromatica dall'altra. Senza dimenticare un punto di equilibrio al

palato: i tannini e la densità devono abbracciarsi>>. Da San Romano alla Querciola, Bruno Chionetti non smette di sognare il suo Dogliani ideale. E (quasi) ci riesce con il **Cornole 2006**, un vino pieno e calibrato, non esuberante al naso, ma chiaro e definito nel carattere varietale; carnoso e preciso nell'estrazione. Stesso stile (con un punto in meno di densità) anche nel Dolcetto di Dogliani **Carpeneta 2006**, dinamico e completo nello sviluppo, appena meno reattivo in chiusura. *Primo anno di produzione: 2003; ettari vitati: 25; bottiglie prodotte: 100.000.*

### P.G. MASCARELLO

DOGLIANI 2006 **87 B**  
 INFERNOT 2003 **90 C**

Tel. 0173.790208-790356

<<Il 2006 la trovo un'annata complessa, potenzialmente grande, ma non così espressiva nel breve termine. Certamente saranno dei Dolcetto che invecchieranno benissimo, ma potenzialmente quelli del 2007 saranno vini più godibili, più pronti>>. Stefano Mascarello si lascia andare in una valutazione dei due millesimi più recenti che trovo azzeccata. Soprattutto se ripenso al suo **Dogliani 2006**, minerale come un vino dei Campi Flegrei, ruvido e un poco rigido nell'impostazione, ma certamente dotato di tensione, penetrazione e potenzialità evolutive notevoli. Mi ha lasciato invece letteralmente di stucco l'**Infenot 2003** (una sorta di miscela esplosiva tra il Taurasi di Molettieri, il Terra di Lavoro di Galardi e il San Fereolo dei vecchi tempi), un Dolcetto prodotto da una vigna vecchissima in un'annata particolare. I quindici gradi alcolici e una super concentrazione non gli impediscono di respirare, di portare a galla un tannino poderoso e allo stesso tempo dinamico. Eccellenza strameritata. *Primo anno di produzione: 1965; ettari vitati: 6; bottiglie prodotte: 40.000.*

### FRATELLI PECCHENINO

DOGLIANI BRICCO BOTTI 2006 - D  
 DOGLIANI SIRI D'JERMU 2006 **90 C**

Tel. 0173.70686

Se scrivessi che Pecchenino è

Dogliani, rischierei una semplificazione imperdonabile, ma se dicessi che il Dolcetto di Dogliani ha conosciuto stagioni folgoranti dal punto di vista mediatico, soprattutto grazie a questa famiglia, in molti potrebbero essere d'accordo. Se Quinto Chionetti è il conservatore, Orlando Pecchenino è stato il capofila dei riformisti della denominazione. E non essendo un grande comunicatore (per timidezza, almeno credo), ha il merito di aver lasciato parlare i fatti: la sua storia, i suoi vini, la tenace ricerca sul dolcetto. Dolcetto che (intendo i suoi vini) non mettono d'accordo tutti e che nel tempo hanno cambiato fisionomia (dimenticatevi la concentrazione di qualche anno fa), seguendo di pari passo il processo evolutivo dell'azienda. Nell'attesa di un futuro ancora diverso, godiamoci il **Dogliani Siri d'Jermu 2006**, il più buono mai assaggiato per senso di misura, per densità, per spessore, per capacità di assecondare la varietà da una parte e il territorio dall'altra. Chiaramente più indietro nella fase evolutiva il **Bricco Botti** (maturato a lungo in botti di rovere di Slavonia da 25 ettolitri), più spesso e tenace nel tannino, ma meno definito e leggibile in questa fase. Meglio aspettare il giusto affinamento in bottiglia anziché azzardare una prematura valutazione. *Primo anno di produzione: 1988; ettari vitati: 21; bottiglie prodotte: 100.000.*

### PIRA

DOLCETTO DI DOGLIANI  
 VIGNA BRICCO DEI BOTTI 2004 **89 C**  
 DOLCETTO DI DOGLIANI  
 VIGNA BRICCO DEI BOTTI 2005 **87 C**  
 DOLCETTO DI DOGLIANI  
 VIGNA LANDES 2005 **86 C**

Tel. 0173.78538

<<Le vigne che a noi interessano sono il Landes e il Bricco Botti, due cru che fin dal loro esordio, nel 1982, hanno percorso i tempi offrendo spesso e volentieri un Dolcetto potente e bisognoso di affinamento>>. Persichetti - nel suo reportage da Dogliani - riassumeva perfettamente la proposta enologica di Gianmatteo Pira, storico produttore della denominazione che ha sempre seguito, con coerenza, un suo progetto: la costruzione di Dolcetto personali e longevi. Come il **Vigna Bricco dei Botti 2004** (maturato com-

pletamente in barrique), esemplare nell'estrazione, impeccabile nell'evoluzione e nell'integrità del frutto, capace di farsi apprezzare per un'inusuale spinta finale. Stessa impostazione ma minore distensione e minor dettaglio invece nel **Vigna Bricco dei Botti 2005**, mentre più essenziale, senza essere scarno è il **Vigna Landes 2005**, maturato in cemento. *Primo anno di produzione: 1976; ettari vitati: 8; bottiglie prodotte: 30.000.*

### PODERE LE SURIE

DOGLIANI 2006 **87 C**

Tel. 0173.791224

Il Dogliani 2006 di Roberto Altare appartiene alla categoria dei Dolcetto più tannici, selvatici e minerali, tipici del settore meridionale della denominazione. Ottenuto da una vecchia vigna posta a 600 metri di altitudine (quasi al limite per la varietà), non tradisce le sue origini, mettendo in campo il meglio del repertorio territoriale: frutto vivo e quasi pungente, struttura che punta alla verticalità più che al volume, e tannini di medio spessore, incisivi più che articolati. Legno ormai del tutto digerito (d'altronde solo una piccola parte matura in barrique) e buone speranze per la sua evoluzione. *Primo anno di produzione: 2003; ettari vitati: 3.5; bottiglie prodotte: 10.000.*

### PODERI LA COLLINA

DOGLIANI CASTIGLIA 2006 **83 C**  
 DOGLIANI CASTIGLIA 2005 **85 C**

Tel. 0173.70155

Quello che fino al 2004 si chiamava Dolcetto di Dogliani Superiore Bricco Castiglia, a partire dalla vendemmia 2005 ha traslocato sotto la docg Dogliani, perdendo anche il prefisso Bricco. Identico invece il vigneto (ceppi molto vecchi, altitudini intorno ai 450 metri s.l.m., suoli bianchi e ricchi di arenarie) e identica l'impostazione enologica (macerazioni fino a due settimane e parziale maturazione in botti grandi di rovere francese). Laddove il 2006 non riesce a togliersi di dosso qualche rusticità di troppo (di tipo olfattivo, soprattutto), il **Castiglia 2005** viene fuori alla distanza, supera lo "sbarramento" della riduzione iniziale e cerca di farsi apprezzare per uno stile

minerale, tannico-sabbioso, ruspante. *Primo anno di produzione: 1979; ettari vitati: 14; bottiglie prodotte: 80.000.*

### PODERI LUIGI EINAUDI

DOGLIANI I FILARI 2006	86 D
DOGLIANI I FILARI 2005	87 D
DOLCETTO DI DOGLIANI I FILARI 2001	87 -
DOLCETTO DI DOGLIANI I FILARI 2000	87 -
DOGLIANI VIGNA TECC 2007	89 C
DOGLIANI VIGNA TECC 2006	88 C
DOLCETTO DI DOGLIANI VIGNA TECC 2004	88 -
DOLCETTO DI DOGLIANI VIGNA TECC 2000	90 -

Tel. 0173.70191

Doppia, sostanziosa verticale: dieci annate di Vigna Tecc (uve provenienti dalla vigna omonima, tra i 350 e i 380 metri di altitudine, primo anno di produzione 1988), e otto annate di Filari (fino al 2004 prodotto con una selezione dei migliori vigneti dell'azienda e dal 2005 come "caso particolare" del Vigna Tecc). Vulcanico e voluminoso nel frutto il primo (acciaio e macerazioni delicate), meno esplosivo, meno evidente nella nota varietale, più giocato sull'incisività tannica il secondo (legno grande da 25 ettolitri e estrazione più lunghe). Mi schiero a favore del **Vigna Tecc**, anche perché i punteggi parlano chiaro. Non solo perché sa fondere al meglio la sensualità del dolcetto e la profondità strutturale di Dogliani, ma anche per la sua capacità di cambiare, adattandosi al vetro e al tempo che passa. Lo dimostrano il **Vigna Tecc 2004** e soprattutto il **Vigna Tecc 2000**, un Dolcetto che oggi mette in mostra una serie di sfumature – e di ricami – che l'esuberanza giovanile tende a nascondere. *Primo anno di produzione: 1900; ettari vitati: 52; bottiglie prodotte: 200.000.*

### ERALDO REVELLI

DOGLIANI AUTIN ROCA 2006	88 C
DOLCETTO DI DOGLIANI SAN MATTEO 2006	86 C

Tel. 0173.797154

Pur facendo parte dello stesso distret-

to viticolo di Anna Maria Abbona (siamo a Belvedere Langhe) i vini di Eraldo Revelli non potrebbero essere più diversi sia nell'impostazione che nell'espressione. Più che sulla profondità e sul dinamismo (del tannino e dell'acidità, intendo), puntano sulla chiarezza e sull'articolazione. Non sempre, va detto, sono vini inappuntabili dal punto di vista olfattivo, ma soprattutto nell'ultimo periodo le selezioni migliori meritano una sottolineatura. L'**Autin Roca 2006** (al secondo e ultimo anno di produzione, perché le vecchie vigne di questo cru confluiranno dal 2007 nel San Matteo) ha un ritmo da passista, possiede la giusta densità, una buona trama e sa crescere a caldo. Il **San Matteo 2006** (dal 2007 diventerà l'unico docg dell'azienda) è meno ricco fin dall'attacco, ma dotato della giusta dimensione; appena meno reattivo, ma comunque capace di esprimere spinta e sapidità sufficienti per crescere nel finale. *Primo anno di produzione: 1985; ettari vitati: 8; bottiglie prodotte: 35.000.*

### SAN FEREOLA

DOGLIANI SAN FEREOLA 2006	86? C
DOLCETTO DI DOGLIANI SUPERIORE SAN FEREOLA 2004	88 C
DOLCETTO DI DOGLIANI SUPERIORE SAN FEREOLA 2003	92 -
DOGLIANI DI DOGLIANI SUPERIORE SAN FEREOLA 2001	90 -
DOGLIANI DI DOGLIANI SUPERIORE SAN FEREOLA 2000	86 -

Tel. 0173.742075

Nicoletta Bocca: <<Siamo nel 2008 e incomincio a capire che qualcosa di quello che ho fatto andava bene solo a otto anni di distanza. Ho trascorso una decina di anni nel dubbio di essere una cretina, sempre sull'orlo del fallimento. Adesso incomincio a sentire più fiducia intorno al mio lavoro, la critica mi dà ragione e questo mi risolveva il morale. Incoraggia le mie convinzioni attuali (*la biodinamica e un rapporto meno subordinato con l'enologia, ndr*) e giustifica tutto quello che ho fatto: sperimentazioni, prese di posizione poco convenzionali, cambi di rotta e qualche momento di sconfitto>>. Posso dire che il San Fereola è sempre stato un punto di riferimento per il sottoscritto. Mi ha sempre stupito la sua capacità di migliorare nel

tempo, fatto non così consueto per il dolcetto. Basta assaggiare i suoi vini per capire quanta straordinaria passione contengano, per apprezzare il coraggio interpretativo di questa produttrice. Il 2003 è un monumento alla denominazione per potenza, elasticità, cremosità e allungo tannico; il 2001 è una continua tensione verso l'alto, ha un carattere arcigno che tuttavia non toglie spazio agli aspetti più consolatori del Doglianese (il frutto e la densità, per esempio); il 2004 è un Dolcetto di bellissimo equilibrio, appena più rugoso e sottile nella disposizione. Quanto al Dogliani San Fereola 2006, assaggiato come campione dalla vasca, al momento fatica a tenere il passo dei predecessori e per questo preferisco aggiungere un punto interrogativo accanto al punteggio. *Primo anno di produzione: 1992; ettari vitati: 12; bottiglie prodotte: 45.000.*

### SAN ROMANO

DOLCETTO DI DOGLIANI BRICCO DELLE LEPRI 2006	88 B
DOLCETTO DI DOGLIANI VIGNA DEL PILONE 2006	86 D

Tel. 0173.76289

Piero Bagnasco, amministratore delegato della San Romano, non ha dubbi. Con la nuova gestione, l'obiettivo aziendale è quello di consolidare il rapporto tra Dogliani e il dolcetto (le altre varietà saranno eliminate) e di proporre solo due grandi vini (il Dolianum non si produce più già dal 2001, e cioè dai tempi di Bruno Chionetti): il Bricco delle Lepri (di fatto la base aziendale, prodotto con vigne giovani) e il Vigna del Pione (ceppi più vecchi ed esposizioni più calde). Assaggi alla mano, i risultati sembrano confortare le sue ambizioni, sebbene a ruoli invertiti, visto che il **Bricco delle Lepri 2006** è splendido nel frutto, nella trama e nella tensione al palato, mentre il **Vigna del Pione**, più ricco nella struttura, appare monotono al naso (un pò largo, con poco ritmo) e non completamente disteso al palato. *Primo anno di produzione: 1995; ettari vitati: 8; bottiglie prodotte: 50.000.*

### ADALBERTO SCHELLINO

DOLCETTO DI DOGLIANI MASSOCCO 2006	87 B
------------------------------------	------

DOLCETTO DI DOGLIANI  
MINALDO 2006

85 B

Tel. 0173.70340

In attesa del Dogliani 2007 (assaggiato in modo informale dalla vasca mi ha fatto un'ottima impressione, ma staremo a vedere), i due Dolcetto prodotti da Adalberto Schellino non potrebbero essere più diversi tra loro. Empireumatico, rugoso nel tannino e assai selettivo il **Minaldo 2005**, che mette in mostra una tempa efficace. Più agile nella manovra e più trasparente nel frutto (ma non banale ed anzi bene articolato) è invece il **Massocco 2006**, un vino godibile e pieno di dettagli. In ogni caso, un produttore da tenere d'occhio. *Primo anno di produzione: 1969 (2002); ettari vitati: 2; bottiglie prodotte: 9.000.*

## MARCO ZABALDANO SAN BARTOLOMEO

DOLCETTO DI DOGLIANI  
SAN BARTOLOMEO 2006

85 A

Tel. 0173.70575

<<Delle due etichette di Dolcetto in listino, il San Bartolomeo è quella più importante e si distingue non tanto per la sua struttura e per il suo colore, quanto per dei leggeri toni minerali e per lo sviluppo delicato e lineare, ma non per questo semplice>> così scrisse Alessandro a proposito del San Bartolomeo 2005 (prodotto a partire dal 2002). Una recensione che vale più o meno anche per questo 2006, solo più saturo nel colore rispetto al millesimo precedente. E' un vino "finto semplice", poco estrattivo, disciplinato, ma comunque capace di esprimere il lato più sinceramente ruvido dei Dolcetto di Valdibà. *Primo anno di produzione: 2002; ettari vitati: 4.5; bottiglie prodotte: 5000.*

## GIAN PIERO ROMANA: INTERVISTA

Ha il volto di un Rocca crocifisso (di Bruno, intendo, famoso produttore di Barbaresco, non del pugile), gli occhi di uno che dorme poco e le labbra piegate da una smorfia agrodolce. Ha un corpo longilineo, da maratoneta, con la schiena appena curva, tipica

di quelli alti e magri. E' un fascio di muscoli e nervi, qualche volta pericolosamente scoperti. Appare teso, ma non per l'incontro, vorrei vedere, ma per un atteggiamento naturale: il viso tirato, la pelle segnata dal sole e quel sorriso un pò nervoso, tipico di chi, per indole, è iperattivo.

Prima dell'intervista vera e propria facciamo due chiacchiere in auto. Da Dogliani procediamo in direzione di Alba, perché il suo ufficio è a Roddi. Fuori piove che Dio la manda, affondiamo le colline annabbiate nel retrovisore e intanto mi racconta un poco della sua storia. Oggi di mestiere fa l'agronomo consulente (è uno di quelli più famosi), ma prima lavorava nell'associazione Vignaioli Piemontesi (dove coordinava un'equipe di tecnici per la gestione agricola delle aziende associate) e prima ancora, subito dopo la laurea in agraria, ha collaborato con eccellenti ricercatori del CNR di Torino. Gente come Franco Mannini (un grande della ricerca clonale) e Anna Schneider (ampelografa di rango), per esempio.

Arrivati in ufficio, capisco che Gian Piero è uno abituato a starsene all'aria aperta, a camminare, e non potrebbe essere altrimenti. Non riesce a stare fermo più di qualche minuto: durante l'intervista si alza continuamente, rovista tra le scartoffie della sua scrivania, mi svela grafici, stampa fotocopie, alterna momenti di silenzio, con improvvise dichiarazioni. Peralto mai banali. Mai scontate.

Difficile fargli domande di tipo professionale e ricevere risposte consuete: gli piace interpretare, non ama replicare in modo accademico, mette tutto alla prova del campo. Gian Piero Romana è un uomo di vigna, senza schemi: non ama le certezze, la retorica e le dichiarazioni di comodo. Mi è capitato di intervistare altri professionisti che in più di un'occasione preferivano rispondere secondo convenzione, con le solite frasi a effetto. Lui, invece, parla come mangia, senza filtri.

E in questo - mi riferisco ai "filtri" - ma anche in molto altro, è assai diverso da Federico Curtaz che intervistai un paio di anni fa (pure lui agronomo e suo compagno di avventura dal 1997 al 2000 in una società di consulenza agronomica). Con lui, Gian Piero ha condiviso una serie di esperienze importanti, ma rimangono due opposti, e non solo fisicamente: Federico

più filosofo, più bravo a comunicare, lui più schivo, istintivo.

Gian Piero Romana ha 45 anni (ne dimostra meno, ma a occhio non gliene frega granché), rifiuta continuamente proposte di consulenza in giro per l'Italia (l'ultima in ordine di tempo lo voleva in Sicilia, anche se visto quest'inverno classicamente piemontese io - fossi stato in lui - avrei accettato) e dal 2001 segue in solitudine le vigne di tantissime aziende, dalla Gallura alle colline del Verdicchio, al suo Piemonte. E' nato a Dogliani, conosce il dolcetto e il Doglianese come pochi altri, ed è per questo che ho voluto intervistarlo.

**FF** Ho sempre la curiosità di sapere com'è cominciata. Intendo dire, come hai fatto a diventare agronomo. I tuoi erano contadini o vignaioli?

**GR** Mio papà faceva il macellaio, mentre i miei zii avevano un'azienda promiscua: viticola e zootecnica. Devo essere sincero: a me piacevano soprattutto le mucche. Andavo spesso dai miei zii, trascorrevano con loro buona parte delle mie estati, lavoravo nei campi, mi davano da fare. Le uve si conferivano alla cantina sociale di Dogliani: a quei tempi la mia passione era tutta per i bovini.

**FF** Quindi a scuola hai scelto l'indirizzo di agraria?

**GR** No, ho fatto il liceo classico, poi, spinto dall'interesse crescente per l'agricoltura, mi sono iscritto ad Agraria, all'università di Torino. Ho scelto l'indirizzo viticolo solo più tardi: lì ho lavorato insieme a ricercatori straordinari, imparando tanto.

**FF** Quando eravamo in macchina, mi parlavi di Dogliani come porta d'ingresso alla viticoltura per chi arrivava dalle Alpi. Mi spieghi meglio?

**GR** Il Doglianese è un pò un terroir di confine, è sempre stato la porta d'ingresso alla viticoltura per chi arrivava dalla Liguria o dal Cuneese. Prima ci sono montagne oppure pianure, zone non adatte alla produzione di uva da vino. E per questo qui c'è sempre stata la vite: per rifornire chi viveva in quei posti... anche se un tempo il mercato più fiorente era quello dell'uva e non del vino, perché i privati preferivano produrlo da sé.

**FF** In tanti mi hanno confidato che a Dogliani c'erano più bravi vignaioli che bravi produttori. Quello che mancava era la sensibilità nel vinificare e nel comunicare, mentre in vigna i doglianesi sono sempre stati in gamba. Vero?

**GR** Sicuro. Il dolcetto non è solo un'uva sensibile dal punto di vista pedoclimatico, ma, per le sue caratteristiche fisiologiche e vegetative, necessita anche di cure minuziose nella gestione delle operazioni in verde. Mi spiego meglio. Prendi il nebbiolo, per esempio: ha internodi lunghi più di venti centimetri e ha lo spazio per sfogare la sua irruenza vegetativa. Il dolcetto invece, vigoroso pure lui, presenta lo svantaggio di avere internodi corti che determinano, senza un'accurata scacchiatura e sfemminellatura, il rischio di affastellamenti dei grappoli all'interno della vegetazione. Poi il dolcetto, al contrario del nebbiolo, germoglia tardi e in modo irregolare, sviluppando una vegetazione pericolosamente rapida, improvvisa, e dunque più complicata da tenere sotto controllo. Se non elimini i germogli in modo alternato per creare spazio ai futuri grappoli, si rischia di creare fin da subito presupposti negativi ai fini sanitari, senza considerare le successive difficoltà di maturazione. Le foglie basali, poi, sono spesse e carnose, e dunque molto sensibili alla peronospora. Pensa che attualmente si fa un gran parlare di una nuova tecnica di potatura chiamata "a testa di salice", che alcuni miei colleghi friulani stanno portando in giro per l'Italia, ricevendo elogi dall'accademia e dalla stampa. Ebbene, basta venire a Dogliani, passare in rassegna le vecchie vigne e rendersi conto che quel presunto sistema innovativo qui c'è sempre stato. Mio nonno ha sempre potato in quel modo e io stesso cerco di insegnarlo alle persone che lavorano in vigna. I doglianesi sono eccellenti vignaioli. Senza alcun dubbio.

**FF** Quindi produrre dolcetto costa caro. O almeno, se ho ben capito, dal punto di vista agronomico sembrerebbe più dispendioso produrre un buon dolcetto che un nebbiolo di pari qualità. Giusto?

**GR** Se dovessimo vedere le cose con logica, il dolcetto dovrebbe costare molto più caro di quello che è il suo

prezzo di mercato. Occorrono 500 ore di lavoro in un anno per un solo ettaro di dolcetto, quando in altri posti, con altre varietà, sono sufficienti la metà delle ore. E' anche per questo che molti "dolcettisti" potrebbero mollare. E per dolcettisti intendo i produttori di Dogliani, dove c'è solo quello. Perché sul piano commerciale sono schiacciati da chi vende Barolo, Barbaresco, Barbera e magari produce un Dolcetto per riempire il catalogo. Se penso, poi, che quel Dolcetto è ottenuto spesso da cinque, sei filari, messi in una riva, a due passi dai canneti...

**FF** Ma è possibile che a Dogliani si possa produrre solo dolcetto? Non ci sarebbero altre varietà con più appeal commerciale? Giusto per diversificare l'offerta, non per cambiare l'identità, ci mancherebbe.

**GR** Se penso alle origini, Dogliani era una delle zone vivaistiche più importanti delle Langhe, in più è sempre stata una zona di passaggio obbligato per alcune popolazioni. Nei suoi vecchi vigneti si trovano varietà minori originarie del Saluzzese, la neretta cuneese, per esempio, ma anche il rossese ligure. Se invece ragiono sul presente, sulle sommatorie termiche della zona, sulla variabilità dei suoi terreni, sulle altitudini molto eterogenee, sarebbe l'ambiente idoneo per molti vitigni. Penso al pinot nero (è da tempo che consiglio ai produttori di provarlo) e ad alcuni bianchi di grande complessità nelle zone più alte, dotate di elevato calcare attivo. Oppure al nebbiolo in media collina, sfruttando i suoli più bianchi, bene esposti al sole e adeguatamente riparati. Ma, a mio parere, se c'è un'uva che può dare risultati strepitosi a Dogliani è la barbera. Ma c'è un problema: qui l'unica denominazione consentita è quella troppo generica di Piemonte Barbera.

**FF** A proposito di territorio, il lavoro di mappatura e di censimento svolto sulla denominazione da Masnaghetti lo scorso anno e successivamente pubblicato su Enogea, svela un territorio profondamente articolato, poco omogeneo. E anche la degustazione rivela più tracce espressive, spesso tra loro profondamente distanti. Per gioco, potresti elencarmi le caratteristiche ideali di un terroir da dolcetto?

**GR** Direi un suolo marnoso calcareo con una profondità esplorabile

di almeno 70-80 centimetri prima di arrivare alla marna indurita, al tufo. Buona e costante disponibilità idrica (quindi la cima di una collina può risultare limitante), con un'esposizione ideale a est, sud est nella fascia altimetrica dai 250 ai 400 m; a sud, sud-ovest dai 400 ai 600 m. Si fa un gran parlare degli apporti organici, dal letame ai sovesci, cosa giusta in fase preparatoria, durante lo scasso, ma da valutare con molta attenzione nella fase produttiva. Perché anche su terreni magri il dolcetto patisce molto gli eccessi di azoto. Bastano alcuni giorni di pioggia e il danno è fatto: vigore vegetativo eccessivo, ingrossamento degli acini, cascola, disseccamento del rachide, conseguente difficoltà di maturazione dei tannini.

**FF** Il Dolcetto è una varietà che soffre il caldo eccessivo. Credi che l'effetto "global warming" possa cambiare radicalmente le carte in tavola? Che la sua espressione varietale sia destinata a cambiare?

**GR** Il dolcetto a Dogliani riesce a sopravvivere anche nelle stagioni al limite. Tanti Dolcetto del 2003 sono ancora in buona forma, nonostante i pregiudizi dell'opinione pubblica e le sentenze delle guide. Detto questo, l'aspetto più preoccupante di queste annate non è tanto l'accumulo termico elevato, quanto le ondate di aria calda di matrice africana che velocizzano lo sviluppo vegetativo, accorciando drasticamente i tempi di maturazione. Le gradazioni zuccherine crescono in modo verticale (anche di 3-4 gradi babo nel corso di una settimana) e di pari passo crescono anche le gradazioni alcoliche e le difficoltà in fase di fermentazione. I rischi quindi sono due: raccogliere uve non mature sotto il profilo tannico, oppure - anche nella migliore delle ipotesi - produrre vini meno classici e più maturi nell'impostazione aromatica.

**FF** Come cerchi di rimediare a questa situazione dal punto di vista agronomico? Basta sfogliature radicali come si vedevano negli anni '90?

**GR** Innanzitutto bisogna far sì che la pianta accumuli più acqua possibile in autunno e in inverno. E poi non mi è mai piaciuta la pratica della sfogliatura su nessun vitigno. Lo considero un intervento di pura emergenza in caso di andamento climatico piovoso-umido



durante le fasi finali della maturazione. Meglio lavorare bene a monte: con una buona scacchiatura e una buona sfemminellatura nella fascia dei frutti, per consentire ai grappoli di liberarsi nel vuoto tra un tralcio e l'altro. Potrà sembrarti strano, ma ho sempre visto uve più bruciate se manipolate durante gli interventi estivi. Lo strato di pruina sugli acini più esterni diminuisce e per uno strano "effetto lente" che non sto qui a spiegarti, sono più soggetti alle ustioni.

**FF** Mi viene da pensare che in periodo come questi diventi meno utile perfino il diradamento, visti i costi di manodopera e vista la sua funzione "concentrante". Perché qui, più che di concentrazione c'è bisogno di sfumature... o sbaglio?

**GR** Questo argomento è il tormento di tanti, quando arriva il periodo del diradamento. Una cosa è certa: se si vogliono ottenere dei Dolcetto complessi e relativamente longevi bisogna diradare, perché il vitigno è molto fertile e naturalmente produrrebbe tre grappoli da 250 grammi ciascuno, per ogni tralcio. Una follia. Una giusta via di mezzo potrebbe essere una produzione di 2,5 kg per ceppo, se la pianta non è in sofferenza e se i tralci sono ben distanziati. Mi rendo conto, allo stesso tempo, che diradare in modo più drastico, oggi è pericoloso: anticipo di maturazioni, surmaturazioni, perdita di finezza.

**FF** Faccio un passo indietro. Da Quinto Chionetti a oggi di strada - seppure tortuosa e in salita - ne è stata percorsa. Tu che l'hai vissuto in prima persona. che ricordo hai del fermento doglianese anni '90?

**GR** Faccio una premessa: Quinto Chionetti è un mito, la vera bandiera della denominazione. Un grande vigneron del dolcetto, alla francese intendo. Nel senso che mi ha sempre impressionato la sua capacità di diffondere uno stile, di far accettare la sua personalità. E', involontariamente, un grande comunicatore: la gente lo conosce come il grande saggio del dolcetto, oltre che come produttore di un buon vino. Gli altri sono venuti molto più tardi, perché tutto è iniziato nel 1996, ma è anche grazie a quel periodo che Dogliani inteso come terroir si è fatto conoscere. Quello era un bel gruppo: Pecchenino, Anna

Maria Abbona, Nicoletta Bocca, Bruno Chionetti, Einaudi. Insieme sono riusciti a sdoganare Dogliani e lo stesso dolcetto dai soliti confini, a dare una nuova connotazione al vitigno. Riuscirono a sorprendere tutti, perfino i Barolisti, per i quali il dolcetto era diventato una semplice comparsa. Ricordo bene quel periodo, convulso, incasinato, ma pieno di soddisfazioni.

**FF** Dopodiché le cose si sono piano piano ammosciate. In giro si dice che il Dolcetto soffra sul mercato, perché molti vini-vitigni del sud sono più accattivanti nell'espressione, oltre che meno complicati e dispendiosi da produrre. Io non credo a questa ipotesi, ma questo conta niente. Tu, invece, fai il consulente in giro per la penisola, Sardegna compresa. Cosa ne dici di stilare un'ipotetica classifica tra carignano, montepulciano, e dolcetto? In fondo sono tre varietà rosse "potenzialmente" concorrenti e che conosci benissimo. Ti va?

**GR** Guarda, sono vitigni completamente diversi, alternativi. Mettiamola così. Al primo posto metterei le vecchie vigne di Carignano del Sulcis coltivate franche di piede e allevate ad alberello sulle sabbie di Porto Pino e di Sant'Antioco: vigneti antichi, uve incredibili, misconosciute. Al secondo posto il Dolcetto di Dogliani, anche qui quello proveniente da vecchi impianti ad alta densità: quando maturano bene hanno un potenziale straordinario. Al terzo posto il Montepulciano: quello coltivato a spalliera per via delle sue bucce, le più spesse in circolazione, e quello allevato a tendone per lo straordinario rapporto quantità/qualità: con 140 q/ha si possono ottenere 4000 di polifenoli. Incredibile!

**FF** Trovi che il Dolcetto possa uscire dalla crisi in cui è sprofondato?

**GR** Non lo so, non credo. Con i prezzi attuali, il mercato attuale, la confusione attuale, intendo dire: con tutte le doc esistenti e con tanti produttori che potrebbero produrre altro e che invece producono Dolcetto, non credo. Quello che mi dispiace è che molte aziende di grande qualità qui a Dogliani, se l'aria non dovesse cambiare nel breve periodo, dovranno chiudere bottega, oppure vendere a gente coi soldi, ma che di vino, di terroir e di dolcetto capisce nulla. E sarebbe un peccato.

## IL DOLCETTO: DUE PAROLE SULLA VARIETÀ

Vitigno precoce coltivato abbondantemente in tutta la Langa cuneese, ma anche nel Monferrato astigiano e nell'Alto Monferrato, il dolcetto è una di quelle varietà solo all'apparenza semplici da inquadrare, ma che in realtà nascondono lati inconsueti e complessi sia dal punto di vista viticolo che enologico. Ama le zone pre-alpine, e non a caso è coltivato con frequenza in tutta la fascia collinare in cui si incrociano e in parte di sovrapposono la bassa e l'alta Langa; è presente in modo significativo ad Acqui, a Ovada, ma anche in Liguria dove, nell'Alta Valle Tanaro (nei comuni di Pornassio e Pieve di Tecò) viene coltivato con lo pseudonimo di Ormeasco. È meno presente, invece, nelle zone pre-appenniniche di Gavi, del Tortonese e dell'Oltrepò Pavese, mentre appare assai limitata la sua presenza fuori dal suo areale tradizionale - a parte poche tracce in Sardegna e nella Calabria tirrenica. È una varietà agronomicamente bizzarra: soffre troppo il caldo in maturazione, ma allo stesso tempo non ama gli eccessi contrari, e dunque né il freddo né le cattive esposizioni. Pur apprezzando, come tutti i vitigni, una buona escursione termica durante le settimane che precedono la vendemmia, non tollera gli abbassamenti repentini delle temperature. Non si trova a proprio agio con la siccità ed è fondamentale non sbagliare la data della vendemmia, perché nell'uva in surmaturazione si chiudono i canali del pedicello, che invecchiando in modo precoce fanno sì che l'acino tenda a disidratarsi, perdendo tonicità e cadendo per terra.

Per tutti questi motivi il dolcetto predilige le colline di buona altitudine (dai 300 ai 600 metri s.l.m.), i climi temperati e le belle esposizioni. Il grappolo è grande, ma più spargolo (soprattutto se di vigna vecchia) rispetto al nebbiolo, tanto per fare un esempio immediato. L'uva a maturazione è davvero molto dolce, l'acidità è contenuta e fin dalla bacca è sottolineato il suo carattere mandorlato.

Nonostante la sua buona fertilità si adatta facilmente a impianti fitti e non è raro trovare densità per ettaro superiori ai 7000 ceppi (soprattutto nei vecchi impianti). La potatura, di norma, è a Guyot semplice, con circa

6-8 gemme per tralcio.

Le annate ideali per il dolcetto sono quelle in cui le bacche nell'ultimo periodo di maturazione possono godere di belle giornate ricche di sole, ma mai troppo calde. In genere si raccolgono dal 10 di settembre in poi, ma nel Doglianese si va dalla prima settimana del mese per le zone più basse e riparate, fino al 20 per le colline più alte ed esposte ai venti alpini.

Dal punto di vista enologico non è di certo la varietà più semplice da vinificare. Si sa che il dolcetto è molto sensibile ai difetti olfattivi di tipo riduttivo che, oltre una certa soglia, tolgono finezza e qualità espressiva perfino ai vini più concentrati e ambiziosi. Ma per ossigenarlo, non conviene elevarlo in barrique: in tanti, nella seconda metà degli anni '90, soprattutto nel Doglianese, prima dell'avvento della microossigenazione, provarono a utilizzarle, ma i risultati si dimostrarono quasi sempre deludenti.

I suoi profumi, quando sono puliti, pur non riuscendo a competere con la complessità del nebbiolo, sono – almeno in gioventù - certamente più "geometrici" di quelli della barbera e dello stesso nebbiolo. Ricordano la ciliegia matura e, se molto concentrato, anche la prugna e il cacao, spesso i frutti a nocciolo (nell'Ovadese ha un lato perfino selvatico), ma pure una lieve vegetalità, la liquirizia, la radice, la china e l'inchiostro.

Dona vini generalmente molto colorati, perfino più saturi della barbera, con una sottolineatura violacea che in genere definisce il disco. Conserva il suo colore squillante per molto tempo (e in questo non teme il confronto con le varietà bordolesi), mentre dal punto di vista tannico è certamente un vino/vitigno rustico e insidioso e va dunque gestito attentamente in fase di estrazione. Perfino nei casi migliori non è così facile far evolvere al meglio il suo corredo tannico, che in non poche occasioni tende a rimanere alquanto rugoso, centrale e statico. In questo i vini del Doglianese superano di slancio quelli delle altre denominazioni: come ho già scritto in apertura, sanno affondare e allungare in modo sorprendente per la tipologia.

Capitolo struttura. La ricerca della consistenza e del volume (da sempre prerogativa dei Dolcetto di Dogliani), se da un lato lo sdogana dal solito cliché di vino semplice e beverino, dall'altra lo espone a pericolose controindicazioni: senza una grande attenzione

ai particolari si rischia facilmente di perdere freschezza e naturalezza al palato, di lasciare spazio all'alcol e alla prevalenza di sfumature fenoliche (e amare, soprattutto in chiusura), di smarrire quella precisione e quella trasparenza di frutto che non dovrebbero mai mancare in un buon Dolcetto.

#### VERTICALI ALBESI: CA' VIOLA E VAJRA

Una verticale di Dolcetto è un fatto inconsueto per un appassionato. Si pensa, non a torto, che siano vini da bere in gioventù e non si considera quasi mai l'eventualità di conservarne qualche bottiglia per molti anni. Soprattutto nell'Albese, dove oggi l'attenzione delle aziende è focalizzata su vitigni commercialmente più remunerativi (leggi nebbiolo e barbera) e dove solo di rado si assaggiano dei Dolcetto che vanno oltre "l'ordinaria amministrazione". Tuttavia esistono produttori che per passione, per sfida e per qualità del terroir, hanno avuto il merito di produrre dei Dolcetto d'Alba fuori dagli schemi e che nelle migliori annate si sono rivelati veri e propri fuoriclasse della categoria. Due i protagonisti della mia degustazione: il Dolcetto d'Alba Barturot di Beppe Caviola da una parte, e il Dolcetto d'Alba Coste & Fossati di Aldo Vajra dall'altra. Avrei voluto recuperare anche il Dolcetto d'Alba Solatio di Giacinto Brovia (al meglio un vino senza rivali, per profondità e longevità), ma lo stock aziendale sulle vecchie bottiglie è limitatissimo e dunque non disponibile per una degustazione di questo tipo.

#### CA' VIOLA: DOLCETTO D'ALBA BARTUROT

<<Come avrai certamente notato, il mio Barturot è molto cambiato dagli esordi. Oggi cerco di far prevalere il frutto, la qualità dei tannini, il suo terroir. Ieri cercavo anche un vino da degustazione, concentrato sempre in modo naturale, ma, lo ammetto, spesso difficile da bere a tavola. Dal 2002 ho progressivamente allungato i tempi di macerazione, ho abbassato le temperature di vinificazione e in vigna dirado ma senza gli eccessi degli anni '90, non uso più lieviti selezionati. È una tendenza generale, il dolcetto è

un uva che va lasciata respirare, che ha un proprio impianto aromatico, è un peccato non lasciarla esprimere. Comunque, non mi pento di quello che ho fatto in passato perché mi ha aiutato a capire la varietà in modo trasversale.>>. E fin qui è Beppe Caviola.

Il Barturot è prodotto - a partire dal 1990 - con dolcetti provenienti dalla zona omonima in comune di Montelupo albese (350 metri di altitudine, sette ettari di vecchie vigne, con parcelle che superano i 60 anni, e terreni di medio impasto e struttura argillo-calcareo). La forma di allevamento è il Guyot semplice (con densità di 5-6000 ceppi per ettaro), mentre l'esposizione spazia da sud a sud-est. La raccolta avviene generalmente tra la prima e la seconda decade di settembre. La vinificazione si svolge in acciaio a temperatura controllata (non si superano i 26/28 gradi centigradi), con una pre-fermentazione a freddo e una macerazione di dieci/quindici giorni (frequenti ma delicati i rimontaggi). Dopo la svinatura, e una volta ultimata la fermentazione, si travasa cercando di tenere in sospensione le fecce fini, ma solo per velocizzare la fermentazione malolattica. Maturazione in acciaio, travasi frequenti (senza utilizzo di microossigenazione), lieve chiarifica e stabilizzazione a freddo in primavera, nuova sosta in acciaio e imbottigliamento ad agosto. 13.000 bottiglie prodotte ogni anno, 13 euro il prezzo in enoteca.

DOLCETTO D'ALBA  
BARTUROT 1998

86

Un vino monumentale per colore, alcol e volume, come si usava in quel periodo. E Caviola è stato certamente tra i primi (nella sua azienda di Montelupo, ma anche e soprattutto a Dogliani, come consulente) a tentare la strada della superconcentrazione sul dolcetto. Mancano, tuttavia, un briciolo di ritmo, e quelle sfumature che lo aiuterebbero a dialogare maggiormente, a renderlo più naturale nello sviluppo.

DOLCETTO D'ALBA  
BARTUROT 2000

88

Ciò che stupisce (anche se non dovrebbe stupirmi) è la tenuta del colore: pazzesca. Altro elemento a suo favore è il frutto, una vagonata di frutto spalmata con mano felice. Al palato poi è un vino di volume enorme, senza molti rivali in circolazione. Anche qui, va detto, un pò di freschezza in più sarebbe servita, ma a tenerlo pimpante è una sapidità

(mi dicono tipica di Montelupo) che nel vino precedente non c'era.

DOLCETTO D'ALBA  
BARTUROT 2003

83

Il 2003 per il Dolcetto è un'annata fortemente eterogenea: puoi trovare versioni eccellenti, dense e complete, oppure vini monocordi, poco brillanti nel frutto e scarsamente reattivi. Il Barturot 2003 appartiene alla seconda categoria: frutto qua e là passito, bocca senza adeguata capacità di allungo e finale che non si lascia ricordare. Nonostante una struttura di tutto rispetto.

DOLCETTO D'ALBA  
BARTUROT 2004

89

Dopo una vendemmia torrida, questa è una delle più classiche degli ultimi venti anni. Dopo un vino, il precedente, incapace di esprimere la trasparenza di frutto e la sapidità del dolcetto di Montelupo, il Barturot 2004 si presenta come il più buono (e completo) mai assaggiato. Lo stile del vino nel frattempo è cambiato (meno dimostrativo di un tempo, più naturale nell'espressione e con un frutto più vivo). Profumi articolati, mineralità sottile che dona complessità, una lieve evoluzione che apporta passione e un palato di straordinaria completezza. Tannini che allungano e sale quanto basta. Super.

DOLCETTO D'ALBA  
BARTUROT 2005

84

Il cambio stilistico voluto da Caviola (e dal mercato) e iniziato a partire dal 2002, si avverte in modo ancora più drastico in questo millesimo, visibilmente più alleggerito nella struttura rispetto al passato e dall'espressione fruttata più chiara. Mancano però il trasporto e la profondità del 2004: qui tutto è più tra le righe, senza sbavature, ma pure senza la giusta dose di complessità e personalità.

DOLCETTO D'ALBA  
BARTUROT 2006

85

Il 2006 per i Dolcetti albesi (al contrario di Dogliani) non è stata una vendemmia regolare. Molti vini (se penso a Diano, soprattutto) faticano a trovare un'armonia definitiva per via di gradazioni alcoliche straordinarie e di un'acidità non sempre adeguata. Anche qui, pur non mancando i fondamentali della varietà (polpa e frutto non sono in discussione) e della zona (la solita sapidità che aiuta nell'allungo), ti rendi conto che mancano il ritmo e le sfumature delle annate migliori.

## VAJRA: DOLCETTO D'ALBA COSTE & FOSSATI

<<Con il Coste & Fossati, soprattutto negli ultimi anni, cerco di fregarmene delle convenzioni e vado dritto per la mia strada. E la mia strada, su questo vino, prevede affinamenti sempre più lunghi e commercializzazioni ritardate. Ormai sono consapevole di quello che può darmi, non tento più nemmeno la strada della microossigenazione. L'ho provata in passato, ma non mi piacciono i Dolcetto troppo larghi e orizzontali, mi annoiano. Ho abbandonato anche le chiarifiche che per troppo tempo sveltivano il talento delle mie uve: è un vino che comincia a farsi conoscere, ha il suo pubblico e quel pubblico non si scandalizza per eventuali depositi>>. Parola di Aldo Vajra.

Il Coste & Fossati è prodotto a partire dal 1980 con dolcetti provenienti da due vigne in comune di Barolo poste tra i 440 e i 480 metri slm: le Coste (2 ettari esposti a sud) e il Fossati (2 ettari esposti a sud-est). Le vigne (alcune parcelle superano i 30 anni di età) sono allevate a Guyot semplice (con densità di 5000 ceppi per ettaro) su suoli argillo-calcarei del Tortoniano (marne di Sant'Agata Fossili), più compatti quelli delle Coste, appena più sciolti quelli dei Fossati. La raccolta avviene intorno al 15 settembre (fino alla terza settimana del mese), mentre la vinificazione si svolge in acciaio, a temperatura controllata (non superiore a 30°C), con macerazioni fino a tre settimane e rimontaggi molto delicati, così come le follature. Dopo la malolattica, seguono frequenti travasi per evitare spiacevoli riduzioni. Maturazione in acciaio e, per alcune partite, in botti grandi da 25 e 50 ettolitri. Le due vigne vengono tenute separate fino alla primavera successiva, poi assemblate e riposte in acciaio. Stabilizzazione a freddo e imbottigliamento entro agosto. 20.000 bottiglie prodotte ogni anno, 13 euro in enoteca.

DOLCETTO D'ALBA  
COSTE & FOSSATI 1989

84

Sapevo della longevità di questo vino, ma certo non mi aspettavo tanta tensione e tanta espansività da un Dolcetto di venti anni. Radice, balsami, terra e note iodate al naso, bel grasso al palato. Non è un vino composto, tanto meno preciso, ma possiede ancora una tale energia (tannica, sapida, minerale) da mettere in secondo piano le inevitabili sbavature. Tenuta stupefacente.

DOLCETTO D'ALBA  
COSTE & FOSSATI 1993

84

Colore ancora compatto, vivo. Il naso quasi baroleggia, i terziari vanno oltre la varietà e il frutto richiama senza interferenze la confettura di more. Meno efficace e godibile al palato, dove devi fare i conti con tannini scorbutici che irrigidiscono e non poco lo sviluppo e, di conseguenza, l'articolazione e l'allungo. Rimane comunque un Dolcetto di longevità eccezionale.

DOLCETTO D'ALBA  
COSTE & FOSSATI 2001

88

Avvertibile la mano del produttore e soprattutto il carattere della zona. Coste & Fossati non è mai stato, almeno per il sottoscritto, un Dolcetto potente e concentrato, ma un vino gourmand, completo, un Dolcetto di sfumature e personalità. E questo 2001 lo conferma: marmellata fresca, fiori e spezie al naso, evoluzione garbata e palato che conserva energia, elasticità e spinta. In piena forma.

DOLCETTO D'ALBA  
COSTE & FOSSATI 2003

88

Dopo un'annata regolare come il 2001, il 2003 si presenta con una gradazione alcolica fuori dagli schemi (quasi 15 gradi contro i 13 del vino precedente) e con i fondamentali condizionati dalla particolarità del millesimo. Eppure il vino non fa una piega: frutti di bosco al naso, palato ricco, cremoso, energico e chiusura sapida che evita pesantezze. Prova d'autore.

DOLCETTO D'ALBA  
COSTE & FOSSATI 2004

91

Non potevo crederci e l'ho riassaggiato mille volte, per una settimana di fila. Niente da fare, non sono riuscito ad abbassargli il punteggio. E' un Dolcetto di classe mondiale, così grande da trascendere la varietà (come quando assaggi un grand cru di Beaujolais). Puro e trasparente al naso (ma anche complesso, articolato, passionale), e dotato di un trama tannica senza pari. Classe superiore.

DOLCETTO D'ALBA  
COSTE & FOSSATI 2006

87

Un millesimo double face, almeno in questa fase (ma per il Coste & Fossati non è una novità perché ha sempre bisogno di bottiglia): da una parte la densità e la potenza, e dall'altra un ritmo non del tutto adeguato alla struttura. Caldo – addirittura alcolico – nella persistenza. Lasciamogli tempo.