

Il Barolo di Serralunga

di Paolo Valente | 



A conclusione del corso "Il Barolo e le sue zone", visita a due cantine di Serralunga d'Alba: Villadoria e Fontanafredda

A **Villadoria** ci accoglie Paola Lanzavecchia, giovane e preparata enologa, figlia del proprietario Daniele. Le sue parole sono quelle di un tecnico che conosce bene la materia prima da lavorare, le tecniche da utilizzare; il tono, invece, è quello di una persona profondamente legata al territorio, alla sua azienda, ai suoi vini.

Villadoria è un'azienda a conduzione familiare dalle discrete dimensioni, con una produzione di oltre seicentomila bottiglie all'anno. Dopo una esaustiva visita alla cantina, Paola spiega come, nel 2005, abbia fondato insieme ad altre aziende l'"Associazione Nazionale Biotipico" per la salvaguardia del territorio.

L'associazione, consapevole dell'importanza della tutela e della cura del territorio, ha bandito l'utilizzo di diserbanti e fertilizzanti chimici e messo a punto un concime fogliare che, somministrato alle viti due volte l'anno, consente di enfatizzare le caratteristiche varietali incrementando, di conseguenza, la qualità del vino prodotto.



Daniele Lanzavecchia ci apre le porte della sua abitazione per farci degustare alcuni tra i suoi vini più rappresentativi. Appassionato del suo lavoro e della sua terra, ci illustra la filosofia di cantina e il suo modo di fare vino che, a volte, si scontra con quello della figlia. Il risultato, felice, è che uno stile completa l'altro.

Iniziamo la degustazione con due spumanti metodo classico: **Alta Langa DOC Villet**, un blanc de noir da uve nebbiolo 100%, e **Villet rosé**, anch'esso 100% nebbiolo. Due spumanti dai sentori freschi e giovani, ottimi per accompagnare un aperitivo.

E' il momento del **Barolo**. Si parte da un **2007**: annata perfetta, con uve giunte ad un ottimale grado di maturazione fenolica. Il vino è intenso, piacevole, giustamente tannico, con sentori di tabacco e liquirizia. Segue un **2006**: l'annata, conclusasi con un periodo piovoso, ha caratterizzato i prodotti con una spiccata acidità conseguente alla minore maturità delle uve. La selezione del **vigneto Lazzarito** ha tratto beneficio dalla sosta in barrique; il legno, morbido, si fonde con il sottobosco; una piacevole sensazione che in bocca permane a lungo. Per concludere, Daniele preleva dalla sua cantina personale alcune bottiglie di una produzione mai commercializzata e limitata a 500 bottiglie: **Barolo Sori Paradiso 1999**. Stupiscono la freschezza e l'eleganza dei tannini. Un grande prodotto.

Fontanafredda: una realtà che ha fatto la storia del barolo. Una tenuta storica, un nome che è sinonimo di vini piemontesi.

Oggi le tecniche moderne si fondono con la tradizione nel rispetto del territorio e della gente che lo lavora. Nei cento ettari di vigneto di proprietà non vengono usati diserbanti o prodotti chimici, i lieviti sono autoprodotti per garantire qualità e salubrità. Entrano in gamma vini senza anidride solforosa. Abbiamo degustato un **Alta Langa DOC Vigna Catinera 2004**. 58 mesi sui lieviti donano a questo pinot nero un profumo intenso, complesso, con una marcata sapidità e riconoscimenti di fiori, frutta matura, agrumi, con un finale nocciolato.

Langhe DOC nebbiolo Mirafiore 2008 matura in botte grande da 140 ettolitri dopo aver subito una macerazione di 22 giorni. Sentori di viola e di rosa accompagnano la frutta rossa matura, che si trasforma in confettura. Il tannino, morbido, è ben integrato in bocca, dove la frutta assume i sentori tipici di quella cotta.



Il **barolo Lazzarito 2001** colpisce per le spezie e la frutta sciropata. Ancora fresco, tannico, abbastanza morbido, riempie la bocca con la sua piacevolezza.

12 febbraio 2011

