

Il rispetto dell'uva, del territorio e del vignaiolo

*Sintesi della filosofia
produttiva di Sergio Molino*

👁 PAOLO VALENTE

Abbiamo incontrato Sergio Molino: langarolo di nascita, da oltre vent'anni consulente enologo per una trentina di cantine. Ama il nebbiolo in tutte le sue forme e a tutte le latitudini anche se non disdegna confrontarsi con altri vitigni piemontesi come la barbera e il moscato. È uno dei grandi sostenitori della nascita, vitigno autoctono quasi scomparso, di cui ha contribuito alla rinascita.

Sergio, parlati del tuo percorso formativo.

Sono il più piccolo di quattro fratelli e nasco in una famiglia di vignaioli. Mio fratello maggiore, enologo, mi apre al mondo del vino; studio enologia ad Alba, fin dai 15 anni lavoro nel suo laboratorio di analisi e inizio ad avere a che fare con i vini e i relativi problemi. Incomincio a seguire qualche azienda, in particolare biologiche. Uno dei miei compagni di scuola è stato Severino Oberto dell'azienda Erbaluna, biologica da sempre; da lui ho imparato a guardare le cose da un punto di vista diverso rispetto a quello che ti insegnavano a scuola, dove tutto era basato sulla chimica. Per alcuni anni ho anche collaborato con aziende marchigiane e siciliane, ma poi ho smesso. Non volevo passare il mio tempo a viaggiare; volevo dedicarmi al nebbiolo.

Qual è la tua filosofia di lavoro?

Il mio approccio consiste sostanzialmente nel recuperare le vecchie sapienze, che qui chiamiamo "malissie", cioè quei trucchi o piccoli segreti che permettono di ottenere un buon risultato senza necessariamente intervenire o aggiungere sostanze estranee, pur legali. Oggi sono in grado di realizzare un buon Barolo anche senza aggiungere, ad esempio, bisolfiti. Ho imparato a farlo così e lo faccio ancora nello stesso modo.

Voglio esaltare le differenze tra i diversi produttori e non mi piace che risulti evidente la mano dell'enologo. Non amo i vini che puzzano, mi piacciono i vini corretti, puliti, leggermente selvatici, non addolciti, né ammorbiditi. La mia barbera, ad esempio, avrà sempre un'acidità importante, con poco tannino e senza sentori evidenti di legno.

Tutto ciò come si traduce in pratica?

In cantina sviluppo fermentazioni particolari, macerazioni lunghissime; per i Barolo, ad esempio, andremo a svinare verso il 20 febbraio. È una tecnica che arriva dal passato ma che ho perfezionato eliminando le parti meno nobili delle vinacce: i vinaccioli, i rapetti, la sporcizia. Faccio una pre-svinatura di sgrossamento; ottengo così dei Barolo dai profumi fantastici e con tannini già morbidi; è un processo che ti fa apprezzare il vino due o tre anni prima e al contempo lo fa durare nel tempo, una sorta di stabilizzazione.

Se posso, e se me lo consentono, non uso lieviti selezionati. Il 90% dei Barolo che faccio sono prodotti con lieviti indigeni. L'espressione del vino è ben diversa, ottengo una fermentazione più regolare che non risente delle differenze climatiche tra le annate.

Quali sono state le persone che hanno maggiormente influenzato il tuo percorso?

Come dicevo mio fratello maggiore era enologo, praticamente l'unico in Langa a quei tempi; nel cortile di casa mia passavano personaggi del calibro di Roberto Voerzio, Domenico Clerico, Enrico Scavino, Bruno Rocca, solo per citarne alcuni. Io sono cresciuto in mezzo a queste persone. Domenico Clerico, che fu anche il mio primo cliente, mi ha insegnato a non correre dietro al mercato, a prenderla molto con calma e a fare le cose

*Per il vignaiolo
voglio essere un
supporto che
interviene quando
sta facendo
qualcosa di non
corretto oppure
non conosce
una "malissia"*





LA SCHEDA

Sergio Molino, classe 1960, nasce a La Morra da una famiglia contadina produttrice di vino, una delle poche per l'epoca. Respira fin da subito l'aria della cantina ed è suo fratello maggiore, enologo, che lo indirizza alla Scuola di Enologia di Alba. Dopo il diploma diviene da subito consulente per alcune aziende locali; dopo qualche anno di collaborazioni anche in altre regioni d'Italia, decide di focalizzarsi sulle aree di produzione del nebbiolo: Piemonte, Lombardia e Valle d'Aosta. Dal 1998 gestisce l'azienda di famiglia.

oneste: quello che dici fai e quello che fai dici. Lui era anche un fan di Roberto Voerzio il quale, a sua volta, ci ha insegnato a diradare, a ridurre le rese, a fare dei vini importanti, ricchi. Quando esci da scuola hai voglia di sperimentare tutte le cose che ti insegnano; loro mi hanno messo sulla via lenta ma molto rettilinea e in venticinque anni la mia linea non è cambiata. Queste sono le figure che mi hanno dato di più, mi hanno dato i valori.

Cosa significa fare qualità?

Significa dare al cliente tutto quello che si aspetta. Fare semplicemente un vino che piace non è corretto. Il cliente deve poter ascoltare la storia di un produttore, assaggiare il vino e poi sognare. Il vino non è più una bevanda per nutrirsi o ubriacarsi, il vino è un divertimento, pura passione, emozione. Un vino deve essere fatto nel modo migliore e più genuino possibile senza lasciarsi influenzare dalla moda o dalla destinazione geografica a cui sono riservate le bottiglie. Questo per me è qualità.

Cosa vuol dire essere enologo?

Per me personalmente significa cercare di entrare nella testa del vignaiolo, capirlo, dargli una mano, per quanto mi è possibile, a fare sempre il meglio per raggiungere quel concetto di qualità di cui parlavamo prima. Per il vignaiolo voglio essere un supporto che interviene quando sta facendo qualcosa di non corretto oppure non conosce una "malissia", voglio aiutarlo a capire dove da solo non è arrivato. Questo per me è una grandissima soddisfazione. Fare l'enologo significa rispettare al 100% l'uva, al 100% il territorio e al 100% il vignaiolo.

Parlaci del Progetto Nebbione.

Sono partito dall'osservazione che eliminando la punta inferiore del grappolo di nebbiolo si ottengono vini rossi D.O.C.G. di migliore qualità. La punta infatti presenta caratteristiche simili

ad un'uva a bacca bianca: bassa quantità di zuccheri e grande mineralità e acidità. Da qui ho ideato il Progetto Nebbione che si basa appunto sull'utilizzo di queste punte per produrre un metodo classico bianco, 100% da uve nebbiolo, con lunga permanenza sui lieviti. Con la vendemmia delle punte si può lavorare meglio sull'acidità del vino ottenendo una costanza di risultati difficilmente raggiungibile, almeno in annate climaticamente difficili, utilizzando il grappolo intero. Ho proposto questa tecnica ai produttori per i quali sono consulente e otto di loro hanno aderito al progetto.

Vitigno o territorio?

Non tutti i vitigni possono essere impiantati in tutti i territori. Alcune varietà non si adattano proprio a certi suoli mentre altre hanno più facilità di adattamento anche se danno risultati eccellenti solo su determinati tipi di terreno. Ho provato a confrontare il vitigno che conosco di più, il nebbiolo, nelle diverse aree. È un vitigno, come altri delle varietà più nobili, che tende a prevalere sul territorio. In Valle d'Aosta, sulle terrazze a certe altitudini, piuttosto che in Langa, si ottengono vini differenti ma l'espressione del nebbiolo prevale chiara e netta; risultati significativamente differenti si ottengono solo su terreni molto particolari, ad esempio quello vulcanico. L'importante è rispettare il territorio e valorizzare l'uva.

Sei produttore oltre che consulente.

Dal 1998 ho ripreso in mano le vigne di mio padre e ora produco qualche migliaio di bottiglie tra Barolo e Barbera. Lo produco in un modo diverso rispetto a quello che faccio nelle cantine per le quali sono consulente. Lascio veramente che l'uva si esprima da sola e mi limito a controllare che tutto vada bene. Questo, tradotto nel bicchiere, diviene qualcosa di particolare, che affascina l'appassionato. Non so bene cosa sia ma noto che spesso, alle degustazioni, le persone ritornano perché hanno trovato qualcosa di differente, qualcosa in più. ■