



DEGUSTAZIONI

Poderi Luigi Einaudi, la tenuta del Presidente compie 125 anni



di **Paolo Valente** pubblicato il 7 settembre 2023

125 anni fa, **Luigi Einaudi**, primo Presidente della Repubblica Italiana eletto dal Parlamento, allora ventitreenne acquistò la villa San Giacomo con i primi 10 ettari di vigna. Era il 1897 e da quell'anno l'azienda produce vino, Dolcetto di Dogliani in primis.

Oggi è **Matteo Sardagna Einaudi**, quarta generazione, a condurre l'azienda con lo sguardo verso nuove prospettive ma con i piedi ben piantati nelle tradizioni e nel territorio in cui è nata. La sede è ancora a **Dogliani**, in quella che fu la residenza di famiglia e dove lo studio del Presidente è ancora attentamente conservato. Una dimora che trasmette il fascino di una aristocrazia elegante e sobria, dotta e al tempo stesso vicina al mondo contadino. Non è un mistero la proverbiale semplicità e sobrietà di Luigi Einaudi.



Le celebrazioni per il 125° anniversario della fondazione uniscono vino a musica, arti grafiche e famiglia.

Ludovico Einaudi, nipote del fondatore ma soprattutto famoso compositore, ha creato e dedicato a Dogliani un brano inedito dal titolo “Ascolta Dogliani”, un viaggio emozionale accompagnato anche da un video che con il potente linguaggio dell’immagine, è in grado di raccontare il territorio con le sue peculiarità e caratteristiche.

Nonostante Poderi Luigi Einaudi abbia nel Dogliani il suo cuore e la sua storia, Matteo Sardagna Einaudi ha voluto un Barolo quale vino simbolo per celebrare questi primi 125 anni di azienda. Un nuovo prodotto realizzato con le uve di un vigneto di recente acquisizione (2017) nel cru Monvigliero, uno dei più rinomati di Langa. Un piccolo vigneto di quasi un ettaro e mezzo nel comune di Verduno.



Un Barolo che nasce per essere contemporaneo, dai profumi intensi, di corpo ma verticale, per raggiungere quella piacevolezza che tanto interessa a Matteo. Una nuova sfida di stile e di eleganza.

Per questo vino è stato incaricato l’artista Stefano Arienti per la creazione dell’etichetta. È nata così la livrea della bottiglia dell’anniversario dal titolo “Cavalli su colonne, omaggio a Giulio Romano (2021)”, realizzata in dieci diverse declinazioni. Il cavallo rappresenta leggerezza ma al tempo stesso è presenza fisica legata alla terra e al mondo contadino, così come le colonne sono raffigurazione di potenza insita nel Barolo.

Il Barolo Monvigliero 2018, prima annata dell'azienda, colpisce immediatamente per la sua eleganza. L'occhio è attirato dal luminoso rosso granato screziato di rubino, l'olfatto colpito dai sentori vellutati che spaziano dal floreale allo speziato, dal fruttato all'agrumato, la bocca è suadente, il tannino morbido accompagna la lunga persistenza e il finale quasi salino. Equilibrio abbinato a una grande piacevolezza di beva.



Il Dogliani DOCG è il vino che rappresenta la tenuta e la famiglia. Le uve provengono da tre vigneti; vinificazione in acciaio e maturazione in acciaio e cemento. Annata **2021**: un vino all'insegna della piacevolezza di beva nel quale il frutto e le lievi note di spezie fanno da contorno a un sorso pieno e dalla buona persistenza.

Il Dogliani Superiore DOCG Tecc era il “vino del Presidente” come ancora oggi alcuni lo chiamano, il risultato del lavoro di Luigi Einaudi come vignaiolo. Prende vita dalle uve di due vigneti meglio esposti nei “sori” di Madonna delle Grazie e di San Giacomo. Un anno di legno e poi bottiglia.

Nell'anno **2019** si propone ancora vivace alla vista con riflessi che rimandano ancora al porpora. Spezie e note di frutta rossa matura conducono il sorso a piacevoli sensazioni agrumate grazie al contributo della buona acidità e all'astringenza sottile.



Abbiamo assaggiato anche:

Barolo DOCG Cannubi

Le uve provengono dalla parte storica di uno dei più rinomati cru della denominazione. Vinificazione in cemento e maturazione in botti da 30/50 ettolitri.

L'annata **2018** si presenta al naso con note scure lasciando un grande equilibrio nella bocca. Di volume e di grande eleganza.

Il **2019** sconta ancora la giovinezza che si respira all'olfatto e che si rivela nella bocca di maggiore freschezza.

Barolo DOCG Terlo Vigna Costa Grimaldi

La prima vigna di Barolo acquisita da Luigi Einaudi. 4,8 ettari a 300 metri di altezza. Vinificazione in cemento e maturazione in botti da 30/50 ettolitri.

Il **2018** è un vino dalla struttura importante percepibile già al naso con sentori balsamici e di frutta matura; il tannino è evidente insieme alla buona freschezza.

Barolo DOCG Bussia

Illustre cru del comune di Monforte; il vigneto aziendale si estende su 4 ettari nella posizione centrale e “soprana” della collina. Vinificazione in cemento e maturazione in botti da 30/50 ettolitri. Delicate note floreali integrano il già complesso bouquet dell’annata **2018**. Un vino con un buon nerbo, profondo ed elegante, di piacevole freschezza. La **2019** risulta già godibile, pronta per essere gustata, maggior morbidezza e una finale rinfrescante salinità.



<https://vinodabere.it/poderi-luigi-einaudi-la-tenuta-del-presidente-compie-125-anni/>