

tesori nascosti

Ritorno al passato

Sulle ripide colline delle Langhe, in Piemonte, una giovane coppia ha recuperato il glorioso passato di alcuni vitigni tipici della zona per proiettarsi nel futuro. Obiettivo, produrre vini di Serie A

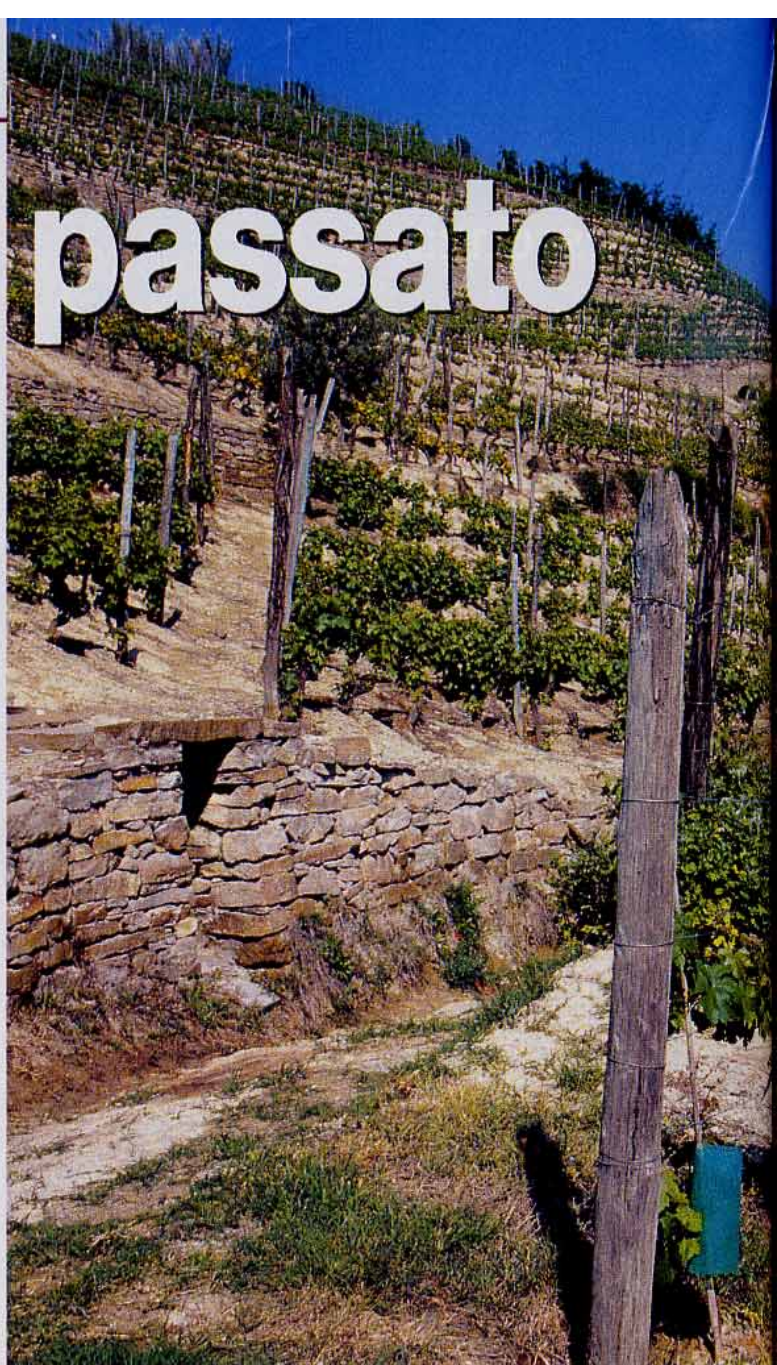
La terra delle Langhe. Già da sola meriterebbe qualcosa in più di una denominazione. Perché questo mare di calcare biancastro e sabbia, che si spalma su colline dalle creste taglienti, ha delle proprietà chimico-fisiche uniche. Talmente preziose da consentire a questo angolo di Piemonte di essere conosciuto in tutto il mondo, dal Canada all'Australia. Sono migliaia, infatti, i visitatori italiani e stranieri che vengono da queste parti a fare incetta

di prodotti tipici, protetti e, loro sì, certificati. Il ricercatissimo tartufo bianco, le incredibili nocciole, il cardo gobbo, il peperone quadrato e, naturalmente, l'uva, la musa ispiratrice di alcuni tra i più apprezzati vini del pianeta. Eccoli qui i figli di questa terra... e che terra.

Patrimonio ritrovato

Con questa premessa, si può credere che l'acquisto di vigneti in queste zone sia un investimento "sicuro". Pensandolo, però, rischieremo di sottovalutare il più importante aspetto della faccenda, quello romantico. Cercare di sfruttare questo inestimabile territorio senza

Paola e Marco Novelli hanno cominciato a produrre vino recuperando antichi vitigni abbandonati su una collina.



Langhe Doc Bianco "Maté" 2004

PREZZO

6,50 euro.

GRADO ALCOLICO

12,5%.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C.

VITIGNO

Arneis, chardonnay e favorita.

COLORE

Giallo paglierino brillante.

PROFUMO

Floreali e fruttati, fini e avvolgenti.

GUSTO

Intenso e abbastanza persistente, con sentori fruttati.



Il vitigno dolcetto dà un'uva con il grappolo "spargolo", cioè con gli acini ben separati fra loro.



Azienda Agricola La Ru
Loc. S. Martino, 2
S.P. 31
Cossano Belbo (Cn)
Tel. 0141.88477
320.2345551 - 333.7958416

Passito di Moscato "Lichin"

PREZZO

10 euro (bottiglia da 0,37 litri).

GRADO ALCOLICO

13%.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-13 °C.

VITIGNO

Moscato.

COLORE

Giallo dorato, molto luminoso.

PROFUMO

Intenso e fine, persistente di frutta a polpa bianca matura ma non stucchevole.

GUSTO

Intenso e persistente, di frutta ma non stucchevole grazie alla presenza di una buona freschezza data dall'acidità.



avere una passione sconfinata per le locali tradizioni vitivinicole sarebbe, infatti, come sparare piombini alle nuvole per far smettere di piovere... o grandinare. Nel migliore dei casi è inutile. Per capire davvero cosa voglia dire avere questa terra nel sangue, allora, scopriamo il nostro tesoro nascosto di questo mese, l'azienda agricola La Ru.

Nel 2000 i giovani coniugi Paola e Marco Novelli decisero di comprare le vigne, in buona parte abbandonate, di una collina chiamata "della Rovere" (che ha dato il nome all'azienda), a due passi da Cossano Belbo, nel Cuneese. I vecchi e trascurati filari giacevano sui terrazzamenti creati con muretti di pietra come quelli,

certamente più "famosi", di altre zone d'Italia tipo le Cinque Terre, Ischia e via dicendo. L'unico modo per coltivare su pendii ripidi come ce ne sono tanti nei dintorni. Un antico patrimonio dell'enologia che stava per essere crudelmente perduto. I Novelli non ci misero molto a individuare il primo obiettivo della loro neonata azienda agricola: recuperare quanto più possibile di quei tralci, molti dei quali avevano già passato le settanta primavere. Manco a dirlo, i "disperati" erano i grappoli di uve tipiche della zona: dolcetto, barbera, moscato bianco. E per salvare questi vitigni autoctoni non si poteva nemmeno contare sull'aiuto meccanico: data la pen-

denza, il trattore e gli altri macchinari si potevano anche mettere in soffitta. Era giunto il momento di dare fondo a tutta la passione per la terra, dopo averla a lungo "soffocata" nei sogni e nelle speranze. Il momento del sudore. Ma Marco è figlio di contadini, aveva già sei anni di esperienza nel settore vitivinicolo ed era più che determinato. Con il supporto, non solo morale, della moglie, si è rimboccatto le maniche e si è infilato tra quelle viti in pendenza: potatura, legatura, sfogliatura basale, sfemminellatura, diradamento dei grappoli, vendemmia, imbottigliamento e tappatura. Tutto rigorosamente a mano.

Un progetto ambizioso

Dopo aver fatto rinascere le storiche vigne, nel 2002, ecco finalmente i primi risultati: circa duemila bottiglie ottenute a dispetto delle difficoltà burocratiche e di una stagione climaticamente sfavorevole. Ma a La Ru sapevano già che quello era solo il primo passo di un lungo e ambizioso progetto: puntare alla qualità della tradizione, rinunciando ai grandi numeri. Oggi come allora, Marco è convinto che un grande vino nasca dalle cure amorevoli che gli si dedicano sul campo, che vada perfezionato in cantina e che si debba attendere il momento opportuno prima di immettere le

Poca chimica, molte attenzioni

I vigneti della La Ru sono posizionati su terrazzamenti e disposti a "girapoggio", cercando di mantenere i paletti di ogni filare alla stessa altitudine. È la tecnica che dà i migliori risultati contro l'erosione di un terreno irto e friabile come quello delle colline delle Langhe. L'esposizione sud-sud ovest permette alle foglie di raccogliere la maggiore quantità di

luce e di calore. Tutte le operazioni necessarie per la manutenzione dei vigneti sono fatte rigorosamente ed esclusivamente a mano mentre i trattamenti antiparassitari sono dettati dalla logica della prevenzione. Vengono scelti i fitofarmaci meno tossici e si fanno solo i trattamenti indispensabili per difendere le vigne dai parassiti.

Dolcetto d'Alba Doc "La Ru" 2003

PREZZO

8 euro.

GRADO ALCOLICO

12,5%.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C.

VITIGNO

Dolcetto.

COLORE

Rubino intenso tendente al violaceo.

PROFUMO

Fine, gradevole, con sentori fruttati.

GUSTO

Asciutto, armonico, con moderata acidità e retrogusto amarognolo.



bottiglie sul mercato. Vuole ottenere vini in cui si sentano lo sforzo di chi li ha prodotti, i sapori unici del tempo che passa e del legame con il territorio conservato a tutti i costi. E, visto che per mantenere in vita la tipicità di una vigna di una certa età è fondamentale garantire un "ricambio" basato sulle viti originarie, il giovane produttore ha deciso di prodursi autonomamente le nuove piantine, le barbatelle, che lui stesso coltiva con l'aiuto dell'enologo Monticelli.

Una pianta di moscato nella fase precedente la fioritura che dà origine ai grappoli.

Questa fase del lavoro di un viticoltore così ancorato alle tradizioni è assai impegnativa e richiede molto tempo, ma è assolutamente necessaria per salvaguardare al massimo le tipologie dei vitigni d'origine.

Cinque modi di dire tradizione

Oggi l'azienda La Ru produce cinque vini, grandi classici piemontesi. Il Dolcetto d'Alba "La Ru", la Barbera d'Alba "Bric de Turinet", il Langhe Bianco "Maté", il Moscato d'Asti "Marianin" e il Passito di Moscato "Lichin". Prezzi contenuti tra i 5,50 euro del Moscato e i 10 del passito e profumi e sapori che permettono di avere sempre a disposizione il giusto abbinamento con i piatti della cucina mediterranea, non solo di quella piemontese. E questi strani nomi? Non sono altro che l'ennesima conferma della voglia di mantenere usi e costumi di una volta. Maté, per esempio, viene da Matteo, uno dei due figli della coppia oltre che il nome dell'ultimo proprietario delle vigne prima dell'avvento dei Novelli, mentre Lichin era il soprannome dell'ex proprietario della cascina in cui oggi ha la sede l'azienda. La parola d'ordine resta sempre la stessa: tradizione.

