

ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIERS



SEZIONE TERRITORIALE TRENTINO

LE SERATE IN SEDE PALAZZO ROCCABRUNA – TRENTO

IL DOLCETTO



Trento, 27 febbraio 2007

PREMESSA



Questa sera parliamo di “Dolcetto”. Ci ritroviamo numerosi nella sala di **Palazzo Roccabruna** a Trento nella serata di **martedì 27 febbraio 2007** per ascoltare quanto ci dirà il nostro collega sommelier professionista **ROBERTO PERICCI**, toscano trapiantato in Piemonte.

È conosciuto con lo pseudonimo di **LEONE** ed è una persona di forte e poliedrica personalità, ricca di molteplici interessi nel campo professionale, politico, spirituale, di ricerca.

Ascoltandolo mentre parla di vino, ci si accorge subito che attorno al mondo del vino che sicuramente ama e conosce a fondo, ha costruito un universo complesso fatto di sentimenti alti e nobili che, secondo lui, dovrebbero ispirare sempre l’uomo in ogni sua attività.

A noi ha parlato del **Dolcetto** noto vitigno e vino piemontese ma anche ligure (dove è conosciuto con il nome di **Ormeasco**) e dell’Oltrepò pavese.

Dicevo: vino noto agli intenditori dal nome soave e accattivante che ha tratto e trae in inganno i consumatori poco informati che spesso non lo cercano o, addirittura, lo rifiutano, pensando ad esso come un vino amabile poco adatto a palati che desiderano sensazioni più decise e forti.

Niente di più sbagliato, ma è lo scotto che questo vino deve pagare al suo nome.

Roberto Pericci “Leone” ci introdurrà e guiderà con perizia entro il mondo del “Dolcetti” piemontesi che è assai complesso anche per la grande varietà di denominazioni DOC e DOCG che caratterizza questa produzione.

Prima però di riferire cosa è stato detto nel corso della serata, voglio riportare integralmente qui di seguito uno scritto di Roberto relativo all’argomento “**degustazione**” per far capire meglio come egli intenda questo momento dell’attività dei sommelier che va sicuramente al di là della pura e semplice degustazione professionale od edonistica.

Gustare significa, secondo il vocabolario Devoto-Oli, : “**Percepire mediante il senso del gusto**”

Degustare vuole dire qualche cosa di più, molto di più, che percepire.

Assaporare, cogliere il sapore, sentire il gusto, captare i profumi, i colori, comprendere la personalità, evocare i pensieri, l’amore di chi, mediante la sua passione, ha contribuito a creare i sapori di un prodotto, entrare all’interno della sua complessità e comprendere tutte le componenti che la formano. Allargare il campo percettivo per apprezzare gli equilibri che portano al risultato finale. Bearsi dell’armonia con cui tutte le componenti ruotano attorno al nucleo dell’essenza. Estrarre quell’essenza, forse vuol voler dire **cogliere una parte di Dio**: suprema bellezza, piacere, godimento che innesca in noi la felicità

Spesso si parla di **godimenti materiali contrapposti ai godimenti spirituali**, ma è vero che esiste questa differenza?

Godere è trovare l’appagamento dei sensi, dei desideri, non fa differenza se ciò di cui si gode è una cosa materiale o una cosa astratta. L’**equivoco** nasce dal fatto che in realtà quello che pretendiamo essere piacere materiale in realtà non è un vero piacere. Mi spiego meglio: si può gustare un cibo, una bevanda, un atto sessuale, uno spettacolo, una musica, un’opera d’arte, la bellezza della natura, il piacere di un’amicizia, di un ragionamento acuto, la bellezza di una voce o di un corpo umano.

Il limite non è nel cosa si degusta, ma nel significato che diamo al verbo degustare. Degustare non è certamente introitare quanto più possiamo di qualcosa che ci piace. Questo è **ingozzarsi** e, purtroppo, è ciò che facciamo normalmente quando siamo di fronte a qualcosa che ci piace. Ci ingozziamo perché non riusciamo a estrarne il piacere che abbiamo sognato e allora dobbiamo prenderne una quantità sempre maggiore, nella speranza di saziare il nostro desiderio. Evidentemente sbagliamo la modalità e finisce che **più mangiamo, più ci viene fame**. Normalmente il nostro approccio al piacere è un approccio orizzontale, tale da farci rimanere sempre sulla superficie dell’oggetto o della persona desiderata. Se così è la soluzione consiste nel cambiare approccio, nel verticalizzare la ricerca, nell’andare a cercare il “**noumeno**” dell’oggetto del desiderio, cibo, bevanda o persona che sia.

Ecco: degustare significa andare a cercare il "noumeno", l'essenza, la parte divina e quella non la si trova nella quantità, ma nella profondità della ricerca. Forse non basta neppure questo, forse occorre che il soggetto che degusta si ponga sulla stessa vibrazione dell'essenza dell'oggetto degustato.

Invece **ci ingozziamo, per cercare di colmare i buchi che abbiamo nell'anima**. Ci ubriachiamo per cercare di stordirci, scopiamo per cercare di compensare il senso di inappagamento che ci affligge cambiando possibilmente spesso il partner nella speranza che l'insoddisfazione dipenda da lui, crediamo di godere e non godiamo mai. Il senso di inappagamento si allarga e ci costringe ad ingozzarci di nuovo, in un circolo vizioso in cui ci dibattiamo per tutta la vita.

Per rompere questa catena è necessario **imparare a degustare la vita**.

Forse questo concetto è troppo profondo, forse il target troppo ambizioso, troppo distante dai limiti imposti dalla cultura del consumo. Allora proviamo ad andare per gradi. Innanzi tutto circoscriviamo la nostra ricerca sensoriale al campo della degustazione del vino. Perché proprio il vino? Perché **nel vino si trovano tutti gli elementi** della nostra ricerca: la storia, la filosofia, la tradizione, gli aspetti religiosi, l'edonismo.

Per imparare a degustare il vino prima di tutto occorre apprendere una tecnica. Occorre imparare ad analizzare ogni aspetto, distaccandolo da tutto il resto per poi ricomporre tutti gli elementi in un "unicum" che chiamiamo **Armonia** la cui reale comprensione ci colma di un piacere profondo.

Per poter davvero degustare un vino occorre **entrare dentro di esso**, diventare lui e questo è un atto d'amore. Così come amare una persona significa spogliarsi dei propri egoismi, smettere di pensare solo alla propria apparente convenienza e diventare la persona amata. Ma questo è lo scopo finale che è possibile raggiungere solo attraverso un paziente apprendimento ed allenamento preliminari.

Ritornando, quindi, all'inizio del nostro ragionamento, se "Degustare" significa percepire mediante il gusto, occorre **imparare un tecnica** per percepire sempre in modo migliore.

Apprendere una tecnica di degustazione è, quindi, il lavoro base su cui, in seguito, può svilupparsi il raffinamento interiore che ci può consentire di estrarre il massimo piacere dall'approccio con tutta la vita. Ma, non andiamo troppo in là e limitiamoci a considerare solo il mondo dei cibi e delle bevande: se imparare a degustare il vino può diventare una chiave di lettura goduriosa di tutto l'universo, come minimo servirà ad arricchire la nostra persona di una conoscenza e di un piacere nuovi che, anche senza guardare a fini escatologici o spirituali, contribuiranno a **renderci la vita più bella**.

Leone (Roberto Pericci) Sommelier Professionista A.I.S., Degustatore Ufficiale, Relatore



PALAZZO ROCCABRUNA



IL DOLCETTO PIEMONTESE

UN POCO DI STORIA

La prima notizia sul Dolcetto risale al 1593 quando a Dogliani fu scritto un documento nel quale si parlava per la prima volta di una vendemmia di **Dozzetti**. Il documento è attualmente conservato nell'Archivio comunale di quella cittadina.

In un altro documento del 1633 si dice che nelle cantine del Palazzo Valenza degli Arboreo si trovava “un vassello di brente sei pieno di Dolcetto”.

Nuovamente nel 1700 il marchese Barnabà Centurione di Genova ma anche proprietario del territorio di Morsasco in provincia di Alessandria inviò del Dolcetto in dono al re d'Inghilterra Giorgio II e ne ricevette “lodi grandi” .

La sua origine dovrebbe quindi essere piemontese. Da questa regione si è poi diffuso in quelle confinanti soprattutto in Liguria (Riviera di Ponente) ma anche in Lombardia (Oltrepò pavese).

In Piemonte è coltivato soprattutto nelle province di Cuneo, Asti ed Alessandria.

Per quanto riguarda il nome la questione è un pochino controversa: c'è chi privilegia la tesi che il nome derivi dalla dolcezza del succo dell'uva; c'è chi invece sostiene che derivi dalle forme dialettali *duzet* o *duzet* che stanno ad indicare i rilievi collinari dove le uve vengono coltivate.

IL VITIGNO

Caratteri fenologici e ampelografici

I vignaioli, a seconda delle zone, usano cloni diversi di questa famiglia e, per conseguenza, foglie e grappoli possono assumere forme e dimensioni diverse.

Sostanzialmente le caratteristiche generali sono:

- **germogliamento:** medio o medio-precocce (seconda decade di aprile).
- **fioritura:** precoce (prima decade di giugno).
- **invaiaatura:** precoce (prima decade di agosto).
- **maturazione dell'uva:** medio-precocce (seconda decade di settembre)
- **vigoria:** media
- **produzione:** è generalmente elevata o molto elevata, ma può essere, a seconda dell'annata, anche irregolare.



- **Germoglio:** apice lanuginoso; foglioline apicali e basali interamente rosso violacee con nervature verdi. Il tralcio erbaceo è rosso violaceo nel tratto apicale.

- **Foglia** medio-piccola, generalmente di forma pentagonale a tre o cinque lobi. Lembo a superficie liscia e lucida, di colore verde scuro con nervature principali quasi interamente rosso violacee.



- **Grappolo** medio-grande, conico allungato, generalmente con ali sviluppate, spesso spargolo peduncolo sfumato di rosso violaceo come il rachide.

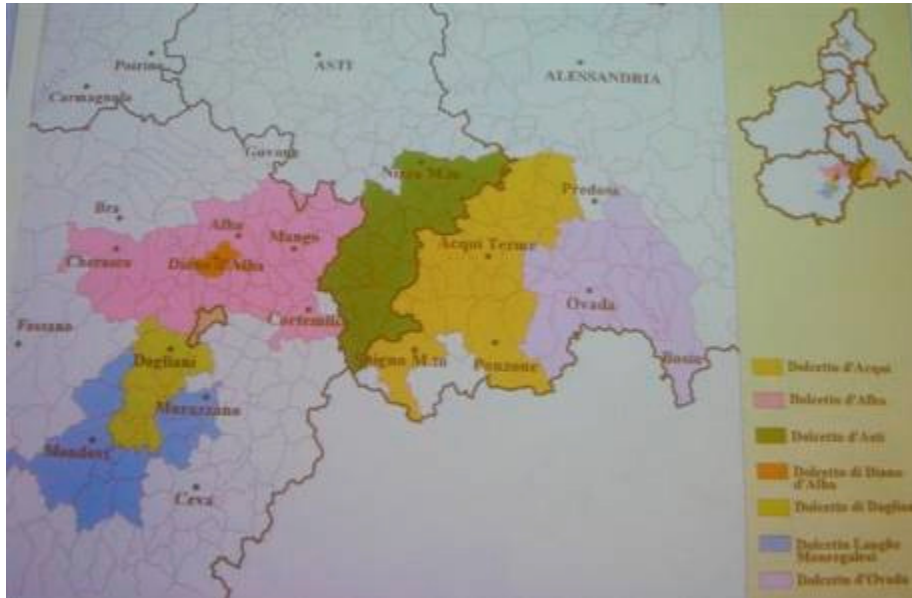
- **Acino:** medio-piccolo di forma ellissoidale con buccia consistente e molto pruinosa, di colore blu-nero o blu-nero violetto.

- **Allevamento e potatura:** quasi dovunque a spalliera con potatura Guyot e capo a frutto di 6-8 gemme. Sono meno indicate le forme alte, anche se talora utilizzate.
- **Avversità:** è un vitigno facilmente attaccato dalle crittogame: oidio e peronospora in particolare. È meno soggetto a muffa e marciume, in virtù della precocità di maturazione e del grappolo spargolo.

IL VINO

Il vino che si ottiene si caratterizza per il colore, la scarsa acidità, la tannicità ed il fondo amarognolo. Si dovrebbe parlare di *Dolcetti* perché si presenta in modi diversi a seconda della zona di provenienza: può essere fresco e beverino ma anche austero ed importante.

Di questo vino la legislazione prevede la bellezza di 12 Denominazioni (7 DOC e 1 DOCG storiche) e 4 DOC di territorio, più recenti.



CARTINA DELLE DOC STORICHE

1) **DOLCETTO D'ALBA DOC**

(Riconoscimento D.O.C.: D.P.R. 6 luglio 1974 – G.U. 23.10.1974 modificato con D.P.R. del 18 novembre 1987 – G.U. 30.03.1988)

Prodotto con uve della zona dell'Albese (CN) con una **superficie vitata di 1708 ettari** con resa massima 90 q/h.

Deve avere colore rosso rubino tendente a volte al violaceo nella schiuma, un odore vinoso, gradevole e caratteristico e un sapore corposo e gradevolmente amarognolo.

La gradazione minima è di 11,5° mentre nel tipo "Superiore" vi deve essere una gradazione minima di 12,5 gradi, con un anno di invecchiamento obbligatorio.

2) **DOLCETTO DI DIANO D'ALBA DOC**

(Riconoscimento D.O.C.: D.P.R. 3 maggio 1974 interamente sostituito dal D.P.R. del 03 gennaio 1989 – G.U. 24.06.1989 e modificato con D.M. 14/9/2006 - G.U. n. 221 del 22/9/2006)

Prodotto con uve provenienti esclusivamente dalle colline del comune di Diano d'Alba (CN) con una **superficie vitata di 304 ettari** con resa massima 80 q/h

Deve avere colore rosso rubino, odore è vinoso e gradevolmente caratteristico mentre il sapore è asciutto, lievemente ammandorlato e di buon corpo.

La gradazione minima è di 11,5°, mentre nel tipo "Superiore" vi deve essere una gradazione minima di 12,5 gradi con un anno di invecchiamento obbligatorio.

3) **DOLCETTO DELLE LANCHE MONREGALESI DOC**

(Riconoscimento D.O.C.: D.P.R. 6 luglio 1974 – G.U. n. 276 del 23.10.1974)

Prodotto con uve provenienti dalle colline a cavallo del fiume Tanaro in provincia di Cuneo con una **superficie vitata di soli 50 ettari** con resa massima 70 q/h.

Deve avere colore rosso rubino vivo, odore è vinoso e gradevolmente caratteristico mentre il sapore è asciutto, amarognolo e di discreto corpo.

La gradazione minima è di 11° con un anno di invecchiamento obbligatorio, mentre nella versione "Superiore" vi deve essere una gradazione minima di 12 gradi

4) DOLCETTO D'ASTI DOC

(Riconoscimento D.O.C.: D.P.R. 10 giugno 1974 – G.U. n. 269 del 15.10.1974)

Prodotto con uve provenienti dalla zona collinare astigiana con una **superficie vitata di 219 ettari** con resa massima per ettaro 80 q/h

Deve avere colore rosso rubino vivo, l'odore è vinoso e caratteristico mentre il sapore è asciutto, vellutato ed armonico.

La gradazione minima è di 11,5°, mentre nel tipo "Superiore" vi deve essere una gradazione minima di 12,5 gradi con un anno di invecchiamento obbligatorio.

5) DOLCETTO D'ACQUI DOC

(Riconoscimento D.O.C.: D.P.R. 1 settembre 1972 – G.U. n. 308 del 27.11.1972)

Prodotto con uve provenienti del comune di Acqui (AL) con una **superficie vitata di 514 ettari** con resa massima 80 q/h.

Deve avere colore rosso rubino intenso con tendenza al rosso mattone se invecchiato, l'odore è vinoso ed il sapore è asciutto, morbido e amarognolo.

La gradazione minima è di 11,5°, mentre nel tipo "Superiore" vi deve essere una gradazione minima di 12,5 gradi con almeno un anno di invecchiamento obbligatorio.

6) DOLCETTO DI OVADA DOC

(Riconoscimento D.O.C.: D.P.R. 1 settembre 1972 – G.U. n. 311 del 30.11.1972)

Prodotto con uve provenienti dall'Alessandrino con una **superficie vitata di 1180 ettari** con resa massima per ettaro 80 q/h.

Deve avere colore rosso rubino intenso, l'odore è vinoso ed il sapore è asciutto, morbido e gradevolmente amarognolo.

La gradazione minima è di 11,5°, mentre nel tipo "Superiore" vi deve essere una gradazione minima di 12,5 gradi con almeno un anno di invecchiamento obbligatorio.

7) DOLCETTO DI DOGLIANI

(Riconoscimento D.O.C.: D.P.R. 26 giugno 1974 – G.U. 16.11.1974)

NOTA IMPORTANTE: Con D.P.R. 6 luglio 2005 – G.U. 170 del 23 luglio 2005 è stata istituita la DOCG “DOLCETTO DI DOGLIANI SUPERIORE” o “DOGLIANI” e revocata la DOC “DOLCETTO DI DOGLIANI SUPERIORE”.

Pertanto dal luglio 2005 sono ammesse due denominazioni: “DOLCETTO DI DOGLIANI DOC” e “DOLCETTO DI DOGLIANI SUPERIORE”DOCG o “DOGLIANI” DOCG

Il **Dogliani DOCG** è prodotto con uve Dolcetto al 100% provenienti dalle colline di Dogliani (CN) con una **superficie vitata di 45 ettari** con resa massima 70 q/h.

Deve avere colore rosso rubino intenso, l'odore è fruttato e caratteristico ed il sapore è asciutto, armonico e ammandorlato.

La gradazione minima è di 13° e deve avere almeno un anno di invecchiamento obbligatorio.

Il **Dolcetto di Dogliani DOC** è prodotto con uve Dolcetto al 100% provenienti dalle colline di Dogliani (CN) con una **superficie vitata di 482 ettari** con resa massima 80 q/h

8) DOLCETTO DI OVADA DOC

(Riconoscimento D.O.C.: D.P.R. 1 settembre 1972 – G.U. n. 311 del 30.11.1972)

Prodotto con uve provenienti dall'Alessandrino con una **superficie vitata di 1180 ettari** con resa massima per ettaro 80 q/h.

Deve avere colore rosso rubino intenso, l'odore vinoso ed il sapore asciutto, morbido e gradevolmente amarognolo.

La gradazione minima è di 11,5°, mentre nel "Superiore" vi deve essere una gradazione minima di 12,5 gradi con almeno un anno di invecchiamento obbligatorio.

9) LANGHE DOC DOLCETTO

(Riconoscimento D.O.C.: D.P.R. 22 novembre 1994 – G.U. 3.12.1994)

Prodotto con uve Dolcetto al 100% provenienti dalle Langhe in provincia di Cuneo con resa massima per ettaro 100 q/h.

Deve avere colore rosso rubino, l'odore vinoso, caratteristico e gradevole, il sapore asciutto e gradevolmente amarognolo. La gradazione minima è di 11°.

10) MONFERRATO DOC DOLCETTO

(Riconoscimento D.O.C.: D.P.R. 22 novembre 1994 – G.U. 1.12.1994 modificato con D.M. 2 aprile 1996)

Prodotto con uve Dolcetto 85-100% provenienti dal Monferrato, province di Alessandria ed Asti, con resa massima per ettaro 90 q/h.

Deve avere colore rosso rubino. L'odore è vinoso, caratteristico e gradevole, il sapore asciutto e gradevolmente amarognolo.

Di discreto corpo e armonico. La gradazione minima è di 11°.

11) COLLI TORTONESI DOC DOLCETTO

(Riconoscimento D.O.C.: D.P.R. 9 ottobre 1973 – G.U. 13.03.1974 modificato con D.P.R. 27 settembre 2005)

Prodotto con uve Dolcetto 85-100% provenienti dalla provincia di Alessandria con resa massima per ettaro 90 q/h. Caratteristiche organolettiche simili ai precedenti

12) PINEROLESE DOC DOLCETTO

(Riconoscimento D.O.C.: D.P.R. 12 settembre 1996 – G.U. 27.09.1996).

Prodotto con uve Dolcetto 85-100% provenienti dalle province di Torino e Cuneo con resa massima per ettaro 80 q/h..

Deve avere colore rosso rubino con riflessi violacei. L'odore è delicato e vinoso. Il sapore secco, morbido e fresco. La gradazione minima è di 10,5°.

Roberto Pericci ha cercato di guidarci in quest' ampia e complessa situazione di denominazioni del Dolcetto piemontese per farci capire le sue caratteristiche peculiari che lo collocano ad un posto importante fra i vini del Piemonte anche se non in grado di competere, per nome e per nobiltà, con i celebri Barolo e Barbaresco. Per chi non è profondo conoscitore del Dolcetto è difficile riuscire a cogliere le differenze che possono presentarsi nei vini provenienti dalla varie zone. A complicare ancora di più le cose si sono messi anche gli enologi e i produttori, chi sostenitore della tradizione, che più rivolto alla modernità ed alla ricerca.

In questa complessità ci sono alcuni punti fermi che possono aiutare a riconoscere e valutare un Dolcetto tipico: il colore sempre brillante ed intenso; la bassa acidità che conferisce al vino una particolare morbidezza e facilità di beva; i tannini morbidi e sempre presenti che conferiscono al vino un carattere mascolino.

Non è certamente in una serata come questa che si può penetrare in quella che Roberto ha definito "l'anima del Dolcetto". Ci vuole esperienza pratica di assaggio, applicazione, confronti per impadronirsi di quest'anima.

Questa sera è stato gettato un seme, si spera in un terreno fertile. Le degustazioni hanno spaziato tra Dolcetti semplici ed altri con maggiori complessità di aromi, sapori e corpo. Abbiamo conosciuto alcune cantine ed alcuni produttori, ma altri ve sono altrettanto grandi ed importanti. Starà a noi andarli a scoprire sul territorio per conoscere quella passione e quello spirito che li anima. Lo stesso spirito ci sembra di aver colto in Roberto Pericci, sommelier, didatta esperto, ed anche amante del bello come ha dimostrato recitandoci una poesia di Baudelaire, un'altra scritta da lui e citando gli articoli di Alessandro Baricco scritti per il quotidiano "La Repubblica" sui "vini hollywoodiani".

INTERMEZZO

Abbiamo già visto che il territorio del Dolcetto storico appartiene alle province di Cuneo, Alessandria ed Asti e precisamente giace in una porzione di territorio collinare del sud Piemonte confinante con la Liguria.

Il Dolcetto d'Alba, di Diano d'Alba, delle Langhe Monregalesi, di Ovada, di Dogliani proviene da quel territorio chiamato LANGHE, dove l'architetto dell'universo non si è certo risparmiato per creare un ambiente che definire meraviglioso è sicuramente riduttivo.

Le colline tutte vitate si susseguono l'una all'altra con panorami e scorci di una bellezza unica; i paesini al sommo dei dolci colli dominati dal castello sembrano sfidarsi l'un l'altro in una gara di bellezza.

I nomi di Barolo, di Grinzane Cavour, di Serralunga d'Alba, di Castiglione Falletto, di Barbaresco, di La Morra, di Dogliani ed altri ancora evocano nomi di vini e di luoghi che tutti i sommelier dovrebbero conoscere per visione diretta.

Sono i luoghi dove vissero e si ispirarono Beppe Fenoglio e Cesare Pavese che cantarono in pagine memorabili l'incanto, i personaggi, la storia, la vita di questa terra.

I sommelier dovrebbero comportarsi come i religiosi mussulmani: sentire l'obbligo di venire in Langa almeno una volta nella vita. Chi lo farà non avrà da pentirsi: paesaggio, vino buono, cibi che non si dimenticheranno, storia e cultura sono a portata di mano e di occhi.

Non serve avere tanti giorni a disposizione: è sufficiente un fine settimana nel periodo vendemmiale o del primo autunno. Non rimarrete delusi.

Volevo scrivere più diffusamente sulle Langhe e la penna e la mente erano già in azione. Tuttavia non mi è sembrato il momento adatto. Allora per il momento ho rinunciato al proposito ma mi riservo di farlo in un'altra occasione quando la Presidenza metterà in calendario qualche serata dedicata ai grandi vini langaroli quali il Barolo o il Barbaresco. Per intanto completo la pagina con alcune foto scattate all'inizio della primavera che danno l'idea del territorio e del particolare terreno su cui vivono le viti. In autunno lo spettacolo è ben più grandioso ed emozionante.



PAESAGGI DI LANGA

LA DEGUSTAZIONE

Esaurita la parte teorica, Roberto Pericci ci propone in degustazione 9 diversi tipi di Dolcetto che non sono necessariamente quanto di meglio si può trovare sul mercato, ma sono esemplificativi di come il Dolcetto può essere interpretato dai vignaioli operanti nelle varie zone dove il vigneto viene coltivato.

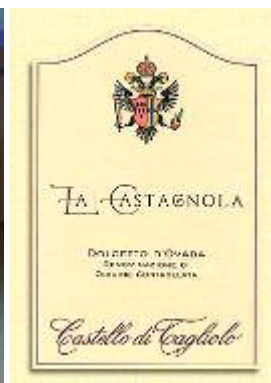
DOLCETTO LANGHE DOC “Bricco del Cucù” – VENDEMMIA 2005 ALCOL 12,5% VOL AZIENDA AGRICOLA BRICCO DEL CUCÙ – BASTIA DI MONDOVÍ (CN)



Questo semplice Dolcetto classificato con la Doc di ricaduta Langhe è prodotto con uve di collina provenienti dalla zona delle Langhe Monregalesi. È di colore rosso rubino brillante ed ha profumi delicati di fiori e frutta ed in bocca ha struttura leggera senza complicazioni. Fermenta in acciaio con breve macerazione di 4-5 giorni ed affina in acciaio.

L’Azienda agricola **Bricco del Cucù** della famiglia Sciolla produce vini piemontesi, fra cui il Dolcetto in assaggio, da alcune generazioni. Il signor Dario, attuale responsabile, la gestisce dal 1990 assieme al padre che, nonostante la non più verde età, collabora ancora in azienda. Gli impianti tecnologici sono stati rinnovati nel 2001 per garantire una qualità sempre più alta.

DOLCETTO DI OVADA DOC “La Castagnola” – VENDEMMIA 2000 ALCOL 13,5% VOL AZIENDA AGRICOLA CASTELLO DI TAGLIOLO – TAGLIOLO MONFERRATO (AL)



Ci troviamo in Monferrato quasi al confine con la Liguria. Le uve Dolcetto vendemmiate in cassette dopo una riduzione drastica (fino al 50%) della produzione vengono vinificate in acciaio e successivamente affinate per 12 mesi in barrique. I profumi sono di confettura e frutti di bosco oltre a presentare aromi speziati e vanigliati. In bocca è complesso e abbastanza morbido e termina con un leggero amaro ma non ammandorlato.

L’Azienda agricola **Castello di Tagliolo** ha la sua sede nell’omonimo castello risalente all’anno 1000 quando furono costruite le prime torri di avvistamento. Dopo ampliamenti, contese, guerre, nel 1498 passò ai **Marchesi Pinelli Gentile** che sono ancora gli attuali proprietari. I 30 ettari di vigneto di proprietà sono compresi entro il territorio comunale ed in zona collinare.

La cantina, unico esempio nell’Ovadese, sono attive all’interno del castello dove si svolgono tutte le operazioni di vinificazione, invecchiamento ed imbottigliamento.

DOLCETTO D’ACQUI DOC “L’Ardì” – VENDEMMIA 2005 ALCOL 12,5% VOL

AZIENDA VIGNE REGALI – BANFI DISTRIBUZIONE – STREVI (AL)



La storica **Cantina Bruzzone di Strevi**, produttrice di spumanti di qualità contendendo a Canelli fin dal 1800 il titolo di “capitale dello spumante”, è stata ribattezzata **Vigne Regali dalla Casa madre Banfi di Montalcino** quando nel 1979 la acquistò per farne il proprio punto di riferimento riguardo ai vini di tradizione piemontesi.

Il Dolcetto “L’Ardi” (che in dialetto piemontese significa giovanotto brillante e coraggioso) denuncia nel nome che gli è stato dato cosa ci si può aspettare all’assaggio: colore brillante, freschezza di gioventù, sapori di frutta rossa.

Vino senza complicazioni, da bere giovane e ideale per accostare a carni bianche, magari grigliate, ed a pesci e crostacei di semplice cottura.

DOLCETTO D’ACQUI DOC “Argusto” – VENDEMMIA 2003 ALCOL 13 %VOL

AZIENDA VIGNE REGALI – BANFI DISTRIBUZIONE – STREVI (AL)



Questo Dolcetto d’Acqui DOC è anch’esso prodotto da **Vigne Regali** ma ha caratteristiche completamente differenti dal Dolcetto “L’Ardi”.

È un Dolcetto di colore molto concentrato e scuro dovuto ad una macerazione di una decina di giorni sulle bucce seguito da un affinamento in barrique (1/3 di primo passaggio) per sei mesi e da una sosta in bottiglia di alcuni mesi prima della commercializzazione. Il risultato è un Dolcetto abbastanza atipico, tannico, alcolico, complesso, strutturato e adatto ad invecchiamenti anche prolungati.

DOLCETTO DI DIANO D’ALBA DOC “Costa Fiore” – VENDEMMIA 2005 ALCOL 13 %VOL

AZIENDA AGRICOLA ALARIO CLAUDIO – DIANO D’ALBA (CN)



Dal 1988 proprietario dell’azienda è l’ enologo **Claudio Alario** che, finiti gli studi di agraria, prese in mano l’azienda familiare dove la vite ed il vino esistevano già da tre generazioni antecedenti. Il Dolcetto di Diano d’Alba “Costa Fiore” è prodotto con uve Dolcetto provenienti da vigne vecchie di 40 anni. Il terreno è quello tipico delle Langhe, di origine miocenica e ricco di marne bianche che conferiscono il colore chiaro al terreno delle colline. Come sempre il colore è rosso rubino con riflessi violacei, i profumi sono fruttati ed in bocca il vino è ricco di sapore con tannini dolci e morbidi. È provato storicamente che fosse il vino preferito dal re Vittorio

Emanuele II° che lo faceva conservare in botti nelle cantine per il suo consumo personale

L’azienda fa parte dell’Associazione “I Sòri di Diano d’Alba”. I Sòri sono le parti di territorio comunale vocate per la coltivazione della vite. Il termine dialettale significa “esposto al sole” ed è con questo nome che sono indicati i 77 Sòri di Diano d’Alba. Il progetto di individuare nel territorio le zone migliori e più vocate per la viticoltura risale all’anno 1985. Nel 1986 il lavoro di indagine era concluso e fu creato un vero e proprio piano regolatore dei vigneti per programmare la produzione viticola comunale. I parametri che furono tenuti in considerazione per la determinazione dei Sòri furono l’esposizione e la quantità di ore di insolazione del vigneto. Il tipo di terreno, quasi dovunque omogeneo non fu considerato essenziale per arrivare ad una diversificazione significativa tra area e area.

DOLCETTO DI DIANO D’ALBA DOC “Montagrillo” – VENDEMMIA 2005 ALCOL 13 %VOL

AZIENDA AGRICOLA ALARIO CLAUDIO – DIANO D’ALBA (CN)



Il Dolcetto “Montagrillo” è sempre una creatura di **Claudio Alario** e le uve provengono dal vigneto omonimo con piante di 30 anni. La vinificazione in rosso ha una fermentazione di 5-6 giorni ed un successivo affinamento in contenitori di acciaio. Il vino viene imbottigliato sempre nell’agosto dell’anno successiva alla vendemmia. È un vino elegante nei profumi e nei sapori, di non grande impegno, ma piacevole sia da bere da solo che in abbinamento ad antipasti ed a primi, sia pasta che riso con condimenti e salse abbastanza semplici.

DOLCETTO D’ALBA DOC – VENDEMMIA 2005 ALCOL 13 % VOL AZIENDA AGRICOLA SANDRONE LUCIANO – BAROLO (CN)



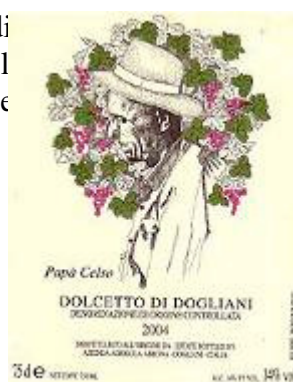
Luciano Luciano, che ha iniziato nel 1978 si trova a Barolo ma possiede vigna anche in Langhe, a Novello e a Veza

Luciano e Barbara ha portato l’azienda avanti, soprattutto con i suoi Barolo. I vini sono importanti, ricchi di sapori fruttati, e dopo un lungo invecchiamento. In degustazione ha colore rosso rubino con note di ciliegia. Viene vinificato in rosso con macerazione di 5-6 giorni, con fermentazione ed affinamento in

acciaio. È di buon corpo ed equilibrato e, considerato che l’annata 2005 è stata un’annata al di sopra della media, anche il vino ne ha risentito positivamente.

DOGLIANI DOCG “Papà Celso” – VENDEMMIA 2005 ALCOL 13 % VOL AZIENDA AGRICOLA MARZIANO ABBONA – DOGLIANI (CN)

Dolcetto DOCG in degustazione proviene dal cru Bricco di Doriolo dove le viti di circa 30 anni sono allevate a Guyot, le uve vendemmiate a fine settembre dopo una selezione in campagna che soliti 45 quintali. Ne risulta un vino violaceo fruttato e vinoso, secco, di finale gradevolmente ammandorlato. Il vino fermenta in acciaio con 7-8 giorni di macerazione e affina anche in acciaio. Viene imbottigliato nel mese di agosto successivo alla vendemmia.



porta la resa per ettaro a 10 quintali di rosso rubino con riflessi di ciliegia buon corpo e con un finale gradevolmente ammandorlato.

**DOLCETTO LANGHE MONREGALESI DOC “Il Colombo”-VENDEMMIA 2004 ALCOL 13 %VOL
AZIENDA AGRICOLA BARONE RICCATI – MONDOVÌ (CN)**



Sulla collina a pochi chilometri da Mondovì c'è il vigneto chiamato “Il Colombo” dominato da un bell'edificio settecentesco dove, a partire dal 1991 il **Barone Carlo Riccati con Adriana Riccati** ha avviato la produzione di propri vini dal 1993, acquistando ben presto chiara fama. Nel 2006 la proprietà fu venduta ai norvegesi Britt e Theo Holm che affidarono la cantina a Sabina Bosio ed a suo marito Bruno Chionetti con la

consulenza del famoso enologo Beppe Caviola.

Questo Dolcetto Superiore ha un colore intenso non particolarmente limpido. I profumi sono fruttati ma anche leggermente speziati con sentore di caffè e cioccolato. In bocca è ricco, tannico gradevole. Le uve sono vendemmiate alla fine di settembre, vinificate in acciaio con macerazione e poi affinate in botti grandi da 500 litri. L'imbottigliamento avviene in primavera.

Roberto “Leone” Pericci ci ha fatto capire quanto ami trasmettere le qualità e la “spiritualità” del vino. Voglio terminare, per rimanere nella linea seguita da Roberto durante la sua permanenza presso di noi, con una bella poesia di **Jorge Luis Borges** che ho trovato nel suo sito personale che potrete visitare all'indirizzo <http://www.leonesommelier.it>

SONETTO DEL VINO

In quale regno o secolo e sotto quale tacita
Congiunzione di astri, in che giorno segreto
Non segnato dal marmo, nacque la fortunata
E singolare idea di inventare l'allegria?
Con autunni dorati fu inventata. Ed il vino
Fluisce rosso lungo mille generazioni
Come il fiume del tempo e nell'arduo cammino
Ci fa dono di musica, di fuoco e di leoni.
Nella notte del giubilo e nell'infausto giorno
Esalta l'allegria o attenua la paura,
e questo ditirambo nuovo che oggi gli canto
lo intonarono un giorno l'arabo e il persiano.
Vino, insegnami come vedere la mia storia
Quasi fosse già fatta cenere di memoria.

En qué reino, en qué siglo, bajo qué silenciosa
Conjuncion de los astros, en qué secreto día
Que el marmol no ha salvado, surgió la volerosa
Y singular idea de inventar la alegría?
Con otoños de oro la inventaron. El vino
Fluje rojo a lo largo de las generaciones
Como el rio del tiempo y en el arduo camino
Nos prodiga su musica, su fuego y sus leones.
En la noche del jubilo o en la jornada adversa
Exalta la alegría o mitiga el espanto
Y el ditirambo nuevo que este día le canto
Otrora la cantaron el arabe y el persa.
Vino, enseñame el arte de ver mi propia historia
Como si esta ya fuera ceniza en la memoria.

JORGE LUIS BORGES



RENATO FILIPPI Sommelier A.I.S. Trento e-mail:re.filippi@tiscali.it

Rovereto, 23 aprile 2007