

DOMENICA

PAGINA 25 - N. 21

Il Sole
24 ORE

DOMENICA 23 GENNAIO 1994

ersione al cattolicesimo della duchessa di Kent non creerà grossi problemi istituzionali

... della Ma- grande centro di stamperie fatti, più che un luogo, un 1860, fra i finanziatori della 122, L. 25.000.

— **VINI DE «IL SOLE-24 ORE»** —

Pazzesco, anzi no, barbaresco

Barbaresco se ci sei batti un colpo! Così mi ripeteva ogni qualvolta assaggiavo il Re minore rosso del Piemonte dell'annata '90. Le mie simpatie per il Milan e il Barbaresco sono note, quindi è chiaro che o quando la prima non vince o non trovo le uve di nebbiolo all'altezza soffro... E l'annata '90 fino a qualche tempo fa non mi aveva proprio offerto grandi bicchieri di barbaresco. Si può sempre tuffare in corner nel sempre eccellente «Ceretto» (che dispone di grandi, grandissime annate di barbaresco), oppure dal sempre validissimo «Montestefano» di Prunotto o da Di Gresy con il suo Camp Gros, ma mi mancava la sorpresa o l'outsider che balza alla ribalta con una grande bottiglia. E



grandissima sorpresa la folgorazione è arrivata quando meno l'aspettavo.

Il produttore è di una delle capitali del Barbaresco: Neive, anzi Bricco di Neive, si chiama Renato Cigliuti, vignaiolo da tre generazioni con un'azienda di 4,5 ettari che produce circa 24mila bottiglie, di cui 5mila appunto di Barbaresco.

L'etichetta che mi ha entusiasmato è Serraboella '90 (prende il nome del vigneto dove sono coltivate le uve nebbiolo Michet), venduto a 25mila lire a bottiglia.

Questa piccola azienda familiare produce anche altri tipi di vino: il dolcetto d'Alba, il Barbera d'Alba, il Freisa delle Langhe e un assemblaggio di uve Barbera e Nebbiolo, chiamato Bricco Serra.

Il Serraboella '90 possiede tutte le migliori caratteristiche del Barbare-

sco: ampiezza, persistenza e sentori floreali. Insomma una eccellente bottiglia ancora una volta prodotta da quel vivaio senza fine dei vignaioli piemontesi. Sembra quasi un progetto studiato a tavolino da tutti i proprietari di zone vocate quello di offrire «lentamente» il meglio della terra, le uve, e *the best* delle cantine, il vino.

Se questo esempio integrato piemontese fatto di vino, prodotti e ristorazione fosse imitato in altre regioni, forse l'enogastronomia made in Italy potrebbe veramente costituire un punto di riferimento mondiale. Ah dimenticavo: i vari Cigliuti, Gastaldi e tantissimi altri, in questa terra hanno avuto la fortuna di avere grandi leader: Cerreto, Gaja, Bologna, i Coster-
no... (Davide Paolini)