



## In cantina

PAOLO  
MASSOBRIO

### Un eroico nebbiolo



**CASCINA BESCIOLO**  
GORZEGNO (CN)  
FRAZ. PIANELLE, 23  
TEL. 017386038  
UNA BOTTIGLIA DI LANGHE ROSSO  
"FOR AFRICA" 2005:  
EURO 18

**S**'è appena conclusa ad Alba «Nebbiolo Prima», con l'assaggio dei nuovi Roero, Barbaresco e Barolo e di fronte ai distinguo che ho sentito fare sull'annata 2006 del Barolo, dico che invece mi ha soddisfatto tanto: ho ritrovato coerenza con le aspettative, vini meno barocchi ma più veri, carichi più della loro mineralità che del legno degli affinamenti (evviva!). Certo è mancato un pezzo nelle degustazioni, ma che dire, loro si definiscono «Vignaioli Indipendenti» ed hanno tutta un'altra impostazione. Uno di questi è Marco Chinazzo, 34 anni, vignaiolo eroico in Alta Langa: due ettari e mezzo terrazzati (7 mila le bottiglie), frammezzati lungo le dorsali scoscese delle colline che cingono il minuscolo borgo di Gorzegno. Siamo insomma in una terra di confine, dove tutti i lavori nei filari sono fatti a mano così come le altre pratiche che seguono

l'agricoltura biologica. Emblematico è il Nebbiolo Ego 2005, da una vendemmia tardiva su vigneti con 3 lustri d'età. Ha il suo bel colore scarico, buona persistenza di tannini e un ampio bouquet fruttato. Si affina per 24 mesi in legno ed è caratteristico. Il vino che m'è piaciuto ancor di più è stato il suo Langhe Rosso For Africa 2005, una parte del cui ricavato è destinato al progetto umanitario in Africa Bashù, per la costruzione di pozzi d'acqua a energia solare in Eritrea. È frutto di uve merlot in purezza fermentate a lungo contatto con le bucce, cui seguono rimontaggi manuali; l'affinamento in barrique usate è di almeno 30 mesi; in bottiglia altri 8. Ha colore rosso inchiostro, al naso note di piccoli frutti maturi, in bocca è equilibrato, di corpo, con una complessità inaspettata per un vino che nasce in Alta Langa. Ma Marco ci ha mostrato cosa si può trarre da una terra magra. Così il Dolcetto è passito e prende il nome di Se 2007 (ideale con le paste di meliga): vendemmia tardiva e appassimento sui graticci in un porticato aperto per 2 mesi, poi l'affinamento in barrique per un anno. Evidenzia noti dolci, una bella acidità e quel finale amarognolo tipico dell'uva. Fa il paio con la versione base, Le Terrazze 2007, molto strutturato (14° C), destinato all'invecchiamento. Bravo Marco!

