

IL PERSONAGGIO BRUNO GIACOSA

Addio al vignaiolo che volle riportare il Barolo ai fasti delle corti reali

Prime bottiglie nel 1967. Nel 2004 passò le redini alla figlia

di **Luciano Ferraro**

L'ultimo tra i suoi estimatori ad aver bevuto in pubblico una sua bottiglia è stato il re Juan Carlos, al ristorante Roscioli di via dei Giubbonari a Roma. Il sovrano abdicante ha scelto il Barolo 1998 di Bruno Giacosa in una lista di 45.000. Dopo un'ora Juan Carlos e l'amico avevano svuotato la bottiglia. Quando glielo hanno raccontato, Giacosa non si è scomposto. «Non importa dei vip - ha detto alla figlia Bruna - l'essenziale è che venga riconosciuta la qualità». Era così Giacosa, il Maestro del Barolo che si è spento a 88 anni, ad Alba, con accanto la figlia Bruna. Mai sotto i riflettori, sempre al centro del mondo.

Era affaticato, in sedia a rotelle da più di una decina d'anni. Aveva iniziato come mediatore di vini, conosceva le Langhe collina per collina, vigneto per vigneto. Non si è

mai fatto trascinare nel vortice delle mode vinicole. Ha sempre seguito la sua strada, scegliendo di portare nel mondo vini dal carattere pacato, senza esibizione di muscoli.

Vini schivi e pieni di energia, com'era lui. La sua cantina ha seguaci, più che acquirenti, in tutto il mondo. Appassionati che cercano e collezionano le annate. «Non ho mai cercato clienti, vengono da soli», ripeteva spesso il Maestro. «Perché la tradizione vince sempre. E noi a metà anno abbiamo già venduto tutto il nostro vino». Anche per questo, alle aste, le quotazioni sono stellari. Spesso più di cinquemila euro per una cassa di Falletto Riserva.

L'interesse degli investitori è cresciuto negli ultimi anni, perché a longevità del Barolo e del Barbaresco di Giacosa sono anche una garanzia della loro rivalutazione nel tempo.

La figlia Bruna Giacosa, quando era studentessa universitaria di Economia e commercio, scambiò il padre per

un conservatore. Erano gli anni dei Barolo Boys e delle nuove tecniche di vinificazione e di affinamento, quelli delle barriques al posto dei contenitori di grandi dimensioni, che si erano sempre usati nelle Langhe.

«Un giorno gli chiesi: non vedi che gli altri vignaioli usano le botti piccole? Perché non lo facciamo anche noi? Lui rispose: più avanti capirai. Aveva ragione. Ora sono gli altri a lavorare come noi abbiamo sempre fatto, con botti da 55 e 110 ettolitri, che danno eleganza e longevità a Barolo e Barbaresco».

Giacosa aveva iniziato nel 1967 ad imbottigliare. Nel 2004 ha passato le redini alla figlia. Ma non è mai rimasto in disparte. Ha continuato a guidare la cantina con le sue intuizioni e la sua saggezza da vignaiolo d'altri tempi.

La storia del patriarca delle Langhe del vino, è iniziata dai profumi, come ha raccontato quando è stato insignito con la laurea honoris causa, voluta dal fondatore di **Slow Food**

Carlo Parrini, all'università di Pollenzo: «I primi profumi che ho sentito sono stati quelli del latte materno di mia mamma e del vino di mio nonno», ha raccontato. Veniva da una famiglia di ristoratori.

La madre, a Neive, «preparò il pranzo per Cavour quando venne a inaugurare la ferrovia». La sua idea negli anni Sessanta è stata produrre Barolo «per farlo tornare a essere importante come quando veniva servito nelle corti europee».

«Artista, manager e promotore di se stesso», l'ha definito il professor Nicola Perullo nella laudatio a Pollenzo. La lectio magistralis di Giacosa si era chiusa con un invito all'ottimismo della ragione, diventato ora il messaggio per le generazioni future: «Ci saranno altre crisi e si potranno ridurre ancora i consumi di vino, ma questi due nomi, Barolo e Barbaresco, sono entrati nel cuore, e nella bocca, di tanti appassionati e ci garantiscono di poter guardare al futuro con un po' di serenità».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La definizione

«Artista, manager e promotore di se stesso» ha detto di lui Nicola Perullo



In cantina

Bruno Giacosa nel 2016 con sua figlia Bruna.

Il maestro del Barolo si è spento a 88 anni, ad Alba. È sempre stato un uomo al centro del mondo pur non essendo mai sotto i riflettori. «Non ho mai cercato clienti, vengono da soli»

I suoi vini

- La sua cantina ha, più che acquirenti, seguaci in tutto il mondo
- Ha scelto di portare nel mondo vini dal carattere pacato, senza esibire muscoli
- Appassionati cercano e collezionano le sue annate

