

L'enologo aveva 88 anni

# Addio a Bruno Giacosa il "gran signore" di Barolo e Barbaresco

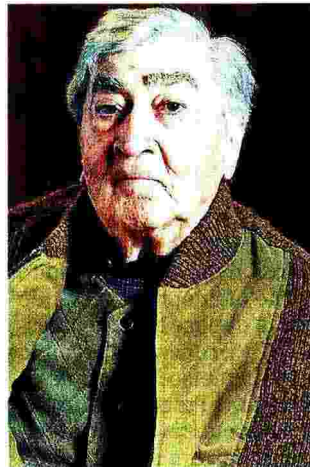
Fu il primo laureato  
honoris causa  
dell'Università di Pollenzo

**CUNEO**

È morto a Cuneo all'età di 88 anni Bruno Giacosa, gigante del vino piemontese e storico produttore di Barolo e Barbaresco. Originario di Neive, piccolo comune delle Langhe, negli anni Giacosa non si è mai allontanato dalla sua terra natia, dove dal 1967 ha avviato una cantina divenuta fra le più apprezzate a livello internazionale. Era da tempo malato.

Giacosa era considerato il re del Nebbiolo, il vitigno di cui Barolo e Barbaresco sono le espressioni migliori. Fondatore dell'Azienda agricola Falletto e proprietario della Casa vinicola Bruno Giacosa, ereditata dal nonno, nel 2004 aveva ceduto la guida dell'azienda alla figlia Bruna. Giacosa fu il primo a ricevere la laurea honoris causa dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

«Oggi salutiamo un grande maestro e un grande uomo». Così Carlo Petrini, in questi giorni impegnato in un viaggio in Amazonia, ricorda Bruno Giacosa. «Con Bruno Giacosa - dice Petrini - se ne va un enorme interprete di questo territorio. Una figura capace di incarnare in maniera profonda e peculiare l'umanità piemontese, fatta di profilo basso, umiltà, poche parole e grande dedizione. Un uomo capace di tradurre, nei suoi vini pressoché perfetti, tutto ciò che di meglio le colline di Langa e la sua gente sanno offrire. Non a caso l'unica laurea honoris causa finora data dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo a un vignaiolo è stata conferita a lui». «Bruno Giacosa - sottolinea il vicepresidente dell'Università di scienze Gastronomiche di Pollenzo Silvio Barbero - è stato esponente importantissimo della cultura enologica



«Il re del Nebbiolo», Bruno Giacosa, un maestro

nazionale sia come elemento di cultura della tradizione sia per la sua capacità di innovazione. Il suo insegnamento è di una figura emblematica per il mondo del vino ma anche di insegnamento per i giovani che vogliono avvicinarsi al mondo del cibo e dell'enologia». ◀

