

Il patriarca del barolo

Roberto Fiori A PAGINA 19

La Langa piange Bruno Giacosa elegante patriarca del Barolo

Lo storico produttore aveva 88 anni: "La mia idea? Fare vini buoni"

ROBERTO FIORI
NEIVE (CUNEO)

Austero, elegante, longevo. Di pochi produttori si può dire che assomigliano ai propri vini come Bruno Giacosa assomigliava alle etichette rosse delle sue preziose Riserve di Barolo e Barbaresco. Uomo di rare parole e rarissimi viaggi, Giacosa più che un patriarca era un sigillo di Langa, una garanzia di qualità assoluta, una memoria storica di vigneti e posizioni che da sola valeva la tutela a patrimonio Unesco.

È morto l'altra notte all'ospedale di Alba, accudito dalle figlie Bruna, che da anni ha preso saldamente le redini della cantina di Neive, e Marina. Aveva 88 anni e per oltre 60 è stato un maestro assoluto, un punto di riferimento costante, nonché uno dei precursori della rinascita della vitivinicoltura italiana di qualità insieme con personaggi e amici come Aldo Conterno e Bartolo Mascarello. Come gli occhi per il regista o la mano per il pittore, è stato il suo insuperabile naso ad aver fatto la differenza. «Sono nato nel 1929 - ricordò nel 2012 dal palco del teatro Sociale di Alba, quando l'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo gli conferì l'unica laurea honoris causa finora concessa a un viticoltore - e i primi profumi che ho sentito sono stati il latte di mia mamma e il vino di mio nonno, che veniva da una famiglia di ristoratori a Neive da sempre, tanto che avevano preparato il pranzo



Maestro
Bruno Giacosa (in foto con la figlia Bruna) aveva 88 anni e per oltre 60 è stato una garanzia di qualità assoluta, una memoria storica di vigneti e posizioni che da sola valeva la tutela a patrimonio Unesco

per Cavour quando era venuto a inaugurare la ferrovia».

Le sue prime esperienze a caccia di uve nelle cascine di Langa risalgono al 1945, a fianco del padre. «Fin da ragazzo - diceva - ho capito che facendo attenzione agli aromi che escono già dal mosto in fermentazione e poi dal vino si può capire quasi tutto quel che serve. Ho imparato, cioè, a usare il mio naso come mezzo per giudicare se un vino era pulito o sporco, se era in grado di invecchiare, se aveva abbastanza sfumature o non si sarebbe mai aperto bene, se poteva meritare una sua etichetta apposita o se era preferibile mescolarlo con altre partite, se facevo bene a tenermelo per qual-

che anno in cantina prima di imbottigliarlo o se era meglio che lo vendessi a qualcun altro».

Il «naso»

Ovviamente, c'era anche il palato, «ma posso garantire che il mio naso si è sbagliato raramente». E poi la terra. «Perché in cantina c'è ben poco da inventare e, se le uve non sono sane, non si potrà mai creare una grande bottiglia. La mia idea è sempre stata o semplice: fare dei vini molto buoni nel modo più naturale possibile». La applicò già a partire dalla fine degli Anni 60, quando intraprese una strada all'epoca inedita, valorizzando i singoli vigneti e scrivendo in etichetta i primi

cru come Barbaresco Asili e Barolo Vigna Rionda, con la benedizione di Veronelli.

Per Carlo Petrini, «con Giacosa se ne va un enorme interprete del territorio albeso. Una figura capace di incarnare in maniera profonda e peculiare l'umanità piemontese, fatta di profilo basso, umiltà, poche parole e grande dedizione. Capace di tradurre, nei suoi vini pressoché perfetti, tutto ciò che di meglio le colline di Langa e la sua gente sanno offrire». Gigi Rosso, altro patriarca che lo incrociò per la prima volta nel 1959, è ancora più essenziale: «Giacosa non ha mai sbagliato una bottiglia di vino».

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI