



Barolo & Co. partecipa al movimento attivato dalla congiuntura attuale del vino Barbera, con particolare attenzione alle problematiche della principale denominazione, il Barbera d'Asti, oggi docg. Dopo l'ampio servizio del numero scorso, si prosegue ora con alcune pagine dedicate alle "voci dalla Barbera", ospitando opinioni ed esperienze vissute dai produttori.

Stefano Chiarlo racconta dell'inaspettato successo del Barbera d'Asti nelle isole centro americane del piacere, mentre Paolo Laiolo racconta come la sua azienda viticola di Vinchio ha ottenuto la Certificazione ambientale di impatto zero, prima in Piemonte e terza in Italia.

Segue un sintetico rapporto sulla sperimentazione condotta dalla facoltà di agraria dell'Università di Torino col contributo della Regione Piemonte per conto del Gruppo Hastae (consorzio composto dalle cantine Braida, Chiar-

lo, Coppo, Prunotto-Antinori, Vietti e dalle distillerie Berta). La ricerca è sul tipo di potatu-

ra applicato alle viti di barbera, in funzione della qualificazione del prodotto.

Ai Caraibi la Barbera piace

Di ritorno da un viaggio nelle isole dei Caraibi (Portorico, Isole Vergini-St.Thomas, Cayman Island) per promuovere i vini della nostra azienda unitamente al nostro territorio, desidero trasmettere alcune mie impressioni in merito alla Barbera d'Asti che dalle nostre parti viene troppo spesso vissuta come un vino in crisi profonda senza sbocchi.

Tengo a sottolineare che in questi periodi di crisi economica globale nella quale il vino è pienamente coinvolto, per la nostra azienda la Barbera d'Asti Superiore Le Orme è il nostro vino con il trend più positivo in quanto le sue vendite

sono in leggera crescita sia in Italia che globalmente nei 62 Paesi dove viene esportato.

Uno dei focus del mio viaggio è stato proprio la Barbera d'Asti, che in quelle lontane isole, paradiso di un turismo di lusso, viene venduta da oltre 20 anni, ma è diventata particolarmente di successo negli ultimi 5-6 anni quando si è passati al consumo 'al bicchiere', canale che la ristorazione riserva ai soli vini che godono di un'ottima immagine ed hanno un'eccellente rapporto qualità-prezzo.

In queste isole, nei mercati nord-americani e non solo la crisi sta colpendo duramente i vini di una fascia di prezzo su-

periore ai 25-30 dollari (prezzo di vendita al pubblico in enoteca), pertanto la nostra Barbera venduta a 15/16 dollari rientra in una categoria abbastanza trendy (anche se è una fascia molto affollata).

Inoltre un numero crescente di consumatori considerano che la Barbera sia una valida alternativa ai vini merlot, cabernet e shiraz, spesso monocordi e stucchevoli: infatti hanno apprezzato le sue note di frutta rossa unitamente alla sua freschezza dovuta ad una piacevole e bilanciata acidità, ritenendolo un vino invitante e mai stucchevole.

La Barbera viene percepita dagli estimatori e dai nuovi consumatori come ideale accompagnatrice dei piatti più disparati della cucina internazionale; pertanto nelle presentazioni che noi produttori facciamo dobbiamo smetterla di indicarlo come vino consigliato per i vari piatti della cucina piemontese, in quanto questa indicazione è decisamente troppo limitante.

Il profano però va un minimo guidato al consumo della nostra perla piemontese in compagnia del cibo, in quanto se il nuovo consumatore per la prima volta beve la Barbera lontano dai pasti, può giudicare la sua acidità un ostacolo (è abituato agli altri vini sopracitati).

La qualità gradita ad un pubblico internazionale si realizza nella vigna con rese bilanciate (semplicemente quelle indicate dal disciplinare e cioè 90 q.li per ettaro) che aiutano a produrre vini più equilibrati e piacevoli. Se il settore ha la volontà di risalire la china bisogna partire da dette considerazioni, senza tentennamenti.

Cito ad esempio che recentemente ho fatto un winemaker dinner alle Grand Cayman dedicato alle Barbera d'Asti, organizzato da un nostro amico



Stefano Chiarlo.

Ercole Musso, un bravo chef di Barolo ex patron del ristorante *I Cannubi* di Barolo, che da alcuni anni ha aperto un ristorante (*Dolce Vita*) di successo. Hanno partecipato 90 persone: sono state servite due Barbera, Le orme 2007 e il 'Nizza' La Court 2006 – vi garantisco che è stato un successo unanime tra gli ospiti presenti, che si sono confessati più avvezzi a bere vini californiani e francesi importanti che vini italiani.

Per la Barbera d'Asti di buona qualità sono convinto che in tutto il Nord America ci sia ancora uno spazio di crescita

importante, in quanto ancora in molti ristoranti è normale avere in carta 4 o 5 Chianti o Chianti classico e nessuna Barbera...

Per quanto riguarda la Superzona Nizza, pian pianino, sta entrando nelle carte dei vini dell'alta ristorazione, ma c'è bisogno di uno sforzo comune di comunicazione, in quanto tutti rimangono stupiti dalla qualità, ma molti non conoscono ancora La Barbera Importante...

A proposito vi assicuro che nelle degustazioni che facciamo nei diversi mercati esteri frequentate da centinaia di appassionati consumatori di vini di qualità, salvo i conoscitori e appassionati di vini a base nebbiolo che sono in grado di apprezzare la complessità e l'unicità di questi, il Nizza è preferito ai Barolo e Barbaresco in quanto pur nella sua complessità è di più facile impatto.

Pertanto non bisogna stancarsi di seminare: i risultati arriveranno, quindi secondo me è solo questione di tempo e di uomini che si devono impegnare.

Stefano Chiarlo

Certificazione ambientale primi in Piemonte

Siamo i primi agricoltori piemontesi ad aver ottenuto la certificazione ambientale di impatto zero. E in Italia ci sono soltanto altre due aziende agricole certificate.

È una grande soddisfazione per Paolo Laiolo di Noche di Vinchio, erede e continuatore di Reginin: questo primato acquisito è il primo risultato di un'autentica scelta di vita e di cultura, da lui compiuta insieme alla moglie Anna, sessant'anni in due, con due bimbi piccoli. Sono impegna-

ti in questo lavoro complesso, che però gli ha aperto le porte di un mercato molto qualificato in Europa e in Asia. Eppure lavorano in alta collina, con una manciata di piccole vigne, sottoponendosi ad un rigoroso regolamento operativo; *“mi costa di più, perché rinunciando ad ogni apporto della chimica, aumenta il lavoro manuale. Ma posso ormai constatare che questo mercato internazionale interessato al prodotto biologico è composto da compratori più rispettosi e leali, capaci di rico-*



Paolo Laiolo, titolare dell'azienda viticola Laiolo Guido Reginin di Noche di Vinchio con la moglie Anna. Sotto il logo di certificazione ambientale a impatto zero rilasciato alla loro azienda agricola.



noscere un prezzo superiore. Un euro in più a bottiglia, regolarmente pagato alle scadenze, paga il lavoro e certifica ulteriormente la qualità del vino”.

Qual è stato il percorso che ha portato questo giovane imprenditore a scegliere l'altro mercato? *“Potrei risponderti che era inevitabile per una piccola azienda contadina che voglia farsi vanto della qualità: il mercato tradizionale delle famiglie che venivano a stagione a comprarsi il vino per l'anno è praticamente estinto o quanto meno si va esaurendo completamente, mentre il mercato della ristorazione italiana troppe volte si traduce nel mancato rispetto degli impegni di pagamento e in un rischio economi-*

co per la nostra piccola impresa familiare. La crisi c'è per tutti; non capisco perché le perdite debbano ricadere sull'anello debole, che nel sistema del vino è sempre l'azienda agricola produttrice”.

“Così Anna e io ci siamo orientati con decisione verso il biologico. Ha certamente influito la mia esperienza amministrativa: nei cinque anni in cui sono stato vicesindaco di Vinchio abbiamo compiuto decise azioni di tutela dell'ambiente, di risparmio energetico, di certificazione ambientale del territorio. Con la nascita dei nostri figli è cresciuta la nostra coscienza ecologica e morale: noi non possiamo più compiere scelte, che non siano coerenti con gli interessi ambientali ed economici della nostra famiglia. Così se la nostra impresa spende qualche soldo in più per dare lavoro per la conduzione manuale e tradizionale della vigna, risparmiando in prodotti chimici e tecnologie industriali, il bilancio diventa positivo anche per la società locale”.

Il punto di svolta e la consapevolezza di avere imboccato la strada giusta Paolo e Anna Laiolo lo hanno trovato quando hanno lasciato Vinitaly per entrare nel club ristretto di “Vini veri”, la rassegna alternativa, lanciata anni fa dal compianto Teobaldo Cappellano e oggi continuata dalle stesse 14 aziende agricole che si ispirano alla cultura del biologico, guidate ora con grande scrupolo da Giampiero Bea di Montefalco in Umbria, un altro intellettuale del vino, architetto e precursore di un nuovo mercato. *“E' il quarto anno che partecipiamo e ne siamo molto soddisfatti. Non c'è gelosia tra noi partecipanti, spendiamo molto meno che nella grande fiera e otteniamo molto di più. Quest'anno l'enoteca di “Vini veri”, allestita al termine del percorso di visita*

alla rassegna con 140 espositori, ha esaurito le mie bottiglie in un solo giorno. Qui il pubblico è molto diverso, più attento e più motivato, si informa, assaggia e compra e stabilisce rapporti durevoli. Per noi ad esempio ha significato la conquista di una posizione importante in Giappone, con esportazioni ripetute, in cui il prezzo è accettato senza gli estenuanti mercanteggiamenti del mercato tradizionale. Siamo molto contenti di far parte di questo club, che ci ha aperto la strada del futuro”.

Quindi anche la Barbera ha un futuro nel biologico? *“Noi produciamo quasi esclusivamente Barbera d'Asti e non riscontriamo nessun problema a proporla e a venderla: deve essere di qualità e debbono essere rispettati gli impegni produttivi, su cui i compratori possono fare – e fanno davvero – controlli, sia con analisi sulle bottiglie sia con ispezioni ai vigneti, naturalmente a sorpresa. Il mercato del vino ha bisogno di più pulizia”.*

Pochi anni, per acquisire una cultura, metabolizzare le regole e attuarle in azienda, e poi presentarsi con la faccia pulita e le mani contadine di fronte al nuovo mercato. L'adozione è istantanea e i risultati arrivano, senza furbate e senza corruzioni. La leale corrispondenza delle regole fissate dall'AIAB (associazione italiana per l'agricoltura biologica) e la certificazione rilasciata dal BIOS, che attesta la compensazione totale dell'emissione dei gas serra. Certo, in azienda devi avere un adeguato territorio riservato al bosco, per compensare i consumi energetici ineliminabili e la conseguente produzione di CO₂, ma poi puoi fregiarti di un marchio di certificazione ambientale e di operare a impatto zero, per i figli propri e per i figli dei consumatori.

E.A.