LA DOMENICA DI Repubblica

DOMENICA 30 MARZO 2008

l'attualità
Convertiti, una vita sottotraccia
T. BEN JELLOUN, J. MELETTI e A. PARAVICINI BAGLIANI

il racconto
Martin Luther King, santo americano
VITTORIO ZUCCONI

FOTOTECA ALITALIA

La compagnia di bandiera, che fu il simbolo di un Paese in crescita, oggi è diventata **il simbolo della crisi**

C'era una volta l'Alitalia

ALBERTO STATERA

«Cara, hai fatto pipì fuori dal vaso!», scrisse Umberto Nordio alla nobildonna sua amica che gli aveva spedito un biglietto segnalando alquanto seccata che nella prima classe del volo AZ600 dell'Alitalia tra Roma e New York le posate d'argento con le quali le hostess in divisa disegnata dalle sorelle Fontana le avevano servito caviale Beluga e Salmone selvaggio bianco del Baltico erano annerite per insufficiente uso di Argentil e olio di gomito. Correvano gli anni Settanta e Nordio, distinto gentiluomo genovese di bell'aspetto, modi squisiti e passione per il golf, specialità nella quale spesso si esercitava a Roma sul campo dell'Acqua Santa con una baronessina von Thyssen, era assiso alla presidenza della Compagnia di bandiera sulla poltrona che dalla fondazione, il 5 maggio del 1947, aveva ospitato a lungo il conte Niccolò Carandini. E, per periodi più brevi, Bruno Velani e Giorgio Tupini, quest'ultimo un politico democristiano alto, disinvolto e aitante, al contrario di quasi tutti gli "amici" di partito segnati inequivocabilmente dall'odore della parrocchietta.

(segue nelle pagine successive)

EDMONDO BERSELLI

Questa è la storia del tempo irripetibile delle professioni nuove, stilizzate prima da un sorriso sicuro, poi dalle divise e dal trucco leggero e perfetto, nonché dall'acconciatura impeccabile, quando le ragazze più volonterose e brillanti annunciavano che avrebbero fatto le hostess, fra gli sguardi di intimorita ammirazione della famiglia: eh sì, volare, oh oh, in quel cielo dipinto di blu, quando Alitalia era il simbolo del rinato orgoglio italiano, e le funzionarie del cielo, vestite dalle sorelle Fontana, con gli abiti confezionati dalla Lanerossi, rappresentavano un altro, e innovativo, ideale di donna: lontano dalla tradizione, fatto di sobrietà nelle maniere e tuttavia anche di improvvisa e consapevole modernità.

Tutto così stilizzato, l'universo umano del volo all'italiana, un sigillo di innovazione come a suo tempo era stato il Settebello, ma ancora di più, più in alto, con maggiore coscienza dell'italianità positiva balzata fuori dai Trattati di Roma, dal miracolo economico, dalle suggestive Olimpiadi del 1960, quelle di Livio Berruti, e anche dal vivacissimo ambiente di via Veneto e della *Dolce vita*.

(segue nelle pagine successive)

cultura
La sfida amara delle single di guerra
NATALIA ASPESI

la lettura
William Buckley, il selvaggio bianco
GIANNI CLERICI

I sapori
Viaggio intorno al Barolo, re dei vini
GIORGIO BOCCA e LICIA GRANELLO

Repubblica Nazionale

i sapori
Grandi rossi

Dicono sia nato da un'intuizione di Juliette, vedova del marchese Falletti di Barolo, e amica di Cavour, che chiamò in Langa un celebre enologo francese per affinare il vitigno Nebbiolo e ottenere un prodotto eccellente Da allora ha fatto **una carriera planetaria e il prossimo weekend sarà al Vinitaly di Verona per essere assaggiato anche dai più scettici**

al top

Ne "I vini d'Italia 2008" dell'Espresso, i curatori Ernesto Gentili e Fabio Rizzari premiano cinque Baroli con voti sopra i 18.5/20 Fuori guida le ottime bottiglie di produttori storici come Cappellano e Mascarello

Riserva Le Rocche del Falletto 2001 Bruno Giacosa

Tessitura finissima e sapore nobile, austero, complesso, per il super Barolo di uno dei vignaioli che hanno fatto la storia dell'enologia langarola Elegante nel presente, ha davanti a sé un lungo futuro radioso

Riserva Vigna Rionda 2001 Massolino

Famiglia tradizionale e classicissimo Barolo, realizzato con uve della splendida Vigna Rionda e sei anni di maturazione tra botte grande e bottiglia. Potente, concentrato, pieno, eppure ancora giovanissimo

Riserva Le Gramolere 2001 Giovanni Manzone

Sostanza, carattere, impatto caldo e speziato, adesione alle virtù del *terroir*: padre e figlio alla guida di una piccola azienda monfortina glorificano una delle sottozone meno conosciute

Riserva Villero1999 Boroli

Una famiglia di editori, vignaioli di nuova generazione, firma una super Riserva, con otto anni di invecchiamento. Grande struttura (14,5 gradi) energia ed equilibro, ovvero la miglior espressione del cru di Castiglione Falletto

Cannubi 2003 Chiara Boschis

Stile e persistenza nelle bottiglie di una delle talentuose "Barolo girls", con Teresa Mascarello e Anna Abbona, capaci di dare al Barolo un'impronta più femminile (fruttata nitida, armoniosa) e meno muscolare

itinerari

Giovanni Bietti - compositore, pianista, musicologo dell'Accademia Nazionale di Santa Cecilia di Roma - è un appassionato di Barolo Sue le recensioni più creative nelle pagine piemontesi della guida dei vini Espresso

Barolo (Cn)

Il nome che firma il vino italiano più pregiato del mondo identifica un bel borgo appoggiato su una piccola valle rialzata, contornata di rilievi La medievale "Villa Barogly", pur vivendo in simbiosi col vino, ha un'atmosfera riservata e quieta

DOVE DORMIRE
IL GIOCO DELL'OCA
Via Crosia 46
Tel. 0173-56206
Doppia da 60 euro
colazione inclusa

DOVE MANGIARE
LOCANDA DEL BORGO ANTICO
Piazza Municipio 2
Tel. 0173-56355
Chiuso martedì e mercoledì a pranzo, menù da 45 euro

DOVE COMPRARE
ENOTECA DEL BAROLO
Castello di Barolo
Piazza Falletti
Tel. 0173-56277

Monforte (Cn)

Terra speciale per il Barolo, il monte fortificato ha tradizione catara ed è uno dei luoghi-simbolo della Langa partigiana La piazza-auditorium, intitolata al pianista polacco Horszowski (suo il concerto inaugurale nel 1986) ospita un bel festival estivo

DOVE DORMIRE
LE CASE DELLA SARACCA
Via Cavour 5
Tel. 0173-789222
Doppia da 130 euro
colazione inclusa

DOVE MANGIARE
TRATTORIA DELLA POSTA
Località Sant'Anna 87
Tel. 0173-78120
Chiuso giovedì e venerdì a pranzo, menù da 40 euro

DOVE COMPRARE
BAROLO BAR
Via Garibaldi 9/11
Tel. 0173-789243

La Morra (Cn)

Un terzo di tutto il Barolo viene prodotto nelle terre del medievale "recinto del bestiame", la *murra* dei frati benedettini, appoggiato con i suoi bastioni su uno spettacolare belvedere tra le Alpi e il Po. In piazza c'è il monumento al vignaiolo d'Italia

DOVE DORMIRE
LA CORTE GONDINA
Via Roma 100
Tel. 0173-509781
Doppia da 110 euro
colazione inclusa

DOVE MANGIARE
BEL SIT
Via Alba 17
Tel. 0173-50350
Chiuso lunedì sera e martedì, menù da 40 euro

DOVE COMPRARE
CANTINA COMUNALE
Via Carlo Alberto 2
Tel. 0173-509204

Profumo di vigna dall'anima antica

LICIA GRANELLO

11mln
Le bottiglie prodotte ogni anno

Dicono sia tutto merito di una donna. Fino a metà Ottocento, con il Nebbiolo si realizzavano vini lunatici, da bere in fretta, prima che si smarrissero del tutto. Gli inverni langaroli umidi e freddi, le uve pigre a maturare, le fermentazioni incompiute ne segnavano il destino mediocre. Ma la francese Juliette Vitturnie Colbert di Maulévrier, vedova del marchese Falletti di Barolo, voleva bere bene anche nella sua terra d'adozione, e grazie all'amico conte di Cavour fece arrivare in Langa il connazionale Louis Oudart, enologo di fama. Grazie alle nuove tecniche di produzione, il vino divenne così fine, complesso, maestoso, che le trecento botti mandate in dono a Carlo Alberto spinsero il re a comprare le terre di Verduno. Alcuni anni più tardi, il figlio Vittorio Emanuele II convertiva in vigneti la tenuta di caccia di Fontanafredda. Il re dei vini divenne il vino dei re.

Non è semplice fare un grande Barolo: il Nebbiolo (che lo compone al cento per cento) è un vitigno esigente. I testi di enologia predicano la necessità di terreni calcarei, tufacei, esposti a sud, sud-ovest, dove le gelate sono meno frequenti e l'ultimo sole autunnale accompagna i grappoli fino alla vendemmia tarda, e un tempo piuttosto nebbiosa (da cui il nome). Peccato che il successo planetario abbia indotto a piantar vigne anche là dove non c'erano mai state, divorando campi e boschi, con il pessimo risultato di vini senz'anima, paesaggio rovinato e territorio privato delle sue naturali difese a fronte degli eccessi del maltempo. Il primo a lamentarsene è stato il vignaiolo-patriarca Bartolo Mascarello (quello del Barolo "No Barrique-No Berlusconi", sequestrato dai carabinieri prima delle elezioni del 2001 dalla vetrina dell'enoteca Marchisio di Alba). Non l'ha ascoltato nessuno. Meglio sarebbe se gli undici comuni del Barolo potessero entrare nel consorzio di tutela, come per i "Comité Interprofessionnel" francesi, così da rafforzare controllo e gestione di tanto, magnifico *terroir*.

Poi c'è la cura del vigneto. Il disciplinare permette di vinificare fino a ottanta quintali per ettaro. Molti lo applicano alla lettera. Ma gli estremisti del Barolo dimezzano le quantità, potando e diradando. È il caso di Roberto Voerzio, che ha imparato in Borgogna a intervenire sui singoli grappoli, tranciando via la parte inferiore per lasciare quella superiore libera di "respirare" sulla pianta senza pericolo di muffe e disomogeneità di maturazione.

In cantina altra polemica infinita, quella fra tradizionalisti e modernisti. I padri nobili del Barolo non hanno dubbi: il Nebbiolo è un vitigno *ossidativo* — ovvero sensibile alle ossigenazioni intense — e quindi occorre far maturare il Barolo in botti grandi, che hanno una funzione "riduttiva" ed evitano ai tannini di scontrarsi con quelli del legno delle *barriques*, botti piccole (meno di un terzo delle classiche) con un'ampia superficie di contatto con il vino. Al contrario, i giovani *barriquisti* privilegiano una maggiore e più rapida ossigenazione del vino, che regala morbidezza e accorcia i tempi dell'affinamento. Per placare il conflitto generazionale, alcuni produttori, come la famiglia Grasso, hanno diviso la cantina: vino paterno in botti grandi, quello del figlio nelle piccole, con pari dignità.

Per saperne di più, regalatevi un grande weekend vinoso al Vinitaly di Verona, dove assaggiare, chiedere, conoscere molto del meglio dei vini italiani, tra cui sono presenti duecentocinquanta produttori di Barolo. Mentre siete in zona, spingetevi a Villa Boschi, Isola della Scala, dove troverete Teobaldo Cappellano e Giuseppe "Citrico" Rinaldi, barolisti puri, protagonisti della manifestazione "Vini Veri" (3-5 aprile). Ne *Il compagno* di Cesare Pavese, il protagonista Pablo viene ammonito così: «Tu sei giovane.... e non sai che tre nasi sono quel che ci vuole per bere il Barolo». Fatene tesoro, prima di tuffarvi nel bicchiere.

Barolo

L'appuntamento

Appuntamento numero 42 per il Vinitaly, la più importante fiera dedicata al vino, in programma a Verona dal 3 al 7 aprile Su www. vinitaly. it, il ricco calendario di abbinamenti gastronomici, convegni, dibattiti, performance di grandi chef e assaggi "verticali" Spicca la degustazione del venerdì, quando l'ottimo Barolo Monfortino 1997 di Giacomo Conterno si confronterà con undici grandi rossi italiani della stessa vendemmia

Repubblica Nazionale

150 mln
Il giro d'affari (in euro) a cui dà vita il Barolo

350
Le aziende che producono Barolo

Comuni
Il disciplinare della Docg, protezione europea ottenuta nel 1980, autorizza la vinificazione in undici comuni: Barolo, Castiglione Falletto, Serralunga, Roddi, La Morra, Monforte, Novello Verduno, Cherasco, Diano d'Alba, Grinzane Cavour

Aceto
Lavorazione artigianale per l'aceto pregiato, realizzato da buon Barolo Cesare Giaccone, cuoco storico di Albaretto Torre, lo produce con tradizionali travasature in botti di gelso, rovere e ciliegio. Perfetto su volatili, frattaglie, verdure

Chinato
Inventato a fine Ottocento nella farmacia Cappellano di Serralunga, per addolcire l'assunzione del chinino, è un Barolo aromatizzato con un segretissimo infuso alcolico di erbe, tra cui China Calissaia, rabarbaro, genziana

Cru
I comuni del Barolo hanno mappato quasi duecento "sottozone" pregiate, tra cui spiccano i cru di Brunate, Cerequio, Sarmassa, Bussia Soprana, Bricco Rocche, Ginestra, Vigna Rionda, Cannubi, Le Vigne, Coste di Rose, Bricco Viole

Grappa
Pressatura soffice per le vinacce del Nebbiolo da Barolo, con distillazione in caldaie di rame discontinue. Affinamento in piccole botti di rovere, gusto avvolgente. Museo con alambicchi del 1947 presso la distilleria Berta

Quel vino notturno che sapeva di violetta e nebbia

GIORGIO BOCCA

Il più gradito augurio di Pasqua è stato quello di Beppe Rinaldi, grande vignaiolo: un jéroboam di Barolo, un bottiglione di tre litri. Così come l'augurio più gradito di Natale è quello che mi arriva, sempre da Barolo, dalla vedova di Bartolo Mascarello: i tajarin più leggeri del mondo fatti con le uova delle galline nere. Da Barolo sono sempre arrivati i doni migliori per i piemontesi di città, re, ministri, scrittori. Basta saperli chiedere con cortesia. Un giorno re Carlo Alberto si rivolse alla marchesa Giulia Falletti: «Marchesa, tutti decantano la qualità del vostro vino, il Barolo, quando avremo l'onore di assaggiarlo?». Pochi giorni dopo il centro di Torino fu occupato da un'interminabile fila di carri trainati da buoi. Dicono fossero trecento: un carro per ogni giorno dell'anno esclusi i periodi di digiuno, e su ogni carro c'era una botte, una "carrà" da sei ettolitri, lunga e piatta, che conteneva il vino di una particolare cascina, in pratica di un cru. Sua maestà trovò il vino di suo gradimento e acquistò subito la tenuta del castello di Verduno per garantire il rifornimento delle cantine reali. La marchesa Giulia Falletti poteva permettersi quel dono, era parente del re di Francia; il marchese Falletti, suo marito, aveva un bilancio annuale di entrate uguale a quello dei Savoia.

Mi piace andare per il mare dalle acque verdi-azzurre, e mi piace andare per quel mare di colline che sono le Langhe. Da quanti anni ci vengo? Da quanto amo il vino di Langa? Ricordo un nebbiolo di Verduno, arrivato chissà come nella nostra casa di modesti bevitori di Cuneo: sapeva di violetta e di primavera, aveva dentro il calore del camino, ma anche una freschezza di nebbia mattutina. Certe sere aspettavo che mia madre fosse andata a dormire, sfilavo la chiave della cantina senza far rumore, e scendevo all'appuntamento coi compagni di scuola; li facevo entrare come cospiratori, a lume di candela ci scolavamo tre o quattro bottiglie nel modo rituale: bere, passare la bottiglia secondo il giro dell'orologio all'amico che con la sua mano, non con la tua, pulisce la bocca della bottiglia, e avanti nel cerchio dionisiaco. Un mattino la donna che veniva a fare le pulizie mi trovò addormentato nell'armadio delle scope.

Nelle Langhe ho fatto la guerra, e all'Osteria del Ponte di Monforte ho bevuto il mio miglior Barolo. L'oste, il vecchio Conterno, ogni tanto ci diceva: «Questo Barolo l'ho murato per il battesimo dei miei figli, ma è meglio che ce lo beviamo noi piuttosto che i tedeschi». Sono tornato a Barolo negli anni Sessanta. Porto il mio amico Alfredo Todisco a conoscere le Langhe, ci fermiamo ad Alba per pranzare al Savona, e chiedo al vecchio Morra dove si trova del Barolo buono: «Provate dai Mascarello — dice — stanno nelle prime case, di fronte ai Pira, di fianco ai Rinaldi, vicino ai Brezza». L'aristocrazia del Barolo sembra al completo. Andiamo al bivio per La Morra e svoltiamo a sinistra; la strada è in salita, ma fa delle curve così larghe e dolci per i vigneti dei Cannubi che ti sembra di planare, come quelle poiane che se le porta il vento caldo. Le tendine bianche di casa Mascarello sono abbassate, ma la porta si apre, esce il padre Mascarello che è stato sindaco, un socialista di quelli veri da Barolo, non da Dolcetto come il Nenni, che fa le vacanze a La Morra. Mi presento e presento Todisco: «Quello del *Mondo*?», dice il Mascarello padre, Todisco non si è mai riavuto dallo stupore. Padre e figlio hanno il bunet in testa, il cappello dei langaroli, Bartolo ha un volto pallido, affilato, da romano della «repubblica virtuosa». «Tu non sei un celta — gli ho detto — tu hai una faccia da latino». «Non so se sono un latino, ma sono uno dei cinque o sei che il vino lo fanno ancora senza le barriques, senza il legno».

Il vecchio Mascarello se n'è andato da un pezzo, Bartolo da pochi anni. Negli ultimi tempi non ce la faceva più a lavorare in vigna, passava le giornate alla sua scrivania su cui erano sparse le etichette speciali per il suo Barolo, che disegnava a colori vivaci, stilizzate, secondo geometrie immutabili: triangoli, quadrati e figure umane dentro la dolce curva delle colline, la geometria degli uomini che faticano sotto il cielo azzurrino a cui alzano, come tutti ogni tanto, la paura del nulla.

Anche per i contadini di Langa il mondo è cambiato: a comprare il vino possono arrivare dal Giappone. Un giorno suonano alla porta di Bartolo, lui va ad aprire e trova due giapponesi appena arrivati da Tokyo. «Tu Mascarello? — fa uno dei giapponesi — noi comprare il tuo vino». «Come avete fatto a trovarmi?». «Preso aereo a Tokyo, arrivati a Roma, preso aereo a Roma, arrivati a Torino, preso taxi a Torino, arrivati qui». Bartolo ha conosciuto negli anni Settanta i miliardari che comperavano le terre del Barolo con valanghe di soldi, i Gancia pagarono seicento milioni per poche giornate di vigna dei Cannubi. Bartolo mi ha fatto leggere la lettera che spedì al presidente Gancia: «Vedo che lei, seguendo i consigli di un professore che io caccerei con forche e forconi, ha fatto fare un piccolo scasso, non vi curate delle erbe infestanti e invece di costruire i muretti rimboccate il terreno e sperate che l'erba lo tenga assieme». «Cosa ti ha risposto Gancia?», gli chiesi. «È venuto a trovarmi, ha bevuto un bicchiere del mio Barolo, mi ha fatto i complimenti e mi ha detto: "Vede Mascarello, lei ha ragione, ma io il mio Barolo lo farò lo stesso, e grazie alla mia rete commerciale lo farò pagare il doppio del suo". Ha fatto esattamente così, e siccome i suoi clienti non sanno nulla di Barolo, lo hanno molto ringraziato per averglielo fatto pagare il doppio del mio».

L'altro giorno ho anche scoperto che il Barolo è una prova dell'esistenza di Dio. Eravamo a pranzo ad Albaretto della Torre e vicino a noi c'erano dei preti tra cui un reverendo centenario di Fossano, piccolo e spelacchiato come un passerotto, che a un certo punto ci chiese di unirci a una sua preghiera: «Ringraziamo il buon Dio che ci ha dato il seme che germoglia e poi diventa albero e dà il frutto da cui esce questo Barolo. E chi se non Dio ha creato il sole che riscalda i grappoli?». Le prove di san Tommaso d'Aquino non le avevo mai capite bene, ma queste del reverendo di Fossano mi sembrano inoppugnabili.

Dimenticavo, nel 1991 ho ricevuto il massimo onore per un piemontese: sono stato nominato "l'uomo Barolo" di quell'anno. I produttori ci hanno mandato a casa quarantacinque Barolo diversi. Mia figlia, che ha vigna nelle Langhe, ha voluto assaggiarli tutti.

Repubblica Nazionale