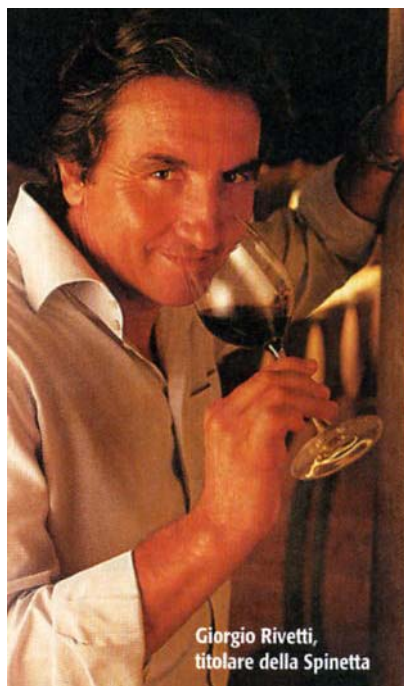


Barbera, il gusto della simpatia

Sono appena due ettari di vigneto, ma è un cru, come direbbero i francesi, intoccabile: Nel cuore del Vigneto Gallina, di proprietà dell'azienda piemontese La Spinetta, dedicato alla produzione di nebbiolo per il pregiato barbaresco, la più povera e simpatica barbera si è ritagliata un paio di ettari. Che tali resteranno, ne' piu' ne' meno, sebbene le poche migliaia di bottiglie di barbera Vigneto Gallina prodotte annualmente siano vendute su prenotazione e la richiesta superi di gran lunga l'offerta.

La storia. E pensare che la famiglia Rivetti aveva cominciato l'attività con i bianchi, dedicandosi al moscato: Il fondatore ,Giuseppe, nasce in Argentina e torna in Piemonte del '27. Nel '77 subentrano i figli: Giancarlo, Bruno e Giorgio: Abbiamo iniziato a fare i vini rossi nel 1986, racconta Giorgio Rivetti: Prima la barbera d'Asti e poi il Pin (nebbiolo e barbera) dedicato alla memoria del padre. L'acquisto del Vigneto Gallina risale invece al '95: Nel 2000 si sono aggiunti Campè, a Grinzane Cavour, terra di barolo, e Casanova, 70 ettari in Toscana (esce ora il nuovo sangiovese in purezza Sezzana):La prossima tappa? Ci piacerebbe produrre un aglianico del Vulture“, dice. Non è esclusa quindi un'acquisizione.



La filosofia. Che sia Piemonte, Toscana o Basilicata, il principio è uno solo: rispetto totale del territorio e delle varietà: Perché, come afferma Rivetti , „il 90% di un vino si fa in vigna, il 10% in cantina“. Di più, meglio i vitigni legati al terroir che gli assemblaggi oggi tanto di moda. Insomma, Rivetti è per il ritorno alla tradizione, ma con criteri moderni: le tecniche si sono evolute , le cantine sono immacolate come laboratori, per evitare problemi al vino.

„La cosa più importante è la qualità delle uve.“ Allora, occorrerà una buona esposizione dei vigneti (vale a dire a sud) e una resa produttiva molto bassa, il che significa ben tre passaggi per diradare i grappoli (la cosiddetta vendemmia verde) e concentrare così zuccheri, antiociani e polifenoli. „ In tal modo arriviamo ad avere soltanto 3mila bottiglie per ettaro „, spiega Rivetti, che si occupa di questo compito con il figlio Andrea, anche se la vigna è affidata di norma agli altri due fratelli, Giancarlo e Bruno.

L'affinamento. Per tutti i suoi vini La Spinetta utilizza barrique nuove, ma il legno „non si sente“, assicura Rivetti. Come mai? „Proprio perchè partiamo da uve trattate con cura, anche in fase di pigiatura. Densità, colore scuro, ricchezza: con queste caratteristiche di partenza si possono ottenere vini di grande struttura e insieme di grande finezza“. Nel caso della barbera Vigneto Gallina parliamo di un vino che riposa 12 mesi in barrique (e ce ne vogliono altri 12 prima che sia in commercio: a settembre è attesa la grande annata 2001). Ne risulta un vino da 14,5 gradi, con acidità limitata, pochi spigoli, e tannini già maturi e morbidi, piacevole da bere sin da giovane, ma in grado di durare anni e anni.

Il commento – forza e frutto. La passione e la competenza dei fratelli Rivetti sono da tempo riconosciute a livello internazionale, al punto che La Spinetta è oggi una fra le prime cantine italiane. Questo successo è dovuto in buona parte alla barbera Vigneto Gallina, che da anni è la bandiera dell'azienda. Il 2000 si presenta alla vista con il caratteristico colore granato intenso, che è di per se esemplificativo della forza tannica che accompagna il vino. La concentrazione rilevata visivamente trova conferma al naso, dove, dopo un primo istante in cui si avverte la potenza dell'alcol, emerge prepotente il frutto, con in evidenza la mora, subito seguita da varie spezie. Al palato poi, la forza del vino è ancora più evidente, ma i frutti sono sempre presenti e ancora più marcati, con in più un chiaro sentore di cioccolato, che accompagna il vino nel lungo e persistente finale. Aprire almeno tre ore prima di berlo e servirlo direttamente dalla bottiglia a una temperatura di 17-18 gradi. Si abbina a carni rosse di grande sostanza, come nella migliore tradizione della cucina piemontese.



Gente money – agosto 2003 -.