



I tre campioni della Spinetta, il Gallina, lo Starderì e il Valeirano, si fanno apprezzare per l'eleganza flessuosa, la morbidezza e la sensualità. Ma anche il Barolo... | Bruno Vespa

# Barbaresco come Caravaggio

QUANDO DEVI CONFRONTARTI con i vini della Spinetta, può capitarti di pensare ai dipinti del Caravaggio esposti in queste settimane alle Scuderie del Quirinale a Roma. È difficile dire se preferisci la *Canestra di frutta* dell'Ambrosiana, il *Bacco* degli Uffizi o il *Davide con la testa di Golia* della Galleria Borghese. Questione di sensibilità, di stati d'animo, di assonanze. E per venire a noi: meglio il Barbaresco Gallina, lo Starderì o il Valeirano? E il Barolo Campè? E la Barbera Gallina? Insomma, un rompicapo intorno al quale, immagino, i fratelli Rivetti, tra le Langhe e Grinzane Cavour, devono divertirsi davvero molto.

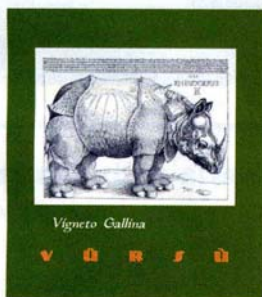
Comincerò dalla Barbera, vino del mio cuore. I Rivetti ne propongono due, allo stesso prezzo intorno ai 35 euro in enoteca. La Gallina è scurissima, profondissima, buonissima: un vino perfetto per carni e formaggi adeguati. La Bionzo è più chiara della gemella, più giovanile, più sbarazzina, ma è anch'essa una magnifica Barbera.

Ho accompagnato il Barolo Campè (intorno ai 110 euro come tutti i Barbaresco della casa) con un magnifico Pecorino dell'Aquila, la mia città dolce e ferita. E questo vino, che ha la fama storica di ruvidezza, si è sciolto con la dolcezza acuta del violino accanto a un fortissimo del pianoforte.

Una bella battaglia è quella fra i tre Barbaresco. Il mio vecchio pregiudizio sul fatto che questo gran vino sia ormai in genere meno morbido del Barolo è probabilmente superficiale. Si prenda il Gallina: all'apparenza è ruvido e solenne, ma bevuto di nuovo dopo qualche ora (o dopo un idoneo e paziente riposo in caraffa) acquista un'eleganza flessuosa inattesa, come un quadro che rinasce quando la luce lo colpisce da una finestra. Lo Starderì fa pensare all'abito da sera di una bella donna con uno spacco audace. Per essere davvero

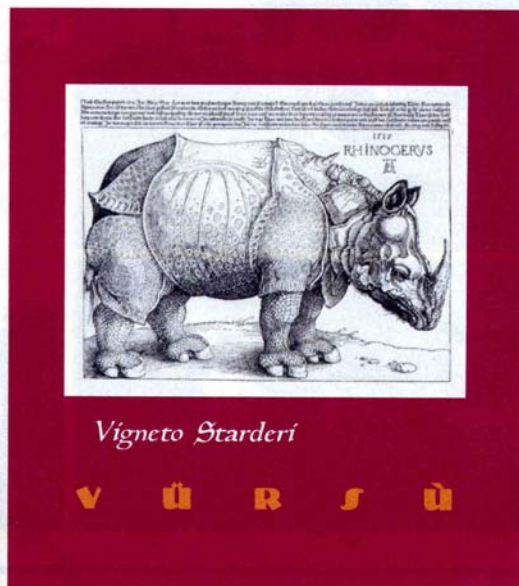
sensuale, lo spacco deve essere invisibile all'inizio della serata per aprirsi molto lentamente. Il Valeirano, al contrario, è subito molto intrigante e sensuale, acquisendo senza troppa attesa i chiaro-scuro del Barbaresco.

Classico e perfetto per i dolci secchi della tradizione il Moscato Biancospino (12 euro), ma il vino d'eccellenza della casa è per il desert il buonissimo Passito Oro (30 euro). ■



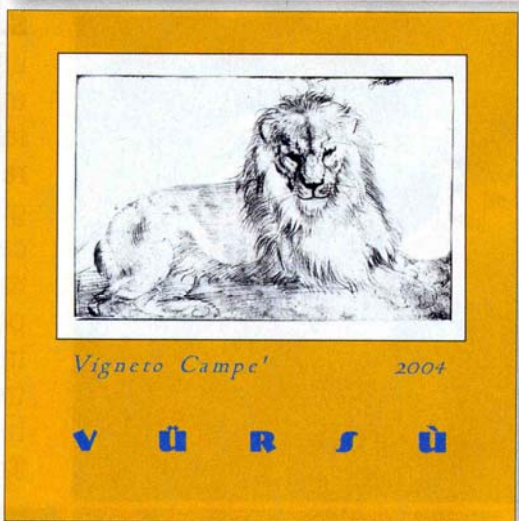
Vigneto Gallina

V U R S U



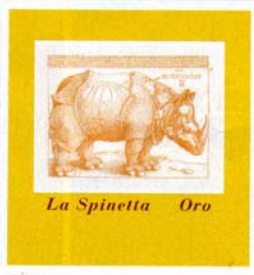
Vigneto Starderì

V U R S U

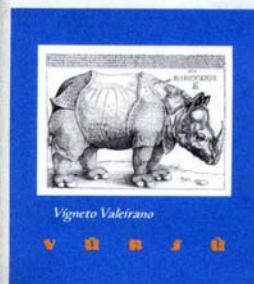


Vigneto Campè 2004

V U R S U

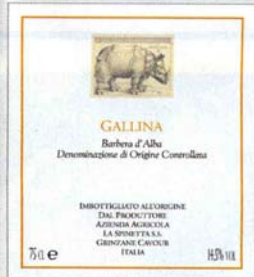


La Spinetta Oro



Vigneto Valeirano

V U R S U



GALLINA

Barbera d'Alba  
Denominazione di Origine Controllata

IMBOTTIGLIATO ALCOLOGICO  
DAL PRODOTTORE  
AGENZIA AGRICOLA  
LA SPINETTA S.p.A.  
GRINZANE CAVOUR  
ITALIA

750 e

HA VI



BIONZO

Barbera d'Alba Superiore  
Denominazione di Origine Controllata

IMBOTTIGLIATO ALCOLOGICO  
DAL PRODOTTORE  
AGENZIA AGRICOLA  
LA SPINETTA S.p.A.  
GRINZANE CAVOUR  
ITALIA

750 e

HA VI