

# I RIVETTI E LA SPINETTA

Assoluta eccellenza in Piemonte e ...Toscana

di Daniel Thomases

Il Piemonte, assieme alla Toscana, è una delle colonne portanti della viticoltura italiana. Ma, se la funzione di un pilastro di questo tipo è di dare un sostegno fisso e immobile nel tempo, qualcosa è cambiato nell'ultima decade e mezza con l'emergere di tanti nuovi e validi produttori, spesso o in zone del tutto nuove, oppure in siti storicamente rinomati delle aree classiche.

Il circondario dell'albese, solo per dare un esempio, si è arricchito di un albo impressionante di nuovi nomi ed etichette. E' interessante confrontare il numero attuale di aziende che imbottigliano con quelle – pochissime – che lo facevano nell'

immediato dopoguerra e persino negli anni Sessanta e Settanta.



Uno degli esempi più istruttivi dell'emergere di importanti produttori che, in pochi anni si sono guadagnati una rinomanza prima in Piemonte, poi in territorio nazionale e, finalmente, nei maggiori mercati del mondo è l'azienda La Spinetta di Castagnole Lanze, proprietà della famiglia

Rivetti. Se la sede si trova nelle prime colline che sorgono dopo il confine con Neive, al punto in cui si entra in provincia di Asti e dove iniziano le prime pregiate coltivazioni del Moscato Bianco, varietà che ha dato al mondo il Moscato d'Asti e l'Asti Spumante, l'attività di questa azienda agricola ormai si è estesa ben al di là di questi spazi: alle aree della produzione del migliore nebbiolo, cioè alle denominazioni del Barolo e del Barbaresco, alla parte più vocata per la realizzazione di Barbera d'Asti di gran classe e addirittura alla Toscana, dove la famiglia ora si cimenta con un altro dei principali vitigni d'Italia, il Sangiovese.

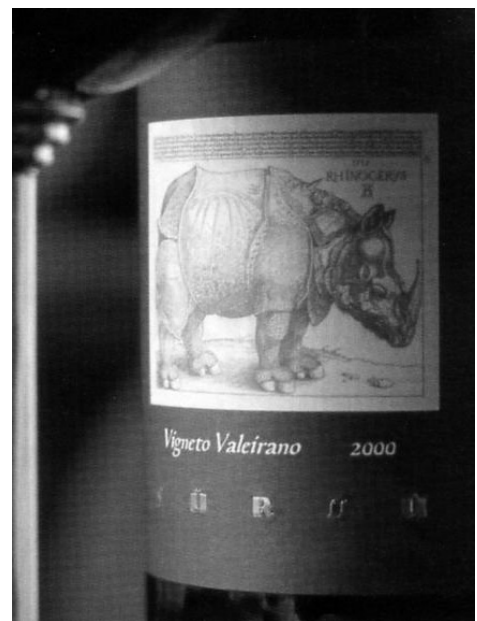
Poiché, come recita il proverbio, Roma non è stata fatta in un giorno, conviene a questo punto tornare indietro nel tempo e seguire, passo per passo, gli stadi dello sviluppo dell'azienda. E' anche una storia di crescita umana, di nuovi apprendimenti e consapevolezze che hanno maturato le persone, mettendole in grado di capire l'evoluzione della propria epoca e di affrontarne le sfide. Come sempre, ci vuole un fondatore, e in questo caso si tratta di Giuseppe Rivetti, nato in Argentina, dove un ramo della famiglia viveva da generazioni, ma rientrato in Italia

all'età di dodici anni. Poiché il nonno era di Neive, egli, raggiunta l'età maggiore, vi si stabilì, prima di spostarsi a Serralunga d'Alba, dove gestiva la trattoria di Baudana, ancora attiva e una specie di punto di riferimento per i tanti visitatori che salgono da Fontanafredda – all'inizio del paese – per arrivare al castello una volta die Falletto. E, finalmente, nel 1957, lo sbarco a Castagnole Lanze, paese di Moscato, indubbiamente, ma anche di buone uve rosse, Barbera e Dolcetto in primis: Qui furono piantati i primi vigneti, alla fine degli anni cinquanta, e fu creata l'azienda che, nei primi anni, vendeva le uve, come la stragrande maggioranza dei vignaioli, alle grandi case commerciali dell'astigiano.

Intanto, la famiglia diventava più numerosa, con l'arrivo di quattro figli, Giovanna, Carlo, Bruno e Giorgio, e l'azienda cresceva di pari passo, aumentando gli ettari dagli iniziali dieci ai centosessanta attuali.

Un'azienda con una certa ambizione, però, sicuramente non può accontentarsi di vendere ad altri i frutti del proprio lavoro, e la decisione, inevitabile, di iniziare ad imbottigliare il vino delle uve di proprietà arrivò nel 1981.

Nel 1984 viene costruita una nuova cantina per vinificare i volumi sempre significativi di vino commercializzato con l'etichetta aziendale, ma è nella seconda metà della decade che sono fatte decisioni basilari per il futuro della casa. Con origini a Neive, paese di importante vocazione sia per il nebbiolo che per la barbera, la famiglia conservava una grande nostalgia per il vino rosso, innanzitutto quello a base della maggiori varietà autoctone piemontesi, vanto e gloria della regione. La Spinetta produceva già un Dolcetto da uve nella zona di San Rumu a Coazzolo che concorreva con i migliori dell'albesse, ed era solo una questione di tempo prima che fosse lanciata la sfida ai più blasonati produttori di Barbera e Nebbiolo. E così, nel 1989, si decide, *alea iacta est*, e i fratelli procedono all'imbottigliamento del Pin, taglio innovativo delle due uve storiche del Piemonte, affinato nei piccoli legni i quali invece, sarebbero diventati parte integrante della storia contemporanea dell'enologia regionale. Il vino, un omaggio, anche nel nome, al padre che tanto aveva dato ai figli, riscosse subito l'unanime entusiasta assenso della critica e del pubblico, assenso rinnovato nel 1993, quando al taglio venne aggiunto il Cabernet Sauvignon.



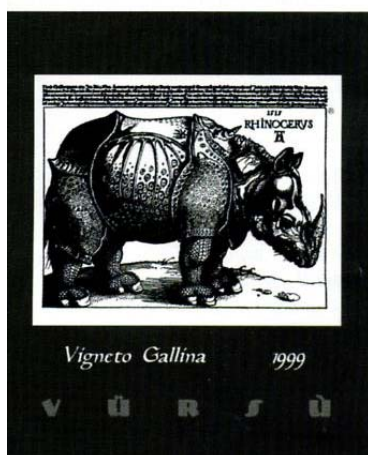
Intanto, furono individuati altri obiettivi, in primis quello di diventare proprietari di cru nelle zone più prestigiose in assoluto, e il paese di Neive, che dista pochissimi chilometri da Castagnole Lanze, fu un ovvio bersaglio. Il primo acquisto, nel 1995, di una parte del vigneto di Gallina, fu seguito, nel 1996, dal secondo, di un appezzamento in Staderi, posizione di assoluta eccellenza fra le vigne del paese e del Barbaresco. E il duo divenne trio nel 1997, quando fu comprato l'allora poco conosciuto vigneto di Valeirano nel comune di Treiso; i Barbaresco realizzati dal

1997 in poi hanno dato al cru una rinomanza di cui non aveva mai goduto. Il salto – oppure assalto – al Barolo si verificò nel 2000 con la compera di otto ettari vitati nel comune di Grinzane, dove , centocinquant’anni fa, con l’aiuto dell’enologo francese Oudard, il conte Camillo Cavour, trasformò il Barolo in vino secco da vino abboccato, dando inizio a quell’ascesa all’olimpico che ha spinto questo nettare al primo posto fra i vini d’Italia.

La Barbera è indubbiamente il vino piemontese più popolare, quello che accompagna i pasti familiari e si trova sui tavoli di tutti i ristoranti e tutte le trattorie e osterie della regione.

Ritenuto fino agli anni ottanta un vino semplice , quotidiano, di grande gradevolezza, ma non di importante ambizione , il vino è rinato dopo il 1985, attirando l’attenzione sia della stampa specializzata che dei consumatori più capaci per la nuova qualità raggiunta. Altra sfida da accettare di buon grado, e, alla bella Barbera d’Alba, prodotta in piccoli quantitativi dal vigneto di Gallina a Neive, si abbinò un’ottima Barbera d’Asti Superiore da uve coltivate nei nuovi vigneti di Costigliole d’Asti , dove inizia quella bellissima striscia di territorio che, passando per Agliano, Castelnuovo Crea, Vinchio e Vaglio Serra, termina a Nizza Monferrato e incorpora ciò che forse potrebbe essere definita „la zona“ della Barbera per antonomasia: E’ qui che si realizza, a partire dal 1998, una delle Barbere di vertice di tutta la regione, una bottiglia che onora il Piemonte e un vitigno ingiustamente trascurato per troppi anni.

A quel punto, sarebbe stato logico che i fratelli Rivetti si fossero dati una calmata, o almeno si fossero concessi una pausa di riflessione nella campagna acquisti portata avanti con instancabile vigore. Ma non sta nell’indole familiare e stare fermi, e quindi nello stesso anno dell’acquisto di terra nel Barolo, i fratelli compirono una razzia in Toscana, accaparrandosi un’azienda di quasi venti ettari vitati a Casciana Terme, dove ora coltivano,- già con grande successo nel 2000 e 2001 – sia sangiovese che colorino. E solo queste varietà, decisione che rispecchia la filosofia familiare, quella della difesa e valorizzazione del patrimonio autoctono nel rispetto della tradizione tramandata , che deve essere migliorata ma non stravolta. Gli ottimi risultati conseguiti in Toscana hanno avuto come seguito l’acquisto di una seconda tenuta nel pisano, di quarantacinque ettari di vigneti, questa volta nel comune di Terricciola, nel cuore delle colline pisane, zona di vocazione dimenticata, ma una grande promessa per il futuro.



I programmi per i tempi che verranno sono ancora da stabilire, ma la produzione aziendale dovrebbe stabilizzarsi sulle 160 mila bottiglie di Moscato d’Asti , le 30 mila bottiglie di Barbaresco , le 30 mila bottiglie di

Barbera di eccellenza, le 25 mila bottiglie di Barolo e le 180 mila bottiglie di vino toscano. Per non parlare della Barbera d'Asti Cà di Pian, vino di ottima beva giovanile, nonché i due vini bianchi fermentati e affinati in barrique , uno Chardonnay e un Sauvignon , che dimostrano come queste varietà, benlavorate, si adattino alla terra e al clima del Piemonte. Un'azienda attrezzata per produrre una gamma completissima di vini di alto livello, acclamati dalla stampa internazionale , apprezzati e ricercati dal pubblico più preparato, fatti per soddisfare quella necessità di raggiungere l'eccellenza che fa parte del DNA dei Rivetti. Una qualità ricercata senza

compromessi e realizzata con un'unica filosofia : quella di dare al consumatore l'autentico gusto della terra del Piemonte e della Toscana , la storia e le pratiche degli uomini ripensate e rinnovate per coniugare tradizione e innovazione in un connubio perfetto.