

# OSTERIA LE TERME & URANO CUIPISTI

## Approfondimenti Divini

### Piemonte: Il Barbaresco dei Fratelli GRASSO

*Mercoledì 11 dicembre*

#### IL BARBARESCO

Il Barbaresco è uno dei grandi vini piemontesi. Le sue origini sono molto antiche: viene citato da **Tito Livio** nella sua "Historiae Romanae". Storicamente chiamato "**Nebbiolo di Barbaresco**", ha iniziato ad essere vinificato secco solo a partire dalla metà del 1800.

I vigneti si trovano nelle **Langhe**, sulla riva destra del fiume **Tanaro**, nei comuni di *Barbaresco, Neive, Treiso e San Rocco Seno d'Alvaro*, frazione di Alba. Le viti sono generalmente coltivate su terreni marnosi, ricchi di calcare, a 200–400 m s.l.m., su colline prealpine molto ripide, esposte a sud.

Questo rosso aristocratico è stato insignito della **DOCG nel 1980**. *Il disciplinare prevede che il Barbaresco abbia una gradazione alcolica almeno del 12,5% e subisca un invecchiamento minimo di 26 mesi, 9 di questi in botti di legno. Per la denominazione aggiunta di "Riserva", l'invecchiamento aumenta a 50 mesi, di cui 9 in legno.*

Come il Barolo, il Barbaresco è composto al 100% da uve Nebbiolo. Tuttavia, ci sono molte differenze tra i due vini. **La zona di Barbaresco ha un clima più mite e secco, ciò significa che le uve tendono a maturare prima di quelle del Barolo. I vini risultano meno tannici e più bevibili in giovane età. Restano però acidità e tannini che danno al vino un buon potenziale evolutivo.**

#### AZIENDA F.LLI GRASSO (riporto una mia visita)

Le oltre tre ore passate con i due fratelli Grasso, Luigi e Alfredo, sono quanto di più interessante, per molti versi divertente, mi potesse capitare in un giorno particolare: 22 marzo, il mio compleanno. Già l'arrivo in azienda. Ritorno al passato. La nipote Elisa ha brillato per disponibilità, garbo e dolcezza, dando alla

visita quel tocco di femminilità necessario per renderla maggiormente attraente. Ha colpito la determinazione progettuale con un segno di orientamento più vitale cercando di riavvolgere i fili dell'esperienza degli zii, capendo che i tempi sono diversi e l'apertura verso nuovi orizzonti, verso i contatti esterni, sono ormai inderogabili. Ed in questa direzione la visita alla cantina e la seguente degustazione ha avuto un valore diverso anche se, gli occhi vigili ed attenti di Luigi ed Alfredo, mi hanno fatto comprendere che solo qualche innovazione era tollerata.

“Vede signore, questa azienda è stata fondata all'inizio del XX secolo da Valentino Grasso, il nostro nonno. Solo a partire dagli anni '70 abbiamo cominciato ad imbottigliare. Prima si vendeva il vino in damigiane. Insieme a nostra sorella Maria rappresentiamo la terza generazione di una famiglia di vignaioli che da sempre adotta un approccio molto tradizionale di vinificazione”. Così è stato Luigi a parlare quasi a giustificare la loro condotta.

Senza retorica, avvalorato dalle degustazioni seguite, i vini dei Fratelli Grasso, brillano tra le eccellenze del Barbaresco. Ubicato nell'area denominata Valgrande dispongono di un patrimonio vitato di assoluto valore interpretato con maestria e consapevolezza.

“In vinificazione lavoriamo in modo tradizionale, con bassissimo utilizzo di solforosa, per preservare, senza interferenze, la vocazione alla produzione di Barbaresco”. E non solo.

14 ettari per una produzione di 70.000 bottiglie delle quali, la metà (35.000), di solo Barbaresco. Caratteri generosi, spontanei, accoglienti solo dopo che ti hanno conosciuto ed hai dimostrato di non essere un perditempo. E i vini? Espressivi, qua e là perfino sanguigni che hanno conferito, ai Fratelli Grasso, una reputazione di produttori non solo affidabili ma anche attenti e sensibili all'esigenza prioritaria del piacere del bere.

Se non fosse per la veneranda età di Luigi e Alfredo chiuderei apostrofandoli come vignaioli promettenti e talentuosi. Ma poiché hanno nel tempo scritto e riscritto gerarchie qualitative con stile ispirato a modelli di classicismo difficilmente trovabili, non posso che apostrofarli: incredibili. Chapeau!

## **Aperitivo con Barbera d'Alba. Tutto in inox, beverina. Il mio giudizio 90/100**

### **1. Barbaresco Giacosa Spessa 2016**

**7 ettari di terreno esposto a sud, ricco di argille calcaree e gessose, per coltivare uve Barbaresco che maturano presto, producendo frutta e, di conseguenza, vino, che è accessibile fin dall'inizio. Invecchiamento: 48 mesi in tradizionali botti grandi. A fine invecchiamento una percentuale di circa 30% del vino totale può essere spostata in barriques già utilizzate in precedenza. Prima dell'imbottigliamento vengono assemblate le varie botti. I legni utilizzati provengono dalla Francia e dalla Slovenia. Un vino seduto con note maderizzate. Forse una delle due bottiglie? Il mio giudizio: non classificabile!**

### **2. Barbaresco Giacosa Spessa 2015. Il mio giudizio 89/100**

### **3. Barbaresco Riserva Vallegrande 2014**

**Questo Barbaresco è un classico esempio della sua tipologia: accenti di petali di rosa e viola tipici del nobile vitigno Nebbiolo. Profilo aromatico con un finale poco persistente che si conclude con note di spezie dolci derivanti dal prolungato invecchiamento in botti di rovere. Non credo abbia futuro. Arrivato al capolinea. Voto 88/100**

### **4. Barbaresco Riserva Vallegrande 2015. Il mio giudizio Eccellente voto 91/100**

### **5. Barbaresco Vallegrande 2019**

**Il Barbaresco Vallegrande 2019 dei Fratelli Grasso è prodotto con uve coltivate su terreno argilloso-tufaceo. Questo Barbaresco è un classico esempio della sua tipologia. Al naso si percepiscono aromi floreali di rosa e viole, piccoli frutti a bacca rossa e aromi terziari di cuoio e tabacco. In bocca il gusto è vibrante, quasi vivace: succosa ciliegia Marasca, moka e liquirizia, insieme a tannini tesi e dalla grana fine. Giovanissimo, molto promettente.**

## 6. Barbaresco San Stunet 2016

*San Stunet è una delle tre zone di produzione di Barbaresco dei fratelli Grasso. Le altre due zone sono infatti denominate Vallegrande e Giacosa Spessa. Invecchiamento: 48 mesi in tradizionali botti grandi. A fine invecchiamento una percentuale di circa 30% del vino totale può essere spostata in barriques già utilizzate in precedenza. Prima dell'imbottigliamento vengono assemblate le varie botti. I legni utilizzati provengono dalla Francia e dalla Slovenia. Colore: Rosso profondo, ma trasparente alla vista, con sfumature violacee e granata. Intenso, etereo, fruttato con un tocco di lampone e mirtillo, piacevole e rilassante. È anche un vino rustico e terroso con note come cuoio, cioccolato e chicchi di caffè appena macinati. Secco, armonico, morbido, equilibrato e di buona persistenza tannini insieme all'acidità e alla frutta perfettamente adatta che lo rende fresco. Le note rustiche e terrose sono anche nei gusti e alla fine solo un accenno di olive nere. Il mio giudizio 92/100*

## 7. Barbaresco Riserva San Stunet 2013. Il mio giudizio Eccellente 91/100.

Urano Cupisti