

COOK - CORRIERE DELLA SERA

La terza via del Barolo (bio)

16 giu 2021


PERSONAGGIO
DARIO CECCHINI

 «Lavoro con la morte tutti i giorni
 ma sono un carnivoro con coscienza»

 di **Alessandra Dal Monte**, foto di M. Carassale

11

CUCINA DELLE DONNE
Laurie Colwin

 Le zucchine al peperone
 e l'elogio del fiasco domestico

 di **Angela Frenda**, foto di S. Giorgi

30



16.06.2021

CORRIERE DELLA SERA

#32

MERCOLEDÌ

ANNO 4 - N. 8

COOK

LA MIA DOLCE VITA ITALIANA

Un piatto di pasta è una delizia per il palato ma è il gelato mangiato alla luce abbagliante del sole estivo che appaga davvero. E la consapevolezza che si tratta di una sensuale indulgenza, così come altri dessert della tradizione, rende questo piacere ancora più struggente.

 di **Letitia Clark**
 Foto di
 Charlotte Bland

18

REPORTAGE
**FRANCO BERRINO:
«VI SVELO IL SEGRETO
DELLA LONGEVITÀ
FELICE»**

 Viaggio a Camaldoli
 nella sua casa-monastero

 di **Isabella Fantigrossi**
 foto di Laura Spinelli

6

**LAVINIA
FAGIUOLI**

 per il *Corriere della Sera*

 Disegna da sempre ma
 lavora come illustratrice
 da poco più di un anno.
 Utilizza soprattutto disegno
 a china, collage, incisione
 e monotypia. Nel 2019
 a Milano ha fondato il
 Collettivo La Touche, spazio
 di sperimentazione artistica

COOK.CORRIERE.IT

ENO-TIPS

di A.D.M.



LA BOTTIGLIA

La maison Mumm lancia «RSRV Blanc de Noirs 2012», a base di uve Pinot nero provenienti da Verzenay, villaggio Grand cru della Champagne. Da bere a tutto pasto

L'ANTEPRIMA

In attesa del Merano Wine Festival, dal 5 al 9 novembre, questo weekend andrà in scena una speciale Anteprima: Nature et Purée, kermesse tutta incentrata sulla viticoltura sostenibile. Vini biologici e biodinamici, una tavola rotonda sulle pratiche agricole più verdi e innovative, degustazioni speciali. Si può seguire anche online su winehunterhub.com

LA KERMESE

A Bardolino, sulla sponda veronese del lago di Garda, Villa Carrara Bottagisio ospiterà dal 18 al 21 giugno OggiRosa, kermesse dedicata ai vini rosa nazionali organizzata da Rosautoctono, l'Istituto per il vino rosa autoctono italiano.

Assaggi, masterclass, abbinamenti gastronomici con i piatti locali, un focus sulle produzioni bio



IL LIBRO

Vigne salubri, vini puri: è il manuale di viticoltura sostenibile *Healthy Vines, Pure Wines: Methods in Organic, Biodynamic, Natural, and Sustainable Viticulture*

A Serralunga d'Alba Tenuta Cucco sperimenta con la sostenibilità: piante di ginestra accanto ai filari, certificazione biologica, autosufficienza energetica e un cru, il Cerrati, che corrisponde a un vigneto storico nel cuore del paese



Piero Rossi Cairo, classe 1983, responsabile delle attività agricole delle tenute Cucco a Serralunga d'Alba e La Raia nel Gavi

LA TERZA VIA DEL BAROLO (BIO)

di Alessandra Dal Monte

«C

ucco» come cucuzolo, la sommità della collina, dove il suolo ha un'alta concentrazione di calcare e di tufo. È lì che si trova il Cerrati, vigneto storico posizionato esattamente sotto il castello di Serralunga d'Alba, a 400 metri di quota, nel cuore delle Langhe patrimonio Unesco. I filari più alti, esposti sia al sole che al vento, prendono il nome di «vigna Cucco» e danno vita a uno speciale Barolo Riserva. Quelli più bassi sono il cuore del cru Cerrati. Se oggi lo scopo di ogni produttore è esprimere al massimo il proprio punto sulla Terra, Tenuta Cucco ci sta provando con una precisione estrema. L'azienda vinicola acquisita nel 2015 dalla famiglia milanese Rossi Cairo, già proprietaria di La Raia nel Gavi, ha iniziato un doppio processo: la conversione biologica (la certificazione è arrivata nel 2018), approfondita dal tentativo di aumentare la biodiversità attorno ai vigneti, e l'evoluzione in cantina, alla ricerca del modo migliore di valorizzare le uve Nebbiolo dei suoi 12 ettari. «Siamo nani sulle spalle di giganti — chiarisce subito Piero Rossi Cairo, classe 1983, ex avvocato che ora guida sia Tenuta Cucco che La Raia —. Ma abbiamo in testa una filosofia molto chiara: lasciare la terra meglio di come l'abbiamo trovata, perché solo così si può parlare di futuro in agricoltura». E quindi: vendemmia manuale, lavoro maniacale in

vigna per concentrare le proprietà degli acini. E in cantina la decisione di usare il legno in modo laico: né tradizionalisti (solo botte grande), né modernisti (solo barrique). Ma un mix di entrambe le tecniche a seconda del vino: una «terza via» del Barolo, in cui tutto è pensato per far parlare l'uva. «I nostri tre Baroli — il Doge Serralunga e i due cru, Cerrati e Bricco Voghera — affinano in botti grandi nelle quali il Nebbiolo mantiene il suo profumo. Nel Cerrati Riserva usiamo la barrique, ma poi concludiamo l'affinamento in bottiglia per un anno in modo che le note legnose si smorzino. Così il tannino ruvido di Serralunga, tipico del territorio, diventa elegante e setoso», spiega Clara Milani, enologo delle due aziende. Con lei lavorano anche Mauro Vioglio, storico enotecnico di Tenuta Cucco, e Piero Ballarino come consulente. Il risultato? *Wine Spectator* ha premiato il Cerrati 2016 e il Serralunga 2013 con 95 punti. Il Bricco Voghera 2017, invece, ha appena debuttato. «Ora puntiamo a portare avanti la nostra visione — continua Rossi Cairo —. Stiamo piantando ginestre, aceri campestri e altre piante per aumentare la varietà attorno alle viti. La cantina è già autosufficiente dal punto di vista energetico grazie ai pannelli fotovoltaici e stiamo scegliendo bottiglie meno pesanti per usare meno vetro. Il sogno, poi, è creare delle stanze per gli ospiti». Vista «Cucco», ovviamente.

© RIPRODUZIONE RISERVATA