



1

Le signore Barolesse



Donne in prima fila tra i filari delle Langhe

Dalle pioniere del celebre vino alle esponenti della generazione più giovane: la svolta al femminile nelle cantine piemontesi.

di Elisa Venco

Dove un tempo si estendeva una “terra avara”, abitata da persone prostrate dalla miseria – come l’ha descritta Beppe Fenoglio ne *La malora*, romanzo breve pubblicato da Einaudi nel 1954 – oggi

risplendono filari rigogliosi e curati casolari, che narrano una sorprendente storia di prosperità. Il velo di povertà, che 70 anni fa avvolgeva i contadini costretti a cedere i loro uvaggi per produrre vino sfuso, si è dissolto, rivelando un paesaggio ordinato, un orgoglio palessi e attrattive irresistibili per il turismo enogastronomico internazionale. Le Langhe, infatti, non sono più soltanto il regno di celebri “rossi” come il Barolo e il Dolcetto, ma anche la culla mitologica del tartufo d’Alba, che richiama amanti da ogni angolo del mondo. All’interno della rinascita di un territorio rinomato, un altro mutamento si è verificato, meno vistoso, ma altrettanto radicale: dopo secoli di dominio degli uomini, oggi le cantine delle Langhe fioriscono sotto una guida femminile. E così, dopo i “Barolo boys”, è ormai abusato ripetere che è il momento delle “Barolo girls”. Non fosse che le protagoniste di questa svolta non si sentono diverse dai colleghi. Gli studi, l’espe-

rienza e i tempi moderni le hanno convinte che sia normale per una donna condurre, e con successo, una cantina. *Esageroma nen*, non esageriamo, direbbe un piemontese...

Chiara Boschis, 66 anni e una produzione di 65-70 000 bottiglie di Barolo l’anno, è stata la pioniera del cambiamento, sola donna presente tra coloro

«L’idea vincente è stata quella di spingerci sulla strada di un’artigianalità elevata».

che, dalla metà degli Anni 80, hanno ridefinito la percezione del Barolo a livello globale. Li hanno chiamati, appunto “Barolo boys”, a suggerire la fama acquisita Oltreoceano. Ma c’era anche lei, una ragazza di 28 anni, esclusa dall’eredità dell’azienda di famiglia, perché una volta alle donne non toccavano i terreni. Ha iniziato comprando la piccola tenuta

dell'amico Giorgio Pira e si è indebitata con un mutuo. «Quando ho iniziato, si faceva fatica a vendere il nostro vino e molti se ne andavano in città in cerca di una vita meno dura», racconta. «Noi eravamo la prima generazione ad aver frequentato l'università e non volevamo

«Misurare il successo non con il numero di bottiglie, bensì in termini di qualità».

abbandonare questa zona. Perciò abbiamo pensato di elevare la qualità del vino al punto da poterne vivere. Abbiamo lavorato bene in vigna e in cantina, con temperature controllate e grande pulizia rispetto a una prassi in cui, per povertà, si usavano ancora le botti di 200 anni prima. L'idea vincente», prosegue, «è stata quella di spingerci sulla strada di un'artigianalità elevata; per arrivarci, tuttavia, abbiamo dovuto farlo insieme, discutendo, facendo sperimentazioni, degustando alla cieca vini francesi carissimi in modo da imparare e valorizzando le differenze del nostro terroir».

È andata bene: ormai un ettaro di nebbiolo (l'uva da cui si produce il Barolo) costa circa quattro milioni di euro, rispetto ai 2 500 che, in termini attuali, valeva negli Anni 70. Anzi, forse è andata troppo bene, perché la qualità ha dei limiti produttivi, mentre la richiesta di Barolo e il successo delle Langhe non conoscono limiti. Così si rischia che, prima o poi, qualcuno ne approfitti per alzare ingiustificatamente i prezzi o prenda scorciatoie nei campi o in cantina. Non è questo il caso di Marta e Carlotta Rinaldi, 37 e 40 anni, che hanno studiato l'una Scienze gastronomiche a Pollenzo e l'altra alla facoltà di Agraria. Le due sorelle vivono ancora nella dimora sopra la cantina edificata dal bisnonno Giuseppe Rinaldi, viticoltore ed ex sindaco del paese di Barolo che negli Anni 70, quando ancora nell'area si pativa la fame, è andato «casa per casa e azienda per azienda per raccogliere la cifra con cui comprare il castello di Barolo, poi

tornato alla collettività come Enoteca regionale del Barolo, grazie a un finanziamento regionale», ricorda Carlotta. Rispetto a chi le ha precedute, le due sorelle attribuiscono ai produttori di oggi, e a se stesse in primis, maggiore attenzione alla questione ambientale e prediligono prodotti biostimolanti per ridurre zolfo e rame, e una potatura che rispetta la vite, secondo la lezione di papà Beppe. Nonostante l'attenzione alla natura, però, «tanti boschi sono purtroppo scomparsi», riconosce Carlotta «e assistiamo a tentativi di aumentare ulteriormente le zone abitate». La speranza è che il prestigio delle Langhe difenda il suo paesaggio dalla speculazione. E se le due «ragazze» sono fiere di aver preservato il lascito dei genitori, con una produzione attuale di circa 60 000 bottiglie

di Barolo l'anno, in realtà hanno fatto anche di più: hanno aggiunto un vigneto all'azienda ereditata. Fa parte di Bussia, un cru storico nel comune di Monforte d'Alba, da cui ovviamente producono un'etichetta di Barolo.

Un solo ettaro e mezzo è il possedimento di un'altra appassionata produttrice di Barolo: Riikka Sukula, finlandese di 53 anni, arrivata nel nostro Paese 20 anni fa per studiare i vini che importava. «Chi lavorava qui mi diceva che il 90% della qualità si fa in vigna, ma i visitatori si fermano in cantina e non possono capire fino in fondo», riassume. Così, Riikka decide di mettere le mani sui filari, e acquista un piccolo terreno a Serralunga d'Alba, con dentro una casa, «che ai vicini non interessava. Ha recuperato vigneti che avevano più di 80 anni con cui»



2



3

1. I PAESAGGI VITIVINICOLI DEL PIEMONTE LANGHE-ROERO E MONFERRATO SONO PATRIMONIO MONDIALE DELL'UMANITÀ DAL 2014.
2. RIIKKA SUKULA, NATA IN FINLANDIA, ARRIVATA NEL NOSTRO PAESE 20 ANNI FA.
3. LE SORELLE MARTA E CARLOTTA RINALDI.



LA RAIA È UN'AZIENDA AGRICOLA BIODINAMICA CERTIFICATA DEMETER CHE SI TROVA NEL CUORE DELLE COLLINE PIEMONTESI DEL GAVI; SI ESTENDE PER OLTRE 180 ETTARI.

► *ora produco 4 500 bottiglie l'anno». Ma nel frattempo ha "prodotto" anche due figlie, «che sono state il tramite con cui ci siamo fatti accettare dalla comunità locale» ricorda. Perché «solo quando abbiamo avuto le bambine, i nostri vicini*

«Il successo non si misura con il numero di bottiglie, bensì in termini di qualità».

piemontesi hanno capito che eravamo arrivati qui per restare». Ora Riika fa parte di un gruppo di produttori che si sono associati lungo la Strada del Barolo (stradadelbarolo.it) per raccontare ai visitatori e difendere "i grandi vini di Langa". La sua battaglia si concentra sull'allungare i periodi di affluenza turistica, valorizzando tutte le stagioni dell'anno, per rendere possibile un'accoglienza che oggi è messa alla prova dall'overtourism. «Possiamo fare ancora tanto per far conoscere i nostri vini, a patto di misurare il successo non con il numero di bottiglie, bensì in termini di qualità», conclude.

Opposta per dimensioni a Riika è Gaia Gaja, 46 anni, membro della quinta generazione di storici produttori di Barolo (e di Barbaresco, che alla famiglia Gaja deve la sua notorietà). Con i fratelli, Gaia guida un impero che produce 300 000 bottiglie all'anno, l'80% delle quali vola oltre confine. Sul ricambio di genere, oltre che generazionale, nella produzione di Barolo ha però un'idea controcorrente: «Ora le donne sono sul palcoscenico, ma nelle Langhe sono sempre state al comando», dichiara. Una personificazione di questo potere invisibile è la madre di Gaia, che a 71 anni tiene ancora la contabilità aziendale, «mentre alla mia bisnonna Clotilde Rey, che nel 1906 ha sposato mio nonno Angelo e che non sapeva nulla di vino, si deve l'ambizione che ha portato i miei antenati a elevare quello che allora era un prodotto disprezzato». Oltre a Barolo e Barbaresco, Gaia produce anche Chardonnay e Sauvignon Blanc. Ma teme

comunque i pericoli della monocoltura: «Un tempo i vigneti erano interrotti da alberi, che sono stati eliminati per coltivare, e oggi li dobbiamo reinserire per difendere il microclima di queste vigne meravigliose, già minacciate dal cambiamento climatico, che innalza la gradazione alcolica», commenta.

Anche l'outsider delle Langhe, la 36enne milanese Clara Milani, enologa di Tenuta Cucco, a Serralunga d'Alba, e de La Raia, non nasconde i rischi che minacciano questo paradiso. Il caldo induce a vendemmie sempre più anticipate; la richiesta di Barolo permette di alzare i prezzi ingiustificatamente, e poi c'è la difficoltà

di produrre qualcosa di originale in un settore già saturo. A suo avviso, quindi, l'unico metodo per navigare l'incertezza è studiare e valutare parcella per parcella come vinificare.

Per fortuna, tutte le "Barolo girls" sono seccione appassionate. Ed, essendo spesso madri, hanno la consapevolezza della posta in gioco, che non è solo fare vino, ma proteggere un paesaggio, una comunità, un patrimonio ereditario. Il paradosso è che, dopo tanti anni in cui chi vinificava doveva lottare con la povertà, oggi è la tentazione di arricchirsi in fretta a minacciare l'equilibrio delle Langhe e di chi le ama. ■



1



2



3

1. CHIARA BOSCHIS, DELLA CANTINA E. PIRA & FIGLI: TRA LE PRIME PRODUTTRICI DI BAROLO.

2. CLARA MILANI, ENOLOGA DI TENUTA CUCCO, A SERRALUNGA D'ALBA, E DE LA RAIA.

3. LE SORELLE ROSSANA E GAIA GAJA, DELL'OMONIMA CELEBRE AZIENDA: QUINTA GENERAZIONE.