

Il valore dei grandi cru

L'assaggio di **Gigi Brozzoni**

Pensate a quanti buoni vini si fanno in Italia e pensate a quanti grandi vini si producono ogni anno nelle nostre regioni. Pensate anche che il cosiddetto rinascimento viticolo italiano è iniziato ormai cinquant'anni fa; è iniziato timidamente per farsi sempre più cospicuo a metà degli anni Ottanta, ma l'incremento più consistente è avvenuto poco più di vent'anni fa. Erano gli anni Novanta quando a fare qualità ci si sono messi tutti, ma proprio tutti, piccoli e grandi, da nord a sud, dai giovanissimi agli anziani, maschi e femmine.

Dovremmo essere abituati a tutto ormai, con tutto quello che abbiamo visto, con tutto quello che abbiamo assaggiato e bevuto. Eppure tutti gli anni c'è qualche vino che ci sorprende, che ci coglie alla sprovvista.

È accaduto anche quest'anno, quando abbiamo assaggiato il **Barolo Ginestra Vigna Sorì Ginestra** di [Conterno Fantino](#) a Monforte d'Alba. Non ci siamo stupiti per la sua bontà, ma perché ci siamo ricordati che ci era piaciuto anche quello dello scorso anno e del precedente ancora e via di questo passo per almeno dieci anni. Allora ci siamo ricordati di [Luigi Veronelli](#) e delle sue battaglie sui cru, sul loro valore, sulla loro potenza espressiva superiore a qualsiasi assemblaggio. Andiamo, dunque, a vedere, a studiare questo cru e questo straordinario vino.



L'Azienda



Conterno Fantino di Monforte d'Alba nasce nel 1982 dal sodalizio di **Claudio Conterno** e di **Guido Fantino**: a Claudio sono assegnate le mansioni tecnico-produttive mentre è Guido ad occuparsi di tutta la parte commerciale e comunicativa dell'azienda. La loro passione, condita da un forte senso di responsabilità per la salvaguardia ambientale, li spinge a seguire la strada dell'agricoltura biologica ed anche la cantina, rinnovata nel 2008, è stata dotata di sofisticati impianti per il risparmio energetico.

Il Suolo



La **menzione geografica Ginestra** appartiene all'unità di produzione di Barolo nel comune di Monforte d'Alba; il suolo è costituito da marne e da marne di Sant'Agata fossili argilloso-siltose di colore grigio con tessiture franco-limoso-argillose. La pendenza della collina è di circa il 30%.

Il Vigneto



È posto a un'altezza tra i 320 e i 340 metri s.l.m. con esposizione sud; è stato piantato in tre periodi - 1971, 1983 e 1988 - con cloni di Nebbiolo delle sottovarietà Michet e Lampia su portinnesti 420A con densità di impianto di 4500 ceppi per ettaro (sesti da 2,50 x 0.90) allevati a Guyot.

Vendemmia e Vinificazione

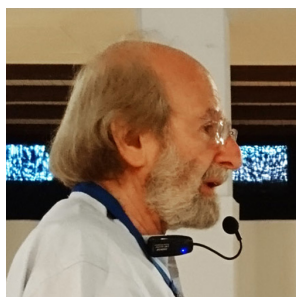
Le uve vengono vendemmiate manualmente nelle prime settimane di ottobre e poste in cassette aerate per il trasporto in cantina. La fermentazione si svolge in rotovinificatori a moto lento ad una temperatura di circa 30° C, mentre la macerazione si protrae per complessivi 12 giorni. L'elevazione avviene in piccole botti di rovere francese per 24 mesi ed il vino si affina, quindi, in bottiglia per 12 mesi.

Il vino



Barolo Ginestra Vigna Sorì Ginestra 2015

Il colore rubino piuttosto cupo è attraversato da bagliori granata; il profumo si apre a ventaglio ponendo in primo piano un impianto speziato molto ampio con note di legna arsa e accenni tostati e balsamici. I frutti di bosco e la rosa canina, con persino un lampo di tartufo, seguono la scansione con incedere veloce ed espressivo; anche il gusto ripercorre le sensazioni olfattive arricchite da una trama tannica serrata ed inesorabile, ma anche di grande consistenza e ben sostenuta da una gustosa acidità. La sapidità complessiva è di un vino dalla straordinaria personalità e dalla lunga e profonda continuità.



Gigi Brozzoni

Nel 1988 arriva al *Seminario Veronelli* di cui è direttore fino al 2013. Negli anni Novanta ha curato la redazione dei Cataloghi Veronelli dei vini DOC e DOCG e dei Vini da Favola ; è, inoltre, co-autore del testo *Professione Sommelier*, edito dalla Casa Editrice Le Monnier di Firenze, primo manuale sul vino per le scuole alberghiere italiane. Dal 1997 è curatore della **Guida Oro I Vini di Veronelli**.