

BUONA TERRA & BUONE COSE

Nel carattere del Barbacarlo la personalità di Maga Lino Gli manca solo la pubblicità

Nasce sull'omonima collina nel Comune di Broni, Pavia
Vigne molto pendenti che affondano le radici nella ghiaia e nel tufo
Luigi Veronelli lo amava tantissimo, ne scrisse per tutta la vita

ELIO GHISALBERTI

Non ha avuto l'impatto mediatico di altre battaglie combattute sul fronte del riconoscimento al valore dei vignaioli e dei loro vini cru, ma la storia del Barbacarlo e del suo interprete, Maga Lino (guai anteporre il nome al cognome: così s'usava una volta, e lui di anni ne ha 84), è stata nel cuore e nella penna di Luigi Veronelli dall'inizio della sua carriera - era il '68 quando ne scrisse su L'Italia Piacevole - fino agli ultimissimi giorni di vita.

L'ultimo suo «Sole» assegnato sulla guida Oro ai Vini d'Italia edizione 2004 fu infatti proprio per il Barbacarlo 2003, privato dalla commissione di degustazione della denominazione di origine Oltrepò Pavese per via di un residuo zuccherino troppo alto. Era figlio di una vendemmia eccezionale, torrida, e come sempre era nato nel pieno rispetto della naturalità di tutti i processi produttivi, dalla vigna alla cantina. Così era venuto e così doveva restare, con le caratteristiche di quella annata particolare racchiuse senza aggiustamenti, senza travestimenti, nelle sue bottiglie scure.

Da allora il Barbacarlo non por-

ta più in etichetta la denominazione Oltrepò Pavese ma l'indicazione geografica tipica Provincia di Pavia. Un declassamento? Neanche per sogno: il Barbacarlo è il Barbacarlo, punto e basta, la lotta per l'esclusiva del nome Maga Lino l'aveva molti anni prima, e sempre con il sostegno di Luigi Veronelli. Nasce sull'omonima collina in comune di Broni da vigne molto pendenti che affondano le radici nel terreno di ghiaia e tufo di proprietà della famiglia Maga fin dal 1860. Volto a sud-ovest, il vigneto è composto da crotina in maggior misura (circa il 55%), quindi ughetta ed uva rara in parti quasi paritarie, infine un tocco di barbera (5%). La vinificazione avviene in botti di rovere vecchie e vecchissime (ognuna delle quali dedicata a una persona cara: la numero 20 è quella del «Gino») senza controllo della temperatura. Si svina nella primavera successiva alla vendemmia, seguendo i suggerimenti della luna. «Il vino deve maturare in bottiglia, non in legno» - questo il diktat di casa Maga. El'imbottigliamento può portare con sé la naturale conseguenza di una rifermentazione in bottiglia, visto che in quel periodo evolutivo il vino potrebbe non averla ancora

completamente svolta. Da qui la venatura carbonica e la mutevole dolcezza di fondo, diverse, talvolta diversissime, secondo annata. Frutto avvolgente, impressionante da giovane, così come la carica acida, caratteristica che alimenta la proverbiale vocazione da maratoneta del Barbacarlo. La straordinaria degustazione organizzata in onore del decennale della scomparsa di Veronelli, tenutasi nei giorni scorsi alla Fiera di Bergamo in occasione di GourmArte, lo ha confermato ancora una volta. Alla presenza dello stesso Maga Lino, eccezionalmente uscito dai confini dell'Oltrepò, sul banco d'assaggio sono stati serviti lo stesso 2003, quindi il '98, l'83 ed infine il '71, millesimo tratto direttamente dalla cantina di Veronelli di via Sudorno sui colli di Bergamo. Vini, compreso quest'ultimo che ha sulle spalle oltre quarant'anni di affinamento, perfettamente integri. Superfluo descriverne i profili organolettici: di fronte a certi campioni ci si può leggere quel che si vuole, e sarà sempre felicità. La cantina Barbacarlo di Maga Lino è in strada Bronese 3 a Broni (Pavia); tel. 0385-51212; sito internet manco a parlarne. ■



Maga Lino mentre racconta il suo Barbacarlo

