

Redazione e
amministrazione:
Scesa Porta Laino, n. 33
87026 Mormanno (CS)
Tel. 0981 81819
Fax 0981 85700
redazione@faronotizie.it

Testata giornalistica
registrata al Tribunale di
Castrovillari n° 02/06
Registro Stampa
(n.188/06 RVG) del 24
marzo 2006

Direttore responsabile
Giorgio Rinaldi

Direttore editoriale
Nicola Perrelli



Chinato di Borgogno

di Marino Forcellini

Ad una mini-verticale di Barolo Riserva Borgogno, quattro annate in degustazione tutte molto interessanti, con un apice il 1982, che ha lasciato delle bellissime sensazioni, per i saluti ci è stato offerto un Chinato di Borgogno. Vediamo di conoscere meglio sia la cantina che l'ultimo vino.

Borgogno è una delle più antiche case vinicole di Langa e del Piemonte. La cantina è stata fondata nel 1761 da Bartolomeo Borgogno. Si trova nel pieno centro storico del paese di Barolo e le cantine sono scavate nel tufo.

Il nome Borgogno è strettamente legato a quello del Barolo e alla storia del Barolo e anche d'Italia. E' significativo che nel 1861, anno in cui si realizza l'Unità d'Italia: il vino ufficiale scelto per accompagnare il pranzo celebrativo dell'unificazione d'Italia sia il Barolo di Borgogno.

Il Barolo Borgogno è sempre stato prodotto nel rispetto della tradizione: fermentazioni spontanee, follature e rimontaggi a mano, lunghissime macerazioni, lunghi affinamenti nelle grandi botti di Slavonia.

Del Barolo Riserva di Borgogno si possono ancora degustare annate molto vecchie, perché già molti anni fa, chi dirigeva allora l'Azienda, Cesare Borgogno, iniziò una tradizione che era quella di accantonare in cantina, nelle migliori annate, una quantità notevole di bottiglie, che rimangono intoccate per almeno una ventina d'anni, così da rappresentare adesso una memoria storica dei vini delle Langhe.

Ma non volevo approfondire il tema del Barolo, ma del Chinato, il vino aromatizzato che ci è stato offerto a fine serata.

L'aromatizzazione del vino è una pratica molto antica. Abbiamo diversi esempi: egizi e persiani e poi i romani. Venendo a tempi più recenti si può citare il Vermut, nato a Torino a fine del '700, che è probabilmente l'ispiratore del Barolo Chinato.

Il Barolo Chinato nasce verso la fine dell'800 quando Giuseppe Cappellano, farmacista di Serralunga d'Alba con bottega a Torino, mette a punto la ricetta originale, proponendolo come "lenimento medicamentoso e antimalarico" vendendolo in farmacia. Nasce con le conoscenze che un farmacista ha delle erbe, un vino che poi sarebbe diventato uno dei classici dell'enologia italiana. Questo è spiegato dal fatto che, la farmacologia a fine '800 si basava prevalentemente sull'erboristeria, ed era proprio il farmacista a possedere una completa conoscenza delle proprietà terapeutiche ed organolettiche di ciascuna spezia. Il Barolo Chinato nasce

quindi come medicina, infatti fino a non tantissimi anni fa i vini aromatizzati erano nei listini di distribuzione di alcune case farmaceutiche.

Per ottenerlo si aggiunge al vino già invecchiato un estratto di china calissaia miscelata con altre erbe aromatiche, zucchero e alcool. Naturalmente l'elenco delle spezie utilizzate per l'aromatizzazione è un segreto di ogni produttore. Le spezie devono essere sminuzzate separatamente e quindi vengono messe a macerare in alcool, secondo un preciso ordine e rispettandone le tempistiche di estrazione. Al termine l'alcool aromatizzato viene unito allo zucchero ed al Barolo invecchiato e inizia un periodo di riposo, durante il quale tutti gli elementi si armonizzano e permette alle spezie di perdere la loro durezza e fondersi senza però mai annullarsi completamente. La Cantina Cappellano, produce anche oggi un grandissimo Barolo Chinato.

Quello degustato non era un Barolo Chinato, ma un vino prodotto con le stesse modalità, con la differenza di non essere composto dal 100% di Barolo, ma da un 70% di Barolo e un 30% di Barbera.

Per ottenerlo vengono utilizzate 37 spezie diverse miscelate in modo da ottenere un equilibrio dei contrasti, grande complessità gusto-olfattiva e una lunghissima persistenza. Sono possibili molti abbinamento, il più classico è quello con il cioccolato fondente, ma è possibile anche con altri dolci oppure formaggi, anche se credo che lo si apprezzi veramente degustandolo da solo come vino da meditazione.

