



GRANDI VINI

BAROLO ROCCHE DEI MANZONI

# DIECI ANNI DI PASSIONE DOCG

di PARSIFAL

**D**ieci anni di passione per il vitigno **Nebbiolo**, dieci anni di passione per le **Langhe dell'Albese** che con dolcezza infinita digradano tra **Barolo** e **Monforte d'Alba**, epicentro della produzione enoica del vino più celebre e tradizionale d'Italia. Dalla cultura vignaiola **Docg**, quella che crede nel **terroir** e nel ceppo migliore più che alle fantasiose sofistiche enologiche, sorge il **Cru dei Crus** della cantina **Podere Rocche dei Manzoni**, un "pezzo di storia" del **Barolo** a **Denominazione di Origine Controllata e Garantita** celebrato di recente al **Vinitaly**: il **10 anni Riserva**, nasce in frazione **Castelletto di Monforte d'Alba** da quella **Vigna Madonna Assunta la Villa** che rappresenta il fiore all'occhiello di un'azienda vitivinicola dove c'è solo l'imbarazzo della scelta tra i colli vitati a **Nebbiolo**, tutti acquisiti a partire dagli anni Settanta dall'intuizione pionieristica e vincente di **Valentino Migliorini** (di cui si è narrato nelle pagine precedenti l'antesignano abbinamento di arte e vino). «Ricordo che quando comprai i primi venti ettari di vigne, negli anni in cui tutti fuggivano via da queste terre, non

*fui esente dall'essere guardato con diffidenza da chi non comprendeva questo mio interesse nei confronti del Barolo, che andava contro corrente rispetto alla generale indifferenza che il mercato dimostrava per questo grande vino»* scrisse il fondatore del **Podere Rocche dei Manzoni** che nel lontano 1974 iniziò la sua avventura nelle **Langhe** non solo acquistando le prime viti nella **Vigna d'la Roul** (nella località **Manzoni** che dà nome alla cantina) ma anche dando inizio al processo di valorizzazione del **Barolo**. Se papà **Valentino** contribuì alla consacrazione di questo vino nel mondo, oggi, dopo la sua prematura scomparsa nel 2007, il figlio **Rodolfo** tiene a battesimo il **10 anni Riserva**, fiero dell'indelebile vestigia enologica lasciata dal genitore in **Langa**.

## BAROLO DOCG ROCHE DEI MANZONI

- sopra: una bella veduta del colle della vigna della **Madonna Assunta la Villa di Monforte d'Alba** (Cn) dove nascono le uve dell'omonimo **Barolo Docg 10 anni Riserva**.

ART & WINE

n. 13/2009 63

# La Vetrina del Gusto

GRANDI VINI

BAROLO ROCCHE DEI MANZONI

## VINI D'ITALIA

### SCHEDA TECNICA

NOME **BAROLO DOCG - MADONNA ASSUNTA LA VILLA**  
PRODUTTORE **PODERE ROCCHE DEI MANZONI**  
ZONA DI PRODUZIONE **LANGHE - PIEMONTE**  
MICROZONA **MONFORTE D'ALBA**  
VITIGNO **NEBBIOLO DA BAROLO**  
GRADAZIONE ALCOLICA **14,5 % VOL.**  
ABBINAMENTO **ARROSTI, CARNI ROSSE, SELVAGGINA**

### NOTE ORGANOLETTICHE

ASPETTO **ROSSO GRANATO VIVO E INTENSO**  
PROFUMO **POTENTE E VARIO CON SENTORI CHE SPAZIANO DAI FRUTTI ROSSI AL SOTTOBOSCO, DAL TABACCO AL CIOCCOLATO.**  
SAPORE **COMPATTO AL PALATO, GRANDE EQUILIBRIO NONOSTANTE LA SUA GRANDE POTENZA**



La produzione di questo **Barolo Riserva** avviene grazie alle uve selezionate nel vigneto di più recente acquisizione del **Podere Rocche dei Manzoni**, azienda che complessivamente ogni anno mette sul mercato, in buona parte estero, circa 250mila bottiglie. Ai 15 ettari della **Vigna d'la Roul** si aggiungono i 6 circa del **Big 'd Big** in località **Mosconi** comperato da **Valentino Migliorini** nel 1979 e subito destinato alla produzione del **Barolo** trattandosi di un vitigno già di comprovata resa qualitativa; esso prende nome da un certo signor **Bighi** che dopo aver lasciato **Monforte** per andare in **America** durante la **II Guerra Mondiale**, vi fece fortuna tornando al suo paese con soldi e un inglese fluente che lo fece soprannominare il **"Big"**. Altrettanto estesa è l'area vitata di una delle colline più importanti nella produzione barolese, quella della **Vigna della Cappella Santo Stefano**, così denominata dall'esistenza di una pieve del 1200 tra le più antiche chiese di tutto il **Cuneese**. La produzio-

ne di questo vigneto acquisito nel 1982 fu immessa sul mercato solo nel 1993, ben 11 anni dopo. «*La filosofia di mio padre è sempre stata improntata alla ricerca di un vino di qualità capace di avere una costanza tra le varie annate ecco perchè si è spesso atteso molti anni prima di proporre sul mercato un cru da un nuovo vigneto*» afferma **Rodolfo Migliorini** spiegando così l'importanza strategica anche del **10 anni Riserva della Madonna Assunta la Villa**, vigna rilevata nel 1986 di cui è stato commercializzato il **Barolo** solo dal 1999; ed oggi si festeggia il suo primo storico traguardo. L'esposizione a sud sud-est, la composizione calcareo-argillosa con stratificazioni di marne grigio-azzurre e la buona escursione termica tra giorno e notte, favoriscono tutto il ciclo vegetativo della vite garantendo un prodotto di eccellenza secondo la filosofia aziendale per cui «*solo da una grande uva si può ottenere un grande vino*» e dunque la lavorazione in cantina è minimale poichè la forza del vino

### BAROLO DOCG ROCCHE DEI MANZONI

- sopra: una bella veduta dell'azienda in località **Manzoni di Monforte d'Alba (Cn)**.  
- nell'altra pagina: una bottiglia di **Barolo Docg Madonna Assunta la Villa 10 anni Riserva** con l'originale stemma creato da papà **Valentino** e ridisegnato dal figlio **Rodolfo**.

si regge sul terroir e si grandi millesimi di selezione. Il **Barolo Docg 10 anni Riserva** fa una prima fermentazione con la buccia di 18-20 giorni e la svinatura il mosto va in **barriques** per 48 mesi, quindi queste ultime vengono assemblate in botti di legno da 24 ettolitri e l'affinamento prosegue per 12 mesi, al termine dei quali il vino viene imbottigliato ed affinato per ulteriori 60 mesi in vetro. Un percorso paziente e certosino in cui l'uva di **Nebbiolo** riesce a dare il meglio di sé in un rosso potente ma al tempo stesso armonico al palato, fine di varietà di aromi al naso, brillante nel suo tipico granato vivo.

**BAROLO ROCCHE DEI MANZONI**

**GRANDI VINI**

