



I CRU DEL BAROLO

BRICCO BOSCHIS E VIGNOLO

DI CASTIGLIONE FALLETTO

TENUTA CAVALLOTTO

TESTO DI **FABIO CARISIO**



ENGLISH VERSION INSIDE **THE CRUS OF BAROLO: BRICCO BOSCHIS AND VIGNOLO - CASTIGLIONE FALLETTO**

Wine - I Cru del Barolo - Bricco Boschis e Vignolo



I VIGNETI NOBILI DI CASTIGLIONE FALLETTO

«**C**oloro che avranno raccolto il grano lo mangeranno e canteranno inni al Signore; coloro che avranno vendemmiato berranno il vino nei cortili del mio santuario». (Isaia 62,8-9). Forse si può spiegare con questo passo biblico la grande fortuna di un fattore che divenne all'improvviso prima possidente di alcuni tra i migliori vigneti di **Nebbiolo** da **Barolo** di **Langa** e oggi vede legato il suo nome a prestigioso cru. Colline apriche e nobili di **Castiglione Falletto (Cn)** non solo per la eccelsa qualità dei vini che si ricavano da tali uve, ma perchè appartennero a quei **Marchesi Falletti di Barolo**, particolarmente devoti a Dio ma anche ossequiosi della sovranità **Sabauda**. Si narra che fu proprio la marchesa **Juliette Françoise Victurnienne Colbert** (oggi Serva di Dio in fase di canonizzazione dalla Chiesa per opere di bene verso orfani e fanciulle povere) che fece sfilare in via Nizza a **Torino** 325 carri con altrettante carrà (botte piatta e piccola da 600 litri) di **Barolo** per donarle al **re Carlo Alberto** impaziente di assaggiare quel "nuovo vino" che durasse nel tempo, da lei reinventato con l'aiuto del famoso enologo francese conte **Louis Oudart**, già noto in Italia per le sue consulenze all'altro grande estimatore e promoter del **Barolo** che fu **Camillo Benso Conte di Cavour**. Ebbene la nobile francese - dopo aver ereditato dal marito **Carlo Tancredi Falletti** (come lei benefattore e Servo di Dio) il patrimonio di una delle famiglie più ricche d'Europa - alla propria morte, non avendo figli, lasciò ettari

THE NOBLE VINEYARDS OF CASTIGLIONE FALLETTO

«**T**hey that have gathered [corn] shall eat it, and praise the Lord; and they that have brought [wine] together shall drink it in the courts of my holiness» (Isaiah 62, 9). This passage from the Bible may go some way towards explaining the good fortune of an estate manager who was suddenly to become the owner of some of the finest vineyards in the Langa planted with the **Nebbiolo** grapes used to make **Barolo** wine. Today his name is inextricably linked with a prestigious cru grown on the sun-blessed hills of **Castiglione Falletto (Cn)**, which are considered noble not only for the exceptional quality of the wines they produce, but also because they used to belong to the Falletti family, the **Marquises of Barolo**. Known for their piety, the Fallettis were also particularly respectful of the sovereignty of the **Royal House of Savoy**. Indeed, the story goes that it was the Marchioness herself who had 325 wagons all bearing carrà (small flat barrels holding 600 litres) of Barolo parade along via Nizza in **Turin** on their way to **King Charles Albert** as a gift. **Barolo** had been reinvented by the French-born **Juliette Françoise Victurnienne Colbert**, who research a wine that would last over time, with the help of the famous French winemaker, Count **Louis Oudart** (already celebrated in Italy for advising **Barolo's** other great connoisseur and promoter, **Camillo Benso Count of Cavour**), and the King was eager to taste this "new" dry style. On the death of her husband, **Carlo Tancredi Falletti** (a benefactor and Servant of God), the Marchioness (herself a Servant of God in the process of being canonized by the Church for good works towards poor children and orphans) had inherited



di vigneti di Langa e cascine alla Chiesa, ad altri enti benefici e a poche persone di fiducia. Il suo più fidato collaboratore **Giuseppe Boschis**, fattore dei marchesi, ottenne uno dei migliori terreni vitati del **Piemonte** e dell'**Italia** intera. Ovvero uno dei **Cru del Barolo** di eccellenza di **Castiglione Falletto**: il pregiato **Bricco Bastia** che lui ribattezzò **Bricco**

Boschis. La storia della famiglia, oggi proprietaria della blasonata vigna, comincia invece nella **Tenuta Reale di Pollenzo** dove l'avo **Giacomo Cavallotto** (1869-1943) viene scelto dal **Re Vittorio Emanuele III di Savoia** quale agronomo di fiducia, per le sue doti organizzative ma soprattutto per le sue competenze agrarie. Con perizia destinò le varie colture di vigneti, ortaggi, frutta e cereali ai terreni più confacenti secondo le proprietà del suolo. E fu lì, nei palazzi reali, come in una fiaba, che Giacomo s'innamorò di **Maria Quarone**, una delle tante persone di servizio del sovrano. Sbocciò un grande e fortunato amore che li condusse, prima che il ponte sul fiume **Tanaro** crollasse isolando Pollenzo, a vivere in collina, nella **Cascina Serra** di **Castiglione Falletto**. Lì nacquero i suoi eredi vignaioli **Giuseppe, Marcello e Giacinto** (e gli altri figli **Clemente, Malvina, Francesca, e Teresa**) coi quali si realizzò il loro sogno di acquistare le vigne del magnifico colle **Bricco Boschis**...

I CRU DEL BAROLO - BRICCO BOSCHIS E VIGNOLO

- in copertina: panoramica dei numerosi ed aprichi vigneti della **Tenuta Vitivinicola Cavallotto a Castiglione Falletto (Cn)**
 - sopra: filari del **Bricco Boschis** tra cui la rinomata **Vigna S. Giuseppe**
 - sopra nei riquadri: l'avo **Giacomo Cavallotto (sx)** e il figlio **Giuseppe (dx)**
 - nell'altra pagina: l'anfiteatro naturale del vigneto **Bricco Boschis**

- in the cover: a panoramic view of sun-blessed vineyards on the **Cavallotto wine estate in Castiglione Falletto (Cn)**
 - above: rows of vines on the **Bricco Boschis cru** including the now celebrated **San Giuseppe vineyard**
 - above into the box: the ancestor **Giacomo Cavallotto (l)** and the son **Giuseppe (r)**
 - opposite page: the **Bricco Boschis** natural amphitheatre

the estate of one of the wealthiest families in Europe, and when she died childless she left acres of vineyards in the Langa and farms to the Church, to other charitable institutions and to a few trusted people. His trustworthy collaborator **Giuseppe Boschis**, the marquises' farmer, obtained one of the best vineyards in **Piedmont** and in whole **Italy**. That is one of the **Cru of Barolo** of excellence of **Castiglione**

Falletto: the well-known **Bricco Bastia** that he renamed **Bricco Boschis**. The history of the family, today the owner of this noble vineyard, begins instead in the **Royal Estate of Pollenzo** where the ancestor **Giacomo Cavallotto** (1869-1943) is chosen by **King Vittorio Emanuele III of Savoy** as a trusted agronomist, for his managerial skills but above all for his agricultural proficiencies. He expertly destined the various crops of vineyards, vegetables, fruits and cereals to the most suitable lands according to the properties of the soil. And it was there, in the royal palaces, as in a fairy tale, that Giacomo fell in love with **Maria Quarone**, one of the Sovereign's many servants. A great and fortunate love blossomed out, that led them, before the bridge over the **Tanaro** river collapsed isolating Pollenzo, to live in the hills, in the **Cascina Serra** of **Castiglione Falletto**. There his heirs were born: the winemakers **Giuseppe, Marcello and Giacinto** (and his other sons **Clemente, Malvina, Francesca, and Teresa**) with whom they realized their dream of buying the vineyards of the magnificent **Bricco Boschis** hill...

Wine - I Cru del Barolo - Bricco Boschis e Vignolo

LA FAMIGLIA CAVALLOTTO: VIGNAIOLI DAL 1928

THE CAVALLOTTO FAMILY: VIGNERONS SINCE 1928

Nel 1928 l'intraprendente viticoltore **Giuseppe Cavallotto** (1892-1956), insieme al padre **Giacomo**, nel frattempo divenuto "Cavaliere del Re" e Conciliatore di Castiglione Falletto, dovette fare molti sacrifici per comperare la cascina con i vigneti circostanti di **Nebbiolo**. Ebbe l'intuizione di investire su quella collina in una posizione che riteneva assai privilegiata in un momento in cui non si aveva ancora nessuna certezza di quanto sarebbe stata resa preziosa dal nome **Barolo**: la prima delimitazione di produzione di tale vino a soli 11 comuni avvenne nel 1933. E qui comincia un altro racconto che è già a sua volta storia: quella

dei **Cavallotto** e del cru **Bricco Boschis**. In quegli anni **Giuseppe** si sposò con **Giovanna Veglio** da cui ebbe i figli **Maria, Olivio e Gildo**. Allora il viticoltore conferiva parte delle uve alle cantine commerciali, vinificandone la restante per il consumo proprio, la vendita in bottiglia e damigiana. La cantina, oggi come allora, si staglia su quel promontorio vitato all'ingresso di **Castiglione Falletto** sulla via Alba-Monforte. Ma nel 1944 **Giuseppe**, con i figli **Olivio** e **Gildo**, decise la svolta perentoria: quella di vinificare tutte le uve degli ettari vitati, attualmente 25. Nel 1948 nacque così ufficialmente la **Tenuta Cavallotto** e la commercializzazione delle bottiglie con marchio proprio. Non solo. Nel 1965 **Olivio** e **Gildo**, già creatori di una Riserva e Riserva speciale prima della Doc, si guadagnarono un primato storico: furono tra i primissimi a fregiare l'etichetta del **Barolo** con il nome **Bricco Boschis**. In pratica, segnalando il vigneto da cui provenivano le uve del vino imbottigliato, anticiparono di 42 anni le *Menzioni Geografiche Aggiuntive* di legge: un nome tanto lungo e burocratico che si traduce meglio nel termine *Cru* francese o ancora meglio (vista la distinzione transalpina tra vigne storiche-eccellenti o meno) in quello di *Grand Cru*. Un titolo che indubbiamente spetterebbe al **Bricco Boschis**, non solo per la vetustà di menzione ma anche per la qualità di lavorazione presente già prima che giungesse la Docg a



I CRU DEL BAROLO - BRICCO BOSCHIS E VIGNOLO

- sopra: tre generazioni della famiglia Cavallotto:

da sinistra Gildo, Laura, Giuseppe, Anna Maria, Olivio e Alfio

- nell'altra pagina: la grande cantina della Tenuta vitivinicola Cavallotto sulla cima del Bricco Boschis, alle porte di Castiglione Falletto (Cn)

above: three generations of the Cavallotto family.

From the left: Gildo, Laura, Giuseppe, Anna Maria, Olivio and Alfio

- opposite page: the Cavallotto estate winery standing on top of Bricco Boschis hill, on the outskirts of the village of Castiglione Falletto

In the year 1928 the enterprising vinegrover **Giuseppe Cavallotto** (1892-1956), together with his father **Giacomo**, meanwhile become "Knight of King" and Conciliator of **Castiglione Falletto**, had to make many sacrifices to buy the farmhouse and the vineyards of **Nebbiolo** surrounding. He had the enlightened intuition to invest in that hill with its prized southerly exposure at a time when no-one could be sure of how precious the **Barolo** name would become (the production of the wine was first restricted to just 11 villages in 1933). And so began another tale which has in turn become history: the story of the **Cavallotto** family and the

Bricco Boschis cru. In those years Giuseppe married with **Giovanna Veglio** from whom he had the sons **Maria, Olivio** and **Gildo**. At that time the Cavallottos used to sell a part of the grapes they grew to commercial wineries, vinifying the remainder for their own use and to sell privately in bottles and demijohns. The winery - as it is now - was located on that headland at the entrance to **Castiglione Falletto** along the road leading from Alba to Monforte. However, in 1944 **Giuseppe** and his sons **Olivio** and **Gildo** took the all-important final decision to vinify all the grapes grown on their hectares, actually 25, with 1948 seeing the official release of the first bottles bearing the **Tenuta Cavallotto** (*Cavallotto Estate* - ed) label. And this was not all. In 1965 **Olivio** and **Gildo**, who had already created a Reserve and a special Reserve before the introduction of DOC status, achieved a record that would go down in history: they become the very first to display the name of the vineyard - **Bricco Boschis** - on a **Barolo** label, preceding by no less than 42 years the law that introduced the long and ever so bureaucratic name - *Additional Geographical Indication* - that is more easily explained using the French term *Cru*, or better still (in view of the distinction made in France in terms of quality and historical importance) *Grand Cru*. An honour that **Bricco Boschis** would unquestionably be entitled to, not only considering how long the vineyard has been mentioned on the label, but also for the quality with



PHOTO BY MAX GIANNOTTA

normare gli anni di affinamento e l'obbligo di vinificazione, invecchiamento e imbottigliamento sul territorio delimitato: tra cui l'intero comune di **Castiglione Falletto**. Ma fu soprattutto l'attenzione verso i vigneti e i terreni a sancirne l'eccellenza produttiva: «Nostro padre **Olivio** e nostro zio **Gildo** (*scomparso di recente*) - ricordano **Alfio**, il fratello **Giuseppe**, entrambi enologi, che insieme alla sorella maggiore **Laura** conducono l'azienda - furono i primi della zona ad iniziare, sin dal 1974, l'inerbimento totale delle vigne e la lotta guidata integrata. Con l'inerbimento totale controllato si poté combattere il fenomeno dell'erosione dell'acqua durante i temporali, preservando gli strati superficiali del suolo più ricchi di sostanze nutritive e rendendoli ben strutturati e aerati, con innegabili vantaggi per la microflora batterica del sottosuolo». Questi esperti viticoltori, in stretta collaborazione con il professor **Lorenzo Corino** dell'**Istituto Sperimentale per la Vitivinicoltura di Asti**, nel 1976 intrapresero - «per la prima volta in **Piemonte**» precisa **Alfio** - la rivoluzionaria sperimentazione di una tecnica agronomica priva di prodotti chimici. Introdussero cioè nei vigneti insetti e acari predatori per la lotta contro il ragnetto rosso, giungendo a coltivare uva sana e genuina nel rispetto dell'ambiente e della salute umana grazie al solo impiego di solfato di rame e zolfo minerale di cava. Sulla china del padre e dello zio oggi i tre figli proseguono il loro lavoro con un sereno impegno rivolto a garantire costantemente l'alta qualità e la purezza dei loro vini.

which it has always been worked. This dates back long before the DOCG regulations were introduced to govern the years of ageing, and the obligation to vinify, mature and bottle the wine within a limited area, which includes the entire commune of **Castiglione Falletto**. Above-all though its superior quality can be attributed to the attention given to the vineyards and the soil: «*Our father **Olivio** and Uncle **Gildo** - remember **Alfio** and his brother **Giuseppe**, both winemakers who run the company together with their elder sister **Laura** - were the first in the area as far back as 1974 to introduce total grass covering and integrated pest management techniques in the vineyards. The controlled grass covering was used to combat erosion caused by water during storms, and to increase the nutritional substances in the surface layers of the soil and give them more structure and aeration, to the unquestionable benefit of the bacterial microflora in the subsoil*». Working closely in association with Professor **Lorenzo Corino** of the **Vitiviniculture Research Institute in Asti**, in 1976 these expert growers undertook - «*for the first time in **Piedmont***» **Alfio** points out - the revolutionary testing of a chemical-free arable farming technique. Predatory mites and insects were introduced into the vineyards to combat the red mite spider and grow genuine, sound, environment- and health-friendly grapes using only copper sulfate and mineral sulphur. Today the three co-owners are following in the footsteps of their father and uncle, continuing their work with a commitment to constantly guarantee genuine, high quality wines.

Wine - I Cru del Barolo - Bricco Boschis e Vignolo

NATURA, VIGNA, CANTINA

Natura, vigna e cantina sono i tre segreti del successo della Tenuta Cavallotto che dal 2010 utilizza sui filari oli essenziali di erbe e piante particolarmente attive contro le infezioni fungine (Pheronospora, Oidio e Botritis) con cui si è ridotto, fino al graduale annullamento, l'uso del solfato di rame (verderame). Una cura già rivolta anche ad esaltare la qualità dell'uva con un alto numero di viti per ettaro, potatura a *Guyot* con poche gemme e il diradamento dei grappoli. Il passo successivo fu quello della scelta del migliore *terroir* (vitigno - suolo - microclima) per individuare le microaree più favorevoli alle differenti caratteristiche delle 47mila bottiglie dei loro Baroli che da sempre rappresentano poco meno del 50 % della intera produzione di 100mila annue in media. Nel 1970 il **Barolo Bricco Boschis** venne prodotto suddiviso nelle tre vigne di questo bellissimo col-

le in ottima esposizione: **San Giuseppe, Colle Sud Ovest, Punta Marcello** (quella più alta). Dal 1995 ecco l'ultima epocale svolta da parte della quinta generazione di **Cavallotto**: «Si decise di vinificare insieme **Punta Marcello** e **Colle SudOvest** - rimarca **Alfio** - per esaltare al massimo la valorizzazione della **Vigna San Giuseppe**». Rinacque così la semplice dizione **Bricco Boschis** degli anni Sessanta, pronta a ricevere la consacrazione come Cru dalla legge nel 2009. Consacrazione che ha ottenuto anche un altro vigneto di cui si fa menzione in bottiglia: il **Vignolo**, derivante da appezzamenti acquistati nel 1989 dai **Cavallotto**, e prodotto solo in riserva da uve di ceppi vecchi con riscontri ottimi tra i degustatori per eleganza e suadenza al palato. Esso rappresenta una ulteriore produzione di altissima qualità figlia della filosofia familiare improntata ad una vinificazione classica (con lunghe macerazioni a cappello semi-sommerso) e un invecchiamento



I CRU DEL BAROLO - BRICCO BOSCHIS E VIGNOLO

- sopra: una delle ormai rare botti in cemento
- nell'altra pagina: il **crutin**, ovvero la cantina di invecchiamento dove vengono accantonate bottiglie di annate storiche: in primo piano alcune cataste di **Barolo Bricco Boschis riserva San Giuseppe 1999**

above: one of the what are now rare concrete tanks
- opposite page: the **crutin**, or ageing cellar dug into the hillside where bottles of historic vintages are set aside: in the foreground, a stack of **Barolo Bricco Boschis Riserva San Giuseppe 1999**

NATURE, VINEYARD, CELLAR

Nature, vineyard and cellar are the three secrets of the success of **Tenuta Cavallotto**. Essential herb and plant oils have been used since 2010 against fungal infections (downy mildew, powdery mildew and noble rot), gradually reduced even the use of copper sulfate (green-copper) until gradual elimination. Measures had already been taken to enhance the quality of the grapes, with a high number of vines per hectare, *Guyot* pruning leaving just a few buds, and green harvesting of the clusters. The next step was to select the finest *terroir* (variety - soil - microclimate) by identifying the most favourable microzones for the different characteristics of the 47 thousand bottles of their Barolos, which have always represented a little under 50% of the entire average annual output of 100 thousand. In 1970, the production of **Barolo Bricco Boschis** was divided to create three separate wines grown on the three

beautifully-positioned vineyards making up this magnificent hill: **San Giuseppe, Colle SudOvest, Punta Marcello** (the higher row). Then in 1995 came the last major change introduced by the fifth generation of the family: «It was decided to vinify **Punta Marcello** and **Colle SudOvest** together - says **Alfio** - to fully raise the profile of the **San Giuseppe vineyard**». The simple **Bricco Boschis** indication of the Sixties was thus revived, in time to be ratified as a Cru by law in 2009. A consecration also received by another vineyard, **Vignolo**, which is crafted from plots purchased by the **Cavallottos** in 1989, and released only as a Reserve. Produced from old vines, this wine's outstanding elegance and suppleness on the palate has led to its receiving great feedback from tasters, and it represents yet another product of the highest quality resulting from the family's philosophy focusing on classic fermentation (with lengthy macerations on the skins with a semi-submerged cap) and traditional-sty-



PHOTO BY MAX GIANNOTTA

dei vini completamente tradizionale in grandi botti di rovere di **Slavonia**, per un periodo dai 3 ai 5 anni, superiore ai 2 anni di legno imposti dalla Docg. Nei quattro ampi suggestivi saloni della cantina per l'invecchiamento, ampliata nel corso degli anni, troneggiano per imponenza botti anche da 80 e 100 ettolitri che si aggiungono a quelle da 25, 33 e 50, e conferiscono da sole quella maestosità da sempre scolpita nel **Barolo**: per molti *Re dei Vini*, per gli storici *Vino dei Re* (in virtù alla promozione che ne fece re **Carlo Alberto** dopo il dono della marchesa **Colbert Falletti**). E nel **crutin** - la cantina ad archetti in cui si sono lasciate volutamente a vista alcune parti di terreno per mostrarne la composizione e stratificazione - riposano nelle cataste annate storiche: un forziere aureo del vino vintage sempre più destinato a pochi eletti essendo le bottiglie di **Barolo Cavallotto** ambite dal mercato. In un altro grande vano ecco fregi con calice e grappolo d'uva decorare le sei ormai rare botti in cemento, le migliori per la fermentazione malolattica dei vini da invecchiamento o l'affinamento dei giovani, perchè avendo l'interno in vetro mantengono perfetto equilibrio termico; ma sono ormai rare dopo l'avvento del meno costoso acciaio che ha minori criticità di manutenzione. Due cose non sono mai entrate in cantina: la barrique e il tonneau. Perchè **Cavallotto** è sinonimo della più rigorosa tradizione della terra di **Langa** senza deroghe; anche i lieviti sono tutti indigeni e le botti non sono affatto tostate: per garantire la più naturale microossigenazione al vino durante l'invecchiamento.

Fabio Carisio

le ageing of the wines in large casks of **Slavonian** oak for 3 to 5 years, which is considerably longer than the 2 years laid down by the Docg regulations. Imposing casks holding 80 and 100 hectolitres take pride of place in the four vast, picturesque halls making up the ageing cellar, which has gradually been extended over the years, and they are joined by others holding 25, 33 and 50 hectolitres in bestowing that touch of grandeur that has always been imprinted into **Barolo**: for many the *King of Wines*, and for historians the *Wine of Kings* (by virtue of its sponsorship by **King Charles Albert** after the gift made to him by Marchioness **Colbert Falletti**). And in the **crutin** - the arched cellar dug into the ground in which some cross-sections of the soil have intentionally been left in view to show its composition and stratification - historic vintages lie stacked: a treasure chest increasingly set aside for a chosen few in view of how coveted bottles of **Cavallotto Barolo** have become on the market. In another large section chalices and bunches of grapes decorate six concrete tanks. Now something of a rarity since the arrival on the market of less expensive and easier to maintain steel, they are the very best containers for the malolactic fermentation of ageing wines or the maturing of young wine, because their glass lining maintains a perfect thermal balance. Two things that has never entered this cellar though are the barrique and the tonneau. Because **Cavallotto** is synonymous with the strictest traditions of the **Langa** with no exceptions: the yeasts too are all natural, and the wood of the casks is not toasted: so as to guarantee completely natural micro-oxygenation of the wine during ageing.

Wine - I Cru del Barolo - Bricco Boschis e Vignolo

BRICCO BOSCHIS, CRU IN ETICHETTA DAL 1965

BRICCO BOSCHIS, LABELLED AS A CRU SINCE 1965

Come accennato in precedenza il rinomato cru **Bricco Boschis** compare in etichetta fin dal 1965 e rappresenta l'emblema non solo della **Tenuta Cavallotto** ma delle colline assolate di Langa. Con la sua ottima esposizione su tre fronti (sud pieno, sud-est, sud ovest) grazie alla naturale conformazione orografica ad anfiteatro riesce a creare un microclima eccellente per l'uva. Oggi è riunita sotto la menzione **Bricco Boschis** la produzione un tempo suddivisa tra le 3mila *Magnum* e 1.500 "*Jeroboam*" (3lt.) di **Punta Marcello**, le 8mila bottiglie di **Colle SudOvest** ma con l'aggiunta del 30 % della produzione dei ceppi più giovani (comunque mai inferiori ai 15 anni di vita della pianta) della **Vigna storica San Giuseppe** che hanno portato la produzione totale di questo **Barolo Docg** ad assestarsi sulle 25mila bottiglie con una garanzia di qualità sempre eccezionale. La vendemmia avviene da metà ottobre in poi e, dopo la diraspatura delle uve, la fermentazione si effettua a temperatura controllata di 29 gradi centigradi massimi; la macerazione è a cappello semisommerso con follature in vasche orizzontali per 30 giorni circa secondo l'annata. A seconda delle caratteristiche annuali viene poi invecchiato dai 3 ai 3 anni e mezzo in botti di rovere di **Slavonia** da 25 fino a 100 ettolitri. L'imbottigliamento, come per tutti i vini, avviene di norma in estate ma varia secondo l'annata ed è orientato dalle fasi lunari. L'esito? Nettare squisito.

Degustazione: di tonalità rosso rubino-amaranto con riflessi color granato, limpido all'aspetto, dagli archetti stretti oleosi, è intenso all'olfatto dagli aromi fruttati e floreali e riconoscimenti di rosa, viola, tabacco, sottobosco e castagna. In bocca è corposo, rotondo, tannico con aroma di prugna, cacao, pepe bianco, una persistenza lunga e finale di noce moscata. Astringente e di spiccata acidità se bevuto nell'annata di commercializzazione, diviene superlativo dopo qualche anno di ulteriore affinamento in bottiglia.



I CRU DEL BAROLO - BRICCO BOSCHIS E VIGNOLO

- sopra: antichi attrezzi delle cantine di una volta: le bilance per pesare l'uva, una pompa manuale per il vino e una imbottigliatrice
- nell'altra pagina: la bottiglia di **Barolo docg cru Bricco Boschis 2008** prodotta dalla **Tenuta Cavallotto a Castiglione Falletto (Cn)**

- above: winery implements from days gone by: scales for weighing grapes, a hand pump for wine, and a bottling machine
- opposite page: a bottle of **Barolo docg cru Bricco Boschis 2008** produced by **Cavallotto wine estate in Castiglione Falletto (Cn)**

As mentioned previously, the celebrated **Bricco Boschis** cru has appeared on the label since 1965, and it represents the emblem not only of **Tenuta Cavallotto**, but also of the very hills of the Langa blessed by the sun. Facing in three directions (due south, south-east, south-west), its natural layout in the form of an amphitheatre manages to create an excellent microclimate for the grapes. Today the **Bricco Boschis** indication brings together what was once divided into 3000 *Magnums* and 1500 *Jeroboams* (holding 3 litres) of **Punta Marcello**, 8000 bottles of **Colle SudOvest**, and an additional 30% of the production of the younger vines (though never less than 15 years of age) on the historic **San Giuseppe vineyard**, bringing the total production of this **Barolo Docg** to around 25 thousand bottles of always outstanding quality. The harvest takes place since the middle of October, and destemming is followed by fermentation at a controlled temperature of no more than 29°C; semi-submerged cap maceration then ensues in horizontal tanks for around 30 days depending on the vintage, with breaking up of the cap. The wine is aged for from 3 to 3 and a half years in casks made of **Slavonian** oak holding from 25 up to 100 hectolitres. As for all the wines, the bottling usually takes place in summer, though this may vary depending on the vintage and the lunar phases. The result? An exquisite nectar.

Tasting notes: ruby-amaranth red with a garnet highlights; clear, with narrow oily legs and an intense nose of fruity and floral aromas and hints of rose, violet, tobacco, underbrush and chestnut. Round and full-bodied on the mouth, tannic with plum, cocoa, white pepper and a long nutmeg finish. Tanniny and with marked acidity if drunk in the year of its release, it becomes quite superlative after a few years of further aging in the bottle.



Wine - I Cru del Barolo - Bricco Boschis e Vignolo

VIGNA SAN GIUSEPPE: LA RISERVA BRICCO BOSCHIS

Come per le migliori selezioni di **Bourgogne**, anche il **Barolo Bricco Boschis Riserva Vigna San Giuseppe** viene prodotto solo nelle annate migliori e quando l'uva non è eccellente viene riclassificato in **Langhe Nebbiolo**. Tale vigna è quella centrale della collina del cru e rappresenta la punta di diamante della famiglia **Cavallotto**. Fino al 1993 veniva prodotto con lo stesso invecchiamento e affinamento delle altre due vigne Colle Sud-Ovest e Punta Marcello. Dimenticata l'annata alluvionale 1994 e quella

del 2002, grandinata, si continuò la sua produzione che dalle 18 mila bottiglie, prima della sua valorizzazione, passò alle attuali 13,333 costanti. Un numero di bottiglie anche mistico se si vuole, come il nome della vigna - ottenute da grappoli di viti di grande longevità, in media di ben 60 anni con alcune storiche del 1932 ancora impiantate dal viticoltore capostipite dell'azienda **Giacomo Cavallotto**. Con analoga vendemmia e vinificazione del **Bricco Boschis** differisce da esso, oltreché per le uve selezionate dai più vecchi tralci, anche per l'invecchiamento: minimo 5 anni che può divenire più lungo nelle annate migliori.

Degustazione: di tonalità rosso rubino-amaranto con riflessi color granato e unghia aranciata, si presenta limpido e con archetti stretti. Al naso è intenso e complesso con sentori floreali di rosa e viola e fruttati di ciliegia e mora, ma anche richiami di sottobosco, funghi, liquirizia, tabacco e spezie. Armonico, fresco, rotondo al palato si rivela di grande stoffa, di squisita sapidità e suadenza pur mantenendo il vigore della tannicità. Lascia retrogusto di prugna, con persistenza aromatica lunga e finale di goudron. Un vino da collezionare per le occasioni speciali e da bere con barolisti appassionati, persone capaci di carpirne lo stile regale e i magici segreti di eletta sinestesia.



I CRU DEL BAROLO - BRICCO BOSCHIS E VIGNOLO
- sopra: altre grandi botti di Rovere nella cantina dell'azienda
- nell'altra pagina: la bottiglia di **Barolo docg cru Bricco Boschis riserva Vigna San Giuseppe 2006** prodotta dalla **Tenuta Cavallotto**

- above: more big oak casks in the winery cellar
- opposite page: a bottle of **Barolo docg cru Bricco Boschis riserva San Giuseppe vineyard 2006** produced by **Cavallotto**

VIGNA SAN GIUSEPPE: THE BRICCO BOSCHIS RESERVE

As with the finest crus of **Burgundy**, **Barolo Bricco Boschis Riserva Vigna San Giuseppe** is only produced in the very best vintages, and when the grapes are not first-rate it is reclassified as **Langhe Nebbiolo**. The vineyard lies at the centre of the cru, and represents the jewel in the crown of the **Cavallotto** family. Until 1993 it was produced with the same maturing and ageing as the other

two vineyards South-West Hill and Marcello Point. The vintage 1994 wasn't done for the flood and 2002 for the hailstorm, then his production from 18 thousand bot-

tles produced before it became a constant 13,333. A number of bottles which could be considered mystical - like the name of the vineyard - made from grapes grown on vines with an average age of 60 years, some date back as far as 1932, when they were planted by the founder of the winery himself, **Giacomo Cavallotto**. The harvesting of the grapes and vinification of the wine are the same as for the **Bricco Boschis**. What makes it different are that the grapes are selected from the older vines, and the ageing: a minimum of 5 years, which can become even longer in the very best vintages.

Tasting notes: ruby-amaranth red with garnet highlights and orange-red rim, it is crystal-clear with tight legs. On the nose it is intense and complex, showing roses and violets and fruity notes of cherry and blackberry, as well as conjuring up underbrush, mushrooms, liquorice, tobacco and spices. Well-balanced, fresh and round on the palate, it reveals great stuffing, with exquisite savouriness and suppleness while maintaining the vigour of its tannins. It leaves a plummy sensation on the mouth, with a long aromatic finish and goudron (fresh-tar) aftertaste. A collector's wine for special occasions and to drink with connoisseurs of Barolo who will be able to appreciate its regal style and the magical secrets of noble synaesthesia.



Wine - I Cru del Barolo - Bricco Boschis e Vignolo

VIGNOLO, GIOVANE CRU MA GIÀ GRANDE

Scoprire l'incanto enoico che si cela dietro i battenti della cantina **Cavallotto** non è solo trovare conferma al pluriblasonato **Bricco Boschis** o all'ormai ancor più esclusivo e celebre riserva **Vigna San Giuseppe**, ma è anche incontrare un recente cru come il **Vignolo** che nasce già grande e - chi scrive - ne farebbe il vino da bere senza mai stancarsene ogni domenica per render grazie a Dio dei pregiati doni della terra. Su una collina leggermente più bassa del **Bricco Boschis**, nelle propaggini di **Castiglione Falletto** che si avvicinano al territorio di **Barolo**, vanta una bella ed aprica esposizione sud-ovest. La superficie vitata di due ettari fu acquistata dai Cavallotto nel 1989. Una scelta non casuale dato che anche in questa zona a menzione geografica aggiuntiva dal 2009 si trovano ceppi molto vecchi. Nella riscoperta della tradizione, tanto cara alla famiglia **Cavallotto**, è stato riesumato quel nome **Vignolo** già dell'aristocratico proprietario. Il vigneto era stato così battezzato in omaggio a questo storico personaggio di **Langa**: lo scienziato, agronomo, geologo e soprattutto botanico **Ferdinando Vignolo Lutati**, celebre per i suoi trattati su fauna e flora sulle vestigia delle **Bucoliche e Georgiche** del cantore dell'**Eneide**. Viene prodotto in quasi 7 mila bottiglie e solo come Riserva, ovvero con invecchiamento minimo di disciplinare pari a cinque anni.

Degustazione: Alla vista il vino è limpido e di archetti stretti, di tonalità rosso rubino-amaranto con riflessi color granato e vivida unghia aranciata. Intenso all'analisi olfattiva, sprigiona grandi sentori di frutta come mora e lampone ma anche aromi di liquirizia, sottobosco, funghi, spezie e nocciola. Proprio quest'ultima ritorna nella lunga persistenza aromatica in bocca dove, pur essendo di ottimo nerbo, conquista per la sua eleganza, suadanza, armonia, sapidità e grande freschezza, che ritorna nel retrogusto lasciando le papille carezzate da una balsamica sensazione.



I CRU DEL BAROLO - BRICCO BOSCHIS E VIGNOLO

- sopra: la tela raffigurante una bottiglia di **Barolo Vignolo** dipinta dall'artista tedesco **Hannes Hofstetter**, estimatore di tale vino
- nell'altra pagina: bottiglia di **Barolo docg cru riserva Vignolo 2006** prodotta dalla **Tenuta Cavallotto** a **Castiglione Falletto** (Cn)

- above: the canvas depicting a bottle of **Barolo Vignolo** painted by German artist **Hannes Hofstetter**, an admirer of the wine
- opposite page: a bottle of **Barolo docg cru Vignolo** produced by **Cavallotto** wine estate in **Castiglione Falletto** (Cn)

VIGNOLO, A YOUNG CRU YET ALREADY GREAT

Discovering the wine magic concealed behind the doors of the **Cavallotto** cellar is not only a matter of finding confirmation of the much-praised **Bricco Boschis**, or now even more exclusive and celebrated **Riserva Vigna San Giuseppe**. It also means encountering a recent cru like **Vignolo**, a wine which was

born great and which your correspondent would never tire of drinking every Sunday to give thanks to God for the precious bounty of the land. Lying towards the border between **Castiglione Falletto** and **Barolo**, the hillside is slightly lower than **Bricco Boschis**, and enjoys

a fine, sunny position facing south-west. The Cavallotto's purchase in 1989 on the two hectares was no accident, as very old vines are to be found in this area which became an additional geographical indication in 2009. In the rediscovery of a tradition so dear to the **Cavallotto** family, the name **Vignolo** was revived in honour of its cultured former owner, **Ferdinando Vignolo Lutati**: local personality, scientist, agronomist, geologist and above-all botanist, celebrated for his treatises on flora and fauna taking a leaf out of **Virgil's Bucolics** and **Georgics**. Nearly 7000 bottles are produced of this wine, which is only released as a Reserve, with a minimum ageing by law of five years.

Tasting notes: limpid with tight legs, ruby-amaranth red in colour with garnet highlights and vivid orange-red rim. Intense on the nose, bursting with fruit including blackberry and raspberry, but also liquorice, underbrush, mushrooms, spices and hazelnut. The latter returns on its long aromatic persistence on the mouth. Though a very muscular wine, its elegance, suppleness, balance, flavour and great freshness are captivating, caressing the taste-buds as they reverberate on a balsamic finish.



Wine - I Cru del Barolo - Bricco Boschis e Vignolo

UN NEBBIOLO CHE VALE TANTI BAROLO

Per capire la filosofia della famiglia **Cavallotto** oggi perfettamente sposata da **Alfio, Giuseppe e Laura** è inevitabile degustare anche i vini “cosiddetti” base perchè proprio in essi si nasconde il marchio di qualità che differenzia una grande azienda da una buona azienda, come nel calcio fare straordinariamente la cosa più semplice distingue il campione dagli altri. In ordine concettuale e d'importanza dobbiamo quindi parlare del Nebbiolo, anche se nulla ha da invidiargli il bianco **Chardonnay** in purezza di gran corpo e fruttata morbidezza che assopisce la forte acidità sinonimo di destino longevo. Basta dire che la rinomata Doc di **Langhe Nebbiolo**, prodotto in 15mila bottiglie, proviene da uve di Nebbiolo raccolte da tutti i vigneti Cru destinati a Barolo. Sempre secondo l'amore per il vigneto in etichetta ecco la **Barbera d'Alba Superiore Vigna del Cuculo** (vigna del **Bricco Boschis** con esposizione a Ovest) di cui si producono circa 9mila bottiglie, e il **Dolcetto d'Alba Vigna Scot** (vigna posizionata di fronte a **Bricco Boschis** con esposizione a Est) con 17mila bottiglie. La Tenuta produce inoltre 3.500 bottiglie di **Langhe Freisa**, 1.800 di **Langhe Grign** (da uve **Grignolino**), 5mila bottiglie di **Langhe Chardonnay** e altre 5mila di **Pinner**, un **Pinot Nero** vinificato naturalmente in bianco con breve permanenza delle bucce a contatto con il mosto. Questi ultimi due vini bianchi di assoluto pregio permangono sui lieviti per almeno 9 mesi con batonnage... giornaliero! La produzione totale è quindi di circa 100mila bottiglie vendute per ben il 55 % in **Europa** (di cui 20 % **Italia**), fattore che indica storico radicamento prima dell'esplosione dei nuovi mercati: negli **Usa** va infatti il 25 % e il restante 20 % nel resto del mondo e in particolare in **Asia**.

A NEBBIOLO THE EQUAL OF MANY BAROLOS



In order to understand the **Cavallotto** family philosophy embraced perfectly today by **Alfio, Giuseppe and Laura**, tasting the so-called “base” wines is a must, because they reveal the very hallmark of quality that differentiates great wineries from good wineries, just as in football performing extraordinarily the simplest thing is what sets a genius apart from others. In order of importance, mention must first be made of Nebbiolo, although no way inferior is the varietal white **Chardonnay**: great body and fruity softness soothing the strong acidity that is synonymous with a lengthy cellar life. Suffice it to say that the 15 thousand bottles of the famous **Langhe Nebbiolo Doc** is made from Nebbiolo grapes from the Barolo Crus’ vineyards. In

keeping still with a penchant for declaring the vineyard on the label, the range continues with **Barbera d'Alba Superiore Vigna del Cuculo** (a west-facing vineyard on **Bricco Boschis**) producing around 9000 bottles) and **Dolcetto d'Alba Vigna Scot** (which lies opposite **Bricco Boschis**, facing east) with around 17 thousand bottles. The estate also makes 3500 bottles of **Langhe Freisa**, 1800 of **Langhe Grign** (from the **Grignolino** variety), 5000 of **Langhe Chardonnay**, and a further 5000 of **Pinner**, a **Pinot Noir** naturally fermented off the skins. These two highly-prized white wines remain sur lie for at least 9 months, with bâtonnage (stirring of the lees)... every day! The total production comes to around 100,000 bottles, and the fact that no less than 55% is sold in **Europe** (20% of which is in **Italy**) only goes to show how deep their roots were historically before new markets burst onto the scene: 25% now goes to the **USA**, and the remaining 20% to the rest of the world, especially **Asia**.

Wine - I Cru del Barolo - Bricco Boschis e Vignolo

ALFIO CAVALLOTTO: "BAROLO ANCHE COL PESCE"

ALFIO CAVALLOTTO: "BAROLO WITH FISH TOO"

Alfio ha lo sguardo sereno: pur essendo alla guida di una storica grande azienda conserva nel cuore l'umiltà di chi sa che nella vita e dalla vite c'è sempre da imparare... Porta con disinvoltura le sue 48 primavere trascorse a seguire da enologo l'evoluzione dei vini in cantina prima dell'imbottigliamento. Nella sala degustazione ci sono cimeli di bottiglie storiche dall'Italia e dal mondo, a testimonianza che per fare un buon vino bisogna anche conoscere gli altri... E lui parte sfatando subito un luogo comune: «Adoro bere



I CRU DEL BAROLO - BRICCO BOSCHIS E VIGNOLO

- sopra: **Alfio Cavallotto**, il portavoce della cantina - e proprietario insieme alla sorella **Laura** e al fratello **Giuseppe** - in una degustazione
- nell'altra pagina: bottiglia di **Nebbiolo** prodotta dall'azienda **Cavallotto** con uve di alcuni vigneti cru di **Castiglione Falletto (Cn)**

- above: **Alfio Cavallotto**, the winery's spokesperson - and proprietor together with sister **Laura** and brother **Giuseppe** - during a tasting
- opposite page: a bottle of **Nebbiolo** produced by **Cavallotto** from grapes grown on cru vineyards in **Castiglione Falletto (Cn)**

Barolo con il pesce, preparato preferibilmente senza tanti condimenti: il vino rosso valorizza il piatto e viceversa, non vanno in conflitto ma si percepisce una sensazione di armonia e pulizia». Sono fautore da anni di tale tesi. Siamo già in sintonia. Ecco quindi che narra un po' di sé e dell'azienda che conduce insieme al fratello **Giuseppe**, anch'egli enologo, e alla sorella **Laura**. «Sono nato in una famiglia di viticoltori e da bambino bevevo il **Dolcetto** con l'acqua gasata... Il primo assaggio di Barolo lo feci a sei anni con mio zio **Gildo** (purtroppo mancato nel 2013). La forza della nostra azienda è stata proprio nella continuità della tradizione per cui abbiamo introdotto dei cambiamenti in modo impercettibile, secondo uno stile pulito e rispettoso dell'uva. L'avvento della tecnologia è servito solo a cambiare i mezzi come l'elettificazione delle pompe degli anni Cinquanta che permise di spostare grandi masse di vino senza fatica per fare i rimontaggi (per rimescolare il cappello delle bucce nel mosto sottostante - nda). Si è sempre cercato di studiare e sperimentare le innovazioni, necessarie e continue, applicandole con criterio e misura e con attenzione alla coltura biologica: nel 1974 si cominciò con l'inerbimento, dal 2010 abbiamo progressivamente abbandonato l'uso del rame come antiparassitario. La svolta più importante avviene nel 1970: la **Riserva Vigna San Giuseppe**».

Alfio has a calm look about him: though at the helm of a great historic estate, at heart he still has the humility of one who knows there is always something to learn in life and from the vine... He bears with ease the 48 springs spent as a winemaker following the evolution of the wines in the cellar prior to bottling. In the

tasting room there are mementoes of historic bottles from Italy and the world over, testifying to the fact that in order to make a good wine you have to know the competition too... And he starts out straightaway by debunking a myth: «I adore drinking **Barolo** with fish, pre-

ferably prepared without a lot of seasoning: red wine brings out the best in the dish, and vice-versa: rather than being at odds with one another, there's a sensation of balance and cleanliness». This is an idea I have championed for many a year, so we are already on the same wavelength. Here he is relating a little about himself and the company he runs together with his brother **Giuseppe**, also a winemaker, and their sister **Laura**. «I was born into a family of vigneroni, and as a child I drank **Dolcetto** with fizzy water... I had my first taste of Barolo when I was six, with my Uncle **Gildo** (unfortunately died in 2013). The strength of our company lies precisely in the continuity of tradition, which is why we have introduced changes imperceptibly, in keeping with a clean approach that respects the grapes. The arrival of technology has only served to change the means, such as the electrification of the pumps in the Fifties which allowed us to move huge quantities of wine effortlessly when performing rimontaggi (mixing the cap of skins that sits on the top of the fermentation tank with the must left below). We have always tried to research and test constant, necessary innovations, applying them judiciously and with a sense of measure and attention to organic farming methods: these began in 1974 with grass cover, and since 2010 we have gradually do without copper the pest control. The last and most important change occurred in 1970, with **Riserva Vigna San Giuseppe**».



CAVALLOTTO®

Tenuta Vitivinicola Cavallotto
via Alba-Monforte, Bricco Boschis
12060 Castiglione Falletto (Cn) Italy
Tel +39 0173 62814
email: info@cavallotto.com
www.cavallotto.com



www-art-wine.eu