

DIVINI

MAURO MANZONE

I barolisti ex "minatori" celebrano i loro primi 100 anni con una vibrante Riserva

«La nonna ricordava quando si faceva una gran fatica a vendere il vino. Diceva: saremo ricchi se le automobili andassero a Barolo». Mauro Manzone è il volto giovane della cantina fondata dal bisnonno Giovanni, che ha dato il nome all'azienda dal 1925. Con un sorriso estrae dalla borsa un vino che sorprende, un Rossese bianco. È un Langhe Doc e si chiama **Rosserto. Un vino raro in Piemonte, salvato dall'estinzione nel 1982.** Il pranzo inizia così, con un profumo che sembra arrivare dalle Cinque Terre e nel calice un conforto sapido in un bianco che, come spiega Mauro, è «molto gastronomico». Il Rosserto 2023, prodotto in 5.000 bottiglie, era solo il prologo, poi dalla borsa è uscito il vero protagonista, il **Barolo Cento Anni Riserva, un'edizione speciale con l'ottima annata 2009.** È la bottiglia, con l'etichetta che si ispira a quella aziendale degli anni Sessanta, pensato per festeggiare il primo secolo di vita aziendale. Potente ed equilibrato, con profumi di rosa e tabacco, uniti da una sfumatura balsamica. «È un Barolo maturo, capace di emozionare chi lo assaggerà, un piccolo tesoro da stappare insieme» lo descrive Mauro.

Meno di tremila bottiglie, viene dalla zona di Gramolere, a Monforte d'Alba. Quando Giovanni Manzone ereditò il primo terreno (il padre Stefano fece una estrazione a sorte per spartire i beni), la zona di Castelletto era pietrosa. **I Manzone venivano chiamati i minatori, sempre occupati a togliere i sassi.** Dalla Ciabot del Preve decisero di allargarsi a Gramolere, che significa graminna e pietre, anche questa quindi una zona poco vocata per l'agricoltura ma ottima per il



MAX RAMEZZANA

Nebbiolo. Oggi Castelletto e Gramolere sono due Mga (Menzioni geografiche aggiuntive) importanti nel comune di Monforte. «Merito» racconta Mauro «di mio padre Giovanni, che a 79 anni lavora ancora. Era amico dei Barolo Boys ma restò ancorato alla tradizione, poi i vini vennero scoperti e lanciati da Marc De Grazia». **Ora la vigna occupa 8,5 ettari. Gli altri vini, oltre a 5 Barolo e un Nebbiolo, sono Barbera e Dolcetto.** Cinquantamila le bottiglie prodotte ogni anno.

ENOTURISMO

ANFORE E FALERNO
NELLA CAMPANIA FELIX
TRA CASERTA,
BENEVENTO E AVELLINO

Maria Ida Avallone era una diplomatica, il fratello Salvatore un avvocato. Hanno lasciato le loro carriere per continuare l'opera del padre Francesco Paolo. Un appassionato di storia e letteratura latina che ha riportato in vita l'antico Falerno, il vino dell'antica Roma descritto da Orazio e Plinio il Vecchio. L'azienda è cresciuta, 130 ettari di vigne tra Caserta, Benevento e Avellino. **Sono arrivate le anfore, sono comparsi gli spumanti, in totale 19 anni per 800 mila bottiglie l'anno. Il nucleo originario rimane a Cellole (Caserta)** dove è stato aperto anche un agriturismo con camere curate, con accanto una foresteria con suite nella Torre del Falerno, con una spa all'interno. Piscina e ristorante tipico, Villa Matilde Avallone è un bell'esempio di cantina organizzata per gli enoturisti. Con una taverna per le degustazioni e un'enoteca per gli acquisti. E d'estate una piscina, con il mare a una decina di chilometri.



© RIPRODUZIONE RISERVATA

MANZONI



L'ETICHETTA DA PROVARE

Barolo Riserva 100 anni 2009

Nonostante l'affinamento record di 16 anni, il Barolo resta fresco, con una linea sapida ben avvertibile. Complessità, austerità e buone vibrazioni