

FUORI PORTA DA BERE

Langhe-Roero e Monferrato Sulla strada che sa di barolo

*Dal castello di Grinzane Cavour a Monforte d'Alba
Asta benefica (4.500 bottiglie) in diretta con gli Usa*

Roberto Perrone

■ In attesa della manifestazione del tartufo, che per ora mostra grandi timidezze, cogliamo l'occasione di «Barolo en Primeur» per accarezzare le colline di Langa. Sabato 30 ottobre, il castello di Grinzane Cavour ospiterà un'asta di beneficenza organizzata dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo, con la Fondazione CRC Donare in collaborazione con il Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, a sostegno di progetti di utilità sociale. Quindici barrique di Barolo Gustava, ancora in affinamento, saranno battute da Christie's in collegamento con New York. La base d'asta è di 30mila euro. Da ogni barrique usciranno 300 bottiglie (pronte a gennaio 2024 dopo il periodo di affinamento) numerate e contrassegnate da un'etichetta creata appositamente da Giuseppe Penone.

Partiamo quindi di qui per il nostro viaggio. Il castello di Grinzane Cavour, edificato attorno alla metà dell'XI secolo, domina il paesaggio dalle Langhe-Roero al Monferrato. Nei secoli ha avuto varie proprietà nobiliari. Il più noto residente del castello è stato senza dubbio Camillo Benso conte di Ca-

vour che vi soggiornò a lungo e fu anche sindaco del borgo. Preziosi cimeli raccontano la sua storia. La cronaca, invece, è affidata a Marc Lanteri che è il signore goloso del maniero con la sua cucina creativa ma non astratta: foie gras d'anatra «duperier» al torcione, mele antiche, e toast di pane integrale alla frutta secca; risotto camaroli «Acquerello» alla zucca, zafferano di Caraglio e nocciola Piemonte; scamoncinno di fassona «Martini», cardi gratinati e verdure autunnali. Casa Pavesi, proprio ai piedi della rampa che sale al castello, offre ospitalità in un luogo caldo e accogliente con belle camere e una gaudente colazione con vista. Scendendo dalla collina, rifornimento di

carne alla macelleria Boasso, con tagli di produzione propria e ottimi salumi.

Verso La Morra, incrociamo il sentiero del barolo, che si snoda per 11,5 km attorno al paese tra i vigneti e i cru più rinomati di questo grande vino. Si può percorrerlo a piedi o in mountain bike, incontrando cascine, borghi, cantine, ex conventi, cappelle, ciabot e alberi secolari. A La Morra sosta alla Cantina comunale aperta nel 1973: nelle scuderie del settecentesco palazzo dei Mar-

chesi Faletti, sintetizza la produzione vinicola locale, barolo in testa.

Sulla strada di Barolo (paese) c'è Palás Cerequio, relais che porta il nome di uno dei cru più blasonati del «Re dei vini». La struttura, come altre della zona, appartiene a un cantina, quella di Michele Chiarlo. Recuperato da un antico palazzo nobiliare (Palás

in piemontese), il Cerequio regala un'esperienza unica: vivere fra vigneti (fuori) e in mezzo all'arte (dentro) attraverso le opere di Giancarlo Ferraris, legato a Michele Chiarlo e autore delle sue più celebri etichette. Nel caveau, oltre a 6.000 bottiglie, la preziosa Monografia sulla viticoltura ed enologia nella provincia di Cuneo (1879) di Lorenzo Fantini. Esperienza anche a tavola, con la bella cucina di Damia-

no Nigro che già ci esaltò a Villa d'Amelia: pomodoro, gamberi, burrata e pesca; maccheroni trafilati al bronzo, pomodoro Pachino e tuma di Langa; piccione arrosto, fichi e bietoline.

Eccoci quindi a Barolo (paese) dove visitiamo il Wimù, il Museo del Vino di Barolo, percorso multimediale e multisensoriale alla scoperta di tradizioni, storia e famiglie che hanno portato il barolo sulle