

L'estrema diversità caratterizza da tempo la scelta dei vini da coinvolgere nella degustazione verticale a confronto. Prima di tutto cerchiamo il prezioso valore del tempo in luoghi distanti dalle rotte delle grandi bottiglie, anche attraverso vitigni meno prevedibili. Da subito abbiamo dato al tempo la responsabilità di spiegare e raccontare gran parte della qualità di un vino. Ciò non significa che è buono solo quello che invecchia, ci sono prodotti che nel giro di pochi anni sono protagonisti di una evoluzione e di una decadenza appassionanti; più che sulla capacità di conservarsi il nostro interesse è centrato sulla possibilità di trasformarsi. Inoltre il valore tempo abbraccia il comportamento del vino quando è nel bicchiere: se c'è talento vero, anche in presenza di annate non fortunate, l'essenza del profumo non si perde, non si fa travolgere dagli aspetti fermentativi o dal rovere che rendono tutto monocorde.

Barbacarlo e Terre Vineate hanno superato questo e tanti altri esami per dimostrare la loro statura, per reagire al luogo comune, peraltro vero, che vede Oltrepò e Orvieto fucine di vini mediocri. Abbiamo esaminato la continuità stilistica e nell'opera di Lino Maga troviamo molti punti in comune con quella di Edoardo Valentini, visto che sa coltivare con rigore la sua tradizione senza rimanere immobile. Diverso è il discorso per Giovanni Dubini, proprietario di Palazzone: il suo vino manifesta le diverse interpretazioni produttive che si sono succedute da quando, poco più di vent'anni fa, la famiglia si è stabilita nella zona umbra; nonostante ciò la percezione è che sin dall'inizio, a quel tempo non si chiamava Terre Vineate, questo Orvieto ha evocato il territorio senza mediazioni.

La Bonarda e il Procanico hanno abbastanza umiltà per restituire l'esito delle diverse vendemmie e le sfumature dei luoghi da cui provengono; a questo bisogna aggiungere il comportamento dei produttori ai quali viene difficile chiedere di intervenire, anche quando l'annata non può chiamarsi eccezionale. Lasciano che i loro vini siano scolpiti nella pietra e nel gesso: Maga non teme ma esalta i tannini del Barbacarlo, diretta emanazione del vigneto Porei, Dubini coltiva la snellezza, la vibrante acidità del Terre Vineate mantenendo viva una sana rusticità che lo rende accessibile ai più.

Un elemento che accomuna i due vini presentati è il prezzo: conveniente quello del Barbacarlo, 12 euro, straordinario quello del Terre Vineate che si trova in enoteca a non più di 7 euro.

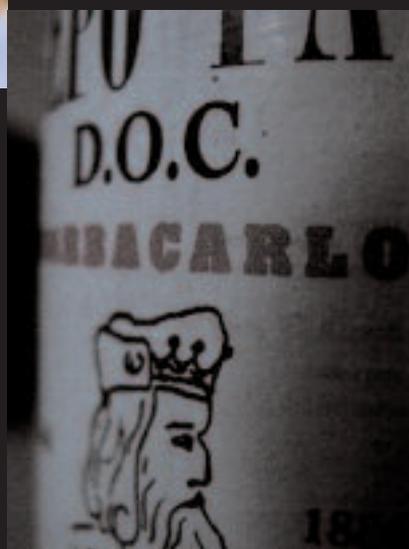
Troverete un'ulteriore sostanziosa differenza di lunghezza tra i due articoli, a ribadire più nettamente la fisionomia dei prodotti e la maniera di esprimersi degli autori.

Orvieto Classico
Terre Vineate
Palazzone



Oltrepò Pavese
Barbacarlo
Maga







di rossano ferrazzano, foto di fabio liverani

Se ti vedrò circondato da voci favorevoli del volgo, se alla tua comparsa s'innalzeranno grida e applausi fragorosi, propri dei pantomimi, se in tutta quanta la città donne e fanciulli avranno per te parole di lode, perché non dovrei commiserarti, sapendo qual è la via per acquistarsi un tale favore?

Seneca, *Lettere a Lucilio*

(29,12)

Arrivo a Broni un mattino di quest'estate 2003, forse la più calda che qui in Lombardia si possa ricordare. Sebbene viaggi su una delle ormai poche auto prive di un impianto di aria condizionata, non è il caldo in sé a occupare i miei pensieri; però, per un istante, mi vengono in mente le riflessioni che feci nell'acquistare quest'auto: pensai all'essenzialità delle cose – “la destinazione d'uso”, avrebbe detto il mio vecchio professore di diritto privato; pensai che l'auto serve per viaggiare, e viaggiare significa attraversare il paesaggio, non perforarlo stando all'interno di una scatola refrigerata. Poi il pensiero torna subito a Lino Maga e al suo vino, il Barbacarlo.

Le scarse notizie raccolte sulla storia del Barbacarlo dipingono una vicenda tipicamente italiana, fatta di un vino che è stato famoso se non addirittura celebre, di una sottodenominazione prevista dal disciplinare della DOC Oltrepò Pavese che per un certo periodo ha portato lo stesso nome, e di un produttore, Lino Maga appunto, descritto come uomo ritroso e burbero al limite dello scorbutico, che tra interminabili controversie e lunghe battaglie legali riesce a vedersi riconosciuto l'uso esclusivo del nome Barbacarlo, qualificato dalla giurisprudenza come marchio commerciale di sua proprietà. Tradotto in termini morali, una sorta di esproprio ai danni dell'intero territorio e dell'enologia dell'Oltrepò. Nel ripercorrere mentalmente le domande che ho preparato cerco di indovinare il modo giusto d'introdurre un argomento così spinoso con una persona che mi è stata dipinta tutt'altro che affabile. Trovo facilmente l'indirizzo di via Mazzini; un unico parcheggio libero, di fronte alla vetrina centrale dell'Azienda Agricola Barbacarlo, sembra aspettare proprio me. Entrato nel cortile interno, davanti alla porta d'ingresso tiro la catena di una vecchia campanella d'ottone. Pochi secondi d'attesa, il tempo di percepire l'atmosfera di misurata trascuratezza

contadina che pervade il cortile, e dalla penombra della scala emerge il profilo di un uomo che si muove spedito ma senza sussulti; m'inquadra con uno sguardo insieme velato e diretto, e mi saluta con parole essenziali, la voce appena ruvida.

“Lei è il giornalista... Buongiorno, Lino Maga. Venga, entriamo.” Dalle vetrine di questa stanza scorgo ancora la mia automobile senza l'aria condizionata... l'essenziale... e mi rendo conto che in questo luogo non c'è il rumore. Il luogo non è muto; nonostante la penombra che avvolge il fondo della sala, dominata dall'enorme tavolaccio di legno massiccio, ciascuno dei tanti oggetti che l'affollano ha una voce propria, e partecipa a un 'discorso' simile a quello che avevo ascoltato nel cortile. Ma non c'è il rumore, quel chiasso anche visivo che ormai s'insinua quasi dovunque.

Mi accomodo al grande tavolo, dove con quella casualità che proprio non si riesce a chiamare disordine sono posate diverse bottiglie di Barbacarlo, alcune chiuse, alcune aperte; su un piatto coppa piacentina e pane; cavatappi, libri, giornali, candelabri. Sugli scaffali che quasi ricoprono le pareti, bottiglie di Barbacarlo di tutte le età; ma anche molte altre bottiglie che testimoniano un amore per il vino che non soffre di gelosie o di complessi d'inferiorità: i grandi Barolo della tradizione e le primissime annate di Sassicaia e Tignanello, l'aristocrazia di Montalcino e quella girondina, vini celebri e vini sconosciuti.

Gli mostro l'ultimo numero di Porthos, gli parlo brevemente dell'impostazione della rivista, della grande attenzione prestata al racconto del tempo, dei luoghi, delle persone, che insieme concorrono a definire il senso e la ragion d'essere di ogni vino. Soprattutto, della ricerca di quei vini che di ragion d'essere ne hanno una. Osserva in silenzio e con solo apparente distrazione alcune pagine.

“C'è bisogno di qualcuno che dica la verità, sul vino. Che cosa vuole sapere?”

Entrando non mi è sfuggita la bella insegna a bandiera che riporta il millesimo 1886. Mi sembra naturale partire da lì.

“Il primo documento è del 1884, e certifica che Carlo Maga, quattro generazioni fa, lasciò ai nipoti un fondo corrispondente alla collina che allora era chiamata Porrei. Sta in una valle laterale che si



La lotta e la complicità tra la Bonarda e il suolo

chiama Valle Maga, e Porrei significa 'luogo di casa'. Due anni dopo, nel 1886 appunto, le vigne appena piantate danno il loro primo frutto, un vino che prende il nome della vigna, che in onore dello zio (nel dialetto locale, allora influenzato da quello genovese, zio si dice 'barba') viene ribattezzata Barbacarlo. La parte di mappa catastale che identifica esattamente la vigna da cui ancora oggi traggio le uve per fare il Barbacarlo è riportata nella retroetichetta. La produzione acquisisce stabilità nel 1921 grazie a Contardo Maga che aveva sposato una Nascimbene (una famiglia importante qui in Oltrepò). In seguito, negli anni Trenta, Luigi Maga e i figli cominciano a proporre il Barbacarlo all'estero. Viaggiava in botticelle di trenta litri, e andava principalmente in Svizzera e negli Stati Uniti. Fu una cosa importante, si resero definitivamente conto che il vino aveva un valore suo proprio, e che era apprezzato in quanto tale. Nel 1961 Pietro Maga comincia l'imbottigliamento destinato alla commercializzazione, prima si imbottigliava solo quello che vendevamo direttamente qui a Broni. Il 1961 fu un anno importante per l'Oltrepò, perché fu fondato il Consorzio Vini Tipici. E proprio in quegli anni io cominciavo a seguire l'attività.”

La voce di Maga è misurata, raggiunge chiaramente il suo interlocutore ma non riempie inutilmente lo spazio circostante. L'austerità del suo volto, le brevi pause, la lieve vena d'amarrezza, accompagnano costantemente il suo discorrere sobrio e ordinato, capace di estendersi con naturalezza in periodi lunghi e lineari, con una voce dal timbro profondo e privo di particolari coloriture emotive. Forse è questo insieme di atteggiamenti che ha contribuito a creare la fama di un Maga poco socievole, ma io ci sento qualcosa di diverso: Lino Maga non si preoccupa di intrattenere chi gli sta davanti, non cerca facili complicità. Le sue parole non sono vittima di emulazioni involontarie del linguaggio televisivo, non si acciambellano in tortuosità e sofismi, non indulgiano in tatticismi e relatività interpretative. Levandomi dall'imbarazzo, Lino Maga affronta la questione della contesa del nome del Barbacarlo semplicemente come seguito cronologico del suo racconto.

“La nascita del Consorzio per la Tutela dei Vini Tipici coincideva con un momento di profondo cambiamento nel modo di fare il vino in Oltrepò. Da una parte l'agricoltura, legata alla terra, ai suoi ritmi e ai suoi valori; dall'altra il commercio, che impone le logiche industriali. L'interesse che ha l'industria verso i toponimi è puramente affaristico; il nome famoso è solo un modo per vendere più vino e a un prezzo più alto. La stessa tipologia Oltrepò DOC Bonarda è un falso: di Bonarda non ce n'è praticamente più in Oltrepò, è tutta Croatina. Ma la

gente compra la Bonarda, non la Croatina; e la Croatina improvvisamente diventa Bonarda. Cinquant'anni fa in Valle Maga ogni famiglia abbiente aveva la sua vigna, e si faceva a gara a chi faceva il vino più buono. C'erano il Badaluca, il Gallarate, l'Oleano... erano tanti. Il Barbacarlo era già celebre, ma nessuno allora si sognava di chiamare il suo vino con il nome del mio.

Per tutelare le diverse esigenze la legge ha disposto la famosa struttura piramidale della qualità: vino da tavola, ora è stata inserita anche l'IGT, la DOC e la DOCG, la sottodenominazione, e in cima la Vigna. Ma quando si trattò di definire la DOC Oltrepò Pavese, hanno preso la piramide e l'hanno rovesciata, ne hanno fatto un imbuto. Il 6 agosto del 1970 la DOC Oltrepò Pavese è Legge dello Stato. Il 27 ottobre 1970 la Gazzetta Ufficiale la fa entrare in vigore, e si legge che il Barbacarlo si può produrre in quarantacinque comuni. Per di più il Barbacarlo del Disciplinare doveva essere invecchiato almeno due anni in legno. L'intenzione era di creare un grande vino, copiando i disciplinari del Barolo o del Brunello. Ma la Croatina non è mica il Nebbiolo, né il Sangiovese Grosso... Il mio vino esce rigorosamente l'autunno successivo alla vendemmia, e non deve stare nelle botti un giorno di più. È così che può durare venti e anche trenta e quarant'anni.”

“Allora mi sono appellato agli stessi principi contenuti nella legge per la delimitazione delle sottozone, che stabilivano che la zona di produzione del Barbacarlo avrebbe dovuto avere condizioni geologiche, fisiche e organolettiche comparabili al Porrei. Ma questi controlli non erano mai stati fatti. Allora li ho fatti fare io, a mie spese. Perizie geologiche, perizie agronomiche, analisi chimiche e organolettiche di tutti e sette i vini sedicenti Barbacarlo che c'erano allora. E mi facevo accompagnare da un notaio che sigillava i campioni, e certificava che erano stati consegnati dal produttore stesso, oppure che il produttore me li rifiutava. Guardi...”

Mi mostra una piccola collezione di vini con il nome Barbacarlo in evidenza, etichette d'ogni foggia su vecchie bottiglie impolverate, tutte sigillate da una fascetta controfirmata e bollata su cui anni fa si sarebbe letto il nome di un qualche notaio di Broni.

“Mi è costato un mucchio di soldi; ne conosce lei di notai economici? Io no. Però alla fine tutte le analisi hanno dimostrato che il Barbacarlo della collina Barbacarlo era del tutto diverso da questi altri. Riuscii a ottenere che la sottodenominazione Barbacarlo fosse ristretta alla sola Vigna Barbacarlo. Allora chi aveva interessi e sapeva fare i propri conti decise di uscire dalla Denominazione. In questo modo sfuggiva alla normativa stabilita dal disciplinare, e il nome Barbacarlo era usato come

puro nome di fantasia. Fu allora che decisi di reclamare come marchio aziendale il nome conteso. Per ottenerlo ho dovuto fare causa a ministeri, consorzi, produttori, a mezzo Oltrepò; a tutti. È durata ventitré anni di battaglie legali. E mi è costato! Gli avvocati non sono più economici dei notai. Ma adesso se sull'etichetta c'è scritto Barbacarlo, dentro la bottiglia c'è il Barbacarlo. So cosa sta pensando. Vede, io faccio un altro vino, è questo qui..."

Prende una bottiglia con una curiosa etichetta nera su cui è raffigurata una lapide, e mi dice: "Questo lo faccio da un'altra vigna, che sta proprio di fronte al Barbacarlo, una bella vigna rotonda con tutt'intorno un sentiero, a guardarlo da lontano ha la forma di un cappello da vescovo. Si chiama Vigna Montebuono, o Vino di Napoleone, perché dopo la battaglia di Marengo Napoleone si fermò a Broni, e bevve proprio questo vino, che gli piacque tanto che da allora a Broni la vigna la chiamano ancora con il suo nome. Il Montebuono fa parte della zona che storicamente si chiama Sangue di Giuda. Un altro nome celebre, un altro nome che fu scelto per identificare una sottodenominazione tutt'ora in vigore. Non solo, per determinare le caratteristiche del Sangue di Giuda fu prescelto proprio il Montebuono. Ma storicamente il Sangue di Giuda si faceva anche da diverse altre vigne, verso Est, che danno effettivamente un vino simile, e quindi non avrebbe avuto senso pretendere di restringere il Sangue di Giuda al solo Montebuono. Né ho voluto sfruttare il nome del Barbacarlo per questo vino. Volendo potrei farlo, e mi converrebbe anche: il Montebuono è un vigneto molto più facile da lavorare e la produzione mi costa molto meno, tanto che alla fine lo vendo a circa la metà. Volendo potrei mettere tutto nel Barbacarlo, che non ce n'è mai abbastanza, e me ne verrebbero solo più clienti soddisfatti."

La calma e la lucidità di quest'uomo mi sorprendono. È vestito dei panni ruvidi dei contadini, con un vecchio berretto di lana in testa e le mani provate dalle intemperie, ma è capace di districarsi con sicurezza fra leggi, autorità competenti, implicazioni e rimandi normativi riguardanti fatti vecchi di oltre quarant'anni. Gli chiedo della lapide sull'etichetta del Montebuono. "Vede, mi ha chiesto lei di cominciare dal 1886. In realtà i Maga sono a Broni da molti secoli. Come le ho detto la valle in cui si trovano il Barbacarlo e il Montebuono si chiama Valle Maga, la via centrale di Broni, che ora è intitolata alle terme locali, fino a qualche decennio fa si chiamava via dei Maghini. Questa lapide riprodotta sull'etichetta del Montebuono è d'epoca romana, è stata ritrovata a venti chilometri da qui, e raffigura un tale Camelio

Magus, vinificatore. E Cameliomagus era pure il nome romano di Broni. Ma venga, è mezzogiorno, mangiamo qualcosa."

Saliamo alla sua abitazione. Prima di sederci stappa due bottiglie di Barbacarlo, una del 1999 e una del 2001. Prima di servire il vino ne versa un poco nel lavandino. Gli chiedo spiegazioni. Mi dice che le bottiglie, dopo i primi quaranta giorni in cui sono tenute coricate, "per far conoscere il tappo al vino", sono conservate sempre in verticale, e quindi è possibile che si creino particolari residui gassosi che è meglio eliminare. "Ma è anche un gesto dovuto. Restituisco alla terra una parte di quello che mi dà." Com'è proprio della cultura contadina più vera, per Lino Maga la tavola è spazio e tempo dello spirito. Al Lino Maga raccontatosi pervicace combattente del Foro, si sostituisce il Lino Maga privato. Parla dei due figli, della figlia che sta per dargli il primo nipote, e del figlio Gianpiero, che invece non vuole saperne di sposarsi.

Sento il vino, rimango sorpreso della sua grande complessità, della ricchezza del frutto e della balsamicità suadente e accentuata, della verticalità prepotente con cui sale nelle narici. Quando dico che sembra quasi un vino maturato in barrique, mi risponde chiedendomi quanti anni durano quelle botti così piccole, e sembra non voglia credere che i produttori migliori le sostituiscono dopo una sola stagione. Annuso ancora un po' il vino, una punta di spezie mi porta a chiedergli se il pepe nero è una nota tipica di qualcuna delle uve che lo compongono: la Croatina che è presente al 55 per cento, l'Ughetta e l'Uva Rara al 20 per cento ciascuna, la Barbera e qualche vite di Freisa e altri rari vitigni ormai dimenticati, che fanno insieme l'ultimo 5 per cento. "Non si faccia fregare! Tutti lì a dire 'sa di questo, sa di quello', sembra facciano a gara a chi la dice più strana... Perché non dicono semplicemente che sa d'uva, il mio vino?! Sa d'uva, e sa dell'erba che falcio tre volte l'anno e mi trascino sotto i piedi, fra un filare e l'altro su in cima al Barbacarlo. È difficile lavorare, in cima al Barbacarlo. È un terreno durissimo, tutto tufo e ghiaia, con appena una spolverata di terra sabbiosa sopra. Quando bisogna mettere pali nuovi, per le sedi ci vuole l'esplosivo, ed è così ripido che non ci si può salire nemmeno con il trattorino nuovo, bisogna fare tutto a mano. La fatica è grande, e poi ci sono sempre nuovi problemi. La vicenda del Barbacarlo mi ha attirato tante inimicizie. Nel 1998 il residuo zuccherino era così alto che ero fuori dei limiti previsti dalla DOC. L'alternativa era uscirne o annacquare il Barbacarlo. E per loro andava bene. Come gli va bene che si aggiunga fino al 20 per cento di zucchero per fare un Sangue di Giuda dolce tutti gli anni, quando il Sangue di Giuda (e lo stesso vale per il Barbacarlo)

viene dolce in modo naturale solo eccezionalmente. Invece scrivere sull'etichetta DOC senza puntini non va bene: nel 1996 sono stato multato per sei milioni. Dei signori l'anno scorso hanno costruito alcune villette sotto il Montebuono. Hanno demolito, in violazione del progetto, i vecchi canali di scolo per fare il giardino; così quest'autunno l'acqua dove doveva andare? Gli ha allagato le cantine! E il tribunale condanna me a pagare non solo i loro danni, ma pure a rifondere l'assicurazione per oltre trentamila euro. E adesso avanti, con un altro processo senza senso. A volte penso che se non avessi una fede, se non credessi, non troverei ragione di continuare a fare quello che faccio." Ha un'espressione provata, venata di una malinconia profonda, che sembra quasi toccare lo scoramento, ma ritrova subito, come avrà fatto infinite altre volte affrontando la fatica quotidiana del Barbacarlo, la consueta prontezza di spirito. "Ma ho anche tante soddisfazioni. Il mio vino è stato sulla mensa del Papa, e vengono a prenderlo persone fra le più importanti, politici, banchieri... Veronelli molti anni fa scrisse un libro con i cento vini più grandi d'Italia, e in mezzo ai grandi c'era anche il mio Barbacarlo.

Ci conosciamo da tanti anni, ormai. Una sera mi telefonò, e mi disse: 'Lino, sto bevendo il tuo 1997, è più grande dei grandi!' Poi l'amicizia con Giuan Brera, che mi ha sempre capito, e mi ha sempre portato in palmo di mano. Altri invece a un certo punto hanno cominciato a dire che il mio vino non andava più bene. Ho provato a portare il mio vino a qualcuno dei concorsi enologici, ma mi dicevano 'Maga, il suo vino è frizzante, è dolce, non va bene!' E chi ha deciso che la Croatina per essere buona non debba essere dolce, o frizzante? Che poi è anche un termine scorretto, io dico spumeggiante o brioso, gli altri termini indicano altre caratteristiche, altri tipi di vini. Una volta mi diedero una medaglia, ma lo fecero per darmi un contentino, e chiesi di intervenire durante la premiazione. Ma sapevano che avrei detto cose scomode, e non me lo permisero. Da allora ho rinunciato, e hanno cominciato a dire che sono scontoso, che ho un brutto carattere. Io li lascio dire, preferisco pensare a fare il mio vino." È disarmante osservare la serenità e l'assenza della benché minima punta di risentimento o di astio mentre racconta di queste cose, che pure devono averlo ferito.



Sullo sfondo il podere Montebuono

Finito di mangiare ci dirigiamo alla nuova cantina, lungo la strada mi indica le colline intorno a Broni, solo parzialmente a vigneto. “La burocrazia sta spegnendo la viticoltura artigiana, ci vogliono 16 registri per fare il vino oggi, è chiaro che le colline dove lavorano i piccoli produttori sono abbandonate. Una volta in Valle Maga non mancava una vite. Oggi invece sono rimasti quasi solo il Barbacarlo e il Montebuono. La vite non è più considerata una ricchezza. Se voglio tagliare un albero per piantare una vite dove già c’era solo dieci anni fa non posso più, dicono che attento all’equilibrio ecologico. Ma se piove tanto, dove ci sono gli alberi viene giù tutto, dove ci sono le vigne non si stacca neanche un sasso. E allora? Dovrei andare in pianura. Poi parlano di viticoltura di qualità. In pianura...” Arriviamo alla nuova cantina, la struttura è moderna, e certo gli manca il fascino dei locali di via Mazzini, ma lui non pare curarsene. È solo il naturale passare del tempo, l’essenziale è che si conservi lo spirito del Barbacarlo; questo sembra significare l’indifferenza con cui si muove in un luogo come nell’altro. “Questa cantina ho dovuto farla quasi per forza, le nuove norme igieniche non mi avrebbero più permesso di fare il vino di là. Ho dovuto vendere molte proprietà per costruirla, ma ne è valsa la pena. Qui c’è tutto lo spazio che serve, mio figlio l’ha quasi costruita con le sue mani, è lui che la farà vivere.

Scendiamo nella bottaia, e lì mi racconta delle solite pratiche di cantina, che non sono per niente solite. “Da quaranta quintali per ettaro traggio circa il 50 per cento in vino. La pigiadiraspatura è meccanica, vorrei lasciargli dentro i graspi, ma dovrei fare tutto a mano, come si fa? Poi, senza aggiungere nessun lievito, l’uva fermenta direttamente nelle stesse vecchie botti di rovere da venti, trenta e quaranta ettolitri dove invecchierà. È fondamentale, perché nell’acciaio gli sbalzi termici inciderebbero negativamente, e poi è solo con la fermentazione che le botti si sterilizzano perfettamente. Io le ripulisco ogni anno, picchettando sulla crosta formata dai tartrati, a cercare le piccole cricche dove si possono annidare sacche batteriche. È un lavoro lungo, scomodo. Invece i vinaccioli li tolgo subito, cedono tannini troppo duri e amari. Seguono i doppi travasi, otto; sono doppi perché dalla botte il vino passa al cemento, e subito dopo ritorna alla botte, fino al successivo, sempre di luna vecchia.” Mi guarda come a giustificarsi, e mi spiega: “La luna ha un effetto fisico sulle maree, non è così strano pensare che anche le piante e una materia viva, come il vino, ne risentano. E poi se taglio un tralcio di luna nuova, l’anno dopo è cenere; se lo taglio di luna vecchia, dura cent’anni. Basta osservare queste cose...” Penso che siamo a un passo dal tema della

biodinamica, mi anticipa ancora una volta. “Io non do retta a quello che dicono certi signori, che secondo me danno troppa importanza alle loro idee e finiscono per ascoltare troppo poco la Natura. Per me un vino genuino è automaticamente biologico. Dico biologico. Per il resto, tanto è commercio, come sempre. Va di moda il vino biodinamico, e qualcuno venderà il vino che si chiama biodinamico. Poi bisogna capire cosa c’è nella bottiglia.”

Gli chiedo cosa pensa di questa estate così calda e asciutta. “Le viti soffrono, e la maturazione è molto avanti; se dovessi stare dietro alle analisi dovrei raccogliere già a fine agosto [era luglio]. Ma farei una sciocchezza. Certo, oggi i numeri dicono che dovrei, ma la vite è viva, ha ancora il tempo di riequilibrarsi; l’acino non funziona come una provetta in un agitatore. Dopo tante vendemmie queste cose si imparano; un tecnico oggi mi direbbe sicuramente che devo correre a prendere le forbici, ma io aspetto.” Si ferma, riflette, e poi mi dice, con trasporto: “Io sono ignorante, non ho studiato alla scuola d’enologia, non sono laureato, ma la mia sapienza, la mia capacità, qualcuno me le ha date.”

Un bravo enologo locale mi diceva che sul Barbacarlo veglia la mano dell’Arcangelo Gabriele, tanto razionalmente inspiegabile e tecnicamente imprevedibile è la sua riuscita. Nelle parole di Maga trovo una spiegazione meno immaginifica: trovo il senso di una dimensione umana capace di rivolgersi alla natura con onestà, di maneggiare il più grande potere dell’uomo, la conoscenza, senza cadere nella madre di tutti i mali, la *hybris*. Confrontandosi con questa forma di sapienza, meno pretenziosa ma in fondo non incompatibile con quella delle aule delle università e dei laboratori chimici, ci si sente come rinfrancati della perfettibilità del sapere umano. I dubbi che possono e devono sorgere dalla meditazione intorno alla natura e al ruolo della scienza, il senso di disorientamento che può nascere di fronte alla limitatezza delle sue certezze, riemergono pacificati e redenti, ogni cosa sembra ritrovare il suo posto, *logos* e verbo tornano a essere entità distinte.

Ritorno con la mente ai miei amati classici, e ritrovo nel bicchiere di Barbacarlo che stringo fra le mani la stessa arcaica verità, scomoda e fuori moda, del frammento di Plotino che ammonisce chi pretende di sentire ogni cosa con i soli sensi della finitezza. Saluto Lino Maga, e lui mi congeda con la stessa espressione con cui mi ha accolto; quella stessa ombra che poche ore fa mi era parsa ritrosa ora si rivela per quello che è. La mitezza e la dolcezza ruvide della campagna parlano ancora con la sua voce: “La mia forza è chi conosce già il mio vino, chi vuole parlarne con sincerità, e gli amici. Torni a trovarmi, quando puoi”.



2001

Colore rosso rubino intenso e cupo con margini porpora luminosi; l'effervescenza fitta e vivace si dissolve gradualmente. Al naso si presenta penetrante ed energico, assalendo le narici con frutti rossi sodi e maturi, definiti con nitore: ciliegie, more, prugne a cui fanno eco più in profondità composta di fragole e lamponi freschi. Un ampio spettro balsamico armonizza la potenza olfattiva quasi offensiva del vino, dandogli verticalità e arricchendolo di erba medica, timo e menta. Completa il quadro una caratteristica punta lievitosa. Sfogata la carbonica all'ingresso, in bocca il vino si presenta piuttosto chiuso e stretto, ha uno sviluppo lineare e nervoso lungo il palato, e si precipita verso il retronaso dove riesplodono i sentori di mirto e ginepro, ma anche toni molto delicati di ginestra.

+ ANCORA GIOVANISSIMO, HA UNA POTENZA STRAORDINARIA E UNA MOBILITÀ INESAURIBILE, CHE NE FANNO UN VINO OGGI INDOMABILE, MA DOTATO DI UN CORREDO AROMATICO MOLTO RICCO E ANCORA DA DISPIEGARSI COMPLETAMENTE. ACIDITÀ E ALCOL MOLTO ALTI SI SPALLEGGIANO E PROMETTONO A QUESTO 2001 UN POSTO DI RILIEVO NELLE VERTICALI DEI PROSSIMI VENTI ANNI.

2000

Colore rubino cupo, con luminose venature prugna, presenta un'effervescenza moderata.

Il naso ampio e disteso offre in primo piano olive verdi e un contorno di erbe aromatiche delicate ben fuse fra loro, timo, menta, rosmarino. Il frutto vivo e dolce occupa ad anfiteatro il secondo piano olfattivo, da cui emergono a turno spunti speziati di curry e curcuma, e un accenno di liquirizia e tamarindo.

L'ingresso in bocca è largo e alcolico, sentori di fragole e ribes rossi sono preludio a un attacco piuttosto aggressivo e

tannico, che gradualmente trapassa lunga e ben sostenuta dall'acidità, dove ricompaiono i toni speziati già proposti al naso.

- È UN BARBACARLO DOLCE E CALDO, MENO IMPERIOSO DI ALTRE ANNATE. LA FRANCHEZZA DEL TANNINO, CHE È GENETICA E ANCORATA NELLA COLLINA IN VALLE MAGA, SI SALDA IN MANIERA MENO ARMONICA ALLE GRAZIE PURE ABBONDANTI DI QUESTO 2000, CHE CON QUALCHE ANNO SAPRÀ TROVARE UN EQUILIBRIO MIGLIORE.

1999

Colore rubino cupo con venature tendenti al tamarindo, effervescenza intensa e ben definita.

In principio leggermente ridotto e appena solforoso, il naso si apre presto su toni più nitidi, con uno spettro floreale fitto e sottile incentrato sulla rosa e sulle violette; seppure il profumo non esprime subito profondità, rimanendo ampio e carnoso, è percorso da una vena di metallo e mare che parla di un vino in fase di chiusura con grandi potenzialità.

In bocca è aggressivo, lascia traccia tannica sensibile lungo i bordi della lingua e si sviluppa uniforme lungo, esprimendo un frutto dolce e succoso, con il tipico tono di buccia della prugna rossa.

+ LA TANNICITÀ MOLTO RILEVATA E IL RESIDUO ZUCCHERINO FRA I PIÙ BASSI IN ASSOLUTO COMPONGONO IL PROFILO DI UN'ANNATA PARTICOLARMENTE CARATTERIALE, CHE COME NEL CASO DEL 2001 SAPRÀ CERTO ESSERE PIÙ ACCESSIBILE IN UNA FASE DI PIÙ AVANZATA MATURITÀ. GIÀ ORA COMUNQUE NON GLI MANCA UNA RUSTICA GODIBILITÀ E L'IDENTITÀ È SPICCATA E RICONOSCIBILISSIMA.

1998

Colore rubino cupo tendente al granato con unghia leggermente mattonata; effervescenza molto sottile e persistente.

Il naso avverte da subito che ci troviamo di fronte a un Barbacarlo in versione dolce, presentandosi basso e grasso, ed

esordendo con eucalipto menta e tuberi bolliti. Qualche anno di evoluzione in bottiglia consente finalmente di cogliere l'ampiezza di spettro che nelle annate precedenti si intuiva solo, affiancando ai frutti rossi canditi una vena animale asciutta e una netta tendenza al salmastro, con punte di spezie dolci, cannella e zenzero in particolare.

La bocca è davvero da vino dolce, ampia e spessa, densa e lenta, che concede particolare intensità e varietà gustativa al centro del palato, dove riemergono in particolare prugne surmature, susine e piccoli frutti di bosco canditi. La lunghezza è notevole, dominata dal riemergere composto delle spezie e delle radici.

+ È L'ALTRO ARCHETIPO DEL BARBACARLO, QUELLO CHE RISULTA DA ANNATE PARTICOLARMENTE RICCHE DI ZUCCHERI E DA TEMPERATURE AMBIENTALI IN VINIFICAZIONE BASSE, CHE NON CONSENTONO L'ESAURIMENTO DELLA FERMENTAZIONE ALCOLICA. IL NON INTERVENTISMO DI MAGA, CHE NON MODIFICA LA TEMPERATURA E NON AGGIUNGE LIEVITI SELEZIONATI, ESTENDE COSÌ IL CONCETTO DI VARIABILITÀ DI ANNATA DALLA VIGNA ALLA CANTINA. QUESTO 1998 È PARTICOLARMENTE RIUSCITO, DOLCE MA NON STUCCHIEVOLE, INTENSO E VARIEGATO.

1997

Colore vivace con toni tendenti al granato molto luminosi; effervescenza briosa e rapida. Il naso di questo 1997 è prodigioso. Verticale e snello, mobile, è un caleidoscopio di sensazioni ognuna con la propria collocazione nello spazio del bicchiere, fiori d'arancio delicati e viola macerata, pomodori secchi di una nettezza sorprendente a fianco di un frutto dolce maturo che dalla fragola arriva fino all'uva sultanina, e poi ancora liquirizia, radici, castagne, un cioccolato fondente dolce e asciutto, spezie a profusione...

La bocca è altrettanto prodiga di

Le annate degustate e raccontate sono state scelte dal produttore che ha accolto alcune nostre richieste. Oltre alla descrizione dei vari aspetti troverete come di consueto una nota che può essere ciò che abbiamo amato di più o quello che ci ha

soddisfazioni, esordisce laddove il naso aveva chiuso con un bel tocco di cioccolato nero dolce; il frutto è ciliegia sotto spirito e melograno, alcolicità e freschezza che dialogano in punta di papilla, corroborate dal contributo della susina e da un tannino rigoroso ed evocativo. Il vino si allarga progressivamente in bocca e vi permane a lungo, prima di terminare la sua corsa al retronaso dove il chiodo di garofano e la cannella si alternano al timo e alla menta.

+ A MANO A MANO CHE SI PROGREDISCE CON L'ETÀ DEI VINI, LE NOTEVOLI COMPLESSITÀ E INTENSITÀ CHE CARATTERIZZANO I BARBACARLO DI ANNATE POTENTI COME QUESTA TROVANO FINALMENTE IL LORO SPAZIO NEL BICCHIERE, COMINCIANDO A DISPIEGARE LA STRAORDINARIA PROFONDITÀ COMPOSITIVA. NON SORPRENDE, VISTO IL CALORE DELL'ANNATA, LA GIUSTEZZA CON CUI LA SOLITA STRUTTURA TANNICA MONSTRE, CHE FINO A QUI ERA PARSA QUASI INGVERNABILE, TROVI LA SUA RAGION D'ESSERE IN QUESTO 1997.

1995

Bellissimo colore a cavallo fra il rubino e il granato, cupo e sfaccettato; effervescenza pungente e dinamica. Il naso del 1995 si annuncia come una miniera di piccole gioie; il tono cupo e la contemporanea freschezza dei riconoscimenti, la delimitazione quasi seria di ogni voce permettono di coglierne quasi naturalmente la grande complessità, dal melograno ai mirtilli, dal cardamomo alla noce moscata, dal cacao al tabacco biondo, dal timo all'ortica, dalle violette alla genziana.

La bocca è parimenti rigorosa, a una tannicità piuttosto raffinata di grana e dalla struttura ampia e ben innervata dall'acidità corrispondono una progressione, un'ampiezza e una persistenza degne di nota, capaci di costituire scenario suggestivo per l'essenziale esposizione delle voci.

+ QUESTO BARBACARLO HA UN FASCINO DISTINTO, AUTOREVOLE E SIGNORILE CHE INVITA ALLA RIFLESSIONE LENTA E PROFONDA. NON HA L'ESPLOSIVITÀ DELLE ANNATE PIÙ POTENTI, NON HA LA SUADENZA DELLE ANNATE DOLCI, MA È LA QUINTESSENZA STESSA DI CIÒ CHE QUESTO VINO È, DI CHI LO FA, DELLA TERRA – MEGLIO DELLA PIETRA – A CUI È STRAPPATO.

1991

Colore granato profondo e cupo, compatto; effervescenza ampia poco persistente.

Il naso si apre come una finestra sulle scogliere che un tempo lontano erano le alture appenniniche sulla pianura padana. A un frutto delicato e acidulo di susine bianche succede una ricchezza impreveduta di afrori salmastri, di olive verdi e nere, e poi ancora la legna arsa, e un fondo possente di mineralità, e l'odore inebriante dei sassi incrostati dal sale del mare. In coda uno spunto di fiori di campo secchi.

L'ingresso in bocca conferma che siamo davanti a una nuova edizione dolce del Barbacarlo. Al palato si distende ampio e vi risiede a lungo con i colori pastello della frutta candita, dello sciroppo di more, della marmellata di lamponi. Un accenno metanoso fa capolino al retronaso, e rende giustizia di altri riconoscimenti incerti nelle annate più giovani, anticipando quelli delle annate seguenti. Tuttavia l'ampiezza dello spettro gustativo è limitata rispetto all'usato, e il vino non decolla, non sboccia, eseguendo in maniera scolastica il compito.

- DUOLE AFFIBBIARE UN SEGNO NEGATIVO A UN'ANNATA FRA LE PIÙ GENEROSE E SUGGESTIVE AL NASO, CHE PERÒ SI È MOSTRATA PIUTTOSTO DEBOLE E STANCA AL PALATO, STRANAMENTE SCARICA DI QUEI TANNINI CHE AL BARBACARLO NON POSSONO E NON DEVONO PROPRIO MANCARE.

1990

Colore rubino-granato, cupo e vivo; l'effervescenza, veemente e fine, degrada lentamente.

Il naso del 1990 parla una lingua particolare. Di rimarchevole pulizia, a un attacco etereo e ampio segue un quadro di complessità da cui emergono con nitore fragoline di bosco e ribes, la ciliegia bianca fa da legante a punte di noce moscata e radice di cannella; le spezie trapassano nelle radici, queste in un accenno di tartufo che rievoca sentori metanosi, poi a risalire terra bagnata, l'autunnale tappeto di foglie, il muschio, l'eucalipto, un accenno di Castelmagno invecchiato, cioccolato nera possente e larga, dolce, fiori secchi, viola macerata...

In bocca un leggero residuo zuccherino trova bilanciamento in una stuzzicante punta salina in chiusura, mentre la tannicità è integrata nelle membra del vino come ancora non ci era capitato di sperimentare. Aggressivo in ingresso, si apre netto sulla frutta rossa intensa e spessa, l'acidità si fa sentire con veemenza a bordo lingua e regala una dinamica alla beva che chiude il quadro di un equilibrio perfetto. Lo sviluppo è lineare, teso e rigoroso, ma non lunghissimo; chiude interminabile invece al retronaso, di spezie e cuoio, dopo avere marcato un leggero ritorno di menta piperita.

+ UN SOLO PIÙ È POCO PER QUESTO VINO. COSÌ COME IL 1995 È LA QUINTESSENZA DEL BARBACARLO, IL 1990 NE È LA SUMMA TEOLOGALE. LA STATURA DI UN VINO COME QUESTO CHE ASSOMMA LA COMPLESSITÀ DI VINO SETTENTRIONALE E DI VINO MEDITERRANEO, DI VINO SECCO E DI VINO APPENA ABOCCATO, LA POTENZA DELLA STRUTTURA E LA COMPLESSITÀ DEGLI AROMI, QUASI CATALOGO COMPLETO DELLA VIGNA IN CIMA A PORREI, NE FANNO UN VINO CHE VIVE IN UN VIBRANTE EQUILIBRIO DINAMICO, COSTRUITO SU UNA SIMMETRIA CHE NON SI FINISCE DI SFOGLIARE. PROBABILMENTE IL MIGLIOR BARBACARLO DA NOI ASSAGGIATO.

1989

Colore granato con bella tensione, leggera unghia mattone; effervescenza poco vistosa, sottile e piuttosto persistente.

Il naso si apre profondo e austero, asciutto, dominato dalle spezie, dal pepe nero in particolare. La classica puntata sulla prugna matura, quasi di composta, apre la strada a toni quasi monastici, sfumati: il salmastro, l'erbaceo, il floreale, ogni strato scorre a fianco all'altro, diafano e sottile. Un bicchiere di ombre e luci, più che di profumi.

In bocca conferma il passo aristocratico, sfoderando tannicità e acidità nette e lineari, ben armonizzate, a disegnare una struttura poderosa ma anche traforata come una cattedrale gotica. L'indefinita luminosità del naso prende invece corpo e fattezze definite in bocca: è più facile ritrovare qui il salmastro e il ginepro, il sottobosco mediterraneo, la punta di metano che prelude alla liquirizia, in chiusura un tono originale di gerani e crisantemi pulito e fresco, arioso, limpido.

+ UN VINO CHE LINO MAGA RITIENE FIGLIO DI UN'ANNATA GRAMA, MA CHE DIMOSTRA COME LA PASSIONE E IL BARBACARLO NON FACCIANO FIGLI E FIGLIASTRI. LA SUGGERIZIONE OMBROSA E LA SIGNORILE MODERAZIONE DEI TONI DI QUESTO 1989, LA SUA INECCEPIBILE UNITÀ ARCHITETTONICA SONO FRA I RICORDI PIÙ NITIDI E PREZIOSI DELLA DEGUSTAZIONE.

1986

Colore rubino-granato trasparente, piuttosto scarico ma di ammirevole luminosità; effervescenza decisa e non molto persistente.

Il naso si presenta piuttosto esile ma profondo e netto. Si libera presto dell'usuale residuo gassoso e sfodera un tono floreale personale, fatto di pout-

pourri di fiori secchi, che accanto a una base carnosa e vibrante gli attribuisce un'inflessione nebbioleggiante. Successivamente si aprono i classici toni di erbe aromatiche, più misurati che in altre annate, affiancati da cioccolato e burro di cacao, e poi ancora corteccia d'albero, pepe verde, cannella. In ultimo spunta fuori una fragolina pulita a dire che il vino c'è ancora tutto.

In bocca si sconta maggiormente quell'esilità che è propria dell'annata. L'acidità leggermente in caduta lascia scoperta l'ossatura spigolosa del tannino, su cui al palato riesce ancora ad aggrapparsi solo un poco ancora la fragola che aveva fatto capolino all'olfatto, in fondo al bicchiere.

- PER QUANTO LA STOFFA ABBAIA MOLTO A CHE FARE CON IL 1995 E CON IL 1989, A QUESTO STADIO EVOLUTIVO L'EQUILIBRIO GENERALE DEL VINO NON RIESCE PIÙ A OFFRIRE UNA GODIBILITÀ D'INSIEME ALL'ALTEZZA DEL POTENZIALE CON CUI È NATO, E CON CUI SI DEVE CONFRONTARE ANCHE RISPETTO AD ANNATE PIÙ ANZIANE.

1983

Colore granato carico con unghia leggermente aranciata, in bella evoluzione; effervescenza ricca e vivace, larga e digradante con grazia.

Il naso si presenta con un'energia sorprendente, presenta subito profumi intensi e nitidi di cioccolato bianco, di pere williams mature e la classica fragolina di bosco. La complessità ormai avanzata regala affascinanti note di cocco, ritorna il burro di cacao, inframmezzati a spezie delicate (pepe bianco) e toni balsamici (foglia di menta, eucalipto) altrettanto sfumati. Non mancano a completare un quadro molto generoso e vario le voci del rosmarino e della liquirizia, lunga e amarognala, persistente nel finale.

In bocca dimostra un residuo

zuccherino importante, che la complessità e la freschezza del naso non avevano fatto intendere; il frutto è piuttosto largo ma un poco ondivago, incerto. La tannicità è pure altalenante, a tratti piccante, a tratti tende ad abbandonare la presa. La beva è confortata da un buon corpo, spesso e prodigo nell'offrire aromi di cocco, di burro di cacao, di cioccolato bianco. In chiusura ritornano la liquirizia e un tocco di cannella.

+ NONOSTANTE LA STRUTTURA NON SIA PROPRIO SALDA, IL VINO È STABILE NEL BICCHIERE, OFFRE UNA BEVA FASCINOSA E APPAGANTE, PER NON PARLARE DELLA DURATA A BOTTIGLIA APERTA, ANDATA COMODAMENTE OLTRE I CINQUE GIORNI, PIÙ LA NORMA CHE L'ECCEZIONE PER I BARBACARLO, VECCHI O GIOVANI CHE SIANO. IL CARATTERE È BEN DELINEATO, E DÀ PROVA DI LONGEVITÀ INIMMAGINABILE, PER LA TIPOLOGIA.

1982

Colore granato compatto e brillante con cuore appena bruno; effervescenza soffice e fine, svanita velocemente.

Il naso è molto maturo e apre su toni animali nitidi e intensi di pelliccia, di spezie secche (pepe nero, chiodi di garofano) e di rabarbaro. Frutto marginale anche se succoso e facilmente rintracciabile.

In bocca il residuo zuccherino è imponente, tanto da appesantire un poco la beva di questo millesimo. La struttura tannica resiste ma non è ai massimi livelli, i riconoscimenti sono pronunciati ma monocordi, ritornano il cocco, il cioccolato al latte molto delicato, una bella vena balsamica dominata dall'eucalipto, e qualche curioso riferimento alla foglia di pomodoro e agli arancini di riso.

- FRA LE VERSIONI DOLCI È FORSE QUELLA MENO CONVINCENTE, E SOFFRE DEL RAFFRONTO DIRETTO E RAVVICINATO CON IL 1983. RIMANE COMUNQUE UN VINO INTEGRO E PIACEVOLE, DI FACILE APPROCCIO.



la pietra del vigneto Porrei

1979

Colore saldo, granato carico con cuore tendente al bruno; effervescenza prorompente, schiocca netto all'apertura, dando una spiegazione lusinghiera circa le cause che avevano quasi portato il tappo a sfondare la capsula durante il trasporto da Broni a Roma. Il naso è sviluppato, giunge direttamente in uno stadio di maturità apparentemente irrevocabile in cui convivono una plurima eterogeneità di profumi, bellamente ordinati. Dopo il primo impatto suggestivo e profondo, marino, di olive nere e salamoia, il vino s'ingentilisce, al cioccolato bianco seguono i fiori secchi, la ginestra, il bosco di salici, il marzapane, l'anice, il

metano, i tartufi bianchi, il timo, la maggiorana, la menta, il rosmarino, il fieno, persino un tocco di zafferano, docile e delicato...

La bocca è ancora frizzante, tanto che l'anidride carbonica indugia sulla punta della lingua e conferisce allo sviluppo un andamento bipolare.

All'ingresso l'acidità richiama un frutto (prugne e ciliegia nera) ancora sodo, stramaturato e quasi candito, mentre in fondo al palato la tannicità delicata ma indomita, che chiameremo barbacarlina, lascia riemergere penetranti gli aromi delle spezie, i fiori lievi e i toni salmastri, ma come ingentiliti da una saggezza ancora longeva e presente; in fondo torna la frutta

sotto spirito, larga, generosa, pacificante.

+ SI FA FATICA A CREDERE CHE UNA CROATINA CHE STA PER COMPIERE IL QUARTO DI SECOLO POSSA TANTO. C'È UN PROVERBIO CHE DICE CHE QUELLO CHE SI OTTIENE CON LA FATICA È COSTRUITO CON LA PIETRA, E QUELLO CHE SI OTTIENE FACILMENTE È SABBIA CHE IL VENTO DISPERDE. DOPO ESSERE STATI IN CIMA AL BARBARCARLO – UN PEZZO DI MONDO COSÌ SASSOSO CHE IL CALORE ACCUMULATO DURANTE L'ESTATE NON LASCIA PRESA ALLA NEVE NEMMENO DURANTE GLI INVERNI PIÙ RIGIDI E NEVOSI, MENTRE TUTTO INTORNO È BIANCO PER DECINE DI CHILOMETRI – DOPO AVER STRETTO LE MANI CHE TRASFORMANO QUELLA PIETRA IN VINO; DOPO AVER ASCOLTATO QUELLA VOCE CHE METTE ORDINE NEL TUMULTO DELLE STAGIONI, TUTTO È GIUSTO, E NATURALE. COME DICE MAGA, "NON SI CERCA CONFORTO; SI CERCA LA RICOMPENSA, SI CERCA GIUSTIZIA".

00197 Roma viale Parioli, 36 tel. 06 8070494



enoteca **Bulzoni**