



**Nell'altra pagina, da sinistra,
Mario Falcetti, Andrea Grignaffini,
Ettore Bocchia e Claudio Rinaldi**

B. Mascarello, *cinque decenni* di velluto



UNA INCREDIBILE DEGUSTAZIONE VERTICALE DI BAROLO IN MAGNUM: PROBABILMENTE LE MIGLIORI ANNATE DELLA STORIA, PROPOSTE IN ASSAGGIO DA OLD WINES E VALUTATE DA UN PANEL DI ALTISSIMO LIVELLO PROFESSIONALE. UNA TESTIMONIANZA FEDELE DELLA GRANDE PASSIONE E DEL TEMPERAMENTO LIBERO DI BARTOLO MASCARELLO

Marco Pozzali

Il profilo personale di Bartolo Mascarello quando, ancora in vita, parlava spiccio e concreto, appassionandosi vivacemente ai temi che sentiva suoi, esponendoli con forza, è una traccia indelebile nella nostra memoria. Così come sono nei nostri ricordi le sue combattive posizioni sul tradizionalismo del Barolo, lui intransigente sostenitore della botte grande e refrattario a ogni forma di modernità enologica, lui che a una celebre conferenza di qualche anno addietro, contrapposto a Elio Altare (modernista), disse: "... ho occupato tutti gli spazi disponibili della cantina così quando muoio mia figlia Maria Teresa non avrà posto per le barrique...". E lui, che uscì con un'etichetta ironica e graffiante "No Barrique - no Berlusconi", rimane un modello di produttore "libero" a cui fare imprescindibile riferimento. Sì, perché,



Nell'altra pagina, da sinistra, **Roberto Ajolfi**, **Ettore Bocchia**, **Federico Graziani**, che versa il vino a **Mototsugu Hayashi**

na, con una raffinata produzione in bottiglia. Ma il vino è la vigna: lentamente si era comprato piccoli lembi di vigna in alcuni dei migliori cru di Barolo: a Cannubi, a San Lorenzo a Rué, e poi, più tardi, a Rocche di La Morra.

Così, in un equilibrio perfetto, si plasmavano bottiglie di incredibile personalità e longevità che oggi ancora vivono. Proprio il dono della longevità rimane come cifra stilistica della sua mano di produttore profondo e sensibile.

La figlia Maria Teresa da qualche anno ha raccolto il testimone assecondando la sua storia di famiglia, perché non si cancella ciò che il tempo pazientemente ha costruito.

La degustazione

In una calda giornata di maggio, il pool di degustazione professionale di Bar Business, recentemente rinnovato (ve ne diamo notizia nell'attualità, a pagina 6) ha aperto le porte della sua redazione a illustri ospiti per allargare le impressioni sui cinque grandi vini della serie e per registrare differenti punti di approccio.

Erano presenti 13 assaggiatori: il comitato al completo, coordinato da **Federico Graziani**, con chi vi scrive, la new entry **Mototsugu Hayashi**, uno dei migliori sommelier operanti

VINI D'AUTORE: IL BAROLO DI MASCARELLO

LA FAMIGLIA MASCA-
RELLO APPARTIENE

AL BAROLO, ma è altrettanto vero che lo stesso Barolo ha una certa dipendenza da questo nucleo familiare. La grandezza del famoso vino di Langa deriva dal legame che l'uomo ha stretto nel tempo con queste terre, nelle difficoltà risolte e nelle individualità che ogni persona ha apportato nel tempo. Possiamo affermare che i Mascarello sono da anni un modello artigianale e qualitativo della regione vinicola e se le dimensioni aziendali non sono cambiate è solamente per mantenere un contatto diretto e personale al lavoro di vigna e cantina. Bartolomeo, Giulio, Bartolo e Maria Teresa, dalla metà dell'Ottocento a oggi, rappresentano gli uomini (e le donne) del vino. Nelle loro sensibili scelte, nelle loro espressioni, nei loro gesti si avverte la purezza e la complessa semplicità di una piccola e importante azienda.

Il Barolo più classico nasce dall'assemblaggio di vigneti ed esposizioni diverse anche se oggi la tendenza è quella di valorizzare un unico vigneto o "Cru". La completezza dei vini firmati Bartolo Mascarello dimostra che la strada giusta è probabilmente la più antica ed è possibile che le cose, salvo per qualche vigneto particolarmente vocato, rientreranno al termine di questa moda. Le note fruttate e fresche del naso, i profumi di violetta e ciliegie e l'integrità di elementi diversi e distanti rendono equilibrato e vivo l'olfatto.

Il palato è balsamico, pulito, rigido ed estremamente fine. Il vino avvolge la bocca, la conquista e lei ne mantiene il ricordo; quello di persone speciali. Da bere con una guancia di bue stufata all'uva Moscato o pernice con riduzione di aceto balsamico tradizionale.

(Dal libro "Vini d'autore: le 111 migliori etichette d'Italia", scritto da Marco Pozzali e Federico Graziani).

pur non essendo più tra noi dal 12 marzo 2005, vive nei vini che ha pensato, nei vini che ha realizzato e che oggi sono ancora qui a raccontarci di lui.

È con la memoria attenta che meglio si assaporano i vini, si vivono da dentro e Bartolo non si può dimenticare. Mascarello era entrato in cantina nei primi anni sessanta per aiutare e seguire le orme del padre Giulio. La cantina con lui era cresciuta un poco alla volta, coniugando la tradizionale (per quei tempi ancor più) vendita ai privati del vino in damigia-

nel nostro paese, oggi al ristorante dal Pescatore di Canneto sull'Oglio (tre stelle Michelin), **Alberto Piras**, sommelier del ristorante Sadler (due stelle Michelin), **Andrea Forti**, sommelier del Becco d'Oca ed **Ettore Bocchia**, uno tra i più affermati chef del mondo che ci ha onorato della sua competenza anche nel vino e della sua preparazione scientifica, entrando ufficialmente a far parte del Pool.

Insieme a loro **Andrea Grignaffini**, direttore editoriale di Spirito Divino, apprezzato giornalista e critico di enogastro-

nomia, **Mario Falcetti**, agronomo, enologo, produttore di vino, studioso di zonazione del territorio e oggi alla guida della nuova realtà franciacortina Quadra; poi **Claudio Rinaldi**, caporedattore della Gazzetta di Parma, appassionato breriano e di vini piemontesi, **Roberto Ajolfi**, direttore di banca e raffinato gourmand, **Danilo Bertini**, imprenditore e importantissimo collezionista di top wines, oltre naturalmente a **Ivan Messone** e **Fausto Roberto Barchi** di Old Wines, nostri partner delle degustazioni di annate preziose e rare. Scopriamoli, dunque, i cinque grandi millesimi che abbiamo aperto, in rigoroso ordine di uscita: 1990, 1985, 1971, 1964, 1958.

L'intero panel di degustatori ha scelto di aprire simultaneamente tutti i Magnum, di versarli nei calici e di partire nell'analisi dall'annata più giovane.

E così noi ve li raccontiamo. Il 1990, annata calda e molto reputata (anche se noi preferiamo il 1989), si svela con una veste chiara e trasparente, evoluta nelle tinte di un mattone-topazio. Al naso è un poco chiuso, cieco, piuttosto verde e ossidato insieme. Dopo qualche minuto di ossigenazione nel bicchiere, si apre ma non si esprime nel frutto, anzi il frutto è totalmente assente a discapito di spezie, sensazioni medicinali e ruggine. Al palato il Barolo è equilibrato ma piatto, monocorde, con poche sfumature e ancor meno complessità; come se non riuscisse a togliersi da un'equazione sbagliata: chiuso ma già maturo, evoluto. Sembra un vino di



Le annate degustate sono state, in ordine di assaggio, il 1990, il 1985, il 1971, il 1964 e il 1958. Quest'ultimo ha dimostrato una grande completezza



almeno quarant'anni.

Il 1985 svela, fin dal primo scendere nel calice, un colore più intenso e una più accesa luminosità. Il rosso è ancora vivo nei toni vermiglio e appena granato. Al naso gli aromi sono ricchi e intensi, in continua crescita negli accenti di pelle, cuoio, frutta sotto spirito; piccolo difetto, il tono di polvere e comò chiuso che arriva dopo il cuoio. Al palato c'è freschezza, saldezza e integrità: un vino fitto e complesso, che svela poco la frutta. È sicuramente un Barolo di piacevole bevibili-

tà anche se non estremamente elegante. Ecco arrivare il 1971 (il mio preferito) carico di luce e profondo, in una tinta resa snella e brillante dagli anni, che richiama il topazio.

Il naso è imperiale; di straordinaria armonia e compostezza, i profumi sono marcati ma fini, sottili, quasi a raccontarci la meravigliosa annata fredda di cui è figlio.

Al palato è integro e saldo, non invadente, fermo nel suo stile antico, dalla matrice acida imponente. Un vino che non ha bisogno di densità e materia per esprimere la sua classe,

Il 1958 è un viaggio nella perfezione del Barolo: al palato mostra fragranza, lunghezza, complessità aromatica e integrità. Sommo ideale di vino



esile scalatore di montagna, dal nervo e dal carattere duro. Il 1964; "sarebbe stato il vino in assoluto migliore della giornata, peccato il tappo". Queste le parole che pressoché tutti i degustatori hanno annotato sulla propria scheda. Io ho sempre molte difficoltà a valutare un vino che odora di tappo.

In questo caso ci hanno aiutato Mario Falcetti ed Ettore Bocchia sottolineando come, andando oltre a questo difetto poco rimediabile, ci fosse la perfetta espressione del frutto, dell'integrità del Barolo nelle sue espressioni più vere, la complessazione delle proteine che, sul palato, si fanno velluto, il tannino presente nel modo giusto, non aggressivo ma vivo. Ci proponiamo di chiederne un altro esemplare a Maria Teresa Mascarello...

Infine, la sorpresa che non ti aspetti. Il miracolo, la longevità, la purezza: un 1958 da non credere, irreali nella sua forma, nelle sue tinte brillanti e incredibilmente rosse. Alla cieca avremmo affermato essere un 2001. E poi al naso, che classe: la menta, le spezie, la salvia, pochissima pelle e tabacco e frutta a volontà: prugne, amarene, perfino la fragola. Un miracolo di equilibrio. Al palato è sicuramente un viaggio nella perfezione del Barolo: fragranza, lunghezza, complessità aromatica e integrità, quasi da non crederci. Un vino, il vino, l'ideale di vino.

Tra i commenti registrati, Danilo Bertini lo definisce un fuoriclasse assoluto, avvicinandolo a uno Chateau Latour proprio del 1958, Mario Falcetti, da agronomo si chiede se, nel 1958, in vigna, la purezza varietale fosse assicurata, oppure altre varietà intrecciate naturalmente al Nebbiolo non lo abbiano reso così unico e irripetibile.

Andrea Grignaffini parla di una perfetta espressione sulla linea verticale del Barolo, Fausto Roberto Barchi di un'in-

LE PROPOSTE DI OLD WINES

(WWW.OLDWINESSRL.IT)

Old Wines Srl di Reggio Emilia opera nel settore del vino, con specializzazione nell'acquisto e nella vendita di vini d'annata precedenti al 1990. Agisce ricercando sul mercato italiano, presso ristoranti, enoteche e privati, principalmente bottiglie di Barolo e Barbaresco delle annate più importanti, senza dimenticare i grandi toscani o i francesi (Champagne e Romanée Conti) d'annata. La società cerca di promuovere e sensibilizzare gli eno-appassionati italiani ai vini d'annata, sviluppa l'export intrattenendo rapporti commerciali, diretti o indiretti, con diversi mercanti nel mondo: Stati Uniti, Canada, Regno Unito, Francia, Germania e Giappone.

Il lavoro di Old Wines consiste nello scovare cantine dove negli anni sono stati acquistati quantitativi di vino, "mai bevuti" e in buono stato conservativo (meglio se le bottiglie non sono mai state spostate dal giorno dell'acquisto). Prima di comprare le varie referenze si procede a un'analisi esterna dove è già possibile capire lo stato di conservazione, si controllano colore

del vino, livello al collo, capsula, tappo ed etichetta; successivamente si esegue un "tasting" per ogni lotto, ogni produttore e ogni Cru che riscuote interesse.

Solo se questi controlli raggiungono un esito soddisfacente si procede all'acquisto e quindi alla immissione delle bottiglie sul mercato. È premura di Old Wines che i vini commercializzati rispecchino uno standard di qualità elevato tali da poter esprimere l'essenza più vera di ogni vino: la bevibilità.

Proprio in quest'ottica è nata una collaborazione con importanti sommelier italiani, tesa a sensibilizzare l'opinione del settore sulla bevibilità di bottiglie che raccontano storia, passione e tradizione. Per questo motivo Old Wines cerca di innalzare gli standard di qualità, rendendoli sempre più selettivi e rigidi: un'ottima conservazione della bottiglia è alla base di una piacevole e sorprendente bevuta, anche a distanza di oltre cinquant'anni dall'imbottigliamento. In base alle richieste o preferenze del cliente, l'azienda si muove sul mercato, ne ascolta le esigenze; propone infine lotti suggerendo anche produttori meno conosciuti ma dall'ottimo rapporto qualità/prezzo.



Da sinistra, Danilo Bertini, Ivan Messone e Mario Falcetti

credibile emozione e piacevolezza, Claudio Rinaldi, infine, lo annovera tra i più splendidi bicchieri bevuti.

Il mistero e il fascino del vino sono qui. Quello che non ti spieghi, quello che va oltre la conoscenza, l'esperienza, la pratica, oltre le parole. Un vino di 51 anni, perfetto nel suo splendore che in pochi minuti ha regalato il suo essere, il suo esistere, il suo aver atteso mezzo secolo per parlarci e poi sparire per sempre, dentro di noi. Solo i grandi ci riescono, solo quelli che rimarranno per sempre nella memoria e che si legheranno a particolari momenti della nostra vita. Tracciando, infine, un bilancio complessivo della degustazione, dopo aver analizzato con attenzione le schede compilate



dai partecipanti, è possibile avere un quadro piuttosto chiaro della giornata e delle annate prese in esame. Pressoché unanime il tenore generale delle valutazioni: si è trattato di un incontro di altissimo livello che ha toccato i migliori millesimi del secolo (potrebbe mancare il 1978, il 1982 forse il 1961; ma tant'è...).

Un dato più di altri ci ha davvero stupito: le annate meglio conservate, le più fresche, le più vivaci, le più integre erano quelle a noi più lontane a riprova che, se un Barolo è fatto bene, può essere enormemente longevo, piacevole e bevibile. Una piccola delusione ci è venuta dal 1990 ma probabilmente si è trattato di un esemplare poco fortunato.

Quasi la totalità dei degustatori ha scelto il 1958 come paradigma di piacere perfetto.

Chi vi scrive per natura e per fisiologia sceglie vini acidi, slanciati e sottili. In quell'esemplare di 1971, vino freddo di montagna, ascoltandone in profondità la voce, ho sentito l'immensità del mare. Come potrei trasferire questa sensazione, in dono, a chi non ha potuto berlo, questo Barolo divenuto conchiglia? ■