



TECHNOLOGY

CORAGGIO
LUNGIMIRANZA
FORZA D'ANIMO
SPERIMENTAZIONE
CONTINUITÀ
CONSISTENZA

BOLICINE STORICHE NELLA TERRA DEL BAROLO

A MONFORTE D'ALBA



di Riccardo Margheri

Coraggio, lungimiranza, forza d'animo, sperimentazione, continuità, consistenza sono le parole che mi vengono in mente durante l'incontro che ho con Rodolfo, di Podere Rocche dei Manzoni, il deus ex machina dell'azienda, il fautore di altre innumerevoli iniziative vitivinicole ed enologiche che caratterizzano, da sempre, l'operato della famiglia Migliorini. Una azienda vitivinicola di 60 ettari vitati fondata dal padre Valentino che ho avuto il piacere d'intervistare poco prima che ci lasciasse.

Mi trovo nel cuore delle Langhe; "in Langa" per l'esattezza, come si usa dire.

Terra conosciuta per i grandi vini rossi a base di Nebbiolo, ma che nasconde, però, un'anima di elezione anche per grandi spumanti Metodo Classico; anima emersa, in questa azienda per la volontà e l'audacia di Valentino e che continua a splendere per merito di Rodolfo; anima figlia delle sperimentazioni compiute, iniziate in tempi non sospetti ancor

prima che la *DOCG Alta Langa* venisse riconosciuta e attestasse di fatto, con quell'atto, la vocazionalità di un terroir eclettico e quanto mai propositivo come sono queste alture, se pur difficili e complesse da interpretare sotto l'aspetto pedoclimatico.

Ho menzionato coraggio e lungimiranza non a caso, perché sono doti importanti che bisogna possedere a profusione per mettere sul mercato, a partire dal lontano 1976, il primo assemblaggio tra *Nebbiolo e Barbera* scandalizzando il mercato; come ce ne vuole per sperimentare, nello stesso anno, le barrique di rovere francese per il *Nebbiolo da Barolo*, operazione che non era mai stata eseguita in tutta la *DOCG* da nessun altro produttore; come ce ne vuole per produrre il primo spumante Metodo Classico langarolo datandolo 1978.

Con questa storia alle spalle Rodolfo si è formato e, forte degli insegnamenti di Valentino, non si è tirato



V

indietro davanti alle vicissitudini della vita che lo hanno proiettato all'apice dell'azienda quasi improvvisamente,

trovando dentro di sé le motivazioni giuste per perseguire i propri obiettivi sia perpetuando l'attività e l'eredità paterna, sia sancendo la capacità di saper fare, continuando a sperimentare e a guardare al futuro.

Valentino del resto è stato un maestro di vita e alla sua scuola *Rodolfo* si è formato, non nell'ambizione d'emularlo, ma nel desiderio di poter coltivare quelle passioni acquisite nelle frequentazioni paterne.

Sperimentazione, continuità e consistenza, sono le parole chiave quando si ha la curiosità di andare oltre come *Rodolfo*, desiderando produrre un Metodo Classico originale e territoriale. C'è la necessità di provare e riprovare, avendo l'umiltà di imparare dai propri errori, "alzando l'asticella della qualità ad ogni vendemmia" con importanti investimenti e l'ausilio di esperti spumantistici francesi, appositamente ingaggiati, con i quali ha avviato un programma evolutivo del comparto spumantistico aziendale.

Del resto le bollicine sono una scuola di pensiero, richiedono una filosofia produttiva e un'applicazioni metodologica diversa rispetto ad altri vini. Per *Rodolfo* sono tanti piccoli particolari, sommati insieme, a fare la differenza fra un'idea e un'altra di Spumante e spesso sono gli stessi che conducono a un miglioramento significativo del prodotto finale.

Tramite lui la scommessa di *Valentino* è diventata ben altra cosa; quelle quantità confidenziali di poche migliaia di bottiglie, oggi sono una realtà importante nell'economia aziendale, che conta su ben 75mila bottiglie prodotte, con la prospettiva di arrivare a 100mila quando nuovi impianti andranno in produzione. Numeri rilevanti per un'azienda che si trova nel cuore delle Langhe, in uno dei territori più vocati per il *Nebbiolo da Barolo*. *Rodolfo* per ottenere tutto questo, ha stilato una lunga lista di cose fatte e di quelle ancora da realiz-

zare che include la scelta dei siti dove impiantare nuovi vigneti con sempre più *Pinot Nero*, fino alle scelte vendemmiali mirate e poste in relazione alle differenti cuvée prodotte, dalla gestione della pressatura dei frutti, da parametrare sul livello di maturità delle uve e sulla sensibilità d'applicare all'annata, fino alla definizione dei tempi della sboccatura.

È così che si fanno grandi "bollicine", figlie, sempre, di conoscenza e sperimentazioni come lo sono quelle nate dall'ultimo progetto realizzato in comunione fra *Rodolfo* e il Maestro *Ezio Bosso*, che prevede l'affinamento delle migliori cuvée con onde sonore.

Un progetto originale, fantastico, unico nel panorama mondiale, non stravagante, ma scientificamente testato, che si basa sulla maturazione del vino in un ambiente in cui è diffuso un sottofondo musicale caratterizzato da frequenze specifiche scelte dal grande *Maestro Bosso*.

I risultati parlano chiaro tanto da richiamare l'attenzione delle più importanti Maison di Champagne francesi.

Un altro traguardo raggiunto da *Rocche dei Manzoni* che ancora una volta ha indicato una strada al movimento spumantistico della Langa.

È una storia già onusta di gloria che, grazie a *Rodolfo*, guarda al futuro con la stessa perseveranza che ne ha caratterizzato il cammino.

V