



Schiettezza sensoriale

I FRATELLI DIVERSI DELLE Langhe



di Emanuele Alessandro Gobbi, foto di Ugo Zamborlini

Uno è appassionato di moto, l'altro è tifoso di calcio. Massimo ed Ezio Negretti non si somigliano neppure fisicamente. Ma a unirli c'è un destino enologico travolgente

Sopra, Bracco Ambrogio, vigneto di proprietà dei fratelli Negretti in località Roddi. A sinistra, un grappolo di uve Nebbiolo. L'Azienda agricola Negretti è a La Morra, in provincia di Cuneo (negrettivini.com).

Il merito è delle argille miste a sabbia finissima del territorio

Viti per ogni dove come fossero pettinate da un barbiere di Siviglia, viti che si trasformano in verdi colline, distese di vigneti disseminate di castelli o altre fortezze: questa è l'essenza delle Langhe. Due menti libere unite nella passione e nell'umiltà, due fratelli fisicamente e caratterialmente differenti, due personalità legate da un travolgente destino enologico: questa è in estrema ratio la natura dell'azienda agricola Negretti. In una calda mattinata di settembre raggiungiamo la sommità di una poderosa increspatura: da una parte la valle del Po, che si estende sino a dove la cuspide piramidale del Monviso abbellisce la catena alpina; dall'altra, l'ondulato susseguirsi di poggi vitati che determinano un anfiteatro di rara bellezza: già, la vista da La Morra è davvero strabiliante. Scendiamo giù per la frazione di Santa Maria e veniamo accolti con calore e assoluta sobrietà da Massimo ed Ezio, i due golden boy di una lunga e composta dinastia vinicola, giunta con loro alla quarta generazione. Un'eredità pesante? Nient'affatto o, almeno, è ciò che non traspare minimamente. Chiacchieriamo di sport, di arte, di politica, di viaggi e di gastronomia, assaporando le intramontabili specialità piemontesi accompagnate naturalmente dalle loro setose espressioni (bianche e rosse) vuoi di La Morra, vuoi di Roddi. Camminiamo tra i filari, intorno è tutto calmo e tranquillo. La luce del sole filtra tra le foglie del Nebbiolo giunto quasi alla sua perfetta maturazione e lungo la marna grigio-biancastra, ricca di carbonati di magnesio e manganese. La scena è familiare a chiunque abbia fatto una passeggiata nella natura, ma se dovessi ricorrere a una serie di vocaboli, ci sarebbero delle sovrabbondanze: serenità, bellezza, pace, benessere, appagamento, convivialità e così via discorrendo. Provo una gran bella sensazione, difficile da descrivere con precisione, ma che racchiude il senso evocato dalla luce del sole che danza tra le piante. In breve, un modo elegante di far convivere calma, meraviglia e armonia e, il tutto, in una qualche frazione di secondo. Ebbene sì, la terra langarola mi trasmette ciò e riprendo questo delizioso fil rouge anche quando ci spostiamo in cantina. Cortesia, equilibrio e delicatezza si mescolano in un saldo connubio, descritto da una ricerca maniacale di vari legni di affinamento e da un incredibile rispetto dei principi fisici, senza dover ricorrere quindi alla chimica di sintesi.

Massimo, classe '78, appassionatissimo di moto, attento, pacato, coerente ma anche gestionale, filosofo e ostinato (per usare un eufemismo). Ezio, tifosissimo del Milan, di tre anni più giovane, timido, umile, generoso, ma anche grintoso e viaggiatore. La terra li accomuna in maniera fantastica e la riconoscenza dei Negretti nei

A sinistra, i due fratelli Negretti scendono sorridenti dalla vigna di Bracco Ambrogio. Nella pagina a fianco, Massimo sulla sua moto in cantina. I vini sono distribuiti da Sarzi Amadé (sarziamade.it).





Schiettezza sensoriale

confronti delle argille miste a sabbia finissima, impregnate di quella forte e notoria componente calcarea, ha davvero del meritorio e nulla di retorico. I vini sono frutto di un lavoro che accoglie i consigli degli anziani vignaioli «langhetti», ma che, soprattutto, incarna lo spirito dinamico ed eclettico di due fratelli preparati e indipendenti.

Il *Langhe Doc Chardonnay Dadà 2016* (omaggio alla nonna Adriana), risultato di una sensata criomacerazione prefermentativa e successiva fermentazione del 60% in acciaio e del 40% in rovere, manifesta una straordinaria purezza varietale tra note di fiori di ginestra, gelsomino e toni agrumati. Sfoggia un palato espressivo e risolto, pieno di succo, supportato da una brillante vena acida, di persistenza tanto lunga quanto cristallina. La *Barbera d'Alba Doc Superiore 2014*, che si divide tra il rovere tedesco e francese nel suo annuale affinamento, presenta un ampio spettro di aromi: prugna, ciliegia, spezia e tanto caffè. Avvolgente, decisamente sapida e di bell'acidità tonificante nel finale. Il *Nebbiolo d'Alba Doc Minot 2015* (ossequio al bisnonno), ottimamente caratterizzato nelle note speziate, nei sentori terrosi e nei risvolti floreali, possiede un palato succoso e croccante, fluido e cadenzato nello sviluppo, dai tannini saporiti e di buon allungo. Passando invece al poker del re dei vini, il *Barolo Docg 2014*, mix di varie vigne come nelle migliori tradizioni, mette in risalto un rovere dolce e note tostate, un palato potente e denso, di consistente grana tannica, lievemente unidimensionale in questa fase. Il *Barolo Docg Mirau 2014* che si riposa nel legno elvetico nei suoi 24 mesi di maturazione, mostra profumi complessi di singolare fragranza e complessità (spezia esotica, cedro e liquirizia) per una bocca vitale e trascinante. Una sensibile verve acida dona mordente e freschezza. Il *Barolo Docg Rive 2014* incarna appieno il suo cru di partenza, uno dei migliori del comune di La Morra. Il rovere austriaco dimostra di sposarsi magnificamente con quello francese. Energico quanto invitante, intenso quanto equilibrato, il frutto è padrone indiscusso. Il tannino incisivo regala tanta energia in chiusura. Dulcis in fundo, il *Barolo Docg Bricco Ambrogio 2014* chiude una batteria di grande schiettezza sensoriale. Forse il più predisposto in questo istante, oltremodo raffinato nella sua apertura aromatica dove la scorza d'arancia incontra un frutto di bosco evoluto e qualche foglia di tabacco. Il palato è maestoso per un gusto arioso, snello, traboccante di succo. Il suo slancio minerale sul finale dona ritmo e interezza, confermando quegli incantevoli cenni balsamici che il vitigno di partenza sa elargire con costanza e maestria. Chapeau!

A destra, Barolo Docg Bricco Ambrogio 2014; varietà 100% Nebbiolo; affinamento per 24 mesi in rovere francese. A sinistra, Ezio Negretti, ex centrocampista nelle squadre locali, con pallone e scarpe da calcio.

Le bottiglie incarnano lo spirito eclettico e dinamico dei fratelli

