

Barolo Chinato, ecco cosa bere con il cioccolato

di Redazione

Barolo Chinato. In origine, più di un secolo fa, c'era quello di Giulio Cocchi, di Giuseppe Cappellano, di Zabaldano, del Tarditi di La Morra e di Borgogno a Barolo. Appartiene all'infelice categoria dei vini che non si consumano, ma durano; su cui si costruiscono leggende, spesso litigandosi l'ipotetica paternità, ma che nessuno si fila quando si deve scegliere cosa bere a fine pasto. Non è un vino facile da comprendere (un vino non vino, una base di Barolo autentico successivamente zuccherata, fortificata e drogata), cammina sulle punte, in alto, in equilibrio precario e difficile.

Un consiglio: avvicinati con la testa e non con la pancia, stagli dietro, accetta i suoi eccessi odorosi - la pungenza dell'alcol, le note amaricanti della china calissaia, le spezie macinate, le erbe aromatiche - e preparati alla piacevole incoerenza del palato. Perché l'incoerenza è nella sua natura: Barolo dentro e infuso chinato fuori, tannini di razza e dolcezza liquorosa. Ama stare col cioccolato, sopporta la sua amarezza, sfida la sua persistenza, e al meglio si completano in modo miracoloso.

Difficile stilare classifiche assolute: tutti i produttori legati alla tradizione ne producono uno per le ricorrenze; succede un po' come nel Chianti, dove il Vin Santo nicchia nel sottotetto di ciascun produttore senza velleità commerciali, né manie di competizione. Tuttavia è impossibile non amare quello prodotto a La Morra dai Cordero di Montezemolo, tel. 0173.50344, corderodimontezemolo.it, e a Verduno dai Fratelli Alessandria, 0172. 470113, fratellialessandria.it. Buono come sempre la versione tradizionale della Giulio Cocchi ad Asti, 0141. 9097083, bava.com, personali e gustose le interpretazioni della famiglia Locatelli (Rocca di Costamagna) a La Morra, 0173.509225, rocchecostamagna.it, e infine di Michele Chiarlo a Calamandrana, 0174.7690330, chiarlo.it.