

Le Langhe, la sovrapproduzione, la moda delle bolle e altro ancora. Intervista a Franco Conterno

31 Ottobre 2024

di Redazione



L'AQUILA – “Negli anni sono cresciute in modo esponenziale, con dei grandi produttori che hanno fatto tanta qualità nella nostra zona”. Questo secondo **Franco Conterno** sono oggi le Langhe, il territorio del Piemonte che dà vita ai grandi rossi italiani per eccellenza, a partire da quelli ottenuti dalle uve Nebbiolo.

Un'area in cui, a differenza dei territori “gemelli” del Monferrato e del Roero, l'economia agricola è stata trasformata quasi in una monocoltura, sottraendo spazi ai frutteti a vantaggio dei vigneti. Un limite, riconosce il produttore di Monforte d'Alba (Cuneo), terza generazione dell'azienda che porta il suo nome, ma oramai non si può tornare indietro e se le tanto

discusse estirpazioni non sono una soluzione, si può almeno evitare di piantare ancora: “È vero che c’è un’eccedenza di vino, ma basterebbe ridurre leggermente le produzioni, aumentare ancora la qualità ma senza estirpare. Sarebbe importante, piuttosto, non piantare nuovi vigneti”, ragiona.

Grandi rossi ma anche grandi bolle, da quel Nebbiolo che cresce e prospera solo in quei circa 5mila ettari tra le province di Asti e Cuneo e dà vita anche al **Metodo classico brut nature na Punta** (un progetto nato una decina d’anni fa che prevede la selezione delle sole punte dei grappoli, vinificate in bianco, dai vigneti più vocati). Due facce di una stessa medaglia, se si considerano le dinamiche di mercato per le quali sono gli spumanti e i **grandi rossi – toscani e poi piemontesi** – a salvare un settore in profonda crisi.

“Le bollicine sono la moda del momento”, dice Conterno, “il Nebbiolo è molto versatile quindi puoi farne spumanti, rosati, dei Nebbioli di pronta beva e anche dei vini da lungo invecchiamento come il Barolo. Gli Stati Uniti hanno vissuto una contrazione a primavera, oggi stanno di nuovo acquistando tanto ma io ritengo che la nostra zona debba puntare solo sulla qualità, dopodiché i vini verranno consumati!”.

Conterno è stato il protagonista della prima “A cena col vignaiolo” della stagione de Le Fontanelle di Enoà, il ristorante-enoteca di Paganica, alle porte dell’Aquila, che periodicamente promuovere serate con i produttori.

Sotto il titolo de “L’autunno incontra le Langhe”, **Graziana Marino**, cuoca autodidatta dalla mano magica che guida l’insegna con **Enrico Ciucci**, ha preparato una zuppa di legumi dell’aquilano con timo selvatico che è stata abbinata a Langhe rosato di Nebbiolo 2023, sformatino allo zaffernano con crema di parmigiano e tartufo nero abbinato a Langhe Nebbiolo cascina Sciulun Doc 2021, strangozzi al sugo di pecora e funghi pioppini, pecorino e basilico abbinati a Langhe rosso Sciulun 2020, e una faraona farcita ai funghi porcini e castagne abbinata a Barolo Panerole Docg 2019.

L’azienda Franco Conterno produce annualmente dalle 120 alle 150mila bottiglie, la maggior parte delle quali destinate all’affinamento. Sono sette le etichette Docg – Alta Langa riserva, Roero Arneis, Barolo Bussia, Barolo Pietrin, Barolo Panerole, Barolo Riserva Bussia e Barolo Riserva Sette7anni – mentre i vini Doc sono la Barbera d’Alba Superiore, il Dolcetto d’Alba, il Langhe Nebbiolo, il Langhe Rosso, il Langhe Bianco, il Langhe Nascetta, il Langhe Freisa, il Langhe Chardonnay e il Langhe rosato.

L'azienda

A Buassia, frazione di Monforte d'Alba (Cuneo) nel cuore delle Langhe, sorge Cascina Sciulun, un antico podere tipico della tradizione architettonica piemontese. L'edificio, costruito nella metà del XIX secolo e ampliato negli anni '40 del Novecento, è sempre appartenuto alla famiglia Conterno.

È stato nonno **Pietro** a destinare i 18 ettari di terreni di proprietà alla coltivazione di vigneti di Nebbiolo, inizialmente da vendere ad altre cantine per la vinificazione e in seguito destinati a dar vita a prestigiosi vini.

L'attività è passata poi al figlio **Giacomo** e, da questi, al nipote Franco, che ha preso il timone della cantina nel 1995 insieme con la moglie **Vilma** e che ha dato il proprio nome e la propria identità all'azienda.

Negli ultimi anni sono entrati in azienda i due figli di Franco, **Daniele** e **Andrea**, che seguendo le orme del nonno hanno portato freschezza e innovazione in cantina e nei vigneti, e continuano l'attività familiare lavorando, con passione e dedizione, i vigneti di proprietà.

La viticoltura

Le tecniche di coltivazione della Franco Conterno si avvalgono delle moderne tecnologie, coniugandole con la tradizione e il rispetto dell'ambiente. Il lavoro in vigna è scandito da momenti costanti. Si comincia in autunno con l'areazione del terreno a filari alterni, proseguendo con la semina per sovescio con semi di fave, favino, orzo, grano e colza. L'uso di diserbanti è scongiurato grazie allo sfalcio nel sotto-fila. Nell'inter-fila l'erba viene tagliata e i trattamenti fitosanitari sono realizzati con l'utilizzo di rame e zolfo. Le concimazioni avvengono a rotazione, con l'utilizzo del solo concime animale.

Ogni ettaro richiede all'anno 630 ore di lavoro manuale: dalla potatura Guyot a quella verde, sino al diradamento, in modo da consentire il raggiungimento di una buona maturazione.

La vendemmia decreta la fine del lavoro in vigna e l'inizio di quello entro le mura della cantina. I grappoli vengono analizzati per conoscere valore di zuccheri, acidità totale, pH e polifenoli, in modo da capire il loro stato di maturazione.

Gli acini vengono schiacciati e diraspati per ottenere il mosto. La fermentazione avviene in tini di acciaio inossidabile, a temperatura monitorata: con le bucce a contatto e senza l'aggiunta di lieviti.

Indispensabile per la stabilizzazione del colore e per una corretta gradazione alcolica è l'ossigenazione omogenea della massa, realizzata attraverso 3 o 4 rimontaggi giornalieri ad aria.

Il tempo di fermentazione varia di anno in anno, a seconda del tipo di uva. Alla fermentazione alcolica segue naturalmente quella malolattica (fermentazione batterica che garantisce il passaggio da acido malico a acido lattico, consentendone la stabilizzazione).

Alla fermentazione malolattica segue poi l'affinamento, ossia la fase in cui il carattere del vino viene trasformato da disarmonico ad equilibrato. Affinare significa infatti equilibrare, perfezionare.

Le tempistiche di questo procedimento sono diverse per ogni tipologia di vino, come sono diverse le vasche e le botti in cui esso avviene. Le vasche d'acciaio vengono utilizzate solo per l'affinamento dello Chardonnay, del Dolcetto e del Freisa, mentre per gli altri si usano varie tipologie di botti in legno: possono essere barriques da 225 l, ossia di piccole dimensioni, come nel caso di Barbera e Langhe Rosso; tonneaux da 500 l, media dimensione, usate per il Nebbiolo oppure botti grandi da 15 a 50 hl, solitamente utilizzate per i Baroli.

L'affinamento termina infine con una porzione di tempo in bottiglia: anche in questo caso la durata cambia a seconda della tipologia del vino, ma generalmente varia da 6 mesi ad un anno per i vini più prestigiosi.

Per esempio il Barolo Riserva Sette7anni passa 84 mesi in botte grande e altri 12 mesi in bottiglia, arrivando ad ottenere un gusto tannico, ruvido e potente.