

TESTIMONIANZE

ARMANDO CORDERO

VENTICINQUE ANNI AL SERVIZIO DEL NEBBIOLO

DA ENOLOGO GIRAMONDO, A ATTENTO OSSERVATORE DELLA REALTÀ DI LANGA, ECCO IL TECNICO CHE DA VENTICINQUE ANNI HA IN MANO LE REDINI DELLA COMMISSIONE DI ASSAGGIO DELLA DOCG BAROLO E BARBARESCO.



Nella galleria di personaggi che hanno fatto la storia recente dell'enologia albese, Armando Cordero - classe 1929 - è di sicuro uno dei meno conosciuti dal grande pubblico. Tra le colline di Langa - al contrario - è un tecnico che gode di unanime considerazione, non solo per le sue riconosciute capacità e per la sua esperienza, ma anche per i suoi modi cortesi e per la sua serena schiettezza. Un uomo che ogni appassionato di Langa dovrebbe almeno una volta incontrare.

Alessandro Masnaghetti: Iniziamo con alcuni cenni biografici.

Armando Cordero. La mia storia - come tu sai - viene da lontano. Mio nonno, tra la fine del 1800 e l'inizio del 1900, lavorava alla Calissano di Alba come distillatore delle erbe destinate al produzione del vermouth. Mio padre, a dodici anni (nel 1915), quando il nonno fu richiamato in guerra, entrò anche lui alla Calissano, e lì ci rimase fino alla sua morte, percorrendo tutte le tappe della carriera di un uomo di cantina, da ragazzo che lavava le botti, per guadagnare qualche soldo durante la guerra, fino

al rango di capocantiniere. Quanto al sottoscritto, la mia carriera nel vino inizia nel 1949, con il diploma ottenuto alla Scuola Enologica di Alba e il successivo impiego alla Calissano dove - appena assunto - vengo spedito immediatamente in Puglia a seguire le prime due o tre vendemmie della mia carriera. Una vera e propria avventura e una grande scuola di vita allo stesso tempo. Dormivo nel gabbiotto della pesa e lavoravo praticamente 24 ore su 24, perché di giorno pigiavi e di notte passavano le cisterne a caricare... comunque io ero ben contento.

AM Una parentesi: come mai la Calissano, uno dei nomi storici dell'enologia albese, aveva degli stabilimenti in Puglia?

AC E' semplice. La Calissano, fondata nel 1880 dalla omonima famiglia, nel 1929 fallisce e dopo alcuni anni viene assorbita dall'azienda Gallinari di Reggio Emilia, che all'epoca era proprietaria dei vagoni ferroviari destinati al trasporto del vino e inoltre possedeva degli stabilimenti di produzione in Puglia, nonché due navi che facevano la spola tra il sud e il nord. Dei commercianti, insomma.

AM Quindi - ai tempi - la Calissano non era più un'azienda specializzata nella produzione di vini albesi.

AC In effetti era una struttura più complessa. Produceva ancora tutti i vini dell'Albese, ma produceva anche spumanti, vermouth, liquori... e la cosa continuò finché la Gallinari non entrò in cattive acque e l'azienda fu rilevata dalla Torrazzi di Crema... dei bottigionisti, e poi ancora dalle Cantine Ferrari di Trescore Cremasco... altri bottigionisti... e infine dalla Winefood, che all'epoca era invece un gruppo internazionale ambizioso e di tutto rispetto.

AM E a proposito di Winefood (dal cui disgregamento sarebbe poi nato il Gruppo Italiano Vini), proviamo a concludere la tua storia.

AC Terminato il servizio militare, torno alla Calissano, che questa volta mi offre un posto in Brasile, e più precisamente a San Paolo, dove avevano una cantina di preparazione e di imbottigliamento che produceva di tutto, dal vino kosher al succo d'arancia e dal vino d'arancia ai liquori. Successivamente vengo trasferito a Bento Gonçalves, nel Rio Grande del Sud, dove avevano una cantina di



vinificazione, e proprio in quegli anni decido di sposarmi (per procura!). Mia moglie mi raggiunge in Brasile e ci restiamo per altri quattro anni, che non furono tuttavia sufficienti per mettere da parte una cifra ragionevole. Infatti, oltre a guadagnare poco, in Brasile c'era ai tempi un'inflazione altissima, e così - dopo sette anni di lavoro, con tutto quello che avevo guadagnato e con tutto quello che mia moglie aveva risparmiato - una volta tornati ad Alba ci siamo comperati la camera da letto... A parte questo, quando sono rientrato ho avuto un po' di difficoltà ad adattarmi. Ho fatto quattro-cinque mesi alla cantina Terre del Barolo e poi sono andato alla tenuta Zoccola di Cassine, in provincia di Alessandria, che successivamente fu assorbita dal gruppo Winefood, o meglio dalle Cantine Ferrari di Trescore Cremasco e poi dalla Winefood. Seguono tre anni ad Anversa, sempre per la Winefood, e infine, verso la fine del 1969, sono di nuovo in Italia e ancora con la Winefood, che mi chiede di andare alla Negri di Chiuro per fare degli inventari. Arrivo a Chiuro, mi presento - allora c'era ancora "il Carluccio Negri", titolare e proprietario - faccio i miei inventari, assaggio i vini, scrivo la

mia relazione e poi baldanzoso torno alla sede di Milano per presentare il mio lavoro... Al che dico: se non avete nulla in contrario, io ripartirei per il Belgio... No, no, aspetti - mi rispondono - aspetti ancora un giorno o due... Dopo due giorni torno in sede e scopro che la mia prossima destinazione, invece del Belgio, sarebbe stata la Negri di Chiuro, che proprio il giorno prima era stata acquistata dalla Winefood... Seguono circa sette anni come enologo alla Negri, finché nel 1976, mia moglie, stanca di restare in Valtellina, mi dice con fare noncurante: ti ho preso un appuntamento con un signore di Alba... che di lì a poco si rivelò poi essere Fontana della Franco Fiorina, un'azienda che ai tempi godeva di una certa fama. Vado all'appuntamento, troviamo un accordo... e quattro mesi dopo entro in Franco Fiorina, dove sono rimasto per altri undici anni.... e questa è la mia storia.

AM Fino a un certo punto, direi. Perché dopo la Franco Fiorina c'è stata una tappa ancora più importante. Essere presidente della Commissione di assaggio della docg Barolo e Barbaresco non si può considerare una passeggiata.

AC In effetti è vero. Appena fu approvata la docg per il Barolo e il Barbaresco (in vigore dalla vendemmia 1980) sono stato nominato presidente della Commissione di assaggio e lo sono ancora adesso, dopo venticinque anni...

AM In questo arco di tempo avrai visto molte cose - immagino - molti cambiamenti...

AC In effetti sì. E devo dire che è stata un'esperienza meravigliosa e allo stesso tempo impegnativa, specie all'inizio. Perché quando il mio gruppo di assaggio iniziò le prime degustazioni ufficiali di Barolo e Barbaresco (il 12 luglio 1983) cercare (e trovare) quello che era, secondo il disciplinare di produzione, il maggior pregio del Barolo fu un'impresa davvero ardua...

AM Perché?

AC Perché i Barolo di allora riflettevano tutti i limiti dell'enologia di quei tempi: la cantina obsoleta, la botte vecchia, i metodi di lavorazione antiquati e, non ultima, la grande produzione, perché trent'anni fa - ricordiamocelo - si era ancora abituati a produrre uve da vendere ai commercianti e non da vinificare. Fatta eccezione per alcune aziende di un certo

spessore, puoi quindi immaginare quali e quanti problemi ci fossero nei vini presentati. E ti dico francamente che oggi, alla luce di quelle esperienze, se avessimo dovuto applicare realmente quello che era il principio del disciplinare, credo che avremmo danneggiato irrimediabilmente molti produttori e con essi anche la zona, perché la maggior parte dei vini non era assolutamente all'altezza.

AM Quale fu allora il principio ispiratore che guidò la commissione?

AC Soltanto il buon senso. Il che significa avere sfruttato al meglio - d'accordo con l'allora presidente della Camera di Commercio - la possibilità che la Commissione ha di classificare come rivedibile un campione che presenta dei difetti. Questo oltretutto ci consentiva - essendo noi dei tecnici - di dare un nostro parere, un consiglio: questo vino è ossidato, usa un po' di solforosa!; qui hai dei recipienti che sono difettosi, buttali via!; qui non hai fatto i travasi per tempo, stai più attento!... e procedendo in questo modo, nell'arco di 7-8 anni, siamo riusciti ad ottenere notevoli risultati, tanto che oggi la rivedibilità è ormai rara, così come è rara la non idoneità.

AM Dopo questa prima fase ne sono però arrivate delle altre, e penso non meno importanti...

AC Certo. Dopo questo primo periodo di rodaggio sono subentrate le nuove generazioni, che hanno portato con sé un profondo mutamento di stile... e anche in questo caso credo che sia stato giusto usare il buon senso, come in tutte le cose. Il mio ragionamento, e quello della maggior parte dei miei colleghi, fu infatti questo: se il gusto del legno non sovrasta le caratteristiche peculiari del nebbiolo, o comunque se si integra bene, dobbiamo accettarlo. Del resto non potevamo atteggiarci a Dio in terra e dire: il legno non ci piace e quindi ti bocciamo. A me il sapore marcato del legno personalmente non piace, però se non supera certi limiti non posso condannarlo, soprattutto se il mercato lo vuole. Le domande che devo pormi in fondo sono queste: è Barolo? Sì. E' nebbiolo? Sì. (Allarga le braccia). Questo basta, specie se il mercato mostra di gradire lo stile. Non dimentichiamo poi che il disciplinare non era e non è dalla nostra parte, perché pur obbligando ad una permanenza in legno minima non specifica se si deve usare una botte piccola o una

botte grande, una botte nuova o una botte usata e la stessa descrizione organolettica del vino contenuta nel disciplinare non specifica la presenza o l'eccesso di sentori di legno. Quindi, così come abbiamo accettato il gusto del rovere delle botti tradizionali quando i vecchi parchi botti furono rinnovati dopo la prima scrematura, abbiamo dovuto accettare anche questa nuova tendenza, senza con questo mai rinunciare all'opzione della rivedibilità per quei vini palesemente squilibrati (e, inizialmente, sono stati parecchi). Ad ogni modo, penso che alla fine ne sia valsa la pena, perché anche in questo caso, agendo con buon senso, le cose si sono progressivamente evolute in modo positivo tanto che oggi, addirittura, si sta registrando un ritorno al classico, alla botte grande, o comunque ad una nota di legno molto meno evidente rispetto a un tempo.

AM ...un classico ampiamente rivisitato, credo...

AC Con molta più eleganza, chiaro. Un'eleganza che del resto arriva da lontano, dagli anni in cui io e Beppe Colla pensavamo di eliminare i vinaccioli perché i nostri vini erano considerati troppo tannici per il mercato "moderno". Ma a parte questo, bisogna riconoscere che molte cose sono cambiate e anche volendosi attenere alla tradizione il risultato finale non sarà mai lo stesso di trent'anni fa. Le attrezzature di cantina, dalla diraspatrice all'imbottigliatrice, sono cambiate, il vigneto è gestito in modo diverso e alla fine anche la materia prima che si vinifica non è più la stessa. Non dico che sia peggiore o migliore, ma di certo è diversa. Tanto per fare un esempio, una volta, quando facevo la vendemmia con mio padre, era tutto nebbiolo michet e rosé, oggi invece è quasi tutto lampia.

AM A questo proposito c'è chi sostiene che nel periodo tra gli anni '40 e gli anni '60, la produzione, anche se non si diradava, era più scarsa rispetto a quella che si poteva avere negli anni '70 e in certi casi anche oggi.

AC Certo, e c'era un motivo. Perché fino al dopoguerra e per un'altra decina di anni, in mezzo alla vigna si seminava la patata, si seminavano "tre fil d'gran" (tre file di grano), si seminavano i fagioli... e la vite, vivendo in competizione con queste colture, produceva di meno... i grappoli erano più piccoli e più spargoli. Quando invece si è passati alla coltura specializzata, si

è avuto un vero e proprio boom della produzione, anche perché le cantine proprietarie di vigneti ai tempi erano ancora poche e il grosso delle uve veniva venduto ai vinificatori. Quindi più producevi, più guadagnavi. Tanto la qualità si sarebbe poi fatta in cantina, almeno secondo certe menti...

AM Dopo le barrique è arrivata infine una terza fase...

AC Eh sì, abbiamo vissuto anche un momento - diciamo così - di "sfasamento", con l'arrivo del cabernet, del syrah, del merlot, del petit verdot... ma anche questa l'abbiamo superata, perché in questo caso - essendo facilmente riconoscibili anche in bassa percentuale - abbiamo adottato la linea dura e li abbiamo stroncati.

AM Una parentesi a mio parere molto breve, rispetto alla barrique.

AC Brevissima, direi. Proprio perché in questo caso l'azione della commissione non è stata tenera e non è scesa a compromessi, come invece è accaduto per il legno. Il nebbiolo è uno dei pochi vitigni inimitabili, è uno dei pochi vini legati saldamente al proprio territorio e come tale va salvaguardato.

AM L'Albese però non è solo nebbiolo, è anche Barbera, Dolcetto, Roero. Cosa ne pensi?

AC La barbera è un bel vitigno e mi auguro che i produttori non chiedano la modifica del disciplinare e ne tutelino anzi l'originalità. La Barbera d'Alba è un vino generoso, più tannico rispetto all'Astigiano e che a volte nei nostri terreni (di Langa) finisce col "baroleggiare"... anche se questo a mio parere non è un grosso vantaggio... perché allora bevi un Barolo... e perché in fondo ogni vitigno va interpretato per quello che è. Vedi il Dolcetto, che troppo spesso viene proposto in modo troppo corposo. Chi ordina una bottiglia di Dolcetto vuole un vino di facile beva, il che non vuole dire un vino non buono, anzi, può volere dire anche un vino eccellente, perché un vino che sia pieno di frutto e facile da bere è, nella sua tipologia, un grande vino.

AM E il Roero?

AC Con la vendemmia 2005 è stata introdotta la docg e con essa un invecchiamento minimo di 20 mesi (e di 32 per la Riserva), il che è un vincolo non da poco. Spero per loro che non siano andati all'eccesso. Ma questo è tutto da dire e tutto da vedere. Di certo dovranno impegnarsi.