



Elegante, sensuale, intenso: il Barolo secondo Renzo Cotarella



Due bottiglie di barolo Pussia di Brunotto

Storia di un grande (e difficile) amore tra l'enologo e il Bussia di Prunotto, che compie 50 anni: "Un vino complesso, come una Catherine Deneuve meno austera e un pochino più, come dire, in carne". [Seguici anche su Facebook](#)

di LICIA GRANELLO

[vino](#) [persone](#) [piemonte](#) [produttori](#) [cantine](#) [renzo cotarella](#)



28 giugno 2017

"Il Barolo è un vino complesso. Ci vogliono anni per entrare nella sua anima. Io ci sto ancora provando". Renzo Cotarella, amministratore delegato di Antinori, non regala mai parole banali. Nemmeno per la celebrazione di un mito – i **cinquant'anni del Barolo Bussia di Prunotto**, azienda del gruppo – che resiste a qualsivoglia moda enogastronomica. Continua così, vendemmia dopo vendemmia, la **tentata corrispondenza di amorosi sensi** tra uno dei più famosi enologi italiani – più di lui, solo il fratello Riccardo, che però ha scelto di non legarsi indissolubilmente a un gruppo – e il re dei vini (o vino dei re). Un passo dopo l'altro, tra la **selezione dei grappoli accuditi come bimbi in fasce e l'affinamento in botti con cui si potrebbero realizzare mobili pregiati**, Cotarella persegue l'obbiettivo fortemente voluto ma non sbandierato di arrivare a mettere in bottiglia un vino elegante, di personalità, sensuale ma intenso, molto più Catherine Deneuve che Angelina Jolie, "però una Deneuve meno austera e un pochino più, come dire, in carne", chiosa.



Renzo Cotarella

Condividi

Storia di un matrimonio enologico annunciato. Raccontano i manuali del vino che nel 1922 il vignaiolo Alfredo Prunotto decise di non conferire più le uve alla cantina sociale di Alba, per cominciare a vinificare in proprio. A metà degli anni '50, la Prunotto venne comprata dai fratelli Colla, bravi e tosti. Quarant'anni di vini buoni davvero prima di dire basta e vendere ad Antinori. Cinquanta ettari, di cui sette dedicati al Barolo Bussia, con il cru Vigna Colonnello a donare i grappoli più preziosi.

Negli anni in cui la Prunotto passava di mano, Cotarella – ternano laureato in agraria a Perugia e direttore della storica tenuta Castello della Sala dal 1981 – **bruciava le tappe, diventando prima direttore di produzione e poi direttore generale della Marchese Antinori**, risalendo tutta la scala gerarchica della struttura, fino a diventare amministratore delegato nel 2005. Ma lo status di super dirigente non gli ha azzerato l'amore primario per il mestiere del vino, nato letteralmente tra le vigne, se è vero che la famiglia Cotarella è contadina, e come tante famiglie contadine segnata dai dolori della vita in campagna, con il padre morto sotto il suo trattore quando Renzo era ragazzo. Non a caso, l'azienda di casa, **Falesco**, è **quella che più di tutte ha segnato la rinascita della viticoltura orvietana**, grazie al magnifico Montiano. "Dopo tutto questo tempo, **l'Orvieto è ancora l'unico vino che quando degusto mi fa sentire completamente rilassato**. Non devo applicare nessuno schema, nessun filtro. È il vino della mia terra, della mia adolescenza. Lo conosco come me stesso".

La Bussia è diverso, **con la Bussia è impossibile rilassarsi**. E non solo per questioni di Dna enologico. "Non so dire che cosa manca davvero. Abbiamo fatto un bel lavoro sul tannino, abbiamo smussato la sua ruvidezza, provato a renderlo fine, giocando sul bilico della lunghezza, perchè la finezza spesso migliora a discapito della persistenza. **Oggi ci stiamo concentrando su retrogusto e intensità aromatica. Il Nebbiolo è un'uva difficile**, altro che Shiraz, Merlot, Cabernet. Perfino il **Sangiovese**, che pure è una bella sfida, ha dalla sua un impatto visivo migliore. Il Nebbiolo è cromaticamente scarico, lavorarci sopra è come cercare di interpretare il colore di un Pinot Nero".



Una veduta della vigna

Condividi

Fare professione di umiltà è merce rara tra gli enologi, tendenzialmente convinti di poter domare qualsiasi uva in qualsiasi territorio. Per molti anni, il carattere ruvido di certi vitigni – affascinanti e intrattabili – è stato smussato utilizzando uve complementari, in assemblaggi spesso pretestuosi, a volte geniali. Il Tignanello, padre dei Super Tuscan, dove il Sangiovese diventa magico grazie all'aggiunta di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, ha fatto grande Antinori. Ma l'accresciuta sensibilità, le nuove conoscenze, **l'ansia di restituire l'orgoglio della biodiversità** ai singoli territori hanno cambiato i termini della sfida. **“Nulla ormai dà più soddisfazione che interpretare le uve in purezza.** Certo, ci vuole tempo, le scorciatoie non sono ammesse. Per me è importante lavorare con Gianluca Torrenzo, l'enologo di Prunotto, braidese doc, che mi aiuta a capire le sfumature "genetiche" di chi il [Barolo](#) l'ha respirato fin da bambino”. È come essere piloti di rally o di Formula Uno. Non meglio o peggio, ma diversi.



L'esterno della tenuta

Condividi

Per Cotarella, che scommette sulla futura (molto prossima) grandezza dell'Aglianico, **il Barolo della vita è ancora di là da venire**, “così al di là che non lo farò mai. Però ci provo”. Mira alto, Cotarella, come sempre. **“Vorrei arrivare lassù, al Barolo del mito, al Monfortino, o al Barolo di Rinaldi, che mi piace da morire”.**

Mi piace Piace a 17 mila persone. [Iscriviti](#) per vedere cosa piace ai tuoi amici.

© Riproduzione riservata

28 giugno 2017

GUARDA ANCHE

PROMOSSO DA TABOOLA

Le città italiane più care per comprare casa
Aste Immobiliari