

Il Barolo di Beppe Rinaldi

Ve l'ho mai detto che adoro i capelli? Più son strani e più mi piacciono! Quando decisi di andare a Barolo con l'amica Alessia Bianchi, ne misi uno rosa, forse un pochino vistoso, per lo meno suppongo visti gli sguardi incuriositi dei passanti. Ovvvia... che male c'è a dare un po' di colore e brio alla vita, è già tutto così grigio! Lo stesso Beppe Rinaldi alla mia vista, quando mi presentai entrando nella sua cantina, perplesso mi disse: *"Ma che sole c'è fuori!?"*

L'occasione di andare a Barolo si era presentata con una **"Wine Tasting Experience"** organizzata dalla **Strada del Barolo in collaborazione con il Consorzio di tutela Barolo e Barbaresco presso il Museo del Vino-WiMu.**

La degustazione condotta da Mauro Daniele dell'Azienda Agricola Le Strette di Cuneo, ci ha permesso di conoscere cinque ottime etichette dell'annata 2007. Ma non solo, si è parlato di storia, di territorio e di tradizioni. Con Mauro ho dibattuto di vini naturali, discorso a me molto caro. Anche tra i produttori la tendenza è quella di allontanarsi sempre più dalle sofisticazioni chimiche sia pur ancora permesse, puntando ad un prodotto sempre più pulito e di qualità.

Era giunta l'ora del pranzo. Una bella passeggiata ci permise di trovare un delizioso ristorante vicino a un angolo fiorito. Certo non potevamo farci mancare la classica **bagna càuda**. Alessia tentò di chiederla senza aglio, ma giustamente il proprietario si rifiutò contestando l'impossibilità della cosa! Non potevo che concordare... Dopo il dolce e il caffè, via... eravamo pronte per la seconda parte del pomeriggio.

Prima di congedarmi avevo chiesto a Mauro un suo consiglio per la visita di una cantina lì vicino. Gli dissi: "Mi raccomando, vorrei visitare una cantina condotta da un

personaggio di quelli che piacciono a me, combattivi e di carattere, che credono nel territorio e che battagliano contro chi lo maltratta". La risposta fu immediata, **Beppe Rinaldi**.

Bastarono due passi a piedi per trovarci davanti all'insegna della **Cantina Rinaldi**. Incontrammo all'ingresso Carlotta, una delle due figlie di Beppe. Mi spiegò che era già in corso una visita di un gruppo di marchigiani. Per mettermi in pari mi feci raccontare da lei un po' della loro storia.

Dovete sapere che quest'azienda è tramandata ormai da generazioni. Iniziò il trisnonno di Carlotta, che insieme al cugino Barale, produsse vino fino al momento in cui diviso da quest'ultimo, passò le redini al figlio **Battista Rinaldi**, il padre di Beppe. Fu lui a costruire l'attuale cantina i cui lavori terminarono nel 1916. Diplomatosi alla scuola Enologica di Alba, si distinse per la vivacità di carattere, per la dirittura morale, e per l'equilibrio e la coerenza nella conduzione della sua vita e dei suoi vigneti.

Doti trasmesse al figlio Beppe, che a detta di molti risulta personaggio scomodo per le sue battaglie a difesa del territorio, spesso maltrattato da persone che ne danneggiano l'immagine con strutture che poco si amalgamano con l'ambiente circostante. La mia natura è molto simile alla sua, nulla ci potrà mai cambiare, combattivi fino alla fine... perché crediamo nel territorio, e nella sua salvaguardia. Beppe Rinaldi insieme alla figlia Marta e Carlotta, indirizzate rispettivamente verso enologia ed agraria, conduce oggi 6 ettari di vigneti seguendo la tradizione e l'esperienza tramandatagli.

Finita la visita ci riunimmo in cantina. Con questo gruppo di simpatici marchigiani degustammo, parlammo di territorio, di tradizioni e tra mille risate, immortalammo con una foto ricordo quei momenti di vera e semplice vita genuina.

Il Barolo è un vino che ha bisogno di essere prodotto in una

*zona particolarmente evocata... ma soprattutto, che ha
bisogno d'interpreti...*

Beppe Rinaldi