

CASA E. DI
MIRAFIORE
DAL 1858

*Pietra
Magica*

UN UNICO VINO PER 6 PIETRE

LANGHE DOC ROSSO



Casa E. di Mirafiore

PIETRA MAGICA, oltre il biologico c'è solo il magismo.

Quando in passato la tecnica e la scienza non bastavano, ai vecchi agricoltori non restava che sperare nel magismo, infatti la Langa è piena di vecchie testimonianze e leggende riguardanti la magia. Solitamente questi racconti sono legati a calamità naturali, come l'avvento di nuove malattie non conosciute, oppure climi particolari e avversi che arrivavano durante tutto l'anno e a ridosso della vendemmia. Anche Cesare Pavese nel suo libro "La luna e i falò", descriveva il rito magico del fuoco per scacciare le "masche" nei giorni prima della vendemmia, descrivendolo come il momento più magico dell'anno. Abbiamo dedicato questa vigna alla magia, riscoprendo un vecchio racconto ritrovato negli anni '80 quando vennero rinvenute due pietre antropomorfe in testa ad un filare di una vecchia vigna, detta "camongin" sulla collina di Vesime, ultime sopravvissute di ventiquattro coppie scolpite che scandivano il paesaggio della vigna. È possibile che la vigna di pietra sia stata creata per contrastare il dramma della fillossera, malattia che a inizio '900 distrusse la viticoltura europea. Il pensiero magico rappresenta un sistema di saperi orali, atti ad interpretare il mondo e combattere le sfide quotidiane. Talismani, pietre, incantesimi, preghiere sono espressioni della cultura di una comunità che cercava soluzioni, anche trascendenti, per affrontare calamità, per dirottare il destino verso la serenità, per combattere la malora. Oltre al biologico questa vigna, grazie alle sue dodici pietre, è anche magica...Non ci spieghiamo come, ma il vino che nasce è più buono.

LANGHE DOC ROSSO PIETRA MAGICA

Agli inizi della stagione, ad aprile, una terribile ondata di gelo colpisce tutta l'area del basso Piemonte, con risultati disastrosi, poichè la vite era in gemmazione. "Magicamente", le gemme di vigna magica si salvarono e, all'epoca della vendemmia, si presentarono grappoli di ottima qualità, mentre tutte le vigne perimetrali e vicine, data la gelata, non vennero neppure raccolte. Si possono trovare più spiegazioni di questo fenomeno: la scienza le trova nell'esposizione a sud e nel fatto che sia una collina riparata da alberi e caseggiati; mentre la spiegazione magica dei Mahoi di Langa è nelle pietre, che hanno protetto con il loro influsso benefico le viti ed i loro frutti. Pietra magica non è nient'altro che l'interpretazione storica di come veniva concepito tantissimi anni fa il vino di Langa, che divenne poi successivamente Barolo. Il nebbiolo, il vitigno più importante del Piemonte, storicamente, dati i climi più freschi rispetto ad oggi, non veniva vinificato separatamente, ma veniva ripassato sulle bucce di Barbera. Questo permetteva di smorzare il tannino, aumentare il frutto e dare un'acidità più precisa, rendendo il Nebbiolo un vino più piacevole e di impatto, mantenendone la longevità. Abbiamo deciso di reinterpretare questa antica tecnica di Langa, dove, a metà fermentazione quando il nebbiolo è sulle sue bucce, viene fatto un delastage separando il vino dalla pelle dell'uva e facendolo passare sulle bucce della Barbera a contatto per almeno 2 ore. Dopo questo passaggio, il vino viene rimesso sulle sue bucce originali, quelle appunto del nebbiolo. Finita la fermentazione alcolica, il vino viene messo in macerazione a cappello sommerso per periodi brevi di massimo 20 giorni. Qui avviene la magia: il vino in autonomia svolge la fermentazione malolattica, il tannino si addolcisce, l'acidità va in equilibrio con il corpo diventando di un'eleganza disarmante, talmente tanto elegante che è quasi bello da bere subito. Con un passaggio in botte grande di un anno, la complessità e la struttura del vino trovano la loro perfetta dimensione. Immediato, elegante, con un'esplosione di freschezza al naso, è un vino che può vivere a lungo anche in bottiglia. Semplicemente magico.

VARIETA': Nebbiolo

ORIGINE: Vigna Magica, Serralunga d'Alba

ALTITUDINE: 200 slm

ESPOSIZIONE: Sud, Sud -Est

TERRENO: Marne Calcaree

AFFINAMENTO 1 anno in botte grande

GRADO ALCOLICO: 14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C

