



La mia notte con i Cavalieri del Tartufo d'Alba

di Denis Mazzucato

L'Ordine dei Cavalieri del Tartufo e dei vini di Alba nasce nel 1967 in una trattoria di Grinzane Cavour allo scopo di "conservare, tutelare o fare rinascere usi, costumi e tradizioni popolari locali, qualificare l'enogastronomia del territorio e fare attiva propaganda in favore della gastronomia e dei vini tipici dell'Albese sia in Italia che all'estero".

Partito da 21 soci fondatori (tutti langhetti) oggi i Cavalieri sono più di 2000 e sono presenti delegazioni in tutti i continenti, da New York a Dubai, dalla Svizzera a Hong Kong, e se oggi la trifola costa più di 2000 euro al chilo forse un po' di merito l'hanno anche loro (merito... immagino dipenda da che parte del libretto assegni si sta).

Uno degli eventi più lodevoli ai quali l'Ordine contribuisce è l'asta mondiale del tartufo di Alba che in 22 edizioni ha devoluto in beneficenza più di 5 milioni di Euro ad associazioni come Mother's Choice di Hong Kong, al Dmitry Rogachev National Medical Research Center of Pediatric Hematology, Oncology and Immunology in Russia o alla Fondazione Ospedale Alba-Bra Onlus, perché se da una parte è onorevole che si voglia promuovere l'eccellenza enogastronomica di un territorio, è ancor più importante che almeno una parte del ricavato di aste così ricche vadano a chi per diverse ragioni non potrà mai assaporare né un Barolo né un *Tuber Magnatum Pico*.

Lo scorso 19 novembre si è svolto presso l'hotel Four Seasons in via Gesù a Milano il quarto capitolo straordinario della delegazione meneghina durante il quale è stato eletto nuovo Maestro **Stefano Donarini**.

Se per gli altri invitati si trattava probabilmente di un'occasione come un'altra, per me, che al massimo potrei essere valletto d'armi, è stato divertente essere catapultato in un mondo fatto di coccarde e mantelli, abiti da sera e personaggi di spicco della comunicazione (e non solo) che intessono rapporti.

C'è la signora vestita totalmente di bianco che ruba la scena alla sposta nonostante il dress code "abito scuro", la giovine in cerca di un rampollo disponibile (spiace ma non ce n'era manco mezzo), e persino una voce che aleggia di un Vittorio Sgarbi offeso per non essere stato invitato.

Fortunatamente però, come spesso accade in occasioni del genere, quando si spengono i riflettori sul *main event* e ci si siede al tavolo si torna solo amanti del buon cibo e del buon vino, senza orpelli, badando al sodo.

L'inizio di serata, quel momento nel quale ti guardi intorno, commenti vestiti e scarpe, e ti chiedi dove hai già visto quella faccia è stato accompagnato da una bollicina. Non un Alta Langa come mi sarei aspettato, bensì un metodo Charmat da uve nebbiolo, il **Rive Gauche Rosè di Malvirà**. Naso piacevole e semplice di piccoli frutti rossi, a cui segue un assaggio morbido e fruttato, anche interessante nei toni, non sorretto però a sufficienza né da effervescenza, né da freschezza e chiaramente nemmeno dal tannino. Il risultato è un sorso povero di mordente, che scorre leggero e non distoglie l'attenzione dalle chiacchiere.

Tra un "mh..." e un "boh..." captati qui e là mi chiedo chi scelga i vini per queste occasioni pensando se ho aggiornato il curriculum. La risposta arriva quando mi siedo al tavolo numero 11 (quello del neo Maestro) e scorro il menù. Una nota racconta di come dal 1975 una commissione appositamente nominata fra i Maestri Assaggiatori dell'Ordine selezioni tramite una degustazione anonima i migliori vini di Langa da utilizzare durante gli eventi ufficiali.

Dal 2015 tutte le cantine presenti nell'Enoteca Regionale di Grinzane Cavour possono partecipare alla selezione con due vini; quelli che superano il punteggio di 90/100 ricevono l'etichetta personalizzata dell'Ordine ed entrano nella Selezione dei Vini dell'Albese.

Questo spiega anche le etichette tutte uguali dei vini assaggiati: sfondo bianco, caratteri gotici rossi e neri e intestazione dell'Ordine in cima.

Ora, cari amici Cavalieri, ci sono oggettivamente etichette bruttine in giro per le Langhe (come ovunque), ma rappresentano comunque, nel bene e nel male, un pezzo della storia della cantina! Perché appiattirle così? Che male vi hanno fatto i soldatini di Renato Ratti e il Rhinocerus della Spinetta? Magari una elegante fascetta?

Ancora un po' di pazienza prima di parlare dei vini serviti durante la cena, ma non si può tacere dell'ingresso di "Sua Maestà" (così è stato annunciato) il Tartufo. L'incedere solenne della donzella con una coppa gigante ricolma di pepite grosse come un pugno e l'aroma intenso che man mano si diffondeva nella grande sala mi hanno ricordato per un attimo il prete nelle celebrazioni importanti, quando entra in chiesa facendo oscillare il turibolo: effluvio sacro e profano.

Dopo il momento culturale nel quale il Cavaliere (*of course*) Davide Rampello, direttore artistico del Padiglione Italia Expo Dubai 2020, ci ha raccontato la genesi del corto "Saper fare", girato da Gabriele Salvatores e dopo l'investitura di Stefano Donarini a nuovo Maestro della delegazione, si parte con la cena e con gli assaggi.

In cucina a fianco dei padroni di casa Fabrizio Borracino e Daniele Bonzi c'è Massimo Camia, chef stellato di La Morra.

Iniziamo benissimo con il cubo di fassone e l'uovo poché, spinacino e crema di riso allo zafferano (ohibò senza tartufo!) in abbinamento al **Langhe DOC Nebbiolo Reggimento di Renato Ratti 2018** (senza soldatino). Da vigneti in parte situati a Dogliani in parte a La Morra un Nebbiolo che dovrebbe far riflettere sul valore delle etichette: naso complesso, elegante e pieno, di viola e ciliegia, chiodo di garofano e tocchi balsamici. Una bella apertura in bocca, di frutta golosa e ricca, con tannino moderato e dolce e un finale rinfrescante ed estremamente piacevole. Migliorerà ancora. Dedicato a chi pensa che per bere un buon Nebbiolo ci si debba rivolgere per forza ai fratelli B&B.

Con i plin di fonduta al burro di montagna (questa volta sì, con il tartufo) arriva il **Barbaresco DOCG Ronchi 2018 di Albino Rocca** quasi a confermare quanto appena scritto a proposito del Nebbiolo. Al naso frutti neri (mora) e rossi (fragola), note ematiche e verdi che ne penalizzano un po' la finezza. In bocca è di media struttura, austero e con tannino abbastanza graffiante che si ammorbidirà col tempo. Personalmente avrei preferito un secondo calice di Reggimento.

Blocco con una mossa di karate il cameriere che mi vuole portare via il calice di Nebbiolo e passiamo al secondo: guancia di vitello con sedano rapa e indivia. Curioso come un taglio che fa parte del quinto quarto, cioè della parte meno nobile dell'animale, sia un abbinamento perfetto con il vino più pregiato del Piemonte.

Il **Barolo DOCG Cerretta 2016 di Ettore Germano** è un deciso balzo in avanti (complice la grande annata, ma non solo). Naso ricco, confettura di ciliegia, fragolina, sottobosco, ginepro e leggera nocciola tostata, grande stoffa. È un vino gustoso e strutturato ma anche molto elegante, con sapidità e tannino dolce e un finale lunghissimo che rimanda alla scorza d'arancia. Non sono molti i vignaioli che riescono a produrre vini così diversi come Alta Langa, Riesling e Barolo, tutti con livelli qualitativi così elevati. Giù il cappello.

Questa volta non posso impedire che la tavola sia sparcchiata in attesa del dolce, un Mont Blanc alla vaniglia con meringa e maron glacé, accompagnato dal **Moscato d'Asti DOCG Scrampona 2020 di Marengo**. Naso classico di salvia, leggermente agrumato e floreale, bocca non stucchevole e con una leggera sapidità interessante. Al tavolo siamo solo 6, tutti appassionati di buon cibo e buon vino. Chiedo quanto vino dolce bevono in un anno, la risposta è: zero. Ne riparleremo.

Se siamo tutti uguali dinnanzi a Dio e alla legge non lo so, e qualche dubbio ce l'ho, ma di sicuro attorno ad un tavolo con un calice di buon vino in mano le distanze si assottigliano parecchio.