

Francesco Rinaldi



La delimitazione di una zona viticulturale, ciò che viene comunemente definito denominazione, è una faccenda complicata, specialmente quando le vigne in questione producono uno dei vini di maggior qualità e fama dell'intera nazione. Come ci si può immaginare, l'area ed i produttori che vengono lasciati fuori si sentono offesi, ma certe volte lo stesso risentimento viene provato anche da chi vi è incluso, quando ritengono che la delimitazione è stata troppo generosa, includendo sotto-zone i cui vini non sono allo stesso standard dei migliori appezzamenti. Questo è esattamente ciò che è successo nel Barolo dopo la prima delimitazione nel 1927: le cantine nelle due cittadine di Barolo e Castiglione Falletto, la zona più centrale e storica del Barolo, si ribellarono contro i confini che erano stati stabiliti, affermando che la loro area fosse la sola ed unica che potesse essere considerata degna della produzione di un vero ed autentico Barolo. Verificare la validità di quest'affermazione è ovviamente un compito impossibile, ma è un fatto che la cittadina di Barolo fu tra le prime a vantare case con un'assodata storia di produzione vinicola. E tra questi



ci sono le cantine di Francesco Rinaldi, il diretto discendente dell'azienda Giovanni Rinaldi, fondata nel lontano 1870. Il suo lavoro assunse una propria identità nel 1922, dopo la divisione della proprietà tra gli eredi di Giovanni Rinaldi e prese il nome di Francesco Rinaldi, il più giovane dei suoi figli. Venne poi succeduto dai suoi figli, Luciano e Michele. Ad oggi l'azienda è attentamente e appassionatamente diretta con un tocco femminile, da Paola e Piera per essere precisi. Ciò che non è cambiato sono le eccezionali proprietà dei vigneti che l'azienda ha la gran fortuna di possedere, precisamente nel cuore stesso della denominazione, il cui riconoscimento, come è già stato sottolineato, fu richiesto nel 1927 dai produttori nella cittadina di Barolo: ottimi appezzamenti nel Barolo per il Dolcetto; nel Barolo, La Morra per il Barbera; e nel Barolo (Sarmassa e Vignane), La Morra (Rocche dell'Annunziata) e Castiglione Falletto per il regolare Barolo. E, soprattutto, Brunate e Cannubi, due dei più grandi e storici vigneti di tutte le selezioni del Barolo a vigna singola, comprensibilmente di carattere tradizionale, ma moderno nella loro purezza di espressione del grande vitigno Nebbiolo.

FRANCESCO RINALDI

Via Crosia 28, 12060 Barolo (CN)

Tel. +39 0173 440484 | info@rinaldifrancesco.it - www.rinaldifrancesco.it

Possibilità di degustazione in azienda su prenotazione e vendita diretta