



VITE GOURMET Gourmet diary

Viaggio nel gusto insieme al sommelier Fabio Gallo
Sommelier Fabio Gallo on fine wine

VIZI E VIRTÙ DEL BAROLO CHINATO



Prodotto di nicchia, ma con un pubblico di affezionati consumatori. Vino aromatizzato ricco di doti, potenzialmente afrodisiaco. Tutto merito del farmacista Giuseppe Cappellano

THE VICES AND VIRTUES OF BAROLO CHINATO

A niche product, but one with its fair share of faithful followers. An aromatic wine with a range of virtues, one being its potential as an aphrodisiac. And it's all thanks to pharmacist Giuseppe Cappellano

Perfezione / Perfection

L'abbinamento fra barolo chinato e cioccolato è uno dei più riusciti
Barolo Chinato and chocolate

Tonico, corroborante, eccitante, digestivo, probabilmente afrodisiaco: il Barolo Chinato, come tutti i vini dei farmacisti nati nella seconda metà dell'800, in un'epoca di radicali cambiamenti ha sempre goduto di fama sorprendente.

A tonic, a restorative, a pick-me-up, a digestif and very possibly an aphrodisiac: Barolo Chinato, like all the so-called pharmacists' wines originally concocted in the

Nacque alla fine del secolo, dall'intuizione del farmacista Giuseppe Cappellano, che ispirandosi alla grande tradizione torinese dei vini aromatizzati (Vermouth), decise di "conciare" con un infuso a base di China Calissaia una partita di Barolo prodotto dal fratello

latter half of the 19th century, in a period of radical change and upheavals, has always enjoyed a somewhat unexpected fame. It was born at the end of the

century, when pharmacist Giuseppe Cappellano, inspired by the great Turin tradition of flavoured wines (Vermouths) decided to try fortifying a batch of



Figlio delle Langhe Native of the Langhe

Il castello di Barolo, nel suo splendore
The splendid castle of Barolo

Giovanni, viticoltore a Serralunga d'Alba. Il successo fu immediato, il vino "curativo" guariva malattie, rinfancava lo spirito, aiutava il buonumore in un contesto storico aperto alle novità e fertile per i cambiamenti. Altri lo seguirono, tra cui gli artigiani Cocchi e Zabaldano, anche loro grandi conoscitori dell'erboristeria e dei suoi complessi effetti terapeutici.

Il cambio di abitudini e di stili di vita degli anni '60 mise in difficoltà il suo consumo e la produzione segnò il passo; ma i nostalgici del Barolo Chinato tornarono a sorridere alle soglie del nuovo secolo, quando il successo

del cioccolato amaro e la scoperta dei pregi dell'abbinamento, portarono il mercato a proporre un prodotto dalle qualità singolari, accostabile anche a formaggi e pasticceria.

Il Barolo Chinato, a seconda della ricetta da cui proviene, è prodotto con vino Barolo, aggiunta di zucchero, alcol, erbe e spezie. Le storiche ricette, tramandate di padre in figlio testimoniano l'orgoglio di una comunità, perché questo nettare degli Dei, oltre a vantare virtù paradisiache, è anche un vino straordinario, patrimonio della storia enologica piemontese e segreto elisir di lunga vita di ogni grande famiglia di Langa. ■

Barolo produced by his brother Giovanni, winemaker in Serralunga d'Alba, with an infusion of herbs based on cinchona. The fortified wine proved an immediate success, it was held to heal diseases, refresh spirits and improve humour in a historical period avid for change and novelties. Others followed Cappellano's example, among them Cocchi and Zabaldano, connoisseurs of herbalism and its complex therapeutic effects.

Changes in lifestyle and habits

in the 1960s caused its popularity to wain and production dwindled. But Barolo Chinato fans were rewarded for their patience at the dawn of the new millennium, when bitter chocolate became trendy and the discovery that Barolo Chinato was a perfect match for it led the market to revive this classic, proposing a product with unique qualities, which also goes well with cheese and pastries.

Recipes for Barolo Chinato vary slightly, but generally speak-

ing it is produced with Barolo wine, sugar, alcohol, herbs and spices. There are several historical recipes, handed down from father to son, which are part of the intangible heritage of whole communities.

Because this nectar of the Gods, in addition to boasting heavenly virtues, is also an extraordinary wine, part of a proud Piedmontese wine-producing tradition and the secret elixir of long life of many a great family of the Langhe area. ■

Alla degustazione

Granato intenso, il Barolo Chinato ha un impatto olfattivo straordinario, inizialmente caldo e speziato, con sentori evidenti di china e cannella, rabarbaro e liquirizia. Poi con l'ossigenazione si apre a note balsamiche e seducenti, di rosa e zenzero, erbe officinali e confetture. Al gusto si presenta ricco di morbidezza e sapore: è pieno e vellutato, dolce e amaricante sul finale. Un vino avvolgente, sintesi di forza ed eleganza.

Tasting

An intense ruby red in colour, Barolo Chinato has an extraordinary olfactory impact, initially warm and spicy, with evident hints of cinchona and cinnamon, rhubarb and liquorice, but as the wine breathes, its full balsamic, seductive notes kick in, redolent of roses and ginger, herbs and jam. Smooth and flavoursome, it is velvety with plenty of body, with a piquant combination of bitter sweetness. An engaging wine with a combination of strength and elegance



Ingredienti naturali Natural ingredients

Cardamomo, rabarbaro, genziana. Ecco alcuni dei prodotti più utilizzati nelle ricette del Barolo chinato
Cardamom, rhubarb, gentian are all popular ingredients in Barolo Chinato recipes