

CHIONETTI

<p>Testi / Text Nicola Chionetti</p>
<p>Traduzione inglese / Translation Daniela Cappa</p>
<p>Contributi fotografici / Photo credits Gian Andrea Porro, Giuditta Albesiano, Martina Smotlak, Fiorenzo Calosso</p>
<p>Progetto grafico e impaginazione / Layout Davide Gandino - Scriba Studio, Bra</p>
<p>Stampa / Printed by L'Artistica Savigliano</p>
<p>Cartografia / Cartography p. 16 tratto da «I Cru di Enogea: Dogliani» - Alessandro Masnaghetti Editore - www.enogea.it - tutti i diritti riservati / <i>p. 16 taken from the map «I Cru di Enogea: Dogliani» Alessandro Masnaghetti Editore - www.enogea.it - all rights reserved</i> pp. 30-31, 34-35, 36-37 tratto da “Barolo MGA Vol. 1”- Alessandro Masnaghetti Editore - www.enogea.it - tutti i diritti riservati / <i>pp. 30-31, 34-35, 36-37 taken from the book “Barolo MGA Vol. 1”- Alessandro Masnaghetti Editore www.enogea.it - all rights reserved</i></p>

Ringraziamenti

Questo assai piccolo sforzo editoriale è stato reso possibile anche grazie al contributo di persone legate alla mia famiglia, che hanno messo a servizio della cantina le loro competenze. Quindi ringrazio l’amico Giuseppe Caviola, enologo che meglio conosce l’identità dei nostri vini e la loro ormai lunga storia; ringrazio l’agronomo Gian Piero Romana a cui molto devono le descrizioni geoviticole delle vigne della mia famiglia. Inoltre, preziosa è stata la disponibilità di Alessandro Masnaghetti, che gentilmente ha concesso l’uso dei suoi studi cartografici e a cui si devono le informazioni di carattere geologico, pedologico e sull’interazione tra suolo e vigna. A lui si deve l’innovativo concetto di carta geoviticola contenuto nel suo volume qui citato. Lo ringrazio.

Ringrazio i collaboratori e amici che hanno dato anima a questo progetto e in particolare Davide ed Elisa.

Ringrazio per il lavoro e anche i consigli i dipendenti dell’azienda Chionetti: Marco, che ci accompagna da più di trent’anni, Manuela e Barbara.

Ringrazio mia madre Maria, ritrosa alle luci eppure colonna, la più forte, mio padre Viljem, per essermi padre, mia sorella Martina.

Dedico questo libello alla memoria di mio padre Andrea, che non ho conosciuto ma la cui passione si riverbera nel lavoro giunto fino a me, e dei miei nonni Gemma e Quinto, che hanno saputo resistere.

DOGLIANI E LE LANGHE. LA PRIMA GENERAZIONE [8]

DOGLIANI AND THE LANGHE. THE FIRST GENERATION [9]

LE PRIME ETICHETTE E POI LE VIGNE E I *CRU* [11]

THE FIRST LABELS AND THEN THE VINEYARDS AND THE CRUS [12]

San Luigi, Briccolero, La Costa e la nuova generazione | San Luigi, Briccolero, La Costa and the new generation

La valle di San Luigi | The San Luigi valley

Il ripetto dell’ambiente e la coltivazione biologica | Respect for the environment and organic cultivation

La sfida dell’espressione territoriale e la nascita di un classico | The challenge of the territorial

characteristics and the birth of a classic

IL BAROLO: ALTRO SPARTITO, STESSO TONO [24]

BAROLO: ANOTHER SCORE, SAME TONE [27]

L’area di Bussia Pianpolvere | The area of Bussia Pianpolvere

Il suolo di Parussi e Roncaglie | The soil of Parussi and Roncaglie

LA RICERCA DEI VINI TRADIZIONALI E LA NOVITÀ DEL BIANCO [41]

THE QUEST FOR TRADITIONAL WINES AND THE NOVELTY OF THE WHITE [44]

CONCLUSIONE: ESSERE CUSTODI [46]

END: CUSTODIANS OF A TERRITORY [47]

Genera vitium [...] innumera atque infinita esse prodiderunt, quod verius apparebit ex vinis.
Nec omnia dicentur, sed maxime insignia, quippe totidem paene sunt quot agri.¹

Plinio il Vecchio / Pliny The Elder - *Naturalis Historia*, liber XIV

¹ Tramandarono che le varietà della vite sono innumerevoli e infinite, cosa che apparirà ancor più evidente dai vini.
Ed io non le citerò tutte, ma soltanto le più famose; infatti le varietà sono tante quasi quanti sono i terreni.

¹ They have stated the varieties of grape are quite innumerable and of infinite extent, an assertion the truth of which will be more evident if we consider the vast number of wines. I shall not attempt to speak of every kind of vine, but only of those that are the most remarkable, seeing that the varieties are nearly as numberless as the lands on which they grow.



DOGLIANI E LE LANGHE. LA PRIMA GENERAZIONE

La famiglia Chionetti lega le sue origini note con la viticoltura e in particolare con quella zona delle Langhe rappresentata da Dogliani. I Chionetti coltivano e vendono l'uva, soprattutto dolcetto, in quel di Bastia Mondovì; poi un ramo della famiglia si trasferisce a Dogliani all'inizio del 1900, quando Giuseppe completa l'acquisto della cascina e delle prime vigne a San Luigi nel 1912. Qui **Giuseppe** e suo figlio **Andrea** decidono di vinificare e vendere il vino nei lunghi carati.

Dogliani è una delle zone di più antica tradizione sia di coltivazione della vite sia di vinificazione. Le radici affondano nel passato antico, prima con un'influenza esercitata dagli Etruschi sulle popolazioni celtiche del settentrione italico e soprattutto poi con i Romani. Nel medioevo l'attività di colti-

vazione e vinificazione continua e dai documenti essa emerge centrale nell'economia locale.

Maggiori notizie, intorno alle varietà coltivate e allo stretto rapporto tra vino, economia e cittadinanza, emergono dal documento, conservato negli archivi del Comune di Dogliani, relativo agli *Ordini per le vindimie*, ossia 'regole per le vendemmie'. Questo documento, redatto nel 1593 dalla municipalità doglianesa, fissa le regole per la vendemmia e la vinificazione, in particolar modo dei *dozzetti*, cioè i 'dolcetti', indicati come la varietà dominante e per ciò stesso necessitante di regolamentazione. Infatti, è fatto obbligo di provvedere alla vendemmia non prima della festività di San Matteo, ossia il 21 settembre, pena addirittura la confisca del raccolto.

DOGLIANI AND THE LANGHE. THE FIRST GENERATION

The Chionetti family have their roots in viticulture, most specifically in the area of Dogliani, in the Langhe. They cultivate and sell grapes, above all Dolcetto, in Bastia Mondovì. At the beginning of 1900, a branch of the family moves to Dogliani, when Giuseppe buys the farm and the first vineyards in San Luigi in 1912. Here **Giuseppe** and his son **Andrea** decide to make and sell wine in big barrels.

Dogliani has one of the oldest traditions both for vine cultivation and vinifying.

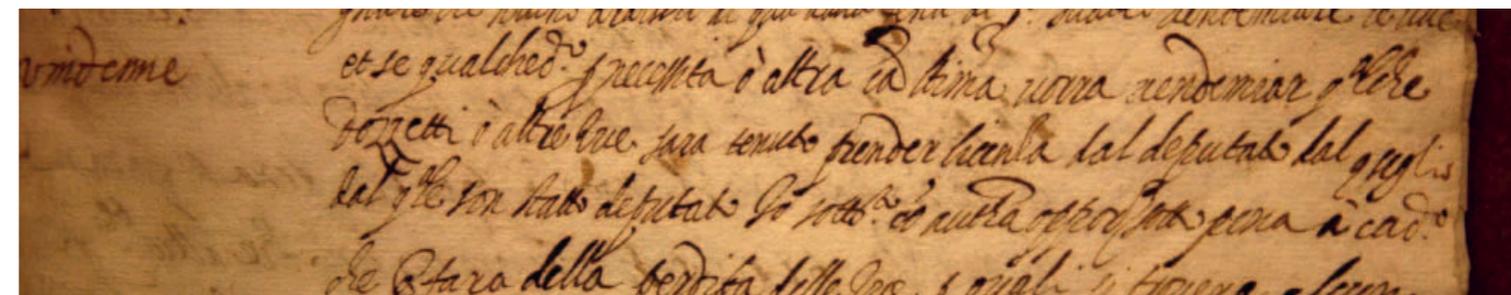
Its roots go back to ancient times, starting with the influence of the Etruscans on the Celtic population of the Italic North and above all with the Romans afterwards.

In the Middle Ages cultivation and wine making never stop

and various documents show that this activity is quite important for the local economy.

More information about the different cultivars and the close relationship amongst wine, economy and citizenship, emerge from the document kept in the archives of the municipality of Dogliani about "Ordini per le vindimie", that is "rules for grape harvesting".

This document, drawn up in 1593 by the municipality of Dogliani, lays down the rules for grape harvesting and vinifying specially for "dozzetti", that is "dolcetti", the principal variety and therefore needing regulation. And in fact it was not possible to harvest before the festivity of Saint Matthew, on September 21, with even the confiscation of the harvest as a penalty!





LE PRIME ETICHETTE E POI LE VIGNE E I *CRU*

San Luigi, Briccolero, La Costa e la nuova generazione, Quinto e suo figlio Andrea

A metà del secolo XX i Chionetti sono una delle prime tre famiglie a Dogliani che decide di imbottigliare il proprio dolcetto. Quinto e suo figlio Andrea saranno poi i primi a scrivere sull'etichetta i nomi delle vigne. Per la prima volta anche a Dogliani la cultura locale, che già distingueva i terreni più vocati per la vigna dagli altri, trova spazio nel nome dei prodotti; insomma, nascono i *cru*. Purtroppo, quando la strada tracciata nei decenni precedenti inizia a portare i suoi frutti, Andrea e la sua figlia primogenita



Elena muoiono in un incidente stradale nel 1988, che coinvolge pure la moglie Maria e il figlio più piccolo Nicola, risparmiandoli. Quinto, ritrovatosi solo con la moglie Gemma, assume nuovamente la guida della cantina, traghettandola negli anni '90. Proprio allora nasce l'importante collaborazione, tuttora in corso, con l'enologo piemontese Giuseppe Caviola, che presso la cantina Chionetti fa alcune delle sue prime consulenze. Quinto è poi raggiunto nel '99 dalla nuora Maria, che abbandona l'impiego in banca in favore dell'azienda, alla cui internazionalizzazione e ammodernamento dà un importante contributo.

THE FIRST LABELS AND THEN THE VINEYARDS AND THE CRUS

San Luigi, Briccolero, La Costa and the new generation, Quinto and his son Andrea

By the middle of the XX century the Chionetti are one of the three families of Dogliani who bottle their dolcetto. Quinto and his son Andrea will be the first to have the names of the vineyards on the labels. For the first time also in Dogliani, the local farmers are already selecting the suitable soils for wine growing and giving wines their names: the *crus* were born. Unfortunately, in 1988 at the very moment when the efforts of the previous decade begin to show positive results, Andrea

and his eldest daughter Elena die in a road accident; Maria and the youngest son Nicola are spared. Quinto, all in a sudden on his own, takes again the reins of the winery until the '90s. It is at that point that the precious collaboration with the Piedmontese enologist Giuseppe Caviola starts. And for Caviola this is one of his first professional consultancies. In 1999 Quinto is supported by his daughter in law Maria, who leaves her previous job to devote herself entirely to the family business, largely contributing to its internationalization and modernization.



CHIONETTI

DOLCETTO DI DOGLIANI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



VIGNA LA COSTA

IMBOTTIGLIATO DA QUINTO CHIONETTI E FIGLI
VITICOLTORI A DOGLIANI - ITALIA

13% VOL. - 5.440 BOTTIGLIE OTTENUTE



Sori Briccolero 1982

Dolcetto di Dogliani

denominazione di origine controllata

imbottigliato dai viticoltori

*Chionetti Quinto e Figli
Dogliani Italia*

CHIONETTI

DOLCETTO DI DOGLIANI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



VIGNA LA COSTA

IMBOTTIGLIATO DA QUINTO CHIONETTI E FIGLI
VITICOLTORI A DOGLIANI - ITALIA

13% VOL. - 5.440 BOTTIGLIE OTTENUTE

CHIONETTI

DOLCETTO DI DOGLIANI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



VIGNA LA COSTA

IMBOTTIGLIATO DA QUINTO CHIONETTI E FIGLI
VITICOLTORI A DOGLIANI - ITALIA

13% VOL. - 5.440 BOTTIGLIE OTTENUTE



La valle di San Luigi

I vigneti da cui si producono il San Luigi, il Briccolero e La Costa sono tutti situati nell'area di San Luigi nel Comune di Dogliani. La formazione rocciosa di origine è detta formazione di Lequio ed è stata originata circa 10 milioni di anni fa (Tortoniano). Come si è originato il suolo: da un fondale marino profondo (400-500 m) e dall'accumulo per decadenza di fanghi composti da argilla, gusci di microrganismi (plancton) e limo si è originata la marna. Nel tempo, per effetto delle correnti e in seguito a frane sottomarine, si sono depositati quei livelli di sabbia che oggi possiamo osservare intercalati tra la marna. In questa zona gli strati di sabbia sono piuttosto limitati, con netta prevalenza delle marne chiare. Oggi si osservano marne (ossia i tufi, in dialetto *tùv*) biancastre, alternate a sottili strati di sabbie o arenaria (pietra di Langa).



Molto elevata è la presenza di **carbonato di calcio** (calcare). Una conformazione simile si può trovare a Monforte, nel grande versante rivolto a sud-est (Coste, Mosconi, Ginestra per esempio) e nella parte alta del versante opposto della collina di Serralunga (Boscareto e Cascina Francia).

Nella **nostra proprietà**: l'origine del suolo, l'elevata pendenza e la posizione ne determinano il continuo ringiovanimento (versante est). Si

hanno quindi terreni poco profondi, chiari (terra bianca), che mantengono gli originali componenti di argilla-limo-sabbia, con una buona presenza di quest'ultima, elevato carbonato di calcio e pH alcalino. Nella seconda zona (versante ovest, quella da cui origina il nostro San Luigi) la minore pendenza ha facilitato un certo accumulo di suolo e un'evoluzione dello stesso; più rossastro, argilloso, tenace e fertile (terra rossa).

The San Luigi valley

The vineyards giving life to *San Luigi*, *Briccolero* and *La Costa* are all located in the area of San Luigi, Dogliani. The original rocky formation is called the Lequio Formation and originated about 10 million years ago (Tortonian).

How the soil originated: from a deep seabed (400-500mts.) and, from the accumulation of decaying sludge composed of

clay, shells of micro-organisms (plankton) and silt, marl originated. Over time, due to the currents and following subsea landslides, those levels of sand that we can now observe interspersed in the marl, were created. In this area the sand layers are rather limited with the prevalence of clear marls. Today one may observe whitish marls (namely tufa, *Tùv* in dialect) alternating with thin layers of sands or sandstone

(stone of Langa). The presence of **calcium carbonate** is very high. A similar configuration can be seen in Monforte, in the large slope facing south-east (e.g. Coste, Mosconi, Ginesetra) and in the upper part of the opposite hillside of Serralunga (Boscareto and Cascina Francia).

In our property: the origin of the soil, the high slope and the position determinate its constant regeneration (east side).

We have therefore shallow and light soils (white earth), which maintain the original components of clay-silt-sand with a good presence of the latter, high calcium carbonate and alkaline pH. In the second zone (west side, from where our San Luigi originates) the lesser slope has eased some soil accumulation and its own evolution: more reddish, clayey, tenacious and fertile (red earth).



Il rispetto dell'ambiente e la coltivazione biologica

La storia della vinificazione della famiglia Chionetti si sviluppa attraverso la ricerca sui vigneti di proprietà rispetto alla qualità e sanità delle uve. Da qui parte anche l'attenzione alle pratiche agronomiche adottate in vigna, rigettando i diserbanti fin da subito e approdando più recentemente alla coltivazione biologica certificata.

La sfida dell'espressione territoriale e la nascita di un classico

Il Dogliani d.o.c.g. definisce lo stile della famiglia e la sua identità. La decisione di scrivere i nomi dei *cru* e delle singole vigne rappresenta per i Chionetti il modo in cui s'intende il vino in famiglia; intatti, quanto meno nelle buone annate, il vino deve suggerire il modo in cui il vitigno reagisce alla terra su cui è piantato ed al clima. A ciò si aggiunge la mano dell'uomo guidata da tanti anni di tradizione e da costante ricerca della qualità. Questi concetti e il lavoro che ne consegue costituiscono ciò che i Chionetti definiscono uno stile classico nel vino.

Respect for the environment and organic cultivation

The story of the vinification of the Chionetti family develops through the research of high quality and the health of the grapes in their vineyards. Hence the attention to the ergonomic procedures in the vineyards, dismissing chemical weed killers since always and adopting certified organic cultivation more recently.

The challenge of the territorial characteristics and the birth of a classic

The Dogliani d.o.c.g. designates the style of the family and its identity. By writing the names of the *cru*s and of each vineyards, the Chionetti want to show how they feel the wine in their family. In fact, at the very least in the good years, the wine must suggest how the vine has reacted to the soil where is growing and to the climate. In addition to this, it is the human labour guided by many years of tradition and the constant pursuit of quality. These concepts and the resulting work, represent what the Chionetti mean for a wine of classic style.





IL BAROLO: ALTRO SPARTITO, STESSO TONO

Radicata l'identità a Dogliani, Andrea, il padre dell'attuale titolare Nicola, aveva in progetto di coltivare una piccola vigna, magari in Monforte d'Alba, per misurarsi con un vino diverso e quindi produrre qualche bottiglia di Barolo. Tuttavia, non se ne fa nulla, poiché Andrea muore nel 1988 insieme alla figlia maggiore, come ricordato precedentemente. Saranno **Maria**, sua moglie, e l'altro figlio, **Nicola**, molto tempo dopo, nel 2015, a realizzare il vecchio progetto, sempre seguendo l'idea di stile e di territorio della cantina.

Tre comuni e tre *cru* diversi: diverse espressioni del *terroir*.

Se sul Dogliani d.o.c.g. la via seguita è quella del *terroir*, a maggior ragione dev'esserci continuità di stile per quanto riguarda il Barolo. I Baroli Chionetti originano da tre vigne site in tre comuni diversi: per il Comune di Monforte d'Alba il Barolo **Bussia vigna Pianpolvere**, per il Comune di Castiglione Falletto il Barolo **Parussi**, per il Comune di La Morra il Barolo **Roncaglie**.





BAROLO: ANOTHER SCORE, SAME TONE

Once established their identity in Dogliani, Andrea, father of the present owner Nicola, had a project: to cultivate a small vineyard, possibly in Monforte d'Alba, as a challenge with a different wine, a small production of Barolo. However, nothing happened as Andrea died in 1988. It will be Maria, his wife, together with his son Nicola who will resume this project in 2015, always following the same principles of style and territory of the family business.

Three municipalities and three *crus*: different expressions of terroir.

If the terroir is the spirit of the Dogliani d.o.c.g., even more so the same continuity of style must be followed for the Barolo. The three Barolo of Chionetti originate from three vineyards located in three different municipalities: the Barolo **Bussia vigna Pianpolvere** in Monforte d'Alba, the Barolo **Parussi** in Castiglione Falletto, the Barolo **Roncaglie** in La Morra.

L'area di Bussia Pianpolvere

Curiosamente la tradizione collega il nome di Pianpolvere alle campagne italiane di Napoleone, quando effettivamente l'esercito francese attraversò la nostra area. In quest'occasione pare che i francesi abbiano costruito un magazzino per le polveri da sparo, donde il nome Pian della Polvere, testimoniato nelle vecchie carte del Regno di Sardegna degli anni '50 dell'800 e per la prima volta in un documento di valore legale, cioè un atto di compra-vendita del 1881, proprio relativo al terreno oggi di proprietà della famiglia Chionetti.

La formazione rocciosa di origine è detta delle marne di Sant'Agata Fossili, originatesi circa 8 Milioni di anni fa (periodo Tortoniano).

Come si è originato il suolo: da un fondale marino (200-300 m), si sono originate in strati omogenei, marne azzurro-grigie. La zona del Bacino Terziario piemontese, il braccio di mare, che occupava le Langhe e la zona pianeggiante, perdeva profondità e le correnti sottomarine diminuivano progressivamente. Questo ha conferito alle Marne di Sant'Agata le caratteristiche di fanghi marini depositatisi in ambiente tranquillo, con grande prevalenza di sedimenti fini (argilla e li-

mo) e meno sabbia rispetto alla Formazione di Lequio. Il territorio di Pian Polvere presenta una particolarità geologica data dalla presenza del corpo dorsale di Monforte-Perno, dal suolo sabbioso, che ha fatto sì che tra gli strati di marne ci fossero livelli di ghiaia e sabbia, trasportati in profondità da grandi frane sottomarine, originate dalle zone costiere e depositatesi nelle zone più profonde e pianeggianti.

Nella **nostra proprietà**: la vigna che si chiama Pianpolvere (D.D. 579 del 22/9/2015 della Regione Piemonte, fgl. 7 part. 226) si trova sul dorsale della collina a circa 400 m s.l.m. e digrada sul versante rivolto a sud-ovest. Data la posizione, il terreno non ha avuto una particolare evoluzione e ha mantenuto le caratteristiche originarie della roccia madre. Si tratta quindi di un suolo chiaro, argilloso ma con una certa quantità di sabbia e ghiaia, derivante dai livelli sabbiosi. La quantità di carbonato è inferiore rispetto ai suoli bianchi descritti in precedenza e anche la componente di argilla e limo non è la stessa, sia come quantità sia come tipologia di minerali. Talvolta si possono incontrare ciottoli arrotondati di alcuni centimetri di diametro e resti di conchiglie fossili (ostriche e pettini) che testimoniano la provenienza costiera dei sedimenti coinvolti nelle frane sottomarine.

The area of Bussia Pianpolvere

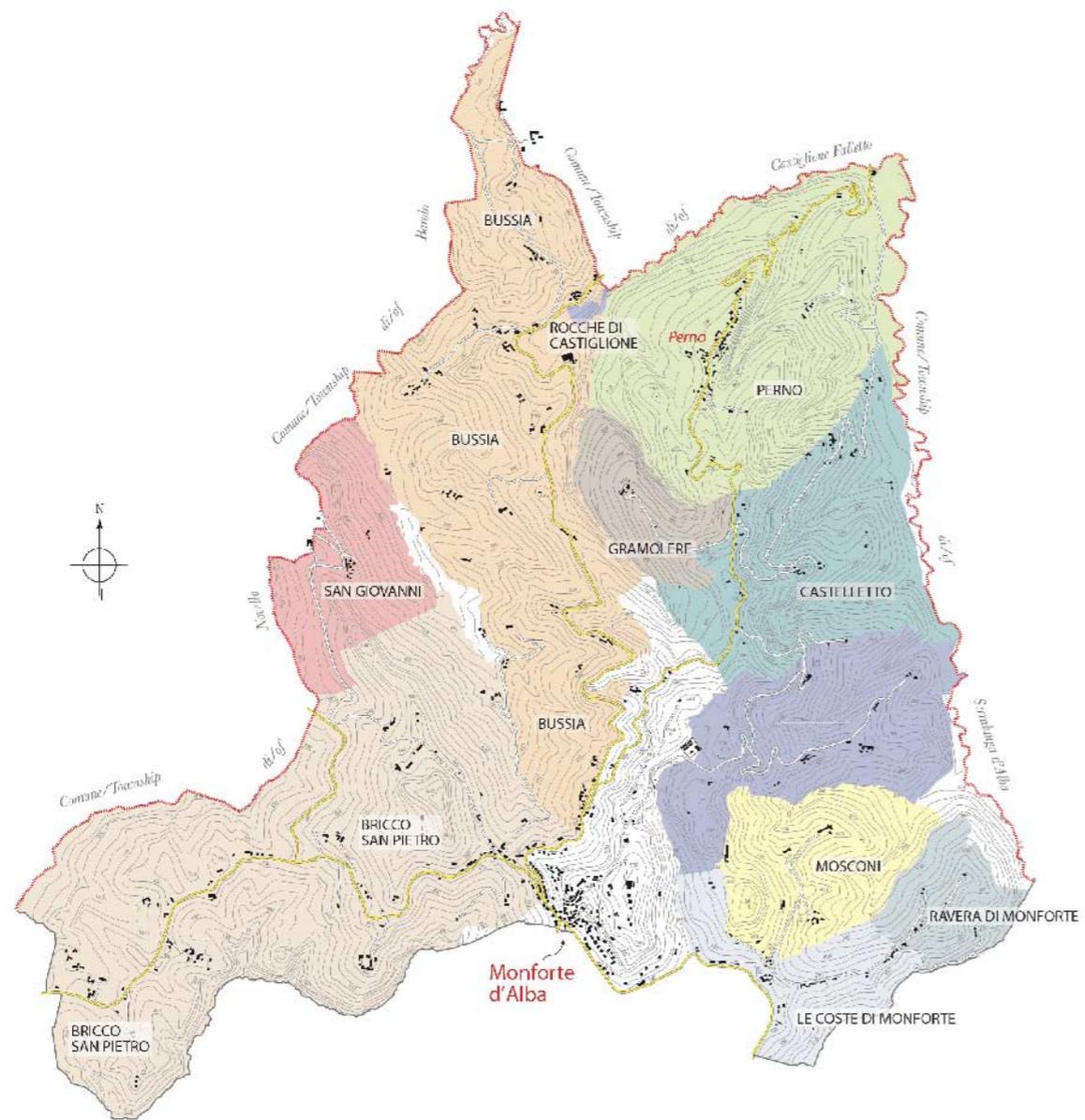
Interestingly enough, the tradition links the name Pianpolvere to the Italic campaigns of Napoleon, when the French army was crossing our territory. It was then that the French built a warehouse to store gunpowder, hence the name "Pian della Polvere"; this is testified in some old maps of the Kingdom of Sardinia of the 1850's and, for the first time, in a legal document, a sale-purchase operation of 1881, relative to the very plot owned today by the Chionetti family.

The original rocky formation is denominated Sant'Agata Fossili Marls and originated about 8 million years ago.

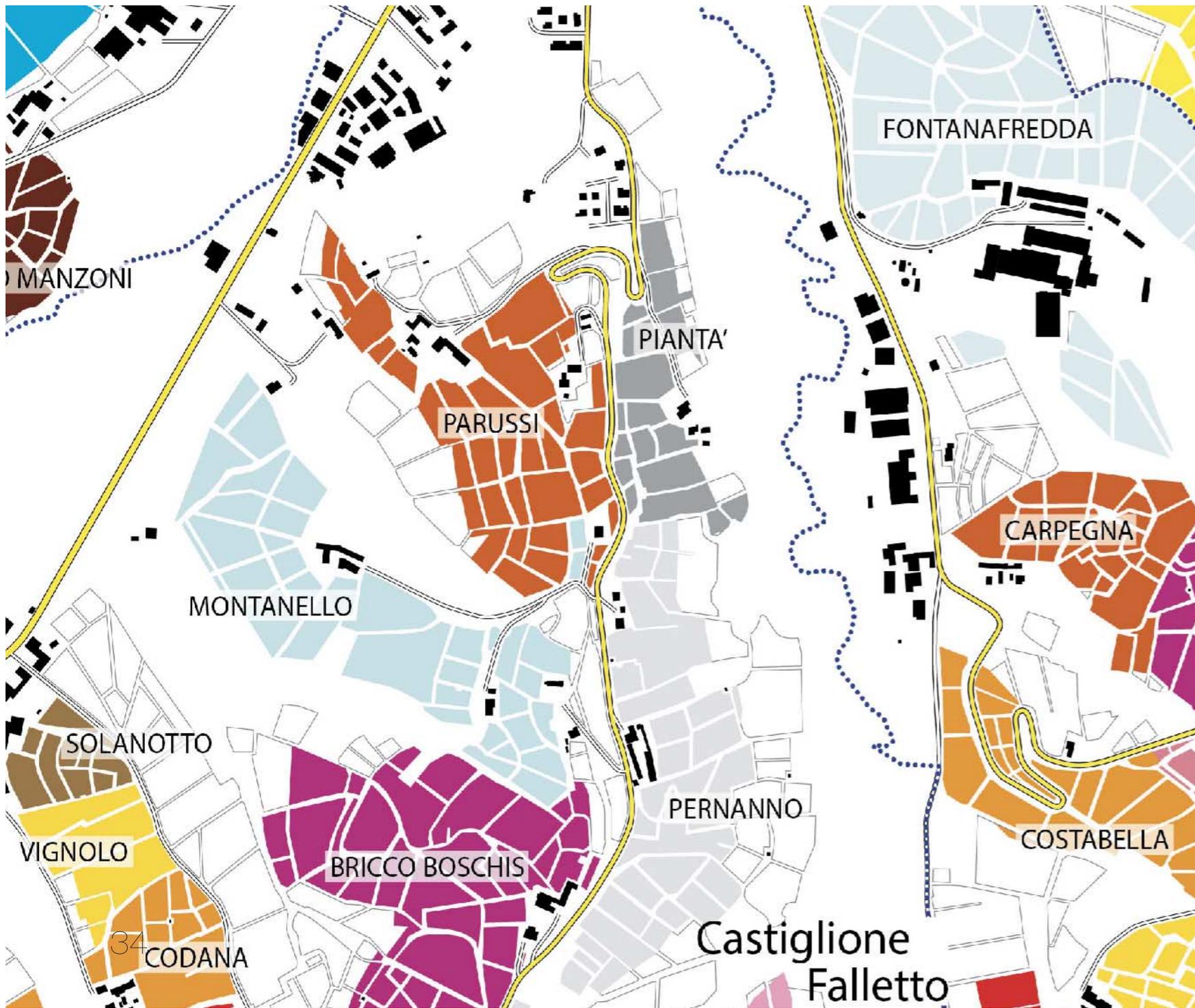
How the soil originated: from a seabed (200-300mts) homogeneous layers of blue grey marl originated. The area of the Piedmontese Tertiary Basin, the stretch of sea which existed where the Langhe are and the plain lost depth and underwater currents decreased gradually. This gave the Sant'Agata Marls the characteristics of marine muds deposited in a calm setting, with the predominance of fine sediments (clay and silt) and less sand than in the Lequio Formations.

The territory of Pian Polvere has a geological peculiarity given by the presence of the dorsal body of Monforte-Perno with sandy soil. This created levels of gravel and sand between strata of marl, which were carried in depth by large submarine landslides, originated in coastal areas and deposited in the deepest and flattest zones.

In our property: the vineyard denominated Pianpolvere (D.D. 579 of 22.9.2015 of the Piedmont Region, fgl. 7 part. 226) is located on the ridge of the hill at about 400mts a.s.l. and slopes on the side facing south west. Because of this position, the soil was never subject to big changes and has maintained the original characteristics of the bedrock. As a consequence the soil is clear, clayey but with some sand and gravel resulting from sandy levels. The quantity of carbonate is less than in the white soils described above and also the component of clay and silt is not the same, both for quantity and for type of minerals. Sometimes you can find round pebbles of a few centimetres in diameter and traces of fossil seashells (oysters and scallops) testifying the coastal origin of the sediments moved by underwater landslides.



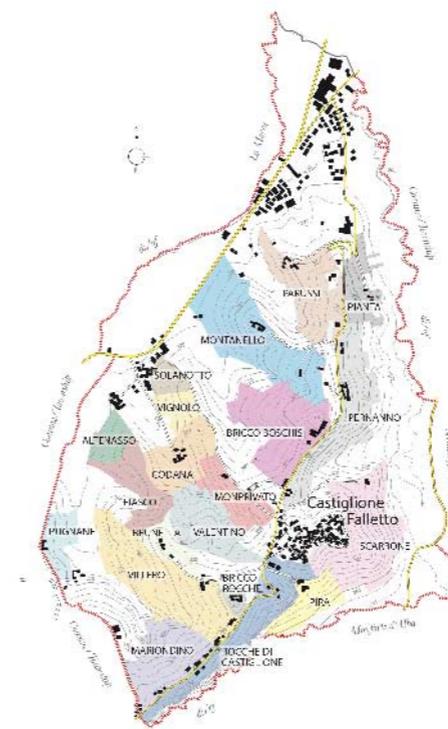


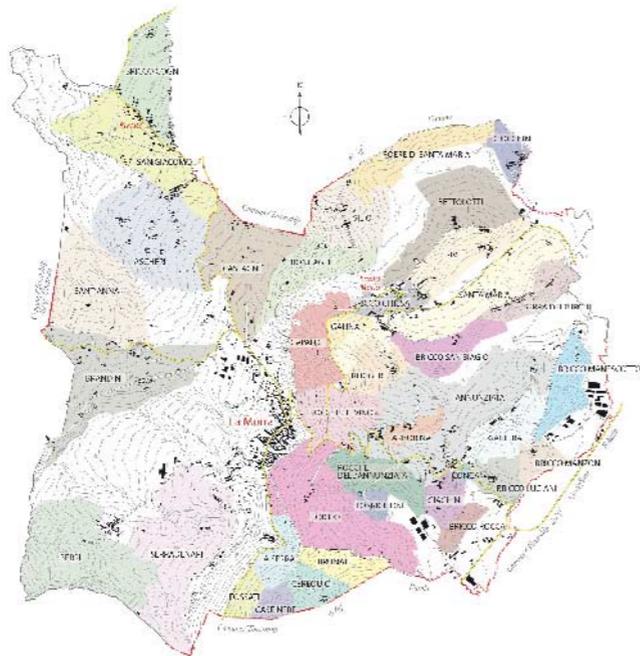


Il suolo di Parussi e Roncaglie

Per quanto riguarda le vigne di Parussi nel Comune di Castiglione Falletto e Roncaglie nel Comune di La Morra, le formazioni originarie sono sempre riconducibili alle Marne di Sant'Agata Fossili, ma con alcuni elementi che le differenziano tra loro stesse e dall'area di Bussia Pianpolvere (in tal senso si può distinguere rispettivamente in Marne di Sant'Agata Fossili tipiche, laminate e sabbiose). Infatti, a differenza della zona di Pianpolvere (MSAF Sabbiose), la vigna dei Parussi appartiene alla formazione delle MSAF Tipiche, caratterizzate dalla presenza inferiore della frazione sabbiosa; nel complesso è roccia piuttosto tenera, ricca di residui vegetali, conchi-

glie e gusci di molluschi. Nella nostra proprietà la vigna dei Parussi scende sui versanti sud e sud-ovest ad un'altezza di circa 200 metri e tra le nostre vigne è quella più bassa. La zona di Roncaglie appartiene alle MSAF Lamine, più giovani, e risalenti alla transizione tra Tortoniano e Messiniano, periodo caratterizzato dall'alternarsi irregolare tra la struttura descritta nei Parussi e strati sedimentari molto più sottili facilmente scomponibili in lamine spesse anche pochi millimetri e testimoni di una vera e propria stagnazione del Bacino terziario. Nella nostra proprietà la vigna di Roncaglie si trova verso la metà del crinale che guarda a est a circa 300 metri.





The soil of Parussi and Roncaglie

As regards the vineyards of Parussi in Castiglione Falletto and Roncaglie in La Morra, the original formations are also from the Sant'Agata Fossili Marls but with a few elements diversifying them from each other and from the Bussia Pianpolvere area (in this sense, in the Sant'Agata Fossili Marls it is possible to distinguish Typical, Laminated and Sandy respectively). In fact, as opposed to the area of Pianpolvere (MSAF Sandy), the vineyard of Parussi belongs to the formation of the MSAF Typical, characterized from the smaller presence of the sandy segment; on the whole it is a rather soft rock, rich with plant debris, shells and mollusc shells. In our property

the Parussi vineyard slopes towards the south and south west hillsides, at a height of about 200 meters. Amongst our vineyards, this is the lowest.

The area of Roncaglie belongs to the MSAF laminated, younger and dating back to the transition between Tortonian and Messinian. This was a period characterized by the irregular occurrence between the structure described for the Parussi and much thinner sedimentary layers easily divided in few millimetres thick lamina, witness of a real stagnation of the Tertiary Basin. In our property the Roncaglie vineyard is located towards the middle of the hillside, facing east at about 300 meters.







LA RICERCA DEI VINI TRADIZIONALI E LA NOVITÀ DEL BIANCO

Nella continua ricerca dell'espressività dei vini di Langa, la cantina ha deciso di vinificare le uve di un'altra vigna in Monforte d'Alba, con la produzione della **Barbera d'Alba vigna San Sebastiano**.

San Sebastiano è il primo territorio che si trova dopo la vallata di San Luigi entrando nel comune di Monforte d'Alba; da lì proseguendo verso nord s'incontra poi la zo-

na di Bricco San Pietro (Manzoni). La vigna si trova a metà della frazione, proprio di fianco alla cappella di San Sebastiano e si sviluppa intorno al cocuzzolo del crinale che scende verso Monchiero. Siamo di nuovo su terreni risalenti alle MSAF Sabbiose, che in alcuni versanti sono evoluti, quindi con colori più scuri. Abbiamo scelto di coltivare la Barbera sulla cima di una collina (bricco) per

sfruttare le caratteristiche di sgrondo dell'eccesso idrico, in modo da non favorire l'ingrossamento del grappolo, notoriamente molto compatto. L'elevata ventosità del sito favorisce la rapida asciugatura e una maturazione precoce. Tornando a San Luigi, la vallata è terra di e per Dogliani, ma

è anche ricca e in alcuni punti si presta alla coltivazione del nebbiolo. Già a inizio del secolo XX proprio su uno dei terreni più bassi e rivolto completamente a sud la famiglia Chionetti coltivava alcune piccole vigne di nebbiolo, là dove il dolcetto non maturava altrettanto bene. Da quelle stesse vigne, talora *in toto* talaltra in parte, nasce il **Langhe d.o.c. Nebbiolo la Chiusa**, che si sviluppa rispettoso della tradizione.

Infine, nel Comune di Dogliani, la collina della Martina, ai confini con l'alta Langa, cioè la parte delle Langhe con altezze coltivabili a vite che arrivano anche fino agli 800 metri, ci ha offerto un'altra opportunità. A testimonianza del fatto che il doglianese e la zona meridionale delle Langhe sono terre versatili e molto vocate alla viticoltura, si è pensato di produrre un bianco da uve Riesling renano, molto adatto a questi microclimi, cercando in questo vino di nuovo i profumi e i sapori di questa terra e offrendo così un'alternativa bianca al panorama dei grandi rossi piemontesi che da sempre impe-

gnano e caratterizzano la cantina Chionetti. Nella **nostra proprietà** la vigna si sviluppa a circa 500 metri (il terreno più alto coltivato dalla famiglia) sul versante meridionale di una collina caratterizzata da marne biancastre alternate ad arenarie compatte (la cosiddetta pietra di Langa), originate su un terreno al limite della confluenza tra la Formazione di Lequio (tipica di Serralunga d'Alba) e la Formazione di Murazzano. Si tratta di terreni poveri, poco profondi, a rischio di siccità estiva, ma che nel nostro progetto sono utili a conferire personalità e mineralità al vino.



THE QUEST FOR TRADITIONAL WINES AND THE NOVELTY OF THE WHITE

In the constant search of the expressiveness of the wine of Langa, the winery has decided to vinify the grapes of another vineyard in Monforte d'Alba, with the production of the **Barbera d'Alba d.o.c. vigna San Sebastiano**.

San Sebastiano is the first area after the San Luigi valley, in the municipality of Monforte d'Alba; from there, carrying on towards north you arrive in the area of Bricco San Pietro (Manzoni). The vineyard is located in the middle of the hamlet, next to the chapel of San Sebastiano and it spreads around the crown of the ridge sloping towards Monchiero. The soils date back to the MSAF sandy which in some hill-sides have evolved, and therefore their darker colours. We have chosen to cultivate Barbera on the top of a hill to exploit the characteristics of drainage of the waterflow, to prevent the swelling of the Barbera grapes, notoriously very dense. The particular windiness of the area helps a quick drying and an early maturation.

Going back to San Luigi, the valley is ideal for the Dogliani d.o.c.g., but having a rich soil, some areas are good for the cultivation of nebbiolo as well. Already at the beginning of the XX century, on one of the lower southfacing terrains, the Chionetti family was cultivating a few small vineyards of nebbiolo where the dolcetto could not ripe equally well.

The **Langhe d.o.c. Nebbiolo La Chiusa** is born from these same vineyards, sometimes from all of them, sometimes partly, and always respectful of tradition.

Finally, in the municipality of Dogliani, on the borders of Alta Langa where you can still grow vine at altitudes of even 800mts., the hill of Martina has offered us a new opportunity. Keeping in mind that the area of Dogliani and the southern part of the Langhe have versatile terrains, particularly suited to viticulture, we decided to produce a white wine from Rhine Riesling grapes, a variety happy in these microclimates. This, always in pursuit of the aromas and flavours of our terroir and to give an alternative of a white wine to the panorama of the great Piedmontese reds, that traditionally represent and characterize the Chionetti winery.

In our property, the vineyard is located at about 500 meters (the highest terrain cultivated by us) on the southern side of a hill defined by whitish marls which alternate with compact sandstone (the so called "pietra di Langa"). They originated on an area at the edge of the confluence between the Lequio Formation (typical of Serralunga d'Alba) and the Murazzano Formation. The soil is poor and at risk of summer drought, but ideal to enhance personality and minerality to this wine.

ESSERE CUSTODI

Oggi si guarda alle sfide che il mondo del vino attraversa (mutamento dei consumi e dei mercati, mutamento del mercato del lavoro, cambiamento climatico, salvaguardia ecologica) con la consapevolezza di essere innanzitutto custodi di un territorio e di un'interpretazione del vino che ambisce a riflettere i caratteri di un *terroir* in note olfattive e gustative.

Per questo la famiglia Chionetti da oltre 100 anni opera cercando di migliorare sempre la qualità, nel rispetto delle colline dove abita insieme alla sua gente e riconoscente verso chi i suoi vini voglia e ami bere. Quindi, coltiviamo le nostre vigne in regime biologico, perché vogliamo lavorare in modo tale da preservare la bella terra delle Langhe, che produce vini unici al mondo. Infatti, l'investimento sulla

cura della terra è un investimento sul mantenimento futuro della qualità dei vini.

Infine, essere custodi di una tradizione di vinificazione implica una costante ricerca per migliorare quello stile che definisce un'azienda, quel tratto che distingue una cantina e il suo territorio; la custodia ormai ultracentenaria della tradizione espressa dai Chionetti è dinamica, ponderata ogni anno rispetto a quello che la terra dona. Proprio per questo motivo, la famiglia ha sempre inteso formare al meglio i propri cantinieri, affidandosi alla tecnica enologica e avvalendosi di ottime consulenze sia enologiche sia agronomiche, ogni qual volta ciò le permetta di avvicinarsi al proprio obiettivo: produrre vini territoriali di qualità e rispettosi della tradizione.

CUSTODIANS OF A TERRITORY

Today we look at the challenges facing the wine world (changes of the consumption and of the markets, changes of the labour market, change of the climate and ecological safeguard) with the knowledge to be, above all, custodians of a territory and to interpret the wine as a representation of the characteristics of a *terroir* with its aromas and tastes.

In this regard, for more than 100 years, the Chionetti family has been trying to improve the quality, defending and respecting the region where they live together with their people and with gratitude towards those who enjoy their wines. We chose therefore the organic farming because we want to safeguard our beautiful Langhe and its wines, unique in the world.

The investment for looking after the territory is an investment for maintaining the quality of wines in the future.

Finally, being the custodians of traditional winemaking, requires a constant research to improve the style that defines a company, the trait that distinguishes a winery and its territory. The custody of this tradition by the Chionetti family for over a hundred years is dynamic and at the same time considerate and respectful of what the land gives each year.

For this reason the family has always trained its own cellar-men in the best possible way, used oenological technology and benefited from excellent oenological and agronomic advice, with the aim of achieving its targets: making great wines of the *terroir*, respectful of tradition.



AZIENDA AGRICOLA CHIONETTI QUINTO E FIGLIO. DOGLIANI - ITALIA



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION NO. 1303/2013