

# La familia Dogliani tiene profundas raíces en el Piamonte italiano

Jose R. Garrigó

Publicado el 07-18-2013

El Piamonte italiano es una region donde se elaboran algunos de los mejores vinos de ese país. Entre ellos se encuentran los majestuosos y corpulentos Barolo y Barbaresco, al igual que los Barbera d'Asti, Dolcetto d'Alba, Gavi y otros bien apreciados por los aficionados del vino. Las variedades de uvas indígenas o tradicionales allí cultivadas son extensas, además de algunas internacionales tales como Chardonnay.

Beni di Batasiolo es uno de los productores piamonteses mas conocido y que presenta mayor diversidad de vinos en el mercado. La empresa es propiedad de la familia Dogliani, quienes en 1978 cambiaron la razon social de la bodega llamada Fratelli Dogliani (Hermanos Dogliani, en español) a Beni di Batasiolo. Por cuatro generaciones la mencionada familia ha sido una buena embajadora de los vinos piamonteses. Dogliani es tambien el nombre de una pintoresca comuna del área además de un clone llamado Dolcetto di Dogliani, posiblemente introducido por la familia. Ellos son propietarios de cuatro viñas con una extensión de 345 acres en las áreas de Barolo, La Morra, Monforte d'Alba y Serralunga d'Alba. Sus nueve viñas originales rodean la planta de elaboración en forma de "U" como si fuera un anfiteatro. Allí cuentan con 250 acres de viñedos, siendo una de las mayores propiedades piamontesas dedicadas a la uva. Entre los distintos estilos de vinos tintos que ellos producen se encuentran Barolo, Barbaresco, Barbera d'Asti, Barbera, Brachetto y Dolcetto d'Alba, además de vinos blancos como Roero Arneis, Gavi y Moscato d'Asti. Batasiolo también elabora un Spumante Metodo Classico (vino espumoso hecho según el método tradicional) y una grappa (aguardiente de uva).

La empresa es actualmente dirigida por Fiorenzo Dogliani, el mas joven de los 10 hermanos. La elaboración de los vinos está a cargo de su hermano Oreste. A Fiorenzo le reconocen haber sido uno de los primeros bodegueros piamonteses en viajar extensamente promocionando sus vinos. Además de los vinos de Batasiolo en particular, Fiorenzo ayudó de esa forma a continuar elevando la imagen de los vinos Barolo y Barbaresco entre los aficionados. Actualmente la empresa exporta a 67 países, con el mayor volumen enviado al Reino Unido, Estados Unidos, Canada y Brasil.



B E N I D I  
B A T A S I O L O



Batasiolo - Bodega y viñedo

Tres de los vinos de Beni di Batasiolo, todos bajo esa propia marca, son comentados a continuación.

## 2011 Gavi, Gavi DOCG:

Color pajizo con ribetes verdosos, nariz típica de la variedad, recuerdos de frutas amarillas con cierta seriedad aromática restringida, cuerpo medio, sin percepción de madera y larga permanencia en el paladar. Gavi es uno de los vinos blancos secos mas importantes de la región de Piamonte y se elabora a base de la uva Cortese. En este caso las uvas provienen de viñedos en el Valle de Gavi, cerca de la cadena montañosa de los Apeninos de la provincia de Liguria.

## 2011 Rosé, Piamonte DOC:

Color salmon con destellos brillosos, aromas fragantes que recuerdan flores primaverales y frutas blancas maduras, cuerpo medio, seco, sabores que recuerdan fresas, descendiendo en la boca con agradable acidez y frescor. Un vino rosado moderno y diferente de los caldos insípidos y dulzones que abundaban en el mercado. La mezcla incluye 80% Barbera, 15% Dolcetto y el resto de Nebbiolo. Esta última es la variedad con la cual se hacen los mencionados vinos Barolo.

## 2009 Bricco di Vergne, Dolcetto d'Alba DOC:

Color rubi oscuro con bordes violáceos, aromas de frambuesas y ciruelas, pleno en cuerpo, especias, suave astringencia en el centro del paladar que le anade complejidad. Bricco di Vergne es una viña propiedad de Batasiolo, la cual está localizada entre las comunas de La Morra y Barolo.

La Bodega Batasiolo ofrece una amplia gama de vinos de los cuales los tres mencionados son los mas asequibles en precio.