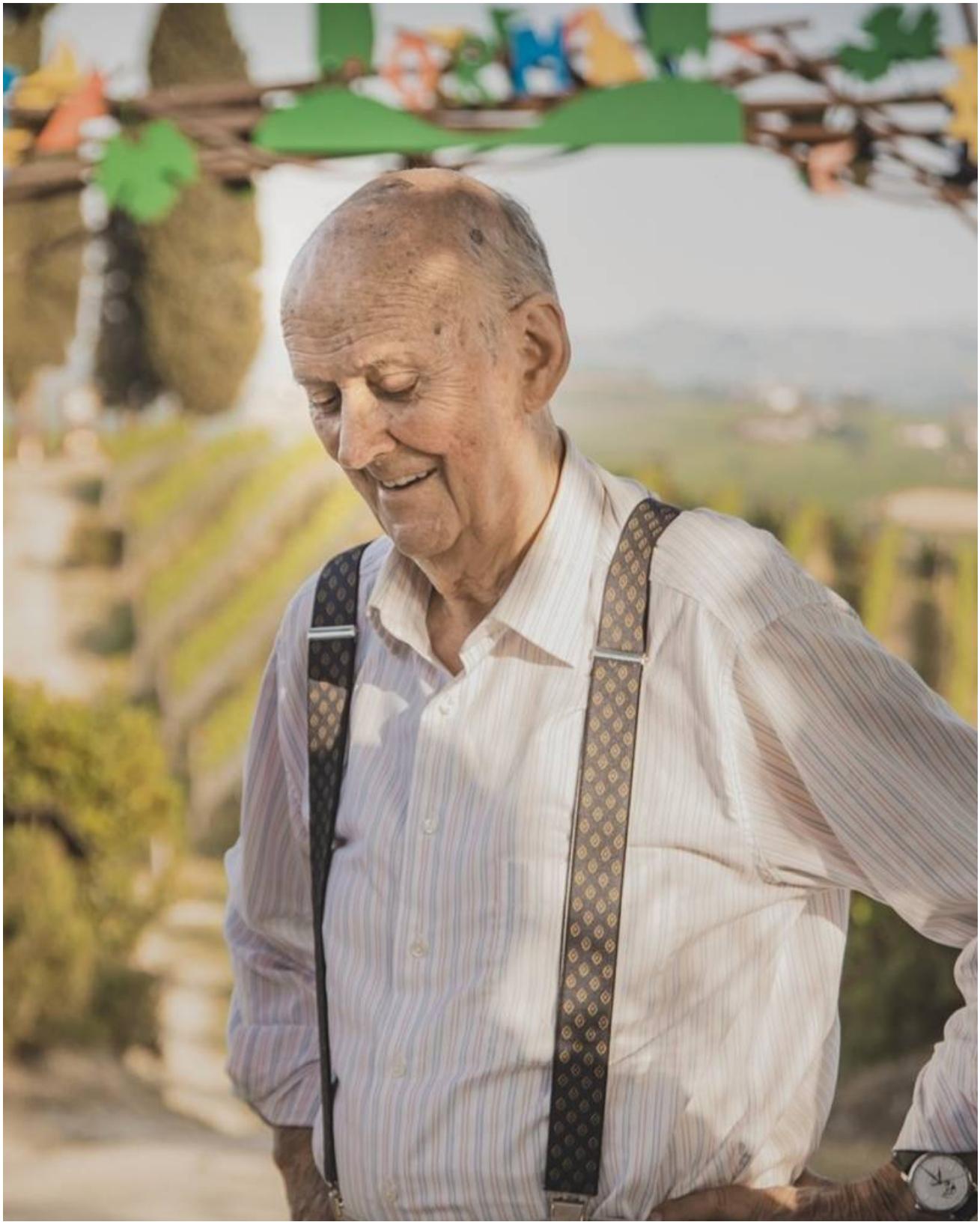
vinetur

Michele Chiarlo celebra 70 años ligada a la transformación del vino del Piamonte

La familia reivindica su papel en Barbera d’Asti con viñedos históricos, hospitalidad y relevo generacional en preparación

jueves 8 de octubre de 2026



La bodega italiana Michele Chiarlo, con sede en Calamandrana, conmemora en 2026 sus 70 años de actividad con un balance que une la historia de la empresa y la transformación del vino del Piamonte en las últimas siete décadas. La casa fue fundada en 1956 por Michele Chiarlo, entonces con 23 años, y sitúa ese aniversario como una

forma de repasar el paso de una Italia todavía muy agrícola al reconocimiento internacional de Langhe y Monferrato como zonas de vino de alta gama.

La empresa sostiene que, a lo largo de ese periodo, han cambiado la forma de cultivar la vid, la lectura de cada viñedo, la manera de comunicar el vino y la relación del visitante con el territorio. En ese recorrido, la firma vincula su trabajo a una idea que, a su juicio, se ha mantenido desde el origen: un gran vino nace de saber reconocer, interpretar y conservar el lugar del que procede.

Uno de los ejes de esa trayectoria ha sido Barbera d'Asti. Cuando Michele Chiarlo puso en marcha la bodega, esta denominación estaba asociada sobre todo al consumo diario y a la mesa piamontesa. La familia afirma que apostó pronto por su capacidad para dar vinos con profundidad, elegancia y longevidad sin perder identidad. Durante las décadas de 1960 y 1970, la casa inició pruebas en viñedo y bodega y empezó a prestar más atención al origen de la uva.

En 1978 llegaron las primeras selecciones de Barolo, Barbaresco y Barbera d'Asti. Ya en la década de 1980, la bodega incorporó prácticas que entonces no eran habituales, como la vendimia en verde orientada a priorizar la calidad de la uva frente al volumen. A la vez, la empresa asegura que fue uno de los primeros productores en llevar Barbera d'Asti a Norteamérica y Asia, y que trabajó para reforzar su identidad como denominación de origen y no solo como expresión varietal.

Ese mismo camino continuó en los años 80 y 90 con vinos ligados a parcelas concretas de Barbera d'Asti. Según la firma, ese trabajo también alimentó el proceso que desembocó en la creación de Nizza DOCG, en cuya definición participó Michele Chiarlo junto a un grupo reducido de productores que colaboró en el reglamento de producción.

La relación con viñedos concretos pasó a ocupar un lugar central en la evolución de la empresa. En 1988, la bodega llegó a Cerequio, un cru histórico de Barolo, y un año después sumó Cannubi, otro enclave de gran prestigio dentro de la denominación. En 1995 amplió su presencia en Monferrato con la adquisición de Tenuta La Court, dentro del área que más tarde sería Nizza DOCG. Con el paso del tiempo, a esos nombres se añadieron Asili, Faset y Rovereto, con una red de fincas repartidas por algunas de las

zonas vitícolas más conocidas del Piamonte.

A partir de los años 2000, la empresa amplió su actividad más allá de la producción. En 2003 creó Art Park La Court, un proyecto artístico entre viñedos en la finca de Castelnuovo Calcea. En 2011 abrió Palás Cerequio, un relais dedicado a Barolo situado en el cru del mismo nombre. La hospitalidad pasó así a formar parte de la propuesta de la bodega, junto con el paisaje y el arte. En octubre de 2024 inauguró Cannubi Path, un recorrido artístico diseñado por Ugo Nespolo con el que, según la familia, se daba forma a un deseo de Michele Chiarlo: ofrecer a la colina de Cannubi un espacio preparado para recibir visitantes y propiciar una nueva relación entre arte y viñedo.

Dentro de las acciones previstas para el 70 aniversario figura también Cerequio30, un proyecto centrado en 30 añadas de Barolo Cerequio. La bodega lo presenta como una lectura de la evolución del vino a lo largo del tiempo y como una nueva vuelta a uno de los viñedos más ligados a su historia. Para la casa, estos proyectos responden a una misma visión: el vino forma parte de un sistema cultural más amplio, en el que entran el paisaje, la memoria, el arte, la hospitalidad y la comunidad.

La empresa está dirigida en la actualidad por Stefano y Alberto Chiarlo, hijos del fundador. Ambos sostienen que la continuidad del proyecto pasa por mantener la relación con los viñedos y adaptarse a las nuevas exigencias de la viticultura sin perder la identidad de cada lugar. Alberto Chiarlo añade que la historia de la bodega también se ha apoyado en la apertura a los mercados exteriores y en la construcción de vínculos duraderos con importadores y distribuidores en distintos países, además del trabajo de empleados y colaboradores que han acompañado la evolución de la casa durante décadas.

La familia señala además que una nueva generación empieza a acercarse al negocio. Los hijos de Stefano y Alberto están terminando sus estudios y comienzan a acumular primeras experiencias profesionales, también dentro del sector. Con ello, la continuidad familiar se sitúa entre las líneas de trabajo con las que Michele Chiarlo quiere proyectar su siguiente etapa, siempre con los viñedos del Piamonte como eje de la empresa.