vinetur

Paolo Scavino, un siglo de Barolo entre revolución, tradición y adaptación al cambio climático

Desde la primera vinificación por separado de Bric dël Fiasc en 1978 hasta el abandono de las barricas pequeñas en favor de grandes toneles

sábado 14 de noviembre de 2026

ESCRITO POR MAURIZIO LIMITI


1978
BAROLO
PAOLO SCAVINO
2360 bottiglie prodotte

En el corazón de las Langhe, en Castiglione Falletto, la bodega Paolo Scavino representa una de las historias más significativas de la transformación del Barolo durante el último siglo. Fundada en 1921 por Lorenzo Scavino, ha pasado de ser una pequeña explotación agrícola familiar a convertirse en uno de los productores de referencia de la denominación. Su evolución resume buena parte de los cambios que han marcado la región: la aparición de los vinos de parcela, la revolución de los llamados Barolo Boys, el debate entre tradición y modernidad y, más recientemente, la necesidad de adaptar la viticultura y la elaboración al calentamiento climático.

La historia familiar comienza con Lorenzo Scavino, cuando la actividad todavía estaba orientada principalmente a la agricultura y a la producción de vino a granel. Su hijo Paolo fue quien comenzó a embotellar y comercializar los vinos con el nombre familiar. Sin embargo, el verdadero punto de inflexión llegó con Enrico Scavino, tercera generación, que comenzó a trabajar en la propiedad siendo todavía un niño y acabaría convirtiéndose en uno de los protagonistas de la renovación del Barolo. Enrico entendió que el futuro de la denominación debía construirse sobre la calidad y la identidad de los viñedos. En una época en la que la mayoría de los productores elaboraban Barolo mezclando uvas de diferentes parcelas, comenzó a observar que algunos terrenos proporcionaban sistemáticamente resultados superiores.

En 1978 convenció a su padre para vinificar por separado las uvas del viñedo Fiasco, situado junto a la bodega y propiedad de la familia desde sus comienzos. Así nació Bric dël Fiasc, uno de los primeros Barolos de parcela en alcanzar reconocimiento internacional. La decisión implicaba un riesgo económico importante. Separar una pequeña producción significaba reducir el volumen disponible para el ensamblaje tradicional y comercializar una botella más cara, procedente de un viñedo cuyo nombre apenas conocían los consumidores. Pero el éxito de aquel vino permitió a la familia adquirir nuevas parcelas y construir progresivamente una colección de Barolos de diferentes procedencias. En cierto sentido, Bric dël Fiasc marcó el nacimiento de la Paolo Scavino moderna.

Durante los años setenta y ochenta, Enrico participó en el movimiento de renovación que posteriormente sería conocido como el de los Barolo Boys, junto a productores como Elio Altare, Roberto Voerzio y otros viticultores que cuestionaron algunas de las

prácticas tradicionales. Hasta entonces, la elaboración del Barolo se caracterizaba frecuentemente por maceraciones muy largas, que podían prolongarse durante varias semanas e incluso meses, seguidas de extensas crianzas en grandes toneles de madera. Estas técnicas respondían, en parte, a las condiciones climáticas de una época en la que conseguir una maduración completa de la Nebbiolo era considerablemente más difícil que hoy. Era necesario extraer estructura y concentración de uvas que a menudo presentaban menor riqueza fenólica. El resultado eran vinos de gran capacidad de envejecimiento, con taninos importantes y perfiles aromáticos dominados por notas terciarias. Sin embargo, durante ese largo proceso podía perderse buena parte de la expresión frutal. Los productores modernistas introdujeron cambios radicales: maceraciones más cortas, un control más preciso de la fermentación y el empleo de barricas francesas de menor capacidad. El objetivo era conseguir vinos igualmente complejos y longevos, pero con mayor presencia de fruta y una accesibilidad más temprana.

La división entre tradicionalistas y modernistas fue intensa, pero tuvo una consecuencia positiva para el conjunto de la denominación: estimuló una atención sin precedentes hacia la calidad de la uva y los procedimientos de elaboración. La creciente cobertura de la prensa internacional, especialmente estadounidense, contribuyó a consolidar el prestigio mundial del Barolo. Durante años, Paolo Scavino fue uno de los representantes más reconocidos de esta interpretación moderna. Su bodega llegó a estar ocupada principalmente por barricas pequeñas, utilizadas para la crianza de los diferentes vinos. Sin embargo, la evolución no se detuvo allí. Con el paso de los años, Enrico comenzó a observar que las condiciones climáticas estaban cambiando y que las técnicas que habían resultado innovadoras décadas antes ya no siempre proporcionaban el equilibrio deseado. Las uvas llegaban a la vendimia con mayor madurez y concentración. Mantener una extracción intensa y una crianza marcada por la madera podía producir vinos excesivamente estructurados y pesados. La familia comenzó entonces una transición gradual hacia una elaboración menos intervencionista y una crianza en recipientes de mayor capacidad.

Durante un periodo combinaron aproximadamente doce meses en barricas con otros doce meses en grandes toneles. Finalmente, a partir de la añada 2017, los Barolos pasaron a criarse exclusivamente en grandes recipientes de madera. Actualmente se utilizan toneles de 14, 25 y 50 hectolitros, fabricados principalmente con roble francés y austríaco. La elección de diferentes tamaños y tipos de madera no responde a una búsqueda de uniformidad, sino a la necesidad de adaptar la crianza a las características de cada parcela. Un vino procedente de un viñedo cálido, con elevada concentración y una estructura tánica importante, puede beneficiarse de un recipiente de mayor capacidad y menor influencia de la madera. Por el contrario, un vino más delicado, procedente de una parcela fresca, puede encontrar un equilibrio diferente en un tonel de menor volumen.

Desde 2024, tras el fallecimiento de Enrico, la dirección está en manos de sus hijas Elisa y Enrica Scavino, cuarta generación de la familia. Ambas continúan desarrollando el proyecto con una atención particular hacia la precisión de las vinificaciones y la interpretación de los diferentes territorios del Barolo. Hoy la propiedad comprende aproximadamente 30 hectáreas de viñedo, distribuidas entre unas veinte zonas vitícolas de ocho de los once municipios de la denominación. La decisión de crecer exclusivamente dentro del territorio del Barolo constituye una de las características distintivas de la bodega. A diferencia de otros productores de las Langhe, la familia no ha buscado expandirse hacia Barbaresco, Roero o Alta Langa. Su objetivo ha sido reunir parcelas de distintas exposiciones, altitudes y composiciones geológicas para construir una representación de la diversidad del Barolo. La producción anual ronda las 180.000 botellas, de las cuales aproximadamente 80.000-85.000 corresponden a los diferentes Barolos. Los vinos blancos representan menos del 10% del total, con una única etiqueta, Sorriso, elaborada a partir de Chardonnay y Sauvignon Blanc.

La fermentación de los tintos se realiza en depósitos de acero inoxidable. Para los Barolos se emplea un sistema particular desarrollado por Enrico Scavino, basado en depósitos verticales con un dispositivo interno que mantiene los hollejos sumergidos durante la maceración. Esta técnica, una evolución del sistema tradicional de sombrero sumergido, permite una extracción controlada sin necesidad de remontados continuos. Las maceraciones son relativamente cortas: aproximadamente entre ocho y diez días

para Barolo y entre cuatro y seis para los tintos destinados a un consumo más temprano. La reducción de estos tiempos es una respuesta directa a la mayor madurez de las uvas actuales. Cuando la materia prima presenta una concentración suficiente, el principal desafío ya no consiste en extraer todo lo posible, sino en evitar un exceso de taninos y estructura.

Cada año, la bodega realiza entre 60 y 65 vinificaciones independientes, a pesar de trabajar con una superficie total relativamente contenida. Incluso dentro de un mismo viñedo, las parcelas pueden mantenerse separadas durante los primeros meses de elaboración. Los lotes destinados a Barolo permanecen aproximadamente doce meses en diferentes toneles antes de realizar los ensamblajes definitivos. Posteriormente continúan otros ocho meses en grandes recipientes de madera más antiguos y neutros. La crianza se completa con unos tres meses en acero inoxidable, para preservar la expresión frutal, y aproximadamente dieciséis meses en botella antes de la comercialización. Este procedimiento se aplica de manera homogénea a los diferentes Barolos, de modo que las diferencias entre las etiquetas procedan principalmente de los viñedos y no de técnicas de elaboración distintas.

La selección también determina el destino de las uvas. A diferencia de la práctica habitual de utilizar las mejores para los cru, las restantes para el Barolo clásico y las de menor calidad para el Langhe Nebbiolo, Scavino dedica parcelas específicas a cada vino. El Barolo clásico procede del ensamblaje de ocho viñedos seleccionados expresamente para esta etiqueta, mientras que los Barolos de parcela se elaboran exclusivamente con las uvas de sus respectivos terrenos. Las uvas que no alcanzan los estándares de calidad establecidos no se destinan automáticamente a una categoría inferior. Se venden a otros productores. Esta política supone renunciar cada año a una parte significativa del potencial productivo. Aproximadamente entre el 10% y el 15% del vino elaborado puede venderse a granel después de la selección, además de las uvas descartadas previamente.

Los vinos de Paolo Scavino.

Barbera d'Alba Affinato in Carati 2023: una interpretación de la variedad tradicionalmente asociada al consumo cotidiano en Piamonte. Procedente de Bricco Ambrogio, el vino fermenta en acero inoxidable y permanece unos ocho meses en barricas usadas. La intención no es crear una Barbera excesivamente concentrada, sino suavizar su marcada acidez natural y añadir complejidad sin perder frescura.

Langhe Nebbiolo: elaborado con uvas de dos viñedos situados en La Morra, Bricco Manescotto y Annunziata. Ambas parcelas presentan orientaciones diferentes, una hacia el este y otra hacia el oeste, que favorecen una maduración menos intensa y una mayor conservación de la acidez. Aunque sus uvas podrían utilizarse legalmente para elaborar Barolo, la familia considera que expresan mejor su personalidad en un Nebbiolo de carácter más fresco, floral y accesible.

Barolo Bricco Ambrogio 2022: parcela situada en Roddi, representa una de las expresiones más delicadas de la colección. La familia comenzó a embotellarlo como Barolo de parcela en 2002, cuando su potencial todavía era poco reconocido. El viñedo se encuentra en la parte septentrional de la denominación, sobre suelos predominantemente calcáreos. Aunque presenta una exposición favorable al sol, su proximidad a un valle abierto y la circulación de aire fresco procedente de los Alpes y del río Tanaro contribuyen a mantener temperaturas relativamente bajas. En determinadas condiciones pueden registrarse diferencias de cuatro o cinco grados respecto a Castiglione Falletto.

Barolo Ravera 2022: procedente de Novello, muestra una personalidad completamente diferente. La parcela se encuentra a más de 400 metros de altitud, con orientación este y una composición de margas calcáreas con componentes arenosos. Históricamente, Ravera fue una zona relativamente fría, donde conseguir una maduración completa podía resultar complicado. Hace treinta años no tenía el reconocimiento del que disfruta actualmente, pero el aumento de las temperaturas ha cambiado radicalmente su posición dentro de la denominación. La familia adquirió su parcela en 2015, cuando la reputación de Ravera comenzaba a consolidarse.

Barolo Prapò 2022: procedente de Serralunga d'Alba, uno de los municipios históricamente asociados a los vinos más estructurados de la denominación. Prapò es un viñedo relativamente pequeño, de unas ocho hectáreas, situado en una pendiente pronunciada con exposición sur. Scavino posee aproximadamente 1,9 hectáreas. Los suelos de esta parte de Serralunga, asociados a las formaciones geológicas más antiguas del territorio, favorecen vinos de taninos importantes y considerable profundidad. Prapò es uno de los viñedos más apreciados por la familia, especialmente por su capacidad de expresar la fuerza característica de Serralunga sin perder precisión.

Barolo Bric dël Fiasc 2022: el vino más emblemático de Paolo Scavino y el que marcó el inicio de su historia moderna. Situado junto a la bodega, en Castiglione Falletto, este viñedo presenta una composición geológica particularmente compleja, donde convergen componentes calcáreos, arenosos y arcillosos. Su posición central dentro de la denominación se relaciona con una gran diversidad de suelos, una característica compartida con algunos de los viñedos históricos más prestigiosos de Barolo. Para la familia, es el vino que mejor representa la identidad de Paolo Scavino, no solo por su importancia histórica, sino por su capacidad de sintetizar la diversidad del Barolo.

La añada 2022, caracterizada por temperaturas elevadas, dio lugar a vinos generalmente más abiertos, maduros y accesibles en su juventud. Sin embargo, esta mayor accesibilidad no debe confundirse con una menor capacidad de envejecimiento. Esta atención al envejecimiento tiene una expresión muy concreta en la colección histórica de la bodega. Desde los años sesenta, la familia comenzó a conservar una parte de cada vendimia, una decisión poco habitual en una época en la que vender toda la producción era una necesidad económica para muchos viticultores. Con el tiempo, aquella pequeña reserva se convirtió en una de las colecciones privadas más importantes de Barolo conservadas por un único productor. Actualmente, las diferentes salas de almacenamiento reúnen aproximadamente 75.000 botellas, con añadas que se remontan a principios de los años sesenta. La colección cumple una doble función. Por un lado, permite ofrecer al mercado una selección limitada de añadas antiguas. Por otro, constituye un archivo histórico que permite a la familia estudiar cómo evolucionan los vinos y comprender las consecuencias de las decisiones tomadas durante décadas.

Para preservar su calidad, algunas botellas antiguas destinadas a la comercialización se revisan periódicamente y pueden volver a encorcharse cuando resulta necesario.

La conservación de esta memoria enológica también explica la existencia de algunas etiquetas extraordinarias, como las reservas especiales elaboradas únicamente en determinadas ocasiones. Entre ellas destaca una reserva conmemorativa producida por primera vez con la añada 2011, coincidiendo con el 90 aniversario de la bodega, y nuevamente con la excelente cosecha de 2016. Estas botellas se elaboran a partir de una selección de los mejores viñedos y permanecen en crianza durante periodos que pueden alcanzar ocho o nueve años, mucho más allá del mínimo legal exigido para Barolo Riserva. La familia también conserva Rocche dell'Annunziata Riserva, procedente de La Morra, como una de sus interpretaciones más excepcionales. No se elabora todos los años, sino únicamente cuando la calidad de la vendimia cumple sus exigencias.

El cambio climático, que ha influido directamente en la evolución del estilo de la bodega, también está transformando sus decisiones en el viñedo. Las parcelas con orientaciones frescas, situadas a mayor altitud o con menor exposición solar, adquieren una importancia creciente. Terrenos que antiguamente podían presentar dificultades de maduración podrían convertirse en recursos estratégicos para conservar la acidez y el equilibrio de los vinos. Al mismo tiempo, las exposiciones meridionales, históricamente consideradas las mejores para Nebbiolo, requieren ahora una gestión mucho más cuidadosa para evitar una maduración excesiva y los daños causados por el calor. Scavino ha instalado redes de protección contra el granizo en sus viñedos, que también contribuyen a reducir la exposición directa al sol. Además, está experimentando con un sistema de redes móviles desarrollado junto a un ingeniero suizo. El prototipo, instalado en pequeñas secciones de viñedos, utiliza paneles solares y una estación meteorológica para modificar automáticamente la inclinación de las redes según las condiciones climáticas. El objetivo es proporcionar protección frente al granizo y regular la radiación solar, permitiendo al mismo tiempo realizar los trabajos habituales en el viñedo. Los primeros resultados son prometedores, aunque el coste elevado del sistema limita por el momento su aplicación comercial. La experimentación también continúa en la bodega, donde se han introducido recipientes de cerámica para

estudiar alternativas de crianza con menor aportación aromática que la madera. Por ahora, estos recipientes se utilizan exclusivamente para pruebas con diferentes vinos, incluido Barolo. La intención no es sustituir inmediatamente los grandes toneles, sino comprender qué técnicas podrían resultar útiles en un futuro de uvas cada vez más maduras y concentradas.

Más de un siglo después de su fundación, la bodega ha recorrido un camino que podría parecer contradictorio: fue protagonista de la revolución modernista del Barolo y posteriormente abandonó uno de sus símbolos más reconocibles, la barrica pequeña, para recuperar la crianza en grandes toneles. Sin embargo, esta evolución no representa una vuelta al pasado, sino la continuación de una misma filosofía. Enrico Scavino introdujo nuevas técnicas porque consideraba que permitían mejorar los vinos en las condiciones de su época. Sus hijas han seguido adaptándolas porque el viñedo y el clima han cambiado.

La historia de Paolo Scavino demuestra que la identidad de un productor no depende necesariamente de conservar inalterables sus métodos de elaboración, sino de comprender qué decisiones permiten expresar mejor sus viñedos en cada momento. Desde el primer Bric dël Fiasc de 1978 hasta los Barolos de 2022, la búsqueda sigue siendo la misma: preservar la elegancia, la complejidad y la personalidad de Nebbiolo, dejando que cada territorio encuentre su propia voz.