

PIANETA BARBARESCO



Piazza del Municipio, 7 – 12050 Barbaresco (CN)
enoteca@enotecadelbarbaresco.it
tel +39.0173.635251
fax 0173.635942



Barbaresco: le Colline degli Dèi



L'area di produzione del Barbaresco comprende appena quattro comuni (i territori di Barbaresco, Neive, Treiso e una sola frazione di Alba: San Rocco Seno d'Elvio) situati nella Langa orientale, quella che guarda al Roero, alle più alte creste del Moscato e alle vicine colline astigiane; confine naturale tra Langhe e Monferrato astigiano è considerato il torrente Tinella, mentre il più ampio fiume Tanaro separa da sempre le Langhe dal Roero. Il vitigno d'elezione è –come in tutte le colline di Langhe e Roero– il Nebbiolo: la quintessenza del Piemonte nella vite. Un vitigno difficile, pochissimo generoso, che matura tardi ed è ipersensibile alla composizione del suolo e al microclima collinare. Fondamentalmente su scala mondiale un vitigno perdente, di difficile produzione e di scarsissima diffusione (fuori casa lo troviamo solo in un angolo di Val d'Aosta e in Valtellina). Ma se dalla scala planetaria scendiamo a quella europea e poi –sempre più *zoomando* nel piccolo– arriviamo all'Italia e infine al Piemonte... ecco che quel pugno di colline strette tra le Alpi e l'Appennino ligure, ripide e strette come infiniti cerchi di mura, con dislivelli di centinaia di metri e parecchi gradi di temperatura a separare la valle dalla cresta, una cresta battuta incessantemente dal vento... ebbene quel pugno di colline per un ampelografo rappresenta un miracolo! Perché è proprio in questo microcosmo unico e inimitabile che il Nebbiolo diventa il più grande vitigno del mondo.

Nebbiolo quindi, un vitigno autoctono del Piemonte, che il resto del mondo ci invidia; un vitigno che regala sensazioni e sfumature straordinarie che cambiano col profilo delle colline. Un'uva che si vendemmia per ultima, quando l'autunno ha già cambiato colore alle piante e il freddo del mattino si fa sentire perché il cerchio delle montagne è già imbiancato;

quando la nebbia sale lenta dal fiume e avvolge come una veste i filari e nei paesi c'è l'odore di caldarroste e di tartufo. Una vendemmia di attesa dunque, esattamente come il vino che poi dovrà restare almeno due anni a riposare tra botti di rovere e affinamento in bottiglia. Un'attesa continua quindi che renderà ancora più piacevole la degustazione, con la consapevolezza che vini del genere nel mondo si contano sulla dita di una mano.

Barolo e Barbaresco, ovvero i due figli più celebri del Nebbiolo, sono vini austeri, incredibilmente longevi, con un quadro aromatico inconfondibile e sorprendente insieme, con una profondità e una lunghezza rare che hanno ormai portato questa varietà nel *gotha* mondiale pur essendo espressione di un territorio microscopico. E se il Barolo ha fatto della propria possente struttura il tratto peculiare, meritandosi il titolo di Re dei Vini, ecco che il Barbaresco con la sua naturale eleganza non può che esserne la Regina.

La felice espressione inglese di “best kept secret” -di segreto meglio celato- gli sta a pennello: inedito e stupefacente, il Barbaresco gioca volentieri la parte dell'outsider, un ruolo che tutto sommato gli va benissimo essendo proprio la sorpresa uno dei maggiori punti di forza di questo vino.

Una sorpresa che molto prima di raggiungere il bicchiere, si manifesta nella bellezza delle colline: sicuramente qui si aprono gli scorci più affascinanti di tutte le Langhe, gli anfiteatri naturali di Martinenga, di Montestefano, dei Gallina e di Rombone e le erte a strapiombo di San Cristoforo, della Cavana o dei Rizzi; un paesaggio che alterna la morbidezza delle migliori curve femminili (e non pochi scrittori hanno appunto paragonato queste colline al corpo sensuale di una donna sdraiata) alla meraviglia di forre, rocche e burroni che si



aprono all'improvviso oltre una fila di gaggie, come voragini dell'Ade.

I riferimenti alla mitologia classica qui non sono casuali se già i Romani consacrarono a Marte la villa dell'Imperatore Pertinace (che nacque proprio qui) e molte della vette ventose e mirabili a Giano; se dai Liguri ai Celti queste colline hanno sempre avuto un rispetto ancestrale, un culto per Gea, la madre terra che tutti nutre e scalda; se Plinio il Vecchio immaginava un altro mistero della terra, ovvero il Tartufo Bianco, come l'unione magica di una quercia alla saetta fatale di Giove...

Poi arrivò la fine del mondo antico: a poche miglia dalla città di Alba Pompeia, davanti alla ricca Pollentia, i Romani fermarono per l'ultima volta i popoli dell'Est: è il 402 dC quando Stilicone sconfigge Alarico, per altro un Goto come lui.

Dopo però sulle colline (e non solo queste) cala il sipario: fino al Basso Medioevo si perde la cultura della vite e del vino insieme con un'infinità di altre cognizioni: ecco ritornare ovunque quella *Barbarica Silva*, dove 700 anni prima le legioni di Popilio Lenate avevano ferocemente scacciato le superstiti popolazioni Liguri, dopo la strage di Caristum (Tito Livio parla di 10.000 morti e altrettanti deportati).

Saranno poi i monaci, i Benedettini, a riportare l'ombra della civiltà sulle Langhe e sono sempre loro a riprendere la coltura della vite. E di secolo in secolo arriviamo alla fine dell'800 quando la scritta Barbaresco appare per la prima volta su una bottiglia e

di fatto inizia la produzione documentata di questo vino che da subito, grazie all'intuizione fortunata del primo preside della Regia Scuola di Enologia di Alba, si identifica con il proprio luogo d'origine. Il Preside è uno dei primi laureati di agraria a Milano, ha studiato a Parigi e Montpellier con i più grandi enologi francesi, ma lui viene dalla bassa emiliana modenese e porta un nome curioso e altisonante: Domizio Cavazza. È lui, a tutti gli effetti, il padre del Barbaresco.

Ed è bello che sia stato un "forestiero" e non un langhetto a riconoscerne il valore di questo vino e a stringere il legame indissolubile tra il Barbaresco e le sue colline.

Un'intitolazione laica dopo secoli di Dèi volubili e fortune ambigue.



Domizio Cavazza (1856 - 1913)

L'Enoteca: un Mondo di Vino



L'Enoteca
Regionale del

Barbaresco è nata nel 1986, grazie ad una legge regionale che istituiva speciali luoghi di rappresentanza, vere e proprie "cattedrali" dedicate a ogni grande vino. Per il Barbaresco fu scelta l'ex-Confraternita di San Donato, un luogo più raccolto e meno sfarzoso di tanti castelli, ma decisamente appropriato (San Donato è infatti protettore dalla grandine). Una chiesetta edificata da un mondo contadino di fatica e sacrificio che rinasce come tempio laico di uno dei vini più importanti del mondo. Il Barbaresco ha davvero qui la sua casa!

L'Enoteca del Barbaresco rappresenta circa 140 produttori, ovvero oltre il 90% della produzione; ogni produttore è presente in esposizione e vendita con due Barbaresco (diversi crus, riserve, annate). Cinque vini sono quotidianamente in degustazione a rotazione casuale, in rappresentanza di zone di produzione e annate.

L'Enoteca è aperta 7 giorni su 7: lo staff professionale fornisce informazioni e supporto tecnico sul vino Barbaresco, dal disciplinare alle menzioni, dispone di cartine geografiche e di percorsi nella natura tra i vigneti, organizza degustazioni, tour dei crus ed eventi in Italia e all'estero.

Dal 2012 è nato il sito internet per la vendita del Barbaresco on-line, un'enoteca virtuale per i fan di tutto il mondo (la trovate all'indirizzo www.barbarescowineshop.it)

In Enoteca accanto alla vendita del vino si sono sviluppate nel tempo alcune preziose chicche: innanzitutto le grappe di cui c'è una vasta scelta, poi gli olii extravergine artigianali da tutta Italia, gli amari e i vini chinati e -ultima novità- l'Aceto di Barbaresco, prodotto

in esclusiva per l'Enoteca. La sezione gadget si è col tempo ampliata e comprende, accanto a magliette e cappellini, grembiuli, cavatappi, drop-stop e chissà cos'altro... è impossibile tenere aggiornata questa sezione!

L'Enoteca vi aspetta, nella piazza del Municipio all'ombra del platano, per condividere un momento di conoscenza, piacere, emozione. Benvenuti!





Barbaresco a tavola

Uno dei grandi eventi che ormai da venti anni caratterizza la nuova annata del Barbaresco è la festa di "Barbaresco a Tavola", un momento immancabile per tutti gli amanti di questo prestigioso vino rosso e della cucina piemontese. Nel mese di maggio, infatti, l'Enoteca regionale del Barbaresco organizza una serie di cene tradizionali

con degustazione "alla cieca" della nuova annata del Barbaresco presso i migliori e più rappresentativi ristoranti della zona di produzione.

Nel corso di tre golosissimi venerdì, una quindicina di ristoranti presentano ai propri ospiti un succulento menu stagionale in abbinamento con quindici/venti etichette di Barbaresco di tutti i produttori aderenti. Proprio come per le cantine di produzione, anche i ristoranti appartengono ai quattro comuni della docg del vino Barbaresco. I prezzi delle cene variano a seconda della tipologia del locale e del menu proposto.

Ogni venerdì vengono presentati tutti Barbaresco di produttori diversi, dando la possibilità di assaggiare, nelle tre serate, circa 60 etichette differenti. Un apposito bancone di degustazione è allestito in ciascun locale con tutte le bottiglie "mascherate" in esposizione e gli addetti dell'Enoteca sono pronti a versarvi un assaggio di ogni vino per tutta la durata della cena/degustazione. A fine serata ovviamente le etichette vengono scoperte. Durante la cena, i commensali hanno a disposizione una scheda dove appuntare le proprie impressioni e da tenere come promemoria.

Barbaresco a Tavola resta la formula più azzeccata e vincente per presentare la nuova annata: una bella occasione per divertirsi in compagnia ed imparare qualcosa in più su questo grande rosso piemontese.

Dopo il mese di maggio "Barbaresco a Tavola" va poi in trasferta, proponendo la serata presso altri ristoranti prestigiosi in Italia e all'estero (sono oltre 20 gli Stati in cui è già stata realizzato, sempre con grande successo, questo evento). Infine a settembre dal 2012 si tiene una "replica" sul territorio per coinvolgere le cantine che preferiscono presentare il nuovo Barbaresco dopo l'estate, anziché a maggio. Un'occasione ulteriore di gaudio e studio.



"Piacere Barbaresco" è una prestigiosa iniziativa nata nel 2007 per offrire dopo l'estate un momento di degustazione e confronto tra l'ultima annata e quella precedente.

A latere delle degustazioni vere e proprie si tiene poi una pluralità di iniziative che danno un taglio di festa popolare alla kermesse. A settembre d'altra parte si tengono le tradizionali feste in onore della vendemmia, di cui tutta Europa conserva memoria fin dall'epoca romana.

La manifestazione non ha pertanto un taglio prettamente tecnico (quindi riservato ai soli addetti ai lavori) ma preferisce dare spazio anche agli appassionati come ai semplici neofiti. All'interno di un grande salone di degustazione, una cinquantina di aziende, con l'aiuto di sommeliers professionisti, presentano i propri vini di almeno due annate. Il pubblico ha così la possibilità di confrontarle con calma e di discuterne direttamente con i produttori presenti. D'altra parte, dopo l'estate, il Barbaresco dell'ultima annata è molto più caratterizzato (tant'è che alcune cantine preferiscono proprio presentarlo a settembre invece che a maggio) e riserva già piacevoli sorprese se rapportato agli assaggi di primavera.

Questa progressione, tarata sul raffronto con le annate precedenti, rende più facile fare una previsione sull'evoluzione futura. Non è questo necessariamente un "campo da gioco" per soli sommelier o operatori del settore; infatti allenare il palato a cogliere le sfumature di ogni singola annata, costruirsi una piccola banca-dati mentale di informazioni organolettiche, formare -assaggio dopo assaggio- un bagaglio di esperienze e ricordi personali, sono esercizi utilissimi anche per i semplici consumatori appassionati.

Perché avere l'indipendenza mentale e la capacità sensoriale di individuare non il vino più buono ma il vino che ci piace di più, è il vero segno di carattere di ogni consumatore, quello che ne fa un cliente appassionato e un bevitore consapevole. Vitigni come il Nebbiolo e manifestazioni come "Piacere, Barbaresco" aiutano proprio questi moderni consumatori a diventare pian piano degli appassionati fans.



La Mappa del Barbaresco

LE MENZIONI GEOGRAFICHE AGGIUNTIVE DEL COMUNE DI NEIVE

- | | |
|-----------------|-----------------|
| Albesani | Gaia - Principe |
| Balluri | Gallina |
| Basarin | Marcorino |
| Bordini | Rivetti |
| Bricco di Neive | San Cristoforo |
| Bric Micca | San Giuliano |
| Canova | Serraboella |
| Cottà | Serracapelli |
| Currà | Serragrilli |
| Fausoni | Starderì |

LE MENZIONI GEOGRAFICHE AGGIUNTIVE DEL COMUNE DI TREISO

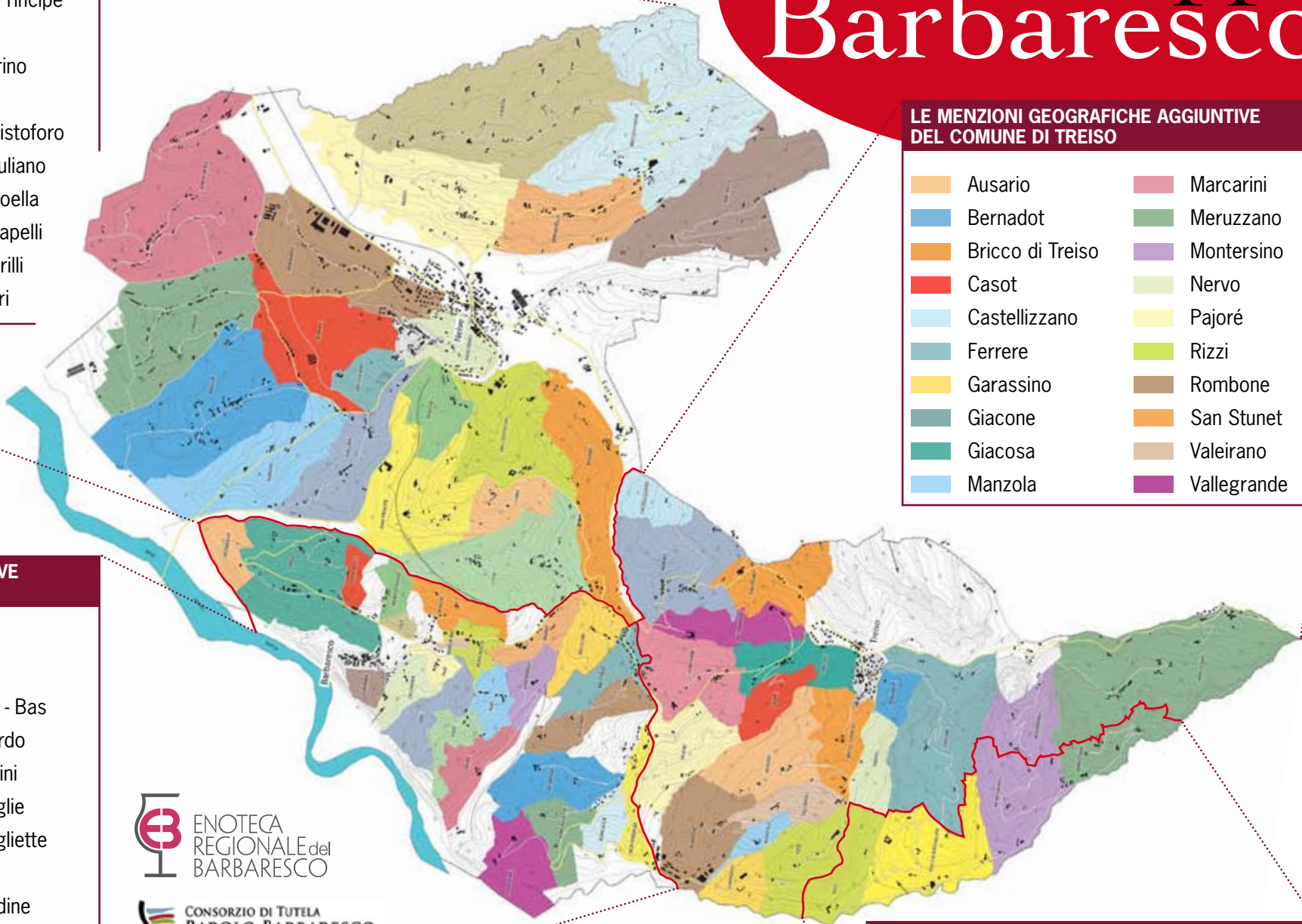
- | | |
|------------------|-------------|
| Ausario | Marcarini |
| Bernadot | Meruzzano |
| Bricco di Treiso | Montersino |
| Casot | Nervo |
| Castellizzano | Pajoré |
| Ferrere | Rizzi |
| Garassino | Rombone |
| Giacone | San Stunet |
| Giacosa | Valeirano |
| Manzola | Vallegrande |

LE MENZIONI GEOGRAFICHE AGGIUNTIVE DEL COMUNE DI BARBARESCO

- | | |
|--------------|--------------|
| Asili | Pora |
| Ca' Grossa | Rabajà |
| Cars | Rabajà - Bas |
| Cavanna | Rio Sordo |
| Cole | Roccalini |
| Faset | Roncaglie |
| Martinenga | Roncagliette |
| Montaribaldi | Ronchi |
| Montefico | Secondine |
| Montestefano | Tre Stelle |
| Muncagota | Trifolera |
| Ovello | Vicenziana |
| Pajè | |

LE MENZIONI GEOGRAFICHE AGGIUNTIVE DEL COMUNE DI ALBA

- | | |
|------------|------------------|
| Meruzzano | Rizzi |
| Montersino | Rocche Massalupo |



ENOTECA REGIONALE del BARBARESCO

CONSORZIO DI TUTELA BAROLO BARBARESCO ALBA LANGHE E ROERC

La Tutela e la Degustazione

Il legame tra questa terra di colline ed il Nebbiolo è remoto e consolidato, ma i riferimenti storici riguardanti il "vino Barbaresco" risalgono a circa 110 anni fa quando

Domizio Cavazza, primo Direttore della Regia Scuola Enologica di Alba e appassionato cultore della vigna e della cantina intuì le grandi qualità del vino ricavato dal Nebbiolo coltivato su queste colline e decise di chiamarlo Barbaresco.

La creazione del Consorzio di Tutela per Barbaresco e Barolo negli anni '30 pose le basi per la definizione della zona di origine e di un disciplinare di produzione. Queste azioni furono fondamentali per il conseguimento della DOC (Denominazione di Origine Controllata) giunta il 23 aprile 1966.

Il 3 ottobre 1980 arriva invece la DOCG (denominazione di origine controllata e garantita) la più rigida tutela che un vino possa vantare nel mondo.

L'attuale disciplinare definisce con rigore ed estremamente in dettaglio le modalità di produzione del Barbaresco (potete chiederne una copia in Enoteca).

Quello che occorre assolutamente sapere è che il vitigno è Nebbiolo 100% e la zona comprende i territori dei comuni di Barbaresco, Neive, Treiso e della frazione di San Rocco Seno d'Elvio di Alba per un totale di 680 ha circa. La resa massima per ettaro è di 80 quintali, quindi vengono prodotte poco più di 4 milioni di bottiglie all'anno.

Nel 2007 il Parlamento Italiano ha inserito una grande novità nel disciplinare: per la prima volta in Italia è stata riconosciuta la zonazione dei vigneti, attraverso le Menzioni Geografiche

Aggiuntive che permettono di indicare il singolo vigneto di provenienza in etichetta. Sono stati così finalmente definiti i nomi e i confini di 66 vigne da Barbaresco.

Il Nebbiolo è un vitigno particolarmente sensibile, che matura tardi, per cui la vendemmia parte solo tra fine settembre e l'inizio di ottobre e può durare anche tre settimane. Dopo la raccolta, la vinificazione e il periodo di affinamento in botte per minimo 9 mesi e poi in bottiglia (per un totale di almeno due anni a partire dal 1° gennaio successivo alla vendemmia) il vino viene immesso sul mercato, quindi almeno dopo tre anni dalla vendemmia.

Il Barbaresco così prodotto è un vino piacevole da subito, ma da lungo invecchiamento (almeno fino a 25 anni per annate normali).

Le caratteristiche organolettiche parlano di un vino rosso granato con riflessi arancioni che lascia trasparire delicate sfumature rubine negli anni della gioventù. Il profumo è complesso, etereo, fruttato dei primi anni per poi virare verso l'universo affascinante delle spezie e delle essenze. Alla fine è l'armonia che predomina su tutto e, a seconda del terreno, dell'età, della vinificazione emergono sentori di violetta, di rosa canina, di geranio, di mela, di ciliegia, di pesca, di vaniglia, di cannella, di pepe, di cacao, di tabacco e liquirizia e di tartufo. Per questa intrigante complessità è un vino versatile per quanto riguarda gli abbinamenti al cibo. Tradizionalmente lo associamo a piatti tipici della cucina piemontese: antipasti di carne, selvaggina, brasati, funghi porcini e formaggi maturi, ma anche con la pasta al ragù, con la fonduta e la polenta. Quando emergono i profumi terziari diventa un vino da meditazione e si può abbinare anche alle paste di meliga e al cioccolato amaro.



Su .per Colline e giù le



Ora è tempo di esplorare queste magnifiche colline!

Un breve percorso che partendo dalla bella città di Alba sale per la collina di Altavilla e scende subito nella valletta di San Rocco ci permette di entrare all'interno della zona di produzione: la frazione si presenta quasi come l'archetipo del borgo rurale: una piazza, l'osteria, la chiesetta, l'ex-scuola elementare (oggi ostello) poche case; poi la strada sale sfiorando il Bricco del Drago sulla destra (con uno dei primi musei di contadinerie, fondato dal dott. Luciano De Giacomi) per prendere invece la ripida china di Montersino. La strada si arrotola in tornanti e l'orizzonte si apre sulle colline, tutte pettinate di vigne e punteggiate di cascine. Inutile sperare di farci l'abitudine: lo stupore per questo paesaggio rimane identico anche a distanza di anni! Quando si è quasi in cima, ecco che a sinistra si apre la più spaventosa delle rocche: quella dei Sette Fratelli, un canyon pauroso di terra grigia (ben attrezzato oggi con area panoramica e pannelli informativi); leggenda vuole che sette fratelli blasfemi

avessero ignorato di santificare una festa mentre la pia sorella invece si prostrava ossequiosa: la terra li inghiottì tutti, lasciando illesa la donna su una sottile striscia di collina.

Scollinando si giunge al Canta (col significativo sacrario partigiano) e piegando a sinistra si corre in cresta fino a Treiso, sicuramente uno dei migliori balconi del Piemonte: una vista mozzafiato che abbraccia l'Alta Langa e il Barolo, il Roero,



Nell'altra pagina. Neive: panoramica del borgo; un suggestivo interno della cantina più antica (1600); il campanile romanico di Santa Maria del Piano.

In questa pagina. Treiso: panorama sulle colline del Barbaresco; una veduta del borgo al tramonto; le paurose Rocche dei Sette Fratelli.



Asti, le colline del Monferrato e quelle del Moscato.

Il paese offre una piazza con la chiesa barocca, la scuola, il Municipio, la confraternita dei Battuti e un pugno di case. Ma attenzione: in così poco spazio troverete quattro ristoranti notevoli (dalla piola vera allo stellato di grido), una Bottega del Vino, uno spazio polifunzionale per mostre e concerti (la ex-Confraternita) e una rara aria culturale: infatti qui si sono fermati volentieri il grande scrittore Beppe Fenoglio e il fotografo Piero Masera, un vero antesignano della foto d'artista.

Da Treiso imbocchiamo il viale in salita e superato il rondò attraversiamo la borgata dei Bongiovanni, esempio ancora leggibile di borgo fortificato, e scendiamo verso Tre Stelle: la vista se possibile migliora ancora, mentre la strada attraversa alcuni dei più celebri cru del vino Barbaresco. Superata la vivace frazione (troverete qui un albergo, un wine-bar, agriturismo e ristoranti per tutti i gusti) iniziate a percorrere la via magistra di ogni appassionato di vino: ai lati della strada, nei tre km che separano la frazione dal capoluogo,

si aprono un'infinità di cantine (impossibile ricordarle tutte), mentre i vigneti pettinati corrono su entrambi i lati: un'ode alla fatica e alla perizia di questi contadini, che davvero curano le vigne come neonati. La torre rossa e massiccia di mattoni (eretta nel XIV sec. su preesistente costruzione romana) è sempre più vicina mentre le trame dei vigneti continuano a dipanarsi ai lati dell'auto e sulla destra fa capolino uno dei borghi più belli d'Italia, ovvero Neive.





In questa pagina. Barbaresco: la Torre, la parrocchiale e il Ballo a Palchetto; la cena in contrada per la festa di San Donato; veduta del borgo con la Torre medioevale.

Ma prima godiamoci Barbaresco, il cuore del territorio, con la sua main street da film western, il Municipio e l'Enoteca Regionale del Barbaresco all'ombra del platano, la piazzetta con la meridiana, le due file basse di case strette l'una accanto all'altra che ci scortano alla chiesa parrocchiale,

accanto alla Cantina sociale dei Produttori del Barbaresco, e all'ombra della Torre che regala un balcone a strapiombo sul Tanaro e una vista superba.

Presto la Torre sarà agibile (e gli spazi interni ospiteranno un museo multimediale e diventeranno un cult per gli appassionati di analisi sensoriale) così come è già percorribile il sentiero che scende tra vigneti, boschi nella rocca, verso un'inaspettata tartufaiia didattica che vale il viaggio. E poi ristoranti, wine bar, un ufficio turistico e tante cantine, ospitali e accoglienti dove ci si può misurare di persona con sua maestà Barbaresco. Consigliamo a tutti i fans di frequentare uno dei corsi didattici su questo grande vino realizzati dall'Enoteca Regionale e di partecipare agli emozionanti Tour dei Crus, tra vigneti, toponimi, storie e tradizioni, nella viva voce dei produttori: a seguire degustazioni comparate per vigneto! Non dimenticate di prendere il ricco calendario di eventi che nel corso dell'intero anno coinvolge gli appassionati di questo grande vino in una girandola di appuntamenti imperdibili.



In questa pagina. Alba: la chiesetta di San Rocco seno d'Elvio; veduta del campanile del Duomo con le Torri della città; il fascino dei vigneti in inverno.

Da Barbaresco andiamo quindi a Neive passando dalla frazione Cottà, in un'altra discesa affascinante per raggiungere il borgo antico proprio oltre il rondò. Qui si respira un'atmosfera secentesca più che

medioevale, non per niente Neive è chiamato in dialetto "paese di signorotti", e numerosi sono i palazzi titolati. Su tutti il Castello col giardino, e la Torre campanaria proprio in cima al borgo. Ma forse l'atmosfera migliore si coglie nelle due piazzette tra alberghi, bar e ristoranti, negozietti ed enoteche... ma anche tra panni stesi e bambini che giocano a palla.

Tappa obbligatoria per tutti resta la Bottega dei Quattro Vini che ospita il meglio della produzione vinicola locale senza dimenticare la Casa della Donna Selvatica, memoriale laico alla figura straordinaria di Romano Levi, il grappaio-angelico (come lo definì mirabilmente Gino Veronelli), l'uomo più famoso di Neive, che non ha fatto nulla per diventarlo, collezionando da sempre soltanto "strette di mano".

Non perdetevi poi, scesi in basso, il campanile romanico della scomparsa Abbazia di Santa Maria del Piano, e un'escursione al Bricco, frazione fuori dal tempo con un panorama a 360° su Langhe e Monferrato.

Per tornare ad Alba è bene risalire a Tre Stelle da Santa Maria del Piano e quindi scendere verso Alba attraverso un'altra magica discesa vitata, passando da Pertinace con l'omnibus di Pierin (distributore, negozio e bar come negli anni '50)... da Altavilla la vista dei tetti e delle Torri rosse della città non può non far pensare ancora e per sempre a Fenoglio e al suo magico incipit de "I 23 giorni della città di Alba".

Cin-cin.



