

Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 187 - Giugno 2021 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidiwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



GIUGNO 2021

LA BARBERA D'ASTI



COPPO

Docg Nizza Pomorosso

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 49,00

Azienda: [Società Coppo](#)

Proprietà: famiglia Coppo

Enologo: Guglielmo Grasso, Gianni Coppo

CASCINA CASTLÈT

Docg Barbera d'Asti Superiore Passum

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Cascina Castlèt](#)

Proprietà: Mario Borio

Enologo: Roberto Austa, Giorgio Gozzelino

MARCHESI INCISA DELLA ROCCHETTA

Docg Barbera d'Asti Sup. Sant'Emiliano

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Marchesi Incisa della Rocchetta](#)

Proprietà: famiglia Incisa della Rocchetta

Enologo: Stefano Gozzelino, Alessio Marin, Donato Lanati

GUIDO VADA

Docg Barbera d'Asti Superiore Cà del Mura

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Guido Vada Azienda Agricola](#)

Proprietà: famiglia Vada

Enologo: Guido Vada

La cantina con sede a Canelli, 52 ettari vitati per una produzione di 420.000 bottiglie, fondata nel 1892 da Piero Coppo, è da sempre riconosciuta come una delle realtà più significative quando si parla di Barbera d'Asti, dalla più immediata "L'Avvocata" alle più complesse "Riserva della Famiglia" e "Pomorosso". Quest'ultima, affinata per 14 mesi in barrique, nella versione 2017 sa esprimere al contempo ricchezza espressiva e buona bevibilità. I suoi profumi presentano una base rigogliosa di frutti rossi maturi, solcata da cenni speziati e di sottobosco. In bocca, si alternano densità, morbidezza e tocchi più croccanti, a chiudersi in un finale appagante e arioso.

Cascina Castlèt appartiene da generazioni alla famiglia Borio. Mariuccia, l'attuale proprietaria, l'ha ereditata da suo padre, nel 1970 ed oggi, la cantina con sede a Costigliole d'Asti, conta su 31 ettari a vigneto. La Barbera Passum è ottenuta a partire da materia prima appassita in specifici locali e sottoposta successivamente ad un affinamento in legno di media misura e barrique. La versione 2017 mette assieme un'ampia base che sa di frutta matura con tocchi di confettura di more e ciliegia, ben rifinita da lampi speziati e affumicati. In bocca il sorso è caldo e robusto, dolcemente levigati i tannini, che trovano congedo in un finale ampio e decisamente persistente.

Affinata per 18 mesi in barrique, la Barbera Sant'Emiliano 2017 possiede profumi di piccoli frutti rossi maturi, fiori, tabacco e liquirizia. In bocca, il vino è potente e persistente, con sorso succoso e ampio e finale avvolgente e ancora riccamente fruttato. Quando, Mario Incisa della Rocchetta sposa Clarice della Gherardesca (che ebbe in dote la Tenuta San Guido), lasciando il Piemonte per Bolgheri, l'azienda di Rocchetta Tanaro fu gestita dal fratello Oddone e dai suoi figli. Negli anni Novanta del secolo scorso, Barbara dei Marchesi Incisa della Rocchetta eredita e compra proprietà e vigne e, dal 2018, i figli, Filiberto e Francesca, continuano nella produzione di vini.

Affinata in legno grande per 18 mesi la Barbera Cà del Mura 2016 di Guido Vada profuma di ciliegia, marasca e mora, con tocchi affumicati e leggeri rimandi pepati. In bocca, il vino è ampio, sapido e piacevolmente fragrante, con carica acida in primo piano, che, insieme a tannini puntiti, danno ritmo al sorso, fino ad un finale arioso dai ricordi di pietra focaia. La cantina con sede a Coazzolo, sul confine tra Langhe e Monferrato, ha un'impronta decisamente familiare. Insieme a Guido ci sono il padre Sergio e la sorella Serena a condurre cantina e vigneti che originano vini dal tratto stilistico classicheggiante e in grande sintonia con il proprio territorio d'origine.

EDITORIALE

IL RIMBALZO È ARRIVATO

Il [Consorzio Barbare d'Asti e Vini del Monferrato](#) è nato nel 1946 ed è una delle realtà consortili più importanti del Piemonte, "vegliando" su un articolato sistema di denominazioni: 4 Docg (Barbera d'Asti, Nizza, Ruché di Castagnole Monferrato e Terre Alfieri) e 9 Doc (Albugnano, Cortese dell'Alto Monferrato, Dolcetto d'Asti, Freisa d'Asti, Grignolino d'Asti, Loazzolo, Malvasia di Castelnuovo Don Bosco, Monferrato e Piemonte). Un sistema che è anche l'espressione, in termini numerici, di uno degli areali dal peso specifico più ingente nel Piemonte enoico, con oltre 66 milioni di bottiglie e più di 11.000 ettari vitati, pari a circa il 30% della superficie a Doc e Docg della Regione. Un vasto panorama di vini, dunque, che sono tornati ad occupare un significativo spazio, dopo il momento interlocutorio causato dall'epidemia Covid-19. Ecco allora, che l'imbottigliato complessivo delle 13 denominazioni tutelate dal Consorzio registra un incremento del 5% (al 31 maggio 2021), la percentuale più alta degli ultimi quattro anni. Un segnale, fa sapere il Consorzio con sede a Costigliole d'Asti, che scongiura qualsiasi pericolo di crisi strutturale, sottolineando la solidità di un'area organizzata che ha retto bene all'urto della crisi globale, dimostrando che le scelte operate hanno prodotto effetti positivi anche in uno scenario del tutto imprevedibile. Bene le Docg, con la Barbera d'Asti a + 1,4%, il Ruché di Castagnole Monferrato a + 5,7%, il Nizza a + 32,5% e il Terre Alfieri in grande recupero con + 38,2%. Non arresta la crescita nemmeno il Piemonte Doc, con + 8,1%, e spicca la complementare riduzione totale delle giacenze, con una decrescita pari a - 44.981 hl.

Buona lettura.

PAOLO BERTA

Docg Nizza Heritage Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 3.500

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Azienda Vitivinicola Berta Paolo](#)

Proprietà: famiglia Berta

Enologo: Vincenzo Muni

L'azienda con base a Nizza Monferrato affonda le sue radici storiche a metà dell'Ottocento ed oggi è guidata da Paolo Berta e dalla sua compagna Ksenia. Si tratta di una realtà a carattere squisitamente familiare. Spicca nel patrimonio viticolo aziendale, i vigneti "Canfulet" e "Bricco" con ceppi risalenti al 1928 e ancora in produzione, da cui si ottiene il Nizza Heritage Riserva, oggetto del nostro assaggio. La versione 2015, maturata in botti da 25 ettolitri per un anno, ha profilo aromatico sfumato che comprende frutti rossi, toni affumicati e cenni speziati. In bocca, il sorso è rotondo e pieno, non privo di spinta acida e tendenzialmente sapido, dal finale delicato e persistente.

PRUNOTTO

Docg Nizza Costamiole Riserva

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Società Agricola Prunotto](#)

Proprietà: famiglia Antinori

Enologo: Gianluca Torrenzo

Da sempre Prunotto, la realtà produttiva piemontese di proprietà della Famiglia Antinori, propone, a fianco dei grandi classici di Langa, una selezione prodotta a partire da alcuni dei più rappresentativi Cru del Monferrato. Il Costamiole, oggetto del nostro assaggio, nasce dalle uve dell'omonimo vigneto nel comune di Agliano Terme, nell'astigiano. Maturata in legno di diversa grandezza, la versione Riserva 2017 è ricca e avvolgente, tanto morbida quanto dinamica nello sviluppo gustativo. Il suo bagaglio aromatico profuma di prugna, ciliegia, viola, cannella, cacao e vaniglia. In bocca, è rosso solido, articolato e intenso, dal sorso denso, continuo e persistente.

LA GRIFFE



LA SPINETTA

Docg Barbera d'Asti Superiore Bionzo

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 36,00

Azienda: [Azienda Agricola La Spinetta](#)

Proprietà: Giorgio, Bruno e Carlo Rivetti

Enologo: Andrea e Giorgio Rivetti

Prende le mosse da vecchi vigneti di età compresa tra i 60 e i 70 anni di età, impiantati nel comune di Costigliole d'Asti, la Barbera Superiore Bionzo 2016, affinata per 18 mesi in barrique. Intensa già dal colore, rubino carico dai riflessi violacei, si apre al naso con profumi di frutti di bosco maturi, erbe aromatiche e prugna sotto spirito, ma anche evidenziando rimandi di boisé, speziati e affumicati. Succoso e denso il sorso, dal frutto nitido ben amalgamato all'acidità, e sostenuto da tannini importanti di grana finissima, ancora in piena evoluzione. Lungo, dolce e avvolgente il finale, abbondantemente contraddistinto da un fruttato rigoglioso. La Spinetta, con sede a Castagnole delle Lanze, 100 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 500.000 bottiglie, ha rappresentato uno dei punti di riferimento del modernismo enologico, caratterizzante il Piemonte enico a cavallo tra nuovo e vecchio millennio, simbolicamente segnalato in etichetta dall'inconfondibile rinoceronte. Anche oggi, in un'epoca in cui quel tipo di approccio sembra aver perso la sua spinta propulsiva, la famiglia Rivetti continua, con apprezzabile caparbiété, a perseverare nella sua idea di come fare un vino nella Regione culla dei rossi più nobili del Bel Paese, tra roto-maceratori e barrique, partendo, ed è questo l'elemento meritorio, da una rigorosa cura dei vigneti, che continua ad essere un esempio per tutti. La gamma delle etichette aziendali spazia tra le denominazioni più importanti dell'areale, tra il Monferrato e le Langhe, ma, recentemente, l'azienda, con in etichetta l'inconfondibile rinoceronte è stata protagonista di un significativo allargamento che l'ha portata anche sui Colli Tortonesi, non prima di essersi annessa la storica cantina astigiana Contratto e, ad inizio Nuovo Millennio, aver messo un piede in Toscana con la Tenuta Casanova di Terricciola (65 ettari a vigneto). Elemento ulteriormente distintivo è che questa cantina, nata nel 1977, fissò il suo baricentro produttivo a partire dalle etichette del Moscato e, appunto, della Barbera d'Asti, di cui è ancora tra le principali interpreti. Fu Giuseppe Rivetti, detto "Pin", a costituire il primo nucleo aziendale, che, a metà degli anni Novanta del secolo scorso, ebbe la sua prima svolta decisa grazie ai primi Barbaresco aziendali. Da qui, una sequela ininterrotta di successi commerciali, che oggi proseguono con il lavoro di Giorgio, Bruno e Carlo Rivetti, capaci di dare continuità ad una realtà vitienologica solida e di qualità ormai riconosciuta, costantemente tra le più acclamate del panorama enico del Piemonte.

BAVA

Docg Nizza Pianoalto

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 18.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Azienda Vitivinicola Bava](#)

Proprietà: famiglia Bava

Enologo: Giulio Bava

La famiglia Bava - che rilevò il marchio Cocchi negli anni Settanta del secolo scorso - oggi rappresenta una significativa realtà delle Langhe e del Monferrato astigiano, che conta su 55 ettari a vigneto per una produzione di 490.000 bottiglie. Nel suo variegato portafoglio prodotti, che abbracciano il meglio del Piemonte enico, la Barbera occupa una non secondaria posizione. La Barbera Nizza Pianoalto 2014, uscita per la prima volta nel 1996, alterna al naso tocchi floreali e fruttati con spezie e toni affumicati a rifinitura. In bocca, il vino è fragrante e godibile, dallo sviluppo agile e appagante e dal finale persistente.

SCARPA

Docg Barbera d'Asti Superiore La Bogliona

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 18.000

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: [Antica Casa Vinicola Scarpa](#)

Proprietà: Evgeny Strzhalkovsky

Enologo: Silvio Trincherò, Carlo Castino, consulente Gianfranco Cordero

È la Barbera «figlia» di Mario Pesce, grande interprete di questo vitigno. Prese le redini di Scarpa negli Anni 50 e nel 1960 ecco la prima annata de La Bogliona. Contarono i viaggi all'estero, contò l'amicizia fraterna con Giacomo Bologna. Nasce nella zona più vocata intorno a Nizza Monferrato, a Castel Rocchero. Sin dall'inizio viene affinata in legno almeno 30 mesi solo in botti grandi. È ora in commercio il 2015 e, in cantina, sono sempre disponibili le ultime dieci annate. Oggi, per le fermentazioni, si usano solo i lievii autoctoni di quella vigna. Il risultato è un vino di grande longevità. Come avrebbe detto l'oste Tullio Mussa, «la Barbera si abbina bene con tutto».





BERSANO

Docg Nizza Cremosina

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Società Bersano Vini](#)

Proprietà: famiglie Massimelli e Soave

Enologo: Roberto Morosinotto

Bersano, il cui nucleo originario si trova tra Monferrato e Langhe, è una realtà produttiva capace di occupare praticamente tutti i principali areali produttivi del Piemonte. Gli ettari vitati sono 230, per una produzione complessiva di 1.300.000 bottiglie. La storia aziendale comincia nel 1907, passando dalla forte personalità di Arturo Bersano, ed oggi l'azienda è in mano a Ugo Massimelli e Biagio Soave, che ne hanno forgiato l'attuale fisionomia. La Barbera Nizza Cremosina 2018, affinata per 12 mesi in legno grande, possiede profumi fragranti di frutti rossi, accompagnati da toni affumicati. In bocca, il sorso è ampio e intenso, dai tannini solidi e dal finale persistente e lungo.

PICO MACCARIO

Docg Nizza Tre Roveri

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Società Agricola Pico Maccario](#)

Proprietà: Pico e Vitaliano Maccario

Enologo: Giovanni Chiarle

La cantina Pico Maccario nasce nel 1997 a Mombaruzzo, contando su 70 ettari di vigneto nel cuore della zona di produzione della Barbera d'Asti. È condotta dai fratelli Pico e Vitaliano Maccario che l'hanno resa un vero e proprio modello di modernità produttiva, con vini aromaticamente intensi ed espressivi e sostenuti da una presenza del rovere non secondaria. Il Nizza Tre Roveri 2018, affinato per 12 mesi in barrique, segue questi tratti stilistici fondamentali, evidenziando un profilo aromatico dal rigoglioso fruttato maturo, ben assecondato da tocchi speziati e cenni di vaniglia. In bocca, il sorso è denso e dai tannini ricchi e si congela con un finale ampio e persistente.

DEZZANI

Docg Barbera d'Asti Superiore La Luna e le Stelle

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 10.050

Prezzo allo scaffale: € 9,50

Azienda: [Società Dezzani](#)

Proprietà: Marco Rocca

Enologo: Luigi Dezzani

Nasce nel 1934 questa realtà produttiva con sede a Cocconato d'Asti per opera di Luigi Dezzani, che all'epoca vendeva le sue uve. Il figlio Romolo, a cavallo tra gli anni Settanta e Ottanta del secolo scorso, struttura meglio l'azienda ed oggi suo figlio Luigi l'ha condotta alla commercializzazione anche internazionale, sotto l'egida di Villa Rivalta, che raccoglie centinaia di famiglie in forma cooperativa. La Barbera d'Asti La Luna e le Stelle 2017 profuma di frutta rossa, soprattutto di mora, con cenni di vaniglia e cioccolato a rifinitura. In bocca, lo sviluppo del vino è denso e succoso dai tratti leggermente dolci che conducono ad un finale profondo e serrato.

OLIM BAUDA

Docg Barbera d'Asti Superiore Le Rocchette

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 29.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Tenuta Olim Bauda](#)

Proprietà: fratelli Bertolino

Enologo: Dino Bertolino, Giuseppe Caviola

I fratelli Dino, Diana e Gianni Bertolino conducono dal 1998 questa realtà con base a Scapaccino, che conta su 30 ettari di vigneto per una produzione complessiva di 200.000 bottiglie. Al centro del ricco ed articolato portafoglio etichette aziendale c'è la Barbera, che viene declinata con un convincente incrocio tra tradizione ed innovazione. La Barbera d'Asti Le Rocchette 2017, affinata per 18 mesi in legno grande, possiede profumi freschi di ciliegia e mora, intervallati da tocchi speziati e affumicati. In bocca, il sorso è delicato e vivace, con tannini dolci e verve acida ben centrata, che muove il vino fino ad un finale ampio e saporito, dai rimandi boisés.

VINTAGE



BRAIDA

Docg Barbera d'Asti Ai Suma

Vendemmia: 2001

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 150,00

Azienda: [Società Braida](#)

Proprietà: Raffaella e Giuseppe

Bologna

Enologo: Giuseppe Bologna, Paolo

Chiola

Vi siete mai detti: «Ecco, ci siamo!»? Lo disse Giacomo Bologna in dialetto piemontese, «Ai Suma!», in quell'autunno del 1989. Contro il parere di tutti, contro la volontà dell'enologo, Giacomo lasciò i grappoli più belli di un vigneto di Rocchetta Tanaro, sui tralci fino alla metà di ottobre. Se il mercato non avesse capito questo vino, chisseneimporta! - pensò - se lo sarebbe bevuto tutto lui. Una delegazione di georgiani era attesa a Rocchetta Tanaro. Era 16 ottobre 1989, a metà mattinata, si svolge la vendemmia tardiva di uve Barbera. La sera stessa Giacomo Bologna pigliò le uve insieme agli amici georgiani. «Ai Suma!» disse Giacomo Bologna quando assaggiò il vino che era stato sei mesi in rovere francese. Nasceva una nuova Barbera Braida. Fu la prima Barbera d'Asti doc di casa. L'etichetta si ispira a una foto in cui Giacomo sorride alla moglie Anna. Per Ai Suma si scelse il sorriso. Sono stati Raffaella e Giuseppe, i figli, a credere e rendere grande questa Barbera. Viene prodotta solo nelle annate migliori. Il 2001 è un'annata superba. Note di cioccolato, di tabacco, di frutta matura. Un gusto bello, pieno, avvolgente. Vent'anni portati bene.

(Fiammetta Mussio)

L'OUTSIDER



CASCINA REY

Docg Barbera d'Asti Superiore Dame 'n Basin

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 600

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Azienda Agricola Cascina Rey](#)

Proprietà: Monica Monticone

Enologo: famiglia Monticone

C'è tutto quello che ti aspetti da un Barbera, in questo Dame 'n Basin, prima versione Superiore di Cascina Rey: la profondità, la concentrazione, la polposità, la vena vegetale. Ma c'è una leggiadria particolare, che poche altre volte si trova: il ricordo dell'uva è netto e la freschezza, tutta vestita a festa, danza col tannino saporito, sdrammatizzando il sorso e dandogli movimento, senza tradire il carattere robusto del vitigno. Una buona spiegazione sono i terreni da cui viene proviene il vino: l'azienda sorge infatti sulle sabbie astiane che si trovano in alcune parti del comune di Asti e che derivano dal pliocene, quando la zona era coperta di mare. Ritrovamenti di fossili marini non sono rari qui, e musei e scavi locali lo riprovano. Insomma, questi terreni poveri ma ricchi di minerali, caratterizzano i vini di Cascina Rey, fondata nel 1913 e azienda a tutto tondo: cereali, fieno, vino e animali. Fino a qualche anno fa l'uva finiva sfusa nelle case della provincia, ma meno di un lustro fa Monica prende coraggio, lascia la sua enoteca e si affianca al padre, rispolverando etichette, il crutin e le vigne. C'è da divertirsi anche col Grignolino e il Cortese Sagrinte Nen.



ENOTECA LA CANTINA

VIA B. PALLIO, 13 - ASTI

L'[Enoteca La Cantina](#) di Asti (tel. +39 0141 530217) da anni è un punto di riferimento nel Monferrato, selezionando e mettendo a disposizione dei propri clienti i migliori produttori italiani ed internazionali, anche [online](#). Oltre ai vini, con particolare riguardo a quelli di territorio, si spazia anche tra Champagne, Liquori, Whisky, Grappe, Vodka, Armagnac, Birre e prodotti enogastronomici:

COSA VENDE

Chiara Boschis, Barolo Cannubi 2017 - € 95,00

Stile raffinato e preciso, per un rosso che non si fa dimenticare

Cascina Fontana, Langhe Nebbiolo 2018 - € 17,50

Vino piacevolmente beverino e di bella fragranza

Lvnae, Colli di Luni Vermentino Etichetta Nera 2020 - € 15,00

Bianco fresco e fruttato adatto anche agli aperitivi

Yarden, Galilee Gewürztraminer 2019 - € 16,80

Vitigno profumatissimo e sempre appagante, qui in versione israeliana

Domaine De L'Ile Porquerolles, Côtes de Provence Rosato 2020 - € 25,50

I rosati sono sempre più richiesti: quelli provenzali sulla cresta dell'onda

Venica, Ribolla Gialla L'Adelchi 2020 - € 18,50

Complesso e articolato bianco dallo stile profondamente friulano

Gottardi, Alto Adige Pinot Nero 2016 - € 26,90

Forse il miglior Pinot Nero made in Italy

Burlotto, Verduno Pelarverga 2020 - € 18,50

Irresistibile per piacevolezza, il Pelarverga è troppo spesso lasciato ai margini

Contratto, Alta Langa Blanc de Noir Pas Dosé For England 2016 - € 28,90

Fine bollicina piemontese che non teme anche la concorrenza più agguerrita

Liliac & Kracher, Transylvanian Ice Wine 2016 - € 32,50

Dalla Romania, un dolce dal tocco aromatico particolare e affascinante

COSA CONSIGLIA

Elio Perrone, Barbera d'Asti Tasmorcan 2020 - € 8,90

Barbera alla "vecchia maniera" tutta piacevolezza e bevilibilità

Franco Roero, Barbera d'Asti Carbinù 2020 - € 8,90

Gustoso e saporito questo rosso profondamente piemontese

La Spinetta, Barbera d'Asti Superiore Cà di Pian 2018 - € 17,50

Una declinazione intensa e articolata della Barbera d'Asti

Cascina Castlèt, Barbera D'Asti Superiore Litina 2016 - € 11,50

Senza altro tra le migliori Barbera d'Asti in circolazione

Roberto Ferraris, Barbera D'Asti Nobbio 2019 - € 9,90

Intrigante nei suoi aromi tutti giocati sulla fragranza, ha bocca agile e intensa

La Morandina, Barbera d'Asti 5 Vignes 2018 - € 10,80

Interpretazione della Barbera essenziale e di bella personalità

Cascina La Barbatella, Barbera d'Asti La Barbatella 2019 - € 10,80

Fine e di bella vivacità, questa Barbera figlia di un'annata molto buona

Scagliola, Barbera d'Asti Superiore Sansi 2018 - € 17,80

Rosso ben eseguito e dai tratti stilisti definiti

Pescaja, Nizza Solneri 2018 - € 21,50

Un rosso di spessore aromatico notevole e di gusto complesso

Alessandro, Barbera d'Asti Superiore Il Fagiano 2016 - € 13,00

Interessante interpretazione di uno dei vitigni simbolo del Piemonte enoico

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



MARCHESI ALFIERI

Docg Barbera d'Asti Superiore Alfiera

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 25.350

Prezzo allo scaffale: € 23,90

Azienda: [Marchesi Alfieri Soc. Agricola](#)

Proprietà: famiglia San Martino

Enologo: Mario Olivero

Probabilmente una delle punte di diamante più splendide tra le cantine produttrici di Barbera d'Asti, fin dai suoi esordi a metà degli anni Ottanta del secolo scorso, l'azienda condotta da Mario Olivero e dalle sorelle Emanuela, Antonella e Giovanna San Martino di San Germano, 21 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 130.000 bottiglie, si trova all'interno del settecentesco castello dei Marchesi Alfieri a San Martino Alfieri, vero e proprio capolavoro architettonico del Monferrato. Qui il Barbera astigiano trova una delle sue declinazioni più significative e coerenti con vini ben caratterizzati ed espressivi, capaci di cogliere con confortante continuità anche l'eccellenza assoluta. Senza altro protagonista del portafoglio aziendale la Barbera d'Asti Alfiera, affinata in barrique per 18 mesi, vero e proprio vino bandiera di questa realtà. La versione 2017 offre profumi convincenti di piccoli frutti rossi maturi, pepe, cacao e china ad introdurre una progressione gustativa articolata e densa ma dall'estrazione tannica misurata, con finale persistente e ancora su toni fruttati e speziati.

LA SORPRESA



UGO BALOCCO

Docg Barbera d'Asti

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 950

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Azienda Agricola Ugo Balocco](#)

Proprietà: Simone Balocco

Enologo: Luca Balocco

La cantina della famiglia Balocco, avviata negli anni Sessanta del secolo scorso da Ugo, il nonno di Simone e Luca, gli attuali gestori, conta su cinque ettari di vigneto e si trova a San Marzano Oliveto in provincia di Asti. Si tratta di un'azienda dal tratto classicamente artigianale, dove vengono prodotti soprattutto vini a denominazione tipici dell'areale, attingendo alle varietà locali, Moscato, Dolcetto e Barbera, anche con qualche declinazione meno diffusa (come il bianco aziendale "Controverso", un Moscato vinificato a secco). Tra i rossi, evidentemente, il protagonista assoluto è la Barbera, che i Balocco producono nella versione Superiore ("Fredro") e in una selezione "single vineyard" ("Il Sentiero"). A noi però ha colpito la Barbera "base", capace di sintetizzare al meglio le caratteristiche varietali e le doti di bevilibilità di questo vitigno. La versione 2019, affinata in acciaio, possiede un profilo olfattivo fragrante che spazia dalla ciliegia alla mora, con preziosi tocchi pepati e leggeri ricordi floreali. In bocca, il sorso è pieno e dal bel ritmo gustativo, alternando sapidità e dolcezza.

SPUNTATURE

STORIA DELLA BARBERA

Nella tradizione piemontese questo vino è sempre stato indicato al femminile: “la” Barbera e non “il” Barbera, che invece segna il vitigno. Per quanto si conosce dall’ampelografia, il vitigno è meno antico di altri coltivati da sempre in Piemonte (Moscato, Grignolino, Nebbiolo), ma la sua espansione è stata costante nel tempo, fino a diventare il più diffuso vitigno a bacca rossa della Regione. Le ragioni storiche della scelta di questa coltivazione da parte dei viticoltori sono ben note: si tratta infatti di un vitigno “rustico” con notevole capacità vegetativa, che offre un’elevata produzione ed è meno soggetto di altri alle mutevoli condizioni climatiche e agli attacchi dei parassiti della vite. Le prime notizie sulla coltivazione di uve “Barbera” risalgono al XVIII secolo, e provengono dalla zona di Montegrosso d’Asti, anche se è probabile che la varietà esistesse già da molto tempo ma non fosse conosciuta con questo nome. Da allora in poi, la sua diffusione interessò rapidamente quasi tutto il Piemonte. Sebbene molte zone tradizionali della Barbera, come il nord astigiano ed il casalese, abbiano perso ampie superfici vitate, a causa dell’abbandono delle campagne, la sua coltivazione resta un caposaldo del panorama enoico piemontese. Vino robusto e ricco di personalità, la Barbera per decenni ha rappresentato il classico vino “da pasto”. Ma grazie ad alcuni produttori storici che l’hanno diffusa, a partire dalla fine Ottocento, in bottiglia anziché sfusa - dimostrandone anche l’attitudine all’invecchiamento - oggi, nelle sue varie interpretazioni, è diventata a tutti gli effetti un vino “importante”, in grado di competere con tutti i grandi vini rossi piemontesi ed italiani.

IL BUONO DEL TERRITORIO



SALAME COTTO DEL MONFERRATO

AGRISALUMERIA LUISET
VIA TORINO, 107
FERRERE (AT)

Tel: +39 0141 934326

Sito Web: www.agrisalumeria.it

L’Agrisalumeria Luiset è un’azienda agricola a filiera corta e si trova tra le colline del Monferrato Astigiano, ma conta anche su due punti vendita ulteriori: una Salumeria nelle Langhe, ad Alba, e un’altra a Torino. L’allevamento dei maiali è il cardine portante della filiera e, presso l’Agrisalumeria Luiset, questo si traduce in due parole: salute e benessere degli animali, che parte da un allevamento all’aperto (l’azienda ne possiede quattro), passando da un’alimentazione ispirata ad una dieta naturale. La macellazione è manuale e la preparazione degli insaccati è all’insegna della tradizione, senza alcuna aggiunta di zuccheri, derivati del latte, ascorbati, polifosfati e glutammati. La stagionatura rispetta anch’essa i tempi e le temperature della tradizione, avvalendosi delle tecnologie che permettono di realizzare i salumi tutto l’anno. Nella ricca e prelibata proposta di Luiset spicca il Salame Cotto del Monferrato. Largamente diffuso nella cultura gastronomica popolare del Piemonte, il Salame Cotto era la colonna portante della “merenda sinoira” (la merenda che fa cena) che era il “cibo-pronto” della tradizione contadina. Un tempo era preparato con tagli di recupero, oggi all’Agrisalumeria si prepara con tagli pregiati (carne di suino, sale marino, vino, spezie, piante aromatiche). Lo si apprezza meglio se tagliato a coltello a fette spesse e servito a temperatura ambiente. Grazie alla non eccessiva presenza di grasso e alla leggera salatura, si rivela un salume facilmente digeribile e adatto ad ogni palato.

PAROLA DI RISTORANTE



ILCASCINALENUOVO

STRADA STATALE, 231 - ISOLA D’ASTI (AT)

Tel: +39 0141 958166

Sito Web: walterferretto.com

Il ristorante Ilcascinalenuovo di Isola d’Asti - animato dallo chef Walter Ferretto e arricchito dal Bistrot L’Altrocascinale e dalla pizzeria Pizzanonpizzeria - coniuga con equilibrio e felici intuizioni tradizione e innovazione, fondendo nella sua proposta gastronomica la grande cucina piemontese con i profumi e i sapori provenienti da ogni angolo del mondo. Particolarmente curata l’attenzione negli abbinamenti con i vini del territorio, assoluti protagonisti, indicati direttamente da Walter Ferretto. Con il fiore di zucchini ripieno di baccalà mantecato; l’Uovo bio 64° - asparagi - parmigiano - crumble; la battuta di coscia di razza piemontese; orto & bosco, oppure con gli agnolotti tradizionali “dal plin”, consigliamo le Barbera d’Asti. Con le Superiore o i Nizza, invece, i tajarin fatti in casa con ragù di salsiccia; lo stracotto di manzo al Barbera d’Asti o il petto di piccione - crema di patata con ragù dei suoi fegatelli.

LA TOP 5 DI “ILCASCINALENUOVO”

- 1° Cascina Castlèt, Barbera d’Asti della Vespa 2019 - € 20,00**
Rosso generoso e di buona articolazione dall’agile bevibilità
- 2° Elio Perrone, Barbera d’Asti Superiore Mongovone 2016 - € 60,00**
Un vino che sta a buon diritto tra i migliori nella sua tipologia
- 3° Marchesi Alfieri, Barbera d’Asti Superiore 2015 - € 50,00**
Una delle aziende di riferimento dell’areale della Barbera d’Asti
- 4° Pescaja, Nizza Solneri 2012 - € 50,00**
Il tempo non mette paura a questa Barbera intensa e vitale
- 5° La Gironda, Nizza Le Nicchie 2010 - € 50,00**
Convincente aromaticamente, trova in bocca il suo punto di forza



CREDIAMO NEL FUTURO DEL VINO. SEMPRE.



INFORMAZIONI:



Nicole Schubert: +39 340 800 4861 - nicole.schubert@winenews.tv
Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it

Sito: www.winenews.it - Email:



Tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © Consorzio Barbare d'Asti e Vini del Monferrato

Questa newsletter è stata inviata in base alle vigenti normative sulla privacy. A norma del Regolamento UE 679/2016 questa e-mail è inviata a persone registrate nel sito www.winenews.it o a persone che ci hanno comunicato la loro e-mail. Per maggiori informazioni sul trattamento dei dati personali visiti il sito www.winenews.it alla pagina [privacy](#). Questo messaggio può comunque essere rimosso da ulteriori invii. Qualora non intenda ricevere altre comunicazioni, La preghiamo di inviare una e-mail all'indirizzo iquadernidiwinenews@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it

