



CASCINACASTLET

CASCINA CASTLET
STR. CASTELLETTO, 6
14055 COSTIGLIOLE D'ASTI ITALIA
TEL +39 0141 966651
FAX +39 0141961492 info@cascinacastlet.com
www.cascinacastlet.com

BAROLO & Co.

Vini Cucina Territorio Economia Cultura

giugno 2010 • anno XXVIII • numero 2

L'Uceline di Astesana

Il primo sentimento è: buono. E non è così scontato (quante volte, in difficoltà, ti è toccato dire "è particolare" oppure "non ho parole"). Subito aggiungi altri aggettivi: ricco, speciale, da festa e poi lo riassaggi ancora, rendendoti conto che questo vino si fa bere. Con una differenza: per tanti altri sorsi devi aspettare un po' per gradire, perché deve aprirsi (o perché tu ti devi adattare per sentirlo piacevole). Questo no, è buono e completo subito.

Profumo di donna. Un sorso così calibrato e immediato nel gusto è certamente prodotto da una donna, per parlare chiaro, anzi per comunicare anche senza parole, come soltanto le donne sanno fare. Come diceva Guareschi: un suo sguardo valeva quanto un intero discorso di Lenin.

Non è un vino figlio dell'enoologo, non è figlio della barrique, non è un parto della concentrazione: è lì, immediato e sorridente, concretamente buono e non ha bisogno di cibo abbinato per piacere, ma si beve bene anche sulla frutta. Viva lo spirito femminile e vaffanculo alle mode.

Uceline è un vino nuovo e antico, presentato ora da Mariuccia Borio (Cascina Castlet di Costigliole d'Asti) sotto la bandiera doc Monferrato rosso, dopo un nuovo impianto e una lunga ricerca scientifica. È figlio dell'uvalino, vitigno raro oggi ma ben diffuso già nel Seicento nelle terre di Astesana.

Maturazione tardiva, le sue uve servivano anche a rinforzare gli altri rossi della zona, se l'annata non era positiva. Ma

era uso dei raffinati ricavarne un vino speciale, per le grandi occasioni, dopo aver fatto riposare e asciugare i grappoli in cassetta in spazi ben ventilati.

Col cugino Giuseppe di Vinchio è memorabile il primo assaggio quarant'anni fa: lo chiamava "uvalino" ma diceva che era come il Barolo. Tanto lui il Barolo non l'aveva mai assaggiato, ma voleva dire che nell'uso dei campagnin queste uve non si sprecavano confuse nell'arbi delle barbere, meritavano una vinificazione a parte, per avere il piacere di stupire l'ospite con un gusto fuori dell'ordinario.

Erano bottiglie che consentivano di ringraziare il medico o il farmacista, il parroco o il veterinario.

Ho assaggiato il 2008, riposato un anno in bottiglia e gradato 14,5 e sono certo che continuerò a gustarlo negli anni a venire. Per me è il più granata dei vini.

La scheda aziendale lo descrive ideale con grandi piatti di carne e selvaggina o formaggi stagionati, ma è da ribadire il suo pregio in assoluto: non c'è bisogno di mangiare per gustare Uceline Monferrato rosso della Cascina Castlet (info col punto con o allo 0141 966651).

Un'ultima annotazione è doverosa: quando si parla di ricerca e sperimentazione ci si riferisce spesso a operazioni soltanto migliorative dell'enoologia. In questo caso è ben più importante: Mariuccia ha lavorato non soltanto per sé, ma anche per il suo territorio.

Grazie.

E.A.

SELETTA DELLA QUALITÀ •
DONNA DEL SUD
IDENTE • MILLE EVENTI
REGIONE IN REGIONE

1988 - 2010
ventidue grandi anni



7^a EDIZIONE
PREMIO *Barolo & Co.*

Carte dei Dolci
In Guida
93 ristoranti