



CASCINACASTLET

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

il Giornale

ANNO XXXV / NUMERO 77 / 1 EURO* A COPIA / DOMENICA 30 MARZO 2008 www.ilgiornale.it

Uceline, nasce a Costigliole il vino che fa buon sangue

FILIPPO LARGANÀ
da Costigliole d'Asti

Mariuccia Borio è una delle «lady di ferro» del vino italiano. Da anni è al timone di Cascina Castlet, la mitica maison con cantine e vigne sulle colline costigliolesi. Da qui, smentendo il luogo comune che vuole il Piemonte simbolo dello status quo anche in campo enologico, partono, invece, segnali di novità assoluta. Dell'ultimo se ne è parlato qualche giorno fa nel castello di Costigliole, sede dell'Icif, la scuola internazionale di cucina italiana frequentata ogni anno da decine di chef da tutto il mondo. Mariuccia Borio ha presentato «Uceline», il suo ultimo vino che racchiude unicità straordinarie, sia dal punto di vista strettamente enologico che della comunicazione. Partiamo dalla vigna. Uceline, che sarà presentato al prossimo Vinitaly in calendario dal 3 al 7 aprile a Verona, è ottenuto dai grappoli dell'uvolino, un vitigno autoctono che fino a dieci anni fa era considerato in via di estinzione. Di quest'uva «a bacca nera», dagli acini piccoli e tondeggianti, capace di resistere fino a ottobre inoltrato e anche più in là, tenace a tal punto da fronteggiare perfino le prime nevicate di fine autunno, si erano perse le tracce. Il nome Uceline, scelto, su indicazione dello storico canellese Gianluigi Bera, da Mariuccia Borio insieme con il suo designer di fiducia, Giacomo Bersanetti, consulente d'immagine di tante Case italiane del vino, deriva proprio dal termine, «uceline» appunto, con cui i contadini chiamavano le uve vendemmiate quando i filari avevano ormai perso le foglie e gli uccelli potevano cibarsi diffusamente dei grappoli ancora attaccati ai tralci e liberi dal fogliame. Ultimamente, però, solo gli anziani ricordavano quel vino «delle grandi occasioni» ot-

Presentate le prime sei annate ottenute dai grappoli dell'uvolino, vitigno autoctono riscoperto da Mariuccia Borio



LADY DI FERRO Mariuccia Borio presenta le bottiglie di Uceline

NOVITÀ EDITORIALI

Cento golose ricette per un viaggio tra storia e cucina delle valli valdesi

Polenta frita, anche nella versione dolce, e «Supa barbetta». Sono solo alcune delle ricette maggiormente care alle Valli valdesi, due ricette «povere» di ingredienti ma energetiche, riscoperte, rielaborate e descritte, tra altre cento, dal cuoco del due stelle Michelin di Torre Pellice, il mitico «Flipob». Walter Eynard con la sommelier Gisella Pizzardi e in collaborazione con Bruna Frache, docente di lingua francese, hanno curato l'intrigante volume «La cucina Valdes» (Claudiana Editrice pagine 160, 25 euro). Un volume che racconta una gastronomia, quella delle Valli valdesi segnata dalle vicissitudini storiche che le hanno contraddistinte e tutto ciò ha influito sull'affinamento di tecniche e modi di nutrirsi particolari, come il fatto di sfruttare tutti gli alimenti a disposizione, dalle piccole bacche alle erbe spontanee, dal recupero del siero della lavorazione del latte alla confezione di salumi particolari. «Questo non è un libro di ricette - è scritto nella prefazione -, è molto di più. È una testimonianza, piena di affetto e di partecipazione, di un mondo in qualche modo sconfitto dal passare del tempo e da tutto ciò che il tempo ha portato con sé». Il volume, nato dalla rivisitazione di un ricettario di inizio '800 scritto da Madame Jahier-Muston, è strutturato in capitoli tematici dove trovano spazio le singole ricette e ogni capitolo è introdotto da una breve storia socio-culturale legata al territorio. [LBo]

tenuto dai filari di uva rossa allineati in fondo ai vigneti, nelle posizioni più esposte alle intemperie e quindi riservate alle viti più resistenti e indomite. Forse proprio l'aggettivo «indomito» rappresenta al meglio lo spirito di questo vitigno riscoperto da Mariuccia Borio. Nel 1990, facendo seguito a personali ricerche, la vignaiola costigliolese ha avviato un progetto di rilancio. Negli anni sono coinvolti enologi, storici, designer, ma anche chi, dell'uvolino, ha sentito parlare in prima persona: gli anziani, memoria storica delle colline. Mariuccia ne salva le viti, impianta un paio di vigneti, vinifica varie annate e le compara fra loro. Diciotto anni dopo uvolino, il vino-Noè, salvato dalle onde dell'oblio, ritrovato e riscoperto, diventa nuovamente maggiorenne con il nome di Uceline e una degustazione di sei annate strepitose. Non basta. Alla presentazione del nuovo vino agronomi e medici hanno parlato delle sue particolarità salutistiche: del resveratrolo, l'alcol «buono» che ha effetti benefici sul cuore e le arterie, presente dieci volte di più che negli altri vini, e persino di elementi che indurrebbero al «suicidio» le cellule leucemiche. Insomma, mai come nel caso di Uceline, che uscirà in bottiglie da 375 millilitri, il vino fa buon sangue. Infine un'annotazione squisitamente visiva: Giacomo Bersanetti, grafico e designer di fama, ha ideato per questo vino una singolare etichetta-reportage che, cioè, riporta il volto non solo del produttore-patron, ma anche di chi ha collaborato al progetto. Così sulla bottiglia di Uceline «ci hanno messo la faccia» con Mariuccia Borio, sua mamma Elena, lo zio Carlo e la cugina Ada, ma anche gli enologi Armando Cordero e Giorgio Gozzellino con lo storico-vignaiolo-enologo canellese Gianluigi Bera. E quest'ultima presenza è un'altra particolarità unica di Uceline: un produttore che mette sull'etichetta di un proprio vino l'effigie di un collega. Una roba che fa a pugni con la tradizione individualista subalpina, ma forse il mondo del vino piemontese sta cambiando per davvero.