

Paolo Massobrio

I GIORNI DEL VINO

365 assaggi meditati e raccontati



18 maggio
Ci vuole un Uvalino

L'Uvalino è un vino che prende il nome da un'uva rara in via d'estinzione riabilitata da Mariuccia Borio, eterna bambina e vignaiola a Cascina Castlet di Costigliole d'Asti. Dico che è un'eterna bambina perché ha conservato la curiosità fanciullesca, fin da quando s'è messa a produrre la Barbera dei suoi genitori che a Costigliole d'Asti ha un valore particolare. I suoi vini sono tutti da provare: il «Passum», che è una Barbera da vendemmia tardiva, il corposo «Policalpo» fino alla Barbera «Litina» (la purezza della Barbera d'Asti) e «Goj», la ghiotta Barbera frizzante. E poi c'è questo Uvalino che ha una sua personalità, ricco di acidità, ma anche di una certa qual complessità. Che bel regalo ci ha fatto Mariuccia!

Costigliole d'Asti mi fa venire in mente Guido, sommo ristoratore che avviò la grande cucina piemontese degli anni Settanta. Nei locali dove ha lavorato per una vita, in piazza Umberto I, 27, oggi c'è la *Sinoira*, dove l'attenzione ai vini è ai massimi livelli. Ma se ancora non siete sazi, sappiate che al bar che anticipa la vista del Castello, da Gino, c'è un altro approfondimento di Barbera, mentre l'*Enoteca del Barbera*, ha un'esposizione universale di tutte le migliori. E quelle di Costigliole marciano un carattere ben distinto e avvincente.