



CASCINACASTLET

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

VINO AI RAGGI X

Vanno a nozze barbera e cabernet



**Monferrato Doc Rosso
"Policalpo" 2009
Cascina Castlet**
Strada Castelletto 6
14055 Costigliole d'Asti (At)
tel. 0141.966651
www.cascinacastlet.com
17 euro

Il Policalpo 2009, vino al femminile della Cascina Castlet, è un Monferrato Rosso che sa farsi valere con piatti saporiti. Corposo ed equilibrato è il fiore all'occhiello dell'azienda

Uno dei luoghi più visitati di Parigi è il cimitero Père-Lachaise, nome del religioso proprietario dei terreni su cui il luogo di culto venne 'aperto' nel 1804 per ordine di funzionari napoleonici. Ci si va in giro turistico perché si trovano tombe monumentali di moltissimi personaggi illustri, da Molière a Oscar Wilde, da Proust a Gilbert Bécaud, da Modigliani al mito rock Jim Morrison, tanto per citare a caso. A sorpresa ci ho trovato, girovagando, anche il luogo dove dal 1899 ripo-

sa Virginia Oldoini, meglio nota come la Contessa di Castiglione. A 17 anni era diventata moglie del conte Asinari, signore di Castiglione d'Asti e dintorni. Era stata una donna di grande charme e di idee piuttosto aperte, tanto da aver per un po' influenzato, diciamo così, anche il corso del Risorgimento. Se penso a quel periodo storico non mi vengono in mente tanto Cavour, Napoleone o i vari Savoia, quanto la Contessa di Castiglione, che aveva influenzato pure me, da ragazzino, tramite i libri, i film e gli

sceneggiati tv che le avevano dedicato. Che c'entra tutto questo col vino? Ho bevuto con grande attenzione, di recente, un Monferrato Rosso del 2009, il Policalpo (nome del vigneto da cui arrivano le uve), prodotto a Costigliole d'Asti, sulle colline dell'Alto Monferrato, a metà strada tra Asti e Alba, da una gran donna del vino, Mariuccia Borio, i cui nobili avi, presenti sul territorio da quasi un migliaio d'anni, avevano avuto anche legami familiari, seppur un paio di secoli fa o giù di lì, proprio coi signori Asinari. Ecco dunque il legame, neanche tanto labile. Insomma, le donne delle colline d'Asti ci sanno fare, quando c'è da ammaliare. In questo caso, evidentemente con il vino, che alla Cascina Castlet, questo il nome dell'azienda che dispone di 18 ettari di filari, sanno produrre bene con tutti i vitigni: la barbera, che è regina, ma anche con il moscato, che è il re. Eppoi c'è un rosso interessante ottenuto con uvalino, un vitigno locale molto antico e molto sconosciuto che ha rischiato l'estinzione. Anche perché lo coltivavano in pochi per farne bottiglie di vino prezioso ▶

Il bicchiere

Carattere deciso e grande aromaticità contraddistinguono questo vino che veste la Doc Monferrato. Due vitigni come barbera e cabernet sauvignon danno vita a un nettare dal bel colore rubino con tocchi e sfumature granata. L'ideale sarebbe degustarlo in un bicchiere abbastanza ampio e senza aloni per far godere prima l'occhio e, in un secondo momento, l'olfatto, in vaso da sentori di vaniglia, frutta rossa e note di cacao.





La conformazione geologica dei terreni e il clima hanno permesso la diffusione della vite e la riscoperta di vitigni autoctoni.

a scopo energetico e medicinale, da somministrare con cura. I Borio hanno ripreso a dargli meritato valore.

LA FRECCIA VERSO LA QUALITÀ

Bella azienda, padrona di casa gentile e di grandi capacità in vigna e in cantina, ottimi vini e un bel posto tutt'intorno. Mi sembra gli ingredienti ci siano tutti. Il Policalpo, che ha una curiosa etichetta (una grande freccia che punta verso l'alto, probabilmente a indicare crescita e qualità), sembra essere il pezzo forte dell'azienda, col ruolo di vino da

meditazione (così almeno mi ricordo d'aver poi letto sul sito di casa Borio). Se è vero non lo so. Io e i miei amici, stappate le tre bottiglie portate in tavola da un ospite piemontese, di meditare con questo rosso nel bicchiere non abbiamo avuto proprio il modo e il tempo. Ce lo siamo bevuti - tra frizzi e lazzi - piuttosto allegramente, nonostante i 14,5 gradi alcolici, in compagnia di antipasto di peperoni e acciughe (una bagna cauda assai artigianale ma squisita), di carne cruda all'Albese e di formaggio Bra, prodotto nelle valli cuneesi, e che, nella versione 'dura', stagiona almeno sei mesi. Il Policalpo 2009 è stato fatto con il 70% di uva barbera e il 30% di cabernet sauvignon,

che si ha origini forestiere ma che alberga tra le colline astigiane e langarole dalla metà dell'800. Ovvero da quando i signori locali, Asinari compresi, si ispiravano già ai vini 'alla francese' e dunque far arrivare e piantare qui i vitigni transalpini era per loro anche un vanto.

CARATTERE E MORBIDEZZA

I vini ottenuti dalla pigiatura delle due uve si ritrovano subito a fermentare insieme, per un paio di settimane, poi il prodotto se ne va in barrique e ci resta circa un anno. Il tutto finisce nelle bottiglie, dove l'amalgama delle qualità si protrae per altri sei mesi. Infine eccolo qua, con il suo colore rosso rubino impenetrabile se

PROFESSIONE SOMMELIER

Il lavoro del sommelier è quello di mettere un vino "ai raggi X", per scoprirne tutti i segreti e le caratteristiche. Ogni mese Giorgio Rinaldi, esperto di tecnica della degustazione, relatore dell'Ais (Associazione Italiana Sommelier) e Master in analisi sensoriale, ci racconta in dettaglio i suoi assaggi, le sue impressioni, i suoi giudizi di esperto.



non per qualche sfumatura tendente al granata. L'aroma indica il buon uso del legno delle barrique in cui spezie e vaniglia ben si uniscono alle note di mora in confettura e di ciliegie. Se si ha pazienza di non portare subito il bicchiere alle labbra, si potranno avvertire anche sentori di cacao, sul finale. In bocca l'alcolicità arriva con un tono caldo ma poi l'acidità naturale emerge e fa apprezzare la freschezza sottolineando, al tempo stesso, tannini gentili. Il gusto apprezza anche, in fase finale, i toni delle spezie leggere e dei frutti di bosco maturi. Un rosso inteso e ben equilibrato. La stagione attuale invita ai vini freschi e più leggeri ma... diffidate. Per climi che cambiano senza avvisare, ospiti che ritornano volentieri e menù che non conoscono stagioni, tenete sempre un Policalpo a portata di cavatappi. 

Uva ricca di sostanza e tradizione

Ho fatto cenno, nel testo all'uva uvalino, decisamente ricca di benefico - per la nostra salute - resveratrolo (anche per questo, senza basarsi su studi scientifici su tale sostanza benefica, veniva dato un tempo come bevanda, specie se passita, che faceva stare meglio). Mariuccia Borio negli anni '80 non solo ha iniziato a ricercare attentamente tra vecchissime vigne altrui le poche piante rimaste per riportarle a nuova vita, ma ha avviato pure una scrupolosa ricerca scientifica sulle qualità dell'uva, che era ritenuta particolarmente buona, allora, ma senza sapere perché. Talmente buona

che si trasformava in vino per le grandi occasioni, da regalare alle autorità del paese o per la gran festa familiare. Buono ma poco, per 'girare' il detto famoso e fu forse questa produzione assai limitata a portare il vitigno sulla via dell'estinzione, per far posto nei campi ad altre uve più remunerative. Il vino della Cascina Castlet ottenuto da questo vitigno si chiama Uceline. È un nome di fantasia, ma ricorda il fatto che l'uva, assai resistente, stava in pianta certe volte fino all'inizio dell'inverno, quando diventava cibo di sopravvivenza per i piccoli ucelli annidati tra le siepi.