

# LA STAMPA

## In cantina

PAOLO  
MASSOBRIO

### Se la barbera è passita

**S**E LA BARBERA È PASSITA  
Si viaggia lungo l'Italia, dalla Sicilia alla Toscana (perfetto quel Rosso di Montalcino Pian dell'Orino), ma quando arrivi a casa, quando tutto si acquieta, ci vuole un amico, che è un po' come un medico. Il mio amico è Marco Gatti, che è monferrino come me e ogni volta che mi allontanano più di cinque giorni dalle nostre colline mi detta la medicina: una Barbera. L'altro giorno sono andato a cercarla in cantina, nel buio pesto, fra le bottiglie dimenticate, quelle del vino vero, che poi è il vino che invecchia e fa sempre racconti nuovi. E c'era una Barbera del 1998: mia figlia Irene aveva 10 anni, Marco ne aveva 8, Giovannino soltanto 2. L'ho aperta (era ora, avrebbero sacramentato Giacu Bologna e il conte Riccardi, teorici che le bottiglie vadano liberate, sempre). Io ho così liberato la Barbera d'Asti Passum 1998 di Mariuccia Borio della Cascina Castlet. E mi sono trovato nell'intimità dell'assaggio: colore violaceo ancora pieno; al naso note fruttate ampie, ma anche terrose, speziate... e profonde. In bocca la senti



acida, fresca. (Ma cavoli: sono passati 15 anni ed è così giovane?). Mi sembra di vedere il sorriso perenne di Mariuccia, ch'è rimasta una bambina che ha fatto il vino soltanto sul sogno della giovinezza. E la sua Barbera Passum nasce dalla pratica di appassire le migliori uve barbera, così come si fa con l'Amarone o lo Sfurzat. La differenza la misuri in intensità e in anni di invecchiamento (gliene darei almeno 30 a questo 1998). Il suo Policalpo è stato il primo Monferrato Rosso che ha avuto successo, ma che dire del Goj, la Barbera del Monferrato frizzante della mia predilezione? Però questo Passum 1998 che ho davanti da mezz'ora, quanto sale nei profumi: sembra che si spogli, per darsi appassionatamente. E ne senti l'acidità polputa, la stoffa, la mineralità intensa nei profumi, senza deflettere. È un'amante, una sposa, questa Barbera. È quanto di più potresti chiedere a un vino. Ho iniziato settembre con lei. Grazie Mariuccia per i tuoi vini veri. Grazie anche per il Moscato e per l'Uvalino. Ma questa è già un'altra storia.

CASCINA CASTLET  
COSTIGLIOLE D'ASTI (AT)  
STRADA CASTELLETTO, 6  
TEL. 0141966651  
UNA BOTTIGLIA DI BARBERA D'ASTI  
SUPERIORE "PASSUM": EURO 18