



La mia  
Asti



1. Mariuccia Borio con una delle sue bottiglie  
2. Nei vign3ti, tra i filari dello storico Uvalino  
3. Bambina, qui è stata ritratta con le cuginette a cavalcioni della Vespa diventata etichetta della Barbera d'Asti  
4. Nella cantina di Cascina Castlet con gli enologi Giorgio Gozzellino e Roberto Austa

MARIUCCIA BORIO, vignaiola a Costigliole

## La signora della barbera fa 50 vendemmie

### L'INTERVISTA

ELISA SCHIFFO  
COSTIGLIOLE

«Un cespuglio di rose per ogni filare, il prato. Ci si deve mettere amore, per il bello c'è più rispetto». Quando parla delle sue amate vigne ci mette la stessa delicatezza di quando apre la sua casa agli ospiti.

Celebra 50 anni di vendemmia Mariuccia Borio la vignaiola costigliolese di Cascina Castlet (30 ettari coltivati a Barbera, Moscato, Cabernet, Uvalino e Chardonnay) e orgogliosamente «Donna del vino», che conserva l'entusiasmo e lo spirito di quando bambina è stata ritratta con le cuginette a cavalcioni della Vespa diventata etichetta della Barbera d'Asti che ha fatto il giro del mondo.

#### Trovata geniale la foto...

«La Vespa che rappresenta un po' il marchio Italia nel mondo, non c'è Paese che non la conosca e noi bambine di 7-8 anni che allegher, guardiamo al futuro. Siamo nel cortile di casa, in un giorno di festa, intorno ci sono colline, botti,

grappoli. Io faccio ancora parte una di quelle generazioni nate ruspanti, da bambina andavo a scuola a piedi, dalla collina del Castelletto al paese, non c'erano gli scuolabus. Allora veniva tanta neve e mia mamma scaldava due sassolini sulla stufa poi me li metteva in tasca per non far ghiacciare le mani».

#### Qualche aneddoto?

«Mi torna in mente la vetrinetta di dolcetti di Lidia Alciati davanti a cui mi fermavo ogni mattino prima di entrare a scuola, le medie allora erano in castello. Curiosamente le nostre vite si sono poi intrecciate: portavo i vini nei Paesi del mondo e quando parlavo di Costigliole, lo conoscevano già tutti per gli agnolotti di Lidia e il ristorante di Guido, sono stati dei precursori. Nel loro ristorante ho poi celebrato tutte le occasioni importanti come quando ho comprato vigna Litina, in ricordo di quella zia che nel patto di matrimonio aggiunge al corredo ricamato anche una vigna».

#### Quando ha deciso di fare la vignaiola?

«Amo la mia terra, ce l'ho nel Dna, quando guardo le colline respiro. Era il 1970 quando ho ereditato l'azienda da

papà, ero la quinta, sesta generazione. Allora lavoravo nella bottigliera di famiglia a Torino, vicino allo stadio e mi sono trovata a valutare più soluzioni: venderla, concederla a mezzadria oppure occuparmene di persona. Ho scelto la strada più dura ma anche la più affascinante. Ho ragionato con il cuore, i conti non li ho mai fatti».

#### E così è partita l'avventura...

«Ho continuato per un periodo a lavorare a Torino per guadagnare e investire. Ho estirpato vigneti, ne ho messi dei nuovi. Ricordo la prima vinificazione, l'abbiamo fatta nella cantina sotto la casa, in piccole vasche di cemento, con attrezzature artigianali».

#### L'esperienza in città è servita?

«Allora la Barbera era un vino da tavola, che si vendeva principalmente sfuso. Erano gli anni dell'immigrazione, a loro la Barbera ricordava la vita che li aveva costretti a partire. In bottigliera vedevo però affacciarsi aziende all'avanguardia che facevano altre scelte, puntando sulla qualità, sull'immagine. Ho subito fatto tre scelte importanti: vendere vino solo in bottiglia, puntare sulle profes-

sionalità, enologi e agronomi qualificati e espandermi oltre il triangolo Piemonte, Liguria, Lombardia».

#### Le prime trasferte?

«I primi viaggi esplorativi li ho fatti con la Camera di commercio di Cuneo, perché quella di Asti non li organizzava ancora, in Germania e in Svizzera. Ogni trasferta rappresentava l'occasione non per raccontare un'azienda ma Costigliole e le sue colline».

#### Lei ha fatto tanto per il territorio...

«Ogni bicchiere di vino racconta il territorio, è la nostra grande risorsa e deve essere valorizzato e raccontato. Ho voluto donare al mio paese le due panchinone d'artista per ammirare il panorama, una a Bricco Lu, l'altra in cima alla collina del Castelletto si affaccia sulla vigna di Chardonnay che riporta al Marchese Filippo Asinari, la prima in Piemonte, secondo gli studi di Gianluigi Bera. C'è poi il progetto che sto portando avanti con gli studenti dell'istituto agrario Penna che hanno fatto uno studio su flora e fauna autoctona, presto nascerà la cartellonistica».

MARIUCCIA BORIO  
VIGNAIOLA  
DONNA DEL VINO



Mia mamma scaldava 2 sassolini poi me li metteva in tasca per non far ghiacciare le mani

Ho scelto la strada più dura ma più affascinante. Ho ragionato col cuore, i conti non li ho mai fatti

Il prossimo anno apriremo un punto di degustazione per accogliere i nostri clienti e amici

#### Promozione e ricerca come per l'Uvalino...

«È un raro vitigno piemontese, che ho riscoperto puntando per molti anni sulla ricerca universitaria. Un tempo ogni famiglia ne aveva due o tre filari. Era il vino delle grandi occasioni, si regalava al parroco, al medico, al farmacista. Negli anni Ottanta ne parlavo con Renato Ratti, una grande firma dell'enologia italiana, che, proprio di fronte a Cascina Castlet, a Villa Pattono, aveva impiantato una piccola vigna. È partita la ricerca in vigna con l'Istituto di Viticoltura di Asti, poi le prime micro-vinificazioni sperimentali, e il primo filare nel 1992 da cui è nato il vino Uceline».

#### Una particolare cura anche per le etichette...

«Lo devo al designer bergamasco Giacomo Bersanetti che purtroppo ha perso la vita lo scorso marzo e che ha curato tutta la nostra grafica. Sono particolarmente legata al particolare segno di Passum creato nel 1983».

#### A proposito di progetti ci sono novità in vista?

«Il prossimo anno apriremo un punto di degustazione aziendale per accogliere i nostri clienti e "amici" del mondo».

di FELICIA BERTOLINI