



AZIENDE VISITATE

Monferrato – Alice Bel Colle: un'azienda di famiglia



di **Paolo Valente** pubblicato il 23 Giugno 2020

In provincia di Alessandria, nell'Alto Monferrato Acquese, c'è un paese di circa 800 abitanti arroccato sulla cima di una collina; la locale cantina sociale ne porta il nome: Alice Bel Colle. Il pensiero va subito al personaggio del romanzo di Lewis Carroll ma la differenza sta nell'accento che qui è spostato sulla prima vocale. Àlice Bel Colle e non Alice. Una finezza fonetica. Forse, ma è comunque bene precisare.

Cento sono i soci conferitori di questa cantina che il presidente Claudio Negrini ama definire "azienda di famiglia". Una famiglia decisamente numerosa, dove ognuno dei membri porta il suo contributo, il suo patrimonio di conoscenze e di esperienza.

380 ettari totali e una produzione che solo per il 25% viene imbottigliata. Inutile dirlo, solo le frazioni migliori delle uve delle varietà classiche del Monferrato.

La metà del vigneto è coltivato a Moscato Bianco, 60 ettari a Brachetto varietà non molto conosciuta ma dalla fragranza e piacevolezza di rara finezza, 50 ettari a Barbera e poi ancora Dolcetto, Chardonnay, Cortese e altre uve minori.

Dal 2004 le attività di cantina sono guidate dall'enologa Diana Reggio che può beneficiare dei consigli e della collaborazione del grande winemaker e produttore Beppe Caviola.

Diana descrive con passione e tecnica i suoi vini raccontando di un territorio, l'Acquese, che gode di buone escursioni termiche, delle brezze che provengono dalla Liguria e di suoli decisamente calcarei.

Una zona di vitigni aromatici, il Moscato e il Brachetto in primis, ma anche Chardonnay e Barbera, sì perché anche la Barbera ha una sua aromaticità.

Una zona di fascino naturalistico che vede la presenza sempre maggiore di turismo anche proveniente da paesi nordeuropei.

La produzione passa agevolmente dai vini di annata a quelli che richiedono maggiore maturazione e affinamento. I vini sono schietti e sinceri come lo sono le persone che coltivano la terra, ma nulla è lasciato al caso o all'imperfezione.

LA DEGUSTAZIONE

Asti DOCG Metodo Classico Dolce

Prodotto tecnicamente difficile da realizzare per mantenere la dolcezza desiderata. Sosta sui lieviti a 0 °C per 12 mesi, sboccatura 2015, residuo zuccherino 80 gr/l, produzione di 2000 bottiglie.

Giallo dorato pieno solcato da esuberanti bollicine. Il naso, piacevole e accattivante, gioca sui classici sentori di frutta dolce matura, salvia e scorza candita. In bocca è morbido e supportato da buona acidità rilancia note di susina e miele. Buona la persistenza.

Dicevamo di come il paese sia posizionato alla sommità di un colle; dalla piazza principale la vista spazia a tutto tondo dall'Appennino alle Alpi. Da qui nasce il nome della nuova collezione: "360°". In etichetta il disegno, preciso, delle costruzioni che affacciano sulla piazza, compreso municipio e chiesa; sullo sfondo i vigneti che circondano il paese.

Dolcetto d'Acqui DOC Coste di Muiran 2017

Selezione delle uve in vigna, macerazione prefermentativa, maturazione in acciaio e un anno di affinamento in vetro. Produzione 3500 bottiglie.

Dal calice rosso rubino spiccano i sentori di frutta nera matura e poi ancora spezie delicate e accenni balsamici. All'assaggio è preciso, diritto, con un tannino non invadente. Piacevole la freschezza e la sapidità che conducono ad un finale goloso con ricordi di mandorla amara.

Barbera d'Asti DOCG Al Casò 2019

Singola vigna, fermentazione malolattica svolta in acciaio, zero zuccheri residui. Produzione 6000 bottiglie.

Accattivante color porpora. La grande freschezza di beva, che al naso si è tradotta in frutta croccante, rispecchia il carattere dell'uva. Tannini decisi. Un vino incisivo.

Barbera d'Asti Superiore DOCG Alix 2017

Annata difficile con gelata primaverile ed estate secca. Vendemmia anticipata e scarse rese.

Emblema della cantina e realizzato con le migliori uve del territorio.

Colore rubino. La pienezza olfattiva si esprime anche al sorso che si presenta secco, decisamente

tannico. A metà beva la freschezza prevale sulla morbidezza che risulta, al momento, solo accennata. Un vino ancora giovane, godibile ora ma forse ancor di più tra qualche anno.

Acqui secco DOCG MonteRidolfo 2018

Macerazione del mosto a freddo, veloce vinificazione e lavorazione in acciaio con massima protezione all'ossidazione.

Colore rubino scarico con pennellate porpora, elegante. Al naso un tripudio di frutta fresca e croccante insieme a sentori speziati, di cioccolato fondente e ciliegia. In bocca la nota dolce sparisce completamente per lasciare spazio a una bella acidità e sapidità. Scorrevole alla beva, facile ma non banale.

<https://vinodabere.it/monferrato-alice-bel-colle-unazienda-di-famiglia/>