



DEGUSTAZIONE

Piemonte – Quando la concorrenza è basata sull'amicizia – Quattro aziende presentano le nuove annate



di **Paolo Valente** pubblicato il 26 Agosto 2020

Fare squadra nel mondo del vino è un concetto abbastanza ricorrente nonostante le difficoltà. Associazioni, gruppi, strade nascono di frequente con lo scopo dichiarato di fare promozione del territorio, della zona e di ognuna delle cantine partecipanti.



Quando invece la concorrenza è basata sull'amicizia scatta qualcosa di diverso, di magico e di tranquillo al tempo stesso. Ecco allora che in una soleggiata giornata di metà luglio, finito il lockdown ma nel rispetto delle normative, il bel cortile dell'agriturismo Ca' del Re annesso al Castello di Verduno è il palcoscenico per quattro cantine di quattro amici che presentano le loro nuove annate.

ERPACRIFE

Cantina nata nel 1999 da quattro soci (Erik Dogliotti, Paolo Stella, Cristian Calatroni, Federico Scarzellote) cui iniziali formano il nome di questa piccola realtà dedita alla produzione di spumanti da uve autoctone di Langa. Tutti dosaggi zero e tutti millesimati.

Assaggiamo il **VSQ Metodo Classico Bianco 2014** prodotto con uve Erbaluce, Cortese, Timorasso e Moscato; il frutto che spicca al naso si ritrova in bocca guidato da freschezza e sapidità. Il **VSQ Metodo Classico Rosé 2014** è prodotto da uve Nebbiolo coltivate in vigneto dedicato. Elegante con piacevoli profumi di frutti rossi che ritornano anche al palato contraddistinto da una nota sapida e un finale che volge verso il bitter; sorso pulito. Il **VSQ Metodo Classico Rosé Dosaggio Zero 120 mesi 2006** è stato sboccato nel 2017 e viene prodotto da uve Nebbiolo. La bocca è invasa da una bolla elegantissima, persistente con piacevoli note di evoluzione già presenti al naso.



STELLA

Cantina fondata nel 1920 a Costigliole d'Asti, coltiva vitigni autoctoni con una incursione di Chardonnay e Riesling renano.

Il **Piemonte DOC Chardonnay Giaiet 2019** viene vinificato in acciaio dopo una macerazione prefermentativa di 24 ore. Le tipiche note di frutta matura conducono ad una beva sapida e giustamente fresca; di buon corpo. Il **Piemonte DOC Cortese Foravia 2018** abbina, all'olfatto, note di frutta e di agrume a quelle più caratteristiche della varietà. Morbido in bocca e

piacevole nel finale sorretto da giusta freschezza.

Il **Grignolino d'Asti DOC Sufragio 2019** sprigiona freschezza nel frutto condito con leggera speziatura e balsamicità. Al palato è godibile, tannicità e sapidità giocano un ruolo importante.

La **Barbera d'Asti DOC Stravisan 2018**, prodotta con uve provenienti dall'omonimo vigneto, rappresenta il territorio di Costigliole con i suoi profumi di ciliegia matura; la freschezza in bocca ne esalta la godibilità. Di maggior struttura ed eleganza la **Barbera d'Asti Superiore DOC Giaiet 2017** che unisce l'olfatto, pieno e ricco, ad un palato corposo ed equilibrato. Da una vigna di 80 anni e con una maturazione di 18 mesi in botte grande nasce la **Barbera d'Asti Superiore DOC Il Maestro 2017**. Il calore dell'esposizione a sud si trasferisce nel calice che tende al granato e che esprime sentori scuri e maturi anche sottospirito. Pieno e strutturato è supportato da buona freschezza.



DIEGO CONTERNO

Azienda biologica certificata, produce 60 mila bottiglie da vitigni autoctoni; i vini esprimono il gusto del territorio.

La **Langhe Nascetta DOC 2019**, prodotta con criomacerazione per 12/24 ore, lascia trasparire i sentori tipici del vitigno, morbido e fresco al tempo stesso con un finale leggermente amaricante.

Da Monforte d'Alba arriva il **Dolcetto d'Alba DOC 2019** vinificato in acciaio e cemento.

Elegante al naso con profumi di ribes e frutta rossa ben matura, in bocca è un connubio di freschezza e sapidità con una nota nera e minerale.

La **Barbera d'Alba DOC Ferrione 2018** prende il nome dal luogo in cui è situato il vigneto.

Alcuni mesi in botte grande lo rendono pieno e ne esaltano l'equilibrio anticipato dalle note di frutta matura e fiori.

Il **Nebbiolo d'Alba DOC Baluma 2018** matura in botte e cemento dopo una vinificazione in acciaio. Elegante e croccante al naso con note di agrume in bocca il tannino è accompagnato da giusta freschezza per un'ottima bevibilità e persistenza.

Le uve per il **Barolo DOCG 2016** provengono da tre vigneti in Monforte d'Alba. Dopo una macerazione di 30 giorni, il vino rimante 24 mesi in botte da 50 ettolitri. Tannini importanti ed eleganti, estrema pulizia olfattiva con note di piccoli frutti neri e persistenza ne fanno un vino con ottima capacità di tenuta.

Dai due omonimi cru provengono le uve per il **Barolo DOCG Le Coste 2016**, che matura 30 mesi in legno e si presenta al naso con note di sottobosco, lungo in bocca ed elegante si esalta nella grande piacevolezza, e il **Barolo DOCG Ginestra 2016** la cui maturazione in tonneau per oltre due anni conferisce maggiore evoluzione a fronte di un tannino ben presente ed elegante.



CASTELLO DI VERDUNO

Azienda storica che risale al 1500 con la costruzione del Castello; la proprietà attuale, degli anni '80, si prefigge lo scopo di produrre vini dall'ottima bevibilità.

Dal locale vitigno Pelaverga piccolo viene prodotto il **VSQ Metodo Classico Rosé S-ciopét 2015**, 36 mesi sui lieviti. Colore ramato e delicati sentori accompagnano una bolla finissima e setosa; ottima freschezza. Vinificato in bianco senza chiarifica il **Vino Bianco Bellis Perennis 2019** è elegante e complesso al naso, fresco e rotondo al tempo stesso con una buona persistenza. Un brillantissimo e scarico colore rosso rubino contraddistingue il **Verduno DOC Basadone 2019**, spezie e frutto croccante in equilibrio; freschezza e tannino per una buona persistenza. Da una vigna del 1973.

Barbaresco DOCG 2017 elegante e sottile al naso lascia trasparire dolci spezie che in bocca si raccordano al tannino ben presente. Di eccezionale finezza il **Barbaresco DOCG Rabajà Riserva 2015** che con le sue note fruttate coniuga la perfetta integrazione delle componenti gustative con la grande complessità e struttura senza tralasciare una grande godibilità.

Il **Barolo DOCG Massara 2015** mostra un grandissimo potenziale di longevità garantito da tannino e acidità ancora spiccate. Da un'annata definita classica, il **Barolo DOCG Monvigliero Riserva 2013** evidenzia la sua complessità olfattiva arrivando a toccare note di cioccolato e cacao. Restio ad aprirsi al palato, è austero e si svela lentamente.



<https://vinodabere.it/piemonte-quando-la-concorrenza-e-basata-sullamicizia-quattro-aziende-presentano-le-nuove-annate/>