



DEGUSTAZIONE

Vinchio Vaglio, la Barbera Vigne Vecchie sfida il tempo



di **Paolo Valente** pubblicato il 29 maggio 2023

La **Barbera** è un vino considerato, nell'immaginario collettivo, di pronta beva. Siamo forse propensi ad accettare che in determinate condizioni, le riserve o alcuni casi particolari come il **Nizza**, la sua capacità di resistere allo scorrere del tempo aumenti, magari fino a raggiungere i dieci o i quindici anni. Lo sconcerto arriva però se ci viene proposta la possibilità di assaggiare vini barbera in purezza con trentadue anni sulle spalle. La titubanza è il primo sentimento che ci coglie. Saranno ancora buone? I tappi avranno retto? Se poi questi vini provengono da una cantina sociale la nostra perplessità diviene, forti di un pregiudizio culturale, ancora maggiore. Ma, alla prova dei fatti e con estremo piacere, abbiamo dovuto constatare come tutti i nostri dubbi si siano dissolti nel calice. Ma andiamo con ordine.



La **Cantina Cooperativa Vinchio Vaglio** nasce nel 1959 per volontà di 19 soci residenti nei comuni di Vinchio e di Vaglio Serra, in provincia di Asti. In una terra e in un'epoca in cui il campanilismo e le divisioni, anche all'interno dello stesso comune, erano quantomai significative, ci sono stati dei produttori che, andando controcorrente, si sono uniti e, contribuendo con il proprio lavoro fisico, hanno costruito dal nulla la nuova cantina cooperativa in un'area pianeggiante a cavallo tra i due comuni. La nuova realtà nasce dalla voglia di ricavare un profitto maggiore per la vendita delle uve rispetto a quello che le altre cantine della zona offrivano. Ben presto però il progetto evolve e scaturisce la volontà di valorizzazione il territorio e il suo vitigno di riferimento: la Barbera.



Vigneti I Tre Vescovi

Siamo al centro del territorio che oggi corrisponde alla **Docg Nizza**, su terreni prevalentemente sabbiosi. Nel 1986 prende vita il progetto *Vigne Vecchie* con lo scopo di non disperdere un patrimonio ampelografico di grande qualità. Vengono censite le vigne più vecchie e posizionate sui terreni migliori e meglio esposti e i cui proprietari sono disposti a intraprendere la strada dell'eccellenza. Sono stati così identificati una trentina di appezzamenti dai quali, di anno in anno, vengono scelte le migliori uve che formeranno il blend per la **Barbera d'Asti Docg Vigne Vecchie**.



La raccolta avviene in cassetta e la fermentazione, in vinificatori orizzontali, avviene a una temperatura non superiore ai 25°C. Il vino, dopo aver svolto la fermentazione malolattica in acciaio, riposa per 10/12 mesi in barrique di primo e secondo passaggio.

Una preziosa verticale ha dimostrato la longevità di questo vino che, specialmente nelle annate più vecchie, non era stato concepito per resistere allo scorrere del tempo. Due caratteri comuni contraddistinguono tutti i vini: la buona, ottima sapidità che conduce il sorso nella lunga persistenza e il colore che rimane, negli anni, luminoso senza alcuna deviazione su toni stanchi e opachi.

DEGUSTAZIONE

Barbera d'Asti Docg Vigne Vecchie Vinchio Vaglio



2017

Mostra ancora la sua gioventù sia nel colore che all'olfatto dove predomina la frutta croccante. Una bella sapidità in bocca e ottima sinergia tra tannino e acidità. Il finale rivela uno sbuffo di tostature.

2011

Il naso, inizialmente refrattario, si apre lentamente nel calice con note di frutta nera, di spezie, accenni mentolati e di idrocarburo. Una certa riservatezza permane anche al sorso che fatica a esprimersi; ancora buona la freschezza.

2006

Un vino che fa dell'integrazione tra le sue componenti la carta vincente. Frutta matura e in confettura spiccano al naso e in bocca dove, integrate con sapidità e freschezza, rendono il sorso elegantissimo e particolarmente persistente con una chiusura su toni morbidi.

2003

Eccellente nonostante sia frutto di un'annata particolarmente calda e siccitosa. Il naso spazia tra la frutta matura e le erbe officinali con accenni resinosi e di goudron. Dopo venti anni in bottiglia svela ancora guizzi di acidità a fronte di un tannino pieno ed elegante. Straordinariamente integro, chiude con accenni morbidi di frutta sciropata.

2000

L'annata 2000 si esprime sui toni scuri: la frutta a bacca nera, la prugna, il caffè, il cioccolato, il cuoio e la pelle; accenni balsamici. Sottile in bocca, di buona freschezza e con percezioni tanniche.

1998

Il colore nel calice inizia a virare verso i toni granato e il naso richiama i sentori di inchiostro e di fiori che in bocca si trasformano in acidità ed equilibrio. Si evidenzia una certa similitudine con la 2011.

1995

L'annata, climaticamente contrastata, si ritrova nel calice che alterna le note scure a quelle più dolci dei fiori in maturazione. Una bella freschezza guida ancora la persistenza accompagnata da tannino morbido.

1991

Un vino strabiliante per integrità, equilibrio ed eleganza. Le spezie e il cuoio confermano la piena maturità ma senza nessuna stanchezza; accenni di ciliegia sotto spirito. Nessun segno di decadimento anche in bocca che, al contrario, si mostra guidata da ottima freschezza integrata dal tannino. Lunghissima la persistenza che svela ancora note di frutta matura e di confettura.

<https://www.jamesmagazine.it/wine/vinchio-vaglio-la-barbera-vigne-vecchie-sfida-tempo/>