



DEGUSTAZIONE

DWNL: Drink Wines, Not Labels



di **Paolo Valente** pubblicato il 17 gennaio 2024

Il progetto **dwnl**[®], ovvero *Drink Wines, Not Labels*, nasce nel 2019 a **Montelupo Albese**, nel cuore delle Langhe, 50 metri oltre i confini della denominazione del Barolo. Il tutto parte da **Alessandro Salvano** e da una sua riflessione: *“In questi anni mi sono spesso chiesto se abbia ancora senso immaginare dei confini così definiti per questi territori, se le linee geografiche tracciate oltre 40 anni fa determinino davvero la qualità di un prodotto nel contesto contemporaneo”*.



Alessandro Salvano

L'idea nasce appunto fuori dai confini di una delle più importanti denominazioni italiane; è un progetto che vuole rompere gli schemi precostituiti staccandosi dalle regole imposte. Un progetto che va dritto all'essenza del vino e vuole farsi portavoce della passione vitivinicola che non si lascia influenzare dal marchio e dall'etichetta. La sintesi del progetto è definita dallo stesso Salvano *“l'ambizione è quella di cambiare i paradigmi del mondo del vino e di sperimentare un approccio innovativo in un contesto molto tradizionale come quello langarolo. Riscrivere le regole, superare i confini dei disciplinari e riportare il vino alla sua essenza originaria: quella di aggregatore sociale, di espressione pura di convivialità e condivisione”*.



Superare regole e confini senza comunque mettere in discussione le norme delle Denominazioni così come sono concepite ma solo proponendo vini che non tengano conto dei limiti ma riescano ad esprimere le peculiarità del territorio. Anche l'etichetta è minimalista, essenziale, elegante al tatto, coerente con l'approccio **dwnl**[®]. Un grande spazio bianco, come una pagina bianca su cui scrivere i propri ricordi; sotto il *claim* aziendale declinato in varie lingue, una per ogni vino differente. Il progetto, quantomeno ambizioso, ha trovato una spalla importante a cui appoggiarsi nella **Compagnia dei Caraibi** che ne cura la distribuzione all'interno del catalogo Elemento Indigeno, catalogo dedicato alle etichette di piccoli produttori nazionali e internazionali che danno vita a vini unici e personali. Ma non solo: a giugno 2023 Compagnia dei Caraibi è entrata a far parte della compagine societaria e ha acquistato circa 8 ettari di terreni nelle Langhe, nel comune di Montelupo Albese, definendo così un percorso di sviluppo sia del progetto **dwnl**[®] che del business societario che prevede il consolidamento del portfolio di brand proprietari.

I vini nascono da vigneti coltivati nel rispetto dell'ambiente, senza l'utilizzo di diserbanti e concimi chimici; la conversione al biologico è stata avviata a inizio 2023. Le uve sono fermentate e vinificate con un approccio che riporta agli scenari della Borgogna: grappolo intero, lieviti indigeni, nessuna chiarifica o filtrazione e basse quantità di solfiti. Il progetto che più di tutti identifica la

filosofia e l'idea di **dwnl**[®] è **Outside 2020**, un vino che entrerà in commercio tra qualche mese e che viene prodotto seguendo il disciplinare della Docg Barolo, ma che Barolo non potrà mai essere in quanto prodotto poche decine di metri fuori dal confine della denominazione. Un vino, assaggiato in anteprima, che necessita ancora di un periodo di affinamento in bottiglia per potersi esprimere al meglio. Le note varietali, che subiscono ancora i sentori del passaggio in legno, devono ancora trovare la loro espressione. Prodotto in poco più di 900 bottiglie, al palato si mostra pieno e di volume con un buon equilibrio tra le componenti.

DEGUSTAZIONE



Langhe Chardonnay 2022

Fermentazione spontanea a grappolo intero, fermentazione malolattica spontanea, maturazione in acciaio; produzione 3500 bottiglie. Dal colore giallo dorato e dai sentori del vitigno esaltati dalla vinificazione a grappolo intero, questo chardonnay si presenta diritto e verticale, con una buona persistenza e corpo. Note di pompelmo, the verde e ananas si aggiungono a una nota minerale.

Langhe Nebbiolo 2022

Fermentazione alcolica e malolattica spontanee, grappolo intero per l'80%, maturazione in acciaio; produzione 4000 bottiglie. In equilibrio tra acidità e tannino, si rivela al naso nei toni della frutta scura matura, dei fiori e delle erbe con note di sottobosco. Un vino di volume che trova nella freschezza il suo slancio.

Langhe Pinot Nero 2022

Fermentazione spontanea a grappolo intero, maturazione in acciaio; produzione 2000 bottiglie. Prevalgono i sentori delle frutta croccante, quasi dolce; sottile al palato con una presenza tannica decisa, un vino ancora giovane e scalpitante.

Langhe Rosso Dolcetto 2022

Fermentazione alcolica e malolattica spontanee a grappolo intero, maturazione in acciaio; produzione 2000 bottiglie. Frutta fresca in evidenza insieme ad accenni di liquirizia e cannella. L'entrata di bocca è piacevole, quasi dolce, ed evolve verso le componenti vegetali; buona sapidità e tannino ben gestito.

<https://www.jamesmagazine.it/wine/dwnl-drink-wines-not-labels/>