

Paolo Valente

Sei vigne Insynthesis 2017

La Barbera in una delle sue espressioni più alte, frutto di una selezione maniacale, dal notevole impatto gustativo, per un vino che nasce dalle uve dei migliori vigneti al centro della denominazione Nizza Docg

...

La cantina cooperativa Vinchio Vaglio nacque nel 1959 per volontà di 19 soci fondatori che cercavano una soluzione per combattere la situazione economica negativa in cui verteva il mondo del lavoro contadino: a quei tempi, infatti, erano gli intermediari a dettare il prezzo del vino facendo a gara per pagarlo il meno possibile. Furono lungimiranti e in controtendenza fondando un'unica cantina che raccogliesse i viticoltori di due comuni in un momento storico in cui il campanilismo era all'ordine del giorno; per non far torto a nessuno la cantina fu realizzata proprio sul confine tra i due comuni, su un terreno pianeggiante che ha consentito, negli anni, l'espandersi della produzione determinata dal cresciuto numero di soci che oggi sono ben 200. I comuni di Vinchio e Vaglio Serra sono proprio al centro della denominazione Nizza Docg il cui territorio è considerato il migliore per la coltivazione della Barbera. All'interno del percorso intrapreso dalla cantina teso all'incremento della qualità dei suoi vini, nel 2001 viene lanciato un progetto di selezione delle migliori uve Barbera presenti negli appezzamenti dei soci. Le caratteristiche dei vigneti sono stringenti: le migliori esposizioni, impianti vecchi e quindi ridotta produttività, terreni differenti: terre sabbiose, terre rosse, terre astiane. Alla fine, sono stati selezionati solo sei vigneti e da questi nasce la Barbera Sei vigne Insynthesis. Le uve, sulle quali è stato effettuato un diradamento del 50%, vengono raccolte a perfetta maturità; dopo la fermentazione alcolica e quella malolattica svolte in acciaio, il vino sosta per 20 mesi in barrique nuove; un mese in cemento precede l'imbottigliamento. Sei vigne Insynthesis è Barbera al 100% già dal primo sguardo: rosso rubino con sfumature porpora.

Il naso conferma il vitigno: la frutta a bacca rossa, le spezie, i leggeri accenni floreali e tostati; un insieme complesso, fine ed elegante. Notevole impatto gustativo: pienezza e struttura sono accompagnate dai tannini, eleganti e morbidi; nella lunga persistenza ritornano la frutta matura e le spezie dolci. Un vino da abbinare a importanti tagli di carne sia bolliti che arrosto o, perché no, da gustare da solo a conclusione di un ottimo pasto.



www.vinchio.com