



DEGUSTAZIONE

Frasca, la vera essenza della barbera



di **Paolo Valente** pubblicato il 26 marzo 2024

A volte i più bei progetti nascono da un incontro tra due persone. A volte un incontro casuale, a volte un incontro organizzato ma è sempre la conoscenza reciproca che fa scaturire nuove occasioni di lavoro e nuovi progetti a volte apparentemente improbabili se non addirittura impossibili. Altre volte invece sono progetti che si basano su solide fondamenta. Questa un po' la storia di **Curt Frasca** e **Matteo Gerbi** che dopo un incontro durato pochi minuti hanno deciso di collaborare insieme per la realizzazione di una cantina ma prima ancora di un progetto viticolo dedicato alla valorizzazione di un territorio che per ragioni diverse li accomuna. L'obiettivo è tanto chiaro quanto ambizioso: *“diventare il produttore di riferimento nel Monferrato per qualità e immagine, facendo leva sulle potenzialità della Barbera e del nostro territorio”*.



Curt Frasca, Matteo Gerbi

Curt è un imprenditore italo-americano impegnato nel mondo della musica e appassionato di Barbera che ha trovato nel Monferrato un luogo in cui stare, vivere bene e mangiare e bere altrettanto bene. **Matteo** è un enologo che dopo aver lavorato per una decina di anni in Langa ha deciso che era giunto il momento di ritornare nella sua amata terra di origine e dedicarsi ad un progetto che riuscisse ad esprimere ai più alti livelli la magia di questi luoghi. La qualità è stata fin da subito, ed è tutt'ora, il fondamento di questo progetto: sia Curt che Matteo l'hanno sempre messa al primo posto: è un progetto legato all'amore per la Barbera e per la buona cucina ma soprattutto è un progetto legato all'onestà e alla correttezza intellettuale delle persone.



Hanno trovato un terreno, una casa con attorno delle vigne: **Cascina La Guaragna**. È l'inizio e il centro di tutto il progetto. Un luogo dove la massima qualità del vino, e in particolare della Barbera, si ottiene in un modo onesto e più coerente possibile, un luogo dove poter, tutti i giorni, lavorare con il sorriso sulle labbra. Da quel primo incontro, nel 2018, il progetto si è dipanato lentamente negli anni partendo da *La Guaragna* ed estendendosi poi in altre aree fino a raggiungere la dimensione attuale di 22 ettari che danno origine a circa 80.000 bottiglie con un potenziale di 160.000, considerando solo le uve di proprietà. La *Barbera* rappresenta circa il 70% di tutta la produzione e ad essa si affiancano vitigni prevalentemente locali come il grignolino, la freisa, l'arneis, il riesling e il moscato. La produzione è esportata per circa il due terzi in 12 paesi differenti.



Tre degustazioni verticali hanno mostrato lo stato dell'arte della interpretazione di Frasca, della barbera per tutti e cinque i millesimi, dalla 2019 – la prima annata prodotta -alla 2023. Le barbera di Frasca, distribuita da Pellegrini S.p.A, rimangono in cantina, in contenitore grande o in bottiglia, molto più dei limiti dettati dal disciplinare; prima della messa in commercio si vuole attendere il momento in cui il vino ha raggiunto il suo apice qualitativo.

DEGUSTAZIONE

BARBERA D'ASTI DOCG



Vuole rappresentare il prodotto che rispecchia la zona che rimane coerente negli anni, la vera essenza della Barbera secondo Frasca. Le vinificazioni sono effettuate per singole parcelle dei comuni di Nizza Monferrato, Agliano Terme e Moasca e continuano la maturazione rimanendo separate fino al momento dell'assemblaggio definitivo.

2019

Vivace nel calice rosso rubino e dalle note croccanti, di un frutto goloso e fresco. L'acidità, che contraddistingue tutte le annate, è elegante e rimanda all'agrumo. Buona la persistenza e la coerenza gusto olfattiva. Un vino elegante e vibrante, con tutte le carte in regola per accompagnare la tavola.

2020

Rispetto all'annata precedente, un vino dai tratti più scuri, più composti. Sempre buona la persistenza e la freschezza anche se più austera. Tannino delicato.

2021

Ritornano le note che ci ricordano la 2019. Ottimo equilibrio tra le durezza e le morbidezze. Il frutto è rosso e croccante. Un vino elegante, persistente e dall'acidità ben integrata sebbene ancora esprima la sua relativa giovinezza.

2022

L'assaggio da campione da vasca mostra l'esuberanza che a volte solo la barbera riesce ad essere, nel suo spirito vitale e goloso. Il naso è caratterizzato da un frutto maturo e dolce. La bocca necessita ancora del tempo per equilibrarsi perfettamente.

2023

Ancora un campione da vasca dove ritroviamo tutti quei profumi che riportano al mosto in fermentazione, alla frutta croccante anche in caramella. Il tannino è in maggiore evidenza. Decisamente giovane.

NIZZA DOCG



La denominazione vuole rappresentare il riscatto e al tempo stesso la conferma delle qualità del vitigno e della zona di produzione. Le uve provengono dai vigneti di Nizza Monferrato, Agliano Terme e Moasca; l'età media delle viti è di 30 anni. Vinificazione in acciaio e macerazione di circa 25 giorni, maturazione per sei mesi in botti di 40 ettolitri.

2019

Dal colore rosso rubino brillante e dai profumi che rimandano al frutto maturo, alla ciliegia, questo vino presenta un'acidità intrigante e una grande armonia di sensazioni. Ottimo accompagnamento a pietanze succulenti.

2020

Un vino dalla maggiore apertura e giovialità. Si ritrovano i sentori della frutta a bacca rossa ancora croccante, squillante. La freschezza guida il sorso nella lunga persistenza. Abbina presenza e dinamicità.

2021

Una nota tostata insieme a sentori di mirtillo ne caratterizzano l'olfatto. L'acidità è vibrante e la persistenza chiude con un finale che rimanda a una nota dolce di frutta matura. Tannino percepibile.

2022

Un campione da vasca con note evidenti di spezie al naso. L'acidità è ancora slegata alle altre componenti. Al palato, ritorni di frutta rossa nell'ottima persistenza.

2023

Un vino estremamente giovane (è un campione da botte) che deve ancora compiere il suo percorso di maturazione. Frutta e fiori all'olfatto, quasi crudo al palato.

NIZZA DOCG LA VEJA



Da un'unica piccola vigna nel comune di Agliano Terme con piante di oltre 90 anni. Vinificazione con una parte di acino intero, macerazione di almeno un mese, maturazione di sei mesi in botte grande di rovere. La tradizione incontra l'eleganza.

2019

Un vino complesso nei sentori di frutta e fiori. L'assaggio è equilibrato, con acidità e tannino che si integrano e si compensano nell'eleganza.

2020

Dal profilo più scuro e nero, riserva, al sorso, un'acidità vibrante. La buona persistenza lascia trasparire un leggero sentore alcolico; il tannino, seppure delicato e integrato, risulta presente.

2021

Ritornano le note croccanti percepite nella 2019 insieme a spezie e ad accenni di tostature. Al palato eleganza ed equilibrio. Nella lunga persistenza ritornano i sentori di frutta. L'acidità è viva.

2022

Giovane e giovanile nei suoi caratteri primari. Freschezza e tannino iniziano il processo di reciproca integrazione e definizione. Buona la persistenza che chiude con un finale di frutta rossa golosa.

2023

Un vino dai caratteri di vinosità (campione da botte) che ci rimandano al mosto in fermentazione, al grappolo di uva maturo, all'acidità della prugna fresca. Estremamente giovane.

<https://www.jamesmagazine.it/wine/frasca-la-vera-essenza-della-barbera/>