

## NATALE SIMONETTA

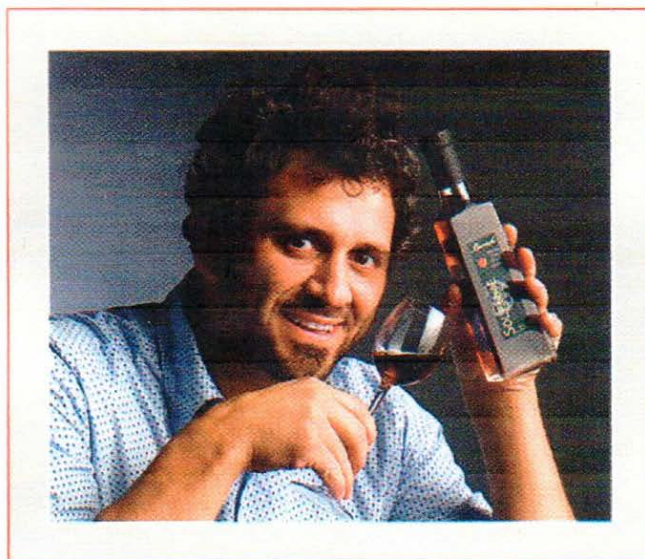
TITOLARE

CASCINA BARICCHI

NEVIGLIE (CUNEO)

### Quando la sfortuna di un incidente trasforma un piastrellista in un appassionato vignaiolo

Con tutta probabilità aveva davanti a sé un futuro da piastrellista nell'azienda che la famiglia tuttora possiede in provincia di Varese. Ma il destino ha voluto due cose che gli avrebbero cambiato la vita. Innanzitutto suo padre aveva sempre avuto una passione per la campagna e il buon vino; poi, arrivato a un'età in cui bisognava decidere cosa fare nella vita, Natale Simonetta subì un incidente ai legamenti di una gamba che gli impedirono per sei mesi di piegarsi. Gesto fondamentale per un piastrellista. «Nel 1979», ricorda, «mio padre aveva acquistato una cascina nelle Langhe, a Neviglie, che voleva fosse da un lato la casa per le nostre le vacanze estive, e dall'altro una sorta di "dispensa" alimentare per noi e altre famiglie di amici. Su circa sei ettari di terreno si producevano vino, frutta, nocciole e si allevavano animali da cortile. Tutto questo è andato avanti per un decennio, poi il vino prese il sopravvento. Per passione, ma anche perché iniziavamo a venderlo, con la produzione che era arrivata alle 15mila bottiglie». I vigneti erano destinati a nebbiolo, dolcetto e barbera. Questo almeno fino a quando Natale,



complice l'incidente, decise di prendere in mano le redini della cascina. «Mi resi subito conto», spiega, «che per lavorare nel vino, si doveva conoscerlo bene. Così ho frequentato i corsi Ais e ho partecipato a un'infinita serie di degustazioni. In questo modo ho scoperto alcuni vini che mi piacevano molto e da lì sono partito con il mio lavoro». Natale Simonetta oggi continua a produrre i tre classici vini langaroli, ma si è anche buttato su particolarità a tiratura limitata: ice wine, pinot nero chinato, spumante rosé di nebbiolo. «Una parte dello spumante lo tengo addirittura sei anni sui lieviti, pochissime bottiglie ma l'ultima annata, quella del 2000, è stata venduta in pochi mesi». Lo stesso si può dire per gli ice wine o per il Guardo, un vino di solo moscato le cui uve si raccolgono in tre momenti diversi: quando appassiscono sulla pianta, quando vengono attaccate dalla muffa nobile e, le ultime, quando a gennaio sono ricoperte di brina. Il risultato sono 3, 4mila bottiglie che si esauriscono rapidamente. «Faccio vini che mi affascinano e che mi piacciono», conclude Natale. Non solo a lui, sembrerebbe.