

Baricchi

La Repubblica

> LA BOTTIGLIA

MARCO TRABUCCO

Visage de canaille, la bollicina sorella del Barbaresco

LO SAPEVATE che si può fare uno spumante anche con il nebbiolo? Già, perché in realtà si può spumantizzare qualsiasi uva. E con quelle da cui nascono soprattutto Barolo e Barbaresco ci hanno già provato in tanti in Piemonte. Con risultati non sempre esaltanti. Ci stanno riuscendo con ottimi successi invece quegli eclettici di Cascina Baricchi. Il loro Visage de Canaille (che si potrebbe liberamente tradurre con "faccia da schiaffi") è un metodo classico, fratello nemmeno minore del loro Barbaresco. Anzi trattandosi di bollicina (rosé), una sorella. Cento per cento di uve nebbiolo da vigne tra i trenta e cinquanta anni lenta fermentazione in acciaio a temperatura controllata poi il passaggio in legno di una parte del vino e la composizione della cuvée, sempre con più annate a formarla. Ne nasce uno spumante atipi-

co, il nebbiolo dà corpo e struttura, le bollicine freschezza che lo rendono adatto a cibi salati e gustosi come i salumi ma anche la bottarga, salmone aringhe, le difficili acciughe, il nobile caviale.

Produttori eclettici si diceva questi di Cascina Baricchi. Anzi lui, Natale Simonetta che da una ventina d'anni ha preso le redini dell'azienda dal papà Giovanni. Siamo a Neviglie e il core business quindi sono da un lato il Moscato dall'altra i vini langaroli tipici, Barbaresco in primis, poi Barbera e Dolcetto. Ma Natale si diverte anche con i vitigni internazionali: il pinot nero prima di tutto da cui nasce un rosso di qualità Brigante in Fuga e l'altra bollicina di famiglia Et Voilà. Poi il merlot che dà vita al Bricco dei bugiardi.

CASCINA BARICCHI - Via Tinella 15 Neviglie (Cn) - Tel. 348/7146500

SPUMANTE

Un raro spumante da uve nebbiolo questa Visage de Canaille di Cascina Baricchi

