

BERE E SAPERE

Solenne: l'eiswein prodotto nella Langa cuneese

Quando tra gli esperti del settore enologico ed enogastronomico si parla di eiswein le zone di produzione citate sono il Canada, la Germania e l'Austria. Ormai da alcuni anni però una menzione deve essere fatta anche per un giovane produttore trasferitosi da Varese a Neviglie nella Langa cuneese: Natale Simonetta titolare della Cascina Baricchi. La passione per la vigna e per la produzione di vini ha portato Natale a consolidare la sua presenza in Langa. Da quasi dieci anni non è più l'occasionale frequentatore della cascina familiare ma vi si è trasferito stabilmente e con passione contagiosa si dedica con successo alla produzione dei più canonici Barbaresco, Barbera, Dolcetto e Chardonnay e, in riferimento alla zona, dei meno conosciuti Pinot Nero e Sirah. In tutte le attività la passione è un elemento determinante per riuscire al meglio. L'assaggio dei vini della Cascina Baricchi ci conferma ancora una volta questa regola elementare. La meraviglia più grande deve però essere riservata all'eiswein.

La storia parte da lontano. Dopo un viaggio in Austria per vedere come si faceva questo vino del quale aveva letto e studiato, Natale decise che doveva provarci anche lui, in Italia però. Valutate attentamente le condizioni climatiche (tre quelle essenziali: umidità, sole e correnti d'aria) esistenti sul territorio aziendale, intuì che fortunatamente parte della superficie coltivata a moscato poteva avere requisiti tali da

consentire di protrarre la maturazione delle uve fino ai mesi invernali, senza che queste venissero intaccate da marciume acido e pertanto le riservò alla produzione di questo vino.

ghiacciano le uve. In questo periodo, verso le 5 del mattino e a temperature di circa -4/-5 gradi, ha inizio la vendemmia; alle 7 le uve sono già in cantina e vengono immediatamente



Certo i primi anni non furono del tutto positivi ma lo portarono a comprendere che, per produrre eiswein, occorreva pretendere dalla pianta una produzione elevata anziché ridotta, come oramai avviene per tutti i vini di qualità. Produrre molto significa posticipare i tempi di maturazione, conservare una maggiore presenza di sostanza liquida nel grappolo e mantenere una più elevata componente acida necessaria alla struttura del futuro vino. Il Solenne essenza nobile di vino di ghiaccio, eiswein di Cascina Baricchi - ci spiega Natale - viene prodotto con uve moscato non bottrizzate lasciate ad appassire sulla pianta fino a gennaio o febbraio quando le basse temperature

pressate con un piccolo torchio idraulico verticale. Lo stato di congelamento fa sì che i cristalli di ghiaccio trattengano l'acqua presente consentendo di ottenere un mosto composto in gran parte di zuccheri e sostanze aromatiche. Da 100 kg di uve si ottengono circa 3 - 5 litri di vino. Queste condizioni non si verificano però in tutte le annate: ad esempio nel 2002 la resa è stata solo dell'1%. Rispetto alla zona consone di produzione dell'eiswein la nostra zona può essere considerata a sud e pertanto il vino realizzato presenta corpo e intensità molto più consistenti. In particolare il Solenne potrebbe rappresentare l'essenza del Tokaj ungherese. Da queste sue caratteristiche il nome attribuitogli: Solenne -



essenza nobile vino di ghiaccio - conclude Natale. Il Solenne 2000 ha conquistato i quattro grappoli nella selezione annuale della guida Duemilavini dell'Associazione Italiana Sommelier. Una sua degustazione

non potrà che riappacificare anche gli animi più rattristati. Ottimo in abbinamento con formaggi erborinati. Una visita aziendale è senza dubbio consigliata: Natale riuscirà certamente a incuriosirvi e a trasmettervi un po' del suo entusiasmo per un'attività tutt'altro che facile.

Scheda tecnica

Solenne - Essenza nobile vino di ghiaccio anno 2000
Vitigno utilizzato: moscato bianco (anno impianto 1980/90)

Superficie: circa 50.000 mq
Vendemmia: dopo la prima metà di gennaio (tra le 4,30 e le 8 del mattino) a temperature sotto i -5/-4°C. Uve ghiacciate ma non bottrizzate

Vinificazione: pressatura delle uve ancora ghiacciate con un torchio idraulico verticale. Resa 3-5% circa. Fermentazione del mosto in carati nuovi di rovere ungheresi da 5 hl. Stabilizzazione spontanea a freddo.

Analisi: grado alcolico svolto 11,58% - zucchero residuo 390 gr/litro - acidità totale all'imbottigliamento 13,41 g/litro - acidità volatile all'imbottigliamento 0,50 g/litro - PH 3,72 - solforosa totale 118 mg/litro - estratto secco dedotti gli zuccheri 123 gr/litro.

Colore: ambrato intenso con nuances aranciate.

Descrittori: extra ricco di aromi complessi, facili e piacevoli dal marcato ricordo del tè, dell'albicocca, dell'uva passa, dello sciroppo di pesche, di fichi secchi, datteri e foglie di tabacco, tamarindo paprika. Persistenza al gusto di rabarbaro e gelèe di mela cotogna.

Azienda Vinicola Cascina Baricchi - via Tinella 15 - 12050 Neviglie (CN) - telefono e fax 0173/630141

Patrizia Bianco