

Baricchi

un nuovo vino prodotto in Piemonte

Vicino a Cuneo un giovane vignaiolo ha lanciato la sfida ai famosi vini da dessert dei francesi.

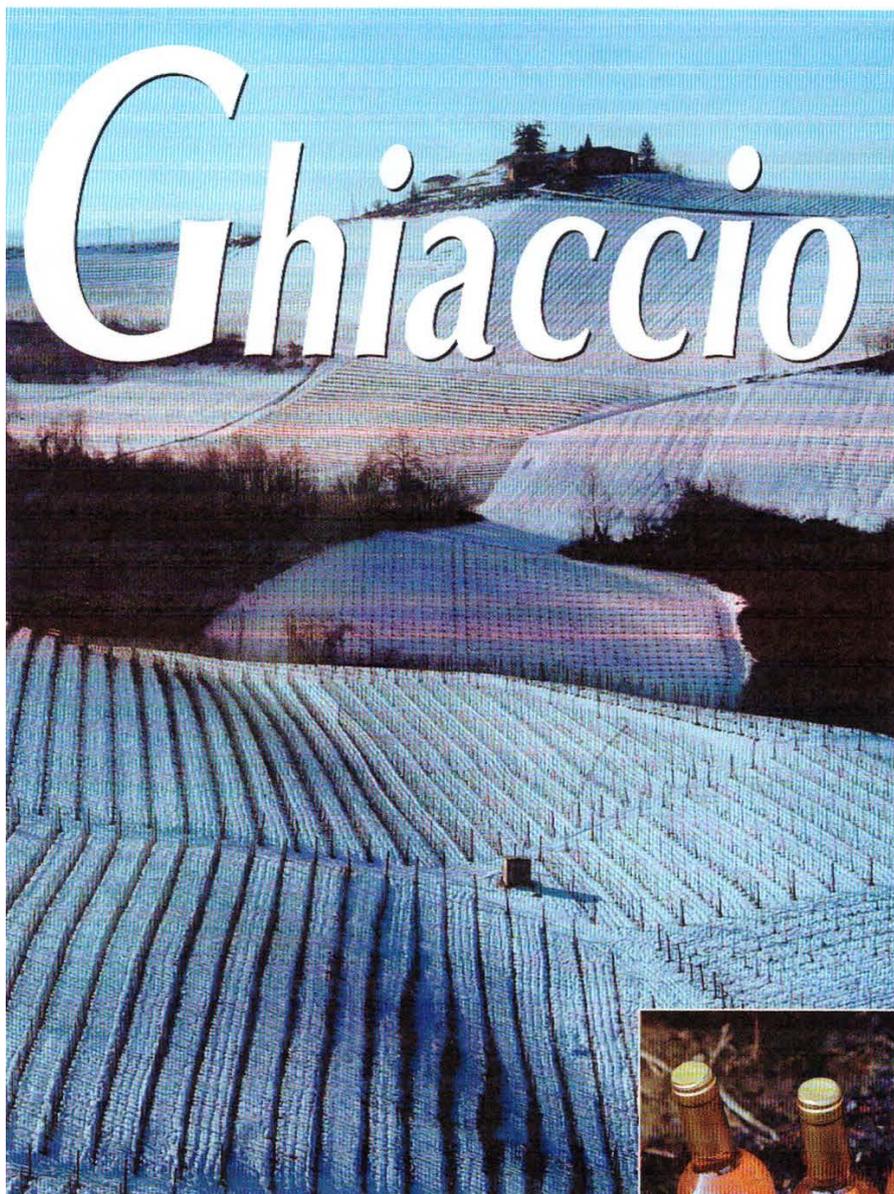
Natale Simonetta ha le basette lunghe e a forma di L maiuscola come quelle del Conte Camillo Benso di Cavour che spesso lasciava la politica internazionale a Torino per venire a produrre grandi vini tra queste colline di Langa, nel cuore del Piemonte. Anche Simonetta ha la stoffa dello sperimentatore, impreziosita dalla passione per il mestiere antico del vignaiolo nel quale si è buttato a capofitto nel 1995, appena spente le candeline dei suoi 25 anni. Uno sperimentatore perché nella sua cantina-cascina di Neviglie (Cuneo), circondata da 6 ettari di vigneti collinari molto produttivi, ha fatto, contro ogni regola del territorio, un vino bianco passito da uve di Moscato. E lo ha fatto dopo aver lasciato le uve attaccate al tralcio fino nel cuore dell'inverno, quando la neve copre i campi e il ghiaccio congela gli acini già raggrinziti e ane-



Natale Simonetta, 31 anni, vignaiolo lombardo e primo produttore di Ice Wine sui colli piemontesi.

riti di muffa nobile (botrytis cinerea). A differenza dei passiti, dove l'uva è disidratata dal sole e dall'aria corrente della soffitta in cui è messa a riposare, nei muffati è questo fungo ad entrare in azione. Quando si alternano umidità, freddo e calore del sole, il fungo attacca la buccia degli acini e, per sopravvivere, succhia l'acqua contenuta nel succo concentrando gli zuccheri e regalando profumi e sapori

originali. I più individuabili ricordano le castagne o la marmellata di albicocche. Con questo sistema della vendemmia invernale si fanno gli Ice Wine canadesi e gli Eiswein tedeschi e austriaci, praticamente uguali. Il destino di questo 'vino ghiaccio' di Natale è quello di diventare presto l'Ice Wine piemontese, il primo, l'unico. Il vino venuto dal freddo, che in Italia si fa solo in piccole quantità in pochi vigneti altoatesini, sta infatti vivendo la sua ultima stagione giovanile in botti di legno e fra poche setti-



Uno scorcio delle Langhe a fine febbraio, quando la vendemmia del vino di ghiaccio è in pieno svolgimento.

Subito da bere

Una anteprima del vino di ghiaccio si chiama Guardo

Il **Guardo** è un vino ottenuto da uve **Moscato** lasciate appassire sulla pianta. La raccolta delle uve avviene in diversi periodi: 50% a ottobre, 20% a novembre e il restante 30% tra febbraio e marzo. Questo procedimento rende il Guardo un **vino dolce** perfetto per ogni tipo di dessert. E' anche indicato in abbinamento con **formaggi stagionati** e dal sapore forte, soprattutto con le muffe (erborinati) come ad esempio il gorgonzola di cui parliamo in questo stesso numero.

Il suo colore è **giallo intenso** con riflessi dorati, in bocca offre una forte sensazione leggermente dolce molto duratura. Il Produttore è la **Cascina Baricchi**, in Via Tinella 15 a Neviglie in provincia di Cuneo tel. 348.7146500. Il prezzo è di 12.50 euro per la bottiglia da 0.375 litri. Li vale tutti e per il momento è possibile comprarlo solo dal produttore.

Il vino di ghiaccio prodotto nelle Langhe è già considerato da Oscar

mane, ovvero prima dell'estate, diventerà protagonista in bottiglia. Protagonista già da nomination all'Oscar, dicono unanimemente quei tecnici che hanno avuto la fortuna di assaggiarlo in anteprima, estratto con parsimonia dalla botte e

versato in piccoli bicchieri. E' stato proprio assaggiando diversi tipi di vini nordici o i grandi passiti del sud che a Natale è venuto in mente di produrre un vino che fosse simile ma non gemello. Non identico a quelli del nord perché il bianco

passito tedesco o austriaco ha un sapore in cui la muffa si sente un po' troppo e c'è abbondanza di anidride solforosa (in quello di casa Simonetta ce ne sono 75 milligrammi per litro, oltre quattro volte al di sotto di quella utilizzata dai tede-

schì e dagli austriaci). Questo dimostra che non è vero che per ottenere dei vini di questo tipo è necessario usare un'alta dose di anidride solforosa. I francesi che producono il famoso e costosissimo Sauternes che è ottenuto con lo stesso pro-



Baricchi

un nuovo vino prodotto in Piemonte

cedimento del "vino di ghiaccio" di Natale utilizza-
no tanta anidride solforosa solo per loro comodità. E'
però ormai appurato che l'anidride solforosa crea
problemi come mal di testa, dolori di stomaco e, in alcu-
ni casi, anche gravi allergie.
Per limitare al minimo indispen-
sabile l'uso dell'ani-
dride solforosa che svolge
soprattutto la funzione di
disinfettante, nella cantina
di Natale la cura maggiore
viene prestata all'igiene.
Tutto viene pulito con scrupolo
quasi maniacale, anche gli
interni delle valvole dei
rubinetti delle botti nelle
quali può sempre rimanere
un residuo di vino.
"Spendo più soldi per com-
prare il gasolio che fa fun-

Uve di vitigni di fondo valle
ricche di muffa nobile,
più facile a formarsi in quanto
i terreni sono più umidi
rispetto a quelli di collina.



Come si beve

Il **Guardo** è un vino
cosiddetto da meditazione
che si deve bere in piccole
quantità e a piccoli sorsi.
Contrariamente a quello che
si può pensare il **bicchiere
ideale** non è un piccolo
bicchiere da liquore che
renderebbe impossibile
percepire tutte le sfumature
di profumo che questo vino è
capace di regalare. Tenetelo
in frigo e bevete in un
bicchiere per il Cognac (a
destra il bicchiere di **Bormioli**
che costa solo 4,69 euro) dove
la piccola dose di vino può
essere delicatamente agitata
tenendo il gambo del
bicchiere tra due dita e non
nel palmo della mano per
evitare che il vino si scaldi.
Per i patiti del perfezionismo
che non badano a spese
(costa oltre 20,00 euro)
segnaliamo un bicchiere dal
nome curioso: "**Quanto
basta**", progettato proprio
per questi tipi di vino. La
forma è studiata per
convogliare verso il naso tutti
i profumi del vino e tre
scanalature indicano con
assoluta precisione il livello
che ne va versato.
Per conoscere il negozio
più vicino dove poterlo
comprare, telefonare
direttamente all'azienda
che lo distribuisce in Italia:
MOON IMPORT
Via Argonne, 1
16145 Genova,
Tel. 010/314250.

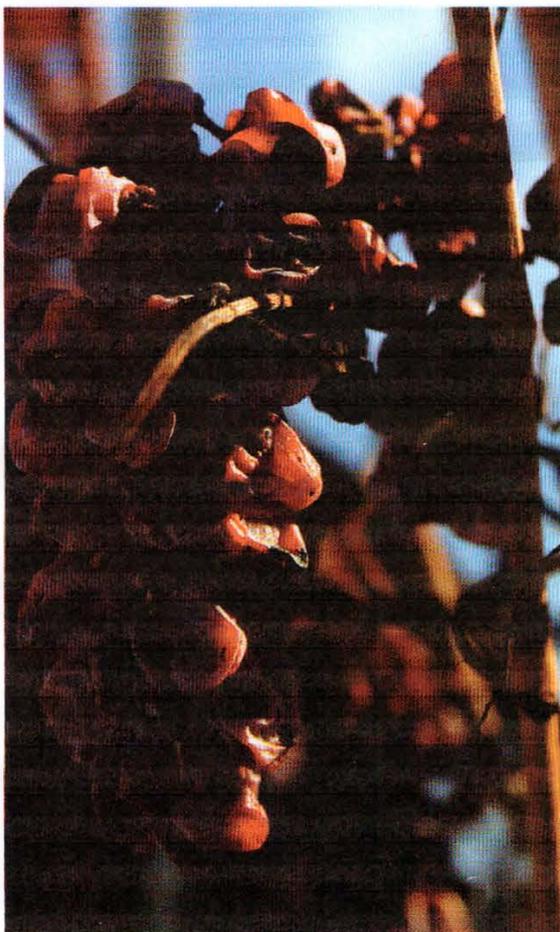


E' un vino bianco prodotto andando contro la radicata tradizione locale che punta solo su grandi vini rossi

zionare l'idropulitrice a va-
pore che per il gasolio con
cui riscaldo casa" confessa
il giovane vignaiolo. Que-
sta attenzione maniacale al-
la pulizia e all'igiene è indis-
pensabile per tenere sotto
controllo quei batteri che ri-
schierebbero di far andare a
male questo prezioso vino.
Il "vino di ghiaccio" di Na-
tale non è nemmeno identi-
co a quello del sud Italia
che il nostro vignaiolo pie-
montese considera troppo
dolce, a volte persino stuc-
chevole perché l'acidità natu-
rale, utile a dare sapore al
vino, svanisce in fretta per
il calore bruciante del sole.
Il trucco adottato da Natale
è quello di far stare i grappoli
attaccati alla vite il più
a lungo possibile, anche con
la neve addosso, pur se il
peso di questa fa cadere per
terra molti chicchi. L'uva

attaccata, anche se congela-
ta dalla temperatura, secca-
ta dal sole e avvizzita dalla
muffa, continua a mantene-
re un continuo, seppur lieve
legame vitale con la pianta
madre andata in letargo.
La resa del vigneto per fare
questo vino è decisamente
bassa, per non dire inesis-
tente: con 100 chili d'uva
si arrivano a fare 5 litri di
vino, 10 se va di gran lusso.
La resa dipende poi dalla
posizione dei filari su que-
ste colline a più facce che
salgono fino a settecento
metri e che prendono il sole
in ore e per durate diverse.
Abbiamo visto nello stesso
giorno uve di alta collina
con la neve intorno e uve di
fondovalle, più fitte sui fila-
ri ma più 'umide' perché fa
meno freddo e c'è meno so-
le. La vendemmia di queste
uve viene fatta da Natale e

Baricchi



Sopra: Natale Simonetta controlla i grappoli che sono esposti al sole sulla collina. Gli acini (nella foto a sinistra) sono meno colpiti dalla muffa nobile perché il freddo dovuto al manto nevoso e il calore del sole ne ritardano la formazione.

dai suoi collaboratori nel gelo del mattino, prima dell'alba. I grappoli vengono messi in cassette da 25 kg, mai di più altrimenti potrebbero spremersi troppo da soli gli uni contro gli altri e portati subito in cantina. Qui da occhi e mani esperte vengono scartati gli acini non più buoni, le foglie anche minuscole e i raspi più grossi. Poi i chicchi ancora turgidi nonostante la buccia rugosa vengono messi sotto delle piccole presse di legno, che comprimono il denso letto di uve per due o tre giorni. Il succo ottenuto viene messo a decantare in vasche ordinarie affinché i depositi rimasti scendano sul fondo e il vino limpido rimanga in superficie. Quando la decantazione è completata il vino limpido viene trasferito delicatamente, non con tubi gorgoglianti ma prendendolo piano con i secchi, nelle botti di legno dove

CASCINA BARICCHI

Come ci si arriva

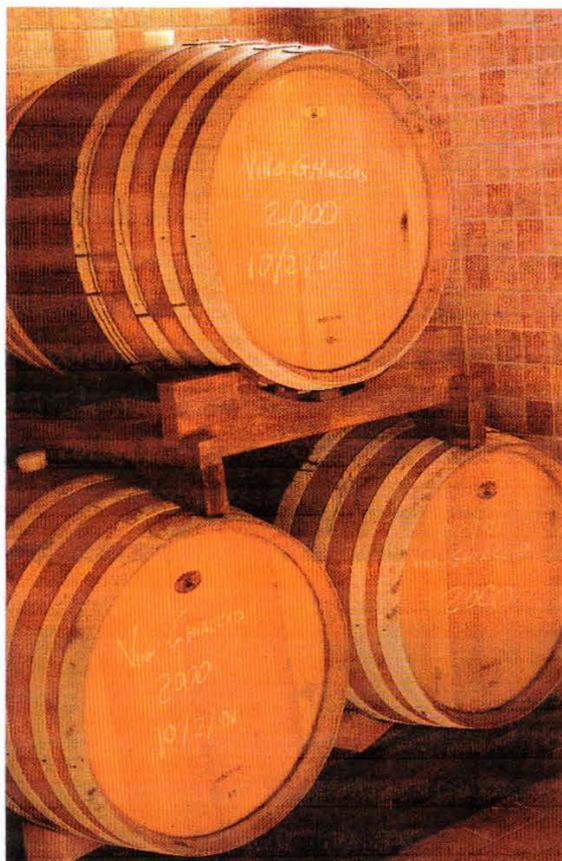
Cascina Baricchi è il nome dell'azienda, Natale Simonetta ne è il proprietario e vignaiolo. La cascina e la cantina si trovano in via Tinella 15 a Neviglie (Cuneo), telefono cellulare 348.7146500. Impossibile descrivere con esattezza la strada per arrivarci fin nel cortile perché negli ultimi chilometri si snoda tra vigneti, cascine e incroci di viottoli sui fianchi delle colline. E' facile però arrivare a Neviglie da cui l'azienda dista 4 km. Si prende l'autostrada Piacenza-Torino e si esce ad Asti Est imboccando subito lo stradone per Alba. Dopo circa 20 km sul lato sinistro della strada si trovano le indicazioni per Neive. Da Neive a Neviglie la strada si restringe ma è facile e i cartelli sono ben visibili. Una volta a Neviglie è opportuno telefonare a Simonetta, anche perché è spesso in giro per colline.

fermenta a temperatura di cantina. Nelle botti rimane per oltre un anno prima di essere imbottigliato. L'attenzione alla qualità e alle attrezzature è sempre stata una mania, fin da quando la cascina Baricchi, così si chiama l'azienda di Natale, fu acquistata dalla famiglia nel 1979 per farne un luogo di vacanza, dove allevare galline e conigli per avere carne ruspante in tavola. Allora veniva un contadino a fare il vino, con metodi spicci e poco idonei alla qualità del prodotto. Nel 1995 il grande passo, anche perché nel frattempo il territorio e i vigneti avevano acquistato valore. Natale lascia la natia Varese e si trasferisce definitivamente nella cascina delle Langhe. Butta via i vecchi metodi di produzione, rinnova le attrezzature, chiede ai più esperti per puntare subito su prodotti di qualità. Senza stravolgere la tradizione e

aprile 2002 **Il mio vino** 103

Baricchi

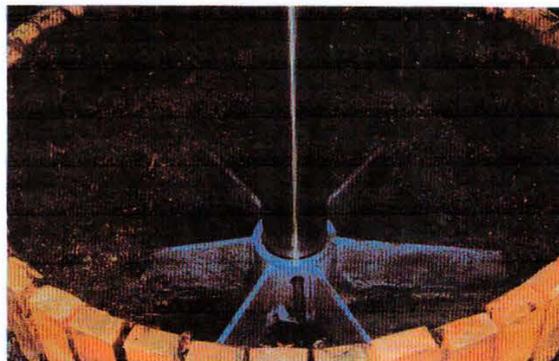
un nuovo vino prodotto in Piemonte



Qui sopra: una delle presse in cui vengono spremuti i grappoli vendemmiati in inverno. Qui sotto: le vinacce ottenute, ovvero le bucce prive della polpa e del liquido.

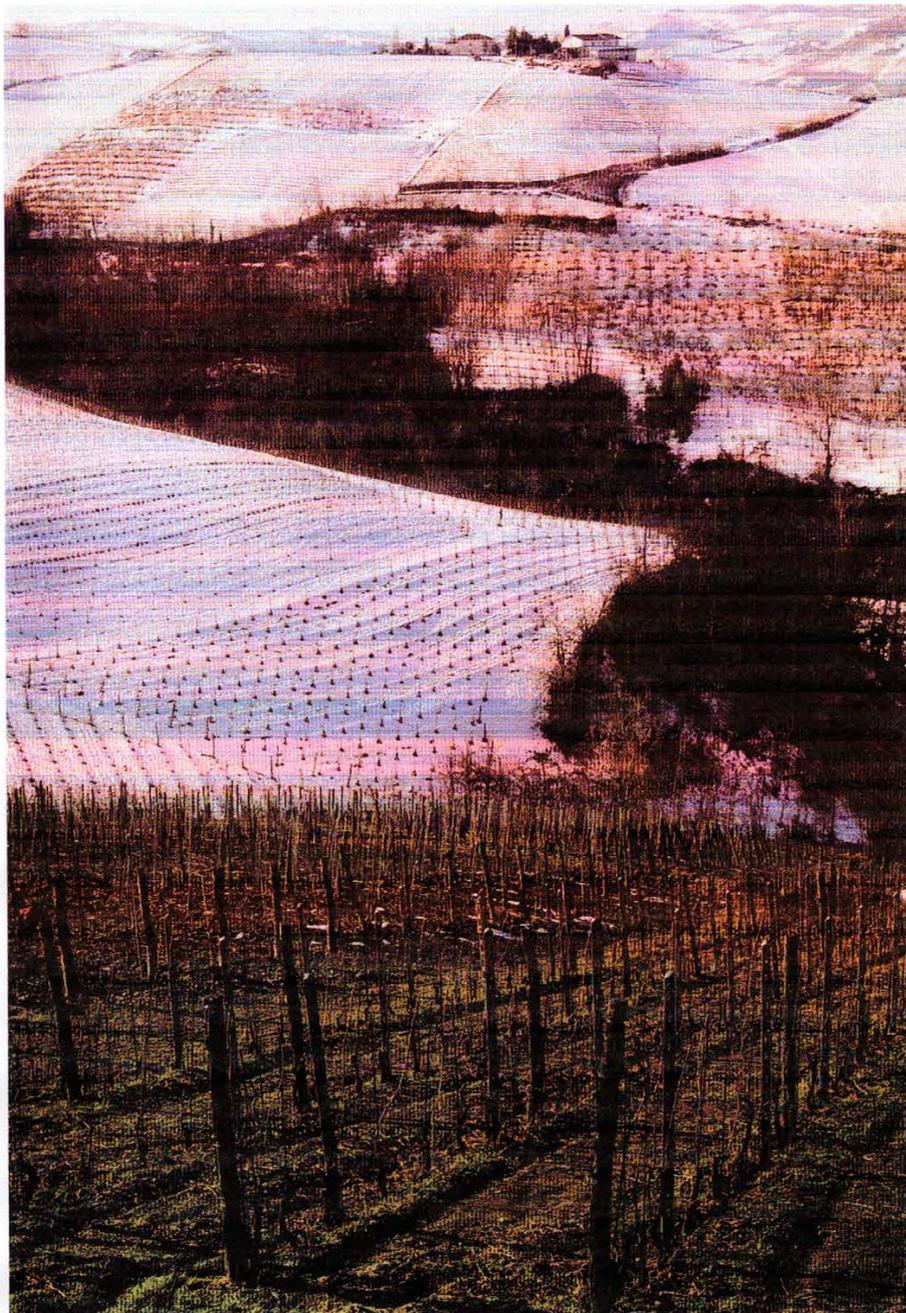
facendo i vini classici del posto come il Barbera, il Dolcetto, il Nebbiolo e il Barbaresco. Ma anche producendo solo per la sua tavola e per farne regalo agli amici, vini da lungo invecchiamento provenienti da Pinot Nero e Shirah, vitigni estranei al territorio e alle sue regole. Fino a proporre questa annata 2000 di Ice Wine piemontese che verrà messa in bottiglia da 0,375 litri proprio nelle prossime settimane, tra aprile e maggio e venduto in prima battuta direttamente in cantina a circa 25,00 euro per poi affrontare una distribuzione in enoteca a un prezzo di circa 40,00 euro. In questi giorni di fine marzo Simonetta sta studiando il nome da dare al vino e l'etichetta. C'è la possibilità di bere subito una versione meno approfondita di questo passito da Oscar; è un passito più leggero dal bel colore dorato e il cui buon sapore non troppo dolce rimane in bocca molto a lungo. Si chiama

Guardo, per ora si può acquistare solo in cantina al prezzo di 12,50 euro per una bottiglia da 0,375 litri. Quando arriverà in enoteca il suo prezzo dovrebbe aggirarsi sui 25,00 euro. Il Guardo si sposa senza ombra di divorzio in vista con i formaggi forti e i dolci asciutti e la frutta secca. E' un figlio di tre vendemmie di Moscato. Il 50% delle uve è vendemmiato alla metà di ottobre, il 20% a fine no-



A destra: una 'rotoballa' di vinacce spremute e qui sopra un particolare. Con questi residui si concimano i campi.





COSE CURIOSE

Le vedette dell'uva

- Andando alla Cascina Baricchi abbiamo visto spesso, sul bordo delle strade, solitarie persone ferme a scrutare le colline. Turisti attratti dal bel paesaggio? Tutt'altro. Ci hanno spiegato che sono i personaggi che acquistano le uve. Guardano i fianchi delle colline innevate e si disegnano su un quadernetto i punti del terreno dove la neve si scioglie prima, anche sui versanti esposti interamente a sud. In quei punti il terreno è più caldo e di regola il vigneto potrà dare un'uva migliore. Dunque il proprietario di quel terreno sarà tra i primi ad essere contattato dai compratori d'uva poco prima della prossima vendemmia.
- Con Natale Simonetta siamo andati in giro per qualche collina a cercare i filari in cui i vignaioli non avessero ancora raccolto i grappoli ghiacciati. Il nostro accompagnatore riusciva ad individuarli facilmente da lontano guardando non le vigne ma le cime degli alberi vicini alle vigne. Se sugli alberi c'erano assembramenti di corvi voleva dire che sotto la vigna era ancora carica d'uva. Perché i corvi se ne servono abbondantemente, specie se la neve ricopre il terreno e la ricerca di altro cibo diventa per loro difficile.

vembre e il restante 30%, quello con maggior muffa 'nobile', tra febbraio e marzo. La differenza di raccolta con l'Ice Wine di imminente uscita sta nel fatto che le uve Moscato di quest'ultimo passito sono raccolte al 40% a fine novembre e il 60% tra febbraio e marzo. Il periodo preciso non è mai possibile stabilirlo perché le muffe, la loro intensità, il loro intaccare l'acino, vanno controllate giorno per giorno e solo un vignaiolo davvero bravo sa, o meglio

La resa è incredibilmente bassa: da 100 chili di uva si ricavano 5 litri di vino

ancora, sente, quando è il giorno perfetto per la magica vendemmia.

Che futuro avrà questo vino debuttante? Simonetta è fiducioso che la strada sarà quella del successo. Non lo dicono solo gli esperti che

hanno assaggiato il nettare. Lo fanno capire i piccoli vignaioli locali, quelli che all'inizio erano scettici se non addirittura contrari. "L'cit l'è cumpletament matt!" Il ragazzo è del tutto matto! dicevano scuotendo la testa.

Adesso arrivano in cantina facendo finta di passar di lì per caso, con il cappello storto e le mani dietro la schiena. Apparentemente indifferenti, in realtà curiosi come gatti, scrutano e annusano. Qualcuno si fa coraggio, chiede, assaggia. "Però! L'è mia mal!". Natale sorride. E' certo che questo nuovo passito piemontese, che magari non si chiamerà Ice Wine ma a cui troveranno un nome più nostrano, avrà nuovi vignaioli nel giro di un paio d'anni. 🍷

aprile 2002 **Il mio vino** 105