

Baricchi



di Franco Faggiani
Foto di Paolo Biroldi

Ivignaioli, che di solito in febbraio vanno in vigna tardi, quando il sole dà il meglio di sé, si alzano prima dell'alba e guardano il termometro attraverso il vetro appannato della finestra. Se fa molto freddo, se il mercurio se ne sta acquattato sotto lo zero, escono soddisfatti e vanno a vendemmiare. A fine febbraio tra le colline di Neive, a poca distanza dalla terra eletta di quell'austero vitigno nebbiolo che regala Barolo e Barbaresco sublimi, si raccolgono le uve in questa stagione. Uve avvizzite di moscato attaccate al punto giusto dalla *botrytis cinerea*, la cosiddetta muffa nobile, che succhia l'acqua dagli acini e lascia gli zuccheri concentrati. Con 100 chili di uve raccolte a fatica, tra la neve che frantuma i grappoli e i corvi aggressivi che se ne cibano, Natale Simonetta, trentaduenne varesino trapiantato nell'Albese, produce appena 5 litri di Solenne, un passito identico agli Ice Wine, i vini di ghiaccio che si fanno solo in minuscole zone dell'Austria o del Canada. Simonetta è alla prima annata di pro-

In apertura, vigneti monferrini. 1. Un tratto del fiume Tanaro. 2. Il Museo Bersano delle Comadinerie a Nizza Monferrato. 3. Nocciololetto nell'Albese. 4 e 5. Il vignaiolo Natale Simonetta e il suo Ice Wine.

6. Le cantine Bersano. 7. Gli amaretti dell'antica fabbrica Arudi a Mombaruzzo.

8. Moscato d'Asti de La

Contea. 9. Il bianco

Innuce. 10.

Paolo Marolo,

della distilleria

Portacomaro

Santa

Teresa.



84 CASE & COUNTRY

Baricchi



duzione di questo profumato e ambrato vino da dessert che si differenzia per sapori, colori e acidità da tutti i molti altri passiti italiani ed è già entrato nel ristretto gotha mondiale degli Ice Wine di pregio. Simonetta, che fa disegnare etichette di certi suoi vini alle sue piccole figlie, è solo uno dei vignaioli che cercano di distinguersi nel vasto mondo enologico piemontese, puntando a vini nuovi, diversi senza per questo rinnegare le solide tradizioni. La pensano nello stesso modo anche Massimo ed Ermanno Accornero, che a Vignale Monferrato, nella Cascina rossa, come è conosciuta in zona la loro azienda, producono un altro vino eccelso da fine pasto, il Pico. È passito Doc ottenuto con uve locali di malvasia di Casorso, che i due fratelli, definiti tra l'altro i paladini della Barbera, fanno per passione e tradizio-

ne. Poche centinaia di bottiglie di questo nettare rosso rubino che si può gustare anche in casa. «Camera con vigna», sintetizza sorridendo Mariuccia Accornero, madre dei due vignaioli, mentre cucina piemontese per gli ospiti del centro agriturismo ricavato sopra le cantine. Tra i vini di casa anche un Monferrato Rosso d'autore chiamato Centenario, da uve barbera e cabernet. In etichetta tutti i nomi degli Accornero, da Bartolomeo, che piantò il primo filare nel 1897, a Ermanno e Massimo. Un bel modo per celebrare gli oltre cento anni della Rossa. Scendendo a sud lungo le rive della Bormida e del Belbo, non può che aggiungersi il brillante, brioso Brachetto d'Acqui, una Docg che profuma di rose ed è dolce e armonico. Eccellente come aperitivo e al tempo stesso vino da dessert. Sono in tanti a produrre

questo vino allegro che, secondo una leggenda, la regina Cleopatra versava nelle coppe per rinvigorire l'ardore dei suoi amanti, e una delle etichette più apprezzate è il Vigna Molina di Maurizio Chiarle, altro giovanissimo in campo a pieni meriti. Nella sua azienda, Malgrà, a Mombaruzzo, capitale mondiale degli amaretti che vanno a nozze con questo vino, Maurizio produce anche Innuce, un altro vino nuovo nel panorama piemontese. Un bianco dorato in terra di rossi, figlio di uve char-

