

VINCHIO



VAGLIO

RASSEGNA STAMPA

2022



RASSEGNA STAMPA
GUIDE CARTACEE

GAMBERO ROSSO®



VINI D'ITALIA 2023

◆ 2626
PRODUTTORI
◆ 25421 VINI

◆ 455 TRE
BICCHIERI
◆ 154 TRE
BICCHIERI VERDI

◆ 67 TRE
BICCHIERI
SOTTO I 15 EURO

Vinchio Vaglio

FRAZ. REG. SAN PANCRAZIO, 1
S. DA PROV. LE 40 KM. 3,75
14040 VINCHIO [AT]
TEL. 0141950903
www.vinchio.com

VENDITA DIRETTA
VISITA SU PRENOTAZIONE
PRODUZIONE ANNUA 1.000.000 bottiglie
ETTARI VITATI 480,00

Quella dei soci della cantina cooperativa Vinchio Vaglio è una storia di profondo attaccamento alla terra di origine. Negli anni ovviamente l'azienda è cresciuta molto: attualmente i soci sono circa 200 e orgogliosamente lavorano per mettere sul mercato una cinquantina di etichette. Tra queste la Barbera gioca un ruolo di protagonista assoluta. Una produzione versatile nella sua complessità, densa di sfumature varietali e territoriali in grado di dimostrare la capacità espressiva e dinamica dei vitigni locali coltivati con passione e premura dagli agricoltori associati. Quest'anno sale alla ribalta la Barbera d'Asti Superiore I Tre Vescovi. La versione 2020 presenta note di frutti neri maturi, macchia mediterranea e ginepro, è ricca di frutto, succosa e compatta, di notevole lunghezza. Ottima anche la Barbera d'Asti Superiore Vigne Vecchie '19, dai profumi di erbe aromatiche e frutti di bosco, di buona materia e tenuta. Come al solito affidabili e ben realizzati gli altri vini presentati.

● Barbera d'Asti Sup. I Tre Vescovi '20	🍷🍷🍷 3*
● Barbera d'Asti Sup. V.V. '19	🍷🍷🍷 5
● Barbera d'Asti '20	🍷🍷 3
● Barbera d'Asti Biologico '20	🍷🍷 3
● Barbera d'Asti Sup. Sei Vigne Insynthesis '17	🍷🍷🍷 6
● Barbera d'Asti Sup. V.V. 50 '20	🍷🍷 3
○ Moscato d'Asti Valamasca '21	🍷🍷 2*
● Nizza Laudana '19	🍷🍷 4
● Piemonte Brachetto Nivasco '21	🍷 2
○ Piemonte Rosato Sabbie Rose '21	🍷 2
○ Roero Arneis Frusté '21	🍷 3
● Barbera d'Asti Sup. Sei Vigne Insynthesis '01	🍷🍷🍷 6
● Barbera d'Asti Sup. I Tre Vescovi '19	🍷🍷 3
● Barbera d'Asti V.V. 50° '19	🍷🍷 3

VINCHIO (AT)

VINCHIO VAGLIO

Regione San Pancrazio, 1 - tel. 0141 950903
www.vinchio.com - info@vinchio.com

VITA - Da più di sessant'anni la cantina è punto di riferimento per numerosi viticoltori della zona, contribuendo a mantenere viva e integra una tradizione viticola radicata su queste colline da secoli. In Piemonte è stata tra le prime realtà cooperative a diversificare una parte della produzione, puntando sulla qualità con selezioni importanti e ambiziose di Barbera. Alla guida oggi, come vuole lo statuto della cooperativa, un vinchiese, il presidente Lorenzo Giordano, e un vagliese, il vicepresidente Cristiano Fornaro.

VIGNE - Le vigne dei circa 200 soci conferitori sono sparse in diversi comuni limitrofi, ma l'epicentro, naturalmente, ricade sui comuni di Vinchio e Vaglio, dove i terreni sono tendenzialmente leggeri, sabbiosi e drenanti, in alcuni punti anche marnosi, e dove resiste ancora una buona fetta di vigne molto vecchie. La superficie di parcelle certificate biologiche ci auguriamo possa aumentare ancora in futuro.

VINI - La produzione rimane incentrata sui grandi numeri, e vi fanno capolino alcune etichette ormai iconiche, con la punta di diamante delle selezioni di Barbera.

Barbera d'Asti Vigne Vecchie 50° 2020 ● 20.000 bt; 15 € - □ - Prodotto per la prima volta in occasione del cinquantesimo anniversario della cantina, è un vino ampio, polposo e saporito, giocato su un frutto maturo.

Barbera d'Asti I Tre Vescovi 2020 ● 200.000 bt; 12 € - ☞ ☉ - Un grande classico, sempre affidabile e quintessenziale. Ha un palato slanciato e intenso, con toni fruttati, floreali e speziati.

Nizza Laudana 2019 ● 15.000 bt; 17 € - ☞ - Dalla classe regina della Barbera, un vino ampio, caloroso e profondo, di timbro scuro e balsamico, con note di frutta matura, cacao e lievi cenni tostati.

Barbera d'Asti Sup. Sei Vigne Insynthesis 2017 ● 3.500 bt; 44 € - ☞ - Ampio, potente, maturo.

ha 450 - bt 1.200.000

Fertilizzanti n.d.

Fitofarmaci chimici di sintesi, rame, zolfo

Diserbo lavorazione meccanica/manuale

Lieviti selezionati industriali

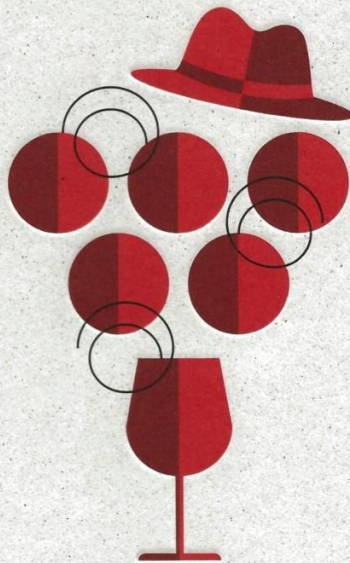
Uve 100% di proprietà

Certificazione parte dei vigneti
in regime biologico

slow wine

1957 cantine visitate
e recensite

GUIDA 2023



 Slow Food Editore

GAMBERO ROSSO®

BEREBENE

E LE MIGLIORI ENOTECHE D'ITALIA

2022

◆ 848 PREMI QUALITÀ/PREZZO SOTTO I 13 EURO

◆ 371 ENOTECHE



Barbera d'Asti Sup. I Tre Vescovi '19 Vinchio Vaglio

FRAZ. REG. SAN PANCRAZIO, 1
S.DA PROV.LE 40 KM. 3,75
VINCHIO [AT]

☎ 0141950903

🌐 WWW.VINCHIO.COM

10.80 euro

La Vinchio Vaglio è una cantina sociale che conta su circa 200 soci che coltivano 450 ettari vitati. Ospite fisso del nostro Berebene, in questi ultimi quattro anni sono state premiate altrettante etichette diverse, a riprova dell'attenzione al rapporto qualità prezzo posto sull'intera gamma prodotta. La Barbera d'Asti Superiore I Tre Vescovi '19 al naso evidenzia intensi profumi di frutti neri, sottobosco, terra bagnata e spezie, mentre il palato è coerente, lungo e armonico.

Vinibuoni d'Italia

L'unica guida dedicata ai vini autoctoni per un viaggio nella tradizione dei nostri territori

a cura di **Mario Busso** e **Alessandro Scorsone**

Edizione
2023








 **VINCHIO-VAGLIO**



Regione San Pancrazio, 1
11040 Vinchio (AT)
Tel. 0141 950903
welcome@vinchio.com
www.vinchio.com

480 ettari di vigneti e 197 soci, una storica cooperativa da sempre conosciuta per l'alta qualità della sua Barbera. Lo conferma la Corona e il gradimento del pubblico alla Barbera d'Asti Superiore I Tre Vescovi 2020: straordinario cru, è un'esplosione di frutta scura, fresca con un'ottima progressione e un finale persistente. Altrettanto ricca, volutamente fresca, senza passaggi in legno la Barbera d'Asti Vigne Vecchie 50°, la cui prima uscita fu presentata in occasione del cinquantenario della cantina. Da una selezione estrema di vigneti la Barbera d'Asti Superiore Sei Vigne Insynthesis 2016 mostra una struttura più complessa, di grande armonia, con leggere note eteree e un frutto che si compone in confettura.

 Barbera d'Asti Docg Superiore I Tre Vescovi 2020	★★★★★		10-12
Barbera d'Asti Docg Vigne Vecchie 50° 2020	★★★★★		13-15
Barbera d'Asti Docg Superiore Sei Vigne Insynthesis 2016	★★★★★		37-40
Nizza Docg Laudana 2019	★★★★★		16-18

Bottiglie: 1.000.000 Vigneti: Barbera, Grignolino, Freisa, Bonarda, Cortese, Moscato, Brachetto, Dolcetto, Albarossa, Ruchè

EDIZIONE 2023



VINCHIO-VAGLIO
**BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE I
TRE VESCOVI 2020**

ha ottenuto la **CORONA**
il massimo riconoscimento assegnato ai vini d'eccellenza
dalle commissioni dei curatori nazionali e coordinatori regionali
della guida **Vinibuoni d'Italia**

EDIZIONE 2023

VINCHIO-VAGLIO

BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE I TRE VESCOVI 2020



BARBERA D'ASTI DOCG VIGNE VECCHIE 50° 2020



BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE SEI VIGNE INSYNTHESIS 2016



NIZZA DOCG LAUDANA 2019



azienda selezionata dalla guida **Vinibuoni d'Italia**
nella sezione dedicata ai **VINI DA VITIGNI AUTOCTONI**



SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA

Vinchio Vaglio

AT VINCHIO Regione San Pancrazio 1
 ☎ 0141 950903
 ✉ welcome@vinchio.com
 #vinchio.com

PROPRIETARIO cooperativa di 192 viticoltori;
 Lorenzo Giordano, presidente
 IN CANTINA Giuseppe Rattazzo
 IN VIGNA Giuseppe Rattazzo
 ETTARI VITATI 470

📍 Visitabile su prenotazione - Aperta nei week end - Vendita diretta - Vendita on-line

Costituita il 26 febbraio 1959 da 19 viticoltori, la cantina conta oggi 192 soci conferitori nell'Alto Monferrato. La maggior parte dei vigneti si trova su pendii molto ripidi, con esposizioni ottimali, ed è coltivata a Barbera. La cooperativa combina metodi di viticoltura tradizionale - lavori manuali, dalla gestione della chioma alla vendemmia - e pratiche che prevedono l'uso di avanzate tecnologie, come il controllo delle temperature in cantina, l'impiego di energia fotovoltaica e una linea d'imbottigliamento all'avanguardia. Recentemente la cooperativa ha modernizzato il packaging e inaugurato una nuova sala degustazione.

★★	Alta Langa Brut	2016	DOCG	🟡	📦			B
★★	Piemonte Spumante Brut Castel del Mago <i>pinot nero e chardonnay</i>	2018	DOC	🟡	📦	↓ 20.000		B
★★	Piemonte Chardonnay Le Masche	2019	DOC	🟡	📦	↓ 10.000		B
★	Piemonte Cortese Montecroce	2020	DOC	🟡	📦	↓ 40.000		A
★★	Piemonte Sauvignon Monghisio	2020	DOC	🟡	📦	↓ 5.000		B
★★	Roero Arneis Frusté	2020	DOCG	🟡	📦	↓ 20.000		C
★★	Piemonte Rosato Sabbie Rosa	2020	DOC	🟡	📦	↓ 10.000		A
★★	Barbera del Monferrato Frizzante Rive Rosse	2020	DOC	🔴	📦	↓ 30.000		B
★★	Barbaresco	2018	DOCG	🔴	📦	↓ 5.000		D
🍷	Barbera d'Asti DMO	2020	DOCG	🔴	📦	↓ 5.000	ha 3	B GB 87
★★★	Barbera d'Asti 50 Vigne Vecchie	2020	DOCG	🔴	📦	↓ 20.000		D GB 91
★★	Barbera d'Asti La Leggenda	2020	DOCG	🔴	📦	↓ 30.000		B
★★	Barbera d'Asti Sorì dei Mori	2020	DOCG	🔴	📦	↓ 50.000		B
★★	Barbera d'Asti Superiore I Tre Vescovi	2020	DOCG	🔴	📦	↓ 200.000		C GB 89
★★★★	Barbera d'Asti Superiore Sei Vigne Insynthesis	2017	DOCG	🔴	📦	↓ 4.000		F GB 94
★★★★	Barbera d'Asti Superiore Vigne Vecchie	2019	DOCG	🔴	📦	↓ 8.000		E GB 92
★★	Barolo	2017	DOCG	🔴	📦	↓ 4.000		E
★★	Langhe Nebbiolo Settefiglie	2020	DOC	🔴	📦	↓ 10.000		C
★★★★	Nizza Laudana	2019	DOCG	🔴	📦	↓ 5.000		D GB 93
★★	Piemonte Albarossa Don Rodrigo	2016	DOC	🔴	📦	↓ 5.000		B
★	Piemonte Barbera Le Tane	2020	DOC	🔴	📦	↓ 80.000		A
★★	Piemonte Dolcetto Riocrosio	2020	DOC	🔴	📦	↓ 40.000		B
★★	Piemonte Grignolino Le Nocche	2020	DOC	🔴	📦	↓ 10.000		B
★★	Piemonte Pinot Nero Gajera	2018	DOC	🔴	📦	↓ 5.000		D
★	Ruché di Castagnole Monferrato Rebus	2020	DOCG	🔴	📦	↓ 10.000		C
★★	Moscato d'Asti Valamasca	2020	DOCG	🟡	📦	↓ 80.000		B
★★	Piemonte Brachetto Nivasco	2020	DOC	🟡	📦	↓ 40.000		B

«In questa grande cantina sociale risiedono tutte le variabili delle Barbera d'Asti, tutte declinate su obiettivi diversi, dalle più semplici alle più pregiate e ricercate ma sempre fedeli al loro vitigno e alle loro vigne.» **GB**



VINCHIO - VAGLIO SERRA

Località Regione San Pancrazio, 1

14040 Vinchio (AT)

Tel. +39 0141 950903

info@vinchio.com

www.vinchio.com



ANNO DI FONDAZIONE 1959

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE 1.200.000

VENDITA DIRETTA

VISITE APERTE SU PRENOTAZIONE

ETTARI DI VIGNETO 450

VITICOLTURA BIOLOGICA CERTIFICATA

PRODUZIONE DI OLIO

Qualcuno la chiama "la madre di tutte le Barbera", perché non si contano i commercianti di vino che realizzano etichette private acquistando lo sfuso proprio da questa cantina cooperativa. Poi ci sono i vini che producono in proprio. Decine, dal Barbaresco al Moscato. Ma il cuore resta alla Barbera d'Asti, anzi, "alle" Barbera d'Asti, visto che ne fanno molte con le uve dei 300 soci conferitori.

■ 93

€ 19,00

Barbera d'Asti Superiore Vigne Vecchie 50° 2020

100% Barbera. Acciaio per 18 mesi. Rubino violaceo intenso. Molto tipico, fruttato, fragrante, con viola, amarena, cassis, mora e ciliegia scura. Sapore teso e deciso, con ottima componente di acidità e finale caldo e persistente.

■ 92

👍 € 15,00

Nizza Riserva Laudana 2020

100% Barbera. Barrique per 18 mesi.

GUIDA ESSENZIALE AI VINI D'ITALIA 2023

Doctor Wine
by Daniele Cernilli



VINCHIO VAGLIO

Vinchio Vaglio

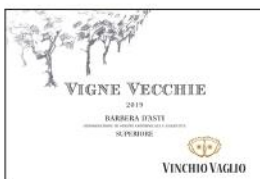
Cantina Sociale di Vinchio e Vaglio Serra sca
 Regione San Pancrazio, 1, 14040 Vinchio, AT - tel +39 0141950903 - fax +39 0141950904 - welcome@vinchio.com -
 www.vinchio.com - Responsabili della produzione: Lorenzo Giordano (Presidente), Giuseppe Rattazzo (Direttore ed
 Enologo), Marco Giordano (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 1959 - Vini prodotti: 50 - €1000000 - Ettari: 470 -
 Uve acquistate: solo uve di proprietà - 🍷 - 🍷 - 🏠

IL MIGLIOR VINO

**Barbera d'Asti Superiore
 Vigne Vecchie 2019** 95

Consistenza: 32 - Equilibrio: 31 - Integrità: 32

Sensazioni: gran melange frutto speziato con suadanza e mentosità olfattiva di potenza e di vividità ben pura. Non una prugna sovramatura o sovratannica, una mora accesa, nitida, ultramatura ma viva. Il mix glicerina mentolo del rovere, con la sua polpa si combina a crema, tutte le sensazioni si avvertono dense, possenti, distillanti e avvolgenti. Frutto di concentrazione possente, enologia di rispettosità evidente. Uno spettacolo di suadanza espressiva la sua mora balsamica così dolcemente e persistentemente proattiva. Un gran vino.



Informazioni: 🍷 - 📅19-07-2022 - 🍷C - €10000 - 🍷Barbera

La storia di Vinchio Vaglio s'intreccia con quella di due Comuni rivali da secoli (Vinchio e Vaglio Serra) i cui produttori hanno deciso di lavorare insieme una terra difficile, caratterizzata da ripidi pendii. L'azienda è una realtà vitivinicola che vede l'inizio della sua storia moderna e della sua crescita qualitativa a partire dagli anni '50 ma che è stata fondata nel 1959 da 19 viticoltori. Oggi questa cooperativa conta quasi 200 soci e 480 ettari di vigna (336 dei quali coltivati a Barbera).

GLI ALTRI VINI

LAUDANA NIZZA 2019 IP: 94

C: 32 - E: 31 - I: 31 - 🍷 - 🍷: d.n.f. - 🍷: Barbera

**BARBERA D'ASTI SUPERIORE
 I TRE VESCOVI 2020** IP: 92

C: 32 - E: 29 - I: 31 - 🍷 - 🍷: 200000 - 🍷: Barbera

BARBERA D'ASTI SUPERIORE INSYNTHESIS 2017 IP: 92

C: 32 - E: 31 - I: 29 - 🍷 - 🍷: 4000 - 🍷: Barbera

BARBERA D'ASTI VIGNE VECCHIE 50° 2020 IP: 91

C: 32 - E: 29 - I: 30 - 🍷 - 🍷: 20000 - 🍷: Barbera

**BARBERA D'ASTI
 VINO BIOLOGICO ORGANIC WINE 2020** IP: 90

C: 32 - E: 29 - I: 29 - 🍷 - 🍷: d.n.f. - 🍷: Barbera

Commento Conclusivo

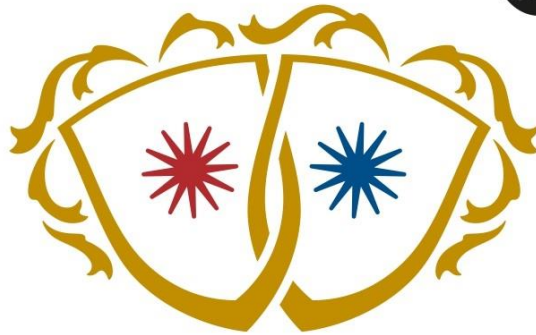
La Barbera al suo massimo non solo di concentrazione nel bicchiere di Vinchio Vaglio. Di favolosa morbidezza palatale nella Barbera d'Asti Superiore Insynthesis 2017, di più tannico spessore nella Barbera d'Asti Superiore I Tre Vescovi 2020; d'inviolato, speziato fulgore nella Laudana Nizza 2019. Gran vino il migliore del tasting: la Barbera d'Asti Superiore Vigne Vecchie 2019, qui la mora con la viola domina inossidata e pura. Ed ogni suo riverbero avverte la fragranza vanigliosa della sua essenziale livrea d'aroma.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 92,33 (92,33%); QQT: 8,00

Indici complessivi: C: 32,00 - E: 30,00 - I: 30,33

VINCHIO



VAGLIO

RASSEGNA STAMPA
GUIDE ONLINE

BIBENDA

Vinchio-Vaglio Serra

Regione San Pancrazio, 1 - 14040 Vinchio AT

Tel.: 0141 950903

Fax: 0141 950904

Web: www.vinchio.com

Email: info@vinchio.com

Primo anno produzione: 1959

Proprietario: Lorenzo Giordano Presidente

Enologo: Giuseppe Rattazzo

Agronomo: Lorenzo Giordano

Conduzione: Convenzionale

Bottiglie prodotte: 1.000.000

Ettari vitati: 480,00

Vendita diretta: Sì

Vendita online: Sì

Visite in azienda: Sì, su prenotazione

A chi rivolgersi: welcome@vinchio.com

Ristorante in azienda: Sì

Possibilità di Pernottamento in azienda: Sì

Come arrivare:

dall'uscita Alessandria sud, direzione Nizza-Monferrato, prendere la SP40 fino a Vinchio.

Due comuni, Vinchio e Vaglio situati tra le Langhe e il Monferrato, famosi fin dalle origine celtico-romane per l'allevamento della vite, hanno creato un ponte solidaristico tra vignaioli. Nel 1959, anno di fondazione della cooperativa, erano solo 19 conferitori, mentre oggi raggiungono il numero di 197, tutti associati, che allevano almeno 480 ettari di vigneto, dei quali 336 a Barbera. Questo legame consente di approcciare una terra dove le vigne scoscese e a strapiombo sui boschi sono state educate nel tempo, con immane fatica, dove ogni goccia del "rubino di Vinchio" - ossia la Barbera - equivale a mille gocce di sudore versato. La sfida, certamente riuscita, è che il modello cooperativo agricolo, se ben amministrato, può garantire alti livelli qualitativi e indirizzarsi a chi ha un palato educato a cogliere autenticità e tipicità.

Vini del produttore

Barbera d'Asti Superiore Vigne Vecchie 2019

Rosso | Docg | 15,0% | € 24

Barbera d'Asti Vigne Vecchie 50° 2020

Rosso | Docg | 14,5% | € 16

Barbera d'Asti Superiore Sei Vigne Insynthesis 2017

Rosso | Docg | 15,0% | € 41

Nizza Laudana 2019

Rosso | Docg | 14,5% | € 19

Barbera d'Asti Superiore I Tre Vescovi 2020

Rosso | Docg | 14,0% | € 12

Barbera d'Asti Biologico 2020



Regione: PIEMONTE

Produttore: Vinchio-Vaglio Serra

Denominazione: Docg

Colore: Rosso

Tipologia: Biologico, Secco

Uve: Barbera 100%

Gradazione: 14,5%

Prezzo: 11 €

Bottiglie: 5.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni

Grappoli: 4

Prima annata prodotta: 2018

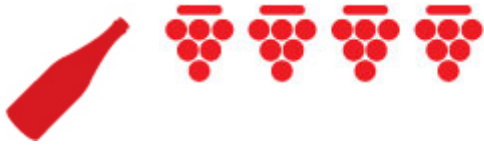
Rubino scuro e compatto. Mora, visciola e piccoli frutti neri, si accompagnano alle note di spezie dolci, foglia di tabacco, cacao, tamarindo. Molto sapido all'assaggio, ha struttura e agile freschezza. Tannini eleganti che preludono al finale dalla scia balsamica e mentolata.

Matura un anno in acciaio. Filtrato.

Abbinamento

Bocconcini di patate formaggio e pancetta

Barbera d'Asti Superiore Vigne Vecchie 2019



Regione: PIEMONTE

Produttore: Vinchio-Vaglio Serra

Denominazione: Docg

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Barbera 100%

Gradazione: 15,0%

Prezzo: 24 €

Bottiglie: 10.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni

Grappoli: 4

Prima annata prodotta: 1987

Veste color rubino. Compatto. Mora in confettura, spezie dolci, sottobosco, humus, geranio in fiore, macchia mediterranea. Sbuffi balsamici. Caldo e vellutato al sorso, si espande evidenziando una bella spalla acida, sapidità e una trama tannica integra e coesa. Lungo, con sospiro balsamico in chiusura. Matura in barrique 14 mesi e in tonneau un periodo equivalente. Affinamento di un anno in bottiglia. Filtrato.

Abbinamento

Pappardelle con ragù di capriolo

Barbera d'Asti Vigne Vecchie 50° 2020

Uve: Barbera 100%

Gradazione: 14,5%

Prezzo: 19 €

Bottiglie: 5.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni

Grappoli: 4

Prima annata prodotta: 2014

Rubino scuro e compatto. Naso timido che svela note di prugna in confettura, goudron, spezie dolce, erbe officinali, marasca, sottobosco. Assaggio sapido, caldo, avvolgente. Fresco, dai tannini maturi, si espande con rilevante scia balsamica.

Matura 5 mesi in acciaio, un mese in cemento e 18 mesi in barrique. Poi 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento

Arista di maiale con ginepro e alloro

Barbera d'Asti Superiore Sei Vigne Insynthesis 2017



Regione: PIEMONTE

Produttore: Vinchio-Vaglio Serra

Denominazione: Docg

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Barbera 100%

Gradazione: 15,0%

Prezzo: 41 €

Bottiglie: 4.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni

Grappoli: 4

Prima annata prodotta: 2001

Rubino scuro e compatto. Sentori delicati di frutta nera matura, ciliegia, glicine in fiore, spezie dolci e cacao, erbe officinali, menta, liquirizia. Sorso caldo e avvolgente. Spiccata la sapidità, completata da buona freschezza. Tannini maturi e rotondi. Lungo.

Matura 14 mesi in tonneau e 20 in barrique. Ulteriori 12 mesi di affinamento in bottiglia. Filtrato.

Abbinamento

Carne alla pizzaiola

Nizza Laudana 2019



Regione: PIEMONTE

Produttore: Vinchio-Vaglio Serra

Denominazione: Docg

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Barbera d'Asti Superiore I Tre Vescovi 2020



Regione: PIEMONTE

Produttore: Vinchio-Vaglio Serra

Denominazione: Docg

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Barbera 100%

Gradazione: 14,0%

Prezzo: 12 €

Bottiglie: 200.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni

Grappoli: 4

Prima annata prodotta: 1975

Rubino scuro, con bordo porpora. Profumi di visciola sotto spirito, goudron, legno di cipresso, eucalipto, viola, spezie scure. Caldo e succoso al sorso, ha nerbo e tannini levigati. Finale molto sapido, dal retrogusto mentolato.

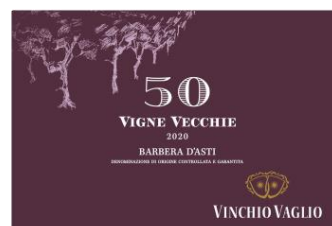
Matura 12 mesi tra botte grande e barrique. Affinamento 6 mesi in bottiglia. Filtrato.

Abbinamento

Arancini di riso



Barbera d'Asti DOCG Vigne Vecchie 50 2020



Dati Vino



Cantina

Voto:85/100

Lotto:xxxx

Tipologia:Rosso

Prezzo:10-20

Gradazione Alcolica:14.5%

Temperatura di Servizio:16-18°C

Capacità Bottiglia:0.75 L

Vitigno:

Barbera 100%

Data degustazione: 07/11/2022

Assaggio:

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. All'olfatto presenta tenui sentori di frutta matura (more e ciliegie) .
Al gusto ha corpo ampio e rotondo, con spiccata freschezza nel finale

Nizza DOCG Laudana 2019



Dati Vino



Cantina

Voto:88/100

Lotto:xxxx

Tipologia:Rosso

Prezzo:10-20

Gradazione Alcolica:14.5%

Temperatura di Servizio:18-20°C

Capacità Bottiglia:0.75 L

Vitigno:

Barbera 100%

Data degustazione: 07/11/2022

Assaggio:

Colore rosso rubino tendente al granato. Al naso presenta sensazioni di frutta stramatura (prugna e ciliegia), accompagnate da note vegetali. Al gusto è di buona struttura, morbido e fruttato.



Barbera d'Asti DOCG Sorì dei Mori 2021 Cantina di Vinchio-Vaglio Serra

Azienda: [Cantina di Vinchio-Vaglio Serra](#)

★★★★★

81/100

In enoteca

~9.50€

Tipo di vino: **ROSSO**

Regione: **PIEMONTE**

Uva: **BARBERA**

Occhio

★★★★★

4

- PORPORA

Naso

★★★★★

3

- FRUTTATO

- FRUTTA DI BOSCO

- FRUTTO MATURO

Bocca

★★★★★

2.5

- ABBASTANZA ASCIUTTO

- MEDIO CORPO

- FRESCO

Piacevolezza

★★★★★

3

Rispondenza al vitigno

★★★★★

4

Possibilità di invecchiamento

vino adatto sia ad essere gustato adesso che a un moderato invecchiamento

Prezzo

Prezzo medio del vino in enoteca 9.50€

Barbera d'Asti Superiore DOCG I Tre vescovi 2020 Cantina di Vinchio-Vaglio Serra

Azienda: [Cantina di Vinchio-Vaglio Serra](#)

★★★★★

81/100

In enoteca

~12.00€

Tipo di vino: **ROSSO**

Regione: **PIEMONTE**

Uva: **BARBERA**

Occhio

★★★★★

4

- PORPORA

Naso

★★★★★

3

- FRUTTATO

- LEGNO BEN FUSO

- FRUTTO MATURO

- ERBE OFFICINALI

Bocca

★★★★★

2.5

- ABBASTANZA PERSISTENTE

- FRESCO

- EQUILIBRATO

Piacevolezza

★★★★★

3

Rispondenza al vitigno

★★★★★

4

Possibilità di invecchiamento

vino adatto sia ad essere gustato adesso che a un moderato invecchiamento

Prezzo

Prezzo medio del vino in enoteca 12.00€

Barbera d'Asti DOCG Vigne Vecchie 50° 2020 Cantina di Vinchio-Vaglio Serra

Azienda: [Cantina di Vinchio-Vaglio Serra](#)

★★★★★

84/100

In enoteca

~15.50€

Tipo di vino: **ROSSO**

Regione: **PIEMONTE**

Uva: **BARBERA**

Occhio

★★★★★

4

- RUBINO BRILLANTE

Naso

★★★★★

3

- BALSAMICO

- ERBE OFFICINALI

- LEGNO ANCORA PRESENTE

Bocca

★★★★★

3.5

- MEDIO CORPO

- FRESCO

- SAPIDO

- EQUILIBRATO

Piacevolezza

★★★★★

4

Rispondenza al vitigno

★★★★★

4

Possibilità di invecchiamento

vino adatto sia ad essere gustato adesso che a un moderato invecchiamento

Prezzo

Prezzo medio del vino in enoteca 15.50€

Barbera d'Asti Superiore DOCG Vigne Vecchie 2019 Cantina di Vinchio-Vaglio Serra

Azienda: [Cantina di Vinchio-Vaglio Serra](#)

★★★★★

79/100

In enoteca

~24.00€

Tipo di vino: **ROSSO**

Regione: **PIEMONTE**

Uva: **BARBERA**

Occhio

★★★★★

4

- PORPORA

Naso

★★★★★

3

- CILIEGIA

- ALCOLICO

- FRUTTO MATURO

- LEGNO ANCORA PRESENTE

Bocca

★★★★★

2.5

- ASCIUTTO
- CORPOSO
- PERSISTENTE
- FRESCO
- LEGNO MOLTO PRESENTE

Piacevolezza

★★★★★

3

Rispondenza al vitigno

★★★★★

3

Possibilità di invecchiamento

vino attualmente troppo giovane

Prezzo

Prezzo medio del vino in enoteca 24.00€

VINCHIO



VAGLIO

RASSEGNA STAMPA

PREMI



VINCHIO-VAGLIO SERRA
BARBERA D'ASTI SUPERIORE
INSYNTHESIS 2016

Sweet dark cherries, hazelnut chocolate to the nose with hints of violet and walnut. Juicy, medium-bodied on the palate with a linear set of fruit that follow the thread of chalky tannins. Savory and sappy finish to close. Drink now.



VINCHIO VAGLIO NIZZA
LAUDANA 2019

A scented and lightly spicy nose with dark cherries, iron, violet and chocolate. Juicy and bright with plenty of dark cherries on the medium-bodied palate. Barbera. Drink now or hold.



VINCHIO VAGLIO BARBERA D'ASTI SUPERIORE VIGNE VECCHIE 2017

Sweet dark morellos, violets, hazelnuts and chocolate to the nose. Intense and focused palate with a fresh, full body with dusty tannins. Firm and fine-grained in texture with a long, slightly savory finish. Walnut and crushed flowers in the end. Drink or keep holding.



VINCHIO VAGLIO BARBERA D'ASTI SUPERIORE I TRE VESCOVI 2020

Upfront mussels and minerals to the black cherries, raspberries, tree bark and a hint of oyster sauce. The fluid, medium-bodied palate delivers bright acidity and chalky tannins with a dry, sappy finish. Drink now.



VINCHIO VAGLIO BARBERA D'ASTI 50 VIGNE VECCHIE 2020

Cherry liquor and dark bramble fruit to the nose with licorice spice. Fruity and fluid on the medium-bodied palate filled with firm tannins. Succulent and crunchy, with a pristine, cherry-driven finish to end. Drink now.



- 90 Vinchio-Vaglio Serra 2020 Vigne Vecchie 50 Barbera Barbera d'Asti \$0
- 90 Vinchio-Vaglio Serra 2020 Vino Biologico Barbera Barbera d'Asti
- 90 Best Buy Vinchio-Vaglio Serra 2021 Sorì dei Mori Barbera Barbera d'Asti

Concours Mondial **BRUXELLES**

The United Nations of Fine Wines

2022



The jury of the
Concours Mondial de Bruxelles - Red and White Wine Session
awards

The Gold Medal

for

Insynthesis 2016

Piemonte - Barbera d'Asti DOCG Superiore

Produced by

Cantina Sociale di Vinchio – Vaglio Serra E Z.I. S.C.A.R.L.

BAUDOÏN HAVAUX
Competition Chairman

THOMAS COSTENOBLE
Competition Director

CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES
www.concoursmondial.com

**Concours
Mondial**





Vinchio Vaglio	Sei Vigne Insynthesis	B	88	Italy	Piedmont	2016	Red
Vinchio Vaglio	Vigne Vecchie	B	89	Italy	Piedmont	2017	Red
Vinchio Vaglio	Vigne Vecchie 50	S	93	Italy	Piedmont	2020	Red
Vinchio Vaglio	Laudana	S	90	Italy	Piedmont	2019	Red
Vinchio Vaglio	I Tre Vescovi	B	89	Italy	Piedmont	2019	Red

falstaff

NIZZA DOCG
TROPHY 2022

VINCHIO VAGLIO
Vinchio (AT)

has been awarded

92 POINTS

for the wine

LAUDANA
NIZZA DOCG 2019



Wolfgang M. Rosam
Falstaff Publisher



Othmar Kiem
Falstaff Editor-in-Chief Italy



Simon Staffler
Head of Tastings Italy

Piemont

92

Punkte

Leuchtendes, strahlend-sattes Rubinrot. In der Nase zunächst etwas verhalten, öffnet sich dann auf zarten vegetalen Nuancen, dazu etwas Himbeerfrucht, helle Würze. Am Gaumen saftig, mit klarer rotbeeriger Frucht und präzisiertem Kern, von kompakter, ausgewogener Säure unterlegt, schöne Länge.

Tasting : Nizza DOCG Trophy; **Verkostet von** : Othmar Kiem & Simon Staffler

Veröffentlicht am 02.12.2022

FACTS

Kategorie

Rotwein

Rebsorte

Barbera

Alkoholgehalt

14.5%

Verschluss

Presskork (DIAM)

Die 50 schönsten Frauen der Welt

Novelodge | Anzeige

22 Modesünden, die jeder Mann vermeiden sollte

Topbunt | Anzeige

Unglaublich: Senioren reißen sich um diese neuen Hausschuhe, hier ist der Grund!

OrthoCare | Anzeige

So sehen die erfolgreichsten Wrestler aller Zeiten heute aus

High Tally | Anzeige

Nachfolger von Heinz Winkler steht fest

Falstaff

Langsamer Abschied von Spitzenköchin

Johanna Maier
Nachfolger von Heinz Winkler steht fest
Falstaff

Heinz Winkler gestorben

Falstaff

[Zum nächsten Artikel >](#)

falstaff

BARBERA
TROPHY 2022

VINCHIO VAGLIO
Vinchio (AT)

has been awarded

89 POINTS

for the wine

TRE VESCOVI
BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG 2019



Wolfgang M. Rosam
Falstaff publisher



Othmar Kiem
Falstaff Editor-in-Chief Italia

falstaff

BARBERA
TROPHY 2022

VINCHIO VAGLIO
Vinchio (AT)

has been awarded

92 POINTS

for the wine

50 VIGNE VECCHIE
BARBERA D'ASTI DOCG 2019

W. Rosam

Wolfgang M. Rosam

Falstaff publisher

Othmar Kiem

Othmar Kiem

Falstaff Editor-in-Chief Italia

falstaff

BARBERA
TROPHY 2022

VINCHIO VAGLIO
Vinchio (AT)

has been awarded

93 POINTS

for the wine

VIGNE VECCHIE
BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG 2017



Wolfgang M. Rosam
Falstaff publisher



Othmar Kiem
Falstaff Editor-in-Chief Italia

falstaff

BARBERA
TROPHY 2022

VINCHIO VAGLIO
Vinchio (AT)

has been awarded

94 POINTS

for the wine

SEI VIGNE INSYNTHESIS
BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG 2016



Wolfgang M. Rosam
Falstaff publisher



Othmar Kiem
Falstaff Editor-in-Chief Italia

falstaff

SPARKLING
SPECIAL 2022

VINCHIO VAGLIO
Vinchio (AT)

has been awarded

90 POINTS

for the sparkling wine

VALAMASCA
MOSCATO D'ASTI DOCG
2021



Wolfgang M. Rosam
Falstaff Publisher



Othmar Kiem
Falstaff Editor-in-Chief Italy



Simon Staffler
Falstaff Head of Tastings Italy



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**
Civiltà del bere

La redazione di Civiltà del bere si congratula per l'eccellente risultato ottenuto. La competizione era agguerrita e il vostro vino ha dimostrato di saper coniugare qualità intrinseca e identità territoriale.



Vinchio Vaglio

Laudana, Nizza Docg 2019

Il commento

Rubino molto vivo e brillante al cuore con nuance granata. Profumo intenso con spezie dolci, agrume (chinotto), confettura di amarena. In bocca pieno, carnoso, di ottima persistenza e retrogusto piacevole di liquirizia.

Civiltà del bere

Civiltà del bere



VINCHIO VAGLIO

Sei Vigne Insynthesis, Barbera d'Asti Docg 2017



Global Sparkling Wine Masters 2022	VINCHIO VAGLIO	VALAMASCA MOSCATO D'ASTI DOCG 2021	BRONZE
------------------------------------	----------------	------------------------------------	---------------

Asia Wine Trophy

Asia's Largest Wine Competition under the Patronage of the OIV



ASIA GOLD

2017

SEI VIGNE INSYNTHESIS

Italy

Vinchio - Vaglio Serra SCA

Prof. Dr. Jae Youn Ko
President of Korea International
Sommelier Association (K.I.S.A)

Steering Committee of the Asia Wine Trophy:

Wolfgang Haupt
Vice-President of World Federation
of Major International Wine & Spirits
Competitions (VINO FED)

Edmund Diesler
Secretary General
International Union of
Oenologists (U.I.O.E)

Under the Patronage of:

ORGANISATION INTERNATIONALE
DE LA VIGNE ET DU VIN

Member of:

VINO FED
THE REFERENCE IN INTERNATIONAL WINE COMPETITIONS

Asia Wine Trophy

Asia's Largest Wine Competition under the Patronage of the OIV



ASIA GOLD

2019

VIGNE VECCHIE

Italy

Vinchio - Vaglio Serra SCA



Steering Committee of the Asia Wine Trophy:

Prof. Dr. Jae Youn Ko
President of Korea International
Sommelier Association (K.I.S.A)

Wolfgang Haupt
Vice-President of World Federation
of Major International Wine & Spirits
Competitions (VINO FED)

Edmund Diesler
Secretary General
International Union of
Oenologists (U.I.O.E)

Under the Patronage of:

ORGANISATION INTERNATIONALE
DE LA VIGNE ET DU VIN

Member of:

VINO FED
THE REFERENCE IN INTERNATIONAL WINE COMPETITIONS

Asia Wine Trophy

Asia's Largest Wine Competition under the Patronage of the OIV



ASIA GOLD

2019

LAUDANA

Italy

Vinchio - Vaglio Serra SCA

Steering Committee of the Asia Wine Trophy:

Prof. Dr. Jae Youn Ko
President of Korea International
Sommelier Association (K.I.S.A)

Wolfgang Haupt
Vice-President of World Federation
of Major International Wine & Spirits
Competitions (VINO FED)

Edmund Diesler
Secretary General
International Union of
Oenologists (U.I.O.E)

Under the Patronage of:

ORGANISATION INTERNATIONALE
DE LA VIGNE ET DU VIN

Member of:

VINO FED
THE REFERENCE IN INTERNATIONAL WINE COMPETITIONS

Berliner Wine Trophy

The World's Largest International OIV Wine Competition



BERLINER GOLD

2020

I TRE VESCOVI

Italy

Vinchio - Vaglio Serra SCA



Steering Committee of the Berliner Wine Trophy:

Prof. Dr. Jae Youn Ko
President of Korea International
Sommelier Association (K.I.S.A)

Wolfgang Haupt
Vice-President of World Federation
of Major International Wine & Spirits
Competitions (VINOFED)

Edmund Diesler
Secretary General
International Union of
Oenologists (U.I.O.E)

Benedikt Bleile
Jury Supervision of
the Berliner Wine Trophy

Under the Patronage of:

ORGANISATION INTERNATIONALE
DE LA VIGNE ET DU VIN



UNION INTERNATIONALE DES
ŒNOLOGUES



Member of:

VINOFED
THE REFERENCE IN INTERNATIONAL WINE COMPETITIONS

Berliner Wine Trophy

The World's Largest International OIV Wine Competition



BERLINER GOLD

2019

VIGNE VECCHIE

Italy

Vinchio - Vaglio Serra SCA



Steering Committee of the Berliner Wine Trophy:

Jae Youn Ko

Prof. Dr. Jae Youn Ko
President of Korea International
Sommelier Association (K.I.S.A)

Wolfgang Haupt

Wolfgang Haupt
Vice-President of World Federation
of Major International Wine & Spirits
Competitions (VINOFED)

Edmund Diesler

Edmund Diesler
Secretary General
International Union of
Oenologists (U.I.O.E)

Benedikt Bleile

Benedikt Bleile
Jury Supervision of
the Berliner Wine Trophy

Under the Patronage of:

ORGANISATION INTERNATIONALE
DE LA VIGNE ET DU VIN 

UNION INTERNATIONALE DES
OENOLOGUES 

Member of:

VINOFED
THE REFERENCE IN INTERNATIONAL WINE COMPETITIONS

Berliner Wine Trophy

The World's Largest International OIV Wine Competition



BERLINER GOLD

2017

SEI VIGNE INSYNTHESIS

Italy

Vinchio - Vaglio Serra SCA



Steering Committee of the Berliner Wine Trophy:

Prof. Dr. Jae Youn Ko
President of Korea International
Sommelier Association (K.I.S.A)

Wolfgang Haupt
Vice-President of World Federation
of Major International Wine & Spirits
Competitions (VINOFED)

Edmund Diesler
Secretary General
International Union of
Oenologists (U.I.O.E)

Benedikt Bleile
Jury Supervision of
the Berliner Wine Trophy

Under the Patronage of:

ORGANISATION INTERNATIONALE
DE LA VIGNE ET DU VIN



UNION INTERNATIONALE DES
OENOLOGUES



Member of:

VINOFED
THE REFERENCE IN INTERNATIONAL WINE COMPETITIONS

MUNDUS vini[®]

THE GRAND INTERNATIONAL WINE AWARD



2019
Vigne Vecchie
Barbera d'Asti Superiore DOCG

VINCHIO – VAGLIO SERRA S.C.Agr.
Vinchio


Christoph Meining, Managing Director


Christian Wolf, Director Degustation


Prof. Dr. Ulrich Fischer, Board of Management


Robert Joseph, Board of Management


Kirk Bauer, Board of Management

MUNDUS VINI is one of the most important and most highly regarded wine awards in the world. During its Spring Tasting in February and its Summer Tasting in August, more than 12,000 wines are tasted each year by the international MUNDUS VINI expert jury.
The Grand International Wine Award was initiated in the year 2010 by Meining Verlag, which is Germany's oldest specialist publishing house in the beverage sector with leading magazines such as Weinwirtschaft, Meininger Sommelier, Meininger Weinweek and Meininger's Wine Business International.
Neustadt/Germany, September 2022



MUNDUS vini[®]

THE GRAND INTERNATIONAL WINE AWARD



2019 Laudana Nizza DOCG

VINCHIO – VAGLIO SERRA S.C.Agr.
Vinchio


Christoph Meiningner, Managing Director


Christian Wolf, Director Degustation


Prof. Dr. Ulrich Fischer, Board of Management


Robert Joseph, Board of Management


Kirk Bauer, Board of Management

MUNDUS VINI is one of the most important and most highly regarded wine awards in the world. During its Spring Tasting in February and its Summer Tasting in August, more than 12,000 wines are tasted each year by the international MUNDUS VINI expert jury.
The Grand International Wine Award was initiated in the year 2000 by Meiningner Verlag, which is Germany's oldest specialist publishing house in the beverage sector with leading magazines such as Weinwirtschaft, Meininger Sommelier, Meininger Weinwerk and Meiningner's Wine Business International.
Neustadt/Germany, September 2022


MEININGER
-VERLAG

GILBERT & GAILLARD

INTERNATIONAL CHALLENGE



2022

MÉDAILLE D'OR

DÉCERNÉE À

I Tre Vescovi

Barbera d'Asti D.O.C.G. Superiore - 2020

Note de dégustation : 92/100

CATÉGORIE · Vin rouge

RÉFÉRENCE · 266475

FRANÇOIS GILBERT
FONDATEUR

PHILIPPE GAILLARD
FONDATEUR

GILBERT & GAILLARD

INTERNATIONAL CHALLENGE



2022

MÉDAILLE D'OR

DÉCERNÉE À

Sei Vigne

Barbera d'Asti D.O.C.G. Superiore – Insynthesis – 2017

Note de dégustation : 95/100

CATÉGORIE · Vin rouge

RÉFÉRENCE · 266479

FRANÇOIS GILBERT
FONDATEUR

PHILIPPE GAILLARD
FONDATEUR

GILBERT & GAILLARD

INTERNATIONAL CHALLENGE



2022

MÉDAILLE D'OR

DÉCERNÉE À

Laudana

Nizza D.O.C.G. - 2019

Note de dégustation : 93/100

CATÉGORIE · Vin rouge

RÉFÉRENCE · 266474

FRANÇOIS GILBERT
FONDATEUR

PHILIPPE GAILLARD
FONDATEUR

GILBERT & GAILLARD

INTERNATIONAL CHALLENGE



2022

DOUBLE GOLD MEDAL

AWARDED TO

Vigne Vecchie 50

Barbera d'Asti D.O.C.G. - 2020

Tasting note : 91/100

CATEGORY · Red wine

REFERENCE · 266477

FRANÇOIS GILBERT
FOUNDER

PHILIPPE GAILLARD
FOUNDER

GILBERT & GAILLARD

INTERNATIONAL CHALLENGE



2022

MÉDAILLE D'OR

DÉCERNÉE À

Vigne Vecchie

Barbera d'Asti D.O.C.G. Superiore – 2019

Note de dégustation : 94/100

CATÉGORIE · Vin rouge

RÉFÉRENCE · 266476

FRANÇOIS GILBERT
FONDATEUR

PHILIPPE GAILLARD
FONDATEUR

GILBERT & GAILLARD

INTERNATIONAL CHALLENGE



2022

GOLD MEDAL

AWARDED TO

Vinchio Vaglio

Barbera d'Asti D.O.C.G. - 2020

CATEGORY · Red wine

REFERENCE · 266478

FRANÇOIS GILBERT
FOUNDER

PHILIPPE GAILLARD
FOUNDER

GILBERT & GAILLARD

INTERNATIONAL CHALLENGE

I vostri risultati di degustazione



Cantina Sociale di Vinchio - Vaglio Serra e Z.L. SC



50754



Laudana - 2019

Vin rouge - Nizza D.O.C.G.

Note : 93/100

Dégustation : année 2022

FR



Robe rubis brun assez soutenu. Nez finement boisé grillé aux profonds accents de fruits rouges et noirs. Bouche souple, longiligne, avec un fruit particulièrement intense. Boisé discret, tanins polis, tenue irréprochable. Une cuvée au service du fruit.



I Tre Vescovi - 2020

Vin rouge - Barbera d'Asti D.O.C.G. Superiore

Note : 92/100

Dégustation : année 2022

FR



Robe rouge assez soutenu, reflets rubis. Nez d'épices fines, réglisse, tabac, fruits à noyau confiturés. Bouche d'une tenue remarquable, bien ancrée dans une chair fruitée savoureuse. Vin dense, distingué, aux tanins cohérents. Généreux et abouti.

International Challenge Gilbert & Gaillard est organisé par Wine Tasting and Trading Ltd - H-K.

Cette attestation ne donne en aucun cas une autorisation de reproduire le visuel de la médaille sur quelque support que ce soit.

Veuillez-vous rapprocher de nos bureaux pour toute demande.

GILBERT & GAILLARD - 7 Parc des Fontenelles 78870 BAILLY - France / Tél. +33(0)130 800 808 / Fax. +33(0)130 800 888



Vigne Vecchie - 2019

Vin rouge - Barbera d'Asti D.O.C.G. Superiore

Note : 94/100

Dégustation : année 2022

Robe concentrée, reflets pourpres. Nez boisé vanillé délicat, coulis de baies rouges et noires en soutien. Bouche magnifique d'équilibre. Luminosité des tanins qui équilibrent un fruit très aiguisé, très profond. Garde certaine. Superbe construction.

FR



Vigne Vecchie 50 - 2020

Vin rouge - Barbera d'Asti D.O.C.G.

Note : 91/100

Dégustation : année 2022

Robe assez soutenue, reflets de jeunesse. Nez sur les fruits des bois confiturés, épices douces, champignons, mousse. La bouche possède une sève charmeuse, une matière souple, un fruit qui virevolte. De l'envergure, de la fraîcheur, de la persistance.

FR



Vinchio Vaglio - 2020

Vin rouge - Barbera d'Asti D.O.C.G.

Note : 89/100

Dégustation : année 2022



vin biologique

FR



Robe rouge soutenu, reflets rubis. Au nez, un coulis de fruits rouges et noirs, notes florales et d'épices douces. La bouche affiche un fruit juteux d'une profondeur remarquable qui se livre naturellement, des tanins enjoués, une chair gourmande.

International Challenge Gilbert & Gaillard est organisé par Wine Tasting and Trading Ltd - H-K.

Cette attestation ne donne en aucun cas une autorisation de reproduire le visuel de la médaille sur quelque support que ce soit.

Veuillez-vous rapprocher de nos bureaux pour toute demande.

GILBERT & GAILLARD - 7 Parc des Fontenelles 78870 BAILLY - France / Tél. +33(0)130 800 808 / Fax. +33(0)130 800 888



Sei Vigne Insynthesis - 2017

Vin rouge - Barbera d'Asti D.O.C.G. Superiore

Note : 95/100

Dégustation : année 2022

FR



Robe profonde, reflets rubis. Nez dompté par un boisé vanillé fumé enjôleur, baies sauvages confiturées à foison. Un vin d'une grande pureté aromatique. Chair savoureuse, tanins lumineux, densité et allonge. Un monument, d'une jeunesse magnifique.

International Challenge Gilbert & Gaillard est organisé par Wine Tasting and Trading Ltd - H-K.

Cette attestation ne donne en aucun cas une autorisation de reproduire le visuel de la médaille sur quelque support que ce soit.

Veillez-vous rapprocher de nos bureaux pour toute demande.

GILBERT & GAILLARD - 7 Parc des Fontenelles 78870 BAILLY - France / Tél. +33(0)130 800 808 / Fax. +33(0)130 800 888

MERUM

ITALIEN-MAGAZIN FÜR WEIN, OLIVENÖL, REISEN UND SPEISEN

Die Merum-Redaktion verleiht:

La redazione di Merum assegna:

Vinchio Vaglio

für den Wein

per il vino

Barbera d'Asti DOCG La Leggenda 2020



Zürich, den/li 14. 06. 2022

Andreas März, Redaktion/redazione Merum



Guter Wein
Vino buono



Sehr schöner Wein, von dem wir gerne einen kleinen Vorrat im Keller hätten.
Vino molto buono, del quale vorremmo avere una piccola scorta in cantina



Begeistender Wein, von dem kein Vorrat lange hält.
Vino entusiasmante, del quale nessuna scorta darebbe a lungo

MERUM

ITALIEN-MAGAZIN FÜR WEIN, OLIVENÖL, REISEN UND SPEISEN

Die Merum-Redaktion verleiht:

La redazione di Merum assegna:

Vinchio Vaglio

für den Wein

per il vino

Barbera d'Asti DOCG Sorì dei Mori 2020



Zürich, den/li 14. 06. 2022

Andreas März, Redaktion/redazione Merum



Guter Wein
Vino buono



Sehr schöner Wein, von dem wir gerne einen kleinen Vorrat im Keller hätten.
Vino molto buono, del quale vorremmo avere una piccola scorta in cantina



Begeistender Wein, von dem kein Vorrat lange hält.
Vino entusiasmante, del quale nessuna scorta darebbe a lungo

MERUM

ITALIEN-MAGAZIN FÜR WEIN, OLIVENÖL, REISEN UND SPEISEN

Die Merum-Redaktion verleiht:

La redazione di Merum assegna:

Vinchio Vaglio

für den Wein

per il vino

Barbera del Monferrato DOC Rive Rosse Frizzante 2020



Zürich, den/li 14. 06. 2022

Andreas März, Redaktion/redazione Merum



Guter Wein
Vino buono



Sehr schöner Wein, von dem wir gerne einen kleinen Vorrat im Keller hätten.
Vino molto buono, del quale vorremmo avere una piccola scorta in cantina



Begeistender Wein, von dem kein Vorrat lange hält.
Vino entusiasmante, del quale nessuna scorta durerebbe a lungo

MERUM

ITALIEN-MAGAZIN FÜR WEIN, OLIVENÖL, REISEN UND SPEISEN

Die Merum-Redaktion verleiht:

La redazione di Merum assegna:

Vinchio Vaglio

für den Wein

per il vino

Moscato d'Asti DOCG Valamasca 2021



Zürich, den/li 14. 06. 2022

Andreas März, Redaktion/redazione Merum



Guter Wein
Vino buono



Sehr schöner Wein, von dem wir gerne einen kleinen Vorrat im Keller hätten.
Vino molto buono, del quale vorremmo avere una piccola scorta in cantina



Begeistender Wein, von dem kein Vorrat lange hält.
Vino entusiasmante, del quale nessuna scorta durerebbe a lungo

MERUM

ITALIEN-MAGAZIN FÜR WEIN, OLIVENÖL, REISEN UND SPEISEN

Die Merum-Redaktion verleiht:

La redazione di Merum assegna:

Vinchio Vaglio

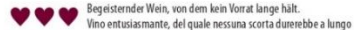
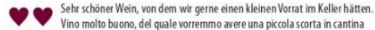
für den Wein

per il vino

Barbaresco DOCG 2019

Zürich, den/li 4. 10. 2022


Andreas März, Redaktion/redazione Merum



MERUM

ITALIEN-MAGAZIN FÜR WEIN, OLIVENÖL, REISEN UND SPEISEN

Die Merum-Redaktion verleiht:

La redazione di Merum assegna:

Vinchio Vaglio

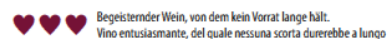
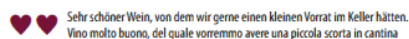
für den Wein

per il vino

Piemonte Grignolino DOC Le Nocche 2021

Zürich, den/li 23. 01. 2023


Andreas März, Redaktion/redazione Merum



Vinum

DEZEMBER 2022

BEST OF PIEMONTE

AUSGEZEICHNET MIT

SELEKTION NIZZA DOCG



Laudana 2019
Vinchio Vaglio, Vinchio – Serra

Zürich, 28. November 2022


Christian Eder
Juryleitung
Verantwortlicher Redakteur


Roland Köhler
Verleger


Nicola Montemarano
Verlagsleiter

The WineHunter Award

2022

excellence is an attitude

Vinchio Vaglio

2016 Sei Vigne Insynthesis Barbera D'Asti Superiore DOCG



Merano 2022, Helmuth Koecher



The WineHunter Award

2022

excellence is an attitude

Vinchio Vaglio

2019 Laudana Nizza DOCG



Merano 2022, Helmuth Koecher



The WineHunter Award

2022

excellence is an attitude

Vinchio Vaglio

2020 Vigne Vecchie 50 Barbera D'Asti DOCG



Merano 2022, Helmuth Koecher



The WineHunter Award

2022

excellence is an attitude

Vinchio Vaglio

2017 Vigne Vecchie Barbera D'Asti Superiore DOCG



Merano 2022, Helmuth Koecher





**13° CONCORSO ENOLOGICO
DEI VINI DOC E A DOCG
DELLA PROVINCIA DI ASTI**

è stato conferito il diploma di merito

“VININVILLA 2022”

al Barbera d'Asti DOCG Superiore "I Tre Vescovi" 2019
al Barbera d'Asti DOCG Superiore "Vigne Vecchie" 2017
al Barbera d'Asti DOCG "Vigne Vecchie 50°" 2020

di Cantina Sociale Vinchio Vaglio Serra

X Il Presidente dell'ONAV
Vito Intini

Il Sindaco
Anna Macchia



VINCHIO



VAGLIO

**RASSEGNA STAMPA
INTERNATIONAL**



• Annoncørbetalt indhold

Fokus på Nizza DOCG

Thomas Rydberg
10. March 2022

Barbara er en skøn, italiensk drue, som er kendt for sin mørke farve, frugtige fylde, et lavt indhold af tanniner og forholdsvis meget syre. Mange kender formentlig den bedst kendte appellation DOCG Barbera d'Asti i Piemonte. I 2000 blev det tilladt at oprette 3 subzoner under Barbera d'Asti, nemlig Nizza, Tinella og Colli Astiani. Og i 2014 fik Nizza fik godkendelse til at få sin egen DOCG

Vinene fra Nizza DOCG produceres på Barbera-druen (90-100%) med tilladelse til at supplere med lokale, ikke-aromatiske blå druer, ofte Freisa, Grignolino eller Dolcetto (0-10%). Druerne kommer fra en række kommuner syd for Asti. Vinene skal lagre minimum 18 måneder med start d. 1. januar i året efter høsten og heraf skal minimum 6 måneder være på træfade.

Nizza DOCG vinene er ofte kraftige, intense og aromatiske. De er rubinrøde som unge, men går mere over i granatrød efter lagring. Smagen er tør, med fyldig krop, harmonisk og rund, ofte med et strejf af træ. Og de er derfor velegnet til krydrede pølser samt halvmodne oste eller gorgonzola.

Focus su Nizza DOCG

di Thomas Rvdberg

- 10/03/2022

La barbera è una bella uva italiana conosciuta per il suo colore scuro, la ricchezza fruttata, il basso contenuto di tannini e l'acidità relativamente alta. Molti probabilmente conoscono la più nota denominazione DOCG Barbera d'Asti in Piemonte.

Nel 2000, 3 sottozone sono state riconosciute: Nizza, Tinella e Colli Astigiani. E nel 2014, il Nizza è stato approvato per avere la sua DOCG.

I vini del Nizza DOCG sono prodotti dall'uva Barbera (90-100%) con il permesso di integrare con uve blu locali non aromatiche, spesso Freisa, Grignolino o Dolcetto (0-10%). Le uve provengono da diversi comuni a sud di Asti. I vini devono invecchiare per un minimo di 18 mesi a partire dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia, di cui un minimo di 6 mesi in botti di legno.

En række spændende vin fra NizzaCantina Sociale Vinchio Vaglio Serra Nizza Docg Laudana 2019. 89

Importør: Søger importør

Masser af blommer i duften. Mørk koncentreret domineret af sorte kirsebær, tobak, violer og strejf vanilje. Pæn balance og længde. Alk.: 14,5%Fyldig tæt næse. Meget koncentreret og den høje alkohol mærkes. Masser af sorte solmodne blomenoter, lakrids og vanilje. Lang afslutning. Alk.: 16%

Artiklen og testen er udført af DinVinGuide og betalt af Nizza DOCG.

Una gamma di vini entusiasmanti da Nizza

Cantina Sociale Vinchio Vaglio Serra Nizza Docg Laudana 2019. 89

Importatore: Søger importør

Un sacco di prugne al naso. Scuro concentrato dominato da ciliegie nere, tabacco, violette e un tocco di vaniglia. Buon equilibrio e lunghezza. Alcool: 14,5%.

THE WINE KINGDOM JAPAN

ワイン王国

The Wine Kingdom

2023 January No.1

Ruinart ルイナール

熟成が生み出すシャルドネの芸術



イタリアワイン グランプリ

2022年 ヒットワイン
2023年 ブレイク予測

ハレの日に訪れたいレストラン
TENJIN
ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts
京都の四季を映すフランス料理

リオクロージオ・ピエモンテ・ ドルチェット 2020年

Riccoasio Piemonte Dolcetto

ピエモンテ産 100%ピエモンテ
品種: ドルチェット100%
希望小売価格: 400円(税別) 高い味わい: アサヒビザン



現地感溢れる
“リアルカジュアル”

南部 北イタリアで栽培されている黒ブドウのドルチェットは、イタリアワインの代表品種として知られています。このブドウは、ドルチェットの基本の味わいをそのままに、さまざまな芳醇な香りが、狂ったように、ニロネで海外販路が広がった今年、現地の風を感じるワインとして押しアイトムてきた。

豊田 イタリア現地のワインで、黒ブドウのニテラスするすすい酸が感じられて、飲み心地が良く、気軽に楽しめるドルチェットです。

南部 密閉性の高いバグ・イン・ボックスなの、アトク本来の持つフレッシュさが、開封後も長く保ちます。正真正正なコストパフォーマンスと相乗効果を生み出すリアル感が出たワインとして、今後も注目したいです。

生産者

ヴィンキオ・ヴァーリオ・セツラ

Vincchio Vaglio Serra

ピエモンテ産のワイン産地ヴァーリオ・セツラ村の1990年設立の生産者協会のメンバーとして、バルベラ醸造の第一人者ジョヴァンニ・エ氏が長年醸造を監督してきたが、2018年にジュゼッペ・ラッパッポ氏が継いだ。



阿部誠治氏

Seiji ABE

イタリアワイン専門店&バー「イタリアワインと食材 阿部」(井の頭公園)を運営。目白「フォーシーズンズホテル神山荘東京イル・テアトロ」シェフソムリエ、恵比寿「パール&エノテカ インプリット」ディレクターを経て、2014年より現職。広尾ワインプラスカレッジ講師



ピノ・ビアンコ・フリウリ 2021年

レ・モンデ

地域特性がしっかりと出ているので、品種由来の閉口の広いおらかな味わい、そして酸のある果実感、みりんのような旨味があり、おうち飲み用としても魅力的。

リムネ・ルガーナ 2021年

テヌータ・ロヴェーリア

和のテイストに明確にはまる“端際辛口”。味覚はシンプルで、一見よくあるワインという印象を持つが、実はイタリア以外でこの味わいを見いだすのは意外に困難。

モスカート・ダスティ 2021年

サラッコ

「甘口ワイン」カテゴリーに対する感覚が明確に変わる1本。食中に楽しむのはもちろん、実は食事以外の時こそ本領発揮する。空間演出にもなるワイン。

リオクロージオ・ピエモンテ・ ドルチェット 2020年

ヴィンキオ・ヴァーリオ・セツラ

現地で飲むのと同じ味が楽しめる。価格も含めて「リアルな日常酒」をそのまま手元に置けるという大発見だった。バッグ・イン・ボックス(箱入りワイン)への考えが大転換した。

ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ 2016年

カナリッキオ・ディ・ローブラ

ブルネッロ・ディ・モンタルチーノに対する大きな期待に完璧に応えてくれる。お値打ちな価格帯も魅力。ラベルに描かれたモンタルチーノ市街の風景も、眺めているとうれしくなる。

テイスターベスト5

ベスト5はランキング形式ではありません
※テイスター紹介は50音順

ピンク色
黄色は?

falstaff



tasting / TROPHY BARBERA

SAFTIG UND GESCHMEIDIG

Barbera ist die am häufigsten angebaute Rebsorte des Piemont. Im Süden der Region, auf den Hügeln um Asti, Alessandria und Alba, findet sie die besten Bedingungen vor. Barbera begeistert mit Saftigkeit und intensiver Kirschrucht, frische Säure gibt Spannung, feines Tannin Geschmeidigkeit, kurz: Barbera ist ein wunderbarer Begleiter bei Tisch.

TEXT: OTHMAR KIEM, NOTIZEN: OTHMAR KIEM, SIMON STAFFLER

Nach Sangiovese ist Barbera heute die am meisten angebaute rote Traubensorte Italiens. Ihr Zentrum hat sie im südlichen Piemont. Die Hügel um die Städte Asti und Alessandria sind »Barbera-Land«. Hier hat die Traube gleich drei DOCG-Bereichungen: Barbera d'Asti, Barbera del Monferrato und einfach Nizza – so benannt nach einem Fluss, der sich bei Nizza Monferrato durch die Landschaft schlängelt. Barbera, der weiter südlich bei Alba angebaut wird, kommt als Barbera d'Alba DOC auf den Markt.

Barbera ist sehr vielfältig und besetzt vom einfachen Tschwein bis zum Spitzenwein alle Kategorien. Giacomo Bologna von Braida kam als Erster auf die Idee, Barbera ins Holz zu legen und damit mehr Struktur zu geben. Er hat mit seinem »Bricco dell'Uccellone« dem Barbera gewissermaßen die höheren Weihen verliehen. Mit seiner Frucht seiner frischen Säure und den geschmeidigen Tanninen ist Barbera ein grandioser, leider jedoch oft unterschätzter Begleiter zu vielen Gerichten. Mit dem »Bricco della Bigotta 2018« von Beata hat eines der Flaggschiffe der Barbera-Welt den ersten Preis in unserer Barbera-Trophy belegt. Nach dem »Bricco dell'Uccellone« war der »Bricco della Bigotta« der zweite Lagen Barbera, den Giacomo Bologna schuf. Heute führen seine Kinder Beppe und Raffaella sowie deren Mann Norbert Reinsch den Musterbetrieb in Rochetto Tanaro sehr erfolgreich weiter.

Der zweite Platz ging an einen Nizza DOCG, den »Vini Vecchie 2019«. Der Betrieb von Gianni Doglia und seiner Schwester Paola liegt in Castagnole delle Lanze, einer Ortschaft, die auch für Moscato d'Asti bekannt ist. Den macht Gianni Doglia auch, sein Winzerherz aber schlägt für Barbera. Der »Nizza Vini Vecchie« kommt aus einem Weinberg bei Nizza Monferrato, der mit über 50-jährigen Reben bepflanzt ist.

Den dritten Platz belegt ein Barbera d'Alba, der »Fornaci« von Giacomo Grimaldi. Ferruccio Grimaldi führt den Betrieb in Barolo in dritter Generation. Selbstverständlich erzeugt ein Winzer in Barolo in erster Linie Barolo. Er versteht es aber auch, mit Barbera trefflich umzugehen. Das belegt eindrucksvoll sein »Barbera Fornaci«. Obwohl mit Jahrgang 2020 noch sehr jung, zeigt er sich sehr geschliffen und fein. Ein Wein, den man einfach gerne trinkt! >

94

● Sei Vigne Insynthesis Barbera d'Asti
Superiore DOCG 2016
Vinchio Vaglio, Vinchio
14,5 Vol.-%. Dunkles Rubinrot. In der Nase nach Blutorangen, Roter Bete, Himbeeren, auch leicht nach Erdbeermarmelade und hellem Leder. Am Gaumen mit viel Schliff und Schmelz, breitet sich satt aus, in sich stimmig, mit salzigem Unterton, schöner Bogen, lang. vinchio.com, € 64,-

93

● Vigne Vecchie Barbera d'Asti Superiore
DOCG 2017, Vinchio Vaglio, Vinchio
15 Vol.-%. Klar und tiefgründig in der Nase, satt nach reifen Kirschen, etwas Zwetschge, dazu würziger Kardamom. Breitet sich am Gaumen satt aus, viel dunkle Kirsche, griffiges, gut eingebundenes Tannin, fester Druck im Finale, etwas Lakritze im Nachhall.
vinchio.com, € 38,-

NIZZA DOCG - EINZIGARTIG!

Der tiefdunkle Rote aus den Hügeln des Monferrato im Piemont ist Ausdruck eines besonderen Gebietes, einer besonderen Kultur und einer besonderen Tradition – einzigartig eben!

OTHMAR KIEM



NIZZA

Nein, der Name bezieht sich nicht auf die bekannte Hafenstadt in Südfrankreich, sondern auf einen Flusslauf, der sich durch die Hügel des Monferrato, eines malerischen Landstrichs südöstlich von Asti im Piemont schlängelt. Die Hügel hier sind traditionelles Weinbauland, angebaut wird vorwiegend jene Sorte, die im gesamten Piemont am meisten verbreitet ist: Barbera. Im Unterschied zu den etwas südlicher gelegenen Langhe um Alba, sind die Böden des Monferrato geologisch einheitlicher und vornehmlich von sandigen Ablagerungen geprägt. Die Hügel erstrecken sich in Höhenlagen von 150 – 350 Meter, die Landschaft ist offener, die Lichtintensität höher. Unter Kennern galt der Landstrich um die Kleinstadt Nizza Monferrato schon lange als Kernzone für besten Barbera. Mit Beginn des Jahrtausends wurde daher die Sub-Zone »Barbera d’Asti

DOC Superiore Nizza« ausgewiesen. Damit wurden die Eigenheiten des Weines aus diesem Gebiet anerkannt.

DOCG

2014 wurden die Bestimmungen für NIZZA DOCG erlassen. Bewusst wurde dabei auf die Sortenbezeichnung Barbera verzichtet. Es sollte und soll klar zum Ausdruck kommen, dass dieser Wein Frucht eines besonderen Gebietes, mit einer besonderen Kultur und einer besonderen Tradition ist. Das Gebiet wurde klar umrissen. Neben dem Hauptort Nizza Monferrato umfasst es 17 weitere Gemeinden. Der zulässige Höchstertag wurde konsequent runtergesetzt auf 7 t/ha. Handelt es sich um einen Nizza mit Lagenangabe, so ist der Ertrag auf 6,3 t/ha begrenzt. Eine Besonderheit gibt es auch hinsichtlich der Sortenzusammensetzung. Während bei allen anderen Barbera-Denominationen 85% Minum an Barbera gefordert sind, muss ein NIZZA DOCG zu 100% aus Barbera bestehen. Es gibt den Wein in zwei Varianten: ein NIZZA DOCG reift mindesten 18 Monate, davon mindesten 6 im Holzfass, ein NIZZA RISERVA DOCG reift 30 Monate und verbringt mindesten 12 davon im Holz.



Der Geschmack des NIZZA DOCG

Und wie schmeckt er nun, der NIZZA DOCG? Einzigartig, soviel steht fest! Er funkelt als junger Wein Rubin-Violett im Glas, duftet nach dunklen

Kirschen, Zwetschken und oft auch einem Hauch dunkler Schokolade. Er ist füllig aber auch elegant, ist konsequent trocken und zeigt geschmeidiges Tannin. Charakteristisch ist immer auch eine akzentuierte Säure. Die gibt dem Wein Frische und Schliff, lassen ihn saftig über den Gaumen gleiten. So mundet NIZZA DOCG vorzüglich zu Salami oder Rohschinken, passt aber auch zu Thunfisch, Lachs oder Pizza, und großartig ist er zu traditionellen geschmorten Fleischgerichten der piemontesischen Küche. Versuchen Sie einen NIZZA DOCG und lassen Sie sich von neuen Geschmackserlebnissen verführen!



Die Nizza-Vereinigung

Es gibt derzeit rund 100 Produzenten, die NIZZA DOCG erzeugen, 75 von ihnen haben sich unter der Obhut der lokalen Winzervereinigung »Consorzio Barbara d'Asti e Vini del Monferrato« zur »Associazione Produttori del Nizza« zusammengeschlossen. Die Vereinigung hat sich zur Aufgabe gesetzt, die Qualität des NIZZA DOCG zu fördern und ihn weltweit bekannt zu machen. Dazu organisiert sie immer wieder besondere Tastings, bei denen auch Weine aus älteren Jahrgängen ausgeschenkt werden. Das können faszinierende Tropfen sein.



Die Winzer

Michele Chiarlo zählt zu den Renommierbetrieben im südlichen Piemont. Chiarlo ist auch in den Langhe präsent, wo der Betrieb ausgezeichnete Barolo und Barbaresco erzeugt. Der Stammsitz des Hauses aber liegt in Calamandrana bei Nizza. Für Barbera und Nizza schlägt auch das Herz von Stefano Chiarlo, der gemeinsam mit seinem Bruder Alberto heute den Betrieb leitet. Stefano Chiarlo hat das Projekt Nizza stets vorangetrieben und ist derzeit auch Präsident der Vereinigungen. Mit dem I Cipressi erzeugt Chiarlo den zahlenmäßig wichtigsten aller Nizza. Hinzu kommen der Nizza Riserva La Court und der Nizza Riserva Vigne Veja, eine Selektion der ältesten Rebstöcke. Ab Herbst 1922 ergänzt ein vierter

Nizza, der Montemario die Palette. Ebenfalls zu den Gründervätern des Projekt Nizza ist das Weingut Olim Bauda in Incisa Scapaccino. Das Weingut wurde von Giovanni Bertolino in den 1950er Jahren gegründet. Heute zeichnen dessen Kinder Diana, Gianni und Dino verantwortlich, die ihm auch den Namen Olim Bauda gaben. Die Weine von Olim Bauda zeichnen sich durch große Langlebigkeit aus. Davon konnte ich mich bei einer Verkostung am Weingut von alten Jahrgängen zurück bis in die 1990er Jahren überzeugen. Die alten Barbara waren beeindruckend! Im Gebiet gibt es nicht nur eigenständige Winzerbetriebe, es gibt auch viele kleine Weinbauern mit nur wenig Fläche, für die sich eine eigene Produktion nicht lohnen würde. Viele dieser kleinen, engagierten Weinbauern sind in der Winzergenossenschaft Vinchio Vaglio zusammengeschlossen, eine Kooperative, die sich dem qualitätsvollen Barbara verschreiben hat. 1959 wurde Vinchio Vaglio von einer Hand voll Weinbauern aus den Ortschaften Vinchio und Vaglio Serra gegründet. Heute zählt die Kooperative über 2.000 Mitglieder, 95 Prozent der Produktion wird gefüllt, eine große Ausnahme für Kooperativen, die sonst viel Offenwein verkaufen. Der Nizza Laudana, den Vinchio Vaglio erzeugt, ist eine Selektion aus drei Weinbergen mit besonders alten Rebstöcken. Das Haus Bersano am Bahnhof von Nizza Monferato zählt mit Gründungsjahr 1907 zu den traditionsreichsten Betrieben des Gebietes. In den Jahren nach dem zweiten Weltkrieg übernahm Arturo Bersano die Leitung des Familienweingutes. Von Beruf Rechtsanwalt, zeigte er aber auch als Weingutsleiter viel Geschick und machte Bersano zu einer der bekanntesten Marken Italiens. Getreu seinem Motto: »Willst du guten Wein erzeugen, musst du gute Weinberge besitzen,« erwarb er zu einer Zeit Weinberge, als die meisten anderen bekannten Betriebe noch reine Handelshäuser waren. In den 1970er Jahren übernahm die Familie Massimelli den Betrieb. Die mittlerweile auf über 200 Hektar angewachsenen eigenen Weinberge sind aber immer noch das große Kapital von Bersano. Der Nizza von Bersano entstammt dem Bersano-Gut „La Generala“.



Neue Investoren

Der Erfolg des Nizza – und wohl auch die hohen Preise, die man mittlerweile für Weinberge in den Langhe bezahlen muss – hat auch einige bekannte Barolo-Winzer dazu gebracht, Weingüter in Nizza zu erwerben. Einer davon ist Stefano Gagliardo, der mit seinem Vater das bekannte Weingut in La Morra betreibt. 2017 erstanden die Gagliardo die Tenuta Garretto bei Nizza Monferrato. Stefano kannte den Sohn des Vorbesitzers von der Schulzeit her, so hat er erfahren, dass das Weingut zum Verkauf stand. Und sofort zugeschlagen. Die Weingärten wurden auf biologische Bewirtschaftung umgestellt, auch einige andere Kleinigkeiten wurden verändert, im Großen und Ganzen aber die Produktion so weitergeführt. Stefano Gagliardo ist hellauf begeistert von Nizza. »Die Böden hier sind homogener als in den Langhe; die Hügel sind sanfter, die Landschaft offener, die Lichtintensität höher.« Am Barbera aus Nizza begeistert ihn die Salzigkeit und auch die höhere Säure, die er im Vergleich zu Barbera aus Alba hat. Die verleiht dem Wein größere Spannung, gibt ihm auch Langlebigkeit. Stefano Gagliardo gibt unumwunden zu: »Nizza kann besser reifen als Barolo!«. Das ist eine Ansage. Curt Frasca ist erfolgreicher Musikproduzent in New York. Wie

sein Name klar zum Ausdruck bringt, hat er italienische Wurzeln und war immer wieder in den Ferien in Italien. Dabei verschlug es ihn auch nach Nizza Monferrato, eine Landschaft, wie er sagt, die ihn sofort in den Bann schlug. Ebenso wie der Barbera, der ihn mit seiner Klarheit und Direktheit begeisterte. Vor vier Jahren beschlossen die Frasca, ein Weingut hier zu erwerben. Das Herzstück von Frasca ist das Weingut La Guaragna vor den Toren von Nizza Monferrato, das gerade einer großen Renovierung unterzogen wird. Es soll später als Besucherzentrum dienen. Neben Weinbergen um Nizza hat Curt Frasca auch Lagen in Agliano erworben, insgesamt sind es mittlerweile 22 Hektar. Mit Matteo Gerbi als Önologe der sein Handwerk bei Bruno Giacosa erlernte und Federico Rovioli im Verkauf hat Curt Frasca ein dynamisches Team um sich geschart. 2019 war der erste Jahrgang, der präsentiert wurde. Fassproben vom hervorragenden Jahrgang 2021 zeigten sich sehr vielversprechend. Frasca ist sicher ein Name, den man sich für die Zukunft merken muss.



Im hohen Süden

Das Weingut Beppe Marino liegt in Santo Stefano Belbo. Das ist klar außerhalb des Nizza-Gebietes und ausgesprochenes Moscato-Land. Auch bei Maurizio Marino bestreitet Moscato den Löwenanteil der Produktion. Der Nizza-Weinberg kam als Erbstück seiner Mutter in die Familie. Der kleine Weinberg mit lediglich vier Rebzeilen – daher der Name Quattro Filari – besteht aus alten Stöcken, aus den Marino einen hervorragenden Nizza erzeugt. Sehenswert ist auch der Betrieb von Marino, der in einem ehemaligen Nonnenkloster untergebracht ist. Castel

Boglione liegt im Süden des Anbaugebietes, die Hügel sind hier schon etwas höher und stärker mit Kalk durchsetzt. Gianluca Morino und seine Frau betreiben das Weingut Cascina Garitina in fünfter Generation. Morino erzeugt insgesamt acht verschiedenen Barbera und war vom Projekt Nizza von Beginn an überzeugt. Daher führt er auch gleich vier davon im Programm. Die drei Lagen-Nizza – Margherita, Vegia und Cec – werden alle gleich verarbeitet und sind ein gutes Beispiel, für den unterschiedlichen Ausdruck der Lagen. Die Riserva 900 ist eine Selektion aus alten Weinbergen und kommt erst nach sechs Jahren Reife auf den Markt. Gianluca Morino ist begeistert von Barbera und liebt dessen Frucht. Um die zu schützen, hat er 2017 einen radikalen Schritt getan und verschließt seit damals all seine Weine mit Schrauber – auch die Top-Weine. Im verschlussmäßig sehr konservativen Italien ein mutiger Schritt. Er hat sich aber ausgezahlt, gesteht Merino ein.



Schlemmerlandschaft mit Trüffel

Auf den Hügeln rund um Nizza Monferrato wird nicht nur exzellenter Wein angebaut, kann man nicht nur in bodenständigen Trattorie herzhaftes Gerichte genießen und eine wunderbare Hügellandschaft betrachten, im Herbst wächst hier auch die begehrte weiße Trüffel, die Punkte Qualität jener um Alba in nichts nachsteht. Doch, einen Unterschied gibt es: die Preise liegen hier deutlich niedriger. Alles in allem also eine Reihe gewichtiger Gründe, die nächste Piemont-Reise ins Gebiet um Nizza Monferrato zu planen!

TASTING NOTES

Tre Bicchieri and **Due Bicchieri Rossi** are the pride of **Vini d'Italia**. Small productions up against prestigious best sellers, in a review that involves the best labels tasted from our experts: we share them in this new column with our tasting notes

Vinchio Vaglio



VINCHIO VAGLIO

reg. San Pancrazio, 1
s.da prov.le 40, km 3,75
Vinchio (AT)
0141 950903
vinchio.com

President and Vice President must necessarily belong to Vinchio and Vaglio Serra: evidence of an ancient rivalry between two municipalities in the Monferrato area with a deep-rooted agricultural vocation, largely overcome thanks to the Viticoltori Associati associated winegrowers association. A success story testified by the current numbers, which include approximately 200 members (also from neighbouring areas) who contribute to an incredible battery divided into various lines and about fifty labels, with Barbera as the centre



BARBERA D'ASTI SUP. I TRE VESCOVI '19



Possesses intense fruity aromas of wet soil and spice, while the palate is long and with a good balance between alcohol,

acidity and pulp.

GAMBERO ROSSO

VINBLADET

Nizza DOCG's ukuelige frontkæmpere

- smagning af 33 Nizza vine

af [Elsebeth Lohfert](#) 25. marts 2022, 12:14



På billedet ses Stefano Chiarlo, den høje mand i midten sammen med sine to næstformænd, Gianni Bertolino til højre, og Daniele Chiappone til venstre. Sammen byder de verden velkommen til deres Barbera-paradis: Nizza.

De er stædige, stolte Barbera-bønder, der står i spidsen for organisationen [Associazione Produttori del Nizza](#), som blev grundlagt den 19. november 2002. Og det er deres ihærdige arbejde og samarbejde der førte til at Nizza fik sin egen DOCG, der i dag omfatter 244 hektar.

Det var producenterne af Barbera d'Asti DOCG Superiore Nizza, der gik sammen og opnåede deres egen super Barbera-betegnelse fra og med 2014-høsten. Nu hedder de tidligere Barbera d'Asti DOCG Superiore Nizza-vine derfor Nizza DOCG. Et resultatet af flere årtiers tanker og diskussioner om områdets potentiale hvor navnet "Nizza" begyndte at dukke op på etiketter med årgang 2000.

Fire år efter Nizza DOCG blev godkendt i 2014 udgav foreningen et kort udfærdiget af Alessandro Masnagheti med lokalisering af hver eneste mark inden for den nye appellation. Læs mere om det i Jørgen Aldrichs artikel: [Nizza: Ny superbarbera](#)

Nizza DOCG-vinene skal overholde en lang række druedyrknings- og vinfremstillingsbegrænsninger. Medlemmerne arbejder sammen hvert år og smager blindt på hinandens vine, giver konstruktiv kritik og leder efter måder at forbedre sig på.

DOCG NIZZA produktionsspecifikationer:

100% Barbera

Max udbytte: 7 tons/ha

Minimum alkohol: 13% (13,5% hvis enkeltmarksvin er angivet på etiketten)

Minimum fadlagring: 6 måneder (eller 12 måneder for 'Riserva')

Minimum total lagring: 18 måneder (eller 30 måneder for 'Riserva')



Nizza, der før 2014 var Barbera d'Asti Superiore Nizza produceres i følgende kommuner omkring byen Nizza Monferrato der har givet navn til vinene: Agliano Terme, Belveglio, Bruno, Calamandrana, Castel Boglione, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castel Rocchero, Cortiglione, Incisa Scapaccino, Moasca, Mombaruzzo, Mombercelli, Nizza Monferrato, Rocchetta Palafea, San Marzano Oliveto, Vaglio Serra og Vinchio.

Vinchio Vaglio, Laudana 2019 Nizza, Italien

Frisk duft med kirsebær og sødmefulde toner fra fad. Cremet smag, god fylde og cremet eftersmag med moden frugt. 14,5%.

88 | Ingen importør



Testata: Weinheiten

Data: 28/04/2022

Tipologia: Online

NIZZA, PIEMONT, ITALIEN

Nizza DOCG

FORUM NIZZA

Masterclass „Top Weine aus dem Piemont, Ausdruck eines einzigartigen Gebietes“.

Die Agentur Why Net aus Alba hat am Mittwoch zu einer Weinverkostung und einer Masterclass ins Hotel Baur au Lac eingeladen. Die Veranstaltung wurde durch den Präsidenten des Vereins Stefano Chiarlo vorgestellt. Durch die Masterclass führte dann der langjährige Italien Redaktor von Falstaff, Othmar Kiem. Der Rundgang mit Tastings im Baur au Lac war auch für die Öffentlichkeit zugänglich und ermöglichte es den Besucherinnen und Besuchern, die 26 ausstellenden Weingüter kennenzulernen und so die Produkte einer interessierten Fangemeinde vorzustellen. Das Forum Nizza DOCG richtete sich deshalb an alle, die Wein zu ihrer Leidenschaft und Berufung zählen. In der Schweiz war es die erste Gelegenheit, eine solche Vielfalt aus der einzigartigen Region rund um die Stadt Nizza Monferrato kennenzulernen.

EINFÜHRUNG:

Mit dem Namen Nizza verbindet man nicht wie vielleicht vermutet die allen bekannte Stadt im Südosten Frankreichs. Nein, es handelt sich hier um ein Gebietsprojekt mit der Bezeichnung Nizza DOCG und einem Verein mit dem Namen „Associazione dei Produttori del Nizza“.

Das **Gebietsprojekt Nizza DOCG** wurde offiziell im Jahr 2014 dank der Anerkennung eines kleinen Gebietes „Barbera-Gebiet im Monferrato“ aus der Taufe gehoben. Es war schon immer eines der am besten geeigneten Gebiete für die Herstellung von Barbera Weinen. In den 90er Jahren vereinten sich die Produzenten der Gegend und stellten einen Antrag auf Anerkennung des kleinen



Aufgeholt

Italiens Norden dominiert weiterhin die vorderen Plätze, doch die Kooperativen in Mittel- und Südtalien schieben sich stetig weiter nach vorne

Die vorderen Plätze unseres Genossenschaftsranks Italiens hat der Norden traditionsgemäß gepachtet. Kein Wunder, ist die Genossenschaftsszene doch hier sehr dynamisch – und mit Spitzen-DOCs und -DOCGs wie Amarone, Barolo und Co. werden Jahr um Jahr großartige Bewertungen erzielt.

Und auch dieses Jahr wird der erste Platz von keiner Unbekannten belegt: Die Cantina Valpolicella Negrar hat sich zum wiederholten Male durchgesetzt. Es folgt eine weitere Wiederholungstäterin: Die Cantina Terre del Barolo ist regelmäßig auf den vorderen Plätzen oder gar auf dem ersten Platz zu finden. Auf Platz 3 jedoch die erste Überraschung: Die Cantina Frentana aus den Abruzzen

schaft es erstmalig aufs Siegestreppchen und erringt damit gleichzeitig den Titel als beste Genossenschaft Mittelitaliens. Im Süden setzte sich die sizilianische Cantina Ernes als beste Kooperative durch, in der Gesamtwertung landete sie auf Platz 5.

Auch in Südtirol, das aufgrund seiner Weinbaulichen Bedingungen stets separat ausgewertet wird, gibt es eine Kooperative, die sich seit Jahren auf Platz 1 hält – doch in diesem Jahr auf den zweiten Platz verwiesen wurde: Die Kellerei Andrian löst die Erstplatzierte der Jahre 2018 bis 2021, die Kellerei Terlan, ab. Das ist das Ergebnis eines kontinuierlichen Leistungsanstiegs: von Platz 5 in 2019, auf Platz 2 in 2020/2021, hat sich der Betrieb in diesem Jahr an die Spitze gearbeitet.

Die Weine. Die Bandbreite der eingereichten Weine war, wie in den Vorjahren auch, sehr vielfältig (die Teilnahmebedingungen sind auf der nebenstehenden Seite nachzulesen).

Insgesamt erreichten uns 257 Weine von 33 Genossenschaften, darunter 48 Perl- und Schaumweine (knapp die Hälfte davon waren Proseccos), 86 Weißweine, 113 Rotweine sowie 10 Süßweine. Beliebteste weiße Rebsorten waren keine italienischen, sondern die internationalen Vertreterinnen Chardonnay und Sauvignon Blanc, bei den roten tauchte mit Merlot ebenfalls eine internationale Sorte am häufigsten auf, dicht gefolgt jedoch von der Valpolicella-Basis Corvina.

Das Thema Alkohol spielte bei den Roten eine, im wahren Sinne, gewichtige Rolle: 76 Weine, also gut zwei Drit-

tel. befanden sich mit 14 %vol. im deutlich alkoholreicheren Bereich. Das ist mitnichten nur auf die natürlicherweise alkoholstärkeren Weine des Valpolicella zurückzuführen, die in diesem Bereich nämlich nur mit elf Exemplaren vertreten waren. Vor allem der Jahrgang 2019 erwies sich offensichtlich als einer, in dem das Alkoholmanagement vielen Betrieben schwerfiel: Fast alle roten 2019er waren mit 14 %vol. oder mehr ausgestattet.

Die Ergebnisse. Wenn es jedoch gelang, trotz hoher Reife tolle Qualitäten in die Flasche zu bringen, wurde mit entsprechenden Punktzahlen belohnt. Gut 12 Prozent aller Weine erhielten Bewertungen von 90 Punkten oder höher.

Die Gesamtsiegerin Cantina Valpolicella Negrar überzeugte mit ihren Klassikern: ein 2016er Amazone mit 92 Punk-

ten und die jüngere Variante aus dem Jahrgang 2019 mit 90 Punkten, sowie Valpolicella Superiore und Ripasso mit jeweils 89 Punkten.

Die zweitplatzierte Terre del Barolo schickte unter anderem fünf 2017er Barolos ins Rennen, die allesamt mit Bewertungen von 87 bis 91 Punkten abschnitten.

Eine tolle Überraschung auf den Verkostungstischen lieferte die Cantina Frentana: ein saftig-frischer 2021er Pecorino, der trotz seiner Jugendlichkeit bereits viel Komplexität mitbrachte und glatt 90 Punkte abräumte. Eine echte Leistung, schaffen es doch nur wenige Betriebe, darunter die großen Meister der Abruzzan, dieser Rebsorte große Qualität abzurufen. Die restlichen Punkte für den 3. Platz steuerten verschiedene Montepulciano bei, von denen jeweils die angereiften 2017er mit 89 und 90 Punkten sehr gut abschnitten.

Mit (teils) heimischen Qualitäten konnte die süditalienische Cantine Erme überzeugen: Ein edelsüßer Zibibo (Muscat d’Alexandrie) mit 90 Punkten und ein im Barrique ausgebauter Cataratto im Blend mit Chardonnay (Jahrgang 2018) mit 89 Punkten verschafften der Cantina den ersten Platz im Ranking Süditaliens.

Starkes Südtirol. Obgleich die Kellerei Terlan in diesem Jahr den ersten Platz an die Kellerei Andrian abtreten musste, stellte sie mit ihrem »Rarity« Terlaner aus Pinot Bianco erneut den besten Weißwein. 94 Punkte erhält der aktuelle Jahrgang 2009, das ist die absolute Spitze in Südtirol nicht nur im genossenschaftlichen Vergleich. Die Siegerin Kellerei Andrian jedoch konnte mit gleich fünf Weinen mit 90 Punkten und mehr überzeugen und schlug die Kellerei Terlan damit um genau einen Punkt – und zeigte damit zugleich die konstant beste Leistung im gesamten Wettbewerb.

Im roten Bereich bewies die regionale Sorte Lagrein erneut ihr Top-Potenzial: Der 2019 »Porphyre« Lagrein Riserva der Kellerei Terlan (92 Punkte) und der 2019 »Lagroll« Lagrein Riserva von St. Pauls (91 Punkte) spielten beide die gesamte Aromen-Klavatur der Sorte,

Rückblick Sieger Gesamt-Italien



Rückblick Sieger Südtirol



von kühler Würze, saftiger Fleischigkeit und schwarzfruchtiger Ätherik, in Perfektion. Daneben beweist auch die Sorte Merlot zu weichen Qualitäten sie hier fähig ist. Beste Beispiele: Der 2019 Merlot Riserva der Kellerei Kurtatsch aus der Lage Brenntal, eine der wärmsten Lagen Südtirols, und der 2018 »Freiberr« Merlot Riserva der Kellerei Meran brachten den Kellereien 91 bzw. 92 Punkte ein.

ALEXANDRA WRANN

Die Teilnahmebedingungen

Insgesamt haben sich 33 italienische Winzergenossenschaften in diesem Jahr dem Test gestellt. Die Bedingungen für die Teilnahme waren die gleichen wie in den Vorjahren: Jeder Teilnehmer an der Verkostung musste neben ihren Topweinen auch zu Alltagsweinen aus dem unteren Preissbereich für die Leistungstest einschicken sowie eine regionale oder betriebliche Spezialität. So lässt sich ein umfassendes Bild von der ganzen Bandbreite des Sortiments des Südtirols zeichnen – ohne alleinigen Fokus auf die Spitzengewächse.

Die besten Genossenschaften erreichten hohe Durchschnittsergebnisse der bewertet fünf Weine von über 90 und mehr Punkten. Wie auch bereits in den Vorjahren erstellten wir Rankings auch für Mittel- und Süditalien sowie Südtirol, das aufgrund seiner spezifischen weinbaulichen Bedingungen separat bewertet wird.

Top 20 Gesamtwertung (ohne Südtirol)

Rang	Genossenschaft
1	Cantina Valpolicella Negrar
2	Cantina Terre del Barolo
3	Cantina Frentana
4	Vinchio - Vaglio Serra
5	Cantine Erme
6	Cantina Santadi
7	Cantina di Venosa
8	Vignaioli del Morellino di Scansano
9	Cantina Pertinace
10	Cantine Colomba Bianca
11	Cantina Tollo
12	Cantine di Verona
13	Cantina di Carpi e Sorbara
13	Cantina Vivallis
14	La Guardiense
15	Cantina di Monteforte
16	Cantina Valtidone
17	Cantine Vitevis
18	Bosco Viticoltori - Casa Vinicola Bosco Malera
19	Mezzacorona

Südtirol	
Rang	Genossenschaft
1	Kellerei Andrian
2	Kellerei Terlan
3	Kellerei Giran
4	Kellerei Kurtatsch
5	Kellerei St. Pauls
6	Kellerei Kaltern
7	Kellerei Meran
8	Kellerei Bozen

Mittelitalien	
Rang	Genossenschaft
1	Cantina Frentana
2	Vignaioli del Morellino di Scansano
3	Cantina Tollo

Süditalien	
Rang	Genossenschaft
1	Cantine Erme
2	Cantina Santadi
3	Cantina di Venosa

90

2020 Vigne Vecchie 50, 14,5 %vol.
 Erzeuger: Vinchio – Vaglio Serra
 Anbaugebiet: Piemont
 Kirsche, Lavendel, Vanille; fruchtig, harmonisch, dicht, würzig, kantig, sanfter Tannin, sehr trocken

2017 Vigne Vecchie, 15,0 %vol.
 Erzeuger: Vinchio – Vaglio Serra
 Anbaugebiet: Piemont
 Granit, steinig, würzig, erdig, harmonisch, leichte Säure, kraftvoll, schokoladige Tannine, gute Länge

Die Kellerei Vinchio Vaglio im Piemont: Spitzenweine aus der Appellation Barbera d'Asti im Monferrato

Die Städtchen **Vinchio** und **Vaglio Serra** liegen zwischen **Asti** und **Alessandria**, in der Nähe von **Nizza Monferrato** und **Alba** im Herzen der Appellation **Barbera d'Asti** im Süden des **Piemonts**. Das **Piemont** ist wohl das **berühmteste Weinanbaugebiet Italiens**. Die im **Nordwesten Italiens** mit der **Hauptstadt Turin** liegende **Region** grenzt im **Norden** an die **Schweiz** und im **Westen** an die **französische Provence** und **Savoyen**. Im **Piemont** findet man nette **Städtchen**, alte **Burgen** und traumhafte **Schlösser**, alles eingebettet in atemberaubende **Landschaften** aus **Alpen** und **Seen**. Die piemontesische **Voralpenlandschaft** gehört zu den **urtümlichsten** und **einsamsten** **Alpenregionen**. **Täler** und **Dörfer** sind durch eine jahrzehntelange **Landflucht** weitgehend **entvölkert**, vom **touristischen Trubel**, wie er in den **Ostalpen** herrscht, ist hier **nichts zu spüren**.

Das **Piemont** ist mit **60.000 Hektar Rebfläche** zwar **quantitativ nicht die größte Weinbauregion Italiens**, aber sicherlich **qualitativ die beste**. Hier kommt die **Rebsorte Nebbiolo** her, mit der vor allem der „Wein der Könige“, der **Barolo**, so **legendär** geworden ist. Die beiden **Kernzonen** des **Piemont** sind die **Langhe** mit dem **Roero** weitherum um die Stadt **Alba** und das **Monferrato** rund um die Stadt **Asti**. Das Gebiet des **Monferrato** wurde zusammen mit den **Regionen** der **Langhe** und des **Roero** im Jahr **2014** wegen seiner **Schönheit** und **Landschaft** zum **UNESCO-Weltkulturerbe** ernannt.

Es sind im **Piemont** längst nicht mehr nur die **Weingüter** in den **Landschaften Barolo** und **Langhe**, die **Qualität** und **Legende** gepachtet haben. Zwar hatte die **Provinz Asti** einstmalig ihren **Ruf** mit **massenhaft** hergestellten **zuckersüßen Asti Spumantes** verspielt. Doch schon immer galten das **Monferrato** und hier die **Gebiete** von **Vinchio** und **Vaglio Serra** als **Ursprung** der **hochwertigsten Weine** aus der **Barbera-Traube**. Mit dem **Tiglione-Tal** im **Norden** und dem **Belbo-Tal** im **Süden** erheben sich hier die beiden **Dörfer Vinchio** und **Vaglio Serra** auf **zwei gegenüberliegenden Hügeln** mitten im **Alto Monferrato**.

Im **Februar 1959** gründeten **19 Winzer** aus **Vinchio** und **Vaglio Serra** eine **Genossenschaft**, um **gemeinsam** eine **Kellerei** zu **betreiben**, der die **Mitglieder** **zuliefern** sollten.

Das **Kellereigebäude** wurde im **Gebiet** von **San Pancrazio** gebaut. Die **Gründung** war für die **Winzer** und die **Region** eine **existenzielle Frage**. Sie **interessierten sich 1959 weniger** dafür, dass in **Italien** damals der **Muttertag** und die **erste Straßenverkehrsordnung** **eingeführt** und der **erste Kernreaktor** in **Betrieb** genommen wurde, sondern **litten**



darunter, dass sie als **kleine** Landbesitzer den **Anschluss** an die **wirtschaftliche** **Entwicklung** verloren. Im **Piemont** ist **Landbesitz** im Allgemeinen und **Weinbergsbesitz** im Besonderen sehr **zersplittert**, so dass die **Weinbauern** von ihren **kleinen Parzellen** nicht **mehr** **leben** konnten. Die **Kosten** für die **Einrichtung** eines **Kellers** und den **Flaschenverkauf** konnten sie sich angesichts der **bescheidenen Lebensverhältnisse** nicht **leisten**. Die **Genossenschaft** brachte den **Winzern** und damit dem **Weinbau** im **südlichen Piemont** nicht nur **allgemein** eine **wirtschaftliche** **Grundlage**, sondern **eröffnete** ihnen **völlig neue** **Perspektiven**. Als **Zusammenschluss** konnte man es sich **leisten**, neben der **das Grundeinkommen** der **Genossenschaftsmitglieder** **absichernden Massenweinproduktion** auch **Qualität** zu **entwickeln** und **Weine** mit **einzigartiger** **Identität** anzustreben. Das **alles** **brauchte** seine **Zeit** und vor **allem** das **Engagement** von **Persönlichkeiten**, die sich mit **Ideen** und **sozialer Sensibilität** **durchkämpften**. Angesichts der **großen Ziele** dachte man aber auch an **scheinbar kleine Wichtigkeiten** wie die **Regelung**, dass **abwechselnd** **Präsident** und **Vizepräsident** der **Genossenschaft** aus dem **einen** und dem **anderen** der **beiden Dörfer** kamen, um die **alte Rivalität** zwischen den **beiden Gemeinden** **aufzufangen**.

Heute hat die **Genossenschaft** **rund 200 Mitglieder**, die als **Eigentümer** oder **Pächter** über **etwa 470 Hektar** **Rebfläche** verfügen. Die **Kellerei** **produziert** über **35.000 Hektoliter** **Wein** mit **bald 2 Millionen** **Flaschen**, von denen **70 %** auf dem **Inlandsmarkt** und der **Rest** in **22 Ländern** **verkauft** wird. Bei einem **jährlichen Umsatz** von



etwa neun Millionen Euro werden mehr als 3 Millionen an die Mitglieder ausgeschüttet. Ähnlich wie in Südtirol erzeugen viele italienische Genossenschaften einige der besten Weine ihrer Regionen, so auch Vinchio Vaglio im Piemont. Natürlich ist man bei dieser Betriebsgröße weit aufgestellt und hat auch undifferenzierte Massenprodukte in Tetrapacks und schnelle Tagesweine im Sortiment, aber eben auch Spitzenweine, die das regionale önologische Erbe aufgreifen, es weiterentwickeln und in die internationale Weinwelt tragen. Dafür stehen vor allem die renommierten und in höchsten Kategorien ausgezeichneten Interpretationen des Barberas aus den besten Weinbergen des Monferrato, die wir hier vorstellen.

Die Weinberge der Winzer von Vinchio Vaglio erstrecken sich hauptsächlich in den Gemeinden Vinchio und Vaglio Serra und in geringerem Umfang in den Nachbargemeinden Incisa Scapaccino, Cortiglione, Nizza Monferrato, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea und Mombercelli, einige noch in anderen DOC- und DOCG-Gebieten. Fast jeder Einwohner der beiden kleinen Dörfer Vinchio und Vaglio Serra hat etwas mit dem Wein zu tun, der in der Cantina Vinchio Vaglio hergestellt wird. Jede Familie arbeitet hart im Weinberg, um gemäß den heutigen Ansprüchen Qualitätstrauben zu produzieren und die Herstellung von hochwertigen Weinen aus Einzellagen zu ermöglichen. Dazu gehört unter anderem, dass in den Lagen für die Qualitätsweine mit rigoroser Ertragsreduzierung gearbeitet wird.

In den Gemeinden um Vinchio stehen die Rebstöcke überwiegend in Steillagen, die kaum maschinell zu bearbeiten sind, in den Gebieten weiter westlich wird es hingegen flacher oder die Rebstöcke stehen auf Plateaus. Nirgendwo gibt es Frost oder Nebel und der einzige Schatten von morgens bis abends wird von den Rebstöcken selbst geworfen. Über Jahrzehnte konnte man es zurecht als optimale Exposition ansehen, wenn



Rebstöcke den ganzen Tag der Sonne ausgesetzt sind und den Trauben einen hohen Zuckergehalt bescheren. In heutigen Zeiten der Klimaveränderung sind explodierende Öchsle, die im Keller zu Alkoholbomben führen, nicht mehr gefragt und man muss sich nicht nur im Piemont Gedanken machen, wie man im Weinberg mit den extremen Hitzeperioden zurechtkommt. Die Zeiten der 70er Jahre, als die Kellerei für jede überdurchschnittliche Zuckerqualität, sprich Öchslewert, eine Prämie gewährte, sind jedenfalls vorbei. Klimatisch genießen allerdings die meisten Lagen den Vorteil einer großen Temperaturamplitude zwischen Tag und Nacht, die der Aromatik der Trauben zugute kommt.

Das Gebiet mit dem Hügelssystem des Alto Monferrato zeichnet sich überwiegend durch nicht sehr fruchtbare kalkhaltige und sandige Böden aus, was die Barbera-Rebe liebt. Dennoch kann die Bodenbeschaffenheit auch in nahe beieinander liegenden Weingebieten sehr unterschiedlich sein und damit auch die ampelographische Eigenart der verschiedenen in diesem Gebiet angebauten Reben. In Vinchio stehen die Stöcke auf lehmig-kalkhaltigen Böden. In den anderen Weingebieten findet man im Wesentlichen drei verschiedene Bodenarten: Die „Terre bianche“, die weißen Böden, sind eine Mischung aus kalkhaltigem Mergel mit einem hohen Anteil an Ton und Schluff, Grundlage für langlebige, gut strukturierte Weine mit mittlerer Säure. Die Terre rosse, die roten Böden, bestehen aus Ton und Schluff mit reichlich Kupfer und Magnesium. Sie sind beschränkt auf die Region von Castelnovo Belbo und Incisa Scapaccino und liefern komplexe, mineralische Weine. Die „Sabbie Astiane“ (Sandböden) sind beliebt, weil sie dem Wein eine fruchtige Aromatik, Eleganz und einen frischen Trinkfluss mitgeben. Es liegt auf der Hand, dass man beim handwerklich geschickten Assemblieren der Lagenpartien komplexe und strukturierte Weine mit einer mehrfachen Typizität und Vielfalt an Aromen komponieren kann, die als einzigartige Cuvées die



Herkunftsrebsorte mit immer neuen Perspektiven präsentieren.

Neben der Barbera Rebe, der sogenannten „Rubino di Vinchio“, die heute auf rund 280 der 470 Hektar Rebfläche steht, werden etliche weitere Rebsorten angebaut wie die weißen Arneis, Moscato, Cortese oder Chardonnay und rote Sorten wie Grignolino, Brachetto, Dolcetto, Nebbiolo, Albarossa, Freisa, Bonarda, Viognier, Pinot Noir oder die fast untergegangene Sorte Ruchè di Castagnole. Als Spitzenweine rangieren nicht nur Barberas, sondern auch Weine aus den Sorten Pinot Noir, Chardonnay, Moscato und Cortese einschließlich Süßweine. Aus Chardonnay, Viognier und Pinot Noir werden auch hochwertige Schaumweine erzeugt.

In der Kellerei gibt es neben der eher industriemäßigen Großproduktion den in den Berg hinein gebauten Fasskeller, wo die hochwertigen Weine in großen und kleinen Holzfässern aus überwiegend französischer Eiche reifen. Als Beitrag zur Erhaltung der Umwelt ist die Kellerei komplett solarbetrieben.

Vinchio Vaglio kümmert sich auch mit großzügiger Gastfreundschaft um die Kunden und Besucher der Kellerei. Man kann die Weine in einem weiten Garten verkosten und den Naturlehrpfad Sentiero erkunden. Die Genossenschaft hat einen Teil des Waldes gekauft, der an die Kellerei und an das Naturschutzgebiet Val Sarmassa grenzt. Ihn hat der Schriftsteller Davide Lajolo einst als "das grüne Meer meines Landes"



bezeichnet. Hier findet man Tische, Brunnen und die sehr originellen "Nester", Refugien aus handgeflechtener Weide, die die Picknicktische vor zu viel Sonne und Wind schützen und gleichzeitig die richtigen Öffnungen bieten, um die herrliche Landschaft zu genießen. Von hieraus führen zudem etliche Wanderwege mit atemberaubenden Panoramablicken in den Naturschutzpark Val Sarmassa. Das Projekt war von Anfang an nicht nur ein Symbol für die Gastfreundschaft, sondern auch Ausdruck des Wunsches, die Landschaft und die Traditionen zu schützen und gleichzeitig die Zukunft im Auge zu behalten.

Vinchio Vaglio steht für eine einzigartige Verbindung des Weinbaus mit den landschaftlichen, landwirtschaftlichen, historischen, kulturellen und gesellschaftlichen Werten der Region. Hier definiert sich das Terroir ganz einfach aus den Böden und dem Klima, den Menschen und all den guten Dingen in einem bestimmten Gebiet, die nötig sind, um hervorragenden Wein zu erzeugen. Die qualitätsorientierte Genossenschaft kreiert seit den 80er Jahren Weine aus den besten Weinbergen des Monferrato - Barberas, die für viele der weltweit renommierteste Bezugspunkt für Barbera d'Asti sind und die vor allem auf die Kunst von Barbera-Meister Giuliano Noè zurückgehen, der dafür 2005 vom Gambero Rosso als „Winzer des Jahres“ ausgezeichnet wurde. Heute fungieren als Kellermeister Giuseppe Rattazzo und Matteo Laiolo.

Wir stellen hier die wichtigsten Barbera-Weine von Vinchio Vaglio vor. Barbera ist die am weitesten verbreitete Rebsorte im Piemont, die auf rund der Hälfte der Rebfläche kultiviert ist, und einst der Massenträger in ganz Italien war. Von der Barbera berichten Quellen bereits im 13. Jahrhundert und beziehen sich auf das noch heute bedeutendste Anbaugebiet Monferrato. Sie wurde im Weinberg über die



Jahrzehnte als zähe, unkomplizierte Traube nie sonderlich gepflegt, der Wein zu einem niedrigen Preis verhökert. Inzwischen bemühen sich viele Winzer um anerkannte Qualitäten. Dennoch hat es Barbera im Weinhandel in aller Welt noch immer schwer, neben den großen Nebbiolo-Weinen zu

bestehen. Dabei ist es eigentlich **abwegig, direkte Vergleiche** anzustellen. Schließlich ist die **Wahl** zwischen **Pinot** und **Cabernet** ja auch **keine** eines **generellen Qualitätsunterschiedes der Rebsorten**. Stets kommt es darauf an, was aus den **Eigenheiten der Sorte** gemacht wird. Bekanntlich gibt es **minderwertige Nebbiolos** und **exzellente Barberas**. Jedenfalls zeigen etliche **Barbera d'Asti** bzw. **Monferrato** das **Beste** der **Rebsorte**, abgesehen davon, dass **letztlich** der **Genuss** eines Weins immer eine **Frage** des **persönlichen Geschmacks** ist. Längst sind auch die **Spitzenweine** des **Barbera d'Asti international** in den **Fokus** der **Weinkenner** gerückt.

Traditionell handelt es sich beim **Barbera d'Asti** um einen **körper-, alkohol- und säurereichen, äußerst fruchtigen** und **voluminösen Rotwein**. Im **Gegensatz** zum **Nebbiolo** **braucht** der **Barbera** **kalkreiche Böden** mit **Lehm** oder **Ton**, um das **Wasser** zu **halten**. Die **Rebsorte** hat einen **guten Wuchs** mit **großen Trauben** mit **mittelgroßen Beeren**, die eine **dünne Schale** haben, was zu einem eher **geringen Tannin-Gehalt** des Weins führt. Sofern man für den **Barbera d'Asti** **hochwertiges Traubengut** verwendet und ihn **sorgfältig** im **feinen Holz** ausbaut, können **äußerst konzentrierte, kraftvolle Weine** entstehen, die sich noch **über Jahre** in der **Flasche verbessern**.

Wir konnten **sechs Barbera-Weine** von **Vinchio Vaglio** verkosten

2020 Barbera d'Asti DOCG Vino Biologico



Das war mit dem **Jahrgang 2018** der **erste** **vollständig biologisch erzeugte Barbera d'Asti DOCG**. Er stammt von **Winzern** der **Genossenschaft**, die für den **Anbau** **zertifiziert** sind, während die **Kellerei** inzwischen das **Zertifikat** für den **biologischen Ausbau** erhalten hat. Im **Keller** durchlief der Wein die **malolaktische Gärung**. Er wurde mit der **Goldmedaille** beim **Mundus Vini International Wine Award d'Allemagne** **Biofach** **2020** ausgezeichnet.

Wir sehen im **Glas** einen durchaus transparenten rubinroten Wein mit leicht violetten Rändern. In der **Nase** öffnet er sich mit **zunehmender Belüftung** in Richtung reifer Früchte mit so überraschend gegensätzlichen Fruchtaromen von Pfirsichen und Brombeerkonfit, dazu ein kleiner Hauch Kirsche. Außerdem haben rote Rosen und ein Touch von duftigen, süßlich-exotischen Gewürzen ihren Auftritt. Die **fruchtige Aromatik** mit der **floralen Richtung** begegnet uns auch **geschmacklich**, jetzt treten aber mehr Kirschen und schwarze und rote Beeren in den Vordergrund. Sie sind **gut integriert** in die **typische Barbera-Stilistik** mit einer **aktiven Säure** und **feinkörnigen Tanninen**, einer Spur Mokka und einer angenehmen Würze. Am **Gaumen** ist der Wein trocken und **rund**, hat eine **gute Struktur** - alles sehr **typisch**. Ein **kräftiger, saftiger** und **rundherum eindrucksvoller Barbera**, **der eine würdige Harmonie ausstrahlt**. Er begleitet gerne einen kräftig gewürzten Kalbfleischbraten aus dem Rohr, gerne auch mit Steinpilzen.

2019 Laudana Nizza DOCG

Nizza gilt derzeit als **beste Barbera-Lage im gesamten Piemont**. Die **autonome DOCG-Zone Nizza** war bis **2014** eine der drei **Subzonen der Barbera d'Asti DOCG**. Es lag übrigens an **Nizza Monferrato**, dass sich die **französische Berühmtheit Nice** einst **Nizza marittima** nannte, solange sie noch als **Grafschaft** zum **italienischen Königreich Sardinien-Piemont** gehörte.

Die **Trauben** stammen aus verschiedenen, teilweise über **50 Jahre alten Guyot-Anlagen** des **Nizza Gebiets**, die meisten vom **Laudana bricco**, einem **lehmig-sandigen, leicht kalkdurchzogenen Hügel** mit **exponierter Sonnenlage** nach **Süden**. In der **Kellerei** wurden die Trauben auf der **Maische** etwa **neun Tage** bei einer



Anfangstemperatur von **24 °C**, die allmählich auf **28 °C** anstieg, **vergoren**. Nach der **malolaktischen Gärung** im **Edelstahl** reifte der Wein für etwa **18 Monate** in **großen Holzfässern** und mit **einigen Partien** in neuen

und zwei bis dreimal vorbelegten 225-Liter-Eichenbarriques. Er kam dann für einen Monat in Betontanks und ruhte nach der Abfüllung sechs Monate auf der Flasche. 1989 war der „Vigne Vecchie Bricco Laudana“ der teuerste Wein, der jemals bei der Barbera d'Asti-Auktion im Schloss Costigliole d'Asti versteigert wurde, was die Genossenschaft anfeuerte, die Qualität weiter auf die Spitze zu treiben.

Der Wein leuchtet das Glas rubinrot mit granatroten Anmutungen aus. Er duftet dezent fruchtig nach roten und schwarzen Beeren und nach Kirschen, darauf setzen sich einige vegetabile und würzige Töne und eine prägnante weiche Holznote mit kleinen Anklängen von Vanille und Karamell. Am Gaumen ist er sehr zugänglich und imponiert mit einer intensiven Fruchtigkeit, einer feinen Würze, einer lebendigen Säure und gereiften, leicht süßlichen Tanninen. Wir genießen den zart-schmelzigen Abgang, in dem sich die Tannine mit Saft und Griff verabschieden und die gut verpackten Holztöne noch lange nachklingen. Der Wein ist vollmundig, hat Tiefe und Charakter und eine gute Balance, alles ist rund und harmonisch – ein sehr charaktervoller Ausdruck des piemontesischen Barberas. Es ist der Wein, mit dem man sich bei guten Freundinnen oder Freunden einschmeicheln kann. Oder Sie servieren ihn zu einem echt piemontesischen stinco, einer ganzen Kalbshaxe.

2019 I Tre Vescovi Barbera d'Asti DOCG Superiore

Dieser Wein aus der Classic-Linie ist seit mehr als 20 Jahren eines der Aushängeschilder von Vinchio Vaglio. Der Name „Die drei Bischöfe“ bezieht sich auf das Anbaugebiet im Dreiländereck der Diözesen Acqui Terme, Alessandria und Asti. Es war eines der ersten Projekte der Winzer von Vinchio Vaglio, einen „Superiore“ zu kreieren, der die Werte des Terroirs und des handwerklichen Könnens mit dem Ziel



kombinierte, einen **Wein** von hoher **Qualität** zu produzieren, der **leicht** und **gut** zu trinken und gleichzeitig **bezahlbar** ist. Der **Zusatz "Superiore"** ist durch das **italienische Weinrecht** klar **geregelt**: Die **Trauben** müssen einen **höheren natürlichen Zuckergehalt** aufweisen und der **Wein** muss **mindestens ein Jahr reifen**, davon **sechs Monate** in **Eichenfässern**. Die **Trauben** stammen von **rund 30 Jahre alten Rebstöcken**, die auf **kalkhaltigem Ton** stehen. Sie wurden mit **voller physiologischer Reife** Ende September **geerntet**. Die **Maische gärte** einschließlich **biologischen Säureabbaus** über **acht Tage** im **Edelstahl** bei **konstant 26° C**. Wie es beim **Barbera-Ausbau** weit verbreitet ist, wurde der **Most** als eine **Art Battonage** mehrfach **automatisch umgepumpt**, um unerwünschte **Polyphenole** zu **reduzieren**. Der **Wein** reifte für **etwa 12 Monate** im **großen und kleinen Eichenholz**. Der **Barbera** besitzt die nötige **Farbintensität** und den **kräftigen Körper**, die ihn zum **Altern im Holz geeignet** machen. Dann geht es für **einen Monate** zurück in **Stahltanks** und schließlich bekommt er noch **sechs Monate Flaschenruhe**. Zu Recht hat es der **Tre Vescovi** im **Gambero Rosso 2021** zu **2 Gläsern** gebracht.

Im **Glas** schimmert der **Wein** rubinrot mit mal leicht orangefarbenen, mal granatroten Rändern. Er lockt mit einem durchaus komplexen **Bukett** von Waldheidelbeeren, Brombeeren, einigen Kirschen und Nuancen von Karamell und einigen Veilchen. Alles ist umrahmt von einem **kräftigen Würzspektrum** mit dezenten Noten von Pfeffer, Nelken, Eukalyptus und Süßholz. Am **Gaumen** kommen zu den strahlenden Fruchtnoten einige getrocknete Feigen, eine kleine Prise Tabak und Kaffee und eine winzig feine Spur von Kardamom hinzu. Uns gefällt der **harmonische, körperreiche Biss** mit seiner **aktiven Säure** und seinen **feinen Tanninen**, die den **Abgang mit schönen Holztönen** ordentlich **verlängern**. Servieren Sie ihn zur Vorspeise Tagliatelle mit Pilzen oder im Hauptgang zu einem gespickten Rehrücken mit klassischer, deftiger Sahnesoße.

2020 50 Vigne Vecchie Barbera d'Asti

Inspiziert von **Giuliano Noè**, einem der **Väter des Barberas**, wurde das **Projekt „Vigne Vecchie“** (alte **Rebstöcke**) in der **zweiten Hälfte** der **80er Jahre** geboren, um einerseits die **ältesten** und **bewährtesten**



Rebanlagen in den **geeignetsten Weinbergen** zu bewahren und andererseits einen **Barbera d'Asti** zu machen, der **höchste Qualität** von über **60 und 80 Jahre alten Reben** präsentierte. Die **Zahl 50** auf dem **Etikett** weist darauf hin, dass er für den **50. Jahrestag der Gründung** von **Vinchio Vaglio** entwickelt wurde. Der Wein ist nach der **malolaktischen Gärung** in **225-Liter-Barriques** aus **französischer Eiche** **ausgebaut**.

Aus dem **Glas** funkelt uns ein **sattes Rubinrot** an, das **violett blinzelt**. **Eindrücke** eines **großen Konzerts** aus fruchtigen und floralen Tönen erreichen die **Nase**: Brombeere, Kirsche, etwas Cassis, Veilchen und Rosen und ein Hauch Orangen. Dazu würzige, ätherische Töne, eine feine vom Holzaufenthalt stammende Süßlichkeit und eine winzige Schokoladenrichtung. Im **Geschmack** erleben wir eine griffige **Fruchtigkeit** mit Beeren und einigen blauen Pflaumen. Er schmeckt **kräftig** und **warm**, mit zunehmender Belüftung kommen Heidelbeeren heraus, obendrein etwas Kirsche. Alles ist **komplex** und **ausgeglichen** und mit Gewürzen samtig **abgerundet**. Wie es für **Barbera** typisch ist, können die **leicht süßlichen Tannine weniger zur Kraft** beitragen, eher schon die **präsenste Säure** und die **druckvolle Struktur**. Sein **Abgang** ist herrlich schmelzig: Wir schmatzen dem **anhaltenden, vollen Körper** noch lange nach. Ein **tiefgründiger Barbera** mit einem **komplexen Aromengerüst**. Das ist der **klassische, aber hochwertige Barbera** zum genussreichen Schlemmen von Pasta und Fleisch.

2017 Vigne Vecchie Barbera d'Asti DOCG Superiore



Die Trauben für diesen **Alte-Reben-Wein** stammen teilweise von **über 70 Jahre alten Rebanlagen**, die **sehr eng bepflanzt** und **stark sonnenexponiert** sind. Die Trauben sind **extrem zuckerreich** und die **Weine daher sehr alkoholstark**. Der **Vigne Vecchie** ist ein **komplexer Barbera**, der den Gaumen mit **Finesse** und **Eleganz** verwöhnt.

Das **Aromenspektrum** dieses Weins ist **typisch** für einen **Alte-Reben-Barbera** aus dem **Asti-Gebiet**: schwarze Süßkirschen und frühreife Zwetschgen, etliche Brombeeren und Erdbeeren, abgerundet mit einem Strauß von Veilchen, dazu etwas Süßholz und Mokka - alles **nicht klotzig**, sondern **intensiv** und **zärtlich**. Im **Mund** toben sich spontan **saftige Tannine**, reife **Früchte**, eine **kräutrige Würze** und eichige **Röstnoten** nebst Schokotönen aus, gleichwohl ist man nach einigem Herumschmatzen **überrascht** über die **Ausgeglichenheit** von **Struktur**, **Körper** und **Frische**. Hier haben die **alten Rebstöcke** den **Extrakt** spendiert und **junge Reben** die **lebendige Säure**. Der Wein verteilt seine **herrliche Aromatik** im **Mund** nachhaltig und erfreut im **Abgang** den Gaumen mit einer **koketten süßlichen, wärmenden Spur**. In **wenigen Jahren** dürften übrigens die **Tannine** einer **zunehmenden Würze** Platz machen. Das ist der **edle Barbera** zum gemischten Vorspeisengenuss mit italienischer Salami, Gorgonzola und dem kostbaren piemontesischen Bettelmatt-Käse.

2016 Sei Vigne Insynthesis Barbera d'Asti DOCG Superiore

Der **Grand Cru** der **Genossenschaft** hat seine **Bezeichnung** von der **Zusammenstellung** der **besten Trauben** aus **ausgewählten Weinbergen** und von **Rebstöcken**, die **über 60 Jahre alt** sind. Der **Name** wurde seinerzeit in einer Art **Umfrage** von **5.000 Kunden** ausgewählt. Es ist ein Wein, der das **Terroir** ebenso

wie Visionen umsetzt und in gewisser Weise die Qualitätsphilosophie der Kellerei sichtbar machen soll. Es war Ende der



90er Jahre nicht einfach, die Winzer von der Optimierung des Anbaus in ihren kleinen Parzellen zu überzeugen, um die Grundlagen für das Grand Cru Niveau zu legen. 2001 wurden sechs Weinberge nach Alter, niedrigen Erträgen, extremer Qualität, idealer Exposition und unterschiedlichen Bodenzusammensetzungen ausgewählt. Noch heute stammen die Trauben für den Sei Vigne Insynthesis aus wenigen Parzellen, die auf Sandböden und roten, sehr mineralhaltigen Böden aus Ton und Schluff stehen. Bei der Ernte wurden die Trauben auf eine Quote von 50 % selektiert. Der Wein reifte über 18 Monate in überwiegend neuen Barriques, wurde dann in Beton einen Monat lang stabilisiert und ein Jahr lang in der Flasche verfeinert.

Kaum eingeschenkt beilen sich die Kirscharomen, Typ Schattenmorelle, die ersten in der Nase zu sein, werden aber manchmal von Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren, Orangen und Gewürzen nebst leichten Röstnoten überholt. Es erscheinen auch Nuancen von Süßholz und Kakao und ein Hauch dunklen Tabaks. Die süßlich-fruchtige Aromatik mit der würzigen Richtung und den Noten von Kaffee begegnet uns auch recht robust am Gaumen, ohne dass die vanilligen Holztöne aus dem Bukett geschmacklich aufdringlich werden. Sie sind gut integriert in eine geschliffene typische Barbera-Stilistik mit einer aktiven Säure, einer dezenten, einschmeichelnden Mineralik und ordentlichen, feinkörnigen Tanninen. Trotz seiner 15 Volumenprozent Alkohol wirkt der Wein weder sprittig noch aggressiv. Es ist ein erstaunliches Phänomen des Barberas, dass er selbst mit hohen Alkoholkonzentrationen und auch, falls er mal knackige Tannine hat, sich letztlich gezähmt und oftmals geradezu sanft verabschiedet. So kommt dann auch hier im langen, schmelzigen Finish die kräftige Fülle des Sei Vigne Insynthesis mit körperreicher Eleganz und Würde zur Geltung.

Ein **Super-Barbera** mit **großer Tiefe, Komplexität** und **gutem Potenzial** für die nächsten Jahre. Gönnen Sie sich und dem Wein eine Lammkeule zum Osterfest. Die Krönung wäre allerdings, wenn er zu einer gigantischen Weihnachtsgans gereicht wird.

1. August 2022



Fotos: © Kellerei Vinchio Vaglio



MERUM

MERUM

ITALIEN-MAGAZIN FÜR WEIN, OLIVENÖL, REISEN UND SPEISEN

SOMMERAUSGABE 2022

ALTO PIEMONTE
MERUM CLUB
DER ÖNOLOGE ERKLÄRT
TASCHENFÜHRER WEIN
MERUM SELEZIONE

Renaissance der Nebbiolo-Klassiker

Wir kaufen einen Weinberg in Carema!

Glück gehabt!


Der kleine Merum Almanach für unterwegs

Barbera ohne Holz, Moscato d'Asti,
Pinot noir Oltrepò Pavese, Groppello,
Bardolino, Prosecco und Lambrusco

29. Jahrgang
www.merum.de
Nr. 2022
EUR 19,50 (CHF 27,90)


Montalbera   %

14030 Castagnole Monferrato (AT) Via Montalbera 1
 550 000 Flaschen 110 Hektar
 Tel. 0141 292125 montalbera@montalbera.it
 www.montalbera.it

Barbera d'Asti DOCG Solo Acciaio 2020 
 Mittelhelles Rot; dezente rotfruchtig, einladend; fruchtig, Süße, rund, Länge, gefällt. (15 500 Flaschen; L.01 21; eine Abfüllung; 13,5 Vol.-%; €: 9,90)


Nuova Cappelletta   %

15049 Vignale Monferrato (AL) Cà Cappelletta 9
 60 000 Flaschen 5,5 Hektar
 Tel. 0142 933135 info@nuovacappelletta.it
 www.nuovacappelletta.it

Barbera del Monferrato DOC 2020 
 Mittleres, purpurnes Rot; gewisse Frucht, konzentriert; recht kraftvoll, dicht, etwas dickflüssig, Herbe, auch Länge. (15 000 Flaschen; L.04522; mehr als eine Abfüllung; 15,0 Vol.-%; €: 8,00)


Oreste Buzio  %

15049 Vignale Monferrato (AL) Via Piave 13
 20 000 Flaschen 5,5 Hektar
 Tel. 338 9306755 info@orestebuzio.it
 www.orestebuzio.it

Barbera del Monferrato DOC 2020 
 Dunkles, purpurnes Rot; gewisse Frucht, fehlt Frische; saftig, feine Süße, rund, könnte auch im Mund fruchtreicher sein. (10 000 Flaschen; L.1-21; eine Abfüllung; 13,5 Vol.-%; €: 6,50)


Pico Maccario  %


14046 Mombaruzzo (AT) Via Cordara 87
 800 000 Flaschen 100 Hektar
 Tel. 0141 774522 giulia@picomaccario.com
 www.picomaccario.com

Barbera d'Asti DOCG Lavignone 2020 
 Dunkles, purpurnes Rubin; pflanzliche Noten, frischfruchtig, macht neugierig; vegetale Aromen auch im Mund, viel Süße, endet angenehm und recht lang. (350 000 Flaschen; L.LV20 4; mehr als eine Abfüllung; 14,0 Vol.-%; €: 14,50)


Poggio Ridente - Maria Cecilia Zucca   %

14023 Cocconato (AT) Corso Pinin, Giachino 91
 35 000 Flaschen 11,5 Hektar
 Tel. 351 9703573 info@poggioridente.it
 www.poggioridente.it

Barbera d'Asti DOCG Vallia 2020 
 Mittelintensives Rubin; kompottig-fruchtig; kraftvoll, kompottige Frucht, Sternanis, deutlich herb, saftig, gute Länge. (4000 Flaschen; L.BA20; eine Abfüllung; 14,0 Vol.-%; €: 10,00)

Rossello Cav. Bernardino  %


12074 Cortemilia (CN) Via Bergolo 10
 150 000 Flaschen 10 Hektar
 Tel. 0173 81844 info@rossellovini.it
 www.rossellovini.it


Barbera del Monferrato DOC 2021 
 Recht intensives, purpurnes Rubin; jung, beerig, konzentriert, etwas dickflüssig, endet eher herb. (7000 Flaschen; L.21358; mehr als eine Abfüllung; 13,0 Vol.-%; €: 7,90)

Rovero   %


14100 Asti (AT) San Marzanotto
 100 000 Flaschen Strada Valdona 216
 Tel. 0141 592460 20 Hektar
 info@rovero.it
 www.rovero.it


Barbera d'Asti DOCG Sanpansè 2020 
 Mittleres Rot; dezente, ansprechende Tiefe; flüssig, zart herb, gewisse Reife, angenehm. (20 000 Flaschen; L.BDS222; mehr als eine Abfüllung; 13,5 Vol.-%; €: 8,50)

Barbera d'Asti Superiore DOCG Gustin 2019 
 Recht intensives, purpurnes Rubin; würzig, reifend, kaum fruchtig; im Mund knappe Frucht, soweit angenehm, trocken leicht. (15 000 Flaschen; L.BDG721; eine Abfüllung; 14,0 Vol.-%; €: 15,00)


Tenute Cisa Asinari - Marchesi di Gresy  %



12050 Barbaresco (CN) Martinenga
 200 000 Flaschen Strada della Stazione 10
 Tel. 0173 635222 450 Hektar
 hello@marchesidigresy.com
 www.marchesidigresy.com

Barbera d'Asti DOCG 2020 
 Mittleres, purpurnes Rubin; reduktiv, schällig, macht neugierig; rund, saftig, feine Säure, sehr angenehm. (24 478 Flaschen; L.3021B; mehr als eine Abfüllung; 14,5 Vol.-%; €: 12,00)


Tenuta dei Re  %


14030 Castagnole Monferrato (AT) Cascina Nuova 1
 50 000 Flaschen 10 Hektar
 Tel. 0141 292147 info@tenutadeire.it
 www.tenutadeire.it

Barbera d'Asti DOCG 2019 
 Heliot; dezente, mineralisch-fruchtig; saftig, geschmeidig, ausgewogen, nicht überkonzentriert, trinkig. (4000 Flaschen; L.04/21; eine Abfüllung; 13,5 Vol.-%; €: 7,00)


Tenuta La Pergola   %

14010 Cisterna d'Asti (AT) Caso 30, San Matteo
 400 000 Flaschen 30 Hektar
 Tel. 0141 979260 pergola@tenutalapergola.it
 www.tenutalapergola.it

Barbera d'Asti DOCG Masè u luu 2020 
 Mittleres Rot; fruchtig, ansprechend; saftig, fruchtig, Süße, trinkig, gefällt. (2000 Flaschen; L.12821; eine Abfüllung; 14,5 Vol.-%; €: 7,90)


Tenuta Olim Bauda  %

14045 Incisa Scapaccino (AT) Via Prata 50
 200 000 Flaschen 30 Hektar
 Tel. 0141 702171 gianni@tenutaolimbouda.it
 www.tenutaolimbouda.it

Barbera d'Asti DOCG La Villa 2020 
 Purpurnes Dunkelrot; schällige Noten, nicht restlos klar; kraftvoll, Süße, recht herb. (# Flaschen; L.BA20; # Abfüllungen; 14,5 Vol.-%; €: #)


Tenuta Tenaglia   %


15020 Serialunga di Crea (AL) Strada Santuario di Crea 5
 100 000 Flaschen 20 Hektar
 Tel. 0142 940252 info@latenaglia.com
 www.tenutatenaglia.it

Barbera d'Asti DOCG Bricco 2020 
 Dunkelrot; nicht intensiv, dezente fruchtig; konzentriert, Süße, rund, ausgewogen, fein herb, auch Länge, gefällt. (3330 Flaschen; L.140/21; eine Abfüllung; 14,5 Vol.-%; €: 9,00)

Terre dei Santi  %


14022 Castelnuovo Don Bosco (AT) Via San Giovanni 6
 230 000 Flaschen 350 Hektar
 Tel. 011 9876117 info@terredeisanti.it
 www.terredeisanti.it

Barbera d'Asti DOCG 2020 
 Recht dunkles, rubiniges Rot; nicht frischfruchtig, dezente rindig, staubig, Süße, knapp fruchtig, dezente bitter, gleichwohl recht angenehm. (10 650 Flaschen; L.#; mehr als eine Abfüllung; 14,5 Vol.-%; €: 6,85)

Vinchio Vaglio  %

14040 Vinchio (AT) San Pancrazio 1
 1 000 000 Flaschen 480 Hektar
 Tel. 0141 950903 welcome@vinchio.com
 www.vinchio.com

Barbera d'Asti DOCG La Leggenda 2020 
 Mittelhelles Rubin; fruchtig, macht neugierig; Süße, rund, bissig, recht lang, rund und trinkig. (20 000 Flaschen; L.2321; eine Abfüllung; 13,5 Vol.-%; €: 5,50)

Barbera d'Asti DOCG Sorì dei Mori 2020 
 Rubiniges Dunkelrot; Phosphorkonfiture, konzentriert, viel Süße, änn herb und recht kurz. (85 000 Flaschen; L.3421; mehr als eine Abfüllung; 14,0 Vol.-%; €: 6,70)

Barbera del Monferrato DOC Rive Rosse Frizzante 2020 
 Mittleres, rubiniges Rot, perlend; Zitrusnoten, würzig; leicht perlend, saftig, viel Süße, feinbitter, soweit angenehm. (45 000 Flaschen; L.034.21; mehr als eine Abfüllung; 13,5 Vol.-%; €: 6,20)


WEINE OHNE WERTUNG

www.merum.info/unbewerteteWeine



oder QR-Code scannen

www.superiore.de

Barbera d'Asti DOCG La Villa 2020 
 Purpurnes Dunkelrot; schällige Noten, nicht restlos klar; kraftvoll, Süße, recht herb. (# Flaschen; L.BA20; # Abfüllungen; 14,5 Vol.-%; €: #)

Bezugsquellen

Weinhändler haben die Möglichkeit, sich kostenpflichtig für einen bestimmten Winzer in der Merum Selezione, im Merum Taschenführer Wein, auf unserer Webseite (www.merum.info/bezugsquellen/bezugsquellen-weine/) und im gegebenen Fall auf dem Degubox-Beiblatt als Bezugsquelle eintragen zu lassen. (Kontakt: verlag@merum.info)

So könnte Ihr Händlereintrag aussehen:

WWW.BEISPIELEINTRAG.DE

Max Mustermann
 Musterstraße 10 | DE-98765 Musterstadt
 Tel. 07621/52109 | www.mustermann.de

Isolabella della Croce | %

14051 Loazzolo (AT) Caffi 3
90 000 Flaschen 14 Hektar
Tel. 0144 87166 info@isolabelladellacroce.it
www.isolabelladellacroce.it

Moscato d'Asti Canelli DOCG Valdiserre 2021 JLF ♥♥
Helgelb; Grapefruit, frisch, einladend; feinschaumig, getrocknete Aprikosen, gute Länge, gefällt. (6665 Flaschen; L.VA21; eine Abfüllung; 5,5 Vol.-%; €: 10,00)

La Morandina |

12053 Castiglione Tinella (CN) Via Morandini 12
150 000 Flaschen 30 Hektar
Tel. 0141 855261 giulio@lamorandina.com
www.lamorandina.com

Moscato d'Asti Canelli DOCG 2021 ♥
Blässgelb; Grapefruit, frisch, nicht intensiv; auch im Mund frisch, viel Süße, sehr angenehm. (110 000 Flaschen; L.MO213; mehr als eine Abfüllung; 5,5 Vol.-%; €: 10,00)

Malgrà |

14046 Mombaruzzo (AT) 40 Hektar
250 000 Flaschen info@malgra.it
Tel. 0141 619119 www.malgra.it

Moscato d'Asti DOCG Cugnexio 2021 ♥
Blässgelb; schwachfruchtig, eher verhalten; auch im Mund dezent, viel Süße, feinschaumig, recht angenehm. (6000 Flaschen; L#; eine Abfüllung; # Vol.-%; €: 12,00)

Mario Rivetti - Cascina Serre | %

12051 Alba (CN) Serre 34/1
45 000 Flaschen 8 Hektar
Tel. 0173 34197 info@mariorivetti.it
www.mariorivetti.it

Moscato d'Asti DOCG 2021 ♥
Recht intensives Helgelb; reife Fruchtnoten; Aprikosenkonfitüre, Süße, könnte noch knackiger sein. (2500 Flaschen; L.20-02; eine Abfüllung; 5,0 Vol.-%; €: 8,00)

Mario Torelli | %

14051 Bubbio (AT) San Grato 142 bis
90 000 Flaschen 14 Hektar
Tel. 347 0632366 vin@torelli@virgilio.it
www.vin@torelli.it

Moscato d'Asti Canelli DOCG San Gròd 2021 EIO ♥
Mittleres Helgelb; ansprechend, frisch, reduktiv; Gurken, fruchtig, fein, zartfruchtig, ausgewogen, mittlereife Aprikosen, Länge. (25 000 Flaschen; L.D112; mehr als eine Abfüllung; 5,0 Vol.-%; €: 9,50)

Matteo Soria | %

12053 Castiglione Tinella (CN) Strada S. Martino 24
500 000 Flaschen 40 Hektar
Tel. 0141 855158 info@matteosoria.it
www.matteosoria.com

Moscato d'Asti DOCG 2021 ♥
Mittleres Helgelb; eher verhalten; im Mund gewisse Frucht, viel Süße, gewisse Länge, angenehm. (500 000 Flaschen; L.11; # Abfüllungen; 5,0 Vol.-%; €: 7,00)

Montalbera | %

14030 Castagnole Monferato (AT) Via Montalbera 1
550 000 Flaschen 110 Hektar
Tel. 0141 292125 montalbera@montalbera.it
www.montalbera.it

Moscato d'Asti DOCG San Carlo 2021 ♥
Helgelb; dezent fruchtig; viel Süße, etwas opulent durch Aprikosenkonfitüre, insgesamt angenehm. (20 000 Flaschen; L.21.300; mehr als eine Abfüllung; 5,5 Vol.-%; €: 10,50)

Pianbello - Cantina Amerio | %

14051 Loazzolo (AT) Strada per Canelli 19
200 000 Flaschen 45 Hektar
Tel. 0144 87298 info@pianbello.com
www.pianbello.com

Moscato d'Asti Canelli DOCG Pianbè dei Suri 2021 ♥♥
Helgelb; blütenartig-fruchtig; Fülle, Passionsfrucht, Mango, eher auf der reiffruchtigen Seite. (7000 Flaschen; L.1121; eine Abfüllung; 5,5 Vol.-%; €: 8,00)

Piancanelli - Silvio Laiolo | %

14051 Loazzolo (AT) Strada per Canelli 22
90 000 Flaschen 15 Hektar
Tel. 0144 87287 info@piancanelli.it
www.piancanelli.it

Moscato d'Asti DOCG 2021 ♥
Sehr helles Gelb; pflanzlich, frisch; macht neugierig; Süße, etwas Aprikosenkonfitüre im Abgang, zartbitter; dadurch etwas breit. (20 000 Flaschen; L.21328; mehr als eine Abfüllung; 5,5 Vol.-%; €: 5,90)

Poderi Roccanera | %

12054 Cossano Belbo (CN) S. Pietro, Strada Provinciale 20/A
40 000 Flaschen 18 Hektar
Tel. 320 2949009 info@poderirocchanera.it
www.poderirocchanera.it

Moscato d'Asti DOCG 2021 ♥
Sehr helles Gelb; zitronig; viel Süße, dezent fruchtig, angenehm. (4000 Flaschen; L.M621; eine Abfüllung; 5,0 Vol.-%; €: 12,00)

Rabino Fratelli | %

12069 Santa Vittoria d'Alba (CN) Via Rollè 5
150 000 Flaschen 18 Hektar
Tel. 0172 478045 info@fratellirabino.com
www.fratellirabino.com

Moscato d'Asti Santa Vittoria d'Alba DOCG 2021 JLF ♥♥
Helgelb; vielschichtige Frucht, reduktiv, pflanzlich, sehr einladend; Fruchtfülle, auch Aprikosenkonfitüre, sehr angenehm. (15 000 Flaschen; L.329.21; mehr als eine Abfüllung; 5,0 Vol.-%; €: 7,00)

Rapalino Fratelli | %

12050 Neviglie (CN) Ronconuovo 17
50 000 Flaschen 31 Hektar
Tel. 0173 630227 info@rapalino.com
www.rapalino.com

Moscato d'Asti DOCG Vigna Camo 2021 ♥♥
Goldenes Helgelb; intensive Noten von getrockneten Aprikosen, einladend; feiner Schaum, ausgeprägt aprikosig, sehr schön. (3134 Flaschen; L.MO21; eine Abfüllung; 5,5 Vol.-%; €: 10,00)

Rivetti Massimo |

12052 Neive (CN) Via Rivetti 22
250 000 Flaschen 25 Hektar
Tel. 0173 67505 massimo@rivettimassimo.it
www.rivettimassimo.it

Moscato d'Asti DOCG Maggiorina 2021 EIO ♥
Helgelb; fruchtig, frisch; viel Süße, dezente Frucht, gute Länge, sehr angenehm. (15 000 Flaschen; L.O1-21; mehr als eine Abfüllung; 5,0 Vol.-%; €: 11,00)

Roberto Canaparo | %

12058 Santo Stefano Belbo (CN) San Grato 21
30 000 Flaschen 14 Hektar
Tel. 0141 840638 info@canaparoroberto.it
www.canaparoroberto.it

Moscato d'Asti DOCG La Baudriana 2021 ♥
Sehr helles Gelb; fruchtig-blütenartig; zarter Ansatz, feinsüßlich; Süße, könnte feiner sein. (15 000 Flaschen; L.11M/21; mehr als eine Abfüllung; 5,5 Vol.-%; €: 6,50)

Sarotto Roberto | %

12050 Neviglie (CN) Via Ronconuovo 13
900 000 Flaschen 90 Hektar
Tel. 0173 630228 roberto@robenosarotto.com
www.robenosarotto.com

Moscato d'Asti DOCG Solatio 2021 ♥
Helgelb; verhalten, kaum fruchtig; im Mund frisch, viel Süße, gute Länge. (150 000 Flaschen; L.31921.101121.16.46; mehr als eine Abfüllung; 5,0 Vol.-%; €: 6,50)

Selectvini - Cortese |

14053 Canelli (AT) Marziano 11, San Marzano Oliveto
150 000 Flaschen # Hektar
Tel. 0141 856025 info@selectvini.it
www.selectvini.it

Moscato d'Asti DOCG Pistone Luigi 2021 ♥
Mittleres Gelb; reife Aprikosen, Aprikosenkonfitüre; vollreife Aprikosen, etwas breit, viel Süße, könnte knackiger sein. (10 000 Flaschen; L.21.307.1; eine Abfüllung; 4,5 Vol.-%; €: 5,92)

Tenuta Langasco - Claudio Sacco | %

12051 Alba (CN) Madonna di Como 10
60 000 Flaschen 22 Hektar
Tel. 335 5851866 info@tenutalangasco.it
www.tenutalangasco.it

Moscato d'Asti DOCG 2021 ♥
Helgelb; nicht restlos klar, überreife Aprikosen; feiner Schaum, viel Süße, Aprikosenkonfitüre, fast opulent. (10 000 Flaschen; L.21-314; mehr als eine Abfüllung; 5,0 Vol.-%; €: 8,00)

Tenuta Olim Bauda |

14045 Incisa Scapaccino (AT) Via Prata 50
200 000 Flaschen 200 Hektar
Tel. 0141 702171 gianni@tenutaolimbouda.it
www.tenutaolimbouda.it

www.superiore.de

Moscato d'Asti DOCG Centive 2021 ♥
Warmes Helgelb; nicht intensiv; reife Bienen, auch überreife Süße, dezent kernfruchtig, sehr angenehm. (# Flaschen; L.D21; # Abfüllungen; 5,0 Vol.-%; €: #)

Tenute Cisa Asinari - Marchesi di Gresy |

12050 Barbaresco (CN) Martinenga
200 000 Flaschen Strada della Stazione 10
Tel. 0173 635222 450 Hektar
hello@marchesidigresy.com
www.marchesidigresy.com

Moscato d'Asti DOCG La Serra 2021 ♥
Mittleres Helgelb; frisch, zitronig, ansprechend; recht ausgewogen, zitronig, viel Süße, recht frisch. (19 914 Flaschen; L.329.21; mehr als eine Abfüllung; 5,0 Vol.-%; €: 10,50)

Terrabianca | %

12056 Mango (CN) Terrabianca 4T
85 000 Flaschen 20 Hektar
Tel. 0141 89434 info@aziendaagricolaterrabianca.it
www.aziendaagricolaterrabianca.it

Moscato d'Asti DOCG Vignot 2021 ♥
Helgelb; gewisse Frucht, frische Champignons; auch im Mund fruchtfruchtig, gute Säure, recht lang, gefällt. (50 000 Flaschen; L.21V2; mehr als eine Abfüllung; 5,0 Vol.-%; €: 9,00)

Terrenostre | %

12054 Cossano Belbo (CN) S. Martino
150 000 Flaschen Strada Provinciale 592.4
Tel. 0141 88137 350 Hektar
info@terrenostre.it
www.terrenostre.it

Moscato d'Asti DOCG Grandius 2021 ♥
Warmes Helgelb; Aprikosenkonfitüre, Karamell; Fruchtfülle, opulent, könnte fruchtfrischer und knackiger sein. (13 333 Flaschen; L.314MA21; eine Abfüllung; 5,5 Vol.-%; €: 6,50)

Vinchio Vaglio | %

14040 Vinchio (AT) San Pancrazio 1
1 000 000 Flaschen 480 Hektar
Tel. 0141 950903 wekome@vinchio.com
www.vinchio.com

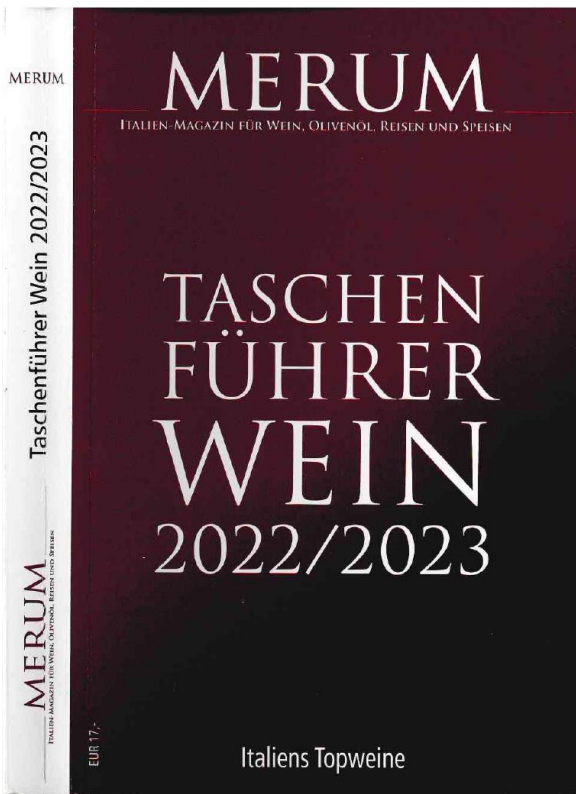
Moscato d'Asti DOCG Valamasca 2021 BOXI ♥♥
Warmes Helgelb; fruchtig, reife Aprikosen, einladend; Fülle, Süße, ein, aprikosig, saftig, recht lang. (15 000 Flaschen; L.314.21; mehr als eine Abfüllung; 5,0 Vol.-%; €: 7,20)

WEINE OHNE WERTUNG

www.merum.info/unbewerteteWeine



oder QR-Code scannen



BARBERA

Terre dei Santi | %

14022 Castelnuovo Don Bosco (AT) Via San Giovanni 6
230 000 Flaschen 350 Hektar
Tel. 011 9876117 info@terredeisanti.it
www.terredeisanti.it

Barbera d'Asti DOCG 2020 ♥

Recht dunkles, rubiniges Rot; nicht frischfruchtig, dezent rindig, staubig; Süße, knapo fruchtig, dezent bitter, gleichwohl recht angenehm. (10 650 Flaschen; L.#; mehr als eine Abfüllung; 14,5 Vol.-%; €: 6,85)

Vinchio Vaglio | %

14040 Vinchio (AT) San Pancrazio 1
1 000 000 Flaschen 480 Hektar
Tel. 0141 950903 welcome@vinchio.com
www.vinchio.com

Barbera d'Asti DOCG La Leggenda 2020 JLF ♥♥

Mittelhelles Rubin; fruchtig, macht neugierig; Süße, rund, flüssig, recht lang, rund und trinkig. (20 000 Flaschen; L.2321; eine Abfüllung; 13,5 Vol.-%; €: 5,50)


Barbera d'Asti DOCG Sori dei Mori 2020 ♥

Rubiniges Dunkelrot; Pfirsichkonfitüre; konzentriert, viel Süße, dann herb und recht kurz. (85 000 Flaschen; L.3421; mehr als eine Abfüllung; 14,0 Vol.-%; €: 6,70)

Barbera del Monferrato DOC Rive Rosse Frizzante 2020 ♥


Mittleres, rubiniges Rot, perlend; Zitrusnoten, würzig; leicht perlend, saftig, viel Süße, feinbitter, soweit angenehm. (45 000 Flaschen; L.034.21; mehr als eine Abfüllung; 13,5 Vol.-%; €: 6,20)

VINCHIO VAGLIO
Unido della Barbera



The story of the Vinchio and Vaglio winery is a love story of the vine growers of these two villages from Monferrato for their land. A difficult and poor, inarable land, whose steep slopes and overhanging vineyards at the edge of the woods, have been tended and "tamed" over the centuries to dramatic effort. The pride of our 197 vine growers is to produce the best grapes for top Barbera.

vinchio.com

 CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATIONS OF 1.108/2013

N°21 - International edition



VertdeVin®

MAGAZINE

Special focus on
SAKÉ PAIRING

Don't miss
2019 & 2012
MÉDOC SESSION

Charity Auction
**BAROLO EN PRIMEUR
GREAT SUCCESS
FOR THE 2ND EDITION**



Special spotlight on
JURA WINES

Learn everything about
NIZZA DOCG

News
CHIANTI CLASSICO : planning to exclude
international grape varieties from Gran Selezione

Bordeaux, Loire, Bourgogne, Rhône, Nizza, Chianti Classico,
Languedoc, Hungary, Germany, Spain, Canada, Austria, Jura...

+ 1 500 WINE REVIEWS

Selection by Vertdevin :
Don't forget to book your ticket!



VertdeVin.com

© Jérôme Grégoire



9 772428 840001

The 9th edition of **Taormina Gourmet**

From 22 to 24 October the beautiful city of Taormina saw an exceptional concentration of international and Italian chefs, wine critics, journalists, Masters of Wine and sommeliers.

The 3-day event was slightly disrupted by the national strike of Italian airport employees but as soon as the guests arrived to the classical Hotel Villa Diodoro, all the troubles were immediately forgotten. The event organised by the newspaper *Cronache di Gusto*, *Fizz Comunicazione* and the *Bica Association* was packed with author's dinners, masterclasses on great wines, cooking shows by Italian and foreign chefs, and some of the most important Sicilian pizza makers. Moreover, due to the collaboration with the Consortium D.O.C. Sicilia, this edition of *Taormina Gourmet* hosted a sommelier competition which celebrated the best US sommelier in Sicilian wines. The walk-around tasting was back after a two-years disruption, this time with 50 wineries from all over Italy to represent some of the best wines produced from the Alps to Sicily.

As many as 13 masterclasses will be held at *Taormina Gourmet*, among them verticals of old vintages, and tastings dedicated to particular grape varieties or territories, or even entire nations such as Greece or Spain. Below are some of the most memorable.



Wines from Old Vines and the great future

Exclusive tasting with Sarah Abbott MW, in collaboration with Michèle Shah, Old Vine Conference Ambassador Italy

Italy has more than 2000 indigenous grapes, of which around 300 are in commercial production. They create an enormous richness and diversity of the country's viticulture. This phenomenon is closely connected to the history of the country that for the most part of the 20th century was impoverished, and peasants simply could not afford replanting modern, fashionable varieties as it happened in France. Most experts agree that old vines do not necessarily give better wine but the fact that they reached this age means that they were considered giving the yield of high quality and thus were preserved and cherished. Today, when the climate is changing, old vines have the benefit to adapt better to drought and unpredictable weather patterns. During the masterclass the participants had the chance to taste 12 wines from all over Italy. Some of them were surprising.

Mirco Mariotti Brut Nature Abbatia MC 2018 Emilia Romagna

100% Fortana. The shows a creamy, consistent mousse. On the nose the notes of apricots, peaches and pears interlace with delicate floral nuances. The palate reveals fresh, racy acidity balanced by the creamy texture. The wine opens up with notes of jasmine, chalky minerality, pleasant saltiness and a subtle touch of bitter almond on the finish.

Score : 15.25/20 (90/100)

Ruggeri Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut Vecchie Viti 2021 Veneto

94% Glera, 2% Verdiso, 2% Bianchetta, 2% Perera taken from single vines between 80 and 100 years old. The wine offers the typical notes of Glera, nuances of pear

blossom, fresh white pears and yellow apples, delicate hints of white flowers. The palate is light and aerial with refreshing, soft acidity, pleasant salinity, complicated by nuances of pear drops and citrus zest.

Score : 15.25/20 (90/100)

Quintodecimo Exultet Fiano di Avellino DOCG 2021 Campania

35-year-old Fiano vines of a local biotype, discovered by Professor Luigi Mio and recuperated by him. The nose is ripe and dense, offering intense nuances of yellow apples, white peaches and meadow flowers, combined with a distinct mineral, smoky note. The palate is round and powerful with round and textured body, elevated acidity, pronounced salinity and phenolic grip. The wine that perfectly reflects its origin.

Score : 16.25+20 (93/100)



Villa Bogdano 1880 Lison Classico DOCG 2019

Friuli

(Organic) 100% Friulano from a historic plot of 3,09ha, planted in 1943. The nose is initially very herbal, revealing notes of green tea, sencha, dried herbs and hay, later opening up with delicate nuances of apricots and pineapples. The palate is savoury and saline, offering moderate acidity and grippy texture.

Score : 15.5+/20 (91/100)

Gini Contrada Salvarenza Vecchie Vigne Soave Classico DOCG 2016

Veneto

Garganega 100%, 100-year-old vines. The nose reveals generous notes of yellow apples, white peaches, a touch of pineapple in the echo. The palate is full-bodied and textural with refreshing acidity, notes of flower honey notes, hints of ripe yellow pears and peaches, a solid mineral backbone. Slight bitterness on the lingering finish.

Score : 16/20 (92/100)

Cantine Fratelli Addimanda Acinielli' Grecomusc IGP 2019

Campania

Roviello Bianco (Grecomusc) 100%. The nose is smoky, offering notes of gunflint, silex, roasted seeds and sesame. On the palate herbal notes interlace with nuances of spices and nuts. The wine reveals a piercing, crisp acidity, moderate weight and grippy texture. The finish is nutty and slightly bitter.

Score : 14.5+/20 (88/100)

Vinchio Vaglio Barbera 50 Vigne Vecchie Barbera d'Asti DOCG 2020

Piemonte

Barbera 100%, 50-year-old vines. The nose is vivid and vibrant, revealing juicy notes of ripe red and black cherries, a hint of spices, like black pepper and a touch of raspberry compote. The palate shows the typical for Barbera, crunchy and succulent acidity balancing the high alcohol, a lot of gourmandise, moderate weight, long juicy finish.

Score : 16/20 (92/100)

Cantina Roeno Enantio Riserva "1865 Pre-fillossera" Terra dei Forti DOC 2017

Veneto

Enantio (family of Lambrusco) The nose reveals vivid notes of red and black cherries, sour cherry compote, nuances of sweet spice and a touch of cedar wood in the background. The palate is smoky, offering grippy texture and bold, slightly drying tannins. The acidity is well-balanced and juicy. A bit bitter, astringent finish.

Score : 14.75+/20 (89/100)

Bentu Luna Be Luna IGP 2019

Sardinia

Bovale Sardo 40%, Cannonau 35%, Monica 25%, 115-year old vines. The wine shows a typical Mediterranean character with fruity profile, high alcohol and moderate, suave acidity. Notes of prunes and figs interlace with nuances of macchia and sage. The tannins are bold, but ripe and smooth. There is a hint of overripeness on the palate. Gourmet, chocolatey finish.

Score : 14+/20 (87/100)

Elisabetta Foradori Granato Vigneti delle Dolomiti IGT 2009

Trentino Alto Adige

Teroldego 100%, old pergola-trellised vines of 70 years of average age. The wine shows a deep ruby, still youthful and vivid. The nose is herbaceous, minty, revealing notes of black cherries, blackberries, bramble, complicated by a hint of smoke and delicate roasted meat notes. The palate is intense and concentrated, offering a lot of freshness, crunchy, youthful acidity, balancing the high alcohol, bold, sticky tannins and fluid, athletic body. The wine still seems young and vibrant, has potential for further ageing.

Score : 16.5/20 (93/100)

Feudi di San Gregorio Serpico Irpinia Aglianico DOC 2015

Campania

Aglianico 100% from the historic "Dal Re" vineyard, old ungrafted vines. The nose is dark and slightly closed, needs aeration to open up. It reveals notes of tar, iodine, nuances of blackberries, thorn and bramble, a hint of cinnamon and cedar wood. The palate is bold and concentrated, packed with dark berries, complicated by nuances of prunes and smoke. Very full-bodied and hearty, the wine has a long, smoky finish and excellent ageing potential.

Score : 16/20 (92/100)

Pietro Beconcini Vigna Le Nicchie IGT 2016

Toscana

Tempranillo 100%, centuries-old vines. The nose is dense and concentrated, offering ripe notes of blackberries, bramble and black cherries, complicated by nuances of cinnamon, cloves and cocoa. The palate is heady, with elevated, warming alcohol, pronounced sweetness, luscious texture and bold, muscular tannins. The wine reveals notes of figs and coffee, reminding of a good vintage port. A powerful, extravagant style.

Score : 16.5/20 (93/100)

Between Cannonau and Vermentino, Sardinia of Dettori that defies the years

Tenuta Dettori is a winery in Sennori, in the province of Sassari in northern Sardinia. Sennori and the nearby municipality of Sorso together cultivate more than three hundred hectares dedicated to the signature Sardinian red grape, Cannonau. The particularity of the cultivation area, called Romangia, is that it is considered the most fertile part of the whole of Sardinia. The vines of the Dettori Estate lie on a hillside, with predominantly calcareous soil, around which the vegetation consists of Mediterranean scrub and olive groves. The altitude of around 250 m provides an ideal climate for growing grapes. The eager guardians of ancient traditions, the Dettori family use completely natural methods to produce their wines. The company eschews large-scale advertising and remains faithful to the old ways of winemaking. During the masterclass, wine professionals from all over the world could taste mature vintages both of Vermentino and Cannonau and confirm their exceptional ageing potential.

Dettori Bianco 2005

The nose shows nuances of bruised apple and a distinct saline, savoury touch, well-integrated oxidation that adds to the complexity. The palate is vivid and fresh, with bright fruitiness of ripe apricots and yellow apples, a nutty hint, savoury notes of fennel and liquorice. Multi-layered and long. Bears well its age.

Score : 17.5/20 (95/100)

Dettori Bianco 2012

The nose is slightly volatile, uplifting the exuberant fruit. Notes of ripe apricots interlace gracefully with nuances of ginger and allspice, a touch of iodine and white pepper. The palate is voluptuous and rich, very spicy and savoury. The finish lasts for minutes. A gorgeous wine that has a further ageing potential.

Score : 18/20 (96/100)



CANTINA

Vinchio Vaglio

The artisans of Barbera



The story of Vinchio Vaglio is a love story where the inhabitants of two villages (Vinchio and Vaglio) transformed a difficult and poor, inarable land with steep slopes into a picturesque wine region. This area with its rolling hills and overhanging vineyards at the edge of the woods has been tended with a dramatic effort, where every single drop of the local Barbera wine equates to thousands of drops of farmers' sweat. Vinchio Vaglio is a cooperative that unites 197 growers. Each associate has at least one avgot (small vineyard) of their own, which is their passion. The rules of the cooperative stipulate that the President and the Vice-President must come from Vinchio and Vaglio Serra, respectively. This is because of an old rivalry between the two villages, which only ended thanks to the hard work of the cooperative and the willingness to promote the local area. Today the old rivalries are forgotten and all the farmers work together to produce the world-famous Barbera. They make whites and sparkling wines plus dessert wines like Moscato and Brachetto

VertdeVin: Why have you decided to make wine?

Vinchio Vaglio has always produced wine only and has never been involved in other agricultural or industrial activities. The two communes (Vinchio and Vaglio) are exclusively dedicated to wine. 98% of the vineyards belong to the Vinchio Vaglio cooperative members.

What wine means to you in 4-5 words?

Even in fewer words - passion and emotion!

What are the signature features of your wines that allow you to recognize them in a blind tasting?

Barbera of Vinchio Vaglio always shows its unique personality as it is a blend of grapes coming from sandy soils which transmit elegance and finesse

to our wines, from white soils that give longevity and structure and also red calcareous soils that contribute to the colour. This mix gives wines with great structure and longevity which are accessible almost right away after the release but age beautifully as well. It is like cement that only becomes strong when it is mixed with water. So, the signature of our wines is elegance but also accessibility when they are young.

What are your expectations from the new appellation of Nizza?

First of all, for Nizza now we have 18 communes and around 80 producers which produce 100% Barbera on the terroir which gives the variety the possibility to express itself to the maximum and which is then transmitted to the quality of the wine. The idea is of course to give importance to our land.

What are your future projects?

We would like to continue with quality wine production and maintain our landscape, paying our mem-

bers well as it is the main goal of the cooperative, so the growers can continue their work. The challenge is to keep this beautiful landscape and to incent consumers not only to drink our wines at their place but to come and see the terroir and understand what is behind the wines - the men, the effort that it takes to cultivate these hilly vineyards, almost exclusively by hand. The details make the difference. Our philosophy is the tradition in the vineyards and innovation in the winery - temperature control, stabilization, and protective winemaking.

Do you have an anecdote about the property?

When I was a kid, my father was making wines at home, we own a winery founded in 1959. People were often coming to buy wines from us. Once a group arrived. They left their van behind the turn, so my father did not see it, and they came by foot to the winery. They wanted to buy our wines immediately but they pretended to come for negotiations. My father told me that if he knew that they came with a truck, the talk would have been completely different. But they were smart and cunning! And this story happened in January and they were willing to buy the wines of the current vintage. So, this proves again that our wines are ready to drink very early. According to Barbera d'Asti legislation, the wines cannot be released before March 1st following the harvest but our wines are already good to drink in January-February because they are so balanced that the malolactic conversion arrives spontaneously. I think this is due to the altitude of the vineyards.

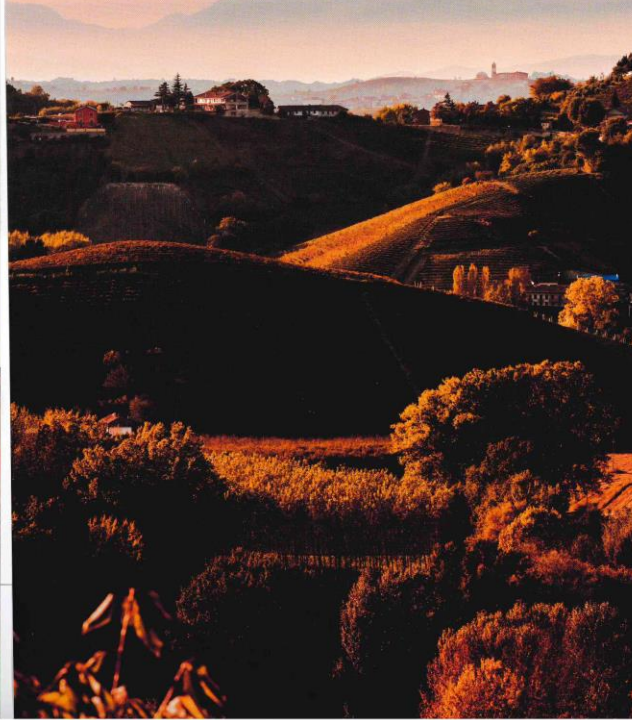
Valeria Tenison



**Cantina Sociale
di Vinchio - Vaglio Serra**
Regione San Pancrazio, 1
14040 Vinchio (AT) - Piedmont, Italy
www.vinchio.com

NIZZA DOCG

Barbera grape marks its return



“Nizza wines are only made with grapes come from the best exposures and territories of 18 municipalities around Nizza Monferrato.”

Barbera, despite being the most widespread grape of Piemonte, always stays in the shadow of its more famous neighbors, the mighty Nebbiolo. Until recently Barbera was considered an everyday drinking wine and did not receive much attention from international critics and wine connoisseurs. Though today the situation is changing and we see more and more great Barberas on the market.

One of the best terroirs for Barbera lies just south of the town of Asti. Until 2014, the wines from this area were released under the denomination of Barbera d'Asti Superiore Nizza. The separate DOCG was created in 2014 and since then Nizza DOCG can be found on the labels. At the moment the Association of Nizza producers unites 81 wineries and this number is steadily growing. The 18 communes (Igliano Terme, Belgiojoso, Bruno, Calamandrosa, Castel Boglione, Castel-

nuovo Belbo, Castellnuovo Calcea, Castel Rocchero, Corigliano, Inca Scappacino, Maasca, Montebello, Nizza Monferrato, Rocchetta Palafra, San Marzano Oliveto, Valgio Serra and Vinchio) eligible for the new born DOCG are located on hills ranging between 150 and 350 meters. In 2020 there were around 264 hectares of vineyards classified. This area is famous not only for its wine and food heritage, but also for its cultural offerings and numerous excursions to immerse oneself in nature. Nizza Monferrato is a small, picturesque town, stretching between the Belbo stream and the Rio Nizza in the heart of Monferrato. The town is characterized by a typical hilly landscape, in an area with a mild climate that is particularly favorable to vine cultivation. In the historic center there are some historical buildings of particular interest. The town is topped by the ancient bell tower of the town hall, known by the locals as *il Campanaro*. Since 2004, the tower can be vi-

sited all the way to the top, from where opens a unique panorama of the surrounding area. The vines of the Nizza appellation are stricter than those of Barbera d'Asti Superiore, the maximum yields are lower, and the aging times are longer. The wines should be 100% Barbera and must be aged in barrel for 6 months, and 18 months in total before release. For Riserva the periods are 12 months and 30 months, respectively.

The classic Nizza DOCG wines show a dark fruit profile on the nose with notes of black cherries, blackberries, plums, and mulberries, as well as characteristic nuances of oak aging – cinnamon, cloves, and a hint of nutmeg. They reveal high density, fullness, and roundness on the palate, refreshing acidity, and lively liveliness of Barbera. These are multi-layered, complex wines that mature beautifully but are already enjoyable after a few years of aging.

Valeria Terenzi



See Nizza DOCG tasting on page 146

15
VerdeVin

Wine reviews

Nizza DOCG

Marco Bonafante - Bricco Bonafante 2016, Riserva Nizza DOCG
The nose is fruity, elegant and offers a nice well-mastered power as well as brightness. It reveals notes of bright redcurrant, bright cherry and small notes of juicy blackcurrant associated with touches of violet, pepper and laurel berries/sweet spices. The palate is fruity, balanced and offers juiciness, a mineral structure, good definition, gourmandise, accuracy, some tension as well as minerality. On the palate this wine expresses notes of juicy/pulpy raspberry, bright redcurrant and small notes of juicy/fresh blue plum associated with a pretty spicy minerality as well as delicate floral hints (leaves varietal and a discreet hint of chocolate). The tannins are elegant, precise and coating.
Score: 16.5/20 (93/100)

Durio - Pragerolamo 2019 Nizza DOCG
The nose is fresh, racy, and liquoricy and offers a nice well-mastered intensity, concentration and depth. We find notes of liquorice, flowers (lily, iris, lilac), and small notes of crushed strawberries associated with touches of morello cherry, five herbs of mocha as well as a discreet hint of the loaf, gourd, salinity, and five herbs of toast. The palate is fruity, a bit tart, and offers juiciness, minerality, energy, a nice tangy structure, delicacy in its concentration, as well as a certain density. On the palate, this wine expresses notes of crushed blackberry, morello cherry, and slight hints of cornflower associated with touches of small crushed red berries, hints of chocolate, toast as well as a subtle hint of coffee and toasted hazelnut. The tannins are supple. Sapidity on the finish/persistence.
Score: 15.75/20 (91-92/100)

Ricossa - Noceto 2018 Nizza DOCG
The nose offers delicacy, a slight intensity as well as a delicate sweetness. It reveals notes of cherry in bruschetta, violet, and small notes of creamy blackberry associated with delicate touches of spices, and creamy blackcurrant as well as a fine hint of tobacco and tea. The palate is fruity and offers juiciness, minerality, a mineral frame, some tension as well as a fine fluidity. On the palate, this wine expresses notes of fairly ripe blackberry, cherry in bruschetta, and small notes of crushed raspberry associated with touches of lilac/violet as well as delicate hints of spices and vanilla. The tannins are medium. There is some freshness on the palate.
Score: 15/20 (89/100)

L'Armagina - Tion 2019 Nizza DOCG
The nose is fruity and offers crunch, a certain power as well as peppery finish. It reveals notes of crunchy cherry, cherry blossoms, and small notes of apricot associated with fine touches of fresh clove, black pepper, and a discreet hint of bay leaves. The palate is fruity, and fairly tight and offers juiciness, a tangy frame, a certain brightness, good definition as well as good work on the bitterness. On the palate, this wine expresses notes of juicy morello cherry, juicy blackberry and small notes of small red berries associated with varietal touches as well as slight hints of clove and a subtle hint of bay leaves.
Score: 14.75/20 (89/100)

L'Armagina - Vignali 2019, Riserva Nizza DOCG
Nice aromatic nose, which offers a fine grain, a fairly wide aromatic palette as well as a feeling of tension. There are notes of crushed cherry, bright strawberry, and small notes of star anise associated with small crushed blue berries, and cherry blossom as well as hints of blackcurrant, Bourbon vanilla, and a discreet hint almost of Ceylon tea. The palate is fruity and offers juiciness, a mineral structure, acidity, good definition, gourmandise, a certain tension, a slight richness, freshness and sapidity. On the palate, this wine expresses notes of chocolate, juicy/crushed cherry and small notes of small blue fruits associated with touches of chocolate as well as hints of Bourbon vanilla, crushed raspberry, toast and toasted hazelnut. Good length. The tannins are racy and offer a very fine softness. Presence of an imperceptible almost saline point in the background.
Score: 15.25/20 (90/100)

Bocchino - Due Lò 2018 Nizza DOCG
The nose is aromatic, and fruity and offers complexity as well as a certain concentration. It reveals notes of boysenberry, conflower and small notes of fresh cherry associated with a touch of lilac, juicy/fresh raspberry as well as delicate hints of nutmeg and a very discreet hint, almost sage in the background. The mouth is fruity, finely light and offers juiciness, minerality, juicy frame, a certain concentration, accuracy, a nice freshness as well as finesse in its definition. On the palate, this wine expresses notes of crushed blackberry, crushed blackcurrant and small notes of fresh cherry associated with touches of crushed/fresh lilac as well as hints of small red berries, mocha, nutmeg and discreet hints of vanilla in the background. The tannins are supple and fresh.
Score: 15.25+/20 (90-91/100)

Michele Chiarlo - Cipressi 2019 Nizza DOCG
The nose is fruity and offers spiciness as well as tension. It reveals notes of redcurrant and small notes of violet associated with slight touches of balsamic and a subtle hint of laurel berries. The palate is fruity and offers juiciness, freshness, minerality and nice roundness. On the palate, this wine expresses notes of juicy/pulpy cherry, small bright red berries associated with touches of crunchy berries, fresh flowers and five varietal hints as well as hints. The tannins are racy.
Score: 14.75+/20 (89/100)

Franco Mondo - Le Rose 2018 Nizza DOCG
The nose is aromatic and flowery. It reveals notes of crushed blackcurrant and slight notes of fresh flowers/lily associated with touches of star anise as well as a subtle hint of balsamic and chocolate. The palate is fruity and offers freshness, juiciness, tension and a fresh structure. On the palate, this wine expresses notes of fresh blackberry, crushed raspberry and small notes of violet associated with touches of dark chocolate/mocha as well as hints of star anise and slight hints of fresh blond tobacco. Good length.
Score: 14.75/20 (88-89/100)

Scogliola Samsi - Fovis 2020 Nizza DOCG
Nice aromatic nose that offers a certain power, some richness as well as harmony. It reveals notes of wild blackberry, wild strawberry, and small notes of pepper associated with a slight spicy touch, liquorice and laurel berries. The palate is fairly offers juiciness, freshness, good definition, some tension, accuracy, and a fine grain. On the palate, this wine expresses notes of juicy/pulpy blackberry, bright cherry and small notes of cornflower combined with touches of blueberry, crunchy berries, chocolate, blond tobacco, and a subtle hint of cardamom. The tannins are supple. Good length.
Score: 15.25/20 (90/100)

Cappo - Pomorosso 2019 Nizza DOCG
The nose is spicy and offers some power. It reveals notes of black plum, blackcurrant, and small notes of pepper associated with touches of crunchy red berries as well as slight hints of green and pepper. The palate is fruity and offers juiciness, freshness, good definition, a certain gourmandise as well as a certain density. On the palate, this wine expresses notes of juicy blackberry, juicy black currant, and small notes of bright raspberry associated with touches of small crunchy berries as well as slight hints of iris, lilac, a hint of lilac, chocolate, and vanilla hints. A fine chess on the finish. Nice freshness and brightness of the fruit.
Score: 15.5/20 (90-91/100)

Cascina Nuova - Fida 2019 Nizza DOCG
The wine benefits from being decanted. There are hints of wild black berries, liquorice and small notes of pepper associated with touches of leather and a discreet hint of coffee. The palate is fruity and offers juiciness, freshness, good definition, and a mineral structure. On the palate, this wine expresses notes of juicy/fresh blackberry, small wild black berries and slight notes of violet associated with touches of mocha, fresh plum as well as hints of clove, laurel berries and a subtle hint of almost mocha.
Score: 14.5/20 (88/100)

Sant'Evasio 2016 Nizza DOCG
The nose is fruity and offers a nice fleshy/juicy fruit, freshness, some concentration as well as some floral aromas. It reveals notes of fresh wild blackcurrant, crushed plum and small notes of crushed blackberry associated with touches of violet as well as slight hints of star anise and sage. The palate is fruity and offers freshness, juiciness, good definition and gourmandise. On the palate this wine expresses notes of bright black cherry, blueberry and small notes of cornflower associated with touches of crushed redcurrant as well as slight hints of star anise, nutmeg and a subtle hint of dark chocolate in the background.
Score: 15.75/20 (91-92/100)

Cascina Guido Berta 2019 Nizza DOCG
The nose is fruity and offers a certain power as well as some floral aromas. It reveals notes of crushed redcurrant, juicy cherry and small notes of blueberry associated with slight touches of lilac, conflower as well as slight hints of liquorice and toast and a discreet hint of green pepper. The palate is fruity and offers juiciness, minerality, a nice fresh frame, gourmandise, purity of aromas, good freshness and tension. On the palate, this wine expresses notes of bright cherry, fresh/light cherry and small notes of bright raspberry associated with a touch of bright berries, tonka bean, toasted hazelnut and a subtle varietal hint in the background. Good length.
Score: 16+/20 (92-93/100)

Michele Chiarlo - La Court 2019, Riserva Nizza DOCG
The nose is tense. The wine benefits from being decanted. It reveals notes of boysenberry, top, and small notes of fresh tobacco associated with touches of clove as well as slight hints of spices and pepper. The palate is fruity, fairly tight and offers juiciness, a certain concentration as well as some intensity. On the palate, this wine expresses notes of crushed cherry, concentrated blackcurrant, and slight notes of balsamic associated with touches of fresh blond tobacco as well as fine spicy and varietal hints.
Score: 14.75/20 (88-89/100)

Frasca - La Guaragna 2019 Nizza
The nose is fresh, mineral, racy and offers tension as well as some spiciness. There are hints of crushed raspberries, fresh redcurrant and small notes of fresh violet associated with slight hints of cardamom and a subtle hint of pepper. The palate is fruity and offers juiciness, freshness, minerality, good definition and a juicy/tangy structure. On the palate, this wine expresses notes of juicy/crushed cherry, juicy/crushed redcurrant and slight notes of fresh/tangy purple plum associated with touches of cardamom, chocolate and a subtle hint of toast. The tannins are supple and freshly mellow. Nice chewiness on the finish/persistence. Nice freshness and a nice silky texture.
Score: 15.75+/20 (91-92/100)

Mauro Sebaste - Costemonghio 2019 Nizza
The nose is elegant, racy and offers a nice definition. It reveals notes of fresh cherry, small fresh berries and small notes of fresh lily, iris associated with small touches of minerality as well as discreet hints of nutmeg and sweet spices. The palate is fairly and offers juiciness, freshness, minerality, good definition and a fine tangy frame. On the palate, this wine expresses notes of crunchy/tangy cherry, juicy raspberry and small notes of small/light red berries associated with touches of lilac, iris as well as slight hints of fresh nutmeg and a very discreet hint of toasted hazelnut. The tannins are supple and racy. Nice sapidity on the finish/persistence.
Score: 15.75/20 (91-92/100)

Tenuta Il Falchetto - Bricco Roche 2017, Riserva Nizza
The nose is fresh, racy and offers a certain delicacy as well as a nice finesse and intensity of the fruit. It reveals notes of morello cherry, boysenberry and small notes of crushed strawberry associated with touches of violet, mocha as well as slight hints of clove/hazelnut and vanilla. The palate is fruity and offers freshness, minerality, well-mastered power, a tangy frame, good definition, a certain gourmandise as well as juiciness. On the palate, this wine expresses notes of juicy/pulpy raspberry, juicy/bright cherry and small notes of tangy blackberry associated with fine touches of vanilla as well as hints of mocha, sage, minerality, some of the plant (fresh lemon) and a very discreet hint of toasted hazelnut. The tannins are racy and elegant.
Score: 15.5+/20 (91/100)

La Gironda - Le Nicchie 2018 Nizza
The nose is aromatic and offers fruit, sweet spices as well as the floral aromas. It reveals notes of apricot, tonka bean and small notes of red berries associated with touches of almost roasted herbs and nutmeg. The palate is fruity, fairly tight and offers juiciness, freshness, minerality, and energy, as well as some roasted hints. On the palate, this wine expresses notes of fresh morello cherry, roasted small red fruits, and small notes of blackberry associated with hints of fresh blond tobacco, clove as well as hints of almost roasted herbs, chocolate and toast.
Score: 14.75+/20 (89/100)

Tenuta Olim Bauda 2018, Riserva Nizza
The nose is a little tight and offers some richness. The wine benefits from being decanted. It reveals notes of roasted blackberries, fairly ripe berries and small notes of morello berries associated with touches of conflower, camphor, toast and a fine hint of violet/plum and a slight hint of star anise/liquorice. The palate is fairly, a bit tart, and offers juiciness, gourmandise, some richness, intensity, fullness, some fatness, accuracy, a fine airy side as well as a pretty fresh fruit. On the palate, this wine expresses notes of juicy/bright blackberry, juicy/pulpy raspberry and slight hints of bright cherry associated with touches of violet, lilac, hints of juicy/fresh plum, vanilla, five herbs of tonka bean, toast as well as a very discreet hint of almost black olive and a subtle saline note in the background. The tannins are fresh, precise and racy. Nice racy and slight persistence.
Score: 15.5/20 (90-91/100)

Tenute Neirano 2020 Nizza
The nose is fruity and offers a certain richness/fresh of the fruit, a fine concentration as well as gourmandise. It reveals notes of bright cherry, juicy raspberry, and small notes of juicy redcurrant associated with touches of violet, and lily as well as hints of violet/plum and a slight hint of star anise/liquorice. The palate is fairly, a bit tart, and offers juiciness, gourmandise, some richness, intensity, fullness, some fatness, accuracy, a fine airy side as well as a pretty fresh fruit. On the palate, this wine expresses notes of fleshy/juicy cherry, luscious currants, and small notes of cornflower associated with touches of blue plum, fine hints of fresh blond tobacco, lily as well as discreet hints of toasted almond and a subtle hint of vanilla. The tannins are chewy and well-built. Good length. Nice finesse in its richness and sea acidity.
Score: 15.75/20 (91-92/100)

Isolabella della Croce - Augusta 2017 Nizza
The nose is spicy, finely dusty and offers a fine grain as well as a discreet touch of grape pepper. It reveals notes of camphor, grey pepper and small notes of blackcurrant associated with slight touches of clove, and raspberry as well as a discreet hint of tobacco and local gourd. The palate is fairly and offers nice juiciness, brightness, freshness, and energy as well as certain straightness. On the palate, this wine expresses notes of fresh blackberry, small blue fruits and small notes of apricot associated with touches of camphor, tobacco as well as a discreet hint of local gourd/lavender berries, rose and a subtle hint of sweet spices/liquorice. Good length. The tannins offer fine lightness as well as sapidity.
Score: 14.5/20 (88/100)

Garesio - 2016, Riserva Nizza
The nose offers a certain intensity, a fine grain as well as a fine well-mastered power. The wine benefits from being decanted. It reveals notes of crushed boysenberry, fairly ripe purple plum, and small notes of cooked blackcurrant associated with touches of fairly ripe raspberry, coriander, and clove as well as slight hints of truffe and toasted almond. The palate is fairly, discreetly tight and offers juiciness, a nice acidity as well as tension. On the palate, this wine expresses notes of cherry in bruschetta, redcurrant, and small notes of bright strawberry associated with hints of cardamom, cooked blackcurrant as well as a fine hint of almost fig, truffe, tobacco as well as a very discreet hint of toasted almond. The tannins offer some chewiness. Good length.
Score: 14.75+/20 (89/100)

Cascina Garitina - CEC 900, 2017 Nizza
The nose is fruity and offers some flesh of the fruit. It reveals notes of fleshy cherry, crushed strawberry, and small notes of fleshy plum associated with touches of conflower as well as slight hints of cardamom and liquorice. The palate is fairly and offers juiciness, a nice tangy frame, gourmandise, energy as well as a very nice acidity. On the palate, this wine expresses notes of fleshy juicy/tangy purple plum, juicy/racy redcurrant and small notes of crunchy red

Wine reviews

Nizza DOCG

16
VerdeVin

147
VerdeVin

Vinchio Vaglio - Laudana 2019

Nizza

The nose is pretty and elegant, with a spicy edge, a certain complexity and a certain delicacy in its power. Boysenberry, tonka bean and, more slightly, crunchy blackcurrant notes are combined with hints of strawberry, fine grey pepper and discreet hints of blond tobacco and an imperceptible almost roasted herbal edge. The palate is fruity and offers a nice acidity, minerality, energy, dynamism, silkiness and volume. On the palate this wine expresses notes of fresh/juicy cherry, crunchy redcurrant and, more slightly, purple plum combined with touches of blueberry, lily and fine tonka bean. A discreet saline touch in the background. A subtle hint of positive bitterness of cocoa/roast in the background. The tannins are supple and saline. Nice freshness. Congratulations!

Score : 16/20 (92/100)

VINCHIO



VAGLIO

RASSEGNA STAMPA
WEB



VINCHIO VAGLIO: experience enogastronomica

da Chiara Bassi | Lug 14, 2022 |
Grand Tour



Ho scelto questa foto di copertina per raccontarti due giorni davvero belli che ho passato ospite della **Cantina Vinchio Vaglio** tra **Nizza Monferrato** e **Asti**. Sicuramente la

spirito familiare che ho percepito a Vinchio Vaglio davvero non l'avevo mai sentito prima. Certo, un'azienda è un'azienda e come tale deve comportarsi, ma qui si respira un interesse diverso per le persone che ci lavorano. Mi è davvero piaciuto.

piacevolissima compagnia ha contribuito a farmi vivere questa experience tra i **vini piemontesi** in modo ancora più bello. Con questo articolo pertanto spero di darti degli spunti per immergerti nel territorio del **vino barbera** e assaporare tutto il gusto che può offrirti.

Prima di raccontarti i deliziosi vini che ho degustato, i favolosi cibi che ho mangiato e tutto ciò che ha fatto da contorno però voglio spendere due parole per dirti che ho amato lo spirito da **cantina sociale di Vinchio Vaglio**. Mi spiego meglio: ho conosciuto in questi anni diverse realtà come questa, ma le ho sempre trovate diverse. Chi più "affarista", chi più "esteta"... ma questo



Appena arrivati ad Asti, in quello che per alcuni è stato un viaggio della speranza venendo da Roma e Salerno (ma anche io da Monte Isola non ho scherzato), abbiamo mangiato qualcosa e ci siamo diretti a **Palazzo Mazzetti**,

2022 l'anno internazionale del vetro. Per noi sommelier e winelovers il vetro è di per sé qualcosa a cui ci siamo legati in quanto contenitore d'elezione in cui affinano i vini che amiamo. Sebbene fosse presente anche un Lalique, designer Art Nouveau per cui io sono tipo malata di testa, tanto che sono diventata matta per comprare un foulard vintage del 1992 che raffigurava uno dei miei gioielli preferiti, la cosa che mi è piaciuta di più è stato il **gallo di Asti**.

che avevo già visitato quando ero stata ospite del consorzio del Moscato d'Asti durante la Douja d'Or. All'epoca c'era una mostra di arazzi che non mi aveva particolarmente affascinato, seppur l'arazzo è una tradizione importante per Asti che va assolutamente valorizzata. Questa volta invece abbiamo fatto un giro molto più bello e ho visto opere d'arte di grande pregio che hanno appagato il mio amore per l'arte, anzi è stato come fare un tuffo negli anni in cui frequentavo il Liceo Artistico e visitavo con la scuola tantissimi musei. La parte più interessante però è stata la **mostra del vetro**, tematica scelta in quanto L'ONU ha dichiarato il

settecentesca che era appunto la canonica della chiesa di San Siro e oggi ospita 9 alloggi dai nomi ispirati ai ruoli religiosi. Il mio, il monolocale deluxe Arciprete, era davvero delizioso. L'arredamento è particolare, nuovo e accattivante e ha uno stile difficilmente incasellabile capace di valorizzare perfettamente l'architettura della stanza. Carino anche il letto sul soppalco, anche se



VINCHIO VAGLIO: La Canonica Resort

Da Asti siamo partiti per Nizza Monferrato, un paesone che si trova tra Asti, Alessandria e Alba nel cuore del vino piemontese. Qui abbiamo prenotato a **La Canonica Resort**, una palazzina muovermi il meno possibile perchè faceva rumori poco raccomandabili e la mattina alle 7 mi sono svegliata perchè boccheggiamo dal

caldo. Questo però è colpa mia: odio l'aria condizionata e l'accendo il meno possibile.

VINCHIO VAGLIO: La cena al Terzo Tempo Osteria Moderna

A cena siamo andati in un posto spettacolare, con un rapporto qualità prezzo di cui fatico a capacitarmi: **Terzo Tempo Osteria Moderna**. Non stento a credere che sono sempre pieni: se abitassi a Nizza Monferrato giuro che farei una sorta di abbonamento con loro per mangiare lì quasi quotidianamente. E poi si trova ai margini del centro storico proprio davanti a un enorme parcheggio!



VINCHIO VAGLIO SPUMANTE PER COMINCIARE...

Siamo partiti con un bis di antipasti golosissimo: carne cruda di coscia di Fassona piemontese battuta al coltello (8 €) e Acciughe "Rosse di Spagna" del Mar Cantabrico con bignè rustico e burro d'alpe (8 €). Ci abbiamo abbinato l'**Alta Langa DOCG 2018 di Vinchio Vaglio** che devo dire è stata una vera sorpresa! Nonostante la sboccatura troppo recente, sono riuscita comunque ad apprezzarlo moltissimo. Si presenta di un bel colore giallo paglierino brillante con un perlage finissimo, numeroso e persistente. Al naso note di fiori, burro, erbe aromatiche e

zest di limone. In bocca è molto piacevole, freschissimo, croccante e con una bollicina presente, ma non invadente. Abbastanza lungo e dotato di una grande bevibilità.

VINCHIO VAGLIO: IL VINO BARBERA

A questo punto col vino abbiamo iniziato a pedalare sul serio, complice "la carta dei vini vivente" che ha conservato con cura tante vecchie annate, tra cui anche di vino **barbera** Vinchio Vaglio.



Come primo piatto è impossibile in Piemonte non prendere i tajarin e in questo caso li ho conditi con la carbonara monferrina (9 €). Mi sono piaciuti, ma preferisco altri condimenti come il sugo d'arrosto o burro e tartufo. Si tratta però solo di un gusto personale perchè erano davvero buonissimi! Ci abbiamo abbinato il **Vigne Vecchie 2011** che è tanta tanta tanta roba! Si presenta di un bel colore rosso rubino concentrato e impenetrabile, molto consistente. Al naso ci sono intense note di frutti rossi freschi e in confettura, marasca sotto spirito, cioccolato al latte, liquirizia. In bocca è fresco, morbido, caldo, strutturato, tannico e molto equilibrato. Il finale è lungo e con un delizioso gusto di cioccolatino Mon Chéri.

Il secondo piatto con il suo abbinamento cibo vino per me è stato la punta di diamante della cena. Intanto ho scelto magnificamente: la guancia di suino nero piemontese in lenta cottura (36 ore) agli aromi, senape e miele si scioglieva in bocca e aveva un sapore davvero molto equilibrato. Più comuni le patate, ma comunque buone. Il vino però mi ha davvero emozionato. Se dovessi dare un giudizio puramente tecnico il **Vigne Vecchie 2011** era davvero perfetto, ma l'**Insynthesis 2004** era molto più affascinante. Si presenta rosso rubino intenso quasi impenetrabile, consistente. Al naso si susseguono note di spezie dolci, sottobosco, rabarbaro, caffè zuccherato, amaro alle erbe, cioccolato criollo, rosa essiccata. In bocca è morbido, freschissimo, coerente, abbastanza caldo, con un tannino straordinario e tanta struttura. Lunghissimo finale di cioccolato.

bocca l'ho trovato
leggermente più "seduto"
rispetto agli altri. Si presenta
di un bel colore rosso rubino
intenso e impenetrabile,
consistente. Al naso note
intense di spezie, lavanda,
vaniglia, cacao, fungo
porcino. In bocca è molto
meno fresco, con un tannino
appena ruvido, molto
morbido e strutturato. Lungo
finale di polvere di caffè.

Come dolce impossibile non
scegliere il Bonèt agli
amaretti, buonissimo!
Peccato non sono riuscita a
finirlo perchè ero davvero
stesa!



Volevo abbinare questo
moscato al bonèt, ma era
così straordinario che me lo
sono bevuto praticamente
tutto a parte. E quando dico
tutto... intendo quasi tutta la
bottiglia, sotto la piacevole
compagnia di Luca Grippo!



Purtroppo il Moscato d'Asti DOCG è un vino vittima di un'enorme ignoranza... colpa dell'ormai tradizionale abbinamento con il panettone e dell'abitudine dei produttori di vendere quello d'annata. Io invece sono innamorata di questo vino e, quando comincia ad avere tra 5 e 10 anni sulle spalle, diventa spettacolare. Spettacolare, un vero gioiello! Per la mia esperienza ci sono due filoni di moscato "âgé": alcuni tendono a sviluppare note balsamiche e mentolate, altri sono verso lo zafferano e la pasticceria. A me piacciono entrambi, ma devo dire che i primi mi dicono ancora



qualcosa di più. Beh, questo **Moscato d'Asti DOCG Sant'Ilario Ca d'Gal 2014** è semplicemente un capolavoro.



VINCHIO VAGLIO: a SPASSO tra I VIGNETI

Quando ci hanno detto che ci portavano a vedere i vigneti mi sono davvero preoccupata. Non fraintendermi: adoro passeggiare in vigna! Ma in questi giorni ci sono 40 °C e la mia attitudine di camminare sotto al sole è pari a zero! Immagina quindi la mia gioia di "passeggiare" in auto, fermandoci nei punti più belli per scattare foto!



Il **presidente di Vinchio Vaglio Lorenzo Giordano** è una persona piacevolissima. Quando stavamo andando ai nidi ci ha visto accaldati e assetati e ha tirato fuori lo spumante **Castel del Mago Piemonte DOC** da una



casetta deliziosa perfetta per le grigliate in vigna. Devo dire che questo metodo charmat da chardonnay e pinot nero è davvero piacevole: un vino freschissimo con un perlage insolitamente fine per questo metodo e un dosaggio zuccherino presente, ma contenuto. Beh poi quando il presidente ha tirato fuori anche il salame e le nocciole...



I nidi sono una pensata
deliziosa! Sono strutture in
salice piegato a mano che
proteggono dal sole e dal
vento un tavolo con due
panchine. Premesso che
appena li ho visti mi sono
chiesta se hanno una presa
per ricaricare i dispositivi
perchè sono elettricità
dipendente, mi sono
immaginata lì a scrivere e/o
a leggere in totale relax con
un buon calice di vino.
Perfetti anche per un picnic
intimo a contatto con la
natura in queste splendide
colline Patrimonio UNESCO.



**VINCHIO VAGLIO: IL PRANZO AL RISTORANTE
PIAZZA CROVA 3 a VAGLIO SERRA**

Niente, non linko il sito web
perchè mi rifiuto che
un'attività professionale si
presenti con una porcheria
su Wix nel 2022. Il ristorante
però te lo consiglio: c'è una

terrazza panoramica
meravigliosa dove ha tirato
anche un incredibile
venticello e si mangia molto
bene. Il cameriere poi è
squisito.

La carne di Fassona l'ho
trovata molto buona. Mi è
piaciuta anche l'idea di
scomporre la tartare in 4
gusti, anche se uno aveva un
problema: il tuorlo era
annegato nell'albume e ho
faticato a mangiarlo anche
perchè non sopporto la
consistenza dell'albume
crudo. Quello alla cipolla si
poteva far meglio, magari
tritando finissima la cipolla e
amalgamandola alla carne.
La grappa invecchiata
onestamente non l'ho
sentita... e io sono un cane d

tartufo che sente qualsiasi
cosa. Quindi oserei un po' di
più con i condimenti... la
materia prima c'è e le idee
anche!

Lo spumante metodo
classico **Alta Langa DOCG**
Vinchio Vaglio si è abbinato
alla perfezione!



Sì, lo so... quanto a gusti non sono proprio femminile. Ma non è colpa mia: già alle elementari tra cucire i vestiti delle bambole con mia nonna preferivo scartavetrare i mobili antichi con mio nonno. Sono cresciuta a immagine e somiglianza di mio padre e ho solo amici maschi... che pretendi? Io sono la donna che non stiererà mai, ma stucco le pareti, monto mobili, trapano muri... e questo si riflette anche nei cibi che prediligo. Tra questi ci sono le interiora, di qualsiasi tipo. Ricordo che fin da bambina adoravo le frittelle di cervello di vitello che mi cucinava mia nonna: era davvero una festa per me



sbranarle! Oggi adoro la **finanziara piemontese**, un piatto che deve il suo nome alle giacche da cerimonia indossate dai rappresentanti della finanza torinese nelle occasioni speciali quando veniva servito. Si tratta di frattaglie di galletti, capponi e bovini interpretate diversamente a seconda delle zone. In questo ristorante è composta da pezzi di carne, interiora, bargigli e cervello con verdure e funghi porcini sfumati al Marsala. In abbinamento un vino a cui non davo una cicca e invece aveva ragione l'enologo: **la Briccona, Barbera del Monferrato DOC frizzante**,



servita fresca in estate, è di grande piacevolezza e sgrassa questo piatto non proprio estivo.



La mia **Vinchio Vaglio Experience** finisce qui... ma credo che ci rivedremo ancora a Vinchio Vaglio perchè siamo stati troppo troppo bene. Grazie Tessa per la compagnia e Maddalena per l'invito!

Come sempre spero di averti ispirato un viaggio, un assaggio o semplicemente un ricordo felice!

Cheers 🍷

Chiara

<https://perlagesuite.com/vinchio-vaglio/>

VINO BARBERA: 6 DEGUSTAZIONI VINCHIO VAGLIO

da Chiara Bassi | Lug 8, 2022 |
Degustazioni



Prima di raccontarti del **vino barbera** che ho degustato oggi da **Vinchio Vaglio** voglio fare un complimento. Sono in stazione a Torino Porta Nuova che aspetto il mio Frecciarossa per Brescia e

sono piacevolmente colpita da questa stazione così a misura di persona. Bagni pulitissimi (e incredibilmente muniti di ogni comfort che desideri in un bagno) a cui si accede o pagando o presentando la consumazione di un bar, tantissimi punti dove sedersi di moderna concezione che presentano anche porte USB e prese di ricarica, tabelloni visibili comodamente seduti... e il tutto a meno di un minuto dai binari. Incredibile, incredibile... ma perchè le altre città non imparano da Torino? Perchè sedersi o ricaricare il cellulare/iPad/computer in stazione è impossibile nelle altre città?

Dopo questa piccola premessa sono felice di condividerti le degustazioni che abbiamo fatto oggi di **Barbera d'Asti DOCG**, **Barbera d'Asti Superiore DOCG** e **Barbera Nizza DOCG Riserva**. Nel mio prossimo articolo invece ti racconterò l'experience completa di questo mio soggiorno tra Asti e Nizza Monferrato. Ti anticipo solo che è stato un soggiorno così piacevole che ci siamo già proposti per tornare tra pochi mesi... del resto **Tessa Donnadieu**, **l'export manager di Vinchio Vaglio** che ci ha accompagnato, è una persona davvero squisita e **Maddalena Mazzeschi**, **l'agenzia stampa di Vinchio Vaglio** è una grande



professionista capace di mettere insieme persone affini. Infatti ho conosciuto di persona Luca Matarazzo di Vino Da Bere e Luca Grippo (ex Bibenda, oggi ha un profilo instagram davvero carino che ti consiglio di seguire!) e sono stata benissimo insieme a loro!





VINO BARBERA: 6 DEGUSTAZIONI VINCHIO VAGLIO

da Chiara Bassi | Lug 8, 2022 |
Degustazioni



Prima di raccontarti del **vino barbera** che ho degustato oggi da **Vinchio Vaglio** voglio fare un complimento. Sono in stazione a Torino Porta Nuova che aspetto il mio Frecciarossa per Brescia e

sono piacevolmente colpita da questa stazione così a misura di persona. Bagni pulitissimi (e incredibilmente muniti di ogni comfort che desideri in un bagno) a cui si accede o pagando o presentando la consumazione di un bar, tantissimi punti dove sedersi di moderna concezione che presentano anche porte USB e prese di ricarica, tabelloni visibili comodamente seduti... e il tutto a meno di un minuto dai binari. Incredibile, incredibile... ma perchè le altre città non imparano da Torino? Perchè sedersi o ricaricare il cellulare/iPad/computer in stazione è impossibile nelle altre città?

Dopo questa piccola premessa sono felice di condividerti le degustazioni che abbiamo fatto oggi di **Barbera d'Asti DOCG**, **Barbera d'Asti Superiore DOCG** e **Barbera Nizza DOCG Riserva**. Nel mio prossimo articolo invece ti racconterò l'experience completa di questo mio soggiorno tra Asti e Nizza Monferrato. Ti anticipo solo che è stato un soggiorno così piacevole che ci siamo già proposti per tornare tra pochi mesi... del resto **Tessa Donnadieu**, **l'export manager di Vinchio Vaglio** che ci ha accompagnato, è una persona davvero squisita e **Maddalena Mazzeschi**, **l'agenzia stampa di Vinchio Vaglio** è una grande



**VINO BARBERA VINCHIO VAGLIO:
DEGUSTAZIONE IN CANTINA 8 LUGLIO 2022**

Nel 1959 si è costituita la Cooperativa di Viticoltori Associati di Vinchio e di Vaglio Serra con l'obiettivo di rilanciare il vitigno **barbera** producendo vini buoni per chi li beve e sostenibili per chi li produce. Sono infatti 197 gli associati che gestiscono circa 500 ettari di vigneto di cui oltre 350 ettari coltivati a **barbera** in queste splendide colline Patrimonio UNESCO. Proprio in questi giorni Vinchio Vaglio è stata premiata come quarta miglior cooperativa d'Italia da Weinwirtschaft... un premio meritatissimo in quanto ci ho trovato quella qualità propria solo delle cantine altoatesine di St. Michael Eppan e **Tramin**.

**VINO BARBERA D'ASTI DOCG 2020,
VINCHIO VAGLIO**

Si presenta rosso rubino trasparente con riflessi violacei e abbastanza consistente. Roteando il calice mi lascia intravedere un po' di carbonica. Al naso è molto molto caratteristico e le tipicità del vitigno sono predominanti. Note delicate di ciliegia, rosa e fragolina di bosco. In bocca è morbido, di corpo leggero e complessivamente piacevole, ma ha quella leggera carbonica che lo allontana dall'essere un vino per me.

VINO BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE 2019, VINCHIO VAGLIO

Si presenta rosso rubino trasparente, consistente. Al naso è completamente diverso dal precedente, molto più elegante. Delicato e caratteristico, i profumi di frutti sono più freschi e si arricchiscono di note di pepe nero, liquirizia, fiori e arancia rossa. In bocca è abbastanza morbido, fresco, abbastanza sapido, caldo, abbastanza tannico, complessivamente spostato sulle sensazioni dure e di medio corpo. Buona bevibilità e grande capacità di pulire la bocca pertanto è perfetto in abbinamento al fritto misto piemontese. Gran bel vino, anche se sicuramente non

nella sua migliore espressione d'annata.

VINO BARBERA D'ASTI DOCG VIGNE VECCHIE 50 2020, VINCHIO VAGLIO

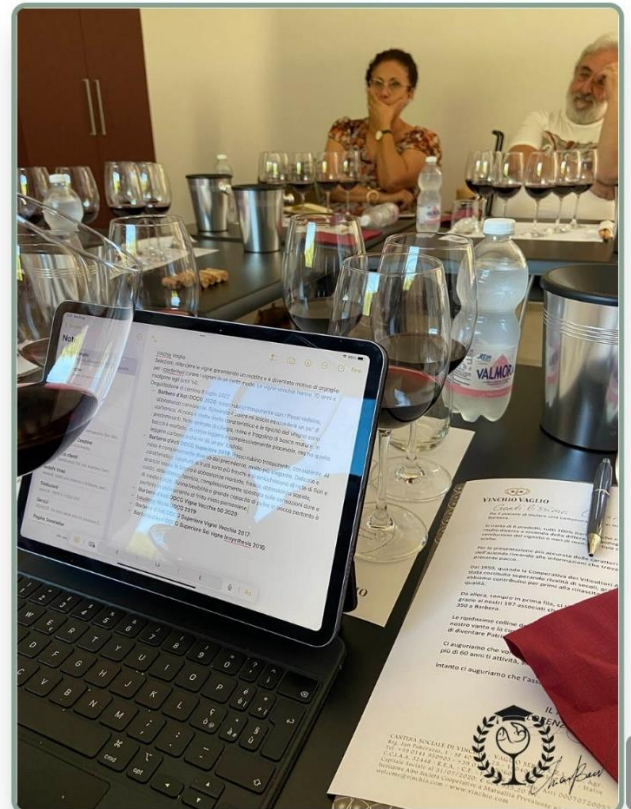
Si presenta rosso rubino trasparente con riflessi violacei, consistente. Al naso è molto piacevole, fine ed elegante con note speziate che si mescolano alle caratteristiche note fruttate del vitigno e ad una nota mentolata. In bocca è ancora molto spostato sulle durezze e ha un tannino che deve ancora arrotondarsi confermando la grande capacità di evoluzione in bottiglia di questo vino. Sapidità, struttura e un goloso retrogusto di ciliegia fresca che persiste a lungo. Un vino che mi è piaciuto moltissimo e con un grandissimo potenziale. Lo

consiglio a un pubblico non esperto di **vino rosso barbera** che vuole capire come dovrebbe essere una **barbera** tradizionale del territorio fatta come si deve.

VINO Barbera Laudana Nizza DOCG 2019, VINCHIO VAGLIO

Si presenta rosso rubino profondo appena semitrasparente, consistente. Al naso è delicato ed elegante con note di amarena sotto spirito, cacao, polvere di caffè molto tostato, susina, gelso nero. In bocca ha una enorme acidità, una buona struttura e una grande sapidità che oscurano morbidezza e calore. Anche questo ha un buon potenziale di

evoluzione in bottiglia in quanto ha bisogno ancora di almeno un anno per essere pronto da bere e con 2-3 anni raggiungerà la sua massima espressione. Persistente gusto di caffè.



VINO BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE VIGNE VECCHIE 2017, VINCHIO VAGLIO

Si presenta rosso rubino quasi impenetrabile, molto consistente. Al naso delicato ed elegante con note di spezie dolci come cannella, cioccolato al latte, viola, marasca, caffè zuccherato e sottobosco. In bocca è morbido, ma anche molto fresco e con un tannino che deve ancora arrotondarsi. Molto sapido e strutturato, si sente distintamente il legno. Finale persistente di note legnose. Per me questo vino rosso **barbera** è stato una delle due punti di diamante della degustazione.



VINO BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE SEI VIGNE INSYNTHESIS 2016, VINCHIO VAGLIO

Si presenta rosso rubino quasi impenetrabile, molto consistente. Al naso è molto opulento e intenso con note di cioccolato, pepe nero,



liquirizia, rabarbaro, inchiostro e confettura di gelso nero. In bocca è freschissimo e il sentore di liquirizia si fa dominante e dura a lungo. Strutturato, sapido, abbastanza morbido e con un lungo potenziale di affinamento in bottiglia anche se è già godibile da ora. Sicuramente il mio vino preferito della batteria... e vedrai che chicche di farò scoprire nel mio prossimo articolo!

<https://perlagesuite.com/category/degustazioni/>

Grazie al **presidente di Vinchio Vaglio Lorenzo Giordano** e a tutti quelli che sono intervenuti durante la degustazione. E complimer per la cura dei dettagli, dalla borsa alla cartella stampa alla penna, tutto in tinta di una bellissima ed elegante tonalità di grigio.

Cheers 🍷

Chiara

Vinitaly 2022: i vini più interessanti provati alla fiera del vino di Verona

Un viaggio lungo lo Stivale fatto di degustazioni in quel di Verona per la fiera del vino più attesa dell'anno.



di [Alessandra Basile](#)

21 Aprile 2022

in [Food&DrinkStyle](#)

Tempo di lettura: 10 mins read

[Home](#) » [Food&DrinkStyle](#) » Vinitaly 2022: i vini più interessanti provati alla fiera del vino di Verona

Un'edizione di ripresa e di sorprese. Ecco la percezione comune di **Vinitaly 2022**. Tutti i viticoltori che ho incontrato alla fiera del vino di Verona alla mia domanda "Come sta andando la fiera?" si sono mostrati assolutamente entusiasti, con risultati oltre le loro aspettative. Questa, infatti, è stata la prima manifestazione post pandemia e le incertezze erano molte. Invece l'adesione dei partecipanti è stata assolutamente importante, tanto da avere difficoltà a rispondere a tutte le richieste, soprattutto nel weekend. E quindi grazie alla **fiera Vinitaly di Verona** sono tornati **protagonisti i vini e le storie delle tante cantine, da Nord a Sud Italia**. Quasi impossibile visitare tutti gli stand, ma questa è la mia personalissima selezione dei vini più interessanti che ho potuto degustare a Verona.

Vinitaly 2022 – Vinchio Vaglio Vigne Vecchie
50

In realtà, ti avevo già parlato di questo vino nella mia rassegna dei migliori vini per Natale ([clicca qui per leggere l'articolo](#)) e alla fiera del vino di Verona Vinitaly è stata una **conferma**. Innanzitutto, devi sapere che **il nome Vinchio Vaglio deriva proprio da due comuni, Vinchio e Vaglio**, nell'astigiano storicamente in combutta. Alla fine, quello che inizialmente era un contrasto, è diventata la vera chiave di volta per una strada di successo. Infatti, è nata Vinchio Vaglio, questa cantina che si trova esattamente a metà e che dà lustro ai vini del territorio, in particolare il **Barbera. Vigne Vecchie è il progetto nato per salvaguardare le vigne storiche della zona** e che va a **privilegiare esclusivamente la qualità finale del prodotto**. In questa selezione dei vini più interessanti di **Vinitaly 2022** non poteva mancare, quindi, Vigne Vecchie, il Barbera d'Asti DOCG del cinquantenario della cantina. Dopo un primo affinamento in vasche di inox e cemento per 16 mesi, il vino gode di un secondo affinamento in bottiglia di 6 mesi. Il risultato è un vino corposo ed avvolgente che ben si abbina a piatti di carne, formaggi e sughi ai funghi.

Doctor Wine®

by Daniele Cernilli

L'importanza della cooperazione

di Daniele Cernilli 11/07/22 |



Le cantine cooperative italiane, che costituiscono una fetta importante della produzione vitivinicola, stanno crescendo in qualità e costituiscono un baluardo sociale e ambientale da non sottovalutare.

Ogni tanto ricordo che più del 60% del vino prodotto in Italia e qualcosa più del 40% del fatturato è frutto dell'attività delle cantine cooperative. Non voglio dire che sia tutto qualitativamente valido, ma questo vale anche per altri comparti vitivinicoli. Però le cose stanno così **e l'evoluzione di molte aziende cooperative da noi è sotto gli occhi di tutti.**

Non vale neanche la pena di ricordare ciò che è accaduto in **Alto Adige** negli ultimi trent'anni, dove molte *Kellereigenossenschaft* sono ai vertici della qualità. O qualche nobile esempio **piemontese**, come i Produttori del Barbaresco, ma anche Vite Colte e **Vinchio** e **Vaglio**. Nel Sud, in **Sicilia**, c'è Mandrarossa, la linea dei vini migliori della Settesoli, poi la CVA di Canicatti. In **Sardegna** ne trovate quante ne volete, in **Abruzzo** idem, con Codice Vino e Tollo su tutte. Poi Vinea Domini di Gotto d'Oro e la Cantina del Cesanese nel **Lazio**, Moncaro e Colli Ripani nelle **Marche**, la Vecchia Cantina a Montepulciano in **Toscana**, i Produttori di Cormons in **Friuli**, la Cantina di Negrar in **Valpolicella**, Cavit e Mezzacorona in **Trentino**, con le loro consociate, la Cantina di Riomaggiore in **Liguria**, e persino qualche esempio di linee di vini cooperativi di buon livello in **Puglia**, in **Umbria**, in **Emilia** e in **Romagna**. Dappertutto, insomma.

Questo non significa che non esistano ambiti di cooperazione poco positivi, cantine che pagano poco e male i loro conferitori, che creano problemi d'immagine e di prezzo a diverse denominazioni, tutto vero. Però accade meno di qualche anno fa, **con una maggiore ricerca della qualità e della sostenibilità** che solo poco tempo addietro sarebbe stato impensabile.

So bene che qualcuno non sarà d'accordo, però vorrei sommessamente invitare tutti a **non avere pregiudizi**. Tra le cose positive ci sono anche alcuni aspetti che magari sono meno conosciuti, perché il mondo cooperativo

spesso comunica poco e in modo non troppo efficace, almeno nel settore dei *fine wine*. Uno è quello per cui se un **progetto di viticoltura biologica o comunque sostenibile** “passa” in una produzione cooperativa, poi coinvolge centinaia, a volte migliaia di viticoltori, che applicano dei protocolli in modo generalizzato e su produzioni non piccole. Il secondo è che proprio la cooperazione consente a **minuscoli produttori** di poter continuare a coltivare magari piccoli appezzamenti di vigneto, salvaguardando non solo la viticoltura, ma anche i paesaggi e la cura per i territori. Se non ci fosse o fosse ridimensionata avremmo parecchi problemi in quel senso.

Tutte questioni importanti per la viticoltura italiana, senza per questo voler santificare nessuno, ma solo per proporre ragionamenti.

Vino: La Barbera dei tre vescovi, un eccellente incontro fra fede e piaceri del bere

8 Marzo 2022, 9:56 | di [Silvia Costantini](#) | [0](#)

Fra Vinchio e Vaglio Serra, vicino a Asti, negli anni 60 è nata una grande cantina che oggi conta 192 soci, per un totale di 470 ettari che produce "una barbera come si faceva una volta"



“**Vinchio** è il mio nido. Ci sono nato nella stagione del grano biondo. Mio padre e mia madre mi hanno piantato radici profonde, ancestrali, maliarde. Quando ritorno qui sono felice, mi libero di tutto...”. Così scriveva **Davide Lajolo**, del paese, che con **Vaglio Serra** è oggi un santuario della Barbera, vino dei piemontesi che piace alla gente del mondo, amato dai danesi e dagli americani, e apprezzato dai giapponesi.

La Barbera, “**il rubino di Vinchio**”, nasce sulle colline Patrimonio universale dell’Umanità Unesco, dove il sole c’è tutto il giorno e le brine si sciolgono in un istante come la nebbia che appare e scompare, mentre i filari fanno ombra solo a se stessi. Qui si può **inciampare in una conchiglia**, affondare i piedi nella sabbia, perché **milioni di anni fa c’era il mare**, quello che, ancora l’autore de “Il vizio assurdo” – e della biografia di Beppe Fenoglio, scrittore di cui quest’anno ricorre il centenario della nascita – descrive come “il mare verde della Sarmassa”, dove oggi le viti affondano le loro radici.

La Barbera è il vitigno più diffuso in Piemonte. Il Monferrato è la sua culla. Qui due paesi, **Vinchio e Vaglio Serra, a due passi dalla città di Asti**, hanno dato vita nel 1959 ad una **grande cantina** che oggi conta 192 soci, 160 dei quali conferitori, per un totale di **470 ettari di cui quasi 280 lavorati a Barbera**. Insieme per lavorare centinaia di piccole e spesso antiche vigne, non solo di Barbera ma anche di altri preziosi vini di questa terra come il Moscato, il Dolcetto, il Grignolino, che oggi portano alla produzione di un milione di bottiglie e 600mila bag in box molto richiesti anche all’estero per un totale di 9 milioni di fatturato.

Un anno in botte, porta al palato aromi di ciliegia e fichi secchi con un finale elegante

Dalla cantina Vinchio Vaglio arriva sulla tavola la Barbera d’Asti DOCG “Sori’ dei Mori” 2020, dove il colore rosso rubino si declina nei riflessi del viola, mentre fiori di campo e peonie segnano l’olfatto, fresco e avvolgente al palato, un vino che ben si abbina con carni bianche e primi alle verdure (13,5 gradi, 7,50 euro)

in cantina). Dal 'bricco' di confine di tre diocesi prende poi il nome **"Tre Vescovi"**. **Leggenda** vuole che i **vescovi di Alessandria, Asti e Acqui si incontrassero su questa collina** forse davanti a una barbera per parlare di fede e di cose terrene, e così nasce l'etichetta di questa DOCG che fa un anno in botte di rovere francese e porta al palato **aromi di ciliegia e fichi secchi** con un finale di grande eleganza.

E' la bandiera della Cantina ma anche del vitigno Barbera e del territorio. **Se ne producono 200mila bottiglie (14% gradi**, 9,30 euro in cantina la bottiglia di Tre Vescovi 2019) da degustare con un piatto di plin al ragù, il tipico agnolotto piemontese, o un brasato ma anche con un formaggio erborinato. Con i ravioli del plin al burro e salvia o ancora con il riso al civet serviti al ristorante "Piazza Crova 3" di Vaglio Serra arriva in tavola "Vigne vecchie 50" del 2019 che deve la sua etichetta alla celebrazione dei 50 anni della Cantina. Vino fresco e bevibile, conserva la qualità originaria delle uve delle vigne tradizionali (14,5% gradi, 12,90 euro).

Una barbera come si faceva una volta – osserva il presidente Lorenzo Giordano – con **aromi di frutta nera matura che richiamano la mora e dal colore rosso rubino con riflessi violacei**. Molto adatta anche per l'abbinamento con un piatto di finanziaria, Vigne Vecchie DOCG Barbera d'Asti superiore 2017 (15% gradi, 19,90 euro) nasce da una selezione di uve raccolte manualmente in piccole cassette traforate che garantiscono l'integrità del chicco e del grappolo ed è oggi uno dei vini fiore all'occhiello della Cantina. Nella carrellata di degustazione di Barbera arriva poi nel calice Laudana 2017, un Nizza DOCG di grande interesse al naso e dal gusto lungo e persistente adatto ad un abbinamento con il fritto misto piemontese e agli arrostiti (14,5% gradi. 14,90 euro) e non può mancare un assaggio di Insynthesis, una Barbera d'Asti DOCG superiore 2016 (14,5% gradi, 37 euro) che lo storico presidente di Slow Food Carlo Petrini ha definito "la madre di tutte le Barbere". Importante vino, corposo, speziato, non solo accompagna elegantemente i piatti di un tipico pranzo piemontese ma si accosta felicemente con il cioccolato fondente ed un sigaro toscano nel dopo pasto. Poi ci sono i vini bianchi, come l'Arneis, il Sauvignon e ovviamente il Moscato. Ma li lasciamo per un'altra storia e rispondiamo al richiamo dei "nidi", creati per esplorare il territorio a fianco della Cantina. Lo sguardo si perde nel mare verde delle colline di Barbera, come nella poesia di Davide Lajolo.



Meritano il viaggio:

- Il territorio tra Langa e Monferrato, ricco di boschi, quasi selvaggio;
- La cortesia dei dipendenti e collaboratori cortesi e aperti all'enoturista.



VINCHIO VAGLIO

La cantina, sita al confine con la Riserva Regionale di Val Sarmassa, si trova sulla strada Provinciale 40, nella piana che collega il comune di Vinchio con quello di Vaglio Serra, nella campagna a nord di Nizza Monferrato.

L'accesso è diretto dalla strada, con ampio parcheggio e spazio per i pullman.

Si entra nel punto vendita, ampio e ordinato e spesso anche affollato.

La cortesia è un dato saliente di tutti i dipendenti.

Il giro turistico prevede una approfondita visita nella parte produttiva, con le imponenti cisterne in acciaio installate a supporto delle storiche in cemento e vetroresina che, per altro, sono 127 vasche, ancora perfettamente funzionanti in cui si vinifica l'80% del vino atto a diventare Barbera.

E poi, tre linee di pigiatura che raccolgono le uve dei 185 soci che lavorano circa 420 ettari di vigneto con un conferimento alla Cantina di Vinchio Vaglio Serra che si aggira anno per anno intorno ai 40.000 q.li di uve.

Dopo la vinificazione visitiamo il reparto di invecchiamento e stagionatura del vino, qui troviamo le calde botti di legno, affiancate da piccole file di barrique; a seguire, l'ampio e funzionale reparto di imbottigliamento, che lavora, a pieno regime, circa 7.200 bottiglie/ora.



Infine, il passaggio obbligato: una piccola sala rialzata, aperta sulla cantina, ospita la degustazione dei vini aziendali accompagnati da un piccolo assaggio dei prodotti locali. Chi ha apprezzato la visita, la cortesia del personale, e/o la qualità dei vini, può accedere al punto vendita per l'acquisto, dove sono presenti circa 70 etichette diverse.

Enoturismo, cosa degustare:

- TRE VESCOVI Barbera d'Asti DOCG Superiore
- LAUDANA Nizza DOCG
- SORI' DEI MORI Barbera d'Asti DOCG Superiore
- LAUDANA Nizza DOCG Riserva
- VIGNE VECCFIE Barbera d'Asti DOCG Superiore
- LE NOCCHE Grignolino d'Asti DOC
- SANGIORGIO Piemonte DOC Dolcetto
- DON RODRIGO Piemonte DOC Albarossa



VINCHIO VAGLIO. UNA, CENTO, MILLE BARBERE

Di

Urano Cupisti

-

15 Aprile 2022

Vinchio e Vaglio Serra, due paesi dirimpettai che dominano una valle comune, aree *sommamente vocate alla produzione di Barbera*. Perché non dare una risposta **ad una situazione di mercato estremamente punitiva per il lavoro contadino fino agli anni Sessanta?**

Nacque così l'idea di 19 produttori di vino di associarsi nel 1959 dando vita a quella che, nel tempo, sarebbe diventata una delle più grandi Cooperative piemontesi: **Cooperativa di Vinchio Vaglio**.

E per non far torti a nessuno scelsero di costruire la cantina in località San Pancrazio, a cavallo del confine tra i due Comuni.



Vinchio Vaglio. Fronte cantina

Ritorno a Vinchio Vaglio

Per me un gradito ritorno a visitare parte dei “Nidi del Monferrato”, i “Bricchi”, i colori “grigio-bruni” dei terreni, gli impianti di tanti vitigni autoctoni, ma soprattutto gustare **la piramide della qualità** di quei Barbera simbolo del Monferrato.

Era il 13 luglio del 2019 quando in occasione del 60° anniversario della Cantina, mi ritrovai, per la prima volta, in questa valle (<https://corrieredelvino.it/primopiano/viticoltori-associati-vinchio-vaglio-serra-sessantanni-ben-portati/>).

Era d'estate e fu faticoso degustare all'aria aperta le Barbere sulla collina del mare verde della Sarmassa in compagnia del compianto Direttore **Ernestino Lajolo**.

Il giorno 25 febbraio di quest'anno tutt'altro ambiente. Degustazione nella sala climatizzata appositamente preparata per un “revival” di nuove e vecchie annate.



Vinchio Vaglio. Inox

Il “**Rubino di Vinchio**”, così è chiamata la Barbera da quelle parti, rappresenta circa il 70% della produzione totale. Seguono Nebbiolo, Dolcetto, Ruché, Albarossa, Grignolino, Arneis, Cortese, Moscato, Brachetto, Freisa e Bonarda piemontese senza dimenticare gli “internazionali” Pinot Nero, Chardonnay, Sauvignon Blanc e Viognier. Tutti provenienti dalle vigne degli attuali **162 soci conferitori** (i soci totali sono 192).

Per la cronaca la Cantina opera anche per conto terzi, svolgendo sia le vinificazioni che l’imbottigliamento di prodotti di viticoltori non associati. Del resto un impianto del genere, per essere sempre efficiente e rinnovarsi nel corso dei tempi, deve ottenere risorse al di fuori di quanto prodotto con il proprio marchio.

Barbera, la piramide della qualità

Perfezionata dall’enologo **Giuliano Noè**, vede alla base, molto allargata, Il Piemonte DOC Barbera, su cui poggiano le DOCG Barbera d’Asti, Barbera d’Asti Superiore, Nizza e Nizza Riserva.



Vinchio Vaglio. Indicazione per i nidi

Vigne Vecchie

Le vigne vecchie che fanno della Barbera una nobile signora. Dalla necessità di salvare i vigneti storici nacque negli anni '80 un programma che ha portato a Vigne Vecchie da vigneti di oltre 50 anni. Selezione delle uve migliori e una linea di produzione dedicata con affinamenti in legni scelti ad hoc. Risultato: intensi profumi, colore rosso rubino impenetrabile, sapore pieno e morbido, insomma un grande vino.



Vinchio Vaglio. Tovaglietta

Una, cento, mille Barbera

Frutto di severe selezioni in vigneto e di cure maniacali in cantina, *capaci di raccontare le eccellenze di un territorio e creare emozioni che solo i grandi vini sanno suscitare.*

A proposito di emozioni. Eccone 7 scelte tra i migliori assaggi:

– Sorì dei Mori 2020. Barbera d'Asti Docg. Barbera 100%. Percorso in inox dove svolge anche la malolattica. Tre mesi di affinamento in bottiglia. *Vino d'ingresso, di facile beva. Aromi floreali ed intenso sentore fruttato. Al sorso buona acidità e sapidità sorretta da diffusi polialcoli. Trama tannica non invasiva. **Buono, voto 86/100;***

– I Tre Vescovi 2019. Barbera d'Asti Superiore Docg. Barbera 100%. Percorso di vinificazione in inox dove svolge anche la malolattica. Affinamento in legni da 75hl e barriques dove riposa per 12 mesi. Ulteriore affinamento in vetro per 6 mesi. *Già dal colore si capisce che nel bevante c'è una barbera che ha un'altra storia da raccontare. Naso complesso su sentori floreali e fruttati per poi aprirsi a terziari dove il pepe, tabacco e*

vaniglia si susseguono. Al palato il sorso è equilibrato con una persistenza adeguata. I tannini, ancora del tutto non domati annunciano un lungo percorso. **Ottimo, voto 88/100;**



Vinchio Vaglio. Barriccaia

– **50 Vigne Vecchie 2019.** Barbera d’Asti Docg. Barbera 100%. Stesso percorso del precedente per poi affinare in inox e cemento. 6 mesi di bottiglia. *Fruttato su tutto. Estratto bene. Al palato ancora frutta dai retro-nasali. Una barbera particolare che sfiora l’eccellenza. Ottimo, voto 89/100;*

– **Vigne Vecchie 2017.** Barbera d’Asti Superiore Docg. Barbera 100%. Stesso percorso dei precedenti fino all’affinamento che avviene parte in barriques e parte in tonneaux da 500 litri per 14 mesi. Dopo un mese in cemento passa all’imbottigliamento dove sosta per 12 mesi. *Un percorso che porta questo vino sul gradino più alto dell’Eccellenza. Voto 91/100;*

– **Laudana 2016.** Nizza Docg, Barbera 100%. Sono le diverse barriques a fare di questo vino un eccellente vino. 12 mesi di travasi tra legni di 1°, 2° e 3° passaggio per *un rosso rubino dai riflessi granati, caleidoscopio di sentori nell’orizzontale dominato dai terziari (vaniglia e caramello), sorso pieno, equilibrato e persistente. Eccellente, voto 91/100;*

– **Laudana 2017.** La versione più giovane che è figlia di una vendemmia con qualche criticità. *Non sale sul gradino dell’eccellenza. Si assesta su Ottimo, voto 89/100;*



Vinchio Vaglio. I vini

degustati

– Sei Vigne Insinthesis 2016. Barbera d’Asti Superiore Docg. Barbera 100%. **“La madre di tutte le Barbere”** (*Carlin Petrini storico presidente di Slow Food*). Come non essere d’accordo. Ricordo la splendida degustazione della verticale 2009, 2007, 2006, 2004, 2003, 2001 con votazioni da 89 a 93/100 (2006, 2004). *Questa 2016 vinificata in inox compresa la malolattica ha completato l’affinamento in barriques nuove per circa 20 mesi per poi attendere altri 12 mesi in bottiglia. Fine, elegante, di corpo, equilibrato, persistente ed armonico. Eccellente 93/100.*

“Terra rossa, terra nera, tu vieni dal mare, dal verde riarso, dove sono parole antiche e fatica sanguigna e gerani tra i sassi” (Cesare Pavese). **Vinchio Vaglio** il nido della Barbera. *Chapeau!*

Urano Cupisti

Visita effettuata il 25 febbraio 2022



VINCHIO VAGLIO IL NIDO DELLA BARBERA

Claudio Zeni

15/05/2022

Sorprende pensare che nel 1959 un piccolo gruppo di soli 19 viticoltori dei Comuni di Vinchio e di Vaglio Serra (Asti), territori divisi e in antitesi da secoli (come ovunque in Italia, spesso ancora oggi), riescono a superare tutti i problemi e a mettersi insieme per dar vita ad una Cooperativa che lavori le loro uve. Lunghe discussioni per decidere in quale dei due Comuni fare la cantina sembrano far saltare il progetto, ma ecco l'idea che salva tutto: un appezzamento di terreno in pianura posto esattamente al confine tra i due Comuni. La decisione di ripiego di allora diventa il vantaggio di oggi perché la posizione in pianura consente gli ampliamenti che nel tempo si sono dovuti fare per seguire le necessità di un'azienda in crescita.

L'idea di vinificare le uve dei soci per ricavarne più di quanto le cantine della zona offrirono (alla base della decisione di fondare una cooperativa) diventa presto quella di valorizzare un territorio ed il suo vitigno principale che, per questo, occupa le migliori posizioni e dà risultati superiori ad altre aree del Piemonte dove vitigni considerati più importanti occupano le aree più vocate.

Vinchio Vaglio diventa "Il Nido della Barbera" il luogo dove questo vitigno esprime le sue variegato caratteristiche. È infatti un vitigno molto versatile che, a seconda della differente tipologia di terreno, di esposizione e di conduzione del vigneto e non di meno dal tipo di vinificazione e affinamento scelto, può dare vini giovani molto profumati oppure vini da lungo invecchiamento che reggono il tempo con grande eleganza.

Già dagli anni '60 la cantina inizia a imbottigliare parte del proprio prodotto e lavora per la valorizzazione di questo vitigno sul mercato. Davvero lungimirante che nel 1985, quando nelle zone viticole più all'avanguardia si pensava per lo più a reimpiantare i vigneti vecchi sostituendoli con impianti nuovi, cloni diversi, densità di impianto più strette e via di questo passo, Vinchio Vaglio decidesse anche di individuare i migliori vigneti dei soci con età superiore anche ai 50 anni e iniziasse a produrre un vino che fin da allora si è chiamato "Vigne vecchie".

Un successo confermato nel tempo che, nel 2009 in occasione dei 50 anni di vita della cantina, si sdoppia con un secondo vino dal nome "Vigne vecchie 50" che proviene dagli stessi vigneti, ma che mentre il primo affina in legno e quindi racconta la Barbera e la sua longevità, la complessità di profumi e struttura, il secondo sceglie di dire la freschezza, l'eleganza e la giovialità di una Barbera giovane.

C'è un forte legame tra i soci e la cantina e spesso il Presidente Lorenzo Giordano afferma che "Il lavoro più importante è quello di mantenere questo contatto stretto e positivo perché è solo grazie ai viticoltori i cui vigneti sono stati scelti per vini come "Insynthesis", "I tre Vescovi", i due "Vigne vecchie" o il Nizza "Laudana", che in cantina arrivano uve perfette al momento concordato".

Ed è sempre grazie a questo legame che i quasi 500 Ha di vigneto ancora oggi ornano queste colline del Monferrato elette Patrimonio UNESCO. La superficie media di proprietà di ogni viticoltore è di circa 2 Ha, è quindi facile comprendere come la cantina rappresenti l'unica possibilità per i quasi 200 conferitori, per continuare a coltivare le proprie vigne, cosa che senza di essa non sarebbe economicamente sostenibile.

Vinchio Vaglio è un esempio virtuoso di Cantina Cooperativa come in Italia siamo poco abituati a vedere, ma quando accade se ne scopre tutta l'importanza per un territorio e, in questo caso, anche per un vitigno.

www.vinchio.com

Nella foto: da dx Presidente il vinchiese Lorenzo Giordano e il Vice Presidente il vagliese Cristiano Fornaro



Barbera d'Asti Vigne Vecchie 50 2020 VINCHIO VAGLIO



Photo by [@andreamarcovaldi](#)



ANNATA:

2020



PRODUTTORE:

Vinchio Vaglio



PUNTEGGIO:

93



NAZIONE:

Italia



REGIONE:

Piemonte



FILOSOFIA PRODUTTIVA:

Convenzionale



COLORE:

Rosso



TIPOLOGIA:

Secco



DENOMINAZIONE:

Docg



PREZZO:

15



FORMATO BOTTIGLIA (L):

0,750



UVE:

Barbera 100%



GRADAZIONE (%):

14.5



DEGUSTAZIONE:

Rubino luminoso con rifiniture porpora. Incantevole l'approccio aromatico che offre suggestioni di frutta a pasta rossa, anche di bosco, accattivanti note di arancia rossa, spezie scure appena accennate, ventate balsamiche. Sorso espressivo, sapido, con tannino già pettinato e freschezza controllata, frutto di un'annata calda e gestita perfettamente. Bel finale pregevole, tutto frutta.

Un gran vino, molto rappresentativo della tipologia.



ABBINAMENTO:

Stracotto di manzo alla Barbera

di Cosimo Torlo

JUL

2

Vinchio Vaglio, il "Nido della Barbera d'Asti"

Le cooperative vitivinicole italiane da sempre hanno svolto e svolgono un ruolo fondamentale nell'assetto del sistema vino. Fin dalla fine dell'800 hanno caratterizzato la gestione della produzione vinicola e hanno storicamente reso possibile, su tutto il territorio nazionale, il sopravvivere di una viticoltura basata essenzialmente sul binomio piccolo vigneto familiare – cantina sociale, garantendo al produttore il ritiro delle uve ed un prezzo congruo e la sopravvivenza stessa di migliaia di ettari di vigneto. Il sistema era inizialmente costituito da piccole e piccolissime realtà locali, spesso in sovrapposizione tra loro; in particolare nel dopoguerra le divisioni politiche hanno portato alla coesistenza anche nello stesso territorio di due enopoli cooperativi, di matrice ideologica diversa. All'inizio degli anni '80 in Italia si contavano oltre 800 cantine cooperative, che per la grande maggioranza si limitavano alla trasformazione dell'uva in vino, che poi veniva commercializzato sfuso tramite grossisti.



Successivamente molto è cambiato in termini positivi, l'evoluzione del mercato e della base sociale e l'esigenza di garantire a quest'ultima un reddito adeguato hanno portato ad una serie di operazioni di fusione ed incorporazione con un aumento qualitativo del prodotto. E sono molte oggi le Cooperative che senza alcun dubbio per la qualità del loro vino competano alla pari con le aziende private. Esempio fulgido ne è la Cooperativa astigiana Vinchio Vaglio, una storia che è iniziata nel 1959 con i primi, coraggiosi 19 soci.



Nidi di Vinchio e Vaglio Serra: immergersi nella natura gustando un calice di Barbera

BY MARGARET DALLOSPEDALE

MAGGIO 4, 2022

Nidi di Vinchio e Vaglio Serra: immergersi nella natura gustando un calice di Barbera. Ormai sono innamorata persa di questo mondo. Talmente tanto che sto cercando di capire come fare per frequentare il mio primo corso di Avvicinamento al Vino. Viaggiando in continuazione, diventa difficile, ma mi sto già organizzando (restate sintonizzati, perché presto vi darò news). Nel frattempo...

Nidi di Vinchio e Vaglio Serra: immergersi nella natura gustando un calice di Barbera.

Ormai sono innamorata persa di questo mondo. Talmente tanto che sto cercando di capire come fare per frequentare il mio primo corso di **Avvicinamento al Vino**. Viaggiando in continuazione, diventa difficile, ma mi sto già organizzando (restate sintonizzati, perché presto vi darò news). Nel frattempo non mi perdo d'animo e anzi prediligo viaggi stampa e blog tour, in cui siano previsti visite a cantine e degustazioni. Se siete affascinati da questo settore e volete iniziare ad

immergervi, vi suggerisco proprio di fare visitare cantine, consorzi e cooperative, dove potrete scoprire come i nostri sensi sono solleticati da sua maestà il vino.

Non vi preoccupate, il segreto sta nel non prendersi sul serio, ma semplicemente capire se vi piace e lasciare che l'esperienza di assaporarlo, vi porti alla mente ricordi. Sì, questo è stato il primo insegnamento che ho avuto dai veri esperti del mondo vitivinicolo. Tra le esperienze più belle che ho fatto quest'anno, c'è il mio viaggio alla scoperta dei **nidi di Vinchio e Vaglio Serra**, gustando un buon calice di [Barbera](#) (che delizia).

Le storia di terre difficili

Dal primo momento ho capito che la storia di Vinchio e Vaglio Serra è legata alla storia dell'amore dei loro abitanti per una terra, a quanto pare difficile. Questo concetto mi è stato spiegato da persone diverse, cresciute proprio in questi territori. Il luogo è difficile e complicato, anche per l'esistenza dei pendii molto accentuati (guardate la prima foto e ve ne renderete conto). Un territorio le cui vigne sono a strapiombo ai margini dei boschi, dove coltivare il "rubino di Vinchio". Sì, proprio così viene chiamata la Barbera. Un vino che arriva da uve rare ed eccezionali (d'altronde non sorprende, visto i sacrifici che vengono fatti per coltivare questi [vitigni](#)).

Su queste colline nascono i grandi vini.

Ecco cosa mi ha detto uno dei ragazzi che lavora nella cooperativa e dopo averli assaggiati, come dargli torto!

Nidi di Vinchio e Vaglio Serra: immergersi nella natura gustando un calice di Barbera

Ma veniamo a noi, timidi amanti del buon vino che desideriamo fare esperienze uniche. Se volete una proposta che vi permetta di assaggiare la buona Barbera, mentre vi immergete nella natura, vi consiglio la scoperta dei nidi di Vinchio Vaglio, nonché quella del territorio che custodisce il nido della Barbera. La cooperativa di Vinchio e Vaglio Serra, per permetterci di vivere momenti indimenticabili, ha acquistato una parte di bosco attiguo alla cantina per creare un percorso naturalistico. Ispirati da **Davide Lajolo**, scrittore e politico che definì Vinchio il suo nido, hanno voluto inserire **nidi fatti da salice intrecciato**, dove poter fermarsi e fare merenda gustando il vino scelto.

Cestino e Barbera per un percorso naturalistico all'insegna della bontà e del rubino di Vinchio

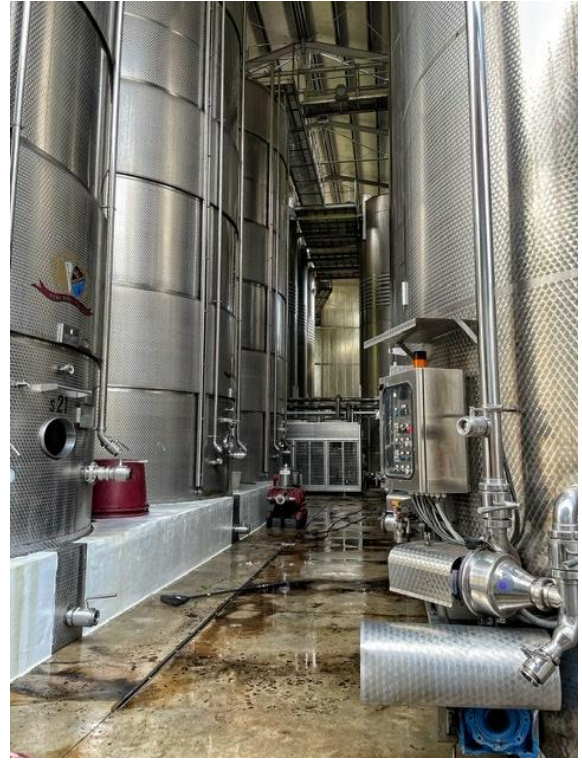
Ecco quindi la gita perfetta per chi vuole avvicinarsi a questo mondo senza dover essere intenditore, ma ama la natura. La cooperativa vi aspetta per fare questa esperienza incantevole. Potrete acquistare il vostro cestino (con all'interno formaggi, pane e salumi) e la vostra bottiglia di Barbera (fatevi consigliare, perché lo fanno in modo molto semplice ed essenziale), e poi dirigerli verso il sentiero e fermarvi nei nidi o nelle capanne, che troverete lungo il cammino. Vi ho incuriosito? Io ci tornerò molto presto con la famiglia e gli amici.

Post non sponsorizzato – Si ringrazia la Cooperativa di Vinchio Vaglio













Vinchio Vaglio, il nido della Barbera



RICCARDO BRANDI



La definizione “**nido della Barbera**” nasce in azienda, anzi in Cooperativa, riprendendo una descrizione accorata e poetica di un *vinchiese* doc come **Davide Lajolo**, ma il senso ancestrale e corale di appartenenza che unisce tutti i vignaioli conferitori di questa cantina è assolutamente identificabile con questa espressione. E’ nella natura delle cooperative sociali, che producono oltre la metà del vino italiano, o meglio nello spirito che le ispira, che il concetto di comunione di intenti abbatte ogni contrasto. Questo vale per tutte le cantine cooperative, ma per **Vinchio Vaglio** rappresenta anche **tradizione, socialità e amore per la propria terra**. Questa cantina nasce infatti oltre 60 anni fa (era il 1959) dall’idea di 19 soci conferitori di coltivare le proprie uve di barbera sui migliori crinali, dedicandogli le esposizioni e i terreni più favorevoli, vinificandoli comunemente e al meglio per realizzare insieme un prodotto superiore a quanto le singole cantine avrebbero potuto ottenere, il tutto con una economia sostenibile.



Italy's Finest Wines

Migliori 20 Barbera (Aggiornato 2022)

By

Jean Marco Palmieri

Quali sono le **migliori Barbera**? Una lista con **foto, descrizione e degustazione** dei **20 migliori Barbera** rapporto **qualità prezzo**. Le differenti tipologie di Barbera, le migliori Barbera e gli abbinamenti cibo Barbera. Scopri le **migliori Barbera** a quelle meno note delle **migliori cantine e migliori produttori di Barbera**.

Laudana Nizza DOCG Riserva 2017 – Vinchio Vaglio



Ribes, more di rovo e piccoli frutti di bosco si allungano verso un finale più evoluto di confettura, accenni speziati e gessosi. All'assaggio risulta armonico ed appagante, con decisa trama tannica sorretta da una grande acidità. Finale di lunghezza e grande precisione con ritorni sul frutto e sulle spezie.

Un'etichetta appassionante e di grande riconoscibilità. La Nizza di Vinchio Vaglio è tra le migliori Barbera per i profumi ampi e delicati, il sorso morbido ed avvolgente ed un finale di rara fattura.

Prezzo indicativo: 20 €

Tipologia di Barbera: Nizza

Vini di confine

- AvvinatoreBloggato - Wine Blog

Barbera d'Asti Docg Vigne Vecchie, Vinchio Vaglio Scarl

Nel nostro viaggio virtuale nei territori vinicoli italiani, oggi arriviamo in Piemonte e precisamente in Monferrato, nella parte centro meridionale della regione, prevalentemente compresa tra le province di Asti e di Alessandria.



In questo contesto naturale, paesaggistico e vitivinicolo di prim'ordine, che nel 2014 ha ricevuto il riconoscimento di patrimonio dell'umanità da parte dell'Unesco, opera la Società Cooperativa Agricola Vinchio Vaglio; fondata nel 1959 da 19 soci, oggi può contare su 200 conferitori e dispone di circa 300 ettari coltivati a Barbera, che è l'uva regina di questo territorio, più altri 100 ettari coltivati con altre uve anche non piemontesi, per una produzione di circa 45.000 quintali di uva e 35.000 ettolitri di vino lavorati mediamente all'anno.

Il nome della Società Cooperativa Agricola è preso dai due comuni confinanti, intorno ai quali si sviluppa il vigneto: Vinchio circa 570 abitanti e Vaglio Serra circa 280 abitanti, entrambi in provincia di Asti.

Come possiamo ben capire, ci troviamo nel cuore del distretto agricolo Monferrino, di profonda e radicata tradizione vitivinicola, che si è trasmessa negli anni alle nuove generazioni.

L'uva regina di questo territorio, come ho accennato sopra, è la Barbera, che può dare vini facili, adatti al consumo di massa, ma anche vini impegnativi e complessi; l'obiettivo che questa cantina si propone è proprio quello di unire tradizione e innovazione al fine di valorizzare il vitigno.



vigneti in Monferrato Astigiano

Abbiamo estratto due etichette rappresentative dalla vastissima produzione, fanno parte entrambe del progetto "Vigne Vecchie", poichè le uve provengono da vigneti vecchi di almeno 50 anni, ma sono di diversa concezione.

La prima etichetta *Barbera d'Asti Docg 50° Vigne Vecchie* annata 2019, debuttò in occasione del cinquantenario dalla fondazione della Società Cooperativa, è vinificata in acciaio al fine di conservare freschezza, salvaguardare profumi e sapori primari, restituire tutto il merito al vigneto e al vignaiolo.

La seconda etichetta *Barbera d'Asti Superiore Docg Vigne Vecchie* annata 2017, debuttò invece nel 1987 con l'obiettivo di risollevarlo da un momento difficile la cantina e più in generale l'intero comparto vitivinicolo, attraverso un vino di qualità superiore, in grado di confrontarsi con i vini più prestigiosi; questo vino matura in barriques e tonneaux per 14 mesi, ritorna in vasche di cemento per un mese, affina per un anno in bottiglia prima della commercializzazione.

Per queste due etichette siamo in fascia di prezzo tra € 11 e € 17.



Barbera d'Asti Docg '19 50° Vigne Vecchie
14,5% vol.

Maturato 16 mesi in vasche inox e in cemento, affinato 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione, si presenta rosso rubino carico, tendente al porpora.

Quadro più intenso che complesso, mette in evidenza il caratteristico punto fruttato, è ricco di acidità e tannino.

Fragrante di frutto e di fiore; mora di rovo, semi di melograno, geranio e spezie dolci ritroviamo in piena continuità sia al naso che al palato.

La freschezza sollecita i recettori papillari e la salivazione, il tannino spinge nel finale ma trova contrappunto nella dotazione fruttata e saccarotica, nella ciliegia matura, nel tenore alcolico.

Una barbera corposa, d'impronta tradizionale, esprime compiutamente il tratto varietale.

Valutazione @avvinatore 91/100



*Barbera d'Asti Superiore Docg '17 Vigne Vecchie
15% vol.*

Il disciplinare di produzione della Denominazione d'Origine Controllata e Garantita Barbera d'Asti, prevede per la tipologia Superiore un periodo d'invecchiamento obbligatorio di almeno 14 mesi, di cui una parte in legno, a partire da 1 novembre dell'anno della vendemmia.

Questo vino, come ho accennato sopra, va oltre il periodo d'invecchiamento minimo previsto da disciplinare.

Si presenta rosso rubino cupo, impenetrabile.

Quadro voluminoso; il frutto nero è stramaturato e tende a virare su confettura, i marcatori ricordano l'amarena, spezie dolci e liquirizia, muschio e cioccolato bianco.

In bocca il calore alcolico, la venatura torrefatta e la vaniglia del legno piccolo, elevano la dotazione saccarotica e l'avvolgenza, stemperando in parte il tratto acidico che rimane asse portante del corredo varietale.

Vino succoso, di gran corpo e lungo rilascio di profumi e sapori.

In abbinamento su brasati, selvaggina da pelo e da piuma.

Valutazione @avvinatore 94/100



Barbera d'Asti Docg, Vinchio Vaglio Scarl
You Tube channel:

IL GHIOTTONO ERRANTE

di Cosimo Torlo

APR

30

W il Primo Maggio e le virtù teramane e la Barbera d'Asti di Vinchio Vaglio.

A rileggere la storia della Festa del lavoro e vedere oggi lo stato pietoso nel quale si trova la condizione del lavoro in Italia e delle molte morti che ancora riempiono le cronache quotidiane mi fa montare una rabbia pazzesca. Il Primo Maggio per me è sempre stato un giorno importante, fin da piccolo mio padre mi ha portato al corteo, voleva che mi vestissi bene perché quel giorno i proletari dovevano essere fieri della propria condizione, perché l'orgoglio di appartenere alla classe operaia doveva essere esplicitato anche da un punto di vista estetico. Allora ci sorridevo, ma poi ho capito il grande valore del suo messaggio. Ora è bene ricordare da dove e perché nasce questa ricorrenza perché qui sta svanendo anche la memoria storica; l'episodio che ha ispirato la data nella quale attualmente, in molti Paesi del mondo, si celebra la Festa dei lavoratori, avvenne a negli Usa, a Chicago il 1° maggio del 1886. Quel giorno era stato indetto uno sciopero generale in tutti gli Stati Uniti con il quale gli operai rivendicavano migliori e più umane condizioni di lavoro: a metà Ottocento non era raro che si lavorasse anche 16 ore al giorno, la "sicurezza" non era neppure contemplata e i morti sul lavoro erano cosa di tutti i giorni.



La protesta andò avanti per tre giorni e il 4 maggio culminò con una e propria vera battaglia tra i lavoratori in sciopero e la polizia di Chicago: undici persone persero la vita in quello che sarebbe passato alla storia come il massacro di Haymarket. Tre anni dopo, il 20 luglio del 1889, a Parigi, durante il primo congresso della *Seconda Internazionale* (l'organizzazione creata dai partiti socialisti e laburisti europei) fu lanciata l'idea di una grande manifestazione per chiedere la riduzione della giornata lavorativa a 8 ore. Nella scelta della data si tenne conto proprio degli episodi di Chicago del 1886 e si decise di celebrare il lavoro e i lavoratori il Primo Maggio. L'iniziativa divenne un simbolo delle rivendicazioni operaie, di lavoratori che in quegli anni lottavano per conquistare diritti e condizioni lavoro migliori. Varcò i confini francesi e, nonostante la risposta repressiva di molti governi, la manifestazione del 1° maggio del 1890 (la prima manifestazione internazionale della storia) registrò un'altissima adesione.

Dal 1947 la Festa del lavoro e dei lavoratori divenne ufficialmente festa nazionale italiana e attualmente il Primo Maggio è giorno di festa nazionale in molti Paesi ma curiosamente non lo è negli Stati Uniti, il Paese da cui, in un certo senso, tutto cominciò. Negli Usa si celebra una *festa dei lavoratori* il primo lunedì di settembre. Il primo giorno di maggio è una data importante anche per il calendario religioso. Si festeggia infatti San Giuseppe artigiano, istituita nel 1955 da papa Pio XII in modo tale che la festa del lavoro potesse essere condivisa anche dai lavoratori cattolici.



Benedetto & Maria

A casa mia dopo la manifestazione si mangiava più del solito, non un piatto particolare, ma non mancavano mai i carciofi per ricordare quelli della Piana del Sele e di Paestum dove mio padre nel dopoguerra si diede da fare come sindacalista per migliorare le condizioni dei lavoratori e delle lavoratrici di quella zona e dove conobbe mia madre che lì lavorava ed ancora la pizza con la scarola, la soppressata cilentana, il caciocavallo, la frittata con le erbe di campo, tutta roba semplice ma incredibilmente buonissima.



Dove vivo ora, nel teramano il piatto iconico di questa ricorrenza sono le Virtù, un piatto povero ma sostanzioso e prelibato. Può sembrare un minestrone o una zuppa, ma per le decine di ingredienti che contiene, è un piatto unico a tutti gli effetti. La tradizione delle virtù, tipica della civiltà contadina, risale al culto della Terra celebrato in occasione del Calendimaggio, quando i resti delle provviste invernali venivano unite alle primizie di primavera. Nel piatto si trova di tutto: legumi secchi e freschi, quasi venti verdure, ma anche cotenne e pasta all'uovo. Una pietanza incredibilmente ricca ed unica che faccio precedere dalle fave e pecorino, una tradizione questa romana che ho sempre apprezzato tantissimo.



Da bere un buona Barbera d'Asti giovane, perfetta è quella della Cantina Cooperativa Vinchio Vaglio, in verità ne producono diverse, io apprezzo in particolare la Barbera d'Asti Superiore I Tre Vescovi, chiamata così perché le uve provengono da appezzamenti collocati nei confini delle Diocesi di Aquila, Terme, Alessandria e Asti. Un vino dal bel colore rosso rubino con dei profumi di buona complessità e una speziatura di pepe nero, tabacco e note di garofano. La beva è sapida, elegante e di ottima complessità, lo consiglio di berlo anche leggermente fresco. Ottimo prezzo il che per la Festa dei Lavoratori è un valore aggiunto in più.

www.vinchio.com

Barbera d'Asti Superiore Insynthesis Sei Vigne 2016



Degustatore: **Roberto Giuliani**

Valutazione: @@@@

Data degustazione: 04/2022

Tipologia: **DOCG Rosso**

Vitigni: **barbera**

Titolo alcolometrico: **14,5%**

Produttore: **VINCHIO VAGLIO**

Bottiglia: **750 ml**

Prezzo enoteca: **da 25 a 50 euro**

Questa Barbera ha una storia particolare: frutto di un progetto del 2001, nasce da un piccolo gruppo di 6 vigneti selezionati per età, rese basse, qualità estrema, migliore esposizione e differenti composizioni del terreno (terre rosse, sabbiose e astigiane); la particolarità sta nel come è stato ottenuto il nome: in base alle indicazioni fornite da un concorso di proposte a cui parteciparono oltre 5.000 fedeli clienti.

La vendemmia si è svolta nella terza decade di settembre, durante la quale sono state selezionate le uve migliro da vigneti di circa 60 anni sui quali è stato praticato un diradamento del 50%; la raccolta è stata effettuata nelle prime ore del mattino, utilizzando esclusivamente cassette forate per mantenere integri i grappoli; nel primo pomeriggio le uve sono arrivate in cantina.

Una volta diraspate e pigiate le uve, il mosto ottenuto è stato trasferito in vinificatori orizzontali termo-controllati. La fermentazione alcolica con macerazione è durata una decina di giorni a temperatura costante iniziale di 24 °C che ha raggiunto in progressione i 29 °C.

La fermentazione malolattica si è svolta in vasche inox a temperatura di 18 °C. Successivamente il vino è stato posto in barriques nuove dove è maturato per circa 20 mesi, trasferito poi in cemento dove è rimasto a stabilizzarsi per un mese, infine ha trascorso un anno ad affinare in bottiglia.

Ha colore rubino profondo, si sente subito al naso che ci troviamo di fronte a una Barbera strutturata e complessa: frutta rossa mista, trapelano bene la ciliegia, l'amarena e il lampone, si sente ancora la presenza del legno ma è molto leggera, si aggiunge un piacevole contributo speziato fine e calibrato, richiami al cacao e alla liquirizia.

Al gusto si sente tutta la giovinezza del vino, acidità decisa e legno che deve assorbirsi, ma con una materia succosa e coinvolgente, viva, dinamica, di grande persistenza e gratificata da una vena sapida incisiva. Un vino da aspettare pazientemente per almeno due-tre anni, di grande potenzialità, complessità e profondità. Cinque chiole in prospettiva, senza timore.



NEWS

PIEMONTE - VINCHIO VAGLIO: BARBERA D'ASTI TRA PASSATO PRESENTE E FUTURO



di

Luca Matarazzo

pubblicato il

15 Luglio 2022

Giovannino Guareschi sosteneva che i personaggi di Don Camillo e Peppone glieli avesse suggeriti “la Bassa” pianura padana, chiaro esempio delle mille contese o campanilismi italici. Capita poi che, in tali dispute, due paesini confinanti e contrapposti da **bricchi** (collinette morbide) diversi, possano sotterrare l’ascia di guerra e decidere di unire le forze per affrontare insieme le sfide del futuro. La nostra fotografia si ferma al 1959, quando nasce **Vinchio Vaglio**, attuale marchio della storica Cantina Sociale di Vinchio – Vaglio Serra e Z.L. scarl.



Un

bellissimo scorcio dei “bricchi” del Monferrato

Ai tempi non esisteva nulla, se non poche strade e mal attrezzate, dove viaggiavano carri spinti da animali per trasportare le uve appena vendemmiate e le botti di vino. Un gruppo di 19 viticoltori dei borghi di Vinchio e di Vaglio Serra si radunano sulla propria linea di demarcazione, fondando il primo corpo aziendale in territorio neutro, giusto per non scontentare nessuno. Il successivo incontro con **Giuliano Noè**, guru dell'enologia piemontese e nominato affettuosamente “barberologo” dagli addetti del settore, è stato metaforicamente il classico faro nella notte per guidare gli avveduti soci verso le luci della ribalta. *Dove la gramigna è vista con occhio benevolo* è il motto di chi produce per conto della cantina sociale; significa l'apprezzamento per i vecchi filari, preservati dagli espianti e coltivati con cure amorevoli per offrire quel qualcosa in più ai vini.



Fino agli anni '80 del secolo scorso si produceva quasi tutto sfuso, talmente buono ed apprezzato da raggiungere cifre da record ancora imbattute alle aste di vendita. Adesso la compagine si è ampliata, raggiungendo le 197 unità per complessivi 480 ettari vitati, con 35 referenze tra le quali una linea per le Barbera più gioviali ed economiche e le selezioni da appezzamenti vocati e piante vetuste. Questo è stato possibile, con grande sacrificio, perché i proprietari dei terreni vengono ricompensati ad ettaro e non a quintale, azzerando quasi il rischio ed i costi di annate meno abbondanti. Piccole realtà da meno di 2 ettari per famiglia, che fanno da presidio al territorio, abbellendolo e limitando l'avanzare dei boschi e delle monoculture. Non per niente le colline del Monferrato sono state elette **Patrimonio Unesco** anche per la biodiversità garantita dalla mano dell'uomo.



Terreni compositi, misti tra sabbie marine, argille grigie e rosse, tufi e marne. Rese bassissime in vigna per le selezioni storiche, appena 50 quintali per ettaro. Sacra l'attenzione per il turista, con tour e momenti dedicati tra degustazioni, merende sui prati e l'utilizzo dei "nidi della Barbera": costruzioni ovali composte da fascine di legno, poste lungo sentieri naturalistici di incredibile bellezza.



Qui è possibile passeggiare nella Riserva naturale della Val Sarmassa, dimenticando per un breve istante i pensieri affaticanti della routine quotidiana. Dopo tanto camminare è il momento ideale per dedicarci alla degustazione tecnica proposta da **Lorenzo Giordano**, Presidente della cooperativa e da **Tessa Donnadieu** responsabile commerciale per l'estero. Un doveroso grazie anche a **Maddalena Mazzeschi** per aver curato alla perfezione ogni particolare della nostra visita. Ci guida negli assaggi l'enologo **Giuseppe Rattazzo** che ha preso il posto di Giuliano Noé.



Barbera d'Asti Docg 2020 *Vino Biologico* – l'orgoglio di casa Vinchio Vaglio, realizzato anche per merito di un clima ormai caldo ed asciutto che allontana problemi di peronospora e marciume di cui la Barbera soffre. Vinifica in acciaio con 7 giorni di macerazione pellicolare e successivo riposo in contenitori di cemento. Semplicità e sapore, a patto di non essere schizzinosi con alcune note burbere ed erbacee del varietale. A mio avviso molto aderente alla tipologia ed al territorio. Ciliegia succosa, chiodi di garofano ed un tocco di garrigue che non guasta.



Barbera d'Asti Superiore Docg 2019 I Tre Vescovi – dedicato al punto di giunzione tra i vescovadi di Acqui Terme, Alessandria ed Asti è il vino emblema della cantina. Mentre la 2020, vedremo in altre etichette, è maggiormente performante, la precedente ha dato qualche sorpresa in negativo. Minor struttura e spalla acida, fondamentale per donare pronta beva. Sosta in botti di rovere di varie dimensioni: si osservano toni evoluti da speziatura scura, prevalente sul frutto, con un finale sapido.



Barbera d'Asti Docg 2020 Vigne Vecchie 50 – presentato in occasione del cinquantennale, lavora solo in inox e cemento come per il biologico. Buonissimo ed espressivo, ampiamente oltre i 90 centesimi in termini di punteggio con possibilità di

migliorarsi ulteriormente. Vigne di almeno 50 anni di vita allevate a guyot. Finale balsamico, unito a ricordi di marmellata di visciole, mirtillo nero e liquirizia.

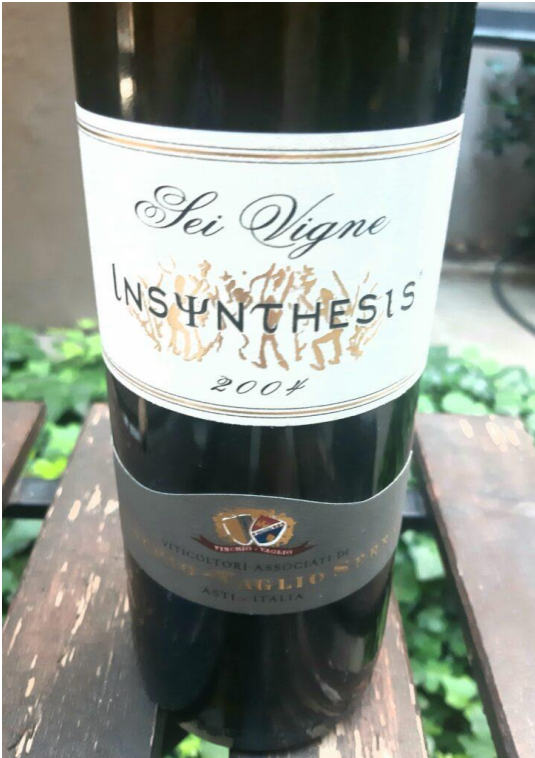


Nizza Docg 2019 *Laudana* – dai crinali rivolti verso Mombercelli, è un vino possente, avvertibile fin dalla nota calorica iniziale. Conferma l'annata interlocutoria per l'areale, con piogge e frescure in momenti nefasti per la corretta maturazione delle uve. Chiude ematico, su note di fave di cacao.



Barbera d'Asti Superiore 2017 *Vecchie Vigne* – etichetta nata nel 1987, in pieno uragano metanolo, quando Vinchio Vaglio decide di rivoluzionare i metodi di coltivazione censendo con precisione le vigne agée delle migliori esposizioni. Un ragazzo nelle sue

eterno nuance da ciliegia ed arancia sanguinella. Vira succoso verso pesca sciroppata ed albicocche mature. Tannino presente, palpabile, un miracolo ottenerlo di questa finezza da una varietà conosciuta per averne in dotazione pochi e rustici. Assaggiato in una commovente 2011 ancora vivida, fresca ed avviluppante, in grado di cancellare ogni preconcetto sulla resistenza della Barbera allo scorrere del tempo.



Nizza Docg Riserva *Sei Vigne Insynthesis* – mini verticale per questa versione modernista, da vecchi appezzamenti e quattro anni tra barriques nuove e vetro. Cominciamo dalla **2016** verdeggiante, con amarene succose ed opulenze gustative di parvenza boisé. Ha lustri in prospettiva. La **2011** è fuori concorso, semplicemente straordinaria come per la coetanea del Vecchie Vigne. Il terziario diventa riverbero salino, quasi ferroso, chiudendo su tabacco scuro e pepe nero in grani. La **2004** infine è un vino di puro cuore, incredibilmente scattante. Se gli dai tempo, lui ti ripaga con dell’ottimo tempo.



Le proposte dell'osteria

“Terzo Tempo” ad Asti

Chiudiamo i sipari con una digressione sulla cucina di quest'angolo di Piemonte. Si beve bene e si mangia meglio, con i classici piatti che vanno dalla battuta di carne razza Fassona, alle acciughe in bagnèt, passando per i tajarin ai 40 tuorli con i sughi della tradizione e concludendo con il coniglio alle olive per la vicinanza con i confini liguri. Senza scordare la bravura nei formaggi ed il bonet a fine pasto, una sorta di budino al cioccolato con amaretti sbriciolati. In questo, non soltanto nel campanilismo, l'Italia è davvero imbattibile.



Scritto da **Luca Matarazzo**

Luca Matarazzo Sommelier AIS - Degustatore Ufficiale - Relatore corsi per la Campania. Ha partecipato a numerosi concorsi enologici e seminari di approfondimento. Vincitore del Trofeo Montefalco Sagrantino edizione 2021, Wine Consultant collabora attualmente con testate giornalistiche e blog

ITALIA

LA CLASSIFICA

Valpolicella Negrar, Terre del Barolo, Frentana: le migliori cooperative del vino per Weinwirtschaft

In Alto Adige, eccellenza assoluta, secondo la rivista tedesca (la firma dall'Italia è Veronika Crecelius) le migliori sono Andriano, Terlano e Giran

MILANO, 01 LUGLIO 2022, ORE 18:30



I vigneti della Cantina Valpolicella Negrar

La cantina di Valpolicella Negrar, nel cuore del territorio del più importante rosso veneto, la Terre del Barolo, icona della cooperazione di qualità nelle Langhe, e la Cantina Frentana, in terra d'Abruzzo: ecco il meglio della cooperazione vinicola italiana (che rappresenta oltre la metà della produzione, del giro d'affari e dell'export nazionale) secondo la tradizionale classifica della rivista tedesca Weinwirtschaft (la cui corrispondente dall'Italia è Veronika Crecelius), che da anni mette in fila le migliori cooperative del vino. In una "Top 20" di cui fanno parte anche la Cantina di Vinchio Vaglio Serra, ancora dal piemonte, Ermes, in Sicilia, la cantina di Santadi, un pezzo di storia della Sardegna, e poi ancora la Cantina di Venosa, in terra di Aglianico del Vulture, i Vignaioli del



Morellino di Scansano, tra i riferimenti del territorio maremmano, e ancora la Cantina Pertinace, nel Cuneese, Colomba Bianca, in Sicilia, e ancora Cantina Tollo, tra le più importanti realtà abruzzesi, Cantine di Carpi e Sorbara, pilastro del mondo Lambrusco, passando per Vivallis, in Trentino, la cui storia è indissolubilmente legata all'artista Fortunato Depero. E, ancora, troviamo La Guardiense, faro del vino del beneventano, e poi le cantine di Monteforte, Valtidone, Vitevis, Bosco Viticoltori - Casa Vinicola Bosco Malera, e nosio, ovvero il gruppo Mezzacorona, tra le più importanti realtà della cooperazione del vino del Trentino e d'Italia.

Classifica a parte, come sempre, per l'Alto Adige, eccellenza assoluta del modello cooperativo vinicolo: al top il trittico Andriano, Terlano e Giran, sul podio, davanti alle cantine Cortaccia, St. Pauls, Caldaro, Merano e Bolzano. In totale, la giuria ha degustato 840 vini di 140 aziende. Al concorso hanno partecipato 54 cooperative di viticoltori tedeschi, 44 francesi e 42 italiane.

Contatti: info@winenews.it

Seguici anche su Twitter: [@WineNewsIt](https://twitter.com/WineNewsIt)

Seguici anche su Facebook: [@winenewsit](https://www.facebook.com/winenewsit)

Questo articolo è tratto dall'archivio di WineNews - Tutti i diritti riservati - Copyright © 2000/2022



DEGUSTA FACILE

IL BLOG DI ANTONIO CARULLO



ANTONIOCARULLO

Vinchio Vaglio: Ricercatezza e vigne storiche nella culla della Barbera D'Asti

I vigneti dei soci si estendono prevalentemente nei comuni di **Vinchio e Vaglio Serra** e, in parte più limitata, nei comuni limitrofi. Gran parte di essi si affaccia su pendii molto ripidi, cosa che rende la loro lavorazione particolarmente ardua ma offre il vantaggio di **esposizioni ottimali**, che fronteggiano il sole nell'arco dell'intera giornata, garantendo ai **grappoli un elevato tenore zuccherino** che, insieme alla particolare **composizione minerale dei terreni**, garantisce quelle **caratteristiche peculiari tipiche dei vini di eccelsa qualità**.

Il Progetto Vigne Vecchie per salvaguardare i vigneti storici

Consapevole che la loro esistenza è messa a repentaglio dai nuovi e più produttivi impianti, la Cantina vara **un programma che punta sulla qualità**, capace di compensare l'esiguità delle uve prodotte. Ispirato da **Giuliano Noè, uno dei padri nobili della Barbera**, nasce il progetto '**Vigne Vecchie**', una **Barbera d'Asti frutto della selezione di uve raccolte in vigneti con oltre 50 anni di vita**

Si individuano i vigneti più vocati, nella cui gestione l'azienda affianca il viticoltore, fino al momento della **vendemmia, effettuata in maniera tradizionale, con cassette traforate che preservano l'integrità dell'acino**. Le uve vengono scaricate manualmente, cassetta dopo cassetta, in una linea dedicata. La successiva **macerazione sulle bucce** per diversi giorni permette il rilascio graduale del colore e dei profumi tipici di un grande vino. **L'affinamento in barrique**, sotto costante controllo enologico, completa il processo di maturazione.

Selezioni di Barbera: Struttura, eleganza e personalità

I vini provenienti dai vigneti selezionati raccontano le caratteristiche del proprio terroir e rispecchiano in modo unico le eccellenze che hanno fatto la storia della cantina.

Ho degustato Vigne Vecchie 2017, Laudana 2016 e Vigne Vecchie 50° 2019

Vigne Vecchie Barbera D'Asti Superiore 2017

Si palesa nel calice con colore rubino intenso, quasi impenetrabile. La prima olfazione stordisce per intensità e ampiezza, regalando dapprima una ciliegia carnosa e matura, poi in successione note terrose e folate balsamiche. Ha il pregio di **offrirsi in maniera spontanea e vitale**, anche al sorso, dove si ha l'impressione di un vino tridimensionale, che riesce ad emozionare per la sua lunga persistenza gustativa.

Una bottiglia con cui la cantina Vinchio Vaglio conferma la propria vocazione nel declinare un vitigno tradizionale della viticoltura piemontese, la Barbera



Vinchio Vaglio Laudana Nizza Docg Riserva 2016

Si presenta alla vista con un colore tipicamente rubino, molto

concentrato. I profumi che avvolgono il naso raccontano sensazioni principalmente fruttate, che si arricchiscono di note di spezie dolci. All'assaggio è di buon corpo, con un ottimo equilibrio, derivante da un sorso in cui i tannini risultano finemente integrati; chiude con un finale caratterizzato da un **retrogusto particolarmente fruttato**.



Vinchio Vaglio Vigne Vecchie 50° Barbera D'asti 2019

E' un vino Scattante, che esprime il meglio dei suoi aromi varietali e della sua vivace fragranza in gioventù. Il colore è rosso rubino intenso con riflessi purpurei. Al naso sprigiona aromi intensi di frutta rossa matura, confettura di frutti di bosco, sentori speziati e pepe nero. Il sorso è caratterizzato da una **grande energia, pieno e croccante**. Chiude su note sapide ravvivate da una vivace freschezza.



IL GHIOTTONE ERRANTE

di Cosimo Torlo

Dal 22 al 24 ottobre torna la terza edizione de IL NIZZA È.

Dal 22 al 24 ottobre a Palazzo Crova avrà luogo la terza edizione de IL NIZZA È, che prevedrà banchi d'assaggio e degustazione guidata, in un vero e proprio viaggio alla scoperta del Nizza Docg, con la presenza di oltre 100 etichette per godere appieno del fascino di questo vino.

Nizza Monferrato, 4 ottobre 2022 – tra meno di un mese Palazzo del Gusto di Palazzo Crova, affascinante luogo rilevante per l'enogastronomia monferrina, sarà pronto a ospitare nuovamente IL NIZZA È, un evento dedicato all'omonima denominazione e alle eccellenze gastronomiche del territorio.

La manifestazione, alla sua terza edizione, realizzata grazie al sostegno della Regione Piemonte è organizzata da Enoteca Regionale di Nizza, Città di Nizza Monferrato e Associazione Produttori del Nizza in collaborazione con la delegazione astigiana di AIS e col patrocinio del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, della Provincia di Asti, della Comunità Collinare Vigne & Vini e dell'Associazione per il Patrimonio dei Paesaggi Vitivinicoli di Langhe Roero e Monferrato.



Confermando la sua tradizionale struttura, IL NIZZA È consiste in banchi d'assaggio suddivisi in base ai territori di provenienza e una masterclass che pone Il Nizza a confronto con denominazioni tra le più importanti d'Italia. Per quest'anno è stato aumentato il tempo a disposizione per le degustazioni (3h) ed è stata data la possibilità di accedere all'evento durante tutti e tre i giorni sia al pubblico (ingresso a 20 €), sia agli operatori del settore e stampa (gratuitamente tramite accredito).

IL PROGRAMMA

BANCHI D'ASSAGGIO – LE SFUMATURE DELLA DOCG

sabato 22, domenica 23 e lunedì 24 ottobre, dalle 10 alle 13 e dalle 14 alle 20 -Palazzo Crova

Le degustazioni presso i banchi d'assaggio si confermano il cuore dell'evento anche in questa sua terza edizione. Si svolgono all'interno del Palazzo del Gusto di Palazzo Crova, esposizione multimediale e luogo cardine dell'enogastronomia del territorio che, attraverso la storia delle sue colline e dei suoi prodotti tipici e d'eccellenza, conserva le radici e testimonia l'evoluzione del gusto locale. Le oltre 100 etichette di più di 60 produttori che metteranno in degustazione i Nizza, Nizza Riserva e Cru saranno organizzate in sei banchi d'assaggio dislocati nella sala al primo piano, per conoscere e apprezzare le differenze tra le principali zone di terroir della DOCG, guidati dai sommelier AIS. Da quest'anno, ristoratori, enotecari, baristi e distributori avranno ingresso libero con accredito ai banchi d'assaggio non soltanto al lunedì, giornata che nelle scorse edizioni era loro dedicata, ma anche sabato e domenica.

Ingresso al pubblico € 20 - <https://bit.ly/ine-22-pubblico>

Ingresso gratuito previa registrazione per operatori di settore - <https://bit.ly/ine-22-operatori>

Ingresso gratuito previa richiesta accredito via email a info@ilnizza.net per la stampa



DEGUSTAZIONE COMPARATIVA – 6 GRANDI ROSSI ALLA CIECA

domenica 23 ottobre, dalle 17 alle 18:30 - Ex Chiesa SS. Trinità

Sei grandi rossi in degustazione comparativa alla cieca, accompagnati da finger food della tradizione piemontese. I sommelier AIS vi accompagneranno in questo percorso enogastronomico d'eccellenza: un gioco delle parti per svelare le caratteristiche che contraddistinguono il Nizza DOCG, accostato a rinomati "concorrenti" italiani, che verranno svelati soltanto alla fine della degustazione. L'evento si terrà presso l'Auditorium Trinità, chiesa sconosciuta e passata all'Accademia di Cultura Nicese negli anni '80, che nel tempo ha accolto convegni, concerti, mostre ed eventi culturali. Relatore dell'incontro sarà Andrea Castelli.

Ingresso € 40 - <https://bit.ly/ine-22-6rossi>

OPENING D'EFFETTO PER UN WEEKEND ALL'INSEGNA DI CULTURA ED ENOGASTRONOMIA

sabato 22 ottobre, a partire dalle ore 10 – Giardini di Palazzo Crova

Presso i Giardini di Palazzo Crova, durante la mattinata, inaugurano le due rilevanti manifestazioni che avranno luogo a Nizza Monferrato nello stesso weekend: "LIBRI IN NIZZA" e "IL NIZZA È" edizione 2022.

La giornata inizierà alle ore 10.00 con la presentazione della manifestazione e del programma di questa attesa terza edizione de "IL NIZZA È".

A seguire, L'Accademia di Cultura Nicese L'Erca presenterà l'undicesima edizione di "LIBRI IN NIZZA" rassegna co-organizzata insieme all'Assessorato alla Cultura della Città di Nizza Monferrato; quest'anno, sotto il titolo "Avanti un'arte" si alternerà un fitto programma che parte dalla scrittura per passare da arte, musica e cinema, storia e gastronomia, per ritornare infine tra le pagine. Non mancheranno, inoltre, occasioni di scoperta grazie alle proposte degli editori indipendenti, animazione letteraria e firmacopie con gli ospiti.

A conclusione: "PREMIO TULLIO MUSSA", conferito a partire dal 2008 ai "portatori sani di Tullio pensiero" in ambito enogastronomico. Il riconoscimento è stato istituito in ricordo di Tullio Mussa, primo fiduciario della condotta del territorio, importante cultore dell'enogastronomia locale, nonché fondatore della Bottega del Vino. Presenterà l'evento Piercarlo Albertazzi, segretario della condotta Slowfood di Alessandria con le Colline Nicesi.

Ingresso gratuito e aperto a tutti.

UN APPUNTAMENTO FUORI EVENTO

domenica 23 ottobre, alle 10 – Cantina Vinchio Vaglio

Presso la Cantina Vinchio Vaglio, l'Associazione Culturale Davide Lajolo presenterà "IL VALORE DEL VINO E LA PROMOZIONE DEL TERRITORIO", un momento di dialogo tra imprenditori agricoli e operatori turistici. L'evento vedrà ospiti personalità di spicco come Roberto Cerrato – Direttore Associazione Paesaggi vitivinicoli UNESCO, Stefano Chiarlo – Presidente Associazione Produttori Nizza, Vincenzo Gerbi – Università di Torino, Lorenzo Giordano – Presidente Cantina Vinchio Vaglio Serra, Paolo Verri – manager culturale; ad esso seguirà "Il Castello del Mago" (h. 15) inaugurazione della scultura di Giancarlo Ferraris, lettura di Paolo Tibaldi del racconto di Davide Lajolo, chitarra Mauro Carrero e la consegna (h.16.00) del Premio "DAVIDE LAJOLO IL RAMARRO" 2022.

Ingresso gratuito e aperto a tutti.

Aziende partecipanti all'evento;

Amerio Vincenzo, Amistà, Bava, Beppe Marino, Bersano, Bianco Angelo, Bocchino Giuseppe, Brema, Cantina di Nizza, Cantina Sant'Evasio, Cantina Terre Astesane, Cantina Vinchio Vaglio, Cascina Barisel, Cascina Carlen, Cascina Garitina, Cascina Giovinale, Cascina Guido Berta, Cascina La Barbatella, Cascina Lana, Cascina Nuova, Cascina Perfumo, Castello di Perno, Castino, Coppo, Corte San Pietro, Cossetti 1891, Dacapo, Dacasto Duilio, Durio Adriano, Erede di Chiappone Armando, Francesco Iandolo, Franco Mondo, Frasca La Guaragna, Garesio, Gianni Doglia, Guasti Clemente & Figli, Il Botolo, Isolabella della Croce, La Giribaldina, La Gironda, La Patareina, L'Armangia, LHV Avezza, Malgrà, Marco Bonfante, Mauro Sebaste, Michele Chiarlo, Pesce Marco, Pico Maccario, Poderi Cusmano, Prunotto, Ricossa, Roberto Ferraris, Scagliola, Serra Domenico, Sette, Simone Cerruti, Tenuta Bricco San Giorgio, Tenuta Garetto, Tenuta Il Falchetto, Tenuta Olim Bauda, Tenute Neirano, Tre Secoli, Villa Giada e Vinicola Arno.

Vilvino per tutti

2022

Assaggiati dai team di: Piero Rotolo, Francesco Turri,
Bruno Fulco, Umberto Faedi e Giuseppe Casagrande



VINCHIO VAGLIO

Società Cooperativa Agricola a R. L. (SCARL)
Regione San Pancrazio, 1 14040 Vinchio (AT)
(+39) 0141 950903 (+39) 0141 950608
WHATSAPP: (+39) 345 9294662
EMAIL: welcome@vinchio.com
vinchiovaglio@messaggipec.it
<https://vinchio.com/>

Bracirole di maiale al pappagallo con BARBERA D'ASTI D.O.C.G. Vigne Vecchie



Ricetta Bracirole, funghi, prezzemolo, aglio, burro.

Create una tasca nelle bracirole, trifolate funghi freschi con burro per un minuto.




Riempite la tasca della braciola con i funghi al prezzemolo, chiudeteli con uno o più stecchini.

In padella mettete il burro e aglio, fate rosolare le bracirole da ambo i lati.

Toglietele dal fuoco e impanatele con pan grattato e cuocete in forno per 20 minuti.

Contorno di patate al forno al rosmarino e timo.

Chef Alessandro Milani

Vino	Voto	Packaging	Prezzo	Vendita in cantina	lo trovi da...	Premi
BARBERA D'ASTI D.O.C.G. Vigne Vecchie 50° 2020	91/100	47/60	11.30€	si	lo trovi da...	
NIZZA D.O.C.G. RISERVA Laudana 2019	92/100	47/60	14.50€	si	lo trovi da...	
BARBERA D'ASTI D.O.C.G. SUPERIORE I Tre Vescovi 2020	90/100	47/60	12.60€	si	lo trovi da...	

VINCHIO VAGLIO E LA BARBERA

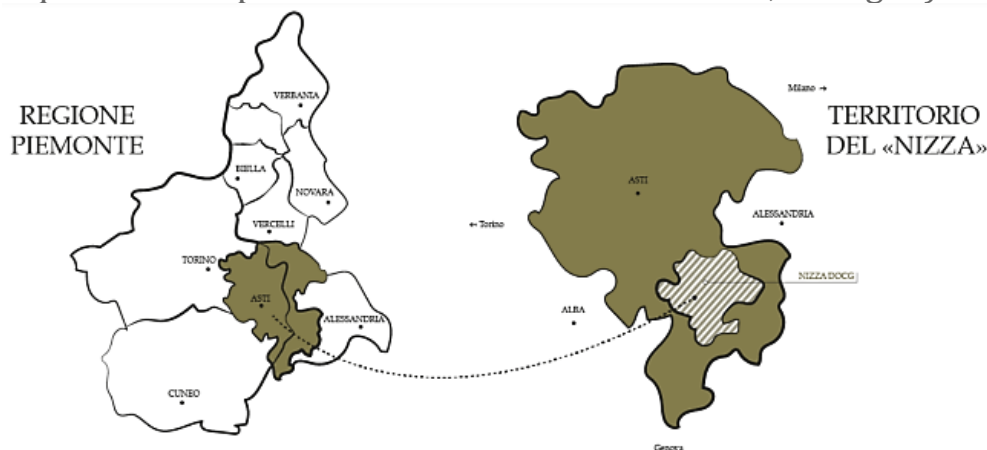


VINCHIO VAGLIO

Si può, senza timore d'essere smentiti, affermare che la **Cantina Sociale di Vinchio e Vaglio Serra** e la **Barbera** siano un tutt'uno. Basti pensare che dei quasi **500 ettari** di vigneti, gestiti dai **197 soci** della cantina, circa **350** sono allevati con questo vitigno col quale vengono ricavate ben 10 etichette di vino e che, dei 45.645 quintali d'uva conferiti dai soci alla cantina nella vendemmia 2021 ben **20.703** erano di Barbera.

La **Cantina Sociale di Vinchio e Vaglio Serra** è stata fondata nel **1959** da **19 viticoltori** dei comuni di Vinchio e di Vaglio Serra, in provincia d'Asti e la cosa appare sorprendente e curiosa tenendo conto del campanilismo che solitamente è insito negli abitanti dei piccoli paesi.

Sin da subito ci sono stati piccoli contenziosi, il primo dei quali ha riguardato la sede della cantina, con entrambi i comuni che la volevano sul proprio territorio, la questione è stata poi risolta utilizzando un terreno ai confini tra i due comuni. Alla guida della cantina ci sono un presidente ed un vicepresidente, uno per ciascun comune (attualmente la funzione di presidente è svolta da **Lorenzo Giordano**, di Vinchio e quella di vicepresidente da **Cristiano Fornaro**, di Vaglio).



Sin da subito si è puntato sulla Barbera tanto che la Cantina di Vinchio e Vaglio viene definita “**Il nido della Barbera**”, qui il vitigno viene interpretato in differenti modalità dipendentemente dalla zona di provenienza delle uve, dalle caratteristiche dei suoli, dall’esposizione delle vigne e dalla modalità di conduzione del vigneto. Si hanno così vini freschi e profumati come pure vini giocati sulla struttura e sulla capacità d’invecchiamento.

Sin dalla metà degli anni '80 la cantina di Vinchio e Vaglio ha capito l'importanza dell'età dei vigneti, cercando di conservarli il più a lungo possibile, tanto che oggi può vantare vigne di oltre ottant'anni d'età. Per ovviare alla minor produzione che le vigne di una certa età posso dare, la cantina stimola i propri soci pagando maggiormente le uve da questi vigneti purché rispettino determinati parametri qualitativi, così facendo ha innescato una sorta di competizione tra i soci, desiderosi di poter essere selezionati per questo progetto.



I vini

Abbiamo avuto la possibilità di degustare **sei vini**, tutti prodotti con uva **Barbera in purezza**, ma contraddistinti da zone di produzione e da metodi produttivi diversi che ne vanno a caratterizzare le peculiarità organolettiche. Li abbiamo trovati tutti interessanti anche se le nostre preferenze vanno a due vini in particolare, il **Vigne Vecchie 50** nel quale abbiamo trovato tutto quanto ci aspettavamo da una Barbera, frutto, succosità, spina acida, bevibilità, l'altro è il **Sei Vigne Insyntesis**, vino completamente diverso dal precedente, del quale abbiamo apprezzato le potenzialità della barbera affinata in legno e la sua capacità d'invecchiamento senza peraltro snaturare il vitigno, ma anzi conservandone tutte le sue caratteristiche originarie.



– Barbera D’Asti Docg “Sorì dei Mori” 2020

Le uve per la produzione di questo vino provengono da un vigneto situato a 250 metri d’altitudine allevato a Guyot con densità di 4.500 ceppi/ettaro, l’esposizione è Sud e Sud-Ovest ed il suolo è sabbioso, con presenza di marne, argilloso-calcareo. La vendemmia è stata effettuata nella terza decade di settembre, la vinificazione e la prima parte dell’affinamento si svolgono in vasche d’acciaio, il vino viene quindi posto in vasche di cemento dove sosta sei mesi prima d’essere imbottigliato.

Molto bello il colore, rubino luminoso di buona intensità. Intenso al naso dove emergono i sentori di frutta fresca, ciliegie mature e more uniti a leggeri accenni balsamici. Strutturato, intenso di buona alcolicità, asciutto e con buona vena acida, bel frutto, leggere note piccanti, chiude con buona persistenza su note leggermente amaricanti.

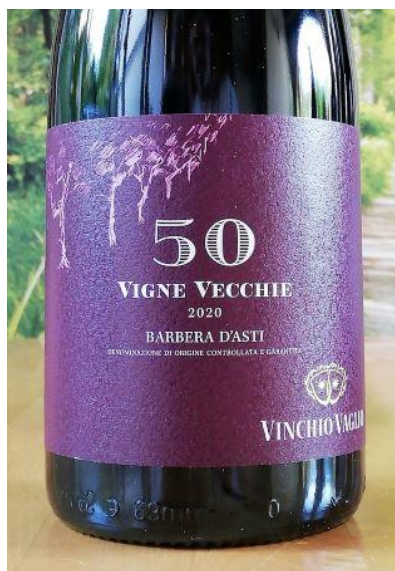


Barbera D'Asti Docg Superiore "I Tre Vescovi" 2019

Questo vino viene ormai prodotto da quasi vent'anni ed è frutto di uno dei primi progetti della cantina volto a valorizzare i terroir, il nome deriva dal fatto che le vigne per la sua produzione sono situate ai confini di tre Diocesi, quelle di Acqui Terme, Alessandria e Asti.

I vigneti si trovano su un suolo argilloso-calcareo, sono posti a 250 metri d'altitudine con esposizione Sud e sono condotti a Guyot con densità di 4.000 ceppi/ettaro. La vendemmia è stata effettuata nella terza decade di settembre, fermentazione in acciaio ed affinamento parte in botti da 75 ettolitri di rovere francese e parte in barriques, il tutto per un anno, seguono sei mesi di sosta in bottiglia prima della commercializzazione.

Il colore è rubino, profondo e luminoso. Fresco al naso dove cogliamo intensi sentori di ciliegia matura venata da leggere note speziate-vanigliate ed accenni di pepe, chiodi di garofano e cioccolato al latte, note floreali di rosa e viola completano il quadro olfattivo. Dotato di buona struttura, frutta a bacca scura, spezie dolci ed accenni di pepe e di legno, piacevolmente amaricante il suo fin di bocca.

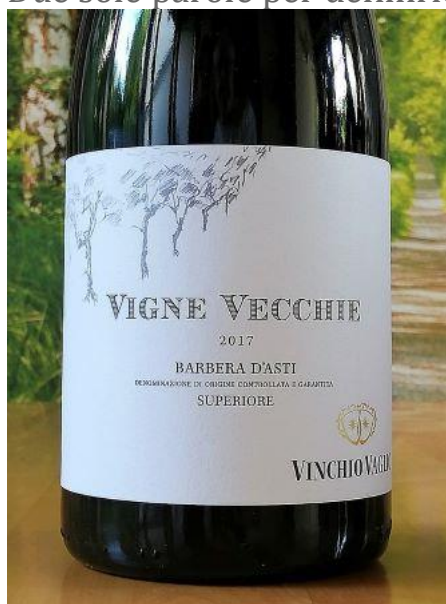


- Barbera d'Asti Docg "Vigne Vecchie 50" 2020

Presentato per la prima volta nel 2009, in occasione del cinquantenario dalla nascita della cantina, rispetto all'originale Vecchie Vigne non vede l'uso del legno. Le uve provengono dallo stesso vigneto dal quale si produce il Vecchie Vigne (il nome deriva dal fatto che debbano avere almeno cinquant'anni d'età), situato a 250 metri d'altitudine su suolo sabbioso-argilloso con esposizione Sud e con sistema d'allevamento a Guyot con densità di 4.000m ceppi/ettaro. Vinificazione in vasche d'acciaio ed affinamento per 16 mesi tra acciaio e vasche in cemento, seguono sei mesi di sosta in bottiglia prima della commercializzazione.

Questa è la barbera come ce la siamo sempre immaginata. Dal profondo color rubino e dall'intenso sentore di ciliegia, connotata da una leggerissima vena speziata-vanigliata, fresco ed invitante. Succoso al palato, fresco, fruttato, con spiccata vena acida e dalla lunghissima persistenza su sentori di ciliegia. Un vino dalla piacevolissima e rinfrescante beva, snello, con un'importante nota alcolica che però non si percepisce (se non dopo aver finito la bottiglia) e con un'elegante sfumatura vanigliata.

Due sole parole per definirlo **“buonissimo”** e **“godibilissimo”**.



Barbera d'Asti Docg “Vigne Vecchie” 2017

Il progetto Vigne Vecchie nasce nel 1987 un periodo storico assai problematico per il vino italiano, soprattutto piemontese ed in particolare per la barbera, ricordiamoci infatti che l'anno prima ci fu lo scandalo del “metanolo” che causò una ventina di morti e numerosi casi di cecità. Nel 1987 la cooperativa di Vinchio e Vaglio Serra iniziò a censire i vigneti più vecchi scegliendo quelli non soggetti a diserbo selezionandone le uve per ottenere un vino di qualità superiore, il Vigne Vecchie, le stesse regole, applicate per la produzione di questo vino saranno poi la base di partenza per il successivo disciplinare di produzione del **Nizza Docg**.

I vigneti sono situati a 250 metri d'altitudine su suoli sabbiosi-argillosi, il sistema d'allevamento è a Guyot con densità di 4.000 ceppi/ettaro e l'età minima delle vigne è di 50 anni. Le uve, accuratamente selezionate vengono vinificate in vasche d'acciaio il vino s'affina poi parte in barriques e parte in tonneaux dove sosta per 14 mesi, dopo l'assemblaggio in vasche di cemento viene messo in bottiglia dove rimane per un anno prima della commercializzazione.

Vino dal color rubino profondissimo e luminoso. Intenso al naso dove presenta note vanigliate e di frutto a bacca scura, ciliegia matura, vaniglia, cacao. Strutturato, alcolico, spezie dolci, vaniglia e cannella, caffè, cacao amaro, liquirizia, accenni di pepe, lunga la sua persistenza su note leggermente amaricanti.



– **Barbera d’Asti Superiore “Sei Vigne Insyntesis” 2016**
Presentato per la prima volta nel 2004 il vino deve il suo nome -individuato tramite un concorso tra 5.000 consumatori- al numero di vigneti, per l’appunto sei, dai quali provengono le uve. Questi, accuratamente selezionati, sono situati su suoli di diversa natura, sabbie, terre rosse, terre astiane. Alla sua uscita, **Carlin Petrini**, presidente di Slow Food, lo definì **“Madre di tutte le Barbere”**.

Le vigne, con età minima di 60 anni, sono situata a 250 metri d’altitudine con esposizione Sud, il sistema d’allevamento è a Guyot con densità di 4.000 ceppi /ettaro. La vendemmia viene svolta nella seconda metà del mese di settembre, effettuando un drastico diradamento dei grappoli che arriva al 50%, dopo la fermentazione alcolica, svolta in vinificatori d’acciaio orizzontali, il vino s’affina per circa 20 mesi in barriques per poi essere trasferito, per fare la massa, in vasche di cemento, dopo l’imbottigliamento riposa un ulteriore anno prima della commercializzazione.

Il colore è rubino-granato, profondo e luminoso. Intenso al naso, dotato di buona eleganza, vi si coglie frutta rossa matura, prugne e ciliegie, accenni vanigliati, pepe, cioccolato, caffè, note floreali di viola. Dotato di buona struttura e bella vena acida, ampio, more, prugne, ciliegia matura, spezie

dolci, cannella, caffè, cioccolato amaro, liquirizia, legno dolce, piacevolmente amaricante il fin di bocca.

Il Nizza Docg

Storicamente il territorio situato attorno a Nizza Monferrato è sempre stato ritenuto tra i migliori per la produzione di Barbera, nonostante questo la storia della sua denominazione è assai recente e risale al 2000, anno in cui, unitamente ad altre due zone (Tinella e Colli Astiani) il Nizza venne riconosciuto come sottozona dell'allora Barbera d'Asti Superiore Doc. Nel 2008 la Barbera d'Asti Superiore ottiene la Docg e questo riconoscimento vale ovviamente per le tre sopracitate sottozone. Arriviamo infine al **2014** e il Nizza si stacca completamente dalla denominazione Barbera d'Asti Superiore ottenendo una propria Docg, ovvero Nizza. Le cose maggiormente significative di questa nuova denominazione sono due, l'eliminazione del termine Barbera, ovvero l'esaltazione del puro territorio e l'utilizzo del vitigno in purezza.



Nizza

Docg

“Laudana”

2019

Il nome del vino deriva dal **Bricco Laudana** zona dalla quale provengono la maggior parte delle uve destinate alla produzione di questo vino. Situato a 250 metri d'altitudine su terreno sabbioso con lieve presenza di argilla è allevato a Guyot con densità di 4.000 ceppi/ettaro, l'età media delle viti è di 50 anni. La vendemmia s'effettua nella seconda metà del mese di settembre, la fermentazione viene svolta in vinificatori orizzontali e l'affinamento avviene in barriques dove il vino sosta per un anno. Segue quindi la formazione della massa in contenitori di cemento e l'imbottigliamento.

Color rubino luminoso di buona intensità con riflessi color granato. Di discreta intensità olfattiva, si colgono spezie dolci, note vanigliate, cannella e radici, frutto a bacca nera maturo, accenni di cioccolato al latte. Dotato di buona struttura, con nota alcolica importante, succoso, presenta leggeri accenni piccanti, il legno è ancora percepibile, piacevolmente amaricante il lungo fin di bocca su sentori di radici.

Lorenzo Colombo

I vini da non perdere

Le Barbera di Vinchio Vaglio



Vigne Vecchie

di Antonio Di Spirito

Nel 1959 alcuni viticoltori lungimiranti dell'Astigiano, 19 per l'esattezza, hanno fondato la Cooperativa dei Viticoltori Associati di Vinchio e Vaglio Serra, superando le numerose difficoltà di carattere campanilistico e tecnico-logistiche. Oggi, ad oltre sessant'anni di distanza, i soci sono diventati 197, che gestiscono circa 500 ettari di vigneti, di cui 350 a Barbera; alcuni ricadenti nella "Nizza DOCG", altri nella "Barbera d'Asti DOCG". Salta all'occhio che la media di proprietà dei vigneti è intorno ai due ettari; questo induce e rafforza la cooperazione, anzi aumenta una competitività fra viticoltori per entrare a far parte della fascia qualitativa più alta.

A metà anni '80 la dirigenza, in controtendenza con chi voleva reimpiantare le vecchie vigne, decise di individuare, tra i migliori vigneti dei soci, quelli con età superiore ai 50 anni, per produrre un vino chiamato "Vigne Vecchie". Nel 2009, in occasione dei 50 anni dalla fondazione della Cooperativa, è stato prodotto un secondo vino dalle stesse vigne, chiamato "Vigne Vecchie 50°", ma distinto dal precedente per la sua freschezza e giovialità: una Barbera giovane.



La Degustazione

Ho assaggiato sei Barbera di quest'azienda da quelle giovani e fresche a quelle più elaborate e strutturate. Qui si seguono le mie impressioni.



Sori' dei Mori

Sori' dei Mori 2020 – Barbera d' Asti DOCG

Sei giorni di fermentazione e macerazione, immediata fermentazione malolattica, sei mesi in vasca di cemento e due mesi di affinamento in bottiglia.

Piacevolissimi ed intensi profumi di rosa e ciliegia, accompagnati da note minerali metalliche; al palato si presenta con un'acidità elevata, ma si apprezza la componente molto fruttata, è minerale e caldo di speziatura; ha sorso lungo e scorrevole. Prezzo al pubblico: € 7,50



I Tre Vescovi

I Tre Vescovi 2019 – Barbera d' Asti DOCG Superiore

Le uve sono selezionate fra vigneti di almeno trenta anni. Dopo la fermentazione alcolica e macerazione di 7-8 giorni; dopo la fermentazione malolattica, il vino viene avviato a maturazione in botti di rovere ed in barriques per 12 mesi. Un mese di acciaio e sei mesi di bottiglia completano il processo produttivo.

Profumi di ciliegia, qualche nota balsamica e di noce lo caratterizzano al naso; molto fruttato in bocca, speziato, fresco, appena tannico, un po' effervescente e sapido; finale leggermente amaricante. Prezzo al pubblico: € 9,30



Vigne Vecchie 50

Vigne Vecchie 50° 2020 – Barbera d' Asti DOCG

Ecco la versione più giovane prodotta da vigne di oltre 50 anni. La fermentazione dura 9 giorni e, dopo la fermentazione malolattica, matura 16 mesi in vasche inox e vasche di cemento; affina 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Profumi floreali di rose ed erbe aromatiche, frutti rossi e note balsamiche. Sorso inizialmente un po' scorbutico, con una forte acidità; molto fruttato di ciliegia, è rotondo, sapido e lungo. Prezzo al pubblico: € 12,90



Laudana

Laudana 2019 – Nizza DOCG

Le uve provengono da Bricco Laudana, tra Vinchio e Mombercelli; la fermentazione alcolica con macerazione dura circa 9 giorni e subito dopo, viene favorita la fermentazione malolattica in vasche inox. La maturazione avviene in barriques nuove, ma anche di secondo o terzo passaggio, per circa 18 mesi; assemblato, passa un mese in vasche di cemento ed affina in bottiglia per sei mesi.

Spettro olfattivo molto variegato con profumi di rosa, ciliegia, arancia sanguinella e note balsamiche; il sorso è acido, ma morbido ed arrotondato, a tessitura molto fitta e strutturata, quasi sciropposo, con tanta frutta e speziatura; chiusura lunga e leggermente amaricante. Prezzo al pubblico: € 14,90

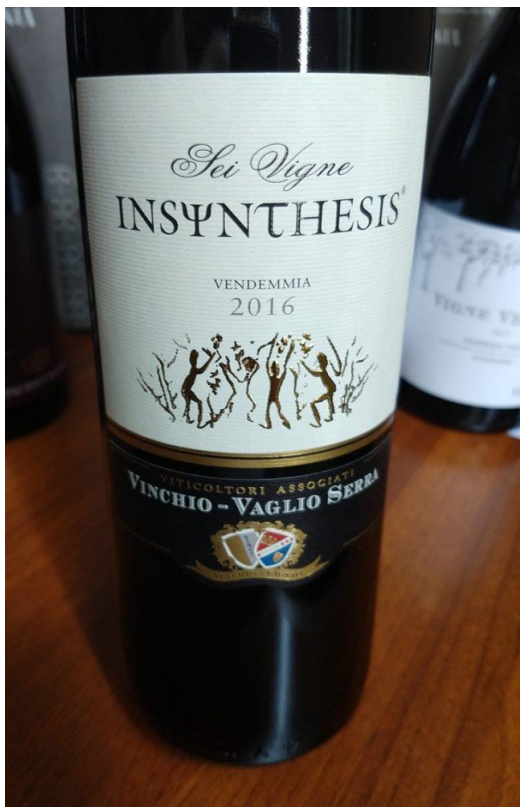


Vigne Vecchie

Vigne Vecchie 2017 – Barbera d' Asti DOCG Superiore

Frutto del progetto "Vigne vecchie" del 1997, le uve provengono da vigne di oltre 50 anni. La fermentazione alcolica con macerazione dura circa 9 giorni; quindi viene avviata immediatamente quella malolattica in vasche inox, dopo di che la maturazione avviene per la maggior parte in barriques e per la restante in tonneaux da 500 litri dove resterà per circa 14 mesi. Dopo l'assemblaggio e sosta di un mese in vasche di cemento affina in bottiglia per un anno.

Profuma di viola, frutta rossa, ciliegia, arancia sanguinella e mele; il sorso è quello che ti aspetti da una barbera: allegrone, guascone, mordente, moto acido, ma che poi si arrotonda e ti fa assaporare la frutta promessa al naso. Prezzo al pubblico: € 19,90



Sei Vigne Insynthesis

Sei Vigne Insynthesis 2016 – Nizza DOCG Superiore

E' un progetto del 2001 che prevede una selezione estrema di vigneti capaci di produrre uve di altissima qualità. La fermentazione alcolica con macerazione dura circa 10 giorni; quindi, viene avviata la fermentazione malolattica in vasche inox. La maturazione avviene in barriques nuove per circa 20 mesi; dopo un mese in vasche di cemento, passa all'affinamento in bottiglia per un anno.

Leggeri profumi di viola, di mallo di noce e frutta rossa, un po' speziato, un po' balsamico; al palato è gagliardo e fresco, di buon corpo e con una trama tannica intensa e rotonda; fresco sapido ed armonico. Manca un po' di acidità, quella spigolosa delle barberie di una volta, ma, in compenso, è un gran vino. Prezzo al pubblico: € 39,00



Vinchio Vaglio: premio “Il Ramarro” conferito al presidente Lorenzo Giordano

Publicato il 14 ottobre 2022



L'Associazione “Davide Lajolo” ha deciso di conferire al Presidente della cantina Vinchio Vaglio Lorenzo Giordano il premio “Il Ramarro”. Nome curioso per un premio, ma che ha una precisa motivazione: il nome Lajolo deriva dal termine dialettale “Lajeu” che indica appunto il ramarro, animale che viene dalla preistoria e che ha rischiato l'estinzione. Oggi è tornato ad essere presente nella Riserva naturale della Val Sarmassa, area protetta per lo più viticola e boschiva fortemente voluta anche dalla Cantina di Vinchio Vaglio e dal suo presidente. L'Associazione sceglie ogni anno “personalità che si siano distinte nel mondo della cultura, del giornalismo, dell'arte, della tutela e valorizzazione del paesaggio e dell'ambiente, con profondo senso civile alle quali dare il premio intitolato allo scrittore e politico Davide Lajolo originario di Vinchio”. Lo stesso premio è stato conferito a personalità di rilievo le più variegata: dal cantante Roberto Vecchioni alla giornalista Concita De Gregorio, da Luigi Veronelli e Carlin Petrini a Lella Costa passando per l'enologo Giuliano Noè e Giancarlo Caselli procuratore capo del Tribunale di Torino. C'è da esserne davvero orgogliosi. Si tratta di un riconoscimento anche alla cantina Vinchio Vaglio che in questo territorio sta investendo sul futuro; dapprima puntando sul vitigno Barbera, poi sulla tutela e lo sviluppo di paesaggio e territorio e, oggi, sull'accoglienza del cliente. Ed è grazie alla presenza della cantina se i piccoli viticoltori hanno potuto continuare a

produrre Barbera e se le impervie colline di questa zona, che rischiavano di diventare solo boschi con conseguente perdita della biodiversità, sono state riconosciute Patrimonio Unesco. Davvero lungimirante inoltre che nel 1986, quando la filosofia comune era di estirpare i vigneti vecchi sostituendoli con impianti nuovi, con cloni diversi nella speranza che la maggior produttività, rispetto alle vigne più vecchie, risolvesse il problema del reddito, Vinchio Vaglio decidesse anche di individuare i migliori vigneti con età superiore ai 50 anni e iniziasse a produrre un vino che fin da allora si è chiamato "Vigne Vecchie". Un successo confermato nel tempo che, nel 2009 in occasione dei 50 anni di vita della cantina, si è sdoppiato con un secondo vino dal nome "Vigne Vecchie 50°" che proviene dagli stessi vigneti. Mentre il primo affina in legno e quindi racconta la Barbera e la sua longevità, la complessità di profumi e struttura, il secondo sceglie la freschezza e l'eleganza di una Barbera giovane. Quegli stessi vigneti, alcuni ancora presenti hanno oggi più di 80 anni, richiedono un'attenzione sempre maggiore. Le poche uve da essi prodotte, ma di grande qualità e dalle caratteristiche del tutto particolari, riescono a garantire un reddito ai viticoltori che contribuiscono a mantenere inalterato nel tempo questo splendido paesaggio.

Oggi il mondo del vino riconosce il valore di questi vigneti e ne sono prova, tra gli altri, in Italia il "Censimento delle vigne vecchie" intrapreso dalla rivista Civiltà del Bere e in UK il progetto "The Old Vine Conference" nato dall'idea di alcuni MW il quale coinvolge prestigiose cantine in tutto il mondo che possono vantare vigneti molto vecchi ancora in produzione. In entrambi i casi Vinchio Vaglio è stata invitata ad essere parte attiva. Prestigiosi riconoscimenti arrivano anche per altri vini come la Barbera D'Asti Superiore "I Tre Vescovi" selezionata dall'American Airlines per essere servita sui propri voli ma anche per il lavoro in generale della cantina, come rimarcato dalla prestigiosa rivista di lingua tedesca Weinwirtschaft che ha assegnato a Vinchio Vaglio il 4° posto tra le migliori cantine cooperative italiane.

Vinchio Vaglio è un esempio di cantina cooperativa che sa essere impresa e contemporaneamente difende il proprio territorio.

www.vinchio.com

Vinchio Vaglio, Docg Nizza Laudana Riserva 2017

30 SETTEMBRE 2022, ORE 10:24



VENDEMMIA: 2017

UVAGGIO: Barbera

BOTTIGLIE PRODOTTE: 5.000

PREZZO ALLO SCAFFALE: € 16,00

AZIENDA: [Cantina Sociale di Vinchio Vaglio Serra](#)

PROPRIETÀ: cooperativa di soci produttori

ENOLOGO: Giuseppe Rattazzo

TERRITORIO: Piemonte

Lo Statuto della Cantina sociale Vinchio Vaglio prevede che il presidente e il vice presidente siano uno di Vinchio e uno di Vaglio Serra, testimonianza di una antica rivalità tra i due comuni, superata negli anni proprio grazie alla cooperativa, ma anche di un dichiarato intento di rappresentare a pieno il territorio. Oggi la contrapposizione tra le due cariche elettive si è trasformata in un saldo rapporto collaborativo, forse anche grazie alla lunga esperienza amministrativa delle rispettive comunità: entrambi sono stati sindaci per più mandati e sia il presidente, il vinchiese Lorenzo Giordano, sia il vice, il vagliese Cristiano Fornaro sono due grandi estimatori del buon vino. La Cantina costituita il 26 febbraio 1959 da 19 viticoltori di Vinchio e Vaglio Serra, annovera attualmente 192 soci conferenti, proprietari e conduttori di 450 ettari di vigneto in coltura specializzata. Le vigne sono coltivate prevalentemente a Barbera, Dolcetto, Cortese, Grignolino, Nebbiolo, Brachetto e Moscato, Freisa e Bonarda senza tralasciare alcuni vitigni internazionali quali il Pinot Nero, lo Chardonnay, il Sauvignon e il Viognier. Il Nizza Riserva Laudana 2017, affinato in barrique nuove e di secondo e terzo passaggio, profuma di viola, ciliegia, succo di mirtillo, spezie con cenni affumicati. In bocca, il sorso è fragrante, avvolgente e succoso con tannini fitti e finale su richiami balsamici.

GOOD
FOOD
GOOD
MOOD

03 GIU2022

6 INTERPRETAZIONI DI BARBERA FIRMATE VINCHIO-VAGLIO SERRA

Articolo di: [Fabiano Guatteri](#)

Vinchio e **Vaglio Serra** sono due comuni astigiani contigui, posti a Nord di Nizza Monferrato. Si sa che il campanilismo, alla fine degli anni cinquanta era vivo e palpabile impedendo spesso la nascita di cooperazioni potenzialmente sinergiche. Sta di fatto che la ricchezza enologica dei due comuni astigiani era la Barbera, e sicuramente le rivalità tra i due non mancavano. Ma quando l'intelligenza supera il provincialismo, i risultati arrivano. E così nel 1959, diciannove viticoltori dei due comuni si uniscono per dar vita a una Cooperativa con la mission di produrre una Barbera degna del loro sapere. La cantina è costruita in un appezzamento al confine dei due comuni, e con gli anni sessanta parte del vino prodotto è imbottigliato. A metà degli anni ottanta, quando molte aziende rinnovavano gli impianti sradicando i vigneti esistenti per mettere a dimora vigne nuove, la Cantina Cooperativa, in controtendenza, individua le vigne più vecchie dei soci, quelle cioè di almeno 50 anni, dà il via alla vinificazione della Barbera Vigne Vecchie, che da allora non ha mai smesso di dare soddisfazioni. Il 2009, il cinquantesimo anno della fondazione, viene commemorato con una nuova etichetta, Vigne Vecchie 50 vinificato con le uve degli stessi vigneti del vino capostipite, ma mentre la prima Barbera segue la via del legno e della complessità, la seconda sceglie la freschezza e la bevibilità.

Oggi la **Cantina Sociale di Vinchio-Vaglio Serra** dispone di circa 480 ettari di vigneto che dimorano sulle colline del Monferrato, riconosciute Patrimonio Unesco. L'estensione è ragguardevole, ma i conferitori sono 197, ossia ciascuno coltiva in media poco più di 2 ettari, una superficie troppo esigua per essere economicamente sostenibile, che diventa però tale grazie alla Cantina. Ma ciò che rende merito a questa realtà è sostanzialmente la valorizzazione del territorio a livello sociale, economico e anche ambientale grazie alle pratiche di conduzione adottate dai singoli produttori. Sono prodotti vini sia bianchi sia rossi, compresi spumanti e dolci, ma è la Barbera il "rubino" del

territorio. Ne abbiamo degustate sei (foto 1) per scoprire le sfaccettature di questo vino di grande versatilità.

I vini in degustazione

Accomunano i vini le uve barbera 100%, la fermentazione alcolica con macerazione in vinificatori a temperatura controllata in crescendo per accentuare l'estrazione polifenolica e il successivo svolgimento della fermentazione malolattica del vino in vasche inox a 18 °C. Infine, prima dell'affinamento in bottiglia, riposare un mese in vasche di cemento, salvo eccezioni.

Vigne Vecchie Barbera D'Asti Superiore 2017 (foto 2)

Partiamo dalla capostipite: nasce da viti almeno cinquantenni, con severa selezione dei grappoli, utilizzando nella raccolta piccole cassette traforate per garantire l'integrità delle uve. L'annata in degustazione è la 2017, problematica per il clima decisamente caldo. La macerazione si protrae per 9 giorni. Il vino è elevato in barrique e in misura minore in tonneau di 500 litri per 14 mesi. Affina in bottiglia per un anno.

Note gustative

Il colore è rosso rubino con sfumature granato-violacee.

Al naso si evidenzia un frutto maturo, prugna appena colta, calda di sole, sentori lievi di confettura, cui si uniscono ricordi floreali di viola, di note balsamiche, di tabacco, di spezie. In bocca è complesso, concentrato, intenso, caldo, avvolgente, e nonostante l'annata, con bella spina acida che rinfresca il gusto; tannino ben intessuto. Finale lungo.

I Tre Vescovi Barbera D'Asti Superiore 2019 (foto 3)

Mutua il nome da un cru posto a 250 m di altitudine. La macerazione ha una durata di 7-8 giorni con rimontaggi per meglio estrarre le sostanze polifenoliche all'interno delle bucce. Il vino è elevato in botti da 75 hl e in barrique per 12 mesi quindi è riposa un mese di vasca di acciaio prima di essere imbottigliato e affinato 6 mesi.

Note Gustative

Colore rosso rubino con lievi accenni granati

Profumo con note fruttate, frutta rossa estiva, quindi con nuance di macchia mediterranea, reminiscenze di vaniglia. Sapore pieno, lievemente tostato, con sfumature sapide e buona spalla acida. Legno ben integrato.

Sorì dei Mori Barbera d'Asti 2020 (foto 4)

La macerazione del mosto sulle bucce si svolge in sei giorni con rimontaggi automatici. Il vino viene travasato in vasche di cemento per 6 mesi quindi affinato in bottiglia 3 mesi.

Note gustative

Rosso rubino intenso.

Profumi fruttati di ciliegia, mora e floreali di viola, puliti, netti, senza sbavature
In bocca è fresco, fruttato, immediato: ci aspettavamo un tannino scalpitante, invece è domo, ma presente e intrigante; sorso teso, croccante di piacevole beva.

Sei Vigne Insynthesis Nizza 2016 (foto 5)

Vino d'eccellenza nato da uve di più che elevata qualità, di vecchie vigne di sei vigneti selezionati in origine.

La macerazione si protrae per 10 giorni. Il vino è elevato in barrique nuove per circa 20 mesi e affina un anno in bottiglia

Note gustative

Rosso rubino con unghia granata tendete al violaceo.

L'impatto fruttato, floreale, lascia il passo a note evolute di tabacco, di spezie tra cui vaniglia e nuance garbate di legno nobile.

In bocca è strutturato, possente, decisamente complesso senza eccedere nella concentrazione. E' un vino guerriero, guerriero nobile. Tannino presente ben equilibrato dall'acidità e dall'alcolicità. Il sorso è ampio e lungo, avvolgente, lunga la persistenza. Insynthesis rende merito a un'annata come poche.

Laudana Nizza 2019 (foto 6)

Bricco Laudana è il nome di un crinale collinare esposto a sud ad alta vocazione vitivinicola le cui uve danno vita al Nizza DOCG della Cantina Cooperativa.

Le uve provengono da vigneti di circa 50 anni d'età. La macerazione ha una durata di 9 giorni con temperature controllate crescenti. Il vino è elevato in barrique soprattutto di primo passaggio, ma anche di secondo e terzo, per 12 mesi, e dopo il passaggio in cemento è imbottigliato e lasciato affinare sei mesi.

Note gustative

Colore rosso rubino.

Profumo fruttato, ricordi di ciliegia, note balsamiche e boisée.

In bocca si rivela di grande equilibrio, ed è morbido, con intenso intreccio fresco-tannico con sentori di frutta rossa già avvertiti al naso.

Il sorso è lungo, l'alcol ben integrato e la freschezza unita alla sapidità dona eleganza al vino.

50 Vigne Vecchie Barbera D'Asti (foto 7)

Nasce a 50 anni dalla donazione della cantina, come vino nuovo, fresco, di buona bevibilità, ma con la qualità delle uve da vigne vecchie. Dopo 9 giorni di macerazione il vino ottenuto riposa in vasche inox e in cemento per 16 mesi, quindi è affinato in bottiglia per 6 mesi.

Note gustative

Colore rosso rubino intenso

Profumo ampio, un panierino di frutta estiva matura, rossa e nera.

In bocca la freschezza è matura, non verde, struttura salda, che dà lunghezza al sorso; il tannino è levigato, l'alcolicità non appesantisce la beva. L'armonia di questo vino, la bontà complessiva invitano al calice successivo.

Conclusioni

La Cantina Sociale produce Barbera in tutte le declinazioni, ma in versione molto attuale. Anche le etichette elevate in piccoli legni, non rinunciano all'identità territoriale e alla bevibilità e il legno fa da sfondo, il protagonista è sempre il vino.

Territorialità e bevibilità sono i due registri che connotano l'intera produzione passando dall'immediatezza di Sorì dei Mori, alla complessità di Sei Vigne Insynthesis. Un altro filo conduttore è l'eleganza dove un ruolo importante è svolto dalla freschezza che rende il sorso vibrante.



Diffusione del vino in Bag in Box in Italia, intervista a Matteo Bencini di Gimmewine.it

Intervista a Matteo Bencini di Gimmewine.it sulla diffusione del vino in Bag in Box in Italia

Per analizzare la diffusione del vino in Bag in Box in Italia ho scelto come strumento l'intervista. L'intervista mirata rivolta a osservatori privilegiati come *Matteo Bencini di Gimmewine.it*, **primo portale e-commerce in Europa per numero di etichette proposte di vini in Bag in Box**, ci aiuta a misurare ciò che sta accadendo nei consumi del vino in Italia.



Diffusione del vino in Bag in Box e le trasformazioni sociali e dei consumi del vino nell'Italia di oggi

Molti di voi sanno che prima di essere giornalista sono un sociologo e che il tema delle trasformazioni sociali e dei consumi del vino nell'Italia di oggi sono per me un tema centrale, e nel nostro momento storico il fenomeno della diffusione del vino in Bag in Box è l'attualità.

Nell'ultimo decennio il ruolo di demarcatore sociale del vino si è andato sempre più assottigliando grazie ad una **crescita culturale del consumatore**, e durante la Pandemia di Covid-19 tra gli aspetti maggiormente emersi vi sono piuttosto la funzione del **vino come essenziale complemento alla tavola e di aggregatore sociale** soprattutto tra gli appassionati. Chi non ricorda le innumerevoli dirette a tema vino realizzate sui social-media?

Il vino in Bag in Box è cresciuto notevolmente, per le suddette variabili e per l'aumento della richiesta di packaging sostenibili insieme all'incremento consolidato dei consumi di bevande alcoliche. Come risultano altrettanto ottimistiche le previsioni di diffusione del vino in Bag in Box in Italia entro il 2024. [Leggi qui l'articolo di Unione Italiana Vini](#)

Dall'apertura canonica della bottiglia al vino in Bag in Box

Come tanti professionisti di settore provengo da una [scuola molto rigorosa e tradizionale del mondo del vino](#), che osserva un certo cerimoniale per l'apertura della bottiglia, ma non posso fare a meno di notare come **oggi vi siano sempre più vini in Bag in Box**, oltre che sugli scaffali di vendita della GDO, come è scontato che sia, in bella mostra nelle aziende vitivinicole e in enoteca e questo già di per sé fa riflettere molto.

E quindi mi sono domandato il perché di una tale diffusione del vino in Bag in Box in Italia e cosa avesse di diverso il formato rispetto al canonico vino sfuso tuttora venduto in alcune cantine. [Guarda il mio reel](#)

Ho cominciato con il documentarmi andando in cerca delle sue origini, scoprendo che alcune cantine che apprezzo molto come la **Cooperativa Vinchio Vaglio** utilizzano con fierezza il Bag in Box da quasi quindici anni, un'azienda che, vi assicuro, per nulla al mondo sposterebbero il proprio focus dall'idea di qualità, territorio e tradizione. [Leggi il mio post](#)



Vigne dell'Azienda Cooperativa Vinchio Vaglio

Ma come si può conciliare tutto ciò in un packaging che è letteralmente “un sacchetto in una scatola”?

Ce ne parla **Matteo Bencini founder di [Gimmewine.it](https://www.gimmewine.it)** imprenditore che possiede una visione ben focalizzata sul tema.



Home Page del sito Gimmewine.it

Raccontami la storia di Gimmewine.it come e perché è nata?

Se devo essere sincero, Gimmewine.it, nasce un po' per caso e ora ti spiego come. Vedi, la mia vita imprenditoriale, fino a circa un anno fa, era in un qualche modo divisa in due. Da una parte correva la mia passione per il vino, strada che ho iniziato a percorrere nel 2012 quando ho dato vita alla prima catena di negozi per la vendita di vini sfusi “Divini Sapori” a Livorno e ad un magazzino logistico per la vendita all’ingrosso del vino in formato Bag in Box. Dall’altra parte, la curiosità e la mia passione per l’innovazione, mi ha portato a percorrere la strada dell’online avviando un paio di progetti relativi alla vendita tramite e-commerce. La cosa curiosa è che, sebbene queste due strade potessero intersecarsi con successo, nella realtà non si sono mai incrociate appunto fino ad un anno fa quando, date le condizioni in cui tutti vivevamo, mi sono reso conto che poteva essere un’idea vincente e così è stato.

Aiutaci a capire cos’è e come funziona Il Bag in Box?

Apparentemente il Bag in Box è una scatola di cartone dove è alloggiato un rubinetto per la mescita del vino, ma ciò che più conta è che essa racchiuda una borsa di materiale plastico alimentare flessibile (polietilene) che ad ogni estrazione del vino si ritrae provocando un effetto sottovuoto, aiutato dall’azione di una valvola che non permette all’ossigeno di penetrare.

Va da sé che **il vino contenuto può essere così spillato fino al suo esaurimento, senza che si alteri il proprio sapore e in aggiunta dopo l’apertura può essere conservato per parecchio tempo**, oltre un mese.

Qual è la forza di questo packaging alternativo?

Più che alternativo lo definirei innovativo. Infatti, ha rotto gli schemi che definivano come scadente il “vino in cartone”. Sempre più cantine stanno inserendo anche il formato in Bag in Box dei loro vini perché gli permette di vendere più merce in un colpo solo e il cliente ha la possibilità di risparmiare e di avere un packaging che, a differenza delle bottiglie, consente una conservazione in perfetto stato per ben 45 giorni dopo l’apertura.



Spillatura da Bag in Box

In effetti il consumo del vino in tetrapak in Italia è associato ad un consumatore poco esigente, quali sono le differenze tra vino in tetrapak e vino in Bag in Box?

Da una parte abbiamo il vino di scarsa qualità che a me piace definire come “da cucina” e in questo caso il packaging è dato solo dal tetrapak. Dall'altra parte abbiamo il Bag in Box che ha un packaging completamente diverso, infatti contiene una sacca di polietilene alimentare dove il vino viene insaccato sottovuoto, un tappo per la spillatura che non fa passare l'aria e infine un cartone a protezione del tutto. In più il vino al suo interno è di qualità nettamente superiore rispetto a quello in tetrapak.

Quanto incide sul prezzo del vino il packaging?

Un grosso errore che la maggior parte delle persone fanno è pensare che il risparmio che si ottiene con le Bag in Box sia solo dovuto al quantitativo acquistato.

In realtà un grosso risparmio si ottiene proprio per l'incidenza del packaging sul prezzo. Infatti, a differenza del vino in bottiglia dove il costo di bottiglia, tappo e capsula incide per ben il 40%, nel Bag in Box, la sacca di polietilene alimentare, il cartone e il rubinetto che non fa passare l'aria durante la spillatura incide solo per il 10%.

Qual è il profilo dell'azienda che imbottiglia vino in Bag in Box?

Ad oggi sempre più cantine che fino a qualche anno fa offrivano solo vino in bottiglia, stanno virando verso l'aggiunta anche del formato Bag in Box proprio per le caratteristiche di cui ti ho parlato prima.

Le aziende che sfruttano principalmente questo formato sono quelle che hanno una gamma di prodotti di qualità media e che hanno capito il potenziale di questo nuovo formato.

Parlando di consumi, è aumentata la diffusione del vino in Bag in Box in Italia?

Per via della nostra abitudine come italiani di essere molto tradizionalisti e di preservare le nostre abitudini questo nuovo formato sta prendendo piede un po' in ritardo rispetto al resto d'Europa e del Mondo, ma la diffusione del vino in Bag in Box in Italia sta procedendo comunque ad ampie falcate.

Raccontaci che profilo ha il consumatore di vino in Bag in Box?

Il consumatore di vino in Bag in Box è una persona a cui piace il vino nuovo e di pronta beva da tutti i giorni magari da bere durante una cena tra amici o in famiglia durante i pasti.



Un formato Bag in Box da 3 litri

Oggi i giovani hanno maggiore cultura del vino rispetto al passato, pensi che il Bag in Box possa essere un formato ideale per un primo approccio al bere con “cultura”?

Di sicuro può essere un aiuto perché permette ai giovani di avere un prodotto di buona qualità che li permetta di avvicinarsi a questo mondo senza dissanguarsi per il costo.

Si può ipotizzare per il futuro che il vino in Bag in Box diventi una moda tra i millenials e per una parte dei centennials?

Più che una moda, sono convinto che possa diventare un formato ancor di più largo consumo che permetterà anche di confezionare prodotti invecchiati e anche quelli frizzanti. Pertanto, sarà sempre più presente nelle tavole di tutti gli italiani e non solo.

Torniamo a parlare del tuo e-commerce Gimmewine.it, nel vostro catalogo sono presenti vini italiani e stranieri, come li selezionate?

Da qualche mese abbiamo inserito una selezione di vini proveniente da Francia, Germania, Cile, California, Spagna e Sud Africa.

Per la loro selezione facciamo una scelta a due step. Il primo step di selezione viene fatto da un nostro importatore che, sulla base delle nostre indicazioni ci propone una serie di nuovi prodotti ogni mese.

A questo punto, l'importatore ci invia dei box come campione e i sommelier del nostro team provvedono a fare un test dettagliato del prodotto. In questo modo abbiamo la possibilità di offrire ai clienti sempre prodotti che siano in linea con i nostri standard.

Oggi non si può prescindere dall'attenzione all'ambiente e il vigneto biologico cresce a vista d'occhio. Che percentuale di vini bio ci sono nel vostro catalogo?

Ad oggi abbiamo 36 articoli Bio, ma siamo alla continua ricerca di nuovi prodotti da inserire.

Su Gimmewine.it ci sono anche vini invecchiati in legno?

Certo abbiamo vini di aziende che hanno deciso di inserire dei prodotti che vengono invecchiati prima di essere confezionati. In questo modo si unisce la comodità del packaging del Bag in Box con un miglioramento notevole della qualità che l'invecchiamento può portare al prodotto.



Che servizi fornite al consumatore?

Quando abbiamo avviato questo progetto ci siamo dati un obiettivo ossia di dare la possibilità ai clienti di sentirsi coccolati al pari di un negozietto di paese.

Se ci pensi è un obiettivo ambizioso per un negozio online come il nostro. Per riuscirci abbiamo deciso come prima cosa di creare un catalogo davvero ampio per il settore, infatti, con gli oltre 240 prodotti siamo il negozio online più ampio d'Europa.

In aggiunta a questo abbiamo inserito un Customer Care sempre pronto ad ascoltare il cliente e una novità assoluta per il settore: un sommelier dedicato che tramite whatsapp o il numero gratuito 0586 1837787 guida i clienti nella scelta della Bag in Box ideale. Parlo di novità in quanto abbiamo voluto sdoganare il concetto che il sommelier è solo per il vino in bottiglia.

Cosa diresti per convincere il purista che non transige sulla sacralità della gestualità dell'apertura della bottiglia?

Sinceramente non credo esista una parola o una frase che possa convincere un purista della sua convinzione. Diverse volte mi capita di leggere dei commenti sotto alle nostre sponsorizzate di Facebook dove veniamo quasi insultati per il fatto che vendiamo vino in Bag in Box ossia – a detta loro – del vino scadente.

Come puoi immaginare la realtà dei fatti è molto diversa rispetto a quella che riportano nei loro commenti e non mettono mai in dubbio le proprie convinzioni, quindi, diventa davvero impossibile fargli cambiare idea.

Lasciami dire Matteo che i commenti dispregiativi sui social lasciano il tempo che trovano, la sindrome dei “keyboard warrior” è aimè dilagante e noi amanti del vino diamo poco peso alle esternazioni di un utente che si manifesta aggressivo.

Ti ringrazio per questa intervista e ti auguro ulteriori grandi successi!



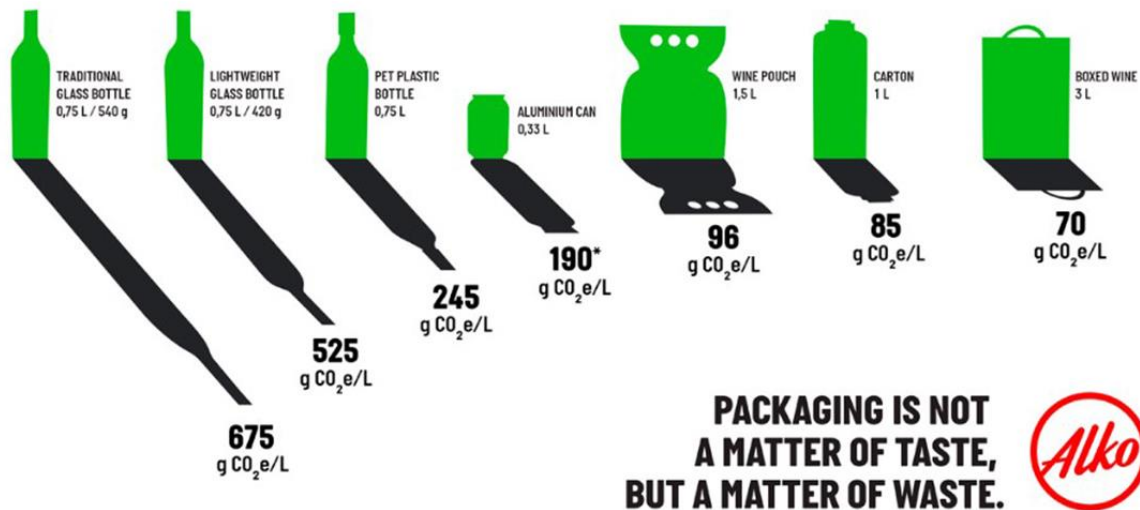
Vigne dell'Azienda Cooperativa Vinchio Vaglio

Crescerà la diffusione del vino in Bag in Box in Italia?

Riguardo alla crescita della diffusione del vino in Bag in Box in Italia oltre alle previsioni dell'Unione Italiana Vini, già citate precedentemente, è il recente rapporto UIV-Osservatorio Vino a far ben sperare. Se nell'ultimo decennio è proseguita la diminuzione del consumo pro capite di vino per gli italiani, è pur vero che “aumenta la platea degli italiani che consumano vino, con quasi 30 milioni di consumatori”. [*Leggi qui il rapporto*](#).

Va da sé che una buona fetta di questi “nuovi” consumatori di vino ha **modelli di consumo completamente diversi da quelli del passato**: cerca un formato più pratico da stoccare e infrangibile, che preservi il vino quotidiano più a lungo dopo l'apertura; predilige variare negli assaggi e in questo il vino in Bag in Box è ideale anche per la ristorazione che può offrire diverse proposte al bicchiere con un consumo più agevole (formati da 10 e 20 Litri).

Inoltre, il Bag in Box entusiasma quel pubblico **eco-friendly** sempre più crescente che non vede di buon occhio l'eccessivo peso del vetro nel trasporto, con un'impronta carbonio ridotta rispetto ad altri imballaggi. [*Leggi qui il rapporto di Gaia Consulting Oy – Fonte Alko*](#)



Il materiale per l'imballaggio delle bevande ha un impatto climatico significativo

Fonte Alko Finland

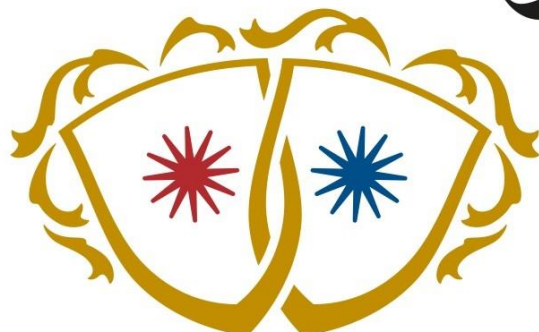
Conquistando il **primato di soluzione ecologica** anche grazie al suo **packaging** composto da 75% di cartone e 25% di plastica, entrambi materiali riciclabili.

Infine, con un imballaggio **in Bag in Box** il **prezzo di vendita del vino si riduce** del 30%, fattore non trascurabile soprattutto con il costo della vita che tende ad aumentare vertiginosamente. [Leggi qui l'articolo di Sky Tg24](#)

Mi riprometto di degustare e recensire per voi dei vini in Bag in Box, se non altro perché questa mi sembra una soluzione “democratica” per far sì che tutti possano bere vini di buona qualità al giusto prezzo.

Certo, non vi nascondo che mi mancherà il rituale di apertura della bottiglia con il mio cavatappi personalizzato, ma è già da anni che se ne discute ampiamente, da quando tanti grandi produttori di vino hanno dimostrato la validità del tappo Stelvin abbandonando il sughero. Ma questa è un'altra storia.

VINCHIO



VAGLIO

**RASSEGNA STAMPA
SOCIAL**



Chiara Bassi 😊 gioiosa con **Luca Matarazzo** presso **Vinchio Vaglio.**

2 g · Asti · 🍷

É un duro lavoro ma qualcuno lo deve pur fare... 😂❤️



18:57

60%



danilopoggiowine 6 min

Una storia di territorio,
nella bottiglia e nel lavoro

LAUDANA

2017

NIZZA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

RISERVA



VINCHIO VAGLIO

@vinchiovaglio

@ilnizza

@maddalenamazzeschi

Aggiungi questo contenuto alla tua storia >



danilopoggiowine 2 h



MY HOME
PRANZO PIEMONTE
SUMMER EDITION

ITRE VESCOVI

2019

Barbera d'Asti

DEGNOMAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Superiore



VINCHIO VAGLIO

@VINCHIOVAGLIO



danilopoggiowine 2 h



Abbinamento unconventional
Ne sono consapevole ...;)

VIGNE VECCHIE

2017

BARBERA D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

SUPERIORE

VINCHIO

@vinchiovaglio



federidotto

#THANKYOU

@VINCHIOVAGLIO





Fabiano Guatteri

51 minuti fa · 🌐

Vinchio Vaglio Barbera in tutte le declinazioni, ma in versione molto attuale. Anche le etichette elevate in piccoli legni, non rinunciano all'identità territoriale e alla bevibilità.



City Lights News

53 minuti fa · 🌐

Vinchio Vaglio, sei modi di dire Barbera



GOOD-MOOD.IT

CityLightsNews - 6

INTERPRETAZIONI DI BARBERA F...



Iugrippo 4 h



Ari Lennox • A Kind Of Magic – C...

 GUARDA LA LIVE DEGUSTAZIONE VINCHIO VAGLIO



 VINCHIO VAGLIO



Luca Grippo



1 ora fa · 🌐



lucagrippo.it

**Barbera d'Asti Vigne Vecchie 50 2020
VINCHIO VAGLIO**



Luca Grippo · 3° e oltre

Giornalista Vino e Evo /...

✓ Già segui

3 minuti · 🌐



**Degustazione Barbera d'Asti Vigne
Vecchie 50 2020 VINCHIO VAGLIO - Lu...**

lucagrippo.it · 1 min di lettura



lugripo 3 min

🎵 Kool & The Gang • Celebration

LUCA
GRIPPO



Barbera d'Asti
Vigne Vecchie 50
2020 VINCHIO
VAGLIO

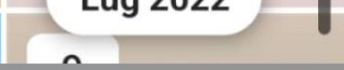
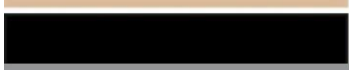


[🔗 LEGGI QUI](#)



Luca Grippo
Nuova storia in evidenza
10 foto

Avanti





Luca Grippo

7 minuti fa



8
Lug



@VINCHIOVAGLIO



MERAVIGLIA!

@VINCHIOVAGLIO



perlagesuite

ALCANTARA

ANGELINAMAZZONI

MEZZA MONFERRATO

@VINCHIOVAGLIO



perlagesuite
AGRI TURISMO COLLINA SAN MICHELE
@VINCHIOVAGLIO
@LUGRIPPO
@LUCA_MATARAZZO_SOMMELIER
@MAGDALENAMAZZONI



RICCO MONTE DELL'OLMO

Lug 2022

VINCHIO



lugripo
Vinchio Vaglio



lugripo 19 h
Fedez, Achille Lauro, Orietta Berti...



[Visualizza insights](#)

[Promuovi post](#)



Visualizzazioni: 530 • Piace a [ilvinosecondome](#)
lugripo Diretta degustazione di [#barbera d'Asti Superiore](#)



Luca Grippo
10 foto Nuova storia in evidenza

Avanti





luca_matarazzo_sommelier 2 h



Quando la sete chiama
@vinchiovaglio
risponde..!

@maddalenamazzeschi

@perlagesuite

@lugrippo

CASTEL
DEL MAGO

PINOT CHARDONNAY
VINO SPUMANTE DI QUALITÀ
BRUT



VINCHIO VAGLIO

@VINCHIOVAGLIO

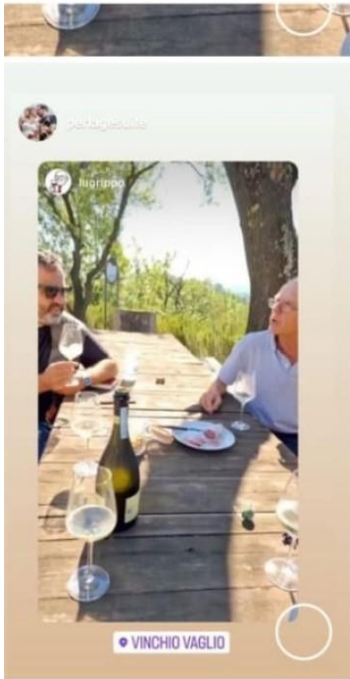


Luca Grippo

Nuova storia in evidenza

10 foto

Avanti





margaretdallospedale

#wineexperience

• VINCHIO VAGLIO

@vinchiovaglio

@maddalenamazzeschi

@tessita31



margaretdallospedale

Beautiful experience

• VINCHIO VAGLIO



Thanks to

@vinchiovaglio

@tessita31

@maddalenamazzeschi



margaretdallospedale 4 h



[@vinchiovaglio](#)
[@maddalenamazzeschi](#)
[@tessita31](#)





margaretdallospedale 2 h



[@danilopoggiowine](#)



margaretdalospedale 2 h



Kool&Klean • Begin Again

Beautiful experience

📍 VINCHIO VAGLIO

Thanks to

@vinchiovaglio

@tessita31

@maddalenamazzeschi



luca_matarazzo_sommelier

Vinchio Vaglio



Piace a 11 persone

luca_matarazzo_sommelier Riparto da qui.

Saluto gli amati "bricchi" della Barbera con una sorta di tenera malinconia. Solo nella natura alberga sempre la speranza.



Peppetronio 3 h

♪ Aaron Smith



NiCE

@VINCHIOVAGLIO





perlagessuite
Monte Isola



Piace a **vinchiovaglio** e altri **perlagessuite** Un abbinamento BBQ e Barbera per me è perfetto anche con 38 gradi... spettacolare! (Degustazione e abbinamento sul mio blog i prossimi giorni) 🥰👌



Rinaldo Marcaccio si trova presso **Vinchio Vaglio**.



14 h · Asti · 🌐

Società Cooperativa Agricola
Vinchio Vaglio.

Barbera d'Asti Docg.

[#vinidocg](#) [#piemonte](#) [#monferrato](#)

[#vinoitaliano](#) [#vinorosso](#) [#winelover](#)

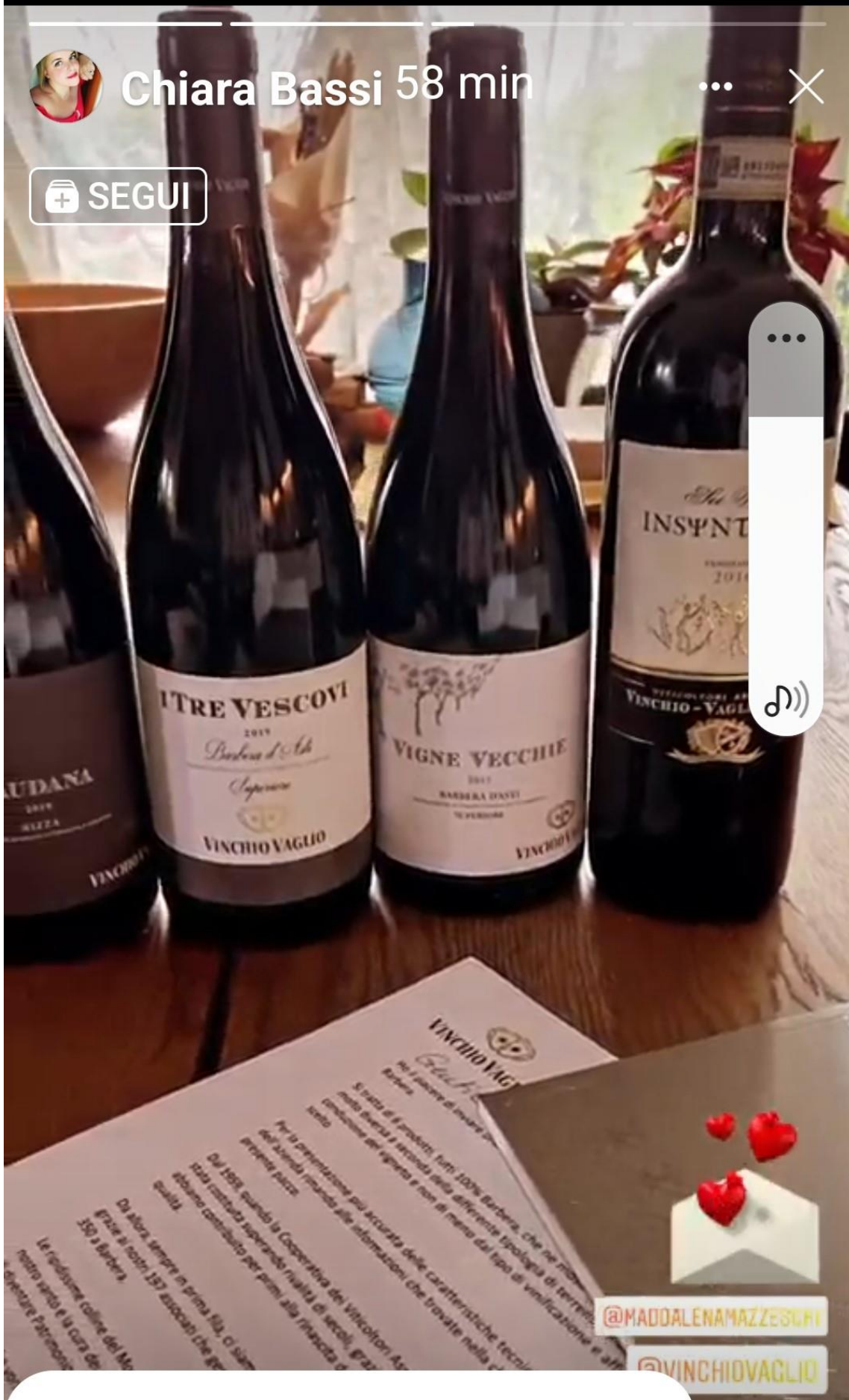




Chiara Bassi 58 min



SEGUI



VINCHIO VAGLIO
Barbera
 No. 10000 di uva di
 Barbera

Si tratta di prodotti fatti 100% Barbera, che ne possiedono
 molto diversità e varietà nella differente tipologia di terreni,
 contribuendo ad un'aroma e non di meno dal tipo di vinificazione e affi-
 namento.

Per la presentazione più accurata delle caratteristiche tecniche
 dell'azienda rimando alle informazioni che trovate nella
 propria pagina.

Dal 1958, quando la Cooperativa dei Viticoltori As-
 sociati ha iniziato a produrre i suoi vini, ci siamo
 dedicati con la massima cura e serietà a
 ottenere prodotti di alta qualità.

Da allora, sempre in prima fila, ci siamo
 dedicati a migliorare i nostri vini, grazie
 al nostro sapere e la cura dei
 vigneti.

Le migliori colline del Mo-
 ntesse, il nostro sapere e la cura dei
 vigneti.

@MADDALENAMAZZESUHI


@VINCHIOVAGLIO



Alma Torretta si trova
presso **Gand**.



Ieri alle 18:29 · Gand · 🌐

[#viniditalia](#) Un salto a [#Gent](#),
sempre bellissima, questo
pomeriggio per una [#masterclass](#)
su [#vecchieannate](#) di [#barberadasti](#)
 organizzata dal
[@consorziobarberaastimonferrato](#)

Per me il vincitore è stata una
strepitosa [#2006](#) !!! 🥰 Barbera
d'Asti superiore Docg "Sei vigne
Insynthesis" di [Vinchio Vaglio](#)
ancora giovanissima!

Barbera 🇮🇹, nelle varie tipologie:
[#nizzadocg](#), [#nizzariserva](#),
[#barberadastisuperiore](#),
[#barberadasti](#), [#piemontedoc](#)



margaretdalospedale
Vinchio Vaglio



Piace a **vinchiovaglio** e altre **6.485** persone



margaretdallosedale Vinchio Vaglio

La settimana scorsa ho visitato le terre Vinchio Vaglio, precisamente la cooperativa di Vinchio Vaglio.

Qui ho potuto visitare, scoprire e degustare uno dei loro eccellenti vini (Barbera 🍷❤️), provare i prodotti tipici del territorio, camminare lungo i percorsi naturalistici e ammirare il panorama da uno dei "nidi" in salici intrecciati a mano. Un'esperienza a tutto tondo tra le magnifiche colline del Monferrato.

Tra qualche giorno vi racconterò la mia esperienza e cosa ho amato di questo posto.



Aa



margaretdallospedale

Beautiful experience

• VINCHIO VAGLIO



Thanks to

@vinchiovaglio

@tessita31

@maddalenamazzeschi



margaretdallospedale

#wineexperience

• VINCHIO VAGLIO

@vinchiovaglio

@maddalenamazzeschi

@tessita31



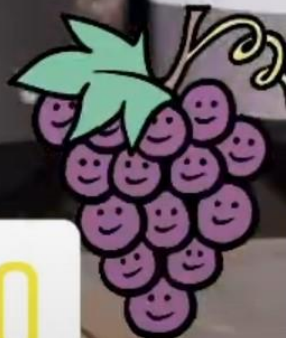
Peppetronio 3 h

♪ Aaron Smith



NiCE

@VINCHIOVAGLIO





luca_matarazzo_sommelier

Vinchio Vaglio



Piace a 11 persone

luca_matarazzo_sommelier Riparto da qui.

Saluto gli amati "bricchi" della Barbera con una sorta di tenera malinconia. Solo nella natura alberga sempre la speranza.



margaretdallosedale 2 h



Kool&Klean • Begin Again

Beautiful experience

📍 VINCHIO VAGLIO

Thanks to

@vinchiovaglio

@tessita31

@maddalenamazzeschi



margaretdallospedale 2 h



[@danilopoggiowine](#)



margaretdallospedale 4 h



[@vinchiovaglio](#)
[@maddalenamazzeschi](#)
[@tessita31](#)





perlagessuite
Monte Isola



Piace a **vinchiovaglio** e altre persone

perlagessuite 🍷🐟 Chi ha detto che col pesce si beve il vino bianco? Io ho fatto un classico ragù, ma ho sostituito il manzo col tonno e con questa Barbera uno spettacolo... ve ne parlo in questi giorni sul mio blog 😍 grazie @maddalenamazzeschi e @vinchiovaglio





Rinaldo Marcaccio si trova presso **Vinchio Vaglio**.



14 h · Asti · 🌐

Società Cooperativa Agricola
Vinchio Vaglio.

Barbera d'Asti Docg.

[#vinidocg](#) [#piemonte](#) [#monferrato](#)

[#vinoitaliano](#) [#vinorosso](#) [#winelover](#)





Riccardo Brandi è con
Roberto Giuliani e altri 64
presso **Vinchio Vaglio**



Ieri alle 10:44 · Asti · 🌐

Buongiorno amici eno-appassionati, vi piace il Barbera? Allora siete sul post giusto, perché ho approfondito la conoscenza di una Cantina che fa del Barbera un vero must. Su www.acquabuona.it vi racconto sei etichette ottenute esclusivamente con uve barbera, dalla Cantina Cooperativa di Vinchio Vaglio, nelle sue più varie declinazioni, base, Superiore, Riserva e perfino Nizza docg. Buona lettura 🍷



Chiara Bassi 🧑‍🍳 grata con
Luca Matarazzo presso
**Terzo Tempo - Osteria
Moderna.**



3 g · Nizza Monferrato · 🧑‍🍳

Una serata molto speciale con
Vinchio Vaglio. Ci siamo prima
stupiti della perfezione della Barbera
Vecchie Vigne 2011 e poi
innamorati della Barbera Insynthesis
2004 (che giungerà in camera come
per magia 😂). E non vediamo l'ora
che sia domani per la degustazione
di tutte le barbere firmate Vinchio
Vaglio ❤️



claudiozeni54

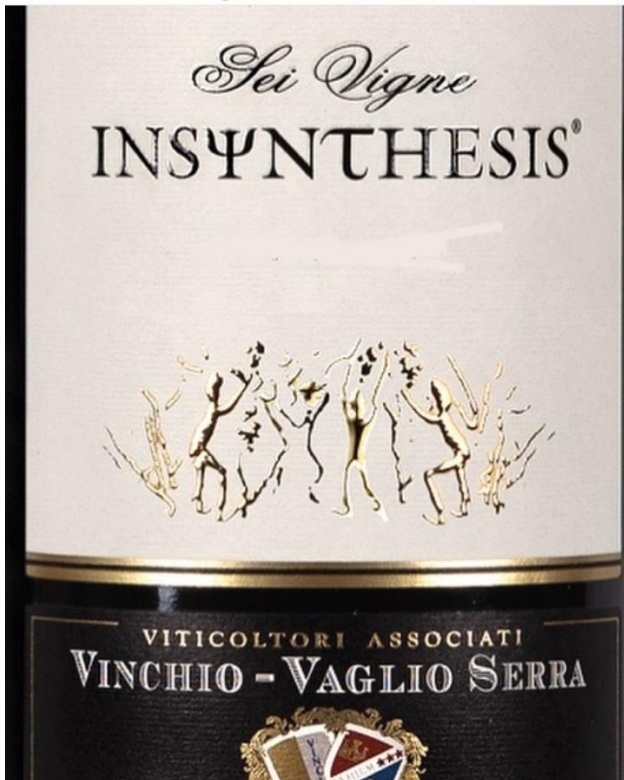


claudiozeni54 ITALIA NEL BICCHERE - SEI VIGNE INSYNTHESIS, VIGNE VECCHIE 50 E I TRE VESCOVI DELLA CANTINA VINCHIO VAGLIO - Vinchio Vaglio di San Pancrazio (AT) è un esempio virtuoso di Cantina Cooperativa come in Italia siamo poco abituati a vedere, ma quando accade se ne scopre tutta l'importanza per un territorio e, in questo caso, anche per un vitigno, la Barbera.

Per la nostra rubrica Italia nel bicchiere in 'passerella': Sei Vigne Insynthesis, Barbera d'Asti D.O.C.G. Vigne Vecchie 50 e I Tre Vescovi Barbera d'Asti D.O.C.G. Superiore...Leggi tutto l'articolo su www.golosoecurioso.it @vinchiovaglio



augustogentilli_wwp
Vinchio Vaglio



👤 Piace a tessita31 e altri
augustogentilli_wwp La Barbera d'Asti
DOCG Superiore "Sei Vigne Insynthesis"
2016 di Vinchio Vaglio rappresenta
letteralmente la sintesi di ciò che questo

:

vitigno sa offrire quando competenza e passione incontrano un grande territorio. Dal calice, nel quale sfoggia un intenso color rubino, emergono ricche e succose note di confettura di ciliegie e more di rovo inframmezzate a intriganti sensazioni di cannella, cardamomo, cioccolato fondente e potpourri di fiori rossi. Il legno, gradevole anche se ben presente, ci offre sentori di resina e leggera vaniglia.

Al palato si presenta di gran corpo e morbidezza pur mostrando tutta la sua personalità grazie alla spiccata freschezza e a tannini giovanili ma di ottima fattura.

Una menzione d'onore è dovuta alla capacità di questa Barbera di conciliare struttura e piacevolezza di beva.

#vinchiovaglio #insynthesis #barbera
#barberadasti #winelover
#degustazionevini #tasting #winetasting
#monferrato #wineteller
#worldwinepassion @tessita31
@maddalenamazzeschi
@margaretdallospedale



👤 Piace a **tessita31** e altri **1.320**
margaretdallosedale Carne cruda?
Vitello tonnato? Un menù tipico
piemontese non può non richiedere in
abbinamento dei vini tradizionali della
regione. Ecco per voi qualche utile
suggerimento, direttamente dal
Monferrato, per fare sempre una figura
bellissima a cena!

Didascalìa e special guest →
[@danilopoggiowine](#)

Si ringrazia per l'invito
[@vinchiovaglio](#)
[@tessita31](#)
[@maddalenamazzeschi](#)

[#nizzamonferrato](#) [vinchiovaglio](#) [#asti](#)
[#winelover](#) [#winepiemonte](#)

Visualizza tutti e 3 i commenti

2 ore fa



Margaret Dallospedale



si trova presso **Vinchio Vaglio**.

1 h · Asti ·

Vinchio Vaglio

La settimana scorsa ho visitato le terre Vinchio Vaglio, precisamente la cooperativa di Vinchio Vaglio.

Qui ho potuto visitare, scoprire e degustare uno dei loro eccellenti vini (Barbera) , provare i prodotti tipici del territorio, camminare lungo i percorsi naturalistici e ammirare il panorama da uno dei "nidi" in salici intrecciati a mano. Un'esperienza a tutto tondo tra le magnifiche colline del Monferrato.

Tra qualche giorno vi racconterò la mia esperienza e cosa ho amato di questo posto.





Margaret Dallospedale



si trova presso **Asti**.

2 g · Asti · 🌐

Ieri abbiamo visitato il Palazzo Mazzetti, un palazzo barocco di Asti che prende il nome dalla famiglia Mazzetti, per secoli tra le più ricche e influenti della città. Questo palazzo, ampliato dal marchese Giulio Cesare II nel Seicento, era il simbolo della loro affermazione nel contesto sociale astigiano. Quando sarete da queste parti, vi invito a visitarlo per ammirare le sue belle stanze e le collezioni civiche astensi, tele e disegni.





Simone Di Vito è con
**Fabrizia Pieretti e Matteo
Cedrone.**



18 Mag · 🌐

Un tuffo nel barbera di [Vinchio Vaglio](#)

Non avrei mai pensato che alla fresca e beverina gioventù, che ormai cerco e amo in tanti rossi moderni, preferivo compiutezza e rotondità dei più maturi...

Tra i sei spiccano il Vecchie Vigne 2017 e Insynthesis 2016, per maggior carattere, complessità, ma anche scorrevolezza.



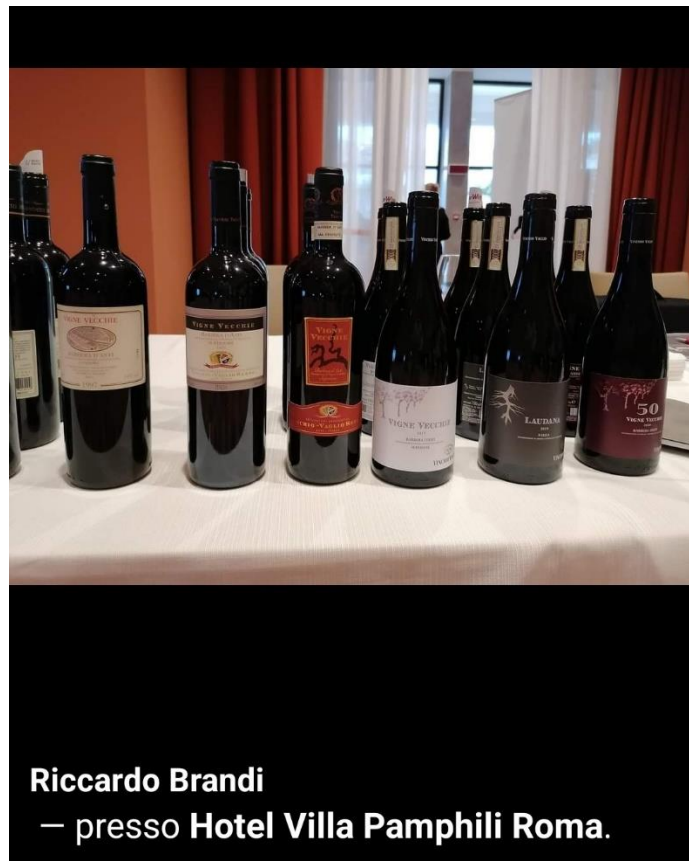


**Riccardo Brandi è con
Roberta Perna e altri 2
presso Hotel Villa Pamphili
Roma**




22 h · Roma · 🌐

Domenica interessante... vi saprò
dire... 🍷🍷






Riccardo Brandi
— presso Hotel Villa Pamphili Roma.



La Barbera d'Asti Superiore D.O.C.G. Vigne Vecchie, uno dei vini di punta della Cantina Vinchio Vaglio, prodotto da una rigorosa selezione di grappoli Barbera e affinato in barrique di rovere francese. 

 @vinchiogaglio
 Barbera 100%
 2017
 Alcol 14,5 %
 89/100

Un vino che mi è piaciuto molto e si presenta alla vista di un rosso rubino intenso. Al naso è complesso con note floreali, ricordi di more, mirtili e frutti di bosco. Al palato è caldo, potente e ben bilanciato. 

 Da abbinare assolutamente ai piatti con sughi di carne. Ottimo con i formaggi stagionati e piccanti 

Buon weekend  



peppetronio
Roma



1/5



Piace a **vinchiovaglio** e altri
peppetronio Conoscete la storia di
@vinchiovaglio ?

Sorprende pensare che nel 1959 un piccolo gruppo di soli 19 viticoltori dei Comuni di Vinchio e di Vaglio Serra (Asti), territori divisi e in antitesi da secoli, riescono a superare tutti i problemi e a mettersi insieme per dar

vita ad una Cooperativa che lavori insieme le loro uve.

.


Lunghe discussioni su dove fare la cantina portano all'idea che mette d'accordo tutti: un appezzamento di terreno in pianura posto esattamente al confine tra i due Comuni.


.

Vinchio Vaglio diventa così "Il Nido della Barbera" il luogo dove questo vitigno esprime le sue variegatae caratteristiche. É infatti un vitigno molto versatile che, a seconda della differente tipologia di terreno, di esposizione e di conduzione del vigneto e non di meno dal tipo di vinificazione e affinamento scelto.

.

Già dagli anni '60 la cantina inizia a imbottigliare parte del proprio prodotto e lavora per la valorizzazione di questo vitigno sul mercato. Davvero lungimirante che nel 1985, quando nelle zone viticole più all'avanguardia si pensava per lo più a reimpiantare i vigneti vecchi sostituendoli con impianti nuovi, cloni diversi, densità di impianto più strette e via di questo passo, Vinchio Vaglio decidesse anche di individuare i migliori vigneti dei soci con età superiore

anche ai 50 anni e iniziasse a produrre un vino che fin da allora si è chiamato "Vigne vecchie". 

.
Alcuni di quegli stessi vigneti hanno oggi più di 80 anni e richiedono un lavoro sempre più accurato, ma le poche uve da essi prodotte hanno qualità e caratteristiche del tutto particolari. 

.
L'azienda conta 500 Ha di vigneto intorno alle colline del Monferrato, elette Patrimonio UNESCO, e una superficie media di proprietà per ciascuno dei circa 200 conferitori intorno ai 2 Ha, dimensione tale da poter permettere a ciascuno di essi di continuare a coltivare direttamente le proprie vigne, cosa che senza di essa non sarebbe economicamente sostenibile.

.
Vinchio Vaglio è un vero e raro esempio virtuoso di Cantina Cooperativa!

.
Thanks @maddalenamazzeschi
#barbera #vinchiovaglio #piemonte
#cooperativa #vino #greatwine #cantina
#redwine #vigneto #Peppetronio
#oldvine #sustainability #green



danilopoggiowine 5 h



Tornato in Piemonte, per il mio pranzo domenicale trovo ad attendermi una bella Barbera intensa, succosa, narrante...



[@vinchiovaglio](#)

#WINELOVER



Luca Grippo



1 g · 🌐

Leggi il mio ultimo articolo sui vini in Bag in Box. Buon weekend!



lucagrippo.it

Diffusione del vino in Bag in Box in Italia, intervista a Matteo Bencini di ...



Iugrippo 8 h



||| The Righteous Brothers • Unchain...

@VINCHIOVAGLIO



@vinoinfluencers





Il Nomade di Vino

6 g · 🌐

...

Oggi ho degustato il Vigne Vecchie 50 della cantina [Vinchio Vaglio](#)

Barbera d'Asti di notevole freschezza, ottimo corpo e piacevole complessità, con richiami olfattivi alla frutta rossa, mora e ciligia. Da bere giovane.

.

..

...

#gift #giftedby [Vinchio Vaglio](#)
[Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato](#)





eno_talk 13 h

Lexsil, Otile Brown • Bounce

📍 SICILIA, ITALY

FRIDAY



#barberadasti



@barbaratagliaverga

@m...

Aggiungi questo contenuto alla tua storia >



margaretdalospedale 5 h

🎵 Frank Sinatra • Days Of Wine And...



@vinchiovaglio

@maddalenamazzeschi

@tessita31



margaret.dalospedale



3 DEGUSTAZIONI IN PIEMONTE

**Viticoltori Associati
di Vinchio- Vaglio Serra
Vinchio**



@blinkoo_it

VINCHIO



VAGLIO

**RASSEGNA STAMPA
CARTACEO**

VINO | GASTRONOMIA | TURISMO | CULTURA | BENESSERE

BAROLO & Co.

ANNO XL · NUMERO 2



02 | 2022

**MONFERRATO, UNA
DENOMINAZIONE
DI TERRITORIO**

**BUON
COMPLEANNO,
MORTADELLA**

**PIERO ALCIATI,
IL PIACERE DI
RICEVERE GENTE**

IL PERCORSO DEI NIDI A VINCHIO

GIANCARLO MONTALDO

Capita a volte di andare a fare trekking in posti lontani e magari non conoscere le opportunità che offre il territorio che abbiamo a fianco. Questa è una considerazione generale, ma sarebbe utile capire quanti conoscano e abbiano già fatto il "Percorso dei nidi a Vinchio e Vaglio Serra", nel Monferrato astigiano. Questo è lo spazio privilegiato della Cantina Produttori di Vinchio, che nella bella vallata posta a confine tra Vinchio e Vaglio Serra ha la sua sede dal 1959. Non è un tragitto molto lungo, solo un chilometro e mezzo, ma è immerso completamente nel bosco e costituisce l'accesso a tante altre opportunità di cammino e di visita, a cominciare

dalla valle di quella Val Sarmassa che è uno scrigno di biodiversità e di situazioni speciali tra il naturale e l'artistico.

UN'IDEA SEMPLICE, MA EFFICACE

L'idea di dare vita a questo percorso nel cuore della natura è venuta un giorno a Lorenzo Giordano, presidente della Cantina di Vinchio e a un amico architetto, Andrea Cappellino. Si trovavano nel Casotto che sta in cima alla collina ed è bastato un disegno tracciato su un tovagliolo di carta a dare un senso concreto al lavoro, che poi è stato attentamente corretto e ponderato. Da quell'idea iniziale si è sviluppato un bel po' di cammino,

a cominciare dall'acquisto del bosco che univa la cantina alla sommità della collina da tanti piccoli proprietari, molti dei quali erano andati soci della stessa cooperativa.

Quanto al percorso, inizialmente doveva solo trattarsi di un sentiero per collegare la Cantina di Vinchio al Casotto e ai sentieri preesistenti della Val Sarmassa. Poi, si sa, l'appetito vien mangiando e così si è capito che questo tratto poteva diventare un percorso organizzato. La Cantina e il suo Consiglio l'hanno approvato e così è diventato un modo per proporre un'occasione di turismo e di svago ai loro visitatori e clienti.

Perché "i nidi"? Lo spunto è venuto dallo scrittore vinchiese Davide Lajolo che era solito dire: "Vinchio è il mio nido". Nella realtà "rappresentano la volontà di proteggere il territorio e le tradizioni e sono anche il simbolo dell'accoglienza familiare che la Cantina da sempre riserva ai suoi clienti".

Al Percorso si accede direttamente dal lato sud-est del piazzale della Cantina. Qui vi accoglie una barca con tanto di vela, che ricorda il mare dal quale milioni di anni fa queste colline sono emerse. Oltrepassato il cancello d'ingresso la salita s'inerpica morbida su per la collina. Dopo poche decine di metri, ci si trova davanti al primo nido, il più piccolo, denominato "della Gayera".

UN PERCORSO REGOLARE, CON POCCHI STRAPPI

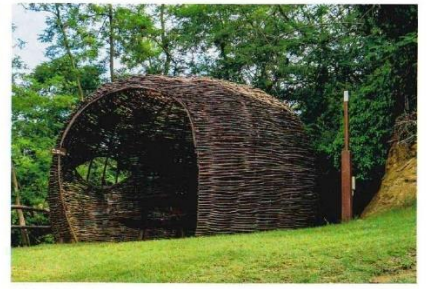
Va detto che i nidi sono delle costruzioni artigianali fatte di vimini intrecciati e che alla loro realizzazione hanno concorso quattro persone del posto, due anziani e due giovani, come a tramandare il lavoro di un tempo. Si sale con pendenze regolari tra ampi tornanti che superano le asperità della collina. Lungo il tragitto



Il leprottino-guida turistico

si trovano alcuni cartelli informativi che raccontano la Cantina e la sua storia, il territorio e la sua origine lontana, il mare che fu, le specie arboree poste sul cammino, le varietà di viti coltivate e così via.

Accompagnato da un leprottino che mi precedeva a distanza di sicurezza, sono arrivato al secondo nido, quello "delle Rive Rosse", più grande del precedente e più protetto. Continuando a salire a passo regolare, il leprottino se n'è andato per la sua strada su una riva piena di vegetazione e sono rimasto da solo a contemplare il verde circostante, arrivando al



Il Nido delle Rive Rosse

terzo nido, quello "dei Mori". Davanti c'è una delle tante piccole fontane che costellano il percorso.

A sinistra del nido partono due tratti di sentiero, uno più in alto ed è il sentiero vero e proprio e uno più in basso che accoglie tanti tavoli da picnic. Dopo un paio di centinaia di metri, si

arriva a una sorta di belvedere dove si trovano altre due strutture: il quarto nido, ovvero quello "dei Tre Vescovi" e un'installazione artistica, opera di Giancarlo Ferraris che rappresenta "i tre poppari con il pastorale che sembrano confabulare con lo sguardo rivolto sui due paesi (nidi: Vinchio e Vaglio



Il cartello di introduzione al percorso



Il Nido dei Tre Vescovi e la loro installazione



Il piccolo anfiteatro

Serra) i cui campanili sono entrambi visibili dove il bosco si dirada".

Dopo un momento di relax a uno dei tanti tavoli da picnic, si ritorna a ritroso verso il "nido dei Mori" e di lì si sale con un tratto di sentiero piuttosto ripido, ma relativamente breve (appena 150 metri) per raggiungere il quinto nido, quello "del Mago". Qui c'è uno spazio più ampio che permette di trovare, a fianco dell'ennesima fontana e altri tavoli da picnic, anche un piccolo anfiteatro con tanto di palchetto per concerti o recite, mentre lo sguardo può spaziare lontano sui vigneti, la cantina e il paese di Vinchio.

SALIRE A QUOTE MAGGIORI PER PANORAMI PIÙ AMPI

Proseguendo da quest'ultimo nido ancora in direzione est, si raggiunge una cancellata con apertura a scatto che delimita la parte superiore del tragitto. Superata la cancellata, la vegetazione cambia di colpo: finisce il bosco e cominciano i vigneti. Non grandi vigne con lunghi filari, ma piccoli appezzamenti coltivati con i vitigni caratteristici di questa parte del Monferrato, Barbera in testa.

Si continua ancora a salire in un tratto

regolare che in 400-500 metri raggiunge il Casotto, dal quale ha preso avvio tutto il progetto. Accanto al Casotto, c'è un'altra barca, anch'essa a significare l'antica origine marina del sito e del territorio circostante.

La sosta qui è oltremodo rilassante: gli alberi messi a contorno regalano un'ombra preziosa e il panorama che si intravede a sud, est e ovest è spettacolare.

Proseguendo ancora nella direzione verso est, si raggiunge dopo poco tempo un tratto di strada asfaltata. Girando a destra, la stradina - inizialmente pianeggiante - comincia a salire. Dopo altri 400-500 metri, si lascia la strada asfaltata per percorrere un nuovo tratto piuttosto ripido, che in breve ci porta alla Panchina Gigante, la Big Bench rossa n° 94.

Qui la vista è ancor di più spettacolare sugli Appennini e sulle Alpi, anche se nell'immediato ciò che colpisce è la vista di Vaglio Serra a sinistra e quella di Vinchio a destra. È bello arrivarci nelle giornate limpide di primavera e ammirare il sole che sorge a fianco del campanile di Vaglio Serra e poi tramonta tra il campanile di Vinchio e il Monviso.

Poco distante dalla Panchina Gigante

c'è il Casotto di Ulisse (Ulisse era il nome di battaglia di Davide Lajolo quando era partigiano), dove troverete il "bosco incantato", uno spazio verdeggiante caratterizzato dalla presenza di tante installazioni artistiche in ferro battuto, legno e pietra, in particolare la "balena Ulissa", che ricorda la balenottera rinvenuta anni fa a Vigliano d'Asti.

A proposito della Big Bench, presso la Cantina Produttori di Vinchio c'è il "punto timbro" per i passaporti di questa catena di installazioni panoramiche.

Dalla Panchina Gigante si può decidere il prosieguo del cammino: si può tornare alla Cantina di Vinchio, magari per una degustazione precedentemente prenotata e, in questo caso, si ripercorre il tragitto a ritroso, stavolta in discesa.

Oppure ci si può inoltrare nella più vasta Val Sarmassa e percorrere altri sentieri che con tragitti più o meno lunghi vi riportano di nuovo nella valle dove ha sede la Cantina di Vinchio. In particolare si può percorrere il "Sentiero della Ru" che dapprima raggiunge il Lago Blu e poi vi riconduce al punto di partenza vicino alla Cantina. ■

Il vino

La birra



● I tre vescovi 2019 Barbera d'Asti superiore docg Cantina Cooperativa di Vinchio e Vaglio Serra. Il nome della Società Cooperativa Agricola è preso dai due comuni confinanti, intorno ai quali si sviluppa il vigneto, nell'Astigiano. La cooperativa nasce nel 1959, una delle prime cantine sociali in Italia, con 19 viticoltori, oggi sono circa 200 con 470 ettari di cui 280 a Barbera. I tre Vescovi fa riferimento ad un cru di Barbera, la località dove si incontrano i confini delle diocesi di Asti, Acqui Terme e Alessandria. Da quasi vent'anni è il vino bandiera della cantina. Viene fatto affinare per un anno in botti di rovere francese e parte in barrique. Un gran bel bicchiere che porta al palato freschezza ed eleganza. Note complesse di spezie, i sentori di legno non influenzano la piacevolezza del frutto ed il tannino si percepisce appena. Grande rapporto qualità/prezzo. Euro 12 (piera genta)



● Una buona birra, da bere ogni giorno? È Slurp, di Soralamà (Vaie, in provincia di Torino). Etichetta realizzata a bassa fermentazione «in stile Pils dal colore dorato e dalla schiuma fine, abbondante e persistente — spiegano sui canali ufficiali i mastri birrai — al naso è ricca e intensa, con note floreali e un profumo di agrumi che deriva dall'utilizzo di luppolo Cascade in dry hopping». In bocca, invece, è equilibrata «e la sua frizzantezza pulisce bene il palato». Slurp è una birra che ha ricevuto diversi premi. Unionbirrai l'ha nominata Birra dell'anno nel 2012 e nel 2013 e nel 2016 ha conquistato la Silver Medal al Brussels Beer Challenge. La guida alle birre italiane di Slow Food la segnala tra le birre quotidiane, per la sua facilità e la piacevolezza. Un'etichetta leggera, beverina, con una bassa gradazione alcolica ma non per questo superficiale. (s. d. c.)

CORRIERE DELLA SERA

TORINO

ita



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

Civiltà del bere



437 MEDAGLIE D'ORO • **7** BEST IN CLASS
40 AMBASCIATORI DEL TERRITORIO • **22** PREMI QUALITÀ-PREZZO

Civiltà del bere

Piemonte



Vinchio Vaglio

Cooperativa che abbraccia 192 famiglie di viticoltori conduttori di oltre 450 ettari di vigneto, Vinchio Vaglio prende il nome dai due paesi confinanti e rappresenta un punto di riferimento dell'eccellenza della Barbera del Monferrato. «Il merito della Cantina è quello di aver creduto nelle potenzialità di questo vitigno, intimamente legato al territorio, fin dalla sua nascita nel 1959», dice il presidente Lorenzo Giordano.

«Negli anni 80, grazie al censimento, alla mappatura e alla valorizzazione delle vigne vecchie da 30 a 50 anni di età, la bussola si è ancora più spostata verso la qualità. Riuscire a dare un reddito ai coltivatori ha permesso anche di tutelare il loro lavoro e di conseguenza

la ricchezza viticola e la biodiversità. Il riconoscimento del paesaggio delle colline del Monferrato come patrimonio Unesco nel 2014 ci ha consentito di comunicare meglio il territorio e legarlo ancora di più al vino».

Oggi, prosegue Giordano, «la cooperativa svolge un importante ruolo di promozione enoturistica ed accoglienza. Il tour denominato "Percorso dei nidi di Vinchio Vaglio" è un itinerario a tappe attraverso boschi e vigneti: lungo il tragitto si può ammirare la bellezza del luogo, ma anche sostare nei suggestivi "nidi", capanne fatte di salici intrecciati dove degustare etichette della cantina e tipicità gastronomiche monferrine, come cardi, asparagi e tartufi».



Laudana, Nizza Docg 2019

Le uve (Barbera 100%) vengono da vigne con 50 anni di età da Bricco Laudana (nella foto), crinale collinare tra Vinchio e Mombercelli. Affina 12 mesi in barrique nuove e usate

Vinchio Vaglio

Laudana, Nizza Docg 2019



p. 85



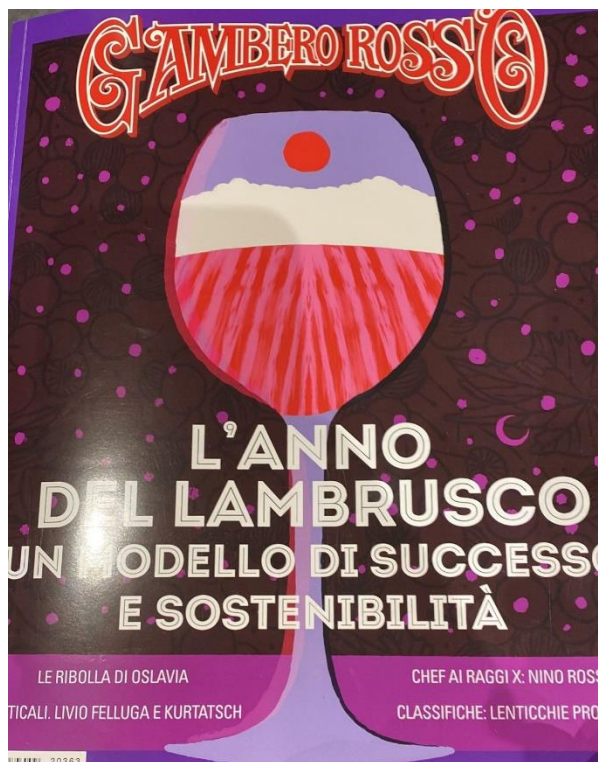
TIPICITÀ



Barbera 100%

Rubino molto vivo e brillante al cuore con nuance granata. Profumo intenso con spezie dolci, agrume (chinotto), confettura di amarena. In bocca pieno, carnoso, di ottima persistenza e retrogusto piacevole di liquirizia.

Vinchio Vaglio www.vinchio.com [@VinchioVaglioSerra](https://www.facebook.com/VinchioVaglioSerra) [@vinchiovaglio](https://www.instagram.com/vinchiovaglio) [Vinchio Vaglio](https://www.youtube.com/VinchioVaglio)



Vinchio Vaglio

VINCHIO VAGLIO

reg. San Pancrazio, 1
 s.da prov.le 40, km 3,75
 Vinchio (AT)
 0141 950903
 vinchio.com

Fin dalla fondazione negli anni '50 lo statuto di questa importante cooperativa prevede che Presidente e Vice Presidente siano obbligatoriamente di Vinchio e Vaglio Serra: testimonianza di un'antica rivalità fra due comuni del Monferrato di radicata vocazione agricola, in larga parte superata proprio grazie alla Viticoltori Associati. Una storia di successo testimoniata dai numeri attuali, che vedono circa 200 soci (anche di zone limitrofe) contribuire a un'incredibile batteria suddivisa in varie linee e in una cinquantina di etichette, con la barbera a fare da fulcro.

BARBERA D'ASTI SUP. I TRE VESCOVI '19

La Barbera d'Asti Superiore I Tre Vescovi '19 si presenta con intensi profumi fruttati, di terra bagnata e di spezie, mentre il palato è lungo e di bell'equilibrio tra alcol, acidità e polpa.



DI MONICA PILOTTO

idee da bere

VINI da colomba

- 

1 Vin Santo Bianco dell'Empolese Doc da uve Trebbiano lasciate appassire, affinato in piccole botti di rovere; si accompagna alle note burrose della colomba (Villa da Vinci, 50 cl, € 22,50).
- 

2 Nivasco Piemonte Brachetto Doc ha colore rosso rubino intenso e gusto equilibrato, tra freschezza e dolcezza, leggermente frizzante si sposa con colomba e cioccolato (Vinchio Vaglio, 75 cl, € 6,30).
- 

3 Ben Ryè Passito di Pantelleria da uve Zibibbo regala sentori di macchia mediterranea e note fruttate di albicocca e arancia candita, ingredienti presenti nella colomba (Donnafugata, da 37,5 cl, € 29).
- 

4 Moscato d'Asti Docg è dolce dal profumo aromatico, floreale e fruttato, la persistenza fine va a nozze con la pasta soffice della colomba classica (Toso, 75 cl, € 5,30 circa).
- 

5 Torcolato da uve Vespaiole appassite in fruttato e affinate in barrique, ha bouquet intenso da provare con la colomba alle mandorle (Maculan, 37,5 cl, € 20).

il solo
24 ORE

HOW TO SPEND IT

FEBBRAIO
2022



IN QUANTI MODI SI PUÒ DIRE CENTO? CON UNA CAPSULE DI ARTE E MODA NUMERATA. CON
UNA COLLEZIONE DI CRIPTO-OPERE E CAPOLAVORI TOKEN. CON UN VIAGGIO OLFATTIVO
PERSONALIZZATO E AUTOBIOGRAFICO. CON UN RADUNO DI CENTENNIALS E UNA MAPPA DEL NUOVO
LUSSO. CON UN META-EVENTO E UN ALTER EGO AVATAR. CON UNA RICETTA TRISTELLATA CREATA
SOLO PER UN WEEKEND. CON UNA CUVÉE VINTAGE E UNA VENDEMMIA STORICA. CON L'INVENZIONE
DELLA NUMEROLOGIA FOTOGRAFICA. CON IL PIEDE (E IL TACCO) GIUSTO. CON UN TEMPO UNICO.

ADESSO





Il Barolo in edizione limitata e lo Champagne filologico. Il Cannonau da meditazione e la Barbera da vigneti storici. Calici d'antan perché brindare a un'occasione eccezionale richiede maturità e complessità.

Di Barbara Sgarzi

TEMPO AL TEMPO

In queste pagine, uno still life della fotografa e art director Alma Melendez.

Non è forse cifra da Champagne: le maison più famose, grandi e piccole, la boa dei cento anni spesso l'hanno superata da tempo e, per brindare, bisognerebbe mettere le mani su quelle casse di bottiglie finite in fondo al mare nei naufragi e recuperate dopo un secolo (chi l'ha fatto, si è detto sorpreso dall'incredibile tenuta del vino). Oppure farsi invitare al prossimo party allo Château Moët & Chandon nella tenuta di Saran, dove a novembre scorso è stato stappato il *Grand Vintage 1921*. O ancora, vedere fino a dove porterà la sperimentazione di Piper Heidsieck, che quest'anno ha stappato lo champagne 1971, mezzo secolo, creato dallo chef de cave Emilien Boutillat con precisione filologica, utilizzando un *liqueur* prodotto da uno Chardonnay 2019 senza fermentazione malolattica, come appunto accadeva 50 anni fa. O, infine, seguire il progetto *Plénitudes* di Dom Pérignon, nato dall'intuizione di Richard Geoffroy che ha messo da parte alcune bottiglie di ogni millesimo per un invecchiamento che al momento sfiora i 20 anni sui lieviti, ma punta (almeno) ai 30-40.

Più semplicemente, al numero 100 di *How to Spend it* possiamo brindare con il *Barolo cru Scaronne* di Bava, il prodotto della centesima vendemmia dell'azienda langarola di Castiglione Falletto, vestito per l'occasione con una coloratissima li-

vrea per l'edizione limitata dedicata all'Expo 2020 a Dubai. Si chiama proprio *Antonio Argiolas 100*, invece, il vino dedicato al fondatore centenario dell'omonima azienda sarda. Un vino da dessert e da meditazione, Cannonau con una piccola parte di Malvasia nera, entrambe raccolte dopo l'appassimento in vigna. Una curiosità: "A kent'annos" (a cent'anni) è il brindisi tradizionale dell'isola.

Il tempo è un affare di famiglia invece per Castello del Terriccio, di proprietà dell'entourage di Vittorio Piozzo di Rosignano da cent'anni tondi. Una delle maggiori proprietà agricole della Toscana, circa 1.500 ettari nelle vicinanze di Bolgheri di cui 65 a vigneto, dagli anni Settanta ha scoperto la sua vocazione vinicola creando, oltre all'etichetta omonima a base di Syrah, il *Lupicaia*, un rosso corposo e nobile di grande longevità a base Cabernet Sauvignon, affinato per quasi due anni in tonneau d'Allier. In commercio ora l'annata 2016, figlia di una vendemmia perfetta: bouquet ampio di marasche e spezie, rotondo ed elegante all'assaggio, con finale di cioccolato e spezie.

La cifra tonda torna tra i filari del produttore astigiano Vinchio Vaglio e del suo progetto per la Barbera d'Asti iniziato nella seconda metà degli anni Ottanta, chiamato appunto *Vigne Vecchie*. Nato per salvaguardare i vigneti storici, che all'inizio avevano superato i 50 anni e ora hanno compiuto il secolo di vita, individua le piante più vocate, ne vendemmia e seleziona le uve a mano e

procede poi con un lento affinamento in barrique, per creare una Barbera d'Asti morbida e speziata, complessa e persistente.

E se si parla di storia del vino italiano, dobbiamo chiudere con un calice di Biondi-Santi, i padri nobili del Brunello. Nel 1994, in occasione dell'uscita della Riserva 1988, in un momento storico in cui la sobrietà e l'eleganza del Brunello sembravano minacciati dall'avanzata dei *superuscans*, il decano Franco Biondi-Santi organizzò un'eccezionale *Degustazione dei 100 anni del Brunello* per confermare la sua visione di un Sangiovese in purezza dall'estrema eleganza e longevità. In quell'occasione, il giornalista Nicholas Belfrage valutò con 10/10 la Riserva 1891, che allora aveva più di 100 anni, ma era, evidentemente, ancora perfetta.

Allora prosit, e cento di questi vini e di questi numeri! **MHTSI**

ELEGANTI ARGIOLAS, argiolas.it, Antonio Argiolas 100, IGT Isola dei Nuraghi, passito rosso, circa 40 €. **BAVA**, bava.com, Barolo D.O.C.G. cru Scaronne 2011 Limited Edition Expo 2020, prezzo consigliato 70 €. **BIONDI SANTI**, biondisanti.it, Biondi-Santi Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2016, circa 160 €. **CASTELLO DEL TERRICCIO**, terriccio.it, Castello del Terriccio, Toscana IGT Lupicaia 2016, circa 120 €. **DOM PÉRIGNON**, Toscano IGT Plénitudes 2016, circa 120 €. **DOM PÉRIGNON**, domperignon.com, Plénitudes P2 si trova online in annate dal 1993 al 2003, a partire da 400 €. **MOËT & CHANDON**, moët.com, Moët & Chandon Grand Vintage, il millesimo 2012 costa circa 75 €. **PIPER-HEIDSIECK**, www.piper-heidsieck.com, Piper Heidsieck, Hars-Série 1971, solo 2021 bottiglie in tutto il mondo, prezzo consigliato 400 €. **VINCIO VAGLIO**, vincio.com, Vinchio Vaglio, Barbera d'Asti D.O.C.G. Superiore Vigne vecchie, circa 20 €. **FOTO ALMA MELENDEZ**, almaproplist.net.

ECONOMIA

Nel Padiglione Piemonte Land

Le etichette astigiane conquistano i buyers della fiera di Parigi

L'EVENTO

ROBERTA FAVRIN

Atmosfera effervescente al Wine Paris & VineExpo, la prima fiera internazionale in presenza dopo la pausa forzata imposta dalla pandemia. All'appuntamento parigino - che si è aperto lunedì e ha chiuso i battenti ieri sera - erano presenti circa 280 aziende italiane, il 10% degli espositori. Non foltissima ma agguerrita la delegazione piemontese che si è divisa tra il padiglione di Piemonte Land of Wine (il superconsorzio che rappresenta i 14 enti di tutela delle Doc e Docg subalpine) e l'area organizzata dall'Ice. Per tutti è stata una «bella sorpresa» vedere la

quantità e qualità dei visitatori: buyers in prevalenza europei ma anche americani e asiatici con base operativa tra Europa e Usa.

«L'affluenza è stata decisamente superiore alle aspettative» - commenta Tessa Donnadieu, responsabile commerciale della Cantina di Vinchio - Vaglio Serra - abbiamo proposto la nostra Barbera a un pubblico variegato: molti operatori dal Nord Europa (Norvegia, Svezia, Belgio), tanti francesi ma anche americani. Il Piemonte è conosciuto e riconosciuto per i rossi di qualità e in questo contesto il Nizza ha raccolto apprezzamenti: all'estero non è ancora noto ma tutti l'hanno reputato molto interessante. Grandi riscontri anche per il Moscato che conquista con la sua dolcezza non stucchevole, il pro-

fumo e la freschezza inimitabile», conclude Tessa.

Ottimi riscontri anche per Anna Ghione titolare dell'azienda canellese con vigneti a pochi passi dalla storica Torre dei Contini: «Sono state giornate intense, oltre le previsioni si è respirata una grande voglia di tornare alla normalità che è fatta di business ma anche di piacere per l'incontro e la condivisione». Nella patria dello Champagne, Ghione ha proposto insieme al Moscato d'Asti la sua Alta Langa. Com'è andata? «E' piaciuta ad importatori asiatici e a buyer del Nord Europa - racconta - abbiamo proposto anche a francesi che l'hanno degustata senza pregiudizi, giudicandola interessante».

Altrettanti apprezzamenti ha ricevuto il Ruché di Luca



Degustazioni al Wine Paris & VineExpo. A destra Anna Ghione produttrice di Moscato e Alta Langa a Canelli con un buyer cinese

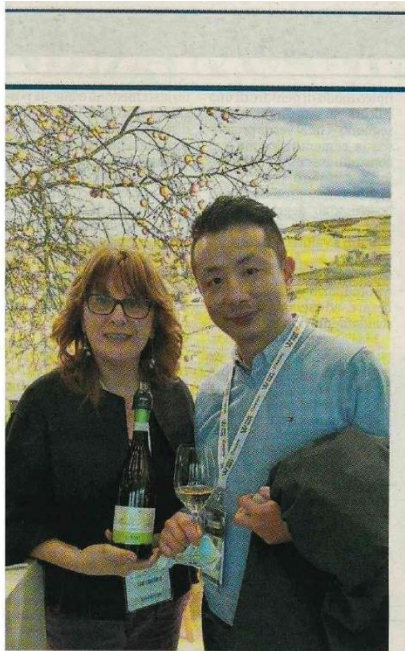
Ferraris, uno dei punti di riferimento della piccola Docg in forte sviluppo: «Abbiamo raccolto commenti entusiastici da molti operatori francesi» commenta Chiara Ferraris, che affianca il marito nella conduzione dell'azienda di Castagnole Monferrato - an-

che il nostro Viognier, vitigno caro ai francesi, ha riscosso molta curiosità».

A destare l'attenzione dei francesi è stato pure il colorato stand della 958 Santerio di Santo Stefano Belbo, cactus e pareti decorate con un'esplosione di cuori in tema San Va-

lentino. L'extra dry Love si è guadagnato un post sul canale Instagram della Fiera: «un regalo inaspettato dei francesi nel contesto di un appuntamento molto partecipato e vivace», commenta l'imprenditore Gianfranco Santerio.

Molti brindisi si sono levati



in fiera alla notizia che l'Europarlamento aveva modificato il Piano di azione anti-cancro: «E' stato riconosciuto che esiste un consumo moderato e responsabile delle bevande alcoliche e che l'abuso, invece, a essere nocivo e pericoloso», hanno commentato i pro-

duuttori astigiani a Parigi.

Prossimo appuntamento della stagione: il Vinitaly che essendo in programma dal 10 al 13 aprile a Verona, brucerà sul tempo il ProWein di Dusseldorf rinviato a fine maggio. —

© FOTOFILIZIONE/REUTERS

Notiziario
delle 8:30Notiziario
delle 11:30Notiziario
delle 17:30Notiziario
delle 18:30

Piemonte

I "Nidi" di Vinchio profumano di poesia e di Barbera

di Renato Malaman

L'originale percorso naturalistico, realizzato dalla storica cantina sociale di Vinchio - Vaglio Serra, si ispira alle memorie letterarie di Davide Lajolo: lo scrittore-partigiano definiva l'amata Val Sarmassa un "mare verde". Questo intimo angolo di Piemonte offre bei borghi e vini d'autore

"Vinchio è il mio nido, vi sono nato nella stagione del grano bianco. Quando ritorno qui sono felice, mi libero di tutto". Ho faticato con la fantasia sin da bambino, ho costruito castelli e non tutti in aria, perché li ho costruiti con la terra fertile della mia campagna". Chi scrive è Davide Lajolo, scrittore, poeta, comandante partigiano e poi deputato (dal 1958 al 1972). È stato anche direttore del quotidiano L'Unità. Le colline che incorniciano la sua poesia sono quelle di Vinchio, nell'Astigiano, dove ha trovato concretezza un sogno che si ispira alla sua poetica: un percorso dedicato ai nidi. Nidi che sono un intreccio fantastico di rami, di poesia e di vino... Nidi che si caricano di metafore e di suggestioni.

A Lajolo che fu grande amico di Cesare Pavese e di Giuseppe Fenoglio, è dedicato, dunque, uno dei più originali percorsi naturalistici del Parco Paleontologico Astigiano e in particolare della Val Sarmassa, quella che lo stesso Lajolo definiva il "mare verde", perché è un fondo marino nemeso che sembra quasi galleggiare sull'orizzonte mosso delle colline. Lo si coglie anche lungo lo stesso cammino dei Nidi di Vinchio dove affiora una fine sabbia preistorica che talvolta regala dei reperti fossili. Conchiglie, soprattutto. Un luogo, i Nidi, che sono anche un intreccio fra l'anima di questa terra antica e i suoi vini. Perché anche qui, tra le suggestive colline del Monferrato-Langhe-Roero (oggi tutelate dall'Unesco), il vino è cultura viva. Ambasciatore di un territorio straordinario per bellezza e valori.

L'idea stessa dei "Nidi", ispirata a una celebre frase di Lajolo ("Vinchio è il mio Nido": lo diceva sempre), è nata grazie al vino, al

Barbera soprattutto. Il progetto di creare il percorso nel bosco parte dalla storica Cantina di Vinchio - Vaglio Serra (oggi il marchio è "Vinchio Vaglio") è frutto di un'idea balzata a Lorenzo Giordano, il suo storico presidente. La Cantina sociale è una delle realtà storiche nel suo settore sia in Piemonte che a livello nazionale. Fu costituita nel 1959 grazie alla passione di 19 viticoltori (oggi gli associati sono ben 197) e il vino della cantina si sta affermando anche a livello internazionale) e con il tempo si è data anche una mission culturale. Perché crede nel turismo legato all'enogastronomia: in questo senso il percorso dei Nidi è un valore aggiunto. Costituisce un motivo in più per recarsi a Vinchio e conoscere meglio tutte le espressioni di Barbera. Uno dei vini più famosi della Cantina Vinchio Vaglio, un Barbera superiore, si chiama non a caso "I Tre Vescovi" perché ricorda che sulla sommità della collina dei Nidi c'è un cippo di confine fra tre diverse diocesi: Asti, Alessandria e Acqui Terme.

Il percorso parte dal piccolo parco della cantina per poi congiungersi con i percorsi già presenti nella Val Sarmassa e "toccare" la grande panchina rossa "panoramica" opera di Chris Banglo e parte del percorso Big Bench. Lorenzo Giordano, il presidente della Cantina di Vinchio-Vaglio Serra, è come Lajolo: adora la sua terra, la "sente". "Per realizzare il sogno dei Nidi, abbiamo acquistato una collinetta e creato un percorso nel bosco, dove le artistiche casette di rami di salice intrecciati a mano costituiscono la sosta ideale per un picnic - spiega Giordano, che è anche vicepresidente del Consorzio Barbera - ricordo che tutto prese forma da una nostra idea, poi diventata uno schizzo



su un tavogliolo tracciato d'istinto dall'architetto Andrea Capellino, durante una degustazione dei nostri Barbera". I "nidi" sono diventati il simbolo dell'accoglienza familiare che l'azienda riserva ai clienti.

Vinchio compare nei documenti del 948, per una vittoria del marchese Aleramo contro i saraceni. Crocevia di strade per Alba e Asti, da qui transitava anche la via dei pellegrinaggi per Santiago di Compostela. Oggi è un piccolo borgo, dove è possibile gustare curetici piatti della tradizione come la Finanziera, realizzata con le frattaglie di carni bovine e bianche (si può trovare al ristorante Piazza Crova 3 nella vicina Vaglio Serra) e dove fare base per tappe a Fontanile, coi suoi muri affrescati con scene di vita contadina, e Acqui Terme, che vale una visita per il suo centro storico e la fontana della Bellezza, eretta nell'Ottocento nella bella piazza, tra cui sgorga acqua sulfurea a 75 gradi.

Nel 2022 la Cantina di Vinchio-Vaglio Ser-



Uno dei "Nidi", originali e artistiche casette da picnic in rami di salice, che fanno parte del bel percorso realizzato nel bosco della cantina "Vinchio Vaglio". Più sotto i Tre Vescovi e, a destra, il Barbera più pregiato della cantina. Qui a lato: paesaggio di Vinchio e a sinistra Davide Lajolo

na riparerà tutti gli appuntamenti bocciati dalla pandemia: a metà aprile ci sarà il tour Slow Food del Nizza (altro vino vanto della Cantina); dal 25 aprile al 1° maggio il picnic nei Nidi; e maggio le canine aperte e a giugno della Bagna Cauda a fine novembre.

Ma, al di là degli eventi, la cantina può essere visitata in tutte le stagioni per scoprire le tante espressioni del Barbera. Soprattutto i Sei Vigne: In-synthesis, il Dogg Superiore affinato in barrique che si è meritato anche i 3 bicchieri del Gambero Rosso. E poi il Vecchie Viti (c'è pure l'edizione dei 50 anni), ottenuto dalle piante più antiche. E poi il Laudana, che è un Nizza Dogg e Riserva. Barbera che oggi ha acquisito eleganza e qualità, dando un significato nuovo alle celebri canzoni di Sabar "Barbera e champagne". Vino da ostentare sì, ma evoluto. Interessanti anche le tante Barbera classiche della Cantina: ognuna reca il nome del luogo di provenienza: Sor-

dei Mori, Rive Rosse, I Tre Vescovi, appunto. Con 480 ettari di produzione, di cui il 70 per cento coltivato a Barbera, quest'anno Vinchio Vaglio ha prodotto 29.500 ettolitri di vino, con un mercato interno forte e un mercato estero in crescita (più 21,38 per cento di fatturato) che va dalla Svizzera ai Paesi Baltici, dalla Germania alla Corea del Sud, agli Stati Uniti e al Giappone.

"Mi riprendo la nostalgia del paese - scriveva Lajolo - Come un'ossessione. Ho bisogno di quell'aria che soffia leggera sulle colline. Anche di quell'aria che riporta lo scrocchio gutturale delle galline, del frinire assordante delle cicale, invisibili nel loro colore eguale alla scorza degli olmi dove stanno incallite. Ho bisogno di seguire il volo largo del merlo quando sale dalla valle di Langhe e, la sera, ascoltare la musica incantata dell'usignolo mentre danza leggero sull'estremità del ramo che lo dorcia in altalena tra cielo e terra".



Piemonte

I "Nidi" di Vinchio profumano di poesia e di Barbera

di Renato Malaman

L'originale percorso naturalistico, realizzato dalla storica cantina sociale di Vinchio - Vaglio Serra, si ispira alle memorie letterarie di Davide Lajolo: lo scrittore-partigiano definiva l'amata Val Sarmassa un "mare verde". Questo intimo angolo di Piemonte offre bei borghi e vini d'autore

"Vinchio è il mio nido, vi sono nato nella stagione del grano biondo. Quando ritorno qui sono felice, mi libero di tutto". "Ho faticato con la fantasia sin da bambino, ho costruito castelli e non tutti in aria, perché li ho costruiti con la terra fertile della mia campagna". Chi scrive è Davide Lajolo, scrittore, poeta, comandante partigiano e poi deputato (dal 1958 al 1972). È stato anche direttore del quotidiano L'Unità. Le colline che incorniciano la sua poesia sono quelle di Vinchio, nell'Astigiano, dove ha trovato concretezza un sogno che si ispira alla sua poetica: un percorso dedicato ai nidi. Nidi che sono un intreccio fantastico di rami, di poesia e di vino... Nidi che si caricano di metafore e di suggestioni.

A Lajolo che fu grande amico di Cesare Pavese e di Giuseppe Fenoglio, è dedicato, dunque, uno dei più originali percorsi naturalistici del Parco Paleontologico Astigiano e in particolare della Val Sarmassa, quella che lo stesso Lajolo definiva il "mare verde", perché è un fondo marino riemerso che sembra quasi galleggiare sull'orizzonte mosso delle colline. Lo si coglie anche lungo lo stesso cammino dei Nidi di Vinchio dove affiora una fine sabbia preistorica che talvolta regala dei reperti fossili. Conchiglie, soprattutto. Un luogo, i Nidi, che sono anche un intreccio fra l'anima di questa terra antica e i suoi vini. Perché anche qui, tra le suggestive colline del Monferrato-Langhe-Roero (oggi tutelate dall'Unesco), il vino è cultura viva. Ambasciatore di un territorio straordinario per bellezza e valori.

L'idea stessa dei "Nidi", ispirata a una celebre frase di Lajolo ("Vinchio è il mio Nido": lo diceva sempre), è nata grazie al vino, al

Barbera soprattutto. Il progetto di creare il percorso nel bosco parte dalla storica Cantina di Vinchio - Vaglio Serra (oggi il marchio è "Vinchio Vaglio") è frutto di un'idea balzata a Lorenzo Giordano, il suo storico presidente. La Cantina sociale è una delle realtà storiche nel suo settore sia in Piemonte che a livello nazionale. Fu costituita nel 1959 grazie alla passione di 19 viticoltori (oggi gli associati sono ben 197) e il vino della cantina si sta affermando anche a livello internazionale) e con il tempo si è data anche una missione culturale. Perché crede nel turismo legato all'eno-gastronomia: in questo senso il percorso dei Nidi è un valore aggiunto. Costituisce un motivo in più per recarsi a Vinchio e conoscere meglio tutte le espressioni di Barbera. Uno dei vini più famosi della Cantina Vinchio Vaglio, un Barbera superiore, si chiama non a caso "I Tre Vescovi" perché ricorda che sulla sommità della collina dei Nidi c'è un cippo di confine fra tre diverse diocesi: Asti, Alessandria e Acqui Terme.

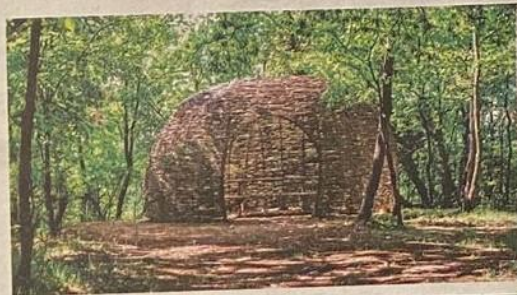
Il percorso parte dal piccolo parco della cantina per poi congiungersi con i percorsi già presenti nella Val Sarmassa e "toccare" la grande panchina rossa "panoramica" opera di Chris Bangle e parte del percorso Big Bench. Lorenzo Giordano, il presidente della Cantina di Vinchio-Vaglio Serra, è come Lajolo: adora la sua terra, la "sentite". "Per realizzare il sogno dei Nidi, abbiamo acquistato una collinetta e creato un percorso nel bosco, dove le artistiche casette di rami di salice intrecciati a mano costituiscono la sosta ideale per un picnic - spiega Giordano, che è anche vicepresidente del Consorzio Barbera - ricordo che tutto prese forma da una nostra idea, poi diventata uno schizzo



su un tovagliolo tracciato d'istinto dall'architetto Andrea Capellino, durante una degustazione dei nostri Barbera". I "nidi" sono diventati il simbolo dell'accoglienza familiare che l'azienda riserva ai clienti.

Vinchio compare nei documenti del 948, per una vittoria del marchese Aleramo contro i saraceni. Crocevia di strade per Alba e Asti, da qui transitava anche la via dei pellegrinaggi per Santiago di Compostela. Oggi è un piccolo borgo, dove è possibile gustare curati piatti della tradizione come la Finanziera, realizzata con le frattaglie di carni bovine e bianche (si può trovare al ristorante Piazza Crova 3 nella vicina Vaglio Serra) e dove fare base per tappe a Fontanile, coi suoi muri affrescati con scene di vita contadina, e Acqui Terme, che vale una visita per il suo centro storico e la fontana della Bollente, eretta nell'Ottocento nella bella piazza, da cui sgorga acqua sulfurea a 75 gradi.

Nel 2022 la Cantina di Vinchio-Vaglio Ser-



Uno dei "Nidi", originali e artistiche casette da picnic in rami di salice, che fanno parte del bel percorso realizzato nel bosco dalla cantina "Vinchio Vaglio". Più sotto i Tre Vescovi e, a destra, il Barbera più premiato della cantina. Qui a lato: paesaggio di Vinchio e a sinistra Davide Lajolo



ra riproporrà tutti gli appuntamenti bloccati dalla pandemia: a metà aprile ci sarà il tour Slow Food del Nizza (altro vino vanto della Cantina); dal 25 aprile al 1° maggio il picnic nei Nidi; a maggio le cantine aperte e a giugno di nuovo i picnic dei Nidi. Poi la Festa della Bagna Cauda a fine novembre.

Ma, al di là degli eventi, la cantina può essere visitata in tutte le stagioni per scoprire le tante espressioni di Barbera. Soprattutto il Sei Vigne Insynthesis, il Docg Superiore affinato in barrique che si è meritato anche i 3 Bicchieri del Gambero Rosso. E poi il Vecchie Viti (c'è pure l'edizione del 50 anni), ottenuto dalle piante più antiche. E poi il Laudana, che è un Nizza Docg e Riserva. Barbera che oggi ha acquisito eleganza e qualità, dando un significato nuovo alla celebre canzone di Gaber "Barbera e champagne". Vino da osteria sì, ma evoluta. Interessanti anche le tante Barbera classiche della Cantina: ognuna reca il nome del luogo di provenienza: Sorì

dei Mori, Rive Rosse, I Tre Vescovi, appunto. Con 480 ettari di produzione, di cui il 70 per cento coltivato a Barbera, quest'anno Vinchio Vaglio ha prodotto 29.800 ettolitri di vino, con un mercato interno forte e un mercato estero in crescita (più 21,38 per cento di fatturato) che va dalla Svizzera ai Paesi Baltici, dalla Germania alla Corea del Sud, agli Stati Uniti e al Giappone.

"Mi riprende la nostalgia del paese - scriveva Lajolo - Come un'ossessione. Ho bisogno di quell'aria che soffia leggera sulle colline. Anche di quell'afa che riporta lo scroccio gutturale delle galline, del frinire assordante delle cicale, invisibili nel loro colore eguale alla scorza degli olmi dove stanno incollate. Ho bisogno di seguire il volo largo del merlo quando sale dalla valle di Langa e, la sera, ascoltare la musica incantata dell'usignolo mentre danza leggero sull'estremità del ramo che lo dondola in altalena tra cielo e terra".