

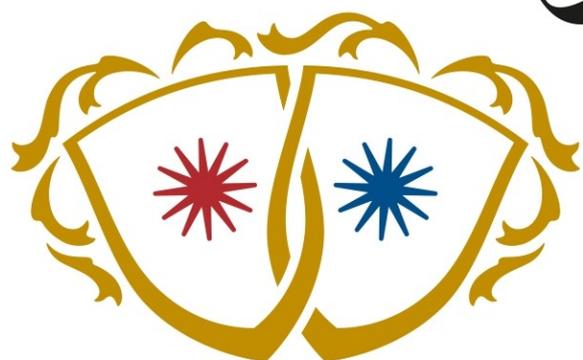
VINCHIO



VAGLIO

RASSEGNA STAMPA
2023

VINCHIO



VAGLIO

RASSEGNA STAMPA

2023

GUIDE

GAMBERO ROSSO



VINI D'ITALIA 2023

◆ 2626
PRODUTTORI
◆ 25421 VINI

◆ 455 TRE
BICCHIERI
◆ 154 TRE
BICCHIERI VERDI

◆ 67 TRE
BICCHIERI
SOTTO I 15 EURO

PIEMONTE

Vinchio Vaglio

fraz. reg. San Pancrazio, I

s.da prov.le 40, Km. 3,75

14040 Vinchio [AT]

☎ 0141950903

• www.vinchio.com

VENDITA DIRETTA

VISITA SU PRENOTAZIONE

PRODUZIONE ANNUA 1.000.000 bottiglie

ETTARI VITATI 480,00

VITICOLTURA Biologico Certificato

AZIENDA SOSTENIBILE

Il legame col territorio è il vero valore fondante di questa grande cantina sociale. Oltre al nome, coi due comuni monferrini, sin dalla sua fondazione alla fine degli anni '50 lo statuto recitava che presidente e vicepresidente dovessero essere uno di Vinchio e uno di Vaglio Serra, con la cooperativa che si poneva come paciere tra le due comunità, limitrofe ma rivali. 450 ettari vitati, 200 conferitori, 50 etichette: numeri significativi, che raccontano in modo semplice e preciso l'importanza della cantina, proprio nello stesso modo in cui i loro vini raccontano il territorio. Ai vertici aziendali quest'anno troviamo il Nizza Laudana '20, dai toni di macchia mediterranea, ciliegia e cioccolato, di grande pienezza e frutto. Molto ben realizzate la Barbera d'Asti Vigne Vecchie 50 '21, di buona grinta nelle sue note di terra bagnata ed erbe aromatiche, la Barbera d'Asti Superiore I Tre Vescovi '21, fruttata, fresca ed equilibrata, e la Barbera d'Asti La Leggenda '22, piacevole e grintosa Barbera d'annata dai toni di zenzero e more.

● Nizza Laudana '20	♥♥ 4
● Barbera d'Asti '21	♥♥ 3
● Barbera d'Asti La Leggenda '22	♥♥ 2*
● Barbera d'Asti Sup. I Tre Vescovi '21	♥♥ 3
● Barbera d'Asti V.V. 50 '21	♥♥ 4
● Barbera d'Asti Sorì dei Mori '22	♥ 2
● Barbera d'Asti Sup. Sei Vigne Insynthesis '01	♥♥♥ 6
● Barbera d'Asti '20	♥♥ 3
● Barbera d'Asti Sup. I Tre Vescovi '20	♥♥ 3*
● Barbera d'Asti Sup. I Tre Vescovi '19	♥♥ 3
● Barbera d'Asti Sup. V.V. '19	♥♥ 5
● Barbera d'Asti Sup. V.V. 50 '20	♥♥ 3
○ Moscato d'Asti Valamasca '21	♥♥ 2*
● Nizza Laudana '19	♥♥ 4

1957 cantine visitate
e recensite

slow wine

GUIDA 2023



 Slow Food Editore

VINCHIO (AT)

VINCHIO VAGLIO



SCONTO -10%

Regione San Pancrazio, 1 - tel. 0141 950903 - 345 9294662
www.vinchio.com - welcome@vinchio.com

VITA - Lasciamo che a parlare sia il presidente Lorenzo Giordano: «la cooperativa nacque nel 1959 sul confine tra i comuni di Vinchio e Vaglio, per opera dei 19 fondatori che ipotecarono tutto ciò che avevano con un obiettivo comune: proteggere il territorio e i vignaioli. Oggi siamo circa 200, la zona è stata riconosciuta Patrimonio Unesco e l'impegno continua con la collaborazione di strutture ricettive, ristoranti e privati cittadini che restaurano case ed edifici, rendendo unico questo angolo di Monferrato».

VIGNE - Inerpicandoci per le colline, tra stradine e crinali, il paesaggio lascia senza fiato. Tra i filari fanno capolino papaveri, campanule, camomilla. Le vigne sono affiancate da campi di grano, e di mais, prati, boschi di pioppi, frassini e gaggie. A questa grande cooperativa, che si sviluppa su un territorio incantevole, va dato il merito di aver fatto un lavoro straordinario per la salvaguardia economica della viticoltura locale.

VINI - Ampia la varietà di vini del territorio, puliti e ben fatti, con un focus sulle diverse espressioni di Barbera.

Nizza Laudana 2020 ● 9.500 bt; 18 € -  - Morbido, equilibrato, potente: ciliegia matura, spezie e sentori balsamici si alternano in una festa di sensazioni che inonda anche il palato.

Barbera d'Asti Biologico 2021 ● 10.000 bt; 11 € -  - Estremamente piacevole, beverino, gastronomico e sapido.

Barbera d'Asti Sup. Vigne Vecchie 2019 ● 10.000 bt; 25 € -  - Potenza, complessità, grande persistenza: profuma di rosa, frutta rossa, tabacco, cacao e spezie.

Barbera d'Asti Sup. I Tre Vescovi 2021 ● 250.000 bt; 12 € -  - Teso, polposo, caratteriale.

Barbera d'Asti Vigne Vecchie 50° 2021 ● 20.000 bt; 16 € -  - Avvolgente, fruttato, materico.

Alta Langa Brut 2019 ● 10.000 bt; 23 € -  - Floreale, vibrante, armonico.

ha 500 - bt 1.000.000

Fertilizzanti n.d.

Fitofarmaci rame, zolfo

Diserbo lavorazione meccanica/manuale

Lieviti fermentazione spontanea, inoculo di lieviti selezionati

Uve 100% di proprietà

Certificazione parte dei vigneti in regime biologico



Vinibuoni d'Italia

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

Edizione **2024**

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



Touring Club Italiano

VINCHIO-VAGLIO



Regione San Pancrazio, 1
14040 Vinchio (AT)
Tel. 0141 950903
welcome@vinchio.com
www.vinchio.com

Una cooperativa modello, i cui soci, circa 200, lavorano colline scoscese dove ogni goccia del rubino di Vinchio, così chiamano qui la Barbera, equivale a mille gocce di sudore versato. Non è retorica e lo dimostrano gli attestati e i premi che la guida nel corso degli anni ha attribuito ai vini di questa azienda, in assoluto una delle migliori del Piemonte, per continuità e per radicamento con il territorio in cui opera. Un campione esemplare di eccellenza vinicola che si esprime soprattutto nelle Barbera, che vanno alle nostre massime valutazioni nelle etichette del base, calice di esemplare didattica completezza, ma soprattutto in Vigne Vecchie di sublime complessità gusto-olfattiva e nell'emozionante ampiezza del Sei Vigne Insynthesis.

Barbera d'Asti Docg 2021	★★★★★			€ 10-12
Barbera d'Asti Docg Vigne Vecchie 50° 2021	★★★★★			€ 14-16
Barbera d'Asti Docg Superiore Sei Vigne Insynthesis 2017	★★★★★			€ 39-42
Barbera d'Asti Docg Superiore Vigne Vecchie 2019	★★★			€ 23-25
Barbera d'Asti Docg Superiore I Tre Vescovi 2021	★★★			€ 11-13

Bottiglie: 1.000.000

Vitigni: Barbera, Grignolino, Freisa, Bonarda, Cortese, Moscato, Brachetto, Dolcetto, Albarossa, Ruchè, Arneis, Nebbiolo



Un quadro può essere rivisto, una musica riascoltata, mentre il vino, quel vino, bevuto in quel momento, è un irripetibile.

Luigi Veronelli

SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA

Vinchio Vaglio

AT VINCHIO Regione San Pancrazio 1

☎ 0141 950903

✉ welcome@vinchio.com

🌐 vinchio.com

PROPRIETARIO cooperativa di 195 viticoltori;

Lorenzo Giordano, presidente

IN CANTINA Giuseppe Rattazzo

IN VIGNA Giuseppe Rattazzo

ETTARI VITATI 500

🍷 Viticoltura biologica · Altre produzioni: distillati
 📍 Visitabile su prenotazione · Aperta nei week end · Vendita diretta · Vendita on-line

È una cantina cooperativa nata nel 1959 dalla volontà dei 19 soci fondatori di trovare il giusto riconoscimento alle loro uve, in particolare quelle di barbera. Davvero lungimirante che nel 1985 la cantina decidesse di individuare i migliori vigneti dei soci con età superiore ai 50 anni e iniziasse a produrre un vino che, da allora, si è chiamato "Vigne Vecchie". Oggi questi vigneti sono iscritti all'associazione Onlus "Old Vine Conference", fondata da Sarah Abbot, che ha l'obiettivo di preservare e promuovere vini prodotti da vigneti storici in tutto il mondo. La sostenibilità è un altro dei punti focali della filosofia di Vinchio Vaglio: a confermare questo impegno la certificazione Equalitas. Essenziale, infatti, il lavoro di preservazione ambientale: dal cortile della cantina parte il percorso naturalistico "dei Nidi". **FM**

★	Alta Langa Brut	2019	DOCG	●	🍷		B	GB 87	
vino discreto 80-85/100	★	Piemonte Spumante Brut Castel del Mago 🍷 pinot nero e chardonnay	2018	DOC	●	🍷	🍷 20.000	B	
★	Piemonte Chardonnay Le Masche	2019	DOC	■	🍷	🍷 10.000	B		
★	Piemonte Cortese Montecroce	2020	DOC	■	🍷	🍷 40.000	A		
vino buono 86-89/100	★	Piemonte Sauvignon Monghisio	2020	DOC	■	🍷	🍷 5.000	B	
★	Roero Arneis Frusté	2020	DOCG	■	🍷	🍷 20.000	C		
vino ottimo 90-93/100	★	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		
TRE STELLE ORO vino eccellente 94-100/100	★	Barbera d'Asti BIO	2021	DOCG	■	ha 3	🍷 5.000	B	GB 88
★	Barbera d'Asti 50 Vigne Vecchie	2021	DOCG	■	🍷	🍷 20.000	D	GB 93	
★	Barbera d'Asti La Leggenda	2022	DOCG	■	🍷	🍷 30.000	B	GB 87	
vino eccellente non degustato in questa edizione 94-100/100	★	Barbera d'Asti Sori dei Mori	2022	DOCG	■	🍷	🍷 50.000	B	GB 88
★	Barbera d'Asti Superiore I Tre Vescovi	2021	DOCG	■	🍷	🍷 200.000	C	GB 91	
★	Barbera d'Asti Superiore Sei Vigne Insynthesis	2017	DOCG	■	🍷	🍷 4.000	F		
vino valutato per la prima volta 80-93/100	★	Barbera d'Asti Superiore Vigne Vecchie	2019	DOCG	■	🍷	🍷 8.000	E	
★	Barolo	2017	DOCG	■	🍷	🍷 4.000	E		
GRANDE ESORDIO vino eccellente alla prima recensione 94-100/100	★	Langhe Nebbiolo Settefiglie	2020	DOC	■	🍷	🍷 10.000	C	
★	Nizza Laudana	2020	DOCG	■	🍷	🍷 5.000	D	GB 92	
★	Piemonte Barbera Le Tane	2020	DOC	■	🍷	🍷 80.000	A		
MIGLIOR ASSAGGIO miglior vino nella tipologia	★	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		
SOLE premio speciale della Redazione	★	Moscato d'Asti Valamasca	2020	DOCG	🌙	🍷	🍷 80.000	B	
★	Piemonte Brachetto Nivasco	2020	DOC	🌙	🍷	🍷 40.000	B		

BIBENDA 2024



BIBENDA 2024

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: 470,00

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

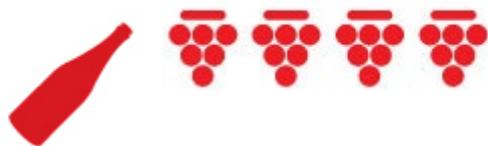
Come arrivare:

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

Campanilismo, rivalità e competizione hanno spesso ostacolato potenziali e vantaggiose amicizie. "L'unione fa la forza", pensiero mai più appropriato in riferimento ai Comuni di Vinchio e Vaglio Serra a sud-est di Asti distanti tra di loro meno di 3 chilometri in linea d'aria. Qui la fatica è d'obbligo, coltivare vigne in colline da pendii ripidissimi è davvero arduo; giocoforza la collaborazione è necessaria, come quella scaturita, da oltre 70 anni, da un numero di vignaioli che ad oggi si è decuplicato; quest'ultimi conferiscono, sul totale delle uve, due terzi circa del vitigno Barbera destinato alla cantina ben attrezzata sia per la vinificazione che per l'affinamento. Non ancora disponibile il Vigne Vecchie 2020, Barbera di punta e di grande struttura.

Vini del produttore

Barbera d'Asti Vigne Vecchie 50° 2021



Regione: PIEMONTE

Produttore: Vinchio-Vaglio Serra

Denominazione: Docg

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Barbera 100%

Lavorazioni: Cemento, Acciaio

Gradazione: 14,5%

Prezzo: 16 €

Bottiglie: 20.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

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

Grappoli: 4

Prima annata prodotta: 2008

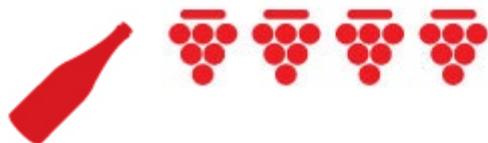
Rosso rubino orlato violaceo. Il disegno olfattivo è delineato da frutti di bosco macerati, cannella, pepe nero, china, eucalipto, caffè e tabacco da pipa. Al gusto conferma la sua complessità con sapori diversi sia nel corpo che nel fine tannino. Elegante e dal perfetto equilibrio.

Matura 16 mesi tra acciaio e cemento. Poi altri 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento

Coniglio in porchetta

Nizza Laudana 2020



Regione: PIEMONTE

Produttore: Vinchio-Vaglio Serra

Denominazione: Docg

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Barbera 100%

Lavorazioni: Cemento, Barrique/Tonneau, Acciaio

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

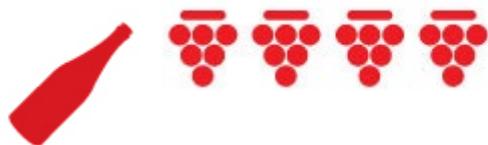
Rubino impenetrabile. Il naso è coinvolto dalle fragranze di caramella al lampone, ciliegia matura, noce moscata, catrame, tizzone arso e macchia mediterranea. Il sorso è energico, saporito e di prorompente freschezza. Lungo finale denso, minerale e appena pungente.

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

Abbinamento

Cosciotto di agnello al forno

Barbera dAsti Biologico 2021



Regione: PIEMONTE

Produttore: Vinchio-Vaglio Serra

Denominazione: Docg

Colore: Rosso

Tipologia: Biologico, Secco

Uve: Barbera 100%

Lavorazioni: Acciaio

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

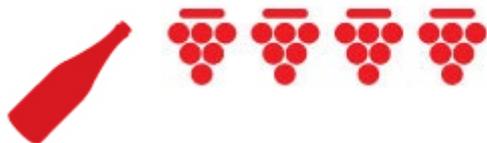
Rubino cupo. Intenso al naso, dona note di ribes, ciliegia, spezie scure, rabarbaro su sfondo appena vegetale. Denso in bocca con buona struttura e una freschezza che sostiene un gradevole tannino.

Chiude salmastro-minerale.
Matura un anno in acciaio.

Abbinamento

Risotto con gorgonzola

Barbera d'Asti Superiore I Tre Vescovi 2021



Regione: PIEMONTE

Produttore: Vinchio-Vaglio Serra

Denominazione: Docg

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Barbera 100%

Lavorazioni: Botte grande, Barrique/Tonneau, Acciaio

Gradazione: 14,5%

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 cupo con segni violacei. Attraente nelle tonalità di violetta, lavanda, marasca, amarena, humus, tabacco, radici bagnate e china. Gusto intenso, di corpo, dall'encomiabile freschezza in contrasto alla morbida trama tannica. Persistente.

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

Abbinamento

Involtini di vitello con provola

Barbera d'Asti La Leggenda 2022



Regione: PIEMONTE

Produttore: Vinchio-Vaglio Serra

Denominazione: Docg

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Barbera 100%

Lavorazioni: Cemento, Acciaio

Gradazione: 13,5%

Prezzo: 9 €

Bottiglie: 30.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 2 anni

Grappoli: 3

Prima annata prodotta: 2008

Rosso rubino. Fragranti essenze di piccoli frutti di bosco, rosa canina e violetta e sigaro Toscano; non manca un di tocco di spezie scure. Palato riceve le lusinghe dai teneri tannini ben rifiniti e dalla morbidezza. Buon equilibrio fresco-sapido. Matura 6 mesi tra acciaio e cemento.

Abbinamento

Lasagne vegetariane

Barbera d'Asti Sorì dei Mori 2022



Regione: PIEMONTE

Produttore: Vinchio-Vaglio Serra

Denominazione: Docg

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Barbera 100%

Lavorazioni: Acciaio

Gradazione: 14,0%

Prezzo: 10 €

Bottiglie: 50.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 2 anni

Grappoli: 3

Prima annata prodotta: 1980

Rubino con archetti porpora. Al naso evidenza visciole, mirilli, ciclamino, melagrana, cera d'api, anice stellato e note balsamiche di sottobosco. Gusto piuttosto strutturato con piacevole ritorno fresco e vinoso.

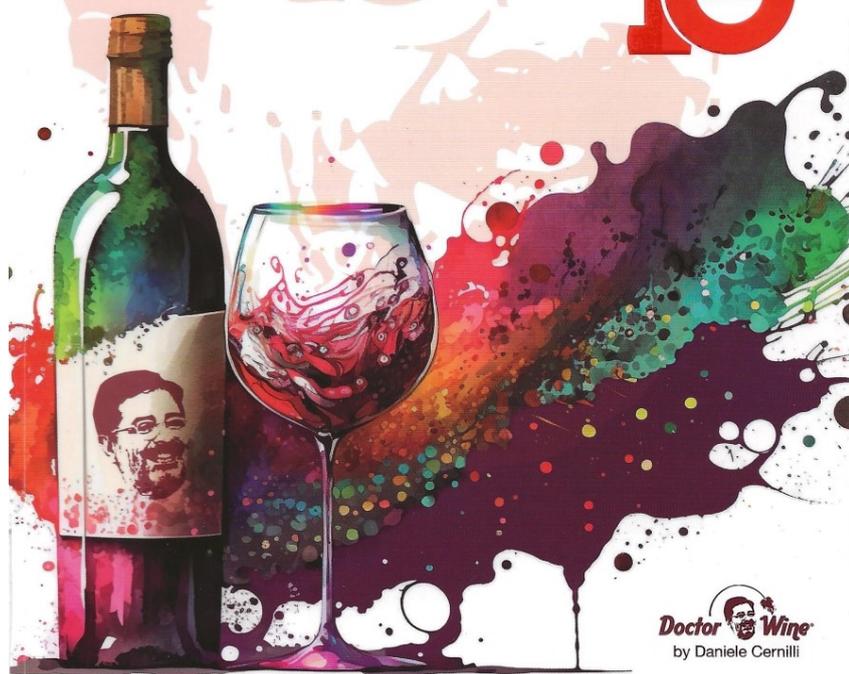
Matura in acciaio per 6 mesi. Altri 3 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento

Arista di maiale alle erbe aromatiche

GUIDA ESSENZIALE AI VINI D'ITALIA 2024

10 ANNI



Doctor Wine
by Daniele Cernilli

★ Vinchio Valgio

Regione San Pancrazio, 1 - 14040 Vinchio (AT) - Tel. +39 0141 950903 - welcome@vinchio.com - www.vinchio.com    

Anno di Fondazione 1959

 470  900.000



Una cantina cooperativa dalla lunga storia, focalizzata sulla valorizzazione della Barbera in tutte le sue espressioni, da quella più semplice e fresca, affinata in acciaio, a quelle (sono diverse) che maturano in legno per una maggiore complessità. È del 1986 la decisione di valorizzare i vigneti con più di 50 anni, iniziando a produrre il Vigne Vecchie in un'epoca in cui molti vigneti venivano spiantati. Gli ettari di vigneto su cui contare sono quasi 500, suddivisi tra 200 conferitori, per una produzione che include anche altri vini tipici della zona del Monferrato. Alcuni vini sono certificati bio.

Nizza Riserva Laudana 2020

92   € 15,00

100% Barbera. Maturazione in barrique per 18 mesi. Rosso rubino intenso. Impatto olfattivo austero su sfondo floreale di rosa, note fruttate di visciola e spezie scure. In bocca è fresco, saporito, piacevole, di buona lunghezza.

Barbera d'Asti Superiore Vigne Vecchie 50° 2021

90  € 19,00

100% Barbera. Affina in acciaio 18 mesi.



Barbera d'Asti Superiore DOC I tre Vescovi 2021 Cantina di Vinchio Vaglio



83/100

In enoteca

~13.00€

Tipo di vino: **ROSSO**

Regione: **PIEMONTE**

Uva: **BARBERA**

Occhio



4

- PORPORA

Naso



3

- FRUTTATO

- LEGNO BEN FUSO

• BALSAMICO

• FRUTTO MATURO

Bocca

★★★

3

• ROTONDO

• MEDIO CORPO

• ABBASTANZA PERSISTENTE

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 13.00€

Barbera d'Asti DOCG Vigne Vecchie 50° 2021
Cantina di Vinchio Vaglio

★★★★/★

86/100

Tipo di vino: **ROSSO**

Regione: **PIEMONTE**

Uva: **BARBERA**

Occhio

★★★★

4

- PORPORA

Naso

★★★

3

- FRUTTATO

- TOSTATO

- FRUTTO MATURO

- FUMÈ

- LEGNO ANCORA PRESENTE

Bocca

★★★★/★

3.5

- CORPO LEGGERO

- PERSISTENTE

- FRESCO

• SAPIDO

• EQUILIBRATO

Piacevolezza

★★★★

4

Rispondenza al vitigno

★★★★

4

Commenti

Una Barbera che si stacca dalla classicità ma ne rimane comunque avvinta grazie ad un legno equilibrato, belle note fruttate e una freschezza al palato che parla la lingua della Barbera.

Possibilità di invecchiamento

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

Barbera d'Asti DOCG 2021 Cantina di Vinchio Vaglio

★★★

84/100

Tipo di vino: **ROSSO**

Regione: **PIEMONTE**

Uva: **BARBERA**

Occhio

★★★★

4

• PORPORA

Naso

★★★

3

- FRUTTATO

- FRUTTA DI BOSCO

- BALSAMICO

Bocca

★★★

3

- ABBASTANZA PERSISTENTE

- FRESCO

- SAPIDO

- EQUILIBRATO

Piacevolezza

★★★★

4

Rispondenza al vitigno

★★★★

4

Possibilità di invecchiamento

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

Barbera d'Asti DOCG Sorì dei Mori 2022

Cantina di Vinchio Vaglio



81/100 In enoteca

~10.00€

Tipo di vino: **ROSSO**

Regione: **PIEMONTE**

Uva: **BARBERA**

Occhio



4

- PORPORA

Naso



2.5

- FRUTTATO LEGGERO

- ERBE OFFICINALI

Bocca



3

- CORPO LEGGERO

- FRESCO

- SAPIDO

Piacevolezza



3

Rispondenza al vitigno

★★★★

4

Possibilità di invecchiamento

vino da bere nell'arco di 1-2 anni

Prezzo

Prezzo medio del vino in enoteca 10.00€



Vinchio Vaglio

Cooperativa di produttori

Regione San Pancrazio, 1 - Vinchio (AT)

Tel. 0141 950903

welcome@vinchio.com

www.vinchio.com

Fulgido esempio del concetto di qualità applicato alla forma cooperativistica, Vinchio Vaglio si colloca ormai stabilmente fra le realtà enologiche di consolidata rilevanza regionale. Come impone l'understatement sabauda non ci si accontenta dei prestigiosi traguardi raggiunti, ma si guarda costantemente avanti, cercando di armonizzare i doni della natura con un calibrato approccio innovativo. Il rubino di Vinchio, termine locale per definire il vitigno barbera, ricopre innegabilmente il ruolo di protagonista all'interno di un'ampia e variegata gamma produttiva dal respiro internazionale.

Anno di fondazione 1959

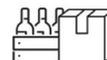
Conduzione enologica Giuseppe Rattazzo Matteo Laiolo

Conduzione agronomica Lorenzo Giordano

Viticultura Convenzionale

6 vini recensiti >

Bottiglie prodotte 1.000.000



BARBERA D'ASTI SUPERIORE I TRE VESCOVI 2021

Rosso - 2021



Barbera d'Asti
Barbera 100%



Piemonte



DOCG



0,750L



€ 10

Valutazione

tt

Alcol

14%

Bottiglie

200.000

Produttore

>

Abbinamento

Salame di
Varzi

BARBERA D'ASTI SORÌ DEI MORI 2022

Rosso - 2022



Barbera d'Asti
Barbera 100%



Piemonte



DOCG



0,750L



€ 8

Valutazione

tt

Alcol

14%

Bottiglie

40.000

Produttore

>

Abbinamento

Pizza frita con
provola e
salsiccia



BARBERA D'ASTI VIGNE VECCHIE 50° 2021

Rosso - 2021



Barbera d'Asti
Barbera 100%



Piemonte



DOCG



0,750l



€ 13

Valutazione



Alcol

14,5%

Bottiglie

20.000

Produttore



Abbinamento

Lasagne ai
cardi con
formaggi
saporiti



NIZZA LAUDANA 2020

Rosso - 2020



Nizza
Barbera 100%



Piemonte



DOCG



0,750l



€ 15

Valutazione



Alcol

14,5%

Bottiglie

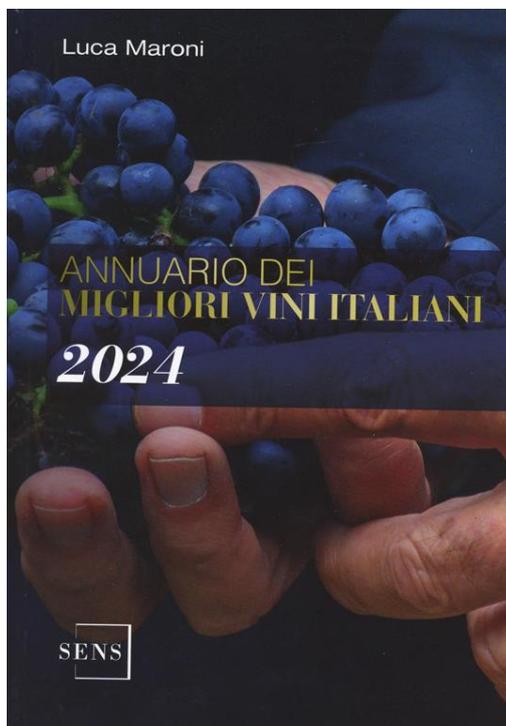
10.000

Produttore



Abbinamento

Gulasch di
cervo con
patate stufate



PIEMONTE | ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2024



VINCHIO VAGLIO

Vinchio Vaglio

Cantina Sociale di Vinchio Vaglio Serra e Z.L. Scarl

Regione San Pancrazio, 1, 14040 Vinchio, AT - tel +39 0141950903 - welcome@rinchio.com - www.rinchio.com - Responsabili della produzione: Lorenzo Giordano (Presidente), Giuseppe Rattozzo (Enologo), Marco Giordano (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 1959 - Vini prodotti: 35 - €1000000 - Ettari: 480 - Uve acquistate: solo uve di proprietà - ❏ si - ❏ si - ❏ no

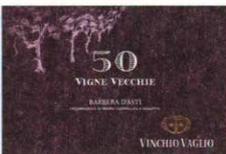
IL MIGLIOR VINO

**Barbera d'Asti
Vigne Vecchie 50° 2021** **94**

Consistenza: 32 - Equilibrio: 31 - Integrità: 31

Sensazioni: alla morbida eleganza di impatto s'aggiunge una forza espressiva di consistenza, di potenza superiore di questo grande vino. Subito si ammira il frutto: il mantello olfattivo è nero ciliegia, con punte più forti d'aroma di castis, altre, più sfumate e chiare, di risciola. Si colgono puliti, maturi questi frutti, nitidi ed ancora turgidi. Le nuances lignee esaltano tale fruttosità, vedendo da questa esaltata la propria speziosità. Simbiosi di dolcezze di vigore e suadanza superiore. Sapore volvente, convesso, morbido, dosato in acidità ed amaro, picchi storditi da glassa bianca di spezie, come neve su cima. Un gran vino non solo quanto a consistenza, ma quanto a souplesse e definizione nitida d'aroma.

Informazioni: ❏ - ❏19-07-2023 - ❏B - €25000 - ❏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

BARBERA D'ASTI 2021 **IP: 93**

C: 32 - E: 31 - I: 30 - ❏ - ❏: 5000 - ❏: Barbera

LAUDANA NIZZA 2020 **IP: 93**

C: 32 - E: 31 - I: 30 - ❏ - ❏: 10000 - ❏: Barbera

ALTA LANGA BRUT 2019 **IP: 92**

C: 31 - E: 31 - I: 30 - ❏ - ❏: 6000 - ❏: Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%

BARBERA D'ASTI SORI DEI MORI 2022 **IP: 92**

C: 32 - E: 30 - I: 30 - ❏ - ❏: 50000 - ❏: Barbera

BARBERA D'ASTI SUPERIORE

I TRE VESCOVI 2021 **IP: 92**

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

Commento Conclusivo

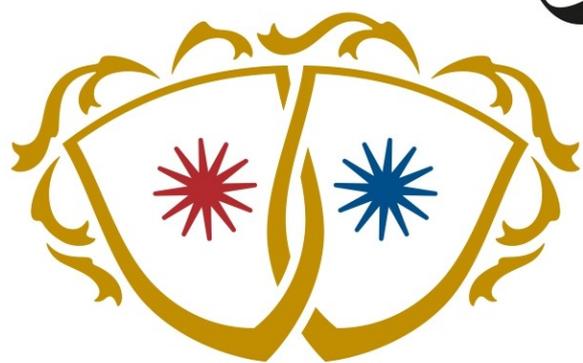
Barbera tutte di alta polposità e ricchezza e un Alta Langa Brut 2019 dal binomio cremosità-morbidezza assai avvolgente e puro dalla cantina Vinchio Vaglio. Tutte di analoga fitezza le Barbera, con adeguata morbidezza gustativa e limpida purezza enologica esecutiva. La Laudana Nizza 2020 spicca per volume e misura, la Barbera d'Asti 2021 per gentilezza ed eleganza espressiva. Il migliore del tasting è la Barbera d'Asti Vigne Vecchie 50° 2021: qui l'estratto è maestoso, il palato rotondamente armonioso, i profumi vividi, netti, mentosamente vanigliosi. Complimenti.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 92,67 (0%); **QQT:** 5,00

Indici complessivi: C: 31,53 - E: 30,50 - I: 30,33

VINCHIO



VAGLIO

RASSEGNA STAMPA

2023

PUNTEGGI

[Vinchio Vaglio Nizza Laudana 2020](https://www.jamessuckling.com/tasting-notes/222546/vinchio-vaglio-nizza-laudana-2020)

<https://www.jamessuckling.com/tasting-notes/222546/vinchio-vaglio-nizza-laudana-2020>

Score: 92 Points

24 May, 2023 – Notes of crushed blackberries and dark cherries with licorice, clove and bark undertones. Medium-bodied and juicy with polished texture and nicely integrated oak. Vivid and fruity at the end. Barbera. Drink or hold.

[Check Price](#)

[Vinchio Vaglio Barbera dAsti 2021](https://www.jamessuckling.com/tasting-notes/222818/vinchio-vaglio-barbera-dasti-2021)

<https://www.jamessuckling.com/tasting-notes/222818/vinchio-vaglio-barbera-dasti-2021>

Score: 90 Points

24 May, 2023 – Ripe and mellow dark berry character with sweet spices, crushed flowers and orange peel. Medium-bodied. Juicy and vivid with chalky tannins and vibrant fruit character. Savory finish. From organically grown grapes. Drink now.

[Check Price](#)

[Vinchio Vaglio Barbera dAsti Superiore Vigne Vecchie 2019](https://www.jamessuckling.com/tasting-notes/222545/vinchio-vaglio-barbera-dasti-superiore-vigne-vecchie-2019)

<https://www.jamessuckling.com/tasting-notes/222545/vinchio-vaglio-barbera-dasti-superiore-vigne-vecchie-2019>

Score: 92 Points

24 May, 2023 – Aromas of spiced cedar, ground spices and walnuts with plums and cherries on offer. Medium- to full-bodied with sleek, velvety tannins and bright acidity. Steady and spiced with a savory finish. Drink or hold.

[Check Price](#)

[Vinchio-Vaglio Serra Barbera dAsti Superiore Insynthesis 2017](https://www.jamessuckling.com/tasting-notes/222547/vinchio-vaglio-serra-barbera-dasti-superiore-insynthesis-2021)

<https://www.jamessuckling.com/tasting-notes/222547/vinchio-vaglio-serra-barbera-dasti-superiore-insynthesis-2021>

Score: 92 Points

24 May, 2023 – This has a savory character with cherries and currants as well as dried thyme and nut shell with a touch of balsamic. Medium-bodied, toned and vivid with chalky tannins and steady acidity. Crunchy and juicy. Drink or hold.

[Check Price](#)

Vinchio Vaglio Barbera dAsti 50 Vigne Vecchie 2021

<https://www.jamessuckling.com/tasting-notes/222669/vinchio-vaglio-barbera-dasti-50-vigne-vecchie-2021>

Score: 91 Points

24 May, 2023 – Notes of spiced cherries and wild berries with hints of cedar, cocoa and licorice. Some savory herbs, too. Medium-bodied, round and textured with supple tannins and juicy acidity. Flavorful finish. Drink now.

[Check Price](#)

Vinchio Vaglio Barbera d'Asti Superiore I Tre Vescovi 2021

<https://www.jamessuckling.com/tasting-notes/222819/vinchio-vaglio-barbera-dasti-superiore-i-tre-vescovi-2021>

Score: 90 Points

24 May, 2023 – Fresh, red-fruited character with notes of nutmeg and hazelnut. Medium-bodied. Juicy with bright acidity. Hints of savory herbs and citrus peel to close. Drink now.

[Check Price](#)



VINCHIO VAGLIO BARBERA
D'ASTI 50 VIGNE VECCHIE 2021

Notes of spiced cherries and wild berries with hints of cedar, cocoa and licorice. Some savory herbs, too. Medium-bodied, round and textured with supple tannins and juicy acidity. Flavorful finish. Drink now.



VINCHIO VAGLIO BARBERA
D'ASTI 2021

Ripe and mellow dark berry character with sweet spices, crushed flowers and orange peel. Medium-bodied. Juicy and vivid with chalky tannins and vibrant fruit character. Savory finish. From organically grown grapes. Drink now.



VINCHIO VAGLIO BARBERA
D'ASTI SUPERIORE I TRE
VESCOVI 2021

Fresh, red-fruited character with notes of nutmeg and hazelnut. Medium-bodied. Juicy with bright acidity. Hints of savory herbs and citrus peel to close. Drink now.



VINCHIO VAGLIO BARBERA
D'ASTI SUPERIORE VIGNE
VECCHIE 2019

Aromas of spiced cedar, ground spices and walnuts with plums and cherries on offer. Medium- to full-bodied with sleek, velvety tannins and bright acidity. Steady and spiced with a savory finish. Drink or hold.



VINCHIO VAGLIO NIZZA LAUDANA 2020

Notes of crushed blackberries and dark cherries with licorice, clove and bark undertones. Medium-bodied and juicy with polished texture and nicely integrated oak. Vivid and fruity at the end. Barbera. Drink or hold.



VINCHIO-VAGLIO SERRA BARBERA D'ASTI SUPERIORE INSYNTHESIS 2017

This has a savory character with cherries and currants as well as dried thyme and nut shell with a touch of balsamic. Medium-bodied, toned and vivid with chalky tannins and steady acidity. Crunchy and juicy. Drink or hold.

GILBERT & GAILLARD

INTERNATIONAL CHALLENGE

I vostri risultati di degustazione



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



50754



Vinchio Vaglio - 2019

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

Note : 94/100

Dégustation : année 2023

Robe rouge clair, reflets grenat. Nez boisé mêlant moka délicat, réglisse, épices douces, fruits rouges et noirs compotés. Bouche charnue, ronde, à l'élevage soigné et élégant. Les tanins sont bien présents. Belle tension finale. Une jeunesse affriolante.

FR



Vinchio Vaglio Laudana - 2020

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

Note : 93/100

Dégustation : année 2023

Robe assez soutenue, reflets tirant vers le grenat. Nez boisé fumé, grillé délicat, épices et fruits noirs éclatants. La bouche allie profondeur et densité aromatique. Son boisé se fond dans la texture fruitée épicée, les tanins sont fins. Superbe.

FR



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

GILBERT & GAILLARD

INTERNATIONAL CHALLENGE

I vostri risultati di degustazione



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



50754



Vinchio Vaglio 50 Vigne Vecchie - 2021

Vino rosso - Barbera d'Asti D.O.C.G.

Note : 92/100

Dégustation : année 2023

Robe grenat soutenu, reflets moins évolués. Nez captivant, fumé, minéral, fruits rouges en arrière-plan. Bouche soyeuse et riche portée par une fraîcheur bien ajustée, pas encore épanouie mais l'apogée est en vue, grande intensité en vue. Un régal.

ES



Vinchio Vaglio - 2020

Vino rosso - Barbaresco D.O.C.G.

Note : 93/100

Dégustation : année 2023

Robe grenat pâle, reflets ambrés. Nez engageant mêlant bruyère, fruits rouges, touches de café, de terre. Sensation aérienne en bouche, vin velouté et riche encadré d'un bois traditionnel harmonieux, rien de superflu, grande délicatesse, bravo !

ES



International Challenge Gilbert & Gaillard is organised by Wine Tasting and Trading Ltd - H-K.

Under no circumstances does this certificate provide permission to reproduce the medal visual on any media whatsoever.

Please contact our offices for any requests.

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



Vinchio Vaglio 50 Vigne Vecchie - 2021

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

Note : 92/100

Dégustation : année 2023

Robe grenat soutenu, reflets moins évolués. Nez complexe, fumé, minéral, sur fond de fruits rouges. Bouche soyeuse et riche portée par une fraîcheur bien ajustée. L'ensemble n'est pas encore épanoui mais l'apogée est en vue. Une magnifique promesse.

FR



Vinchio Vaglio Made with Organic Wine - 2021

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

Note : 91/100

Dégustation : année 2023

Robe rubis assez soutenu. Nez fumé, épicé, poivré, notes de baies rouges confiturées. En bouche, une belle mâche, des tanins poudrés, une texture soyeuse et saline. Fraîcheur finale sans accroc. Parfums sudistes à fort caractère. Vin complet.

FR



Vinchio Vaglio - 2020

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

Note : 93/100

Dégustation : année 2023

Robe grenat pâle, reflets ambrés. Nez engageant mêlant bruyère, fruits rouges, touches de café, de terre. Sensation aérienne en bouche, vin velouté et riche encadré d'un boisé traditionnel harmonieux. Rien de superflu, grande délicatesse, bravo !

FR



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 Fontanelles 78870 BAILLY - France / Tél. +33(0)130 800 808 / Fax. +33(0)130 800 888



Vinchio Vaglio I Tre Vescovi - 2021

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

Note : 91/100

Dégustation : année 2023

Robe grenat soutenu. Nez assez discret combinant fruits rouges, notes épicée, florale et balsamique. Au palais un millésime suave d'une grande tendresse, une superbe intensité qui se dévoile, des tanins discrets, une merveille qu'on laissera s'affiner.

FR



Vinchio Vaglio Valamasca - 2022

Vin blanc doux - Moscato d'Asti D.O.C.G.

Note : 88/100

Dégustation : année 2023

Robe brillante, jaune paille clair. Nez séduisant mêlant raisin, fruits blancs au sirop, chèvrefeuille. Sensation harmonieuse en bouche, vin doux concentré et charnu enrobant une délicate effervescence. Un ensemble séduisant. Pour gâteaux de fruits.

FR



Vinchio Vaglio Brut Alta Langha - 2019

Vin effervescent - Alta Langa D.O.C.G.

Note : 90/100

Dégustation : année 2023

Robe brillante, très pâle, reflets argent. Nez agréable associant pamplemousse, pomme, aubépine. Bouche équilibrée d'une séduisante délicatesse, aux parfums ciselés intenses et à la fine effervescence bien enrobée. Ce vin possède des arguments.

FR



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



Vinchio Vaglio Frusté - 2022

Vin blanc sec - Roero D.O.C.G.

Note : 88/100

Dégustation : année 2023

FR



Robe jaune pâle éclatant. Nez expressif combinant agrumes, bourgeon de cassis, pointe acidulée. Bouche homogène aux parfums juteux, précis et intenses portés par une fraîcheur modérée. Un vin chaleureux qui a de quoi bien se tenir à table.



Vinchio Vaglio La Leggenda - 2022

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

Note : 89/100

Dégustation : année 2023

FR



Robe rouge soutenu, reflets pourpres. Nez séduisant associant groseille, cerise, tonalités florales. Bouche bien dessinée, juteuse, riche, alerte, aux parfums d'une grande précision. Un barbera d'accès immédiat qui séduit par sa franchise.



Vinchio Vaglio Montecroce BIB 3 L - 2022

Vin blanc sec - Piemonte D.O.C.

Note : 88/100

Dégustation : année 2023

FR



Robe éclatante, jaune paille clair. Nez séduisant combinant agrumes, abricot, pêche de vigne. Bouche fraîche, relativement légère, aromatique, dont on apprécie la franchise. Juste ce qu'il faut pour une salade estivale de poissons.

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



Vinchio Vaglio Ulisse BIB 3 L - 2022

Vin rouge - Piemonte D.O.C.

Note : 88/100

Dégustation : année 2023

Robe rouge soutenu, reflets pourpres. Nez assez discret combinant groseille, griotte, prune. Bouche corsée, assez ample, alerte, qui confère à ses fragrances fruitées un peu plus d'intensité et une dimension épicée. Un vin accessible pour viandes.

FR



Vinchio Vaglio De Viginti BIB 3 L - 2022

Vin rouge - Piemonte D.O.C.

Note : 87/100

Dégustation : année 2023

Belle robe pourpre sombre aux reflets de jeunesse. Nez plaisant associant groseille, griotte, notes florales et épicées. Bouche vive et corsée qui étale sans hésitation ses fragrances vibrantes. Un vin à déguster dès aujourd'hui sur pizzas ou pâtes.

FR



Vinchio - Vaglio Serra La Casinera BIB 3 L - 2022

Vin blanc sec - Langhe D.O.C.

Note : 90/100

Dégustation : année 2023

Robe or pâle brillant. Nez agréable dévoilant prune jaune, pamplemousse, bourgeon de cassis. Jolie bouche légère et sapide développant des notes florales et épicées. L'évolution prend de l'étoffe, on note avec plaisir son harmonie et sa persistance.

FR



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



Vinchio Vaglio Le Tane BIB 3 L - 2022

Vin rouge - Piemonte D.O.C.

Note : 88/100

Dégustation : année 2023

Robe pourpre vif, reflets violacés. Nez avenant mariant mûre, myrtille, groseille, dimension végétale. Bouche équilibrée dont le fruit est dynamisé par une jolie fraîcheur, évolution épicée. Un ensemble franc et souriant pour casse-croûte familiaux.

FR



Vinchio Vaglio Coste Saracene BIB 3 L - 2022

Vin rouge - Piemonte D.O.C.

Note : 90/100

Dégustation : année 2023

Robe rouge grenat clair, reflets ambrés. Nez fin mariant fruits rouges, notes de bruyère, de fleurs. Bouche corsée et riche privilégiant un fruit ample et gourmand. Ensemble structuré à la trame végétale, terminant sur un accent épicé. Un piémont réussi.

FR



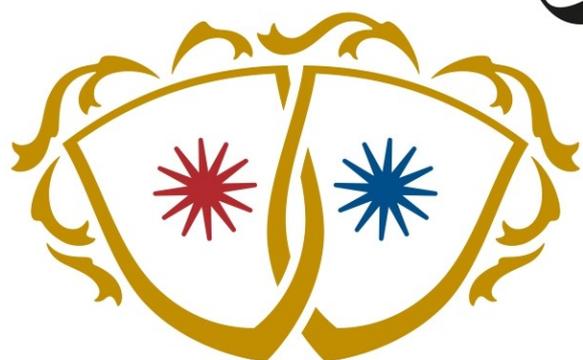
International Challenge Gilbert & Gaillard est organisé par Wine Tasting and Trading Ltd - H-K.

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

VINCHIO



VAGLIO

RASSEGNA STAMPA

2023

PREMI



*Wine***surf**

GUIDA VINI ONLINE DAL 2006



CANTINA FIVE STARS

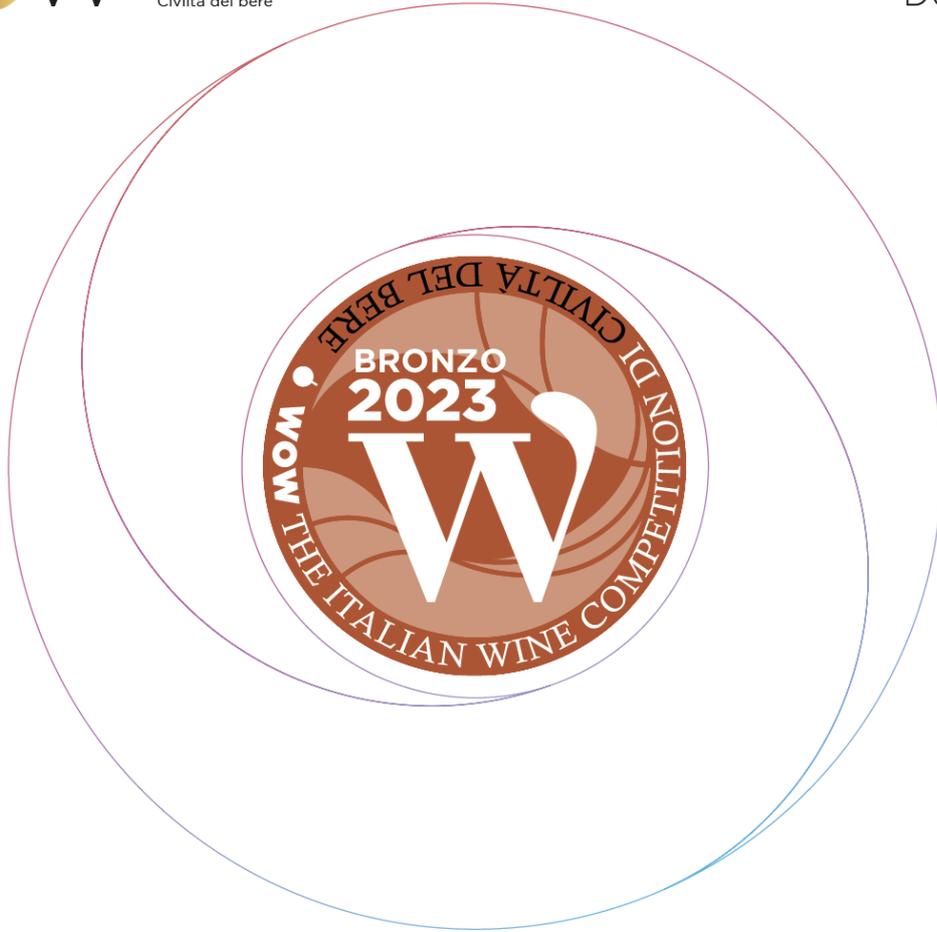
VINCHIO VAGLIO

WINESURF.IT



THE ITALIAN
WINE COMPETITION
Civiltà del bere

6^a edizione
DUEMILA23



Vinchio Vaglio

Laudana, Nizza Docg 2020

Guida Prosit

Guida Perenne dei Vini d'Italia

2^o Prosit



Alta Langa DOCG

Brut 2019

VINCHIO VAGLIO (Vinchio)

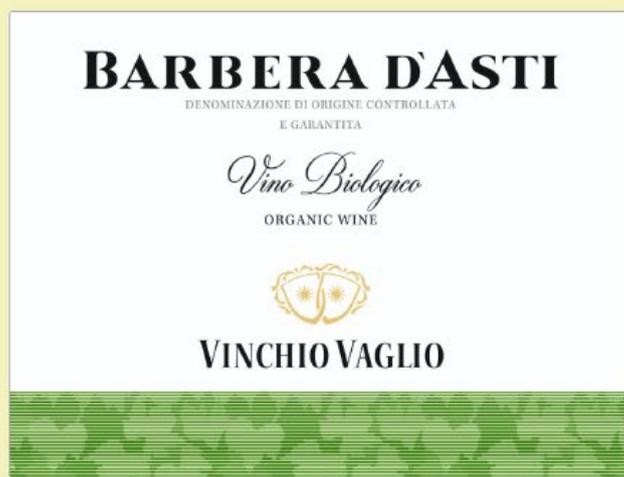
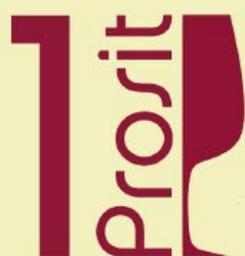
Il Presidente



Il Direttore Editoriale

Guida Prosit

Guida Perenne dei Vini d'Italia



Barbera d'Asti DOCG

2021

VINCHIO VAGLIO (Vinchio)

Il Presidente

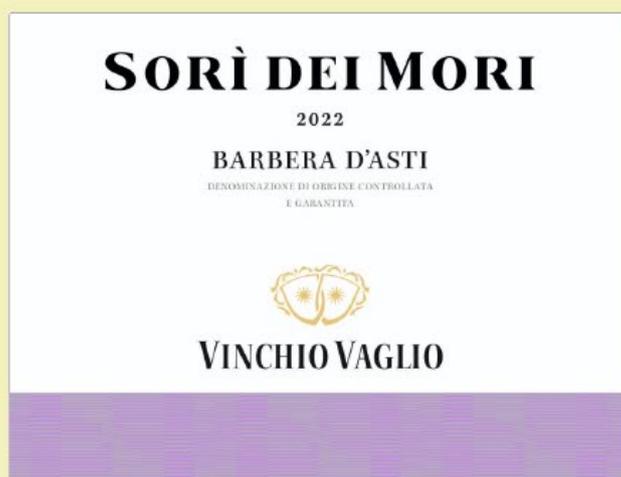
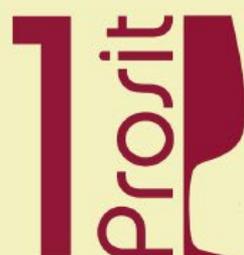


ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI DI VINO

Il Direttore Editoriale

Guida Prosit

Guida Perenne dei Vini d'Italia



Barbera d'Asti DOCG

Sorì dei Mori 2022

VINCHIO VAGLIO (Vinchio)

Il Presidente

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'V. D.'.



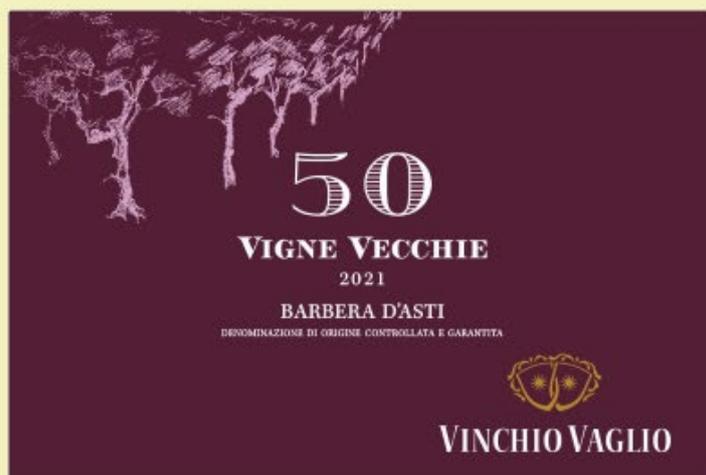
Il Direttore Editoriale

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Eugenio Corbelli'.

Guida Prosit

Guida Perenne dei Vini d'Italia

3^o Prosit



Barbera d'Asti DOCG

Vigne Vecchie 50° 2021

VINCHIO VAGLIO (Vinchio)

Il Presidente



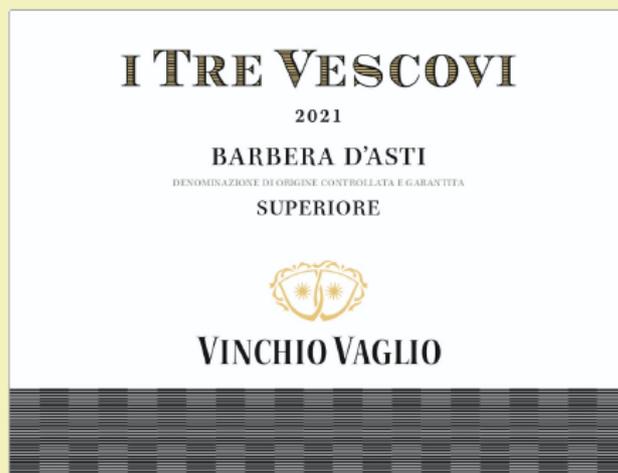
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI DI VINO

Il Direttore Editoriale

Guida Prosit

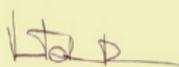
Guida Perenne dei Vini d'Italia

2^o Prosit

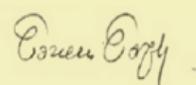


Barbera d'Asti DOCG
Superiore I Tre Vescovi 2021
VINCHIO VAGLIO (Vinchio)

Il Presidente



Il Direttore Editoriale



Guida Prosit

Guida Perenne dei Vini d'Italia

1 Prosit



Nizza DOCG
Laudana 2020
VINCHIO VAGLIO (Vinchio)

Il Presidente



ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI DI VINO

Il Direttore Editoriale



THIS IS TO CERTIFY THAT

**Vinchio Vaglio, Laudana
Nizza, Piedmont, Italy 2020**

has been awarded a Silver medal
and 90 points in the
Decanter World Wine Awards 2023



ANDREW JEFFORD,
CO-CHAIR



SARAH JANE EVANS MW,
CO-CHAIR



RONAN SAYBURN MS,
CO-CHAIR



MICHAEL HILL SMITH MW,
CO-CHAIR



THIS IS TO CERTIFY THAT

**Vinchio Vaglio, I Tre Vescovi
Barbera d'Asti Superiore, Piedmont, Italy 2021**

has been awarded a Silver medal
and 92 points in the
Decanter World Wine Awards 2023



ANDREW JEFFORD,
CO-CHAIR

SARAH JANE EVANS MW,
CO-CHAIR

RONAN SAYBURN MS,
CO-CHAIR

MICHAEL HILL SMITH MW,
CO-CHAIR



THIS IS TO CERTIFY THAT

**Vinchio Vaglio, Vigne Vecchie 50
Barbera d'Asti, Piedmont, Italy 2021**

has been awarded a Silver medal
and 91 points in the
Decanter World Wine Awards 2023




ANDREW JEFFORD,
CO-CHAIR


SARAH JANE EVANS MW,
CO-CHAIR


RONAN SAYBURN MS,
CO-CHAIR


MICHAEL HILL SMITH MW,
CO-CHAIR



THIS IS TO CERTIFY THAT

**Vinchio Vaglio, Vigne Vecchie
Barbera d'Asti Superiore, Piedmont, Italy 2019**

has been awarded a Silver medal
and 93 points in the
Decanter World Wine Awards 2023



ANDREW JEFFORD,
CO-CHAIR

SARAH JANE EVANS MW,
CO-CHAIR

RONAN SAYBURN MS,
CO-CHAIR

MICHAEL HILL SMITH MW,
CO-CHAIR

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

Barolo DOCG 2018

Zürich, den/li 12. 12. 2023



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

♥♥♥ Begeisternder 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

Piemonte Grignolino DOC Le Nocche 2022

Zürich, den/li 12. 12. 2023



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

♥♥♥ Begeisternder 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 2022



Andreas März, Redaktion/redazione Merum

Zürich, den/li 09. 06. 2023

♥ 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

♥♥♥ Begeisternder Wein, von dem kein Vorrat lange hält.
Vino entusiasmante, del quale nessuna scorta durebbe a lungo

The WineHunter Award 2023

excellence is an attitude

Vinchio Vaglio

2017 Sei Vigne Insynthesis Barbera D'Asti Superiore
DOCG



Merano 2023, Helmuth Koecher



The WineHunter Award 2023

excellence is an attitude

Vinchio Vaglio

2020 Laudana Nizza DOCG



Merano 2023, Helmuth Koecher



WINE ENTHUSIAST

90
POINTS

Vinchio-Vaglio Serra 2020 Vigne Vecchie 50 (Barbera d'Asti)

Red, blue and black fruit aromas open up this Barbera with a definitive, "Here we are!" Once the fruits have made their claim, a parade of savory aromas follows with dried herbs, forest floor and violets to show off their merit in this wine. As you sip the wine you will feel fine, yet present tannins that give the wine a boundary for the ripe plums to play within while notes of medicinal herbs and dried flowers linger on the finish.

— J.P. *Published 3/1/2023*

WINE ENTHUSIAST

90
POINTS

Vinchio-Vaglio Serra 2020 Vigne Vecchie 50 (Barbera d'Asti)

Red, blue and black fruit aromas open up this Barbera with a definitive, "Here we are!" Once the fruits have made their claim, a parade of savory aromas follows with dried herbs, forest floor and violets to show off their merit in this wine. As you sip the wine you will feel fine, yet present tannins that give the wine a boundary for the ripe plums to play within while notes of medicinal herbs and dried flowers linger on the finish.

— J.P. *Published 3/1/2023*

WINE ENTHUSIAST

90
POINTS

Vinchio-Vaglio Serra 2020 Vigne Vecchie 50 (Barbera d'Asti)

Red, blue and black fruit aromas open up this Barbera with a definitive, "Here we are!" Once the fruits have made their claim, a parade of savory aromas follows with dried herbs, forest floor and violets to show off their merit in this wine. As you sip the wine you will feel fine, yet present tannins that give the wine a boundary for the ripe plums to play within while notes of medicinal herbs and dried flowers linger on the finish.

— J.P. *Published 3/1/2023*

falstaff

WEIN GUIDE
ITALIEN
2024

VINCHIO VAGLIO

Vinchio (AT)

has been awarded with



Handwritten signature of Wolfgang M. Rosam in gold ink.

Wolfgang M. Rosam

Falstaff Publisher

Handwritten signature of Othmar Kiem in gold ink.

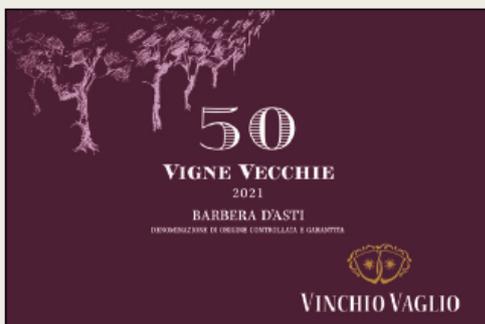
Othmar Kiem

Falstaff Editor-in-Chief Italy

Handwritten signature of Simon Staffler in gold ink.

Simon Staffler

Falstaff Head of Tastings Italy



VINCHIO VAGLIO

Regione San Pancrazio 1, 14040 Vinchio (AT)
T: +39 0141 950903, export@vinchio.com
vinchio.com

Kellermeister: Giuseppe Rattazzo

Kontakt: Marco Giordano

Produktion: 3.333.333 Flaschen, 5 % Schaumwein,
5 % weiß, 84 % rot, 1 % rosé, 5 % süß, 500 Hektar

Die Geschichte von Vinchio Vaglio begann im Jahr 1959, als die Ortschaften Vinchio und Vaglio Serra beschlossen, zusammenzuarbeiten, um das komplexe und ertragreiche Land, das sie umgab, aufzuwerten. So wurde die Genossenschaft 1959 von 19 Weinbauern gegrün-

det. Heute zählt sie etwa 200 Mitglieder und bewirtschaftet mehr als 500 Hektar Weinberge, auf denen hauptsächlich Barbera angebaut wird. Eines der Hauptziele ist es, mit vereinten Kräften hochwertige Produkte zu erzeugen - ein Vorhaben, das vor allem bei der Produktion der Barbera-Weine gelingt.

89 Alta Langa DOCG 2019 Brut PN/CH

13 Vol.-%, DIAM, Flaschengärung
Helles funkelndes Strohgelb mit grünlichen Reflexen und feiner Perlage. In der Nase Wiesenblumen, helles Steinobst und leichte Zitrusaromatik. Am Gaumen frisch und saftig, mittlerem Finale und Kräuteraroma anhaftend.

89 Frusté Roero Arneis DOCG 2022

13,5 Vol.-%, DIAM, Stahltank
Mittleres Strohgelb mit grünen Reflexen. In der Nase reife Aromen von Pfirsich, Honigmelone und Guave, gepaart mit leichter Würze. Am Gaumen frisch und saftig, von mittlerer Länge und Zitrusaromatik im Nachhall.

94 Sei Vigne Insynthesis Barbera d'Asti Superiore DOCG 2017

14,5 Vol.-%, NK, Barrique/Flaschenreifung
Dunkles, undurchdringliches Rubinrot mit leicht aufhellendem Rand. In der Nase nach roten Johannisbeeren und Blutorange, dann fein erdig und nach hellem Leder. Am Gaumen mit angenehmer Textur und seidigem Tannin, schönes und fruchtbetontes Finale.

93 Vigne Vecchie Barbera d'Asti Superiore DOCG 2019

14,5 Vol.-%, DIAM, Barrique/Tonneaux Fass
Sattes Rubinrot mit leicht aufhellendem Rand. In der Nase



Vinchio Vaglio

©maoastroppa



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU
REGULATION NO. 2021/2115

VERKOSTUNGSERGEBNISSE VINCHIO VAGLIO

nach Rumtopf und eingelegten Sauerkirschen und Zwetschgen, dann leicht ledrig und würzig. Am Gaumen viel dunkle Kirsche, gut ausbalanciert, saftig, langes Finale.

92 50 Vigne Vecchie Barbera d'Asti DOCG 2021

14,5 Vol.-%, DIAM, Beton

Leuchtendes Rubinrot mit leicht aufhellenden Rändern. In der Nase nach getrockneten Rosenblättern und Veilchen, dann nach Orangenesten und roten Johannisbeeren. Am Gaumen fruchtbetont, mit feinem Schmelz, frisch und saftig, mit langem Finale.

92 Laudana Nizza DOCG 2020

14,5 Vol.-%, DIAM, Barrique/Beton/Flaschenreifung

Sattes Rubinrot mit leicht aufhellendem Rand. In der Nase am Anfang etwas verschlossen, dann nach reifen Himbeeren und satter Sauerkirsche, im Nachhall ein würziger Touch. Am Gaumen fruchtbetont und saftig, erfrischend und trinkig, langes Finale.

90 I Tre Vescovi Barbera d'Asta Superiore DOCG 2021

14,5 Vol.-%, DIAM, Stahltank/großes Holzfass

Sattes Rubinrot mit leicht aufhellendem Rand. In der Nase nach reifen Johannisbeeren und satten Zwetschgen, im Nachhall ledrige Anklänge und ein Touch Tabak. Am Gaumen gut ausbalanciert, fruchtbetont, im Finale etwas weitmaschig.

89 La Leggenda Barbera d'Asti DOCG 2022

13,5 Vol.-%, PK, Stahltank

Leuchtendes Rubinrot mit violetter Schimmer. In der Nase nach roten Johannisbeeren und satter Sauerkirsche, dann leicht würzig. Am Gaumen frisch und saftig, mit feinkörnigem Tannin, könnte etwas länger sein.

89 Biologico Barbera d'Asti DOCG 2021

14,5 Vol.-%, DIAM, Stahltank 

Leuchtendes, sattes Rubinrot mit leicht aufhellenden Rändern. In der Nase intensiv nach reifen Sauerkirschen und roten Johannisbeeren, dann leicht nach Veilchen. Am Gaumen frisch und saftig, mit gut integriertem Gerbstoff und mittellanges Finale.

90 Valamasca Moscato d'Asti DOCG 2022

5 Vol.-%, DIAM, Stahltank

Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase getrocknete Kräuter, Jasmin und Orangenblüte. Am Gaumen mit zartem Schmelz und frischer Leichtigkeit, mittlerer Länge und reife Birne im Nachhall.

GILBERT GAILLARD

INTERNATIONAL CHALLENGE



2023

DOUBLE GOLD MEDAL

AWARDED TO

Vinchio Vaglio

Alta Langa D.O.C.G. - Brut Alta Langha - 2019

CATEGORY · Sparkling wines

REFERENCE · 272445

FRANÇOIS GILBERT
FOUNDER

PHILIPPE GAILLARD
FOUNDER

GILBERT GAILLARD

INTERNATIONAL CHALLENGE



2023

DOUBLE GOLD MEDAL

AWARDED TO

Vinchio Vaglio

Barbaresco D.O.C.G. - 2020

CATEGORY · Red wine

REFERENCE · 272442

FRANÇOIS GILBERT
FOUNDER

PHILIPPE GAILLARD
FOUNDER

GILBERT GAILLARD

INTERNATIONAL CHALLENGE



2023

DOUBLE GOLD MEDAL

AWARDED TO

Vinchio Vaglio

Barbera d'Asti D.O.C.G. – Made with Organic Wine – 2021

CATEGORY · Red wine

REFERENCE · 272441

FRANÇOIS GILBERT
FOUNDER

PHILIPPE GAILLARD
FOUNDER

GILBERT GAILLARD

INTERNATIONAL CHALLENGE



2023

DOUBLE GOLD MEDAL

AWARDED TO

Vinchio Vaglio

Barolo D.O.C.G. - 2019

CATEGORY · Red wine

REFERENCE · 272438

FRANÇOIS GILBERT
FOUNDER

PHILIPPE GAILLARD
FOUNDER

GILBERT & GAILLARD

INTERNATIONAL CHALLENGE



2023

MÉDAILLE D'OR

DÉCERNÉE À

Vinchio Vaglio

Roero D.O.C.G. - Frusté - 2022

CATÉGORIE · Vin blanc sec

RÉFÉRENCE · 272446

FRANÇOIS GILBERT
FONDATEUR

PHILIPPE GAILLARD
FONDATEUR

GILBERT GAILLARD

INTERNATIONAL CHALLENGE



2023

DOUBLE GOLD MEDAL

AWARDED TO

Vinchio Vaglio

Barbera d'Asti D.O.C.G. Superiore - I Tre Vescovi - 2021

CATEGORY · Red wine

REFERENCE · 272443

FRANÇOIS GILBERT
FOUNDER

PHILIPPE GAILLARD
FOUNDER

GILBERT GAILLARD

INTERNATIONAL CHALLENGE



2023

DOUBLE GOLD MEDAL

AWARDED TO

Vinchio Vaglio

Nizza D.O.C.G. - Laudana - 2020

CATEGORY · Red wine

REFERENCE · 272439

FRANÇOIS GILBERT
FOUNDER

PHILIPPE GAILLARD
FOUNDER

GILBERT & GAILLARD

INTERNATIONAL CHALLENGE



2023

MÉDAILLE D'OR

DÉCERNÉE À

Vinchio Vaglio

Moscato d'Asti D.O.C.G. - Valamasca - 2022

CATÉGORIE · Vin blanc doux

RÉFÉRENCE · 272444

FRANÇOIS GILBERT
FONDATEUR

PHILIPPE GAILLARD
FONDATEUR

GILBERT GAILLARD

INTERNATIONAL CHALLENGE



2023

DOUBLE GOLD MEDAL

AWARDED TO

Vinchio Vaglio

Barbera d'Asti D.O.C.G. - 50 Vigne Vecchie - 2021

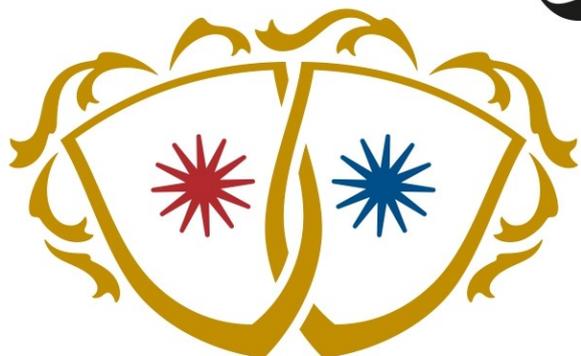
CATEGORY · Red wine

REFERENCE · 272440

FRANÇOIS GILBERT
FOUNDER

PHILIPPE GAILLARD
FOUNDER

VINCHIO



VAGLIO

RASSEGNA STAMPA

2023

ARTICOLI

TORINO

MAGAZINE

DAL 1988 L'ARTE DI VIVERE LA CITTÀ

ESTATE 2023

COVER STORY:

GENESI DI UNA COPERTINA CREATA
DALL'INTELLIGENZA ARTIFICIALE

CON I CONTRIBUTI DI:

PAOLO CRISERI
GIANNI OLIVA
SARA D'AMARIO
VALERIO SAFFIRIO
ENRICA TESIO
GIAN PAOLO ORMEZZANO
DARWIN PASTORIN
ANTONELLA FRONTANI
LAMBERTO GANCIA
CAROLA ALLEMANDI
GIULIO BIINO
ANDREA DALLA CHIARA
GIANNI DIMOPOLI
LODOVICA GULLINO
MARCO VALLARIO
WALTER COMELLO
FRANCESCO ROTONDI

INTERVISTE A:

DON LUCA PEYRON
IRENE DIONISIO

SPECIAL GUEST:

2 E 3 SETTEMBRE,
LA FORMULA 1 A TORINO

TOP LUXURY BRAND
BY FORZA MASERATI

EDIT, ENERGIA PER LA CITTÀ
LE GRU, IL SUPERLUOGO

IL VIAGGIO:

MAGICHE LUCI SUL BALTICO

FOOD & WINE:

100 RISTORANTI TOP
SCELTI DA NOI PER VOI



Cover by Artificial Intelligence



Vinchio Vaglio: una storia di passione

TO MAG BRONX

foto VINCHIO VAGLIO

Vinchio Vaglio è un'eccellenza vitivinicola del nostro territorio, con una fortissima storicità, un profondo legame con la propria terra, e una naturale vocazione a costruire il futuro



Marco Giordano

«**D'inverno il mio paese è il paese del fango, come in primavera è il paese dei peschi e dei ciliegi in fiore, d'estate è il paese delle lucertole e delle lepri e d'autunno è il paese dell'uva, delle vendemmie nere della Barbera.**» Lo ha scritto **Davide Lajolo**, scrittore, politico e giornalista italiano, nato proprio a **Vinchio**. Nelle sue parole, come in molti suoi scritti in generale, torna con decisione il rapporto stretto con questa terra; e il tema, fondamentale, del mondo del vino. Perché se sei nato qui, i riflessi del sole sugli acini d'uva sono

riflessi dell'anima, e gli orizzonti dei filari sono presenti negli occhi fin da che si ha memoria di se stessi. Inizia così la storia di Vinchio Vaglio, nata come Cantina Cooperativa nel **1959**, proprio dal legame fortissimo con questa terra; e dalla volontà di salvare questa zona vitivinicola da una remunerazione delle uve ormai insostenibile. **Unire le forze per poter avere un altro peso sulla determinazione del prezzo dell'uva:** questa era la missione, che ben presto evolse verso nuovi lidi, come ci ha raccontato il direttore, **Marco Giordano:** «*Vinchio Vaglio nasce fin da subito da una sorta di disputa, che in maniera un po' involontaria si è poi rivelata una scelta lungimirante: ovvero quella di posizionarsi al confine tra Vinchio e Vaglio, in una pianura che poi ha permesso di estendere notevolmente la produzione, cosa che sulle colline (più complesse da coltivare) non sarebbe stato possibile. Dopo lo scandalo del metanolo, a fine anni '80, siamo stati tra i primi in Italia a credere in un piano di rivalorizzazione della Barbera, all'epoca parecchio screditata, attraverso il progetto "Vigne vecchie", che avrebbe recuperato vigne di almeno 50 anni per produrre Barbera di qualità. Quello che era sempre stato un vino da tavola e poco di più, sarebbe diventato un vino di qualità, con affinamento in legno e una dignità differente. E così è stato. La prima annata del nuovo*



La Barbera I Tre Vescovi, uno dei grandi classici firmati Vinchio Vaglio

corso risale al 1987, e si trattava principalmente di vino sfuso, apprezzatissimo fin da subito».

Ma il salto evolutivo, verso l'eccellenza a 360° che oggi Vinchio Vaglio rappresenta, arriva qualche anno dopo. È infatti nei primi anni 2000 che alla qualità del prodotto si affianca un nuovo modello commerciale e distributivo, con un sistema di agenti sempre più ampio, che nel tempo ha portato Vinchio Vaglio a imbottigliare l'intera produzione del suo vino (un modello di efficienza che in Italia ha i massimi riferimenti nei produttori altoatesini). Oggi Vinchio Vaglio può contare su quasi 200 associati, 500 ettari circa di terra coltivata, più di 1 milione di bottiglie prodotte ogni anno. Ne ha fatta di strada la cooperativa, che oggi oltre alla Barbera produce un'ampia gamma di altri vini. Esportando in Italia e all'estero, anche attraverso format innovativi: un esempio è la Bag in Box (per chi non lo sapesse è un contenitore per vino sfuso formato da un sacchetto di materiale plastico per alimenti contenuto dentro a una scatola di cartone, con un rubinetto per gustare il vino in modo pratico, conveniente e rispettoso dell'ambiente). «Le Bag in Box sono molto apprezzate in Italia, ma soprattutto all'estero (specie in nord Europa). Ci siamo lanciati in questa avventura nel 2008, e oggi produciamo moltissime Bag in Box, nei formati da 3 e 10 litri, rispettivamente per la ristorazione e per le enoteche».

Uno degli elementi fondamentali del successo di Vinchio Vaglio è proprio il dialogo tra storicità e un progressivo aggiornamento tecnologico, sia delle strutture che delle macchine: «Dal 2008 possiamo contare su un'intera nuova linea di imbottigliamento quasi completamente automatizzata da 5000 bottiglie all'ora. E nel 2011 abbiamo installato il primo impianto fotovoltaico. Questo perché per noi è e sarà sempre imprescindibile la missione di prendersi cura di questo territorio. Con le azioni per salvaguardare la Riserva Naturale della Val Sarmassa, con il progetto dei Nidi (un percorso nel bosco adiacente la cantina ideato dall'architetto Andrea Capellino, ndr) oggi sede di eventi, picnic, degustazioni immersi nella natura, con le tante iniziative dedicate all'opera letteraria di Davide Lajolo, che a questa terra è sempre stato legatissimo».

La cultura dialoga con la qualità del lavoro, con la fatica, con la programmazione: «Abbiamo ricevuto recentemente la certificazione Equalitas, un rinomato standard in tema di sostenibilità nel mondo del vino, non solo ambientale, ma etica e sociale. La cooperativa è nata più di sessant'anni fa con l'obiettivo di creare reddito per questa terra, per le famiglie di qui, insieme, per il bene delle



I Nidi rappresentano l'amore e il profondo legame di Vinchio Vaglio con questa terra



generazioni a venire. Fa parte del nostro DNA. E nei calici dei vini Vinchio Vaglio c'è tutto questo, ci sono decenni di studi, passione, innovazione, e tanto amore per questi luoghi».

VINCHIO VAGLIO

Regione San Pancrazio, 1 – Vinchio (AT)

Tel. 0141.950903

www.vinchio.com

500 ettari circa
di terra coltivata,
più di 1 milione
di bottiglie



N°24 - International edition

VertdeVin®

MAGAZINE

Spirits

IRISH WHISKEY THE PHOENIX RISES !

Don't miss

MÉDOC 2020 SPECIAL SESSION

Welcome

BRUNELLO 2015 VINTAGE IS REVEALED

Focus

HOW VDP IMPACTED GERMAN WINES

Marketing

WELCOME TO NUTRITION CHARTS

Selection

4 RESTAURANTS FOR WINE LOVERS

Red Bourgogne, Savoie, Loire, Bordeaux, Nizza, Alto Adige, Sicily, Abruzzo,
German wines, Champagne, Jura, American & British sparkling, Porto, Whiskey...

+ 1.300 WINE & SPIRIT REVIEWS

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

*Champagne
de Vignerons
selection*

**ALTO
ADIGE**
A COMPLEX MOSAIC
OF CULTURE



9 772428 840001

VertdeVin.com

Nizza

The year 2020-21 has been the 15th warmest one compared to the late 64 years, marked by an average temperature of 9.9°C.

The winegrower must be expected this temperature ranking will rise in the future. Nizza area too is entered in a new cycle influenced by climate change, characterized by several extreme climatic phenomena, frequently but localized in restricted areas. Notwithstanding this hot and dry year, there were floods and heavy rainfall especially at the beginning of the 2021; the spring has been signed by a frosts which affected the valley bottoms in a spotty manner. Despite a late vegetative awakening, the harvest began a week early, grapes had perfect phenolic ripeness, sugar, pH and acidity ideal levels; great conditions for Nizza with high persistence and good potential of ageing.

NIZZA DOCG

Guasti, Lafiaia 2020

Nizza

The wine has a ruby color of medium intensity. The nose is reserved and discreet (the wine benefits from being airy). It expresses notes of garriguetta strawberry, fresh raspberry, red currants, morello cherry and red cherry jam, with a touch of fresh blueberry. We also find delicate floral notes (iris, peony, rose), a hint of wild mint and a fine spiciness (grated nutmeg, cloves, liquorice, a fine touch of vanilla) and a hint of toasted hazelnut. The palate offers freshness and airiness, as well as gourmandise and a savoury spiciness. We find notes of clove, grated nutmeg, toasted vanilla (in the background), liquorice, as well as a hint of toasted hazelnut, flowers (peony, violet, iris) and juicy ripe fruits (morello cherry, wild strawberry, red cherry, raspberry coulis, blueberry). The tannins are well structured, fine, but firm. The finish is warm, gourmand and supple, but quite fresh.

Score : 15.25+/20 (90-91/100)

Cossetti, Crivelletto 2021

Nizza

The wine has a bright ruby color. The nose expresses a fragrant, tangy and bright fruity bouquet: we find notes of wild strawberries, tangy red cherry jam, fresh raspberries, redcurrant jelly and elderberry syrup. On the second nose, the wine offers an expressive and elegant floral notes of peony, iris, rose, associated with a mineral (resinous), herbaceous (mint) touch and a fine spicy hint (liquorice). The palate is lively, chiseled and tangy. The attack is frank, fruity, with notes of tart red cherry, raspberry, cranberries and strawberry. We then find notes of rose, iris and peony, as well as touches of crushed wild mint and a spicy touch (liquorice, cumin). The tannins are fine and delicate, but noticeable. Good acidity and good length.

Score : 15.25/20 (90/100)

Vinchio Vaglio Laudana 2020

Nizza

The wine has a ruby color of medium intensity. The nose offers concentration, fruit, as well as a refined spicy and oaky notes. It expresses notes of clove, nutmeg, liquorice, cocoa and cherry in chocolate, enveloped in a juicy and ripe fruitiness. We find notes of wild strawberry, morello cherry, cherry jam, raspberry coulis, a touch of blackcurrant, dried mint, as well as violet, rose and dried cornflower, combined with a mineral hint. The palate is juicy and silky, gourmand and fruity. It expresses the flavors of wild strawberries, juicy morello cherries, crushed blackcurrants, raspberry coulis, blueberry jam, combined with a fine spicy and herbaceous notes (liquorice, cloves, a hint of vanilla, dried mint), dark chocolate, cherry in chocolate, as well as slightly sweet floral notes of peony and iris. The tannins are melted and soft, with a fine texture. Beautiful lively and salivating acidity, good persistence on the palate.

Score : 15.25+/20 (90-91/100)

Frasca, La Guaragna 2020

Nizza

The wine has a ruby color of medium intensity. The nose is gourmand, fruity and finely spicy. It expresses distinct and savoury sweet spicy notes: grated nutmeg, cloves, fresh liquorice stick and cumin grains, combined with notes of ripe fruit (strawberry, morello

cherry, raspberry, red plum, fresh blackcurrant), wild mint, as well as dried rose, rosehip, lilac, as well as a toasted and smoked touch in the melt. The palate is delicious, fruity and enveloping, even with slightly sweet and jammy flavors. It expresses notes of crushed wild strawberry, raspberry, raspberry jam, crème de cassis, morello cherry jam and fresh morello cherry, combined with notes of chocolate cherry, mint chocolate, liquorice, clove, ground nutmeg, and fine floral notes (rose, lilac, rosehip). The tannins are very fine, structured, slightly grippy, but silky and enveloped. The finish is quite persistent, delicious, sapid, slightly spicy, with a nice refreshing acidity.

Score : 15.75+/20 (91-92/100)

Frasca, La Guaragna, La Veja 2020

Nizza

The wine has a ruby color of medium intensity. The nose is savoury, delicately spicy and chocolaty. It expresses notes of clove, liquorice, ground nutmeg, a hint of cinnamon, as well as touches of fresh tobacco, dry bay leaf, wild mint, lilac, rose, lily and a beautiful fruity material (notes of fresh strawberry, roasted red cherry, raspberry coulis, fresh blackcurrant and morello cherry). We also find a delicate touch of roasting in the background (toasted wood, toasted almond) and a hint of black olive. The palate is gourmand, juicy and expressive. We find notes of crushed wild strawberry, raspberry coulis, fresh crushed blackcurrant, morello cherry and roasted red cherry, combined with touches of liquorice, ground nutmeg, cinnamon and vanilla in the background, as well as notes of fresh tobacco, bay leaf, toasted almond and black olive. The tannins are well structured and melted. The finish is persistent, gourmand and tasty, with sweet notes of roasted cherry, refreshed by a salivating acidity.

Score : 16+/20 (92-93/100)

Cascina Guido Berta 2020

Nizza

The wine has a bright ruby color, of medium intensity. The nose is smoky, even meaty at first, but benefits from aeration. It then expresses notes of morello cherry, tart red cherry, raspberry, strawberry, crushed wild blackberry, as well as a herbaceous touch (basil, thyme, bay leaf), balsamic, sweet spices (nutmeg, clove, liquorice in the background) and flowers (violet, cornflower, dried rose). The palate is savoury, enveloping and reflects the meaty notes, which we find on the first nose. It then develops towards notes of crushed strawberry, morello cherry, juicy red cherry, raspberry and red currants, associated with notes of sweet spices (grated nutmeg, cloves, liquorice), dried flowers (rose, cornflower, violet) and a touch of cherry in chocolate in the background. The tannins are soft and supple, with a fine and velvety texture. Good acidity and good persistence. A savoury and gourmand wine.

Score : 15.5/20 (91/100)

Durio Pragerolamo 2020

Nizza

The wine has a deep ruby color. The nose is gourmand, fruity, with a nice freshness of menthol. It expresses notes of juicy morello cherry, wild strawberry, fresh raspberry, blackberry, wild plum, fresh purple fig, roasted red cherry and dried blackcurrant, combined with notes of wild mint, eucalyptus, with a refined spiciness (grated nutmeg, cloves, liquorice, a touch of vanilla), as well as a floral bouquet (rose, violet, dried peony). The palate is full, gourmand and fruity, with a firm but elegant tannic structure. The flavors are juicy and gourmand: we find notes of wild strawberry, blackberry, crushed blackcurrant, red cherry jam, crème de cassis, as well as mint chocolate, menthol, chocolate cherry, cloves, nutmeg, a touch of cinnamon and

liquorice. The finish is persistent, chocolaty, with a nice acidity. Freshness and balance on the palate, the high alcohol level is integrated and practically imperceptible (we just feel a warming touch which appears in the finish).

Score : 17.25/20 (94-95/100)

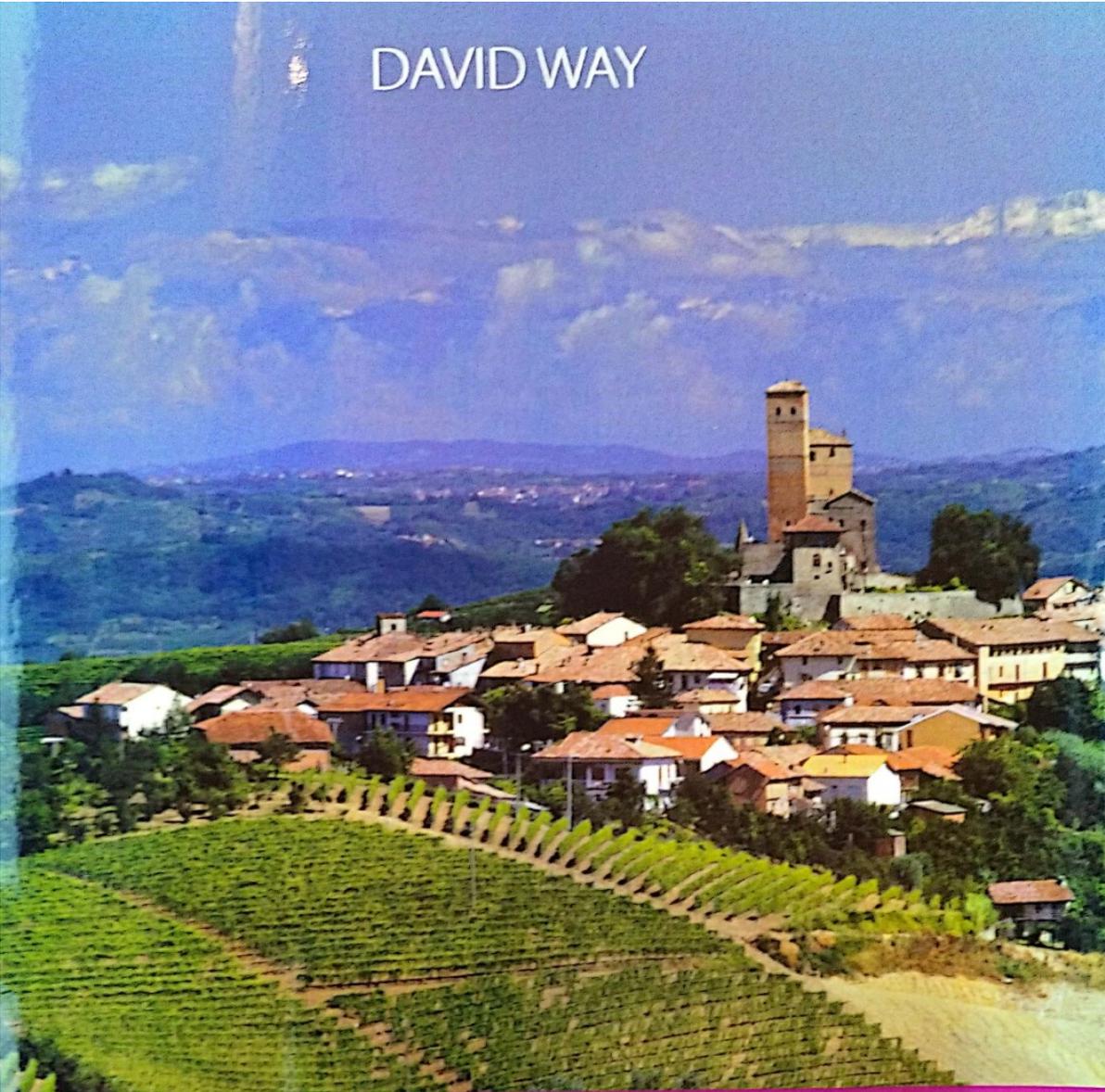
La Maranzana, La Sessanta 2019

Nizza

The wine has a ruby color of medium intensity with very light garnet reflections. The nose offers distinct, but integrated, spicy and oaky notes, as well as very subtle developing aromas. We find in particular notes of fresh tobacco, forest floor (a very slightly perceptible touch), dried mint, dried rose, iris and lilac, as well as a juicy and ripe fruitiness: the aromas of strawberry crunchiness, raspberry, fresh blackcurrant, crème



DAVID WAY



THE WINES OF
PIEMONTE



Vinchio Vaglio Serra

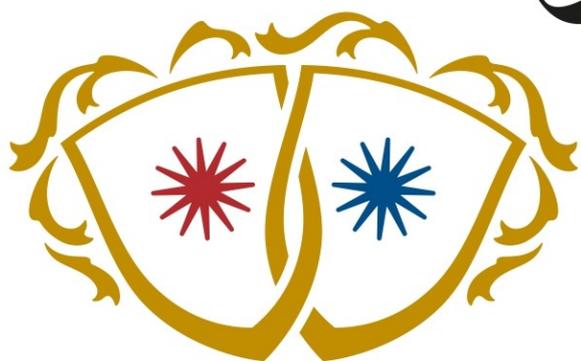
Vinchio

www.vinchio.com

If you stand in front of this cooperative winery, you can see the churches of both of the villages that it serves, Vinchio and Vaglio Serra. The partnership is further embedded in its constitution as the roles of president and vice-president must be shared between the two villages. The joint venture was founded in 1959 and currently has about 200 members who tend nearly 500 hectares of vineyard. While Barbera dominates production, the winery does cover just about every conceivable grape variety and style: Grignolino, Dolcetto, Freisa, Bonarda (*frizzante*), Pinot Nero, Albarossa, Ruchè, Cortese (still and *frizzante*), Moscato (for Moscato d'Asti and a *passito*), Brachetto, Chardonnay, Sauvignon Blanc, sweet red *passito* and sweet red aromatized wine, plus some classics from beyond the villages. The latest addition to this remarkable list is a Pinot Nero–Chardonnay Alta Langa DOCG from grapes grown at 300 metres. The company has also joined the Old Vines Conference.

The range of Barbera goes from the rather basic Le Tane, Piemonte DOC Barbera to the impressive Nizza Riserva Sei Vigne Insynthesis, from six high-quality vineyards, Barbera d'Asti *superiore* (but will be Nizza DOCG) and Laudana, Nizza Riserva. There is a bit less overt oak on this wine today as the ageing is divided between 75-hectolitre *botti* and barriques for 12 months, plus further maturation in bottle. Like so many cooperatives, Vinchio Vaglio is still caught between making every style of wine that could be made in its area (in part reflecting the range of varieties grown by its members) and striving for the highest quality. This means that the best wines compare with those of other producers, but there is still quite a long tail of adequate wines. It will need to decide whether to concentrate on its local market or go for quality in the national and export markets.

VINCHIO



VAGLIO

RASSEGNA STAMPA

2023

WEB



Vino di Natale: ecco i vini da regalare o portare in tavola

É arrivato il momento di pensare al menu di Natale e con esso anche al vino da abbinare e mettere in tavola. Non solo, ecco anche i migliori vini da regalare per le feste.



di Alessandra Basile

20 Dicembre 2023

in Food&DrinkStyle

Tempo di lettura: 8 minuti

Vino per Natale – Piemonte DOC Grignolino “Le Nocche” di Vinchio Vaglio

Eccoci con un **vino per le feste che porta in tavola le colline del Monferrato**. infatti, l'uva Grignolino è tipica proprio di queste zone. Si tratta di **un vitigno che richiede che grande attenzione**, non è assolutamente facile da coltivarlo. Ma da Vinchio Vaglio sanno il fatto loro ed è **il risultato è un vino finissimo** che ti voglio proporre per Natale. Si accompagna perfettamente a risotto al castelmagno, flan di zucchine con fonduta, carpione estivo (uovo, zucchine, petto di pollo), aringa alla maniera contadina, finanziaria.

Vino per Natale – Tutte le proposte dello Stivale

In questo articolo abbiamo visto come **tutta l'Italia, da Nord a Sud, da Est ad Ovest, abbia proposte interessanti come vini per le feste**. Si tratta di etichette particolari, con una storia da raccontare e la raccontano tramite i profumi e i sapori che sono in grado di regalare,

trasmettendo le caratteristiche del territorio e della famiglia da cui provengono. Sono **vini da regalare a Natale** o da portare sulla tavola e dividerli con i nostri ospiti per celebrare le feste.



C'è Barbera e Barbera. La versione della Cantina Vinchio Vaglio

• 0 COMMENTI

STAMPA

EMAIL



RICCARDO MARGHERI



Il **barbera** è uno dei vitigni che maggiormente, e incongruamente, diamo per scontati. E non dovremmo, poiché la sua natura proteiforme gli consente di trovare una dimensione e definirsi un'identità sotto svariate accezioni. Insomma, **ognuno ha la "sua" Barbera**. Sia essa la freschezza e la beva disimpegnata dei più luminosi esempi del **Monferrato**, tanto beverini da sembrare "quasi mossi", e invece tutt'altro che sottili; oppure la nobiltà della trama tannica della **Barbera d'Asti**, protagonista nel reinventare (e riscattare) l'immagine del vino-vitigno come rosso importante di sorprendente eleganza, complessità e potenziale evolutivo (anche qui, scontando il rito di passaggio della profusione di legno nell'uso della barrique, adesso parzialmente rientrato); o ancora, l'estremizzazione della ricerca della maturità fenolica, nel timore quasi fobico di ottenere un tannino rugoso, del **Nizza DOCG**, vera odierna alternativa all'Amarone, per impatto fruttato e opulenza. Tutto questo può essere il Barbera, e pure tutto ciò che ci sta in mezzo, cosicché la riuscita di una determinata selezione non può prescindere da un progetto agronomico ed enologico meditato e

tenacemente perseguito, sia esso la rappresentazione di un terroir, l'esaltazione del varietale o la ricerca della corrispondenza ad un predefinito modello stilistico dettato dal mercato, dalla critica enologica o dalla predilezione del produttore.

Pertanto, in un momento convulso del mio ultimo Vinitaly, mentre mi dirigevo allo stand della **Cantina Sociale di Vinchio Vaglio Serra**, mi domandavo quale Barbera avrei trovato, o meglio quale delle numerose anime della Barbera avrei trovato la più riuscita.

Le cantine cooperative, tra le storie contadine italiane, sono le più virtuose. Hanno riscattato l'endemica piaga della miseria della vita rurale tramite la solidarietà, proiettando il lavoro dei campi in una dimensione imprenditoriale e sul palcoscenico internazionale. Per l'appassionato costituiscono spesso una fonte di bottiglie di sicura affidabilità qualitativa a un prezzo conveniente, senza voli pindarici ma con un'interpretazione dei vitigni a disposizione pressoché didattica.

La Cantina di Vinchio Vaglio Serra, nata nel '59, conta 500 ettari vitati coltivati da ca. 180 conferitori, per una produzione annuale intorno alle 900.000 bottiglie, più un'importante quantità di prodotto venduto in *bag in box*. Il focus, *ça va sans dire*, è sulla Barbera, declinata sia nella forma di **Barbera d'Asti DOC**, estesa denominazione che copre quasi 200 comuni, sia in quella del **Nizza DOCG**, con la Cantina che si situa pressoché al centro del territorio delle 18 municipalità dell'areale.



Il mio primo assaggio, assistito dal Direttore della Cantina e dalla PR Maddalena Mazzeschi, è la **Barbera d'Asti Superiore DOCG I Tre Vescovi 2020**, tirata nella quantità di 250.000 bottiglie e affinata 6 mesi in botte grande. Mi è parsa un ottimo punto di partenza, come sintesi delle plurime anime del Barbera, matura ma non troppo, di bella beva senza che la si possa definire magra: un vino "medio", nella saturazione cromatica, nell'intensità olfattiva, nella struttura complessiva... medio ma non mediocre, poiché la ciliegia e la fragola mature, paradigmatiche, sono gradevoli e croccanti al sorso, tanto quanto un tannino presente ma non aggressivo, che sostiene una succosità accattivante e un allungo ove si ritrovava l'immediatezza del frutto. In sintesi, signore e signori, il Barbera!

A seguire il risultato di un progetto di cui la Cantina va molto fiera: il censimento, la selezione, il recupero e la valorizzazione delle vigne più vecchie dei soci conferitori, veri monumenti alla sapienza agronomica che in altri contesti sarebbero stati rimossi in quanto non sufficientemente produttivi, e in questo caso invece preservati e tesaurizzati come memoria storica e come strumenti espressivi di un'identità territoriale.



La **Barbera d'Asti DOCG Vigne Vecchie 50°** (si chiama proprio così – uscì per la prima volta in occasione del cinquantenario della Cantina) proviene da vigneti che arrivano fino ai 70 anni di età, e comunque mai meno di 40. L'uva, vendemmiata a mano in cassette, viene recapitata per la vinificazione entro il giorno di raccolta per mantenerne integre le caratteristiche, e quasi come segno di rispetto per i venerandi vigneti, il vino non vede legno, ché tra vecchie viti, cura certosina e selezione vendemmiale, si può ragionevolmente contare sul fatto che la qualità del tannino non abbisogni di correzioni. Inoltre, le Barbera dei tempi che furono erano vini gioiosi, diretti, irresistibili per immediatezza; con la rinuncia al legno il re è nudo, si può godere della polposità del frutto nella sua integrità, ma qualsivoglia eventuale difetto non può essere sottaciuto.

Il vino riluce di un rubino denso e attraente, al naso la ciliegia matura si trasfigura in amarena; la bocca ha succo, il terroir di sabbie di origine marina, magre ed esigenti, ha costretto le uve a concentrarsi. Evidentemente hanno raggiunto la maturità fenolica, perché la grana del tannino è di rilievo; sconta una leggera alcolicità che non impedisce un allungo in dolcezza, pieno e appagante. A chi piantò quelle vigne sarebbe piaciuto.



Il 50° è una versione speciale del Vigne Vecchie, che esce anche come Barbera d'Asti Superiore DOCG senza ulteriori specificazioni, subendo un affinamento in legno non timido. Trovo questa versione un progetto enologico impeccabilmente realizzato, che però non mi intriga altrettanto. Esiste oggettivamente un target di mercato che gradisce la presenza di una certa categoria di sentori e quant'altro, e la sua importanza commerciale certo si merita un vino ad hoc: e così l'olfatto è intenso ma un poco monocorde, si intuisce la presenza di un'apprezzabile materia fruttata ma riconoscimenti di tostatura e speziature assortite tendono a prevaricare. Il palato è saporito e non manca di un'acidità che lo equilibra, ma il legno non tarda a ripresentarsi irrigidendo il fin di bocca. Un vino perfetto per gli amanti del genere, la cui fattura è degna di lode, ma gli amanti del Barbera gioiscono di più confrontandosi con altre anime del vino-vitigno.



Fra le quali comparirebbe sicuramente il **Nizza DOCG Laudana**, da una vigna risalente al 1987, piantata su un crinale di collina, un "bricco" orientato a sud, le cui uve sono state sempre ben repute. In un Nizza la struttura è tale che l'uso del legno è d'uopo: i mesi di barrique, anche di secondo e terzo passaggio, arrivano a 12. Sulle prime lo spettro olfattivo del millesimo 2019 è relativamente introverso, ma se lo si sollecita con l'ossigenazione e lo si aspetta a sufficienza, si fa perdonare a suon di amarena e cioccolato, con un tono di legno ottimamente integrato. Al sorso una "volumetria" sopra la media è gestita con criterio; si tratta di una bottiglia che si affronta con lodevole facilità, e se la sensazione tattile sul finale si sgrana un poco, è come

se tutto appoggiasse su un tappeto di frutta matura, che presto riconosciamo essere il carattere immanente del vino.

La sfida di riuscire a contemperare le dette anime multiformi del Barbera è stata affrontata dalla Cantina cesellando un prodotto di eccellenza: vigne vecchie ma non solo, selezionate per caratteristiche ideali per la produzione di un'etichetta dal profilo stilistico codificato da un apposito questionario ("concorso di proposte") cui risposero oltre 5.000 clienti. E così anche il mercato ha potuto dire la sua sul **Sei Vigne Insynthesis**, altra Barbera d'Asti Superiore DOCG con la quale mi spingo a ritroso nelle annate, a partire dal 2017.



Vino ambizioso, senza compromessi, che affronta 20 mesi di barrique nuove (!), ovvero anche più del Nizza (!). Si tratta di una bella riuscita per il torrido millesimo, cui peraltro il Barbera ha fatto fronte meglio di altri vitigni più soggetti all'hype modaiolo, in forza della sua freschezza. E infatti il tono di colore non è evoluto, il naso è espressivo e non cotto, con un richiamo di cioccolato a fornire subito la cifra dello stile: è un'impostazione moderna, ma il Barbera ci sguazza, non si siede (anzi!), non difetta di sapidità, subisce sì l'annata mostrando una certa semplificazione nell'articolazione aromatica, ma corre l'obbligo di un plauso a un tannino che in cotanta difficile annata, e con tale vitigno, può ben dirsi cesellato.

Inoltre, la stessa etichetta nella versione 2016 non fallisce l'obiettivo di rappresentarne l'austerità giovanile e il potenziale evolutivo: per l'acidità vibrante e la sapidità, oltre ad una grinta gustativa che si stempera in allungo e in amichevole dolcezza di frutto; giusto per ricordarci che il vitigno, anche nelle versioni più ambiziose, non abdica mai a quella disimpegnata immediatezza che lo ha reso brillante compagno di chiacchierate, reminiscenze, partite a carte e, talora, di fosche riflessioni. E' vero, il Barbera è amichevole e rassicurante, poiché chiunque può ritrovarvi ciò che a lungo ha ricercato in altre bottiglie e in altre tipologie di vino. E cosa meglio di una Cantina Cooperativa, che di quella varietà vive e la fa vivere? Metti esperienza, sapienza, intelligente adesione alle tendenze del mercato senza tradire la propria anima, un rapporto qualità/prezzo che guarda a chi del vino fa un pezzo della propria quotidianità, ed ecco che la pausa veronese allo stand della Cantina è servito da memento per una varietà storica troppo superficialmente data per acquisita, e che invece, fortunatamente, non lo è.

Bereilvino

Il portale delle cantine e del vino italiano

Vinchio Vaglio: il vino al centro di un percorso a 360°

Fabio Italiano



Essere una cantina cooperativa al centro di un territorio importante ed essere tra le prime aziende ad aver portato avanti la riscoperta di un vitigno come la #Barbera, comporta un impegno che non si limita agli aspetti prettamente tecnico-produttivi per quanto essi possano essere importanti. #VinchioVaglio non si sottrae a questo dovere e nel corso del 2023 ha fatto scelte significative sul **piano enologico** rinnovando parzialmente il parco botti (legno di rovere da 75 HI) e installando un nuovo impianto frigo di ultima generazione per migliorare ulteriormente la fase della vinificazione, ma anche per una migliore efficienza energetica e una maggiore sostenibilità. Ma questo fa parte del programma ordinario di una #cantina che vuol mantenere e accrescere gli standard produttivi. Non è invece ordinario l'aver ottenuto la #**certificazioneEqualitas** che affronta il tema della sostenibilità non riducendolo alla pur fondamentale ricerca di mezzi per diminuire l'impatto di sostanze nocive sull'ambiente, ma si basa su un concetto molto più ampio che affronta il problema non solo sul **piano ambientale, ma anche economico e sociale.**

Così come non è affatto scontato l'ingresso nel progetto dell'Associazione no profit "**Old Vine Conference**" nata in UK dall'idea di due Master of Wine e che si è prefissa di salvaguardare e sostenere la promozione di cantine in tutto il mondo che abbiano

continuato a coltivare **vecchi vigneti dai quali produrre vini di qualità**. Con i **vigneti di Barbera di 50-80 anni che l'azienda sta preservando** grazie all'impegno dei propri viticoltori associati, si producono il Vigne Vecchie (Barbera d'Asti Superiore) e il Vigne Vecchie 50 (Barbera d'Asti). La qualità e l'origine di questi vigneti hanno convinto l'Old Vine Conference ad organizzare **l'annuale viaggio** stampa e trade proprio a Vinchio Vaglio. Sono stati due giorni intensi di studio e confronto sul vitigno Barbera, sui vecchi vigneti e sui vini che ne derivano. Unanime la sorpresa o la conferma per i presenti intorno ad un vitigno tanto versatile e a vigneti unici. Ma a Vinchio Vaglio si sa che salvaguardare vecchi vigneti è importante, ma se il paesaggio e il territorio circostante non sono preservati il futuro è a rischio.

Per questo l'azienda è stata tra coloro che hanno spinto la Regione Piemonte a creare la **Riserva Naturale della Val Sarmassa** nell'ambito della quale molti dei viticoltori associati operano e ha anche acquistato una porzione di bosco limitrofo alla sede della cantina dove ha **ripristinato l'antico sentiero** inserendo **tavoli, fontane** e gli originalissimi **"nidi"**, strutture in salice intrecciato a mano, che proteggono i **tavoli da picnic dal troppo sole e dal vento** mantenendo però, le giuste aperture che consentono di godere dello **splendido paesaggio** circostante in un'**atmosfera familiare e raccolta**. Il percorso è aperto tutto l'anno, ma la cantina organizza anche giornate dedicate dove è possibile acquistare l'occorrente per un picnic da consumare proprio all'interno dei nidi (<https://vinchio.com/visit-vinchio-vaglio/nidi/>). Per chi preferisce la **bicicletta** alle passeggiate a piedi la cantina propone ben tre percorsi di diversa difficoltà che si possono trovare qui: <https://www.ebiking.it/percorsi.php#vinchiovaglio>. Abbiamo parlato **dell'impegno sul piano tecnico agronomico, enologico, paesaggistico, ecologico**, passiamo ad altri aspetti altrettanto importanti: **ludico, formativo, storico e culturale**.

Sul piano **ludico, ma attento alla storia e alla tradizione di questa terra**, nell'arco dell'anno sono tante le occasioni che l'azienda propone a parte la ormai imperdibile giornata di Cantine Aperte: dalle serate dedicate alla **"Bagna cauda"** (piatto che rappresenta più di tutti la tradizione di quest'area) alle cene **"3B – Barbera, Bollito & Bagnet"**, ai **picnic presso il "casotto"** una tipica struttura in muratura che è frequente trovare accanto ai vigneti e che un tempo era usata dai contadini per il riposo nell'arco della giornata. Quello usato dalla cantina è dotato di tavoli esterni, di un forno a legna e di terrazze dalle quali si godono panorami che solo un sito **Patrimonio Unesco come quello delle "Colline del Monferrato"** può avere. La cantina crede anche nella **formazione** e per questo vengono organizzate le **"Masterclass con l'enologo"** nel corso delle quali la Barbera e gli altri vitigni prodotti dalla cantina vengono presentati e degustati in modo formativo, per aiutare gli appassionati a crescere nella **consapevolezza di cosa bevono**.

Infine **cultura e storia**. Sì perché la cantina è parte integrante della storia di questo territorio e infatti quest'anno sono stati festeggiati i **30 anni** del suo vino iconico, quello prodotto nel maggior numero di bottiglie, quello che più di tutti tiene in alto la bandiera della qualità unita ad un prezzo eccellente: **I Tre Vescovi**. Ultimo, ma non ultimo, la **promozione culturale** delle ricchezze del territorio che quest'anno la vede impegnata accogliendo in barricaia la mostra del **pittore piemontese Sergio Unia** che ha realizzato bellissimi **ritratti di volti che sembrano scolpiti nella storia** di queste colline vitate e che sono stati ispirati dagli scritti di **Davide Lajolo** scrittore, politico e giornalista italiano nato a Vinchio nel 1912, personalità che tanto ha contribuito alla crescita di quest'area del Piemonte e non solo (<https://vinchio.com/visit-vinchio-vaglio/degustazioni/>). Come dicevamo nel titolo: una cantina che crea un percorso a 360° intorno alla qualità dei propri vini.

Pizza e vino: ecco gli abbinamenti migliori

C'è chi grida al sacrilegio, ma non è vero che pizza e vino non vanno d'accordo. Però bisogna saperlo fare con cognizione di causa. Scopri in questo articolo cosa si può bere con la pizza.



di Alessandra Basile

14 Novembre 2023

in Food&DrinkStyle

Tempo di lettura: 7 mins read

[Home](#) » [Food&DrinkStyle](#) » Pizza e vino: ecco gli abbinamenti migliori

Forse sei abituato al fatto che la pizza si beve con la birra. Al massimo, se proprio vogliamo trovare un'alternativa, la Coca-Cola. Punto. In realtà, devi sapere che sempre più si sta facendo strada un nuovo trend: l'abbinamento pizza e vino. C'è ancora chi grida al sacrilegio, allo scandalo: non si fa! Ma il bello delle certezze è proprio quello di poterle scardinare, no? L'importante è farlo con cognizione di causa. Infatti, è importante non scegliere vini con una gradazione alcolica eccessiva ed un tannino troppo marcato che finirebbe per coprire il gusto della pizza – e quello sì che sarebbe un sacrilegio! Lo stesso dicasi per i vini troppo sapidi, visto che già la pizza è salata. Però, insomma, sì: pizza e vino è un binomio che può esistere e, anzi, esiste già. E se ti stai chiedendo qual è il miglior abbinamento vino e pizza, devi sapere che in realtà le possibilità sono diverse. Molto dipende anche dalla pizza che intendi mangiare, se una semplice margherita o una più elaborata e quindi poliedrica in quanto a sapori. Scopriamo quindi insieme in questo articolo che vino bere con la pizza.

Che vino bere con la pizza? Mai pensato alla Barbera?

La pizza è senz'ombra di dubbio uno degli alimenti che riscuote i maggiori consensi in tutto lo Stivale. E, quindi, con questo articolo proviamo a toccare vari territori e le relative proposte

in quanto ad abbinamenti pizza e vino. Eccoci, dunque, **con un rapido balzo in Piemonte da Vinchio Vaglio e dalla sua Barbera d'Asti Leggenda 2022**. *“In abbinamento per la pizza, in particolare magari per le pizze più elaborate come una quattro formaggi, consigliamo una barbera d'asti giovane come la nostra Leggenda 2022”*, ha dichiarato il Direttore dell'azienda. *“Un vino dall'aroma fresco e fruttato, poco tannico ma armonico e con una buona sapidità che si abbina perfettamente!”*.



Pizza e vino: si può fare!

Ben sette proposte che dovrebbero farti capire che no, **il binomio pizza e vino non è un tabù**. E se ti stai chiedendo **con quale vino accompagnare la pizza**, ricordati i suggerimenti di questo articolo per capire come bilanciare attentamente le caratteristiche dell'etichetta che stai portando in tavola con la variante di pizza che hai scelto. I sapori devono unirsi, amalgamarsi e diventare complementari, non essere l'uno l'antagonista dell'altro. **Vino in abbinamento alla pizza? Assolutamente sì.**

Good Food Revolution

NIZZA DOCG: IT'S MORE THAN AN APPELLATION... IT'S A REVOLUTION.

Posted by [Beverly Crandon](#) | Dec 7, 2023 | [Good Wine Revolution](#)



When one thinks of Italy's Piedmont and wine, bottles of Barolo and Barbaresco dance in the mind. Wine lovers often forget or are ignorant of the other wondrous wines made from non-Nebbiolo varieties with their origins in the region. Grapes such as Dolcetto, Ruchè (which I love beyond words), and, in the case of this article, Barbera.

While exact records are scarce and often argued, it's relatively established that Barbera has been cultivated in the Piedmont since the 13th century, with some claiming the grape goes as far back as the 7th century. And while it is Italy's [fourth most planted red grape](#), just after Merlot of all things, its most expressive bottlings are from the rolling hills of Monferrato, a rural haven of jaw-dropping vistas.

Monferrato is located right between Turin (to the northwest) and Milan (to the northeast), and the contrasts could not be more pronounced. When you arrive in the Monferrato region, the rural landscapes take your breath away. It is precisely what you would imagine a picturesque sanctum for wine lovers to be. The cities are quaint, warm, and invoke a sense of welcome. Moreover, Monferrato's beauty and air catapulted it to prominence as a UNESCO World Heritage Site in 2014.

Now, back to Barbera. Barbera possesses some standard traits that one can expect, namely its racy acidity and moderate tannin. However, Barbera's expression doesn't just stop there. This grape has an exquisite way of showing a sense of place in the glass. This is why, on a more meso level, you find notable Barbera bottlings in Monferrato's Asti and Langhe's Alba, each with a distinctive flavour profile. Barbera d'Asti, for example, is known for its bright acidity and bold fruit flavours and is a prime example of this varietal. Whereas Barbera d'Alba is slightly lighter and more delicate. Each area adds its fingerprint to what's in the glass. So, what happens when unique Barbera

characteristics are found on the micro level—an extraordinary zone within an established DOGC? Well, you create a new DOCG, and here enters Nizza DOCG of Asti.

NIZZA DOCG

To those in the know, Nizza has always been acknowledged for its superior quality of wine. The area has been repeatedly praised for its diverse and rich soils and distinct elevation compared to greater Asti.

“Historically, even before the appellation, everyone knew that Barbera from this area has more structure. If you want to have a Barbera that you can age 15 or 20 years, you have to grow Barbera in this area,” said Gianni Bertolino of [Tenuta Olim Bauda](#).

Located smack dab in the centre of the Asti region, these Nizza DOCG wines have the profile of Asti but deeper. Nizza Barbera is welcomingly layered on the palate with a fantastic balance of bright red fruit tempered by florals, wild herbs, and supple, earthy qualities. While the grape is low in tannin, the oak treatment regulated in Nizza adds an ounce of grip for additional backbone, making Barbera from Nizza DOCG the most complete expression of this varietal I’ve ever had.



RISERVA NATURALE DELLA VAL SARMASSA IL MARE VERDE

Claudio Zeni

03/09/2023

La Riserva Naturale della Val Sarmassa sorprende per le suoi mille riflessi: straordinari tesori paleontologici, paesaggi naturali di straordinaria bellezza, punti panoramici unici, vigneti storici di oltre 50 anni e antiche suggestioni letterarie che portano la firma di Davide Lajolo, scrittore, partigiano e politico di Vinchio. Collina, vigna, bosco, uomo: sono questi gli elementi che compongono la storia e il paesaggio della Val Sarmassa dove la componente naturale e quella umana si fondono, tuffandosi in armonia in quel “mare verde” descritto da Lajolo.

Proprio quest’anno si sono festeggiati i 30 anni della Riserva Naturale della Val Sarmassa e i 20 anni de I Tre Vescovi, in occasione della XV Edizione del Festival del Paesaggio Agrario “Paesaggio come Emozione e Narrazione”.

Erano gli anni '70 quando alcuni speculatori finanziari cercarono di sfruttare selvaggiamente questi territori boschivi. La falsa promessa d’impiego prevedeva la costruzione di un complesso alberghiero per incrementare il turismo nella zona, ma Davide Lajolo smascherò la truffa attraverso le pagine del Corriere della Sera, e interpretando i sentimenti dei vinchiesi nel racconto de I Mè, intitolato “Questa valle è il mio mare”. “Lo so, conosco tutte le tempeste del mondo, ci sto dentro e non mi tirerò indietro, ma in questo momento sto con l’usignolo e tremo di tenerezza.” Davide Lajolo

La situazione era critica: una buona fetta di territorio era ormai in mano agli speculatori che avevano deciso di trasformare l'area in una discarica per la raccolta rifiuti. Fu allora che sulle pagine de La Stampa il 5 aprile del 1987 apparve l'appello "Salviamo la Val Sarmassa".

Da qui ha avvio un periodo di lotte, riunioni, manifestazioni, raccolta di firme e camminate per sensibilizzare l'opinione pubblica. Operazioni che trovarono il pieno sostegno dai proprietari dei terreni tra Vinchio, Vaglio Serra, Cortiglione e Incisa Scapaccino, ma soprattutto della Cantina Cooperativa di Vinchio Vaglio che ebbe un ruolo chiave nella storia.

Fu così che, grazie all'azione popolare sempre più massiva, il 9 giugno 1993 la Regione Piemonte istituì la Riserva Naturale speciale della Val Sarmassa.

È qui che all'ombra di fitti alberi e cespugli, i raggi del sole riescono a scaldare mughetti, primule e orchidee selvatiche. È qui che si trovano cespugli di ginestra e piante di ginepro, bordure di biancospino e rosmarino che difendono le vigne. È qui che si trova La Ru, la mitica quercia ultrasecolare, teatro di leggende dei libri di Davide Lajolo. Ma è qui che si trovano anche i casotti che ricordano i lavori di un tempo, gli antichi fossili del pliocene, ed anche i partigiani vestiti di foglie e rami, le maschere e le figure leggendarie raccontate da Lajolo.

All'interno della Riserva Naturale della Val Sarmassa spicca una località denominata "I Tre Vescovi" dove confinano i vescovadi di Asti, Acqui e Alessandria, e dove, ancora oggi, un cippo ne è testimone.

La posizione del luogo era conosciuta da pochi poiché meta di incontri segreti dei tre Vescovi per accordarsi sulle decisioni più delicate. E l'accordo si trovava sempre, data la saggezza dei porporati, ma grazie anche a qualche ottimo bicchiere di Barbera che gli veniva offerto! Che sia storia o leggenda non è dato saperlo, ma di sicuro è che le loro Barbere abbiano avuto poteri conciliatori è accreditato e la storia della **Cantina Cooperativa Vinchio Vaglio** lo dimostra!

In occasione del decennale dell'istituzione della Riserva, la Cantina, infatti, scelse di battezzare con il nome I Tre Vescovi la Barbera che sarebbe diventata la più nota e rappresentativa di Vinchio Vaglio.

I Tre Vescovi è una Barbera d'Asti Superiore frutto di un'accurata selezione delle uve proveniente da vigneti di oltre 30 anni; affinato in botte di rovere da 75 hl per circa 12 mesi è un vino, fruttato ed elegante, caratterizzato da un'ottima bevibilità, anche quotidiana.

La Riserva Naturale della Val Sarmassa serve per amare la storia della Cantina e assicurarne l'eredità ai loro figli.

www.vinchio.com



07 AGO 2023

La Cantina Cooperativa Vinchio Vaglio e la sostenibilità

Articolo di: [CityLightsNews](#)

Se sino a qualche anno fa qualcuno poteva ancora considerare la **sostenibilità** solo come un buon proposito, il cambiamento climatico sempre più drammatico ha smentito ampiamente chi si accanisce a considerarlo un fenomeno temporaneo. E allora noi siamo molto attenti nel seguire i percorsi virtuosi di tutela del territorio da parte delle aziende vitivinicole più attente e lungimiranti. Ma stabilire se un'azienda segue pratiche di sostenibilità e non si limita a dichiarazioni di buoni intenti, si sono i certificati rilasciati da enti autorizzati.

Ed è una notizia confortante sapere che la **Cantina Cooperativa Vinchio Vaglio**, che opera nel Monferrato, è stata certificata sostenibile da **Valoritalia** (vedi fig. 1), società leader autorizzata dal **MIPAAF** per il controllo e la certificazione dei vini a Denominazione di Origine, Indicazione Geografica e con indicazione di vitigno e/o dell'annata

Del resto Vinchio Vaglio ha sempre ribadito come proprio fine la valorizzazione della comunità e del territorio per far sì che lo sviluppo dell'azienda vada di pari passo con quello della realtà che la circonda, diventando davvero sostenibile nel lungo periodo sotto l'aspetto economico, ambientale e sociale.

Facciamo un passo indietro: il 25 settembre 2015 l'**Assemblea Generale delle Nazioni Unite** ha definito un **Programma di Azione Globale per lo Sviluppo Sostenibile**, focalizzato su 17 obiettivi che raccontano come sia centrale per il futuro compiere azioni mirate e concrete per raggiungere gli obiettivi.

Lo standard Equalitas

Lo standard **Equalitas** certifica la sostenibilità nella filiera vitivinicola secondo pilastri misurabili attraverso indicatori precisi. La certificazione arriva infatti direttamente da **Valoritalia**.

Sono tantissimi i fattori che sono stati presi in esame da **Equalitas** così riassumibili:

ambientale, ossia l'impronta carbonica, la biodiversità e l'impronta idrica;

socio-ambientale, vale a dire le buone pratiche agricole della coltivazione, della trasformazione e dell'imbottigliamento;

sociale, che tratta le buone pratiche inerenti il welfare e i diritti dei lavoratori, la formazione e le relazioni di convivenza con il territorio;

economico, che interessa i rapporti con i dipendenti, i fornitori e le buone pratiche economiche aziendali.

A tal proposito anche le pratiche inerenti alla comunicazione devono essere molto rigide per evitare **greenwashing** e assicurare una comunicazione dimostrabile, veritiera e trasparente.

Per questo motivo **Vinchio Vaglio** a breve pubblicherà il bilancio di sostenibilità relativo agli obiettivi raggiunti e ai miglioramenti programmati per il breve, medio e lungo periodo.

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza

A Milano, Vinchio Vaglio e Onav insieme per celebrare il Barbera d'Asti

In degustazione una Barbera 100%, di grande personalità e morbidezza, cambiato nel tempo lo stile di vinificazione, Silvio Giovine, (Vinchio Vaglio): «Il risultato nel bicchiere, e ci ha dato grandi soddisfazioni»

di **Guido Gabaldi**

06 marzo 2023 | 11:11

Dopo lo stop attribuibile alla pandemia **Onav** (Organizzazione Nazionale

Assaggiatori di Vino), in collaborazione con il **Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato**, riparte con i banchi di assaggio organizzati presso il **Leonardo Hotel Milan City Center**. In evidenza un terroir che all'estero ci invidiano: vien da pensare che nel 2014 doveva pur esserci un motivo, o ben più di uno, per far decidere all'**Unesco** di proteggere il territorio vitivinicolo di **Langhe-Roero e Monferrato** come parte integrante del Patrimonio Mondiale. Si attribuì, allora, valore universale a tale paesaggio culturale, prodotto dall'azione combinata dell'uomo e della natura.



Vinchio Vaglio diventa "Il Nido della Barbera"

Tra i protagonisti della serata milanese la cantina **Cooperativa Vinchio Vaglio**, nata nel 1959 da un piccolo gruppo di soli 19 viticoltori dei Comuni di Vinchio e di Vaglio Serra (Asti), territori divisi e in antitesi da secoli; ma in quel momento riescono a superare tutti i problemi e a mettersi insieme per dar vita ad una Cooperativa che lavori le loro uve.



VINCHIO VAGLIO, LA BARBERA VIGNE VECCHIE SFIDA IL TEMPO

Maggio 29, 2023 [Paolo Valente](#)

La **Barbera** è un vino considerato, nell'immaginario collettivo, di pronta beva. Siamo forse propensi ad accettare che in determinate condizioni, le riserve o alcuni casi particolari come il **Nizza**, la sua capacità di resistere allo scorrere del tempo aumenti, magari fino a raggiungere i dieci o i quindici anni. Lo sconcerto arriva però se ci viene proposta la possibilità di assaggiare vini barbera in purezza con trentadue anni sulle spalle. La titubanza è il primo sentimento che ci coglie. Saranno ancora buone? I tappi avranno retto? Se poi questi vini provengono da una cantina sociale la nostra perplessità diviene, forti di un pregiudizio culturale, ancora maggiore. Ma, alla prova dei fatti e con estremo piacere, abbiamo dovuto constatare come tutti i nostri dubbi si siano dissolti nel calice. Ma andiamo con ordine.



La **Cantina Cooperativa Vinchio Vaglio** nasce nel 1959 per volontà di 19 soci residenti nei comuni di Vinchio e di Vaglio Serra, in provincia di Asti. In una terra e in un'epoca in cui il campanilismo e le divisioni, anche all'interno dello stesso comune, erano quantomai significative, ci sono stati dei produttori che, andando controcorrente, si sono uniti e, contribuendo con il proprio lavoro fisico, hanno costruito dal nulla la nuova cantina cooperativa in un'area pianeggiante a cavallo tra i due comuni. La nuova realtà nasce dalla voglia di ricavare un profitto maggiore per la vendita delle uve rispetto a quello che le altre cantine della zona offrivano. Ben presto però il progetto evolve e scaturisce la volontà di valorizzazione del territorio e il suo vitigno di riferimento: la Barbera.



Vigneti I Tre Vescovi

Siamo al centro del territorio che oggi corrisponde alla **Docg Nizza**, su terreni prevalentemente sabbiosi. Nel 1986 prende vita il progetto *Vigne Vecchie* con lo scopo di non disperdere un patrimonio ampelografico di grande qualità. Vengono censite le vigne più vecchie e posizionate sui terreni migliori e meglio esposti e i cui proprietari sono disposti a intraprendere la strada dell'eccellenza. Sono stati così identificati una trentina di appezzamenti dai quali, di anno in anno, vengono scelte le migliori uve che formeranno il blend per la **Barbera d'Asti Docg Vigne Vecchie**.



La raccolta avviene in cassetta e la fermentazione, in vinificatori orizzontali, avviene a una temperatura non superiore ai 25°C. Il vino, dopo aver svolto la fermentazione malolattica in acciaio, riposa per 10/12 mesi in barrique di primo e secondo passaggio.

Una preziosa verticale ha dimostrato la longevità di questo vino che, specialmente nelle annate più vecchie, non era stato concepito per resistere allo scorrere del tempo. Due caratteri comuni contraddistinguono tutti i vini: la buona, ottima sapidità che conduce il sorso nella lunga persistenza e il colore che rimane, negli anni, luminoso senza alcuna deviazione su toni stanchi e opachi.

DEGUSTAZIONE

BARBERA D'ASTI DOCG VIGNE VECCHIE VINCHIO VAGLIO



2017

Mostra ancora la sua gioventù sia nel colore che all'olfatto dove predomina la frutta croccante. Una bella sapidità in bocca e ottima sinergia tra tannino e acidità. Il finale rivela uno sbuffo di tostature.

2011

Il naso, inizialmente refrattario, si apre lentamente nel calice con note di frutta nera, di spezie, accenni mentolati e di idrocarburo. Una certa riservatezza permane anche al sorso che fatica a esprimersi; ancora buona la freschezza.

2006

Un vino che fa dell'integrazione tra le sue componenti la carta vincente. Frutta matura e in confettura spiccano al naso e in bocca dove, integrate con sapidità e freschezza, rendono il sorso elegantissimo e particolarmente persistente con una chiusura su toni morbidi.

2003

Eccellente nonostante sia frutto di un'annata particolarmente calda e seccata. Il naso spazia tra la frutta matura e le erbe officinali con accenni resinosi e di goudron. Dopo venti anni in bottiglia svela ancora guizzi di acidità a fronte di un tannino pieno ed elegante. Straordinariamente integro, chiude con accenni morbidi di frutta scioppata.

2000

L'annata 2000 si esprime sui toni scuri: la frutta a bacca nera, la prugna, il caffè, il cioccolato, il cuoio e la pelle; accenni balsamici. Sottile in bocca, di buona freschezza e con percezioni tanniche.

1998

Il colore nel calice inizia a virare verso i toni granato e il naso richiama i sentori di inchiostro e di fiori che in bocca si trasformano in acidità ed equilibrio. Si evidenzia una certa similitudine con la 2011.

1995

L'annata, climaticamente contrastata, si ritrova nel calice che alterna le note scure a quelle più dolci dei fiori in maturazione. Una bella freschezza guida ancora la persistenza accompagnata da tannino morbido.

1991

Un vino strabiliante per integrità, equilibrio ed eleganza. Le spezie e il cuoio confermano la piena maturità ma senza nessuna stanchezza; accenni di ciliegia sotto spirito. Nessun segno di decadimento anche in bocca che, al contrario, si mostra guidata da ottima freschezza integrata dal tannino. Lunghissima la persistenza che svela ancora note di frutta matura e di confettura.



STYLE
MAGAZINE

10 vini estivi con cui brindare al Ferragosto 2023

Che vino bere in estate? Scopri in questo articolo i rossi da bere freschi, gli immancabili bianchi per il pesce ed i rosati per gli aperitivi e antipasti.



di Alessandra Basile

Ormai dovrebbe essere abbastanza noto a tutti che la convinzione che i **vini rossi non si possano bere d'estate**, sia più una **leggenda metropolitana** che altro. Il **vino più giusto** da bere non viene dettato dalla stagione, ma dall'**abbinamento** che intendiamo portare in tavola. Ecco perché non esistono veramente vini estivi e vini invernali, almeno a livello di macrocategorie (rossi, bianchi, ecc...). Semmai, **sono le singole proprietà del vino in questione, i suoi sentori, la sua gradazione, la sua bevibilità che lo rendono un vino per l'estate**. E se ami i rossi, non ti preoccupare, non c'è bisogno che cerchi **come bere il vino rosso d'estate**: in questo articolo ti presento **10 vini estivi (anche rossi) con cui brindare al Ferragosto 2023**. E ricordati per i rossi che la **temperatura di servizio perfetta** in questo periodo si aggira intorno ai 14 - 18 gradi. Che si tratti di bianchi per accompagnare un crudo di mare, dei rosati da abbinare a dei crostacei o a degli aperitivi, o dei rossi per la grigliata di ferragosto, in questo articolo troverai l'etichetta che fa per te.

Vinchio Vaglio Rive Rosse Barbera del Monferrato DOC

Ed eccoci in Piemonte con una **Barbera frizzante che sicuramente saprà dare struttura e brio al vostro Ferragosto 2023**. Da bere fredda (ormai, in realtà, sono molti quelli che l'apprezzano con grandi cubetti di ghiaccio nel calice), questa Barbera con il suo **carattere brioso** è l'etichetta giusta per fare festa. **Rosso rubino, perlage fine**, presenta sentori di frutta fresca, seguiti dal floreale ed infine da quelli di petali di rosa. Di gusto equilibrato, fresco e morbido; gradevole la presenza di spuma invita alla beva. Finale asciutto con tannini ben amalgamati. Si presenta come ottimo abbinamento con un **menu - neanche a dirlo - piemontese**: salumi e formaggi, carni bianche (coniglio in particolare), fritto misto monferrino, bagna cauda, rabaton. Tra i **vini estivi** non poteva mancare un'esuberante ed affascinante Barbera.

1. Eventi da raccontare

La guida Vinibuoni d'Italia festeggia 20 anni con un grande evento a Lignano (UD)

Tre Chef e oltre 150 vini in degustazione per festeggiare i 20 anni della guida Vinibuoni d'Italia, edita dal Touring Club Italiano

Guida Vinibuoni d'Italia

di Francesca Di Leo e Luca Roncadin

Si intitola "Un mare di Corone" l'evento tenutosi venerdì 25 agosto al Pineta Beach Restaurant di Lignano Pineta (UD). Dopo il successo dell'edizione del 2022, la guida Vinibuoni d'Italia, edita dal Touring Club Italiano, è ritornata a Lignano con un evento in riva al mare, in partnership con Promoturismo FVG, con l'intento di rafforzare la collaborazione, all'insegna della promozione enogastronomica del territorio.

Vini premiati – Guida Vinibuoni d'Italia

La guida rappresenta un esempio unico nel panorama italiano e internazionale, perché è la sola dedicata ai vini provenienti da vitigni autoctoni, cioè a quei vini prodotti al 100% da vitigni che sono presenti nella Penisola da oltre 300 anni. Ispirata alla tradizione enologica italiana e volta a valorizzare le radici locali, il territorio e la tipicità, Vinibuoni d'Italia dà un segnale preciso ai consumatori e al mercato italiano ed estero, sul made in Italy del vino.

Vini premiati – Guida Vinibuoni d'Italia

Vinibuoni d'Italia si basa su un processo di selezione eccezionale per impegno e per trasparenza. Infatti collaborano oltre 80 degustatori riuniti in 21 commissioni di lavoro che operano nella loro regione di competenza. Dall'edizione 2012 è presente in guida anche una sezione dedicata al Metodo Classico, per raccontare i territori dei grandi spumanti italiani.

VINI ROSSI

Barbera d'Asti Docg Superiore I Tre Vescovi 2020. Vitigno 100% Barbera. Il nome è frutto di una geniale intuizione che fa riferimento ad uno straordinario "cru" di Barbera, i Tre Vescovi per l'appunto, la località dove si incontrano i confini delle Diocesi di Acqui Terme, Alessandria e Asti. Le uve provengono da vigneti di circa 30 anni dove sono raccolte manualmente al mattino per essere consegnate alla cantina nel pomeriggio in modo tale da mantenere i grappoli nelle condizioni ottimali per l'avvio del processo di vinificazione. Macerazione di 7/8 giorni e affinamento in botti di rovere francese ed in barrique dove riposa per circa 12 mesi. Dopo un'ulteriore sosta di un mese in acciaio inox, il vino passa in bottiglia dove viene definitivamente affinato per sei mesi.

Il colore è un rosso rubino con riflessi leggermente granati. All'olfatto si presenta complesso e speziato con sentori di chiodi di garofano, pepe, eucalipto, tabacco e vaniglia e note caramellate in chiusura. Il gusto è asciutto, sapido, fruttato con aromi di fichi secchi ed un finale di grande eleganza.



GianOmarBison

#MyBestOmbre2023

Insynthesis – Barbera D’Asti DOCG Superiore 2017 – Vinchio Vaglio

La Barbera “Sei Vigne Insynthesis” è prodotta a partire da uve 100% Barbera. La fermentazione alcolica con macerazione dura circa 10 giorni a una temperatura. Successivamente a quella alcolica, viene avviata la fermentazione malolattica all’interno di vasche d’acciaio. Terminata questa fase, il vino viene affinato in barrique nuove e di secondo passaggio per circa 20 mesi; resta poi a riposare ancora un mese in vasche di cemento e viene infine messo in bottiglia dove rimarrà ancora due anni per il definitivo affinamento prima della commercializzazione. Il calice si presenta brillante, dal colore rosso rubino carico con riflessi viola, ha un profumo complesso con lievi note tostate e frutta a bacca rossa, speziata. In bocca calda, piena, con sentori dolci di frutta sciroppata e vaniglia, grande struttura e persistenza con tannini leggeri e dolci. Dal 2001 si è affiancata alla magnifica avventura del “Vigne Vecchie” un nuovo vino che vuol essere il massimo livello qualitativo raggiungibile dalla Barbera: il “Sei Vigne Insynthesis”. È una Barbera di grande armonia, che si colloca al tetto della piramide della qualità della Cantina e infatti, a partire dalla vendemmia 2019, sarà classificata come Nizza Riserva DOCG la Denominazione più alta per un vino a base Barbera. **Verticale di Barbera D’Asti Docg Vigne Vecchie.** Chi vi scrive ha avuto il privilegio di partecipare qualche mese fa ad una degustazione verticale di Barbera D’Asti D.O.C.G. Superiore. Sette calici per sette annate: 2017, 2006, 2003, 2000, 1998, 1995, 1991. Interessante al punto da mettere in evidenza tutte le caratteristiche aromatiche tipiche della barbera, distinguibile nelle note floreali ma soprattutto fruttate, fino al fiore appassito e alla confettura. Curiosa la pulizia e l’integrità delle annate più vecchie; la beva incredibile del 1991. Messaggio chiaro: la barbera è in grado di soddisfare tutti i palati e tutte le necessità in abbinamento col cibo. Dalla freschezza e aromaticità in giovinezza, alla profondità, struttura, pienezza e persistenza nella piena maturità.



19_{DIC}2023

12 vini rossi da stappare in occasione delle festività natalizie

Articolo di: [Fabiano Guatteri](#)

Anche quest'anno proponiamo una selezione di vini rossi da stappare a Natale; rossi perché durante le festività sono ricorrenti gli arrostiti, i bolliti, piatti di carne come il cappone o il tacchino ripieno e i ravioli anch'essi di carne. Si tratta di vini rossi importanti strutturati e caldi adatti ad accompagnare cibi saporiti oltre a essere particolarmente apprezzati nei mesi più freddi dell'anno per il calore che comunicano. La selezione è unicamente di vini italiani di diverse regioni. Li presentiamo, come sempre, in ordine alfabetico.

Barbera d'Asti Vigne Vecchie 50 DOC [Vinchio Vaglio](#) (foto 3)

Prodotto con uve barbera da vigneti di oltre 50 anni diraspate e pigiate; il mosto con le bucce è trasferito in vinificatori orizzontali di 50-100 quintali a temperatura controllata con all'interno pale che girano per una migliore estrazione delle sostanze polifenoliche presenti nelle bucce: la fermentazione alcolica con macerazione dura circa 9 giorni. Il vino svolge la malolattica in vasche inox, quindi matura sempre in vasche inox anche di cemento per circa 16 mesi. Viene poi affinato in bottiglia per circa un anno prima della commercializzazione.

Note gustative

Colore rubino con riflessi violacei.

Al naso si evidenziano sentori di frutta rossa e nera come ciliegia e mora.

In bocca è armonico, di grande piacevolezza, complesso senza essere concentrato, elegante grazie anche alla freschezza che allunga il sorso.

Percorsi di Vino

Il wine blog di Andrea Petrini

Vinchio Vaglio - Barbera d'Asti Vigne Vecchie 50°

di Roberto Giuliani

Sessantaquattro anni fa nasceva la cooperativa frutto degli sforzi di 19 pionieri residenti in due piccoli Comuni dell'Alto Monferrato, in provincia di Asti: Vinchio (Vinch" o "Vens" o "Vèins" in piemontese) e Vaglio Serra ("Vaj"), collocati fra la Val Tiglione e la Valle Belbo e così vicini tra loro da poter essere raggiunti a piedi (quattro chilometri).



Sforzi veri, perché le rivalità, le faide interne non mancavano, per questo la cooperativa è nata per tentare di porvi fine, unendo più viticoltori possibili di ambo le parti, per raggiungere l'obiettivo comune di produrre vino di qualità e dare più regolarità economica. Oggi la Vinchio Vaglio conta su quasi 200 soci ed oltre 400 ettari vitati, nei quali il vitigno principale è la barbera. Gran parte delle vigne si trova proprio intorno ai due Comuni fondanti, la restante in quelli limitrofi di Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Cortiglione, Incisa Scapaccino, Mombercelli e Nizza Monferrato. Non di rado si tratta di appezzamenti impervi, con forti pendenze, che rendono il lavoro tutt'altro che facile.



I terreni intorno ai due Comuni sono differenti, a Vinchio sono argilloso-calcarei, più sabbiosi nella parte occidentale, mentre nel versante sud di Vaglio Serra che guarda a Nizza Monferrato, sono molto argillosi con venature di terra rossa.



Per farvi capire quanto la qualità sia ricercata, le rese per pianta vanno da 1,5 a 2 chilogrammi, non so quante altre cantine sociali producano in modo così contenuto. Inoltre la cooperativa adotta un'agricoltura sostenibile: impianti fotovoltaici, riciclaggio e selezione dei rifiuti, implementazione di aree verdi, riqualificazione dei percorsi all'interno della Val Sarmassa.



La **Barbera d'Asti Vigne Vecchie 50° 2020** è nata in occasione del raggiungimento del mezzo secolo della cantina (1959-2009), infatti esiste già una Barbera Vigne Vecchie, ma è Superiore e affinata in barrique (tranquilli, l'enologo Giuliano Noè sa il fatto suo con i piccoli legni), mentre questa ha visto solo acciaio e cemento. Ammetto che è la versione di Barbera che continuo a preferire, pur riconoscendo gli sforzi fatti nell'Astigiano per "evarla" a qualcosa di più complesso e profondo, del resto è giusto così, se il vino italiano non mantenesse viva la sperimentazione e il rinnovamento, perderebbe sicuramente grosse fette di mercato.



Già nel calice è evidente che il colore rubino vivo non è carico, concentrato, ma mantiene una bella luminosità, il ventaglio di profumi punta soprattutto ad esaltare il frutto, ricorda proprio la classica Barbera di un tempo, diretta, succosa, con acidità vibrante, ma con in

più un livello tecnico e una conoscenza che consentono di esaltarne tutte le caratteristiche al meglio.



Tanta ciliegia, ma anche cenni di mora e marasca, poi erbe aromatiche, una punta di pepe; il sorso rivela una trama dove l'acidità è elemento portante, il frutto è maturo al punto giusto, non manca di spinta sapida, si beve con gran piacere nonostante la gradazione sia di ben 14,5% vol., ma bevuta a 15 gradi non te ne accorgi proprio. Il prezzo poi è decisamente invitante, tra i 12 e i 13 euro...

[Andrea Petrini](#)

SNOB

Non per tutti

Nizza Monferrato, i luoghi del cuore

Publicato il 26/07/2023 da Miriam De Nicolò



Castelli, dimore storiche, il canto serale delle locuste, i filari a perdita d'occhio dei vigneti, il clima perfetto per il comune denominatore del **Nizza Monferrato, Patrimonio dell'Umanità UNESCO** per i suoi beni paesaggistici e per la produzione di vino Barbera, il **Nizza DCG**, che l'**Associazione Produttori del Nizza** da oltre 20 anni promuove con orgoglio attraverso attività legate allo sviluppo del paesaggio e delle comunità.

Sono ottantaquattro oggi i soci che insieme al **Presidente Stefano Chiarlo** e ai vicepresidenti **Gianni Bertolino** e **Daniele Chiappone**, portano alto il nome di un prodotto che come diceva il poeta Libero Bovio – unisce gli uomini – il **vino**.

Terra di radici antichissime e di prodotti enogastronomici di incredibile ricchezza, qui proponiamo del Nizza Monferrato i luoghi del cuore, quelli assolutamente da visitare, con un calice di **Barbera** alla mano.

Nidi di Vinchio Vaglio, Vinchio

La cantina omonima ha deciso di acquistare parte del bosco confinante la proprietà, per allestire queste bellissime casette fatte di salice intrecciato a mano, un riparo dal sole nelle giornate più calde dove poter fare un pic-nic sulle panchine sottostanti, un modo di abbellire lo splendido paesaggio, tra una camminata e l'altra su un percorso tracciato con tanti rimandi a storie ed aneddoti, come quello dei Tre Vescovi.

I Tre Vescovi, località dove confinano i vescovadi di Asti, Acqui e Alessandria, è il punto panoramico ad alta vocazione viticola; la leggenda narra che la posizione del luogo fosse meta di incontri segreti dove si riunivano i tre Vescovi per accordarsi sulle decisioni più delicate; **trovavano sempre un accordo grazie alla loro saggezza, ma soprattutto grazie al vino locale che veniva loro offerto, Barbera** ovviamente. Questo regala alla Barbera un grande **potere conciliatore**, è riuscita infatti nell'impresa di superare la storica rivalità tra gli abitanti di Vinchio e di Vaglio che oggi cooperano per la tutela di questo patrimonio.

Il vino i Tre Vescovi è una Barbera d' Asti Superiore D.O.C.G., frutto di un' accurata selezione delle uve, affinato in botte di rovere da 75 hl e barrique per circa 12 mesi.
[informazioni](#)



TIGUIDO.NET

Vinchio Vaglio

Whatsapp



Una cantina che crea un percorso a 360° intorno alla qualità dei propri vini

Essere una cantina cooperativa al centro di un territorio importante ed essere tra le prime aziende ad aver portato avanti la riscoperta di un vitigno come la Barbera, comporta un impegno che non si limita agli aspetti prettamente tecnico-produttivi per quanto essi possano essere importanti.

Vinchio Vaglio non si sottrae a questo dovere e nel corso del 2023 ha fatto scelte significative sul piano enologico rinnovando parzialmente il parco botti (legno di rovere da 75 HI) e installando un nuovo impianto frigo di ultima generazione per migliorare ulteriormente la fase della vinificazione, ma anche per una migliore efficienza energetica e una maggiore sostenibilità. Ma questo fa parte del programma ordinario di una cantina che vuol mantenere e accrescere gli standard produttivi. Non è invece ordinario l'aver ottenuto la certificazione **Equalitas** che affronta il tema della sostenibilità non riducendolo alla pur fondamentale ricerca di mezzi per diminuire l'impatto di sostanze nocive sull'ambiente, ma si basa su un concetto molto più ampio che affronta il problema non solo sul

N° 23 - International edition

VertdeVin[®]

MAGAZINE

Special dossier

BORDEAUX EN PRIMEURS

one of the greatest vintages of the last 50 years

What to drink this summer?

**BOURGOGNE, LOIRE,
LANGUEDOC,
PROVENCE ROSÉ
SESSIONS**

Great wine lists
4
selected
restaurants

Economic focus

THE CHINESE MARKET

Focus on

CAMPANIA WINES

Discover one the greatest Maremma winery

MONTEVERRO

A german wine lover in New Zealand

SCHUBERT WINERY

Bordeaux, Bourgogne, Loire, Provence, Languedoc, Rhône, Campania, Umbria,
Prosecco, Derthona Timorasso, Austria, Central Europe, Rioja, Basilicata...

+ 1 900 WINE REVIEWS

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



LEARN EVERYTHING
ABOUT
**GRAŠEVINA
GRAPE**

VertdeVin.com

ALTERNATIVE PACKAGING

A matter of waste – bottles no longer reign supreme

Glass bottles are the perfect packaging for wine: beautiful, functional, made of natural materials. Would you agree? If so, you belong to a majority of wine lovers according to polls. However, unfortunately, you are wrong. The truth is actually just vice versa. Glass bottles and their transport contribute the biggest share of CO₂ emissions in the entire wine production chain.

From early spring, when the winemaker rattles out to the vineyard on his tractor until the new wine has matured in heavy oak casks, nothing has a bigger environmental impact than the bottles and their journey out to your cellar.

The last mile curse

The raw materials used in glass production are indeed natural: sand, lime, and sodium carbonate. But the production, requiring temperatures of 1,500 degrees Celsius, is extraordinarily energy-consuming. The heavy bottles then must be transported to a winery or bottling plant, which are almost invariably far away from production facilities. Not least when remote farms are considered.

Once filled, the bottles travel to one, two or more distribution points, some even to another continent. Eventually, they make their way to your supermarket, restaurant or local wine shop.

Confronted with these facts many might think the answer is drinking local wines. Think again. The journey over the ocean represents, compar-

atively, a tiny share of energy usage. A standard container can fit 12,500 bottles or the equivalent to 32,000 bottles when wine is shipped in bulk. For a cargo ship holding 20,000 or more containers you can divide the costs by 250 million.

As such, the share of energy is significantly smaller than when transported on a truck, and definitely smaller than in the trunk of the eight-cylinder SUV you drive when picking up your case at the local wine retailer. As always, the last mile is the most energy-consuming.

The last mile curse

The production and logistical chain of glass bottles account for thirty, sometimes even over forty percent of the energy consumption across the whole wine supply chain.

When these statistics started being released in recent years, the industry was stunned. Sustainability-minded winemakers in particular were more than frustrated. Many of them invest considerable time, effort and money on environmentally friendly production without being aware of the real impact of their choice of packaging. Many players have since started looking for alternative packaging with less environmental impact.

A glass bottle typically weighs about 500 grams, while some of the heaviest can weigh more than a kilo. Engineers have been able to reduce the weight of glass by using less, more resilient material and improving the structural design. Still, much less than 400 grams is not yet achievable.

The concern is even worse for sparkling bottles, which need to be thicker to withstand the pressure in the bottle. Champagne producer Taittinger, partly owned by actor and environmentalist Leonardo DiCaprio, developed a 'light-weight' bottle. At 800 grams it weighs just 90 grams less than an average sparkling bottle.

Deposits – a problem of shape

A deposit on bottles to avoid the expensive recycling process would seem like an obvious measure to reduce the impact of glass production and transport in the wine sector. The possibility is, however, more complex than it seems.

Big bottling companies would need to change their bottling lines to accommodate bottles of many shapes. Wine, however, is not like milk or water; bottle shapes are an intrinsic part of the tradition, identity and recognizability of styles and brands. Who would accept a Burgundy from a Prosecco bottle?

EU institutions are tinkering with a mandatory deposit from 2020, so far without taking any of these intrinsic variables into account.

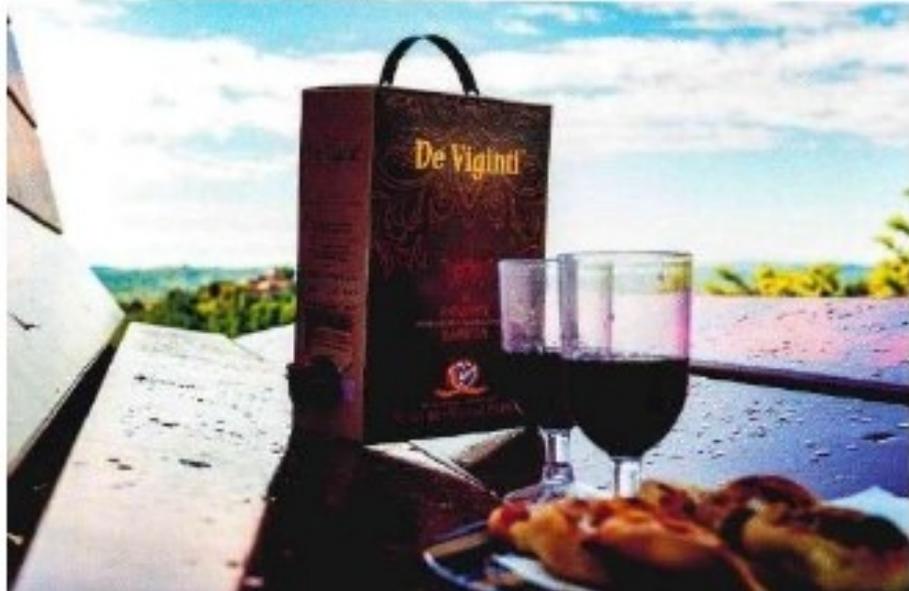
In the meantime, small wineries are trying to find solutions of their own. Weingut Galler in Germany's Palatinate has installed a new bottling line which uses half-liter beer bottles with crown caps which are part of the deposit system already in place in the country. The solution however, only has an impact on a regional scale. And the empty bottles still need to be shipped from their original production site, sorted and then retrieved and returned to the producer for reuse.

Thinking outside the bottle

Wines that are meant to be consumed young, not suitable for cellaring and ageing, don't need a glass container. Producers have therefore started looking for alternative packaging solutions.

Among them are PET-bottles, some designed as a hip flask, which can fit mailbox slots for those addicted to Amvino. Bottles made of recycled paper, on the other hand, weigh a mere 80 grams and don't break when they fall off the table. Their plastic lining can be completely disassembled. Priced between sixty cents and one Euro they are not yet commercially viable for everyday wines yet.

Everyone is trying to think outside the bottle. Aluminium cans maybe? You think they look cheap and are dreadful for the environment? Well, they can look quite flashy, are very convenient for





picnics and barbecues and their environmental impact is not more severe than that of bottles. While also produced with great energy expenditure, they need much less to transport, as they are smaller and lighter.

They even cool quicker in the fridge and recycling is cheap and effective (rates up to 70%). Some even favour aluminium bottles, like the ones used for water when on the road. Trendy, reusable but still requiring significant material and energy to transport.

BI is good and well. Cans can be cool, foremost to people under 35 who are used to craft beer, hard seltzers and fancy soft drinks, also offered in cans. Paper and aluminium bottles are eye-catchers that make a lot of people smile. But market studies show that few consumers are truly happy with these vessels, at least for now.

Bagging it is

Perhaps the best alternative so far has been bag-in-box (BIB). Senior wine lovers might remember the cheap-looking, often leaking versions of times gone by. Today, however, they are functional, sleek and made to stand proudly on any kitchen counter. Monopoles in Scandinavia have proven trailblazers in the field, making them mandatory. Conscious consumers in these countries have fully embraced the format, and wines from traditional top-notch bottles like L'Arton (Bordeaux), Barone di Ricasoli (Chianti) or Maxim Grünhaus (Mosel) are part of their available bag-in-box options.

Heavy bottles will be banned in Sweden from next March on. The United Kingdom is another country open to change, where bag-in-box is also gaining traction. France and the USA are rather in the middle. Countries like Italy, Germany, Aus-

tria, Netherlands and Switzerland can claim anti-innovation status.

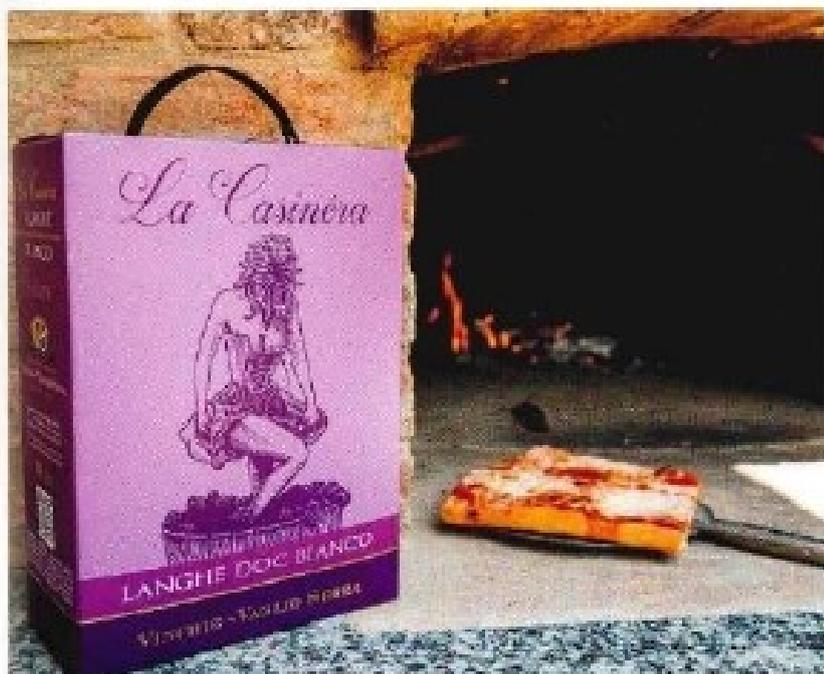
Of all producers, it is a cooperative, of all places in Piedmont, which has packaged some of the world's best wines in bag-in-box format. Barberos and Bracco from the prestigious Langhe and Monferrato regions are poured into plastic pouches without ever getting in contact with air or light. A major advantage for storage.

"The last glass of a 5-litre-BIB is always as good as the first", explains export manager Tessa Donadieu. "You pour exactly as much as you like to drink – no corkcruisers, no leftovers, no pressure to empty the open bottle."

Also, the handling is easy. They are fully recyclable, don't break and smaller versions fit in the fridge door. Above all, BIB is a lot cheaper and better for the planet – CO2 footprint is as little as ten percent of that of bottles.

Still not convinced by the light future? Well, get yourself a reusable wooden box (see photo), fill it with a plastic pouch, impress your guests, reduce waste and save money and energy. Both your wallet and the planet will appreciate it.

Matthias Stelzig



ABOUT MATTHIAS STELZIG:

Matthias Stelzig is journalist and wine writer, based for 20 years in Canada, specialized in wine "economics", marketing and value research. Entrepreneur @ winebusinessmag, Finance @ NorthBusiness



MEININGER PUBLIKATION

11. August | P 7101 | EUR 7,80

WEINWIRTSCHAFT

www.weinwirtschaft.de



BAREFOOT

LET'S GET BAREFOOT



Sprechen Sie uns an.

MACK & SCHÜHLE
THE WINE AND SPIRITS FAMILY

©2023 Barefoot, Modesto, CA. Alle Rechte vorbehalten.

Markenweine

nationale Klassiker

Lieferdienste

Neuer Vertriebsweg

Italiens Genossen

Die Besten und die Größten



Serienmeister zurück

Nach einigen Überraschungen im Vorjahr dominieren 2023 wieder ganz klar die Genossenschaften aus dem Norden Italiens. Ganz oben steht dabei ein bekannter Name.

Bei der diesjährigen Verkostung der italienischen Genossenschaften gab es weniger überraschende Platzierungen als im Vorjahr. Die Qualitäten in der Spitze wie in vier Reihen bestreiten jedoch das hohe Niveau der Kooperativen vom Stiefel, welches sich von Jahr zu Jahr noch weiter steigern scheint. Südtirol wurde wie üblich separat beachtet, zu sehr unterscheiden sich die Strukturen und Bedingungen in Wein- und Genossenschaftswesen vom restlichen Land. Das übrige Italien wird von den Kooperativen aus den nördlichen Provinzen angeführt, mit der Cantina Terre del Barolo steht hier eine Genossenschaft aus der renommierten F. Wine-Appellation im Piemont an der Spitze. Doch auch in der Mitte sowie im Süden des Landes werden hervorragende Weine von Kooperativen vinifiziert. Dass diese nicht nur aus den bekanntesten Gebieten in der Toskana oder Apulien kommen müssen, zeigen unter anderem beeindruckende Beispiele aus Abruzzo oder Sardinien.

In der Nische liegt die Kraft. In puncto Rotwein beeindruckt Italien-Sieger Terre del Barolo unter anderem mit fabelhaften 92 Punkten für den 2019er »Roche di Castiglione AR«-Barolo. Auch danach dominieren die klassischen großen Rotweinregionen des Nordens – vor allem Piemont (Barolo) und Valpolicella (Amarone) – das Rotwein-Ranking. Südtirol nicht zu vergessen – doch dazu später mehr.

In anderen, etwas nischigeren Kategorien glänzen jedoch südlichere Gefilde. Der 2022er »Hédos«-Cerasuolo d'Abruzzo von der Cantina Tollo aus Abruzzo gefiel mit schöner, klarer Farbe, intensi-

Südtirol		Mittelitalien	
Rang	Genossenschaft	Rang	Genossenschaft
1	Kellerei Terlan	1	Citra Vini
2	Kellerei Tramin	2	Cantina Frentana
3	Kellerei Andrian	3	Cantina Coop. Vignaioli del Morellino di Scansano
4	Kellerei Kaltern		
5	Kellerei Gärten	Südtalien	
6	Kellerei Bozen	Rang	Genossenschaft
7	Kellerei Meran	1	Cantina di Venosa
8	Kellerei Schreccobühl	2	CVA Canicattì
		3	Cantine Ermes

Weinwirtschaft, 10/2023

ver Erbeere und Kirschnote, wohlmeinend-harmonischem Mundgefühl, viel Charakter und guter Struktur – und war mit 86 Punkten der bestbewertete Roséwein der Verkostung. Der erste Platz im Mittelitalien-Ranking ging derweil an eine andere Genossenschaft aus Abruzzo: Die Codice Citra Vini.

Im Süden tat sich die Cantina Santadi von der Mittelmeerinsel Sardinien mit ihrem »Festa Noria« aus der Leitreisorte Cannonau hervor – 89 Punkte für den bestbewerteten roten Süßwein. Außerdem natürlich die gesamtbeste Genossenschaft Südtaliens, die Cantina di Venosa aus der Basilicata. Sie überzeugte vor allem mit den roten, trockenen Vertretern aus der autochthonen Aglianico-Traube – für den 2017er »Carato Venusto« Aglianico del Vulture Superiore DOCG gab es 90 Punkte von den Ver-

Top 20 Gesamtwertung (ohne Südtirol)

Rang	Genossenschaft
1	Cantina Terre del Barolo
2	Cantina di La Vis e Valle di Cembra
3	Cantina Valpolicella Negrar
4	Cavit
5	Cantina Clavesana
6	Cantina Pertinace
7	Vinchio – Vaglio Serra
8	Citra Vini
9	Cantine di Verona
10	Cantina Frentana
11	Cantina di Venosa
12	CVA Canicattì
13	Cantine Ermes
13	Vivallini
14	Cantina Cooperativa Vignaioli del Morellino di Scansano
15	Cantina di Soave
16	Cantine Vitevis
17	Viticoltori Ponte
18	Cantina Santadi
19	Val Doča

Weinwirtschaft, 10/2023

kostern. Zwei weitere Aglianico-Weine der Cantina di Venosa erreichten 88 und 87 Punkte.

Dass aus dem Piemont nicht nur gute Rotweine, sondern auch Top-Schaumweine kommen, beweist der 2019er »Mito«-extra brut der Cantina Clavesana, der die Verkoster mit frischer Würze, viel Druck und guter Struktur begeisterte. Daneben sieht unter den Schäumern noch ein Vertreter aus dem Trentino heraus. Die Cantina La Vis e Valle di Cembra heimste für ihren »Blanc-de-Blancs-Schäumer« »Oro Rosso« brut nature von 2017 verdiente Lorbeeren ein: Flüss-zittrisch, rasig, stahlig kühl und mit mineralischer Länge und toller Cremigkeit, befanden die Verkoster.

Das Thema Spumante kann eine Chance für viele Regionen sein – das gilt für bereits etablierte wie Veneto (Prosecco), Lombardien (Franciacorta) und mittlerweile Trentino (Trentodoc) ebenso wie für noch junge, beispielsweise Abruzzens mit dem »Trabocco«.

Fotofinish in Alto Adige. Der höchste Olymp bei der Verkostung der italienischen Genossenschaften ist der erste Platz im Südtirol-Ranking. In diesem Jahr ein äußerst knappes Duell. Die Südtiroler Kooperativen präsentierten teilweise Weine auf einem so unglaublich hohen Niveau, dass sich manches Spitzenweingut strecken musste, um so konstant auf diesem Level zu agieren.

Bärenstarke 91,8 Punkte generierten im Durchschnitt die Top-5-Weine des Jahres: Kellerei Terlan. Die Kooperative stellte auch den besten trockenen Weißwein der Verkostung, den Sauvignon Blanc »Quare« von 2021, dessen fein-ätherische Würze, Dichte, Länge, Spannung und Cremigkeit den Verkostern 93 Punkte wert waren. Dass die Terlaner Weine groß und reifefähig sind, zeigen aber auch 91 Punkte für den »Rarity« Pinot Bianco von 2010.

Dennoch war der Titel für Terlan knapp. Die Verfolger – Kellerei Tramin und Kellerei Andrian – kamen im Schnitt auf jeweils 91,6 Punkte. Bei

Rückblick Sieger Gesamt-Italien

2023	Cantina Valpolicella Negrar
2021	Cantina Valpolicella Negrar
2020	Cantina Terre del Barolo
2019	Cantina Valpolicella Negrar
2018	Cavit

Rückblick Sieger Südtirol

2023	Kellerei Andrian
2021	Kellerei Terlan
2020	Kellerei Terlan
2019	Kellerei Terlan
2018	Kellerei Terlan

Punktgleichheit entschied die Bewertung des sechsten eingereichten Weines über die Platzierung, weshalb Tramin den zweiten Platz machte.

Außerdem hatte die Kellerei Tramin den bestbewerteten Wein des ganzen Wettbewerbs im Portfolio: Der Süßwein »Epokales« aus natürlichem Gewinztrammern kam mit Noten von frischer Zitrus- und reifer Gelbfrucht, enormer Dichte und Länge sowie gleichzeitig kühl-

schlanker Eleganz auf 94 Punkte. Andrian kann sich damit rühmen, den besten Rotwein des Wettbewerbs gestellt zu haben – 93 Punkte für den »Gants Merlot Riserva 2020« belohnen komplexen Holzinsatz, Tiefe und Komplexität – und zeigen, dass der Klimawandel auch in Südtirol mittlerweile andere Rebsorten begünstigt als vielleicht noch vor 30 Jahren.

Mit der Kellerei Kaltern schaffte sogar noch eine vierte Südtiroler Genossenschaft einen Punkteschnitt von mehr als 90. Sie kam auf durchschnittlich 90,6 Punkte.

VINCENT MESSNER

Die Teilnahmebedingungen

Insgesamt haben sich 48 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 seinem Spitzenwein auch zwei Alltagsweine aus dem eigenen Preisbereich für den Leistungstest einschicken sowie eine regionale oder betriebliche Spezialität. So lässt sich ein umfassendes Bild von der ganzen Bandbreite des Sortiments zeichnen – ohne alleinigen Fokus auf die Spitzenweine. Die vier besten Genossenschaften erreichten höhere Durchschnittsergebnisse über bewerteten fünf Weine von über 90 Punkten – alle vier kamen aus Südtirol. Wie auch bereits in den Vorjahren erstellen wir Rankings auch für Mittel- und Südtalien sowie Südtalien, das aufgrund seiner spezifischen wirtschaftlichen Bedingungen und seines traditionell stärkeren Genossenschaftswesens separat bewertet wird.

27

90

2019 Barolo DOCG Monvigliero, 14,0 %vol.

Erzeuger: Cantina Terre del Barolo
Anbaugebiet: Piemont
Preis: 55 €

2017 Mater Amarone della Valpolicella DOCG Classico Superiore, 17,0 %vol.

Erzeuger: Cantina Valpolicella Negrar
Anbaugebiet: Veneto
Preis: 140 €

2020 Laudana Nizza DOCG, Barbera, 14,5 %vol.

Erzeuger: Vinchio – Vaglio Serra
Anbaugebiet: Piemont
Preis: k.A.



La Guida Essenziale ai Vini d'Italia: la nostra selezione

05_{OTT}2023

Articolo di: [Michele Pizzillo](#)

Dieci anni che **Daniele Cernilli, alias Doctor Wine**, propone la **Guida Essenziale ai Vini d'Italia di DoctorWine** e, così, apre la consueta **presentazione della pubblicazione 2024**, a Milano, presso l'Hotel Principe di Savoia, sottolineando che *"per noi il traguardo dei 10 anni è importante e siamo molto felici di averlo raggiunto. Se contassi poi tutte le guide dei vini che ho contribuito a realizzare fin dal 1987 il totale salirebbe a 35, raccontando e valutando vini ma anche persone, territori, annate, come se fosse un'indagine annuale sullo stato delle cose in questo mondo"*.

Come le **1.254 aziende selezionate** e i **3.189 vini recensiti** sugli **oltre 20 mila degustati**, condensati in **583 pagine** dell'edizione numero 10 della guida.

Il sistema di valutazione è avvenuto su tre livelli: quello aziendale, con un punteggio che va da zero a tre stelle; quello qualitativo su ogni singolo vino ed è espresso in centesimi; e quello sul rapporto qualità/prezzo ed è espresso con il simbolo della manina con il pollice alzato. Poi ci sono i **faccini di DoctorWine** (significa che ci metto la faccia, dice Cernilli) con il **punteggio a partire da 95/100 e comprende il 19% dei vini recensiti** e, fra questi, ci sono due vini che hanno ottenuto 100/100 e premiati come vino rosso dell'anno (**Amarone della Valpolicella Classico 2013 di Bertani**) e vino

bianco dell'anno (**Trebbiano d'Abruzzo 2019 di Valentini**) che hanno aperto la carrellata dei **premi assegnati per il 2024** che sono:

Trentino Pinot Grigio Ramato Controcanto 2021 di Tenute Sajni Fasanotti (vino rosato dell'anno), Franciacorta ris Cuvée Franco Ziliani Dosaggio zero 2008 (vino vivace dell'anno), Passito di Pantelleria Ben Ryé 2020 di Donnafugata (vino dolce dell'anno), Chianti classico riserva Ruello 2019 di Boschetto Campacci (l'esordio vincente), Erbaluce di Causo Fior di Ghiaccio 2022 della Cantina Produttori Erbaluce di Caluso (ino dal miglior rapporto qualità/prezzo), Basilicata bianco Il Manfredi 2022 di Re Manfredi Terre degli Svevi (premio qualità diffusa), Gruppo ColleMassari (azienda dell'anno), Tenuta Ceri come produttore emergente, Cantina Produttori San Michele Appiano (premio cooperazione), Roberto Di Meo (winemaker dell'anno), Stefano Casadei delle aziende Castello del Trebbio-Tenuta Casadei-Olianas (premio vitienologia sostenibile), Piero Antinori e Carlo Guerrieri Gonzaga di San Lorenzo ex-aequo per i premio una vita per il vino, Federica Boffa di Pio Cesare (next generation) e, infine, il premio progetto qualità assegnato a Etico di Amarin Cork Italia. E, in più, l'omaggio a due vegliardi dell'enologia, Ambrogio Folonari e Carlo Guerrieri Gonzaga.

Molto interessante è la speciale classifica che premia i migliori vini prodotti per la maggior parte da un **singolo vitigno**, tra i principali coltivati in Italia, con un totale di 39 vini. A completare l'evento milanese la grande degustazione diluita su due giornate con la presenza di tutte le regioni, con ben 245 aziende presenti e postazione spesso presidiate dagli stessi produttori desiderosi di raccontare il proprio "tesoro", ampliando ulteriormente quello che Cernilli e i suoi collaboratori hanno sintetizzato nella guida. La mega degustazione è stata arricchita da **5 masterclass: Sassicaia-San Leonardo, Supertuscans, Bollicine, Alto Adige, Barolo**. In questa grande offerta della migliore enologia italiana, abbiamo soffermato **la nostra attenzione su 10 vini:**

Vinchio Vaglio - Barbera d'Asti Vigne Vecchie 50 2020 (foto 2)

Vigne Vecchie, è nato nel 2009 in occasione del cinquantenario della Cantina, frutto, di una selezione di uve Barbera dei vigneti più vecchi, con una vinificazione in acciaio senza passaggi nel legno così da esprimere la potenzialità delle uve barbera della zona. Perfetto equilibrio tra morbidezza e acidità. Colore rubino con riflessi violacei, al naso frutta rossa e nera come ciliegia e mora. In bocca è armonio, di grande piacevolezza, elegante e fresco



Italian Wine Tour

ESPERIENZEPIEMONTE

Monferrato day 3, gran finale tra cantine e distilleria

di Andrea Guolo 19 Ottobre 2022



Enoturismo in Piemonte. Un percorso di trentacinque chilometri in linea da Agliano a Castelletto Molina con visita a tre cantine (Durio, Vinchio Vaglio e Venturino) e gran finale nelle dimore di Berta Distillerie

La nebbia è l'elemento magico in più nel panorama già incantevole del **Monferrato**. Iniziamo la giornata sotto una coltre fitta, a stento si vedono i vigneti dalla sala del nostro appartamento di Cantina Dacapo, di cui con la luce apprezziamo ancor di più i dettagli, in particolare il caminetto perfettamente funzionante e che lo rende perfetto per trascorrere una serata autunnale di autunno "vero", perché finora il clima è più settembrino che altro. Infatti, nonostante la nebbia del primo mattino, si prospetta una giornata piuttosto calda, come avremo modo di verificare già in occasione della prima sosta nella cantina Durio.



LA TERRAZZA DEI FRATELLI DURIO

Il percorso da Dacapo a **Durio** è di una ventina di minuti, circa 4 km con un tratto iniziale di salita mediamente impegnativa e poi, una volta scollinato ad Agliano, si scende per affrontare infine un bel percorso di fondovalle lungo Regione Montà. L'ultimo strappetto porta alla cantina, la cui visita è consigliabile non solo per i vini ma anche per la terrazza panoramica da dove, nelle giornate migliori, il panorama sconfinava dal Monferrato alle Langhe che poi, da qui, sono a portata di mano. In cantina troviamo due fratelli. **Alberto Durio**, il più giovane, è inconfondibile per la chioma riccia imponente, di cui troverete traccia sull'etichetta della Barbera "Per Berto" (che poi è lui), e si occupa della vigna. **Alessandro Durio** ha cinque anni in più e, dopo aver lavorato per una "major" del territorio, ha fatto ritorno a casa per concretizzare il cambio generazionale. La svolta di terza generazione è stata notevole, perché quando in azienda c'era solo il padre, la vendita passava esclusivamente su damigiana. Oggi, con 21 ettari di proprietà, Durio produce anche 15 mila bottiglie vendute per metà direttamente in cantina ai tanti enoturisti che frequentano la zona. "Anche lasciare aperto il cancello fa tanto" dice Alessandro, per far capire che l'arrivo di tutta questa gente in visita si è rivelato superiore alle attese iniziali. Così i fratelli si dedicano sempre più ad accogliere persone, portandoli in vigna, in cantina e a degustare nella terrazza vista colli (o nella sala tasting interna, quando il clima outdoor si fa rigido o troppo caldo) i loro vini; un Grignolino, quattro Barbera (due solo acciaio, un superiore e un Nizza docg) e un Sirah in purezza (come tutte le altre etichette, nessun

blend). In caso di emergenza alcolica, come è capitato qualche settimana fa con un gruppo di cicloturisti norvegesi, i fratelli Durio prendono i furgoni e riconsegnano gli enoturisti (con le loro bici) direttamente in hotel. “Lo facciamo con piacere e gentilezza perché quando si lavora in accoglienza non lo si fa solo per l’azienda, lo si fa anche per il territorio. Così poi la gente torna e visita altre cantine” dice Alessandro. Il tasting è prenotabile tramite mail o whatsapp, e [i riferimenti si trovano tutti sul sito](#).



CROCIERA IN COSTA VERSO VINCHIO VAGLIO

Andiamo a scoprire **Vinchio Vaglio**, una delle cantine sociali più interessanti del territorio. Si sale fino alla località Dani, poi discesa in picchiata verso la Provinciale 59 che percorriamo per un breve tratto e alla rotonda viriamo tutto a sinistra, trovandoci di fronte una delle colline più iconiche del Monferrato: quella de [La Court \(Michele Chiarlo\)](#) che è sostanzialmente un museo d’arte all’aperto, [come già anticipato nel percorso del primo giorno](#). Interrompiamo il percorso per le foto di rito e per divertirci con un cagnolino, in ottima forma, che prende di mira il drone, saltando a ripetizione come se fosse l’osso da addentare. Per fortuna non l’ha addentato...

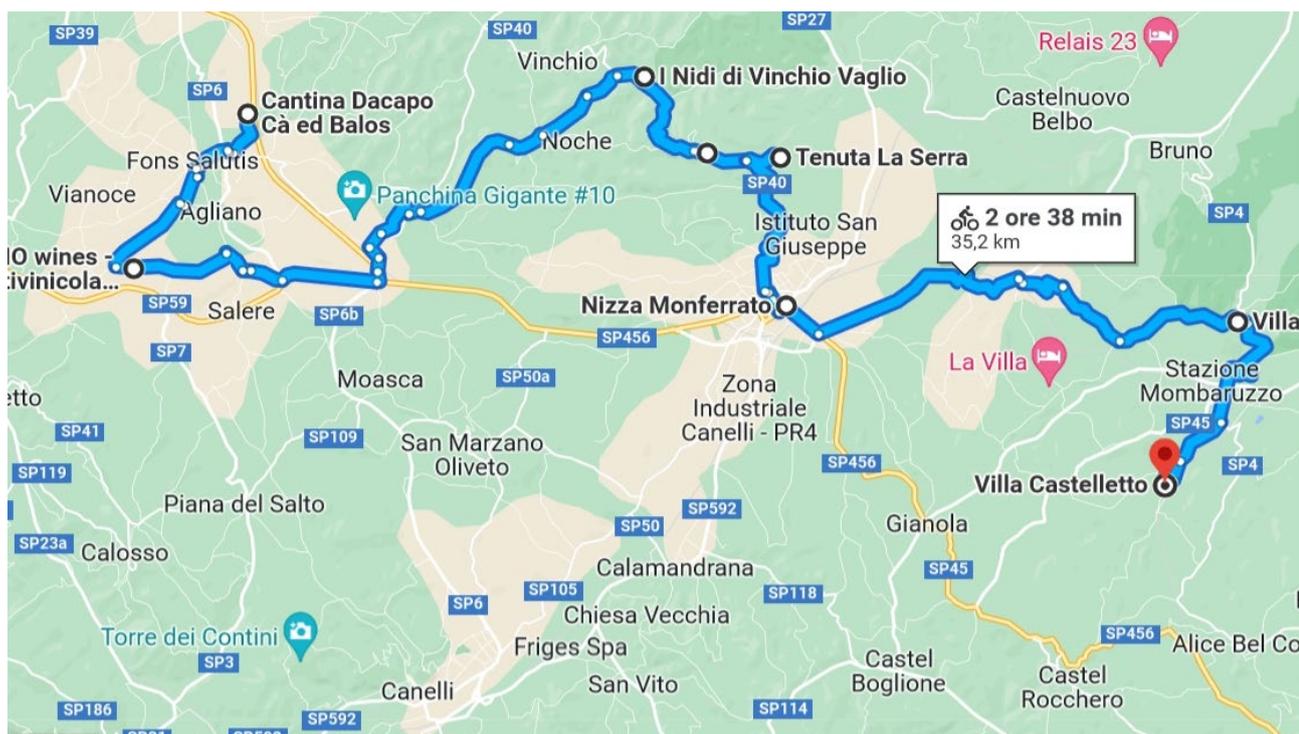
Dopo La Court c’è un tratto piuttosto impegnativo di ascesa per via Momparone, quindi ecco un passaggio da non perdere, quello in costa lungo via San Giorgio, con un panorama davvero unico ovunque si perda l’occhio. Arrivati alla Cappella della Madonna del Santo Rosario, si volta a destra e subito giù verso sinistra, dove inizia lo sterrato (attenzione perché l’asfalto termina all’improvviso e in una discesa anche ripida!) che ci permette di

tagliare un bel pezzo di provinciale e termina quasi di fronte [alla cantina di Vinchio Vaglio](#). Si tratta di una realtà abbastanza anomala, per essere una cooperativa: mai ci era capitato di trovare una cantina sociale dove il presidente è il padre, il direttore è il figlio e la responsabile dell'accoglienza è la figlia! Una coop gestita – al meglio, va detto – dalla famiglia Giordano, che sono anche ottimi raccoglitori di funghi. **Valeria Giordano**, la figlia, ci accoglie “sventolando” un porcino di almeno mezzo chilo, raccolto stamane (non chiedetegli dove, è la domanda sbagliata per un cercatore di funghi...), precisando che stamane si è svegliata prima delle cinque, è uscita con il padre per recarsi nei boschi che ben conoscono, non prima di aver ripetuto i soliti riti scaramantici di cui ogni cercatore è preda. Del resto, aggiunge il nostro compagno di viaggio Emanuele (che scrive su riviste di bike tourism): essere scaramantici conviene, perché non esserlo porta male! Nel frattempo **Lorenzo Giordano**, il presidente, ci racconta le formule di degustazione e accoglienza della cantina, che conta 189 soci di cui 170 conferitori. Non hanno camere, come ogni cantina sociale che si rispetti, perché le hanno i loro soci, ma offrono formule di tasting con cucina (ben attrezzata, e se poi è stagione di funghi...) e percorsi imperdibili tra i vigneti, attraverso i Nidi (strutture in salice intrecciato a mano, che proteggono dal sole i tavoli da picnic) e le barche arenate sulle colline, come per ricordare che qui un tempo c'era il mare. [Le esperienze offerte sono diverse e prenotabili anche online.](#)



I VINI VEGAN DI VENTURINO

Continuiamo a percorrere la Provinciale 40 fino al centro di Vaglio Serra. La strada è perlopiù in salita e poi, una volta scollinato in centro paese, si scende per duecento metri fino ad arrivare a **La Serra** da **Venturino Vini**. Siamo costantemente in ritardo e anche questa volta non si fanno eccezioni. Ad accoglierci troviamo **Eugenio Venturino** con il figlio **Simone**. “Siamo una cantina antica ma tutta da scoprire, perché di noi si sa poco” ci racconta Simone. In effetti la storia inizia nel 1928 e da allora l’azienda è rimasta di piccole dimensioni, almeno a livello di imbottigliato: 15 ettari di proprietà, 35-40mila bottiglie l’anno (il resto viene piazzato tra imbottiglieri e clienti privati). L’azienda è certificata bio dal 2019 e i suoi vini sono certificati vegan. Avrebbero le carte in regola per sfondare a Milano e in altre città ma i Venturino, oltre a produrre poco, vendono tantissimo ai clienti di passaggio in azienda, pur non avendo ancora avviato un sistema digitalizzato per l’accoglienza in azienda. Il boom dell’enoturismo è il frutto dell’ottenimento del patrimonio Unesco e della fama ormai internazionale di questa zona, specialmente nel nord Europa, e ci sono momenti dell’anno nei quali è matematicamente impossibile trovare un posto letto. I produttori lo hanno intercettato ma siamo ancora agli inizi. I Venturino attualmente accolgono i visitatori in cantina e così hanno fatto anche con noi; poi però ci hanno chiesto di fare un pezzo di strada in più, fino a Tenuta La Serra, per vedere quel che sarà il loro futuro. E qui scopriamo un vero e proprio paradiso, con il più bel vigneto di questi tre giorni di Monferrato e con una cascina in fase di ristrutturazione che diventerà il centro della loro wine experience. Non vediamo l’ora che arrivi il momento dell’inaugurazione, perché questa sarà una delle prossime gemme del territorio. Nell’attesa, se volete assicurarvi un assaggio, [i loro vini si comprano anche online](#) e le visite si possono prenotare solo telefonicamente.

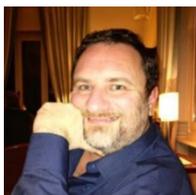


ANALISI DEL PERCORSO

Il nostro viaggio non termina qui. Proseguiamo infatti fino a **Villa Prato**, località Monbaruzzo, dove ci attendono altri compagni di viaggio non in senso ciclistico ma in senso degustativo-esperienziale, perché il gran finale è previsto per il giorno successivo alle selezioni dei migliori spirits per la guida Spirito Autoctono (è un duro lavoro...). E ci arriviamo scendendo verso Nizza, attraversando il suo bel centro storico e la sua caotica periferia (nessuna pista ciclabile... amministratori, sveglia!) e poi risalendo lungo la Provinciale 28 all'ora del tramonto e godendoci sia la salita sia la vista della golden hour autunnale. Non è ancora finita, perché il traguardo finale è fissato in una delle strutture di accoglienza di **Berta Distillerie**, quelli della grappa, punto di riferimento non solo per gli appassionati del prodotto ma anche per l'accoglienza del territorio [tra esperienze di distilleria](#) e una serie di [strutture di pregio per l'ospitalità](#). Ci arriviamo che ormai è buio, ed è meglio non tardare troppo perché alla sera la strada si popola di strani animali... si sta molto meglio all'interno di questa struttura, villa Castelletto, con la sua placida piscina. Domani si conclude il nostro viaggio con il rientro prima su Monbaruzzo e poi su Nizza, al punto di partenza di Bersano Vini dove riconsegneremo le biciclette ai nostri amici di Bikesquare. Le bici hanno fatto il loro dovere e l'unico guaio della nostra avventura, legato a uno dei quattro mezzi a cui cadeva troppo spesso la catena, ci è stato prontamente risolto in corsa dallo staff meccanico del noleggio. [Il percorso dell'ultimo giorno è stato di 35 km](#), che sommato agli altri due (e al rientro in Nizza) fa un totale di circa 90 km in quattro giorni. Nulla di impegnativo, parlando di strada e di bici, ma va benissimo così, perché per capire un territorio occorre anche prendersi del tempo. E godersi il viaggio, come abbiamo fatto in queste splendide giornate di un autunno che sapeva d'estate.



Vinchio Vaglio, dove convivono cooperazione e qualità, nelle parole del Presidente Lorenzo Giordano



Augusto entilli

**Vinchio Vaglio rappresenta un modello nell'ambito delle cantine sociali piemontesi coniugando il rispetto per la tradizione all'innovazione tecnologica e alla ricerca della qualità.
Le Cantine Sociali in Italia: storia di un percorso vincente**

Le cantine sociali – o cantine cooperative – sono una realtà più che affermata sia in Italia sia nel resto del mondo. Il modello cooperativo ha fatto il proprio ingresso nella filiera vitivinicola in Germania, nella seconda metà del XIX secolo, con il nome, tutt'ora in uso, di Winzergenossenschaft. I viticoltori italiani non tardarono, però, a seguire la strada aperta dai colleghi d'Oltralpe e, con la fine dello stesso secolo, iniziarono a essere fondate le prime cantine sociali del nostro Paese. In Piemonte – e in Italia – la prima nata fu la Cantina Sociale di Oleggio (NO) sorta nel 1891 e, nel 1954, unitasi alla Cantina Sociale di Fara Novarese dando così vita alle Cantine dei Colli Novaresi. In seguito, tale modello produttivo ed economico si diffuse in tutta la nostra penisola dando vita a un grandissimo numero di cantine più o meno grandi. Attualmente, il settore è sempre estremamente vitale e in grado di svolgere un ruolo importantissimo sia nel mantenere vitale la filiera vitivinicola sia nel diffondere – anche se su questo aspetto c'è spesso ancora da lavorare – un cultura del buon bere e del rispetto del territorio. La fotografia delle cantine sociali italiane ci restituisce un settore con oltre 480 cantine, 140.000 soci conferitori, 9.000 dipendenti e un giro d'affari di 4,5 miliardi di euro, pari al 60% della produzione nazionale di uva complessiva ([WineBlogRoll](#), 2021).



Alcune vigne conferenti a Vinchio Vaglio

L'immagine pubblica delle cantine sociali

Non è certo una novità né una provocazione sostenere che in Italia – ma anche all'estero – il mondo vitivinicolo abbia intrapreso negli ultimi decenni un percorso generalizzato di abbandono della produzione mirata alla quantità per iniziare a intraprendere la strada di una produzione quantitativamente più contenuta ma di qualità estremamente superiore. Nel nostro Paese la data di svolta può essere fatta coincidere con lo scandalo del metanolo (1986) che mise il mondo del vino di fronte alla cruda realtà della necessità di cambiare rotta non solo per evidenti motivi di salute pubblica, legalità ed etica ma anche perché era necessario riconquistare la fiducia dei consumatori mostrando loro che i vignaioli italiani rappresentavano una parte sana della nostra agricoltura e che il vino italiano, oltre a essere salubre, era in grado di competere in qualità con i più blasonati paesi produttori. La risposta è stata dirompente e ha portato in meno di 40 anni l'Italia a occupare un ruolo di primo piano nei mercati e nella percezione di qualità degli appassionati di tutti Paesi.

In questo quadro di rinascita, le cantine sociali – in questo bisogna essere sinceri – non hanno generalmente reagito con l'auspicata rapidità ma, e questo è un dato di fatto che deve riempire tutti noi di non celato orgoglio, hanno ormai sempre più intrapreso un virtuoso riscatto che ne ha portate molte ai vertici della qualità dei vini italiani e, cosa per certi versi ancora più importante, ha aumentato diffusamente il livello delle qualità media dei loro vini senza, giustamente, rinnegare la vocazione alla produzione anche di vini quotidiani dove, sia ben chiaro, quotidiani non vuol dire cattivi bensì adatti ad essere consumati con piacere ad ogni pasto che non sia quello della festa.



Marco Iordano, Direttore della Cantina Vinchio Vaglio

Vinchio Vaglio: l'anima cooperativa della Barbera

La cooperazione vitivinicola nel Piemonte sta vivendo un periodo di notevole crescita qualitativa che sta portando sempre più cantine sociali all'attenzione sia degli esperti sia dei consumatori. Tra le Cantine piemontesi che da più tempo hanno raggiunto il risultato di coniugare qualità, reddito e mantenimento delle tradizioni non si può non citare [Vinchio Vaglio](#) (AT).

La storia

Fondata nel 1959 da un piccolo gruppo di soli 19 viticoltori dei Comuni di Vinchio e di Vaglio Serra (Asti), Vinchio Vaglio dovette inizialmente combattere con un problema apparentemente ridicolo ma, al contrario, molto sentito dai viticoltori locali, figli di un Paese dai mille campanili e dalle innumerevoli piccole rivalità tra comuni e relativi abitanti, ovvero in quale dei due comuni costruire la Cantina. La soluzione fu decisamente salomonica e fu quindi scelto un terreno pianeggiante – fatto questo che si rivelò in seguito fondamentale per la crescita e la logistica della Cantina stessa – al confine fra i territori di Vinchio e Vaglio Serra.

La cantina iniziò a imbottigliare parte della propria produzione, e a promuovere il proprio vino sul mercato, già negli anni '60. Nel 1985, mentre molte altre zone viticole stavano sostituendo i vecchi vigneti con impianti più moderni, Vinchio Vaglio decise di individuare i migliori vigneti dei propri soci con età superiore ai 50 anni e di produrre un vino chiamato "Vigne Vecchie", mostrando così una lungimiranza non comune in quel periodo.

Oggi, Vinchio Vaglio, pur producendo un gran numero di etichette che coinvolgono i principali vitigni e le principali Denominazioni del Piemonte meridionale, ha focalizzato buona parte della propria attività – e della relativa notorietà – sulla barbera (al femminile perché altrimenti i vignaioli piemontesi, giustamente, si offendono...) realizzando numerose etichette capaci di dare un quadro esaustivo della qualità che può essere ottenuta da questo grande vitigno piemontese



La Barbera

d'Asti DOC Superiore "Vigne Vecchie"

Vinchio Vaglio nei numeri

Alla fine del 2022, questa importante cantina sociale poteva contare sul lavoro e sulle uve di 195 soci con circa 500 ettari di vigneti in produzione. A seguito di questa vendemmia sono stati vinificati 42.142,80 quintali di uva tra i quali voglio citare i 522,25q di uve biologiche idonee alla Barbera d'Asti DOCG, oltre ai 9.423,64q di uve convenzionali idonee alla produzione di Barbera d'Asti DOCG e ai 733,56q utilizzati per la produzione di Nizza DOCG. Complessivamente, sono stati prodotti 30.093,53 ettolitri di vino; nel 2021 il fatturato totale è stato di 10.017.122€ dai quali è stato ottenuto un dividendo complessivo per i soci pari a 4.517.000€ a ulteriore riprova dell'importanza economica che tale cooperativa riveste per il territorio.

Per concludere, ritengo interessante indicare che i principali mercati esteri di questa cantina sono USA, Regno Unito, Canada, Danimarca, Germania, Francia, Svezia, Cina, Giappone, Corea del Sud, Australia ovvero Nazioni sempre più alla ricerca di vini di qualità.



L'intervista al Presidente Lorenzo Giordano

Nelle prossime righe affronteremo – direttamente con le parole del Presidente di Vinchio Vaglio, Lorenzo Giordano – alcuni importanti problemi legati alla cooperazione vitivinicola e alla promozione del territorio e del suo vitigno principe, la barbera.

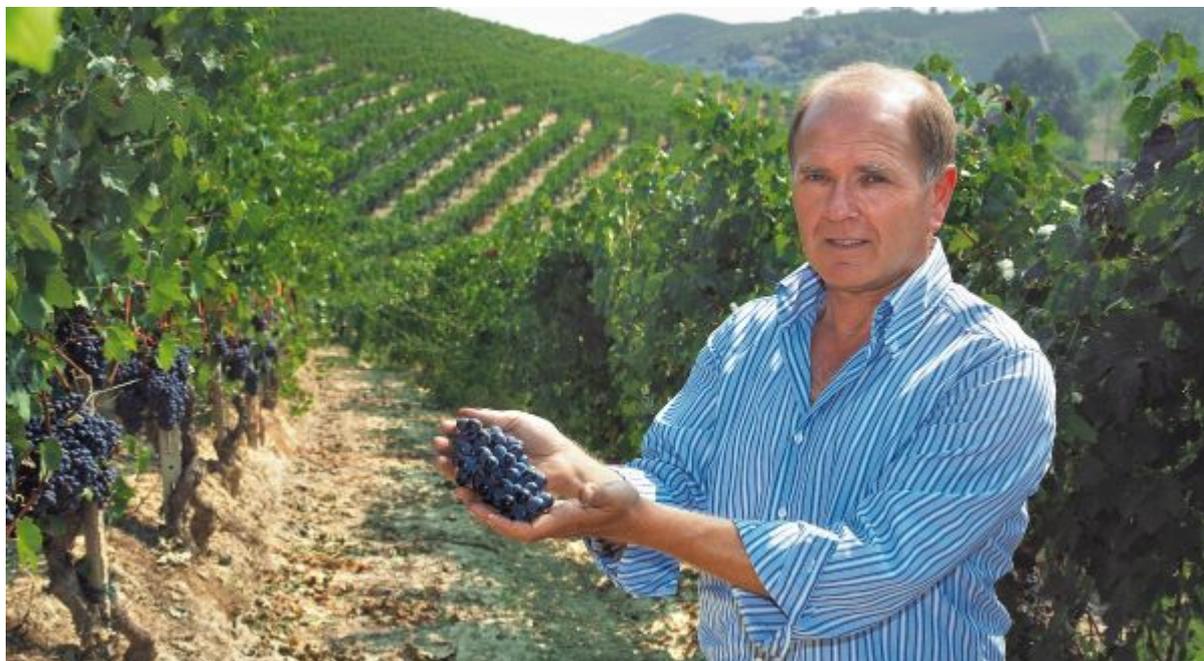
Benvenuto Lorenzo e grazie per aver gentilmente accettato di rispondere alle domande che seguiranno e che tenteranno di aprire una finestra su due mondi spesso proteiformi e controversi ovvero quello della barbera e quello delle cantine cooperative piemontesi e, più in generale, italiane. Inizio quindi subito con la prima domanda, ovvero qual è attualmente la capacità di penetrazione della barbera nei mercati italiano ed estero?

Negli ultimi anni è cresciuta molto, sono infatti anche aumentate le aziende che imbottigliano Barbera, arrivando ad essere oltre 500, che puntano molto sui mercati esteri e sono fondamentali per continuare a far conoscere il nostro territorio ed i nostri prodotti.

La barbera – ormai meritatamente sdoganata dall'immagine stereotipata di vino da osteria – ha vissuto negli ultimi decenni un vero e proprio Rinascimento: come riuscite a Vinchio Vaglio a far convivere l'anima tradizionale di questo vitigno con un'interpretazione più nobile e moderna?

Indubbiamente la qualità percepita della Barbera non è più quella di un tempo, noi abbiamo cercato di mantenere la tradizione soprattutto nel vigneto con un'assistenza

agronomica che va dalla potatura alla raccolta, ma adattata alle tecniche e alle tecnologie moderne dalla vinificazione all'imbottigliamento. Oggi la barbera è un vino armonico con grande bevibilità, che grazie alle sue diverse denominazioni può esprimere un carattere più quotidiano o uno molto più importante e strutturato con una grande longevità.



Lorenzo iordano, Presidente della Cantina Vinchio Vaglio

Le cantine cooperative hanno intrapreso ormai da anni un percorso teso ad abbandonare le produzioni di massa, spesso di scarsa qualità, per orientarsi verso vini di maggior pregio pur giustamente senza abbandonare la produzione di vini quotidiani. Vinchio Vaglio è stato – e continua a essere – un punto di riferimento nel mondo cooperativo regionale e nazionale per quanto riguarda la ricerca della qualità: quale ritieni debba essere la strada a medio e lungo termine per consolidare e comunicare gli eccellenti risultati ottenuti da queste fondamentali realtà dell'Italia enoica?

Di grande importanza è la consapevolezza delle potenzialità del nostro territorio, e del fatto che nella nostra zona abbiamo una sola strada da seguire: quella della qualità.

Molto importante è infatti la gestione dei 500 Ha di vigneto dei nostri soci, che ci permettono di fare progetti di alta qualità, com'è stato per il Vigne Vecchie e per il Sei Vigne Insynthesis, ma anche di gestire al meglio i cambiamenti climatici in modo da avere sempre la scelta giusta per aumentare la qualità.

Ora una domanda più concisa: come vengono percepiti i vini delle cantine cooperative dai consumatori sia esperti sia meno competenti?

Posso dire che purtroppo vi è ancora qualche pregiudizio (un tempo forse giustificato) verso la cooperazione nel mondo vinicolo. Oggi le Cantine Sociali rappresentano in ettari vitati la fetta più grande della produzione Piemontese e ne detengono quindi gran parte della qualità. Per fare breccia nei mercati e convincere i consumatori bisogna quindi diventare un marchio e diventare garanzia di qualità, Vinchio Vaglio da anni ormai lavora proprio per questo!

Vinchio Vaglio vede il *focus* della propria produzione nella barbera ma offre numerose altre etichette tra le quali non posso non citare grignolino, freisa e dolcetto. Queste varietà stanno attraversando una prolungata crisi di attenzione da parte dei consumatori e – credo di poter aggiungere – anche da parte di molti produttori. Quali pensi possano essere i percorsi da seguire per rilanciare tre vitigni che – alla pari della barbera – vantano una nobile storia e indiscutibili qualità?

Come hai giustamente evidenziato oltre alla barbera, che occupa il 70% della nostra produzione, nell'ampia gamma dei nostri prodotti troviamo diversi altri vitigni tra cui alcuni storici come grignolino, freisa e dolcetto che però oggi faticano molto sul mercato.

Purtroppo cercare di rilanciare un vitigno è un processo molto lungo e complesso e sicuramente la necessità è che non solo un'azienda ma un intero territorio se ne faccia carico, processo che infatti è ancora in corso per un vitigno come la barbera.

Noi cerchiamo di fare la nostra parte per far riscoprire questi vitigni autoctoni anche con degustazioni guidate e per trasmetterne la storia e la qualità! Ovviamente il nostro segreto rimane sempre quello di produrli con passione cercando di far esprimere al massimo le caratteristiche del vitigno!

Per concludere, una domanda sui giovani: come si pongono oggi i ventenni di fronte al vino in genere e, più in particolare, nei confronti dei vitigni tradizionali monferrini?

Nelle nuove generazioni ed in particolare anche nelle donne troviamo rispetto al passato una ricerca e una voglia di scoprire sempre più importante. La cultura del vino anche verso vitigni magari meno blasonati così come il turismo verso le nostre colline del Monferrato sono un trend in aumento negli ultimi anni.

Sta a noi quindi raccontare e comunicare sempre di più quello che i nostri vini e il nostro territorio possono esprimere per continuare ad attrarre le nuove generazioni.

La Cantina Cooperativa Vinchio Vaglio tra Vigne Vecchie e la festa dei Tre Vescovi

13/06/2023



Fine settimana di festa per la Cantina Produttori Vinchio Vaglio. Il racconto di una memorabile degustazione di otto annate del progetto Vigne Vecchie.

Cooperare significa lavorare insieme per un fine comune.

Non deve essere stato facile ipotizzare di farlo per i coltivatori di due comuni come **Vinchio e Vaglio**, limitrofi e da sempre rivali tra loro.

Il celebre detto contadino che recita *mogli e buoi dei paesi tuoi* valeva anche tra queste campagne immerse nel *Monferrato astigiano*.



Coltivare la vite qui costava fatica doppia, per colpa di una terra magra, dalle pendenze accentuate e circondata dai boschi. Lavoro duro e remunerazione scarsa, sempre dipendente dai più potenti che imponevano il prezzo delle uve.

I vigneti che rischiavano l'abbandono di fronte alle difficoltà di essere competitivi sul mercato si trasformano in nuove opportunità nel 1959. È in quell'anno che 19 soci fondatori danno vita alla **Cantina Cooperativa Vinchio Vaglio**, costruendo in prima persona l'edificio dal quale tutto ha inizio.

La struttura prende corpo proprio sul confine tra i due comuni, con l'intenzione di rappresentare l'intero territorio. Attualmente i soci sono 195, con circa 500 ettari vitati.



La **Cantina Cooperativa Vinchio Vaglio** si propone oggi come un modello di eccellenza vitivinicola.

È curioso notare come tuttora permanga una regola codificata dallo Statuto del '59: se il presidente è di Vinchio, il vice sarà di Vaglio. E viceversa. Quella che agli inizi poteva essere vista come una contrapposizione diventa un rapporto di collaborazione chiaro, aperto, definito.



Dopo qualche anno di assenza, a maggio sono tornato a Vinchio Vaglio nei giorni di **Monferrato Wine Festival – Monferrato Identity**, partecipando ad una degustazione verticale di otto annate del Vigne Vecchie. Ne parlerò più avanti.

Nel 2019 ero stato ospite della Cantina per una memorabile degustazione verticale del loro prodotto di punta: la **Barbera d'Asti Superiore Sei Vigne Insynthesis**.



Avevo apprezzato la qualità dei vini e la loro longevità. Avevo goduto di una splendida passeggiata nel bosco attiguo alla cantina, dove oggi passa il *percorso nei Nidi* con le installazioni dell'artista Giancarlo Ferraris e il giardino delle erbe aromatiche. Lo scorso mese Il presidente (di Vinchio) **Lorenzo Giordano** mi ha portato a visitare le terre dove i soci coltivano uva Barbera tra le più pregiate di tutto il Piemonte.



Lorenzo Giordano

Sono colline meravigliose, dal 2014 riconosciute *Patrimonio Unesco*, a ridosso dei 230 ettari della **Riserva naturale della Val Sarmassa**. Un tempo coperte dal mare, sono caratterizzate dalla presenza di fossili del Pliocene e ricche di varietà floro-faunistiche.



In questi luoghi la Cantina ha realizzato accoglienti nidi di salice intrecciato a mano che proteggono tavoli da picnic sui quali consumare il pasto degustando uno dei tanti vini prodotti da loro.

Era stato lo scrittore **Davide Lajolo** a dichiarare *Vinchio è il mio Nido*. Oggi sono il simbolo di quell'accoglienza familiare che l'azienda vuole offrire, un progetto concreto fruibile da tutti i visitatori.



LA FESTA PER I TRE VESCOVI

Sabato 17 giugno, in occasione dei 30 anni della Riserva Naturale della Val Sarmassa, la Cantina festeggia i 20 anni della **Barbera d'Asti Superiore Tre Vescovi**.



Ci sarà una festa pomeridiana che prevede visite del territorio e degustazioni, seguita domenica 18 giugno da una masterclass sulle Barbera affinate in legno. Conclusione con un piatto di agnolotti al vino dei Tre Vescovi.

Costo 20 euro. *Prenotazioni:* <https://bit.ly/3qxVlvI>.



**30 anni della riserva naturale
della Val Sarmassa**

20 anni dei “Tre Vescovi”

📅 June 17, 2023

📍 Vinchio (AT)
Italy 🇮🇹



IL PROGETTO VIGNE VECCHIE

In controtendenza rispetto alle scelte agronomiche del resto d'Italia nella seconda metà degli anni '80 nasce il progetto **Vigne Vecchie**, con l'intenzione di salvaguardare il patrimonio storico dei vigneti più longevi e di realizzare una Barbera di assoluta qualità.



Invecchiando una vigna tende a produrre sempre dimeno. Per questo motivo quarant'anni fa la tendenza nazionale era quella di sostituirle con nuovi impianti maggiormente produttivi.



È l'enologo **Giuliano Noè** a ideare il progetto.

L'idea di partenza è quella di selezionare vigneti con oltre 50 anni di età e posti nelle posizioni più vocate.

Il secondo pilastro è convincere i viticoltori a mantenere in vita quelle risorse che sembrano diventate ostacoli. Se quella vigna produce meno uva, è necessario garantire in partenza un prezzo più alto al contadino. Saranno i soci stessi a fissare il prezzo. In cambio la Cantina Cooperativa affianca il viticoltore nella gestione del vigneto, con un programma che mira alla qualità.



La vendemmia si svolge al mattino utilizzando cassette traforate per preservare l'integrità dell'acino. Le uve, scaricate a mano, sono consegnate nel pomeriggio per mantenere i grappoli nelle migliori condizioni per l'avvio della vinificazione.

Dopo la diraspatura e pigiatura delle uve il mosto viene trasferito in vinificatori orizzontali a temperatura controllata. La fermentazione alcolica con macerazione sulle bucce dura una decina di giorni, alla ricerca del rilascio graduale del colore e dei profumi.



La fermentazione malolattica avviene in vasche inox, poi il vino passa per la maggior parte in barriques e per la restante in tonneau da 500 litri per circa 14 mesi.

La maturazione si avvale principalmente di legno nuovo, o di secondo passaggio. Prima di affinare almeno ancora un anno in bottiglia il vino sosta circa un mese in vasche di cemento.

LA DEGUSTAZIONE DI VIGNE VECCHIE



Voglio innanzitutto ringraziare il prof. **Paolo Borsato** di Asti. Se non mi avesse fatto conoscere lui la bontà di questa etichetta, fin dai suoi primi anni di vita, forse non sarei stato qui per una degustazione davvero fuori dall'ordinario.

Il progetto *Vigne Vecchie* nasce nel 1986, con prima vendemmia l'anno successivo come vino da tavola.

Si procede ad una selezione delle uve migliori dei vigneti ammessi al progetto, praticamente tutti su terreni con sabbie bianche.

Si fa un'unica massa ed una sola fermentazione.



Ogni due mesi si verifica in cantina l'evoluzione e l'interscambio tra legno e vino attraverso appositi assaggi. Nel caso si scartano le barriques che non soddisfano appieno.

Attualmente la Cantina ne produce circa 80 mila bottiglie ogni anno.

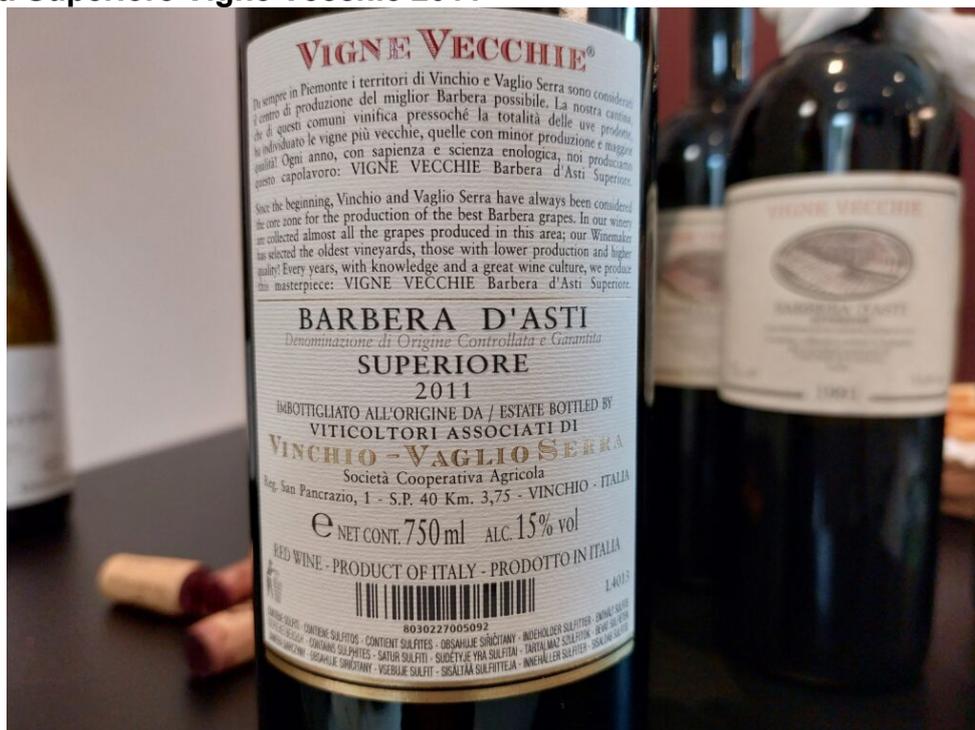
La degustazione prevedeva otto etichette, dal 2017 al 1991. Uno spaccato in verticale senza precedenti, un'occasione unica per apprezzare bottiglie mai uscite dalla cantina.

Barbera d'Asti Superiore Vigne Vecchie 2017



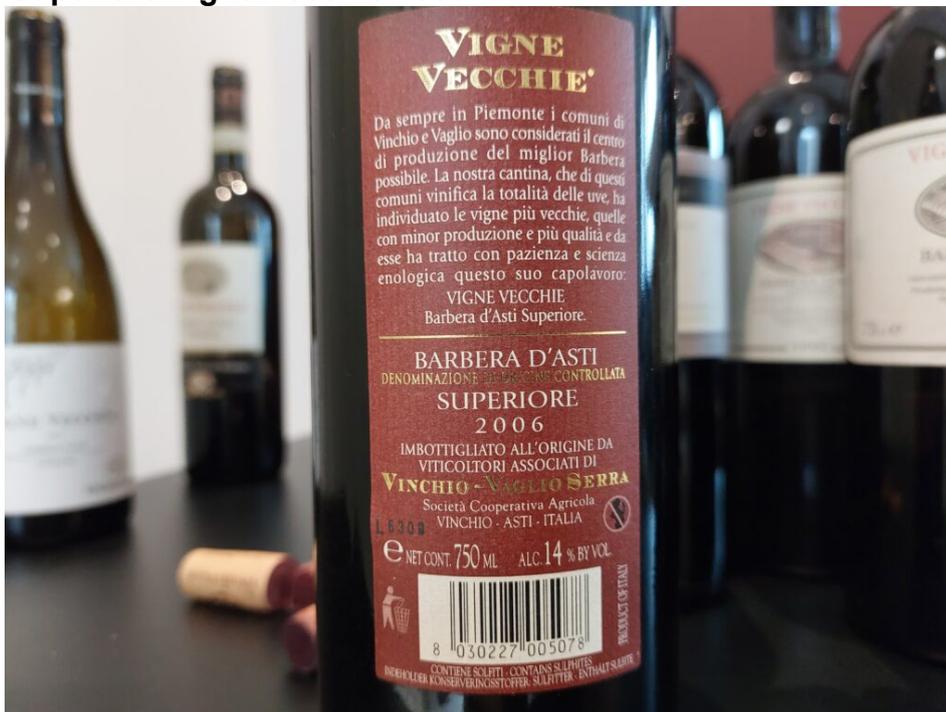
Al naso si apprezza un intenso fruttato di ciliegia e l'avvolgenza dell'alcol. In bocca è corrispondente nella trama che privilegia il frutto. Il legno marca ancora molto il vino, che ha una sua buona complessità e freschezza da vendere. È in vendita nello shop aziendale a € 19,90.

Barbera d'Asti Superiore Vigne Vecchie 2011



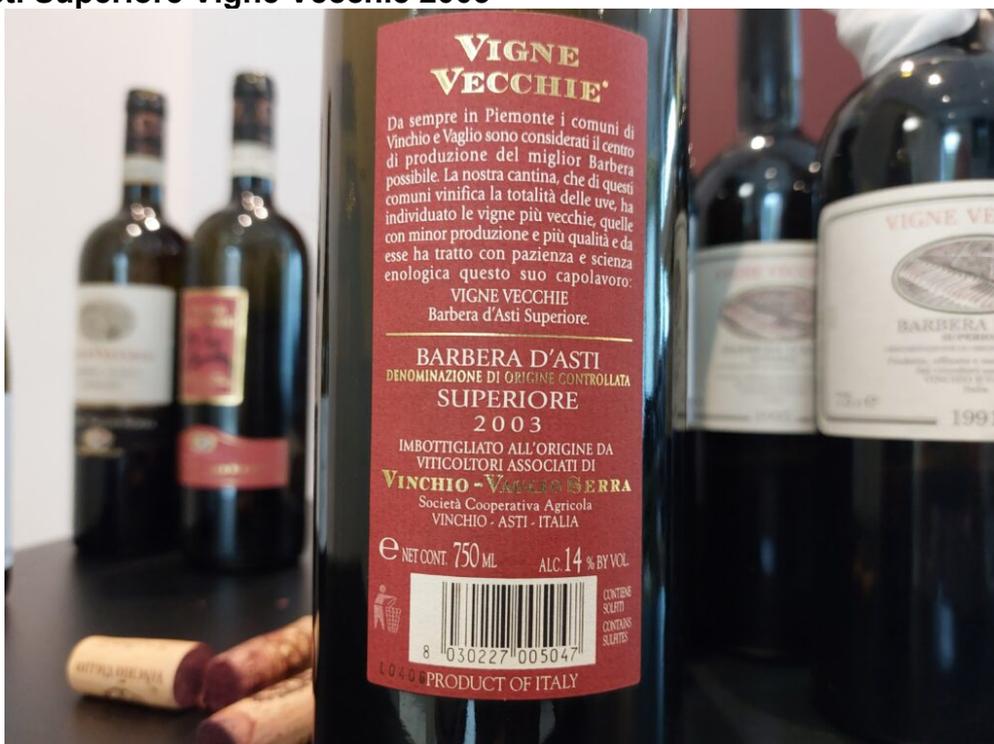
Ha colore rubino tendente al granato. Parte un po' chiusa, leggermente polverosa all'olfatto, ma pulita. Gioca su una trama fruttata di mora e prugna, anche in confettura e su un leggero goudron. Di tutta la batteria è forse il campione meno interessante, ma è un vino senza difetti e con una acidità ancora perfettamente presente.

Barbera d'Asti Superiore Vigne Vecchie 2006



Rosso rubino cupo. Presenta un naso complesso e piacevolissimo, con le sensazioni fruttate che si alternano a quelle balsamiche. Al palato è piccante e pepata, con un bel ritorno di frutta sciropata. Forse è un po' più esile dei millesimi precedenti, ma è netta, ha sapidità in abbondanza e buona lunghezza.

Barbera d'Asti Superiore Vigne Vecchie 2003



Se escludiamo l'anno scorso è il 2003 ad essere ricordata come la stagione più calda e seccata degli anni Duemila. Eppure, a distanza di vent'anni, mi trovo davanti una Barbera perfettamente

viva. Il profilo olfattivo ha due caratteristiche vincenti: l'intensità della ciliegia sotto spirito e la gradevolezza di una nota mentolata che ricorda gli aghi di pino. Al palato è calda e avvolgente nella trama alcolica, piccante, sapida.

Barbera d'Asti Superiore Vigne Vecchie 2000



Ha colore rubino carico con riflessi granato. Il naso è terroso, piacevolmente mentolato, con un terziario dominato dal tabacco. La parte acida gioca ancora a cercare l'equilibrio con quella glicerica. Ha lunghezza e vitalità.

Barbera d'Asti Superiore Vigne Vecchie 1998



Davvero comincio a stupirmi. A quasi 25 anni dalla vendemmia trovo ancora un bellissimo rubino che tende al granato. Il tabacco della 2000 qui è ancora più presente, con note dolci che si alternano ad erbe come la menta e al piccante del pepe. Ha ciccia e corpo ed è perfettamente

integra, al punto che penso che mi piacerebbe riassaggiarla fra un paio d'anni. Un'altra piacevole sorpresa.

Barbera d'Asti Superiore Vigne Vecchie 1995



Il colore è granato e vira verso il mattonato ed il marroncino. Il naso è etereo, con un bouquet di goudron. Il profilo gustativo è assolutamente in ordine. Questa Barbera è pulita e netta, rotonda ed equilibrata.

Barbera d'Asti Superiore Vigne Vecchie 1991



Il 1991 è un millesimo che seguiva una annata straordinaria come la 1990. Un po' in tutto il Piemonte si parlava di una vendemmia minore, ma qui in cooperativa fin da subito avevano intuito le potenzialità che avrebbe potuto esprimere. Mi trovo di fronte ad un esempio di Barbera straordinario per freschezza, pulizia e longevità.



Certo, il colore sta tra il granato ed il mattone, ma è l'unica concessione alla sua presunta anzianità. Ha ciliegia e prugna macerate nell'alcol che giocano con le note speziate e ancora un filo di menta che pulisce la bocca. C'è equilibrio, con una morbidezza che non mi sarei mai atteso di trovare.

Giù il cappello!

Fabrizio Bellone

The fifth Old Vine Conference took place in Nizza, Piedmont where delegates were treated to a deep dive into the world of old vine Barbera through the wines of one producer – quality-minded cooperative Vinchio Vaglio. Heather Dougherty attended for The Buyer, discovered how Barbera wines change with old vine fruit and asks the slightly vexed question... how old is an old vine wine?



By [Heather Dougherty](#) December 12, 2023

“The Vinchio Vaglio old vines project has been running for close to 40 years, with its first “Vigne Vecchie” bottling, made from 50-80 year old vines,” writes Dougherty.



Vinchio Vaglio old vines in Nizza, Piemonte

Early on in many of our wine discovery journeys, we are told how “old vines make better wines.” It’s a widely held belief and seems to make perfect sense: vines, as they age, tend to produce lower yields, but the grapes it does produce make wines of greater depth and concentration than those from younger vines.

[The Old Vine Conference](#) came into being partly to build on our basic understanding and to broaden our appreciation and protection of old vines around the world. Since its inception in March 2021, initially as an online phenomenon, non-profit The Old Vine Conference has continued its initiatives to help publicise and valorise the notion of older vines, including a rolling programme of events. It has now staged five conferences, involving 2,500 delegates and 22 speakers. It also has a network of nine volunteer regional ambassadors, responsible for signing up new member wineries.

Old Vine Conference has had most success in Italy, where it now has 16 participating wineries, each of whom pays an annual subscription to be a member based upon the size of the operation. The latest “field trip” focused on old vine Barbera in the province of Nizza, Piedmont.

Old vines in themselves are deemed to bring certain qualities to wines. However, of equal and perhaps even greater importance, are all the other factors which come into play once there is a focus on maintaining and helping these older vines to flourish. Caring for and focusing on older vines entails being pulled into a current of longer-term thinking, rural life protection, sustainability and regeneration.



Lorenzo Giordano, president of Vinchio Vaglio, with Old Vine Conference delegates, November 2023

The Barbera event was hosted by co-operative producer [Vinchio Vaglio](#), founded in 1959 and named after two neighbouring villages in the Nizza DOCG. This small appellation, centred on the town of Nizza Monferrato, is a little island of hills, entirely surrounded by the larger Monferrato DOCG. Its 200 members between them tend 500ha of vines, 350ha of which are Barbera, by far the dominant variety in the DOCG. Annual production is around 1 million bottles, of which 10% is exported. The members are, of course, individual growers, but they have all agreed on certain ways of working, such as banning the use of herbicides. Three out of every four of the 200 growers work organically.

The soils here (which I got to examine closely as I extracted the sticky mixture from the treads of my boots!) are a mix of yellow clay with lots of sand. They are a reminder that this whole area was once at the bottom of a sea.

Vinchio Vaglio's old vines project has been running for close to 40 years, with its first "Vigne Vecchie" bottling, made from 50-80 year old vines, from the 1985 vintage, released in 1987. Interestingly, this first release had to be labelled as a table wine, as it couldn't be accommodated within the rules of the DOCG. However, following its huge commercial success, it was accepted by the DOCG just a year later. Now around 10% of their vineyards count as old vines, which they define as a minimum of 50 years old.



Barbera is the most planted variety in Piedmont

How old is an old vine?

Which brings us to the slightly vexed question of “How old is an old vine?”. There isn’t a single accepted standard, even among members of the Old Vine Conference and, says co-founder Sarah Abbott MW, there probably won’t be. There are a number of old vine initiatives around the world and definitions of just what constitutes an old vine ranges from 30 years old for the Vigno project for Carignan in Maule, Chile; up to 70 years in Priorat, Spain.

Barbera is a popular choice for wine growers in Piedmont. In fact, it remains the most planted variety in the region, accounting for around one third of all plantings, although it is on a downward trajectory and may find itself displaced by Moscato before too long, which is slowly gaining in popularity.

In terms of prestige, however, Barbera languishes well below the more aspirational Nebbiolo, having a lingering image of “farmer’s wine”, in the words of Gianni Fabrizius, editor of the influential Gambero Rosso wine guide. He, along with Vincenzo Gerbi, Professor of Oenology at the University of Turin, discussed aspects of Barbera’s personality as a grape variety during the conference.

Barbera, left to its own devices, is a vigorous variety which will provide high yields of grapes, which then accentuates the grape’s natural acidity. That natural acidity is now becoming more valued, as climate change brings overall higher levels of maturity.

Grown in the right place, with controlled yields – which, of course, happens naturally as vines age – Barbera is an expressive and flexible variety which can produce different styles of wine. The wines tend to have a deep, intense purple hue, thanks to high levels of anthocyanin Malvidina which naturally exhibit some of the bright, fruity characters found in wines that have undergone carbonic maceration (although these wines had not).



At the conference we were able to taste different Barbera wines (all made by Vinchio Vaglio) from younger vs older vines; and aged in stainless steel and concrete vs large, older oak vessels vs ageing in some new barriques. Barbera's vivid and expressive fruit manages to shine through in all the different vinification conditions. The **Vigne Vecchie 50° Barbera d'Asti DOCG**, aged in a mixture of stainless steel and concrete, for me, showed a winning combination of those old vines bringing density and concentration, alongside expressive black cherry and berry fruit and a freshening grainy texture on the finish. More accomplished perhaps is the **Sei Vigne Insynthesis Nizza DOCG Reserva** which, as the name suggests, is a selection of six vineyards, all from old vines. It has spent 20 months in new French oak, which lends a sweet, spicy note of panforte and tangy orange to the black fruit.

It was fascinating to examine a single grape variety, in a small corner of a single region and from a single producer, through the lens of old vines. Compared with many wine trips, where you are intent on trying as many different wines as possible, instead this was a change of focus, a deep dive into the world of Vinchio Vaglio's old Barbera vines.

The wines of Vinchio Vaglio are imported into the UK by Husky Wines [Husky Wines](#) and [Alliance Wine](#).

Tony Aspler, the Wine Guy

A Wine Lover's Diary, part 883: A Wine-Blitzed Week

Posted on June 14, 2023 by [tonyaspler](#)



Twisted Vine restaurant in Virgil

Wednesday, June 7th: Dined with Deborah at the Twisted Vine Restaurant in Virgil as guests of Cooperativa Vinchio Vaglio winery, their export manager Tessa Donnadieu and their importing agency, Gradwell Wines (contact: Sean@gradwellwines.com). The co-op is in the Monferrato hills of Piemonte. The co-op manages 500 acres of vineyards of its 200 members; 350 acres are devoted to the Barbera grape.



The meal began with **Vinchio Vaglia Alta Langa 2019 Metodo Classico Brut** (Pinot Nero/Chardonnay, \$39.95) – a delightful sparkler.

First course: gorgonzola salad, served with **Vinchio Vaglio Roero Arneis Frusté 2022** (bright and fresh citrus and green pineapple flavours, \$23.95).



Second course: spaghetti primavera with black olives, with **50 Vigne Vecchie Barbera d'Asti 2020** (celebrating the 50th anniversary of the winery; earthy black fruit flavours with vivid acidity, \$28.95).



Third course: beef in Barbera sauce with mashed potatoes and grilled vegetables, with **Vinchio Vaglio Barolo 2018** (deep ruby in colour with licorice and rose petal bouquet; full-bodied, savoury, black cherry flavour, firmly structured with evident but supple tannins, \$49.95).



Dessert: Semifreddo, with **Vinchio Vaglio Valamasca Moscato d'Asti** (floral, peachy nose, light on the palate, dry and refreshing, \$19.95). Valamasca is “an inaccessible and hidden place” where, according to local legend, witches to meet for their Black Sabbaths.



VinArena – Din arena for vin og brennevin

SØK



I September ble **VinArena** invitert til Piemonte for en vintur med fokus på Barbera d`Asti og Monferrato i regi av **Konsortiet for Barbera d`Asti- og Monferrato!**

Tekst og bilder: Mona Haugen-Kind



Barbera d`Asti

Konsortiet for Barbera d`Asti- og Monferrato

Konsortiet for Barbera d`Asti- og Monferrato-vinene ble grunnlagt i 1946 og har i over 70 år arbeidet for å fremme og beskytte Monferrato-vinenes fortrefelighet med mål om å representere de mange sjelene som lever her. Konsortiet gjør dette ved å ta utgangspunkt i vinprodusentene – hjertet i

området vinproduksjon – og tilbyr dem et sentralt referansepunkt, samtidig som det legger vekt på de individuelle særegenhetene som gjør dette området unikt i verden. Et daglig engasjement som passer inn i det bredere perspektivet om å videreføre arbeidet som har blitt utført av lokalsamfunnene som har avløst hverandre i Monferrato gjennom århundrene, og som har vært i stand til å forene vindyrking med landskapet på en harmonisk måte, gjøre det til en integrert del av det og videreføre en tradisjon med stadig økende kvalitetsverdi.

«Det er mange vinsjeler som kommer til uttrykk i Monferrato, og konsortiet har siden starten hatt som mål nettopp å fungere som et bindeledd for å holde disse mange sjelene samlet, for å fremme hele territoriet og dets fortrefelighet på en enhetlig og ensartet måte» – Vitaliano Maccario, president for Konsortiet for Barbera d’Asti- og Monferrato

Arealet som ble gjort krav på av alle vinbetegnelsene i konsortiet i 2021 tilsvarte 10 430 hektar (492 986,21 hl, tilsvarende 65 731 495 flasker). 4 142 hektar Barbera d’Asti DOCG (149 689,70 hektoliter og 19 958 627 flasker). 3 827 hektar Piemonte DOC (275 696,83 hektoliter og 36 759 577 flasker).

Aktuelle appellasjoner på denne turen:

- **[Barbera d’Asti DOCG](#)**
- **[Nizza DOCG](#)**
- **[Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG](#)**
- **[Piemonte DOC](#)**
- **[Freisa d’Asti DOC](#)**



Flott landskap

Terroir

Jordsmonnet som Barbera og de andre druesortene i Monferrato dyrkes på, og som har bidratt til utviklingen av druesortenes egenskaper og kvalitetsverdi, stammer fra mer enn 2 millioner år tilbake i tid, da havet begynte å forlate den nåværende Po-dalen og satte i gang en landskapsformingsprosess som har preget endringene og den nåværende utformingen av åsene.

Jordsmonnet, som generelt er fattig på organisk materiale og ofte tørt om sommeren, kan deles inn i to hovedtyper: hvit jord og Asti-sand. Førstnevnte, som er eldgammel, er utbredt i Canelli-området, i det sørlige Asti-området, i Alessandria-området og i Casale-området; vinene som produseres av druer dyrket her er fyldige, fargerike, langvarige og egner seg for lang lagring. Sanden i Asti, spredt hovedsakelig i sentrum av Asti Monferrato-området til høyre og venstre for Tanaro-elven, finnes på mye brattere åser, hvorfra viner oppnås som er preget av lavere surhet, raskere modning og en mer umiddelbar tilbøyelighet til forbruk.



Pressegruppa i Nizza

Byen Nizza Monferrato

Nizza er en kommune i Asti i Piemonte, ca. 60 km sørøst for Torino og 20 kilometer sørøst for Asti. Byen ligger 137 meter over havet og har en populasjon på i overkant 10.000 mennesker. Grunnen til at den heter Monferrato er for å skille den fra Nizza-vinen og franske Nice (som i likhet med Nizza var en del av Savoy, et rike som eksisterte 1416-1860).

I 2014 ble Nizza en del av UNESCO sitt område i Piemonte, «Vineyard Landscape of Piedmont: Langhe-Roero and Monferrato».

Den beste utsikten får man fra Palazzo Comunale, rådhuset, hvor undertegnede er så heldig å få servert et vinglass i klokketårnet (El

Campanone) på av ordføreren. Dette er en mursteinsbygning fra det 14. eller 15. århundre og har siden da huset byens myndigheter.

En fin tid er å besøke Nizza Monferrato er i mai, da været godt og byen har sin årlige Barbera in Festa, vinfestival.

Palazzo del Gusto er et museum i byen som er verdt å få med seg. Dette er et multimedia-museum dedikert til den lokale mat- og vinhistorien og ligger i Palazzo Crova, en nydelig neoklassisk bygning, designet av Robilant.

I tillegg til å huse et museum har også det gamle palasset andre bruksområder, blant annet en kontorer og en restaurant hvor man på sommertid kan spise typisk lokal mat i hagen midt i bygningen. Vi spiser deilig vitelli tonato, tartar, russisk salat og andre Piemonteretter her.

Som seg høyt og bør har man også en vinbutikk (kun Nizzaviner) hvor man kan smake på et utvalg viner de har på glass. Når undertegnede besøker stedet jobber det en hyggelig ung dame der, hun er kunnskapsrik og viser velvillig hvor vinene vi smaker kommer fra på kartet. En fin måte å smake litt vin, lære litt om territoriet og smake vin på en uformell måte.

Druefakta: *Freisa er svært vanlig i det meste av Piemonte: fra Monferrato Astigiano- og Casale-distriktene til Langa i Cuneo; fra åsene rundt Torino til Saluzzo-, Pinerolo-, Canavese- og Novara-distriktene.*

Denne druesorten kjennetegnes av middels høy vekstkraft og middels produktivitet. Freisa trenger lange, knopprike stokker etter beskjæring. Tradisjonelt dyrkes den på espalier, og ved Guyot-beskjæring har fruktstokken 12-14 knopper. Freisa er ganske motstandsdyktig mot sykdommer som meldugg, muggsopp og klaseforråtnelse, men den er følsom for meldugg.

Druene er rike på tanniner og gir vinen en behagelig fruktig nese, en egenskap som fremheves i de vanlige halvperlende stilene. I tillegg gjør den rike fargen og strukturen det mulig å produsere stille viner som tåler moderat lagring.

Vinchio Vaglio

Historien om dette vinhuset begynner i 1959 med 19 partnere, det er med andre ord et kooperativ. Det har i dag rundt 200 partnere og ca. 500 hektar vinmark, hvorav mer enn halvparten er dedikert til Barbera. Men de dyrker selvfølgelig en rekke andre lokale druer også, som Dolcetto, Cortese, Nebbiolo, Freisa etc.

Selskap som Vinchio Vaglio er viktig for mange små produsenter i Piemonte, som ikke har råd til utstyret større vinhus har, og regionen har et veldig fragmentert landbruk.

Barbera d`Asti Biologico 2021: Mørke bær og frukter, skogsbær, florale hint, urter, stilk, krydder. Den er fruktig, god syre, tørr, lang ettersmak med et fint krydderpreg. En helt ok vin. 86p

Barbera d`Asti Superiore I Tre Vescovi 2021: Mørke bær, kirsebær, krydder, jordsmonn, urter, tomat. Fruktig og god på smak, god syre, tørr og lang utgang. En fruktig og god vin, fin balanse. 87p

Vigne Vecchie 50 Barbera d`Asti 2020: Mørke bær, skogsbær, lett aromatisk, florale toner, krydder. Den er fruktig, fin fylde, god syre, lang og tørr utgang. Fin og godt balansert Barbera. 88p

Laudana Nizza 2020: Lett kompleks, innbydende aroma, kirsebær, fruktig, florale toner, krydder, vanilje og fat. Den er fruktig og god på smak, godt balansert, fint fatpreg, lang og tørr utgang med gode tanniner. En meget god Nizza, godt kjøp. 90p

Vigne Vecchie Barbera d`Asti Superiore 2019: Den er interessant på nesen, mørke bær, skogsbær, hint av florale toner og trøffel, lakris og krydder. Den er konsentrert, smakfull, fruktig, god syre, lang og tørr ettersmak. En god og godt balansert Barbera. 89p

Sei Vigne Insynthesis 2016: Kompleks, mørke bær, krydder, vanilje, fat, brent toast, Den er fruktig på smak med en fin syre, god fylde, lett utviklet, lang og tørr ettersmak. Konsentrert men mangler litt karakter. 89p

LA STAMPA

ASTI

Da Asti alla conquista dell'America, nella valigia sogni di milioni di pizze

ROBERTA FAVRIN
25 Gennaio 2023 alle 08:00



Giuseppe Vitagliano

Ci vuole coraggio per lasciare tutto quello che si conosce e andare incontro a un mondo nuovo. Nessuno che ti aspetta e che ti accoglierà d'altra parte dell'Oceano ma valigie di sogni e progetti da realizzare.

Dunque per loro la vera pizza italiana o la storica Pasqualina specialità del Pic Nic?

«Abbiamo sempre salvaguardato la tradizione utilizzando prodotti dop e doc italiani, come burrata, soppressata, salsa di pomodoro, vini della Cantina di Vinchio Vaglio. Nel menu non possono mancare gli ingredienti che accontentano il palato americani come peperoni, pollo, patatine, salsicce».



Orizzontale in cantina dei vini Vinchio Vaglio

Articolo di: [Fabiano Guatteri](#)

Abbiamo partecipato a una orizzontale di alcune etichette della **Vinchio Vaglio** direttamente in Cantina poco più a nord di Nizza Monferrato, nell'Astigiano.

I vigneti

Prima di degustare i vini qui prodotti il **Presidente** della **Cantina Sociale**, **Lorenzo Giordano**, enologo, ci ha portato a conoscerne i vigneti.

E nel tour percorrendo paesaggi collinari dove la dolcezza di alcuni pendii si alterna alla ripidezza di altri, ci ha parlato del terreno in cui radicano le viti, le loro esposizioni, mostrandoci come l'uomo abbia antropizzato il paesaggio (foto 2, 3 e 4).

Indicandoci i **vigneti più significativi** ha spiegato, in merito alla natura dei terreni, che la sabbia dà vini ricchi di profumi, di pronta beva e la fermentazione malolattica si svolge senza difficoltà, mentre i suoli rossi che sono più duri, generano vini che richiedono maggior tempo e la malolattica va spesso indotta. È la sinergia di queste caratteristiche che permette, grazie al **saper fare della cantina**, di ottenere vini che riproducono il meglio dei due terreni.

La Cantina

Giordano era un bambino quando nel 1959 vide costruire la **Cantina Sociale**. Fu edificata non già da un'impresa edile, come succedrebbe adesso, ma dai soci stessi che all'epoca erano 19, oggi sono 197.

Occorre dire, come spieghiamo [qui](#), che **Vinchio** e **Vaglio Serra** sono due comuni contigui. Entrambi produttori di vino, soprattutto di **Barbera**, decisero di dare vita insieme a una **Cooperativa** per produrre una Barbera d'eccellenza. Ma dove costruire la cantina? Ognuno la voleva nel proprio territorio. Fu così che dopo proposte e controproposte venne localizzato un terreno di 50 mila metri quadrati proprio a cavallo del confine dei due comuni. Da allora se il **Presidente** è di un comune il **Vicepresidente** deve essere dell'altro e i **Consiglieri** sono rigorosamente ripartiti tra le due realtà. Lorenzo Giordano dal 2001 è il presidente.

La cantina oltre a tramogge, vasi vinari di acciaio e di cemento vetrificato e a tutto ciò che serve per vinificare dispone di legni di ogni dimensione e di diversi passaggi, tra botti grandi, tonneau e barrique (foto 5, 6 e 7).

L'orizzontale

In cantina abbiamo trovato parte dello staff tra cui il **Direttore Marco Giordano**, il giovane **Enologo Matteo Laiolo** e il **Consulente Giuseppe Rattazzo**. Sono loro a seguire la produzione dal grappolo alla bottiglia con assaggi quotidiani dei mosti in fermentazione, dei vini in formazione, e sono loro a decidere la durata delle varie fasi e quali recipienti utilizzare. Qui abbiamo partecipato alla degustazione, un'orizzontale dei vini più rappresentativi della Cantina (foto 8), da quelli acciaio-cemento ai barricati.

Tutti i vini degustati nascono da uve barbera.

Orizzontale atto primo: acciaio-cemento

I vini sono prodotti in modo da esaltare freschezza e anche immediatezza, privilegiando pertanto la bevibilità. Pertanto vasche di acciaio e di cemento sono i vasi vinari privilegiati per la loro produzione. Unica eccezione è lo spumante in cui sono utilizzate le barrique, ma il cuore dell'affinamento è la presa di spuma in bottiglia che si svolge nel corso di anni.

I Tre Vescovi Rosé, Spumante di Qualità Metodo Classico (foto 9)

E' frutto di un'intuizione: considerato come l'uva barbera si adatta a molteplici vinificazioni, perché non produrla in versione spumante Metodo Classico? Il vino mutua il nome da un cru e qui, spiega **Rattazzo** *“abbiamo individuato i vigneti che avessero un equilibrato rapporto acidità-maturazione-grado zuccherino tenendo conto che il vino sarebbe stato sottoposto a spumantizzazione in bottiglia”*. Le uve sono scelte già prima della vendemmia e devono essere oltre che di ottima qualità, perfettamente sane, giustamente mature con una ricchezza zuccherina non eccessiva. Sono sottoposte a pressatura soffice e a decantazione statica del mosto. La fermentazione alcolica, che dura 20 giorni, inizia in acciaio e prosegue in barrique. Il vino ottenuto è elevato in barrique sui lieviti fini per tre mesi, successivamente matura un mese in acciaio. *“La rifermentazione in bottiglia durava inizialmente circa 36 mesi”* spiega **Laiolo** *“ma con il tempo si è sempre è più prolungata sino ad avvicinarsi ai 60 mesi.”* Dopo la sboccatura il vino affina almeno altri sei mesi prima della commercializzazione. La sboccatura è avvenuta nel settembre del 2022.

Possiede colore buccia di cipolla ramata; al naso è complesso, si avvertono sentori di crosta di pane appena sfornato, note fruttate, ricordi agrumati di arancia rossa e floreali. In bocca è delicato, fresco, fruttato, con l'acidità bene integrata e non invadente. Nessun cenno di stanchezza, neanche nei profumi.

Rive Rosse Barbera del Monferrato Frizzante 2021 (foto 10)

Da uve di 25-30 anni coltivate nei versanti collinari di elevata pendenza, in terre bianche e in parte rosse. La denominazione Rive Rosse è relativamente recente, e si riferisce al colore rosso vivo che assumono i pampini dai primi di settembre. La Barbera Frizzante era prodotta già negli anni settanta, ed era molto richiesta, ma a partire dai primi anni del Duemila le vendite hanno cominciato inesorabilmente a calare in quanto la tipologia frizzante non incontra il gusto attuale. Dopo la raccolta manuale delle uve, ha luogo la diraspa pigiatura, quindi la massa è lasciata macerare per circa 6 giorni e il vino ottenuto svolge la malolattica in vasche d'acciaio. Successivamente il vino

riposa in vasche di cemento per 4 mesi, quindi rifermenta in **autoclave** per una durata di 20 giorni e affina in bottiglia per almeno 3 mesi.

Nel calice è esuberante, di colore rosso rubino vivo; al naso è una spremuta di frutta con note floreali, caratteristiche, queste, che si ritrovano in bocca oltre alla piacevole vivacità e alla freschezza.

Sori Dei Mori Barbera d'Asti 2022 (foto 11)

Dal blend di uve di diversi terreni si ottiene questa Barbera che bene esprime la propria identità territoriale con la valorizzazione delle caratteristiche varietali unite a buona struttura, freschezza e bevibilità. La vinificazione segue le stesse modalità del Rive Rosse, con frequenti rimontaggi in fase di macerazione per la completa estrazione dei polifenoli. Il vino svolge la malolattica in acciaio, quindi matura sei mesi in cemento e affina tre mesi in bottiglia prima della commercializzazione. Di fatto la vinificazione è più complessa in quanto occorre gestirla perché gli assaggi quotidiani del vino in formazione permettono di cogliere eventuali criticità sul nascere. Pertanto, come spiega Rattazzo, per valorizzare la ricchezza di frutto dell'uva barbera occorre prestare molta attenzione alla temperatura: se questa sale, rischia di compromettere parte dei profumi fruttati, e conseguentemente bisogna intervenire raffreddando le vasche; occorre mantenere le sostanze coloranti, e talvolta è necessario alimentare i lieviti perché svolgano al meglio la loro funzione.

Nel calice il colore rosso rubino riflette sfumature viola. Al naso è intensamente fruttato con note floreali. In bocca è avvolgente, sapido, fruttato.

Barbera D'Asti Biologico 2020 (foto 12)

È corretto riportare in etichetta la specifica **Biologico**, ma in Italia, per il consumatore, non svolge molta importanza, tant'è che non mancano aziende che nonostante siano a conduzione biologica, non lo rivendicano in etichetta. Ciò anche perché in Italia il consumatore medio, non è disposto pagare nulla di più per il vino biologico, pertanto segnalarlo in etichetta ha un valore puramente

comunicativo. Si tratta di un vino importante, strutturato, con un tenore alcolico pari a 14,5 gradi. Cambiano i vigneti, ma la lavorazione non si discosta da quella delle altre Barbera anche se non mancano le differenze. Per esempio il trattamento bio con rame e zolfo comporta che il rame possa rallentare lo svolgimento della malolattica così da prolungarne il processo fermentativo e ciò può conferire, sia pur lievi, note burrose. Il vino matura in cemento e affina in bottiglia come gli altri barbera.

Di colore rosso rubino con riflesso viola. E' intensamente floreale e fruttato, e può presentare, come detto, una sfumatura burrosa, a livello sia olfattivo sia gustativo.

Barbera d'Asti Vigne Vecchie 50 2020 (foto 13)

Vigne Vecchie, di cui diremo più avanti, è un progetto che parte nel 1987, frutto, come spiega Laiolo, di una selezione di Barbera per rilanciarlo, attraverso il censimento dei vigneti più vecchi, le produzioni diradate. Nel 2009 a 50 anni dalla nascita della cantina, si è cercato di intercettare il cambiamento in corso da parte dei consumatori, con abbandono dei vini molto barricati, andando verso produzioni più fruttate, più giovani. Pertanto è stata presa la decisione vinificare un Vigne Vecchie, partendo dagli stessi vigneti, operando la stessa massima selezione delle uve, ma con una vinificazione in acciaio senza passaggi nel legno così da esprimere la potenzialità delle uve barbera della zona ed è così nato Vigne Vecchie 50. Il mosto viene immesso in vinificatori orizzontali di 50-100 quintali anziché di mille, con all'interno pale che girano per una migliore estrazione dei polifenoli delle bucce a temperature non più alte di 24-25 °C per una durata di circa 9 giorni. Il vino riposa circa 16 mesi in vasche inox e di cemento e affina 6 mesi in bottiglia. Nonostante la struttura e la gradazione di 14,5 °C invoglia al calice successivo. Vi è un perfetto equilibrio tra morbidezza e acidità. Colore rubino con riflessi violacei, al naso frutta rossa e nera come ciliegia e mora. In bocca è armonio, di grande piacevolezza., elegante e fresco.

È un vino complesso senza essere concentrato, e se ne coglie la bevibilità. Potremmo definirlo un vino molto attuale.

Orizzontate atto secondo: legno

La degustazione è proseguita con vini elevati in **legni mediamente piccoli**, pertanto più concentrati, in un certo senso più fedeli a uno stile di vinificazione più internazionale. Va precisato che nei vini degustati il legno fa da sfondo al vino, senza mai essere prevaricante. Per tutti le uve sono diradate, accuratamente selezionate da viti non giovani. Dopo la diraspa-pigia 2020tura il mosto è raccolto nei vinificatori a temperatura controllata dove viene svolta la macerazione in 7-8 giorni a temperatura controllata, con rimontaggi automatici per estrarre le sostanze polifenoliche della buccia. La fermentazione malolattica viene avviata in vasche inox. Diversi sono invece gli affinamenti.

Barbera d'Asti Superiore I Tre Vescovi (foto 14)

Le uve provengono da vigneti di circa 30 anni di età. Il vino affina in botti di rovere francese di 75 hl e in barrique dove è elevato per 12 mesi. Segue una sosta in acciaio, quindi è affinato in bottiglia per sei mesi.

Possiede colore rosso rubino con nuance granate; al naso alla frutta rossa estiva fanno da sfondo ricordi speziati, tra i quali la vaniglia. In bocca è pieno, lievemente tostato, con sfumature sapide e buona spalla acida. Legno ben integrato.

Nizza Laudana 2019 (foto 15)

Nizza era una sottozona nata nel 2004, è stata elevata a denominazione propria nel 2014, ed è l'area più vocata. La produzione è regolamentata da un disciplinare più restrittivo della Barbera d'Asti, che prevede una resa massima di uva per ettaro di 70 anziché di 90 quintali. Le uve provengono da vigneti di circa 50 anni di età con esposizione sud sud-ovest. Il vino, dopo aver svolto la malolattica, è elevato in barrique di diversi passaggi, in buon parte nuove, per circa 12 mesi.

Segue un passaggio in vasche di cemento, quindi ha luogo l'imbottigliamento con conseguente affinamento di 6 mesi.

È un vino potente, concentrato con profumi fruttati, ricordi vanigliati, di goudron e fondo di caramello. In bocca è pieno, polposo di piacevole sapidità.

Barbera d'Asti Superiore Vigne Vecchie 2017 (foto 16)

Abbiamo accennato alla nascita di questo vino presentando Vecchie Vigne 50 la versione vinificata in acciaio e cemento. Questa, invece è la versione originaria, più fedele allo stile degli anni novanta. Figlio di un'annata intensamente calda è prodotto con uve di vigne di almeno 50 anni di età. Il vino, svolta la malolattica, è elevato 14 mesi in barrique e in misura minore in tonneau di 500 litri, con legni nuovi per circa il 35 per cento, o di secondo passaggio. Il vino riposa quindi in vasche di cemento per un mese per proseguire l'affinamento in bottiglia per un anno.

Possiede colore rubino con riflessi viola. Al naso è ricco, con sentori fruttati anche di confettura e frutta sciroppata, sensazioni di menta e note di liquirizia. In bocca è pieno, con note dolci, possiede grande struttura, ha polpa, freschezza e lunga persistenza.

Barbera d'Asti Superiore Sei Vigne Insynthesis 2016 (foto 17)

Nasce da un progetto del 2001 che prevedeva una selezione estrema di vigneti, i più adatti a produrre uve di altissima qualità. Le vigne dovevano essere vecchie, le meglio esposte, con scarsa produzione, vista l'età, e radicate in terreni di diversa composizione: terre sabbiose, terre rosse e terre astiane. La presentazione ufficiale, avvenuta nel 2004, vide Carlin Petrini, storico presidente di Slow Food, considerarla "madre di tutte le Barbere". Il vino è elevato in barrique nuove per 20 mesi e dopo un mese di cemento, è imbottigliato dove affina almeno un anno prima della commercializzazione.

Nel calice riflette colore rubino con unghia granata tendete all'aranciato. L'impatto è fruttato, floreale, con ricordi speziati e di tabacco. In bocca è strutturato, possente, concentrato, ma più sottile del Vecchie Vigne con note dolci, con l'acidità ben espressa che vivacizza il sorso di grande persistenza.

Conclusioni

Abbiamo conosciuto due facce della **Vinchi Vaglio**, cantina capace di produrre vini sia di pronta beva sia impegnativi. I vini degustati, per quanto diversi, hanno tratti distintivi che li accomuna. Innanzitutto sono frutto di una rigida selezione nel vigneto spesso di piante diradate. Quindi in cantina, come è stato precisato, le uve vengono "gestite", per cui nessuna alchimia, nessuna forzatura: seguendo strade diverse l'obiettivo è sempre trovare la più autentica espressione della Barbera. E questo target è raggiunto sicuramente con la freschezza varietale dei vini più immediati, ma anche nella maggiore complessità dei vini elevati in legno, dove il protagonista è sempre e comunque il vitigno, mentre il legno, che fa da sfondo, è al suo servizio.



Italy's Finest Wines

Vinchio Vaglio Serra

By

Jean Marco Palmieri

-



Presidente della Cooperativa Vinchio Vaglio Serra|Vigneti dell'azienda piemontese Vinchio Vaglio Serra|

I viticoltori associati piemontesi di Vinchio Vaglio Serra producono da oltre cinquant'anni vini rossi di gran qualità, tra i quali spicca il vino rosso Sei Vigne Insynthesis prodotto da uva Barbera.

Le cooperative vinicole svolgono un ruolo molto importante in molte parti d'Italia, e questo vale anche per il Piemonte, una regione ben conosciuta per le sue numerose e prestigiose case private, ma anche per una serie di cooperative altamente professionali e ben gestite. Per molte famiglie, con possedimenti di modesta dimensione, i costi dell'attrezzatura per la cantina e la vendita del prodotto finale ne renderebbero impossibile la sopravvivenza. Nella maggioranza dei casi le cooperative furono fondate per dare ai tanti piccoli proprietari di appezzamenti (in quanto in Piemonte la proprietà terriera, in generale, ed i possedimenti

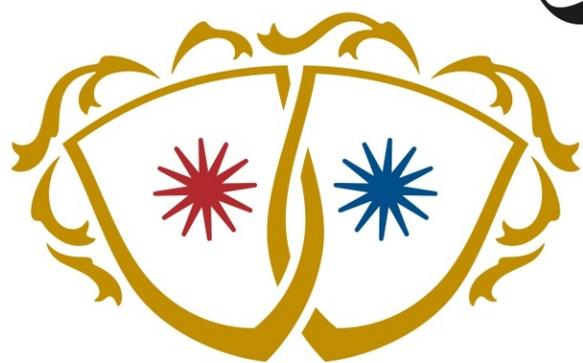
di vigne, in particolare, sono abbastanza frammentati) la possibilità di lavorare il terreno in un modo economicamente vantaggioso, l'unica maniera per preservare queste zone come un luogo adatto sia per vivere che per lavorare. La Cantina di **Vinchio e Vaglio Serra**, storica cooperativa con sede a Vinchio, nelle vicinanze di **Nizza Monferrato**, è da sempre conosciuta per la qualità delle uve **Barbera** coltivate all'interno dei suoi confini.

Le meravigliose colline e le eccellenti esposizioni completano l'opera; ma il fattore chiave nell'eccellenza delle uve è, con tutta probabilità, il suolo: con meno argilla e più sabbia nella sua composizione, dona alla **Barbera** la classica ampiezza, calore e generosità, ma con una maggiore fragranza e finezza ampiamente riconosciuta e apprezzata tra i conoscitori di questo vino.

Fondata nel 1959, la cooperativa è cresciuta considerevolmente nei decenni ed adesso conta circa 200 soci che le affidano le loro uve. Con oltre 400 ettari di vigne tra cui scegliere, la cantina ovviamente ha la possibilità di selezionare e di creare una serie di offerte di **Barbera** per tutti i gusti e sempre con il giusto rapporto qualità/prezzo. Piccole quantità di altre uve (**Grignolino, Brachetto, Chardonnay, Moscato**, ecc.) possono essere trovate nei lotti ed appezzamenti dei soci, ma la **Barbera** è il capolavoro della cooperativa e le selezioni, serie e rigorose, hanno conquistato un'ampia gamma di estimatori negli anni. Oltre al **Barbera d'Asti Sorì dei Mori**, segnaliamo altre ottime offerte di **Barbera** invecchiate in rovere: **I Tre Vescovi, Laudana, Vigne Vecchie** e **Sei Vigne Insynthesis**, che da solo ha consolidato l'eccellente reputazione della cooperativa.

{tab Sei Vigne Insynthesis}

VINCHIO



VAGLIO

RASSEGNA STAMPA

2023

SOCIAL



Gian Omar Bison



2 Giu · 🌐

La storica cantina sociale del Monferrato in Piemonte si appresta a compiere il mezzo secolo. Sull'onda degli insegnamenti del papà della Barbera Giuliano Noè, portati avanti negli anni da Giuseppe Rattazzo e Matteo Laiolo, la loro Barbera D'asti Docg, dalla base fino al Nizza passando per la Superiore, è un crescendo di complessità gusto-olfattiva, piacevolezza e versatilità in abbinamento col cibo. La verticale a cui ho partecipato dal 2017 al 1991 ne è stata una delle più belle dimostrazioni. Con [Vinchio Vaglio](#) cui ho partecipato dal 2017 al 1991 ne è stata una delle più belle dimostrazioni. Con [Vinchio Vaglio maddalenamazzeschi Tessa Donnadieu](#) - <https://gianomaribison.com/vinchio-vaglio-e-la-barbera-che-non-ti-aspetti/>





Bereilvino



2 g · 🌐

Vinchio Vaglio: il vino al centro di un percorso a 360°: Essere una cantina cooperativa al centro di un territorio importante ed essere tra le prime aziende ad aver portato avanti la riscoperta di un vitigno come la [#Barbera](#), comporta un impegno che non si limita agli aspetti prettamente tecnico-produttivi per quanto essi possano essere importanti. [#VinchioVaglio](#) non si sottrae a questo dovere e nel corso del 2023 ha fatto scelte significative sul piano enologico rinnovando parzialmente il parco botti (legno di rovere da 75 Hl) e installando un nuovo impianto frigo di ultima generazione per migliorare ulteriormente la fase della vinificazione, ma anche per una migliore efficienza energetica e una maggiore sostenibilità.

Continua a leggere [Vinchio Vaglio: il vino al centro di un percorso a 360°](#)
[#vino](#) [#wine](#) [#winelover](#)



bereilvino.it

Vinchio Vaglio: il vino al centro di un percorso a 360°



bereilvino



Piace a **vinchiovaglio** e 1 altra persona

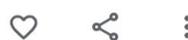
bereilvino Vinchio Vaglio: il vino al centro di un percorso a 360°: Essere una cantina cooperativa al centro di un territorio importante ed essere tra le prime aziende ad aver portato avanti la riscoperta di un vitigno come la **#Barbera**, comporta un impegno che non si limita agli aspetti prettamente tecnico-produttivi per quanto essi possano essere importanti. **#VinchioVaglio** non si sottrae a questo dovere e nel corso del 2023 ha fatto scelte significative sul piano enologico rinnovando parzialmente il parco botti (legno di rovere da 75 Hl) e installando un nuovo impianto frigo di ultima generazione per migliorare ulteriormente la fase della vinificazione, ma anche per una migliore efficienza energetica e una maggiore sostenibilità.

Continua a leggere Vinchio Vaglio: il vino al centro di un percorso a 360°
<http://dlvr.it/SztMmt> **#vino** **#wine**
#winelover



La Cantina Cooperativa
 Vinchio Vaglio tra Vigne
 Vecchie e la festa dei Tre V...

Zipnews.it · 2gg





bellone.fabrizio

Vinchio Vaglio



Piace a **tessita31** e altri **10**

bellone.fabrizio Una Barbera del 1991 incredibilmente integra ed un progetto che affonda le radici nel tempo. Lo racconto qui:

<https://www.zipnews.it/la-cantina-cooperativa-vinchio-vaglio-tra-vigne-vecchie-e-la-festa-dei-tre-vescovi/>



decanter_academy

Life of Wine



francesco.rea

Nizza D'OCG e un pizzico di
Barbera d'Asti alla
[@vinchiovaglio](#) in
compagnia di
[@decanter_academy](#)

[@lifeofwine_vecchieannate](#)

📍 HOTEL VILLA PAMPHILI ROMA



Fabiano Guatteri

4 h · 🌐



Si fa presto a dire Barbera con
[Maddalena Mazzeschi](#), [Vinchio Vaglio](#) #barberadasti



Maddalena Mazzeschi

3 g · 🌐

Ed ecco il racconto fotografico di due giorni nel Monferrato di [Vinchio Vaglio](#) con [Monica Coluccia](#) e [Fabiano Guatteri](#). Lo so è sempre una vera sofferenza





huskywines con altri 2 @



Piace a tessita31 e altri 34

huskywines Off to Italy for the Old Vines Conference #vinchiovaglio #piedmont #huskywines



 Piace a tessita31 e altri 38

margaret_randpocketwine Four steps to truffle heaven: Lia/Leah the truffle hound, her find, egg with fondue and truffle. Thank you, Old Vine Conference and Vinchio Vaglio. Now for a snooze.

Visualizza tutti e 6 i commenti

huskywines It was a joyous moment...
a treat of an experience mx

winetimelondon Fantastic day !!





heatherdoughertyuk

Anderson .Paak • Make It Better (Ins...



Old Vine Conference, focus on Barbera





👤👤👤 Piace a [tessita31](#) e altri 31 [winetimelondon](#) #WineSocial @ouroldvines conference in piedmont with @vinchiovaglio talking old vine Barbera in the region plus other great Italy old vine wines

A wonderful trip showcasing what makes old vine Barbera is spectacular and why @vinchiovaglio are trying to@keep these vines in the ground

Thanks to @tessita31 @heatherdoughertyuk and @giusy_andreacchio for taking the time to talk about the conference and what they took away from it the experience

Also registration is open for the old vine virtual workshop on 15th November and look out for the conferences next year again a thank you to @sarahabbottmw and @rewritingthewinenews



margaret_randpocketwine



Piace a tessita31 e altri 38

margaret_randpocketwine Four steps to truffle heaven: Lia/Leah the truffle hound, her find, egg with fondue and truffle. Thank you, Old Vine Conference and Vinchio Vaglio. Now for a snooze.

Visualizza tutti e 6 i commenti

huskywines It was a joyous moment...
a treat of an experience mx



winetimelondon Fantastic day !!





monique.coluccia 6 min

Giuseppe Sanalitra • Belle époque

Ieri mattina non lo sapevo che
nel pomeriggio mi sarei
ritrovata, in visita ad Asti,
davanti alle divine ritratte da
Giovanni Boldini.
Meravigliosa idea:
grazie @tessita31

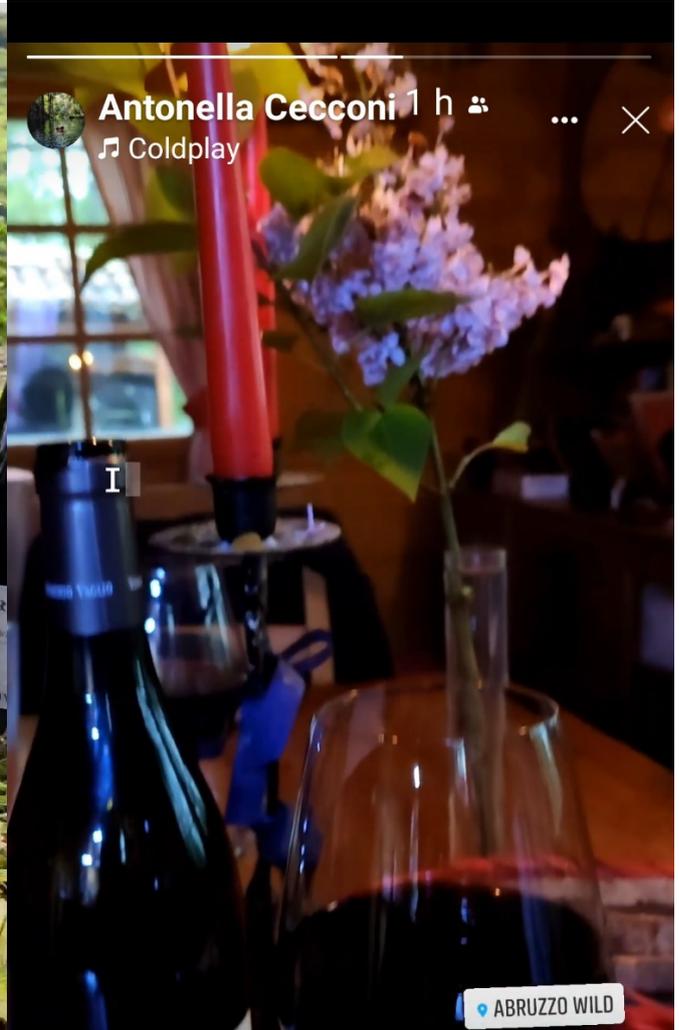


monique.coluccia 2 h

The Paper Kites • Bloom

Training pre visita
a Vinchio Vaglio

PIAZZA SANSECONDO ASTI





World Wine Passion si trova ⋮
presso **Vinchio Vaglio**.

6 h · Asti · 🌐

Il mondo della cooperazione
vitivinicola e il valore della barbera
nelle parole di Lorenzo Gior... Altro...



worldwinepassion.it

**Vinchio Vaglio, dove convivono
cooperazione e qualità, nelle parole ...**



lifeofwine_vecchieannate
Hotel Villa Pamphili Roma



 **Piace a vinchiovaglio e altri 16**
lifeofwine_vecchieannate Dal cuore del
Monferrato @vinchiovaglio , cooperativa
definita il “Nido della Barbera”, porta in
degustazione a #lifeofwine2023 le
vecchie annate di:

-  Vigne Vecchie Barbera d’Asti
Superiore Doc 2006, 2017 e 2019
-  Vigne Vecchie 50° Barbera d’Asti Docg
2021
-  Laudana Nizza Docg 2020

La Cantina Cooperativa Vinchio Vaglio
nasce nel 1959 nel Monferrato, una terra
difficile, magra, dai pendii accentuati, le
cui vigne scoscese e a strapiombo ai
margini dei boschi sono state allevate
con grande fatica.

Ad oggi sono circa 200 soci, conduttori
di quasi 500 ettari di vigneti, che portano
avanti questo modello di eccellenza
vitivinicola producendo vini che ricevono
ogni anno prestigiosi premi dalla critica
internazionale.

www.vinchio.com



tenuteditalia
Monferrato, Piemonte, Italy



👤👤👤 Piace a **tessita31** e altri 22 **tenuteditalia** 🍷 Incredible day at @vinchiovaglio! We explored the historic vineyards, discovering the magic of the old vines, true guardians of tradition and quality. 🍷

Thanks to an exclusive tasting of #Barbera, we experienced the unique taste that only these vines can offer. Special thanks to all the organisers for this unforgettable experience.

@ouoldvines
@tessita31
@sarahabbottmw
@elizabethwinegirl
@davidwaywine
@maddalenamazzeschi
@winetimelondon

#OldVineConference #VineCulture
#Wineltaly #PiedmontWines
#VinchioVaglio #TenutedItalia



augustogentilli_wwp

Vinchio Vaglio



1/5

 Piace a **tessita31** e **altri 14**

augustogentilli_wwp Il mondo della cooperazione vitivinicola e il valore della barbera nelle parole di Lorenzo Giordano, Presidente di Vinchio Vaglio. Chi volesse saperne di più visiti:

<https://www.worldwinepassion.it/vinchio-vaglio-dove-convivono-cooperazione-e-qualita/>

The world of wine cooperation and the value of barbera in the words of Lorenzo Giordano, President of Vinchio Vaglio.

Who would like to know more visit:

<https://www.worldwinepassion.it/vinchio-vaglio-dove-convivono-cooperazione-e-qualita/>

[#vinchiovaglio](#) [#barbera](#) [#barberadasti](#) [#cantinacooperativa](#)

[#cantinecooperative](#) [#piemonte](#)

[#barberadastidocg](#) [#piedmont](#)

[#piedmontwine](#) [#lorenzogiordano](#)

[#nizzadocg](#) [#monferrato](#) [#viticoltura](#)