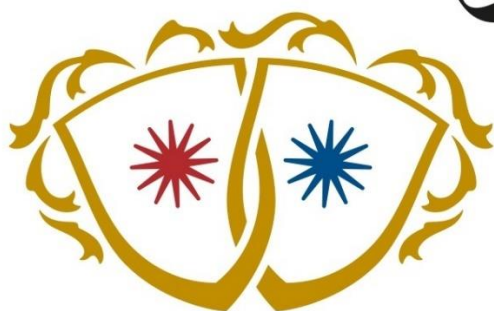


VINCHIO



VAGLIO

RASSEGNA STAMPA

2024

VINCHIO



VAGLIO

RASSEGNA STAMPA

GUIDE ITALIA

GUIDA ESSENZIALE AI VINI D'ITALIA 2025

Doctor Wine
by Daniele Cernilli

PIEMON

★ Vinchio Vaglio

Via Vaglio Serra, 27 - 14040 Vinchio (AT) - Tel. +39 0141 950903 - welcome@vinchio.com - www.vinchio.com



Anno di Fondazione 1959

🍷 500 🍷 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 circa 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 Sei Vigne Insynthesis 2019

🍷 95 ■ € 40,00

100% Barbera. Barrique per 18 mesi. Rubino granato molto intenso e concentrato. Naso speziato e fruttato: pepe, vaniglia, tabacco nero, amarena, fragola e maraschino. In bocca è pieno, salino, teso, con un'ottima acidità che rinfresca e sostiene un corpo molto evidente. Persistente.

Nizza Laudana 2021

92 ■ € 15,00

100% Barbera. Barrique e tonneau per 18 mesi.

Barbera d'Asti 50° Vigne Vecchie 2022

89 ■ € 19,00

100% Barbera, vigneti di oltre 50 anni nei comuni di Vinchio e di Vaglio. Cemento e acciaio per 12 mesi.

312



GAMBERO ROSSO



VINI D'ITALIA

2605
CANTINE

25012
VINI

2025

498
TRE BICCHIERI

183
TRE BICCHIERI
VERDI

43
TRE BICCHIERI
SOTTO I 15 EURO

50
VINI RARI

PIEMONTE

Vinchio Vaglio

fraz. reg. San Pancrazio, I
s.da prov.le 40, km. 3,75
I4040 Vinchio [AT]
☎ 0141950903
● www.vinchio.com

VENDITA DIRETTA
VISITA SU PRENOTAZIONE
PRODUZIONE ANNUA 1.000.000 bottiglie
ETTARI VITATI 500,00
VITICOLTURA Biologico Certificato
AZIENDA SOSTENIBILE

Grande cantina cooperativa, da sempre vocata alla qualità nonostante i numeri importanti: 200 soci conferitori per circa 50 etichette prodotte. Indubbiamente il vitigno di riferimento è la Barbera, declinata in svariate versioni. D'altronde Vinchio e Vaglio Serra sono due comuni del Monferrato, noti in passato per un'accesa rivalità, in parte superata proprio grazie alla cantina, che, in ricordo dei fatti, ha nello statuto la regola che le due cariche più importanti siano divise tra i due paesi. La Barbera d'Asti Vigne Vecchie 50 '22 al naso è intensa e raffinata, con note di prugna, ciliegia, china e terra bagnata, mentre il palato è potente, ricco di polpa e ben sostenuto da una bella sapidità e da una notevole spinta acida. Ottimi il Nizza Laudana '21, dai profumi speziati e terrosi, con note di frutti rossi di bosco, e dal palato ricco di frutto, lungo, fresco e saporito, e la Barbera d'Asti Superiore I Tre Vescovi '22, sapida e succosa nei suoi toni fruttati e di macchia mediterranea.

● Barbera d'Asti Sup. I Tre Vescovi '22	🍷🍷🍷 3*
● Barbera d'Asti Vigne Vecchie 50 '22	🍷🍷 4
● Nizza Laudana '21	🍷🍷 4
● Barbera d'Asti Sori dei Mori '23	🍷🍷 2*
● Barbera d'Asti Sup. Vigne Vecchie '20	🍷🍷 5
● Nizza Sei Vigne Insynthesis Ris. '19	🍷🍷 7
● Barbera d'Asti Sup. Sei Vigne Insynthesis '01	🍷🍷🍷 6
● Barbera d'Asti '21	🍷🍷 3
● Barbera d'Asti La Leggenda '22	🍷🍷 2*
● Barbera d'Asti Sup. I Tre Vescovi '21	🍷🍷 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 V.V. 50 '21	🍷🍷 4
● Barbera d'Asti V.V. 50° '19	🍷🍷 3
● Nizza Laudana '20	🍷🍷 4
● Nizza Laudana Ris. '17	🍷🍷 4

v i t a e
La Guida
Vini 2025



Associazione Italiana Sommelier



Vinchio Vaglio
(1959)

È opportuno cominciare il racconto ricordando due fra le più importanti novità che hanno caratterizzato il recente passato dell'instancabile Vinchio Vaglio: in rigoroso ordine cronologico citiamo l'adesione all'importante progetto di portata internazionale denominato "The Old Vine Conference" e l'ottenimento della certificazione come azienda sostenibile Equalitas. Un consiglio spassionato: venite a scoprire "il percorso dei nidi", una bucolica esperienza nel cuore della natura con la possibilità di ristoro all'interno di raffinate strutture in vimini intrecciate a mano, ribattezzate i "nidi".

Regione San Pancrazio, 1 - 14040 Vinchio (AT)
T. 0141 950903 | M. welcome@vinchio.com
www.vinchio.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 500 | **Bottiglie:** 1.000.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Cooperativa di produttori
Cond. enologica: Giuseppe Rattazzo, Matteo Laiolo
Cond. agronomica: Lorenzo Giordano
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



NIZZA SEI VIGNE INSYNTHESIS RISERVA 2019

Rosso Docg - Barbera 100%
Alc. 14,5% | € 40 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 12 mesi e Cemento 3 mesi
Carminio fitto con lievi riflessi granato. Portando il calice al naso ci si imbatte in un caleidoscopico carosello sensoriale: frutti a bacca scura, composta di mirtillo, viola essiccata, chiodi di garofano, vaniglia e tabacco dolce. Riscalda virtuosamente il palato rivelando una generosa persistenza. Stufato di daino.



BARBERA D'ASTI SUPERIORE VIGNE VECCHIE 2020

Rosso Docg - Barbera 100%
Alc. 14,5% | € 20 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 12 mesi e Cemento 3 mesi
Tacchinella ripiena su letto di patate.



NIZZA LAUDANA 2021

Rosso Docg - Barbera 100%
Alc. 14,5% | € 15 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 18 mesi e Cemento 3 mesi
Stinco di maiale al forno in pancetta affumicata.



BARBERA D'ASTI VIGNE VECCHIE 50° 2022

Rosso Docg - Barbera 100%
Alc. 14,5% | € 13 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Cemento 3 mesi
Crespelle con funghi e Asiago.



BARBERA D'ASTI SORÌ DEI MORI 2023

Rosso Docg - Barbera 100%
Alc. 14% | € 8 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Cemento 3 mesi
Salame felino.



BARBERA D'ASTI SUPERIORE I TRE VESCOVI 2022

Rosso Docg - Barbera 100%
Alc. 14% | € 10 | Bt. 200.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 12 mesi e Cemento 3 mesi
Risotto alla milanese con ossobuco.


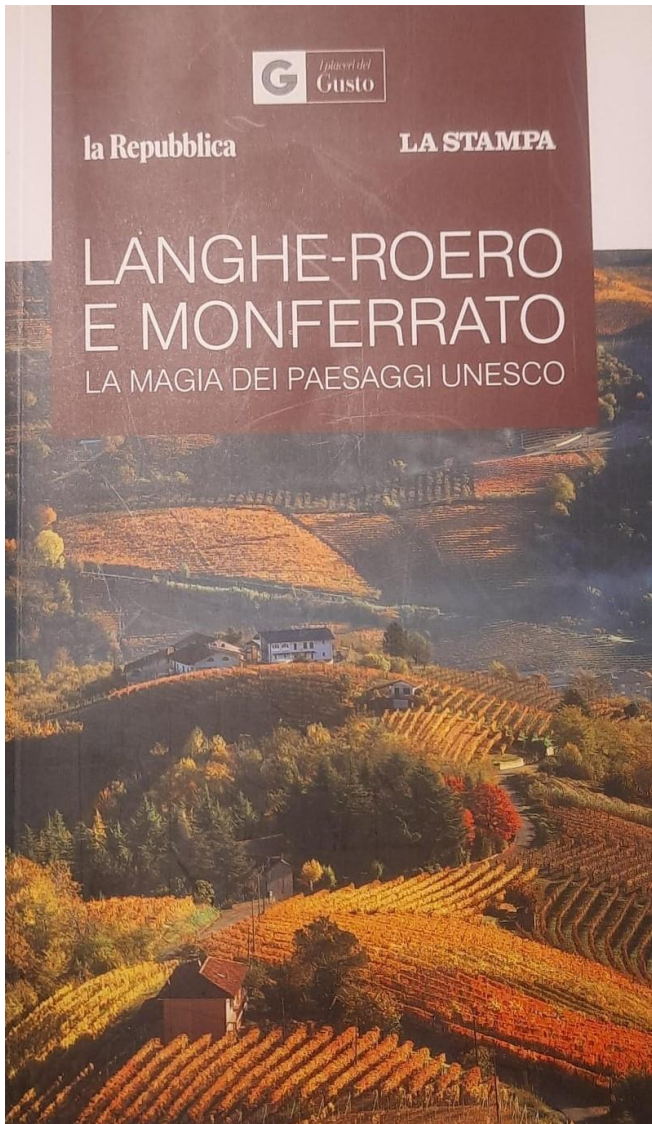


NIZZA LAUDANA
2019 | 2020



BARBERA D'ASTI
VIGNE VECCHIE 50°
2017 | 2020 | 2021





Vinchio Vaglio
Cooperativa

Vinchio (AT)
Regione San Pancrazio 1
www.vinchio.com
T 0141 950903

La Cantina Vinchio Vaglio è uno dei più importanti esempi di cooperazione di qualità in ambito enologico in Piemonte. Fondata nel 1959 da 19 viticoltori, ha superato divisioni territoriali storiche, eleggendo un terreno al confine tra i due comuni come suo fulcro operativo, facilitando così negli anni tutte le espansioni necessarie all'evoluzione dell'azienda. Si è distinta nel valorizzare la Barbera, un vitigno versatile, producendo vini dal profumo giovane e accattivante o di vini destinati a un elegante invecchiamento, senza dimenticare altri vitigni tipici del territorio (Dolcetto, Cortese, Grignolino, Nebbiolo, Brachetto, Moscato, Freisa e Bonarda) e alcuni vitigni internazionali come Pinot Nero, Chardonnay, Sauvignon e Viognier. Ad oggi circa 200 soci, conduttori di quasi 500 ettari di vigneti, portano avanti lo stesso spirito di cooperazione che, unito all'assistenza tecnico-agronomica, ha portato alla produzione di vini in grado di ricevere ogni anno premi importanti. La sostenibilità integrale (che spazia dall'attenzione all'ambiente al riguardo anche all'aspetto sociale ed economico) è un altro pilastro della filosofia di Vinchio Vaglio, come confermato dalla certificazione "Equalitas".

Vino consigliato:
Laudana Nizza Docg

Cantine d'Italia 2025



GUIDA PER L'ENOTURISTA

Sito ★★☆☆1/2 Accoglienza ★★☆☆1/2 Vini ★★★★★

VINCHIO VAGLIO

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

🍷 500 | 🍷 900.000 | 🍷 | 🍷 € 10 | 🍷 € 20



Valeria Giordano

📍 Per i navigatori auto, inserire: Via Veglio Serra, 27 Vinchio (AT). Coordinate GPS: 44.821801,8.358613.

🕒 Da lunedì a venerdì: 8-12 e 14-18; sabato e domenica: 9-12.30 e 15-18.

VINO TOP Barbera d'Asti Superiore Vigne Vecchie € 19,90

DA CONOSCERE La selezione dei Barbera della casa: Sorì dei Mori, la Barbera d'Asti Superiore Tre Vescovi dall'eccellente rapporto qualità-prezzo, il Nizza Laudana, il Vigne Vecchie 50*, nato nel 2009 in occasione del cinquantenario della cantina e l'Insynthesis Barbera d'Asti Superiore, ora in uscita con l'annata 2017. La cantina produce gli altri principali vini del territorio; si segnala l'Alta Langa Brut metodo classico.

Una cantina cooperativa che da sempre è conosciuta per le sue apprezzate selezioni di Barbera, interpretando in modo virtuoso il tema della cooperazione nel territorio astigiano. Nasce nel 1959 con 19 soci; oggi sono circa 200 i conferenti. La sede è sempre stata a Vinchio, nel luogo dove oggi continua ad operare, in un continuo rinnovamento, con la conduzione del presidente Lorenzo Giordano e del direttore Marco Giordano. Il progetto Vigne Vecchie risale 1985; è una sorta di biglietto da visita per comprendere la cantina. Ovvero la scelta in allora di individuare i migliori vigneti dei soci con età superiore ai 50 anni e creare così una selezione: creando una grande visione di Barbera e mandando un messaggio a tutto il territorio. Il disegno negli anni si è arricchito; il Nizza Laudana è legato ad uno dei più bei crinali di Vinchio: così la cantina si lega alla docg del territorio. Alla visita della moderna cantina, segue l'accogliente sala degustazione e il percorso nel sentiero dei "Nidi", dove la cantina promuove esperienze a contatto con la natura e momenti di abbinamento con prodotti e piatti tipici.

Vinibuoni d'Italia

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

a cura di Mario Busso
e Alessandro Scorsone

20 25



Touring Club Italiano

206 PIEMONTE



VINCHIO-VAGLIO



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

La Barbera ha avuto molte citazioni letterarie. Forse la più famosa è di Giosuè Carducci, primo italiano a vincere il Premio Nobel per la letteratura nel 1906: "Generosa Barbera. Bevendola ci pare d'essere soli in mare sfidanti una bufera". Proprio qui siamo nel 'nido della Barbera' come definiscono la cantina i 190 soci che conducono circa 450 ettari a forte vocazione. Le ragguardevoli valutazioni attribuite trovano nella Barbera d'Asti Superiore Vigne Vecchie 2020 il coronato apogeo. Profumo intenso, etereo, speziato, con accenni balsamici integrati nei richiami boisé; sorso di estrema eleganza e buona struttura, croccante nello sviluppo gustativo attorniato da tannini leggeri e dolci, con epilogo persistente. Fatevi assolutamente coccolare dagli altri campioni.

Barbera d'Asti Docg Superiore Vigne Vecchie 2020	★★★★★			€ 23-25
Barbera d'Asti Docg Vigne Vecchie 50 2022	★★★★★			€ 15-17
Barbera d'Asti Docg Superiore I Tre Vescovi 2022	★★★★★			€ 11-13
Barbera d'Asti Docg Sorì dei Mori 2023	★★★★			€ 8-10
Nizza Docg Laudana 2021	★★★★			€ 16-18

Bottiglie: 1.000.000

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



BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE

La storia di Vinchio e Vaglio Serra è la storia dell'amore dei loro abitanti per il Monferrato, una terra difficile, magra, dai pendii accentuati, le cui vigne scoscese e a strapiombo ai margini dei boschi sono state educate a prezzo di fatiche inenarrabili. Una terra dove ogni goccia del 'rubino di Vinchio', così si è soliti chiamare la Barbera, equivale a mille, e forse son poche, gocce di sudore versato. Ma tanta dedizione viene ripagata proprio con quello che la vigna regala: uve rare ed eccezionali. Su queste colline dove il sole brilla tutta la giornata, nascono i grandi vini che da sempre caratterizzano la sua identità: come la Barbera d'Asti Superiore Vigne Vecchie, il cui progetto nasce nel 1987 con l'obiettivo di arrivare ad avere un fiore all'occhiello capace di confrontarsi alla pari con i vini più prestigiosi e noti, non solo del Piemonte. Oltre alla rigorosa e severa selezione delle uve e all'età avanzata dei vigneti, il progetto prevede che la raccolta avvenga in piccole cassette traforate per garantire l'integrità delle

uve. Il risultato è un vino di colore rosso rubino con riflessi viola, al naso molto complesso con aromi di frutta sciropata, viola, vaniglia e leggero boisé che richiama sentori speziati (liquirizia), ma anche di eucalipto e frutta secca dal sapore caldo, suadente e fresco allo stesso tempo.



VINCHIO VAGLIO

VINCHIO VAGLIO
Regione San Pancrazio, 1
Vinchio (AT)
Tel. 0141 950903
vinchio.com



Vinchio Vaglio

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

PROPRIETARIO cooperativa di 200 viticoltori;
 Lorenzo Giordano, presidente
 IN CANTINA Giuseppe Rattazzo e Matteo Laiolo
 IN VIGNA Lorenzo Giordano
 ETTARI VITATI 500

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

Nasce come cantina cooperativa nel 1959 grazie alla volontà di 19 soci di trovare il giusto riconoscimento alle loro uve, in particolare quelle di barbera. È del 1985 la decisione di individuare i migliori vigneti dei soci, con età superiore ai 50 anni, per produrre un vino che, da allora, si è chiamato "Vigne Vecchie". Oggi questi vigneti sono iscritti all'associazione "Old Vine Conference", fondata da Sarah Abbot, con l'obiettivo di promuovere vini prodotti da vigneti storici in tutto il mondo. La continua ricerca verso la sostenibilità ha spinto la cooperativa a contenere il peso delle bottiglie utilizzate e ad aderire al Bottle Weight Accord, accordo globale che prevede l'abbassamento del peso delle bottiglie (sotto i 420 grammi) entro il 2026. I risultati saranno pubblicati nel prossimo bilancio di sostenibilità (certificato Equalitas) insieme a un ulteriore parametro, l'impronta di carbonio. **FM**

★★	Alta Langa Brut	2019	DOCG	🟡	🍷			B
★	Piemonte Cortese Montecroce	2020	DOC	🟡	🍷	📈 40.000		A
★★	Piemonte Sauvignon Monghisio	2020	DOC	🟡	🍷	📈 5.000		B
★★	Roero Arneis Frusté	2020	DOCG	🟡	🍷	📈 20.000		C
★★	Piemonte Rosato Sabbie Rosa	2020	DOC	🟡	🍷	📈 10.000		A
★★	Barbera del Monferrato Frizzante Rive Rosse	2020	DOC	🟠	🍷	📈 30.000		B
★★	Barbaresco	2018	DOCG	🔴	🍷	📈 5.000		D
★★	Barbera d'Asti BIO	2021	DOCG	🔴	🍷	📈 5.000	ha 3	B
★★★★	Barbera d'Asti 50 Vigne Vecchie	2022	DOCG	🔴	🍷	📈 20.000		D GB 91
★★	Barbera d'Asti La Leggenda	2022	DOCG	🔴	🍷	📈 30.000		B
★★	Barbera d'Asti Sorì dei Mori	2023	DOCG	🔴	🍷	📈 60.000		B GB 88
★★★★	Barbera d'Asti Superiore I Tre Vescovi	2022	DOCG	🔴	🍷	📈 200.000		C GB 90
★★★★	Barbera d'Asti Superiore Vigne Vecchie	2020	DOCG	🔴	🍷	📈 8.000		E GB 91
★★	Barolo	2017	DOCG	🔴	🍷	📈 4.000		E
★★	Langhe Nebbiolo Settefiglie	2020	DOC	🔴	🍷	📈 10.000		C
★★★★	Nizza Laudana	2021	DOCG	🔴	🍷	📈 8.000		D GB 92
★★★★	Nizza Riserva Sei Vigne Insynthesis	2019	DOCG	🔴	🍷	📈 4.000		F GB 94
★	Piemonte Barbera Le Tane	2020	DOC	🔴	🍷	📈 80.000		A
★★	Piemonte Dolcetto Riocrosio	2020	DOC	🔴	🍷	📈 40.000		B
★★	Piemonte Grignolino Le Nocche	2020	DOC	🔴	🍷	📈 10.000		B
★	Ruché di Castagnole Monferrato Rebus	2020	DOCG	🔴	🍷	📈 10.000		C
★★	Moscato d'Asti Valamasca	2020	DOCG	🟡	🍷	📈 80.000		B
★★	Piemonte Brachetto Nivasco	2020	DOC	🟡	🍷	📈 40.000		B

«La Cantina sociale dei migliori Barbera astigiani che ormai si esprimono sotto le insegne di Nizza, ovvero la denominazione che è diventata l'accademia dei migliori Barbera che si producono.» **GB**



Guida vini 2024-2025: Barbera d'Asti Docg

[Barbera d'Asti DOCG Sorì dei Mori 2023 Cantina di Vinchio Vaglio](#)

★★★

84

Produttore [Cantina di Vinchio Vaglio](#)

Tipo di Vino rosso

Annata2023

Denominazione Barbera d'Asti

Occhio

★★★★★

4

- [porpora](#)

Naso

★★★

3

- fruttato
- floreale
- [erbe officinali](#)

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

Prezzo

Prezzo medio del vino in enoteca 11.00€ - Buon rapporto qualità prezzo.

Tappo

Tappo tecnico in microgranuli di sughero

[Barbera d'Asti DOCG Vigne Vecchie 50° 2022 Cantina di Vinchio Vaglio](#)

★★★

80

Produttore [Cantina di Vinchio Vaglio](#)

Tipo di Vino rosso

Annata 2022

Denominazione Barbera d'Asti

Occhio

★★★★

4

- [porpora](#)

Naso

★★★

3

- fruttato leggero
- frutto maturo
- [Leggero floreale](#)

Bocca

★★/★

2.5

- corpo leggero
- [Lineare](#)

Piacevolezza

★★★

3

Rispondenza al vitigno

★★★★★

4

Possibilità di invecchiamento

vino da poter bere giovane ma anche adatto all' invecchiamento

Prezzo

Prezzo medio del vino in enoteca 17.00€

Tappo

Tappo in sughero naturale monopezzo

[Barbera d'Asti Superiore DOCG I Tre vescovi 2022 Cantina di Vinchio Vaglio](#)

★★★

83

Produttore [Cantina di Vinchio Vaglio](#)

Tipo di Vino rosso

Annata2022

Denominazione Barbera d'Asti Superiore

Occhio

★★★★★

4

- [porpora](#)

Naso

★★★

3

- fruttato
- alcolico
- frutto maturo

Bocca

★★★

3

- abbastanza persistente
- fresco
- sapido
- Equilibrato

Piacevolezza

★★★

3

Rispondenza al vitigno

★★★★

4

Possibilità di invecchiamento

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

Prezzo medio del vino in enoteca 13.00€

Tappo tecnico in microgranuli di sughero

[Barbera d'Asti Superiore DOCG Vigne Vecchie 2020 Cantina di Vinchio Vaglio](#)

★★/★

77

Produttore [Cantina di Vinchio Vaglio](#)

Tipo di Vino rosso

Annata2020

Denominazione Barbera d'Asti Superiore

Occhio

★★★★

4

- rubino brillante
- Naso

★★/★

2.5

- legno molto presente
- alcolico
- Bocca

★★/★

2.5

- asciutto
- medio corpo
- alcolico

Piacevolezza

★★

2

Rispondenza al vitigno

★★★★

4

Possibilità di invecchiamento

vino attualmente troppo giovane

Prezzo medio del vino in enoteca 17.50€

Tappo in sughero naturale monopezzo

[Nizza DOCG Laudana 2021 Cantina di Vinchio Vaglio](#)

★★★

80

Produttore [Cantina di Vinchio Vaglio](#)

Tipo di Vino rosso

Annata 2021

Denominazione Nizza

Occhio

★★★★★

4

- porpora

Naso

★★/★

2.5

- legno molto presente
- tostato
- China

Bocca

★★★

3

- medio corpo
- abbastanza persistente
- fresco
- Equilibrato

Piacevolezza

★★★

3

Rispondenza al vitigno

★★★★★

4

Possibilità di invecchiamento

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

Prezzo medio del vino in enoteca 19.00€

Non disponibile

[Nizza DOCG Laudana 2021 Cantina di Vinchio Vaglio](#)

★★★

80

Produttore [Cantina di Vinchio Vaglio](#)

Tipo di Vino rosso

Annata2021

Denominazione Nizza

Occhio

★★★★

4

- porpora

Naso

★★/★

2.5

- legno molto presente
- tostato
- China

Bocca

★★★

3

- medio corpo
- abbastanza persistente
- fresco
- Equilibrato

Piacevolezza

★★★

3

Rispondenza al vitigno

★★★★

4

Possibilità di invecchiamento

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

Prezzo medio del vino in enoteca 19.00€

[Barbera d'Asti Superiore DOC Sei vigne Insynthesis 2019 Cantina di Vinchio Vaglio](#)

★★/★

78

Produttore [Cantina di Vinchio Vaglio](#)

Tipo di Vinorosso

Annata 2019

Denominazione Barbera d'Asti Superiore

Occhio

★★★★

4

- porpora

Naso

★★/★

2.5

- legno molto presente
- alcolico
- balsamico
- China

Bocca

★★/★

2.5

- medio corpo
- abbastanza persistente
- legno molto presente

Piacevolezza

★★★

3

Rispondenza al vitigno

★★★★

4

Possibilità di invecchiamento

vino attualmente troppo giovane

Prezzo medio del vino in enoteca 38.00€

BIBENDA

Vinchio-Vaglio Serra

REGIONE PIEMONTE

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

Condizione: Convenzionale

Bottiglie prodotte: 1.000.000

Ettari vitati: 500,00

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.

Sono ormai più di sessant'anni che tra i comuni di Vinchio e Vaglio coesiste una Cooperativa che raccoglie le uve dei conferitori. Dopo alcuni dissapori iniziali, oggi possiamo affermare che questa realtà è divenuta la sede ufficiale della Barbera, un unico vitigno ma dalle diverse sfaccettature poiché riesce a dare vini giovani, immediati e profumati e al contempo, attraverso specifici affinamenti, vini da lungo invecchiamento. L'esempio più significativo è quello della Docg Barbera d'Asti Vigne Vecchie, longevo con passaggio in legni vari che nella versione Vigne Vecchie 50 appare più immediato attraverso la vinificazione tra acciaio e cemento; due vini diversi ma entrambi di alto punteggio. Attenta alla sostenibilità, la tenuta si avvale della Certificazione Equalitas, società leader nei controlli per diminuire le sostanze dannose per l'ambiente. Il Sei Vigne Insynthesis 2019 esce come Nizza Riserva.

Nizza Laudana 2021

Rosso | Docg | 14,5% | € 19



REGIONE PIEMONTE VINCHIO-VAGLIO SERRA

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 profondo. Profilo olfattivo delineato da amarena, fragola, peonia, garofano, tamarindo, curry, terra umida, goudron, anice e cuoio trattato. La freschezza ci pone di fronte ad un assaggio pieno e fruttato, arricchito da avvenenti tannini e lungo finale sapido.

Matura 5 mesi in acciaio, un mese in cemento e 12 mesi in barrique. Poi 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento

Carré d'agnello al timo e lardo di Colonnata

Nizza Riserva Sei Vigne Insynthesis 2019

Rosso | Docg | 15,0% | € 42



REGIONE PIEMONTE VINCHIO-VAGLIO SERRA

Regione: PIEMONTE

Produttore: Vinchio-Vaglio Serra

Denominazione: Docg

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Barbera 100%

Lavorazioni: Barrique/Tonneau, Acciaio

Gradazione: 15,0%

Prezzo: 42 €

Bottiglie: 4.000

Tipo bottiglia: 0,750 l

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

Grappoli: 4

Prima annata prodotta: 2001

Rubino con bordo granato. Complessità olfattiva che spazia dai più immediati profumi di frutti di rovo a ll'evoluzione di scatola di sigari, spezie scure, vaniglia e note balsamiche.

Si fa sentire in bocca con tutta la sapida freschezza. Tannino moderato e saporito si integra a bella acidità.

Lunga persistenza minerale.

Dopo vinificazione in acciaio matura 14 mesi in tonneau e 20 in barrique. Ulteriori 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento

Polpettone farcito con scamorza e funghi.

Barbera d'Asti Superiore Vigne Vecchie 2020

[Rosso](#) | [Docg](#) | [14,5%](#) | [€ 25](#)



REGIONE PIEMONTE VINCHIO-VAGLIO SERRA

Regione: PIEMONTE

Produttore: Vinchio-Vaglio Serra

Denominazione: Docg

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Barbera 100%

Lavorazioni: Barrique/Tonneau

Gradazione: 14,5%

Prezzo: 25 €

Bottiglie: 10.000

Tipo bottiglia: 0,750 l

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

Grappoli: 4

Prima annata prodotta: 1987

Rubino intenso e brillante. Naso riceve profumi morbidi di ciliegia, amarena, succo di mirtillo, violetta, curry, humus e legno di liquirizia. Assaggio equilibrato, si alternano picchi morbidi e freschi in una bella struttura. I tannini sono soffici. Persistente salmasto.

Dopo un mese in cemento matura tra barrique e tonneau per 14 mesi.

Abbinamento

Coniglio in umido.

Barbera d'Asti Vigne Vecchie 50° 2022

[Rosso](#) | [Docg](#) | [14,0%](#) | [€ 16](#)



REGIONE PIEMONTE VINCHIO-VAGLIO SERRA

Regione: PIEMONTE

Produttore: Vinchio-Vaglio Serra

Denominazione: Docg

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Barbera 100%

Lavorazioni: Cemento, Acciaio

Gradazione: 14,0%

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

Rubino con riflessi violacei. Al naso è intenso e complesso con profumi ricchi di fragoline, ciliegia, arancia sanguinella, glicine, sigaro, china e mentolo. Al gusto è pronto, fresco e sapido, in giusto equilibrio con dosata alcolicità. Tannini garbati. Persistente.

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

Abbinamento

Coniglio in porchetta. Fettuccine al ragù.

Barbera d'Asti Superiore I Tre Vescovi 2022

[Rosso](#) | [Docg](#) | [14,5%](#) | [€ 12](#)



REGIONE PIEMONTE VINCHIO-VAGLIO SERRA

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 ancora purpureo. Varietale al naso con profumi di frutta rossa matura, violetta, humus, tizzone arso, pepe verde e liquirizia. Partecipa al palato con struttura, freschezza e un tannino già smussato.

Sapidità accompagna il lungo finale.

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

Abbinamento

Tagliata di manzo rucola e grana.

Barbera d'Asti La Leggenda 2023

Rosso | Docg | 13,5% | € 9



REGIONE PIEMONTE VINCHIO-VAGLIO SERRA

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

Rubino. Amarena, lamponi, rosa, pepe nero, tabacco e lieve nota di liquirizia le essenze dominanti al naso. L'assaggio è caratterizzato da una gradevole condotta alcolica. Bella sapidità.

Matura 6 mesi tra acciaio e cemento.

Abbinamento

Involtini di tacchino con patate.

Barbera d'Asti Sorì dei Mori 2023

Rosso | Docg | 14,0% | € 10



REGIONE PIEMONTE VINCHIO-VAGLIO SERRA

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. Naso attratto da amarena, lamponi, rosa rossa, china, mentolo e lieve nota smaltata.

L'assaggio è distinto da viva freschezza, subentra poi un tenore alcolico pieno. Equilibrato e di buoni tannini.

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

Abbinamento

Barchette di patate con cheddar e pancetta.



Guida perenne on line dei vini d'Italia

Un progetto ONAV, con coinvolgimento delle Sezioni territoriali, una commissione nazionale, assaggi tecnici alla cieca, senza pubblicità né sponsor. La guida ONAV è uno strumento di conoscenza e consultazione per tutti i soci.

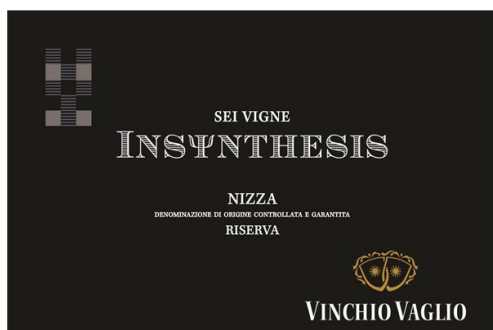
88

Colore rosso rubino con riflessi granata. Al naso è fine, con sentori di frutta rossa surmatura e spezie, etereo. Al gusto è equilibrato, pieno e persistente con finale morbido e sentori di frutta rossa surmatura.

Vitigni

Barbera 100,0 %

Assaggio del 06/08/2024



Vinchio Vaglio

Nizza DOCG Riserva

Sei Vigne Insynthesis

2019 Piemonte

Vinchio Vaglio

Barbera d'Asti DOCG Superiore

I Tre Vescovi

2022 Piemonte

85



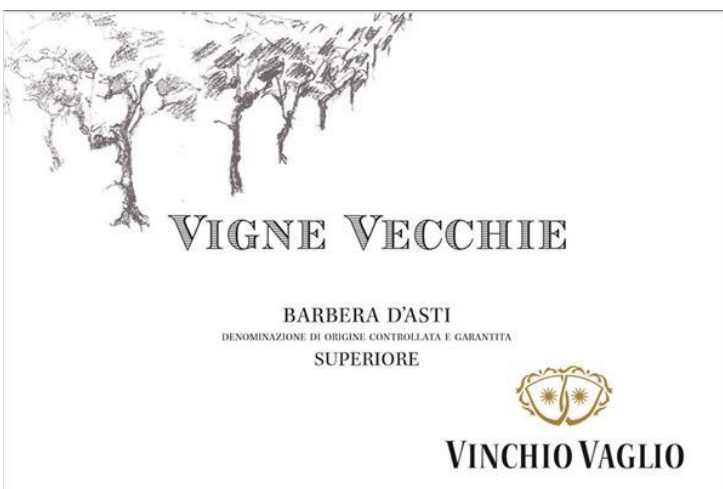
87

Colore rosso rubino intenso. Al profumo si presenta con note di vaniglia e frutti rossi. Al gusto è armonico, di buona struttura con finale fruttato.

Vitigni

Barbera 100,0 %

Assaggio del 06/08/2024



Vinchio Vaglio

Barbera d'Asti DOCG

Sorì dei Mori

2023 Piemonte

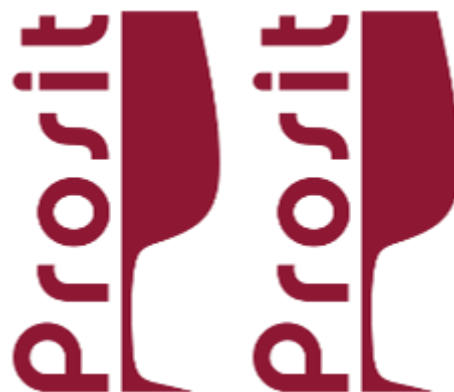
87

Colore rosso rubino intenso. Al profumo si presenta con note di vaniglia e frutti rossi. Al gusto è armonico, di buona struttura con finale fruttato.

Vitigni

Barbera 100,0 %

Assaggio del 06/08/2024



VINCHIO



VAGLIO

RASSEGNA STAMPA

ESTERO

Vinchio Vaglio Nizza Laudana 2021

<https://www.jamessuckling.com/tasting-notes/266849/vinchio-vaglio-nizza-laudana-2021>

Score: 91 Points

4 Jul, 2024 – Hazelnuts, mocha, vanilla and baked cherries on the nose. It's full-bodied, focused and toasty with medium-firm tannins and a tasty, spicy finish. Drink now or hold.

[Check Price](#)

Vinchio Vaglio Nizza Sei Vigne Insynthesis Riserva 2019

<https://www.jamessuckling.com/tasting-notes/267130/vinchio-vaglio-nizza-sei-vigne-insynthesis-riserva-2019>

Score: 89 Points

5 Jul, 2024 – A bold barbera that shows chocolate cherry, dried coconut and toasted vanilla bean on the nose. It's full-bodied, warm and toasty on the palate. Kirsch notes at the end. Drink now.

[Check Price](#)

Vinchio Vaglio Barbera d'Asti Sorì dei Mori 2023

<https://www.jamessuckling.com/tasting-notes/267047/vinchio-vaglio-barbera-dasti-sori-dei-mori-2023>

Score: 90 Points

4 Jul, 2024 – This is showing aromas of sage, orange, lavender and mulberry. It's bright and juicy with medium to full body and fine tannins. Zesty finish. Drink now.

Vinchio Vaglio Barbera d'Asti Superiore I Tre Vescovi 2022

<https://www.jamessuckling.com/tasting-notes/267048/vinchio-vaglio-barbera-dasti-superiore-i-tre-vescovi-2022>

Score: 90 Points

4 Jul, 2024 – A full-bodied barbera that has aromas of mussel shells, balsamic, grilled herbs and poached plums. Ripe but with fresh minerality. Drink now.

Vinchio Vaglio Dolcetto Piemonte Riocrosio 2023 *Score 92*

Wednesday, Nov 20, 2024

Color Red

Region Piedmont

Vintage 2023

Sweet cherries are intertwined with notes of licorice, pine cones and a hint of peppercorns. Medium-bodied, it offers pleasant, delicate blueberry flavors alongside subtle cedar notes, concluding with a tight, delicately fruity finish. A lovely, straightforward Dolcetto. Drink now.

Jacobo Garcia-Andrade Llamas

Senior Editor

Vinchio Vaglio Barolo 2020 *Score 92*

Tuesday, Nov 19, 2024

Color Red

Region Piedmont

Vintage 2020

Rich and concentrated on the nose, this dark-fruited Barolo offers notes of plums, toasted spices, nutmeg and a hint of tar. Medium- to full-bodied with taut, firm tannins and a deep core of fruit. Structured and tightly wound, with a deep, layered aftertaste. Drink after 2028.

Vinchio Vaglio Barbaresco 2021 *Score 91*

Friday, Nov 22, 2024

Color Red

Region Piedmont

Vintage 2021

This has dried herbs with a subtle berry character. The palate is full-bodied and chewy, with muscular tannins and some bright fruit over the towering tannins and tight finish. Drink now.

Jacobo Garcia-Andrade Llamas

Senior Editor

Vinchio Vaglio Arneis Roero Frusté 2023 *Score 90*

Thursday, Nov 21, 2024

Color White

Region Piedmont

Vintage 2023

Sliced apples, fresh pears and jasmine on the nose, followed by a medium-bodied, cool and creamy palate. Excellent freshness. Drink now.

Vinchio Vaglio Barbera Piemonte Le Tane 2023 *Score 89*

Thursday, Nov 21, 2024

Color Red

Region Piedmont

Vintage 2023

Cherries, orange peel, walnuts and tobacco on the nose. It's medium-bodied and juicy with lightly dusty tannins and good freshness. Medium-length finish. Drink now.

Vinchio Vaglio Brachetto Piemonte Nivasco 2023 *Score 89*

Thursday, Nov 21, 2024

Color Red

Region Piedmont

Vintage 2023

A sweet, lightly fizzy red that has notes of strawberries, lemons and candied apples on the nose. Fruity, soft and easy. Drink now.

Vinchio Vaglio Cortese Piemonte Montecroce 2023 *Score 89*

Thursday, Nov 21, 2024

Color White

Region Piedmont

Vintage 2023

Sliced stone fruit and a hint of honeydew melon on the nose, followed by a medium-bodied, clean and straightforward palate. Nothing exciting, but very approachable. Drink now.

Region Piedmont

Vintage 2020

Rich and concentrated on the nose, this dark-fruited Barolo offers notes of plums, toasted spices, nutmeg and a hint of tar. Medium- to full-bodied with taut, firm tannins and a deep core of fruit. Structured and tightly wound, with a deep, layered aftertaste. Drink after 2028.



Vinchio Vaglio 2019 Sei Vigne Insynthesis Riserva Barbera (Nizza)

Rating 93

Price \$80

Vinchio Vaglio 2021 Laudana Barbera (Nizza)

Rating 90

Price \$35

Vinchio Vaglio 2022 Vigne Vecchie 50 Barbera (Barbera d'Asti)

Rating 89

Price \$30

Vinchio Vaglio 2023 Sorì Dei Mori Barbera (Barbera d'Asti)

Rating 87

Price \$22

Vinchio Vaglio 2020 Rebus Ruchè (Ruché di Castagnole Monferrato)

Rating 88

VINCHIO



VAGLIO

RASSEGNA STAMPA

PREMI



THIS IS TO CERTIFY THAT

**Vinchio Vaglio, I Tre Vescovi
Barbera d'Asti Superiore, Piedmont, Italy 2022**

has been awarded a Bronze medal
and 88 points in the
Decanter World Wine Awards 2024

ANDREW JEFFORD,
CO-CHAIR

SARAH JANE EVANS MW,
CO-CHAIR

RONAN SAYBURN MS,
CO-CHAIR

MICHAEL HILL SMITH MW,
CO-CHAIR

BETH WILLARD,
CO-CHAIR



THIS IS TO CERTIFY THAT

**Vinchio Vaglio, 50 Vigne Vecchie
Barbera d'Asti, Piedmont, Italy 2022**

has been awarded a Bronze medal
and **87** points in the
Decanter World Wine Awards 2024

ANDREW JEFFORD,
CO-CHAIR

SARAH JANE EVANS MW,
CO-CHAIR

RONAN SAYBURN MS,
CO-CHAIR

MICHAEL HILL SMITH MW,
CO-CHAIR

BETH WILLARD,
CO-CHAIR



THIS IS TO CERTIFY THAT

**Vinchio Vaglio, Le Nocche Grignolino
Piemonte, Piedmont, Italy 2022**

has been awarded a Gold medal
and 95 points in the
Decanter World Wine Awards 2024

ANDREW JEFFORD,
CO-CHAIR

SARAH JANE EVANS MW,
CO-CHAIR

RONAN SAYBURN MS,
CO-CHAIR

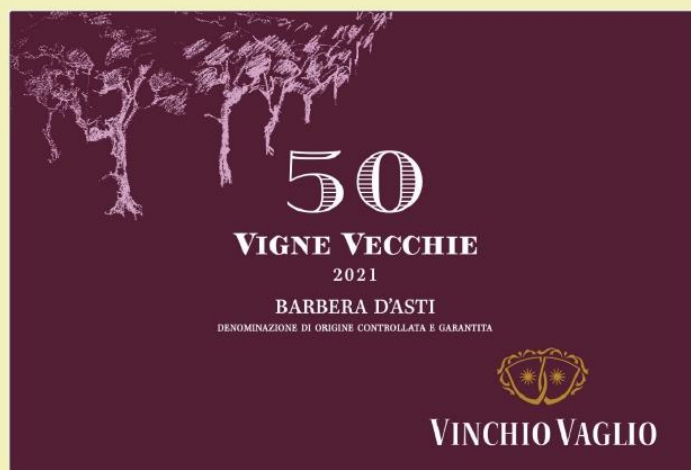
MICHAEL HILL SMITH MW,
CO-CHAIR

BETH WILLARD,
CO-CHAIR

Guida Prosit

Guida Perenne dei Vini d'Italia

3^{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



Alta Langa DOCG

Brut 2019

VINCHIO VAGLIO (Vinchio)

Il Presidente



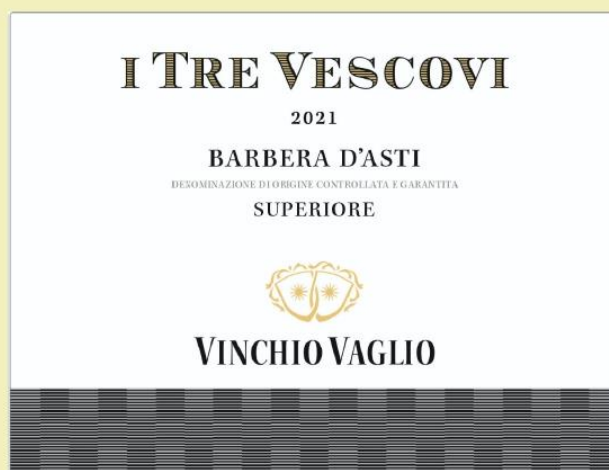
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI DI VINO

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

A handwritten signature in black ink, appearing to be "V. D. P.", written over a horizontal line.

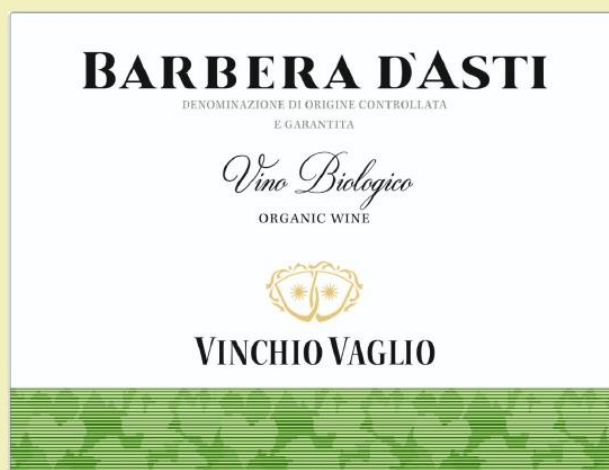


Il Direttore Editoriale

A handwritten signature in black ink, appearing to be "Enrico Cozzani", written in a cursive style.

Guida Prosit

Guida Perenne dei Vini d'Italia



Barbera d'Asti DOCG

2021

VINCHIO VAGLIO (Vinchio)

Il Presidente

A handwritten signature in black ink.



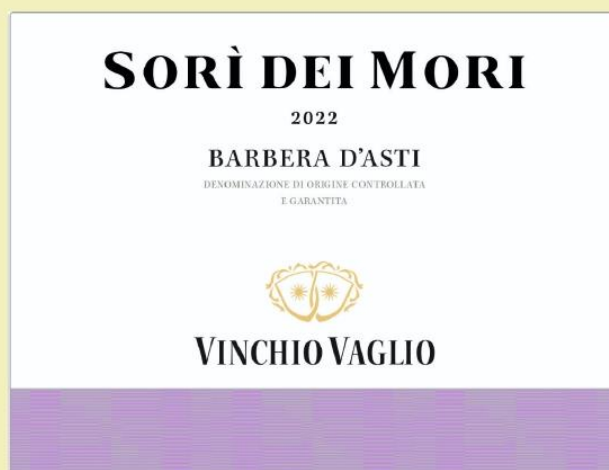
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI DI VINO

Il Direttore Editoriale

A handwritten signature in black ink.

Guida Prosit

Guida Perenne dei Vini d'Italia



Barbera d'Asti DOCG

Sorì dei Mori 2022

VINCHIO VAGLIO (Vinchio)

Il Presidente



ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI DI VINO

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



Vinchio Vaglio

Vigne Vecchie 50°, Barbera d'Asti Docg 2022

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



Vinchio Vaglio

Vigne Vecchie 50°,
Barbera d'Asti Docg 2022



Global Wine Masters

MOSCATO D'ASTI DOCG

Competition	The Global Sparkling Masters 2024
Winery	VINCHIO VAGLIO
Country	ITALY
Region	PIEDMONT
Blend	
Vintage	2023
Price range	Under 10
Dosage	135
Color	White
Style	Semi sparkling
Abv	5
Retail price	7.5
Award	Gold





The DB & SB Autumn Tasting 2024

Medal: Gold

Awarded to:

Vinchio Vaglio
Barbaresco DOCG 2020

Category:

Still Oaked Red: £30-£50

Patrick Schmitt MW
Chair and Editor-in-Chief



the drinks
business



The DB & SB Autumn Tasting 2024

Medal: Gold

Awarded to:

**Vinchio Vaglio
Barolo DOCG 2019**

Category:

Still Oaked Red: £30-£50

Patrick Schmitt MW
Chair and Editor-in-Chief



the
drinks
business



The DB & SB Autumn Tasting 2024

Medal: Gold

Awarded to:

Vinchio Vaglio

Barbera d'Asti DOCG La Leggenda 2023

Category:

Still Unoaked Red: £15-£20

Patrick Schmitt MW
Chair and Editor-in-Chief



falstaff

BARBERA TROPHY

2024

VINCHIO VAGLIO

Vinchio (AT)

has been awarded

93 POINTS

for the wine

VIGNE VECCHIE
BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG 2020



Wolfgang M. Rosam
Falstaff Publisher



Othmar Kiem
Falstaff Editor-in-Chief Italy



Simon Staffler
Falstaff Head of Tastings Italy



people's choice
wine awards



www.peopleschoicewineawards.com



We are an
IWSC WINNER



88 points

Vinchio Vaglio

Vigne Vecchie 50 Barbera 2022

Barbera D'Asti

Piedmont

Sarah Abbott MW

John Hoskins MW

Alex Hunt MW

Alistair Cooper MW

Dirceu Vianna Junior MW

Essi Avellan MW

Mick O'Connell MW

IWSC Wine Judging Committee



We are an
IWSC WINNER



90 points

Vinchio Vaglio

I Tre Vescovi Barbera 2022

Barbera D'Asti

Piedmont

Sarah Abbott MW

John Hoskins MW

Alex Hunt MW

Alistair Cooper MW

Dirceu Vianna Junior MW

Essi Avellan MW

Mick O'Connell MW

IWSC Wine Judging Committee

MERUM

ITALIEN-MAGAZIN FÜR WEIN, OLIVENÖL, REISEN UND SPEISEN

Die Merum-Redaktion verleiht:

La redazione di Merum assegna:

Vinchio Vaglio

für den Wein

per il vino

Barbaresco DOCG 2020

Zürich, den/li 12. 12. 2024


Andreas März, Redaktion/redazione Merum

♥ Guter Wein
Vino buono

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

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

MERUM

ITALIEN-MAGAZIN FÜR WEIN, OLIVENÖL, REISEN UND SPEISEN

Die Merum-Redaktion verleiht:

La redazione di Merum assegna:

Vinchio Vaglio

für den Wein

per il vino

Piemonte Grignolino DOC Le Nocche 2023

Zürich, den/li 30. 09. 2024


Andreas März, Redaktion/redazione Merum

♥ Guter Wein
Vino buono

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

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

MERUM

ITALIEN-MAGAZIN FÜR WEIN, OLIVENÖL, REISEN UND SPEISEN

Die Merum-Redaktion verleiht:

La redazione di Merum assegna:

Vinchio Vaglio

für den Wein

per il vino

Moscato d'Asti DOCG Valamasca 2023

Zürich, den/li 26. 06. 2024



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

awards the
Silver Medal
2024



for
Montecroce Bianco 2023
Piemonte - Piemonte DOC

Produced by
**Cantina Sociale di Vinchio – Vaglio Serra E
Z.L. S.C.A.R.L.**

BAUDOQUIN HAVAUX
Competition Chairman

CMB
CONCOURS MONDIAL
de BRUXELLES

THOMAS COSTENOBLE
Competition Director



VINCHIO VAGLIO BAROLO 2020

Rich and concentrated on the nose, this dark-fruited Barolo offers notes of plums, toasted spices, nutmeg and a hint of tar. Medium- to full-bodied with taut, firm tannins and a deep core of fruit. Structured and tightly wound, with a deep, layered aftertaste. Drink after 2028.



VINCHIO VAGLIO DOLCETTO PIEMONTE RIOCROSIO 2023

Sweet cherries are intertwined with notes of licorice, pine cones and a hint of peppercorns. Medium-bodied, it offers pleasant, delicate blueberry flavors alongside subtle cedar notes, concluding with a tight, delicately fruity finish. A lovely, straightforward Dolcetto. Drink now.



VINCHIO VAGLIO BARBARESCO 2021

This has dried herbs with a subtle berry character. The palate is full-bodied and chewy, with muscular tannins and some bright fruit over the towering tannins and tight finish. Drink now.



VINCHIO VAGLIO BARBERA D'ASTI SORÌ DEI MORI 2023

This is showing aromas of sage, orange, lavender and mulberry. It's bright and juicy with medium to full body and fine tannins. Zesty finish. Drink now.



VINCHIO VAGLIO BARBERA D'ASTI SUPERIORE I TRE VESCOVI 2022

A full-bodied barbera that has aromas of mussel shells, balsamic, grilled herbs and poached plums. Ripe but with fresh minerality. Drink now.



VINCHIO VAGLIO NIZZA LAUDANA 2021

Hazelnuts, mocha, vanilla and baked cherries on the nose. It's full-bodied, focused and toasty with medium-firm tannins and a tasty, spicy finish. Drink now or hold.



VINCHIO VAGLIO ARNEIS ROERO FRUSTÉ 2023

Sliced apples, fresh pears and jasmine on the nose, followed by a medium-bodied, cool and creamy palate. Excellent freshness. Drink now.



VINCHIO VAGLIO NIZZA SEI VIGNE INSYNTHESIS RISERVA 2019

A bold barbera that shows chocolate cherry, dried coconut and toasted vanilla bean on the nose. It's full-bodied, warm and toasty on the palate. Kirsch notes at the end. Drink now.

JAMES SUCKLING.COM 



VINCHIO VAGLIO BARBERA D'ASTI 50 VIGNE VECCHIE 2022

Notes of crushed wild berries, mulberries, dried orange peel and red spices on the nose. Medium-bodied, juicy and supple on the palate, with a fruity aftertaste. A pretty, succulent red that is ready to drink. Drink now.

WINE ENTHUSIAST

93
POINTS

Vinchio Vaglio 2019 Sei Vigne Insynthesis Riserva Barbera (Nizza)

Opening with aromas of wildflowers, bursting with vivid shades of blue and purple, this offers an array of high-toned red fruit and floral notes. Initially, the aromas are intense, like walking into a candy store, but as the wine opens up, it reveals a more nuanced character. On the palate, it's like biting into a juicy, ripe berry, with a refreshing acidity and fine tannins that provide structure without being overwhelming.

—**J.P.** *Published 11/1/2024*

WINE ENTHUSIAST

93
POINTS

Vinchio Vaglio 2019 Sei Vigne Insynthesis Riserva Barbera (Nizza)

Opening with aromas of wildflowers, bursting with vivid shades of blue and purple, this offers an array of high-toned red fruit and floral notes. Initially, the aromas are intense, like walking into a candy store, but as the wine opens up, it reveals a more nuanced character. On the palate, it's like biting into a juicy, ripe berry, with a refreshing acidity and fine tannins that provide structure without being overwhelming.

—**J.P.** *Published 11/1/2024*

WINE ENTHUSIAST

93
POINTS

Vinchio Vaglio 2019 Sei Vigne Insynthesis Riserva Barbera (Nizza)

Opening with aromas of wildflowers, bursting with vivid shades of blue and purple, this offers an array of high-toned red fruit and floral notes. Initially, the aromas are intense, like walking into a candy store, but as the wine opens up, it reveals a more nuanced character. On the palate, it's like biting into a juicy, ripe berry, with a refreshing acidity and fine tannins that provide structure without being overwhelming.

—**J.P.** *Published 11/1/2024*

WINE ENTHUSIAST

90
POINTS

Vinchio Vaglio 2021 Laudana Barbera (Nizza)

Enticing aromas of oak spice mingle with fresh plum, plump red and purple fruits, and delicate purple flowers. The palate bursts with vibrant energy, as the ripe and juicy fruits are elevated by the wine's lively acidity, revealing tart plum notes that leave the mouth watering for more. The finish is impressive, showcasing a crushed gray-stone minerality that lingers on the palate.

— **J.P.** *Published 11/1/2024*

WINE ENTHUSIAST

90
POINTS

Vinchio Vaglio 2021 Laudana Barbera (Nizza)

Enticing aromas of oak spice mingle with fresh plum, plump red and purple fruits, and delicate purple flowers. The palate bursts with vibrant energy, as the ripe and juicy fruits are elevated by the wine's lively acidity, revealing tart plum notes that leave the mouth watering for more. The finish is impressive, showcasing a crushed gray-stone minerality that lingers on the palate.

— **J.P.** *Published 11/1/2024*

WINE ENTHUSIAST

90
POINTS

Vinchio Vaglio 2021 Laudana Barbera (Nizza)

Enticing aromas of oak spice mingle with fresh plum, plump red and purple fruits, and delicate purple flowers. The palate bursts with vibrant energy, as the ripe and juicy fruits are elevated by the wine's lively acidity, revealing tart plum notes that leave the mouth watering for more. The finish is impressive, showcasing a crushed gray-stone minerality that lingers on the palate.

— **J.P.** *Published 11/1/2024*

WINE ENTHUSIAST

87
POINTS

Vinchio Vaglio 2023 Sorì Dei Mori Barbera (Barbera d'Asti)

A vibrant medley of freshly juiced berries bursts from the glass, accompanied by enticing spices and a captivating floral note. This lively wine showcases a light texture, allowing pure, primary fruit flavors to shine, while a delightful herbaceous finish adds a refreshing twist.

— **J.P.** *Published 11/1/2024*

WINE ENTHUSIAST

87
POINTS

Vinchio Vaglio 2023 Sorì Dei Mori Barbera (Barbera d'Asti)

A vibrant medley of freshly juiced berries bursts from the glass, accompanied by enticing spices and a captivating floral note. This lively wine showcases a light texture, allowing pure, primary fruit flavors to shine, while a delightful herbaceous finish adds a refreshing twist.

— **J.P.** *Published 11/1/2024*

WINE ENTHUSIAST

87
POINTS

Vinchio Vaglio 2023 Sorì Dei Mori Barbera (Barbera d'Asti)

A vibrant medley of freshly juiced berries bursts from the glass, accompanied by enticing spices and a captivating floral note. This lively wine showcases a light texture, allowing pure, primary fruit flavors to shine, while a delightful herbaceous finish adds a refreshing twist.

— **J.P.** *Published 11/1/2024*

WINE ENTHUSIAST

89
POINTS

Vinchio Vaglio 2022
Vigne Vecchie 50
Barbera (Barbera
d'Asti)

This leans towards the earthy and savory side of Barbera, with subtle aromas of wild forest berries and drying violets. Light in body, yet with balanced flavors that make it an easy drinker and a good introduction to the world of Barbera.

— **J.P.** *Published 11/1/2024*

WINE ENTHUSIAST

89
POINTS

Vinchio Vaglio 2022
Vigne Vecchie 50
Barbera (Barbera
d'Asti)

This leans towards the earthy and savory side of Barbera, with subtle aromas of wild forest berries and drying violets. Light in body, yet with balanced flavors that make it an easy drinker and a good introduction to the world of Barbera.

— **J.P.** *Published 11/1/2024*

WINE ENTHUSIAST

89
POINTS

Vinchio Vaglio 2022
Vigne Vecchie 50
Barbera (Barbera
d'Asti)

This leans towards the earthy and savory side of Barbera, with subtle aromas of wild forest berries and drying violets. Light in body, yet with balanced flavors that make it an easy drinker and a good introduction to the world of Barbera.

— **J.P.** *Published 11/1/2024*



GAMBERO ROSSO®

BERE BENE

I MIGLIOR VINI ITALIANI
ENTRO I 20 EURO

2025

I PREMI QUALITÀ/PREZZO REGIONALI

PIEMONTE

Barbera d'Asti Sup.

I Tre Vescovi '22

VINCHIO VAGLIO



EDIZIONE 2025

VINCHIO-VAGLIO

BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE VIGNE VECCHIE 2020



BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE I TRE VESCOVI 2022



BARBERA D'ASTI DOCG VIGNE VECCHIE 50 2022



BARBERA D'ASTI DOCG SORÌ DEI MORI 2023



NIZZA DOCG LAUDANA 2021



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

falstaff

Falstaff Wein Guide Italien 2025

Vinchio Vaglio



VINCHIO



VAGLIO

RASSEGNA STAMPA

GIORNALI E WEB

ESTERO



NEWS

Monferrato's modernisation of Barbera: Part One

01 OCTOBER 2024

By Louis Thomas

Louis Thomas travels across Monferrato to explore how Piemonte's most-planted grape variety is ripe for innovation.



The first record of this grape variety dates back to the 13th century, and, 800 years on, it is still going strong. Overall, 16 Piemontese DOCs/DOCGs permit Barbera, and it makes up around a third (31% as of 2022) of the 40,000-plus hectares of vineyard planted in this north-western corner of Italy.

The area of Monferrato, surrounding the commune of Asti in the south of Piemonte, is Barbera's home turf. Once the bed of a prehistoric sea, the region's soils are rich in calcareous material and other marine sediment.

Barbera's key features as a grape variety are very high acidity, relatively low tannins, and high levels of anthocyanins, giving it a depth of colour closer to that of Montepulciano or Syrah than other Piemontese grapes like Nebbiolo and Grignolino.

"Stylistically we don't want we don't to overwhelm the wine with too much oak, otherwise we'd be making carpenter wines – then we might as well be using oak chips," Della Rocchetta joked.

"Each barrel can cost around €800, so it's a big investment, but the big casks do last longer, and they are softer for the wine," he shared. "Barriques are like a powerful chemical reactor, also in terms of micro-oxygenation."

Producers are known to 'shave' the insides of large botti to prolong their lifespans, exposing the wine inside to a fresh layer of wood.

Sometimes accelerated micro-oxygenation is desired. One producer, who shall not be named, revealed that for one of their wines, a small amount of oxygen is pumped into the stainless steel vessel to mimic the structural consequences of time in oak, with none of the flavour – other producers mature their Barbera in concrete to achieve a similar effect over a longer period of time.

Of course, this is not to say that producers are abandoning barriques for Barbera – most still tactically employ them.

Il Falchetto's Lurei Barbera d'Asti Superiore DOCG is in keeping with the 'new classic' style, being aged in 15-20-year-old Slavonian oak botti. Winemaker Margherita Forno said that when used like this, the vessel is comparable to a "wooden container for the wine": "The oxygen helps to fix colours and flavours, but the wine stays smooth and fruity."

By contrast, Il Falchetto's Bricco Paradiso, also a Barbera d'Asti Superiore DOCG, is aged for 12-14 months in 225 litre French barriques to give it a more "rustic" quality. Its Bricco Roche, a Nizza Riserva DOCG spent around 30 months ageing 70% new and 30% one-year-old barriques creating a "rich and very complex" wine "with the potential to age for 25 years, maybe even more".

Though certainly true that the current fashion is a return to the more traditional maturation vessel of big botti, especially those made by Gamba in Asti, smaller barrels still have a role to play. The wines they produce may seem out of touch with modern palates due to their 'heavier' nature, but they offer something very necessary in the wine world: a point of difference.

Waiting game



When it comes to fine wine, Barbera is overshadowed by Nebbiolo, the grape that gives us Barolo and Barbaresco, and it is certainly fair to say that most of the Barbera-based wines of Monferrato are produced with the intention of early drinking. But, don't be fooled into thinking that Barbera cannot stand up to prolonged periods in the bottle – the very same attribute that makes it an excellent gastronomic wine, its high acidity, also helps it to age. The colour, thanks to such an intensity of anthocyanins, also holds fairly well.

With 11ha of vines in the heart of Nizza DOCG, La Gironda is a fairly new arrival, founded in 2000 – meaning that a vertical tasting of vintages of its 100% Barbera Le Nicchie (meaning ‘The Niche’) going from 2020 back to 2001 offers a good overview of the estate’s story.

“2020 is still young, but it has aged for four years, so we need to put it on the market now,” explained Susanna Galandrino before guiding us through almost two decades of Le Nicchie.

Tasting backwards, through the “very hot” 2013 (the “freshness” of which “surprised” Galandrino) and the “also very hot” 2007 (which she thought would be “ready to drink once it was off the skins and would never age well” but has proved that early pessimism wrong), it is clear that this is a grape that should not be underestimated.

I would say that tasting the “more evolved” 2005 and 2001 vintages (the latter being from the same year as Galandrino’s son, Paolo), it seems that the wines are bordering on tired, losing most of their primary fruit and becoming dominated by leather and liquorice, though with just enough life left in them to still be enjoyable.

The winemaking has remained largely consistent – ageing for 12 months in French oak and a further 12 in bottle – but growing conditions have not.

“The recent vintages are around 15.5% ABV,” shared Galandrino, “but 2007 and 2009 are around 14.5%, because of global warming.”

“We have to respect the laws,” she continued, “and the only way to reduce the alcohol is to leave more grapes on the vine, which reduces the quantity of sugar in the bunches, but the maximum yield is seven tonnes per hectare, so we have to cut the bunches, and those that remain on the vine get more concentration of sugar, and therefore more alcohol.”

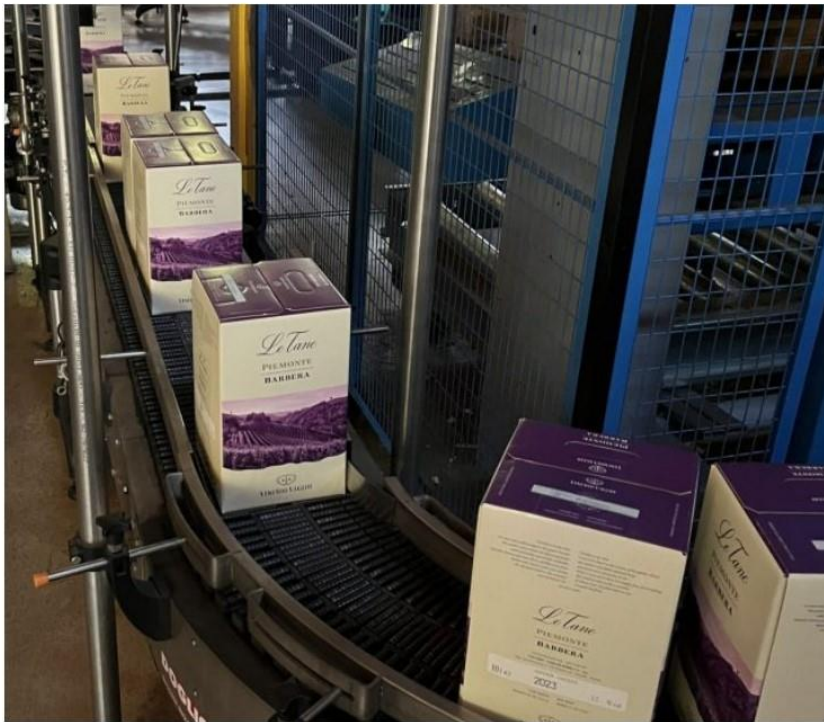
Fortunately, that signature Barbera freshness keeps things in balance, even as ABVs climb.

“Because of Barbera’s acidity, you don’t feel it [alcohol] too much, but you have to serve it as the right temperature. If it’s too warm, you notice the alcohol more.”

It isn’t just what’s in the bottle that has changed during this period – Nizza became a DOCG in 2014, so prior vintages were labelled as Barbera d’Asti Superiore Nizza (though the production regulations were the same).

Not all Barbera should be aged, but the potential is clearly there, and producers willing to hold onto bottles could offer something a little bit more unexpected than just the fresh and fruity style that is so dominant, while still playing to the grape’s strengths.

In the bag



Some of the larger wine businesses in Monferrato are going big when it comes to alternative packaging for Barbera.

Vinchio Vaglio, a co-operative founded in 1959 with 19 winegrowers (so named because of its position between the villages of Vinchio and Vaglio Serra) has mushroomed into one with almost 200, covering more than 500 hectares, 70% of which is planted with Barbera. Each year it produces around one million bottles and 700,000 bag-in-box, and it has its own filling lines for both.

With the latter, it offers a three litre format, popular with everyday consumers, and a 10l bag-in-box, which is aimed at restaurants wishing to offer a Barbera by-the-glass.

“For us it wasn’t a sustainability choice at first,” revealed export manager Tessa Donnadiou. “In 2008, because of the financial crisis, people were very sensitive to costs, so we needed to keep our market share. In 2009, we bought the bag-in-box bottling line, and the demand exploded, so it has been very helpful. It was a very good idea to invest in it: two-thirds of our production [by volume of wine] is bag-in-box – getting Equalitas certification last year was easy because of it!”

The bag-in-box has certainly proved to be a hit domestically, with 40% of Vinchio Vaglio’s domestic sales (which make up 85% overall) being to restaurants, but Norwegian and Japanese customers have also reportedly taken to buying bag-in-box Barbera.

“Barbera could be the next Sangiovese,” argued Donnadiou. “You can enjoy a young Chianti, you can enjoy an easy-drinking, fresh, stainless steel Barbera, and for not too much money.”

These attributes making Barbera-based wines excellent for restaurants seeking something to serve by-the-glass, and large format bag-in-box seems to be ideally suited to that scenario.

The rise of bag-in-box Barbera is a reminder that there is innovation at the affordable base of the wine market, not just at the tip of the pricing pyramid.



sommelier SPECIAL



Der äußerste Weinberg von Nizza DOCG; Agliana Terme



Vinchio liegt im Herzen der DOCG

jeder als Heimat der besten Weine der Appellation. In den 1990ern setzte sich daher eine Handvoll Produzenten dafür ein, das Gebiet als Subzone anzuerkennen. Mit Erfolg, denn bereits mit der 2000er Ernte wurde Nizza laut Ministerial-Dekret 13/10/2000 zur Subzone der DOC Barbera d'Asti Superiore mit Nennung auf dem Etikett erhoben. Mit der Beförderung der DOC Barbera d'Asti zur DOCG im Jahre 2008 wurde konsequenterweise auch Barbera d'Asti Superiore Nizza zur DOCG erhoben, bis 2014 der Ritterschlag folgte, der Nizza endgültig dem Rang der Subzone entthront und als eigenständige Herkunft etablierte. Damit einher ging die Möglichkeit, die Weine als Riserva

oder als Vigna zu vermarkten, im besten Falle beides. Kompromiss war jedoch das damit einhergehende Upgrade von 90 % auf 100 % Barbera, was Nizza auf den Thron der einzigen Herkunft reinsortiger Barbera des gesamten Piemont hob.

Nizza DOCG wird heute auf rund 250 Hektar Weinbergen auf 150 bis 350 Höhenmetern erzeugt, das maximale Potenzial beträgt 720 Hektar. Dazwischen liegen weite Täler, die neben Reben unglaubliche Mengen an Haselnuss-Strauchern beheimaten. Drei Flüsse durchfließen die Region, wobei der Torrente Tiglione und der Torrente Nizza sich von Ost nach West erstrecken, wohingegen der Torrente Belbo diagonal von

Nordosten nach Südwesten verläuft. Vier Zonen mit unterschiedlichen geologischen Bodeneigenschaften haben maßgeblichen Einfluss auf die Struktur der Weine. Die Böden bestehen fast ausschließlich aus marinen Ablagerungen, sind arm an organischer Auflage und reichen von flach und locker bis tiefgründig und kompakt. Sie umfassen eine breite Palette von Sand, sandigem Lehm, Terra Rossa, sandigem Mergel mit Ton, Sandstein, fossilien Mergel mit Lehm sowie stark Kalziumkarbonat-haltigen Böden in den flachen Lagen nahe der Flüsse. Die sandigen Böden im Norden ergeben leichte, transparent duftige Weine mit seidiger Struktur, während die Mergel- und Lehm Böden für kräftigere, konzentriertere Weine sorgen. In heißen Jahren wie 2022 und 2023 verursachen die sandreichen Böden eher Wasserstress, da die Böden aufheizen, was zu frühzeitiger Ernte führt. Die kompakteren Böden hingegen haben bessere Wasserspeicherkraft, was in feuchten Jahren wie 2024 zur Überversorgung führen kann. Die Lagen haben allesamt Südost- bis Südwest-Exposition, die Nordlagen sind vornehmlich reserviert für die Nizza.

Hinsichtlich des Ausbaus dominierte bis zur Einführung des Stahlankers der Beton oder das große Fass aus slawonischer Eiche. Die DOCG Nizza sieht einen Ausbau von mindestens 18 Monaten vor, wovon der Wein mindestens sechs Monate im Holz gelegen haben muss. Die Gebindegröße reicht vom großen alten Fass übers Tonneau bis zum



NIZZA DOCG Barbera Champions League

Die DOCG Nizza ist das New Kid on the Block im Piemont. Sie ist die einzige Herkunft, die zu 100 Prozent aus Barbera gekeltert wird und somit die Königsklasse der Sorte definiert. Im Rückblick schien der Weg seit langem vorgezeichnet, wohin die Reise geht zeigte sich bei der jüngsten Stippvisite.

Mitte Oktober, Nizza Monferrato liegt im Nebel, die Ernte ist zum Großteil eingekollt, man wartet nur noch auf den Nebbiolo. Der spielt hier jedoch nur eine Nebenrolle; Nizza Monferrato ist das Epizentrum der DOCG Nizza und damit so etwas wie die inoffizielle Hauptstadt der Barbera. Vor zehn Jahren, 2014, schaffte Nizza den Sprung von der Subappellation zur eigenständigen Herkunft mit höchstem Herkunftsschutz. Damit ist Nizza eine von drei Barbera fokussierten DOCGs, mit dem kleinen Unterschied, dass nur in Nizza 100 % Barbera obligatorisch sind, während die DOCGs Barbera d'Asti und Barbera del Monferrato 15 % andere gebietstypische, nicht aromatische Sorten verwenden dürfen.

Es ranken sich zahlreiche Legenden um die Herkunft der Sorte, deren Ursprung bis heute ungeklärt ist. Lange wurde vermutet, die Region um Monferrato sei ihre Heimat, da historische Aufzeichnungen von der Vitivinifera Monteferratis sprachen. Die heutige Forschung geht jedoch davon aus, dass regionale Bezeichnungen unwahrscheinlich sind, wenn es um die Benennung einzelner Sorten geht. Andere Quellen leisteten den Namen her vom Vinum Barberis, einem fermentativen Getränk mit hoher Adstringenz und aglier Säure. Die ersten schriftlichen Aufzeichnungen unter dem dezierten Namen Barbera tauchten erst Ende des 18. Jahrhunderts auf. Jüngste Untersuchungen weisen wiederum diese Barbera bei

nerlei genetische Übereinstimmungen mit den restlichen lokalen Sorten des Piemont aufweist. Man geht daher heute davon aus, dass die Sorte nicht dort entstanden ist (die Lombardei wird gerade heiß als Herkunft gehandelt), auch wenn ihre Verbreitung auch heute noch rund die Hälfte der gesamten Rebfläche des Piemont einnimmt. Die Barbera galt lange als hochproduktiver Leistungsträger, und noch heute ist die Sorte nach Sangiovese und Montepulciano Italiens drittmächtigste Rotweinsorte. Tanninarm, ertragstark, hochfarbig und mit kräftiger Säure ergibt sie bei entsprechender Ertragsreduzierung und Ausbau im Holz gehaltvolle Weine mit vertikalem Naturell und entsprechendem Reifepotenzial. Der Löwenanteil der landesweiten Rebfläche von rund 17.235 Hektar liegt mit knapp 65 % im Piemont, gefolgt von der Lombardei (14 %), Kampanien und der Emilia Romagna (beide ca. 10 %). „Die Barbera ist eine Zuckermaschine“, so Claudio Dacasto, Wein-Consultant für die Cascina La Barbatella sowie weitere, zahlreiche Betriebe der Region. „Anders als z.B. Nebbiolo tendiert sie dazu, auch bei voller physiologischer Reife weiterhin ordentlich Zucker zu produzieren. Der Erntezeitpunkt ist daher entscheidend.“ Die DOCG Nizza liegt in der Kernzone von Langhe-Roero und Monferrato, der Kulturlandschaft, die 2015 von der UNESCO zum Weltkulturerbe erklärt wurde. Sie liegt im Südwesten der DOCG Barbera d'Asti, umfasst 18 Gemeinden und erstreckt sich



Sandstein-Terrain: Weinberg bei Castel Rocchero

Eine Untergrenze, die heute selten erreicht wird. Bei einer Verkostung auf dem Bio-Weingut La Gironda von Susanna Galandri- no der Jahrgänge 2003 bis 2021 zeigte sich ein klarer Trend: von damals 13,5 zu heute 15,5 %vol. Das Alkohol-Management wird perspektivisch eine der größten Herausforderungen der Region. Qualitätssteigernde Maßnahmen wie die grüne Lese, Halbierung der Trauben, steigende Temperaturen und die Eigenschaft der Sorte, immensen Zucker zu produzieren sind sicherlich Teil dieser Entwicklung. Früher zu lesen ist schwierig, da die Lese sich generell in den letzten zwanzig Jahren um zwei bis drei Wochen nach vorn verschoben hat. Hinzu kommen extreme Wettersituationen, wie starke Regen, extreme Trockenheit oder Fluten. Ansonsten versucht man mit den gängigen Mitteln wie veränderter Laubarbeit dem Alkohol entgegenzuwirken.

Rund 30 % der Region arbeiten nach biologischen Richtlinien, weitere 30 % sind organisiert unter weiterführenden, nachhaltigen Zertifikaten.

Der nächste Schritt in Richtung Zukunft ist das Kartografieren der Region nach dem Vorbild der Crus im Barolo/Barbaresco. Die entsprechenden Lagen finden sich bereits in der Karte der Region, die in jeder Kommune die Lagen ausweist, bislang jedoch ohne weiterführende Klassifikation. Doch nach zehn Jahren darf man ja noch Ziele haben.

SEBASTIAN BOROHAUSER

Barrique. Die Riserva muss mindestens 30 Monate auf dem Buckel haben, wovon mindestens ein Jahr im Holz vorgeschrieben ist. Die Gebindegröße variiert auch hier nach Belieben des Winzers. Experimente mit kleinen Beton-Gebinden und Eiern finden statt, sind derzeit aber beiläufige Modernismen, die sich noch nicht im Mainstream spiegeln. Diese Flexibilität im Ausbau erlaubt eine breit gefächerte Klaviatur an Stilistiken, die von moderner Bauart mit teurem Neuholz und maximaler Konzentration bis zum klassischen Stil aus dem großen Fass reicht.

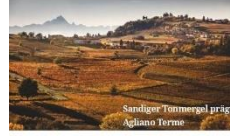
Die Barbera selbst reagiert hervorragend auf Sauerstoff und hat gutes Reifepotential. Dank ihres mittelkräftigen, säuregesteuerten Naturells ist sie allerdings eher ein Kandidat für Tonneaux oder größere Gebinde, da Barriques und reines Neuholz oft die Frische der Sorte maskieren können. Eine Lehre, die man aus den letzten zehn Jahren gezogen hat. Hinsichtlich des Alkoholgehaltes werden keine Gefangenen gemacht: Nizza und Nizza Riserva starten bei 13 %, die Vigna verlangt sowohl als Nizza sowie Nizza Riserva nach einem halben Volumen mehr.



Große Beeren, hohe Zuckerreife – zwei Markenzeichen der Barbera



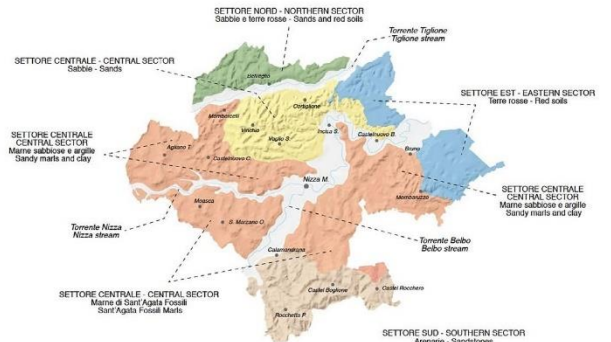
Sandige Böden in Vaglio



Sandiger Tonmergel prägt Agliano Terme




Überwiegend Sandstein: Castel Boglione



Die wichtigsten Bodenprofile

- Lehmiger Sand oder sandiger Lehm aus lockeren und schwach verfestigten, groben Meeresablagerungen. Magere Böden, wenig organische Substanz mit geringer Wasserspeicherkraft. Früherer Austrieb und Blüte wegen der stärkeren Erwärmung der Böden im Frühjahr. Frühe Ernte, eher geringe Erträge. Hellere Weine, florale Obertöne.
Gemeinden: Vinchio, Corigliano, Incisa, Scapaccino, Mombercelli und Mombaruzzo
- Schluffiger Lehm aus schwach verfestigten Meeresablagerungen. Weniger sandig, kompakte Böden, gute Wasserspeicherkraft, eher flach, kalkhaltig und mittelfruchtbar. Mittelkräftige Weine mit feiner Struktur und hohem alkoholischen Potenzial.
Gemeinden: Castelnovo Calcea, Agliano Terme, Mombercelli, Nizza Monferrato, Castelnovo Belbo und Mombaruzzo.
- Schluffig-toniger Lehm und schluffiger Ton aus schwach verfestigten Meeresablagerungen. Kompakte Böden mit geringem Sandanteil und sehr guten Wasserspeichereigenschaften, tiefergründig mit hohem Kalkanteil und geringer organischer Auflage. Farbintensiv, dunkle und kraftvolle Weine mit gutem Reifepotenzial.
Gemeinden: Agliano Terme, Moasca, San Marzano Oliveto, Castelrocchero, Castel Bogliano und Nizza Monferrato.
- Sandiger und schluffiger Lehm aus verfestigten, groben Meeresablagerungen. Kalkreiche Böden mittlerer Tiefe und Fruchtbarkeit mit geringem organischem Anteil. Mittelkräftige, früh zugängliche Weine mit teils gutem Reifepotenzial. Frühe Ernte mit geringen Erträgen.
Gemeinden: Calamandrina, Castel Bogliano und Rochetta Palatea.

Zur Erklärung: in manchen Orten kommen mehrere der genannten Bodenprofile vor, je nach Exposition (Ost/West) und Höhenlage der Weinberge. Auf der Karte wird das Gebiet geographisch in fünf Sektoren unterteilt und der jeweils dominierenden Geologie zugeordnet.




2020 Laudana, Vinchio-Vagli Serra, Nizza DOCG, 14,5 %vol, 14,90 €

Würzig warme Brotrinde, ätherische Kopfnote, Schabzigerklee, Bockshornklee, Brotgewürz; am Gaumen saftig, fleischig, pflaumig, samtige Textur, polierte Tannine, charmanter Typ, großzügig und offenherzig

WINE ALIGN

Vinchio Vaglio Alta Langa Docg Brut 2019



[Sparkling White](#) 
[Piedmont, Italy](#)

\$1.00

Score: 90 pts

Reviews: 1

Agent: [Gradwell Wine Agency](#)

Tags: [Godello's Alta Langa 2023](#)



[Michael Godel](#)

Cool, sapid, salt-licked, rising to meet the ethereal and the first notably mint-savoury Alta Langa noted in this long flight of 69. Tart and full on tang, fleshy, ripe and chewy - sure more than 95 percent of what can be tasted. This will have great appeal for its generosity and acumen. Drink 2023-2026. Tasted Blind with the Consorzio Alta Langa in Asti, December 2023

Wine – Food – Travel nieuws van Anne-Wies

The Old Vine Conference: “All of Italy”

Begin oktober vond bij Tenuta Sette Ponti in Toscane The Old Vine Conference plaats. Met deze conferentie wordt aandacht gegeven aan Old Vines, oftewel oude wijnstokken, met als doel een speciale wijncategorie in het leven te roepen voor deze bijzondere oude stokken. Josje van Oostrom was erbij.

“Wij bouwen aan een geloofwaardige wijncategorie voor oude wijnstokken. We hopen dat The Old Vine Conference het zaadje kan zijn voor een blijvende gemeenschap die deze categorie ondersteunt en uitdraagt. Dit kan alleen worden bereikt door samen te werken.”

Michele Shah, regionaal ambassadrice van de Old Vine Conference voor Italië, start de dag met een korte inleiding en stelt Leo Austin voor. Hij is een medeoprichter en doet een zeer interessante presentatie.

De organisatie is in 2021 opgericht. Er zijn momenteel 250 leden in 12 landen, met formele organisaties in de UK en in Italië. Men wil Italiaanse wijnen/wijnmakers met oude wijngaarden promoten wereldwijd. Men gaat nu China openen en daarna Napa Valley- waar volgend jaar een congres is.



‘Old Vines’ in de wijngaard van host Sette Ponti

Old Vine categorie

Het doel is dat er een nieuwe categorie komt: 'Old Vine'. Dat mensen ernaar gaan vragen in een restaurant, het terugvinden als keuze op de kaart en in de wijnwinkel een heel schap gewijd aan oude stokken te vinden is. Leo wil dat het verhaal verteld wordt: terug naar het land en de bewaarders van het land. Het gaat over het uitleggen van terroir vanuit de geschiedenis in plaats van uit de Doc (g). "We willen dat de prijs van de druiven omhooggaat om alles te kunnen bewaren, biodiversiteit van de verschillende druiven en oude technieken die verloren dreigen te gaan".

Kwaliteit, door wetenschap ondersteund

Wetenschappelijk onderzoek dat wordt aangehaald:

- Microbiotica uit wijngaardbodems zijn heterogeen en bepalen de plantenvoeding; Nicolas Bokulich
- Leeftijd is een belangrijke drijfveer voor de ontwikkeling van het bodem microbioom; Marine Biget en collega's
- De levenscyclus van wijnstokken is erg lang. De productiviteit neemt toe met de leeftijd; Dylan Grigg
- De verzwakking van de wijnproductie door veroudering wordt veroorzaakt door snoeikeuzes, niet door de natuur; Simonit & Sirch

Italië is, met [Simonit & Sirch](#), het centrum van de snoeimethodes. Je hebt keuzes hoe je de sapstroom kan beïnvloeden. "Als we geen wonden aanbrengen, leven de stokken veel langer".

Duidelijkheid van communicatie

Genetische diversiteit, wijnbouwerfgoed, opnieuw kijken naar wat onze voorouders ons hebben gegeven. De "Old Vine Registry" heeft nu 4000 entries. Jancis Robinson heeft samen met aderen deze "Old Vine Registry" opgezet, een online database en project dat gewijd is aan het in kaart brengen en behouden van oude wijnstokken wereldwijd. Dit initiatief maakt deel uit van een bredere inspanning om het belang van oude wijnstokken, vaak gedefinieerd als wijnstokken van meer dan 35 tot 50 jaar oud, te benadrukken en te beschermen.

Op 31 oktober 2025 zal de Old Vine Conferece plaatsvinden in Napa Valley met Jancis Robinson als keynote speaker.

Hierna volgt een presentatie van iemand van Wine Enthusiast. Daarin mis ik de link met de oude wijngaarden, buiten de waarschuwing voor het risico dat het verleden 'vereenvoudigd/ geprimitiveerd' wordt als je het over 'vroeger', 'oud' hebt.

Masterclass Gabriele Gorelli MW

A thousand year legacy: Sicily and Tuscany Juxtaposed

Dit is voornamelijk een vergelijking tussen Etna wijnen en wijnen uit Toscane. Enkele Sangioveses en een Cabernet Sauvignon. De Etna wijnen zijn van wijngaarden van opvallend hogere leeftijd. De wijnen uit Toscane hadden gemiddeld zo'n jaar of veertig op de teller, met uitzondering van Fattoria Fibbiano die een prachtige Sangiovese van 100 jaar oude stokken heeft. Van de Etna wijnen is 100 de minimumleeftijd, die oploopt naar 150 tot zelfs 250 jaar oude stokken. Die zijn van de Custodi di Etna, de Etna Rosso Saeculare 2014, die dan ook indrukwekkend zijn.

De eerste flight begint met **Brunello Riserva** van **Col d'Orcia** uit 2013 van een **44 jaar** oude wijngaard vs de **Custodi delle Vigne dell'Etna** de **Etna Rosso DOC Saeculare** 2014 van de wijngaard op 600 meter hoogte waarin stokken staan van **250 jaar** oud. De grond is zanderig, vulkanisch en hoog in mineralen. 80% Nerello Mascalese, plus nog wat Capuccio en Alicante. Hoe mooi de Brunello ook is, deze Saeculare met zijn gritty tannines en specerijen, vettigheid en densiteit en mooie zuren steelt de show. En volgens Gabriele Gorelli MW smaakt de wijn de volgende dag nog beter. Een fenomeen wat ik bij echt goede (natuur) wijn vaker tegenkom.

Opvallend is dat de wijnen van de Etna zeer verschillend van karakter zijn, wat onderstreept dat ook ligging een grote rol speelt. Zo is de **Serra della Contessa** van **Benanti** uit 2016 van de Zuid- Oost kant van 115 jaar oude stokken zeer elegant, bijna transparant met stevige zuren.



Interessante masterclasses door Gabriele Gorelli MW

De tweede masterclass van Gabriele: The Italian Journey, from top to toe

1. **Aquila del Torre Friuli Colli Orientali doc Friulano 2022**
30 jaar oud (jong), 200-300 m hoogte. Stewardship- eigen gist, op betonnen eieren. Energetisch, fris, sappig, droog, flint, lange afdronk.
2. **Gini, Soave Classico DOC Contrada Salvarenza Vecchie Vigne 2021**
120/130 j oude stokken, bio, in oude houten vaten rijping, 150 m. hoogte Limestone- tuff. Garganega. Droog, fris, kruidig, mineraal-witte bloemen- kalk/krijtgevoel in mond.
3. **Villa Bogdano- Bianco IGT Veneto Lison 185 2018**
Uit 1943- biotype, geel. Prachtige goudgele kleur, hoogtepunt gisteravond (en eerste wijn die ik regelde..) mooie geurenwaaier, enorme frisheid, energie, zout-ziltig- supersappig. Meeste op beton- en delen op hout.
4. **Malvira, Roero DOCG Riserva Renesio 2011** Bruinverkleuring, Ook hier mooie geurenwaaier, viooltjes, Smaak is zacht, teer, licht,
5. **Tenuta Cisa Asianari dei Marchesi di Gresy- Barbaresco 2020**
Mooi, elegant, intenser dan die van Malvira. Stevige tannines, mooie zuren, droog,
6. **GD Vajra, Barolo DOCG Bricco delle viole 2019**
Zeer bloemig, viooltjes- zie de naam- stevig, vol, warm, lange afdronk.
7. **Tenuta San Leonardo- Carmenere, Vigneti dei dolomiti IGT 2019 Trentino**
(25 tot) 70-75 j oud, 120-300 mh- zeer stevig. Sterk peper (moet je van houden) 24 m aging
8. **Feudi di San Gregorio, Irpinia Aglianico DOC Serpico 2013- Campania**
Wijngaard in Taurasi- 180-200 j oude stokken (vulkanische as ondergrond). 3 meter hoogte (eronder fruit

vroeger) 30 verschillende biotypes. Historische wijngaard van de koning. Veel regen en zelfs sneeuw. 'succulence'

9. **Cantina Roeno, Terradeiforti doc Enantio Riserva 1865, Prefillossera 2019, Adige Rover**
Labrusca. Wilde, mooie geuren, hele frisse geuren. Heftige smaak, diep, intens, veel kracht, groene tannines (whole bunch?)
10. **Vinchio Vaglio, Barbera d'Asti docg 50 Vigne 2021**
(coop, heel veel kleinschalige wijnmakers) Min. 50 j, gem 70/80 j. 250 meter hoogte, totaal 20 hectare. Mooi fruit, sappig rijp, mooie balans, zuren. Klein rood fruit- staal en cement.
11. **Zyme Rosso Veneto IGT Kairos 2020**
Zyme= gist- fermentering in de druif (naam verklaring). Het is een enorme blend uit Vicenza/Durella: 4 witte en 11 rode druiven, onder andere Teroldego, Marzemino, Garganega, Corvina, Corvinone. Ik weet niet wat ik ermee moet, heftig, moeilijk te volgen (ook de uitleg van de wijnmaker).
12. **Morella Vini, Salento IGT Primitivo Old Vines 2020, Manduria Puglia**
95 jaar oude stokken 16%. Een van de hoogtepunten gisteravond. Mooi elegant, fris, fruit.
12 hectare nu. Biodynamisch. Actief in de kwaliteit van de bodemstructuur verbeteren. Meer humus; betere bescherming tegen droogte (sinds 2009). Heel pure smaken. Macchia mediterranea- (mint, zegt Gabriele).
Tonneaux 14 maanden. Limestone.



Doorlopende proeverij

Na afloop van de masterclasses volgt nog een lopende proeverij waar alle wijnhuizen ook nog een andere wijn presenteren. Ook hier steelt **Villa Bogdano's Friulano** de show qua wit, van dezelfde wijngaard, uit '43 maar dan met [botrytus](#) (geen houtrijping maar cement). Heerlijk sappig en vol zoete bloemetjes. Van **Gini** is de **Salvarenza Garganega** uit 2015 heel mooi elegant. Van **Benanti** valt de **Rovitello** van de Noordhelling uit 2017 op, van 100 jarige stokken die ook hier een zeer mooie elegante wijn opleverden.



Josje bij de 250 jaar oude wijnstok van I Custodi, Etna

Conclusie

Een bijzonder evenement met schitterende wijnen. Zeker als je nagaat dat tijdens het ontvangstdiner onze tafel collectief de **Tignanello** in het spitoon goot omdat er mooiere wijnen waren om te proeven! Terechte aandacht en waardering die door de organisatie wordt gegeven aan deze **bijzondere categorie wijnen**, die hopelijk snel erkenning krijgt wereldwijd. De **Etna** was hier in mijn beleving de winnaar, maar ook de **Sangiovese** en **Primitivo** van (bijna) 100 jaar oude stokken maakten veel indruk. Het Italië plaatje qua leden is echter in mijn ogen niet compleet, zeker omdat **Sardinië** nog geheel ontbreekt, terwijl er op het eiland het meeste aantal **oude wijngaarden** te vinden zijn. Wellicht is hier een taak voor mij weggelegd als verbinder, aangezien ik er vorige maand nog was, op zoek naar oude stokken. Volgende week volgt een gesprek met de directrice **Belinda Stone** om te kijken hoe ik kan bijdragen. Wordt vervolgd...

Meer over de Old Vines Conference: www.oldvines.org



2020 Vigne Vecchie Barbera d'Asti Superiore DOCG

Vinchio Vaglio

Shutterstock_Brian A Jackson

93 Punkte

Tasting 2024

[HomeWein Weine Vinchio Vaglio Vigne Vecchie Barbera d'Asti Superiore DOCG](#)

Der Rotwein Vigne Vecchie Barbera d'Asti Superiore DOCG, Jahrgang 2020 des Weinguts Vinchio Vaglio wurde 2024 von Othmar Kiem, Simon Staffler mit 93 Falstaff Punkten bewertet. Es handelt sich um einen Wein der Rebsorte Barbera aus der Region Piemont in Italien.

Verkostungsnotizen 93

Tasting vom 06.09.2024: Othmar Kiem, Simon Staffler

Klares Rubinrot mit kirschroten Rändern. Eröffnet in der Nase mit erdigen Nuancen, Edelholz, dazu etwas Preiselbeeren, Eisen, Jod. Am Gaumen kompakt, harmonisch, mit geschliffenem Tannin, im hinteren Bereich elegant und mit feinem Druck.

Region: [Piemont, Italien](#)

Weingut: [Vinchio Vaglio](#)

Produktionsweise: Konventionell

Kategorie: [Rotwein](#)

Rebsorte: [Barbera](#)

Jahrgang: 2020

Alkoholgehalt: 15%

Verschluss: Kork

Preis: 20 - 50 €

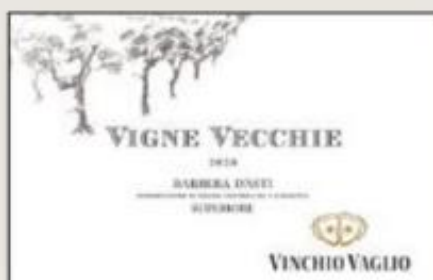


Region

[Piemont, Italien](#)

Das Piemont im Nordwesten Italiens ist eine der reizvollsten Weinbaulandschaften nicht nur des Landes. Die mitunter schroff wirkenden steilen Hügel mit ihren...





VINCHIO VAGLIO

Reg. San Pancrazio, I, 14040 Vinchio (AT)
 T: +39 0141 950903, welcome@vinchio.com
www.vinchio.com

Kellermeister: Matteo Laiolo, Giuseppe Rattazzo

Kontakt: Valeria Giordano

Produktion: 1.300.000 Flaschen, 5 % Schaumwein, 5 % weiß, 84 % rot, 1 % rosé, 5 % süß, 500 Hektar

Die Geschichte von Vinchio Vaglio begann im Jahr 1959, als die Städte Vinchio und Vaglio Serra beschlossen, zusammenzuarbeiten, um das schwierige und ertragreiche Land, das sie umgab, aufzuwerten. So wurde die Winzergenossenschaft 1959 von 19 Weinbauern aus Vinchio und Vaglio Serra

gegründet. Heute zählt sie etwa 200 Mitglieder und bewirtschaftet mehr als 500 Hektar Weinberge, auf denen hauptsächlich Barbera angebaut wird. Dabei soll gezeigt werden, dass Zusammenarbeit zu einem hochwertigen Produkt führen kann. Heute produziert Vinchio Vaglio eine Vielzahl von Barbera-Weinen.

93 Laudana Nizza DOCG 2021

14,5 Vol.-%, NK

Leuchtendes Rubinrot mit aufhellendem Rand. In der Nase eingelegte Kirsche, gefolgt von getrockneten Veilchen und Waldboden, im Nachhall Zartbitterschokolade. Am Gaumen frisch, saftig, mit gutem Druck, reife Gerbstoffe, fülliges Mundgefühl.

93 Sei Vigne Insynthesis Nizza Riserva DOCG 2019

15 Vol.-%, PK

Dichtes, undurchdringliches Rubinrot mit aufhellenden Rändern. Cassis-Marmelade, gefolgt von Zedernholz, Lakritze und Sichuan-Pfeffer. Am Gaumen vollmundig mit samtigem Tannin, im Abgang leichte, anregende Bitterkeit.

92 Sorì dei Mori Barbera d'Asti DOCG 2023

14 Vol.-%, PK

Leuchtendes Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase zurückhaltend nach Rosen, Brombeere und etwas Lakritze. Im Mund frisch, saftig, anregend, gute Fruchtsüße im Trunk, mittlerer Abgang.

92 Vigne Vecchie 50 Barbera d'Asti DOCG 2022

14 Vol.-%, DIAM

Leuchtendes Rubinrot mit violetten Rändern. Reife Nase nach Brombeere, Pflaume, Zedernholz und Waldboden, im Nachhall leicht balsamisch. Im Mund fruchtsüß mit würzigen Komponenten, reifes Tannin, gepaart mit anregender Säure, anhaltende Länge.

92 Vigne Vecchie Barbera d'Asti Superiore DOC 2020

15 Vol.-%, NK

Dichtes Rubinrot mit aufhellenden Rändern. In der Nase reife Pflaume, Kirsche und etwas Rosmarin, im Nachhall würzig nach Lebkuchengewürz. Am Gaumen vollmundig mit gutem Zug, reife Gerbstoffe, anhaltender Trunk, spürbarer Alkohol.

91 I Tre Vescovi Barbera d'Asti Superiore DOCG 2022

14,5 Vol.-%, DIAM

Leuchtendes Rubinrot mit aufhellenden Rändern. In der Nase duftend nach Rosenblüten und Kirsche. Am Gaumen Fruchtsüße, gepaart mit anregender Säure, jugendliche Tannine mit leicht austrocknendem Abgang, mittlere Länge.



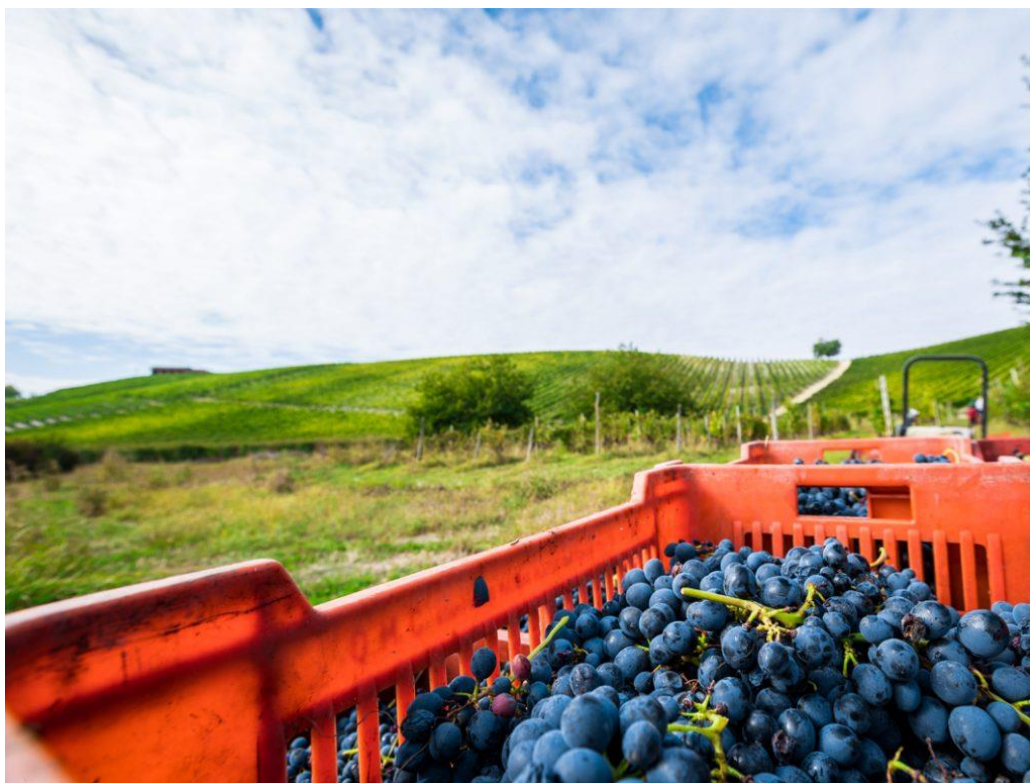
Nizza DOCG, Barbera op zijn best

13 november 2024 [barberaheaderitaliaanse wijnnizzanizzadocgpiemonte](#)

Piemonte is een heerlijk gebied, om allerlei redenen. Voor ons uiteraard ook en vooral om de wijnen. Het scala aan goede wijnen is de laatste decennia alleen maar breder en beter geworden, hetgeen logischerwijze met zich meebrengt dat gebieden zich specialiseren en er een soort kwaliteitspiramide ontstaat. Voor wijnen van de autochtone variëteit barbera wordt de top van die piramide gevormd door Nizza DOCG. Onmiddellijk na Barolo en Barbaresco is het de derde premiumbenaming van Piemonte, die wordt beschouwd als een van de beste überhaupt.



Om Nizza DOCG volledig te begrijpen, kan een parallel worden getrokken met Barolo en nebbiolo. Net zoals Barolo verbonden is met nebbiolo, is Nizza DOCG nauw verbonden met barbera. Ondanks de diversiteit van de geur- en smaakprofielen van de wijnen, komt Barolo van een beperkt territorium, met unieke bodems en een strikte regelgeving. Het zijn wijnen met een onderscheidend profiel, geschikt voor rijping. Op dezelfde manier heeft Nizza DOCG een zeer specifiek productiegebied en strenge regelgeving. In de wijngaard bedraagt de maximale opbrengst bijvoorbeeld 70 kwintaal per hectare (± 50 hl/ha) in plaats van de 90 die is toegestaan voor Barbera d'Asti; in de kelder moet Nizza minimaal 18 maanden rijpen, waarvan 6 in hout, en Nizza Riserva minimaal 30 maanden, waarvan 12 maanden in hout. Het profiel van de wijnen is opmerkelijk; ze hebben een geweldig karakter, met structuur, frisheid, elegantie en een goede levensduur.



Het productiegebied van Nizza DOCG strekt zich uit over 18 heuvelachtige gemeenten in de provincie Asti, rond de rivier de Nizza, in tegenstelling tot de 167 gemeenten die Barbera d'Asti mogen maken. Dat creëert een perfecte omgeving voor de teelt van druiven van hoge kwaliteit.



Het terroir van de DOCG Nizza wordt gekenmerkt door een semi-continentaal klimaat, dat onder invloed staat van warme, vochtige lucht via het dal van de Po en vanaf van Middellandse Zee, en van droge, koudere lucht vanuit de Alpen. De gemiddelde temperatuur gedurende het groeiseizoen van april tot en met september bedraagt bijna 20 °C, met vrij droge zomers. Verder zijn er vier belangrijke zones met verschillende bodemomstandigheden, die wijnen geven met een duidelijk eigen karakter. De meer zanderige bodems (o.a. de Sabbie d'Asti en Formazione di Cassinasco) geven wijnen die lichter zijn van kleur en structuur, maar wel verfijning hebben. Zodra er meer klei in de bodems zit (zoals Marne di Sant'Agata Fossili), hebben de wijnen meer kleur en structuur, en vragen ze meer tijd om zich te ontplooien. Met zijn van nature goede kleur en zuren, en voldoende tannine, leent Barbera zich goed voor rijping in kleiner hout, zowel barriques als tonneaux van 500 liter. Maar ook de klassieke grotere vaten die we kennen uit Italië worden gebruikt. De rijping verfijnt de wijnen en rondt ze fraai af.

Ronald de Groot en Lars Daniëls hebben onlangs vele wijnen uit Nizza DOCG geproefd en beoordeeld. Hier vindt u de beste 50.

Vinchio Vaglio, Nizza Laudana 2020 15,5 PNT

GEUR warm, intens, chocola, kruidig, zwoel, hint overrijp

SMAAK kruidig en stevig, krentjes, warm, hoekig

€ 14,90

Nizza

The Nizza DOCG represents one of the premier wine excellences in Italy, specifically from the Piedmont region, with its iconic and widespread red grape variety, Barbera. The denomination spans across 18 municipalities surrounding its production epicenter: Nizza Monferrato, in the province of Asti. It was officially established in 2014, following a long process of territorial and varietal enhancement led by local producers, which culminated in the separation from the previously recognized Barbera d'Asti denomination.

Stefano Chiarlo, owner of Chiarlo winery, said: "In the 2014 vintage, the appellation was officially rebranded as Nizza DOCG, with approximately 25,000 cases released to the market by 2016. Since then, production has grown steadily by around 10-15% annually, reaching 90,000 cases as of December 31, 2023. In 2016 there were roughly 35 producers of Nizza DOCG, with 40-45 labels available. Currently, there are over 100 producers (91 of whom are members of the Associazione Produttori del Nizza), offering more than 180 labels across Nizza, Nizza Riserva, and single-vineyard bottlings. The long-term goal is to gradually expand production to around 350,000-400,000 cases. In the near future Nizza DOCG will integrate the *le Unità Geografiche Aggiuntive* (UGAs) or officially recognized subzones into its regulations."

These UGA/MGA will follow the boundaries detailed in Alessandro Masnaghetti's 2016 map, further defining the Cru of Nizza, located

on the hills of the 18 municipalities within the Nizza DOCG. Most of them are concentrated in the main towns, such as Nizza Monferrato, Castelnuovo Calcea, Vinchio, Vaglio Serra, Agliano Terme, Mombercelli, Castelboglione, and San Marzano Oliveto all known for their exceptional terroir and ability to produce top-tier wines.

This area of Piedmont known as the Monferrato, is characterized by hills with mixed soils—clay, limestone, and sandy—which promote the production of structured and complex wines. The vineyards are located at altitudes between 150 and 400 meters, with southern, south-western, and south-eastern exposures. This orientation ensures ideal sun exposure, which is crucial for the proper maturation of Barbera grapes. The terroir also avoids valley floors and humid terrains, which are unsuitable for cultivating this grape variety.

Nizza DOCG can be produced in two styles:

- Nizza DOCG: Aged for a minimum of 18 months, with at least 6 months in wood. This version typically expresses fresh fruit aromas, along with spicy and balsamic notes from the wooden aging process that allows for good roundness.

- Nizza DOCG Riserva: Aged for a minimum of 30 months, with 12 months in wood. The Riserva has greater complexity, showcasing evolved notes of cocoa, licorice, and other spices, resulting in a more structured wine with long-lasting persistence.

Vinchio Vaglio Laudana 2020 Nizza DOCG

The wine has a ruby color of medium intensity. The first nose expresses a fine tertiary hint (dry tobacco, wet leaves in the background) as well as a hint of balsamic and maceration (stewed cherry). The second nose offers aromas of fresh fruits (red cherry, morello cherry, crushed blackcurrant, raspberry, fresh redcurrants), a perfumed menthol note (crushed wild mint, menthol, rosemary, pine needles), notes of sweet spices (liquorice, which tends towards star anise, a slight hint of vanilla, pink pepper and nutmeg), roasting in the background (toasted hazelnut, dark chocolate, cocoa nibs) and fresh flowers (lilac, comflower). The palate is tasty, fruity and offers a beautiful fruity material as well as a smooth texture. It expresses the flavors of ripe and juicy fruits (morello cherry, crushed red cherry, crushed raspberry, blackcurrant, wild blackberry, wild black plum), combined with hints of savoury sweet spices (licorice, a touch of vanilla, clove, nutmeg), menthol notes reminiscent of aromas of dried eucalyptus, wild mint, pine needles, flowers (lilac, comflower) and delicate roasted notes (tangy cocoa nibs, toasted hazelnut, heated wood

in the background). The finish is persistent, expressive and savory, with a good bitterness of coffee and cocoa. Beautiful, lively and fresh acidity. The tannins are well constructed, savory and fine. Delicious, complex and with a beautiful structure.

Score : 16.25/20 (92-93/100)

Internationale Genossen

Ein veränderter Ansatz beim Genossenschafts-Wettbewerb hat die Tür nicht nur für Genossenschaften aus anderen Herkunftsländern als bislang geöffnet, sondern auch scheinbar zementierte Ranglisten durchgewirbelt.

Fr Frankreich und Italien sind neben Deutschland die althergebrachten Herkunftsländer beim Genossenschafts-Wettbewerb der WEINWIRTSCHAFT. Da es jedoch auch in anderen Ländern hervorragende und marktrelevante Kooperativen gibt, haben wir uns 2024 entschlossen, Genossenschaften aus aller Welt eine Teilnahme zu ermöglichen.

Somit wurden die Verkoster-Tische diesmal um Weine aus Spanien, Österreich und Luxemburg erweitert – und auch aus diesen Ländern waren tolle Weine dabei. Ein veränderter Bewertungsansatz, der neben der Verkoster-Bewertung auch das Preis-Leistungs-Verhältnis und die Marktrelevanz eines Weines mit einfließen ließ, sorgte auch innerhalb der etablierten Herkunftsländer für einige Veränderungen. So

kommen zwar weiterhin hervorragende Weine mit herausragenden Verkostungspunktzahlen aus Südtirol – die eindeutige Dominanz innerhalb des Italien-Segments haben die Südtiroler Genossen aber nicht mehr für sich.

Die beste Genossenschaft Italiens kommt 2024 von der Insel Sizilien: Colomba Bianca hat die höchste Gesamtpunktzahl der italienischen Kooperativen erreicht und liegt dabei im internationalen Vergleich auf Rang 3, hinter den französischen Genossenschaften La Chablisienne (Burgund) und Cellier de Princes (Rhône). Herzlichen Glückwunsch dazu sowie allen weiteren Genossenschaften, die uns ihre spannendsten Weine zugesandt haben!

VINCENT MESSMER

Die neuen Kriterien

- Preis-Leistungs-Verhältnis: Für die Preiskategorie gab es Zusatzpunkte – je günstiger, desto mehr Punkte. Diese wurden mit dem Verkostungsergebnis kombiniert. So bekam ein Wein für 5,99 Euro mit 87 Punkten zusätzliche Gewinnchancen, während ein Wein, der 90 Punkte erhielt, aber 49,90 Euro kostete, beim PLV schlechter abschnitt.
- Marktbedeutung des Weines anhand der Produktionszahlen, die zu jedem Produkt erfasst wurden.
- Wirtschaftliche Bedeutung des Produkts innerhalb der Genossenschaft. Hierzu wurden zusätzlich zur Marktbedeutung der einzelnen Weine der Gesamtumsatz des Betriebs erhoben sowie die Verkaufsergebnisse der einzelnen Weine und ihr Wert in Relation zum Gesamtumsatz der Genossenschaft gesetzt.

Die besten internationalen Genossenschaften

Italien	
1	Colomba Bianca, Sizilien (Best Cooperative Sicily/Southern Italy)
2	Cantina Terre del Barolo, Piemont (Best Cooperative Piedmont)
3	Cantina Cooperativa Vignaiolo del Morellino di Scansano, Toskana (Best Cooperative Tuscany)
3	Kellerei Terlan, Südtirol (Beste Winzergenossenschaft Südtirol)
5	Vinchio-Vaglio Serra, Piemont
6	Kellerei Giral, Südtirol
7	Cantina Clavesana, Piemont
8	Kellerei Kurtatsch, Südtirol
9	Nals Margreid, Südtirol
9	Kellerei Tramin, Südtirol
9	Mezzacorona, Trentino (Best Cooperative Trentino)
12	Cantine Vitevis, Venezien/Lombardei (Best Cooperative Veneto)
13	La Guardiense, Kampanien
14	Cavit, Trentino
14	Viticoltori Friulani la Delizia, Venezien/Friaul
16	Cantina Tollo, Abruzzen (Best Cooperative Abruzzo)
17	Kellerei Andrian, Südtirol
18	Cantina Pertinace, Piemont
18	Kellerei Schreckbichl, Südtirol
20	Cantine di Verona, Venezien/Lombardei



Red Wine
Italy

89

2023 Sorì dei Mori Barbera
d'Asti DOCG, 14,0%,
Vinchio-Vaglio Serra

Preis: 9,00 Euro





WSG

WINE SCHOLAR GUILD

An Introduction to the Rich Viticultural Heritage of Italy

Michèle Shah Viticulture Insights 16 February 2024



Italy has a rich and diverse history of winemaking, old vines and traditional grape varieties that contribute to the country's ancient wine culture, which has evolved throughout the centuries.

Perhaps its biggest viticultural change and subsequently loss of old vines came in the 1960s with the transformation and mechanization of Italian agriculture, coinciding with the phasing out of sharecropping, when many traditional forms of cultivation (bush-vines, goblets, pergolas,) planted after the advent of phylloxera, were replaced by specialised forms of cultivation. This change brought with it a trend to plant more international varieties which over the last 10-15 years led to a further disappearance of many older vineyards. Despite this, it is claimed that Italian viticulture has a very high average age (around 25-30 years).

Italy's wine-growing heritage is still little-known, its historical vineyards, many over 50-60 years old are often located in areas of great landscape or cultural impact. Most regions have a presence of old vines, from Trentino, to Piedmont, Tuscany, Apulia, Sicily and Sardinia, but to-date Italy still lacks a database of old vineyards.



Vinchio Vaglio old vine Barbera Piedmont

“Our members are committed to protecting these vineyards, which are now over 80 years old, and the winery for its part offers a higher remuneration for these grapes to guarantee a stable income for the producer,” says Marco Giordano, DG of Vinchio Vaglio. A concern that was also voiced by Claudio Gini in Veneto’s Soave, pointing out that the price paid for grapes from older vines are often remunerated on the same terms as for grapes from younger vines. “This factor gives very little commercial motivation to growers of old vines as they are not justly rewarded, which in itself is a problem that needs to be addressed,” says Gini

In Trentino, at the foothills of the Dolomites, the San Leonardo estate tend to century old Carménère vines, experimenting directly in the field with new grafting techniques often based on the past, creating mass selections from those very vineyards that have given the best results over time, both in terms of quality and in terms of durability and resistance.



ワイン王国
THE WINE KINGDOM



DOCGニッツァの産地は美しい自然環境に恵まれている。涼しい気候とミネラル豊富な土壌が葡萄の栽培に有利で、この土地には数百年の歴史がある。バルベラは伝統的な品種で、熟成によって複雑な風味が生まれる。



フレメンコで
飲みやすい
イタリアワイン

新発見!

ニッツァ

DOCG NIZZA

「DOCGニッツァ」は産地に成長している。と、満ち足りたのはニッツァ生産者協会のスティーヴン・グッドマン氏。家族経営のワイナリー「ニッツァ・スティーヴン」で醸造責任者を務める。2014年ヴェネチアで開催されたDOCGニッツァは、バルベラ100%のワインで知られる産地。以前はバルベラ・グッドマンの傘の下に入っていたが、独立したDOCGへの道を歩いた。

「バルベラ・グッドマンは生産地区が1699年、グッドマン・グッドマン・グッドマン・グッドマンに因り、上山大、テロワールも大きく異なります。ワイナリーも早く、軽めのワイナリー。でも、熟成による長期熟成の高い濃厚なワインでもできます。だから、実践スタイルが感じられないです。DOCGニッツァを醸成する18世紀のバルベラは品質が高く、昔から名声が高かっただけでなく、明確な個性を持っています。だから産地の道を歩んでいこうと決めたのです。」

この地区の生産者は1990年代からそのための運動を行い、その甲斐の2010年にはバルベラ・グッドマン・スティーヴン・グッドマンとしてDOCGが認められ、さらなる高みを目指す生産者は12年にニッツァ

「DOCGニッツァ」を設立、独立したDOCGの準備を進める。18年にはバルベラ・グッドマン・スティーヴン・グッドマンに昇格の上に伴い、そのサブブランドであるニッツァもDOCGになった。そしてようやく14年にDOCGニッツァが認められたというわけだ。

今までの10年ほど「グッドマン」が、DOCGニッツァはバルベラ100%のワインで知られる産地。以前はバルベラ・グッドマンの傘の下に入っていたが、独立したDOCGへの道を歩いた。

「DOCGニッツァ」は産地に成長している。と、満ち足りたのはニッツァ生産者協会のスティーヴン・グッドマン氏。家族経営のワイナリー「ニッツァ・スティーヴン」で醸造責任者を務める。2014年ヴェネチアで開催されたDOCGニッツァは、バルベラ100%のワインで知られる産地。以前はバルベラ・グッドマンの傘の下に入っていたが、独立したDOCGへの道を歩いた。

「バルベラ・グッドマンは生産地区が1699年、グッドマン・グッドマン・グッドマン・グッドマンに因り、上山大、テロワールも大きく異なります。ワイナリーも早く、軽めのワイナリー。でも、熟成による長期熟成の高い濃厚なワインでもできます。だから、実践スタイルが感じられないです。DOCGニッツァを醸成する18世紀のバルベラは品質が高く、昔から名声が高かっただけでなく、明確な個性を持っています。だから産地の道を歩んでいこうと決めたのです。」

この地区の生産者は1990年代からそのための運動を行い、その甲斐の2010年にはバルベラ・グッドマン・スティーヴン・グッドマンとしてDOCGが認められ、さらなる高みを目指す生産者は12年にニッツァ

「DOCGニッツァ」を設立、独立したDOCGの準備を進める。18年にはバルベラ・グッドマン・スティーヴン・グッドマンに昇格の上に伴い、そのサブブランドであるニッツァもDOCGになった。そしてようやく14年にDOCGニッツァが認められたというわけだ。

今までの10年ほど「グッドマン」が、DOCGニッツァはバルベラ100%のワインで知られる産地。以前はバルベラ・グッドマンの傘の下に入っていたが、独立したDOCGへの道を歩いた。

「バルベラは産地が分かっている。熟成によって複雑な風味が生まれる。熟成はやはり重要なポイントで、古木を使用することが多いです。」

「ニッツァを語るにはテロワール」

DOCGニッツァの最も重要な点は、



DONG ニッツァ

品種 **バルベラ100%**
バルベラは北イタリア、ピエモンテ州産の産地。強い酸味が特徴的。

新成期間 **DOCGニッツァ**
18カ月以上 (うち6カ月以上は樽熟成)
DOCGニッツァ・リゼルヴァ
30カ月以上 (うち12カ月以上は樽熟成)

art by Iaso-MV&HMA



ASSOCIAZIONE
PRODUTTORI DEL
NIZZA

Genuss auf Piemontesisch

Man nennt ihn gerne den Grand Cru der Barbera: den Nizza DOCG, einen Terroirwein par excellence, der seine Heimat im Monferrato hat, seit 2014 Weltkulturerbe der UNESCO. Text: Christian Eder



Photo: Anthony Pearce

Grand Cru der Barbera deshalb, weil ein Nizza DOCG nahezu aus Barbera, einer der renommiertesten Rotweinsorten Italiens, gekeltert wird und sehr strenge Produktionsregeln aufweist. Sie betreffen vor allem geringe Erntemengen im Herbst und die Zeiten des Ausbaus in Holz und Flasche, die dafür sorgen, dass ein Nizza DOCG stets ein charaktervoller Wein ist, der optimal reifen kann.

Barbera ist seit jeher eine der wichtigsten Varietäten des Piemont, aus der einst spritzige Weine für jeden Tag gekeltert wurden, bevor man ihr Potenzial entdeckte, kraftvolle und fruchtige Weine zu ergeben. Im besten Falle werden diese in Holz gereift und überzeugen durch die lebendige Säure auch mit Reifepotenzial.

Eine der Kernzonen der Barbera war stets das Gebiet rund um die Stadt Nizza Monferrato, in der schon lange einige der Aushängeschilde dieser Rebzone besetzt wurden. Die Weine dieses Gebietes zeichnen sich nicht nur durch Fruchtigkeit und Terroirempfindlichkeit aus, sondern auch durch eine feine Eleganz, ein Resultat des Klimas rund um Nizza Monferrato, kaum vergleichbar mit Barbera Weinen aus anderen Teilen des Piemont.

Deshalb wurde 2002 auch die Unterzone Nizza des Barbera DOC geschaffen, und 2014 hat sich daraus der Nizza DOCG entwickelt, ein Terroirwein, der seinen Namen wie alle grossen Ursprungszonen der Welt von der geographischen Lage erhält. Die Heimat des Nizza DOCG sind heute 18 Gemeinden, ein Gebiet, das in keiner Weise uniform, sondern geprägt von vier unterschiedlichen Zonen mit zahlreichen Mikroklimata ist.

Der Weinbau ist vor allem auf den zentralen Bereich konzentriert und reicht von Agliano Terme im Westen bis Mombaruzzo im Osten. Die Zone im Süden ist gekennzeichnet durch höhere und steilere Hügel, die in den 506 Metern des Mount Dagno gipfeln, im nördlichen Teil des Anbaugebietes ist der Weinbau hingegen von geringerer Bedeutung. «Mit dem Nizza DOCG wollen wir auch die Besonderheiten der einzelnen Terroirs hervorheben», erklärt Stefano Chiarlo, Präsident der Winzervereinigung des Nizza DOCG. Deshalb wird darüber diskutiert, dass in Zukunft nach Unterzonen mit geographischen Zusatzbezeichnungen – sogenannte UGA oder MGA – geschaffen werden, um dieser Territorialität noch mehr Rechnung zu tragen.

Eine Karte vom renommierten italienischen Map-Man und Kartographen Alessandro Masnaghi erarbeitet und in seinem Verlag Enoga erschienen, hat bereits die Besonderheiten



der einzelnen Lagen ausgetoet. Fast 90 Winzer aus dem gesamten Anbaugebiet sind inzwischen in der Associazione Produttori del Nizza organisiert. Präsident der Associazione di Produttori del Nizza ist seit 2021 Stefano Chiarlo, die Vizepräsidenten sind Giovanni Bertolino und Daniele Chiappone. Der aktuelle Hauptstz der Vereinigung ist die Enoteca Regionale im Palazzo Crova in der Via Crova 2 in Nizza Monferrato.

Eine jährliche Blindverkostung der Nizza-Weine durch die Produzenten selbst garantiert, dass jede Flasche eines Nizza DOCG oder einer Nizza DOCG Riserva den hohen Qualitätsstandards der Ursprungsbezeichnung entspricht.

Kulinarik und Events

Einen Überblick über die zahlreichen Facetten des Nizza DOCG erhält man im Palazzo Crova im Herzen von Nizza Monferrato in der Enoteca Regionale di Nizza Monferrato. Dort kann man im angeschlossenen Geschmacks-museum die Vielfalt der gastronomischen Traditionen des Medaertio erforschen – von der Weinproduktion über die Jagd nach Trüffel bis zu den Einsatzmöglichkeiten des Cardo Gobbo. Dieses Wintergemüse, dem ein Slow-Food-Presidio gewidmet ist, ist unter anderem wichtiger Bestandteil deragna Caada (des traditionellen piemontesischen Fondus, in welches Gemüse getunkt wird). Eine Bruderschaft des Cardo Gobbo und der agna Caada wid-



ADVERTORIAL NIZZA DOCG



met sich in Nizza Monferrato diesem einzigartigen Produkt. Aber die Einsatzmöglichkeiten eines Nizza DOCG sind vielfältig: Je nach Geschmack und Laune kann man einen Nizza DOCG zum Bollito Misto (dem klassischen Skedfleisch des Piemont) geniessen oder eine Nizza DOCG Riserva zu einem Steak oder einem würzigen Wildgericht. Ganz zu schweigen von einem Einzellagen-Nizza DOCG, der zu gekochtem Rindfleisch wie einem Wiener Tafelspitz passt. Aber auch für Antipasti, Pasta und Risotto, für die Merenda und einen würzigen gereiften Käse stellt ein Nizza DOCG einen idealen Begleiter dar, ist sich Stefano Chiarlo sicher: «Ein Nizza DOCG kann ein komplettes Mahl vervollkommen.»

Problemen kann man das auch direkt vor Ort in einer der zahlreichen Trattorien oder einem der Restaurants der Heimat des Nizza DOCG, in der man natürlich auch hervorragende Ferien machen kann. Sei es in einem gemächlichen Agriturismo direkt beim Winzer oder in einem luxuriösen Resort mit angeschlossenen Spa-Bereich.

Aber eine Hauptrolle spielt natürlich stets die Landschaft rundherum. Weich wellen sich die Hügel, mit Bauernhöfen und kleinen Dörfern, Wäldern, in denen trifula (Trüffelsucher) mit ihren Hunden den würzigen Knollen nachjagen, oder sanften Rebhügeln, die man sich zu Fuss erwandern oder mit dem Fahrrad erklimmen kann. Idealer Ausgangspunkt für eine Reise

zum Nizza ist natürlich Nizza Monferrato (auf Piemontesisch «Nissa» genannt), der Hauptort des Anbaugebietes. Sehenswert sind der Palazzo Comunale aus dem 14. und 15. Jahrhundert, der vom Turm des Gemeindeamtes überragt wird, von den Nizzaern «el Campanon» genannt.

Einmal im Jahr Anfang Juni findet in Nizza Monferrato der Corsa delle Botti statt, ein historisches Rennen, bei dem verschiedene Mannschaften aus Weinproduzenten der Gegend ihre Fässer durch die Stadt treiben (www.corsadellebottinizza.com). Zur gleichen Zeit ist Nizza auch Schauplatz des Genussfestivals Monferrato in Tavola, bei dem man die Weine der lokalen Produzenten zur piemontesischen Küche geniessen kann. Für Weinliebhaber und Fachpublikum findet jedes Jahr im Palazzo Crova in Nizza Monferrato der Event Il Nizza e' statt: Am ersten Oktoberwochenende wird der Nizza DOCG mit einer grossen Verkostung von mehr als hundert Erletten gefeiert (mehr Infos unter: enotecanizza.it/eventi/il-nizza-e/).

Natürlich ist auch die Umgebung einen Besuch wert: Am besten erkundet man Orte wie Calamandran, Castel Boglione oder Agliano Terme (mit seinen sulfathaltigen Heilquellen) auf der Strada del Vino Astesana, die zu den Produzenten des Nizza DOCG und auch zu den besten Restaurants des Gebietes führt (www.astesana-stradadelvino.it).



Vinchio Vaglio 2020 Bricco Laudana Barbera Nizza

91/100

Flaska-Rött

Ca 16 euro

beskrivning:

Vinchio Vaglio 2020 Bricco Laudana Barbera Nizza är ett rött vin från Nizza, Monferrato, Piemonte, Italien. Vinet är gjort på druvan barbera. Kooperativet Vinchio Vaglio ligger i byarna med samma namn i södra Piemonte. Sammanslutningen består av 192 vinodlande medlemmar och de har tillgång till cirka 450 hektar med vinodlingar. Merparten av vingårdarna ligger i Vinchio och Vaglio. Vingårdarna till detta vin ligger i Vinchio och riktade mot syväst, vinstockarna är ca 50 år gamla.

För att klassificeras som Nizza DOCG måste vinerna ha lagrats minst 18 månader, varav minst sex månader på fat. Druvorna ska ha plockats för hand och vinet ska hålla minst 13% alkohol.

2020 är en årgång med mycket hög potential i Nizza.

Vinchio Vaglio har en svensk importör de för dock inte detta vin för närvarande.

Recension:

Smakrikt och balanserat med lite solvarm mörkfruktig profil. I smaken finns lila plommon, mörka körsbär och blåbär kantat av torkade örter samt en hint av kryddnejlika. Tanninerna är mjuka och välintegrerade, faten ger en fin kryddighet och vinet har en bra syra. Avslutet är långt. Charmigt med fint djup!

Betyg - 91

Nizza DOCG für alle Lebenslagen

Die Mitglieder der Associazione Produttori del Nizza haben für diese Verkostung 50 Proben eingereicht, vor allem aus den aktuellen Jahrgängen 2021 und 2020 mit einigen länger gereiften Exemplaren. Jeder Produzent hat nur einen Wein selektioniert, der zu dieser Degustation angestellt wurde. Christian Eder verkostete die Weine Anfang August 2024 in der Redaktion.

Facts & Figure

Die Rebberge des Nizza liegen Meereshöhe zwischen 150 Metern in Hügellagen in südlichen. Die Pflanzdichte muss 4000 Pflanzen pro Hektar für maximalen Ernteertrag vor pro Hektar (für Nizza und Nizza Vigna) umfassen. Für Nizza und Nizza Vigna Disziplinär eine Lagerzeit von 12 Monaten vor, davon 6 Monate in Nizza Riserva und Nizza Vigna hingegen eine Lagerzeit von 12 Monaten in Holz. Auf 720 Hektar Anbaufläche DOCG produziert werden, rund 50.400 Doppelzentner, beziehungsweise 4,5 Millionen Flaschen. Das Anbaugebiet umfasst die Gemeinden Agliano Terme, Belveggi, Calamandrana, Castel Boglione, Castelnuovo C. Rocchereto, Cortiglione, Incisa Scapaccino, Mombaruzzo, Mombaruzzo, Nizza Monferrato, Rocchetta Eder, San Marzano Oliveto, Vaglio Vinchio. www.linizza.net



Vinchio Vaglio, Vinchio Nizza DOCG Laudana 2020

2025 bis 2029

Tönt nach Brombeeren, Kräuterwürze und Blüten, dezente Holznoten; kompakte Textur, die Säure akzentuiert, geradliniger Verlauf auf Noten von Waldfrüchten und Gewürzen.

Anregende, fruchtbetonte Performance, sehr gelungen.

vinchio.com

VINCHIO



VAGLIO

RASSEGNA STAMPA

WEB E CARTACEO

Merenda sinoira, molto più di un aperitivo

30 Agosto 2024



L'enciclopedia Treccani definisce la merenda sinoira come “un pasto pomeridiano che, per l’abbondanza dei cibi e la lunga durata, può sostituire la cena”. Un piatto freddo che si consuma nel pomeriggio, tendenzialmente intorno alle 16.00 o alle 17.00 e si prolunga fino all’ora di cena.



Le origini della merenda sinoira

L'origine risale alla tradizione contadina di metà Ottocento quando gli agricoltori e i viticoltori portavano nei campi e tra le vigne un tovagliolo con del pane, del formaggio, un salume e un bicchiere di vino rosso.

La merenda sinoira veniva servita tra le vigne o nelle aie, al termine dei lavori che vedevano coinvolte intere comunità.

La merenda sinoira oggi

Ora si parla di biologico, di km zero, di prodotti del territorio e fortunatamente negli ultimi anni, l'offerta si è arricchita, dando un valore aggiunto a prodotti che una volta erano dati per scontati. Perché questi cibi raccontano le fatiche delle nostre colline, i sapori del sole estivo, gli odori della terra umida del mattino e gli umori delle persone che qui seguono ancora il ritmo delle stagioni.

L'abbinamento perfetto

Niente stuzzichini troppo elaborati, finger food o patatine industriali, ma zucchine grigliate messe in carpione (se non sai che cosa sono, ti stai perdendo uno dei piaceri più grandi della vita), giardiniera alla piemontese, acciughe sott'olio servite con burro di montagna, tome servite con miele e marmellata di cipolle o cugnà mostarda piemontese fatta con il mosto d'uva, insalata russa, fiori di zucca e frittata con erbe di campo.

Il consiglio una Barbera fresca preferibilmente senza legno, come la nostra Le Tane Piemonte DOC Barbera, La Leggenda Barbera d'Asti DOCG o una Barbera frizzante come La Briccona Barbera DOC o Rive Rosse Barbera DOC.



Quale vino bere in autunno? Ecco i migliori

Note di sottobosco e legnose. Aumenta la corposità e la struttura. Ecco i vini da bere quando iniziano a scendere le temperature.



di [Alessandra Basile](#)

[25 Novembre 2024](#)

Anche quest'anno l'autunno è arrivato con un ritardo anomalo. Fino ad ottobre inoltrato ci siamo goduti gli aperitivi all'aperto con un'aria che risultava solo leggermente frizzante, ma piacevole, per poi all'improvviso ritrovarci con la classica atmosfera autunnale. Da un giorno all'altro **la natura ed i suoi odori sono cambiati** e anche i nostri desideri a tavola. È arrivato, quindi, il momento di scoprire i **vini da bere in autunno per accompagnare i piatti tipici di questa stagione** come polente, zuppe e stufati. **Quale vino bere in autunno?** Ecco a te la rassegna di AB Style Magazine.

Vinchio Vaglio Gajera

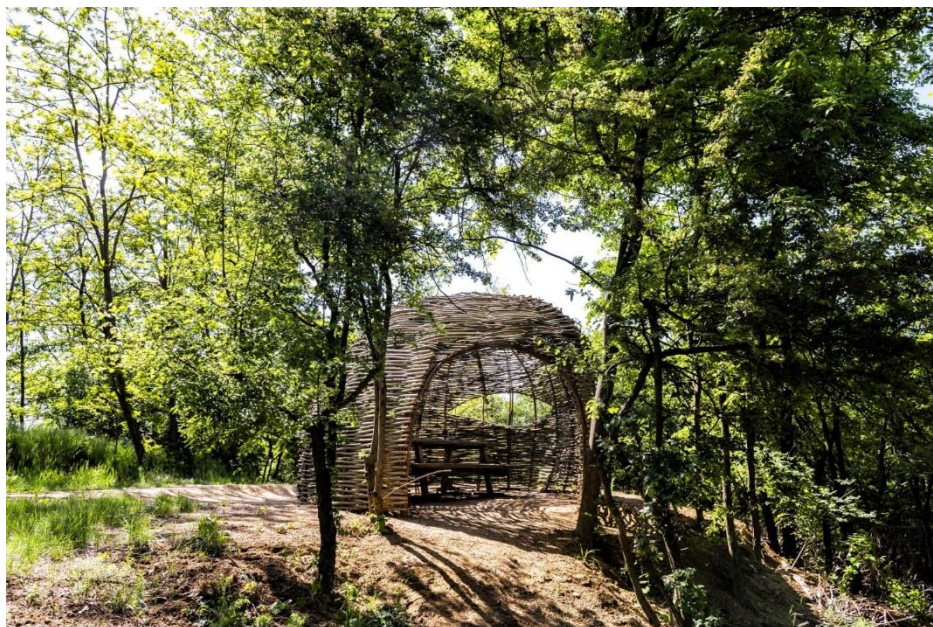
Ho voluto provare anche un **Pinot Nero del Piemonte** (relativamente recente per questo territorio) e come **vino per l'autunno ti consiglio Gajera di Vinchio Vaglio**, cantina di cui ti ho parlato diverse volte perché l'apprezzo molto. **Gajera viene realizzato esclusivamente con uve Pinot nero**. Una curiosità: Gajera deriva dalla parola dialettale "gaja", vale a dire le gazze che si rifugiano nei boschi della riserva naturale della Val Sarmassa. Abbiamo una **prima fermentazione alcolica con macerazione di 5 giorni** durante i quali la temperatura passa da 20 a 25 gradi per estrarre al meglio i profumi del vitigno. **Poi si passa in vasche inox a temperatura di 18 °C**. A quel punto, **il vino passa 16 mesi in barrique**, in parte nuove e in parte di secondo e terzo passaggio. Infine, **dopo un'ulteriore sosta di un mese in vasche di acciaio passa in bottiglia dove, prima della messa in vendita, viene ancora affinato per circa un anno e mezzo**. Tutta questa lavorazione porta Gajera di Vinchio Vaglio ad essere un **vino per l'autunno che riesce ad essere avvolgente e fresco allo stesso tempo**, con sentori di frutta rossa e leggermente speziato.

Vini da bere in autunno – Un viaggio lungo lo Stivale

Al di là della retorica che talvolta avvolge la narrativa che vede protagonista questo periodo dell'anno, **personalmente devo ammettere di amare l'autunno**. Il sole regala una luce pazzesca per le fotografie (d'estate è più bruciante, ora invece è calda ed avvolgente), ci prende quella **voglia di rallentare un po' e goderci un po' i sapori della vita**. Tra queste "coccole" rientrano appieno i **vini da bere in autunno** che ci portano per mano nella stagione fredda e verso il periodo delle feste.



AGEN FOOD
AGENZIA DI STAMPA



Il Monferrato è servito!

- [16/05/2024 11:30](#)
- [Redazione Agenfood](#)

(Agen Food) – Monferrato (AL), 16 mag. – Domenica 26 maggio Cantine Aperte e Fans Out a Monferrato sono un ottimo pretesto per partecipare ad itinerari completi a tema vino.

Cantine Aperte è ormai un evento attesissimo da tutti gli enoappassionati che, pur percorrendo tutta Italia ogni volta che è loro possibile per scoprire nuove realtà, approfittano di questo week end per scegliere le proposte più divertenti e originali e trascorrere ore all'insegna del bere e mangiare bene assieme ad altre attività che spaziano tra gli argomenti più vari: dalla musica, alle camminate, dalla letteratura, alla poesia, dalla storia e finanche al futuro del vino e dell'uva.

Insomma l'occasione è sfruttata da tante cantine per presentare varie sfaccettature del mondo del vino fondato su una millenaria cultura agricola che caratterizza la nostra penisola da nord a sud.

[Vinchio Vaglio](#) in occasione di Cantine Aperte ripete l'ormai collaudata proposta dei picnic con prodotti tipici in abbinamento ai vini dell'azienda, camminando in mezzo ai paesaggi patrimonio UNESCO tra il ["Sentiero dei Nidi"](#), all'interno del Parco Naturale della Val Sarmassa e la ["Big bench"](#).

In più sarà possibile degustare i cocktail a base di Vermouth di Torino e di Gin studiati appositamente dal bartender **Andrea Bernardi** in collaborazione con il "Barbis" di Fossano (CN) per esaltare la nuova linea aziendale di spirits "del Presidente".

Ma non è finita qui: due punti musicali coinvolgeranno i presenti con artisti selezionati da [Fans Out](#): **Damamentale, Disco amor – Discomoderni-FansOut Djset – Gianni U'RSS – Markio**. Una domenica da non perdere.

IL NIZZA – UNA BARBERA DI CORPO CHE NON FA PAURA!

6 aprile 2024



di Agnes Futa

ANTENNA VINO comunicazione libera



La Barbera Il Nizza è un vino corposo con una personalità decisa ma non spaventosa. Può contenere fino al 15% di alcol, il che potrebbe preoccupare chi non è esperto, ma la qualità è indiscutibile. Anche se l'etichetta può sembrare intimidatoria, una volta assaggiato, il suo sapore avvolgente e i profumi decisi conquistano chi lo degusta.



L'unicità del Nizza

Ancora ad oggi la Barbera è l'uva a bacca rossa più coltivata in Piemonte, ne esistono svariate espressioni di questo poliedrico vitigno, il mercato offre una miriade di etichette, spesso generiche – la difficoltà sta nel scegliere quella più adatta alle nostre esigenze – in base all'esperienza di ciascuno di noi. **Il Nizza** ci aiuta a districarsi nella giungla dei vini di cui spesso i nomi non ci dicono nulla, la denominazione con la vendemmia 2014 si eleva allo status della sottozona della Barbera dispiegata sui 18 comuni situati intorno alla cittadina di Nizza Monferrato, inoltre viene introdotta la possibilità di indicare il nome della **Vigna** (il Cru in francese) oltre ad aggiungere la tipologia **Riserva**. Dunque il territorio dedito alla produzione del Nizza si restringe assai, su un'area piuttosto vasta che comprende 169 comuni dove nasce la Barbera d'Asti – è palese la differenza dell'occupazione del suolo delle due Barbere.

Associazione Produttori Nizza nasce nell'anno 2002

Andando a ritroso va ricordato un fatto essenziale, senza il quale **il Nizza** non esisterebbe, è riguarda nello specifico la fondazione della sopranominata [Associazione Produttori Nizza](#), che ad oggi conta una settantina membri – produttori. Lo scopo principale consiste nella tutela e la valorizzazione di molteplici aspetti, che concorrono alla nascita di questo straordinario vino nonché il loro costante miglioramento. Da segnalare un'azione nobilitante da parte dei produttori volta ad un desiderio nella ricerca della qualità intrinseca dei relativi vini; si tratta di una degustazione collettiva, svolta rigorosamente alla cieca. Un continuo tararsi impone l'impegno di chi si mette in gioco, di anno in anno le esigenze diventano sempre più insidiose – l'obbiettivo primario è ottenere sempre più qualità, elevandosi ai livelli dei vini d'eccellenza. Il fatto ambizioso ma non difficile da raggiungere, vista il singolare patrimonio viticolo di quell'area. La storia millenaria di Nizza Monferrato è intimamente legata alla coltivazione della vite e alla produzione del vino, una tradizione che per secoli ha modellato il paesaggio e l'identità di questo territorio. Le colline che circondano il borgo sono punteggiate da vigneti che producono uve di alta qualità, dalle quali si ottiene un vino pregiato e tanto amato. La passione per la viticoltura e la produzione vinicola è tramandata da generazioni, preservando antiche tecniche e sapienza enologica che caratterizzano i vini di Nizza Monferrato. La bellezza dei paesaggi vitivinicoli di questa zona si riflette nei calici di vino, regalando esperienze sensoriali uniche e indimenticabili a chi ha il privilegio di assaporarli. Il legame profondo tra la terra e il vino si perpetua attraverso l'impegno costante degli associati nell'esaltare le qualità uniche del Nizza, portando avanti l'eredità di una tradizione millenaria con dedizione e maestria.



Masterclass – le differenze tra i diversi terroirs – 26 marzo 2024 – antennavino-

I Suoli e le Vigne

Il vino prende origine dalla vigna, ed è il terreno che ne rappresenta il percorso delineato dalle sue caratteristiche identitarie uniche. Sarebbe irragionevole cercare di definire il profilo distintivo del vino senza collegarlo alla sua provenienza. Nel caso del Nizza, la zona di produzione è caratterizzata da quattro diverse tipologie di suoli.

- **Suoli a tessitura sabbioso – franca o viceversa – depositi marini molto grossolani o sciolti.** Comuni di Vinchio, Cortiglione, Incisa Scapaccino, Mombercelli, Mombaruzzo. Meno struttura e materia colorante, vini che si distinguono per finezza e profumi eleganti.
- **Suoli a tessitura franco – limosa o franco – sabbiosa – depositi marini da fini o grossolani debolmente consolidati.** Comuni di Castelnuovo Calcea, Agliano Terme, Mombercelli, Nizza Monferrato, Castelnuovo Belbo, Mombaruzzo. Vini da intensità e strutture medie, finezza ed eleganza da potenziali alcolici importanti – adatti all'invecchiamento.
- **Suoli a tessitura franco – limosa franco – limosa – argillosa o argillosa – limosa – depositi marini fini debolmente consolidati.** Comuni di Agliano Terme, Moasca, San Marzano Oliveto, Castel Rocchero, Castel Boglione, Nizza Monferrato. Vini da tonalità vivaci, ottima struttura e adatti all'invecchiamento.
- **Suoli a tessitura franco – sabbiosa o franco – limosa – depositi marini grossolani consolidati.** Comuni di Calamandrana, Castel Boglione, Rocchetta Palafea. Vini più fini ed eleganti con scarsa materia colorante. Vini di più pronta beva.

I suoli del Nizza sono molto diversi tra loro, creando così una grande varietà. Alcuni di essi si sovrappongono, generando un profilo complesso per il futuro vino. Anche le vigne sono molto varie, alcune hanno più di cinquant'anni e producono un vino con una struttura complessa e profumi profondi, che è già evidente quando è giovane e diventerà molto desiderabile. Le basse rese, che vengono usate nelle vigne vecchie, daranno ulteriori benefici in termini di qualità. Le uve Barbera con queste caratteristiche hanno un gusto armonico, persistente e anche delicato. Riguardo al livello alcolico, è importante sottolineare che quando il vino è fatto bene, l'alcol è ben integrato e non risulta eccessivo. Si dice che c'è differenza tra un tipo di alcol e un altro, ma anche in questo caso la qualità della produzione fa la differenza.

Vini degustati in data 26 marzo 2024 a Roma

- [Azienda Vinchio Vaglio](#) – Nizza Docg Laudana 2020 – una cooperativa come tante n gamba nel nostro paese, nata nel 1959, ad oggi conta 450 ettari lavorati da 192 soci. I numeri sono importanti come la qualità di questa accattivante Barbera per certi versi maestosa e alquanto versatile. Un obiettivo centrato nella quadratura del cerchio con un esemplare degno della denominazione e lo sguardo rivolto sempre nel futuro. **Bricco Laudana Vecchie Vigne** ha confermato la sua alta vocazione per il vino longevo e duraturo già negli '80, da allora continua un lavoro impegnativo per dar voce alla gloria dei suoli e nello stesso tempo premiare la bravura delle persone. Matura in legni di diverse capacità e passaggi, passa in cemento per stabilizzare la sua fervente grinta, un rosso da conoscere ed apprezzare negli anni che passano. Esiste anche formato Magnum, il vino accessibile a tutti, e soprattutto un bel traguardo per il mondo delle Barbere. **Punteggio 5 su 5**

ARTEMIS

SCIENZA

**Gioco
di squadra**

Torna in
Spazio
Il nuovo
spazio per
il prossimo
a bordo

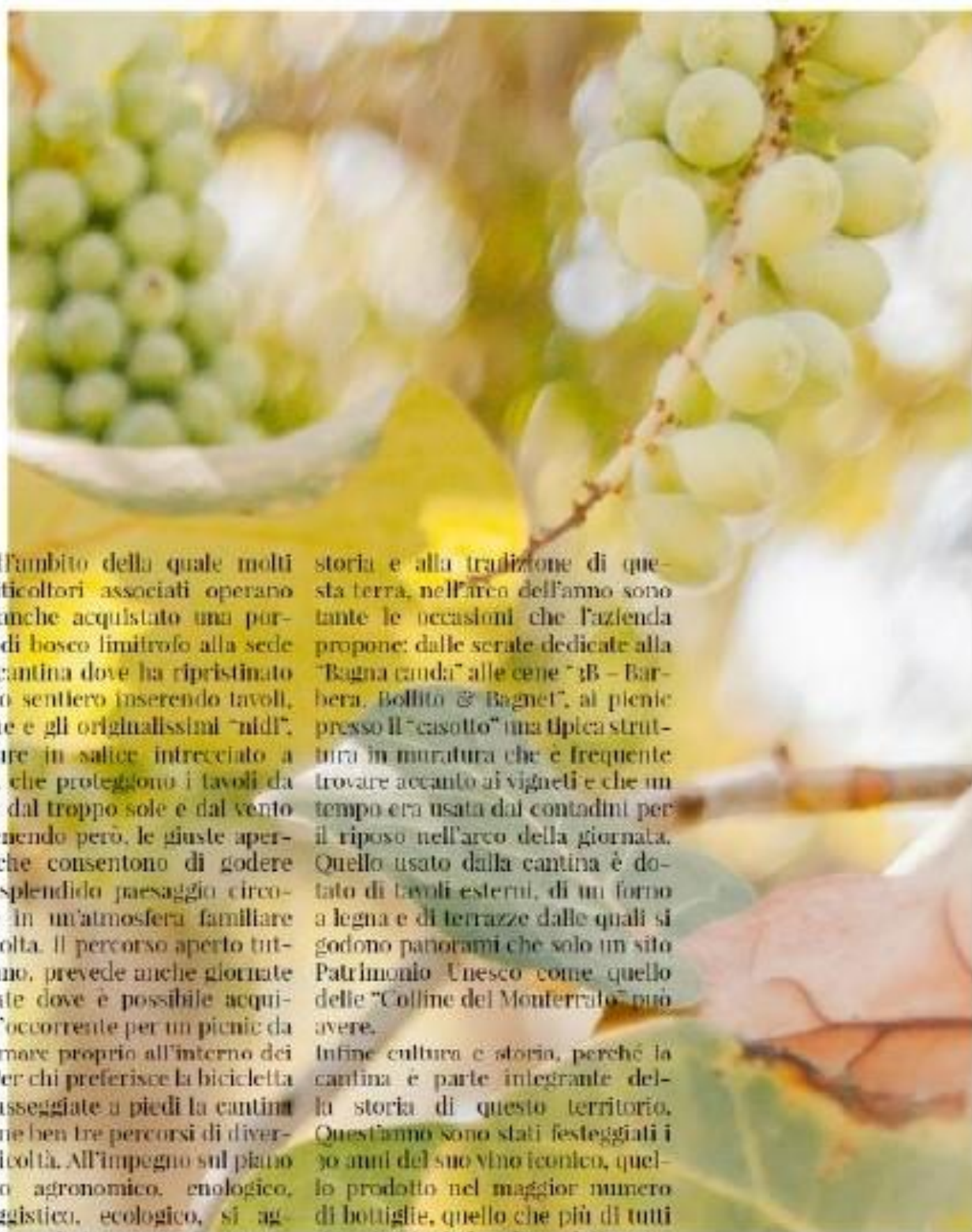
Dalla Terra
alla Spazio
e ricerca
per il futuro
all'Europa
L'Europa



La vite e l'eco- sostenibilità è anche cultura?

Essere una al centro di un territorio importante ed essere tra le prime aziende ad aver portato avanti la riscoperta di un vitigno come la Barbera, è sicuramente un aspetto qualificante. Non è però sufficiente se non si affronta anche il tema della sostenibilità. È uno degli obiettivi che si è prefissata la cantina cooperativa di Vinchio Vaglio, che ha ottenuto la certificazione *Equalitas*, una certificazione che va oltre la diminuzione dell'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.

I vigneti di Barbera di 50-80 anni che l'azienda sta preservando grazie all'impegno dei propri viticoltori associati, ad esempio, non avrebbero un futuro se non si preservasse il paesaggio e il territorio circostante. Per questo l'azienda è stata tra coloro che hanno spinto la Regione Piemonte a creare la Riserva Naturale della Val Sarmas-



sa 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 aperto tutto l'anno, prevede anche giornate dedicate dove è possibile acquistare l'occorrente per un picnic da consumare proprio all'interno dei nidi. Per chi preferisce la bicicletta alle passeggiate a piedi la cantina propone ben tre percorsi di diversa difficoltà. All'impegno sul piano tecnico agronomico, enologico, paesaggistico, ecologico, si aggiungono 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: dalle serate dedicate alla "Bagna cauda" alle cene "B - Barbera, Bollito & Bagnet", al 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 Monterrato" può avere.

Infine cultura e storia, perché la cantina è parte integrante della storia di questo territorio. 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.

GOOD MOOD

by CityLightsNews

Viaggio tra 9 delle migliori etichette della Guida Essenziale 2025

05/10/2024 7 min read



[Home](#) » Viaggio tra 9 delle migliori etichette della Guida Essenziale 2025

La presentazione della **Guida Essenziale dei Vini Italiani** firmata [DoctorWine](#), che abbiamo presentato [qui](#), è sempre un appuntamento atteso da parte degli appassionati e addetti ai lavori del settore enologico. Anche quest'anno, a Milano, il banco d'assaggio ha offerto l'opportunità di scoprire alcune tra le migliori etichette selezionate all'interno della Guida. Tra i tanti vini di qualità, alcuni hanno saputo conquistare l'attenzione in modo particolare, distinguendosi per eleganza, complessità e capacità di esprimere al meglio le caratteristiche del loro territorio. Di seguito vi raccontiamo i nove vini che più ci hanno colpito.

Sei Vigne Insynthesis Nizza DOCG Riserva 2019 – [Vinchio Vaglio](#)

Torniamo ai rossi con il **Sei Vigne Insynthesis 2019** di Vinchio Vaglio, una Barbera prodotto da sei diversi vigneti, tutti di circa 50 anni, che donano al vino una complessità unica. Dopo una fermentazione di 10 giorni, il vino viene elevato in barrique nuove per 20 mesi, seguito da un ulteriore affinamento in cemento e in bottiglia. Al naso, colpisce per la sua intensità fruttata, con ricordi floreali, spezie e tabacco, mentre in bocca è ampio, concentrato e verticale, con una persistenza continua.





Il Castello di Costigliole d'Asti ha tenuto a battesimo l'evento promosso dal Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato. In programma masterclass, incontri e **assaggi di Ruché Docg, Barbera d'Asti Docg e Nizza Docg**. La nostra selezione.

Il caloroso benvenuto del Monferrato non è dovuto solo al fatto che arriviamo portando l'agognata pioggia, "benedetta tanto attesa" in una stagione che finora ne aveva vista ben poca. Questo angolo di Piemonte, terra d'elezione della Barbera e non solo, che da sempre fa rima con vino, ci apre le porte raccontando il suo carattere più intimo e peculiare. Sorsi di bellezza delle sue colline patrimonio Unesco e assaggi dei suoi vini, la Barbera d'Asti, il Nizza, il Ruché all'interno del Castello medievale di Costigliole d'Asti in occasione dell'evento "**Monferrato Wine Festival – Monferrato Identity**".

Dalla splendida 2019 alla siccitosa 2022: le annate

Molto siccitosa, l'**annata 2022** in Piemonte aveva quasi convinto molti produttori a non vendemmiare, salvo poi ritrovare una buona maturazione e in alcuni casi anche sorprendenti acidità. Un fenomeno, quello del caldo, che si era ripetuto anche nella **stagione 2021**, considerata invece capace di offrire risultati piuttosto brillanti. Questo per le caratteristiche del vitigno: la **Barbera** ama le **estati lunghe** e con la tacca del termometro in alto, ed è capace anche in questo contesto di mantenere la sua naturale acidità e di converso, con le sue bucce poco resistenti, odia la piovosità eccessiva negli ultimi 40 giorni prima della vendemmia che tendono a gonfiare l'acino e diluire il patrimonio polifenolico. Un fenomeno quest'ultimo verificatosi ad esempio **nel 2020**, quando le precipitazioni medie dei mesi estivi sono state maggiori della media e le temperature registrate a settembre hanno subito un deciso calo. Pronunciate escursioni termiche, verificatesi in un'annata battezzata "straordinaria" come **la 2019** nel periodo di fine agosto/inizio settembre, hanno poi il merito di conferire ai varietali astigiani una carica di profumi ancora più seducente.

I migliori assaggi

Di seguito segnaliamo gli assaggi che ci hanno maggiormente convinto. Partiamo dai **Ruché**, proseguiamo coi **Nizza** e chiudiamo con le **Barbera d'Asti** (nelle versioni "base" e Superiore). I vini sono in ordinati dal più giovane al più vecchio e poi secondo una successione alfabetica.

Un'antica rivalità che ha dato vita a un'eccellenza cooperativa. La sinergia viticola tra i Comuni di Vinchio e Vaglio Serra ha dato vita nel 1959 a questa realtà sociale che abbraccia 192 famiglie di conduttori di oltre 450 ettari di vigneto, oggi un punto di riferimento dell'eccellenza della Barbera del Monferrato. Bricco Laudana è il nome di un crinale collinare orientato a sud, tra Vinchio e Mombercelli, che insiste su suoli sabbiosi con lieve presenza di argilla. Il vino affina in tonneau e barrique di primo e secondo passaggio per 12/18 mesi. Viola e succo di mirtillo incorniciati da spezie e sussurri affumicati affumicati. Al palato una tessitura più sottile rispetto ai vini di altre zone del Nizza, ma anche una distintiva eleganza. Il sorso è fragrante, avvolgente e succoso, con tannini fitti e richiami balsamici.

Nel mondo della Barbera

by [Redazione DoctorWine](#) 30 Aprile 2024



La Barbera è un vino dalle caratteristiche di facile bevibilità (facile, non banale), un vino che piace a tutti e che mette tutti d'accordo. Eccone quattro da provare per iniziare ad entrare nel mondo della Barbera.

Se "il vino è la poesia della terra", come diceva Mario Soldati, la Barbera è la poesia delle nostre tavole. Parlare di **Barbera** significa aprire la finestra su un mondo molto articolato. Originaria del [Monferrato](#), il (o meglio ancora "la") Barbera è un vitigno ampiamente diffuso in tutto il Piemonte e in Lombardia. Circa la metà del vino rosso piemontese deriva da questo vitigno, vinificato sia da solo che con altre uve.

I risultati migliori sono ottenuti nell'ambito delle denominazioni classiche, tra tutte spicca per qualità la **Barbera d'Asti**, oggi a Docg, e più ancora quella che un tempo era una sua sottozona e ora è una Docg a sé stante: **Nizza**. Risultati molto interessanti si possono ottenere anche con la **Barbera d'Alba**, come dimostrano alcuni produttori di alto livello, che ne fanno un vino di assoluta qualità.

Ci siamo concentrati sulla zona della Barbera d'Asti e ve ne proponiamo quattro, di cui una ormai con la Docg Nizza. Uno è un produttore storico, da sempre concentrato sulla Barbera con risultati straordinari. La seconda è un'azienda più recente ma che si è imposta da subito per la qualità delle sue Barbere. Poi abbiamo scelto due cantine cooperative, a dimostrazione che anche la cooperazione, quando ben gestita, può offrire vini gustosi dall'ottimo rapporto qualità/prezzo.

La Barbera ai massimi livelli: [Marchesi Alfieri](#)



Marchesi Alfieri, la tenuta

Sarà perché la proprietà è tutta al femminile, sta di fatto che qui la Barbera, vino femminile sin dal nome, è ai suoi massimi livelli. Siamo a San Martino Alfieri, l'ultimo paese astigiano prima di entrare nel Roero, e qui troviamo l'azienda **Marchesi Alfieri, di proprietà delle sorelle San Martino**. Se leggete i nomi del paese, dell'azienda e della proprietà è facile fare 1+1.

Qui s'incontrano le diverse anime barberiste e la Barbera d'Asti Superiore **Alfiera** le sintetizza tutte con una classe da grande vino, perentorio, indiscutibile. C'è poi un'ulteriore Barbera di altissima caratura e portavoce della lunga storia di questa cantina: il **Carlo Alfieri** Barbera d'Asti Superiore, tirato in pochissime bottiglie. Infine una Barbera d'Asti da beva quotidiana: **La Tota**, se non ci fosse andrebbe inventata.

[La Gironda](#), biosostenibile e moderna



La Gironda, la cascina e la collina

Un'azienda al femminile quella delle due **sorelle Galandrino** con front woman Susanna, amata da tutti per la sua straripante simpatia. Un'azienda con solide radici nel territorio nicense da qualche generazione dove – come in molte storie piemontesi – sono i giovani a volere andare oltre il semplice “fare l'uva”. Con una consapevolezza che talvolta potrebbe sembrare un azzardo e invece è la scelta vincente.

L'azienda è biosostenibile, in conversione biologica, ma l'attenzione per il dettaglio l'ha portata ad avere una cantina decisamente moderna con particolare attenzione alla catena del freddo. Le Barbera di punta sono quelle che rientrano nella Docg Nizza, come **Le Nicchie** e la **Riserva Ago**, ma questa rubrica è l'ideale per esaltare l'irresistibile bevibilità de **La Lippa**.

[Vinchio Vaglio](#), 65 anni di Barbera



Vinchio Vaglio, la cantina

cooperativa

Cantina cooperativa dalla lunga storia, Vinchio e Vaglio è 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.

Coltura della vite e cultura del vino: [Vite Colte](#)

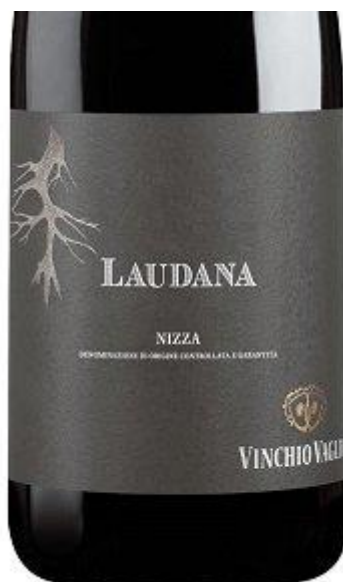


Vite Colte, la cantina tra i vigneti

Le **Vite Colte** sono quelle che i viticoltori-conferitori hanno passato lavorando i loro vigneti e poi portando nella **cantina cooperativa** il risultato delle loro colture e culture. E non è solo un gioco di parole. C'è alla base una conoscenza che nasce dal dialogo tra mondi e generazioni diverse: da una parte il sapere contadino, l'esperienza, la tradizione, la passione tipicamente piemontese per il lavoro accurato; dall'altra la ricerca e la conoscenza scientifica.

Il protocollo Vite Colte richiede uno standard qualitativo assoluto e costante, frutto di scelte agronomiche volte ad una **conduzione dei vigneti sostenibile, selettiva e orientata alla giusta maturità del frutto**. Ogni viticoltore aderisce al protocollo agendo tempestivamente in vigna e definendo e monitorando i progressi del proprio lavoro a stretto contatto con il team di agronomi dell'azienda. Nel 2000 è stata inaugurata la cantina ai piedi dei più prestigiosi cru del Barolo con attenzione alle nuove tecnologie ed uno studio filologico del territorio. Accanto a Barolo e Barbaresco troviamo anche la Barbera, il vino da tutti i giorni.

NIZZA RISERVA LAUDANA 2020 VINCHIO VAGLIO



Tipologia prodotto	Vino Rosso
Regione	Piemonte, Italia
Punteggio	92/100
Prezzo	15 € 🍷
Autore	Stefania Vinciguerra
Data di pubblicazione	30/04/2024
Formato bottiglia	0,750L

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.



È l'anno della Barbera. Ve ne consigliamo una ottima che costa meno di 20 euro

16 Dic 2024, 09:08 | a cura di [William Pregentelli](#)



Quest'anno la Barbera ha portato a casa numerosi riconoscimenti tra Vini d'Italia e Berebene. Uno di questi è il Premio per il miglior rapporto Qualità Prezzo del Piemonte. Ecco a quale etichetta è stato assegnato

Ascolta questo articolo ora...

La [Barbera d'Asti](#) è uno dei vini più noti del **Piemonte** e sono varie le interpretazioni di grande livello qualitativo. Qui, però, vi parliamo di un'etichetta che alla bontà unisce un prezzo davvero contenuto e per questo l'abbiamo premiata per il **miglior rapporto Qualità Prezzo del Piemonte**.

Vinchio e Vaglio Serra sono due comuni del [Monferrato](#), in provincia di **Asti**, noti in passato per un'accesa rivalità, in parte superata proprio grazie alla fondazione di questa cantina cooperativa, che, in ricordo dei fatti, ha nello statuto la regola che le due cariche più importanti, Presidente e Vice-presidente siano divise tra i due paesi.



Vigneti nel Monferrato

[L'azienda Vinchio Vaglio](#) nasce alla fine degli anni '50, quando **19 viticoltori** decisero di unire le loro forze per produrre vino ed essere più competitivi sul mercato: da allora la cantina ha continuato a crescere e **oggi i soci sono 200**, una grande famiglia costituita da vignaioli che si prendono cura di un vigneto di oltre **500 ettari**.

Nonostante i numeri importanti, l'azienda ha mantenuto sempre molto alta l'asticella della qualità, soprattutto per quanto riguarda il vitigno di riferimento della zona, la **barbera**, declinata in svariate versioni. I due comuni citati nel marchio aziendale ospitano il grosso degli impianti, ma una quota rilevante si distribuisce anche tra **Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Cortiglione, Incisa Scapaccino, Mombercelli e Nizza**.



[Barbera d'Asti Superiore I Tre Vescovi '22 - Vinchio Vaglio](#)

Il vino dal miglior rapporto qualità prezzo del Piemonte per la Guida Berebene 2025

La produzione dell'azienda è piuttosto versatile e conta su una cinquantina di vini, una **gamma densa di sfumature varietali e territoriali** in grado di dimostrare la capacità espressiva e dinamica dei vitigni locali coltivati con passione e premura dagli agricoltori associati.

Tra le tante etichette proposte abbiamo trovato davvero efficace la [Barbera d'Asti Superiore I Tre Vescovi '22](#), un rosso offerto a un prezzo così competitivo che non potevamo non assegnargli il **Premio Regionale Qualità Prezzo del Piemonte** nella guida [Berebene 2025 del Gambero Rosso](#). Le botti da 75 ettolitri in cui il rosso sosta per circa un anno dona sfumature vagamente speziate a un profilo olfattivo che mette in luce profumi di frutti di bosco e macchia mediterranea. Il palato è coerente, sapido e succoso, perfetto per essere goduto in tavola al fianco di primi piatti a base di corposi sughi di carne.

ilGolosario

di **FABIO MOLINARI**

• 12.03.2024

Quattrocento ettari dove si intrecciano le diverse terre che compongono il mosaico di una delle denominazioni più ampie e ricche. Un territorio che oggi si scopre a piedi e nel bicchiere.

"Vinchio è il mio nido, ci sono nato nel tempo del grano biondo. Quando ritorno qui sono felice, mi libero di tutto" scriveva **Davide Lajolo**, partigiano, scrittore e giornalista, il figlio più illustre di queste colline immerse nel cuore della Barbera d'Asti in un triangolo idealmente composto da Agliano Terme, Nizza Monferrato e, a nord, Rocchetta Tanaro.



Vinchio e Vaglio, esattamente di fronte, con l'aggiunta della frazione Noche (frazione ma con orgoglio di Comune), sono un'endiadi di poche case e qualche isolato borghetto dove un abitante su due fa di cognome Lajolo. Qui la vigna è qualcosa di casa, cresce ai margini del cortile, è semplicemente ovunque perché è radicata nel paesaggio, nella storia. La vigna di barbera, quasi monocoltura, con qualche filare sparso di freisa, grignolino, uve aromatiche che un tempo si aggiungevano alla barbera frizzante da bere nell'annata.



nido di Lajolo ha ispirato il "**sentiero dei nidi**" quelli che in piemontese si chiamano più semplicemente casot, un misto tra il ricovero attrezzi e il ricovero uomini quando c'era da sorvegliare la vigna di notte, che oggi sono diventati tappe di un itinerario da percorrere a piedi tra le vigne storiche.



Un

itinerario panoramico, costellato da questi punti picnic (anzi, merenda sinoira) che parte e arriva alla Cantina Vinchio Vaglio, collocata sulla provinciale, che all'accoglienza degli **enoturisti** ha voluto dedicare una nuova ala attrezzata dove ritirare i cestini con i prodotti (e un'immane bottiglia) prima della camminata.



Anche la cantina - a modo suo - è un nido, un punto di aggregazione per i tanti che non hanno voluto lasciare l'ettaro, ettaro e mezzo di media di proprietà. O magari anche meno, due "moggia" o poco più per usare un metro piemontese tra i più usati.



La

Cantina di Vinchio Vaglio, forte di circa **200 soci conferitori** e quasi **400 ettari di vigne**, ha fatto di questa storia la sua forza, anticipando i tempi per puntare su una Barbera di qualità in un momento in cui si facevano quasi solo numeri.

Così nel **1986**, quando la filosofia comune era di estirpare i vigneti vecchi sostituendoli con impianti nuovi, con cloni diversi nella speranza di una maggior produttività, Vinchio Vaglio - seguendo la filosofia dell'enologo Giuliano Noè - decise di individuare i migliori **vigneti con età superiore ai 50 anni** per iniziare a produrre un vino che fin da allora si è chiamato **"Vigne Vecchie"**.



Un successo confermato nel tempo che, nel 2009 in occasione dei 50 anni di vita della cantina, si è sdoppiato con un secondo vino dal nome **“Vigne Vecchie 50°”** che proviene dagli stessi vigneti. Quegli stessi vigneti, alcuni ancora presenti, oggi hanno più di 80 anni e fanno parte di progetti prestigiosi come l'inglese “The Old Vine Conference” che coinvolge prestigiose cantine in tutto il mondo con vigneti molto vecchi ancora in produzione.



La cantina Vinchio Vaglio però – forte di un team di lavoro che concilia l'esperienza del **presidente Lorenzo Giordano** e l'intraprendenza del **giovane enologo Matteo Laiolo** (nella foto sopra) - ha saputo andare ancora oltre con un lavoro di "zonazione" che li ha portati a individuare i cru di riferimento nell'ambito della Barbera d'Asti - prima - con la selezione delle singole vigne e quindi del Nizza. Il tutto senza però perdere l'anima popolare, con la capacità di offrire qualità in un ottimo rapporto con il prezzo.



Proprio ciò che ha fatto la fortuna di alcune etichette diventate ormai un vero e proprio caposaldo dell'offerta come la Barbera d'Asti Superiore "I Tre Vescovi". L'ultima degustazione in loco ha avuto come perno - e come potrebbe essere altrimenti - la Barbera nelle sue diverse espressioni.

La **Barbera d'Asti "Sorì dei Mori" 2022** affina in acciaio e cemento, dopo una vinificazione con frequenti rimontaggi per agevolare l'estrazione del frutto. E infatti questa è una Barbera che punta sulla freschezza già al naso con la ciliegia e la violetta. In bocca l'acidità è viva e ben integrata in un sorso che spicca anche per la bella sapidità. La **Barbera d'Asti superiore "I Tre**

Vescovi" 2021 è forse l'etichetta più diffusa di questa cantina, con un nome che celebra l'incrocio, su queste colline, di tre diocesi (Asti, Acqui e Alessandria). Una Barbera della tradizione, affinata in botte grande, che nasce dalle uve di vigne diverse e, di conseguenza, da terreni differenti, riuscendo perciò a trovare il giusto equilibrio tra espressività e profondità. Il naso ha la nota floreale del campione precedente e in più la mandorla caratteristica del vitigno. In bocca è un vino pieno, robusto, dalle spalle larghe e l'acidità vibrante. La Barbera che si potrebbe scegliere per spiegare a uno straniero cos'è una Barbera.



La **Barbera d'Asti "Vigne Vecchie 50" 2021** ha fatto il suo debutto per il cinquantenario della cantina. Nasce dalle uve provenienti da sei vigneti nei comuni di Vinchio Vaglio e la frazione Noche. Si presenta di bel colore rubino compatto che dimostra una forza che ritroviamo anche al naso dove a emergere - complice una vinificazione che predilige acciaio e cemento - è proprio il profumo di mora matura con la mandorla che invece arriva nel sorso accompagnata da un gioco di note erbacee interessante. È una Barbera

a tratti ruvida, dalla spada acida che colpisce. Una Barbera della tradizione, di casa, con le sue piacevoli asperità e quella freschezza fruttata che marca il sorso.



Il **Nizza "Laudana" 2020**, che prende il nome dal Bricco Laudana dove sono concentrati i vigneti da cui si ottiene, è un bellissimo esemplare di questa denominazione apicale, che lascia i muscoli a tutti i costi per orientarsi sull'eleganza di un naso dove la nota fruttata della Barbera resta come uno sfondo in cui emergono via via erbe aromatiche e foglia di tabacco. In bocca ha equilibrio, il sorso è vellutato con una freschezza vibrante che permane a

lungo.



a **Barbera d'Asti superiore "Vigne Vecchie"** è stata per anni il Top di gamma della cantina (prima dell'arrivo dei Nizza), il vino ammiraglio. Quello assaggiato nell'**annata 2019** è un vino dal naso più importante, ampio, dove la frutta diventa sciroppata e le note boisé hanno bisogno di tempo per lasciare spazio a profumi terziari più evoluti. In bocca ha corpo e un'acidità che risulta meno integrata che negli altri campioni lasciando spazio invece al corpo e a un accenno di tannino.



Chiudiamo con una Barbera - anzi un Nizza - clamoroso. La **Riserva "Insynthesis"** viene concepita come sintesi per l'appunto di sei vigne selezionate proprio per la qualità delle uve che, negli anni, si sono ridotte alle attuali tre. Sintesi per l'appunto di questa realtà consortile che abbraccia più anime del Barbera. L'**annata 2019**, assaggiata in anteprima, ha tutti i quarti di nobiltà di un grande vino. Si apre poco a poco, con una frutta rossa che resta sullo sfondo, quindi la frutta secca e una parte balsamica, di rabarbaro e liquirizia. Una Barbera grande, grandissima, che rappresenta l'apice di un percorso e di una piramide però non perfettamente verticale.



La Barbera internazionale convive con quella più antica, familiare. Il frutto con i terziari. Il corpo con l'acidità che vibra. Un pugno di colline dove oggi arrivano gli investitori internazionali a comprare le cascine più isolate. Due anime di

una piramide che si può sempre rovesciare, sicuri di non perderci mai.



L'uva autoctona del Monferrato è al centro dei progetti che ispirano l'attività della cantina Vinchio Vaglio

*"Vinchio è il mio nido", scriveva della sua terra **Davide Lajolo**, uno dei personaggi più rappresentativi del territorio, scrittore, politico e giornalista, nato proprio a Vinchio, che dopo una vita che lo ha visto protagonista della cultura italiana tra Milano e Roma, riposa nella tomba di famiglia del paese.*



La Cantina Cooperativa Vinchio Vaglio **nasce nel 1959**, per cercare di ovviare alle difficoltà in cui era costretto il lavoro contadino: fu chiaro che solo l'unione riusciva a garantire una sopravvivenza dignitosa ai lavoratori della terra, ma in questo caso per creare una nuova struttura c'era da superare l'antica rivalità dei paesi di Vinchio e di

Vaglio. Nell'intento di rappresentare al meglio il territorio, lo statuto della cooperativa prevedette fin da subito che il presidente e il vice presidente fossero uno di **Vinchio** e l'altro di **Vaglio Serra**. Sono passati 65 anni dalla fondazione ed oggi sono quasi 200 soci, conduttori di quasi 500 ettari di vigneti, che contribuiscono all'attività di un'azienda diventata un modello nel mondo **vitivinicolo**.



Le vigne sono coltivate soprattutto a **barbera**, e la cantina **Vinchio Vaglio**, per vocazione, dedizione e ubicazione, finisce per essere davvero il luogo deputato della barbera, nel cuore del Monferrato. Uno dei vitigni più squisitamente rappresentativi di un territorio, dall'importanza anche storica, per il quale è oggi necessaria una completa rivalutazione: vino quotidiano, certamente, ma anche in grado di assurgere a livelli qualitativi notevoli .



Non sono da scordare però gli altri vitigni tipici del territorio come **dolcetto, cortese, grignolino, nebbiolo, brachetto, moscato, freisa e bonarda**; anche alcuni vitigni internazionali come **pinot nero, chardonnay, sauvignon e viognier** si sono ben adattati al clima e alla morfologia della zona, in grado di fornire prodotti validi. Quando si pensa alle eccellenze, non si può non avere ben presente il progetto **Vigne Vecchie** che prende forma nella seconda metà degli anni '80, quando in tutta Italia si pensava per lo più a sostituire i vigneti vecchi con impianti nuovi. A Vinchio Vaglio si decise di individuare e salvare i **migliori vigneti con età superiore ai 50 anni** iniziando a produrre un vino che fin da allora si è chiamato "**Vigne Vecchie**".



Maggiore cura nella vendemmia e nella vinificazione hanno portato e portano ancora alla nascita di un vino, che racconta la barbera nella sua complessità, anche oggi che le vigne hanno quasi novanta anni. Allargando il discorso alla tradizione paesaggistica e alla sua tutela, non dimentichiamo che il progetto **Vigne Vecchie** è una salvaguardia del patrimonio storico dei vigneti più vecchi e dà la massima dignità alla barbera. E l'iscrizione delle colline del Monferrato all'interno della Lista del Patrimonio Mondiale dell'Umanità è il riconoscimento anche del lavoro dei soci della cooperativa: se infatti non ci fosse stata la cantina, molti viticoltori della zona sarebbero stati spinti ad espiantare le viti e lasciare posto al bosco o ai nocioleti.



Infatti Vinchio Vaglio, raccogliendo le uve conferite solo dal Monferrato, rappresenta per i soci l'opportunità di poter continuare a lavorare le terre dei loro padri, tutelando un patrimonio enorme di storie familiari e competenze che altrimenti sarebbe in parte andato perduto. La realizzazione del **Sentiero dei Nidi**, un percorso a piedi nei boschi che delimitano la vicina **Riserva Naturale della Val Sarmassa**, rientra pienamente nell'ambito della tutela e valorizzazione del territorio. È bello percorrerlo e capire come rappresenti un'occasione di conoscenza ma anche di convivialità tra persone che si mettono in cammino insieme.



La **sostenibilità ambientale per Vinchio Vaglio** è da sempre uno dei fattori che impronta le sue scelte. Per questo motivo ad esempio utilizza per il 90% dell'intera produzione bottiglie di peso inferiore ai 558 gr; sceglie tra tappi tecnici e tappi di sughero a seconda del vino; grazie all'impianto fotovoltaico riesce a coprire una parte rilevante del fabbisogno energetico aziendale; riduce al massimo l'uso dei prodotti di origine chimica; alcune delle vigne vengono lavorate a mano, senza emissioni di CO2, i trattamenti sono fatti solo a base di zolfo e rame e anche le concimazioni sono solo organiche; inoltre nella vinificazione i solfiti presenti sono sempre molto al di sotto dei valori previsti dalla normativa in vigore e sono utilizzati solo lieviti selezionati provenienti dal territorio per far partire la fermentazione, aiutando a mantenere intatte le caratteristiche delle uve.



SORÌ DEI MORI

Barbera d'Asti DOCG 2022

Bel porpora acceso per l'esame visivo. Naso di frutti di bosco come mirtillo, vinoso al punto giusto, cenni balsamici, floreale di viola. Bocca di bella vivezza, freschezza gradevole, levigato nei tannini, dal gusto equilibrato in lunghezza, con finale appena sapido.



I TRE VESCOVI
Barba d'Asti Superiore 2021 DOCG

Porpora, deciso nel colore. Naso appena maturo di confettura di more, ciliegia, con cenni di vaniglia, incenso Bocca di buon peso, abbastanza larga, cremosa, tannini fusi, largo, buona persistenza, con freschezza invitante.



VIGNE VECCHIE 50
Barba d'Asti DOCG 2021

Porpora, abbastanza intenso alla vista . Il naso è evoluto, sul terziario, tabacco e cuoio, cenni di pelle, terra fresca, erbe aromatiche di macchia come alloro e salvia, salmastro iodato. Bocca viva e scattante, fresca, buoni tannini, sapidità centrale invitante, finale gustoso e lungo.



LAUDANA
Nizza DOCG 2020

L'occhio è colpito dal colore porpora, abbastanza trasparente. all'esame olfattivo appare variegato, viola, timo, alloro, frutti di bosco in rapida successione. Al gusto ha buon peso, largo, succoso, vivace, freschezza di godibile vitalità. Salino senza strafare, finale invitante di erbe aromatiche come menta



VIGNE VECCHIE

Barbera d'Asti Superiore 2021 DOCG

Porpora, deciso per la parte visiva. Nel bagaglio aromatico mostra note di canfora, incenso, confettura di ribes, resina. Per la parte gustativa ha polpa, concentrato, largo, cremoso. Buona freschezza, largo in ampiezza, buona consistenza e finale corretto



SEI VIGNE INSYNTHESIS

Nizza Riserva DOCG 2019

Porpora intenso nel comparto visivo. Bouquet aromatico caratterizzato da intense note fruttate poi pepe bianco, ginepro, floreale di viola, ed infine timo e basilico. Al gusto risulta molto invitante, succoso, caldo, tannino fine, retrogusto liquorizia, finale succoso e caldo

Nomade Culturale



Dalle conchiglie ai Nidi delle colline del Monferrato (Patrimonio UNESCO)

🔊 Ascolta l'articolo - Play/Stop

Quando si arriva nella [Riserva Naturale della Val Sarmassa](#) (233 ettari di specie floro-faunistiche), si resta a bocca aperta davanti a quello che [Davide Lajolo](#) definiva "il mio mare verde". Un mare di piante, boschetti e vigne che si perdono fino all'orizzonte, interrotte da un raro campanile invece che da un faro. La Cantina Cooperativa di Vinchio-Vaglio Serra (fondata nel febbraio del 1959) ha preso subito a cuore la valorizzazione del paesaggio agrario delle verdi colline del **Monferrato**. Così ha realizzato il percorso naturalistico i "Nidi" di **Vinchio** e **Vaglio Serra**. Perché la Cantina è una sola ma i comuni sono due.



Il percorso più bello per arrivare alla **Cantina Cooperativa di Vinchio-Vaglio Serra** è proprio quello naturalistico in cui si seguono i “nidi” per immergersi nel “mare verde”. Un mare che non c’è più ma che ha lasciato i segni della sua antica esistenza nei tanti frammenti di conchiglie fossili. Un territorio che, oltre essere un tesoro paleontologico (calpesti un fondale marino di 5 milioni di anni fa), ha influenzato positivamente anche la produzione del vino.



“Vinchio è il mio nido” per Davide Lajolo, ma è anche il nido del Barbera. Un territorio caratterizzato da terreni di natura prevalentemente calcarea e sabbiosa. La maggior parte dei vigneti si trova su pendii molto ripidi, che rendono spesso la meccanizzazione impossibile, ma che godono di un’esposizione favorevole. La vendemmia per l’80% è manuale e solo per il 20% è meccanizzata.

Solo davanti alla bellezza di questi anfiteatri scoscesi di vigne a strapiombo si comprende come queste colline siano diventate, nel 2014, **Patrimonio Mondiale Unesco** e si intuisce tutto il lavoro che c’è dietro a un calice di buon vino. Per questo si dice che le gocce del rubino di Vinchio (così viene chiamata la Barbera) equivalgono a gocce di sudore. I vigneti più vecchi arrivano fino a 80-100 anni di età.



Nido

I **Tre Vescovi** è una località dove confinano i vescovadi di Asti, Acqui e Alessandria, punto panoramico ad alta vocazione viticola. La leggenda narra che la posizione del luogo fosse nota a pochi, poiché luogo di incontri segreti dove si riunivano i tre Vescovi per accordarsi sulle decisioni più complicate. Si racconta che trovassero accordi anche grazie al vino locale che veniva loro offerto: la Barbera.

Dalla **Big Bench n. 94** (gigantesca panchina rossa su uno dei punti più alti) si gode un panorama da contemplazione, ovvero l'arco alpino su cui svetta il Monviso.



Nido

Dall'ingresso della Riserva Naturale della Val Sarmassa (dalla tribù dei Sarmati stanziati nel II sec. d.C.) – seguendo il **percorso naturalistico dei Nidi** (realizzati con salici intrecciati a mano), all'ombra di boschi e con qualche sosta nei punti più panoramici (si deve a Vinchio Vaglio la creazione di tavoli, fontane e nidi) – si arriva alla **Cantina Cooperativa di Vinchio-Vaglio**, cattedrale della Barbera e non solo. I Nidi sono l'espressione dei valori che la Cantina porta avanti: **protezione del territorio** e simbolo di un'accoglienza familiare.



Nido, interno

La cura del territorio di questa Cantina si esprime anche attraverso la pratica della **sostenibilità**: è certificata **Equalitas**. Utilizza per l'80% dell'intera produzione bottiglie con un peso inferiore a 420 gr; usa bag in box; è dotata di impianti fotovoltaici e batterie di accumulo che consentono la quasi autosufficienza energetica; i trattamenti sono ridotti al minimo e sono praticati inerbimenti con leguminose; il 100% delle uve sono conferite dall'area del Monferrato.

Il **progetto Vigne Vecchie** nasce, nel 1985, dalla selezione delle vigne più vocate con oltre 50 anni di vita, grazie a una profetica intuizione dell'enologo **Giuliano Noè**. Un'idea in controtendenza che mirava a salvaguardare il patrimonio storico dei vigneti più vecchi e a donare qualità alla Barbera.



Vigneti "I Tre Vescovi"

La **Cantina Cooperativa di Vinchio-Vaglio** (poco distante dalla città di Asti) è sorta, nel 1959 (prima vendemmia nello stesso anno), al confine esatto tra i due comuni per porre fine a una rivalità secolare. Ha iniziato con pochi pionieri: 19 viticoltori associati. Oggi questa Cantina lungimirante, che ha creduto in un'economia cooperativa, conta 192 soci, di cui 160 conferitori, con un totale di circa 500 ettari vitati di cui quasi 280 a Barbera. È stata una delle prime cantine a puntare sulla qualità della **Barbera d'Asti** e continuano a farlo. **Carlo Petrini** (fondatore di Slow Food) ha definito Vinchio Vaglio "la madre di tutte le Barbere".



Una produzione basata su centinaia di piccoli vigneti e, in alcuni casi, antiche vigne di Barbera ma anche di altri vigneti autoctoni interessanti come Moscato, Dolcetto, Grignolino, Nebbiolo, Arneis, Brachetto, Ruché etc. Oggi il Barbera, che rappresenta il vitigno di riferimento della Cantina (70% del totale), resta il vino dei piemontesi ma è apprezzato anche all'estero. Così oggi il direttore di Vinchio Vaglio, **Marco Giordano**, con comprensibile orgoglio dichiara: "Facciamo dieci milioni di fatturato" per una produzione di circa un milione di bottiglie e 600.000 bag in box.



La Cantina è radicata sul territorio e ha invertito la rotta della produzione della Barbera: da quella che puntava alla quantità di un vino da osteria verso una qualitativamente superiore. Per raggiungere questo obiettivo la Cantina ha garantito un prezzo di acquisto delle uve per ettaro e non per quintale.

Il colore della **Barbera** è rosso rubino, brillante o granato con l'invecchiamento, caratterizzato da una spiccata acidità. Il profumo è vinoso da giovane: ciliegia, prugna, bacche scure, a volte sentori di confettura. Presenta note leggermente balsamiche e speziate. Se più invecchiato la maturazione in legno sviluppa sentori di cannella, cacao e liquirizia. La Cantina Cooperativa è tra i pochi ad avere temperature di fermentazione molto basse, per preservare gli aromi.



GLI ASSAGGI

Castel del Mago Brut Spumante DOC (Pinot Chardonnay). Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Un perlage fine e persistente, una limpidezza brillante. Al naso è un bouquet floreale, fruttato, intenso. Lieve sapidità, coerenza naso e bocca. Freschezza e bevibilità garantite.

Alta Langa DOCG Spumante Brut, metodo classico 2019. Il Piemonte è stata la prima regione italiana a produrre gli spumanti. Colore giallo paglierino, perlage fine e persistente. Al naso si presenta complesso, con sentori di crosta di pane, fiori bianchi, fruttato, leggero. Dona subito piacevolezza e freschezza, sapido, persistente con sentori che sanno di pane lievitato.



DEGUSTAZIONE

Sori dei Mori Barbera d'Asti DOCG 2023. Vigneti a Guyot di Barbera a 250 m s.l.m. Vinificazione a temperatura costante. Dopo il passaggio in vasche inox viene messo a riposo in vasche di cemento per 6 mesi. Poi affinamento in bottiglia di 3 mesi. Colore rubino con riflessi violacei, gusto fruttato, freschezza e acidità. L'annata è stata particolarmente siccitosa. La produzione è di 100.000 bottiglie. Il nome "sori" sta per cima di collina soleggiata e Mori è un riferimento ai Saraceni contro cui combatterono gli abitanti del posto.

I Tre Vescovi Barbera d'Asti Superiore DOCG 2021. Vino bandiera dell'azienda, forte legame con il territorio. Vigneti ai confini delle Diocesi di Asti, Acqui Terme e Alessandria, dove si narra che i relativi vescovi si riunissero per discutere di affari che trovavano una migliore soluzione davanti a buon bicchiere di Barbera. Selezione delle uve, produzione di 300.000 bottiglie. Fermentazione in vasche inox, affinamento di 10-12 mesi. Colore rubino, tendente al granato, leggero spunto alcolico, fruttato, leggera speziatura e lieve persistenza.



Barricaia

SELEZIONI di BARBERA

Vigne vecchie 50 Barbera d'Asti DOCG del 2022. Deve il suo nome alla celebrazione, nel 2009, dei 50 anni della Cantina, affina in acciaio ed esprime la freschezza e bevibilità di una Barbera giovane. selezione di uve di vigneti di oltre 50 anni. Una Barbera prodotta "come una volta", senza passaggi in legno, viene fatta riposare 16 mesi in vasche inox e cemento e affinato in bottiglie ancora un anno prima della commercializzazione. Produzione di 20.000 bottiglie. Colore rubino intenso con sfumature violacee. Al naso ciliegia, prugna, frutta matura, poi arriva la speziatura con sentori di caffè. Permanenza, lascia la bocca asciutta, secca e pulita. Vino raffinato e piacevole.

Laudana Nizza DOCG 2020. Deve il suo nome a uno dei "bricchi" meglio esposti (sud-ovest) di Vinchio. Nizza è una DOCG, prodotta in diversi comuni, diversa dalla Barbera d'Asti Superiore. Barbera 100%, colore rosso rubino con riflessi granata, bouquet complesso, confettura di frutti rossi, lievemente sapido, toni speziati che emergono e sentori vanigliati dovuti all'affinamento in barrique nuove e di secondo o terzo passaggio, poi in vasche di cemento e poi imbottigliato. Vino setoso, elegante e con una buona persistenza.



Area imbottigliamento

Vigne Vecchie Barbera d'Asti superiore DOCG 2020 Proviene da vigneti di oltre 50 anni esposti a sud. Affina in legno (barrique e tonneaux), poi in vasche di cemento per poi riposare in bottiglia. Esprime longevità e complessità nei profumi. Colore rosso rubino profondo, al naso esplose con profumi di frutti rossi, note speziate di tabacco, liquirizia e sentori di vaniglia. Buona struttura, acidità, tannini delicati, avvolgente e buona persistenza. In finale rimane sia il gusto fruttato che speziato.



Degustazione

Sei Vigne Insynthesis, Nizza Riserva DOCG 2019. Selezione estrema delle uve dei sei migliori vigneti scelti ogni anno con almeno 60 anni di età, diradamento del 50%. Affinamento in barrique per 20 mesi, poi in vasche di cemento e poi in bottiglia per un anno. Colore rubino intenso con riflessi violacei ma brillante. Bouquet elegante di amarena, prugna che evolvono in toni speziati (cioccolato, tabacco). Una trama fitta e intrigante, struttura e freschezza in equilibrio, note di acidità, tannini leggeri, gusto pieno e finale persistente. Vino da meditazione da trattenere in bocca per gustarne l'evoluzione. Definita da Carlin Petrini (storico presidente Slow Food): "Madre di tutte le Barbera".



Vini in degustazione

Oltre il merito di aver applicato il principio di solidarietà per uscire da una crisi, per non veder scomparire la realtà di piccoli produttori e aver creduto e investito in un'economia cooperativa, a questa Cantina va riconosciuto il merito di applicare dei prezzi onesti alle loro bottiglie.

Informazioni

[CANTINA SOCIALE DI VINCHIO – VAGLIO SERRA e Z.L.](#)

Regione San Pancrazio, 1 – 14040 Vinchio (AT) – Piemonte, Italia

ORARI: Dal Lunedì al Venerdì: 8:00-12:00 / 14:00-18:00 –

Sabato e Domenica: 9:00-12:30 / 15:00-18:00

TELEFONO: (+39) 0141 950903 – (+39) 0141 950608

WHATSAPP: (+39) 345 9294662

VINCHIO VAGLIO

IL REGNO DEI VECCHI VIGNETI

DAL RILANCIO DELLA BARBERA ALLE MOSTRE D'ARTE:
ECCO I PUNTI DI FORZA DELLA COOPERATIVA MONFERRINA

di Maddalena Mazzeschi

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 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. 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 oltre che sul piano ambientale, anche sul versante economico e sociale.

Così come non è affatto scontato l'ingresso nel progetto dell'Associazione no profit "Old Vine Conference" nata nel Regno Unito 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 a 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 a 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 quanti hanno spinto la Regione Piemonte a creare la Riserva Naturale della Val Sarmassa, nel cui ambito operano molti viticoltori associati 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 per consentire 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 esistono tre percorsi di diversa difficoltà che si possono trovare qui: <https://www.ebiking.it/percorsi.php#vinchiiovaglio>. 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. Si 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 unità ad un prezzo eccellente: I Tre Vescovi. Ultima, ma non ultima, 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 (<https://vinchio.com/visit-vinchio-vaglio/degustazioni/>).



NEWS

Il Rubino di Vinchio Vaglio nella terra di Davide Lajolo



di

Pino Perrone

pubblicato il

14 Gennaio 2024

Scherzò su se stesso quando, nel 1963, diede alle stampe il romanzo autobiografico *Il voltagabbana*. Davide Lajolo narra nel libro la sua vita e spiega le ragioni dell'abiura al fascismo dove era militante e vice segretario generale del partito: dal carattere turbolento e avventuroso si fece irretire dalla retorica di chi prometteva un radicale cambiamento a favore dei più poveri. La famiglia viveva di stenti, per farlo studiare oltre la terza elementare che elargiva la scuola del

paese era costretta a sacrifici, andavano avanti esclusivamente col prodotto delle vigne di pertinenza, e se la vendemmia fosse andata male... addio alla possibilità di continuare gli studi fuori dal collegio dei Salesiani. La miglior vigna era quella anche più cara a Davide, il bricco di San Michele, dove si recò, preferendola al cimitero, l'ultimo giorno di visita al luogo natio per la morte del padre.



Bricco San Michele

Partecipò alla guerra di Spagna a fianco dei nazionalisti, coi Volontari del Littorio. Ricordi dell'esperienza iberica sono la trama del suo primo libro pubblicato nel 1938: *Bocche di donne e di fucili*. Fu il giorno dell'armistizio, l'8 settembre 1943, che superò la malattia, "la fillossera della gioventù" come amava scrivere, abbracciando la lotta partigiana attorno alle colline di Asti, col nome di battaglia di Ulisse, lo stesso signor "Nessuno" col quale firmò successivamente i suoi corsivi da giornalista. Poi la direzione del quotidiano L'Unità di Milano e l'ascesa con il P.C.I. che lo porta alla carica di deputato nel 1958, tra i militanti più fermi grazie alla tempra e al carattere di cui era provvisto, e l'incarico di Questore della Camera dei Deputati per un quinquennio nel 1963. Nel 1956, in viaggio assieme a Mauro Scoccimarro, si reca a Pechino, e incontra un sorridente Ciu En Lai. Chiede e ottiene di intervistare Mao Tze-Tung. Il rivoluzionario gli si rivolse chiamandolo *jeunesse*, e inizia chiedendogli notizie dello stato di salute di Togliatti. Meriterebbe esser letta per intero l'intervista per comprendere appieno la personalità di Lajolo,

capace di dissentire senza alcun timore con Mao, sotto lo sguardo preoccupato di Scoccimarro che si era anzitempo e inutilmente raccomandato, circa la difesa di Stalin morto tre anni prima e appena pesantemente criticato dal XX Congresso del PCUS.



Davide Lajolo e Mao Tze-Tung

Del 1960 è il libro più famoso, *Il vizio assurdo*, la biografia di Cesare Pavese col quale era legato da profonda amicizia, e che ha per titolo un riferimento all'auto-annientamento depressivo di cui soffriva lo scrittore. A tal proposito, nel 1954 Lajolo incontra Hemingway all'hotel Danieli di Venezia, pochi mesi prima che ottenga il Nobel per la Letteratura. Come viene a sapere della profonda amicizia con Pavese l'americano lo invade di domande, quasi un'aggressione dovuta alla sua endemica curiosità, mentre si gratifica con un paio di bottiglie di whisky. "Più ne assumeva e più diventava lucido", sostenne Lajolo. Ciò che più interessa e addolora Hemingway sono i motivi del suicidio, ritenendo che gli amici di Pavese non gli siano stati sufficientemente vicini, e alla fine lo congeda con una frase apertamente colpevolizzante: "Pavese non si doveva suicidare. Portati dentro la tua parte di rimorso." Chissà se l'autore di *Fiesta* pensò la stessa cosa dei propri amici quando, sette anni più tardi, si concesse la medesima fine... Nota è la controversia di Lajolo su Beppe Fenoglio: fu uno dei principali detrattori dello scrittore albesse, sulle pagine del quotidiano comunista, a proposito della rappresentazione della Resistenza fornita nel romanzo *I ventitré giorni della città di Alba*, salvo ravvedersi negli anni '70, con la seconda celebre abiura della sua vita. Nulla di cui vergognarsi peraltro: apparteniamo alla schiera di chi pensa che non essere irrevocabili e palesarlo con coraggio, forza che di certo a Lajolo non mancava, sia un ingente valore. Nel 1983 è uno dei cinque finalisti al *Premio Strega* per il suo *Il merlo di campagna e il merlo di città*, che forse meritava il successo, senza nulla togliere a Mario Pomilio vittorioso del principale riconoscimento della letteratura italiana. "Il mio è un povero paese di contadini. Ognuno con le sue quattro, dieci, quindici giornate di terra dove il bisogno e la miseria hanno sempre fatto da padroni", racconta all'inizio proprio in *Il voltagabbana*. Questo paese è **Vinchio** di cui Lajolo è il nativo più celebre, e che ricorre spessissimo nelle sue opere: un legame di sangue con le origini contadine degno di ogni abitante del Monferrato.



Davide Lajolo a Vinchio

“Qualunque sia il tuo destino, la tua chiamata” gli diceva il padre “ricordati che sei uscito di qui. Ci sono fedeltà che non si possa (*sic*) tradire. Quella della terra è più importante della fedeltà al padre. Nella terra è la vita e il fiato di tutti quelli che hanno lavorato prima di noi. La terra è un richiamo che non tradisce.” Si tratta di un comune dell’astigiano con meno di 600 anime, posto a 269 metri d’altitudine, e proveniente da un antico insediamento, prima celtico e poi romano. Documenti del XI secolo attestano che un tempo la località si chiamasse *Viginti*, ovvero sia venti, le miglia romane che lo separano da Alessandria. Se si unissero le località di Rocchetta Tanaro, Agliano e Nizza Monferrato in un ipotetico triangolo equilatero, Vinchio si troverebbe proprio al suo centro. “Vinchio è il mio nido. Ci sono nato nella stagione del grano biondo. Quando ritorno qui sono felice e mi libero di tutto. Questa è la mia terra, è come una donna che mi piace tanto, che sento mia e che nessuno può portarmi via”, ancora Lajolo con l’associazione donna e natura che si accomuna e abbiamo nelle poesie del suo amico Cesare Pavese. Ritrovare i luoghi descritti nelle opere di Lajolo, le terre magre e difficili, i pendii spiccati dei colli, i declivi impervi, nel rigido clima di metà inverno, con i filari del suo “rubino di Vinchio”, vitigno più volte menzionato, ricoperti di brina e il suolo fangoso indurito dal ghiaccio, restando avvolti da un’aria frizzante e una nebbia degna del blasonato clima scozzese, che consentiva di tanto in tanto la visione di una casa bianca, un campanile, un capanno, durante la visita ai vigneti della cantina di Vinchio Vaglio, è stato davvero emozionante per chi aveva letto i suoi libri: doveroso ci è sembrato fare dello scrittore il preambolo del racconto.



“Il nido della Barbera” nasce nel 1959 come **Cantina Cooperativa** dei paesi di **Vinchio e Vaglio Serra**. Furono gli stessi 19 soci iniziali a prendere parte alla costruzione degli edifici, e uno dei fondatori fu proprio la famiglia Lajolo. Oggi i conferitori da queste colline, che a partire dal 2014 sono patrimonio dell’UNESCO, sono 195 e conducono 500 ettari di vigneto, di cui tre quinti destinati a Barbera, ma il copioso numero non deve trarci in errore: impegno, spirito e pervicacia sono i medesimi degli inizi. Ciò consente una produzione annua che si aggira attorno a 850.000 litri di prodotto in bottiglia. Per statuto la Cooperativa prevede che il Presidente e il Vice Presidente siano uno di Vinchio e uno di Vaglio Serra, a testimonianza del superamento di una antica rivalità tra i due comuni, e in un Paese dove si persevera nello scontro violento (non più solo domenicale) fra campanili calcistici, sarebbe un esempio da seguire. Attualmente il presidente è il vinchiese **Lorenzo Giordano** e il vice è il vagliese **Cristiano Fornaro**, sindaco per tre legislature del suo comune.



Lorenzo Giordano Presidente della Cantina Vinchio Vaglio

La direzione della Cantina è invece affidata al giovane e dinamico **Marco**, figlio di Lorenzo **Giordano**. Export Manager è la gentilissima “nimese” **Tessa Donnadieu** che accompagnandoci nella visita ci ricorda, grazie al suo accento, che il confine con la Francia non è così distante. L’enologo è l’esperto **Giuseppe Rattazzo**, diplomatosi presso la Scuola Enologica

di Alba (che ha preso il testimone dal nome storico di **Giuliano Noè**), affiancato dal giovane **Matteo Lajolo**, con la “i” semplice, quindi non imparentato con Davide. Qui i vigneti possono essere anche molto antichi: ve ne sono alcuni di oltre 50 anni fino a giungere a toccare il centinaio! Tant'è che dal 13 al 19 di marzo Vinchio Vaglio parteciperà con due vini, il **Vigne Vecchie Barbera d'Asti Superiore DOCG** e il **Vigne Vecchie 50 Barbera D'Asti DOCG** (il primo nato nel 1987, il secondo nel 2009 in occasione dei festeggiamenti per i 50 anni della cantina) alla **Old Vine Wine Week** di Londra, organizzata dalla **The Old Vine Conference**. Questa associazione senza fini di lucro, fondata in Inghilterra nel 2021 per opera di professionisti decennali del vino quali **Leo Austin, Sarah Abbott, e Alun Griffiths** (gli ultimi due hanno il prestigioso titolo di Master of Wine, sono 414 gli insigniti nel mondo ad oggi), ha lo scopo di salvaguardare e sostenere la promozione delle cantine del pianeta che abbiano continuato a coltivare vecchi vigneti dai quali produrre vini di qualità. Due Barbera così differenti fra loro: Vigne Vecchie Barbera d'Asti Superiore DOCG, utilizza vinificatori orizzontali con rotomaceratori Gimar Selecompact, e successiva maturazione da 12 a 16 mesi in barrique e per l'eccedenza in tonneau da 500 litri, adoperando principalmente botti nuove; poi ancora un mese di sosta in vasche di cemento e passa in bottiglia dove rimane per un anno e mezzo ad affinare, prima della commercializzazione; Vigne Vecchie 50 Barbera D'Asti DOCG uguali uve di provenienza e vinificazione ma allo scopo di enfatizzare i profumi primari e le caratteristiche della migliore Barbera, rimane per circa un anno in vasche di acciaio e di cemento, e poi affina in bottiglia per un altro anno prima della commercializzazione. Per i prodotti ottenuti dalle vecchie vigne non occorre effettuare diradamenti, perché qui si hanno rese di 50/70 quintali per ettaro, al di sotto del disciplinare che ne prevede 90. Inoltre le vecchie vigne producono naturalmente dei grappoli di dimensione inferiore, e durante la vinificazione ciò si traduce in una maggior presenza (ma non in percezione) di tenore alcolico e acidità. Quindi principalmente **Barbera** (meno radicata in Italia rispetto al tempo dei racconti di Lajolo, essendo passata da oltre 80.000 ettari di superficie vitata del 1970 a poco più di 18.000, secondo una fonte ISTAT del 2017) ma non solo: sono coltivati altri vitigni tipici del territorio, **Arneis, Bonarda, Brachetto, Cortese, Dolcetto, Freisa, Grignolino** (dalle cui uve Lajolo racconta che si produceva un vino chiamato *Pistoletta*, forse per il carattere di immediatezza che aveva), **Moscato** (altra cara uva che compare nei suoi romanzi), **Nebbiolo**, l'incrocio **Albarossa** (Nebbiolo x Barbera) e non mancano alcune varietà internazionali, ritenute adattabili a queste colline, come **Chardonnay, Pinot Nero** (componente per l'80% del metodo classico brut **Alta Langa** che abbiamo trovato molto interessante), **Sauvignon, e Viognier**. Il termine “nido” adoperato da Lajolo diventa una epifania per l'azienda: grazie all'acquisto di una porzione di bosco attiguo alla cantina e confinante con la Riserva Naturale della Val Sarmassa, e al ripristino dell'antico sentiero a ridosso del quali sono stati aggiunti tavoli, fontane e proprio dei “nidi”, dei capanni di salice intrecciati a mano, a proteggere chi vi è all'interno dal sole e dal vento, si è creato un percorso naturalistico intelligente, volto alla tutela e conservazione del patrimonio che circonda i vigneti.



Il primo nido del percorso

Ma veniamo, finalmente penserà qualcuno, alla degustazione dei vini proposteci. Sotto la guida del Presidente Lorenzo Giordano, e dell'enologo Matteo Laiolo abbiamo avuto modo di assaggiare sei declinazioni della Barbera in purezza: **Barbera d'Asti Sorì dei Mori 2022**, prodotto in 80/100.000 bottiglie, con due mesi di affinamento in acciaio e cemento; fragrante e croccante, bevibilità e presenza di acidità varietale, frutti rossi (ribes) in evidenza.

Barbera d'Asti Superiore I Tre Vescovi 2021, qui l'anno passato in botte da 75 ettolitri si percepisce, e oltre a trovare note floreali abbiamo frutta di bosco e soprattutto, a nostro avviso, la melagrana. Chiusura finale pulita e motivante a nuova beva che si integra con l'identità del vitigno. Ci soffermiamo maggiormente su questo vino rispetto ai successivi, certamente più complessi e appaganti, premiandolo con una "menzione speciale" per una ragione a noi cara: è molto più semplice ottenere struttura più ampia limitando la produzione, ma questo è il vino maggiormente realizzato dalla Cantina con tiratura da 250/300000 bottiglie all'anno, un dodicesimo rispetto ai vini di punta assaggiati.

Barbera d'Asti 50 Vigne Vecchie 2021, ne abbiamo già parlato, no legno in maturazione e con finalità d'ottenere la "Barbera di una volta". Profondo, quasi inchiostro, con frutti rossi e note floreali in una beva fragrante supportata dall'acidità.

Nizza Laudana 2020. A partire dalla vendemmia 2014 la sottozona Nizza diventa Docg. Anche qui vinificatori orizzontali, poi matura per oltre anno in barrique, nuove al 15%, e il resto di secondo e terzo passaggio e botte grande. Vino corposo e rotondo, percezione lievemente più calda del previsto probabilmente a causa dell'annata, vinoso con una gradevole presenza di una matura ciliegia.

Barbera d'Asti Superiore Vigne Vecchie 2019, anche di questo vino abbiamo già parlato, si tratta della "memoria" della Barbera di zona. Annata in prospettiva molto interessante, con acidità presente, e integrazione del legno con la frutta rossa (ciliegia). Lasciato un decina di minuti nel bicchiere i tannini diventano delicati e setosi.

Nizza Riserva Sei Vigne Insynthesis 2019. Un 2011 assaggiato in precedenza e in un altro contesto ha reso giustizia alla longevità del vitigno. È il vino di punta della Cantina. Le sei vigne iniziali ora sono in realtà tre, nasce nel 2001 e non viene prodotto in tutte le annate (per essere tassonomici finora abbiamo avuto la 2001-2003-2004-2006-2007-2009-2011-2015-2016-2017-2019-2020, certamente no la 2018 e 2023, e sulla 2021 e 2022 si sta operando una riflessione). Qui c'è un diradamento delle uve al 50% e la fermentazione alcolica con macerazione dura circa 10 giorni. Matura in barrique, per l'80% nuove, per almeno 12 mesi, poi un mese in vasche di cemento e altri 24 mesi di affinamento in bottiglia. Elegante, complesso, corposo e setoso, presenta note tostate e di frutta che diventa sotto spirito (ciliegia Ferrovia), bacche di vaniglia e spezie dolci (cannella).



Le sei barbera del tasting tour

Didattico è stato l'assaggio dei tre bag in box della Cantina, Le Tane, De Viginti, Ulisse (in onore al soprannome di Davide Lajolo), dei Piemonte doc, in un crescendo di grado alcolico di confezionamento (13%-13.5%-14%) e di struttura del corpo. Vini accessibili e corretti, con produzione complessiva tripla di ciò che avviene in bottiglia, e che hanno il grande merito di convogliare il vecchio cliente dello "sfuso", o il ristoratore che proponga il "vino della casa" ad una fruizione più seria.

Ci si cimenta anche con un **Vermouth di Torino** rosso, denominato **Del Presidente**, ottenuto dalle uve delle Vigne Vecchie, quindi con grande materia nella beva che risulta piacevole nella sua accezione moderna, morbido, presenza amaricante misurata, e forza alcolica contenuta; e con un **Gin Del Presidente**, secco con presenza di ginepro e rosmarino che all'assaggio si ammorbidisce in note profumate, *scented* direi, e protagonismo di agrumi.



Gin e Vermouth Del Presidente

Infine, a chiusura di un cerchio, si ritorna da dove ha avuto inizio il nostro racconto.

Abbiamo fatto dono, con la giusta dose di emozione, di un libro (oramai) appartenuto alla nostra collezione, alla dottoressa e scrittrice **Laurana Lajolo, figlia di Davide: *Come e perché*** che proprio di Vinchio racconta lo scrittore. L'esemplare aveva una dedica autografa, e abbiamo ritenuto giusto tornasse a casa in Monferrato, anziché restar confuso con altre migliaia di volumi negli scaffali di una dimora romana.



Laurana Lajolo riceve copia autografata dal padre di *Come e perché*

Alla scoperta della barbera nel Monferrato

14 Gennaio 2024

La visita alla cantina Vinchio Vaglio

· di *Olga Sofia Schiaffino* ·



wineloversitaly

blog per gli amanti del vino

I

Il mio primo viaggio dell'anno alla scoperta di territori e cantine, mi porta nel **Monferrato**, le cui colline sono state elette a *Patrimonio dell'Unesco nel 2019*: l'**azienda Vinchio Vaglio** è una vitale cantina cooperativa nata nel 1959, che annovera ben **200 soci conferenti**, proprietari e conduttori di quasi **500 ettari vitati** soprattutto a barbera.

Ad accogliere me e gli altri colleghi giornalisti **Maddalena Mazzeschi Pr**, l'**export manager Tessa Donnadieu**, il **presidente Lorenzo Giordano**, il **direttore Marco Giordano** e il **vicepresidente Cristiano Fornaro**.

Lorenzo Giordano racconta con precisione e fierezza che l'antica rivalità tra i **comuni di Vinchio e Vaglio Serra** venne superata per il bene comune, grazie alla **creazione della cantina sociale** e la costruzione degli edifici di lavorazione delle uve e della produzione del vino, proprio sul confine geografico, in pianura.

Inoltre, la necessità di rappresentare pienamente il territorio si è espressa con la regola che le due cariche più rappresentative, quella di presidente e di vicepresidente della cantina, siano rivestite a turno dai rappresentanti di entrambi i comuni.

Lorenzo Giordano è nativo di Vinchio e ci conduce in un luogo magico, il casotto di sua proprietà che affaccia sulla vallata e da dove parte il **Sentiero dei Nidi**, un percorso a piedi nei boschi, ideato nel 2020 e molto apprezzato dagli enoturisti.

Il nido poco distante dalle vigne lungo il sentiero è fatto con rami di larice intrecciati, che emanano un profumo caratteristico, che ricorda lo zolfo: siamo infatti all'ingresso della **Riserva Naturale della Val Sarmassa**, un paradiso di incontaminata bellezza.

Davanti a noi, il tocco artistico dell'Inverno, che ricopre di brina i rami degli alberi e i tralci delle viti spoglie, che dormono abbracciate dalle coltri di nebbia e aspetto il nuovo inizio e l'imminente potatura.

Leggi anche:



Tenuta Maffone

Un nettare apprezzato sin dalla antichità, tanto che nel 1303 il Marchese di Clavesana, signore del luogo, aveva emanato un editto che obbligava i contadini a piantare solo quel tipo ...

Il vitigno storicamente più coltivato è la **barbera**, che si identifica nelle due prestigiose denominazioni **Barbera d'Asti Docg e Nizza Docg con le rispettive riserve**, che la cantina produce in esempi davvero illuminanti di quanto possa essere espressivo questo vitigno, caratterizzato da una vibrante acidità e da una trama tannica setosa.

La **degustazione di sei vini** viene condotta nei locali adiacenti alla sede, in presenza del **giovano enologo Matteo Laiolo**, di cui è giustamente protagonista la **barbera**.

- **Barbera d'Asti Docg Sorì dei Mori 2022:** espressione classica del vitigno, le uve provengono soprattutto dai territori di Vinchio e Noche, in cui troviamo tre tipologie di suoli sabbiosi, argillosi e ricchi di ferro. Dopo la pigiodiraspatura, la fermentazione con macerazione prosegue per 5- 6 giorni a temperatura controllata. Segue la malolattica in acciaio e successivamente il vino affina due mesi tra acciaio e cemento e nella primavera seguente alla vendemmia viene imbottigliato. Il profilo olfattivo rimanda a piccoli frutti rossi succosi, accompagnati da note floreali: si fa apprezzare per la bevibilità, la freschezza e la giovialità del sorso.
- **Barbera d'Asti Superiore Docg I Tre Vescovi 2021:** Le uve provengono per la maggior parte (95%) dal comune di Vinchio e il processo di lavorazione in cantina è simile a quello del Sorì: solo la macerazione si prolunga per qualche giorno e affina per circa un anno in botte grande da 75 hl. Note di marasca, precisa speziatura e sbuffi balsamici. In bocca dimostra una struttura che mantiene l'eleganza e ha una buona persistenza.
- **Barbera d'Asti Docg 50 Vigne Vecchie 2021:** una selezione di vigne vecchie che viene vinificata in modo diverso rispetto le versioni precedentemente assaggiata, perché vengono usati i vinificatori verticali Selector Gimar, che prevedono l'esecuzione di piccoli delestage. La temperatura viene fissata intorno ai 28 gradi e dopo la malolattica, il vino affina in acciaio e cemento; segue un anno di bottiglia. Al naso si apprezzano sentori di frutta rossa e nero, incenso, cardamomo e viola. La sensazione all'assaggio è decisamente appagante e piacevole, guizzante la freschezza, la trama tannica è accennata e significativa la persistenza. Circa 20000 bottiglie prodotte.

Nota Bene: L'azienda Vinchio Vaglio ha preso parte al progetto **dell'Associazione no profit Old Vine Conference** per salvaguardare e sostenere la coltivazione delle vigne vecchie, un progetto visionario che ha coinvolto **Sarah Abbott MW** e **Leo Austin**, stimolando un percorso condiviso di alto livello qualitativo, enologico e culturale.

- **Nizza Docg Laudana 2020:** una denominazione nata nel 2014, che raccoglie la produzione di barbera coltivata nei 18 comuni della provincia di Asti limitrofi a Nizza Monferrato. Bricco Laudana è uno dei crinali sicuramente più belli, con una piena esposizione a sud-ovest, nel comune di Vinchio. Si offre nel calice con un colore rosso rubino molto fitto; si riconoscono sentori di mora, corbezzolo, vaniglia, caramello. In bocca è avvolgente e, nel finale, si apprezza una nota pseudocalorica e la chiusura è su ricordi fruttati.
- **Barbera d'Asti Superiore Vigne Vecchie 2019:** Sostenuto dal progetto più innovativo della cantina, questo vino può contare sulla provenienza dei grappoli da viti che vantano dai 50 agli 80 anni. Un esemplare di grande bellezza, che affascina alla vista e in degustazione. Precisione e finezza caratterizzano l'articolazione delle espressioni olfattive, che raccontano la ciliegia matura, violetta appassita, rosa canina, tabacco, vaniglia e resina. Acidità vivace e tannino perfettamente integrato e disciplinato, lunga persistenza e sicuramente buona prospettiva di invecchiamento.
- **Nizza Riserva Docg Sei Vigne Insynthesis 2019 :** Etichetta nata nel 2001, armonizza le scelte di enologo e agronomo, che insieme individuano i migliori vigneti da cui vengono selezionate le uve per cesellare questa immensa barbera. Da questa annata, si sono utilizzate nell'affinamento barrique di rovere francese (30% nuove). Si svela con profumi di frutta sotto spirito, viola, lentisco a cui si aggiungono cenni di spezie dolci e di tostatura. In bocca il sorso è dinamico, pieno ma sempre elegante e il tannino soave, lunga la persistenza. Meraviglia.

La degustazione, probabilmente per i discorsi legati al prezzo al consumo delle bottiglie assaggiate, si è spostata su quella della **barbera versione Bag in Box**: l'azienda ha investito molto nei macchinari utili al confezionamento per il mercato di questi contenitori, per garantire, qualità, igiene e conservazione: essi vengono utilizzati anche da altre cantine!

Abbiamo assaggiato tre tipologie, con un altissimo rapporto qualità/prezzo, che assicurano al consumatore un vino quotidiano sicuramente più beverino delle versioni in bottiglia ma certamente di ottima fattura ed espressività, soprattutto per le selezioni più strutturate **Viginti e Ulisse**.

Una politica che ho apprezzato molto, perché veicola in modo democratico e accessibile il messaggio che la barbera è un vitigno nobile, di grande versatilità negli abbinamenti ed espressione di appassionanti ricordi familiari.

Alla fine della giornata, prima di ritornare verso la stazione e poi a casa, un ultimo sguardo ai bricchi scoscesi, dove le vigne sembrano aggrapparsi per non scivolare: la nebbia si è diradata, qualche raggio di sole illumina la strada.

La cantina Vinchio Vaglio e Il paesaggio che ci hanno ospitato, fatto di uomini, colline e tradizioni ribadisce la necessità di operare insieme, perseguendo etica e rispetto. *"...La collina non trema. Rimane solenne, nel buio della notte. Persino l'olmo, colpito e squarciato nel petto, tornerà a primavera testardamente a mettere rami verdi accanto al suo tronco. LA VITA RESISTE. Sotto la neve grigia dei prati tornerà a spuntare l'erba. L'erba verde della primavera. Anche l'uomo deve vincere la violenza"* scriveva **Davide Lajolo**, scrittore, politico e giornalista nato a Vinchio: sono parole che toccano nel profondo e ci spingono a riflettere ...e perché no, in compagnia di amici sinceri, davanti a un emozionante bicchiere di barbera.

© wineoversitaly



© wineoversitaly



© wineoversitaly



© wineloversitaly



© wineloversitaly



© wineloversitaly



© wineloversitaly



© wineloversitaly



© wineloversitaly



© wineloversitaly



© wineloversitaly



© wineloversitaly



© wineloversitaly



© wineloversitaly



© wineloversitaly





© wineloversitaly



© wineloversitaly



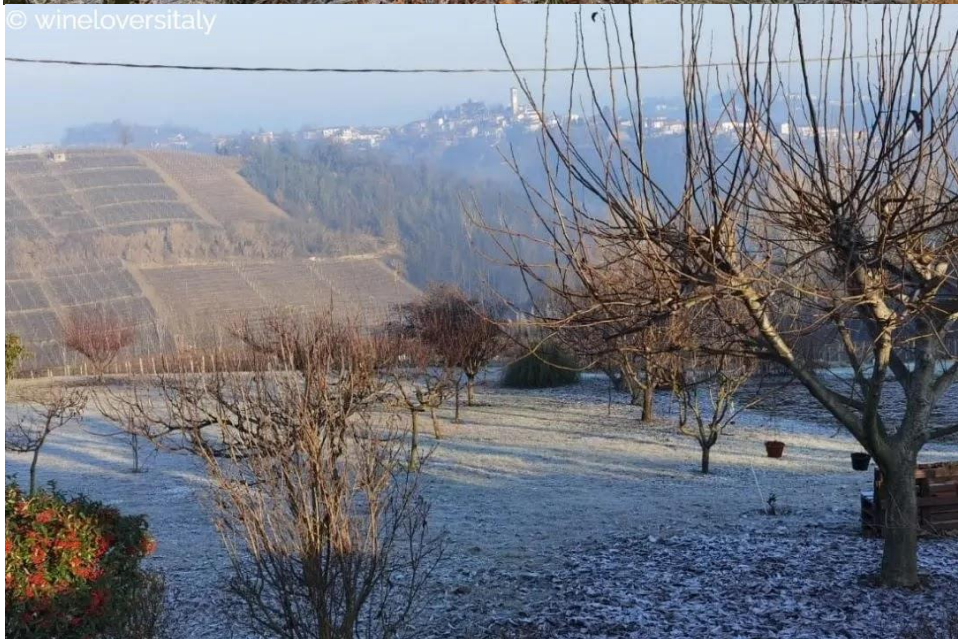
© wineloversitaly



© wineoversitaly



© wineoversitaly



© wineoversitaly



Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Venerdì 11 Ottobre 2024 - Aggiornato alle 09:15

I "PATRIARCHI DELLA VITE"

Cresce l'interesse per i vini da vecchie vigne, espressione della connessione massima con il terroir

Le cantine italiane ne studiano la resilienza, gli appassionati ne sono affascinati. E la "Old Vine Conference", riunita in Italia, le promuove

Castiglion Fibocchi, 10 Ottobre 2024, ore 12:30

WineNews alla "Old Vine Conference", riunita in Italia



La bellezza e la resilienza dei "patriarchi della vite" in Italia e nel mondo



"Vigna dell'Impero" a Tenuta Sette Ponti, nel Valdarno in Toscana



Le vecchie viti a Tenuta Sette Ponti

Le vecchie viti a Tenuta Sette Ponti

I “patriarchi della vite” a Feudi di San Gregori, in Irpinia

I “patriarchi della vite” a Feudi di San Gregori, in Irpinia

I “patriarchi della vite” a Feudi di San Gregori, in Irpinia

I “patriarchi della vite” a Feudi di San Gregori, in Irpinia

I “patriarchi della vite” a Feudi di San Gregori, in Irpinia

I “patriarchi della vite” a Feudi di San Gregori, in Irpinia

I “patriarchi della vite” a Feudi di San Gregori, in Irpinia

I “patriarchi della vite” a Feudi di San Gregori, in Irpinia

I “patriarchi della vite” a Feudi di San Gregori, in Irpinia

I “patriarchi della vite” a Feudi di San Gregori, in Irpinia

La “Old Vine Conference”, riunita in Italia, a Tenuta Sette Ponti della famiglia Moretti Cuseri

I vertici della “Old Vine Conference” con Antonio Moretti Cuseri

Il produttore Antonio Moretti Cuseri e Leo Austen, co-fondatore “Old Vine Conference”

Leo Austen, co-fondatore della “Old Vine Conference”

Antonio Moretti Cuseri tra i filari della storica “Vigna dell’Impero”

WineNews alla “Old Vine Conference”, riunita in Italia



La bellezza e la resilienza dei “patriarchi della vite” in Italia e nel mondo



Anche il vino italiano ha i suoi “patriarchi”: le vecchie vigne, che hanno da 70 ad oltre 200 anni di età, e che ancora popolano i territori dove si produce vino fin dall’antichità, dal Trentino alla Sicilia, dal Piemonte alla Toscana, dal Friuli Venezia Giulia al Veneto, dalla Campania alla Puglia, ed il cui valore storico, culturale e genetico è inestimabile. Perché, come sottolinea, a WineNews, il professor Attilio Scienza, tra i massimi esperti di viticoltura al mondo, “al di là della bellezza, l’aspetto più importante dal punto di vista scientifico dei vigneti monumentali è la resilienza, e un patrimonio genetico che ha permesso a queste piante di sopravvivere al tempo, alle malattie ed al cambiamento climatico. Geni resistenti che, oggi, è possibile individuare grazie all’epigenetica. E se dal loro legno possono nascere nuove piante, studiarne il germoplasma è interessante perché frutto di scelte fatte per rispondere a condizioni produttive ed ambientali diverse dalle nostre. Tutto questo è fondamentale per la viticoltura del futuro”. Per questo, le vigne storiche sono un patrimonio unico di biodiversità ed hanno bisogno di cure particolari, da parte delle cantine che ne sono le “custodi”, grazie al know how di esperti di altissimo livello. Come Marco Simonit, creatore, con Pierpaolo Sirch, della “Simonit & Sirch Vine Master Pruners” e del metodo di potatura con cui si prendono cura dei vigneti delle aziende più prestigiose al mondo (da Château d’Yquem a Château Latour, da Château Angelus a Domaine Leroy, da Hennessy a Louis Roederer, da Biondi-Santi a Ferrari, da Bellavista a Feudi di San Gregorio, da Alois Lageder a Sella & Mosca, ed Allegrini, tra le altre). Simonit spiega, a Winenews, che “le aziende più importanti del mondo cercano sempre di più di portare le vigne ad una certa resilienza perché, con il tempo, riescono ad avere più connessione con il terroir ed a produrre vini che sono la massima espressione del territorio. Ma è difficile trovarle in buone condizioni per la mancanza di un’addomesticazione preventiva, dal farming alla potatura, che ne ha compromesso la struttura”.

Un interesse sull’onda del quale è nata la “Old Vine Conference”, movimento mondiale per valorizzare e salvaguardare i vitigni storici e diffonderne cultura e valori, e che ha messo insieme le aziende che possiedono “patriarchi della vite” in tutto il mondo, per poterne studiare il patrimonio genetico e la resilienza al cambiamento climatico, perché l’industria vitivinicola mondiale possa per il futuro puntare ancora di più sulla qualità dei vini, sulla sicurezza della produzione, e sulla comunicazione al consumatore del valore di tutto questo”, spiega Leo Austen, il co-fondatore con i Master of Wine Sarah Abbott e Alun Griffiths. La Conference, ha riunito, ieri, le aziende “custodi” delle viti monumentali italiane - da San Leonardo ad Aquila del Torre, da Gini a Roeno, da Villa Bogdano 1880 a Zymé, da GD Vajra a Malvirà, da Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy a Vinchio Vaglio, dal Castello di Albola a Fattoria Fibbiano, da Marchesi Antinori a Feudi di San Gregorio, da Alta Mora-Cusumano a Benanti, da I Custodi delle Vigne dell’Etna a Tenute dei Ciclopi, solo per citarne alcuni - all’evento “All of Italy” alla Tenuta Sette Ponti, nel Valdarno in Toscana (c’era anche WineNews: il nostro video-racconto sarà online nei prossimi giorni, ndr). E dove si trova la Vigna dell’Impero piantata nel 1935 da Amedeo di Savoia Duca d’Aosta per celebrare la conquista dell’Abissinia e la nascita dell’Impero Coloniale Italiano, oggi di proprietà della famiglia Moretti Cuseri, a pochi passi da Ponte Buriano, lo sfondo del dipinto più famoso al mondo: “La Gioconda” di Leonardo da Vinci ([come](#)

[abbiamo raccontato in un video](#)).

Del resto, custodire le vecchie vigne è come prendersi cura di un'opera d'arte, "e, per noi, con i suoi 89 anni di età, è la "vigna saggia" che ancora produce, seppur solo 35 quintali di uva, rispetto ai 60-70 di un vigneto in piena forma, ma i suoi grappoli sono pura poesia, e grazie ad un impianto radicale che va molto in profondità ha un modo tutto suo di nutrirsi e raccogliere l'acqua, e un sesto di impianto che arriva quasi a 3,8 metri di larghezza, oggi impensabile per lo spreco di terroir, ma che serviva per far passare i carri - **racconta Amedeo Moretti Cuseri, ceo & direttore marketing Italia Tenuta Sette Ponti ed AnimaEtna, la cantina siciliana della famiglia Moretti Cuseri sull'Etna** - per questo abbiamo una squadra che si occupa esclusivamente della potatura del "padre" di tutto il nostro Sangiovese, frutto della sua selezione massale". Anche "le nostre viti centenarie sono come dei monumenti, richiedono grandi cure e come un'opera d'arte sono un ponte tra passato e futuro, in quanto ci tramandano una tradizione anche in termini di allevamento che è la chiave per piantare le vigne del futuro", **sottolinea Antonio Capaldo, proprietario di Feudi di San Gregorio, in Irpinia, che possiede delle meravigliose e produttive vigne pre-fillosseriche campane** ([che potete ammirare in un nostro video](#)), "a pergola, di 3 metri, con quasi 180 anni di età, e che rappresentano non solo un patrimonio genetico straordinario che reimpiantiamo nei vigneti nuovi, ma anche forme di coltivazione che erano quantitative più che qualitative, e che oggi sono interessanti per contrastare il cambiamento climatico. Non a caso, tutte le forme di allevamento si stanno evolvendo in miste, tra quelle moderne e super razionali, e quelle antiche che preservavano la pianta magari in maniera più attenta".

Una vecchia vigna ha, infatti, "reazioni più controllate e lente in risposta ai cambiamenti climatici improvvisi, dalle piogge alle alte temperature, grazie alla profondità delle sue radici. Per la dimensione del tronco e delle radici, poi, ha la possibilità di sostenere le uve in modo diverso, a parità di produzione, di una pianta giovane. La densità di impianto meno fitta consente, quindi, alle piante di nutrirsi anche in condizioni critiche di temperatura e umidità. Ma, soprattutto, rappresentano la storia della loro varietà, per questo si possono anche esaurire in termini economici di gestione, ma non dobbiamo perdere il loro patrimonio genetico, una ricchezza assoluta anche per la diversificazione della stessa varietà. È questa la grandezza delle vecchie vigne", e, per questo, sono importanti per il futuro del mondo del vino, **secondo Renzo Cotarella, ceo ed enologo Marchesi Antinori, storica famiglia del vino italiano**, i cui vini-mito nascono da alcuni dei vigneti più antichi di Toscana.

"Oggi assistiamo ad un cambio delle condizioni meteo anche estremo, al quale le vecchie vigne resistono meglio, riuscendo a produrre uve di qualità, perché hanno una capacità di adattamento al territorio, al suolo ed al microclima che le giovani non hanno, e che, come per l'uomo, è frutto dell'esperienza", **aggiunge Alessandro Gallo, managing director Castello d'Albola, la Tenuta con sono vigneti storici e simbolo del Chianti Classico**. Ma "non è detto che una vite vecchia sia sinonimo di grande uva e di grande vino - **avverte Celestino Gaspari, proprietario di Zymé, cantina veneta che nasce grazie anche alla passione per il recupero degli antichi vitigni autoctoni** - dipende da come è stata educata e come ha vissuto. Di per sé non ha bisogno di molto, in realtà, perché ha già una grande capacità di adattamento ai tempi ed al tempo: l'ideale sono ridurre al minimo le operazioni, l'organico perché è naturale, e farla esprimere come può in base alla sua esperienza. Non ha bisogno di altro, ma di essere rispettata. Un po' come un anziano".

E se le cantine studiano la resilienza delle viti antiche in un'ottica futura, nel mondo sta crescendo da parte anche degli appassionati l'interesse per i vini che nascono dalle vecchie vigne. "Verso le quali l'approccio è diverso non solo in vigna, ma anche in cantina, **come spiega Beppe Caviola, tra gli enologi più affermati nel panorama italiano e non solo**, "perché tendono sì a produrre poco, ma la qualità è eccelsa e la complessità dei vini è diversa e riflette molto le caratteristiche del territorio. Per questo le pratiche viticole devono essere molto rispettose nel vigneto, ma anche in cantina dove la tecnica di produzione e vinificazione deve saper esaltare le caratteristiche e le connotazioni specifiche delle vecchie vigne".

"La bassa resa di questi vigneti regala ai vini profumi e un gusto più decisi, anche grazie alla capacità delle vecchie vigne di adattarsi al clima che cambia - **secondo l'autorevole Master of Wine, Susan Hulme** - per questo rappresentano realmente il territorio, ed i loro vini sono interessanti perché sono gli unici ad esprimerne appieno le peculiarità di un determinato luogo. Per i wine lovers questo è speciale". "Le persone amano le storie che raccontano lo sviluppo di un'idea, dall'inizio alla fine, e grazie alle quali stringono un rapporto non solo con gli altri e con i luoghi, ma anche con i prodotti - **conclude Danielle Callegari, firma per l'Italia del magazine americano "Wine Enthusiast"** - e le vecchie vigne rappresentano le "radici" più antiche della storia del vino".

[Cresce l'interesse per i vini da vecchie vigne, espressione della connessione massima con il terroir - WineNews](#)

Le vigne vecchie, patrimonio da salvaguardare per l'associazione The Old Vine

- [Raffaele Vecchione](#)
- [Ottobre 10, 2024](#)



Si è svolta il 9 Ottobre presso Tenuta Sette Ponti, di proprietà della Famiglia Moretti Cuseri, in provincia di Arezzo, la prima conferenza ufficiale di The Old Vine.

Una comunità di produttori proprietari ed estimatori del valore delle vigne vecchie è parte di una associazione no profit che punta a valorizzare il pregio ed il vanto di questa ricchezza affascinante.

Michele Shah, regional Ambassador e **Leo Austin**, Co-founder della società sono stati il motore pulsante della giornata unitamente ai produttori giunti da tutta Italia per l'occasione di approfondimento e di confronto.

Una ristretta selezione di comunicatori internazionali ha preso parte all'approfondimento ed ha potuto degustare poco più di 20 vini in due masterclass diverse.



Leo Austin conduce la conferenza dopo la presentazione e l'introduzione del progetto da parte di Michele Shah.

È stato uno splendido viaggio condotto da Gabriele Gorelli, primo Master of Wine italiano, diviso in due Masterclass. La prima degustazione ha messo a confronto Sicilia e Toscana, la seconda degustazione una comparativa tra le regioni italiane in cui ci sono i proprietari di vecchie vigne. A seguire la visita presso Vigna dell'Impero per toccare con mano il pedoclima di una vecchia vigna.

Qualche nome? Da Benanti a Tenuta Sette Ponti, da I Custodi dell'Etna a Fattoria di Fibianno. Ma non solo, Aquila del Torre, Marchesi di Gresy, Castello di Albola, Gini, Feudi di San Gregorio e molti altri produttori proprietari di vigne vecchie.

Perché funziona e ne sentiremo sempre di più parlare?

Potrebbero essere numerosi i motivi per i quali il concetto di Old Vine potrebbe funzionare.

Il primo in assoluto è il concetto parola chiave che potrebbe arrivare alla mente e al cuore dei consumatori di tutto il mondo. Nel marketing così come nella vita in generale avere una parola magica aiuta a farsi conoscere ed arrivare ad un pubblico più o meno specifico.

Il concetto di Old Vine è un concetto semplice per rompere lo schema ed attirare l'attenzione dei consumatori ma subito dopo lascia spazio per comunicare tutto quello che più si reputa opportuno.

Nazione di produzione, regione, denominazione, annata seguono con ugual importanza ma rappresentano certamente un dato tecnico che arriva in seguito. Old Vine è un messaggio forte in cui si comunica con sole due parole che si sta per assaggiare con buona probabilità la migliore espressione di un territorio e poi di un produttore.

Abbiamo degustato 22 vini per l'occasione e alcuni di queste espressioni sono veramente incredibili. Mostrano complessità, ricchezza, precisione d'esecuzione e grandezza. Alcune avranno una vita lunghissima.

Durante la manifestazione uno splendido intervento di Danielle Callegari, wine writer e referente di Wine Enthusiast per l'Italia ci ha portato indietro nel tempo parafrasando la Divina Commedia di Dante e mostrando a tutti i professionisti in sala quanto il vino sia oggi più che mai attuale.

Siamo passati ad un livello pro capite di vino bevuto a persona di circa dieci volte in meno negli anni; chiaramente si beve in modo diverso ed in occasioni diverse.

Ma il vino ad un appuntamento importante non mancherà mai perchè deve sancire e dimostrare la differenza tra una giornata ordinaria ed una giornata di celebrazione e festeggiamenti.

Punti Deboli?

Non ci sono punti deboli facilmente individuabili nel fenomeno The Old Vine che avrà a nostro avviso un grande successo in scala mondiale. Forse poter garantire e certificare l'età delle vigne vecchie e mettere un filtro di età sotto il quale non sarà possibile entrare nell'associazione sarà certamente un punto importante da affrontare. Come allo stesso modo sarebbe bello, forse leggermente utopico selezionare dei produttori, custodi di un territorio da un minimo di 2/3 generazioni affinché il movimento delle Vecchie Vigne sia un valore aggiunto e non un possibile ritorno di business dopo l'esplosione comunicativa del movimento.

Di seguito i commenti di tutti i vini degustati :

Vini Rossi

Vinchio Vaglio	Barbera d'Asti	50 Vigne Vecchie	2021	93	Rosso
-----------------------	-----------------------	-------------------------	-------------	-----------	--------------

Potente e strutturato al naso mostra note di amarene, buccia di limone, citronella, fiori di sambuco e violetta selvatica. Tanta lavanda e rosmarino descrivono la scena secondaria. Corpo medio, tannini soffici ed un finale fragrante e ben disteso nel sorso leggiadro. Piacevole nel carattere voluminoso. Bevi ora.

[Le vigne vecchie, patrimonio da salvaguardare per l'associazione The Old Vine - WinesCritic](#)

VAGLIO SERRA (At) – Fans Out Festival di Paese.



Nel borgo storico di **Vaglio Serra** domenica 16 giugno si conclude **Fans Out Festival di Paese**. Accanto al festival musicale sono protagonisti i piatti della proloco e i prodotti di artigiani locali. Masterclass dei vini di Vinchio Vaglio alla Cantina Produttori e al Castello.

Info: comunicazione@fansoutfestival.it – umberto@fansoutfestival.it

Fabrizio Bellone

LORENZO GIORDANO Presidente della cantina dei viticoltori associati di Vinchio e Vaglio Serra

“Il futuro delle vigne è nelle mani sapienti dei nostri giovani”

L'INTERVISTA/2

La cantina dei viticoltori associati di Vinchio e Vaglio Serra nasce nel 1959. A fondarla furono 19 viticoltori, oggi i soci sono diventati 200 e gestiscono un parco vigneti composto da oltre 500 ettari.

La cantina è incastonata in un contesto paesaggistico di rara bellezza tra i vigneti che furono fonte di ispirazione dello scrittore Davide Laiolo e la riserva naturale della Val Sarmassa. Presidente dell'enopolio è Lorenzo Giordano che ricopre anche il ruolo di vicepresidente del Consorzio della Barbera d'Asti e vini del Monferrato.

La vostra cantina è stata tra le prime dell'Astigiano a proporre il vino in botti-

glia alla ristorazione: è stata una scelta vincente?

«Certamente, il fatto di cominciare a proporre al mondo della ristorazione e delle enoteche piemontesi vini di qualità provenienti da una cantina dallo spirito collettivo è stato un motivo d'orgoglio che ci ha portato a raggiungere risultati significativi».

L'enoturismo è un altro elemento che contribuisce a produrre redditività secondo lei?

«Noi abbiamo sempre puntato sul punto vendita e sull'enoturismo. Creiamo

numerose eventi per gli enoturisti nell'arco dell'anno nella nostra cantina per dare la possibilità di fare incontrare gli amanti del vino, del cibo e della natura. La cantina è la casa degli appassionati di vino e di vigna, recentemente abbiamo promosso una rete di sentieri attraverso i “nidi della Barbera” tra i paesaggi della core zone Patrimonio Unesco».

Secondo il suo punto di vista, le cantine sociali possono diventare anche un'opportunità di lavoro per le nuove generazioni?



Lorenzo Giordano

«Senza ombra di dubbio rappresenta una grande opportunità. Nel nostro caso, ad esempio, la cantina è diventata ormai da tempo l'azienda di riferimento per i nostri paesi, è il nostro futuro. E il futuro delle vigne è nelle mani dei nostri giovani, ce ne sono tantissimi e sono persone serie, formate e in gamba. Sono convinto che sapranno portare avanti con determinazione e professionalità un testimone che la mia generazione ha raccolto da chi ci ha preceduto». P. O. D. —



RASSEGNA STAMPA
SOCIAL



RÖTT VIN, LÅDA

Piemonte Barbera Vinchio Vaglio, 2022

NR 2213

PRIS 265 KR

Tätt och stadigt med djup barberafrukt. Seriös två-liters box fylld med blåbär, björnbär, plommon och kryddiga smaker av blåbärsris, peppar, kakao och viol. Servera till spett på lammfärs och mustiga grytor, gärna med chili och smakrika kryddor



Piace a tessita31 e altri 5

dryckeslistan.se En bib kommer lastad med piemonte 🤏 Etta på veckans lista över rött vin i box 😊

Google

🔍 Cerca



È l'anno della Barbera. Ve ne consigliamo una ottima che costa meno di 20 euro



Gambero Rosso · 1g





ilcronistadassaggio

Vinchio Vaglio



Piace a **vinchiovaglio** e altri 26 **ilcronistadassaggio** 65 anni fa inizia la storia di Vinchio Vaglio la cooperativa che oggi conta 195 soci che lavorano insieme per portare in alto la qualità della Barbera. Presto il racconto su [@lagazzettadelgusto](#)





ilcronistadassaggio 8 h

||| SoBe • Rooftop Lounge

📍 **VINCHIO VAGLIO**

Degustazione mattutina

@LAGAZZETTADELGUSTO

@MADDALENAMAZZESCHI





Enzo Radunan... 21 min

...



SoBe

VINCHIO VAGLIO

Degustazione mattutina

@LAGAZZETTADELGUSTO

@MADDALENAMAZZESCHI

2022



Reels



Mi piace



11



wineoversitaly



VINCHIO VAGLIO ...

1



thewinogram e altri 6 hanno commentato



Wander TELL

13 persone





IL VIAGGIO IN UN CALICE



00:00:17

00:00:08

VIDEO IL VIAGGIO IN UN CALICE





Agnes Futa

3 h · 🌐

Azienda [Vinchio Vaglio](#) – Nizza Docg Laudana 2020 – una cooperativa come tante n gamba nel nostro paese, nata nel 1959, ad oggi conta 450 ettari lavorati da 192 soci. I numeri sono importanti come la qualità di questa accattivante Barbera per certi versi maestosa e alquanto versatile. Un obbiettivo centrato nella quadratura del cerchio con un esemplare degno della denominazione e lo sguardo rivolto sempre nel futuro. Bricco Laudana Vecchie Vigne ha confermato la sua alta vocazione per il vino longevo e duraturo già negli '80, da allora continua un lavoro impegnativo per dar voce alla gloria dei suoli e nello stesso tempo premiare la bravura

...

delle persone. Matura in legni di diverse capacità e passaggi, passa in cemento per stabilizzare la sua fervente grinta, un rosso da conoscere ed apprezzare negli anni che passano. Esiste anche formato Magnum, il vino accessibile a tutti, e soprattutto un bel traguardo per il mondo delle Barbera. Punteggio 5 su 5

[AV - Antennavino di Agnes Futa](#) #nizza#barbera#wein



antenna-vino.com

Il Nizza – una Barbera di corpo che non fa paura!



♥ 🔍 📌

👤👤 Piace a **vinchiovaglio** e altri 20 **albertowinelover** Il Monferrato tra i comuni di Vinchio e Vaglio Serra è il nido del Barbera 🍷 un fantastico press tour organizzato dalla Cantina Cooperativa @vinchiovaglio in collaborazione con @maddalenamazzeschi in cui ho vissuto un'esperienza unica tra i vigneti al sorgere del sole, mentre la brina ❄️ si colora dei colti caldi del sole. Le ricchezze enogastronomiche del territorio ch verranno raccontate nel prossimo articolo su @20italie

#monferrato #barbera #vino #vinorosso #vinoitaliano #italianwine #sommelier #enoteca #winelover #winelovers #winetime #winetasting #winefluencer #winepairing #cheers #lovewine #winepassion #instawine #winelife #instawinelovers #albertowinelover #piemonte



♥ 🔍 📌

👤👤 Piace a **vinchiovaglio** e altri 28 **albertowinelover** Un piacere trovarsi con amici. Press Tour con Simone Franceschi Direttore della rivista @ilsommeliermagazine Abbiamo condiviso due giorni bellissimi nelle terre del #barbera grazie a @maddalenamazzeschi e la Cantina @vinchiovaglio

#vino #vinorosso #vinoitaliano #vinobianco #enospace #vinorosato #vinorose #wine #italianwine #sommelier #enoteca #winelover #winelovers #winetime #winetasting #winefluencer #winepairing #cheers #lovewine #winepassion #instawine #winelife #instawinelovers #albertowinelover

13:44

VoLTE 73%



ilviaggioinuncalice 5 h

@hosamedinabouleyoun
@antonella_cecconi
@maddalenamazzeschi
@vinchiovaglio
@clisadublyanska



Aggiungi alla tua storia >



Rispondi a ilviaggioinunc...



Messaggio



19:47

VoLTE 55%



ilviaggioinuncalice 19 h



@davide_barbero_1883



Messaggio





Elisa Dublyanska

6 h · 🌐

🇮🇹 In Piemonte trovo sempre una Sorpresa! ✨
Oggi sono **Vinchio Vaglio** che promuove e valorizza il proprio territorio con il percorso Naturalistic 🍀 dei "Nidi".

Insieme alla visita in cantina e degustazione, puoi prenotare quest Experience e accedere alla Riserva Naturale della Val Sarmassa dove Vinchio Vaglio ha ripristinato l'antico sentiero creando un percorso esperienziale per gli amanti del vino della natura. 🍀 🍷

Per maggiori info

<https://vinchio.com/visit-vinchio-vaglio/nidi/>

🇬🇧 Today I am at **Vinchio Vaglio** that promotes and improves its territory with the Naturalistic Experience called "I Nidi". 🍀



Elisa Dublyanska




#ВИНО #дегустаціявина

Vedi traduzione





 **Leonardo Romanelli** si trova presso **Vinchio Vaglio**.
6 h · 🌐

Il Piemonte in questa stagione è stupendo. L'azienda **Vinchio Vaglio** si racconta attraverso un territorio dove sono protagoniste 6 versioni di Barbera





ouoldvines e kiss_my_glassx :



Piace a **vinchiovaglio** e altri 31 **ouoldvines** Italian wine expert and Consultant to The Old Vine Conference, Cynthia Chaplin, helped host our fieldtrip 'Rethinking Barbera through the old vine lens' held at @vinchiovaglio in Piedmont in November.

Over on the oldvines.org blog @kiss_my_glassx recounts what we learned and experienced on the trip and explains the visionary work that Vinchio Vaglio have been undertaking for years to preserve, protect and make their viticultural heritage commercially viable.

For the full article click link in bio  or visit oldvines.org/blog.



1. @SarahAbbottMW, co-founder of The Old Vine Conference presents an old-vine wine masterclass to fieldtrip guests
2. Cynthia Chaplin translates for the guests
2. Birds eye view of Vinchio and Vaglio Serra

VINCHIO



VAGLIO

RASSEGNA STAMPA

VIDEO

CORRIERE DELLA SERA

SU VIGNE VECCHIE

<https://www.instagram.com/reel/DBT7kK2NTYX/?igsh=MTJ2eWh3OGVuM2FzZQ==>

<https://www.facebook.com/reel/3535033543455247>

.....

Matthew Horkey (youtuber) ha fatto di nuovo una degustazione alla cieca dove recensisce il ns Vigne Vecchie 50. Vedi al minuto 9.25 quando svela la ns bottiglia.

TAG <https://www.facebook.com/horkeydc/> - <https://www.instagram.com/drmattyh/>