

LA CANTINA VINCHIO - VAGLIO SERRA

La Cantina Cooperativa di Vincchio - Vaglio Serra nasce il 19 febbraio 1959, per iniziativa di diciannove viticoltori, che vedono in essa l'opportunità di accrescere la remunerazione della Barbera, garantendo così un futuro alle proprie aziende e al territorio.

Nello stesso anno i soci iniziano a conferire le uve, coltivate principalmente nelle zone vocate di Vincchio, Vaglio Serra e Noche. Capace di rivestire un ruolo sempre più centrale nell'economia della zona, la Cantina decide di stimolare questo processo, richiedendo ai propri soci il conferimento totale delle uve raccolte. Da ciò deriva la necessità di aumentare la propria capienza, che nel 1964 passa da 20.000 hl a 27.000 hl. Una crescita non solo dei volumi ma anche della qualità, poiché in quel 35% fin qui gestito dai viticoltori spesso si nasconde la migliore Barbera.

È degli anni '70 la riforma del dividendo, con cui il CdA incentiva il miglioramento delle uve conferite, riconoscendogli un premio scalare migliorativo, per ogni loro grado zuccherino superiore alla media. I viticoltori iniziano così a curare la fase agronomica e la capacità di stoccaggio aumenta ulteriormente, passando a 35.000 hl.

Gli anni '80 vedono la Cantina impegnata nella difficile sfida alla modernità, che si decide di affrontare puntando sulla qualità. Una nuova filosofia produttiva dove la vigna diventa elemento centrale. Si iniziano a distinguere i vigneti a seconda della qualità delle loro uve, a selezionare il prodotto ed a interpretare ciascuna etichetta. È in questo clima propositivo che nasce il progetto 'Vigne Vecchie'. I vigneti più vecchi diventano un patrimonio da preservare, in cui raccogliere una Barbera in grado di esprimere tutto il suo potenziale. Il risultato è "Vigne Vecchie", la Barbera d'Asti Docg che dal 1987 rappresenta la Cantina di Vincchio - Vaglio Serra nel mondo.

LA CANTINA OGGI

Nonostante i cambiamenti indotti dal tempo, la Cantina non ha perso la sua vocazione originaria: il benessere del piccolo produttore, da perseguire tramite uno sforzo collettivo e organizzato. Conseguente a ciò è la salvaguardia del territorio, che solo aziende capaci di generare reddito possono garantire.

Una mission aziendale in cui sono forti i temi sociali, da raggiungere sposando il concetto di qualità. Da una indistinta massa di prodotto siamo arrivati a differenziare uve e vigneti. Il risultato è un'ampia gamma di etichette che abbracciano il patrimonio enologico regionale. Non solo Piemonte Doc ma anche grandi Docg come Barolo, Barbaresco, Gavi, Asti, Arneis. E poi la grande passione per la Barbera, interpretata da grandi etichette come il Vigne Vecchie, ma anche da vini freschi e immediati, più in linea con l'interpretazione tipica del vitigno.

VENDEMMIA 2016

Nr Soci	187
Ettari in produzione	472
Ettari coltivati a Barbera	302
Q.li uva	45.300,52
Q.li Barbera d'Asti Docg	9.996
Q.li Nizza Docg prodotta	1090
Q.li Piemonte Doc Barbera	15.746
HI Vino	33.555
Mercato Italia	75% ca.
Mercato Estero	25% ca.
Mercati esteri	Usa, UK, Germania, Svizzera, Benelux, Danimarca, Paesi Scandinavi, Paesi Baltici, Canada, Giappone, Francia, Cina, Corea del Sud, Irlanda, Slovacchia, Austria

LA BARBERA

Sebbene vi siano ragioni per ipotizzare la sua coltivazione in loco fin dal Medio Evo, la comparsa storiografica della Barbera è datata 1512, anno a cui risale un atto catastale del Comune di Chieri in cui se ne segnala la presenza.

Fin da subito usata per produrre i vini destinati al consumo personale, è rapidamente identificata come un vino quotidiano. Diffusasi ben presto in tutto il Monferrato, viene riconosciuta nel novero dei vitigni piemontesi dal Conte Nuvolone, che nel 1798 la inserisce nella prima versione della "Ampelografia". Sono questi gli anni in cui la Barbera conquista i mercati limitrofi, in attesa che la nascente ferrovia per Genova, ed il suo porto, le apra le rotte mediterranee. Una crescita commerciale a cui consegue anche quella degli impianti, che trova impulso nel periodo post fillossera, vista la resistenza della Barbera alla malattia.

Sebbene nel corso del novecento essa abbia mantenuto un ruolo di primo piano nella viticoltura locale, è negli anni '80 che conosce una nuova primavera, stimolata da un gruppo di produttori decisi ad accrescerne la qualità. È così che inizia un grande lavoro in campo, dove si affermano concetti come: selezione clonale, diradamento, cernita delle uve, monitoraggio della maturazione, e in cantina, dove la fermentazione malolattica prende campo assieme all'uso di botti e barriques.

Da un punto di vista analitico la Barbera è un vitigno di vigoria media e con fertilità elevata, che si contraddistingue per una produttività costante. Le sue uve hanno un'elevata acidità fissa che ne garantisce longevità e piacevolezza in bocca, presentando al contempo una grande carica di antociani che contribuiscono a plasmare quel colore brillante e profondo dei vini. Scarsi sono invece i tannini. Si adatta bene a varie forme di allevamento, anche se tende ad essere utilizzata prevalentemente la contropalliera con potatura Guyot, con un solo capo a frutto di circa 10 gemme. Il vitigno Barbera si mostra inoltre particolarmente resistente alla peronospera, all'oidio e alla fillossera.

VIGNE VECCHIE

Il progetto ‘Vigne Vecchie’ prende forma negli anni ’80, stimolato dalla volontà di salvaguardare i vigneti storici. Consapevole che la loro esistenza è messa a repentaglio dai nuovi impianti, la Cantina vara un progetto ad alta remunerazione, capace di compensare l’esiguità delle uve prodotte. Ispirato da Giuliano Noè, uno dei padri della Barbera, nasce il ‘Vigne Vecchie’, una Barbera d’Asti frutto delle uve raccolte in vigneti con oltre 50 anni di vita.

Si individuano i vigneti più vocati, nella cui gestione la Cantina affianca il viticoltore, fino al momento della vendemmia, effettuata con apposite ceste. Una volta raggiunto l’impianto le uve sono controllate manualmente. Una vinificazione separata e il successivo affinamento in piccole botti di rovere completano il processo enologico.

Il risultato è una Barbera di alto profilo, profonda, dai profumi complessi. Di un rosso rubino intenso che lascia trasparire i profumi di frutta matura, il Vigne Vecchie rivela in bocca tutto il suo nerbo, ben legato ai frutti e alle morbide speziature. Una Barbera d’Asti complessa e persistente, capace di invecchiare a lungo, come solo un grande vino sa fare.

L’attenzione con cui la Cantina di Vincchio & Vaglio Serra preserva i vigneti da cui nasce il Vigne Vecchie, ha trovato riconoscimento nelle parole di Carlin Petrini, che nel 2004 la definiva alla stregua della “Madre di tutte le Barbere”.



LE ALTRE ETICHETTE

La Barbera rappresenta senza dubbio il vitigno di riferimento della Cantina e l'intera piramide qualitativa dal Piemonte Doc Barbera fino al Nizza Docg è degnamente rappresentata. Vini freschi che si accompagnano ad altri più complessi, destinati ad affinare a lungo nelle cantine. Abbinamenti diversi ed eterogenei, capaci di sposarsi con la varietà della cucina tradizionale piemontese, nazionale ed internazionale.

La produzione dell'azienda comprende quindi i principali vitigni piemontesi. Dolcetto, Grignolino, Freisa, Nebbiolo, Bonarda, Brachetto, Ruché; una tradizione viticola che la Cantina trasforma ogni anno in vini a Denominazione, da fare conoscere agli appassionati di tutto il mondo.

La produzione comprende anche i vini bianchi. Assieme alle Docg Gavi ed Arneis, si producono alcune etichette Doc Piemonte, dove trovano spazio sia i vitigni tipici come il Cortese sia gli internazionali, come Pinot, Chardonnay e Sauvignon.

Attenzione è dedicata anche agli spumanti, al più fresco Castel del Mago si accompagna 'I Tre Vescovi Rosé', un metodo classico a base Barbera.

Un'ampia gamma di vini, dotati di una propria identità ben definita. Un filo rosso rappresentato dalla costante ricerca della qualità, che da sempre contraddistingue le scelte della Cantina di Vincchio & Vaglio Serra.

IL GUSTO DEL TERRITORIO

Le colline attorno a Vincchio e Vaglio Serra non sono celebri solamente per la Barbera ma anche per i frutti della terra e i prodotti gastronomici. Alla pari del Piemonte, anche le valli circostanti i due borghi presentano un'elevata biodiversità, che si traduce in una moltitudine di piatti che affondano la loro storia nella tradizione contadina.

Innanzitutto il tartufo bianco, che nei fitti boschi che qui intervallano il panorama, trova il suo ambiente ideale. Il Monferrato è da sempre una delle principali aree dove questo fungo ipogeo cresce; raccolto a partire da settembre, lo si può trovare sia nero sia bianco, più intenso e raro. Insalata di carne cruda, tajarin, uovo all'occhio di bue, tagliata alle erbe, sono solo alcuni esempi dell'uso che possiamo fare di questo piccolo grande tesoro.

Ciò che sulle tavole del posto non può mancare sono gli 'agnolotti'. Si tratta di una particolare pasta all'uovo ripiena, preparata a mano. Questi, che indubbiamente rappresentano il piatto tipico della tradizione, si contraddistinguono per la caratteristica forma quadrata. La ricetta originaria vuole che per il ripieno si usi carne di arrosto tritata. Allo stesso sugo di arrosto il compito di condirla, in ossequio a quella tradizione contadina che rifiuta qualsiasi spreco.

Altro piatto caratteristico è la bagna càuda, letteralmente salsa calda. Nata per accompagnare le verdure stagionali, è diventata un vero e proprio rito di convivialità, grazie all'abitudine dei commensali di attingere dallo stesso recipiente. La preparazione vuole che aglio, olio di oliva e acciughe siano ridotte a salsa tramite cottura a fuoco lento. Compagna ideale del cardo gobbo di Nizza Monferrato, la sia accompagna all'intera gamma di verdure che nel corso dell'anno la natura offre. Altra notevole prelibatezza sono gli asparagi, un classico di questo territorio.

Ma la cucina monferrina è molto altro, un patrimonio sviluppatosi nei secoli, a stretto contatto con ciò che il territorio aveva da offrire. Una gamma di piatti e ingredienti ineguagliabile in quanto a gusto e varietà.