

ANNO XLIV · NUMERO 32 · DICEMBRE 2023

L'Assaggiatore

PERIODICO ONAV PER LA CULTURA

E LA DIDATTICA DEL VINO



IL VINO CHE VERRÀ

SALICE
SALENTINO

VITE DI DONNE

STORIE
DI BARBERA



L'Assaggiatore

Periodico trimestrale dell'ONAV
per la cultura e la didattica del vino
Anno XLIV n. 32 – Dicembre 2023

Direttore

Vito Intini

Direttore Responsabile

Daniele Cernilli

Caporedattore

Alessandro Brizi

Redazione

Flavia Rendina

redazione.assaggiatore@onav.it

Collaboratori

Teresa Bordin, Anna Maria Cravero,
Vincenzo Gerbi, Salvio Parisi,
Alessandro Peleggi, Letizia Porcini,
Floriana Risuglia, Mario Ubigli

Impaginazione e Grafica

Flavia Rendina

Stampa

L'Artistica Savigliano S.r.l.
via Togliatti, 44
12038 Savigliano CN

Fotografie

cover: E. Cerquagli
Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato,
E. Cerquagli, Flickr, G. Ceresini, G. Morra, iStock,
Pexels, Pixabay

Sede

B&P Comunicazione
via Corrado del Greco, 190 – 00121 Lido di Ostia RM
bepcom.it

Registrazione

Autorizzazione del Tribunale di Asti
n. 5/79 del 16 maggio 1979

Editore

ONAV, Piazza Medici, 8 – 14100 Asti



L'Assaggiatore è inviato ai Soci dell'ONAV
in regola con il pagamento della quota e agli abbonati



pagina 6

Cover story
IL VINO CHE VERRÀ
di Redazione

pagina 12

BIO: UN FUTURO DA (RI)SCRIVERE
di Flavia Rendina

pagina 18

LA COMUNICAZIONE DEL VINO: IL MONDO DIGITAL TRA LUCI E OMBRE
di Letizia Porcini

pagina 22

MERCATI E CONSUMI, CAUSE ED EFFETTI NELL'ANNO DELLA CRISI

pagina 26

IL PARERE DI GIULIO SOMMA
di Alessandro Brizi



pagina 30

Dentro il bicchiere
 Storie di Barbera
di Vincenzo Gerbi



pagina 40

Analisi sensoriale
 La mappa sensoriale della Barbera
di Mario Ubigli e Maria Carla Cravero



pagina 52

Il territorio
 Salice Salentino, identità e rinascita
di Letizia Porcini



pagina 64

La cantina

Fortemasso,
alla ricerca del freddo
di Flavia Rendina



pagina 70

La cantina

Il Colombaio di Santa Chiara,
campagna e ambizione
di Letizia Porcini



pagina 76

La cantina

Tenuta Pescarina,
il vino del convento di nonno
Quintino
di Alessandro Peleggi



pagina 82

Vite di donne

Pina Terenzi e Chiara Iacoponi
*di Flavia Rendina
e Teresa Bordin*



pagina 90

L'enologo

Adriano Zago
di Flavia Rendina



pagina 94

Il sommelier

Francesco Cosci
di Salvio Parisi

RUBRICHE

pagina 4

L'editoriale

L'ONAV che
vorremmo. Desideri
e progetti futuri
di Vito Intini

pagina 5

L'editoriale

Il carro
davanti ai buoi
di Daniele Cernilli

pagina 89

Il Vino e la legge

I vigneti eroici
e storici
di Floriana Risuglia

pagina 96

Assaggi di libri

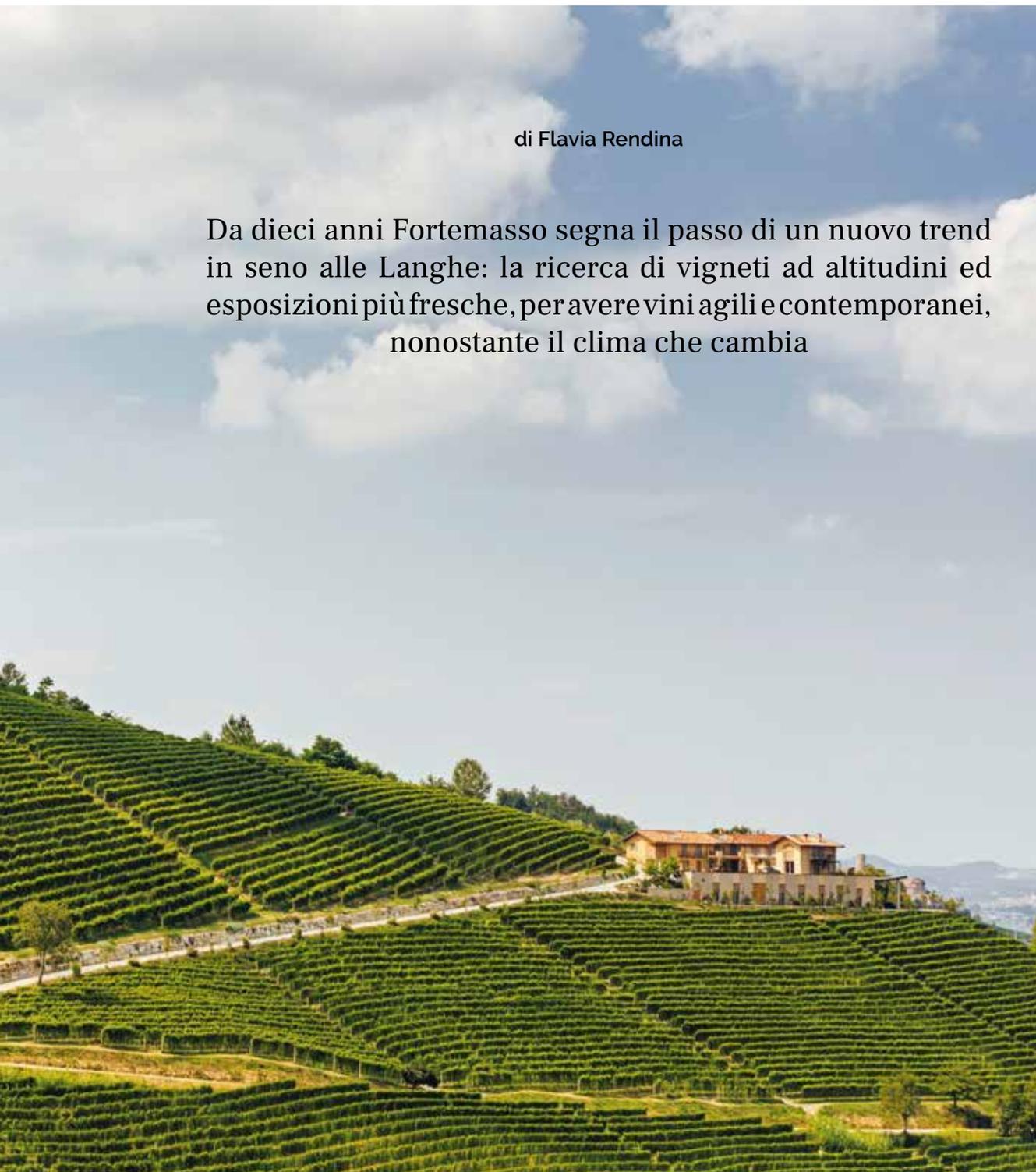
FORTE MASSO



ALLA RICERCA DEL FREDDO

di Flavia Rendina

Da dieci anni Fortemasso segna il passo di un nuovo trend in seno alle Langhe: la ricerca di vigneti ad altitudini ed esposizioni più fresche, per avere vini agili e contemporanei, nonostante il clima che cambia



Spingersi in alto, quando possibile, oppure ricercare versanti freschi, se non addirittura “freddi”, è la tendenza che sta scrivendo il futuro di tanti vini e altrettante aziende. Una sperimentazione avviata, sin dagli Novanta, in molti areali caldi di paesi vinicoli come Australia, Argentina e Stati Uniti, e che oggi sta emergendo anche in tante blasonate zone vinicole italiane, non di meno le Langhe.

A **Monforte d'Alba**, Fortemasso risponde perfettamente a questo trend e non è un caso che, dalla sua terrazza, si possa godere di uno degli affacci più belli di tutta la Langa, che si concede dopo aver risalito una serie di ripidi tornanti. Spaziando dal castello di Castiglione Falletto, a nord, al castello di Serralunga d'Alba proprio di fronte, con tutte le pieghe delle dorsali collinari sottostanti, la vista abbraccia anche una rara porzione di **bosco**, la quale va a incorniciare il vigneto simbolo dell'azienda: **Castelletto**. Si tratta di un corpo unico di 5 ettari (cosa assai rara nelle Langhe), tra cui anche l'ettaro della **vigna storica Pressenda**, che si spinge a un'altitudine di 450 metri, ovvero il limite

stesso della **MGA** (Menzione Geografica Aggiuntiva) da cui prende il nome. La vicinanza del bosco, l'esposizione a est e il passaggio costante di correnti d'aria sia in estate che in inverno, contribuiscono ulteriormente ad “abbassare le temperature”, garantendo la produzione di uve Nebbiolo sane e, di conseguenza, di vini **Barolo** destinati a far parlare di sé. Fondata nel 2013, Fortemasso rappresenta, in realtà, solo uno dei tasselli di un ben più ampio progetto messo in atto dal gruppo **Agricole Gussalli Beretta**, che oggi lega insieme cinque aziende, collocate in cinque regioni vinicole diverse (Lo Sparviere in Franciacorta, Castello di Radda nel Chianti Classico, Orlandi Contucci Ponno in Abruzzo e Steinhaus in Alto Adige), ma accomunate da un unico fil rouge: la scelta, quasi visionaria per l'epoca in cui sono state acquisite, di investire in zone che oggi definiremmo **climate change friendly**, vale a dire più fredde e magari con esposizioni che non rispondevano agli standard dell'epoca.

Proprio come Castelletto: una MGA finora poco considerata, per via delle sue caratteristiche “nordiche”, ma che, per via del cambiamento climatico, sta attirando le attenzioni di sempre più produttori langaroli. «Siamo un'azienda giovane che ha dovuto confrontarsi con un cru che potremmo definire altrettanto giovane – racconta **Massimo Ferrari**, Direttore Generale di Agricole Gussalli Beretta – il nostro riferimento, più che aziendale, era stilistico e dettato più dalla natura dei terreni che da un presupposto ideologico: il terreno sabbioso tipico della MGA Castelletto, che conferisce estrema finezza ed eleganza ai vini, l'altitudine, il clima fresco e il nostro palato hanno segnato la nostra strada. Oggi ritengo, però, – afferma il Direttore – che il futuro di Castelletto sarà quello di una

“Oggi ritengo che il futuro di Castelletto sarà quello di una MGA di punta che, grazie ai suoi tratti pedoclimatici, permette la produzione di un Barolo elegante e davvero contemporaneo”

MGA di punta che, grazie ai suoi tratti pedoclimatici, permette la produzione di un Barolo elegante e davvero contemporaneo. Se vogliamo parlare di fama e di mercato ci sono già alcuni importanti critici internazionali e importatori che la citano come una del-

le Menzioni Geografiche del futuro e io non posso che essere d'accordo con loro».

Ci troviamo nel lembo sudorientale della denominazione, con vigneti ubicati a un'altimetria compresa tra i 370 e i 480 metri sul livello del mare, e un profilo climatico caratterizzato da inverni freddi, primavere piovose ma sempre ventilate ed estati calde e talvolta molto secche, segnate, quasi sempre, da importanti escursioni termiche tra notte e giorno, cui contribuisce la sopracitata presenza del bosco. Tali caratteristiche garantiscono non solo la lenta maturazione delle uve Nebbiolo, ma anche un carico di **acidità** piuttosto deciso, oltre che uno spessore della buccia davvero consistente, aspetto fondamentale per salvaguardare la sanità dei grappoli. A fare il resto, poi, ci sono i **suoli**. Di origine elveziana (con età di circa 15 milioni di anni), in questo quadrante del Barolo troviamo profili marnosi e sabbiosi grigio-bruno e giallastri, tipici delle **formazioni di Lequio**



In alto, la moderna cantina di affinamento dei vini. Sotto, a sinistra, Massimo Ferrari, direttore generale di Agricole Gussalli Beretta; a destra, Paolo Terzolo, direttore ed Enologo di cantina

(strati di marne grigie alternate ad arenarie di sabbie silicee più o meno cementate) e delle **arenarie di Diano d'Alba**. Nello specifico, le due formazioni, grazie alla loro ricchezza di carbonati di magnesio e manganese, facilitano lo sviluppo degli elementi aromatici delle uve, mentre le arenarie e le **sabbie**, entrambe ricche di ferro, favoriscono la formazione del corredo polifenolico e concentrano, allo stesso tempo, la componente estrattiva degli acini. Le decise **pendenze** dei fondi, infine, rendono la viticoltura non solo eroica, ma assicurano anche un perfetto drenaggio, soprattutto alla luce della crescente forza e imprevedibilità delle precipitazioni, e un irraggiamento oltremodo efficace.

«Castelletto è una collina molto ripida e, quando l'abbiamo acquistato, il vigneto era in una condizione evidente di difficoltà proprio per questo motivo» racconta Ferrari. «Da subito abbiamo lavorato con grande dispendio energetico ed economico per stabilizzare la collina, ripristinare alcune viti e contenere le frane, generate sia dalla pendenza che dalla composizione del terreno, sciolto perché ricco di sabbia (sulla sommità di Castelletto la quantità di sabbia arriva al 60% circa del totale). Oggi, la vendemmia resta manuale, ma le lavorazioni sono meccanizzabili per gran parte dei 5 ettari di proprietà, così come per gli ulteriori 8,6 ettari che possediamo a **San Sebastiano** di Monforte d'Alba, fuori dall'area di produzione del Barolo DOCG e in una magnifica conca vitata a corpo unico».

Oltre al cru nella MGA Castelletto, da cui escono le DOCG Barolo e Barolo Riserva (appena 2.600 bottiglie), la gamma aziendale si perfeziona, infatti, con la produzione delle DOC Dolcetto d'Alba, Langhe Nebbiolo e Barbera d'Alba Superiore, per una produzione complessiva di circa 60mila bottiglie annue. Per il futuro, la volontà è di andare a completare la linea con l'uscita, a gennaio 2025, di una nuova etichetta di **Barolo a Denominazione Comunale** e, entro un paio d'anni, di un **Barolo MGA Perno**, proveniente da un appezzamento recentemente acquistato.

L'intera conduzione agronomica si avvale del protocollo Integrated Pest Management (IPM), ovvero un approccio ragionato nella gestione dei parassiti attraverso misure preventive, colturali e di controllo biologico, volte a ridurre al massimo l'utilizzo di pesticidi.

Così prodotte e divise in lotti, le uve giungono nella moderna cantina, ricavata scavando al di sotto della cascina (anch'essa esito del rifacimento totale di un'antica struttura agricola), per conservare il paesaggio rurale e avere vantaggi in termini di risparmio, dove sono sottoposte a fermentazioni in acciaio a temperatura controllata e maturazioni in legni di varie capacità e provenienza, seguite, per tutti i vini, da importanti soste in bottiglia prima della commercializzazione. Ne derivano vini molto contemporanei nella loro **dinamicità**, con una fragranza aromatica e una sapidità "territoriale" conferita dai suoli sabbiosi che rende molto riconoscibile lo stile della *maison*, improntato su quella **freshness** che, al di là dell'andamento dell'annata, dell'origine del vigneto e della composizione di ciascuna etichetta, è figlia di quella cultura del "freddo" che sta sempre più condizionando le grandi denominazioni italiane. Un percorso orientato al ritrovamento di quegli archetipi originari dei Nebbioli di Langa, attraverso la conservazione dello stile tradizionale e, soprattutto, della longevità dei vini, ma in una cifra stilistica, qual è quella di Fortemasso, che intende privilegiare, anche nei Barolo "d'annata", un'inusitata accessibilità.

FORTEMASSO

Loc. Castelletto, 21
12065 Monforte D'Alba CN
fortemasso.it

LANGHE DOC NEBBIOLO 2022

ALC. 14%

UVE: NEBBIOLO

LAVORAZIONE: ACCIAIO

EURO 17

Rubino scarico e brillante. Naso nitido di ribes e frutti freschi neri, con un tocco di visciola sotto spirito sullo sfondo. Il sorso è scattante e teso, molto succoso nonostante il bel tannino croccante, con allungo sapido e appena caldo.

DOLCETTO D'ALBA DOC 2022

ALC. 13,5%

UVE: DOLCETTO

LAVORAZIONE: ACCIAIO

EURO 12,50

Rubino purpureo. Naso tipico, ondeggia tra i fiori e le spezie, con toni di viola, tabacco, humus, china e ventate balsamiche, il tutto legato dalla varietale sensazione affumicata. In bocca evidenzia un'acidità decisa e salina, con finale caldo e dai rotondi ritorni di viola.

BARBERA D'ALBA DOC**SUPERIORE 2021**

ALC. 15%

UVE: BARBERA

MATURAZIONE: BARRIQUE (12 MESI); BOTTIGLIA (6 MESI)

EURO 19

Bel rubino purpureo. Naso di cherosene, idrocarburi, tostature dolci del legno, frutta dolce, matura e in confettura, tanta visciola. Bella bocca succosa e fruttata, vellutata e masticabile, molto gastronomico

BAROLO DOCG CASTELLETTO 2018

ALC. 14%

UVE: NEBBIOLO

MATURAZIONE: BOTTE E BARRIQUE (30 MESI); BOTTIGLIA (10 MESI)

EURO 48

Colore rubino granata tenue. Bell'impatto elegante, balsamico e mentolato, di liquirizia, china e carbone, con fragolina fresca sullo sfondo. Esce fuori progressivamente una dolcezza di vaniglia e frutta matura. La bocca è scattante, calda,

elegante, con una balsamicità potente, ma con golose sfumature dolci di fragolina e chiodi di garofano a ingentilire il finale, di grande freschezza e indiscussa longevità.

BAROLO DOCG CASTELLETTO RISERVA 2016

ALC. 14%

UVE: NEBBIOLO

MATURAZIONE: BOTTE E BARRIQUE (40 MESI); BOTTIGLIA (22 MESI)

EURO 118

Da una selezione dei filari più alti. Bel rubino brillante. L'impatto è balsamico e profumato di sandalo, poi arriva la mandorla tostata, il confetto e, ancora, il comparto vegetale, con glicine, fiori appena appassiti e una traccia di erbe marine arse. Il sorso si presenta sorprendentemente sottile, fine e sinuoso, con una sapidità in delicata ascesa e un tannino cesellato, disciolto e raffinato. Elegante espressione della sottigliezza delle sabbie.



Veduta aerea della cascina dalla vigna Castelletto con, sulla sommità, il masso composto da un agglomerato sottomarino di origine preistorica che dà il nome alla cantina

L'Assaggiatore

Per i soli soci ONAV, la rivista è consultabile in formato digitale sul sito onav.it



Se non sei socio ONAV e vuoi ricevere la rivista direttamente a casa, puoi richiedere l'abbonamento scrivendo a segreteria@onav.it

Quattro numeri al costo di 40 euro

