

In cantina

Paolo Massobrio



Cantine sociali per l'ottima spesa di Ferragosto

A Ferragosto si va a far la spesa nelle Cantine sociali, pensando alla grigliata fra amici o addirittura all'asado, che ricorda i tempi in cui i monferrini emigravano in Argentina. Solo che le cantine sociali di oggi hanno cambiato pelle e producono una qualità eccelsa. La cantina di Vinchio e Vaglio Serra, che ha festeggiato i suoi 60 anni con una degustazione in mezzo alle vigne della sua Barbera d'Asti superiore «Sei Vigne Insynthesis», ha commosso tutti col suo 2001 che aveva i profumi delle pesche di vigna e un equilibrio esemplare. Ma ad Agliano, nella Cantina dei Sei Castelli, tutti parlano della loro Barbera d'Asti «Ventiforti» 2017, che quest'anno è un Top Hundred di Golosaria ma anche uno dei rari Oscar della Douja. Mio vino del cuore è poi la Barbera del Monferrato vivace «La Matutona», del Post dal Vin di Masio e Rocchetta Tanaro: il corpo della Barbera in un vino brioso pieno di gusto.

Un gioiello è poi la cantina Astesana di Mombercelli: 130 soci conferitori, 300 ettari di vigneto di cui 10 di proprietà (hanno piantato grignolino, barbera e sauvignon). Delle cantine sociali è forse la più piccola, con appena 100 mila bottiglie, ma i risultati sono sorprendenti. Provate il Cortese dell'Alto Monferrato «Cortenuova» 2018 che finisce con un amarognolo piacevolissimo. Notevole è il Sauvignon «il Sabbione» 2018 che rimarca il pompelmo, mentre quel Grignolino d'Asti «Ganassa» 2018 dal color buccia di cipolla ha la freschezza dell'iris e della marasca. E poi quell'acidità che ti

avvolge (ericorda che siamo in un'enclave del Grignolino d'Asti, attenzione!). Da festa di Ferragosto sarà la cremosa Barbera del Monferrato «Testa Calda», mentre il Monferrato rosso «Ansèma» 2017 da uve albarossa fa sentire l'eleganza. Ha un cuore di ciliegia e una nota ammandorlata la Barbera d'Asti «La» (è la mia Barbera vinosa ed esemplare!), mentre la Barbera d'Asti «Anno Domini» 2016 combina la mandorla con la frutta sotto spirito ed è una delle migliori espressioni di Barbera oggi sul mercato: sapida, fresca e minerale. La versione superiore 2016 è il «Savej», dove il tratto è filigranoso e fragrante. W la Barbera! —

© BY NC ND ALIQUINDIRITTI RISERVATI



**Terre Astesane
Mombercelli
(Asti)**
via Marconi, 42
tel. 0141 959155
**Una bottiglia
di Barbera d'Asti
«Anno Domini»:
12 euro**

