

## San Marzano Oliveto E Carussin annuncia “la vigna sarà nei boschi”

Si chiama «Completo» il nuovo vino rosso biologico a base Barbera dell'azienda Carussin di San Marzano Oliveto. È uscito il 21 marzo, equinozio di primavera. Nasce da un'idea del norvegese Jorgen Ljostad (importazioni Nondos di Oslo): «È in formato da un litro. Un vino da bere a bassa gradazione (11,5%). Ne produrremo 7-8 mila bottiglie. Useremo il tappo a vite» spiega la vignaiola Bruna Ferro. Il nome nasconde un gioco d'ironia: «Si chiama così perché con lui abbiamo finito il vino in cantina» scherza Bruna. Non è l'unica novità di Carussin: è appena entrato nella proprietà un bosco di 6,8 ettari a Roccaverano. «Non ci espanderemo più in vigna ma in boschi - dice la vignaiola - Il bosco è vita. È biodiversità. Vivono gli animali. Il bosco è il futuro».



Al Vinitaly si brinda «astigiano» e sono 119 i produttori che partecipano alla kermesse

## Rocchetta Tanaro Poesia di Paolo Conte etichetta di Montebruna

Braida (Padiglione 10 stand H4) dà il via ai festeggiamenti per i 30 anni dell'entrata in commercio del vino icona della cantina, quello con cui Giacomo Bologna diede il via alla rivoluzione della Barbera: «1982+30, Auguri Bricco dell'Uccellone». Iniziò così «Trent'anni di vite» il racconto di ricordi, frasi, foto, citazioni della storia passata e presente di questo vino. Proprio con il Bricco dell'Uccellone (vendemmia 2009) Braida è tra le 100 cantine italiane selezionate per l'edizione 2015 di Opera Wine, anteprima di Vinitaly. Tra le principali notizie Braida: la nascita di Limonte, il Grignolino creato da Giuseppe e Raffaella Bologna dalla vigna omonima a Rocchetta Tanaro, e la collaborazione con Paolo Conte che ha composto la poesia che apparirà sull'etichetta di Montebruna 2013.

## Costigliole Cascina Castlèt Fiocchetto e ceralacca così nacque “Passum”

Festeggia 40 vendemmie «Passum», grande Barbera d'Asti. Con una storia da raccontare la vignaiola e Donna del vino del Piemonte, Mariuccia Borio di Cascina Castlèt si presenta al Vinitaly (Padiglione 10 Stand F3). Nell'azienda vitivinicola di Costigliole, venticinque ettari di filari tra il Monferrato e la Langa, il Passum nasce da un'idea dell'enologo albesse Armando Cordero, oggi 84 anni. «Voleva riprendere l'appassimento delle uve - spiega Mariuccia - che già veniva fatto nella tradizione piemontese con l'Uvalino e la Barbera». Le prime bottiglie vennero etichettate a mano con fiocchetto e ceralacca. Poi la svolta nel 1983 con la mano di Giacomo Bersanetti che firma una delle più innovative etichette del vino. Al Vinitaly l'annata 2011

# Vignaioli in vetrina “scaldano i motori” in attesa dell'Expo

ELISA SCHIFFO  
ASTI

Via i tappi, l'eccellenza del vino è in mostra.

Si apre oggi Vinitaly, la più grande kermesse internazionale del settore che richiama ogni anno oltre 150 mila visitatori dal mondo. Un'occasione importante per tastare il polso ai mercati, presentare le novità, rinsaldare legami e fare un po' di marketing che per gli astigiani rappresenta anche una grande occasione per «scaldare i motori» verso Expo. All'appuntamento veronese sono presenti in 119 (30 coordinati dalla Camera di Commercio di Asti) in rappresentanza del territorio di produzione di Barbera, Moscato, Brachetto, Grignolino, Ruchè, solo per citarne alcuni. Molti saranno nel padiglione 10 e altri in altri stand dove faranno «vetrina» in accordo con colleghi di altre regioni.

Il brindisi si fa con il Consorzio dell'Asti. Nello spazio di Federdoc verrà allestito il desk dell'Asti Hour, dove si potrà brindare con Asti docg e Moscato d'Asti docg oppure sperimentare i nuovi cocktail a base

di Asti docg e frutta. Si brinda con l'Asti anche nel padiglione 10, quello dedicato al Piemonte (l'isola di 150 espositori che nasce dalla collaborazione del Consorzio Piemonte Land of Perfection con Regione e UnionCamere) per salutare oltre 600 produttori piemontesi.

### Il Consorzio Barbera

Originali suggestioni del «made in Asti» con il consorzio Barbera tra interventi di alto livello e degustazioni stellate: oggi, alle 13, al Padiglione 10, il Consorzio Tutela Vini d'Asti e del Monferrato propone il monologo «Barbera d'Asti, una storia da raccontare» realizzato da Federico Ferrero vincitore di Masterchef Italia 2014. Accanto al presidente Filippo Mabruci e al vice Stefano Chiarle ci saranno lo chef stellato Walter Ferretto, il maestro degli enologi Ezio Rivella (presente alla rassegna con i vini della sua azienda castagnolese, Bel sit), il direttore di Vinitaly Internazionale Stevie Kim, il presidente della Regione Sergio Chiamparino e l'assessore all'agricoltura Giorgio Ferrero.

### La giornata astigiana

La giornata degli astigiani sarà domani. Alle 12, nel padiglione 10 si presentano al pubblico gli eventi di maggio e settembre. Nell'incontro dal titolo «Il vino, la storia, la cultura monferrina. Asti nell'anno dell'Expo» la Camera di Commercio di Asti presenta il concorso enologico nazionale Premio Douja d'Or, il Salone nazionale di vini selezionati Douja d'Or e il Festival delle sagre.

### Vini biologici

Il sindaco Fabrizio Brignolo e l'assessore Andrea Cerrato porteranno invece l'attenzione su Vinissage, rassegna di vini biologici e biodinamici (23-24 maggio) e sulla convention nazionale delle città del vino. «Proprio Vinissage, che si propone come la più importante rassegna nazionale del vino biologico, può essere l'asso nella manica del nostro territorio - commenta il primo cittadino - se è vero che è in corso una massiccia riconversione dei vigneti italiani, che in 3 anni porterà ad avere 24 mila ettari di superficie vitata coltivata con agricoltura biologica».

## Proposta di Fassino San Giovanni Bosco “protettore” dei viticoltori

San Giovanni Bosco, alla cascina Moglia di Moncuoco, venne trattato come un figlio. Ci andò da adolescente, lavorò nella stalla ma anche nella vigna. È per questo che domani, nel padiglione 10 della Regione, al Vinitaly, Giuseppe Fassino, della Bottega del vino di Moncuoco, propone la nomina del santo a protettore dei viticoltori. Lo farà in un incontro con don Egidio Deiana, rettore della basilica di Castelnuovo Don Bosco; Giorgio Ferrero, assessore regionale all'Agricoltura; Mario Fregoni, docente di viticoltura alla Cattolica di Piacenza. Molti episodi della vita del santo sono legati al vino e alle vigne della «sua» terra. Piergiorgio Garoglio, nella sua enciclopedia vitivinicola mondiale, già nel 1973 lo aveva proposto come santo degli enologi.

## Da Verona a Chicago Il Ruché “fa le prove” per salpare i confini

Dopo le degustazioni ad Oslo e Dusseldorf, il Ruché di Castagnole Monferrato è protagonista al Vinitaly. Ferraris, Gatto, Montalbera, Bersano e Sant'Agata sono alcune delle cantine che hanno allestito i propri stand nella fiera scaligera, ma anche le altre etichette della piccola autoctona saranno proposte al banco assaggi curato dal Consorzio vini d'Asti e del Monferrato, all'interno del quale opera il Consorzio del Ruché. Il suo presidente Luca Ferraris nel frattempo ha ufficializzato le prossime iniziative attraverso le quali vuole far conoscere la docg anche agli enoappassionati d'oltre confine: «A fine aprile è in programma un masterclass a Chicago mentre ad inizio maggio il Ruché sarà a Copenaghen per Barolo&Friends».

## Cocconato Alta Langa Pas Dosè new entry Giulio Cocchi

La famiglia degli Alta Langa di Cocchi (stand M3, padiglione 10) si arricchisce di una nuova espressione, il nuovo Alta Langa Pas Dosè millesimo 2008. «Le caratteristiche di acidità e spessore di quel Pinot nero della vendemmia 2008 - dice l'enologo Giulio Bava - ci hanno fatto scommettere sul buon esito di un lungo affinamento». La Giulio Cocchi, casa storica astigiana fondata nel 1891, arriva a Vinitaly sull'onda di successi importanti come il Vermouth Dry prodotto con l'Hotel Savoy di Londra e l'elezione a miglior vino aromatizzato e miglior vermouth dolce dello storico vermouth di Torino nel Best Bartender's Award. Seconda posizione di Cocchi al World's 50 Best Bars Brands Report 2015: gli aromatizzati dell'azienda di Cocconato sono nella top tra due colossi, Campari e Aperol.

## Proposto anche con la Robiola di Roccaverano Note al piano e la “sentinella con la rosa” fanno da cornice al delizioso Brachetto

Il Consorzio per la tutela del Brachetto d'Acqui è presente al Vinitaly nel padiglione 10 con un allestimento dedicato a riproporre in trasferta la filosofia di un intero territorio le cui parole d'ordine sono: accogliere, educare ed intrattenere il visitatore.

A fare da colonna sonora a degustazioni ed incontri è la musica al pianoforte eseguita dal maestro Maurizio Erbisti, che renderà l'atmosfera del Vinitaly più dolce. «Musica per il palato» è infatti il filo conduttore della campagna promozionale 2015 in cui si pone l'accento

in modo metaforico sull'armonia del Brachetto.

Sempre l'arte, ma in questo caso figurativa, farà un omaggio al territorio d'origine: le colline del Sud Astigiano e dell'Acquese, faranno da sfondo allo stand riproponendo l'opera d'arte intitolata «La sentinella del Brachetto». L'immagine raffigura una donna con in mano un bouquet di rose, aroma dominante nelle note del delizioso vino.

### Un calice ai visitatori

Ai visitatori sarà offerto un calice di Brachetto d'Acqui docg



Brachetto al Vinitaly

e Piemonte Brachetto doc in purezza o miscelato: un gesto che simboleggia l'accoglienza della zona d'origine del vitigno aromatico.

Il Consorzio preparerà inoltre i cocktail «Brachetto Tim», a base di succo di fragola e Brachetto, e «Brachetto Time +» a base di succo di fragola, wodka e Brachetto. Saranno proposti altri abbinamenti, tutti «made in Piemonte», in grado di valorizzare la dolcezza e l'armonia del Brachetto, che gli ospiti potranno sorseggiare nella versione tappo raso, spumante e, per la prima volta passito docg.

### Gli abbinamenti

Le degustazioni saranno accompagnate con la Robiola dop di Roccaverano, il filetto baciato di Ponzone, la frutta e il cioccolato lavorato dai maestri pasticceri piemontesi. [0. P.]

## L'ANGOLO DI GUARENE

### AL VINITALY LA MUSICA È ASTIGIANA

