

VINI SENZA FRONTIERE

Vinchio, Vaglio Serra: cantina in festa



Grimod

Bellinzona, Lugano, valico del Gaggiolo (Stabio), Varese, Alessandria est, Nizza Monferrato; altri 9 km portano alla meta. In un vasto pianoro, ecco la grande cantina dei «Viticoltori Associati di Vinchio e Vaglio Serra». Festeggiava, l'ultimo fine settimana di agosto, il cinquantenario. È una cooperativa costituita da 19 viticoltori dei due comuni nel febbraio 1959. Oggi ne conta 224, proprietari e conduttori di 320 ettari di vigneti (un terzo del Ticino viticolo!) in coltura specializzata, principalmente nei due comuni e in questi limitrofi: Incisa Scapaccino, Cortiglione, Nizza Monferrato.

Giuliano Noè,
dottore e grande enologo

Lui non vuole lo si dica ma è addottorato, oltre che enologo di reputazione internazionale. L'invito viene da lui, particolarmente a tre bellinzonesi che nel

1987 sottoscrissero e comperarono una barrique ciascuno della più celebre Barbera «Vigne Vecchie» e al sottoscritto. Indelicato sarebbe stato non marcare presenza. Noè ha uno studio di consulenza a Nizza Monferrato; nel 1984-1985 fu chiamato al capezzale dell'ammalata Cantina sociale di Giubiasco. Col suo contributo si rimise in piedi. Ci ha insegnato molte cose. Tra l'altro, che il territorio situato tra le colline dell'Alto Monferrato è caratterizzato da terreni poco fertili dove la vite soffre, di natura calcarea e sabbiosa.

La maggior parte dei vigneti è impiantata su pendii molto ripidi, sfruttano le esposizioni ottimali (Sud, Sud-Ovest), con sesti d'impianto molto ravvicinati. È una viticoltura faticosa assai, che richiede la costante



presenza dell'uomo per molti lavori. La vite riesce così a esprimersi magnificamente: rese basse tra 1,5 e 2 kg d'uva per ceppo, elevate gradazioni zuccherine; hanno tutti gli ingredienti indispensabili per trasformarsi in grandi vini.

I soci hanno un servizio di assistenza tecnica con programmi per la difesa integrata della vite, nel solo intento di attuare una viticoltura a bassissimo impatto ambientale, limitando l'impiego di fitosanitari.

Grande ventaglio di vini pregiati

Due dozzine i grandi vini Doc e Docg prodotti: 5 Barbere; 3 Nebbioli (Barbaresco, Barolo e Langhe); 2 rosati; 6 altri rossi tra i quali il Grignolino, il Ruché (vitigno autoctono caduto un po' in disuso) di Castagnole, il Dolcetto; 5 bianchi di Arneis e Cortese; 3 vini da dessert. Perla assoluta il detto «Vigne Vecchie», Barbera d'Asti superiore,

da viti adulte di oltre 40 anni. Su proposta di Giuliano Noè seguiremo una degustazione unica, irripetibile, dacché è in programma all'aperto, sotto l'ombra di alberi quasi secolari. Dice che è meglio, c'è quella libertà che non esiste al chiuso in ambienti talvolta asettici.

Per il tondo anniversario sono convenuti da tutto il mondo numerosi importatori dei vini di Vinchio Vaglio in lontane terre. Perciò la degustazione è annunciata anche in inglese: «The best vintages of Vigne Vecchie - Tasting suggested by Dr. Giuliano Noè, Winemaker and Master of Wine 2005». Meno di 20 persone attorno al tavolo.

Officia una vecchia conoscenza: Giuseppe Rattazzo, enologo conosciuto perché attivo fino a qualche anno fa a Bodio, per la Gialdi. A lui la ditta ticinese deve (prima annata il 1986) il «Sassi Grossi»; successivamente il «Trentasei». Proveremo nell'ordine, a scaletta, i vini delle vendemmie 2006 eccezionale, 2003 definita ottima, 2000 eccezionale, 1995 considerata buona e la 1990 pure giudicata eccezionale.

Le prove d'assaggio confermano i giudizi comunicati ed è in particolare sorprendente la tenuta negli anni. Tutti di notevole spessore, salvo quello dell'annata 1995 che già nel colore manifesta la sua «stanchezza». È

l'unico che tra non molto dovrà essere ricoverato in una «casa anziani medicalizzata... del vino». Gli altri possono circolare liberi, da soli e dare soddisfazioni a chiunque. Nel box merita la descrizione il «Vigne Vecchie 1990». Ha solo forse valore documentario, dato che è esaurito. Mentre il 2006 è ottenibile in Cantina, a un prezzo non sbalorditivo.

Sguardi sul futuro

Le installazioni della cantina in esame sono all'avanguardia. Pacifico che sia così perché la qualità chiede questo. La quantità ha poi le sue esigenze e importanze: in esordio della presente nota già ho notato il paragone col vigneto Ticino; a Vinchio Vaglio-Serra vengono vinificati i raccolti di oltre 320 ettari. Pertanto è immaginabile la vastità di questa Cantina: quasi occorre la trottinette per spostarsi da un capo all'altro.

Ultimamente è stata installata una nuova linea d'imbottigliamento supertecnologica. Per la benedizione di questo impianto la domenica mattina era presente, venuto appositamente dal Vaticano dove riveste una tra le più elevate cariche, Sua eminenza il cardinale Lajolo che di queste parti è originario. Sommessamente una signora dei luoghi ci disse che nel loro dialetto il ramarro si dice Lajolo. Basta leggere un poco la storia dei «Viticoltori Associati di Vinchio e Vaglio Serra» per cerciararsi quante siano le personalità portanti questo cognome.

VIGNE VECCHIE 1990

Il suo colore è d'un brillante rosso rubino vivo, dagli evidenti riflessi granati tendenti al mattonato. I suoi profumi eterei sono complessi di buona intensità; presente un piacevole boisé, leggeri sentori di goudron e di vaniglia. Al sorso si presenta asciutto, ancora di buon corpo, pieno, caldo, sapido, di buona struttura e persistenza con tannini ben amalgamati, per terminare con nuvolette speziate, di pepe e cannella, senza dimenticare la genziana e l'anice in un complesso armonico e piacevole. Accompagna bene piatti di carni saporitamente; qualche formaggio non troppo giovane.

Marialuigia Bagni

Medicina e dintorni

L'olio d'oliva toglie la fame. I grassi insaturi, come quelli presenti nell'olio d'oliva, negli avocado e nelle noci, stimolano l'intestino a produrre una molecola che sopprime la fame. La scoperta, pubblicata sulla rivista «Cell Metabolism», da uno studioso dell'Università di California, può portare allo sviluppo di nuove cure contro l'obesità. Il primo tratto dell'intestino tenue produce un «messaggero» chimico chiamato



FOTO MADMAN THE MIGHTY

«OEA», per esteso «oleoylethanolamide» che, somministrato come farmaco, riduce l'appetito, abbassa i livelli di colesterolo nel sangue e provoca la perdita di peso. Ma è proprio l'acido oleico, di cui è ricco l'olio d'oliva, a essere convertito in OEA. Proteine e carboidrati, invece, non hanno lo stesso effetto.

Così Internet salverà il cuore. Il primo essere umano con il cuore «on line» è una donna di New York, cui è stato impiantato un pacemaker con wi-fi, il sistema ricetrasmittente, installato anche su computer, portatili e telefonini, per navigare su Internet senza fili. Il minuscolo regolatore della frequenza cardiaca, più piccolo di un portamonete, inserito sotto pelle vicino al cuore, si connette da solo col wi-fi di casa e, attraverso la rete, si mette in comunicazione con una centrale operativa. Qui i dati relativi al funzionamento del cuore e dell'apparecchio vengono memorizzati, analizzati e, se qualcosa non va, dalla centrale partono i comandi necessari a remediare ai problemi. Alla messa on line del primo cuore umano è seguito, poco dopo, il via libera dell'FDA, l'ente americano che autorizza l'uso di farmaci e di strumenti medici, a un'azienda statunitense che produce il pacemaker wi-fi.

Eccesso di cola può causare paralisi. A scanso di troppe preoccupazioni, vale subito la pena dire che i guai molto seri intervengono solo quando si superano ogni giorno i due litri di coca cola o altre bevande contenenti cola. Innanzitutto può venire una seria carenza di potassio, che provoca diarrea, vomito fino a problemi di contratture muscolari e paralisi. L'alterazione delle proprietà elettrofisiologiche delle cellule muscolari è, infatti, provocata dalle forti dosi di caffeina contenute nella cola. Studi in proposito sono stati condotti in vari paesi, dalla Grecia agli Stati Uniti.

Tecnologia e curiosità

La geometria della stella è molto diffusa in natura. Per le piante, quella stellare è la struttura più semplice da riprodurre in quanto perfettamente simmetrica. È il caso della cosiddetta «stella di Natale» e della stella alpina. Nei frutti, dall'anice stellato alla carambola fino alle mele stellate. La forma a stella è diffusa anche nel regno animale, soprattutto tra gli echinodermi: ricci, stelle di mare, gigli, oloturie, hanno una sim-

metria a cinque raggi che permette loro di muoversi in modo ugualmente efficiente in ogni direzione. Le stelle sono anche nel nostro corpo: gli astrociti, cellule del sistema nervoso, sono a forma stellare. La perfezione, geometricamente parlando, spetta però ai cristalli di neve: essendo piccoli, 0,6 mm. da punta a punta, le condizioni fisiche in cui si formano sono le stesse, generando una simmetria perfetta.

E l'auto fa il pieno con il cioccolato. L'auto elettrica, secondo l'Istituto tedesco di ricerca sulle risorse alternative, riduce solo marginalmente le emissioni inquinanti e, data la necessità di ricarica quotidiana, il consumo energetico sale vertiginosamente. La «rivoluzione verde» dell'auto deve seguire nuove strade. La più curiosa è quella delle ecomobili, costruite con fibre vegetali e che fanno il pieno «secondo natura». Progettate in Gran Bretagna, le auto hanno la carrozzeria con componenti a base di patate e il volante alla carota. I radiatori sono in vetro riciclato dalle bottiglie, le gomme sono state private di ogni prodotto inquinante e i lubrificanti sono vegetali. L'auto fa il pieno con i semi del cioccolato, lavorati secondo un processo di transesterificazione e fluidificazione.

NELLA FOTO: in alto, un vignaiolo e a destra il dottor Giuliano Noè.

ANNUNCIO PUBBLICITARIO

Leukerbad, super offerta estate/autunno, dal 5 luglio al 22 novembre 2009

Hotel Alpenblick direttamente vicino al Burgerbad, www.alpenblick-leukerbad.ch, alpenblickbad@bluewin.ch, Tel. 027/4727070, Fax 027/4727075, 3954 Leukerbad

3 notti con mezza pensione, l'ingresso ai bagni termali di Burgerbad, sauna e bagno turco, 1 biglietto risalita e ritorno per la teleferica della Gemmi, **Fr. 375.-** per persona
5 notti con mezza pensione, l'ingresso ai bagni termali di Burgerbad, sauna e bagno turco, 1 biglietto risalita e ritorno per la teleferica della Gemmi, **Fr. 625.-** per persona
7 notti con mezza pensione, l'ingresso ai bagni termali di Burgerbad, sauna e bagno turco, 1 biglietto risalita e ritorno per la teleferica della Gemmi, **Fr. 845.-** per persona

Supplemento per camera singola **Fr. 10.-** al giorno su qualsiasi arrangemento. La più grande piscina termale alpina d'Europa è a vostra disposizione il giorno dell'arrivo dalle 12.00 (escluso il giorno della partenza)