

- PrimoPiano
- News
- Degustazioni
- Gastroviaggiando

## Cascina in Langa. Terra di tesori



### Premesse, promesse e certezze in quattro assaggi



Sono i fiumi Tanaro, Belbo, Bormida di Millesimo e Bormida di Spigno a definire la Langa ovvero “*quell’esteso sistema collinare*” che interessa parte della Provincia di Cuneo e parte di Asti. Non per niente Langa significa collina. E la Docg **Barolo** ne è il cuore pulsante. “*Terra di tesori*”. Così ha inizio la storia di Amalia, Cascina in Langa.

Siamo nel 2003, la Famiglia Boffa acquista una cascina in località S.Anna sulle colline intorno a Monforte d’Alba. Ha inizio l’avventura. Quattro anni di produzione con vitigni Dolcetto e Barbera insieme al Rossese nella versione Bianco.

Sarà l’acquisizione dei vigneti “cru” *Le Coste e Fantini di Bussia* a decretare la svolta nella produzione d’eccellenza. Nebbiolo da Barolo su terreni marnosi argillosi con abbondanza di calcareo per Le Coste e sabbiosi per il Bussia. Se poi aggiungiamo le tecniche di cantina che affondano la filosofia di produzione nell’idea vinicola tradizionale, l’eccellenza è servita. Fermentazione con lunga macerazione delle bucce col mosto, invecchiamento per un periodo di oltre due anni in botti di rovere e un successivo anno di affinamento in bottiglia per vini longevi di grande nobiltà.

**L’accaduto.** Alcune sere fa la Commissione d’assaggio di Corriere del Vino è stata scelta da questa Azienda per un giudizio sulle vendemmie 2009-2010-2011 limitata ai Baroli sia nella versione “classica” che dei “cru”.

Le **premesse** necessariamente dovute per meglio inquadrare la produzione, sono divenute **promesse** all’impatto visivo-olfattivo e **certezze** nel momento più tipico del gusto-olfattivo. Nove commissari scelti tra Degustatori e Assaggiatori ufficiali, Sommeliers di varia estrazione associazionistica, guidati dal sottoscritto si sono confrontati su ogni aspetto dei campioni presentati arrivando ad una conclusione frutto della media delle valutazioni.




Stefano, Andrea, Monica B, Monica C, Roberto, Cristiano, Massimo, Daniele e Lisa facenti parte della “squadra”, dopo il solenne giuramento di essere partecipi della concezione “laica” dei vini di Langa superando la sudditanza psicologica di un’appartenenza al partito dei “modernisti” o dei “tradizionalisti”, hanno dato l’inizio con il roteare nei calici del nebbiolo da barolo. Concezione “laica” in riferimento alla sola Grande Madre del Barolo: la Terra. E la Terra unita al talento di Amalia Cascina in Langa, non hanno tradito le aspettative.


Quattro campioni presentati alla Commissione a temperatura di 18° nella prima degustazione e di 20° nella seconda.

Descrizione e punteggio medio:


#### **Barolo 2011.**

Pecca di gioventù. Si presenta con un colore rubino con riflessi granati. Rotea nel bevante con media consistenza (fluidità) lasciando corposi segni di morbidezze regolari. Al naso intensi profumi di more, lamponi, ribes adagiati su di una trama speziata ancora in evoluzione. Al palato il sorso è caldo, fresco, sapido con tannini vivi ma piacevoli sulla parte terminale della lingua. Il tutto in equilibrio. Persistenza medio-lunga e retro nasali fruttati. . **Voto finale** 


#### **Barolo 2009.**

Colore decisamente granato. Lascia la sua cromia lungo le pareti del calice, Buona persistenza (fluidità) con massa gliceride fitta e ordinata. Smagliante. Al naso espressivo dei barolo. Bene i secondari presenti e i terziari già ad un buon punto di affinamento. Al palato entra ancora chiuso ma si adagia sulla lingua accarezzandola lateralmente con l’impronta morbida. Freschezza e sapidità con tannini levigati. Ha ancora una carica di potenzialità inespressa. Lunga vita. **Voto finale** 

#### **Barolo “Le Coste” di Monforte 2011**

La gioventù in bottiglia. Ma se tanto mi da tanto...Colore tendente al granato. Persistenza (fluidità) medio-alta. Naso importante; vigoroso. Secondari e terziari in perfetta unione e ben miscelati. Al palato corpo pieno, elegante, equilibrato. Al meglio tra due anni di ulteriore affinamento in bottiglia. **Voto finale** 

#### **Barolo “Le Coste” di Monforte 2010**

Che dire. **Sua Maestà Il Barolo.** Un’esplosione di energia. Colore granato intenso, Persistente. Lacrimazione costante e continua. Olfatto intenso e complesso. La nobiltà olfattiva. Un mix di frutti di bosco, polpa rossa, spezie abbondanti e dolciastre. Al palato si apre con un ritmo costante facendo percepire morbidezze in equilibrio perfetto con freschezza e sapidità. Tannini importanti ma nobili. Lunga persistenza e retro nasali in sintonia con l’olfattivo. **Voto finale**  **e chapeau!**

Ed è così che la storia di Langa continua a vivere comunque sia o come la si pensi: continuando a produrre grandi vini.

## **Urano Cupisti**



**REDAZIONE**

**Via Edda Fagni, 35 - 57123 Livorno (LI)**

Realizzazione del corriere del vino

Settimanale Autorizzazione Pres. Tribunale di Livorno 11/5 del 30/05/05

Piva 01484850498 - iscrizione al ROC n.14074 - Direttore Responsabile: Riccardo Gabriele

INTERNET PARTNERS



- PrimoPiano
- News
- Degustazioni
- Gastroviaggiando