



# DA SUL

BARBERA D'ASTI



**Di Antonio Indovino**

**Barbera D'Asti DCG, Da Sul, Az.Agr. Laiolo Reginin, 2014**

Ci troviamo nel Monferrato Astigiano ed esattamente a Vinchio, un piccolo paesino di 9 Km<sup>2</sup> d'estensione.

Qui la famiglia Reginin, da sempre agricoltori, produce vini dai 7ha di vigna di proprietà.

L'Azienda Agricola è stata fondata nel **1943** e, fino alla fine degli anni '90, la loro produzione è stata finalizzata alla vendita del vino sfuso. Il cambio generazionale è coinciso con un cambio di strategia in azienda.

**Paolo** nei primi anni del **2000** ha raccolto il testimone dal **papà Guido** e da subito ha indirizzato tutti i suoi sforzi in una direzione ben precisa: produrre **vini di qualità!** Le sue origini contadine sono un motivo di vanto, un modo in più per ribadire il suo approccio: diametralmente opposto a quello commerciale/imprenditoriale.

Il concetto di qualità lascia spazio a diverse interpretazioni, ma per Paolo la qualità parte dall'**ecosistema vigna**.

Rispetto della campagna, della sua ciclicità, delle sue diverse tempistiche anno per anno, unitamente a lavorazioni rigorosamente manuali, senza forzature e chimica applicata.

Gran parte del lavoro viene indirizzata alla cura del carico fogliare (indispensabile per la fotosintesi e la funzione igroregolatrice) ed all'inerbimento della vigna (in funzione dell'altezza del manto erboso si riesce ad avere un effetto idroregolatore nei pressi dell'apparato radicale della vite).

Tutto ciò si traduce in grappoli sani, con acini dalla buccia molto spessa ed in vantaggio nel rapporto con la polpa.

Pochissimo interventismo anche in cantina, dove viene usata poca solforosa e, in assenza di correzioni, si lascia che i vini esprimano il massimo del potenziale di quell'annata. Grazie al suo operato rispettoso e senza forzature dei cicli della natura, Paolo fa parte del consorzio ViniVeri (per maggiori informazioni vi invito a consultare il sito web [www.viniveri.net](http://www.viniveri.net)).

Tantissimi sono gli estimatori di questa tipologia di prodotti e l'esigua produzione di 30.000 bottiglie fanno sì che queste ultime vengano assegnate **en primeur**, quindi ancor prima della loro uscita in commercio: motivo di orgoglio per Paolo che, nonostante la richiesta sia superiore alla produzione aziendale, resta fedele al suo concetto qualitativo e vinifica solo ed esclusivamente le proprie uve.

Quest'oggi ho avuto la possibilità di degustare il **Da Sul** (che in dialetto piemontese significa letteralmente "da solo", a rimarcare la paternità)

È un vino prodotto dalla vinificazione di uve Barbera in purezza, allevate su un suolo dalla matrice marnosa e con rese bassissime che si attestano intorno ai 45 q/ha.

La vinificazione avviene, a partire dall'annata 2014, unicamente in acciaio. Qui le uve, giunte alla loro maturazione ottimale, vengono fatte fermentare ad opera dei lieviti indigeni senza alcun controllo della temperatura, con una macerazione pellicolare che si protrae per circa 40 giorni.

Successivamente ad una filtrazione blanda, viene riscaldata la cantina e si lascia partire immediatamente la fermentazione malolattica, con l'accortezza che venga completamente svolta in tutte le masse.

Trattandosi di un'evento di natura batterica, l'unico intervento di Paolo è lo spostamento reciproco di una parte delle masse tra i serbatoi in cui è già partita e non, in modo che venga innescata in tutti i tini. Nel mese di Gennaio, periodo in cui le temperature scendono tranquillamente al di sotto degli 0°C, vengono aperte le porte della cantina e si ottiene un naturale illimpidimento dei vini per l'effetto termico, cui segue l'imbottigliamento e

la successiva commercializzazione.

Nel calice il vino si presenta con una vivace, trasparente e consistente veste rubina.

Il naso denota una grandissima pulizia e finezza olfattiva, ed affascina per i suoi varietali profumi di ciliegia e mora, di rosa e violetta, accompagnate da una piacevole e fresca nota erbacea di menta.

Motivo di lode per Paolo e per tutti quelli come lui che lavorano con cognizione di causa, a dispetto di quelli che cercano di nascondere evidenti difetti organolettici dei loro vini dietro la bandiera del naturalismo.

Il sorso è morbido ed equilibrato, sorretto da una piacevole freschezza e scia sapida, completato da una lunga chiusura che ricorda i toni fruttati.

Ho avuto modo di apprezzare il Da Sul in un calice di media grandezza intorno ai 14/16°C.

Personalmente lo abbinerei ad un piatto cult della stagione estiva "La Parmigiana di Melanzane".

Prezzo in enoteca: 10-15€

Contatti: [www.reginin.it](http://www.reginin.it)

**Antonio Indovino, Sommelier dello Yacht Club di Marina di Stabia,  
Responsabile del GDS AIS Penisola Sorrentina**

I contenuti presenti sul blog **Il Narratore Enoico**, dei quali è autore il proprietario del blog, non possono essere copiati, riprodotti, pubblicati o redistribuiti perché appartenenti all'autore stesso.

E' vietata la copia e la riproduzione dei contenuti in qualsiasi modo o forma.

E' vietata la pubblicazione e la redistribuzione dei contenuti non autorizzata espressamente dall'autore.

Copyright © **Il Narratore Enoico** by **Antonio Indovino**. All rights reserved.