

€ 4,90

Bimestrale - N. 159 Ottobre - Novembre 2017

# CUCINA & VINI

ENO GASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA • DAL 1999

## Le ricette di Angelo Sabatelli



Alto Adige Wine Summit • Gorgona, il vino del riscatto  
Torrevento, verticale Vigna Pedale e Ottagono  
Extravergine delle Marche • Le Manzane, vendemmia solidale  
Focus Romagna Albana Secco

## Rio Sordo Cascina Bruciata

### Posizione scelta

Chi come noi conosce da svariati anni la famiglia Abbona, proprietari della storica azienda di Barolo Marchesi di Barolo, sa che ogni iniziativa atta a rinforzare ed eventualmente migliorare l'assetto aziendale non viene dettata dal caso, ma bensì da un progetto ben ponderato e studiato fin nei minimi particolari. L'acquisizione di Cascina Bruciata nasce infatti dall'esigenza di assicurarsi la fornitura di quelle uve nebbiolo del vino Rio Sordo che, consci del loro valore, fin dagli anni Ottanta, acquistavano; un passaggio di mano naturale e indolore, dettato solo dalla grande passione per la zona.

Rio Sordo, è situato a circa trecento metri di altitudine ed è uno dei cru storici del Barbaresco, ne troviamo difatti richiami anche nell'opera di Lorenzo Fantini *Viticultura ed Enologia della provincia di Cuneo*, del 1879. Non è casuale il nome di Cascina Bruciata poiché intorno alla seconda metà dell'Ottocento venne fatta oggetto di un incendio doloso (solo gli immobili) che vide costretto il vecchio proprietario a cederla a Giovanni Balbo. Insieme ai suoi sette figli in quello stesso anno Balbo riesce, grazie alla particolare posizione della vigna - appunto una "posizione scelta" secondo la monografia del Fantini, unica in tutta la zona -, a portare a termine, nonostante l'annata molto piovosa, una vendemmia con uve sane e mature. Da qui un crescendo che ha portato l'azienda ai livelli che conosciamo oggi. Ulteriori miglioramenti sono stati apportati all'inizio degli anni Duemila, grazie all'impegno di Carlo Balbo che ha voluto renderla ancor più visibile, consegnando nelle mani di Ernesto e Anna Abbona un'azienda sana e di altissima qualità che con la vendemmia 2015 ha portato a termine l'iter di conversione, ottenendo la certificazione biologica, con l'ulteriore impegno della

proprietà di condurre i vigneti nel pieno rispetto del loro equilibrio naturale. Con Cascina Bruciata tutta la famiglia Abbona, Ernesto, Anna, Valentina e Davide, ha aggiunto un altro tassello al proprio modo di intendere la vitivinicoltura: tradizione con lo sguardo rivolto al futuro e amore per le proprie radici.

I vini a lungo affinamento attualmente in commercio non sono ancora biologici: sono il Barbaresco Riserva Rio Sordo (che raccontiamo), il Barolo Cannubi Muscatel, il Barbaresco, il Langhe Nebbiolo Usignolo, il Dolcetto d'Alba Rian, la Barbera d'Alba, il Langhe Freisa. Dell'annata 2015, certificata biologica, sono disponibili o stanno per uscire il Langhe Nebbiolo, il Dolcetto d'Alba Rian, la Barbera d'Alba e il Langhe Freisa. (L.N.)



### RIO SORDO 2011 BARBARESCO RISERVA DOCG



14,5% vol - € 42,00

Uve: nebbiolo

Bottiglie prodotte: 4.000  
[www.cascinabruciata.it](http://www.cascinabruciata.it)

Vigoroso come un puledro, oltre all'innata eleganza si distingue per pulizia e cristallina balsamicità. Di colore rosso rubino granato intenso, accoglie con fini note balsamiche di eucalipto, essenze lignee di sandalo, anice stellato, liquirizia e grafite, menta piperita e ancora ginepro, corbezzolo, marasca, ciliegia, prugna, tutte anche sotto spirito. E ancora chinotto, mirto, note di macchia mediterranea mentre cominciano a emergere dolcezze di pasticceria alle confetture, accompagnate da note di rosa e tabacco. In bocca è fresco, morbido, di bella tessitura, con una trama tannica ancora in corso di integrazione ma comunque di bel ritmo gustativo. Ritroviamo intensa la componente fruttata che al centro assaggio lascia spazio a minerali e spezie per poi tornare con leggiadria nel finale.

Perfetto accompagnamento per un carré di manzo al forno con porcini e castagne.