



Degustazione en primeur della Barbera d'Asti 2021 alla 21esima edizione di Cocco...Wine

Le cantine del neonato Consorzio Cocconato Riviera del Monferrato hanno portato le loro etichette in degustazione, per inaugurare l'evento promosso da Go Wine e il Consorzio, assieme all'amministrazione comunale



Il paesaggio dall'azienda Poggio Ridente di Cecilia Zucca (Foto © Linda Zucca Bernardo).

Vetrina promozionale per uno dei borghi più belli del Monferrato, conosciuto fin dall'800 come la "Riviera del Monferrato", **Cocco...Wine 2022** si snoda tra le vie del centro storico con una virtuale strada dei vini e dei sapori da percorrere e assaporare.

Il Consorzio Cocconato Riviera del Monferrato a Cocco...Wine 2022

Formaggi, salumi e miele, e soprattutto vino, i cui produttori sono da oltre un anno riuniti nel [Consorzio di Cocconato "Riviera del Monferrato"](#). Oltre al salame cotto, il prosciutto crudo e la robiola, vi è un forte ritorno della viticoltura a Cocconato, con **120 ettari di vigne che sono rinati negli anni '90** grazie a giovani vignaioli appassionati, e che strizzano l'occhio al bio (circa l'80%).

Gli stessi hanno presentato, venerdì 2 settembre, il loro Barbera d'Asti con una degustazione "*en primeur*" dedicata all'annata 2021: una scelta rigorosa, con le cantine impegnate sulla medesima annata, che vuole promuovere una specifica identità di Barbera, quella cocconatese, che ha ragioni storiche per la presenza di vite e "vino buono" sin dall'anno 1000, con l'obiettivo di aprire un confronto virtuoso con altre zone del comprensorio astigiano.

Per l'occasione, è stata presentata una **mappa dei vigneti nel territorio di Cocconato**, con specifico riferimento ai suoli destinati alla coltivazione della Barbera.



La mappa dei vigneti nel territorio di Coconato (Foto © Consorzio di Coconato Riviera del Monferrato).

Degustazione guidata di Barbera con Gianpiero Gerbi

La degustazione è stata coordinata dall'**enologo Gianpiero Gerbi** con la presenza dei 5 viticoltori che si sono raccontati: Adriano Cavallito per **Cantina Marovè**, Paolo Macchia per **Cantina Maciot**, **Federico Nicola** per l'omonima Bantina, Pino Bo per la cantina **Benefizio di Coconato**, Cecilia Zucca per **Poggio Ridente**, che si sono presentati con la loro Barbera e la loro terra in vaso.



I 5 viticoltori che hanno partecipato alla degustazione guidata (Foto © Linda Zucca Bernardo).

Cantina Marové – Adriano Cavallito

L'**azienda agricola di Adriano Cavallito**, anche presidente del Consorzio, è stata una delle prime a credere, di nuovo, nella viticoltura a Cocconato, impiantando già dagli anni '80 vitigni D.O.C. come la Barbera e la Bonarda piemontese. Racconta che nell'ultimo anno è passato da una produzione di 130 quintali a ettaro a 50-80 quintali, concentrandosi sulla qualità piuttosto che la quantità. La sua Barbera al naso esprime tutta la sua giovinezza, ma lo spettro olfattivo denota già una certa austerità. In bocca si sprigionano sensazioni più scure, di frutta matura, e la mitica acidità della Barbera, che alle origini era un suo canone di bellezza. Info:

www.osteriadellapompa.it

Cantina Maciot – Paolo Macchia

Biodinamica dal 2010, l'**Azienda Agricola di Paolo Macchia** riceve la **certificazione Demeter nel 2013**, e racconta bene come il clima particolarmente favorevole della Riviera del Monferrato aiuti anche nelle cattive annate a raggiungere una produzione di elevato standard. La sua Barbera è indomita, e al naso presenta sensazioni molto terrose, mentre al gusto la consistenza è portata ai massimi livelli. Sicuramente un vino che evolverà ancora in bottiglia.

La produzione viene soprattutto indirizzata ai **due locali di proprietà della famiglia**: la **Cantina del Ponte**

è un ristorante, enoteca e wine bar nella storica piazzetta Cavour di Cocconato, e propone piatti della tradizione ed innovative sfiziosità, mentre la **Cascina Rosegnana** è un agriturismo con possibilità di pernottamento, e permette di godersi le colline in un cascinale ristrutturato del 1600. Info: www.maciot.it

Cantina Nicola – Federico Nicola

Cantina Nicola nasce nel 2002, quando l'attività amatoriale del nonno viene affiancata dal giovane Federico. Nel 2013 apre anche il ristorante, che simboleggia la sensibilità verso la gastronomia e l'enoturismo, già espressa dalla possibilità di degustazioni e visite in cantina. « *L'abbinamento tra la Barbera e l'alta cucina è possibile* », afferma Federico, che nel ristorante gestito da Alessia propone piatti della tradizione con un pizzico di rivisitazione, abbinati ai suoi vini. « *Una Barbera giovane come questa si può abbinare ai [plin](#), al coniglio, ma anche all'intero menù, perché è molto beverina, fresca e fruttata, abbinabile quindi anche a piatti di pesce di fiume* ». La Barbera d'Asti 2021 portata in degustazione dà un'interpretazione nuova e fresca a questo vino, con una sapidità e struttura dovute al terreno del vigneto (con argilla, calcare e ossido di ferro). Info: www.cantinanicola.com



Alcune etichette degustate (Foto © Linda Zucca Bernardo).

Cantina Benefizio di Cocconito – Pino Bo

Pino Bo presenta la sua Barbera in bottiglia senza etichetta, presa dalla botte in mattinata “così com’è” per portarla in degustazione, genuina. Il suo vino si apre nel bicchiere, in cui si sentono frutti scuri e di bosco, mentre al gusto il guizzo acido finale sostiene la consistenza a centro palato, un guizzo che col tempo tenderà ad essere più pacato. Info: www.cocconito.it

Poggio Ridente – Cecilia Zucca

Unica produttrice donna del Consorzio, **Cecilia Zucca porta avanti la tradizione vitivinicola del suo territorio** con un occhio attento alle esigenze di mercato: infatti, i suoi 13 ettari vitati, disposti su due vigne ai versanti opposti del poggio cocconatese, hanno una produzione destinata per il 60% all’esportazione, in Oriente e Occidente (USA).

La richiesta sempre più frequente di un basso grado alcolico incontra bene i **vini biologici di Poggio Ridente**, la cui Barbera non supera mai i 12,75 gradi alcolici. E nella Barbera 2021 presentata in degustazione la ricerca di leggerezza è già visibile nel colore, meno cupo e più acceso, e al naso stupisce la sensazione fresca, distante dall’austerità degli altri campioni; inizialmente quasi floreale, lascia però poi spazio alle sensazioni che raccontano il territorio. In bocca, tornano la consistenza e l’acidità riconosciute della Barbera cocconatese.



I vini dell’azienda Poggio Ridente (Foto © Linda Zucca Bernardo).

L’enoteca di Cecilia, situata nel centro storico accanto al Palazzo Comunale, offre un ambiente

ricercato, minuto ma colmo di dettagli che raccontano la storia del borgo: oltre ai vini prodotti dall'azienda agricola, si può trovare anche il **Vermouth di Torino di Casa Martelletti 1700**, prodotto seguendo un'antica ricetta ritrovata nell'edificio durante la sua ristrutturazione. L'enoteca e la vicina Locanda Martelletti meritano una visita, alla scoperta dell'antico edificio che nella ristrutturazione ha conservato accuratamente le sue fondamenta settecentesche. Info: www.poggioridente.it



Cecilia Zucca nella sua enoteca e il Vermouth di Torino di Casa Martelletti 1700 (Foto © Linda Zucca Berni)

Cocco...Wine 2022, successo per la ventunesima edizione

Dopo due anni di ristrettezze, Cocco...Wine 2022 torna alle sue dimensioni normali, confermandosi come l'appuntamento che da 21 anni richiama tra le vie del centro storico molti turisti e appassionati di enogastronomia. L'evento cresce ad ogni edizione, attirando di anno in anno un pubblico più numeroso ma anche sempre più qualificato.

Da venerdì 2 a domenica 4 settembre, si sono incontrati molti stranieri (Olanda, Germania, Canada fra i Paesi di provenienza...), ma anche molti enoturisti arrivati da fuori Piemonte; con calice e taschina hanno vissuto il clima dell'evento, fatto di incontri, dialoghi con i produttori, scoperta di sapori, come la Robiola di Cocconato, nella bella armonia di un centro storico che dialoga con un paesaggio fatto di vigne e natura, con una vista panoramica sul Monferrato dai 491 mslm del borgo.

«Un evento che si consolida sempre di più. – affermano da Go Wine – Nel corso di questi anni si osserva una sempre maggiore consapevolezza da parte degli attori della manifestazione del valore del turismo enogastronomico come fattore di sviluppo sociale ed economico. La qualità dei prodotti, le azioni a servizio dell'accoglienza, la gestione del vigneto e del paesaggio offrono un mix di valori che attirano sempre più persone su queste colline. Un percorso destinato a crescere, unendo un saldo richiamo alle radici ma anche il desiderio di guardare avanti con fiducia e determinazione».

Per restare aggiornati sulle prossime edizioni di Cocco...Wine 2022: www.gowinet.it

Data di creazione

15/09/2022

Autore

linda-zuccabernardo