

Superbo interprete del Monferrato

di *Alessandra Piubello*

Dall'altana del millenario Castello di Gabiano si vive un senso di dominio sull'ambiente a perdita d'occhio, di sensazioni e di epoche. Sì, perché qui, nel vibrante silenzio di questo paesaggio, dopo aver percorso le stanze medievali accuratamente restaurate, si sente la forza della storia. Duchi, principi e marchesi, fino all'attuale proprietario, il marchese Giacomo Cattaneo Adorno, han condiviso la storia di questa terra: affascinante sentirla narrare dalla sua voce, sembra di ripercorrere i secoli. Vicende che si intrecciano con la vite e i suoi frutti, ancestralmente. Alcuni segni sono ancora presenti al buio e al fresco delle cantine del 1200 (ripristinata e razionalizzata): bottiglie che datano 1805, l'Infernotto con preziosi esemplari, attestati di premi vinti nel 1900 all'esposizione universale di Parigi. «Il nostro terroir», racconta Giacomo Cattaneo Adorno, «ha caratteristiche uniche: siamo posizionati nella collina più alta e più a nord del Monferrato, percorsa dai venti, con escursioni termiche adeguate a conferire ai nostri vini profumi inconfondibili». I nostri passi nella vigna a ritocchino Il Colombaio, dieci ettari in un unico appezzamento (che colpo d'occhio proprio sotto il castello, toccano un suolo prevalentemente calcareo-tufaceo. Tante le varietà, dalla Barbera alla Freisa, dal Merlot al Pinot nero, dal Cabernet Sauvignon allo Chardonnay, tutte potate basse, a guyot. Nessun intervento di meccanizzazione, a eccezione della cimatura, nessun concime, nessuna irrigazione, vendemmia rigorosamente in cassetta. Alzando lo sguardo, a sinistra dell'imponente maniero di vedetta, si dispiegano a giro-poggio altre tre vigne: Tiro a volo, piantata solo a Barbera, San

Biagio, il «panettone a Chardonnay» come lo chiama Maurizio Canepa, responsabile dei vigneti, e Cascina Richetta, a Barbera. «Tiro a Volo, dove si sparava un tempo, da cui il nome, è una zona particolarmente vocata», narra Mario Ronco, enologo sui 20 ettari vitati di una proprietà che ne conta 260. Qui abbiamo piantato diversi cloni di Barbera e 8 mila piante per ettaro. Da quando sono entrato nella famiglia Cattaneo Adorno, nel 2007, sono stati fatti significativi investimenti per consentirmi di interpretare al meglio l'uva di ogni singola annata. Gli interventi sono minimi, in vigna e in cantina, per far stappare un territorio che eccelle per i toni sapidi e speziati, con acidità e struttura relative, e grande capacità di invecchiamento».

Castello di Gabiano resta nella memoria anche per essere l'unico produttore di una Doc, quella di Gabiano, che nasce esattamente trent'anni fa nel comune omonimo, in provincia di Alessandria, ma crocevia fra le province di Torino, Vercelli e Asti. Una rarità, solo 10 mila bottiglie, depositaria di un sapere micro territoriale. Non solo: è uno dei pochi produttori (si contano sulle dita di una mano) del Rubino di Cantavenna Doc. Le etichette proposte sono dieci: Corte (Sauvignon e Chardonnay) Castello (Chardonnay), Castelveve (Barbera e Freisa), Il Ruvo (Grignolino), Gavius (Barbera e Pinot nero), La Braja (Barbera), A Matilde Giustiniani Gabiano Riserva (Barbera e Freisa), Adornes (Barbera), Rubino di Cantavenna (Barbera, Freisa, Grignolino), Il Giardino di Flora (Malvasia). Vini dal profilo netto, di linearità e pulizia impeccabili. Significativo l'assaggio del Gabiano Riserva A Matilde Giustiniani 2007, 2008 e 2009: sensazioni intense in essere, foriere di lunghe prospettive. 🍷



Sopra, da sinistra, le cantine del 1200, il millenario Castello di Gabiano, tra i più antichi del Monferrato e il proprietario Giacomo Cattaneo Adorno (www.castellodigabiano.com).