



Realizzazione di un sogno

Mio fratello Fabio nel 2010, durante una delle sue corse attraverso le nostre bellissime colline, fu fermato da un anziano contadino del nostro paese che gli mostrò una pianta di uva da tavola della quale non sapeva identificare la varietà, chiedendogli se la sapeva riconoscere.

Incuriositi da quest'uva molto buona e particolare decidemmo di piantare una piccola vigna con tre varietà di uve da tavola piemontesi che erano quasi scomparse : la Barbarossa (quella indicata dal nostro conoscente), la Luglienga e il Verdeis.

Da questo episodio nacque in me e in Fabio la volontà di concretizzare un desiderio che covava già da diverso tempo in noi : recuperare delle vecchie varietà di uva da vino autoctone che si fossero perse o a rischio di estinzione.



Sentieri per le Colline Monferrine



Realizzazione di un sogno

I paletti entro i quali muoversi che ci imponemmo erano :

- Trovare una varietà di uva bianca ed una rossa.
- Che fossero varietà autoctone coltivate, o che fossero state coltivate, in Piemonte
- Soprattutto che potenzialmente potessero dare dei vini di grande qualità in grado di soddisfare anche le caratteristiche che il mercato di oggi richiede.



Panorama da nostre vigne



Realizzazione di un sogno

Un aiuto decisivo alla nostra ricerca venne dalla Regione Piemonte la quale grazie ad un lungimirante lavoro di preservazione della bio diversità, svolto dal CNR Istituto di virologia vegetale di Grugliasco, ha creato un vigneto-banca-dati vicino al castello di Grinzane Cavour in cui vengono preservate tutte le varietà di uve da tavola e da vino che sono state, o sono ancora, coltivate in Piemonte e che sia stato possibile identificare. Ci siamo inoltre recati più volte anche presso la cantina Sperimentale di Bonafous a Chieri, gestita dall'Università degli Studi di Torino, e grazie alla loro splendida disponibilità abbiamo avuto la possibilità di assaggiare diversi vini ottenuti con micro-vinificazioni dalle uve che, recuperate sempre da parte della Regione Piemonte, sembrava avessero le potenzialità per dare i migliori vini.



Immagini vigneto sperimentale CNR



Realizzazione di un sogno

Da questo processo di ricerca durato 3-4 anni e confortati nella decisione finale anche da mio figlio Vittorio, che nel frattempo aveva iniziato a lavorare in azienda, e dall'enologo Mario Ronco, nostro consulente esterno oltre che amico e compagno di scuola di Fabio, la scelta cadde sulla **Slarina**, a bacca rossa, e sul **Baratuciat**, a bacca bianca. Entrambe queste varietà erano quasi completamente abbandonate poiché dal "Catalogo Nazionale delle varietà di Vite" risultavano solo più 2 Ha in totale coltivati di Baratuciat e circa 4/5 di Slarina.



Uva Slarina



Uva Baratuciat



Realizzazione di un sogno

Nel 2016 piantammo circa 1Ha. di Slarina e nel 2019 1Ha. di Baratuciat con un grosso impegno finanziario e di tempo per le nostre possibilità. Iniziammo così anche a caratterizzare sempre di più la nostra azienda come fortemente focalizzata sui vitigni autoctoni della nostra zona in un'ottica di preservazione della bio diversità.



Vigneto "Bargero" Slarina

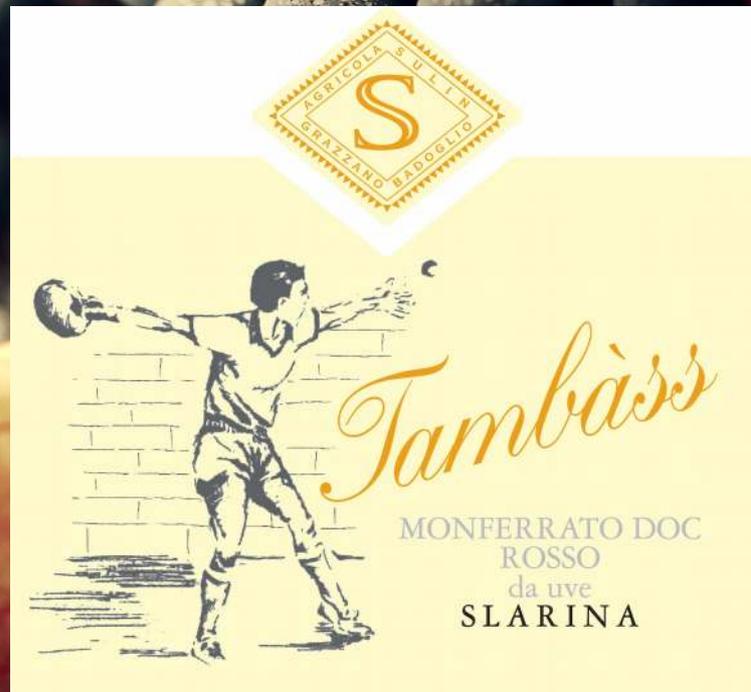
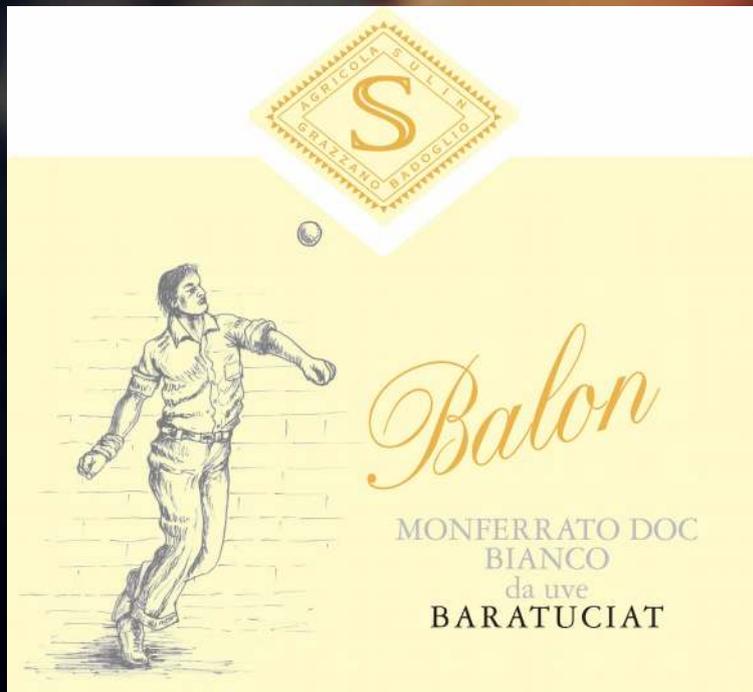


Vigneto "Francesco" Baratuciat



Realizzazione di un sogno

Creammo appositamente una linea di etichette denominata "Antichi Giochi", nella quale ogni vino autoctono è abbinato ad un vecchio gioco che veniva praticato nel Monferrato. Così come i giochi rappresentano la tradizione e la memoria nello sport, così questi vini sono una memoria di antichi profumi, gusti che riaffiorano dal passato.





Realizzazione di un sogno

Nel 2018 raccogliemmo la prima vendemmia della Slarina e decidemmo di non metterla in vendita ma di utilizzare tutto il vino ottenuto per fare diverse prove , in botte grande , tonneaux ed in acciaio al fine di renderci conto quale fosse la lavorazione più adatta. Stessa cosa abbiamo fatto con una piccola quantità di Baratuciat che abbiamo ottenuto con la vendemmia 2020.



Vendemmia in ceste



Realizzazione di un sogno

Ciò che ci affascina di più è l'esplorare dei territori enologicamente quasi sconosciuti poiché praticamente non vi sono altri vini ed esperienze su queste due varietà dalle quali attingere delle indicazioni. Ragion per cui tutto il lavoro in vigna ed in cantina è una continua scoperta, un continuo provare e modificare.

Tutti questi sacrifici e questo lavoro sono ampiamente gratificati però dalle qualità e potenzialità che iniziano ad emergere dai due vini e dalla bellissima sensazione che si prova nel veder crescere dal proprio lavoro un progetto tanto seguito e curato.

Anche i diversi apprezzamenti che continuiamo a ricevere dai clienti, in numero sempre maggiore, che hanno assaggiato ed acquistato i vini sono la conferma più bella che la scelta da noi fatta potrà regalarci bellissime soddisfazioni.



Fracchia Mauro



Fracchia Fabio



Fracchia Vittorio