

Il futuro della Langa è sartoriale

scritto da Redazione Wine Meridian | 28 Agosto 2024



In **Langa** c'è un grande fermento. Merito di tanti piccoli produttori che, orgogliosamente, affermano la propria identità senza tradire quella di uno dei territori più famosi d'Italia.

Tra questi, anche Elena e Luca, una visione internazionale ma un cuore fortemente legato alla Langa. Una coppia che, dopo una lunga esperienza, avrebbe potuto dedicarsi alle cose belle della vita ma che, al contrario, ha deciso di affrontare una **nuova avventura**.

Un'avventura destinata a portarli lontano e per la quale c'è già grande attesa, basti pensare che, tra le altre testate internazionali, Wine Spectator ha dedicato ampio spazio alla [notizia](#).

Dopo molti mesi di grande discrezione, **Cascina Penna-Currado**,

questo il nome, è diventata una realtà.

“Abbiamo la fortuna di ricominciare senza l'angoscia di bruciare le tappe. – Affermano Elena e Luca. – Abbiamo deciso di rimetterci in gioco perché ci sentiamo ancora giovani ma anche perché i nostri figli hanno dimostrato un **interesse** per il mondo del vino che non avremmo pensato ci fosse”.

Proprio i giovani sono oggi co-protagonisti di una vera e propria nuova corrente, grazie alla quale la Langa si esprime con piccole realtà che, da un lato, rispettano ed esaltano il **patrimonio collettivo**, rendendo sempre più riconoscibile un vino noto in tutto il mondo; dall'altro valorizzano le proprie **diversità**. Quella di Cascina Penna-Currado è puntare su una Langa che guarda al futuro ma che recupera anche qualcosa del passato, coniugandoli felicemente.

L'idea è produrre vini che siano in linea con le **esigenze di oggi**: fini, verticali ed eleganti, talvolta sacrificando la concentrazione. Vini che, in un certo senso, esaltino un carattere che, nel tempo, per certi prodotti si era perso. Parliamo ad esempio di Dolcetto o Barbera d'Alba, che saranno giocati sulla freschezza.

Una scelta che parte dalla decisione di guardare al **futuro**, proprio come il disegno dell'etichetta di Giuseppe Stampone, artista che si distingue per la scelta di utilizzare nelle proprie opere il tratto della penna Bic.

Per questo si è deciso di investire nell'affitto a lungo termine del vigneto di **San Sebastiano**, un corpo unico di 13 ettari, circondato da boschi e un piccolo lago, ricco di biodiversità e protetto dalle montagne. Un terreno a Monforte d'Alba, fuori dai confini della denominazione Barolo ma un tempo incluso. Dalle uve di queste vigne si producono Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba, Nebbiolo d'Alba, le prime referenze ad uscire assieme al Timorasso Derthona, presto sul mercato.

Un elemento distintivo del nuovo progetto è anche la sede

scelta. Una cascina del Cinquecento dalla lunga storia, situata all'ingresso del comune di Serralunga d'Alba in una posizione unica con vista a 360° sui comuni della Langa del Barolo.

Citata in varie pubblicazioni come «**cascina storica**», prima con il nome Santa Giulia e, successivamente, Cascina Lazzarito, fu costruita nel 1554 e fu di proprietà prima dei Falletti e poi dell'Opera Pia, in qualità di cantina di vinificazione dei tenimenti di Serralunga d'Alba. Estesa su una superficie di 2400 MQ, è stata oggetto di un recupero conservativo per riportare alle antiche origini l'attitudine della cascina a cantina, così come era nel Seicento, rivalutando un casale monumentale all'interno del territorio dell'UNESCO.

Oggi la Cascina Penna-Currado è una sede aziendale in grado di ospitare la **filiera produttiva** secondo un progetto virtuoso sia dal punto dell'efficienza energetica che di quella ambientale.

Un bel progetto, quindi, che offrirà certamente un contributo al territorio.