

Cantina Vinchio-Vaglio Serra festeggia i 60 anni all'insegna della qualità e della salvaguardia del territorio

scritto da Agnese Ceschi | 9 Luglio 2019



La Cantina Cooperativa di [Vinchio-Vaglio Serra](#), fondata nel febbraio del 1959 ha, fin dalla sua nascita, preso a cuore la valorizzazione del paesaggio agrario delle verdi colline del Monferrato. “Avevano visto giusto quei 19 viticoltori di Vinchio e Vaglio Serra che decisero di fondare, dopo una non facile trattativa riguardante il luogo di edificazione dell'impianto nella regione San Pancrazio, la Cantina Cooperativa individuando nella sua nascita l'opportunità di accrescere l'allora bassissima remunerazione dell'uva regina

della zona, la Barbera, garantendo al contempo un futuro alle proprie aziende e al territorio” ci racconta Ernestino Laiolo, direttore generale della cantina che oggi conta 185 soci per 420 ettari di vigneto in coltura specializzata. Avevano visto giusto quei 19 viticoltori perchè sessant’anni dopo, la loro “creatura” è diventata uno degli insostituibili punti di riferimento del mondo del vino di qualità piemontese (confermato nel 2017 dalla prestigiosa rivista Weinwirtschaft, che ha eletto la Cantina Vinchio Vaglio Serra la miglior cantina cooperativa italiana).

Oggi la cantina si appresta a festeggiare i suoi 60 anni di storia, con due giorni di festeggiamenti, il 13 e 14 luglio 2019, che vedranno come momento principe l’inaugurazione del percorso “I nidi” di Vinchio – Vaglio Serra.

Proprio la salvaguardia del territorio, infatti, è la vera mission da sempre di questa cantina cooperativa, fin dal 1959 quando c’era la necessità di non perdere i lavoratori che a grandi masse si trasferivano in città per lavorare alla Fiat, e farli invece rimanere a lavorare nelle campagne per raccogliere le uve, vinificarle e metterle sul mercato, e far salire il valore dei vini del Monferrato.

Una sfida quella della salvaguardia del territorio che, secondo le abitudini operative dei vertici della Cooperativa si è rapidamente trasformata in virtuoso esempio, prima con l’organizzazione di visite ai vigneti ed incontri con i vignaioli e proprio in occasione del sessantennio, con l’apertura del Sentiero dei Nidi di Vinchio e Vaglio Serra che si snoda sulle pendici della collina alle spalle della Cantina e risale fino alle porte della Riserva Naturale della Val Sarmassa. “Agevolmente percorribile a piedi, il sentiero è dotato di alcuni punti sosta – i Nidi per l’appunto – con area pic nic da cui si gode un’affascinante vista sui vigneti e sulle alture dove sorgono i centri di Vinchio e Vaglio Serra. Il sentiero si chiude sulla sommità della collina, al Nido del Presidente, con magnifico panorama ed una solo apparentemente

stravagante sorpresa che richiama alla composizione sabbiosa dei terreni, un tempo assai lontano, ondulati fondali marini” spiega Laiolo. È l’Alto Monferrato, caratterizzato da terreni poco fertili sistemati su pendii molto ripidi, che se da un lato rendono la loro lavorazione particolarmente ardua, dall’altro offrono il vantaggio di esposizioni ottimali. Viticoltura faticosa, quindi, che presenta però i vantaggi di basse rese ed elevate gradazioni zuccherine, condizioni indispensabili per avere l’uva madre di grandi vini.

È il vitigno Barbera la vera anima “eterna” della Cantina Cooperativa di Vinchio-Vaglio Serra, anche se poi ha scelto di allargare nel tempo la propria missione produttiva alle più importanti tipologie viticole ed enologiche del Piemonte e, in tempi recenti, anche ad alcuni vitigni internazionali di grande fama e ineccepibili caratteristiche qualitative come Chardonnay e Pinot nero.

Proprio il Barbera sarà protagonista di una degustazione guidata il 13 luglio, una verticale delle prime 6 annate prodotte (2001 – 2003 – 2004 – 2006 – 2007 – 2009) dell’esclusiva selezione assoluta di Barbera d’Asti D.O.C.G. Superiore “Sei Vigne Insynthesis”. Il programma del giorno successivo, invece, prevede un percorso enogastronomico lungo il sentiero dei Nidi con dei banchi di degustazione dei vini dell’azienda in abbinamento ai prodotti tipici della zona nella splendida cornice dei gazebo immerso nel verde parco della Cantina.

“La sfida del terzo millennio è per la Viticoltori Associati di Vinchio e Vaglio Serra quella di proporre ai consumatori ed ai visitatori dell’accogliente Punto vendita, la storica selezione dei propri vini ed una struttura aziendale al passo con i tempi (moderna linea di vinificazione, linea di imbottigliamento dell’ultima generazione, barricaia per l’affinamento dei vini di maggior pregio), ma soprattutto la conoscenza “sostenibile” delle colline Unesco della Barbera. Li aspettiamo dunque il prossimo week end per apprezzarne le

bellezze" conclude Laiolo.