

Azienda vitivinicola del gruppo Zonin tra Portacomaro Stazione e Calliano

# La scommessa di Castello del Poggio apre al territorio e investe sulla barbera



1. Le colline di Castello del Poggio  
2. Stefano Cascianini e Stefano Ferrante  
3. Ferrante con i consulenti legali Duilio e Alberto Cortassa  
4. L'enologo Federico Capetta (foto Giulio Morra)



## 130

Gli ettari di vigneto a Castello del Poggio tra Asti e Calliano più altri 20 a Costigliole

## 4,5

I milioni di bottiglie che escono dal Castello del Poggio in gran parte verso l'estero

17 ettari a barbera e un paio a nebbiolo» indica Ferrante che spiega subito di «credere molto nella barbera, un vino contemporaneo, può essere la varietà italiana del futuro». Eppure qui, al momento, il 50% della produzione dai vigneti è moscato: «Terre argillose, di marna, ideali soprattutto a fare moscato di grande qualità» spiega Cascianini mentre ti porta tra i filari che sembra conoscere uno ad uno. Terre però che non sono nell'area della Docg «d'Asti»: alle spalle c'è una lunga vertenza finita tra Consiglio di Stato e Unione Europea. Ferrante dribbla il discorso: «Noi siamo sempre interessati, ma non ne facciamo una priorità: ci sono valutazioni in corso, secondo noi porterebbe vantaggi a tutto il territorio».

Perché poi è lì che si torna, alle «radici». «Il binomio Asti-vino è conosciuto in tutto il mondo, è un valore. Noi ci crediamo e vogliamo aprire di più l'azienda al territorio. Sono paesaggi magnifici, ci sono grandi vini, si può dare una mano perché anche qui cresca una cultura dell'enoturismo più forte. C'è un progetto per offrire ospitalità anche qui. Non ci poniamo come «concorrenti» ma come attori di questo territorio».

Territorio che va nel mondo: dei 4,5 milioni di bottiglie che escono dalla cantina di Castello del Poggio, due terzi è esportato negli Usa, Corea e Russia. Sono soprattutto Moscato e Asti Docg (uve dei vigneti di Costigliole, il moscato raccolto qui serve per aromatizzare in gran parte imbottigliati a Gambellara), ma anche barbera, dolcetto e brachetto, e intanto si studiano nuove linee di alta qualità per la barbera (c'è già una Riserva) e il dolcetto. Territorio che è anche negli impianti enologici a cominciare dalla barriques in cui matura la barbera che arrivano da Castell'Alfero. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## LA STORIA

FULVIO LAVINA  
ASTI

Lo spettacolo è in cima alla salita, contornata da alberi: subito lo sguardo incrocia la chiesa di Calliano, laggiù; poi spostandosi verso sinistra sullo sfondo l'arco delle Alpi e ancora più a sinistra la vetta del Monviso, in questi giorni ancora imbiancata. Subito sotto l'«anfiteatro», una corona di colline che soltanto una Ma-

dre Natura generosa poteva designare così, cesellate dal lavoro dell'uomo in file ordinate di vigneti a perdita d'occhio.

Qui è il Poggio è poco più sotto ci sono i ruderi del castello (casa colonica fortificata che compare già nelle mappe del 1500 e faceva da confine tra il Principato del Piemonte e il Marchesato del Monferrato): il cuore dell'azienda Castello del Poggio, avamposto nel Nord Ovest del gruppo Zonin, il colosso italiano del vino con sede a Gambellara.

«Siamo un gruppo interna-

zionale, ma il nostro lavoro ci insegna che le radici sono importanti»: Stefano Ferrante, 47 anni, milanese con esperienza nell'Italia enologica dal Veneto alla Sicilia passando per la Toscana e alcune puntate all'estero, è da pochi mesi alla guida dell'azienda. Al suo fianco due giovani: l'agronomo Stefano Cascianini, 36 anni, arrivato un anno e mezzo fa dalla zona di Montalcino e l'enologo Federico Capetta, origini di Santo Stefano Belbo.

Il rinnovamento generazionale alla guida dell'azienda tra

le colline di Portacomaro Stazione (Comune di Asti) e Calliano, parte proprio da un richiamo alle origini. Che non potrebbero essere più «piemontesemente doc»: il nucleo originario, la «vigna» da cui nasce Castello del Poggio sono 35 ettari che erano del nicese Arturo Bersano, uno dei padri dell'enologia di qualità, nucleo che si è poi esteso a 130 ettari («e per mettere insieme i quali - ricordava l'attuale patron, Gianni Zonin - mi ci sono voluti 132 atti notarili»), il più grande vigneto in un appezza-

mento unico del Piemonte (altri 20 ettari di proprietà sono nella zona di Costigliole). Tra questi filari trovi il catalogo della vitivinicoltura: moscato (quasi il 50% della produzione), poi barbera, brachetto (che sta lasciando il posto ad altre uve), dolcetto, grignolino, e poi un po' di nebbiolo, merlot. Al lavoro tra cantina e vigneto ci sono 21 dipendenti (più gli stagionali), il fatturato è attorno ai 6,5 milioni.

«Abbiamo avviato una riqualificazione dei vigneti: tra quest'anno e il prossimo mettiamo



isolamenti termoacustici  
insufflaggi  
intonaci

**RATTI** & C.



**ISOLAMENTO DI MURATURE A CASSA VUOTA**  
**TETTI E SOTTOTETTI CON INSUFFLAGGIO**  
**ALTO RENDIMENTO**

Magazzini e Uffici: Reg. Prata, 25 - **INCISA SCAPACCINO (AT)** - tel. 0141 95.06.19 - Fax 0141 17.45.901 cell. 338 45.25.480 - 348 01.61.449

Maggiori info su [www.rattiisolamenti.it](http://www.rattiisolamenti.it) • info@rattiisolamenti.it

