

**Saperi e sapori** Il sogno di due nuove cantine con grandi ambizioni

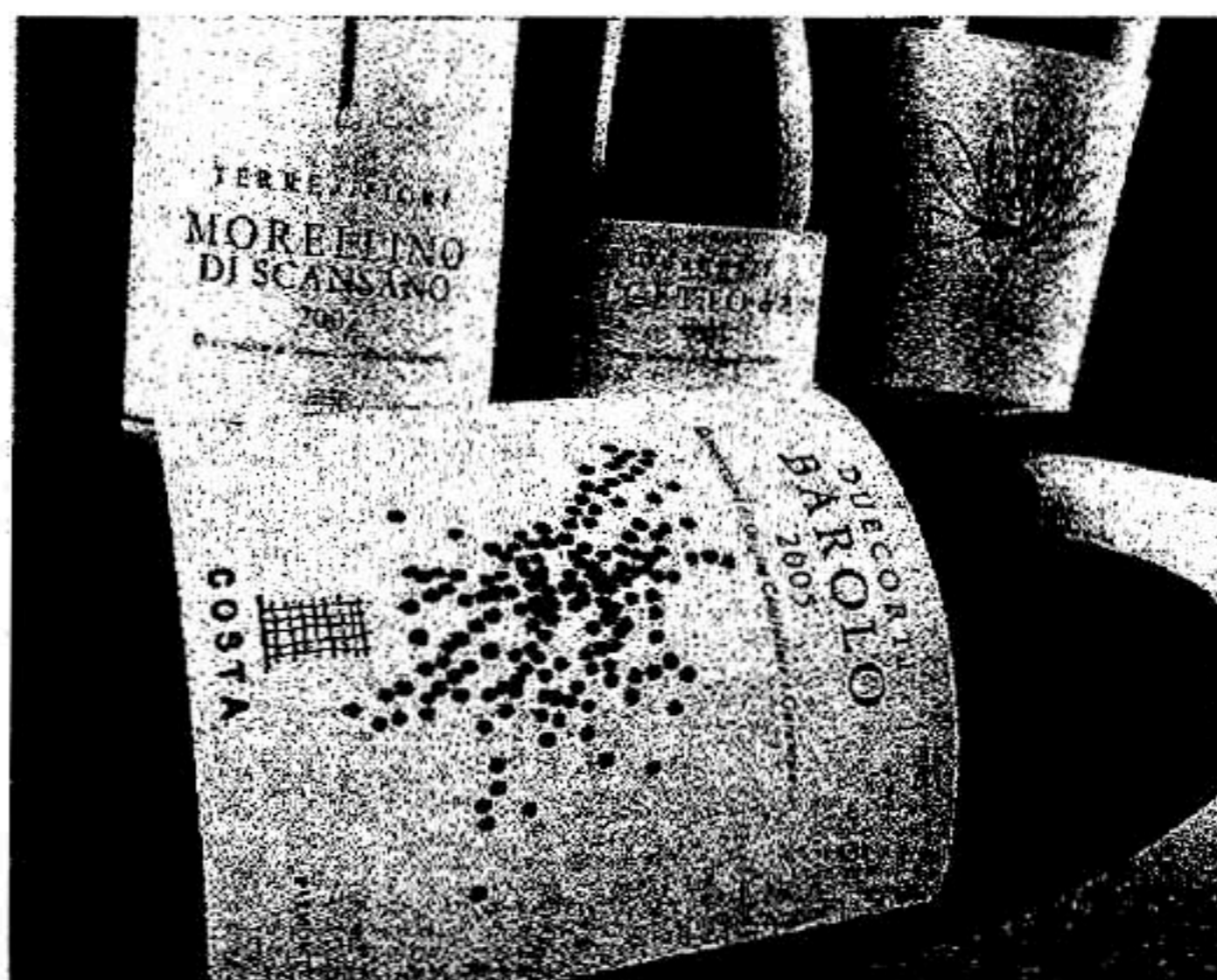
# Un progetto legato alla terra tra Toscana e Piemonte

«I rumors si facevano sempre più insistenti diventando il sottofondo di un boato che colpisce nel segno dell'intraprendenza e della comunicazione: parmigiani alla conquista delle zone enoiche più vocate d'Italia (e forse non solo). Stiamo scrivendo niente di meno che della Toscana e di quella sorta di oasi autoctona enoica che è il Piemonte langarolo.

Stiamo scrivendo di Andrea e Luca Costa, padre e figlio, con un passato da imprenditori che si declinano in un presente da imprenditori... agricoli. E a Parma, senza enfasi, è stato presentato il loro progetto che sotto il nome «Tenute Costa», riunisce i due territori a maggiore vocazione vitivinicola per tradizione ed eccellenza del vino italiano.

## Un progetto che nasce dalla terra

«Un progetto che nasce dalla terra e dalla voglia di veder crescere qualcosa di nostro, - spiega il giovane Luca Costa - ma anche un progetto che attraversa la cultura contemporanea di cui il vino, secondo noi, è parte integrante». E i numeri lo dimostrano. Venti milioni di euro vengono impiegati per realizzare questa affascinante realtà: «DueCorti» in Piemonte e «Terred-



Fiori» in Toscana.

Due cantine in fase di costruzione, ecologicamente all'avanguardia saranno il fiore all'occhiello per i trenta ettari vitati, ottenendo primi la certificazione dell'Agenzia Casa Clima di Bolzano in classe A Nature, come edifici eco-compatibili.

Nasce così un'impresa sostenibile. Per Tenute Costa la priorità assoluta è l'autosufficienza energetica, mediante innovative tegole con sistema solare integrato, in Piemonte, mentre in Maremma utilizzando mini pale eoliche all'insegna anche del risparmio energetico.

Inoltre si costruisce a secco e si utilizzano pannellature in legno. «Un progetto legato alla terra e perché la terra è il futuro di tutti. - conclude Luca Costa - Come è il futuro anche la grande tradizione vitivinicola italiana che è un patrimonio culturale immenso che lega le generazioni di ieri a quelle di domani».

E domani assaggeremo anche vini che di certo faranno parlare. E non potrebbe essere altrimenti visto che sulla tolda del comando «tecnico» è arrivato quel Carlo Ferrini, che, se in Toscana è un nome fin troppo noto, in Langa si cimenta per la prima volta.

E un toscano buono in Piemonte è quello che si fuma... una sfida che ha già i tratti iniziali di un Dolcetto, primo vino assoluto, anche inserendo le tenute toscane, tutto made in Ferrini.

L'inizio è buono. Un vitigno difficile che non va troppo ammorbidito se non di quel tanto, sostengono in molti, che appaghi qualche palato in più oltre ai piemontesi.

## Nuova sfida in Alto Adige

Missione compiuta: frutto in bello spolvero e grip tannico che ci vuole. Il resto sono prove tecniche di trasmissione, più che corrette, che tra un paio d'anni avranno sviluppato la personalità di questo enologo cult. Nel frattempo un'altra sfida è intrapresa.

Il vino bianco. Il territorio non poteva che essere quello, elettivamente perfetto, dell'Alto Adige e anche qui una sfida per Ferrini assolutamente affascinante.

Ai Costa il tran tran non si addice. **o Andrea Grignaffini**