

NEL BICCHIERE

FIORITI & fruttati

Gewürztraminer e Sauvignon sono i vini della bella stagione. Ricchi di profumi e aromi persistenti

di Giorgio Giorgetti*

IL VINO DEL MESE DOLCETTO D'ALBA DUECORTI

IL VINO SOSTENIBILE È nato prima il vino o la cantina? Questo insolito indovinello si adatta agli ultimi nati alle **Tenute Costa**: appunto, un vino e una cantina. Temporalmente parlando, il primo a nascere è stato il vino, un Dolcetto d'Alba piemontese. Mentre la "secondogenita", la cantina, è la prima al mondo a essere certificata **CasaClima Classe A Nature**.



Questa costruzione è un concentrato di bioedilizia: tegole con sistema solare termico integrato, legno riciclato nelle pannellature esterne, grandi vetrate per ottimizzare la luce, costruzioni a secco senza cemento. Due chiavi di lettura, insomma: risparmio energetico e autoproduzione. La struttura, che, come dicono qui, "si farà notare per la sua invisibilità",

sarà terminata per l'autunno di quest'anno e sarà il fiore all'occhiello della realtà langherina di Costa, la **Tenuta DueCorti a Monforte d'Alba** (l'altra tenuta, Terre di Fiori, si trova in Maremma). Mentre la cantina avanza, il Dolcetto d'Alba DueCorti esce sul mercato, a circa 15 euro la bottiglia. È il primo vino della nuova tenuta ed è figlio

dell'enologo toscano Carlo Ferrini, che di solito lavora solo nella e per la sua terra. Questa sua puntata in Piemonte ci regala un Dolcetto gustoso, da non lasciar troppo in cantina ma da godere subito, comunque ben forte, teso e vivo, tutt'altro che privo di nerbo. L'idea platonica del vino contadino, con tutte le virgolette del caso: profumato, giovane, bevilissimo, leggero ma con stoffa. Non poteva esserci miglior ambasciatore per la prima cantina ecologica del mondo.

