

AZIENDE VISITATE

Astigiano - Isolabella della Croce a Loazzolo: paesaggi piemontesi



di **Paolo Valente** pubblicato il 30 Marzo 2020

Un irregolare anfiteatro vitato, differenti esposizioni e pendenze elevate, sestì di impianto fittissimi e vigneti curati come un giardino. Queste le caratteristiche che, anche a una prima e fugace occhiata, colpirebbero il viaggiatore che arrivasse a Borgo Isolabella della Croce a Loazzolo.

Loazzolo è un paesino dell'astigiano noto agli appassionati per la più piccola denominazione d'Italia che porta il suo nome. Il Loazzolo DOC è un vino che si può produrre in soli 3 ettari di vigneto oggi suddivisi tra otto produttori differenti.

È qui che ha sede Borgo Isolabella della Croce.

Il nome Isolabella riporta alla mente, di chi ha i capelli che iniziano a tingersi di bianco, il celebre Amaro 18 Isolabella o il Mandarinetto Isolabella. La proprietà dell'azienda appartiene alla famiglia che ne possedeva il marchio, ora ceduto, fin dal 1870.

Lodovico Isolabella della Croce, noto penalista milanese, acquista nel 2001 la tenuta colpita dalle caratteristiche morfologiche e climatiche della zona; inizia la produzione di vino, attualmente 80.000 bottiglie, e presto il passatempo si trasforma in attività che necessita di grande sforzo e di grande impegno da parte di tutta la famiglia e che oggi coinvolge anche i figli Luigi e Francesco. Altri terreni sono stati acquisiti a Calamandrana e Nizza Monferrato.

In cantina, a organizzare e gestire, Andrea Elegir enologo, che con passione si dedica alla cura del vigneto e della cantina. Con lui abbiamo passeggiato (prima dell'emergenza sanitaria italiana) tra i filari apprezzandone la cura e le peculiarità.

Ma è in cantina che Andrea mette, oltre alla sua professionalità, anche il suo ingegno. Ha inventato un particolare tino di vinificazione che consente di gestire in un unico contenitore della fermentazione alcolica alla stabilizzazione precedente all'imbottigliamento senza la necessità di travasi o di movimentazioni del vino. Il tutto a tutela dell'integrità del profumo del vino stesso e senza la necessità di utilizzare dosi massicce di anidride solforosa. Il tino, dal nome VinoOxigen, è stato realizzato con l'aiuto del fratello ingegnere meccanico ed è tutelato da brevetto.

Nelle vigne, ai vitigni classici del territorio (Barbera, Nebbiolo, Dolcetto, Moscato bianco e Brachetto) si aggiungono quelli internazionali di grande pregio; e dunque Pinot Nero, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon e Merlot.

La produzione, quindi variegata, spazia in tante denominazioni tra cui spicca, quantomeno per particolarità, la DOC Loazzolo con il suo vino dolce da uve Moscato Bianco.

Abbiamo assaggiato:

Piemonte DOC – Sauvignon Blanc 2018

Uve coltivate a oltre 500 m di altitudine e prodotto con il metodo VinoOxigen con un basso utilizzo di anidride solforosa.

Naso decisamente profumato ed elegante con note di agrume giallo, fiori e sottile presenza erbacea. La bocca è pervasa da ottima sapidità e freschezza. Persistente con lunghi ritorni nel solco del fruttato.

Piemonte DOC Chardonnay – Solum 2018

Coltivato in alta collina sosta in barrique per 10 mesi di cui 6 con batonnage.

Leggeri riflessi dorati solcano il calice che all'olfatto esprime note di agrume, nespola e frutti esotici preceduti da leggeri sentori della sosta in legno. Al palato è morbido con ritorni di vaniglia. Ottima spalla acida per un finale che chiude il cerchio ritornando su sentori primari.

Barbera d'Asti DOCG Superiore – Serena 2016

Maturazione di 12 mesi in botte grande.

Il naso mostra la freschezza tipica del vitigno, elegante declinazione del frutto e della polpa. In bocca sono evidenti la grande bevibilità e piacevolezza

Piemonte DOC Pinot Nero – Bricco del Falco 2015

18 mesi in barrique e tonneau e 18 mesi in bottiglia.

Alla vista si presenta con il luminoso colore caratteristico del vitigno. I sentori olfattivi sono precisi, eleganti e tipici, con un varietale che riconduce a note definibili dolci. Il tannino è raffinato e piacevole; ritorni di more, di frutta matura e in confettura.

Nizza DOCG – Augusta 2015

20 mesi in barrique e tonneau di cui circa il 30% legno nuovo. Rese di 70 qli/ha.

Naso nero e polposo senza nessuna deviazione verso le note di legno; elegante e pulito. Ricco e pieno, potente in bocca.

Moscato d'Asti DOCG – Valdiserre 2019

Prodotto con 100% di uve Moscato nelle vigne di Loazzolo

Profumi raffinati, intensi e tipici con evidenza di erbe aromatiche, salvia e piacevole agrume. Agile in bocca con una bella nota dolce compensata da giusta acidità e sapidità. Belli i ritorni retroolfattivi.

Loazzolo DOC – Solio 2007

Vendemmia tardiva e appassimento in fruttajo; fermentazione in barrique, imbottigliato nel 2010.

Colore giallo dorato dai sentori di frutta matura, agrumi e fiori gialli. Perfetto equilibrio tra acidità e sapidità. Nonostante il residuo zuccherino di 135 gr/lt non risulta minimamente stucchevole; chiude con una piacevole nota amaricante.

Vermouth bianco High-Life

Erede della ricetta di famiglia, di Egidio Isolabella della Croce, che risale al 1870.

Al naso prevalgono le scorze di arancio. Profumo intenso. Un bell'amaricante chiude la bocca; ricco ma non scontato. Secco e Lungo.

