



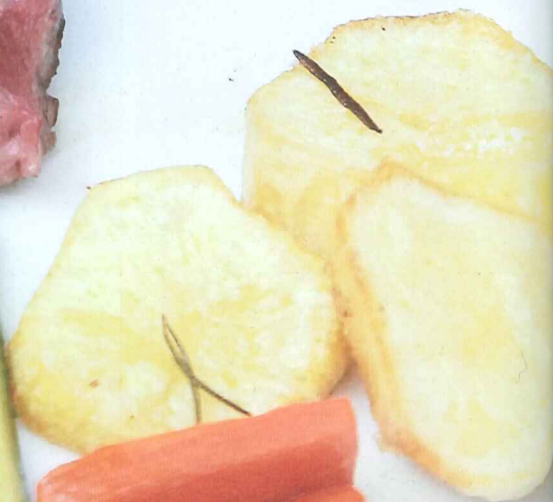
Alessio Cinghetti, alla finestra, e la moglie Stefania, gestori della vineria Centro Storico, a Serralunga d'Alba in provincia di Cuneo. Nata come vineria dove si offrivano i vini tipici del territorio, negli anni ha seguito la naturale inclinazione della coppia verso le bollicine franciacortine abbinate ai piatti di Langa. A fianco, il Bellavista Gran Cuvée Brut del 2007, offerto ai convitati.

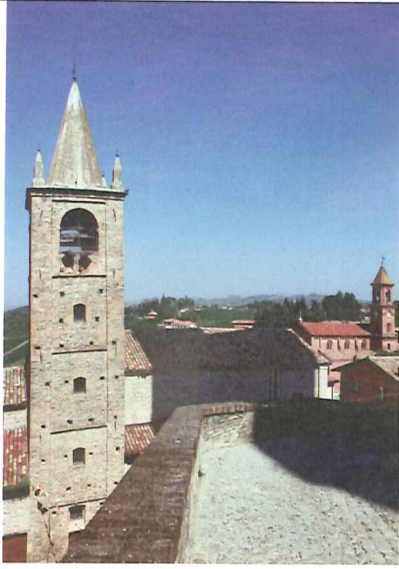
Una sbicchierata nel Centro Storico

A Serralunga d'Alba, una vineria del territorio si è evoluta
in verace osteria, mescendo le note della convivialità
e seguendo la prorompente effervescenza di Franciacorta

di Alessandra Piubello foto di Alberto Bernasconi

(PERLAGE DI LANGA)





Noi stappiamo poesie imbottigliate per far sognare i nostri avventori, che cercano un paesaggio da bere

Un viandante moderno, uno di quelli che sceglie la vita come un viaggio a piedi, si ritrova nel bel mezzo di Serralunga. L'abbraccio concentrico delle vie del borgo lo sospinge, spirato dal marin, all'inconsueta verticalità di un castello medievale. Dall'alto della torre si stendono le colline pettinate di filari delle Langhe: Serralunga è il cuore langhetto, lo spartiacque tra l'Alta e la Bassa Langa. Una lingua di terra, stretta e lunga, trapuntata di collinette, le ròche, e di piccoli poggi, i brich, baciati dal sole nell'arco di tutto il giorno, che richiama una serra naturale. Qui lo sguardo salpa verso il mare antico dei vigneti, fra banchi di arenarie e di marni azzurre, con un tuffo nella storia, fin dai tempi in cui i monaci benedettini e cistercensi preservarono la viticoltura in sacralità, insegnando con *ora et labora* (et bibe, aggiunsero i poster) le prime tecniche di cantina ai borghigiani. Tornano alla memoria le parole del grande maestro bergamasco: «Serralunga è tutta un cru. Ne bevo i vini, che hanno in sé possanza e grazia a un tempo, penso ai produttori... e benedico: qui la terra e il cielo han favorito non solo i vini, le femmine e gli uomini». Scendendo

la strada che fu percorsa dai Falletti, antica casata piemontese che qui introdusse la coltivazione del Nebbiolo nel 1800 e che costruì il castello, vagando per la stessa via sulla quale camminò anche il presidente Luigi Einaudi, che restaurò il maniero, ecco che, ai piedi della fortezza, il nostro viaggiatore vede ciò che andava cercando.

Un'osteria, di quelle veraci, con una cucina semplice e tipica a far da contrappunto a un sorbevole calice di vino, frequentata da persone che hanno storie da raccontare. Personaggi che sanno riunire il cielo con la terra, le foglie della vite con il mosto, il sacrificio con l'amore, la pazienza con il destino. Centro Storico, scrive l'insegna, ma andrebbe sottotitolata «dove tutto il mondo si incontra in un solo nido». Al di là del bancone, intento a tagliare al coltello una coscia di prosciutto, il sorriso sornione dell'oste Alessio Cinghetti, con il suo c'era una volta. «Undici anni fa abbandono il mio lavoro in un'industria per seguire il richiamo della mia antica passione: il vino. Mia moglie Stefania, spiando tra le serrande chiuse di questo locale, intuisce il nostro futuro. Appena varcata la soglia, ci innamoriamo di questa

rustica bomboniera e iniziamo la nostra avventura. Nasciamo come vineria, proponendo subito vini del territorio serviti con piatti freddi, salumi e formaggi. Ma l'amore per le bollicine ci spinge ben presto a seguirne la prorompente effervescenza. Siamo stati i primi in Langa a servire al bicchiere grandi bottiglie, investendo in nomi importanti al nostro gusto, formato da tanti assaggi. L'inizio è difficile, poi, nel 2005, la svolta. Apriamo anche il piano superiore dotandolo di cucina e arriva mia suocera, Silvana, che, dopo aver lavorato per anni in un ristorante, si ritira qui fondendo saperi e sapori nei piatti tradizionali di Langa.

Di lì a poco, casualmente, Antonio Galloni di *Wine Advocate* gusta la nostra tavola e ci recensisce entusiasticamente. La nostra fama va oltre le 500 anime di Serralunga, crescendo. Arrivano appassionati da tutto il globo, che cercano un paesaggio nel bicchiere, per sentirlo nell'anima. E noi stappiamo poesie imbottigliate, per far sognare i nostri avventori». Così dicendo offre all'errante un sorso franciacortino, vivo di un continuo perlage. Bellavista Gran Cuvée Brut 2007! Sì certo, il nostro è partito proprio da quelle brescia-

Da sinistra, il borgo di Serralunga d'Alba, spartiacque fra l'Alta e la Bassa Langa; uno dei locali del ristorante Centro Storico; l'oste Alessio Cinghetti mentre taglia un prosciutto al coltello: 11 anni fa ha abbandonato il lavoro in un'industria per aprire una vineria. A fianco, sottofileto ben marezato di fassone di razza piemontese proveniente da piccole stalle della zona.



Lo speciale benessere dato dal cibo sano e dal buon bere anima il convivio in una Babele di lingue

ne vigne armoniose, seguendo il «fil blanc» della storia, sulle tracce dell'eccellenza. Altre parole gli tornano alla mente, vergate da Gianni Brera: «Il miracolo delle bollicine espresse dal fervore di un celebre vino terso e freddo del nord si ripete nell'incanto di Franciacorta che aggiunge alla magia della tradizione quella trionfante del sole padano. In quel miracolo si appaga mirabilmente il piacere di vivere secondo uno stile unico».

«A voler ben guardare», un personaggio con un vecchio cappello s'intromette nei pensieri del nostro, «il Piemonte vanterebbe anche la primogenitura storica delle bollicine italiane, visto che le prime bottiglie di Moscato rifermentato in bottiglia, della cantina Gancia, sono del 1870». S'intromette sapendo che l'amico con lui, di origini franciacortine, avrebbe controbattuto: «Le nostre zone, sotto il Lago d'Iseo, non vantano vini frizzanti di così lunga tradizione, ma il nostro territorio si è distinto, grazie anche alla costante ricerca qualitativa dei produttori, per un'immagine di alto profilo e per uno stile raffinato ben riconosciuto nel mondo». Cammina fra i tavoli, divertito dalla Babele di lingue, perché qui c'è il ritrovo dell'universo, un piccolo angelo biondo, Aurora. Conduce per mano un signo-

re elegante, dal viso aperto con occhi fermi. «Avevo otto anni quando lasciai Erbusco per Milano: seguì le orme paterne, divenni capocantiere e capo di molti, ma la terra di nonno Francesco, il chichi fatur, il piccolo fattore, mi richiamava alle origini. Nel 1977 su una collina dalla quale vedevo il lago d'Iseo e l'intera pianura padana fino alle Alpi, costruì la mia prima casa del vino. Desideravo solo l'eccellenza, vero Mattia?», e si rivolge a un uomo al suo fianco, alto, riccioluto, dalla verve inimitabile, che annuisce complice.

A oggi, 190 ettari in dieci comuni ci danno il privilegio della scelta, ma anche l'impegno di realizzare qualcosa di raro, che sappia esprimere il carattere unico di queste vigne. La personalità di una cuvée non si inventa, si incontra». E gli incontri qui non mancano, pensa il nostro visitatore, guardandosi attorno. Scorge ai tavoli i produttori di Langa, da Cappellano a Massolino, a Voerzio, Vietti, Sandrone, Cavallotto, Rosso, Pira, Ceretto, ed ecco arrivare Bruno Giacosa, tutti con una flûte in mano. Mentre si nutre slow, di vitello tonnato, alici al verde, tajarin al ragù, coniglio di cascina, sospirando di piacere naturale, riconosce, al piano di sopra, anche Cesare Giaccone e Romano Levi. Lo

speciale benessere dato dal cibo sano, dallo spumeggiante nettare e dalla giocosa ospitalità, anima la conversazione. Così Franco Parola, bravo affinatore di formaggi discute con Vito, di origini calabresi, proprietario di tre ristoranti nel North Carolina, che arriva armato di una collana di peperoncini per il padrone di casa, mentre il francese Jean legge l'etichetta appesa al muro di Bartolo Mascarello: «Il ne faut pas faire des barriques mais des barricades».

Entrano degli svizzeri chiedendo a gran voce del Prosecco, ma presi dal tourbillon di sensazioni se ne escono con un cartone di Franciacorta. Un vivace incalzare di battute in inglese, francese, giapponese, piemontese, tedesco, percorsi da un tintinnio festoso. L'oste intanto, cavaliere dell'Ordre de Coteaux de Champagne, è impegnato a sciabolare una magnum della Gran Cuvée Brut Bellavista per i begli occhi di una mora finlandese, arrampicata su tacchi vertiginosi. Eh sì, il racconto di un gran vino dona l'irreale. Bellavista docet... 🍷

Vinoteca Centro Storico

Via Roma 6 - 12050 Serralunga d'Alba (Cn)
Tel. 0173.613203 - vinotecaserralunga@tiscali.it

In alto, da sinistra, tris di antipasti della tradizione: acciughe al verde, vitello tonnato con la rotonda di fassone e coscia di fassone battuta al coltello; Alessio Cinghetti con la suocera Silvana, che lavora nella cucina del locale dal 2005, e la moglie Stefania; il caratteristico ingresso della Vinoteca. Nella pagina a fianco, un assortimento di formaggi dell'affinatore Franco Parola.