

12/07/2024

<https://www.cucinaevini.it/cascina-penna-currado-la-langha-un-nuovo-volto/>

CUCINA & VINI
DAL 1999

Cascina Penna Currado, la Langa ha un nuovo volto

Hanno contribuito a scrivere la storia del Barolo, Elena Penna e Luca Currado Vietti, discendente di quel Vietti che fondò l'iconica azienda



di

Redazione

12 Luglio 2024

Elena e Luca il mondo del vino lo conoscono bene, dopo aver girato i cinque continenti, bottiglie alla mano, per vendere e fare conoscere il territorio prima ancora che il proprio marchio.

Dopo un'esperienza di oltre trent'anni nell'azienda di famiglia, divenuta per loro "grande" e al tempo stesso un po' stretta, decidono di partire ora con un nuovo progetto, che definiscono "a misura d'uomo": Cascina Penna-Currado. Una cascina il cui primo mattone porta la data originaria del 1554, che oggi, dopo un attento recupero, intraprende una nuova vita. Un luogo magico, appartenuto ai Marchesi Falletti, che ha respirato per secoli storia e bellezza, elementi fondamentali che sono stati conservati e valorizzati.



Elena e Luca, sullo sfondo Serralunga d'Alba

La cantina si trova a Serralunga d'Alba (Cn). L'idea di Luca e Elena è creare qualcosa di nuovo, contemporaneo che, da un lato, tenga conto di tutto il bagaglio di conoscenze e contatti maturati, dall'altro guardi al futuro e alle nuove sfide, tra le quali il cambiamento climatico e l'evoluzione del mercato. Il progetto rispecchia quanto sta avvenendo nelle Langhe, dove stanno nascendo tante piccole aziende decise a valorizzare il proprio territorio partendo dalla vigna.

La scelta è di realizzare un progetto piccolo e prezioso, flessibile, talvolta controcorrente, caratterizzato da vini contemporanei, giocati più sulla freschezza che sulla potenza, meno lavorati. Un'idea nata dalla volontà di dare un futuro alla Langa, che rischia di cambiare il proprio stile per molti fattori, primo fra tutti il cambiamento climatico.

Elena e Luca recuperano quasi la tradizione di un tempo. Colpisce ad esempio il Dolcetto d'Alba, uno dei tre prodotti già usciti accanto a Nebbiolo d'Alba e Barbera d'Alba. Un vino di oggi, che potrebbe avvicinarsi allo stile del Gamay a Beaujolais, fresco, piacevole ed elegante, ma non semplice. A completare il progetto il Timorasso Derthona, che uscirà a settembre, da sempre grande passione di Elena, che promette un grande carattere.



Giulia e Michele a Serralunga

“Abbiamo la grande fortuna di poter costruire qualcosa di nuovo, dove l’artigianalità sarà un valore centrale. Partire oggi ci consente di analizzare i grandi cambiamenti che stanno riguardando il settore. Per questo, anzitutto, siamo partiti dal vigneto. Grazie ad affitti a lungo termine con viticoltori della zona, abbiamo scelto luoghi spesso ancora da valorizzare, un tempo sottovalutati”, racconta Elena Penna. Tra questi il vigneto di San Sebastiano, un corpo unico di 13 ettari, un angolo di paradiso, circondato da boschi e un piccolo lago, ricco di biodiversità e protetto dalle montagne. San Sebastiano, a Monforte d’Alba, è fuori dai confini della denominazione Barolo ma ne ha fatto parte per molti anni. Fu escluso perché a San Sebastiano le uve faticavano ad arrivare a maturazione; oggi, invece, questo problema diviene un valore perché ne mantiene la freschezza. Da qui provengono le uve destinate a diventare Dolcetto d’Alba, Barbera d’Alba, Nebbiolo d’Alba.



CASCINA PENNA-CURRADO

di Luca Currado Vietti s.a.s. Agricola

Lo sguardo al futuro si ritrova anche nelle etichette, che ritraggono un gruppo di donne, di tutte le età ed epoche storiche, che guardano l'orizzonte da un poggio. Si tratta di un'opera realizzata per Elena e Luca da Giuseppe Stampone, artista che si distingue per l'utilizzo della penna Bic nelle sue opere. Nella nuova avventura di Cascina Penna-Currado, Elena e Luca saranno affiancati dai figli Giulia e Michele, giovanissimi (nella foto di apertura Giulia, Luca, Michele ed Elena a Verduno). Non si tratta però dell'unico progetto. Da alcuni anni, infatti, la famiglia si dedica anche alla produzione di distillati. Elena Spirits firma Gin e Vermouth 100% made in Langa, realizzati con botaniche provenienti dalle Langhe e dalle Alpi Marittime. Si aggiungono i quattro Vermouth di Torino, molto speciali: i rossi sono prodotti con Barolo provenienti da due dei Cru più famosi, Lazzarito e Monvigliero, il Vermouth bianco da Timorasso Derthona.