



Cascina Penna Currado, ripartire dalle Langhe e dalla famiglia



Luca Currado Vietti ed Elena Penna insieme ai figli Giulia e Michele

Ripartire. E rilanciarsi. La storia di **Elena Penna** e **Luca Corrado Vietti** ha le radici ben salde nelle Langhe. Dapprima, per tanti anni, avevano portato avanti la Vietti di Castiglione Falletto. Nel 2016, invece, l'azienda è stata presa dal gruppo *Krause*, lasciando comunque **Elena** e **Luca** alla guida. Ma a inizio del 2023 si è avuta la separazione definitiva.

Dopo un anno esatto, nel gennaio 2024, l'annuncio della nascita di una nuova azienda: Cascina Penna Currado, con sede a Serralunga d'Alba. «Abbiamo deciso di staccarci definitivamente dalla *Vietti* – spiegano **Elena** e **Luca** – non c'era più unità di vedute con la proprietà. Poi abbiamo pensato di iniziare un nuovo progetto di famiglia, insieme ai nostri figli **Michele** e **Giulia**».



L'immagine simbolo utilizzata per le etichette

E proprio dai giovani è partito l'impulso: «Loro si dedicato al 100% a questo progetto – raccontano – Per noi è una ripartenza, anche se in realtà non abbiamo mai smesso. Nel 2018 abbiamo acquistato una cascina del 1554 a Serralunga d'Alba, all'ingresso del paese. Era un pezzo di storia da recuperare».

C'è sicuramente un po' di lavoro ancora da fare: «Le prime vinificazioni le abbiamo fatte da un nostro amico, che ci ha concesso alcuni spazi. In questo 2024 dovremmo essere



pienamente operativi».



I vigneti della nuova realtà

«Per le vigne, siamo andati mirati su alcune zone, anche in vista del futuro – spiegano **Elena**

e

Luca

– Abbiamo 13 ettari a San Sebastiano di Monforte, tra *Dolcetto*

,
Barbera

e

Nebbiolo

. Lì il clima è più freddo, e in passato era difficile che le uve arrivassero a maturazione. Però abbiamo un microclima pazzesco, con una grande biodiversità, con i boschi e un laghetto. Fondamentali saranno la cura della terra insieme alla sperimentazione».

Il *Barolo*, invece, arriverà da Perno (frazione di Monforte) e Verduno, mentre entro la fine dell'anno sarà aggiunto un altro pezzo di vigna.

Al momento sono stati realizzati *Dolcetto*, *Barbera*, *LangheNebbiolo*, «ma poi usciremo con *Timorasso* e *Nebbiolod'Alba*».





Le prime bottiglie prodotte

L'assaggio del
Timorasso

conferma che la volontà sia quella di realizzare vini con un'anima "tradizionale", ma rivolti a un pubblico moderno: territorialità unita a freschezza e facilità di beva. Tra le sperimentazioni, anche il
Dolcetto

vinificato a acino intero con l'intenzione proprio di puntare sulle acidità. E la
Barbera

punta alla finezza, così come il
Nebbiolo

, mantenendo delicatezza nei profumi e struttura.

In conclusione, afferma **Luca Currado Vietti**: «Sappiamo fare le cose in un modo solo, semplice e umile, cioè, cercando di dare il nostro meglio, con credibilità, ogni giorno. Questa è l'unica strada che conosciamo per arrivare al traguardo». Guardando al futuro.

