TRA ACQUI E OVADA.
LA CANTINA SOCIALE “TRE CASTELLI”

Carlo Beltrame

Ubicata nel comune di Montaldo Bormida, questa cantina sociale è stata costituita il 19 giugno 1955 da 26 “soci fondatori” e il numero massimo dei soci, con una lenta crescita, si avvicinò nel tempo a 300. Poi, come accadde in altre strutture cooperative analoghe, ci fu un calo, anche se oggi si può parlare di ripresa. Non solo i soci sono “saliti” a 170 (da 118 di qualche anno fa), ma è anche aumentata la superficie di vigneto dei soci “orientata” sulla cantina sociale e oggi siano a quota 430 ettari.
Se l’epicentro dell’area a vigneto che converge sulla Cantina Tre Castelli comprende i comuni di Montaldo Bormida, di Carpeneto, di Trisobbio, di Rocca Grimalda, la zona di conferimento delle uve si spinge fino a Ovada, a Cremolino, a Tagliolo, a Orsara, a Predosa. Oggi i conferimenti si collocano tra 40 mila e 50 mila quintali di uve all’anno (nel 2005 si giunse a 50.881 quintali, mentre nel 2007 siano a quota 42.455 quintali). Tra le uve conferite alla “Tre Castelli” dominano il Dolcetto (particolarmente Monferrato Dolcetto, Dolcetto di Ovada e pure un Dolcetto d’Acqui), la Barbera (Piemonte Barbera, Barbera del Monferrato, Barbera Superiore), anche il Cortese (Piemonte Cortese, Cortese Alto Monferrato, Cortese Superiore). Tra le altre uve, citiamo alcune varietà di Freisa, di Brachetto, di Chardonnay, di Moscato e altre uve ancora, ad arricchire una gamma molto ricca.
Spiegano alla Cantina Sociale: “Al paesaggio collinare con terreno di tipo argilloso/limoso delle zone di Rocca Grimalda e Montaldo Bormida si aggiunge quello di tipo calcareo nella zona di Ovada, Trisobbio, Carpeneto. Questa mescola di terreni dà ai nostri vini sensazioni e caratteristiche diverse a carattere organolettico. I vini vengono venduti ancora in misura ridotta in bottiglie (c’è persino un Magnum Brit), peraltro in misura adeguata alla domanda dello spaccio-bottega del vino e del ristorante della cantina, dei quali diremo più avanti. C’è poi la vendita in bag in box e, sopratutto, come vini sfusi. E’ pure da rilevare la produzione e la vendita, a ridosso della vendemmia, di un vino novello. Da sottolineare questa valutazione di un vino bandiera della Cantina “Tre Castellli”, come il Dolcetto: “Il Dolcetto sulle terre bianche (calcaree) è meno corposo ma più profumato con evidenti sentori di frutta. Nel terreno rosso (argilloso) il vino è più strutturato e corposo, con tonacità più evidenti, adatto per l'invecchiamento”.
Come si è accennato, parte della produzione viene venduta direttamente ai consumatori nella Bottega del Vino (ma adesso è partito - su terreni proprio di fronte alla cantina e sede storica di una classica distilleria donati dalla cooperativa e con il sussidio di fondi europei del Docup Obiettivo 2 - un ambizioso “Palazzo del Vino” chiamato Palavino-Palagusto) e poi attraverso il ristorante della Cantina stessa. Sulla sommità della torre vinaria, a 20 metri di altezza, sorge il ristorante "Terrazza Tre Castelli" (un buon ambiente, pure climatizzato), ove i piatti si sposano egregiamente ai migliori vini della cantina.
Non mancano altre iniziative promozionali e di grande richiamo per un vasto pubblico del Basso Piemonte e della Liguria. Presso la Cantina, ogni anno a fine agosto, si rinnova l'appuntamento con il grosso pubblico con la Sagra dei Vini pregiati e dello Stoccafisso, organizzata da un apposito Comitato. Anche qui l’accento viene posto sulla qualità e sull’eccellenza del prodotto (lo slogan è comunque quello di qualità e giusto prezzo), su una rigorosa selezione. Primo risultato, di tale selezione, è l’imbottigliamento di una limitata quantità di cru con l’etichetta di un nuovo particolare Dolcetto, che si affianca agli affermati nomi di “Colli di Carpeneto” e del “Bric Trionzo”. Ricordiamo comunque ancora, rifacendoci all’elenco delle uve conferite alla cantina, che la “Tre Castelli” non è solo “Dolcetto”, ma anche Barbera, Cortese, Chardonnay, Freisa, Moscato, Brachetto e pure, ricordiamolo ancora, una ottima Grappa, bianca e invecchiata, con cui confeziona anche le famose ciliegie di Vignola. Crea e imbottiglia questa grappa Barbero di Mombercello, mentre le vinacce della cantina sono vendute anche ad altri distillatori, come, ad esempio, Locatelli.
Vanno segnalate importanti collaborazioni tra la “Tre Castelli” e altre cantine sociali, in primis con la Cantina Sociale di Ricaldone (anche con scambio di uve e di vini), che è una delle maggiori e

delle più dinamiche della provincia di Alessandria. Ed è importante anche il rapporto con la società Terre da Vino (cantina ed esposizione in Barolo, ma anche una sede a Calamandrana), per la vendita di prodotti della cantina sociale di Montaldo Bormida. La “Tre Castelli”è stata - anzi - tra i soci fondatori (oggi ha un buon 12,05% del capitale sociale) di “Terre da Vino”, che ha oggi come soci 15 cantine e si presenta sul mercato con una gamma di prodotti di notevole varietà ed eccellenza.
La “Tre Castelli” pratica efficaci forme di assistenza tecnica ai soci in cantina e pure nel vigneto. Sotto il primo profilo, quello della cantina, c’è l’azione dell’enotecnico e di un laboratorio interno e pure con “La Cannona” di Carpeneto, una tenuta, che è un centro sperimentale (regionale) unico in Piemonte, dove unitamente alle sperimentazione viticola ed enologica, vengono condotte attività di sperimentazione, particolarmente nella gestione dei terreni a vite. Sono molto stretti i rapporti della “Cannona” anche con le strutture universitarie.
Sotto il profilo dell’assistenza ai soci nel vigneto, la “Tre Castelli”, ha un agrotecnico suo dipendente e un Centro Assistenza Tecnico Agricolo CAA, che seguono i soci non solamente sotto il profilo strettamente ampelografico, ma anche nella complessità delle procedure burocratiche, che interessano oggi il viticoltore. Nella relazione all’ultimo bilancio approvato leggiamo: “Il socio è rimasto il perno di una gestione mutualistica totale, a cui si cerca di offrire una consulenza globale sia per l‘attività burocratica che per l’attività tecnica, oltre che una semplice remunerazione”.
Per dare il senso degli investimenti che regolarmente vengono effettuati per innovare ed ammodernare la cooperativa, citiamo quelli effettuati (con finanziamento regionale del 40%) nell’esercizio 2005/2006 : acquisto di una elettropompa a pistoni mod. Ideal, acquisto di un filtro a farina Greenfilter mod 18, installazione di una vasca di omogenizzazione delle acque reflue e collegamenti idraulici per la convogliazione delle acque di scarico, installazione di macchinari per l’omogeneizzazione, acquisto di un gruppo di vinificazione.