

Drink Wine, Not Labels: vini di confine e di rottura nel cuore delle Langhe più tradizionali

scritto da Nicole Bernardi | 03/10/2023



DWNL è il progetto enologico di Alessandro Salvano che racconta un modo diverso di interpretare il territorio e i suoi vitigni

La storia di “**DWNL - Drink Wine, Not Labels**” è quella della piccola realtà vitivinicola di **Alessandro Salvano**, legata a chilometri e metri.

Il piccolo paese di **Montelupo Albese (CN)**, dove sono coltivati i circa **8 ettari di vigne** dai cui nascono i vini DWNL, si trova nel cuore delle Langhe, vicinissimo ai comuni di La Morra, Serralunga e Barolo. Quest’ultima località dista poco più di 8 km in linea d’aria da Montelupo, eppure il vino Nebbiolo proveniente dai vigneti di Alessandro non potrà mai chiamarsi Barolo. Una manciata di metri, per l’esattezza 50, separano i terreni di Montelupo dal confine delineato dal disciplinare di produzione.



I vigneti di Alessandro Salvano (Foto © DWNL).

Valorizzare le terre di confine: l'idea dietro il progetto

«In questi anni mi sono spesso chiesto se abbia ancora senso immaginare dei confini così definiti per questi territori, se le linee geografiche tracciate oltre 40 anni fa determinino davvero la qualità di un prodotto nel contesto contemporaneo».

Con queste parole Alessandro Salvano ben sintetizza la **filosofia dei suoi prodotti e lo spirito di cambiamento** che vuole introdurre in uno dei territori vitivinicoli più prestigiosi al mondo, e molto legato alla tradizione. Una tradizione e un rigore che ne hanno fatto la fortuna ma che rischiano, talvolta, di chiudere alle novità e a nuove interpretazioni enologiche.

DWNL porta avanti l'idea di **valorizzare i vini così detti "di confine"** perché fuori dalle denominazioni per pochi metri, con l'auspicio che questa sfida possa essere colta anche da altri produttori e valorizzare così altri territori.

LDWNL - Drink Wine, Not Labels: passione per la Borgogna

Sin dalla prima vendemmia nel 2019 lo stile enologico è stato chiaro e ben definito: grappolo intero, lieviti indigeni, nessuna chiarifica o filtrazione e basse quantità di solfiti. Una vinificazione che prende ispirazione dalla passione di Alessandro per la Borgogna.

La vinificazione a grappolo intero

La vinificazione a grappolo intero consiste nel porre all'interno di vasche di acciaio i grappoli interi appunto, cioè completi del raspo e senza effettuarne la pigiatura. Per effetto del peso, comunque viene estratta una parte di mosto, che inizia a fermentare creando così un ambiente saturo di anidride carbonica. Contemporaneamente anche all'interno degli acini intatti si verifica un parziale fermentazione e l'assenza di ossigeno permette di **conservare alcuni composti aromatici** noti come esteri cinnamici.

I vini così vinificati hanno una chiara impronta aromatica che richiama il frutto rosso, in particolare la fragola, insieme a una nota vegetale più o meno accentuata a seconda della varietà e dell'annata.



Vinificazione a grappolo intero (Foto © DWNL).

La degustazione delle annate 2022

L'azienda di Alessandro Salvano produce diversi vini, in particolare **Langhe Chardonnay**, **Langhe Nebbiolo**, **Langhe Pinot Nero**, **Langhe Rosso Dolcetto**, da settembre disponibili nell'annata 2022. Tutte le etichette fanno affinamento esclusivamente in acciaio.

In degustazione si nota nettamente lo scarto con l'interpretazione più classica che viene data di questi vitigni.

Nello **Chardonnay**, unico bianco proposto da DWNL, il colore è dorato e più intenso rispetto a quello a cui il consumatore è abituato, ed emergono note di tè verde e di gelsomino, con una buona freschezza e bevibilità.

Il **Dolcetto** è forse il **più spiazzante**, soprattutto per un piemontese abituato al classico “Ducet” vinoso e rotondo. Nel bicchiere predomina la nota vegetale erbacea, con una parte floreale di garofano e glicine molto marcata. Emerge l'impronta della vinificazione a grappolo intero, con una parte di tannino leggermente graffiante in bocca, molto piacevole.

È solo la seconda annata invece in cui DWNL si lancia nella **produzione del Pinot Nero**. Ricco e intenso è un mix di cioccolato e lampone, con una spiccata sapidità che controbilancia le parti dolci e calde.

Il **Nebbiolo**, infine, è **vinificato solo acciaio** con 13 giorni di macerazione sulle bucce e raspi. Apre a nuove sfumature inedite anche qui di vegetale, erbaceo, con una parte floreale di rosa e garofano. Un vino che varrebbe la pena tenere da parte per assaggiarlo tra qualche anno per verificarne l'evoluzione.

Outside 2020: “fuori” dal Barolo

Abbiamo assaggiato in anteprima anche **Outside 2020**: un vino senza denominazione, **100% Nebbiolo**, vinificato secondo il disciplinare del Barolo. In tutto è per tutto un “Barolo apolide”. Un tannino asciutto ed elegante e una marcata acidità, sostengono un naso predominante di cannella che lascia poi spazio ad un bel frutto.

Un vino che è non in lotta con le denominazioni ma piuttosto rivendica la sua esistenza, il suo essere altro nell'essere “fuori”, come richiama appunto il nome Outside.



Outside 2020: un vino senza denominazione, 100% Nebbiolo (Foto © DWNL).

I progetti futuri di DWNL

DWNL per il futuro ha in programma la costruzione di una cantina a ridosso dei propri vigneti e di ampliare la sua produzione, senza superare però le 40.000 bottiglie (oggi sono 25.000), per poter mantenere il **focus sull'artigianalità e sulla cura dei vigneti**, ora al primo anno di conversione biologica.

Anche per l'avvenire una scelta coerente con il nome e il motto aziendale, ovvero "bere il vino, non le etichette".

DWNL - Drink Wine, Not Labels

Montelupo Albese (CN) | www.drinkwinesnotlabels.com