IL FOGLIO AGRIFOGLIO

Un insegnamento e una storia virtuosa: cantine Matteo Ascheri

Quando il Barolo 2021, Etichetta Bianca della Cantina Matteo Ascheri, fu inserito al 67° posto nella prestigiosa classifica Top 100 del 2025 di Wine Spectator, la signora Cristina, la mamma di Matteo Ascheri, disse: grazie, ma non abbiamo lavorato una vita per questo.

Più che una frase legata al mondo del vino, ci è sembrato un insegnamento di vita. Voleva dire: abbiamo lavorato per far conoscere alle persone il nostro vino e non perché una pur prestigiosa rivista dicesse che il nostro vino è buono. Il loro lavoro parte nella seconda metà dell'Ottocento, quando dalla collina La Morra, nella Borgata "Ascheri", si cominciò a impiantate le prime viti, produrre i primi vini e implementare il "metodo Ascheri" per la palizzatura della vigna.

Articoli suggeriti

→ **Nel 2026 cade un bicentenario importante: Stefano Jacini**

→ **Cosa rende sicuro un prodotto?**

→ **Dei funghi o dei superpoteri**

Possiamo utilizzare questa frase anche per ragioni che vanno oltre il vino, perchè è quasi un programma esistenziale. Ma restando al mondo enologico e alla cantina Ascheri, diciamo che dietro questo lavoro si nasconde un modo di vedere le cose.

Prima di tutto la "cantina urbana" a Bra. (la cantina è sempre la stessa, dal 1880) Un tempo la città era punto strategico difatti il traffico delle merci passava su rotaie e qui si era ben collegati a Torino e Genova. Ora a questa cantina si affianca un delizioso albergo e un'ottima osteria con un cortile interno dove campeggia un sughero che solo a vederlo ti incanti. Un aggregato di servizi, familiare e professionale.

https://agrifoglio.ilfoglio.it/come-funziona/un-insegnamento-e-una-storia-virtuosa-cantine-matteo-ascheri/

LA STAMPA

Matteo Ascheri ha battezzato nella sua cantina di Bra un evento per far riflettere e rivedere certi modelli d'impresa consolidati

La scossa "irregolante" al mondo del vino

IL CASO

ROBERTO FIORI
BRA

«Abbiamo sempre fatto così» è un mantra rassicurante, anche nel mondo del vino. Mette al riparo dal rischio di esporsi, di cimentarsi in qualcosa di nuovo confidando nel rifugio comodo di parole come tradizione, legame territoriale e famigliare. Esattamente l'opposto di ciò che ha in testa Matteo Ascheri, imprenditore vinicolo che dopo aver trascorso due mandati alla guida del Consorzio di tutela del Barolo e Barbaresco - dando già allora qualche bel scossone al sistema - all'età di 64 anni ha deciso definitivamente di diventare irregolare, con il supporto del figlio Giuseppe. O meglio ancora, «irregolante», come il neologismo con cui ha battezzato, ieri nella sua cantina di Bra (l'unica rimasta attiva in tutta la città), la prima edizione di un evento nato per offrire una riflessione sull'irregolarità come atto indispensabile per provare a rivedere criticamente modelli di impresa consolidati, a favore di scelte più faticose, ma più coerenti e riconoscibili.

«Abbiamo scelto di chiamarci irregolanti, e non irregolari, perché l'irregolarità non è uno status, ma un processo continuo di messa in discussione» dice Ascheri, che per il debutto si è circondato di persone, prodotti e progetti che in qualche modo condividono la sua idea: dal torinese Marco Valente di Vastè Impresa Sociale - cucina di esperienza del mondo, nata dalla fusione di una associazione no profit con la sua impresa nella ristorazione - alla macelleria Masino con Felice Pomponio che da Torino si è trasferito a Bra per contribuire a presidiare l'unicità della salsiccia locale; dall'affinatore di formaggi Fiorenzo Giolito al panificatore albese Luca Soave; dai progetti 8pari e Accademia della Vigna fino al creativo Laboratorio Zanzara torinese.

La famiglia Ascheri con il gruppo di «Irregolanti»

Il concetto di fondo ruota intorno all'idea di cambiamento. «Basta rendite di posizione - dice Ascheri -. In questi anni abbiamo continuato a piantare vigneti ovunque, con il risultato che oggi c'è un eccesso di produzione e un valore sempre più basso del vino, senza contare l'impatto ambientale e sociale di queste scelte. Dovremmo smetterla di considerare corrette alcune pratiche che rendono invece le filiere produttive immobili e incapaci di affrontare le trasformazioni in corso, a tutto vantaggio degli interessi meramente finanziari».

Il produttore braidese ha risfoderato alcuni suoi cavalli di battaglia, compresa l'idea di aprire per il Barolo i vigneti esposti a Nord. «Fino a che punto è ragionevole continuare a piantare vigne su versanti completamente esposti solo perché il disciplinare lo stabilisce, quando il cambiamento climatico impone di cercare con urgenza soluzioni diverse?» è la sua domanda.

Questioni che non riguardano solo la viticoltura, ma un po' tutte le filiere produttive. «Nel vino come in altre filiere - osserva Ascheri - si trovano prodotti tecnicamente impeccabili, ma talvolta sempre più difficili da ricondurre alle mani che li lavorano, alle persone che li pensano e al luogo da cui provengono. E anche la comunicazione dovrebbe sforzarsi di abbandonare formule ormai vecchie e stantie, cercando nuovi linguaggi». Magari «rincorrendo meno i like e cercando di essere più live». Ed è per questo che la prima giornata degli Irregolanti si è conclusa nel cortile delle Cantine Ascheri, tra buon cibo, ottimo vino e squisita musica dal vivo. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Gli "Irregolanti" di Bra: fare impresa fuori dagli schemi

Il cortile di una storica cantina vinicola apre al pubblico per la prima edizione di "Irregolanti festival", l'iniziativa che tra degustazione e masterclass, racconta persone e realtà che hanno scelto di fare impresa in modo differente

07/09/2026 Silvia Bacci

> *"Sentiamo di essere nel posto giusto perchè noi sentiamo di essere "irregolanti" perchè portiamo all'interno del mondo del vino oramai da più di 10 anni un ingrediente nuovo: l'ingrediente dell'impatto sociale, delle persone che contribuiscono a produrre vino buono e di qualità ma partendo dalle loro fragilità"*

C'è il **modello imprenditoriale virtuoso** di 8 pari, la scelta di chi lascia la grande cucina per una semplice bottega dove parla solo il prodotto o chi come il laboratorio la Zanzara ha firmato il concept grafico: una balena sospesa sopra le vigne, simbolo di un cambio di prospettiva. Siamo a Bra alla prima edizione di "**Irregolanti festival**"

https://www.rainews.it/tgr/piemonte/articoli/2026/09/gli-irregolanti-di-bra-fare-impresa-fuori-dagli-schemi-c5412bef-2495-4ccf-a20c-dce04797dc21.html

la Repubblica 50

R Piemonte Economia la Repubblica Torino 9
Lunedì
7 settembre 2026

L'INTERVISTA

di LORENZO GERMANO

Ascheri "Il mondo del vino deve affrontare i problemi tutelando lavoro e natura"

Il produttore langarolo ha organizzato un evento nelle sue cantina a Bra: "Dobbiamo stimolare la discussione tra di noi"

La ricerca di nuove strade passa anche dalla creazione di parole mai usate prima, capaci di scardinare la consuetudine. "Irregolanti" è il termine coniato da Matteo Ascheri per l'evento che si terrà oggi nel cortile delle sue cantine a Bra, in cui si raccontano persone che hanno scelto di fare impresa diversamente. Dalle 15 alle 20 sono previste degustazioni, masterclass e musica dal vivo. «Il mondo del vino, come la gastronomia, è legato a una comunicazione vecchia. Non vogliamo dare risposte né uscire con manifesti, ma stimolare una discussione, trovando un linguaggio nuovo», spiega l'ex presidente del Consorzio Barolo Barbaresco.

Durante la giornata saranno coinvolti Vastè Impresa Sociale, Macelleria Masino, Giolito Formaggi, Sov Bakery, Fenocchio Nocciole e l'Osteria Murivecchi. A questi si aggiungono 8pari, Accademia della Vigna e il Laboratorio Zanzara. Non mancheranno 15 vini unplugged Ascheri, ognuno con un abbinamento artistico.

Ascheri, cosa significa essere "irregolanti"?

«Ho sempre pensato che la comunicazione migliore fosse attraverso quello che uno fa. Probabilmente non basta, quindi abbiamo deciso di raccontare la nostra realtà, fatta di irregolarità rispetto a un mondo abbastanza conformista».

Per la vostra cantina qual è stata la prima scelta controcorrente?

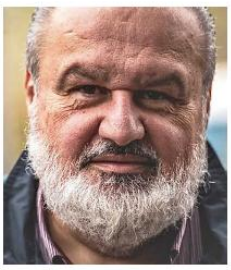
«La nostra origine, nel 1880, è a La Morra, dove abbiamo ancora parte della produzione. Ci siamo spostati a Bra perché era il luogo più importante per la produzione del vino, collegato meglio con Torino, con strade e ferrovia. Quando sarebbe stato il caso di tornare, abbiamo deciso di ristrutturare la nostra cantina e di non andare a toccare la parte viticola, quindi di non consumare suolo per rispetto della natura».

A destra, Matteo Ascheri: la sua cantina ha sede a Bra e vigne sparse tra Langhe e Roero

Il rispetto riguarda anche le persone che lavorano?

«Abbiamo scelto di lavorare solo con dipendenti assunti direttamente, non con cooperative. Ho fatto una battaglia dal punto di vista etico, quando ero presidente del Consorzio, per il rispetto delle persone che lavorano. Le soluzioni portate avanti nel settore, secondo me, non sono ancora adeguate e soprattutto sono sulla carta».

> Si piantano sempre più vigneti, invece dovremmo limitarli per diminuire l'impatto ambientale: se produciamo meno vino, lo possiamo vendere a un prezzo più alto



Perché il mondo del vino fatica a parlare dei propri problemi?

«Da noi si pretende che, se non si parla di certe cose, i problemi non esistano. Quando arriviamo sull'orlo del baratro cominciamo a urlare e chiediamo aiuto alla politica e alle istituzioni. Questi ultimi fanno la loro parte, ma le scelte sono degli imprenditori».

Una tema importante è l'aumento delle superfici vitate.

«Ci stiamo sviluppando in un modo in cui piantiamo sempre più vigneti. C'è un sistema in Italia che autorizza ad aumentare ogni anno dell'1% la produzione esistente. Sono 480 nuovi ettari in Piemonte, che non si spalmano in modo adeguato: vanno a finire dove il valore fondiario è più elevato, quindi la maggior parte da noi. La visione invece deve essere meno vigne, che vuol dire un impatto ambientale minore, più biodiversità e un rapporto più etico con la manodopera. Meno vino prodotto significa venderlo a un prezzo più alto».

Per questo è contrario anche alla vendemmia verde?

«È assurdo che uno debba coltivare un vigneto, per poi tagliare l'uva verde perché non riesce a venderla e avere un contributo, soprattutto quando ti hanno permesso di piantare 480 ettari in più».

Ci sono soluzioni attuabili?

«Io ho fatto la proposta della riserva vendemmiale, che viene usata dai francesi ed è fatta su due valori: una riserva climatica, perché se ti capita la grandine l'anno successivo puoi avere sempre del vino in più fatto l'anno prima, e una commerciale, perché gestisce la domanda».

Viste le oscillazioni del mercato, cosa possono fare i produttori?

«La domanda mondiale di vino ci passa sopra la testa ed è legata a fenomeni che non possiamo prevedere. L'unica cosa che possiamo influenzare è l'offerta, cioè il vino che facciamo. Se lo aumentiamo a dismisura, certo che poi abbiamo solo la produzione. E così se i prezzi vanno male, non remuneriamo più niente. Quindi bisogna parlare di questi argomenti e non lavorare solo con il sistema di gestione delle crisi».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

LA STAMPA

STV

IL CLIMA ESTREMO

Come sarà il vino della vendemmia più precoce del secolo? La risposta sorprendente dei vignaioli

DAVIDE CAVALLERI, LARA LORETI

Il **caldo estremo** ha fatto sì che la **vendemmia 2026** sia **la più precoce di sempre**, con un anticipo sui tempi «regolari» che per alcune tipologie di uve arriva a **superare un mese**. Ma il **riscaldamento globale** impatta sulla qualità del vino e, se sì, come? Alla domanda rispondono **Matteo Ascheri**, imprenditore vitivinicolo delle **Langhe** con le sue 240mila bottiglie, e **Lorenzo Giordano**, presidente della cantina sociale **Vinchio Vaglio** in **Monferrato**, 200 soci per 550 ettari vitati. Quest'anno **l'uva viene considerata molto bella, sana e ricca**. È stata vendemmiata prima del tempo per **preservare l'acidità nei grappoli**, responsabile della freschezza del prodotto. I vignaioli confermano che il vino che verrà fuori sarà di ottima qualità. Questo per due fattori: da un lato, quest'anno in particolare, **l'inverno e la primavera sono stati piovosi** e ciò ha fatto sì che le piante avessero una buona scorta idrica nel suolo da cui attingere. D'altro canto, allargando il discorso, **la tecnologia e l'esperienza dei viticoltori, alle prese con il global warming ormai da vent'anni** – anche se la situazione è peggiorata nelle ultime stagioni –, fanno sì che il lavoro sia in vigna sia in cantina aiuti a **scongiurare gli effetti negativi del caldo estremo**. E poi c'è una verità scolpita da millenni nella terra: **la vite è una pianta resistente e capace di adattarsi in maniera straordinaria al contesto e al clima**. È una delle caratteristiche che la rende straordinaria e che fa sì che il vino continui a essere buono e godibile. **LEGGI ANCHE** "Uve del Timorasso sane e ben bilanciate per vini d'alta qualità" | Raccolta dell'uva nel Novarese tra paure ma anche produzioni di alta qualità | La vendemmia della Barbera d'Asti già a metà agosto: "Mai successo prima" | **GUARDA ANCHE** Una macchina a raggi ultravioletti per combattere il caldo e fare vini più freschi

08/09/2026 | 04:20

https://www.lastampa.it/cronaca/2026/09/08/video/clima_vendemmia_precoce_vino_sapore-15733304/

GAMBERO ROSSO

IL DIBATTITO

“Ha senso piantare vigne in certe zone solo perché lo dice il disciplinare?”. Ascheri lancia la sfida degli Irregolanti

Il viticoltore piemontese ed ex presidente del consorzio del Barolo rivendica il diritto di non considerare inevitabile ciò che il mercato e le regole impongono: “Si è sempre fatto così non basta più”

di **Loredana Sottile** 08 Settembre, 2026

Siamo sicuri che quel che si è sempre fatto sia la strada giusta per il futuro? Nasce da questa domanda **Irregolanti**, l’evento (che si è tenuto a Bra il 7 settembre) ideato dall’imprenditore vitivinicolo **Matteo Ascheri** di Cantine Ascheri, ex presidente del Consorzio del Barolo. La riflessione riguarda il modo in cui un’impresa – vitivinicola e non – interpreta **le regole quando il contesto cambia** e continuare a fare ciò che si faceva in passato rischia di diventare la scelta meno razionale. “Si è sempre fatto così”, quindi, non può più essere un’obiezione valida. Così come considerare corrette alcune pratiche che rendono le **filiere produttive immobili**, mai pronte ad accogliere i cambiamenti che sarebbero necessari per affrontare le trasformazioni in corso.

https://www.gamberorosso.it/notizie/vino/tre-bicchieri/matteo-ascheri-irregolanti-disciplinari-vitivicoltura/