

LA GRANDE TRADIZIONE ENOLOGICA PIEMONTESE

**A CURA DEL SETTORE
RICERCHE TRADIZIONI ETNICHE, STORICHE E AGRO-ALIMENTARI
DELL'ASSOCIAZIONE THULE ITALIA SEZ. PIEMONTE**

L'enologia piemontese rappresenta senza dubbio il fiore all'occhiello della nostra regione a livello internazionale, infatti nessun marchio ha portato tanto prestigio come i gioielli prodotti nelle Langhe e nell'astigiano, ma non da meno sono i prodotti del novarese, vercellese, tortonese o della val Sesia.

Ecco descritti i principali marchi a denominazione d.o.c. o d.o.c.g. premiati e riconosciuti dalle guide specializzate del settore più note in tutto il mondo.

Grignolino del Monferrato casalese (D.O.C.)

È storicamente accertato che la culla natale del vitigno Grignolino e del relativo vino sono i terreni nei comuni del circondario di Casale Monferrato e documenti che risalgono al secolo XI comprovano che allora si chiamava Barbesino.

Largamente diffusa nei paesi confinanti e nella provincia di Asti in particolar modo, questa coltura prese l'attuale nome simpatico e giovane che deriva forse dal verbo 'grignare' (ridere, in dialetto astigiano) o da 'grignole' (altro termine dialettale piemontese che sta per "vinaccioli", cioè abbondanza di vinaccioli negli acini). Questo vino sfodera attributi di gran classe, purtroppo però non è facile da reperire, perché le sue uve non rendono quantitativamente come le altre, quindi sono pochi i produttori che coltivano vigneti di vitigno Grignolino nella sua purezza varietale, vale a dire coltivando esclusivamente vigneti di uva Grignolino; succede spesso che nello stesso vigneto siano coltivati anche quelli di Barbera e Freisa.

Altra spiegazione di questa sua preziosità ha origini storiche: alla metà del 1800 l'oidio colpì con estrema violenza le viti più esili, per l'appunto quelle del grignolino; da allora i produttori rivolsero maggiore attenzione, per la ripresa della vitivinicoltura piemontese, a vitigni più resistenti con uve di resa superiore. Del Grignolino bisogna ancora sottolineare la disponibilità ad accompagnarsi ad ogni tipo di pietanza; ideale in qualsiasi occasione, perché pronto e raffinato, elegante e timidamente vivace. Attenzione, non gradisce i viaggi.

Il Grignolino del Monferrato Casalese è prodotto con uve dell'omonimo vitigno, quindi autoctono, con una tolleranza di uve freisa di non oltre il 10%.

È di colore rosso rubino chiaro che tende all'arancione con l'invecchiamento; ha odore caratteristico, delicato e profumo fine e persistente; ha sapore asciutto, fresco, non eccessivamente di corpo, gradevolmente amarognolo con caratteristico retrogusto, gradazione alcolica minima: 11 gradi di voltura.

Generalmente non richiede invecchiamento, si apprezza maggiormente se degustato giovane, non oltre i due anni in bottiglia.

Si accoppia particolarmente bene con antipasti in genere, minestre asciutte o in brodo, bolliti e piatti di carni bianche. Temperatura di servizio, tra i 15° e i 17°, stappando la bottiglia al momento di servire.

Nebbiolo d'alba (d.o.c.)

Parliamo innanzitutto di nebbiolo, non tanto come vino ma come vigneto. È infatti considerato il più nobile vigneto della nostra penisola ed è così denominato un po' perché le zone nelle quali viene coltivato sono avvolte nelle nebbie autunnali, un po' per l'aspetto degli acini, ricoperti da una leggera pruina biancastra. Da queste uve nascono il Barbaresco e il Barolo considerati, con il Brunello di Montalcino, i più grandi rossi d'Italia.

Non solo, a nord di Novara vengono prodotti altri vini rossi di buon pregio, il Gattinara, il Boca, Il Ghemme, il Fara ed il Sizzano, sempre con uve Nebbiolo.

Ed ancora, per maggior precisione, diremo che altri celebri vini non piemontesi, quali il Valtellina Superiore (Sassella, Inferno, grumello ecc.), provengono da uve nebbiolo, in quei luoghi chiamate Chiavenasca.

Ci sembra giusto quindi sottolineare l'importanza di questo vitigno il cui vino non deve passare in secondo ordine, anzi.

La zona di produzione del Nebbiolo d'Alba è la stessa Alba ed in quei comuni disseminati sulla sinistra del Tanaro, in una parte del territorio chiamato dei Roeri (Monteu Roero, Montaldo, S. Stefano, Vezza D'Alba, Conegliano, Sommariva, Monticello, Santa Vittoria, Castellinaldo).

Il Nebbiolo d'Alba è color rosso rubino più o meno carico; invecchiando assume riflessi granata, ha odore caratteristico tenue e delicato che ricorda la viola, durante l'invecchiamento si attenua e si perfeziona, ha sapore che varia tra il secco e il gradevole dolce, di buon corpo, giustamente tannico da giovane, vellutato ed armonico. Gradazione minima 12 gradi. È un vino che richiede almeno un anno di invecchiamento in botti di rovere; è maturo a due anni e si conserva migliorando le qualità, da tre a nove anni.

Si accosta assai bene a pastasciutte, risotti, fondute, bolliti; invecchiato si sposa bene con arrostiti e selvaggina di cacciagione. Si serve a 10-20 gradi di temperatura, dopo aver stappato la bottiglia almeno due ore prima.

Dolcetto di Diano d'Alba

Deve essere prodotto dal vitigno coltivato esclusivamente nel territorio del comune di Diano d'Alba in provincia di Cuneo.

È di color rosso rubino, ha odore vinoso, sapore asciutto, gradevolmente ammandorlato, di buon corpo, armonico, ha una gradazione minima di 12 gradi.

Richiede almeno un anno di invecchiamento e si conserva in bottiglia da due a cinque anni. È un vino da tutto pasto, particolarmente adatto con salumi, pollame e selvaggina, ha una temperatura di servizio di 18-20 gradi.

Dolcetto di Dogliani

Questo dolcetto è sempre prodotto dal vitigno omonimo, coltivato in un'area che comprende dieci comuni facenti capo al comune di Dogliani (CN).

È di color rosso rubino che tende al violaceo; ha odore vinoso, gradevole e caratteristico, sapore asciutto gradevolmente amarognolo, di discreto corpo, armonico; gradazione minima: 11,5 gradi.

Richiede un anno di invecchiamento e in bottiglia si conserva da tre a cinque anni e più. Temperatura di servizio: 18-20 gradi.

Dolcetto di Ovada

Nell'estrema parte meridionale della provincia di Alessandria, alla confluenza dei torrenti Orba e Stura, sorge il comune di Ovada, nel quale è prodotto anche questo omonimo Dolcetto.

È di color rosso rubino intenso, che con l'invecchiamento tende al granato; ha odore vinoso caratteristico, sapore asciutto, morbido, ammandorlato o gradevolmente amarognolo; con una gradazione minima di 12 gradi.

Richiede un moderato invecchiamento e si conserva in bottiglia due o tre anni. È vino da tutto pasto, si serve a 18-20 gradi di temperatura.

Barbaresco (d.o.c.g.)

Barbaresco, che dà il nome a questo vino, è un paesino in provincia di Cuneo accarezzato dal Tanaro, laddove con Neive e Treiso forma un triangolo entro il quale è compresa l'area più tipica della sua produzione. Antichissima e ricca di storia Barbaresco già ai tempi dell'impero Romano era punto strategicamente importante; posta in cima a una collina poteva divenire ottimo punto di osservazione e sicuro rifugio da attacchi nemici.

Proprietario del castello e delle vigne circostanti divenne, dopo una serie di successioni, un enologo di indiscusso valore, tale Domizio Cavazza, al quale va grande merito nell'invenzione del Barbaresco.

Questo gioiello dell'enologia italiana, deriva dalla vinificazione delle uve Nebbiolo delle sottovarietà Michet, Lampia e Rosè.

È di colore rosso granato limpido e brillante, con l'invecchiamento acquista sfumati riflessi aranciati; ha odore caratteristico, etereo, intenso, gradevole, con squisito profumo di violetta, ha sapore asciutto, pieno e robusto, austero ma vellutato, armonico; con un grado di voltura minimo di 12,5 gradi.

Secondo il disciplinare, viene sottoposto ad un invecchiamento minimo di due anni, uno dei quali in botti di rovere o castagno; in bottiglia si conserva per oltre 10 anni, il momento ideale per la sua degustazione è tra il quinto e il sesto anno.

È considerato senza dubbio tra i migliori vini italiani da arrosto, ma si accompagna anche a selvaggina, pollame nobile, brasati e formaggi stagionati.

La temperatura di servizio è tra i 18-20 gradi, stappando la bottiglia due ore prima della mescita; la sua conservazione per l'invecchiamento deve avvenire in un locale buio con la stessa temperatura di servizio e con un tasso di umidità del 70% e la bottiglia deve essere tenuta distesa, ma leggermente inclinata con la testa verso l'alto.

Cortese di Gavi (d.o.c.g.)

Il cortese di Gavi, o semplicemente Gavi, prodotto nella zona di Gavi Ligure (AL) è tra i bianchi più apprezzati d'Italia.

È ottenuto da uve del vitigno Cortese ed all'atto del consumo presenta un colore giallo paglierino più o meno tenue, odore delicato e caratteristico; sapore asciutto, gradevole, di gusto fresco e armonico, gradazione alcolica minima 10,5°.

Il vino, come tutti i bianchi, va bevuto giovane e possibilmente conservato in bottiglia non più di due anni. Stupendo come aperitivo, esalta come pochi altri piatti a base di pesce.

Come aperitivo va degustato a 6°-8°; in tavola meglio se a 12°.

Erbaluce di Caluso (d.o.c.)

Caluso è un piccolo centro in provincia di Torino appena segnato sulla carta geografica, poco distante dalla riva destra della Dora Baltea ed ancor meno dal lago di Candia.

Tutt'intorno vitigni Erbaluce concorrono alla produzione di due vini bianchi diversissimi, l'Erbaluce di Caluso secco e il Caluso passito dolce.

Quale garante alla valida genuinità di questi vini, a Caluso è presente un istituto agrario con scuola di enologia e viticoltura.

L'Erbaluce deve essere prodotto esclusivamente con uve di vitigni Erbaluce; è di color giallo paglierino e di limpidezza brillante, ha odore vinoso fine e caratteristico, ha sapore secco e fresco, gradazione alcolica minima 11 gradi.

Da consumarsi giovane, si accompagna con piatti di antipasti magri, pesce in genere, rane e lumache; si propone come ottimo aperitivo. Si serve a 8-10 gradi di temperatura. Il Caluso Passito è prodotto con uve di vitigno Erbaluce alla quale è consentita una mescolanza non superiore al 5% di Bonarda locale. Prima della pigiatura i grappoli vengono accuratamente selezionati e fatti appassire gradatamente dal giorno della vendemmia su solai arieggiati sino ai mesi di Marzo o Aprile. Durante questo periodo gli acini sono attaccati da una particolare "muffa nobile" che, al contrario di quanto si possa pensare, al momento opportuno conferirà a questo vino un graditissimo bouquet.

Deve subire un invecchiamento di almeno cinque anni, è un vino da meditazione, grande con i dolci.

Fara (d.o.c.)

Questo vino è prodotto non solo nel comune di Fara, ma anche in quello poco distante di Briona. E' ottenuto in preponderanza (30-50%) con uve Nebbiolo e possono concorrere uve di altri vitigni locali (Vespolina e Bonarda novarese, detta anche Uva Rara) in percentuali stabilite dai disciplinari.

È di color rosso rubino, ha odore fino e profumo di mammola, ha sapore asciutto, sapido ed armonico, gradazione minima 12 gradi.

Il Fara d.o.c. deve avere un invecchiamento in botti di rovere di almeno due anni più uno in bottiglia. Considerato vino superiore da arrosti, è indicato anche con selvaggina, pollame e formaggio, va degustato a 18-20 gradi.

Sizzano (d.o.c.)

Vino prodotto nel comune di Sizzano (NO). Sicuramente il vino più squisito della "zona dei vini novaresi", è anche esso prodotto da uve di vino nebbiolo da queste parti chiamato "Spanna" (40-60%) col contributo in percentuali minori di vitigni Vespolina e Bonarda novarese.

Le sue caratteristiche organolettiche sono: colore rosso rubino con riflessi granata, odore vinoso con fine e gradevole profumo di violetta, sapore asciutto, ruvido da giovane, sapido, vellutato ed armonico nella sua maturità, gradazione alcolica minima 12 gradi.

Ghemme (d.o.c.)

È vino prodotto nei comuni di Romagnano Sesia e Ghemme. Dei quattro vini dell'area novarese è quello prodotto con la percentuale più alta di uve nebbiolo (60,85%) con mescolanza di vitigni Vespolina e Bonarda novarese, ed è anche sottoposto ad un ben preciso periodo di invecchiamento: almeno quattro anni, di cui almeno tre in botti di rovere o castagno.

In bottiglia tiene fino a 10 anni; si addice con perfezione ad accompagnare arrostiti di carni rosse e bianche, selvaggina, brasati, lessi e formaggi a pasta dura.
Si degusta a temperatura di servizio di 18-20°, stappandolo almeno due ore prima.

Boca (d.o.c.)

L'area di produzione del Boca comprende i comuni di Cavalliria, Grignasco, Prato Sesia, Maggiora e Boca, dislocati sulle colline alla sinistra del fiume Sesia oltre Romagnano.
È prodotto da uve Nebbiolo (45,70%) e da percentuali minori di Vespolina e Bonarda novarese.

Vino dal colore rosso rubino brillante con leggere sfumature granata ha odore caratteristico e gradevole profumo di mammola; ha sapore asciutto e armonico, con retrogusto che ricorda il melograno, gradazione alcolica minima 12 gradi.

Per fregiarsi della denominazione di origine controllata, questo vino deve invecchiare almeno due anni in botti di rovere e uno in bottiglia prima della commercializzazione.

Barbera d'Alba (d.o.c.)

È prodotto da molti comuni in provincia di Cuneo, ai quali fa capo Alba, da uve dell'omonimo vitigno.

È di color rosso rubino intenso da giovane (invecchiando tende al granato); ha odore vinoso intenso, caratteristico e profumo delicato, ha sapore asciutto, di corpo, leggermente tannico, dopo giusto invecchiamento prende gusto pieno ed armonico, gradazione alcolica minima di 12 gradi. Perché sia fregiato del marchio d.o.c. deve invecchiare almeno due anni in botti di rovere o castagno, se invecchiato tre diventa "superiore" si conserva ottimamente fino a otto anni. È senza dubbio un vino che si accompagna su tutto il pasto, con primi asciutti e carni di vario genere.

Barbera d'Asti (d.o.c.)

Viene prodotto in molti comuni della provincia di Asti ed alessandria, come prescritto dal disciplinare, da uve Barbera coltivate nella zona.

È di color rosso rubino intenso da giovane, e granato con l'invecchiamento, ha odore vinoso e profumo caratteristico; ha sapore asciutto e leggermente amabile, di gusto pieno, decisamente gradevole, gradazione minima 12,5 gradi.

Per rientrare nella d.o.c. anche questo barbera deve invecchiare due anni in botti, si conserva in modo eccellente dai tre ai sei anni. Anche questo è un cosiddetto vino da tutto pasto.

Barbera del Monferrato (d.o.c.)

È ottenuto con uve di vitigno omonimo per il 75-90% e da uve Dolcetto, Freisa, e grignolino per il rimanente.

La zona di produzione è il Monferrato sia in provincia di Asti che di Alessandria.

È vino di colore rosso più o meno intenso, ha odore vinoso intenso; ha sapore asciutto talvolta abboccato e frizzante, acidulo e di medio corpo.

A differenza dei primi due Barbera, per questo del Monferrato il disciplinare, per fregiarsi della d.o.c., non prevede un numero preciso di anni di invecchiamento, si conserva in bottiglia per 3 o 4 anni.

Se giovane è vino da tutto pasto, se invecchiato si abbina ad arrostiti, bolliti e selvaggina da piuma.

Barolo (d.o.c.g.)

Figlio prediletto del Nebbiolo e delle Langhe, è stato definito all'unisono Re dei vini e vino dei Re. Mai definizione fu più azzeccata, il barolo non cede, sulla piazza mondiale, al confronto con i migliori vini francesi.

Il Barolo prende il nome dal comune omonimo, anzi, dall'antico feudo dei marchesi Falletto, riconosciuti come gli inventori di questo pregiato vino.

La zona tipica di questa d.o.c.g. comprende: Barolo, Verduno, Grinzane Cavour, Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba, Novello e Monforte d'Alba.

Questo gioiello ha colore rosso granato con riflessi aranciati, ha profumo caratteristico; etereo, gradevole ed intenso, ha sapore asciutto, pieno, robusto ma vellutato e armonico, di gradazione alcolica minima 13 gradi. Il disciplinare di produzione impone un invecchiamento di almeno tre anni, dei quali due in botti di rovere o castagno. È un vino che sfida il tempo, poiché si conserva oltre i 10 anni migliorando.

Esige grandi piatti, ovviamente, è impagabile con gli arrostiti, la selvaggina e la cacciagione; con la lepre al civet e col brasato e filetti.

Si degusta a 20 gradi di temperatura, stappandolo almeno due ore prima; si sconsiglia il barbaro uso dello scaraffamento, un insulto dell'enologia moderna.

Lessona (d.o.c.)

Ecco un altro figlio del Nebbiolo creato nella provincia di Vercelli; ottenuto con un 75% di detta uva e un restante di vitigni Merlot, Vespolina e Bonarda locale.

Di color rosso granata brillante da giovane e aranciato da invecchiato, ha odore delicato di rosa, viola e lampone; ha sapore asciutto, ruvido e tannico all'inizio, caldo, vellutato e morbido ad avvenuta maturazione, gradazione minima 12 gradi di voltura.

Richiede un invecchiamento in botti di almeno due anni, ha un'ottima conservazione anche per 20-25 anni se in condizioni ottimali.

Eccezionalmente da stapparsi 24 ore prima della mescita, si accompagna con i grandi piatti a base di carne.

Gattinara (d.o.c.)

Gattinara è un comune in provincia di Vercelli, posto sulla riva destra del Sesia, dove si produce questo famoso rosso dell'omonimo paese.

È ottenuto da uve Nebbiolo al 90 % e da un 10 % massimo di Bonarda locale, ha colore rosso granato tendente all'arancione, deve avere odore fine di viola e sapore asciutto vigoroso, armonico, con retrogusto amarognolo.

Richiede un invecchiamento di almeno 4 anni di cui almeno due in botti, si conserva fino a 12 anni. Si gusta con pollame, brasati e formaggi a pasta dura.

Carema (d.o.c.)

Carema è l'ultimo comune in provincia di Torino, a pochi passi dalla valle d'Aosta. In questo territorio si trova ancora vitigno Nebbiolo di ottima qualità.

Il Carema è conosciuto come vino superiore da pasto, ottenuto dalle uve Nebbiolo nelle sottovarietà Picutener, Pugnet, Spanna.

Questo vino di color rosso volgente al granato dal profumo di rosa macerata e dal sapore vellutato e corposo deve invecchiare almeno 4 anni di cui 2 in botti di rovere.

Si accompagna, come molti suoi simili, con piatti impegnativi di carne d'allevamento o di cacciagione.

Freisa di Chieri (d.o.c.)

Il Freisa è riconosciuto quale vitigno tra i più tipici del Piemonte, la zona di coltivazione riguarda le province di Torino e di Asti.

La Freisa di Chieri, in particolare è ottenuto con omonimi vitigni coltivati nel comune di Chieri (TO), ed è prodotto in versione secca e amabile.

Entrambi sono di colore rosso rubino non troppo intenso; hanno odore fine che ricorda quello della viola e del lampone, più delicato nel tipo amabile, il tipo secco ha sapore asciutto, acidulo, che si fa delicato con l'invecchiamento, entrambi hanno una gradazione alcolica minima di 11 gradi.

La versione secca si accompagna con antipasti e pollame, mentre l'amabile è classico vino da dessert. Si degustano a 18-20 gradi.

Asti spumante (d.o.c.)

Ecco il massimo tra i vini bianchi italiani indicati per i dolci, in comune con il Barolo ha la grande considerazione internazionale, il numero uno al mondo tra i vini da dessert.

L'Asti Spumante è ottenuto da uve di vitigno Moscato bianco e viene prodotto in circa 44 comuni delle province di Asti, Cuneo ed Alessandria.

Tra questi i più importanti sono Acqui, Canelli, Neviglie, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Strevi. Questo spumante bianco e dolce, a fermentazione naturale, è di color giallo paglierino o dorato tenue, di limpidezza brillante; ha odore intenso ma delicato ed aroma caratteristico di moscato, ha sapore dolce e aromatico. La sua spuma è fine e persistente, il perlage minuto e continuo; la spumantizzazione avviene secondo il metodo Charmat.

Va servito freddo a 6-8 gradi di temperatura, inclinando leggermente la bottiglia in avanti al momento di stapparla.

Nota:

D.O.C.= denominazione di origine controllata

D.O.C.G.= denominazione di origine controllata e garantita

