

LE GRANDI DEGUSTAZIONI / a cura di Alessandra Piubello



Una manifestazione ben organizzata dal Consorzio Tutela Nebbioli dell'Alto Piemonte capeggiato dall'energica presidente Lorella Zoppis Antoniolo: mi riferisco a Taste Alto Piemonte, una tre giorni dedicata a stampa (noi giornalisti siamo stati efficacemente supportati dall'agenzia Well Com) e al pubblico. Siamo dunque andati alla scoperta del territorio attraverso una degustazione di cinquanta vini di millesimi che spaziavano dal 2009 al 2017, un tasting di vecchie annate (dal 1996 al 2011) con il prezioso contributo dell' AIS e poi abbiamo assaggiato i vini direttamente ai banchi dei produttori. Il tutto nel bellissimo Castello Visconteo Sforzesco di Novara, alla presenza di cinquanta aziende vinicole. Prima di tutto, inquadrando dove siamo. Sono dieci le denominazioni che caratterizzano l'Alto Piemonte. Le ricordiamo: le Docg Gattinara e Ghemme e le Doc Boca, Bramaterra, Colline Novaresi, Coste della Sesia, Fara, Lessona, Sizzano e Valli Ossolane che, insieme, rappresentano un territorio molto vasto e articolato. L'estensione dell'Alto Piemonte comprende ben quattro province (Biella, Vercelli, Novara e Verbano-Cusio-Ossola) e terroir profondamente diversi, che vanno dal Monte Rosa alla pianura delle risaie con suoli di origine diverse che donano caratteristiche uniche ai vini qui prodotti. Il terreno, infatti, cambia anche a distanza di pochi chilometri in linea d'aria come nei due comuni di Ghemme (Novara) e Gattinara (Vercelli), divisi dal fiume Sesia che segna anche il confine tra due suoli differenti. A Ghemme i terreni sono di formazione fluvio-glaciale, mentre a Gattinara l'origine è vulcanica. Si ottengono, dunque, vini molto diversi anche se da uvaggi simili: più strutturati a Ghemme, più delicati e sottili a Gattinara. Il protagonista delle DOC dell'Alto Piemonte è sicuramente il Nebbiolo (qui chiamato Spanna, o Prùnent nella Val d'Ossola, così chiamato dalla pruina che ricopre i terreni nel periodo della vendemmia e dal lemma "prunum", che indica la tradizione di coltivare la vite in zone limitrofe ai pruni selvatici): il più aristocratico tra i vitigni autoctoni italiani. Ciononostante, anche altri vitigni partecipano con le loro caratteristiche e peculiarità: la Vespolina, dotata di particolare aromaticità, conferisce note speziate di pepe e intensi profumi floreali; la Croatina dona un tocco fruttato ed erbaceo; l'Uva rara (Bonarda), con il suo elevato contenuto zuccherino e la bassa acidità, regala riflessi violacei, il profumo vinoso tipico e, pur in assenza di tannicità, un gusto amarognolo tipico. Ciò che distingue i nebbioli dell'Alto Piemonte da quelli del resto della regione sono, senza ombra di dubbio, le caratteristiche del territorio. Geologicamente parlando l'Alto Piemonte è una zona molto diversificata e ciò lo si può notare dai diversi colori che terra e rocce danno a vedere. Partendo da Ovest, zona della denominazione Coste della Sesia, si possono trovare sedimenti marini che si adagiano su fondi alluvionali o porfiri; spostandosi verso Est si trovano invece porfidi e pietre di origine vulcanica (fatto dovuto all'esplosione del supervulcano della Valsesia, circa 300 milioni di anni fa). La zona invece del Bramaterra è molto più variegata: se la maggior parte delle vigne si estende su un unico blocco di porfido, ai margini occidentali e meridionali si trovano depositi marini simili a quelli di Lessona. Nell'area di Gattinara i vitigni sorgono su blocchi porfiri (di origine vulcanica) color ocra, molto compatti e duri ma friabili in superficie. Al di là del Sesia, si trovano le rocce vulcaniche (porfidi e tufi) di Boca. Più a sud si trovano invece terreni poco compatti e soggetti a infiltrazioni d'acqua piovana, ricchi di ferro e magnesio. Lungo questa costa orientale del fiume si susseguono, da nord a sud, Ghemme, Fara e Sizzano, denominazioni molto omogenee geologicamente. A Nord, invece, patria del Valli Ossolane, il territorio vitivinicolo è caratterizzato da terrazzamenti con forte pendenza nella valle del fiume Toce; è una zona morenica con grande varietà di suoli, ricca di minerali e ad alta concentrazione granitica. Ad alcuni relatori dell' AIS piace identificare Boca e Gattinara come vini del fuoco (i terreni sono di origine vulcanica); Ghemme, Fara e Sizzano come i vini emersi dalle acque e le Valli Ossolane come i vini dei ghiacci (per caratteristiche climatiche e altitudine). In generale, l'origine morenica dei terreni, le sabbie, i porfidi e l'alta concentrazione di minerali, conferiscono ai vini strutture molto complesse, anche grazie all'elevata acidità dei suoli. Inoltre, il Massiccio del Monte Rosa (il più esteso della catena delle Alpi) funge sia da barriera termica, che protegge dal forte caldo delle annate "peggiori" grazie ai venti freddi che da qui scendono, sia come condizionatore naturale che garantisce un'ottima escursione termica, fattore indispensabile per lo sviluppo di profili aromatici singolari che spaziano dalle erbe officinali e alle spezie. I vigneti incastonati in un contesto geologico unico godono di un clima privilegiato, protetto dai ghiacci in inverno e rinfrescato dai venti di montagna in estate, favorendo lo sviluppo dei profili aromatici dei vini. Nell'Ottocento questa regione era di riferimento per la produzione di Nebbiolo di indiscutibile finezza e longevità, le colline erano rivestite di vigneti che coprivano quasi 40.000 ettari; oltre al contributo negativo della fillossera che li ha decimati a fine secolo, vi è stato però l'abbandono dell'area nel secondo dopoguerra a seguito dell'espansione industriale. Negli ultimi decenni l'Alto Piemonte ha vissuto una rinascita, date le grandi potenzialità del territorio, che abbiamo potuto sperimentare nel bicchiere grazie a Taste Alto Piemonte. Una certezza che il Conte Camillo Benso di Cavour aveva individuato già ai suoi tempi: "Confesso ingenuamente che l'ottimo vostro vino di Sizzano mi ha quasi convinto della possibilità di fabbricare in Piemonte vini di lusso. Cotesto vino possiede in alto grado ciò che fa il pregio dei vini di Francia e manca generalmente ai nostrani, il bouquet. Il bouquet del Sizzano non somiglia a quello di Bordeaux, ma bensì al bouquet del Borgogna, il quale per certe qualità prelibate come il Clos Vougeot e il Romanet gode la primizia su tutti i vini di Francia. Or dunque rimane provato che le colline del Novarese possono gareggiare coi colli della Borgogna; e che a trionfare nella lotta sono necessari proprietari che diligentino la fabbricazione del vino e ricchi ed eleganti ghiottoni che ne stabiliscano la reputazione". Il Conte si riferisce a Sizzano e alle Colline Novaresi, di cui abbiamo assaggiato per esempio alcuni vini che ci hanno colpito: il Colline Novaresi Bianco Doc Costa di Sera dei Tabaccheri 2017 di Alfonso Rinaldi, il Colline Novaresi Nebbiolo Doc Opera 32 de La Capuccina e il Colline Novaresi Nebbiolo Doc Mötzifon di Francesco Brigatti. Il territorio sta crescendo bene, al di là delle due rinomate Doc, delle quali abbiamo molto apprezzato i Gattinara, in particolare il Vigna Molsino 2013 di Nervi, il San Francesco 2013 di Antoniolo, e i due 2012 di Caligaris Luca e Mauro Franchino, un po' meno i Ghemme, fra i quali abbiamo apprezzato il 2012 di Torracchia di Piantavigna e Ai Livelli 2013 di Tiziano Mazzoni. Ecco che i Lessona indubbiamente ci sono piaciuti moltissimo, dal 2012 di Tenute Sella 1671 alla Riserva '12 di Massimo Clerico, al Tanzo 2011 di Pietro Cassina. Fra i Bramaterra spiccava il 2013 di Antoniotto Odilio e Mattia; per Boca il 2013 di Barbaglia; per le Valli Ossolane il Nebbiolo Superiore Prùnent 2015 di Cantine Garrone; per il Fara il Vigna di Sopra di Valle Rancati.