



## In Piemonte oltre al Nebbiolo si fanno strada autoctoni minori

### VARIETÀ DA RISCOPRIRE

di Roger Sesto

La regione, famosa per i suoi rossi, è ricca di vitigni rari ▶ Abbiamo selezionato alcuni tra quelli che i produttori stanno recuperando e che vinificano in purezza ▶ Le versioni di Cieck, Orsolani, Cagno, Burlotto, Montalbera, Walter Massa, La Colombera e Ioppa

### **Erbaluce: bollicine Docg, ma anche bianchi longevi e passiti**

La produzione di Erbaluce si concentra in particolare nel Canavese (Torino); un territorio del tutto diverso dal paesaggio collinare di Langhe e Monferrato. Si tratta di un altipiano compreso tra i 200 e i 350 metri di altitudine, delimitato a ovest e a nord dalle Alpi e a est dalla Serra Morenica di Ivrea. I suoli sono morenici, ricchi di scheletro e limosi: un terroir difficile e ricco di piogge ma sgrondante, ideale per la coltivazione della vite.

La viticoltura canavesana è caratterizzata dalla coltivazione a pergola, con potatura lunga per l'Erbaluce, varietà dalla pronunciata vigoria che necessita di sfogarsi durante la stagione vegetativa. A maturazione – prima settimana di ottobre – gli acini si fanno quasi ramati (*rustia*), con un accumulo zuccherino piuttosto lento e con un'acidità che si mantiene su livelli invidiabili. A salvare l'Erbaluce dall'oblio è stata la tradizione di vinificarlo in versione passita; solo negli anni Settanta si è affermata come vino bianco secco.

L'Erbaluce si presta bene alla spumantizzazione con il Metodo Classico, soprattutto grazie alla sua acidità; olfattivamente è dotato di precursori aromatici di matrice minerale che si esprimono dopo lunghe soste sui lieviti.

Oggi si producono circa 1,2 milioni di bottiglie di bollicine, che vedono protagoniste soprattutto due aziende: **Orsolani** e **Cieck**, entrambe realtà di San Giorgio Canavese (Torino). Il **Calliope Brut** di quest'ultima, dopo anni di sperimentazioni a partire dal 1985, affina per 36-42 mesi *sur lies*, ha dosaggio contenuto ed è caratterizzato dalla tipica, vibrante freschezza della *cultivar*. Base di partenza sono una selezione di uve raccolte a mano, pressate in

modo soffice per ottenere un mosto-fiore di grande qualità, opportunamente “flottato” per un suo perfetto illimpidimento; la fermentazione si svolge a 15-17 °C, per l’80% in acciaio e il 20% in barrique di primo e secondo passaggio; nell’aprile seguente la vendemmia si assemblano le cuvée, poi “tirate” a maggio.

La già citata **Orsolani** è tra le punte d’eccellenza della denominazione, distinguendosi per la longevità dei suoi Erbaluce. «Da quattro generazioni, a partire dal 1894», spiega Gigi Orsolani, «la mia famiglia coltiva e vinifica questo grande vitigno; una lunga esperienza che ci ha permesso di sperimentare e migliorare le diverse tipologie espressione di quest’uva. Oggi l’Erbaluce è l’unica varietà, a **Docg (Caluso)** e in purezza, per la quale è prevista la versione bianca secca, passita e spumante. È dal 1968 che produciamo bolicine con questa bacca; una scelta all’epoca poco condivisa, ma che oggi possiamo definire di grande lungimiranza».

Dal 1985 Orsolani seleziona le uve da dedicare alle diverse etichette. Per esempio il **La Rustia** è un esempio di longevità; dal 1990 il passito **Sulé** si vinifica in assenza di scolorimento nella botte e questo gli permette di resistere anche in condizioni ossidative che tenderebbero a banalizzarlo. L’ultimo nato è il **Vintage**, un vino capace di confrontarsi coi più grandi bianchi internazionali; per ottenerlo «abbiamo cambiato il sesto d’impianto tradizionale e il sistema di vinificazione, dopo 12 anni di sperimentazioni».

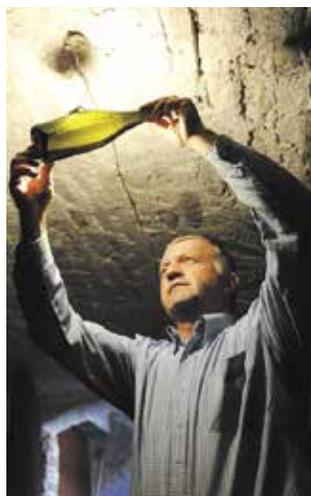
#### **La Nascetta del comune di Novello oggi è Langhe Doc**

La storia della **Nascetta** comincia nel 1800, menzionata in documenti comunali sulle coltivazioni di Alba e Mondovì, già nota all’epoca per la sua qualità in assemblaggio con Favorita e Moscato. Nel 1877 nel *Saggio di un’ampelografia universale* il Di Rovasenda, chiamandola “Anascetta”, la definisce come “uva delicatissima (che dà) vino squisito”. Così l’ampelografo Lorenzo Fantini, nel 1895: “Per finezza di gusto, subito dopo il Moscatello viene la Nascetta, che però è di coltivazione assai limitata. Matura quando il Moscato ha grappoli discreti con gli acini un po’ più rari e che all’epoca della maturazione acquistano un bel color giallo-oro. L’uva è squisita al gusto, e dà vino eccellente”. Che prosegue: “(...)

questo vino è quasi esclusivamente prodotto nel territorio di Novello. Riesce di color alquanto più chiaro del Moscato, ma è di finezza uguale. La sua bontà è dovuta unicamente alla natura che fornisce un’uva squisita (...). Alcuni (produttori) tentarono con le Nascette la fabbricazione di un vino bianco sul genere dei vini del Reno, ed ottennero tecnicamente dei soddisfacenti risultati, ma economicamente onerosi, per cui rinunciarono agli studi di perfezionamento”. Altro cultore della Nascetta è l’ampelografo Giovanni Gagna che a fine Ottocento scrive: “(...) Dalle uve Anascette, puossi ancora ottenere vero vino del Reno quando se ne lasci fermentare a lungo il mosto, e lo si invecchi con speciali cure nelle botti”.

Pare dunque certo che Novello (Cuneo) sia il paese natale di questa *cultivar*, da subito considerata bacca importante visti i paragoni con i Riesling renani e con il Moscato, ma anche difficile da tradursi in vini di qualità per la sua maturazione molto tardiva, una predisposizione alla *botrytis* e una maturazione dei tralci difficoltosa e variabile. Date tali complicazioni, col Novecento le tracce della Nascetta si fanno più labili fin quasi a scomparire negli anni Ottanta. Ma nel 1991 il professor Armando Gambera si imbatte nell’ultima partita di Nascetta vinificata come Fantini e Gagna avevano descritto. «L’incontro più interessante», racconta Gambera, «l’ebbi a casa del produttore Franco Marengo, di fronte all’ultima bottiglia di una Nascetta 1983. Al naso si percepivano delicati sentore di iris e di fiori d’acacia, mentre in bocca prorompeva con sicurezza il miele. Si trattava di un vino dolce e tranquillo, dal giallo dorato vivo e smagliante, proveniente da un’unica partita di una cinquantina di litri da uve Nascetta vinificate in purezza. Con me c’era **Elvio Cogno**: entrambi pensammo al Sauternes». All’appuntamento c’è anche **Valter Fissore**, genero di Elvio, che si convince delle peculiarità del vitigno e della sua importante struttura, dando il via ai primi tentativi di vinificazione in purezza. La prima vendemmia targata Corno è del 1994, con l’indicazione del vitigno in etichetta (scritto dialettalmente Nas-cëtta), menzione poi vietata quando la varietà entra a far parte del catalogo delle cultivar autorizzate per

IN QUESTA PAGINA DALL'ALTO Domenico Carretto di Ciek e Gigi Orsolani, entrambi produttori di Erbaluce; Valter Fissore e Nadia Cagno con la figlia Elena; Fabio Alessandria di Comm. G.B. Burlotto, paladino del Pelaverga; Franco Morando di Montalbera crede nell'unicità del Ruchè



la Doc Langhe e di conseguenza non più indicabile in riferimento a un vino da tavola.

I passaggi intermedi prima dell'ambito ottenimento della tipologia Nascetta del comune di Novello sono stati numerosi, come la classificazione della Nascetta nella generica Doc Langhe nel 2002 e, nel 2004, l'ottenimento della dicitura Bianco senza però ancora la possibilità di indicare il vitigno in etichetta. Dopo un lungo cammino, nel 2010 viene finalmente riconosciuta la tipologica **Nascetta del comune di Novello** all'interno della Doc Langhe. Oggi Cagno può contare su di una superficie vitata di questa varietà di circa 2,5 ettari.

#### **Due i cloni del Pelaverga: piccolo e grosso**

L'azienda **Comm. G.B. Burlotto** di Verduno può essere considerata paladina del Verduno Pelaverga Doc. Spiega l'enologo e patron Fabio Alessandria: «Un tempo si pensava vi fosse un solo tipo di Pelaverga, ma trent'anni fa uno studio appurò delle differenze fra quello di Verduno (Pelaverga piccolo) e quello delle Colline Saluzzesi (grosso), probabilmente per una mutazione genetica spontanea. Prima di questa scoperta si attribuivano i diversi caratteri del Pelaverga al terroir, ma appurato che si tratta di due cloni differenti, ecco che i tratti distintivi del nostro Verduno si differenziano da quelli di Saluzzo anche per la diversità dei vitigni». Quali le differenze fra le due versioni? Ben le spiega Fabio: «Il nostro Pelaverga unisce piacevolezza a carattere; al naso sa di pepe, fragoline ed erbe aromatiche; a tratti si fa anche floreale. Un vino beverino ma ricco di complessità; tanto è vero che in bocca ha polpa, alcol, ma anche una corroborante freschezza. Un nettare gastronomico perfetto con pesci importanti, primi piatti al ragù e carni bianche. Senza nulla togliere a quello saluzzese, quest'ultimo è meno complesso, meno strutturato, più semplice e immediato».

Ci si potrebbe domandare, date tali caratteristiche di piacevolezza, come mai la sua diffusione sia così contenuta: «In verità, dagli anni Ottanta il Verduno Pelaverga sta avendo un lento ma costante sviluppo; il problema è che la Doc è poco estesa e più di tanto la produzione non può essere aumentata, oltre al fatto che a Verduno non esistono aziende



di grandi dimensioni. Va pure ricordato che negli anni Settanta il vitigno era quasi estinto, lo vinificavamo solo noi, in quantità simboliche, per poi essere rilanciato successivamente negli anni Ottanta grazie agli studi dell'Università di Torino in collaborazione con il Seminario Permanente Luigi Veronelli. Oggi gli ettari complessivi dedicati al Verduno Pelaverga sono 17, per una produzione di 140.000 bottiglie; personalmente possediamo 2,5 ha e ne produciamo 20.000 esemplari». Ma si tratta di un vino anche longevo? «Per noi "langhetti", longevità è sinonimo di Nebbiolo; detto ciò, si tratta di un prodotto da cogliersi al meglio nei primi 3-4 anni di vita, ma che può positivamente evolvere anche per molti più anni se le vendemmie sono favorevoli».

#### **Il Ruché resiste a freddo e malattie**

Il Ruché è un vitigno a bacca rossa con vigoria vegetativa media e produttività buona. Anticipa notevolmente la maturazione rispetto ad altre varietà tipiche della zona e nelle ultime fasi realizza performance agronomiche in tempi ridottissimi. Predilige terreni calcareo-argillosi, nei quali dà origine a vini con bouquet di maggiore intensità e caratterizzazione. Le forme di allevamento più adatte sono il cordone speronato e il Guyot, con impianti molto fitti.

Si caratterizza per un'elevata tolleranza dei freddi invernali e primaverili, e per una più che discreta resistenza alle malattie. Il **Ruché di Castagnole Monferrato Docg** è un vino dal carattere inconfondibile; i piacevoli sentori floreali di rosa e viola, le note fruttate di albicocca e la speziatura che emerge con l'evoluzione lo rendono immediatamente riconoscibile nel bicchiere.

L'azienda **Montalbera** di Castagnole Monferrato crede da sempre nel Ruché e nella sua unicità. Per questo si è scelto di investire in una ricerca in grado di tracciare la patente genetica di un vitigno dalle origini incerte e spesso collocato accanto ad altre varietà in realtà molto distanti per terroir ed espressione. Obiettivo del lavoro (svolto dal laboratorio Bioasis di Jesi) è stato quello di utilizzare il Dna come un invisibile *barcode* per determinare la tracciabilità genetica del vitigno. Tutte le analisi effettuate hanno confermato che il Ruché possiede un suo assetto genetico

caratteristico e diverso dalle altre varietà di vite presenti nei database. La vendemmia ha luogo nella prima metà di settembre, quando l'uva concentra molti zuccheri con elevate gradazioni potenziali, un tenore antocianico medio e una trama tannica non troppo fitta. Durante la fermentazione alcolica l'acidità tende ad alzarsi molto, pertanto la scelta del periodo vendemmiale va fatta in previsione dell'acidità che si vuole ottenere a scapito della concentrazione zuccherina. È durante la fermentazione che il Ruché sprigiona il suo profumo per combinazioni tra acidi e alcol etilico, a cui segue una macerazione di almeno 6 giorni per ottenere il caratteristico colore, macerazione che se protratta eccessivamente andrebbe a ledere gli aromi varietali del vino. Può essere prodotto in acciaio, in appassimento e ha grande successo anche in affinamento in legno. Tra le etichette di Montalbera, da segnalare **Laccento**, che include nel blend una piccola parte di uve appassite in vigna.

#### **Timorasso, perla del Tortonese**

Parlando di Colli Tortonesi (Alessandria), e segnatamente di Timorasso, non si può non interpellare Walter Massa (patron di **Vigneti Massa** di Monleale), autentico paladino di questa grandiosa cultivar. «Credevo, come tuttora credo nell'immensità della Barbera, ma avevo troppa fretta di raggiungere i miei obiettivi, per dare un senso a miei progetti. La Barbera continua ad essere nel mio cervello e nel mio cuore, ma l'azzardo con il Timorasso è andato bene, e tutto il Tortonese e una folta schiera di critici e *winelovers* ne hanno tratto grandi benefici». Ma perché proprio questo vitigno? «Vi ho creduto testandolo con serietà dopo aver studiato la storia vitivinicola tortonese.

La produzione di vino bianco, il torbolino, è stata qui fondamentale sino al sopravvento della fillossera. Già nel IV secolo lo storico e agronomo Pier de Crescenzi scriveva: "il gioiello della agricoltura tortonese sono i vini bianchi, essi hanno uno splendido avvenire". Bisognava solo partire. E la prima tappa potrà dirsi centrata quando l'uva di Timorasso da Derthona spunterà, per tutti i produttori della zona, gli stessi prezzi del Nebbiolo da Barolo». Veniamo a qualche caratteristica distintiva di questa bacca: «È un'uva esigente,

IN QUESTA PAGINA DALL'ALTO le vigne di Verduno. Qui si alleva il Pelaverga piccolo che dà vita a rossi che conciliano piacevolezza e carattere; Lorenzo ed Elisa Semino de La Colombera, grandi sostenitori del Timorasso; la Vespolina, che recenti studi hanno dimostrato essere un progenitore del Nebbiolo



promette molto, produce il giusto, ma va attentamente curata in primavera; dopodiché, difficilmente tradisce. Interagendo con il terroir di Derthona, grazie anche alla sua insolazione, con una breve macerazione prefermentativa e aspettando un anno in cantina e almeno 4 in bottiglia, il **Derthona Timorasso** si fa grande vino da invecchiamento».

Altra protagonista del successo del Timorasso è la famiglia Semino, de **La Colombera** di Tortona. «Il Timorasso è una varietà dei Colli Tortonesi, tipica delle altimetrie più elevate della Val Curone, in località Grue ai confini con la Val Borbera. Fin dall'Ottocento», spiega Elisa Semino, «ci sono testimonianze di questa uva bianca pregiata». Più nel dettaglio, «il Timorasso è difficile da seguire in vigneto, perché ha folta chioma e i tralci devono essere ben gestiti: bisogna ordinarli sul filare quando ancora sono giovani in modo da non spezzarli. Ha buona produzione, ma richiede un intervento di potatura verde per riequilibrare il giusto carico di grappoli per ceppo.

A maturazione, quando l'uva è dorata, bisogna essere pronti a vendemmiare perché la buccia è sensibile al marciume». La giovane vignaiola si sofferma poi sui marcatori organolettici: «È nettare che ha bisogno di tempo per esprimere tutta la sua complessità; da giovane ha sentori interessanti di miele, fiori bianchi, camomilla e un tocco vegetale; dopo mesi di bottiglia, cominciano a emergere note minerali».

### **La scommessa sulla Vespolina**

«Sicuramente la nostra azienda ha un debole per questo vitigno», dichiara Andrea **Ioppa**, dell'omonima azienda di Romagnano Sesia (Novara). «Da sempre ci crediamo tantissimo, sperimentiamo e cerchiamo di renderlo molto importante. Purtroppo non molti sul territorio la pensano così, quindi è sempre difficile proporlo e divulgarlo. Ben che vada si trovano in commercio Vespolina giovani, semplici, di pronta beva, ma la Vespolina ha un grandissimo potenziale e se ne può ricavare un grande vino, partendo da un accurato lavoro in vigna».

Il rapporto tra Ioppa (realità fondata nel 1852) e questa varietà viaggia di pari passo con la stessa storia della Cantina, ormai giunta alla settima generazione; il vitigno è sempre



IN QUESTA PAGINA DALL'ALTO Walter Massa, che ha riportato il Timorasso alla ribalta; Andrea Ioppa, impegnato nella valorizzazione della Vespolina



stato presente nella gamma aziendale. Riprende Andrea: «Solitamente per i rossi quotidiani venivano utilizzate Uva rara e Croatina, viceversa la Vespolina si riservava per i vini in bottiglia, da grandi occasioni. Vi sono studi che dimostrano che la Vespolina (con la Freisa) è un progenitore del Nebbiolo; sicuramente è un vitigno preesistente a quest'ultimo». Trattasi di varietà molto delicata e sensibile alle malattie, che necessita di un'attenta defogliazione per fare arieggiare le bacche e irrorarle di luce e che predilige suoli limoso-argillosi; dalla partenza vegetativa piuttosto lenta, durante l'estate il suo andamento fenologico si velocizza portando l'uva a una maturazione piuttosto precoce. «Noi abbiamo vigneti di Vespolina sia a Romagnano Sesia sia a Sizzano. Nonostante la poca distanza, c'è una differenza enorme di microclima e, di conseguenza, un modo diverso di lavorazione».

Nel primo caso ci si trova in un contesto ventilato, che comporta una grande sanità dell'uva, il che consente una sua raccolta tardiva, a metà ottobre, assieme al Nebbiolo. A Sizzano l'ambiente è più umido, pertanto non appena l'uva è matura, a fine settembre, occorre subito vendemmiarla» Ioppa ne produce al momento tre versioni (in purezza): il **Coda Rossa**, da bacche di Sizzano; semplice, beverina, vinificata in acciaio. Quindi una versione da uve di Romagnano, anch'essa come la prima **Colline Novaresi Doc**, che dà un vino più importante, frutto di una macerazione fino a 50 giorni e di un affinamento di 4 anni in botti grandi e 2 in bottiglia. Infine, la **Stransi**, una Vespolina passita, lungamente affinata.

