



SENZA ALLONTANARSI DAL PIEMONTE, LA SCELTA DEI VINI È QUASI INFINITA

Per una tavola perfetta si parte con le bollicine

SARAH SCAPARONE

Sulle tavole delle feste, anche se siamo in periodo di pandemia, non può mancare una buona bottiglia di vino. Le bollicine sono quelle che meglio esprimono il periodo natalizio e, quelle per antonomasia, si trovano in Champagne. Qui Bruno Paillard ha immesso sul mercato la nuova cuvée Blanc de Blancs 2012: un millesimato che la Maison non produceva dal 2006 e che nasce dalla selezione della prima spremitura di Grands Crus di Chardonnay specificamente della Côte des Blancs vinificati in gran parte in barrique, da un affinamento di otto anni in cantina e da un riposo di almeno 18 mesi dalla sboccatura. Ma anche in Piemonte le bollicine non mancano e l'Alta Langa Docg da uve Pinot Nero e Chardonnay riscuote di anno in anno sempre più apprezzamenti. Nel sud della regione dall'uva Cortese del territorio, Villa Sparina produce il suo Brut Metodo Classico mentre è con il Nebbiolo che Josetta Saffirio realizza lo spumante Rosè Brut Metodo Classico dalle note del fiore di sambuco.

Si chiama invece Abissi lo Spumante Classico prodotto a Chiavari (Ge) da vitigni variabili tra Bianchetta Genovese, Vermentino e Cimixià che Bisson immerge nei fondali marini in bottiglie contenute in gabbie di acciaio inox a una profondità di 60 metri e alla temperatura costante di 15° per diciotto mesi. Per chi non

volesse il perlage a tutto pasto il Piemonte, da sempre terra di grandi vini, non offre che l'imbarazzo della scelta: da quel Timorasso, vitigno a bacca bianca del tortonese, che ha in Walter Massa il suo pro-

duttore emblema, all'Erbaluce di Caluso Docg realizzato in una trentina di Comuni della provincia di Torino, fino a quel Roero Arneis Docg prodotto sulla riva sinistra del Tanaro. Bianchi a parte, la voca-

zione locale è per il rosso che da sempre accompagna i piatti della tradizione piemontese. Ecco allora il Sansteu Nebbiolo Doc Alba Superiore di Ghiomo a Guarene (Cn), il Roero Riserva di Ermanno Costa a Canale d'Alba (Cn), il Grignolino Bricco del Bosco Vecchie Vigne di Accornero o ancora quel Gamba di Pernice, dall'omonimo vitigno di Calosso (At), realizzato da una decina di produttori. Piccole gemme d'inestimabile valore, come quel Ruché di Castagnole Monterrato Docg che Montalbera ha chiamato Laccento.

Il re dei vini, il Barolo Docg, è il trionfo della tavola importante ed eccone tre per tutti: il Barolo riserva di Giovanni Corino a La Morra (Cn), il Barolo Cerequio di Michele Chiarlo e il Barolo Cannubi Réva. Tra i Barbaresco Docg ecco lo Staderi de La Spinetta e il Riserva Rabajà di Bruno Rocca; da non scordare la Barbera nelle sue diverse varianti: quella d'Asti Docg di Cascinacastlet, la Barbera d'Alba Doc di Bruno Giacosa o quella del Monferrato Superiore

Docg di Oreste Buzio.—

© RIPRODUZIONE RISERVATA

