

OSTERIA LE TERME & URANO CUIPISTI

APPROFONDIMENTI DIVINI

PIEMONTE PARTE 1°

Mercoledì 6 novembre

→ Quale Piemonte? **L'altro Piemonte**

→ Guest Star: GHEMME

SEI zone di produzione:

1. Barbera d'Asti;
2. Barbera d'Alba;
3. Dolcetto d'Alba
4. Monferrato Rosso;
5. Piemonte Rosso;
6. Langhe Nebbiolo;
7. Ghemme

I PROTAGONISTI DELL'APPROFONDIMENTO

1. Dolcetto d'Alba Boschi di Berri 2020 Marcarini

Un Dolcetto d'Alba assolutamente unico perché uno dei rarissimi ed emblematici esempi di vite **non innestata su piede americano**. Le uve provengono da un vigneto centenario, lasciato indenne dal flagello della fillossera in virtù del terreno parzialmente sabbioso e del particolare microclima. Nel calice, il Dolcetto Boschi di Berri Prefillossera, si presenta con **un magnifico colore rosso rubino intenso con riflessi che spaziano tra il fucsia ed il violetto. Il profumo, che ricorda la viola e il lampone, è intenso, ampio e persistente. Il sapore caldo, avvolgente, quasi vellutato, ci regala sensazioni gradevoli di ciliegie mature e di ribes. La sua struttura, armonia e persistenza ci rimandano al Dolcetto della tradizione, così come doveva presentarsi verso la fine dell'Ottocento**. Regge bene l'affinamento in bottiglia anche per diversi anni. Nel 1990 è Luisa, nata dal matrimonio di Anna con l'avvocato Giovanni Bava, a raccogliere la preziosa eredità delle vigne e a costituire l'azienda Poderi Marcarini per scolpire nella storia il nome di una

famiglia emblema di eccellenza enologica. A soli 26 anni accetta la sfida, insieme al marito trentenne Manuel Marchetti, che ha messo a frutto l'esperienza di manager internazionale proprio nel ventennio in cui il Barolo è divenuto un vino di fama mondiale. L'azienda estende anche i suoi appezzamenti con l'acquisizione di mezzo ettaro nella località Berri, di sei ettari vitati a Neviglie (e due a nocciola) e altri due nel Roero per un totale di quasi **20 ettari di vigneti**.

Il mio giudizio: Arrivato ultimo nelle preferenze. Ma come Dolcetto non male. Voto 88/100

2. Dolcetto d'Alba 2017 Castello di Perno

Il Dolcetto d'Alba DOC del Castello di Perno, **affinato in acciaio per circa sei mesi per poi riposare, uno stesso periodo, in bottiglia**, è un vino fortemente **caratteristico al naso e di buon corpo al palato, in grado di allietare, quotidianamente, la tavola e, al contempo, si presta ad essere condiviso anche nelle occasioni più informali**. Il pittoresco borgo di Perno sorge nel cuore delle Langhe. il Castello di Perno affaccia su dolci colline interamente occupate da vigneti. Attualmente di proprietà di Gregorio Gitti, il Castello di Perno è sede di un interessante progetto enologico e l'intenzione è quella di farlo tornare ad essere una "casa per la cultura". Attualmente la cantina produce un Langhe Nascetta DOC, un Dolcetto d'Alba DOC, un Barbera d'Asti DOCG, un Langhe Nebbiolo DOC e un Barolo DOCG.

Il mio giudizio: Arrivato 6°. Voto 88/100

3. Langhe Nebbiolo Marchese D'Azeglio 2020 Capichera Lomellina

Rosso rubino. Al naso si esprime con sentori di frutta rossa matura e, in particolare, ciliegia e note floreali. Al palato si presenta di buon corpo, coerente con l'olfatto e di ottima persistenza. Il Langhe DOC "Marchese d'Azeglio" de La Lomellina nasce da vigneti soleggiati, posti nel cuore del

comune di Serralunga d'Alba, zona fortemente vocata alla coltivazione del nebbiolo; qui, grazie ad un microclima mai estremo, le viti crescono in modo moderatamente rigoglioso, donando un'ottimale maturazione dei grappoli.

Affinato per 8 mesi in botti di rovere francese, è un rosso di straordinaria piacevolezza. La villa "La Lomellina" fu costruita intorno al 1620 dall'influente

famiglia genovese Lomellini, dalla quale prese il nome. Nel corso di quasi quattro secoli di storia soltanto tre famiglie hanno posseduto la tenuta, l'ultima delle quali è stata quella del Conte Edilio Raggio, Marchese d'Azeglio, bisnonno dell'attuale proprietaria. L'azienda dispone di una cantina all'avanguardia, nella quale sono presenti tini in acciaio dotati di sistema di controllo della temperatura, allo scopo di esaltare i profumi e la struttura del vino.

Il mio giudizio: arrivato 5°. Ottimo voto 89/100

4. Piemonte Rosso Garsun 2018 La Prevostura. Nebbiolo 65%, Vespolina 25%, Croatina 10%.

Dell'Alto Piemonte Lessona rappresenta forse l'espressione più elegante. **La Prevostura, collina tra le meglio esposte del nostro terroir, dona da secoli nobili grappoli di Nebbiolo.** Qui, nella tenuta un tempo appartenuta ai Marchesi La Marmora, la famiglia Quario a inizio '900 aveva portato alla fama il suo Lessona. Se la seconda metà del XX secolo ha visto il declino della viticoltura nel Biellese, il nuovo millennio ne ha sancito la rinascita. 5 ettari di vigneti de La Prevostura, su terreni ricchi di antiche sabbie marine, coltivati con i vitigni tradizionali del territorio - Nebbiolo, Vespolina e Croatina - danno vita a Lessona, Bramaterra ecc... **E' un bel vino, giovane, immediato, eppure abbastanza complesso nelle sue fresche note fruttate, vinose, speziate (la firma della vespolina), di medio corpo.**

Il mio giudizio: arrivato 4° meritato. Ottimo, voto 89/100

5. Monferrato Rosso Il Baciato 2018 Braida. Barbera, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc.

“Il Bacialé”, in dialetto piemontese, è il sensale, colui che combina i matrimoni. Rappresenta in effetti ***un matrimonio combinato: maritiamo il grande amore di famiglia, la Barbera, con il Cabernet Sauvignon, il Merlot e il Cabernet Franc. Ed è un matrimonio ben riuscito, destinato anche a un felice invecchiamento.*** Uve provenienti da proprietà tra Castelnuovo Calcea, San Marzano Oliveto e Rocchetta Tanaro. **Ogni varietà è raccolta e vinificata separatamente iniziando per grado di maturazione, dal Merlot, Barbera, Cabernet Franc e infine Cabernet Sauvignon. Le uve raccolte a mano**

vengono ulteriormente selezionate da personale esperto prima della diraspa-pigiatura soffice che assicura maggiore integrità dell'acino ed evita le indesiderate note erbacee. Le fermentazioni avvengono in tini di acciaio che garantiscono meglio di altri materiali lo svolgimento in ambienti privi di contaminazioni e la possibilità di mantenere sotto controllo la temperatura. Durante la fermentazione si effettuano rimontaggi (giornalmente circa ogni 8 ore) e délestage (un paio nei primi 15 giorni) per un periodo complessivo di circa 3 settimane. Al termine i vini vengono travasati in barrique per ottimizzare la stabilizzazione del colore e lo svolgimento della fermentazione malolattica. Si passa poi alla fase di affinamento in barrique selezionate in base alle diverse tipologie di vino per 12 mesi, a seguire affinano 12 mesi in botte grande, dopo un'attenta degustazione per decidere la composizione, che può variare percentualmente ogni anno, avviene l'assemblaggio. Poi il vino affina almeno 12 mesi in bottiglia.

Ne nasce un vino rosso rubino intenso e brillante. Bouquet fruttato e speziato, con note di mora, prugna, pepe e cannella. Corpo pieno ed equilibrato, morbido e fresco, eleganza e brioso

Il mio giudizio: di gran lunga il migliore della serata. Arrivato 1°. Eccellente, voto 91/100

6. Barbera d'Asti Casascarpa 2019 Scarpa

La Barbera d'Asti DOCG "Casa Scarpa" 2019 è un vino del Monferrato ottenuto da uve 100% Barbera. **Affina in vasche d'acciaio per 12-14 mesi e conquista grazie alla sua struttura e vivacità, ed un naso intenso di frutti rossi e neri.** La Barbera d'Asti DOCG "Casa Scarpa" 2019 è un vino rosso pregiato del Piemonte prodotto dalla storica azienda di Nizza Monferrato Scarpa. Espressione del territorio del Monferrato, è ottenuta da uve 100% Barbera provenienti dalla tenuta di proprietà "I Bricchi", situata tra Castel Rocchero e Acqui Terme. **Il vino affina dai 12 ai 14 mesi in acciaio, ed è caratterizzata da una bella vivacità e struttura. Alla vista presenta un bel colore rosso rubino intenso, mentre il naso regala sentori intensi di frutti rossi e neri. Al palato è strutturato, molto fresco ma equilibrato e persistente.** La storica azienda vinicola Scarpa di trova a Nizza Monferrato, nel sud Piemonte. L'azienda basa il suo lavoro su una filosofia che mette insieme innovazione e ricerca della massima qualità, su modello dei vini di Borgogna.

Oggi quello di Scarpa è un nome riconosciuto per il pregio dei suoi vini tipici del Monferrato, ma anche di Barolo e Barbaresco.

Il mio giudizio: la classica Barbera, quella di una volta. Arrivata 3°. Ottimo, voto 89/100

7. Barbera d'Alba Camerano 2018 Marcarini

Alla coltivazione della Barbera, antica varietà autoctona del Piemonte Sud-occidentale, abbiamo dedicato alcuni dei nostri vigneti più soleggiati. È in tali posizioni che questa vite rustica, umile e vigorosa dà i suoi frutti migliori.

Colore rosso granato intenso, la sua limpidezza, i suoi riflessi densi e caldi che volgono al rubino, sono sicure promesse di grande ricchezza e struttura possente. Il bouquet è ampio, caratteristico, complesso e molto persistente. Il sapore austero e caldo mette in evidenza la sua notevole robustezza; equilibrio e grande armonia sono esaltati dai tannini che volgono al dolce e da una piacevole sapidità.

Il mio giudizio: molto apprezzata tant'è che è arrivata 2°. Ottimo voto 89/100

8. Ghemme Anno Primo 2016 Antichi Vigneti Cantalupo

Alla vista si presenta rosso rubino carico e intenso con riflessi granato. Al naso ricorda frutti di bosco in confettura, violette e rose appassite, liquirizia e spezie fini, su piacevole sfondo di resina. Al palato si mostra caldo e corposo, caratterizzato da un sorso lungo e persistente. Il Ghemme DOCG "Cantalupo Anno Primo" nasce come primo vino aziendale nel 1974 e ancora oggi è il simbolo della cantina Antichi Vigneti di Cantalupo. È ottenuto da uve nebbiolo in purezza, coltivate nell'Alto Piemonte e più precisamente nella zona di Ghemme, su suoli ricchissimi di minerali e roccia, collocati tra i 280 e i 310 metri di altitudine sul livello del mare. **Dopo la raccolta le uve sono diraspate e pigiate, quindi fermentano in acciaio a temperatura controllata. Successivamente il vino ottenuto matura per circa 20 mesi in botte grande prima di affinare per qualche mese in bottiglia.** Antichi Vigneti di Cantalupo è una storica cantina piemontese, collocata sulle colline di Ghemme, in provincia di Novara, tra le Alpi, la Valsesia e le risaie della Pianura Padana. Questa vocatissima zona vitivinicola che costeggia il fiume Sesia, offre un

ottimo terroir per la coltivazione della vite, regalando da oltre 1000 anni vini apprezzati in tutto il mondo. Di proprietà della famiglia Arlunno da più di 500 anni, Antichi Vigneti di Cantalupo vanta attualmente 35 ettari di vigneto, disposti tra i Comuni di Ghemme e Romagnano Sesia. ***L'indiscusso protagonista è ovviamente il nebbiolo (qui chiamato Spanna), che occupa circa l'80% della superficie vitata. Lo affiancano vespolina e uva rara per i vitigni a bacca nera e lo chardonnay, l'arneis e il greco di Ghemme per quelli a bacca bianca.***

Il mio giudizio: un eccellente Ghemme. Voto 91/100

A cura di Urano Cupisti