

OSTERIA LE TERME & URANO CUIPISTI

Approfondimenti Divini: L'Altro Piemonte con un po' di Valle d'Aosta

Mercoledì 19 febbraio

- **L'Altro Piemonte rappresentato da:**

1. **Ghemme:** La denominazione di origine Ghemme DOCG è riservata ai vini rossi Ghemme e Ghemme riserva, ottenuti a partire da uve del vitigno **Nebbiolo (localmente detto Spanna) per almeno l'85%**, mentre è consentito l'utilizzo dei vitigni **Vespolina ed Uva Rara (Bonarda Novarese) fino ad un massimo del 15%**. Il Ghemme viene prodotto nella zona, **in provincia di Novara**, costituita dal territorio del comune di Ghemme ed in parte da quello del del comune di Romagnano Sesia. L'affinamento minimo del Ghemme base è di almeno **34 mesi di cui almeno 18 in legno**, mentre per il Ghemme **riserva è di almeno 46 mesi di cui 24 in legno**.
2. **Gattinara:** La denominazione di origine Gattinara DOCG è riservata ai vini "Gattinara" e "Gattinara riserva", ottenuti da uve del vitigno **Nebbiolo (localmente detto Spanna) min. 90%**, mentre i vitigni **Vespolina e Uva rara, insieme, possono arrivare al max.10%**. La zona di produzione comprende l'intero territorio del comune di Gattinara (Vercelli). Il periodo di affinamento minimo per il Gattinara DOCG è di **35 mesi di cui 24 in legno, per la riserva di 47 mesi di cui 24 in legno**.
3. **Lessona:** La DOC Lessona è situata nell'Alto Piemonte, rivolta verso occidente. I terroir della Lessona caratterizzano notevolmente il vitigno **Nebbiolo** dal punto di vista aromatico. Il bouquet aromatico del vitigno si impreziosisce con quella tipica mineralità rugginosa che dona a questi vini una sapidità minerale spiccata e nitida. Il vitigno Nebbiolo si esprime in questa zona con una particolare eleganza e tannini perfettamente amalgamati grazie alle tecniche di coltivazione naturali. In assemblaggio si usano anche Vespolina e Croatina. **Le altitudini medie della Lessona sono attorno ai 350 m. s.l.m** ed il clima è abbastanza mite, grazie alla vicinanza del Monte Rosa, che contribuisce

quale riparo delle correnti nordiche. I terreni della Lessona sono ricchi di minerali quali ferro, potassio e magnesio. (Provincia di Biella)

4. **Monferrato:** Il Monferrato è una regione storica del Piemonte, il cui territorio, quasi esclusivamente di natura collinare, è compreso principalmente all'interno **delle province di Alessandria e Asti** Per il **Monferrato Rosso**, i vitigni autoctoni più utilizzati sono **il Barbera e il Nebbiolo**, mentre tra gli internazionali il **Cabernet Sauvignon, il Merlot e il Pinot Nero**.
5. **Verduno Pelaverga:** Il vino Verduno Pelaverga o Verduno DOC è una delle tipologie di vino previste dalla denominazione Verduno Pelaverga o Verduno DOC, una DOC della regione . I vitigni che rientrano nella composizione del vino Verduno Pelaverga o Verduno DOC **sono Pelaverga piccolo min.85%, altri**.

- **La Vallée d'Aoste rappresentato da:**

1. **Chateau Feuillet: vitigni Petite Rouge e Mayolet, vitigni autoctoni.**
2. **Chambave (Petit Rouge (70%) e da altri vitigni tradizionali e internazionali (30%))**

1. **Torrette 2016 Chateau Feuillet. Il mio giudizio: Ottimo, voto 88/100**

A due passi da Aosta, a Saint-Pierre, nel cuore della zona di produzione del Torrette, si trova questa piccola azienda agricola **di circa tre ettari**. I vigneti sono tutti ubicati sulla riva sinistra del fiume Dora Baltea ad una altitudine sul livello del mare che va dai **650 agli 850 metri** e pertanto con perfetta esposizione a Sud. L'azienda nasce nel 1997 per iniziativa di Maurizio Fiorano. L'espansione ed il rinnovamento dei vigneti ha portato dai 5.000 mq agli attuali 30.000 mq tutti di nuovi impianti. La cantina è stata completamente rinnovata ed ampliata. Il Torrette di Château Feuillet è prodotto con uve **Petite Rouge più una piccola parte di Mayolet. Dopo la vendemmia, le uve fermentano a temperatura controllata in acciaio dove sostano per 8 mesi prima di passare all'imbottigliato. A inizio primavera è pronto per essere**

messo in commercio. All'esame organolettico si presenta con un colore rosso tenue, scarico caratterizzato da profumi di mora e prugna. Al palato è risultato con una buona acidità. Assemblaggio 90% Petit Rouge, 10% Mayolet. Gradazione 13,50%

2. Ghemme Anno Primo 2016 Antichi Vigneti di Cantalupo. Il mio giudizio: Eccellente, voto 90/100

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.**

3. Gattinara 2017 Cantina Sociale di Gattinara. Il VINO della serata. Il mio giudizio: Eccellente, voto 91/100

Il Gattinara DOCG colpisce **per il suo colore rosso profondo. Al naso si sviluppa un affascinante gioco di aromi. Note fruttate di ciliegie nere, prugne mature e un tocco di fichi secchi si armonizzano meravigliosamente con accenti floreali di violette e una fine speziatura che ricorda la cannella e i chiodi di garofano. Al palato, il Gattinara DOCG si presenta potente ed elegante allo stesso tempo. La sua struttura ricca di tannini gli conferisce un corpo pieno.** Le uve per il Gattinara DOCG crescono nella famosa regione vinicola di Gattinara, nota per i suoi terreni unici e il favorevole microclima. Le viti ricevono le cure necessarie per produrre uve sane e aromatiche. La vendemmia avviene a mano nel periodo di maturazione ottimale. Questo garantisce la massima qualità delle uve. Durante la vinificazione, le uve vengono pressate delicatamente per preservare i preziosi aromi. **Successivamente, avviene la fermentazione, che si svolge a temperature controllate per intensificare le note fruttate. Dopo la fermentazione, il vino**

matura per almeno 24 mesi in botti di quercia. Questa lunga stagionatura conferisce al Gattinara DOCG il suo carattere complesso e un sapore armonioso.

4. Monferrato Rosso Il Baciato 2018 Braida. Un grande vino. Il mio giudizio: Eccellente, voto 90/100

Denominazione Monferrato Rosso Doc. **Vitigni 60% Barbera, 20% Pinot Nero, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot.** Gradazione 14,5% Il Monferrato Rosso Il Baciato di Braida è **un vino rosso complesso, avvolgente ed elegante.** Il Baciato era infatti colui che combinava i matrimoni. **Le uve vengono raccolte e vinificate separatamente e affinano per 12 mesi in legno prima di essere assemblate. Al naso profumi di frutta matura e spezie, con note di more. Al palato è caldo e avvolgente, con gusti complessi e finale di prugne, pepe e cannella.** Vinificazione: le uve vengono vinificate separatamente con fermentazione in acciaio e **malolattica in legno.** Affinamento in tini di legno e parte in carati di rovere per 12 mesi. All'assemblaggio segue un periodo in bottiglia di 4 mesi.

5. Piemonte Rosso Garsun 2018 La Prevostura. Il mio giudizio: Ottimo, voto 88/100

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. **Maturazione In legno piccolo e botte per 8 mesi. In bottiglia per 4 mesi Passaggio in botte 0 a 12 mesi Colore rosso tendente al granato. Al naso profumi di fiori macerati, frutta matura del sottobosco e spezie dolci, Aromi fruttati. Al palato il vino è minerale, fresco, dal tannino mai invadente e dal finale abbastanza lungo, Descrizione uvaggio 65% Nebbiolo, 25% Vespolina e 10% Croatina**

6. Vallée d'Aoste Chambave 2021 La Crotta di Vigneron. Il mio giudizio: Ottimo voto 88/100

Il Vallée d'Aoste Chambave DOC è una proposta della **società cooperativa La Crotta di Vegneron**, un'importante realtà produttiva che sorge in un piccolo borgo in provincia di Aosta. Questo vino è un ottimo rosso che racchiude in sé ogni caratteristica espressiva del vitigno di provenienza. Risultato di un uvaggio composto da **Petit Rouge (70%) e da altri vitigni tradizionali e internazionali (30%)**, frutto di viti coltivate principalmente nell'agro del **comune di Chambave**, di quello di Saint-Denis, di Saint-Vincent e altri. Dopo un'accurata vendemmia, le uve vengono trasportate in cantina, dove seguono **prima il processo di macerazione, poi quello di fermentazione in acciaio. Successivamente, il Vallée d'Aoste Chambave DOC affina per 6 mesi in acciaio.** Il risultato è **un rosso fruttato. Un'etichetta dal sorso secco per un vino di buona struttura.**

7. Verduno Basadone 2023 Castello di Verduno. La novità. Il mio giudizio: Ottimo, voto 88/100

Colore rosso rubino scarico. Profumo fragrante, con aromi di frutta, fragola, ciliegie sotto spirito e note speziate. Al palato ritorno di piacevoli note fruttate, sentori speziati e buon equilibrio. Il finale è abbastanza persistente.

Il vino nasce da un vitigno autoctono delle Langhe, **il pelaverga piccolo**, coltivato da secoli nel comune di Verduno, in particolare nelle zone di Massara e Olmi. **La macerazione, in vasche di acciaio, dura circa 10 giorni con periodiche follature manuali. Il vino matura per circa 9 mesi in contenitori d acciaio. Continua l'affinamento in bottiglia per 3 mesi prima della commercializzazione.** La storia della cantina Castello di Verduno ha

origini molto antiche. Il Castello, che dona il nome alla tenuta, risale addirittura agli inizi del 500. Quando Carlo Alberto di Savoia acquista i possedimenti del Castello di Verduno, affida la direzione della tenuta a Carlo Staglieno, famoso enologo. Nel 1909 la famiglia Burlotto acquista il Castello e nel dopoguerra si comincia la produzione di Barolo e Verduno. Oggi Gabriella, Elisa e Liliana Burlotto gestiscono le varie attività della tenuta, che continua a produrre vini di alta qualità, fedeli alle nobili tradizioni del territorio.

8. Lessona 2017 La Prevostura **GUEST STAR. Aspettativa non mantenuta. Il mio giudizio: Ottimo, voto 89/100**

L'azienda Prevostura realizza il vino con le uve dei filari che si trovano nella parte più alta dei vigneti in Lessona. Tutta la zona di Lessona è antichissima,

per quanto riguarda la viticoltura, e alla metà del 1800 vantava ettari ed ettari di vigne che a causa di tanti fattori (la fillossera, i cambiamenti economici, ecc.) sono diminuiti. È grazie a giovani come i fratelli Bellini che si sta riscoprendo questo territorio unico e in grado di offrire vini straordinari. La Prevostura nasce nel 2001 e con la capacità imprenditoriale legata ad un vitigno unico e ad un terreno eccezionale, realizza subito vini di grande interesse. Il binomio Nebbiolo e sabbie marine del sottosuolo sono la garanzia di un vino elegante e dal carattere molto personale. La vendemmia manuale precede la ***fermentazione in acciaio inox. Invece la fermentazione malolattica avviene in legno. Il vino invecchia in tonneaux e barrique, per circa 20 mesi. Altri 9 mesi per l'affinamento in bottiglia.*** Grandissima capacità di invecchiamento.

Al naso profumi di fiori macerati, frutta matura del sottobosco e spezie dolci. Al palato il vino è minerale, fresco, dal tannino mai invadente e dal finale lungo.

Urano Cupisti