

DUE DOCG E OTTO DOC NEL PATRIMONIO DEL CONSORZIO ALTO PIEMONTE

Dieci denominazioni protette certificano lavoro e rispetto per la cultura dei territori

FILIPPO MASSARA
NOVARA

Piccoli produttori hanno custodito una tradizione che rischiava di sparire nel secondo Dopoguerra. Con il processo di industrializzazione, l'Alto Piemonte abbandonò gran parte dei suoi vigneti. Conservarne le tracce ha contribuito a rilanciare negli ultimi anni il comparto, che si sviluppa puntando sulla qualità dei propri prodotti e sull'export. Dal 1999 i vini delle province di Novara, Vco, Biella e Vercelli sono valorizzati e promossi dal Consorzio di tutela Nebbioli Alto Piemonte.

Dieci le denominazioni protette: due sono Docg (Gattinara e Ghemme), otto invece le Doc.

Boca doc

La zona dove sorgono i suoi vigneti comprende cinque comuni: Boca, Cavallirio, Grignasco, Maggiora e Prato Sesia, tutti in provincia di Novara. Nel 1300 il cronista locale Pietro Azario definì il Boca «rinomato sin dall'antichità» e numerose testimonianze citano forniture di rosso alle armate spagnole che dal Piemonte si spostavano per occupare la Lombardia. Questo vino si produce con una base Nebbiolo tra il 70 e il 90%. Secondo il disciplinare sono ammesse Uva rara e Vespolina, da sole o congiuntamente, fino a un massimo del 30%. Dal 1969 è Doc.

Bramaterra doc

Veniva ribattezzato «Vino dei canonici» perché era molto gradito alla curia vercellese. Ancora oggi sorge in un territorio di sette centri dell'area collinare vicina al parco naturale delle Baragge: Bru-

sengo, Curino, Masserano, Sostegno e Villa del Bosco (Biella), Lozzolo e Roasio (Vercelli). La sua origine sarebbe legata alla liberazione dei servi della gleba, che iniziarono a coltivare la vite. Il nome compare per la prima volta nel 1447 e pare voglia significare l'affinità e la vocazione agricola di questo territorio. Si produce con Nebbiolo (50-80%), più eventuale Croatina (massimo 30%), Uva rara e Vespolina (massimo 20%). Dal 1979 è Doc.

Colline novaresi doc

Primo per distacco nella classifica degli imbottigliamenti di tutto l'Alto Piemonte, include tante tipologie di vino: dal Nebbiolo alla Vespolina, dalla Croatina al bianco. La sua area di produzione si inserisce tra i rilievi collinari adagiati tra il Sesia e il Ticino, dove la coltivazione delle viti è presente dall'epoca preromana. A seconda delle tipologie, prevede diverse composizioni. Nel caso del Bianco, si utilizza Erbaluce in purezza. Per i «Colline Novaresi» rosso, rosato e novello, la base minima è 50% Nebbiolo più altri vitigni a bacca rossa idonei. Per i «Colline Novaresi» Vespolina, nebbiolo, Uva rara, Croatina e Barbera, i rispettivi vitigni devono essere presenti almeno

all'85% e nella quota restante altri vitigni non aromatici, idonei. E' Doc dal 1994.

Coste della Sesia doc

Si produce sulle colline tra le province di Biella e Vercelli, fino al fiume Sesia. La denominazione «Coste della Sesia» senza specificazione di vitigno è riservata al rosso o rosato, ottenuto da uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale, dai viti-

gni Nebbiolo per almeno il 50%. La tipologia Bianco si ottiene con il 100% di Erbaluce. La denominazione «Coste della Sesia» seguita da una di queste specificazioni (Nebbiolo, Croatina o Vespolina) è invece riservata ai vini prodotti con uve provenienti dai vigneti costituiti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%. E' Doc dal 1996.

Fara doc

In epoca medievale era molto apprezzato da abati, vescovi e signori non solo per fini liturgici. La sua vendita assicurava infatti ai religiosi i profitti necessari per il sostentamento della comunità ecclesiastica. Oltre che a Fara, questo rosso viene prodotto a Briona. Rispetto ad altri vini della zona, la sua base di Nebbiolo è inferiore e può variare dal 50 al 70%. Completano Vespolina e Uva rara, da sole o in maniera congiunta, per un massimo del 50%. È ammesso anche l'utilizzo di uve a bacca rossa, non aromatiche, provenienti dai vitigni idonei alla coltivazione in Piemonte, fino al 10%. Dal 1969 è Doc.

Gattinara docg

La sua produzione si concentra nell'omonimo comune in provincia di Vercelli. I vigneti furono impiantati dai romani nel II secolo a. C. Nel 1518 il cardinale Mercurino Arborio, marchese di Gattinara e Cancelliere di Carlo V, lo presentò alla Corte del re di Spagna e lo offrì durante qualche trattativa diplomatica. Fu elogiato anche dallo scrittore Mario Soldati. Si produce con Nebbiolo dal 90% al 100%, ma ammette Vespolina fino al 4% e Uva rara, complessivamente non oltre il 10%. Dal 1990 è riconosciuto come Docg.

Ghemme docg

Si narra che in epoca romana la sua produzione fosse così consistente che la città di Agamium, oggi Ghemme, avesse come simbolo comunale un grappolo d'uva e un mazzo di spighe di grano. Questo rosso viene prodotto nel territorio di Romagnano Sesia sempre sulle colline a lato del Sesia. Lo scrittore Antonio Fogazzaro lo cita in «Piccolo mondo antico». Il Ghemme si ottiene da uve per almeno l'85% Nebbiolo e fino al 15% Vespolina e Uva rara, da sole o assieme. Dal 1997 è Docg.

Lessona doc

È con questo vino che Quintino Sella brindò al primo governo dell'Italia unita. L'allora ministro delle finanze del Regno ne aprì una bottiglia nelle sue tenute di famiglia dell'omonimo comune biellese, dove ancora oggi si produce. Alcuni documenti citano il Lessona fin dal 1500. Questo rosso si compone di uve Nebbiolo per una quota minima dell'85% e offre la possibilità di aggiungere uve provenienti dai vitigni Vespolina e Uva rara. Dal 1976 il Lessona ha ricevuto l'assegnazione della Doc.

Sizzano doc

Il suo aroma venne paragonato da Camillo Benso conte di Cavour a quello del celebre Borgogna francese. Viene prodotto solo a Sizzano, e come il Fara prevede l'utilizzo di una quantità non così preponderante di Nebbiolo (dal 50 al 70%). Il disciplinare stabilisce che a questa base vada aggiunta Vespolina e Uva rara, da sole o assieme, in una quantità compresa tra il 30 e il 50%. Anche in questo caso possono concorrere alla produzione le uve a bacca rossa,

non aromatiche, di vitigni idonei alla coltivazione in Piemonte nella misura massima del 10%. È Doc dal 1969.

Valli Ossolane doc

La presenza del Prunent (Nebbiolo) è accertata in Ossola da sette secoli. La zona produttiva comprende i comuni di Beura Cardezza, Bognanco, Crevoladossola, Crodo, Domodossola, Masera, Montecrestese, Montescheno, Pallanzeno, Piedimulera, Pieve Vergonte, Premosello, Ornavasso, Trontano, Viganella, Villadossola e Vogogna. Per la tipologia Rosso si utilizzano uve Nebbiolo, Croatina o Merlot, da sole o assieme per almeno il 60%, e altri vitigni a bacca bianca non aromatici. Il Bianco ha base Chardonnay con un minimo del 60% e altri vitigni a bacca bianca non aromatici. Le tipologie Nebbiolo e Nebbiolo superiore prevedono uve Nebbiolo per minimo l'85% e altri vitigni ammessi a bacca nera non aromatici. Dal 2009 è Doc. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



1) Vendemmia sulle colline di Ghemme. 2) Un'edizione degli anni passati di Taste Alto Piemonte al castello di Novara: i sommelier sono sempre protagonisti. 3) Il fascino dei vigneti è in ogni stagione

