

Caterina Adorno al vertice dell'Erbaluce di Caluso

Cinquant'anni e una nuova giovinezza. L'Erbaluce di Caluso festeggia l'anniversario della denominazione e guarda avanti con ottimismo. L'unica docg (dal 2010) del capoluogo piemontese ha aperto le celebrazioni del cinquantennio con l'anteprima a cura di **Confagricoltura Torino** in cui sono stati forniti i dati di produzione e analizzate le prerogative dell'ultima annata. L'appuntamento vero e proprio con i festeggiamenti sarà a ottobre insieme al **Consorzio di tutela Caluso Carema Canavese**. Le novità iniziano proprio da qui, con un futuro dalle sfumature rosa per la presidenza affidata a una donna: **Caterina Adorno**, sommelier, espressione della Cantina della Serra di Piverone, titolare di un'azienda agricola e agrituristica ad Albiano d'Ivrea e con un'ampia esperienza nel mondo della comunicazione del vino (cura, tra l'altro, la segreteria dell'Associazione del Nizza, la super Barbera astigiana). Adorno succede a **Gian Luigi Orsolani**, titolare dell'omonima maison appartenente al **Comitato Grandi Cru d'Italia**. Completano lo staff di presidenza i vice **Alessandro Comotto**, contitolare dell'azienda La Maserà, e **Bartolomeo Merlo**, presidente della **Cantina Produttori Erbaluce di Caluso**. E' la prima volta che una donna è alla guida del Consorzio: «Intendo puntare sulla promozione, sia in Piemonte, sia nelle altre regioni d'Italia», afferma, «Per l'Erbaluce ci sono ampi spazi di miglioramento delle performance sui mercati. I segnali di interesse sono evidenti, garantiti dalla qualità delle ultime vendemmie, ma parliamo di una piccola produzione ancora da raccontare al pubblico».

La docg nasce in 196 ettari vitati in 36 comuni delle province di Torino, Vercelli e Biella. «Negli anni», precisa il direttore di Confagricoltura Torino, **Ercole Zuccaro**, «la superficie dedicata è



Caterina Adorno

sempre aumentata, a conferma che c'è attenzione per il prodotto e soddisfazione per i viticoltori». La vendemmia 2016 si attesta su 9.500 ettolitri, pari a 1,2 mln di bottiglie potenziali, in linea con il precedente raccolto. Il valore economico allo scaffale è di circa 10 mln/€ per le tre tipologie, tutte derivanti dalla stessa uva: bianco fermo, spumante metodo classico e passito. «Se quest'ultimo ha la tradizione più antica», aggiunge Adorno, «da qualche anno si sta affermando lo spumante, sulla scia del successo delle bollicine italiane».

Anche il Carema festeggia i primi 50 anni di doc, ma la produzione è limitata a 750 quintali di uva derivanti da poco più di 15 ettari coltivati sostanzialmente da due case: Ferrando, pluripremiato portabandiera nel mondo di questo vino (ma anche di Erbaluce) e la Cantina Produttori Nebbiolo di Carema.

Anna Gagliardi

