

14.05.2010

RITORNO A CASA (PIEMONTE)

53.000 Ettari di superficie a vite, 54 cantine sociali con moltissimi soci, 300 imprese industriali. 12 DOCG e 44 DOC. E' una terra regale ma anche profondamente legata a origini contadine. 4 Zone collinari vitate:

Canavese, Langhe/Roero e Monferrato (che insieme danno il 95% della produzione del Piemonte), Colli Tortonesi.

Grandi vini rossi: Nebbiolo (che dà vita a Barolo e Barbaresco nel cuneese, al Gattinara nel vercellese, al Carema nel torinese e al Bocca e Fara nel novarese), Barbera, Dolcetto (che stenta ad affermarsi nel mondo per via del nome che lo fa sembrare dolce, infatti oggi si tende a chiamarlo con il nome del paese dove è coltivato). Importante fra i bianchi il Cortese e infine, i vini dolci, Asti spumante (grandi aziende) e Moscato d'Asti (piccole aziende). Tendono ad affermarsi i nuovi vitigni, quali il Timorasso e la Favorita.

Il Barolo è il più rappresentativo nel mondo del Piemonte, già nel '700 era venduto in Inghilterra, che boicottava la Francia e quindi comprava in Italia; oggi è esportato soprattutto in Germania e Stati Uniti. Ha 3 anni di invecchiamento, mentre il Barbaresco ne ha 2. I loro territori sono confinanti, sono meravigliose colline a vite, come giardini. Il barbaresco è di più facile bevuta del barolo, che è più importante.

La vinificazione in legno, sia botti che barrique, ha aiutato a stemperare il gusto, che era un po' duro. Il produttore Gaia ha diffuso il Barbaresco nel mondo.

Assaggio: Cortese dei Colli Tortonesi DOC, Modus Vivendi, imbottigliato Azienda agricola Mutti Andrea, Sarezzano (AL), 13° ½, 2008

Colore: giallino quasi carta, con riflessi verdognoli

Profumo: di mele gialle, tarassaco, biancospino

Sapore: rotondo, morbido, leggermente aromatico.

Assaggio: Barbaresco DOCG, Azienda Nervo, Imbottigliato da Cantina Vignaioli, Treiso (CN), 2006, 14°

Colore: rosso rubino, non molto carico

Profumo: delicato

Sapore: tannico con delicatezza.

Assaggio: Asti Spumante DOCG, Azienda Martini, 7°1/2, 100% Moscato. La gradazione è bassa perché c'è una frazione di alcool ancora sotto forma di zuccheri, tappo a fungo. Una volta veniva fatto filtrando molte volte con i filtri olandesi, sacche di iuta piegate in modo particolare, oggi si vinifica fermentando in acciaio o in bottiglia. (Gancia ha copiato la tecnica dai francesi).

Colore: giallo chiarissimo

Profumo: di moscato

Sapore: dolcissimo, di uva moscato.

Assaggio: Moscato d'Asti, DOCG; Azienda Agricola Bera, 2009, Neviglie (CN), tappo-raso.

Colore: giallo chiaro (a volte è dorato come l'uva moscato)

Profumo: delicato

Sapore: di moscato, senza retrogusto di uva, più delicato dello spumante.

Il migliore è dell'Azienda Marengo di Strevi.