

ALTO PIEMONTE

L'ALTRO NEBBIOLO (E NON SOLO)

DIVISO IN DUE DAL FIUME SESIA, L'ALTO PIEMONTE VITICOLO PROPONE UNA GALASSIA DI DENOMINAZIONI RICCHE DI STORIA E DI PECULIARITÀ. UNA TERRA DI CONFINE ALLA RICERCA DI UN MERITATO RISCATTO.

di Francesco Falcone



L'Alto Piemonte enologico, dopo dieci giorni di soggiorno, appare ai miei occhi come una terra di confine. Uno spartiacque tra il nord e il sud dell'Europa, tra i grandi vini continentali e quelli più mediterranei, tra la pianura, per lunghi tratti argillosa e stagnante, e le vette cristalline delle Alpi.

Dico questo perché ho assaggiato rossi nordici come pochi altri nella mia carriera di degustatore: un'acidità a tratti violenta ma penetrante, tannini tesi come corde di violino, muscoli sottili, apparentemente essenziali, ma tirati come quelli di un maratoneta. Eppure, mentre li assaggiavo, pensavo ai colori della macchia di Lessona, alle agavi di Brusnengo, agli ulivi di Boca e a quei profumi deliziosamente agrumati e quasi mediterranei che segnano i tratti aromatici dei migliori rossi del Novarese, dell'Alto Vercellese e del Biellese.

Tra i denti di questa cerniera ci trovi un mosaico di vigneti che sa sorprenderti anche senza volerlo. Sono terroir in miniatura sopravvissuti per miracolo all'abbandono della viticoltura all'inizio del Novecento prima (cioè subito dopo l'arrivo della fillossera), e del secondo dopoguerra poi. E che negli anni

'70/'80/'90 hanno addirittura rischiato l'oblio.

Non aspettatevi, risalendo dal Monferrato, un paesaggio viticolo altrettanto dichiarato e nemmeno un giardino di viti come quello di altre grandi zone del vino europeo. Dimenticate le cantine convenzionali, le sale di degustazione e una viticoltura di precisione. Le vigne si nascondono in mezzo ai boschi, le aziende si confondono tra quartieri residenziali più o meno riusciti.

Scordatevi la Langa, nonostante il nebbiolo, dimenticate la Borgogna e il Rodano settentrionale, nonostante i tratti somatici di alcuni vini locali tradiscano una sottile ma nitida somiglianza col pinot noir della Cote d'Or e con la syrah della Cote Rotie.

Centocinquanta anni fa qui c'erano quarantamila ettari di vigna. Oggi a stare larghi ce ne sono poco più di mille duecento. Alcuni dei quali nemmeno iscritti a un albo doc/docg. Per non parlare poi di quelli in stato di completo abbandono.

Se avrete la pazienza di andare oltre la foschia che aleggia sulle baragge di Novara, Vercelli e Biella, oltre le risaie, oltre quel grigiofumo dei capannoni

di pianura, forse riuscirete a godere come ho goduto io. Se siete appassionati di degustazione, non c'è zona più propedeutica all'apprendimento della disciplina. Perché i vini qui nascono diversi, sono complessi, insidiosi da "leggere", non per forza dei grandi vini, ma così originali, così caratterizzati, così autentici che diventa difficile non rimanerne affascinati.

Conoscevo poco il nebbiolo (ma pure la vespolina, l'uva rara e la croatina) di questa zona, a parte i soliti nomi, naturalmente. Ho cercato anche per questo di tararmi umilmente su un profilo organolettico per me inconsueto. Con le buone maniere ho cercato di coccolare e comprendere i vini più difficili, evitando la fretta e la rigidità degli schemi. Ho fatto, più o meno, come quando assaggio pinot nero e schiave (non scandalizzatevi per l'accostamento): riconoscere e premiare l'autenticità e la purezza, prima di tutto.

Ho tentato di dimenticare il più possibile le geometrie, la densità e lo spessore dei rossi di Langa. La regione è la stessa, ma enologicamente – e sotto il profilo geologico, morfologico, agronomico, climatico – le due zone non potrebbero essere più lontane.

Giuro che dopo quattro giorni di degustazione, e trecento vini assaggiati, ero in piena trance “minerale”. Una sbornia di metallo e ruggine, la lingua asciugata dal sale e violente scosse di acidità nei denti.

Ho chiamato mio nonno per un conforto. <<Francé, tutta salute>>, mi ha risposto.

Il territorio

Parte integrante del mio speciale sull'Alto Piemonte viticolo è una fetta di quella “terra di mezzo” che unisce la fascia alpina del Monte Rosa con la bassa pianura padana, nella quale il nebbiolo, come in Langa e in Valtellina, trova uno straordinario luogo d'elezione. Situato all'estremo nord-est della regione, interessa tre province (da est verso ovest: Novara, Vercelli e Biella) e quarantatre comuni (ventisei in provincia di Novara, quattro nel Verellese e diciassette nel Biellese). Ho volutamente lasciato fuori dal reportage Carema, altra piccola ma preziosa denominazione nordpiemontese legata al nebbiolo. Un nebbiolo ancora più montano, austero e sottile. E per questo più affine a quello prodotto nella Bassa Valle d'Aosta (Donnas e in parte Arnad-Montjovet).

Come già scritto in apertura, la vigna qui è così rarefatta che un viaggiatore poco attento potrebbe attraversare l'intero comprensorio senza quasi notarla. D'altronde i numeri parlano chiaro: poco meno di quattrocento sono gli ettari vitati a denominazione d'origine (nebbiolo, vespolina, uva rara, barbera miscelati o in purezza; ed erbaluce per il bianco), poco più del triplo gli ettari complessivi (la sola provincia di Cuneo ne conta diciassettemila). Tremilioni e spiccioli le bottiglie in commercio (solo Barolo e Barbaresco insieme, contano 2500 ettari vitati a nebbiolo e quindicimilioni di bottiglie complessive).

Tuttavia è un territorio di eccellente tradizione vitivinicola. E' significativa la presenza di un numero altissimo di minidenominazioni d'origine di lungo corso (la più giovane delle quali è Bramaterra, creata nel 1979). Denominazioni di stampo borgognone: ciascuna creata col tentativo di ricalcare l'identità storico-geologica-varietale dei vari terroir. Due sono le Docg presenti (Ghemme nel Novarese e Gattinara nel Verellese)

e sette le Doc. Quattro in provincia di Novara (Fara, Sizzano, Boca e Colline Novaresi), due a cavallo tra la provincia di Vercelli e di Biella (Bramaterra e Coste della Sesia), e una nel Biellese (Lessona).

Prima di entrare nel vivo dell'articolo, meglio elencare alcuni punti cardine del terroir altopiemontese:

a) E' una viticoltura che preferisce sestri di impianto non molto fitti (mediamente sotto i 3000 ceppi per ettaro), un sistema di allevamento a Guyot semplice tenuto a 80/90 cm dal suolo e un vigneto in buona parte rinnovato (la media si colloca attorno ai 10/15 anni di età).

b) Il clima è più umido e piovoso rispetto a quello di Langa, con una media di precipitazioni che supera i 1000 mm annui; le temperature - sempre rispetto alla Langa - sono invece mediamente più basse nella fase finale della maturazione. Maggiore è però l'escursione termica giorno-notte.

c) Minore luminosità in settembre e ottobre, autunni più precoci, e dunque maturazioni generalmente più tardive rispetto a quelle di Barolo e Barbaresco.

d) Le morene (Fara, Sizzano, Ghemme), ma soprattutto le sabbie gialle (Lessona) e i porfidi (Boca, Gattinara e Bramaterra) sono suoli acidi (in alcuni casi al limite della coltivabilità), più o meno sciolti, mediamente poco profondi. Per un confronto immediato, ricordiamo che i suoli di Langa sono alcalini, con argille e arenarie.

e) La conseguenza “organolettica” dei punti b-c-d è che i nebbiolo di queste zone (e non solo, perché tutte le varietà coltivate ne rimangono condizionati) sono ricchi di acido malico (per via del clima più fresco e della minore luminosità), salati (un sale da bianco nordico), tendenzialmente acidi (anche perché il carattere salino ne rafforza la percezione), molto minerali (nei terreni acidi, al contrario di quelli basici, i microelementi minerali sono più assimilabili dalla pianta), meno alcolici e soffusi dei vini di Langa. Per gli amanti della mineralità questa zona è una manna: vi godrete i profumi di ruggine (più a Lessona), di metallo (più a Boca, Bramaterra e Gattinara che altrove), di idrocarburi (Fara, Sizzano e Ghemme, soprattutto). I degustatori di stampo “borgognone”, più amanti dei profumi che del

corpo, troveranno pane per i loro denti: i nebbiolo qui profumano di agrumi, di pepe, di erbe aromatiche mediterranee, di fiori.

f) Dal punto di vista tannico/strutturale, i nebbiolo di questa zona (quando vinificati e imbottigliati in purezza), e soprattutto in fase giovanile, appaiono austeri ma spesso sottili e fini nella grana. Non hanno lo spessore, la carnosità e l'elasticità di Barolo e Barbaresco, ma possono contare su una trama altrettanto profonda e nobile.

g) Il nebbiolo in buona parte delle denominazioni locali è “accompagnato” da altre varietà (come vedremo in dettaglio nei capitoli successivi). Con l'aggiunta di Croatina (soprattutto nel Biellese) il nebbiolo si “colora”, aumenta la percezione del frutto, ma si fa più rugoso, meno fine nel tannino. La vespolina, invece, pur garantendo una buona colorazione, migliora l'attacco, favorendo una percezione di pienezza senza togliere garbo e allungo (semplificando però il carattere olfattivo). E' meno caratterizzante, infine (almeno entro certi limiti), l'uva rara, che un po' come sta accadendo da qualche anno alla molinara in Valpolicella, è sempre meno utilizzata nel blend. Proprio come la molinara, la sua presenza tende a rafforzare la sapidità del vino.

Alcune precisazioni

1) Per favorire una lettura coerente mi sono attenuto alla geografia del comprensorio, dividendo l'articolo nelle tre province di riferimento. Prima Novara, poi Vercelli e infine Biella. All'interno di ogni provincia ho descritto le denominazioni d'origine di riferimento (utilizzando, anche in questo caso, un criterio geografico) e all'interno di ciascuna doc/docg ho inserito le aziende con sede nel territorio/denominazione (ad esempio: Travaglini e Antoniolo a Gattinara).

2) Detto questo, sappiate che molti produttori con sede all'interno di un territorio/denominazione, producono anche vini di altri territori (ad esempio: Sergio e Valter Zanetta di Sizzano imbottigliano anche Ghemme, Gattinara, Fara e Boca).

3) I vini assaggiati, oltre trecento, non sono stati tutti recensiti. Per motivi di spazio ho preferito inserire soltanto quelli più rappresentativi. Rappresentativi per il singolo produttore, non in senso assoluto. Purtroppo

molte nuove annate, soprattutto per i vini più importanti, non erano ancora disponibili per l'assaggio, per questo sono stato costretto a ripiegare su millesimi già presenti sul mercato.

4) Nonostante l'impegno - e le 55 aziende visitate - ho il dubbio che qualche minuscolo produttore, di cui ignoro l'esistenza, possa essere rimasto fuori dai miei itinerari. Se così fosse, mi scuso fin da ora con loro, con voi e con il mio editore.

IL NOVARESE

Overo una vasta fascia di territorio che, da ovest verso est, corre tra la sinistra orografica del fiume Sesia e la destra del Fiume Ticino. Iniziando da sud, il primo comune è quello di Briona, mentre Borgomanero è l'ultimo in direzione nord. Cinque denominazioni protagoniste: quattro "comunali" - da sud verso nord: Fara, Sizzano, Ghemme, Boca - e una denominazione "ombrello" e/o di "ricaduta" per tutti i ventisei comuni interessati dalla denominazione chiamata Colline Novaresi. E' la provincia più vitata e prolifica delle tre: oltre 700 ettari vitati, più di duemilioni di bottiglie prodotte, 32 produttori visitati. Le denominazioni sono presentate con un ordine sud-nord, mentre le schede dei produttori sono pubblicate in ordine alfabetico per azienda.

FARA

(Comuni di Briona e Fara Novarese, in provincia di Novara)

Risalendo il fiume Sesia, Fara (primo anno doc 1969) è la prima delle denominazioni "comunali" del Novarese. Due i comuni interessati (Briona e Fara Novarese), poco meno di venti gli ettari vitati iscritti alla doc e circa 120imila le bottiglie prodotte. Come nelle vicine Sizzano e Ghemme, anche la viticoltura di Fara si sviluppa sul versante orientale della valle del Sesia, su un altopiano morenico prevalentemente argilloso (diviso in due strisce collinari). Terreni profondi nella parte superiore (quella in piano), appena più ciottolosi e sciolti lungo i versanti esposti a ovest. I suoli sono acidi, l'altitudine non supera i 230 metri s.l.m., il sistema di allevamento più utilizzato è la contropalliera con potatura a Guyot alto (qui sono praticamente scomparsi i vecchi sistemi a

"quadretto maggiorino"). Tra le denominazioni storiche del Novarese, Fara produce in genere i vini meno strutturati, dal profilo fruttato più evidente: meno "freddo" del Sizzano, meno "nebbioleggiante" del Ghemme, meno minerale e verticale del Boca. Il vino deve essere prodotto con nebbiolo (dal 30 al 50%), vespolina (dal 10 al 30%), e uva rara (fino a un massimo del 40%). Può essere commercializzato solo dopo tre anni di invecchiamento, di cui almeno due in legno.

FRANCESCA CASTALDI

COLL. NOVARESE BIANCO 2007	78 A
COLL. NOVARESE BONARDA 2007	83 A
COLL. NOVARESE CROATINA 2007	79 A
COLL. NOVARESE VESPOLINA 2007	79 A
COLL. NOVARESE NEBBIOLO 2004	84 B

Tel. 0321.826155

Evidentemente Briona è un paese per donne. Una vera eccezione in un mondo, quello del vino, prevalentemente maschile. Due produttrici, Francesca Castaldi e Cecilia Bianchi (che non riesco a visitare perché vive a Torino), rappresentano anche le uniche due aziende del comune. Le vigne di Francesca - tutte giovani - sono a Briona, coltivate lungo l'altopiano morenico intorno ai 200 metri di altitudine, su terreni argillosi e profondi. In attesa di assaggiare il primo Fara della sua carriera (annata 2005, 50% nebbiolo, 40% vespolina e saldo di uva rara; uscita prevista gennaio 2009), punto su una Bonarda 2007 accattivante (frutto garbato, sapido e scorrevole come conviene alla tipologia), e un Nebbiolo 2004 tecnico, ma non massaggiato. Meno sfumati gli altri vini. Vinificazione, maturazione e imbottigliamento si svolgono, da sempre, presso la cantina di Sergio e Valter Zanetta a Sizzano. *Primo anno di produzione: 1997; ettari vitati: 6.5; bottiglie prodotte: 10.000.*

DESSILANI

COLL. NOVARESE SPANNA 2005	82 B
FARA CARAMINO 2004	86 C
FARA CARAMINO 2003	83 C
FARA VECCHIE VIGNE 2004	88 D
GHEMME 2004	84 D
SIZZANO 2004	87 C

GHEMME...

<u>ANTICHI VIGNETI DI CANTALUPO</u>	
92 E	GHEMME SIGNORE DI BAYARD 2001
90 E	GHEMME COLLIS BRECLEMAE 2000
89 D	GHEMME 2004
<u>CÀ NOVA - GIADA CODECASA</u>	
88 D	GHEMME
<u>GIAMPIERO E GIORGIO IOPPA</u>	
88 E	GHEMME SANTA FÈ 2004
<u>TORRACCIA DEL PIANTAVIGNA</u>	
87 D	GHEMME 2003

E IL RESTO DEL NOVARESE

<u>LE PIANE</u>	
90 E	BOCA 2004
<u>DESSILANI</u>	
88 D	FARA VECCHIE VIGNE 2004
<u>IL ROCCOLO DI MEZZOMERICO</u>	
88 C	C. N. NEBBIOLO VALENTINA 2004
<u>CÀ NOVA - GIADA CODECASA</u>	
87 C	COLLINE NOVARESE NEBBIOLO VIGNA SAN QUIRICO 2004
<u>DESSILANI</u>	
87 C	SIZZANO 2004
<u>M. ZONCA - TENUTA DEL BOCA</u>	
87 D	BOCA 2004

GATTINARA

<u>ANTONIOLO</u>	
91 E	GATTINARA OSSO S. GRATO 2003
<u>NERVI</u>	
90 E	GATTINARA VIGN. MOLSINO 2003
<u>GIANCARLO TRAVAGLINI</u>	
89 E	GATTINARA 2003
89 D	GATTINARA RISERVA 2001
<u>TORRACCIA DEL PIANTAVIGNA</u>	
88 E	GATTINARA 2004
<u>ANZIVINO</u>	
87 D	GATTINARA 2004

BRAMATERRA E LESSONA

<u>SELLA</u>	
93 E	LESSONA QUINTINO SELLA 2003
90 D	LESSONA 2004
89 D	BRAMATERRA 2004
88 E	BRAMATERRA I PORFIDI 2004
<u>FILIPPO BARNI</u>	
88 C	BRAMATERRA V. DOSS PILUN 2004
<u>ANTONIOTTI</u>	
87 C	BRAMATERRA 2004
<u>MASSIMO CLERICO</u>	
87 C	LESSONA 2004

SIZZANO 2003

85 C

Tel. 0321.829252

Nella mia visita dai Dessilani si intrecciano suggestioni architettoniche (la villa, la sua corte e il giardino attiguo sono splendidamente curati), storiche (Luigi Dessilani, già a fine '800, cominciò a vinificare con regolarità i vini della zona) e umane. A queste ultime ha dato un contributo significativo l'incontro col giovanissimo Nicola Lucca (figlio di Claudia Dessilani ed Enzo Lucca), nuova guida tecnica della Casa. Segni particolari: passione travolgente per il suo mestiere, assaggiatore esigente, un amore "costoso" per i vini del Rodano e della Borgogna. Il suo primo vino prodotto (tutto suo, senza compromessi e senza interferenze commerciali e/o famigliari) è il Fara Vecchie Vigne 2004. Ha il coraggio di staccarsi dai cliché interpretativi aziendali - confezione, colore, ma anche una certa freddezza espressiva - per dare vita a un vino più sfumato e personale. Nebbioleggia molto, fino a ricordare nei fondamentali quasi più un Ghemme che un Fara, ed è certamente il miglior vino della denominazione Oggi in commercio. Per il resto solito faccia a faccia tra il Sizzano e il Fara Caramino: più pieno e rugoso il primo (che preferisco), più "precisino" e sul frutto il secondo. Meglio i 2004 (più agili e naturali nello sviluppo), dei 2003. *Primo anno di produzione: 1937; ettari vitati: 45; bottiglie prodotte: 200.000.*

GIOVANNI PROLO

COLL. NOVARESI BONARDA 2007 **78 A**
 COLL. NOVARESI NEBBIOLO 2006 **78 A**
 FARA 2003 **85 B**

Tel. 0321.829882

Dopo il diploma all'Enologica di Alba, Filippo Prolo ha progressivamente sostituito i suoi genitori alla guida della cantina di famiglia. Cambiando, come logico che sia, anche il profilo produttivo, cercando vini più snelli, più giovanili, più sobri. A parte le vigne di Fara (3 ettari a quote che superano di poco i 200 metri di altitudine), possiede un ettaro a Briona e 15mila metri a Barengo. Buono il Fara 2003: il timbro della vespolina è nitido, dona frutto e intensità, così come netta è la presenza del nebbiolo nella seconda

e terza parte di bocca, grazie a un impianto tannico teso e a un allungo niente male. Mi hanno convinto meno gli altri vini prodotti. *Primo anno di produzione: 1964; ettari vitati: 5; bottiglie prodotte: 35.000.*

SIZZANO

(Comune di Sizzano, in provincia di Novara)

Superato il comune di Fara Novarese e proseguendo lungo la collina morenica che fiancheggia la sponda sinistra del Sesia, si incontra Sizzano, unico comune interessato dalla omonima denominazione (primo anno doc 1969). Gli ettari vitati sono meno di quindici (di cui solo sette rivendicati nella vendemmia 2007) e poco più di 50mila le bottiglie prodotte. Sia le condizioni geologiche/morfologiche, sia le consuetudini viticole sono simili al comune di Fara: suoli profondi e argillosi di origine morenico-alluvionale sulla parte alta della collina, più sciolti e ricchi di scheletro sul versante occidentale che scende verso il fondovalle. Come a Fara, sono due le colline vitate che scorrono parallele alla valle del Sesia, più asciutta e vitata la prima, più umida e meno utilizzata la seconda. Meno potente e articolato del Ghemme, ma più generoso e rigido nel tannino del Fara, il Sizzano deve essere prodotto con nebbiolo (dal 40% al 60%), vespolina (dal 15 al 40%), e uva rara (fino a un massimo del 25%). Può essere commercializzato dopo tre anni di invecchiamento, di cui almeno due in legno.

BIANCHI

COLLINE NOVARESI
 BIANCO LUMINAE 2007 **78 A**
 COLLINE NOVARESI NEBBIOLO 2007 **82 B**
 GATTINARA
 VIGNETO VALFERANA 2001 **83 D**
 GHEMME 2004 **83 D**
 SIZZANO 2000 **86 D**

Tel. 0321.810004

Forse aveva ragione Mario Soldati quando scriveva che i vini genuini "viaggiano" male, o forse sono io, che ogni tanto prendo fischi per fiaschi (un pò di sana autocritica non fa mai male e dunque propenderei per la seconda ipotesi). Fatto sta che bevuto a cena

con una paniscia coi fiocchi e controfiocchi, il Sizzano 2000 (e il 1999 era ancora meglio) l'avevo trovato un super Sizzano, mentre in degustazione alla cieca, una settimana dopo, mi ha coinvolto meno. Resta tuttavia il vino più interessante della serie, dallo stile old fashioned, e che piacerà, nonostante i miei tentennamenti, agli appassionati del genere. La bocca mostra un bel garbo tannico dall'inizio alla fine, ha una sua continuità, una coerenza apprezzabile. Tra gli altri, il Gattinara Valferana 2001 è meno espressivo di altre annate assaggiate in passato (ricordo un 1999 più accattivante), mentre il Ghemme 2004 è sottile e senza adeguato contrasto. Ma potrebbe crescere in bottiglia. *Primo anno di produzione: anni '50 ettari vitati: 23; bottiglie prodotte: 80.000.*

SERGIO E VALTER ZANETTA

COLLINE NOVARESI
 CROATINA BORGOALTO 2003 **84 A**
 COLLINE NOVARESI
 VESPOLINA BARBATASSO 2007 **83 A**
 COLLINE NOVARESI
 UVA RARA MASSOTONDO 2007 **81 A**
 BOCA 2003 **82 B**
 FARA 2001 **80 B**
 GHEMME MONSECCO 2001 **85 C**
 GATTINARA MONSECCO 2001 **86 C**
 SIZZANO 2001 **81 B**

Tel. 0321.820621

Sergio Zanetta è un tipo molto diverso dagli altri produttori dell'Alto Piemonte che ho incontrato. Ha la tempra dell'imprenditore, i suoi modi sono decisi e anche il fisico lo aiuta: alto e grosso, distinto, con giacca e cravatta, e una gestualità americana. Durante l'intervista tiene stretto il codice delle denominazioni d'origine perché «non si sa mai, con voi giornalisti», mi dice con il piglio di chi sta sulla difensiva. E infatti l'inizio non è facile. In prima battuta mi mostra tutti i premi vinti nei concorsi nazionali (e quando un produttore te lo fa notare non ti senti proprio a tuo agio), poi punta il dito contro quelli che cercano il "pelo nell'uovo", e per concludere ci tiene a sottolineare il ruolo della sua azienda nella storia recente della viticoltura di Fara, Sizzano, Ghemme e dintorni. Lorenzo Zanetta, suo figlio, sposta invece l'attenzione

sulla delicata situazione "sociale" del Novarese: <<fallite le cantine sociali della zona, per molti produttori di uva siamo diventati un indirizzo importante. I nostri venti conferitori vengono liquidati nei tempi giusti. Prima del nostro arrivo non era così scontato>>. Ma passiamo ai dati produttivi e alle impressioni sui vini: ottocentomila bottiglie prodotte col proprio marchio e circa duecentomila per conto di una decina di piccoli produttori senza cantina. In degustazione stacco sia il Ghemme Monsecco che il Gattinara Monsecco, entrambi del 2001: il primo per disposizione e disciplina, il secondo per temperamento e sfumature. Gli altri, accomunati da uno stile un po' troppo scolastico, seguono in gruppo *Primo anno di produzione: fine anni '60; ettari vitati: 3; bottiglie prodotte: 800.000.*

GHEMME

(Comuni di Ghemme e Romagnano Sesia, in provincia di Novara)

Proseguendo in direzione nord, e sempre sulla medesima collina morenica che si estende sul versante orientale del Sesia, troviamo la denominazione di origine controllata e garantita Ghemme (doc dal 1969; docg dal 1997), che interessa due comuni: quello omonimo, situato subito a nord di Sizzano, e Romagnano Sesia, ancora più a nord. Meno di sessantacinque sono gli ettari iscritti alla docg e poco più di 230mila le bottiglie prodotte. Il crinale collinare che si sviluppa da nord a sud, e originato dal movimento dei ghiacciai del Monte Rosa, ha nei suoi terreni rocce e detriti di diversa natura e composizione, nascosti da un strato superficiale argilloso. Più compatto e profondo sull'altopiano, più sciolto e ciotoloso lungo il versante occidentale. I risultati migliori dal punto di vista viticolo si ottengono lungo le prime due strisce di colline (dette "prima" e "seconda collina", entrambe molto vitate) che costeggiano la piana del Sesia, mentre la terza striscia collinare (o terza collina), più umida e meno ventilata, oggi non è più vitata. I "cru" più reputati della prima sono: Cantalupo, Pellizzane, Cavenago, Ronco Maso e Baraggiolo. Quelli della seconda, Roncati, Rossini e Carelle. I suoli sono acidi, le altitudini medie poco più elevate rispetto a quelle di Fara e Sizzano (più o meno intorno ai 250 metri s.l.m.), e le consuetudini

agronomiche affini alle denominazioni precedenti (a parte qualche vecchia vigna allevata a maggiorino e l'obbligo di piantare i nuovi vigneti con almeno 2900 ceppi per ettaro). Come il Gattinara (con il quale condivide una struttura tannica rigida e austera in gioventù, ma non le stesse vibrazioni minerali), e il Lessona (meno ruvido nel tannino e più articolato nei profumi), il Ghemme può essere prodotto con nebbiolo in purezza (il disciplinare, per la precisione, recita: nebbiolo minimo 75%, vespolina e uva rara, da sole o congiuntamente per un massimo del 25%). Può essere commercializzato dopo tre anni di invecchiamento, di cui almeno venti mesi in legno. La menzione Riserva prevede un invecchiamento di quattro anni, di cui almeno venticinque mesi in legno.

ANTICHI VIGNETI DI CANTALUPO

COLLINE NOVARESÌ VILLA HORTA 2006	84 B
COLLINE NOVARESÌ ROSSO PRIMIGENIA 2006	85 B
GHEMME 2004	89 D
GHEMME COLLIS BRECLEMAE 2000	90 E
GHEMME COLLIS BRECLEMAE 1997	88 E
GHEMME SIGNORE DI BAYARD 2001	92 E
GHEMME SIGNORE DI BAYARD 2001	88 E

Tel. 0163.841595

La classe e la superiorità dei vini di Alberto Arlunno è schiacciante, e non parlo solo di tecnica. Arlunno è un vignaiolo impegnato: ragiona come un intellettuale anche se parla in modo popolare, i suoi vini sono frutto di impegno critico e di ricerca, non solo enologica e agronomica, ma anche storica. Tanti i punti di forza dei suoi Ghemme. Innanzitutto il loro slancio vitale, un lato molto caratteriale che li rende attraenti, diversi, unici. Esprimono appieno tutta la varietà del registro espressivo della denominazione, l'aromaticità, la mineralità, l'animalità, la carnosità, la sapidità e la rugosità dei nebbioli di Ghemme. Evitando, per contro, la freddezza e la staticità, due limiti comuni a molti vini della denominazione: per calore e spinta, fatte le debite proporzioni, ricordano più un vino di Langa che un nebbiolo di qui. Sono vini ammirevoli per intensità e misura, mai taciturni o essenziali, ma nemmeno troppo

esuberanti, ridondanti. Ma diamo uno sguardo ai miei appunti di degustazione. Il Ghemme 2004 punta molto sui profumi, sull'agilità dello sviluppo, sull'elasticità della trama, ma è tutto tranne che facilone: il carattere e la fibra del luogo non sono in discussione. Il Collis Breclerae 2000 è più terroso, più cupo, più lento a carburare. Ma al palato dona il meglio di sé, ci sono carne, tensione e allungo eccellenti. Il Signore di Bayard 2001 è un capolavoro di passione e precisione, il legno piccolo è integrato, mi ricorda un Barbaresco con più sale al palato e un lato più viscerale ai profumi. Per una settimana a bottiglia aperta scalpita senza essere mai domo. *Primo anno di produzione: 1974; ettari vitati: 35; bottiglie prodotte: 200.000.*

IL RUBINO

FARA CÀ DE' SANTI 2001	79 B
SIZZANO CÀ DE' SANTI 2003	83 B
GATTINARA CÀ DE' SANTI 2001	79 C
GHEMME CÀ DE' SANTI 2003	81 C
GHEMME RISERVA CÀ DE' SANTI 2003	85 D

Tel. 0163.833108

Alfredo Bertaccini, il titolare, lo vedo appena due minuti nella sede di Romagnano Sesia: il suo mestiere è un altro, fa l'imprenditore nel settore informatico, ha fretta e mi lascia nelle mani di Caterina Zellioli. La superficie vitata è ampia (comprano anche un po' di uve, a Gattinara per esempio), e sconfinata nei comuni vicini: Briona, Fara, Sizzano, Barengo. I nove ettari di Ghemme (Ronco e Baraggiolo, sulla prima collina; Pellizzane e Rossini, sulla seconda) gli consentono una generosa selezione e il Ghemme Riserva Cà de' Santi 2003 ne approfitta: ha pienezza fisica e buona maturità tannica, manca ancora la purezza dei migliori, ma mostra una densità e un'ambizione che non appartiene agli altri vini assaggiati. *Primo anno di produzione: 2000; ettari vitati: 20; bottiglie prodotte: 200.000.*

GIANPIERO E GIORGIO IOPPA

COLLINE NOVARESÌ NEBBIOLO ROSATO RUSIN 2007	84 A
COLL. NOVARESÌ NEBBIOLO 2006	82 B
COLL. NOVARESÌ UVA RARA 2006	85 B

- COLL. NOVARESI VESPOLINA 2005 **79 B**
 GHEMME 2004 **86 C**
 GHEMME SANTA FÉ 2004 **86 E**
 GHEMME BRICCO BALSINA 2004 ● **88 E**

Tel. 349.6519366

Alcune proprietà tendono a restare un po' defilate, nonostante un profilo produttivo affidabile, una bella cantina e una storia apprezzabile. Forse perché non conoscono le regole delle relazioni pubbliche e faticano a costruirsi un'immagine, restando così ingiustamente nell'ombra. Eppure per Ghemme, una denominazione condizionata da troppi alti e bassi, da troppi produttori part-time e da un futuro ancora incerto, Gianpiero e Giorgio loppa (cantina e vigneti a Romagnano Sesia) rappresentano un punto fermo. I vini sono affidabili, quadrati, non hanno il talento del fuoriclasse, ma una razza da buon gregario sì. Golosa l'Uva Rara 2006 (fragrante, floreale, di bella tempra), gourmand e vivace il Nebbiolo Rosato 2007, centrale e teso il Ghemme 2004. Addirittura a un passo dall'eccellenza il Ghemme Bricco Balsina 2004 (prodotto con le uve del Ronco, sulla prima collina della denominazione ed elevato in barrique), coraggioso, estrattivo, compatto e teso nello sviluppo al palato. Più dimostrativo e segnato dal rovere il Ghemme Santa Fé 2004. *Primo anno di produzione: 1970; ettari vitati: 16; bottiglie prodotte: 75.000.*

MIRÙ

- COLLINE NOVARESI NEBBIOLO 2003 **79 B**
 COLLINE NOVARESI ROSSO 2002 **80 B**
 GHEMME VIGNA CAVENAGO 2001 **83 D**
 GHEMME RISERVA
 VIGNA CAVENAGO 1997 **84 D**

Tel. 0163.840032

Un raggio di sole filtra da uno spiraglio del vecchio portone massiccio che sfiora i ciottoli del pavimento di una vecchia cantina. Così si illumina una bottaia in "bianco e nero": legni tradizionali, ambienti contadini, attrezzature essenziali. Fuori, nella corte di questo vecchio palazzo nel centro storico di Ghemme, tre anziane signore discutono del tempo che passa, ma sono le uniche che se ne accorgono. A me pare invece

che qui il tempo si sia fermato: per i luoghi e per lo stile dei vini prodotti Eugenio Arlunno e suo figlio Marco. Vini volutamente arcaici, viscerali, non facili da inquadrare in degustazione. L'unico che si esprime senza troppe reticenze è il Ghemme Riserva Vigna Cavenago 1997 (l'ultima riserva in commercio; 90% nebbiolo, 10% vespolina): il naso sa di miele e tabacco, in bocca conserva tensione e garbo tannico, non punta alla trama, ma è capace di un buon allungo. Un allungo anche composto, vivo, che trova una chiusura garbata, con poche sbavature. Quanto alla superficie vitata: sette sono gli ettari in produzione a Ghemme (Cavenago e Rossini, in prima collina; Carelle sulla seconda), meno di uno a Sizzano. *Primo anno di produzione: 1980; ettari vitati: 8; bottiglie prodotte: 40.000.*

GUIDO PLATINETTI

- COLL. NOVARESI VESPOLINA 2006 **80 A**
 COLLINE NOVARESI
 BARBERA PIELEO 2005 **84 B**
 GHEMME
 VIGNA RONCO MASO 2001 **85 D**

Tel. 0163.841666

Andrea Fontana ha un altro lavoro che lo impegna troppo per seguire con attenzione il complicato mondo del vino. E così imbottiglia lo stretto necessario e nemmeno tutti gli anni. Il Ghemme Vigna Ronco Maso 2001 è l'ultimo millesimo commercializzato: le annate successive ha preferito venderle sfuse agli imbottiglieri della zona. La vigna è tutta a Ghemme, tutta sulla prima collina, un corpo unico piantato negli anni '70/'80 che si sviluppa in località Ronco Maso. I vini hanno il dono della spontaneità: più selvatica e vibrante nella Barbera Pieleo 2005, più viscerale e ruvida nel Ghemme Vigna Ronco Maso 2001, un vino forse un po' "disordinato" ed evoluto, ma apprezzabile per la suc-cosa tensione dello sviluppo al palato. *Primo anno di produzione: 1974; ettari vitati: 5,5; bottiglie prodotte: 9.000.*

ROVELLOTTI

- COLLINE NOVARESI BIANCO
 IL CRICCONI 2007 **82 A**
 COLLINE NOVARESI NEBBIOLO
 VALPLAZZA 2006 **83 B**

- COLLINE NOVARESI ROSSO
 MORENICO 2006 **85 B**
 COLLINE NOVARESI VESPOLINA
 RONCO AL MASO 2006 **85 B**
 GHEMME CHIOSO DEI POMI 2001 **84 C**
 GHEMME RISERVA COSTA
 DEL SALMINO 1999 **85 D**

Tel. 0163.840393

La sede dei fratelli Rovellotti è nello splendido Ricetto di Ghemme, un borgo medievale fortificato che sta nel cuore del paese. Splendido per noi visitatori, ma scomodo per chi come loro ci deve lavorare: i locali per la vinificazione, la maturazione e l'affinamento sono ricavati in spazi angusti, assai frazionati e non sempre funzionali alle esigenze di un produttore. Ma al fascino di questo luogo Antonello Rovellotti, appassionato d'arte, non potrebbe rinunciare <<avevo quindici anni quando, con la mia famiglia, siamo tornati a Ghemme, e da allora il ricetto è la nostra casa. Qui ci sentiamo quello che siamo, metà lombardi e metà piemontesi, metà austroungarici e metà francesi. Sono radici che arrivano da lontano, come quelle dei nostri vini>>. I vini, appunto. Affidabili, tecnicamente ben fatti, di immediata lettura. Assaggi alla mano scrivo che i base sono più precisi e godibili di quelli più rappresentativi. Buona la Vespolina Ronco Maso 2006, speziata, tonica, incisiva; buono il Rosso Morenico 2006, il cui frutto è ben alimentato da una sottile vena minerale. Provo meno trasporto, come detto, per i Ghemme. Il Chioso dei Pomi 2001, a cui non manca certo la sostanza, fatica a trovare un'espressione sfumata, non c'è sufficiente sincronia tra i reparti. E la Riserva Costa del Salmino 1999, che pure può contare su uno slancio tannico più interessante, deve fare i conti con un'evoluzione non proprio brillante. *Primo anno di produzione: 1972; ettari vitati: 16; bottiglie prodotte: 60.000.*

ALBERTO SEBASTIANI

- COLLINE NOVARESI ROSSO 2007 **83 B**
 GHEMME 2000 **84 C**

Tel. 0163.840409

E' da tre generazioni che i Sebastiani imbottigliano vino. Prima nonno Pinin, poi papà Ezio Augusto e infine Alberto,

a partire dal 1990. Vignaiolo puro, Alberto è un fine conoscitore della denominazione e io ne approfitto per chiedergli qualcosa: «<Ghemme fino alla metà del anni '60 era un mondo di maggiorine. Tanti quadri in fila, all'interno di ogni quadro partivano quattro ceppi che si tenevano alti almeno un metro e mezzo da terra, per evitare i ristagni di umidità e i pericoli delle gelate. Pensa che la terza collina non è più vitata proprio perché è la zona più umida e continentale del comprensorio. Per questo, anche i nuovi impianti a Guyot, noi li teniamo più alti che in Langa, diciamo intorno agli 80 centimetri dal suolo>>. La superficie vitata aziendale è tutta nel comune, lungo la prima collina: Pellizzane e Baraggiolo soprattutto, più qualche miniparcella nel Tavoline e nel Ronco. Il Ghemme 2000 è un vino dal profilo classico, dal tannino un po' freddo, dai profumi misuratamente evoluti, dalla mineralità sottolineata. *Primo anno di produzione: anni '50; ettari vitati: 4.5; bottiglie prodotte: 25.000.*

KATIA SEBASTIANI

GHEMME 2003

78 C

Tel. 348.7437253

Esordio come produttrice di vino per la trentenne Katia Sebastiani, che finora si occupava solo di apicoltura e di miele. Sarà per questo che il suo Ghemme 2003 (le cui uve provengono da Cantalupo, nella prima collina), nonostante manchi di precisione e di integrità, induce alla dolcezza, all'intenerimento, alla comprensione. Penso all'annata, alla sua eccezionalità: difficile da interpretare, soprattutto per un'esordiente. Katia ha ripreso in mano la vecchia attività del nonno, abbandonata negli ultimi quindici anni perché suo padre decise di fare altro. La cantina è essenziale, ma curata e funzionale, eppoi lei sembra intenzionata a far bene. Per questo mi fa piacere incoraggiarla. *Primo anno di produzione: 2003; ettari vitati: 1.3; bottiglie prodotte: 5000.*

TORRACCIA DEL PIANTAVIGNA

COLLINE NOVARESI NEBBIOLO
TRE CONFINI 2004

● 84 -

COLLINE NOVARESI NEBBIOLO
RAMALE 2004

83 -

COLLINE NOVARESI VESPOLINA
LA MOSTELLA 2006

83 -

COLLINE NOVARESI VESPOLINA
MARETTA 2006

84 -

GATTINARA 2004

88 E

GATTINARA 2003

86 E

GHEMME 2003

87 D

GHEMME 2000

86 D

Tel. 0163.840040

I fratelli Francoli, insieme a Guido Ponti (socio dal 2000), non hanno risparmiato energie per fare di Torraccia del Piantavigna una delle realtà più importanti e dinamiche di Ghemme e dintorni. Del resto le condizioni al contorno per fare bene non mancano, con Beppe Caviola alla "regia" enologica e con l'enotecnico Stefano Gallarate a supervisionare una cantina imponente e una vasta superficie vitata (a conti fatti è l'azienda con più vigna in Alto Piemonte, dopo Travaglini). Si producono vini fisici, maturi nel frutto, adeguatamente estratti, che non sempre riescono però ad essere palpitanti e sorprendenti. Il Gattinara 2004 - vigne nelle Lurghe e nel Gerbion, portate in dote da Guido Ponti che fino al 1999 ne commercializzava uno col proprio marchio - è ben riuscito, ha succo, buona dinamica gustativa e definizione aromatica, manca giusto un pò di spinta nel finale per meritare una piena eccellenza. Il Ghemme 2003 (le cui uve arrivano dalla Maretta, da Pellizzane e dai Poncioni) è pieno, carnoso, centrale, ma senza le vibrazioni e la purezza minerale di un'annata classica. *Primo anno di produzione: 1990; ettari vitati: 40 (solo in parte di proprietà); bottiglie prodotte: 90.000.*

BOCA

(Comuni di Boca, Cavallirio, Grignasco, Maggiore e Prato Sesia, in provincia di Novara)

Boca (primo anno doc 1969) non è solo la denominazione di origine più settentrionale del Novarese, ma anche uno dei terroir più originali, misconosciuti e minuscoli del Piemonte viticolo (e non solo). Anche se il territorio d'origine si estende su ben cinque comuni (Boca e parte dei paesi di Cavallirio, Maggiore, Prato Sesia e Grignasco), gli ettari vitati iscritti alla doc sono meno di tredici (di cui nove rivendicati), poco più di trenta quelli totali,

meno di cinquantamila le bottiglie prodotte. Il terroir si sviluppa tra la Valle Sesia e il Lago d'Orta, in un contesto prettamente prealpino, con una presoché omogenea esposizione verso sud, sud-ovest e sud-est. Le altitudini medie sono le più elevate tra tutte le denominazioni prese in considerazione, visto che dopo un tratto iniziale che arriva a confinare con Ghemme (i cui terreni argillo-limosi non sono però vitati), la quota altimetrica sale rapidamente fino a toccare i 500 metri s.l.m. (il limite massimo consentito è di 550 metri s.l.m.). Meravigliosi alcuni impianti a "quadretto maggiorino", ma anche qui, come altrove, nei nuovi vigneti si preferisce l'allevamento a contropalliera con potatura a Guyot semplice. I suoli sono di origine vulcanica e davvero straordinari: acidi, sciolti, aridi, rocciosi, ricchi di scaglie porfiriche di colore rosa (con qualche variante violaceo-rossiccia). Più omogeneo e tardivo rispetto agli altri terroir porfirici dell'Alto Piemonte (Gattinara e in parte Bramaterra), dona vini dal profilo acido-sapido sottolineato, nervosi in gioventù, sottili e verticali nello sviluppo del tannino, molto aerei e articolati sotto il profilo aromatico: agrumi, metallo e spezie macinate sono le sensazioni più frequenti. Prodotto con nebbiolo (dal 45 al 70%), vespolina (dal 20 al 40%) e uva rara (fino a un massimo del 20%), può essere commercializzato dopo tre anni di invecchiamento, di cui almeno due in legno.

SERGIO BARBAGLIA - ANTICO BORGIO DEI CAVALLI

BOCA 2004

84 C

BOCA 2003

83 C

COLLINE NOVARESI BIANCO
LUCINO 2007

81 A

COLL. NOVARESI NEBBIOLO 2003

82 B

Tel. 0163.80115

Da una parte Sergio Barbaglia, enologo conservatore e interprete legato al protocollo e alla disciplina, e dall'altra Silvia, sua figlia, che all'enologia di precisione aggiungerebbe una scintilla, l'istinto, il terroir su tutto. Le due strade per il momento si sfiorano e basta, ma in futuro l'entusiasmo di lei potrebbe donare un pizzico di personalità in più ai vini di lui. Il Boca 2004 (le cui uve arrivano dalla Traversagna

di Boca) è il miglior vino della serie: ha colore e naso generosamente legati alla vespolina, ma pure una bocca di buona finezza tannica, dallo spirito nebbioleggiante segnato dalla tipica "metallicità" della denominazione. Ben fatti, ma si ricordano meno, gli altri vini assaggiati, prodotti con uve provenienti da Ghemme e Briona. *Primo anno di produzione: 1976; ettari vitati: 3; bottiglie prodotte: 20.000.*

CANTINA DEL CASTELLO - CONTI

BOCA	
IL ROSSO DELLE DONNE 2003	79 D
BOCA 1987	84 -
BOCA 1985	84 -
COLLINE NOVARESI ROSSO 2005	82 B

Tel. 0322.87187

Boca's Angels mi viene da scrivere: Elena, Anna e Paola Conti. Tre sorelle, una nuova gestione aziendale che comincia nel 2003 (prima di loro c'era il papà), e un approccio positivo alla denominazione. La cantina di Maggiore è disegnata come un vero castello e all'ingresso c'è anche un'enoteca, con uno spazio aperto a tutti i vini del territorio e a una serie di chicche gastronomiche. La vigna è poca, ma rimane la loro risorsa più preziosa: due parcelle per poco più di un ettaro nel comune di Maggiore, tra i 380 e i 450 metri di altitudine, e ceppi di trent'anni su scaglie di porfido rosa. Tra i vini ho preferito le vecchie annate ('87 e '85 non sono vini impeccabili, ma hanno una grinta contagiosa) al Boca 2003: un po' rustico nella proposta al palato e non brillantissimo ai profumi. I vini del futuro, assaggiati in modo informale durante la mia visita, sapranno però essere diversi e non ci resta quindi che aspettare. *Primo anno di produzione: 1973; ettari vitati: 1; bottiglie prodotte: 5000.*

CANTINE ROGIOTTO

BOCA 2007	- -
COLLINE NOVARESI NEBBIOLO 2007	● 85 C

Tel. 0322.866042

I Minazzoli, produttori da generazioni (con sede e cantina nella Baraggia

di Boca), abbandonati i vigneti locali negli anni '70, investirono tutto nel Monferrato <<perché la barbera tirava come un treno, allora>>, producendo vini facili, quotidiani, e certamente più remunerativi dal punto di vista economico. Nel 2002 decisero però di ricominciare daccapo, di recuperare il tempo perduto e di partecipare da protagonisti alla rifondazione della denominazione. Le Cantine Rogiotto sono un sogno che si avvera, un marchio dedicato ai vini di Boca e tre ettari e mezzo di vigna (cinquantacinque parcelle e quarantotto atti notarili per farne un corpo unico) posti in posizione superlativa: un anfiteatro a quasi 500 metri di altezza su suoli di porfido rosa. Ho assaggiato un buon Nebbiolo 2007: bene il volume, fine il tannino e vena acido-metallica precisa quanto vivace (uscirà a fine anno). Tutto da immaginare invece il Boca di pari annata, visto che sarà commercializzato a partire dal 2011. Al momento ci senti molto le spezie e la generosità della vespolina, ma pure lo spessore e il ricamo di un buon nebbiolo. Converrà seguirne l'evoluzione. *Primo anno di produzione: 2007; ettari vitati: 3.5; bottiglie prodotte: 3500.*

DAVIDE CARLONE

BOCA 2003	85 D
COLLINE NOVARESI CROATINA 2005	84 B

Tel. 0163.417161

Davide fa il meccanico a Grignasco, imbottiglia lo stretto necessario e preferisce vendere buona parte delle sue uve (i suoi clienti sono Sergio Barbaglia di Cavallirio e Le Piane di Boca). I tre ettari vitati di proprietà sono pregiati: settemila metri nel Montalbano e nella Traversagna, due tra le vigne più reputate del territorio. I due vini prodotti - mi pare giusto sottolinearlo - non sono un modo per arrotondare lo stipendio. La Croatina 2005 è una spremuta di piccoli frutti, è rustica nel tannino, ma è la sua natura e lei ti dà quello che le chiedi. Nel Boca 2003 senti il millesimo, senti un frutto generoso e un attacco pieno (da vespolina), ma anche un bella matrice tannica da buon nebbiolo, con in più tutta l'energia della zona. Un valore aggiunto. *Primo anno di produzione: 1989; ettari vitati: 3; bottiglie prodotte: 1800.*

CASCINA MONTALBANO - ALESSANDRO CANCELLIERE

COLLINE NOVARESI ROSSO 2007	● - -
BOCA 2007	● - -

Tel. 329.1563332

La cascina sta proprio nel cuore della vigna omonima, zona di pregio per le uve di Boca. Dai le spalle alle montagne e hai di fronte, verso sud, tutto il Novarese. Ti godi i colori della macchia (solo a Lessona ci sono colori altrettanto caldi e mediterranei) e quelli delle vigne, di un rosa che sembra di stare in Costa Smeralda. Tutte vigne giovani e tutte terrazzate, quelle di Alessandro Cancelliere, uno dei nuovi produttori della denominazione. I primi vini prodotti sono in legno - un Colline Novaresi Rosso e un Boca, entrambi del 2007 - ma la malolattica è in pieno svolgimento e così non riesco ad assaggiarli in condizioni ortodosse. Meglio avere pazienza. *Primo anno di produzione: 2007; ettari vitati: 1.3; bottiglie prodotte: -.*

IL VECCHIO VIGNETO PAOLO ZANETTA

COLLINE NOVARESI NEBBIOLO ZERO 2005	81 B
--	-------------

Tel. 339.3025705

Paolo Zanetta, anche lui giovanissimo, non ha ancora una propria cantina. Al momento preferisce portare le uve dagli omonimi (ma non parenti) Zanetta di Sizzano. Possiede diciassettemila metri di vigna nel comune di Boca, preziosa eredità familiare, tra Le Piane e Castello. Finora ha prodotto soltanto un Colline Novaresi Nebbiolo e quello del 2005 è troppo consolatorio e privo di verve per esprimere al meglio il talento della zona. La buona notizia però è che con la prossima vendemmia inizierà a produrre anche un Boca e chissà che non ci possa riservare delle sorprese. *Primo anno di produzione: 2005; ettari vitati: 1.7; bottiglie prodotte: 4000.*

LE PIANE

BOCA 2004	90 F
BOCA 2003	88 F
BOCA 2002	86 -

BOCA 2001	87 -
BOCA 2000	85 -
COLLINE NOVARESI ROSSO 2005	85 D
COLLINE NOVARESI ROSSO 2004	86 D

Tel. 348.3354185

Fossimo in Borgogna, regione tanto cara a Christoph Künzli, Boca starebbe tra Volnay e Pommard, fossimo nel Rodano, meriterebbe un posto non lontano dalla Cote Rôtie. Al meglio, i vini di questa zona vengono sottili ma tosti, dalla fisicità ossuta, dal carattere caparbio e dalla spiccata mineralità. Per questo Christoph ha investito tutto se stesso per rifondare una denominazione che al suo arrivo (nella seconda metà degli anni '90) rischiava addirittura l'estinzione. In dieci anni tante cose sono cambiate: lui ha piantato e bonificato dove poteva (Montalbano, Le Piane, Motto Sergo, Valvecchi), ha stimolato la concorrenza e ora a Boca c'è vita e vitalità. <<Guarda che se ho investito tutti i miei risparmi in vigna è per colpa dello "svizzero". Lui ci ha ridato entusiasmo, ci ha dato una speranza. Senza di lui la viticoltura a Boca si sarebbe estinta. Ma se tutto va male, sappiamo con chi prendercela>> mi ha confessato con il sorriso sulle labbra Federico Terrini, uno dei tanti produttori esordienti della denominazione. Tranquillo, Federico, mi viene da rispondere, perché se i vostri vini arriveranno a competere col suo Boca 2004, un capolavoro di purezza e raffinatezza, le porte del paradiso – enologico, intendo – non faticheranno a schiudersi. *Primo anno di produzione: 1998; ettari vitati: 7; bottiglie prodotte: 20.000.*

GIANCARLO MARCODINI

BOCA 2004	81 D
-----------	-------------

Tel. 0322.82259

"Da Paniga" - a Borgomanero - è un ristorante storico: fenomenale cucina locale, formaggi e salumi d'essai, e un "tapulon" da mille e una notte. Sulla collina del Montalbano, a Boca, produce uva da sempre: quindicimila metri di vigna (quasi tutta nuova), un ciabot attrezzato per mangiate goliar-diche e una bel panorama su cui posare lo sguardo. Giancarlo Marcodini ha sempre avuto il suo Boca: lo utilizza nel suo ristorante da quando esiste la denominazione d'origine. Glielo

produce Sergio Zanetta di Sizzano: un vino tecnico, ben fatto, al quale manca solo lo spunto, il contrasto e quell'impennata metallico-sapida che ti aspetti da un Boca. *Primo anno di produzione: 1970; ettari vitati: 1.5; bottiglie prodotte: 8000.*

PODERE AI VALLONI

BOCA VIGNA CRISTINA 2003	- D
BOCA VIGNA CRISTINA 1996	84 -
BOCA VIGNA CRISTINA 1991	86 -

Tel. 011.505911

La Cascina Finazzi è immersa in posto magico, un angolo immacolato nel cuore del Parco Naturale del Monte Fenera. Se siete ghiotti di luoghi "invisibili" non perdetevi la visita al podere. Sarà una scoperta. Affidatevi, come ho fatto io, alla preziosa lucidità del titolare, l'avvocato Sertorio, che vi guiderà tra le meraviglie del luogo. Non di sola vigna infatti si alimenta la sua passione: mi mostra piante rare, fossili inconsueti, colori inimmaginabili. Mi racconta della fauna locale: uccelli bellissimi protetti e coccolati da questa oasi misconosciuta. Mi conferma quanto questi terreni, acidissimi, siano più alleati del vino che della vite. Passando ai miei appunti di degustazione e in attesa di assaggiare le prossime annate (dal 2004 sono cambiati i legni e i tini per la fermentazione), mi sono davvero goduto un pimpante Boca 1991, metallico-pepato al naso e sorprendentemente reattivo al palato. Del 2003 - inquinato da una lieve quanto fastidiosa sensazione di tappo - non avevo purtroppo una doppia bottiglia. *Primo anno di produzione: 1983; ettari vitati: 3; bottiglie prodotte: 6500.*

TERRINI

COLLINE NOVARESI ROSSO IL TRINCERONE 2006	● 85 B
--	---------------

Tel. 340.8956153

E' una squadra compatta quella della famiglia Terrini. Lui, Federico, è un infaticabile lavoratore e un vignaiolo cocciuto. Lei, Lorena Prandin, sua moglie, sopporta lo stacanovismo del marito e cura la vigna come un giardino. Gli altri due, i loro bambini, allevati a pane e uva, sanno tutto su suoli, altitudini ed esposizioni e si allenano

a diventare le nuove leve della denominazione. Insieme, curano tre ettari e mezzo di vigna nel Pile, a cinquecento metri di altitudine, su terreni di porfido rosa sostenuti da muretti a secco. Vista tutta da godere, verso sud, verso Boca e Maggiora, verso tutte le Colline Novaresi. Buono il Trincerone 2006, vino d'esordio: sottile, verticale nel tannino, teso nello sviluppo e sapido in chiusura come conviene a un vino del posto. Il Boca di pari annata, invece, è ancora in legno. *Primo anno di produzione: 2006; ettari vitati: 3.5; bottiglie prodotte: 1500.*

MASSIMO ZONCA TENUTA DEL BOCA

BOCA VIGNACASTELLO 2004	87 E
BOCA VIGNACASTELLO 2003	83 E
COLLINE NOVARESI ROSSO LA ROVLA 2006	86 C
COLLINE NOVARESI ROSSO LA ROVLA 2005	85 C
VIGNACASTELLO 1997	85 -

Tel. 0322.846788

Subito dopo Le Piane di Künzli, Massimo Zonca è il produttore più interessante e affidabile di Boca (oltre che il più piccolo, con solo 9000 metri di vigna nel Montalbano e una miniscola cantina nel centro del paese). Da undici anni è impegnato in un progetto enologico coraggioso (sostenuto con un altro lavoro, naturalmente) che riconosci nei suoi vini, non sempre impeccabili nella forma, ma artigianali e passionali nella sostanza. Rispetto agli esordi ci senti maggiore profondità e una mano più sfumata nell'uso del legno. Sia il Colline Novaresi La Rovla 2006 che il Boca 2004, ciascuno nella propria categoria, esprimono il terroir senza ingombri - agrumi, spezie, acidità, sale, mineralità metallica - e senza forzature. Ma si tratta solo di un punto di partenza: i vini delle prossime annate saranno ancora più entusiasmanti. *Primo anno di produzione: 1997; ettari vitati: 0.9; bottiglie prodotte: 2500.*

COLLINE NOVARESI

(*Ventisei comuni in provincia di Novara*)

Vera e propria doc di ricaduta (primo anno 1994) per le quattro denominazioni precedenti, oltre a sovrapporsi ai

comuni storici del Novarese (Briona, Fara Novarese, Sizzano, Ghemme, Romagnano Sesia, Boca, Cavallirio, Maggiore, Prato Sesia e Grignasco), si estende anche ad altri diciotto paesi che non godono di una denominazione comunale autonoma. Tra questi, quelli più vitati e di più lunga tradizione vitivinicola sono certamente Suno e Mezzomerico, seguiti a forte distanza da Bogogno e Cavaglio d'Agogna. Splendida, in particolare, è la fascia di vigneti che si estende a cavallo tra Suno e Mezzomerico, in direzione est, buona parte dei quali ancora allevati a maggiorino (il vecchio sistema locale, assai espanso e produttivo, utilizzato fino agli anni '60 e poi progressivamente sostituito dalle contospalliere). I suoli sono morenico-alluvionali, più limoso-argillosi nella parte bassa delle colline (una collina dolce, orizzontale, che si sviluppa tra i 250 e i 350 metri s.l.m.), appena più sciolti nella parte superiore. Sette le tipologie previste dal legislatore: Bianco (erbaluce; 16 ettari e 120mila bottiglie prodotte); Rosso (nebbiolo almeno 30%, uva rara massimo 40%, vespolina e croatina, insieme oppure divise, fino al 40%; 22 ettari più la ricaduta di Fara, Sizzano, Ghemme e Boca; produzione variabile); Nebbiolo (68 ettari; 550mila bottiglie); Croatina (27 ettari e 250.000 bottiglie); Uva Rara (16 ettari e 150mila bottiglie); Vespolina (17 ettari e 180.000 bottiglie); Barbera (5 ettari e 20mila bottiglie). Nonostante sulla carta sia la denominazione meno pregiata del Novarese, non è raro trovare vini godibili e ben interpretati a prezzi imbattibili (a base di vespolina, soprattutto), oppure rossi di media struttura a base di nebbiolo, nei comuni di Bogogno, Mezzomerico e Suno.

FRANCESCO BRIGATTI

COSTABELLA PASSITO N.M.	81 C
COLLINE NOVARESI BARBERA 2006	82 A
COLLINE NOVARESI NEBBIOLO MÖT FREI 2005	83 B
COLLINE NOVARESI ROSSO MÖT ZIFLON 2005	85 B
COLL. NOVARESI UVA RARA 2007	84 A
COLL. NOVARESI VESPOLINA 2007	83 A

Tel. 0322.85037

Sono vini popolari nel prezzo, tradizionali nello stile e autentici nella sostanza quelli prodotti da Francesco

Brigatti a Suno. Il loro limite (che per alcuni è un pregio), sta nella loro eccessiva rigidità, perché non è facile comprenderne lo spirito acido e quei tannini severi. Francesco è un vignaiolo serio e si ascolta volentieri. <<La viticoltura a Suno si sviluppa a partire dai 250 metri di altitudine per arrivare ai 350 metri della parte alta della collina. Una collina morenica, molto dolce, con suoli acidi, più argillosi e compatti nella parte inferiore, più sciolti in quella superiore. I nostri vigneti più nuovi sono piantati a 4000 ceppi per ettaro, mentre i più vecchi, sono maggiorine di settant'anni riconvertite a Guyot alto>>. Il vino di riferimento è senza dubbio il Möt Ziflon 2005 (dove il môt è la collina, mentre ziflon significa canto degli uccelli). Prodotto con Nebbiolo al 70%, più il 20% di vespolina e il 10% di uva rara, ed elevato in botti da 30 ettolitri, si apprezza per una vena spiccatamente idrocarbureca (non proprio finissima, questo va detto), per un tannino ruvido ma efficace nella dinamica gustativa e per un sale che insaporisce, e non poco, la persistenza. *Primo anno: -; ettari vitati: 6; bottiglie prodotte: 20.000.*

CÀ NOVA - GIADA CODECASA

COLLINE NOVARESI BIANCO RUGIADA 2006	84 A
COLLINE NOVARESI NEBBIOLO BOCCIÖLO 2005	85 B
COLLINE NOVARESI NEBBIOLO ROSATO AURORA 2006	82 A
COLLINE NOVARESI NEBBIOLO VIGNA SAN QUIRICO 2004	87 C
GHEMME 2004	88 D
GHEMME 2003	88 D

Tel. 0322.863406

A Bogogno, se ci arrivi da Suno, pare di essere in Borgogna. Belli i saliscendi che ti conducono prima a Baraggione e poi a Cressa, c'è poca vigna come sempre, ma il clima è quello della campagna vera, i borghi sono ben conservati, c'è il giusto silenzio. Giada Codecasa sta in mezzo a un enorme campo da golf, la tenuta è grande, tra le più imponenti di tutta la zona. I sei ettari vitati di Ghemme, proprio a due passi da quelli del Cantalupo di Alberto Arlunno, rappresentano la risorsa più preziosa dell'azienda. Ma anche i quindicimila metri di San Quirico (una calda collina di Bogogno) danno uve

di buon valore. I vini mostrano rigore e senso della tipologia: un buon bianco, il Rugiada 2006, facile e godibile; un rosato gustoso, l'Aurora 2006; un Nebbiolo, il Boccioło 2005, piccolo, ma preciso, nordico, misuratamente minerale. Bene i vini top: il Vigna San Quirico 2004 è carnoso e reattivo come pochi altri nella sua categoria. Il Ghemme, invece, più caldo e disteso nel 2003, più verticale e minerale nel 2004, mi ricorda l'Ovello della Cascina Morassino a Barbaresco: rovere senza eccessi, profilo lieve di idrocarburi, tannini di trama e sostanza, e bella progressione finale. Un indirizzo da non perdere. *Primo anno di produzione: 1999; ettari vitati 9; bottiglie prodotte: 60.000.*

CASCINA ZOINA

COLLINE NOVARESI BARBERA BELVEDERE DELLA ZOINA 2006	84 A
COLLINE NOVARESI NEBBIOLO CORDERO DELLA ZOINA 2005	84 B
COLLINE NOVARESI NEBBIOLO CORDERO DELLA ZOINA 2004	● 85 B
COLL. NOVARESI NEBBIOLO CORDERO DELLA ZOINA MÖT 2004	● 86 C
COLLINE NOVARESI VESPOLINA RICARDO DELLA ZOINA 2006	86 B
COLLINE NOVARESI VESPOLINA RICARDO DELLA ZOINA 2004	● 85 B

Tel. 335.6350692

Oleggio. Bosco e quartieri residenziali, zero vigna, Ticino e profumo d'acacia, la casa dei genitori del Masna (sì, proprio lui) incrociata da lontano, la Malpensa a due passi, la cassiera di un bar in centro, bella come Virna Lisi in Signore e Signori, e naturalmente Cascina Zoina, un po' scuderia e po' cantina. Marco Casati, imprenditore, appassionato di cavalli e vignaiolo autodidatta, è l'unico produttore del posto. Le uve arrivano dalla vicina Mezzomerico, tre ettari di vigne giovani (2001 e 2003 gli anni di impianto a Guyot semplice), e quattro varietà coltivate: tredicimila metri di nebbiolo, settemila di barbera, cinquemila di vespolina e tremila di erbaluce. Convincente l'esito della degustazione. Il Cordero della Zoina Nebbiolo Mot 2004 dovrà smaltire ancora un pò di legno (24 mesi in barrique nuove), ma è un vino quadrato, carnoso, dal tannino fine e saporito. Più godibile in prima battuta

il Cordero della Zoina Nebbiolo 2004 (12 mesi di barrique usate), solo che alla lunga è meno caldo e sostanzioso del precedente (e il 2005 lo è ancora meno). Per chi cerca una Vespolina di carattere, Il Ricardo della Zoina 2006 rappresenta una risorsa affidabile: spezie e frutto, come da manuale, ma pure un allungo tannico che mette in riga la concorrenza. *Primo anno di produzione: 2004; ettari vitati: 3; bottiglie prodotte: 20.000.*

ALBERTO CRESPI

COLLINE NOVARESI NEBBIOLO
LUPOROSSO 2006 **77 A**

COLLINE NOVARESI VESPOLINA
LA GUASTA 2006 **84 A**

Tel. 348.9355872

Ho poco da scrivere su questo nuovo produttore di Suno. Dei vini se ne occupa Sergio Zanetta di Sizzano, mentre Alberto, ingegnere di Varese, è fuori per lavoro. In una villa incantevole, adeguatamente isolata (una meraviglia il giardino all'ingresso), la signora Crespi, sua moglie, mi ospita per qualche minuto, giusto il tempo di recuperare dati e campioni. Tra i quali spicca la Vespolina La Guasta 2006, didattica e godibile: spezie e frutti, bella disposizione al palato, tannini incisivi ma efficaci, sviluppo omogeneo, pieno, e finale gustoso. *Primo anno di produzione: 2006; ettari vitati: 6; bottiglie prodotte: 10.000.*

IL ROCCOLO DI MEZZOMERICO

COLLINE NOVARESI BIANCO
FRANCESCA 2007 **78 A**

COLLINE NOVARESI NEBBIOLO
LA CASCINETTA 2006 **84 B**

COLLINE NOVARESI NEBBIOLO
VALENTINA 2004 **88 C**

COLLINE NOVARESI NEBBIOLO
VALENTINA VEND. TARD. 2004 **87 D**

IL MATACCIO
VENDEMMIA TARDIVA N.M. (2005) **83 B**

Tel. 0321.923598

Scritto della bellezza del luogo (villa di rustica raffinatezza a Mezzomerico, con vista panoramica verso la valle del Ticino) e della cordiale ospitalità di Pietro e Margherita Gelmini, la visita è importante perché scopro una pro-

posta enologica seria, con i vini che miscelano ambizione, cura e sostanza. I nebbiolo sono vinificati con personalità da Claudio Introini (enologo di estrazione valtellinese, anche presidente della Fondazione Fojanini a Sondrio) perché sa conservare lo spirito ruvido e speziato-minerale di queste zone, mettendoci del suo, evitando lo scontro frontale, non rinunciando a una misurata concessione formale. Il Nebbiolo Valentina Vendemmia Tardiva 2004 (appassimento delle uve per settanta giorni prima della pigiatura) ha la polpa, il volume e il calore di uno Sfursat, ma gli manca un briciolo di contrasto per esprimersi al meglio. Trova invece una prova maiuscola il Valentina 2004, un Nebbiolo meno denso del precedente, ma più sfumato, al momento più vicino allo spirito ruspante del suo terroir. Uno spirito che credo vada conservato. *Primo anno di produzione: 1990; ettari vitati: 5.5; bottiglie prodotte: 25.000.*

TIZIANO MAZZONI

COLLINE NOVARESI
NEBBIOLO DEL MONTEREGIO 2007 **82 B**

COLLINE NOVARESI
VESPOLINA IL RECETTO 2007 **83 C**

GHEMME DEI MAZZONI 2005 **84 C**

GHEMME DEI MAZZONI 2004 **86 C**

Tel. 0322.806612

Cavaglio d'Agogna è a metà strada tra Ghemme e Suno, siamo in piena collina morenica, più bosco che vigna, ma ti godi l'insieme: il paese è assai caratteristico, piccole cantine private si affacciano su stradine grandi come capezzagne, con quella del Mazzoni che si confonde tra queste. Tiziano, occhi di un azzurro indimenticabile, accento lombardo e modi affabili, ha mollato la sua officina meccanica per fare il vignaiolo a tempo pieno. I suoi vini sanno essere ruvidi e naturalmente succosi, manca ancora un po' di cura del dettaglio, lo ammetto, ma quello potrebbe arrivare quando potrà permettersi una cantina più funzionale. Nel frattempo c'è da godersi il suo Ghemme 2004 (tutto nebbiolo, macerazioni di due settimane e 24 mesi in botte), garbatamente evoluto al naso, rugoso ma compatto nella disposizione e giustamente sapido in chiusura. *Primo anno di produzione: 1999; ettari vitati: 2.5; bottiglie prodotte: 10.000.*

ALFONSO RINALDI

COLLINE NOVARESI
BIANCO 2007 **83 B**

Tel. 338/7310027

Pensavo di visitare una cantina e invece mi infilo in un tempio laico del rock, che a Suno francamente proprio non te lo aspetti (una collezione di 3000 dischi in vinile, copertine immacolate, pareti tappezzate da gigantografie del genere). Mi avevano già parlato di un <<simpatico vecchio produttore che fa solo un bianco>>, ma non di un Mick Jagger con la faccia di Andrea Spada (un amico ristoratore di Faenza) e i capelli di Paolo Limiti. Davvero straordinario. Ho bevuto erbaluce e non nebbiolo, frequentato una mini lezione sulla storia del rock, mangiato formaggi squisiti. Dopo Jimmy Page e Neil Sedaka, dopo gli Uriah Heep e la chitarra di Eric Clapton (meglio l'acustica dell'elettrica, mi dice Rinaldo... peccato che io non sappia neppure cos'è una chitarra), e con "Rock around the clock" in sottofondo, c'è spazio anche per il suo Colline Novaresi Bianco 2007: floreale, una punta di sale fin dall'attacco e un bocca distesa, scorrevole. Un ritmo più pop che rock, in questo caso. *Primo anno di produzione: 2000; ettari vitati: 1.5; bottiglie prodotte: 3300.*

L'ALTO VERCELLESE

Dal punto di vista enologico si usa definire Alto Vercellese una piccola fascia vitata a nord della provincia che comprende solo quattro comuni: Serravalle Sesia, Gattinara, Lozzolo e Roasio. Unica denominazione "comunale" dell'Alto Vercellese è Gattinara. Lozzolo e Roasio anche se in provincia di Vercelli, sono due dei sette comuni protagonisti della doc Bramaterra, considerata a tutti gli effetti una denominazione Biellese. Come nel Novarese, anche qui esiste una denominazione "ombrello" e/o "di ricaduta": il Coste della Sesia, che verrà descritta, come Bramaterra, nel capitolo dedicato alla provincia di Biella. Uno sguardo ai numeri: 204 ettari vitati complessivi (la stragrande maggioranza dei quali a Gattinara), 800mila bottiglie prodotte, 10 produttori visitati (tutti a Gattinara). Le schede dei produttori sono pubblicate in ordine alfabetico per azienda.

GATTINARA

(Comune di Gattinara, in provincia di Vercelli)

Dopo Romagnano, attraversando il Sesia, a poco meno di un chilometro in linea d'aria dal confine con Ghemme, si entra nel comprensorio di Gattinara (doc dal 1967; docg dal 1990) e nella provincia di Vercelli. Gli ettari vitati rivendicati sono poco meno di cento (la metà dei quali di proprietà della famiglia Travaglini), e poco più di seicentomila sono le bottiglie prodotte. I vigneti si sviluppano lungo una vasta conca collinare sulla direttrice est-ovest che sta dietro al centro abitato (dai 280 ai 450 metri s.l.m.). Il sottosuolo, a differenza della collina di Ghemme e dintorni, è di origine vulcanica, con substrato roccioso ricco di graniti e di porfido. Lo strato superficiale, invece, a forte reazione acida, ha subito una serie di alterazioni nel tempo ed è composto da uno strato in genere non molto profondo di terreno fertile. I "cru" (non ufficiali) sono 24: Osso, Casalecchio, San Lorenzo, Alice, Palferro e San Francesco a ridosso della Valsesia, nel settore più orientale della denominazione; Lurghe, Bagianetta, Castelle, Guardia, Marzola, Borella, Villazza e Castellazzo nella seconda porzione della collina; Galizia, Gerbidone, Ronco, Valferrana, Permolone e Piantesio nella terza fascia; Molsino e Casazza nella quarta porzione; Garavoia e Loccenello nel settore più occidentale. I vini di Gattinara sono caratterizzati da una struttura tannica più fine e ricamata di Ghemme, più trasversale di Boca, più ruvida e pressante di Lessona, più profonda di Bramaterra. Al meglio, mi viene da pensare, potrebbe rappresentare un blend ideale tra Boca, Ghemme e Lessona (mineralità, terrosità, fondo e articolazione aromatica). Si può produrre col 100% di nebbiolo (vespolina e uva rara, semmai ci fossero, non dovrebbero superare il 10% del totale). Può essere commercializzato dopo tre anni di invecchiamento, di cui almeno uno in legno. La menzione Riserva prevede un invecchiamento di quattro anni, di cui almeno due in legno.

ANTONIOLO

COSTE DELLA SESIA NEBBIOLO JUVENIA 2005	86 B
COSTE DELLA SESIA ROSATO BRICCO LORELLA 2007	86 B
GATTINARA 2003	85 D

GATTINARA 2002	87 D
GATTINARA OSSO S. GRATO 2003	91 E
GATTINARA OSSO S. GRATO 1999	94 E
GATTINARA SAN FRANCESCO 2003	86 E
GATTINARA SAN FRANCESCO 2001	89 E

Tel. 0163.833612

Alberto Zoppis Antoniolo è, a suo modo, un personaggio. Parla poco, forse per timidezza. Ti fissa con gli occhi spalancati, ha un fisico minuto, eppure quando parla sprigiona una maturità che infonde fiducia. E' il regista dell'azienda di famiglia, la cui storia s'intreccia con quella della madre, Rosanna Antoniolo, che fin dal 1974 produce Gattinara da singola vigna: il San Francesco e l'Osso San Grato. Da quando Roberto ha assunto la responsabilità totale della produzione insieme a sua sorella Lorella (più o meno intorno alla metà degli anni '90) si lavora con maggiore attenzione in vigna e con più rigore in cantina. Anche se mi dicono che lo stile è rimasto sostanzialmente immutato o comunque semplicemente aggiornato, nelle ultime annate assaggiate i vini mi sembrano più completi e appaganti di un tempo. Tra i Gattinara degustati emerge la "furia" minerale dell'Osso San Grato 1999 (appena più docile l'ottimo 2003), un nebbiolo fisico e austero, eppure caldo e articolato, che proviene da una vigna rocciosa ed estrema (roccia porfirica pura, a oltre 400 metri di altitudine, sulla porzione più orientale del territorio). Uno degli assaggi più emozionanti degli ultimi tempi. Sa essere più consolatorio, invece, il San Francesco 2001, prodotto con uve provenienti da una vigna appena più bassa dell'Osso, più giovane nell'età media delle viti, e piantata su suoli un po' più profondi. Il vino per questo è più avvolgente, molto pieno e coprente al palato, solo meno travolgente in persistenza. Assai affidabile anche il resto della produzione. *Primo anno di produzione: 1955; ettari vitati: 14; bottiglie prodotte: 60.000.*

ANZIVINO

COSTE DELLA SESIA NEBBIOLO FATICATO 2004	88 C
GATTINARA 2004	87 D
GATTINARA RISERVA 2003	85 E
GATTINARA RISERVA 2001	87 E

BRAMATERRA 2003	87 C
Tel. 0163.820910	

Emanuele Anzivino è a Gattinara solo da dieci anni. Lo si capisce bene dal suo accento milanese che non si camuffa, ma non dai suoi vini, che parlano la lingua del posto senza grossi problemi. Emanuele non è uno di quei personaggi venuti da fuori per sfruttare il nome della docg, furbacchioni del vino che a Gattinara e dintorni non sono mai mancati. Al contrario, con la preziosa consulenza di Beppe Zatti, produce vini molto territoriali nella sostanza, con uno stile riconoscibile, ma affatto dimostrativo, anzi parecchio efficace, utile a esaltare le caratteristiche dei nebbioli di queste zone. Mineralità e frutto non mancano al Gattinara 2004, parecchio espansivo al naso, tonico e pimpante al palato. Respira meno il Gattinara Riserva 2003, gli manca lo slancio del precedente, non perde di vista i fondamentali della denominazione, ma non riesce a esprimerli del tutto. Più incisiva, tesa e completa la Riserva 2001, che avrebbe meritato un punteggio più alto senza una lieve riduzione che porta via purezza e precisione. Ben costruito, in perfetto stile "Sfursat" il Faticato 2004 (appassimento di due mesi in fruttai), meno speziato e ferreo di un nebbiolo valtellinese, un niente vegetale, ma simile nella matrice tannica, nel calore e nella spinta al palato. Buono anche il Bramaterra 2003, classicamente agrumato e pepato al naso, rugoso, ma con la giusta misura in bocca. Un buon risultato. *Primo anno di produzione: 1999; ettari vitati: 9; bottiglie prodotte: 90.000.*

LUCA CALIGARIS

COSTE DELLA SESIA ROSATO ROSA DI MARTINA 2007	81 A
COSTE DELLA SESIA NEBBIOLO 2005	84 B

Tel. 347.7007521

Bello come Orlando Bloom (quello del Signore degli anelli e di Troy), selvaggio come un rocker anni '70 (baffi folti, capelli lunghissimi e andatura ciondolante), Luca Caligaris è il più giovane produttore di Gattinara. Possiede due ettari e mezzo di vigna: settemila metri nell'Osso, seimila nel Castelle, cinquemila nel Guardie e

altre miniparticelle nelle Lurghe, nella Marzola, nel Piantesio e nel Villazza. Il suo Gattinara 2003 è terminato da un pezzo (e non ne trovo una bottiglia nemmeno in enoteca), mentre il 2004 andrà in bottiglia a fine luglio. Assaggio un buon rosato, il Rosa di Martina 2007, e soprattutto un Coste della Sesia Nebbiolo 2005 di bella tensione tannico-acido-sapida, a cui manca solo un briciolo di calore in più per ambire a punteggi più alti. Lo scorso anno - vendemmia 2007 - ha vinificato a parte le uve dell'Osso per farne una riserva. Da seguire. *Primo anno di produzione: 2002; ettari vitati: 2,2; bottiglie prodotte: 9000.*

CANTINA SOCIALE DI GATTINARA

GATTINARA 2001

? C

Tel. 0163.833568

Visita senza assaggi. Non ho potuto incontrare il presidente, Ugo Iustina, nonostante numerose telefonate, tre e-mail e l'intercessione del Consorzio di tutela. I dati che ho recuperato me li ha cortesemente forniti Mara Patriarca, segretaria di lungo corso che a quanto pare può tutto, tranne che fornire campioni. Mi sono perciò comprato una bottiglia di Gattinara 2001 in enoteca (producono anche una Riserva, ma non l'ho trovata) e ho incontrato un vino dal profilo aromatico evoluto e dalla fibra un po' lasca. Una bottiglia sfortunata? *Primo anno di produzione: anni '20; ettari vitati: 20; soci: 70; bottiglie prodotte: 40.000.*

MAURO FRANCHINO

GATTINARA 2001

85 C

GATTINARA 1999

83 C

Tel. 340.5444516

Qui sembra che il tempo si sia fermato. L'azienda esiste dai primi anni '60, Mauro ha sostituito papà Marco nel 1991, conservando uno stile tradizionale a tutto tondo: nell'immagine e nel profilo enologico. Buona parte delle sue vigne si trovano nella porzione sud orientale della collina di Gattinara (Lurghe, Borella, Guardia). Imbottiglia poco, preferisce vendere sfuso, non riesce a seguire il mercato, ma le poche bottiglie prodotte mi

sono parse interessanti. Tra le annate assaggiate, svetta il Gattinara 2001, un omaggio al nebbiolo nella sua forma più essenziale, una dichiarazione d'amore alla denominazione nelle sue vesti più rustiche, più ruspanti, quasi d'altri tempi. *Primo anno di produzione: anni '60; ettari vitati: 3,2; bottiglie prodotte: 6000.*

PARIDE IARETTI

IL COCCINELLO N.M. (2007)

● 80 A

UVENERE N.M. (2007)

● 83 A

Tel. 340.3191157

Lavori in corso. Paride Iaretti è all'esordio commerciale, un esordio ancora parziale, visto che i suoi vini più importanti usciranno tra qualche anno: il Coste della Sesia 2007 prima, e il Gattinara 2007 poi. In dote si porta tre ettari di vigna, tutti in comune di Gattinara e frammentati in quattro colline: Borella, Villazza e Guardia nella porzione sud orientale del territorio, e la Valferrana nella parte centrale. Mi è sembrato tutto sommato interessante (tenuto conto del prezzo e della tipologia) l'assaggio dell'Uvenere 2007 (blend di croatina e vespolina con saldo di uva rara e nebbiolo) vinificato in acciaio: senti il sale e la mineralità delle vigne vecchie senza filtri. Ancora più essenziale, e quasi schematico, è infine il Coccinello di pari annata - nebbiolo da vigne giovani. *Primo anno di produzione: 2007; ettari vitati: 3; bottiglie prodotte: 8000.*

NERVI

GATTINARA 2001

87 C

GATTINARA PODERE
DEI GINEPRI 2001

87 D

GATTINARA VIGNETO
MOLSINO 2003

90 E

GATTINARA VIGNETO
MOLSINO 2001

92 E

Tel. 0163.833228

Assaggi alla mano, i vini degli ultimi anni - più o meno dal 2000 in poi - sono tutta un'altra musica rispetto alle prove non sempre convincenti delle vendemmie precedenti. La famiglia Boccione (proprietaria del marchio dal 1991), ha saputo ridare slancio a una casa storica (fondata nel 1920 da Luigi Nervi), facendo esprimere meglio

il talento della vigna (25 ettari nell'anfiteatro del Molsino) attraverso una maggiore cura in cantina. L'enologo Enrico Fileppo, con la consulenza di Giuliano Noè, fa macerazioni di quindici giorni in tini di legno, eleva i nebbioli in botti intermedie di rovere di Slavonia (da 7.5 a 30 ettolitri) e sfrutta solo in percentuali molto basse l'apporto delle barrique (utilizzate soprattutto per la selezione Podereai Ginepri). I vini: godibile il Gattinara 2001, dal taglio classico, come sempre, ma adeguato alla categoria, dunque sobrio e diretto. Più dolce nel frutto e più voluminoso in bocca il Podere ai Ginepri. Autentico fuoriclasse della denominazione è il Gattinara Vigneto Molsino nelle annate 2003 e 2001 (una selezione delle migliori parcelle della collina): classicissimo, essenziale nel colore, apparentemente sottile (ricorda i Barbaresco della Martinenga ma col calore e la spinta dei vini di Giacosa), appassiona per via di una grazia naturale e di una silenziosa personalità. Se il 2003 è ottimo, il 2001 è un compendio del meglio che offre la denominazione. *Primo anno di produzione: anni '50; ettari vitati: 26; bottiglie prodotte: 85.000.*

FRANCO PATRIARCA

COSTE DELLA SESIA

NEBBIOLO 2005

82 B

GATTINARA 2004

85 C

Tel. 334.8279302

Laureato in scienze agrarie, Franco Patriarca è figlio d'arte: suo padre infatti ha prodotto Gattinara fino ai primi anni '90. Dal 1998 ha ripreso parzialmente l'attività di famiglia, ma questa volta col proprio nome. La sua è una cantina in miniatura, come d'altronde la sua produzione perché al momento preferisce vendere le uve e occuparsi anche di altre attività. Possiede venticinquemila metri di vigna sulla collina di Gattinara, buona parte dei quali nelle Lurghe, più qualche miniparcella nel Castelle, nel Ronco, nella Valferrana, nella Bogianetta e nella Marzola. Non male il Gattinara 2004: esprime bene il registro aromatico terroso-speziato della denominazione e al palato ha calore sufficiente per evitare irrigidimenti eccessivi. Temperamento e misura. *Primo anno di produzione: 1998; ettari vitati: 2,5; bottiglie prodotte: 5000.*

MARCO PETERINO

GATTINARA VIGNETI
PERMOLONE 2000 **83 C**

GATTINARA VIGNETI
PERMOLONE 1999 **83 C**

Tel. 0163.835613

Marco Petterino imbottiglia da fine anni '80, ma la sua famiglia si occupava di vino già da almeno trent'anni prima. Il Gattinara prodotto proviene dal Permoluone, nel settore centrale della collina del Gattinara, vicino alla Valferana, ma le vigne dell'azienda sono pure nel Guardia e nel Castelle, parte bassa del versante orientale del territorio. E' un nebbiolo di stampo tradizionale quello che ho assaggiato (sta quattro anni in botte di rovere di Slavonia), di buon peso per essere un vino di qui (ma quella del Permoluone è una zona da nebbioli di struttura), solo eccessivamente evoluto e precario nei profumi per esprimere al meglio tutte le sfumature di cui è capace la denominazione. *Primo anno di produzione: fine anni '80; ettari vitati: 2.5; bottiglie prodotte: 10.000.*

GIANCARLO TRAVAGLINI

COSTE DELLA SESIA
NEBBIOLO 2006 **83 B**

GATTINARA 2003 **89 D**

GATTINARA TRE VIGNE 2001 **87 E**

GATTINARA RISERVA 2001 **89 E**

GATTINARA RISERVA 1997 **89 -**

GATTINARA RISERVA 1989 **90 -**

GATTINARA RISERVA 1976 **90 -**

GATTINARA RISERVA 1967 **94 -**

Tel. 0163.833588

Domando a Cinzia Travaglini, consapevole di poterle sembrare provocatorio, se possedere sessanta ettari vitati in una denominazione che ne conta appena cento non rischia di togliere ossigeno e novità all'immagine della zona, e magari spazio a nuovi investitori <<Non sono affatto d'accordo. Anzi. Mio papà ha salvato la viticoltura di questa zona. C'erano numerosi vigneti in stato di abbandono negli anni '70 e '80. Senza la sua lungimirante caparbia il nome di Gattinara nel mondo avrebbe meno peso di quello attuale. Non ci sentiamo ingombranti, ma utili anche al

territorio. Se altri vorranno investire potranno farlo. Da noi c'è ancora tanto bosco in collina. Speriamo solo che i nuovi capiscano che Gattinara è una denominazione che merita rispetto>>. I vini. Nella generosa verticale del Gattinara Riserva (solo le vigne più alte della collina, terreni porfirici ed esposizioni ottimali) spicca un 1967 da cinema per finezza espressiva (agrumi, accenni metallici, dolcezza tannica e persistenza) e soprattutto per tenuta (trovare un vino così energetico e tonico dopo quarant'anni è davvero raro). Caldo e potente il 2001, l'ultima annata prodotta, al quale manca solo un pizzico di brillantezza ai profumi. Dal 1997 producono anche il Gattinara Tre Vigne (Alice, Lurghe e Permoluone), che come sempre - e il 2001 non fa eccezione - si dimostra il loro vino più chiaroscurale, diciamo quello meno efficace in gioventù. Buonissimo il Gattinara 2003 (botte grande e barrique), molto fisico e maturo, ma pure capace di restituire al meglio il carattere più autentico dei porfidi vulcanici. *Primo anno di produzione: 1952; ettari vitati: 59; bottiglie prodotte: 250.000.*

IL BIELLESE

Il Biellese rappresenta la parte più occidentale dell'Alto Piemonte viticolo. Il territorio vitato della provincia, a parte un'appendice in direzione sud (che interessa il comune di Mottalciata), ha prevalentemente uno sviluppo est-ovest e tocca tutte le sue denominazioni storiche: Bramaterra prima - Masserano, Curino, Brusnengo, Villa del Bosco, e Sostegno (più Roasio e Lozzolo in provincia di Vercelli) - e Lessona poi. Tredici i comuni interessati dalla denominazione "ombrello" e/o "di ricaduta" Coste della Sesia (a cui vanno aggiunti i quattro della provincia di Vercelli). Qualche numero: 346 ettari vitati complessivi, meno di settecentomila bottiglie prodotte, 13 aziende visitate. Tre paragrafi all'interno di questo capitolo: prima Bramaterra, poi Lessona, infine Coste della Sesia. Le schede dei produttori sono pubblicate in ordine alfabetico per azienda.

BRAMATERRA

(Comuni di Roasio e Lozzolo in provincia di Vercelli; Brusnengo,

Cumino, Masserano, Villa del Bosco e Sostegno, in provincia di Biella)

Riconosciuta nel 1979, Bramaterra è la più recente, la più ampia (sette comuni e due province interessate) ed eterogenea dal punto di vista pedologico tra le denominazioni storiche dell'Alto Piemonte. Ma anche una delle meno utilizzate sotto il profilo viticolo (solo 16 gli ettari rivendicati su 33 iscritti e meno di 80mila bottiglie prodotte), con diverse aziende storiche ormai fuori dalla mischia e un limitato ricambio generazionale. Bramaterra, che prende il nome dalla Cascina Bramaterra a Villa del Bosco (di proprietà dei Sella), ha il suo cuore viticolo nella Pianella di Roasio, nella frazione di Casa del Bosco a Sostegno, nei vigneti attorno alla Cascina Bramaterra a Villa del Bosco e nella Meisola di Brusnengo, sempre su terreni acidi, porfirici e con una copertura superficiale più o meno simile a quella di Gattinara. Sul lato occidentale del territorio (nel comune di Masserano) i suoli si fanno simili a quelli di Lessona, più friabili, sabbiosi, caratterizzati da depositi marini. Al contrario, sul lato opposto, non è raro trovare zone maggiormente argillose (Lozzolo), e addirittura calcaree (Cumino). Nella fascia vitata più bassa (diciamo intorno ai 250 metri s.l.m.) i terreni si fanno più profondi, con maggiore ricchezza in limo e argilla. Difficile, dunque tracciare l'identikit del Bramaterra: si passa dai vini più pieni, caldi e minerali di Masserano, a quelli più articolati e verticali della Meisola o alla pura essenzialità di Casa del Bosco e di Villa del Bosco. Sembrano invece meno minerali, ma più "centrali" e prevedibili quelli della parte bassa di Roasio e Lozzolo. Il Bramaterra si può produrre con nebbiolo (dal 50 al 70%), Croatina (dal 20 al 30%), uva rara e vespolina, congiuntamente o singolarmente (dal 10 al 20%).

ODILIO ANTONIOTTI

PETRA BIANCO 2007 **81 A**

COSTE DELLA SESIA Rosso 2006 **80 B**

BRAMATERRA 2004 **87 C**

Tel. 333.7108309

Urasco, Sartor, Perazzi, Framorando, Morino Perazzo, Franco Beccaro, Antoniotti, ovvero la vecchia guardia del Bramaterra. I primi sei hanno mollato, Odilio Antoniotti, invece, tiene duro. La vigna è nei suoli porfirici di

Casa del Bosco, frazione di Sostegno, sotto il Monte Cincinnione, oltre i 400 metri di altitudine. Ti arrampichi nel bosco, la vigna è rarefatta ma c'è, eccome se c'è. La senti tutta in un Bramaterra 2004 che nebbioleggia più di quanto le percentuali del disciplinare lascerebbero intendere: teso al palato, puro come acqua di roccia al naso, vispo e personale anche in persistenza. Potrebbe crescere, e non poco, in bottiglia. *Primo anno di produzione: primi anni '80; ettari vitati: 3; bottiglie prodotte: 12.000.*

MATTEO BALDIN

BRAMATERRA 2004 **85 C**
 COSTE DELLA SESIA ROSSO 2005 **78 B**

Tel. 333.7995490

Il grazioso borgo di Lozzolo, primo comune del Bramaterra al confine con Gattinara, ospita la cantina di uno dei due più giovani produttori della denominazione (l'altro è Cristiano Garella a Masserano). Le vigne sono coltivate su suoli in cui la matrice porfirica è stemperata dalla presenza di argille, l'altitudine va dai 300 ai 400 metri di altitudine. e lo stile dei vini, a occhio e croce, non è lontano da quello di alcuni Gattinara. Il Bramaterra 2004 è curato, anche se tutto appare ancora un poco scolastico, col rovere che tende a togliere purezza e un finale non così incisivo come ti aspetti dalla denominazione. Comunque da seguire. *Primo anno di produzione: 1997; ettari vitati: 3; bottiglie prodotte: 11.000.*

FILIPPO BARNI

ALBACIARA N.M. (2007) **84 B**
 BRAMATERRA
 VIGNA DOSS PILUN 2004 **88 C**
 BRAMATERRA
 VIGNA DOSS PILUN 2003 **85 C**
 BRAMATERRA
 VIGNA DOSS PILUN 2001 **84 C**
 CANTAGAL 2006 **89 D**
 CANTAGAL 2003 **88 D**

Tel. 015.985977

Alla fine degli anni '70 Filippo Barni produceva vino a Gattinara, dove era proprietario di tre ettari nel Molsino che ai tempi decise di acquistare

quando l'avvocato Sertorio gli soffiò da sotto il naso l'oasi incantevole della Cascina Finazzi a Boca. Poi, a metà degli anni '80, decise di venderle a Giancarlo Travaglini, cambiando residenza e denominazione: oggi lo troviamo a Brusnengo, uno dei sette comuni del Bramaterra, dove possiede sei ettari sulla Meisola, uno dei cru storici della zona, con terreni porfirici e quote oltre i 400 metri. Vignaiolo vero, Filippo Barni e anche un buon vinificatore: Il Doss Pilun 2004, nonostante il rovere da smaltire (24 mesi in barrique sono un bell'azzardo da queste parti), appare più ricco e moderno degli altri Bramaterra assaggiati, ma conserva comunque il timbro "metallico-speziato-acido-sapido" della zona. Una bella sorpresa, per me che non lo conoscevo, è poi il passito Cantagal (sauvignon ed erbaluce appesi grappolo per grappolo nel sottotetto della cantina fino a febbraio): dolcissimo ma pure sfumato, agrumato e vivo, con il 2006 ancora più nitido del 2003. La sua morte è col Gorgonzola naturale. *Primo anno di produzione: 1999; ettari vitati: 7; bottiglie prodotte: 25.000.*

LODOVICO BARBONI

BRAMATERRA 2004 **84 B**
 COSTE DELLA SESIA ROSSO 2006 **83 A**

Tel. 0163.860012

Lodovico si considera un agricoltore, più che un viticoltore. Il suo è un approccio quasi d'altri tempi, perché la viticoltura e il vino sono importanti quanto il riso, le macchine per gli scassi e il piacere di stare in campagna. Personaggio simpatico, spirito ruspante e bonario, è un punto di riferimento per chiunque voglia conoscere il Bramaterra, visto che sa tutto di tutti. Sei ettari e mezzo di vigna da queste parti rappresentano una dote importante e si collocano tra Roasio e Villa del Bosco, in una zona non molto alta, la cui natura dei suoli è più limoso-argilloso-sabbiosa che porfirica. E nei vini viene fuori: sono meno imprevedibili, più generosi e "centrali" nella struttura. Il suo Bramaterra 2004 sente molto la croatina e la vespolina, ha un approccio godibile, solo che non è preciso nell'esecuzione. Così qualcosa si perde per strada. *Primo anno di produzione: 1997; ettari vitati: 6,5; bottiglie prodotte: 12.000.*

CARLO COLOMBERA

BRAMATERRA 2005 **80 B**
 COSTE DELLA SESIA ROSATO 2007 **77 A**
 COSTE DELLA SESIA ROSSO 2006 **78 A**

Tel. 015.95967

Qui è tutto in divenire e al momento i vini non riescono a svelare le ambizioni produttive di Carlo Colombera, che in meno di dieci anni ha messo in cassaforte ben otto ettari di vigna nel Bramaterra: due a Masserano, proprio intorno a casa, nella Cascina Cottignano, e ben sei a Roasio (acquistati da Emilio Morino Perazzo). I primi su suoli limoso-sabbiosi, i secondi su terreni più argillosi. Il Bramaterra 2005 mostra un lato da "croatina" che toglie eleganza, i profumi si fanno un po' cupi e la bocca è rugosa, rustica. Vedremo in futuro. *Primo anno di produzione: 2000; ettari vitati: 8; bottiglie prodotte: 9000.*

ROBERTO DIANA

BRAMATERRA 2003 **81 B**

Tel. 015.93690

Geometra ed ex sindaco di Brusnengo, Roberto Diana fu tra i primi a darsi da fare, alla fine degli anni '70, per dare al Bramaterra l'attuale denominazione d'origine. Ha sempre evitato, però, un coinvolgimento totale e professionale nel vino: a lui piace viverlo come una passione, per staccare la spina. E si sente, oserei dire, visto che di geometrico il suo vino non ha nulla: "selvatico", mineralissimo, in linea col terroir porfirico da cui proviene (siamo nella Meisola, appena sotto la vigna di Barni). Peccato quindi, davvero un peccato, che sia così evoluto per essere anche godibile. *Primo anno di produzione: 1984; ettari vitati: 1; bottiglie prodotte: 3500.*

CRISTIANO GARELLA

CHATUS 2004 **86 C**
 JUAN 2005 **88 E**

Tel. 0161.859150

Cristiano Garella amministra le tenute agricole dei Sella dal 2007 e dunque da un anno può sfruttare solo i fine settimana per lavorare nella sua

minuscola cantina di Masserano. Gli dà una mano suo fratello Daniele, con il quale condivide la passione per la ricerca, in campagna soprattutto. A Candelo gestiscono una vigna sperimentale per conto dell'Università di Torino, mentre nei due ettari e mezzo del Bramaterra (ottomila metri alla Meisola di Brusnengo su suoli porfirici, e un ettaro e mezzo a Masserano su suoli appena più sabbiosi, simili a quelli della vicina Lessona) puntano sulle classiche varietà della denominazione (solo che le vigne non sono ancora iscritte all'albo), e sul rarissimo chatus (o nebbiolo di Dronero), del quale mi parlano un gran bene. Ne producono poche bottiglie in purezza: il 2004, assaggiato dalla vasca, ha un colore intenso, un attacco pieno, una buona densità e tannini di bella stoffa. Ancora meglio lo Juan 2005 (50% nebbiolo, 35% croatina, 15% vespolina, negrera e chaus), anche lui assaggiato direttamente dalla vasca: attenta tannica di buona efficacia, acidità e sale quanto basta. Non perdetelo di vista. *Primo anno di produzione: 2003; ettari vitati: 2.5; bottiglie prodotte: 3000.*

LA PALAZZINA - LEONARDO MONTÀ

BRAMATERRA 1999 ● **80 B**
BRAMATERRA RISERVA 2000 **79 B**

Tel. 0163.860386

Arrivo alla Palazzina e tra me e me dico: qui sì che potrei vivere isolato. E' tra le zone più belle e alte di Roasio, un posto tenuto con gusto, una bella villa, il suo parco, un panorama rilassante. Mi basterebbe la mia famiglia, tutto Montanelli, i trenta numeri di Enogea prima serie (l'è matt, NdP) e le vecchie telecronache pugilistiche di Rino Tommasi. Un asilo "enologico" che ha invece imprigionato, si fa per dire, Leonardò Montà, imprenditore edile di successo che non ha resistito alla tentazione di produrre un proprio Bramaterra. Non ha fretta e lo fa uscire quando ne ha voglia. La lunga sosta in legno, però, lo snerva e lo fiacca. La prossima annata in commercio sarà quella del 2003. Mentre scrivo è ancora in legno, una botte da 30 ettolitri. Io, fossi in lui, lo metterei in bottiglia. Va già bene così. *Primo anno di produzione: 1999; ettari vitati: 2; bottiglie prodotte: 5000.*

SERGIO SELLA

COSTE DELLA SESIA 2005 **80 B**

Tel. 0163.89266

Floricoltore, Sergio Sella passa più tempo in serra, nel suo vivaio, che in vigna. La vigna l'ha sempre avuta, un ettaro e mezzo tra le Novelle e la Valcorba, a Lozzolo, ma è un patrimonio familiare su cui non ha mai scommesso. Ancora oggi dei quindicimila metri vitati di proprietà (300/350 metri di altitudine, argilla mista a disfacimento porfirico, parte nuova e parte vecchia) tiene solo quel tanto che basta per produrre appena duemila bottiglie divise su due etichette: un Coste della Sesia 2005 (croatina, vespolina e uva rara, e quasi niente di nebbiolo), rustico ma non banale, e un Bramaterra 2004 che andrà in bottiglia a fine anno (ma che non sono riuscito ad assaggiare). *Primo anno di produzione: 2000; ettari vitati: 1.5; bottiglie prodotte: 2000.*

LESSONA

(Comune di Lessona, in provincia di Biella)

Da Masserano a Lessona il passo è brevissimo. Eppure le due denominazioni (Bramaterra e Lessona, intendo) non potrebbero essere più diverse. Se di là c'è una sorta di denominazione catenaccio che tiene forzatamente assieme più comuni, più situazioni viticole e più storie (storie di uomini e di vini), a Lessona (doc dal 1976) c'è un solo straordinario villaggio del vino, bello come un borgo della Cote d'Or, colorato come se fosse un'appendice "prealpina" del Mediterraneo, mite, e "profumato" come una Provenza "nordica". I numeri, al momento, non le rendono giustizia: solo dieci ettari vitati e meno di 50mila bottiglia prodotte, ma piano piano qualcosa si muove, qualcuno investe (De Marchi, soprattutto) e altri giovani sembrano interessati a farlo. Dal punto di vista geologico Lessona è una lingua di sedimenti marini che poggia su una roccia porfirica profonda. Sabbie dunque acidissime, sciolte, rossicce, mineralissime, praticamente prive di struttura e quasi un'eccezione in agronomia. Splendido il ricamo minerale e il timbro aromatico di questi vini, più dolce e disteso lo sviluppo del tannino rispetto ai terroir nettamente porfirici di Boca (e in parte di

Bramaterra), meno freddo e rigido di Ghemme, meno violento e potente di Gattinara. Le altitudini medie non superano i 300 metri s.l.m. e così il nebbiolo trova un terroir precoce (matura anche dieci, quindici giorni prima di Boca). Come Ghemme e Gattinara, può essere prodotto col 100% di nebbiolo (possono concorre, semmai, vespolina e uva rara fino a un massimo del 25%), mentre per la commercializzazione deve essere invecchiato solo due anni, di cui almeno uno in legno.

MASSIMO CLERICO

LESSONA 2004 **87 C**
LESSONA 2003 **79 C**

Tel. 015.982176

Da almeno trent'anni la viticoltura non è più al primo posto nel cuore della gente di queste parti. Manca una generazione, quella che ha fatto grande le Langhe, quella che in Toscana ha rivoluzionato il vino italiano. Lo sa bene Massimo Clerico che dal 2003 ha preso in mano l'azienda paterna dopo tanti anni di alti e bassi. Produce il suo Lessona solo col nebbiolo e lo fa con una bella sensibilità. Il 2004 è purissimo, salato e minerale come conviene alla denominazione, meno esotico dei vini di Sella, ma ugualmente pieno, succoso e scattante al palato, dotato di persistenza sorprendente. Non si tratta di un risultato isolato: le prossime annate, assaggiate dalla botte, promettono ancora meglio. *Primo anno di produzione: 1976; ettari vitati: 1.5; bottiglie prodotte: 6000.*

PROPRIETÀ SPERINO VIGNETI DE MARCHI

COSTE DELLA SESIA ROSATO
ROSA DEL ROSA 2007 **83 B**
COSTE DELLA SESIA
UVAGGIO 2005 **86 D**

Tel. 348.3022012

Mi aspettavo un posto più "confezionato", come solitamente accade quando un produttore affermato mette piede in un'altra regione. Invece Paolo De Marchi (Chianti Classico, Isole e Olena, e per molti appassionati già un mito) con Luca, suo figlio,

ha preferito lasciare intatta la storica proprietà Sperino, secolare tenuta di famiglia a Lessona. Luca, trent'anni, è una forza della natura, per questo ha preferito le inevitabili difficoltà di un posto nuovo al prestigio di Isole e Olena <<...qui tutto è da ricostruire. Un'azienda, una denominazione, un'immagine. A Isole avrei dovuto conservare, gestire, amministrare un progetto già vincente. Io, invece, ho preferito partire da zero, e in fondo è giusto così. Non mi pesa lavorare sodo, non mi pesa perché questo posto mi ha coinvolto totalmente>>. La vigna è un cantiere (sei ettari a Lessona su sabbie marine acidissime e due nella Meisola di Brusnengo, nel Bramaterra, su disfacimento porfirico), la cantina un labirinto. Usa tini di legno per la fermentazione, barrique e tonneaux per la maturazione, tratta il nebbiolo come fanno col pinot nero in Borgogna (malolattiche lente, lunga permanenza sulle fecce fini, pochi travasi), e punta su un'oenologia di copertura. Buona la mano nell'Uvaggio 2005 (70% nebbiolo, 15% vespolina, 15% croatina), largo, disteso e profumato al naso, ma vivo e succoso al palato. Non ho assaggiato il Lessona 2004: le poche bottiglie avanzate preferisce conservarle. Non l'ho presa benissimo, ma questa è un'altra storia. *Primo anno di produzione: 2004; ettari vitati: 8; bottiglie prodotte: 30.000.*

SELLA

BRAMATERRA 2004	89 D
BRAMATERRA I PORFIDI 2003	88 E
COSTE DELLA SESIA BIANCO DORANDA 2007	84 B
COSTE DELLA SESIA NEBBIOLO ROSATO MAJOLI 2006	85 B
COSTE DELLA SESIA ROSSO ORBELLO 2006	87 B
LESSONA 2004	90 D
LESSONA OMAGGIO A QUINTINO SELLA 2003	93 E

Tel. 015.99455

Forse perché i Sella navigano nella finanza e nel tessile, oltre ad essere l'azienda storica del territorio, ma ero convinto che a gestire la tenuta di Lessona Castello (7 ettari di vigna che non vedi perché frazionatissima) e la Cascina Bramaterra di Villa del Bosco (13 ettari ettari in un corpo

unico, intorno alla cascina omonima) ci fosse un manager di quelli aggressivi, uno bello tirato, giacca, cravatta e voce impostata. Invece a "governare" la parte viticola c'è Cristiano Garella, giovanissimo, magro, scavato, brevilineo, informale. Enologo e produttore in proprio (a Masserano, vedi la scheda nel capitolo dedicato al Bramaterra), è un tipo cordiale e sorprendentemente capace. Eccellente la batteria di vini degustati, per sostanza, personalità e stile. Il Bramaterra 2004 è metallico, pepato, verticale, interminabile. I Porfidi 2003 è buono, ma sente l'annata, rimane appena più statico e perde un pizzico di imprevedibilità. Il Lessona 2004, profumi esotici e tempra piemontese, è un grande nebbiolo: tannini sottili e continui, il sale delle sabbie acide e una persistenza ricamata. Il capolavoro assoluto è però l'Omaggio a Quintino Sella 2003: agrumi, ruggine, spezie e una bocca che prima ti schiaffeggia e poi ti consola. Una passione tutta da godere. *Primo anno di produzione: fine '800; ettari vitati: 20; bottiglie prodotte: 80.000.*

COSTE DELLA SESIA

(Tredici comuni in provincia di Biella e quattro in provincia di Vercelli)

Nata dal cliché della doc "Colline Novaresi", Coste della Sesia (primo anno 1997) rappresenta la doc di ricaduta delle tre denominazioni precedenti (Gattinara, Bramaterra e Lessona), ma anche un ombrello che copre alcuni comuni che non rientrano nelle denominazioni comunali (e che tuttavia rimane largamente inutilizzato). Sovrapposta, dunque, ai comuni storici di Gattinara, Lozzolo, Roasio, Sostegno, Villa del Bosco, Cumino, Brusnengo, Masserano e Lessona, interessa anche i paesi di Serravalle Sesia in provincia di Vercelli e di Cossato, Mottalciata, Candelo, Quaregna, Cerreto Castello, Valdegno e Vigliano Biellese in provincia di Biella. Tra questi a vantare una buona tradizione vitivinicola (e qualche ettaro vitato in produzione) sono soltanto Mottalciata, Castellengo di Cossato, a sud i Biella. I suoli, soprattutto lungo il tozzo altopiano alluvionale di Mottalciata (non molto diverso, dal punto di vista altimetrico e orografico, da quello di Ghemme) sono acidi e sabbioso-porfirici, in alcuni punti molto sciolti, in altri appena più

strutturati. I vini assaggiati sono pochi e dunque è difficile lasciarsi andare a un giudizio definitivo. Tuttavia, non sembrano possedere né la profondità tannica di Gattinara né il carattere ferreo di Lessona né quello metallico dei migliori Bramaterra. Sei le tipologie previste dal legislatore (Bianco, Rosso, Nebbiolo, Vespolina, Uva Rara, Croatina), alcune delle quali mai rivendicate e, in tutti i casi, quasi sempre meno interessanti rispetto alla qualità espressa dalle omonime tipologie delle Colline Novaresi. Vale la pena sottolineare i dati del Coste della Sesia Nebbiolo (140 mila bottiglie, in buona parte frutto della "ricaduta" di Gattinara) e del Coste della Sesia Rosso (80 mila bottiglie, in buona parte frutto della ricaduta di Bramaterra e Lessona).

CENTOVIGNE

IL CENTOVIGNE N.M. (2005)	85 B
IL VIGNATEA N.M. (2005)	● 82 D
MIRANDA BIANCO N.M. (2007)	● 80 A

Tel. 015.925036

Il castello che ospita la casa-cantina della famiglia Ciccioni, nella frazione di Castellengo, a Cossato, è una dimora antica che svetta a trecento metri di altitudine e da cui godi un panorama unico, che spazia dalle baragge biellesi alla maestosità delle Alpi. Quando Alessandro, giovanissimo, decise insieme a sua moglie di fare il viticoltore a tempo (quasi) pieno, sapeva che non sarebbe stato facile. Innanzitutto per una questione logistica, dato che i tre ettari e mezzo di vigna sono frammentati in 21 parcelle e su due comuni (anche se quello più importante è Mottalciata, con suoli rossi, acidi e scistososi). Non da meno è però la fase commerciale, visto che qui siamo fuori dalle denominazioni comunali più note dell'Alto Piemonte. I vini, però, meritano di essere seguiti. Certo non hanno ancora la personalità per staccarsi, ma soprattutto nel Centovigne (50% nebbiolo, 20% croatina, 20% freisa, 10% uva rara), che poi è il vino di base, la ricerca di uno stile personale e l'inossidabile matrice del terroir appaiono miscelati al meglio. Un buon punto di partenza. *Primo anno di produzione: 2004; ettari vitati: 3.5; bottiglie prodotte: 12.000.*