

La Vetrina del Gusto

VINI SOTTO LA LENTE

QUATTRO BIANCHI PER L'ESTATE

di GIUSEPPE SICHERI

Fra i non molti vini bianchi piemontesi, eccetto i meravigliosi **Asti** e il **Moscato d'Asti**, il **Loazzolo** e lo **Strevi**, che sono ottimi vini dolci, aromatici i primi tre e passato il quarto, sono senz'altro da segnalare due Docg: il **Gavi** e il **Roero Arneis** e le Doc **Caluso** e **Langhe Favorita**. Quattro ottimi vini ideali per l'estate.

GAVI - CORTESE DI GAVI

Il **Gavi** (o **Cortese di Gavi**) è Doc dal 1974 e Docg dal 1988 con successive modifiche. Viene prodotto in varie tipologie: tranquillo, frizzante e spumante. Le uve **Cortese** che originano questo vino sono coltivate in vari comuni, con epicentro **Gavi**, in provincia di **Alessandria** sulle colline orientali del **Monferrato**. Il suolo è di natura calcareo-argillosa-marnosa su pendii limitati dalle **Langhe** e dal **Monferrato**. Dal punto di vista geologico nel suolo si ritrovano rocce cristalline metamorfiche fra le quali sono più frequenti *anfiboliti*, *serpentine*, *prasiniti ed eufoditi*, ricche di ferro e di magnesio; inoltre sono presenti depositi fluviali e alluvionali antichi e recenti che hanno apportato sabbia, ghiaia e ciottoli; dal punto di vista litologico si ritrovano quarzo, magnetite, rutilo, calcite, apatite, ortoclasio e vari altri minerali che caratterizzano questi vigneti e conferiscono un'ampia possibilità di rifornimento di *oligoelementi* per la vite.

IL VITIGNO

La varietà che è alla base del vino in oggetto, è il **Cortese**. Si tratta con ogni probabilità di un vitigno autoctono, infatti, la sua coltivazione è concentrata nell'**Alessandrino** e in particolare nel **Tortonese**. Descritto la prima volta nel 1799 dall'ampelografo **conte Nuvolone** e in seguito ancora nominato da vari studiosi e considerato uno dei 10 migliori vitigni italiani. Germoglia in epoca media, così come medie sono le epoche di fioritura, invaiatura e maturazione che di norma si verifica verso metà settembre, anche se, con i caldi delle recenti stagioni, queste epoche sono anticipate di almeno tre settimane. Il grappolo, piuttosto spargolo, ha dimensione medio-grande, forma conico

ART & WINE

PIEMONTE DA SCOPRIRE



Sopra un grappolo di uva Cortese utilizzata per fare il Gavi Docg. A destra i caratteristici vigneti delle colline di Gavi.



piramidale con una o due ali ben evidenti, l'acino ha buccia di colore giallo dorato e verde-giallognolo dove riceve meno sole. I vigneti, con almeno 3300 ceppi per ettaro, sono adagiati sulle colline monferrine, fra i 250 e i 400 metri s.l.m., presso l'**Appennino Ligure**, e risentono del clima mitigato che viene inviato dal vento marino non lontano.

La Vetrina del Gusto

VINI SOTTO LA LENTE

QUATTRO BIANCHI PER L'ESTATE

SEGUE DA PAGINA 47

IL VINO GAVI

Storicamente, è bene ricordare, che la "squisitezza" del Gavi risale a tempi molto lontani come si evince da uno scritto risalente al 972. Fino agli anni '60 il Gavi era unanimemente ritenuto il *migliore vino bianco d'Italia*. Almeno questo era il giudizio dei grandi assaggiatori, gli inglesi e della nuova classe di enologi statunitensi, oltre, *ça va sans dire*, il nostro giudizio personale, per altro non isolato, bensì accompagnato da una schiera di famosi personaggi dell'ambiente, fra i quali ci piace ed è doveroso ricordare, il grande Renato Ratti, ma anche il signor Bersano di Nizza Monferrato. Nel 1984, il Gavi Dei Gavi dell'azienda La Scolca, riceve il premio Vinarius, assegnato al "primo dei bianchi italiani". Rimane «*il più grande e il più antico dei vini piemontesi e tutta la vitivinicoltura dovrebbe andarne fiera*». Il tipo *tranquillo* rivela profumi eleganti e un bel colore paglierino più o meno intenso, a seconda dell'annata e del tempo di macerazione delle vinacce; il profumo delicato, che richiama note di fiore di ciliegio, mandorla, fieno e nocciola, è accompagnato da una netta mineralità così apprezzata oggi da enologi, assaggiatori e sommeliers. Quindi un vino assai complesso che, in bocca, rivela note di anice e di vaniglia, sempre fresche che donano pienezza alle papille gustative. Il tipo *frizzante* conserva tutte le piacevolzze olfatto-gustative del tipo tranquillo con l'aggiunta delle bollicine che, nel periodo estivo, concorrono a smorzare in modo quanto mai gradevole la sete. Il tipo *spumante* è ottenuto mediante il metodo classico o tradizionale con lunga permanenza sul proprio deposito in bottiglia. Tanto per non fare nomi il celeberrimo La Scolca della ditta Soldati mantiene il prodotto per 5, 10, 11 anni a maturare sul deposito in bottiglia, ottenendo uno dei migliori spumanti italiani da annoverare nell'élite della spumantistica mondiale.



A sinistra una bottiglia dell'ottimo spumante La Scolca. Sopra un grappolo di uva Arneis

ROERO ARNEIS

Vino Doc dal 1989 e Docg dal 2004, esiste in due tipologie: tranquillo e spumante. E' prodotto sulle colline del Roero (zona confinante con le Langhe) su un altipiano di origine marina caratterizzato da rocche selvagge e scoscese che fratturano la collina con vigneti posti su pendii assai ripidi. Geologicamente più giovani delle colline delle Langhe, ha suolo meno compatto, più sabbioso e permeabile con buon tenore in calcare. Su questi *terroirs* le uve originano vino meno longevo, ma più fragrante rispetto a quello prodotto nelle Langhe.

IL VITIGNO

Vitigno autoctono, quasi certamente, dell'Albese. Era conosciuto, 50 anni or sono con il nome Nebbiolo bianco. Le prime notizie storiche che riguardano questo vitigno risalgono al 1478. Ha grappolo di dimensione media, a forma cilindrico piramidale, molto compatto; l'acino ha buccia dal colore bianco-giallognolo-verdastro abbondantemente ricoperto da *pruina* in autunno e alla maturazione si stacca facilmente dalla pianta.

La Vetrina del Gusto

VINI SOTTO LA LENTE

QUATTRO BIANCHI PER L'ESTATE

SEGUE DA PAGINA 48

IL VINO ROERO ARNEIS

Famoso fin dal XV secolo, venne a poco a poco abbandonato per utilizzare le uve **Arneis** solamente per "alleggerire" il **Roero** ottenuto da uva **Nebbiolo**. Tanto che il famoso scrittore **Mario Soldati**, nel 1976 ne parlò come segue «*un bianco asciutto ancora famoso verso la fine del secolo scorso, ma oggi introvabile*». Poi, la necessità di avere maggiori quantità di vini bianchi piemontesi per soddisfare l'esigenza del mercato, ha indotto un felice ripensamento da parte dei vitivinicoltori della zona.

Dal punto di vista organolettico si presenta di colore paglierino; all'olfatto risulta fresco e delicato con note di fiore di ginestra e di camomilla con aromi di frutti quali fragola, melone e pesca e con retrogusto di mandorla. Riferendosi a questo vino un enologo si è espresso nel seguente modo: «*se penso a questo vino debbo concludere che l'Italia del buon vino è tutta da scoprire*». Il tipo spumante non è ancora uscito dall'anonimato, benché meritevole di considerazione, soprattutto per la produzione degli spumantisti più attenti.

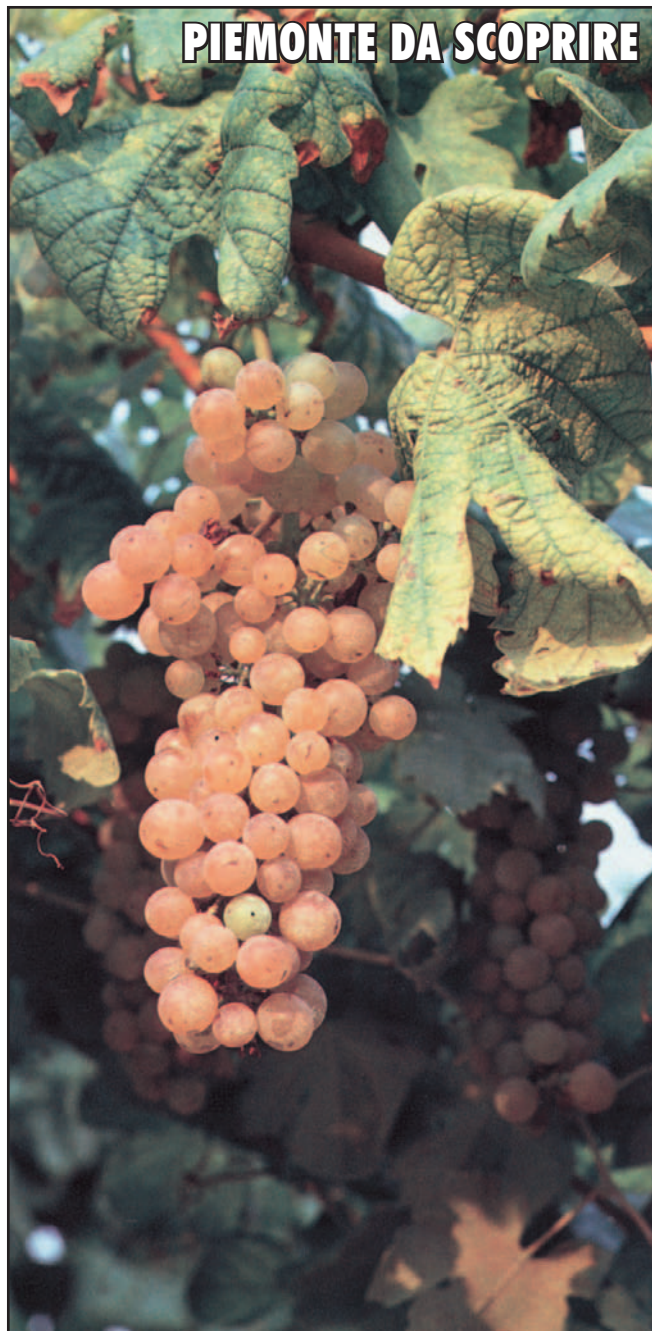
CALUSO - ERBALUCE DI CALUSO

Vino Doc dal 1967 con varie modifiche come quella che ha eliminato il tipo passito liquoroso e una che ha diminuito la gradazione acida. Tipico vino canavesano ottenuto da uva **Erbaluce** coltivata su colline moreniche del **Torinese**, con epicentro **Caluso**, e delle colline prealpine biellesi e vercellesi. Il suolo, acido su cui alligna la vite allevata a palmetta canavesana, risulta quanto mai utile in quanto le sue radici possono assimilare alcuni oligoelementi che la vite non può assorbire nei suoli calcarei (che rappresentano la maggioranza dei suoli vitati italiani ed esteri).

Vino bianco tranquillo che meriterebbe maggiore considerazione, a partire dai produttori stessi che non vedendolo "esplosivo" come mercato, ritengono non sia un grande vino. Lo è, invece! ...manca solamente un'adeguata campagna pubblicitaria. Il bel colore giallo paglierino non tradisce le aspettative dell'analisi olfattiva che avverte un

ART & WINE

PIEMONTE DA SCOPRIRE



Grappoli di uva Erbaluce dei vigneti di Caluso

aroma leggero, gradevole, del tutto particolare che non si ritrova in alcun altro vino bianco... Ecco che cosa si deve apprezzare nel **Caluso**, oltre a una piacevole acidità che ne sostiene il corpo in perfetto equilibrio reciproco. Vino sostanzialmente degno delle migliori tavole. Il tipo passito è il più grande vino passito italiano e, a nostro sommo parere, secondo al mondo solamente al migliore **Tokaj d'Ungheria**.

La Vetrina del Gusto

VINI SOTTO LA LENTE

QUATTRO BIANCHI PER L'ESTATE

SEGUE DA PAGINA 49

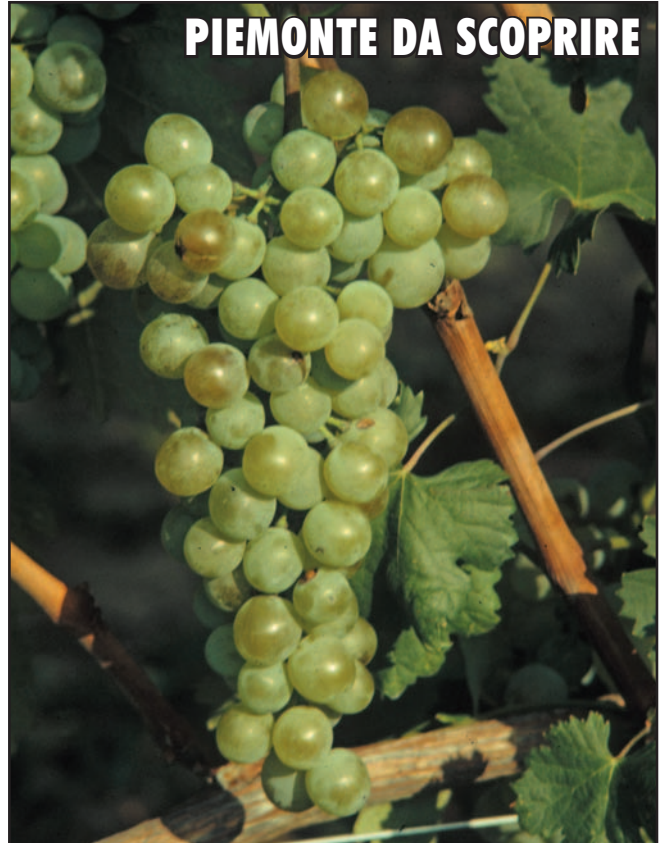
LANGHE FAVORITA

E' uno degli otto vini della *Doc Langhe*. Prodotto nell'*Eldorado* dei vigneti italiani, cioè nelle *Langhe*. È un vino che, per molti aspetti ricorda il *Roero Arneis* come l'uva *Arneis* ricorda l'uva *Favorita*. Coltivata soprattutto nell'*Astigiano* e nell'*Alessandrino*, ma anche in altre zone viticole italiane oltre che in *Francia*. Ha grappolo di media dimensione con una o due ali evidenti; l'acino ha buccia mediamente pruinosa di colore giallo-verdastro e, nella parte più esposta al sole, giallo-ambrato.

Tutte le fasi fenologiche sono medie e la maturazione si verifica, infatti, alla fine di agosto. La densità d'impianto è di almeno 3500 piante per ettaro su suoli che possono essere riservati anche alla produzione di *Barbaresco*. Il vino ha colore paglierino, odore particolarmente delicato di fiori bianchi e di mela gialla, il sapore lievemente acidulo, con retrogusto piacevolmente amaro che invoglia a bere un secondo bicchiere.

Giuseppe Sichiari

PIEMONTE DA SCOPRIRE



Un grappolo di uva Favorita delle Langhe

PROFILO DI GIUSEPPE SICHIERI

Giuseppe Sichiari, nato a Monaco di Baviera nel 1942, laureato in Scienze Biologiche e Agrarie, docente di Chimica Viticolo Enologica, riveste la carica di presidente della Commissione d'Assaggio dei Vini Doc e Docg della Provincia di Vercelli, delegato Onav (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vini) per Vercelli e Biella, maestro assaggiatore di Vino e maestro assaggiatore di Formaggi, sommelier onorario e membro dell'Associazione Nazionale Medici e Amici del Vino. Responsabile scientifico rivista "Il Sommelier" e collaboratore di altre riviste, consulente vitivinicolo per la Provincia di Vercelli. Autore di numerosi testi di Enologia (editi da De Agostini, Hoepli, Reda) tra cui "Il libro completo del vino" (premio Oiv Parigi), "Vino è salute", "Imbottigliamento e conservazione del vino", "Il vino: 100 domande, 100 risposte", "La vite e il vino: atlante iconografico in 9 lingue", "Vocabolario viticolo-enologico in 6 lingue".

