

Taste Alto Piemonte 2019: 50 vini che raccontano un territorio

Data: 16/04/2019

Fonte: Lavinium

Link: <https://www.lavinium.it/taste-alto-piemonte-2019-50-vini-che-raccontano-un-territorio/>

Torno a scrivere con estremo piacere di un territorio che amo particolarmente, non a caso lo frequento da una quindicina d'anni, sto parlando di Alto Piemonte, per la precisione di quell'area che si estende tra le province di Novara, Biella, Vercelli e Verbano-Cusio-Ossola. In realtà c'è anche la provincia di Torino, ma purtroppo non fa parte del Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte, artefice dell'evento Taste Alto Piemonte che si è svolto dal 30 marzo al 1° aprile 2019 nella cornice del bellissimo Castello Visconteo Sforzesco di Novara.

Ma quali sono le denominazioni coinvolte per ciascuna provincia? Novara abbraccia una DOCG, Ghemme, e quattro DOC: Colline Novaresi, Boca, Fara e Sizzano; Biella vede la presenza di tre DOC: Bramaterra, Lessona e Coste della Sesia; Vercelli vanta la mitica DOCG Gattinara e, in comune con Biella, le DOC Bramaterra e Coste della Sesia; Verbano-Cusio-Ossola la DOC Valli Ossolane.

Per darvi un'idea delle dimensioni di queste 10 denominazioni eccovi un po' di dati sugli ettari vitati:

- ◆ Gattinara – 94,5
- ◆ Ghemme – 50
- ◆ Boca – 9,5
- ◆ Bramaterra – 29
- ◆ Colline Novaresi 120
- ◆ Coste della Sesia – 9,8
- ◆ Fara – 19,2
- ◆ Lessona – 6,5
- ◆ Sizzano – 13,2
- ◆ Valli Ossolane – 14

Quindi l'intero Alto Piemonte dispone di poco più di 365 ettari vitati totali, davvero pochi se pensiamo che il solo Barolo occupa 2150 ettari e tutto il comparto DOP delle Langhe si avvicina ai 9.580 ettari, mentre a Montalcino ci sono oltre 900 ettari destinati al Brunello.

Ma c'è una ragione storica se il vigneto dell'Alto Piemonte è così contenuto, dobbiamo risalire al dopoguerra, agli anni in cui nascevano le industrie, dal tessile alle rubinetterie, durante i quali la quasi totalità dei coltivatori abbandonò i campi per lavorare nelle fabbriche, un lavoro che allora cadeva come una manna dal cielo,

risollevando le sorti di molte famiglie. Cosa che non è accaduta in Langa, dove un'industria di grosso calibro come la Ferrero, conscia dell'esigenza di avere grande disponibilità di nocciole, prese accordi con i coltivatori affinché non abbandonassero i loro terreni.

Così dai 40.000 ettari vitati degli anni '50 si è arrivati ai numeri odierni, impressionante vero?

Basta farsi un giro nei pressi di Boca per accorgersi del dominio assoluto dei boschi, ovviamente allo stato selvaggio, all'interno dei quali non è affatto raro trovare ancora vecchie piante di vite ormai in totale convivenza con alberi e arbusti.

Nel Novarese l'unica Doc che abbia un minimo di numeri è Colline Novaresi, seguita dalla Docg Gattinara e a notevole distanza dalla Docg Ghemme, per arrivare a un fazzoletto di terra costituito dalla Doc Lessona.

Ma da poco più di un decennio c'è fermento, grazie anche all'impegno di una straordinaria donna del vino (guarda caso...), Lorella Zoppis dell'azienda Antoniolo di Gattinara, che in qualità di presidente del Consorzio ha contribuito in modo determinante a dare ossigeno al comparto, promuovendo (con enorme fatica e difficoltà, diciamolo) l'intero territorio, attraverso eventi mirati e partecipazione a importanti fiere italiane ed estere.

Oggi Taste Alto Piemonte, giunto alla sua terza edizione, testimonia i grandi passi avanti fatti, con un evento che può confrontarsi senza timori reverenziali con altri rodati da molto più tempo.

Quest'anno erano presenti ben 50 aziende (anche qui va sottolineato che ogni anno aumenta il numero dei partecipanti), la mattina di sabato 30 marzo un notevole numero di giornalisti, soprattutto esteri, ha avuto modo di degustare un vino per ciascun produttore, una formula che si distingue inevitabilmente dalle classiche "anteprime", poiché ogni denominazione ha periodi di maturazione e affinamento dei vini differenti, inoltre non tutti i produttori della stessa denominazione mettono in commercio i vini nello stesso periodo. Così i 50 vini proposti vanno "letti" più come testimonianza delle potenzialità di un territorio, visto che provengono da 10 diverse denominazioni e sono di annate che vanno dalla 2018 alla 2009.

Del resto, finché i numeri sono questi, non mi sembra ipotizzabile un altro modo di presentarsi, troppe piccole denominazioni, giustificate per carità da differenze spesso evidenti, ma certamente non è facile per chi viene da altre regioni, figuriamoci da altri Paesi, collocarle geograficamente e capirne le diversità, soprattutto se pensiamo che alcune di esse hanno in comune gli stessi vitigni, in particolare il nebbiolo. Peggio ancora per i vini bianchi, che hanno come base pressoché unica l'erbaluce, vitigno che non è più possibile citare in etichetta poiché a Caluso sono riusciti ad ottenerne l'esclusiva, cosa assurda che testimonia come in Italia siamo sempre pronti a farci la guerra fra vicini di casa.

Insomma, il tentativo del consorzio di unire dieci denominazioni in un evento specifico è giusto, sano, di esempio, ma chiede indubbiamente un grande sforzo dal punto di vista della comunicazione a causa dei limiti numerici che le stesse costituiscono. Il Gattinara si produce solo a Gattinara, il Ghemme solo a Ghemme e in una piccola parte di Romagnano Sesia, il Lessona solo a Lessona, il Sizzano solo nel comune omonimo, il Fara a Fara e Briona, il Boca in cinque comuni. Ha senso mantenere singole denominazioni per territori così limitati? In altre regioni hanno finito per accorpare denominazioni ben più grandi (vedi ad es. in Campania e in Puglia), pur se queste avevano caratteristiche diverse.

Una possibile soluzione potrebbe essere fare una denominazione principale con relative sottozone (come è stato fatto ad esempio per Asti, Barbera d'Asti e Colli Tortonesi nella stessa regione, per i Colli Orientali del Friuli, per il Chianti in Toscana, per la Doc Romagna e via discorrendo), non so se sarà realizzabile ma non ho dubbi che renderebbe molto più semplice proporre un territorio come quello dell'Alto Piemonte.

Ma veniamo ai vini degustati: devo dire che, come sta avvenendo sempre più spesso, capitano con una frequenza piuttosto incisiva vini da bottiglie problematiche, non il classico sentore di tappo, ma ossidazioni o deviazioni aromatiche e sensazione di forte secchezza all'assaggio, non riconducibili alla natura del vino, ma che spesso possono disorientare il degustatore che, magari, non ha un'esperienza su quello specifico prodotto. È accaduto anche in questo caso e non sempre è stato possibile ottenere un altro campione, dati i tempi stretti ho potuto rimediare riassaggiando alcuni vini presso i banchi con i produttori, ma qualcuno non ha avuto la stessa opportunità.

Ciò detto, le impressioni sono state di una qualità media più che soddisfacente, che si eleva fortemente in alcuni pregevoli casi che hanno meritato, senza esitazioni, le cinque chioccioline.

Avendo già scritto di ciascuna azienda nel precedente [articolo](#), mi limiterò ad aggiungere ove necessario qualche informazione in più.

1) **Colline Novaresi Vespolina 2018 - Guido Platinetti**: quasi 50 anni di storia per questa azienda di Andrea, Maria e Stefano Fontana, che conducono 5,5 ettari vitati con metodo attento all'ambiente (né diserbanti, né insetticidi, ma lotta guidata). La loro Vespolina è caratterizzata da un colore rubino luminoso e un bouquet floreale intenso, accompagnato da una bella ciliegia allegra, mentre al palato è coinvolgente, dinamico, agile, molto caratteriale, con cenni pepati sul finale, di ottima bevibilità. Peccato che sia l'unico campione presentato, la Vespolina merita ben altra considerazione. @@@@

2) **Colline Novaresi Bianco Costa di Sera dei Tabacchei 2018 - Alfonso Rinaldi**: Alfonso, prossimo agli 80 anni, è ormai una leggenda, la moglie Gianclara, il rock e la vigna dei Tabacchei sono le ragioni della sua vita, il suo erbaluce è il racconto di una passione iniziata "solo" vent'anni fa. Il 2018, per chi come me ha bevuto quasi tutte le sue annate, colpisce per l'inusitata prontezza e bevibilità, è sempre stata una sofferenza assaggiare il suo vino appena uscito, troppo giovane e sferzante (sebbene a lui piaccia così, non gli interessano le evoluzioni, infatti non conserva neanche una bottiglia). In questo caso, l'annata ha estratto un prodotto con caratteristiche del tutto diverse, ha colore paglierino luminoso, naso molto piacevole, più fruttato che erbaceo, pesca e albicocca, leggera banana, salino in bocca, molto lineare e già apprezzabile per una scioltezza espressiva inusitata, la componente agrumata e acidula testimoniano un vino comunque in progressione. @@@@++

3) **Colline Novaresi Bianco Luce 2016 - Alessio Grossini**: il Luce 2016 del giovane Alessio Grossini ha colore paglierino pallido, naso di piccoli frutti freschi, in parte agrumati, note floreali di ginestra e biancospino; bocca generosa, lineare, ben fatta e appena pronta, a dimostrazione che l'erbaluce chiede tempo per rivelare tutte le sue doti. @@@@

4) **Colline Novaresi Nebbiolo Opera 32 2016 - La Capuccina:** devo dire che se la prima annata dell'Opera 32, degustata l'anno passato, mi aveva fortemente impressionato, questa 2016 sembra chiedere tempi decisamente meno immediati per poterla apprezzare appieno. Nel calice mostra un colore rubino trasparente, appare subito un vino dalle corde fresche, ancora giovanissimo, bagnato evidentemente dal legno e non ancora pronto per schiudere le sue probabili doti, che pure si percepiscono; in bocca, sotto le note vanigliate e boisé, è evidente che c'è una bella materia, dobbiamo dargli tempo, è la seconda annata, ma sono certo che saprà lasciarci di stucco.

@@@+++

5) **Colline Novaresi Nebbiolo MötziFlon 2015 - Francesco Brigatti:** Francesco è una di quelle persone che, se ti passano accanto, non le noti subito, devi conoscerlo, scambiarsi quattro chiacchiere per accorgerti che suscita un'immediata simpatia, hai la sensazione di parlare con una persona vera, sincera, schietta.

Ma se vuoi capirlo ancora meglio devi assaggiare i suoi vini, come questo eccellente Nebbiolo MötziFlon, il cui nome credo richiami il fischio, umano o di qualche uccellino non saprei; ha colore granato trasparente, ancora un po' chiuso al naso, emana un delicato sentore di ciliegia, di roccia e liquirizia.

All'assaggio ha meno incertezze, si sviluppa con chiarezza mostrando un tannino che si fa notare con aplomb inglese e una materia non potente ma di evidente finezza. @@@@+++

6) **Colline Novaresi Nebbiolo Saggezza 2015 - Pietraforata:** Giovanni Brugo ha fondato questa piccola cantina nel 2012, situata nel castello medievale di Ghemme, solo 2 ettari vitati che certamente cresceranno nei prossimi anni, lavorati con basso impatto ambientale.

Devo dire che questo nebbiolo è già molto convincente, ha colore granato trasparente e profilo che denuncia una leggera evoluzione, ma è solo bisogno di ossigenazione, si ravviva di una bella vena floreale, di rosa e viola, poi piccoli frutti mentre al palato enuncia la propria sincerità espressiva, coerente, fresca, piacevole, senza asperità ma per nulla banale. @@@@+

7) **Colline Novaresi Nebbiolo Valentina Vendemmia Tardiva 2013 - Il Roccolo di Mezzomerico:** difficile capire fino in fondo questo vino, anche perché è l'unica vendemmia tardiva presentata; il suo aspetto rubino granato di media profondità e i toni già terziari e ossidativi, quasi da distillato, accompagnati da leggere note boisé sono alquanto spiazzanti; al palato conferma l'impronta data all'olfatto, c'è materia, succosità e una discreta freschezza, sottile sapidità e profondità, manca un po' di spinta ma indubbiamente è del tutto particolare.

@@@+++

8) **Colline Novaresi Nebbiolo Nobile 2012 - Filadora:** Antonella Coppola può stare tranquilla, i suoi 3,5 ettari a Mezzomerico possono contare anche sulla collaborazione di suo figlio Andrea; è bello vederli insieme agli eventi, esprimono una condivisa passione, che si ritrova senza fatica nei vini.

Questo Nebbiolo 2012 delle Colline Novaresi ha colore granato trasparente, naso schietto, apparentemente semplice rivela una sincerità espressiva affascinante, con note di viola, ferro, liquirizia, tè e speziatura in formazione. Al palato cresce e si rivela gustoso, avvolgente, fresco, molto fine e di carattere. @@@@+++

9) **Colline Novaresi Nebbiolo Elena 2011 - Madonna dell'Uva**: ci spostiamo a Borgomanero, dove è inevitabile la sosta per provare l'eccellente cucina di Piero Bertinotti del Ristorante Pinocchio. Qui Elena Zanetta ha ereditato la cultura familiare che sin da fine '800 usava recarsi col carretto a lavorare nei vigneti di Cureggio (dove si trova l'agriturismo La Capuccina di cui vi ho parlato prima), per poi raccogliere l'uva e portarla nelle proprie cantine e farne vino. Furono i nonni di Elena, Angelo e Angela, a rinnovare le cantine per produrre in maniera più moderna, con al fianco il figlio Giuseppe, allora poco più di un ragazzino. Ed è lui che, mosso da forte passione, ha effettuato un lavoro di reimpianto e ampliamento dell'antico vigneto di Cureggio. A 22 anni dalla nascita di Madonna dell'Uva, Elena ci propone questo Nebbiolo 2011 a suo nome, dal colore granato classico, bouquet molto particolare, terroso, quasi argilloso, il frutto accompagna con garbo, non domina; in bocca troviamo una bella pienezza, fresco e dinamico, un nebbiolo con una propria personalità che non passa inosservato.

@@@@++

10) **Colline Novaresi Nebbiolo Giulia 2009 - Enrico Crola**: come ho più volte raccontato, Enrico nella sua ancora giovane vita ha lavorato come consulente informatico, doveva essere molto bravo, perché è riuscito a mettere da parte un bel gruzzolo, con il quale ha potuto far costruire la nuova cantina a Mezzomerico, concepita a basso impatto ambientale e con tutti gli accorgimenti tecnologici per avere l'autosufficienza energetica, fra cui il "Fiore", un moderno apparecchio fotovoltaico in grado di aprirsi in petali e seguire lo spostamento del sole nell'arco della giornata. Il Nebbiolo Giulia, dedicato alla nascita di sua figlia, ha colore granato classico, naso che rivela una buona tenuta nel tempo, profumi terziari appena iniziali, note di prugna, cacao e liquirizia; palato che denuncia ancora una buona energia, sebbene, almeno questo campione, sembra evidenziare qualche limite nelle possibilità di ulteriore evoluzione. @@@@@+

11) **Coste della Sesia Nebbiolo Castleng 2016 - Cascina Preziosa**: ci trasferiamo nel biellese, a Castellengo (da cui il nome dialettale nel vino), frazione di Cossato, qui Gianni Selva Bonino ha iniziato la sua attività con passione, questa è la terza annata prodotta, a fianco del Djarmai (nebbiolo e barbera). Presenta un colore granato luminoso, bouquet balsamico, note quasi di salvia e menta, frutto fresco, cenni alla viola; bocca coerente, gradevole, fresca, addirittura con cenni pepati, scorrevole e con finale sapido, niente male. Azienda da seguire con attenzione. @@@@@+

12) **Coste della Sesia Nebbiolo Vallelonga 2016 - Fabio Zambolin**: indubbiamente una delle aziende più piccole del biellese, 1,2 ettari vitati, ottenuti da piccoli appezzamenti vecchi e nuovi, fra cui uno storico vigneto di soli 2000 metri quadrati ereditato dal nonno Feldo, a cui Fabio Zambolin ha dedicato un vino con il suo nome (nebbiolo, Croatina e Vespolina). Il Vallelonga è un nebbiolo in purezza dal colore rubino granato trasparente, il bouquet è molto stimolante, argilloso e speziato, leggero pepe e cardamomo, poi arriva il frutto, ciliegia e ricordi di lampone; in bocca ha tannino con la caratteristica grana del nebbiolo, incisivo al primo impatto ma poi in fusione con la polpa; c'è un buon ritorno fruttato, tensione giovanile e una profondità che si evidenzia solo nelle vigne con più di 50 anni di età, crescerà e di molto. @@@@@+++

13) **Coste della Sesia Nebbiolo 2015 - Mauro Franchino:** qui si fa solo nebbiolo, dal 2012, quest'anno Mauro Franchino e il nipote Alberto Raviciotti ci propongono un Coste della Sesia dal colore granato di media profondità, ricordando il carattere del loro Gattinara ritrovo qui la stessa impronta, un vino di carattere, sebbene ancora un po' scontroso, c'è buona intensità di frutto, sfumature agrumate; bocca in tensione, un po' asciugante, ma è la sua natura, la stessa che avevo colto nel Gattinara. Si distingue indubbiamente dagli altri per personalità e tradizionalità espressiva. @@@@+

14) **Coste della Sesia Nebbiolo Castellengo 2013 - Centovigne:** non so perché Alessandro Ciccioni abbia voluto riproporre la stessa annata dell'edizione scorsa, probabilmente non ha prodotto la 2014. Non posso che confermare le impressioni positive avute l'anno passato, il colore è granato trasparente, naso è ben rifinito, un gioco di fiori e spezie delicate, il tutto tornito da un buon apporto fruttato; bocca coerente e ben bilanciata, emerge un curioso finale affumicato. @@@@+

15) **Valli Ossolane Rosso Vigna Vagna 2017 - Edoardo Patrone:** nuovo ingresso in questa terza edizione di Taste Alto Piemonte, quella di Edoardo Petrone, laureato in enologia ad Alba, è un'azienda giovanissima, nata nel 2016 in Borgata Baceno a Domodossola, la prima nella zona, due ettari vitati e una produzione che si attesta sulle 15.000 bottiglie. Qui siamo in condizioni estreme, simili a quelle che troviamo in Valle d'Aosta, terrazzamenti per affrontare le forti pendenze, lavorazioni necessariamente a mano su piante che hanno dai 30 agli 80 anni, piccoli appezzamenti distribuiti fra i comuni di Domodossola, Montecrestese e Trontano. Il Vigna Vagna è un blend di nebbiolo e merlot (uva presente in questo territorio da molto tempo) maturato in botti da 15 hl. Ha colore rubino di una certa intensità, frutto dai toni scuri, quasi da confettura, molta ciliegia e tracce di prugna, ma anche ribes nero; bocca che non manca di energia, rotondità, si sente il contributo del merlot che gli dà una più immediata armonia e piacevolezza, il risultato è indubbiamente piacevole e di un certo spessore. @@@@+

16) **Valli Ossolane Nebbiolo Superiore Prünent 2016 - Cantine Garrone:** granato con ricordi rubini, naso delicato ma di notevole finezza, effluvi floreali, ciliegia, leggera liquirizia, tanta mineralità; bocca splendida, compatta eppure dinamica, con una freschezza perfettamente integrata e un tannino perfetto, un lavoro di cesello che rivela anche una terra propizia e nobile. @@@@

17) **Fara Barton 2015 - Gilberto Boniperti:** granato trasparente, bel naso floreale, viola, rosa, frutto delicato e fresco, grande pulizia espressiva; bocca salina, dal bellissimo impatto, tanta eleganza e misura, tutto è in asse e avvolge con dolcezza e garbo. @@@@

18) **Fara 2014 - Francesca Castaldi:** sempre emozionante il Fara di Francesca e Marco, ha colore granato luminoso, profuma di agrumi, arancia in particolare, ma anche richiami alla viola, molto stimolante; bello anche al palato, fresco, ancora agrumato, ha buona energia e tannino risolto, molto piacevole e fine, un'ottima interpretazione di un'annata non facile. @@@@++

19) **Fara Vigna di Sopra 2012 - Vigneti Valle Roncati**: anche in questo caso viene riproposta la stessa annata dell'edizione scorsa, questo campione ha colore granato trasparente, naso un po' terroso, misto a liquirizia e confettura di ciliegie; al gusto si esprime senza tensioni, sembra in forma per essere apprezzato ora, non ha grandissima spinta fresca ma sa farsi piacere. @@@@+

20) **Sizzano 2015 - Cantina Comero**: rubino granato di buona profondità, sempre austero nei tratti principali ma qui meno disponibile della scorsa 2013, si sente che deve ancora assorbire il legno e ha un incedere espressivo lento, per ora ancora non del tutto decifrabile, ma la materia sembra promettere molto. @@@@

21) **Sizzano 2014 - Paride Chiovini**: granato classico, note di rosa antica, leggera caramella ai fiori, molto interessante; bocca fresca, affilata, polpa da 2014 che racconta tutto con onestà, bel carattere, bevilissimo. @@@@+++

22) **Bramaterra 2015 - Odilio Antoniotti**: rubino granato, naso con un bel frutto, un po' austero, balsamico; anche in bocca segue lo stesso percorso, grande freschezza e materia tutta in divenire, bella e di carattere, da aspettare. @@@@+++

23) **Bramaterra Cascina Cottignano 2015 - Colombera & Garella**: granato trasparente con ricordi rubini; naso di buona finezza, molto floreale, ciliegina, grande garbo espressivo, punta tutto sull'eleganza; bocca splendida, luminosa, grande freschezza e pulizia, tanto territoriale, vivo, coinvolgente. @@@@

24) **Bramaterra Balmi Bioti 2015 - La Palazzina**: granato con ricordi rubini, trasparente, naso di rosa appassita, sottile ma fine; bocca che non manca di freschezza, ha una buona energia e vitalità, finale un po' affilato, può evolvere bene. @@@@++

25) **Bramaterra Riserva 2015 - La Psigula (ex La Tur)**: nuovo ingresso di un'altra azienda giovanissima, fondata nel 2015 da Giacomo Foglia e la moglie Claudia Guanci, si trova a Curino nel biellese, ai piedi di una vecchia torre su suolo vulcanico in zona collinare. Un solo ettaro in più appezzamenti, con un dislivello di circa 40 metri e l'uso ove necessario di terrazzamenti. Il loro Bramaterra ha colore rubino granato di buona profondità, naso ancora segnato dal legno che chiede tempo per assorbirsi, si affacciano note di arancia e ribes che lasciano intuire una materia tutta in crescita; anche al palato conferma la stessa condizione, il legno è lì, ma c'è anche una tessitura complessa che promette sviluppi futuri. Meriterebbe di essere riassaggiato fra un anno. @@@@

26) **Bramaterra 2014 - Le Pianelle**: rubino granato trasparente, naso con note di lampone e ciliegia, non pulitissimo e indubbiamente meno complesso di annate precedenti; al palato si esprime meglio, buona freschezza, sapido, manca un po' di lunghezza ma ci sta con l'annata, un piccolo buon Bramaterra. @@@@

27) **Bramaterra 2014 - Roccia Rossa**: anche qui ci troviamo di fronte a qualche limite dovuto a un'annata decisamente non favorevole, ha colore granato trasparente, tracce floreali e frutto maturo; in bocca è un po' diluito, l'aggressività tannica e l'acidità non trovano sufficiente compensazione nella polpa, peccato. @@@+

28) **Lessona 2015 - La Prevostura:** granato luminoso, naso molto elegante, preciso, finissimo, bel nebbiolo aitante; in bocca ha tanta eleganza, freschezza, espressione quasi sassosa, vibrante, bella materia e lunghezza.

@@@@@

29) **Lessona 2014 - Noah:** altro ingresso in Taste, questa volta parliamo di Andrea Mosca e Giovanna Pepe Diaz, che hanno iniziato l'avventura enoica nel 2010 acquistando una prima vigna a Brusnengo, in provincia di Biella, per poi proseguire fino agli attuali 3 ettari, più 1,5 a Lessona. Ed è proprio da quell'ettaro e mezzo che arriva questo nebbiolo in purezza macerato per 30 giorni, la malolattica si è svolta in tini troncoconici di rovere di Slavonia, poi 20 mesi di maturazione in botti di stessa provenienza. Ha colore granato di buona intensità, naso particolare che rivela tratti speziati, quasi pepati, molto elegante; in bocca ha una buona energia, freschezza, tannino ben estratto, indole nebbiolesca e un eccellente risultato per un 2014. @@@@+ + +

30) **Lessona Riserva 2013 - Massimo Clerico:** granato apparentemente evoluto, ma naso di bella eleganza, sottobosco, piccoli frutti, molto naturale nei suoi accenti espressivi; bocca molto fine, elegante, agrumata, fresca, tanto nebbioleggiante, davvero convincente. @@@@@

31) **Lessona Tanzo 2011 - Pietro Cassina:** anche Pietro Cassina ripropone il vino presentato l'anno scorso, le impressioni sono ancora una volta più che convincenti. Ha colore granato classico, il bouquet evidenzia una spiccata speziatura, caratterizzante più del frutto, si coglie il tabacco, una trama terrosa con accenni di liquirizia. All'assaggio mostra una struttura equilibrata e particolare, con la speziatura che continua a dominare la scena, buona acidità e tannino risolto, forse non del tutto libero nell'esprimersi ma non manca di attrattiva. @@@@@

32) **Lessona San Sebastiano allo Zoppo 2010 - Tenute Sella:** granato ancora di buona lucentezza, toni di grande eleganza, minerale, tocchi di humus, cuoio, cardamomo. Bocca splendida, salina, avvolgente, grande materia, finezza infinita, spettacolo quadrimensionale. @@@@@

33) **Boca 2015 - Barbaglia:** rubino granato luminoso, naso di rosa, viola, bel frutto carnoso, note agrumate; bocca ancora indietro ma molto promettente, non manca di materia e succosità, certamente chiede ancora tempo per esprimersi al meglio. @@@@+ +

34) **Boca 2015 - Davide Carlone:** naso impetuoso, avvolgente, ricco, dalla rosa al frutto maturo scuro, roccioso, quasi vulcanico; in bocca ha tanto da offrire, ricco, profondo, fresco, salino, molto lungo, davvero bello. @@@@@

35) **Boca 2015 - Tenute Guardasole:** altra giovanissima realtà entrata a far parte dell'evento, Marco Bui gestisce tre appezzamenti che insieme raggiungono quasi 2 ettari vitati, in conduzione biologica; la particolarità di queste vigne sta nel fatto che sono state impiantate fra la fine dell'800 e i primi del '900, con le varietà reperibili a quell'epoca. Ovviamente in un lasso di tempo così ampio non potevano mancare avvicendamenti, abbandoni, reimpianti, fino al 2008, quando Marco ha reintrodotta il nebbiolo e la vespolina. Il Boca ottenuto, prima annata in commercio, è ancora molto giovane, ha un respiro floreale accompagnato da un buon frutto appena maturo. Al

palato non ha spigoli, il tannino è “tranquillo” e c’è sufficiente freschezza a sostenere una materia non opulenta ma di una certa grazia. @@@@

36) **Boca 2013 - Poderi Garona:** granato luminoso, bel naso elegante, molto floreale, una caratteristica che avevo trovato anche nel 2012, ma qui al palato appare più pronto e generoso, con un bel frutto nitido e fresco; vino elegante, con ottime possibilità di crescere ancora, da riassaggiare assolutamente. @@@@+++

37) **Boca 2012 - Cascina Montalbano:** aveva mollato tutto, Alessandro Cancelliere, non certo perché si era stufato, ma gli impegni economici investiti in questa meravigliosa azienda lo avevano messo di fronte all’impossibilità di continuare. Oggi, grazie ad Alberto Osella e Paola Pavero, ha potuto riprendere a lavorare le sue amate vigne, questo 2012 risale al periodo antecedente, profuma di scorza d’arancia rossa e ciliegia candita su un sottofondo balsamico; al gusto ritrovo la stessa balsamicità, ma anche toni abbastanza maturi che lo rendono privo di contrasti, manca forse quel guizzo di energia che gli darebbe maggiore enfasi espressiva. @@@@+

38) **Boca Vigna Cristiana 2011 - Podere ai Valloni:** una bottiglia problematica, ma la seconda ha mostrato tutte le doti di questo straordinario cru, un vino che ha sempre avuto una stoffa eccellente, ma che ha avuto dei problemi in passato legati a un batterio presente in cantina, che ne hanno parzialmente offuscato l’eccezionale tempra. Per fortuna il problema è stato risolto e già da alcuni anni l’azienda di Anna Sertorio ha ripreso a sfornare grandissimi vini, questo ne è un fulgido esempio, dal tocco salino e un bellissimo gioco di fiori e frutti che trovano complessità in una speziatura finissima che gode anche di quei toni leggermente piccanti donati dalla presenza della vespolina. @@@@

39) **Ghemme dei Mazzoni 2015 - Tiziano Mazzoni:** di Tiziano Mazzoni ho detto davvero tutto, ci conosciamo da tanto tempo e ho bevuto praticamente tutto, esclusa la sua prima annata di Ghemme (2000) che finì prima che io lo incontrassi. Il 2015 ha colore granato luminoso, naso ampiamente floreale, tanta rosa, viola, piccoli frutti freschi, ciliegia, lampone; bocca molto gradevole, fresca, luminosa, ottima energia, lungo, dinamico, in continuo movimento, una delle migliori espressioni. @@@@

40) **Ghemme Santa Fè 2013 - Ioppa:** potrebbe essere una bottiglia infelice, ma questo Ghemme appare stranamente evoluto, sia al naso che al palato, purtroppo non ho avuto il tempo di provarne altri, quindi mi astengo dal giudizio.

41) **Ghemme Costa del Salmino 2013 - Rovellotti:** granato classico, naso non pulitissimo, si sente ancora il legno, poi erbe aromatiche e spezie; bocca piccante, non distesa, un po’ disordinata. @@@

42) **Ghemme 2013 - Torracchia del Piantavigna:** granato classico, naso particolare, terroso, leggermente agrumato; bocca fresca, si sente un po’ la tecnica ma è ben fatto, lineare, forse non emozionante ma si lascia bere senza problemi. @@@

43) **Ghemme Vigna Cavenago 2011 - Mirù:** una delle due aziende gestite da Marco Arlunno (l'altra è Il Chiosso), questa è quella di famiglia e vanta 10 ettari vitati allevati seguendo principi naturali. Il Vigna Cavenago ha colore rubino granato luminoso, naso che nasconde bene l'annata calda, frutto maturo ma non in confettura, c'è una bella ampiezza che va dalle spezie dolci al sottobosco; anche in bocca ha lo stesso profilo, frutto carnoso, venature piccanti, buona tessitura e piacevolezza, ben fatto. @@@@+++

44) **Ghemme 2010 - Ca' Nova:** granato di buona profondità con unghia appena mattonata, naso di bella finezza, con note di viola, ciliegia, amarena, tabacco, ferro; bocca splendida, buonissima, fresca e di stoffa, grande eleganza, ha uno stile molto coinvolgente. @@@@

45) **Gattinara Osso San Grato 2014 - Antoniolo:** ce ne fossero di 2014 come questo! Ha colore granato luminoso, naso ampiamente floreale, capace di tirare fuori il minerale persino da questo millesimo; una bocca molto salina, fresca, vitale, non larga ma di grande finezza, quasi garbata, testimonia un lignaggio che ha pochi eguali nel territorio dell'Alto Piemonte. @@@@+++

46) **Gattinara Vigna Molsino 2014 - Nervi:** la Nervi è passata dalla proprietà norvegese nelle mani di Roberto Conterno, che ha certamente l'intelligenza e la sensibilità per saper scegliere le aziende giuste, anche se l'averne quasi raddoppiato i prezzi non è una scelta che trovo corretta e condivisibile. Il vino però mette a tacere qualsiasi polemica, ha colore granato luminoso, impatto al naso di grande finezza, esemplare, dinamico, fiori e frutti freschi, speziatura finissima; bocca altrettanto affascinante, di grande dinamicità, lungo e profondo, bellissimo, chapeau. @@@@

47) **Gattinara Vegis 2014 - Stefano Vegis:** ecco un'altra realtà recente, quella di Stefano Vegis che ha preso in gestione nel 2009 i vigneti di famiglia, condotti per 40 anni dal suocero e dal padre. Per alcuni anni ha continuato a vendere le uve per guadagnare abbastanza da poter investire nella costruzione della cantina. Questa è la seconda annata prodotta, purtroppo non esaltante, forse a causa del millesimo, ma ci sono molti squilibri espressivi che al momento mi lasciano perplesso. Non mi sento di valutarlo.

48) **Gattinara Riserva 2012 - Luca Caligaris:** l'anno passato Luca aveva proposto il Gattinara annata, che non mi aveva convinto del tutto, questa Riserva ha colore granato medio, profumi fuorvianti per un profilo sul filo dell'ossidazione, in realtà è tutto giocato sui caratteri empireumatici che virano sui fiori secchi e appassiti, sul sottobosco, sul caffè, più che sulla freschezza; la bocca è piuttosto dolce, si sente il contributo del legno, il tannino ha buona finezza e il vino potrebbe equilibrarsi con qualche anno di bottiglia in più, da seguire con attenzione. @@@@+

49) **Gattinara Borgofranco Riserva 2012 - Cantina Delsignore:** Stefano Dorelli è persona molto piacevole, nei modi è un signore di una certa classe, credo che pochi si accorgerebbero che è un vignaiolo, questo probabilmente perché solo dal 2009 ha deciso di lasciare il precedente lavoro per dedicarsi all'azienda di famiglia. Questo però non ci deve ingannare, perché il suo Gattinara è altrettanto un signore, con un bel frutto espressivo,

vivo, un'energia che emerge con chiarezza già all'olfatto. E infatti al palato si mostra succoso, con una fresca vitalità, peccato solo per il finale appena corto, ma direi che è un ottimo risultato. @@@@++

50) Gattinara Galizja 2012 - Il Chiosso: granato luminoso, bel naso di buona finezza, ancora con tracce floreali, poi cacao e liquirizia; al palato riserva un bel frutto avvolgente e un tannino fine, vino che ha una bella vena sapida, ancora molto fresco, piacevole. @@@@++

Roberto Giuliani

Tag

[50 vini che raccontano un territorio](#) [Colline Novaresi Bianco Costa di Sera dei Tabacchei 2018](#) [Alfonso Rinaldi](#) [Colline Novaresi Bianco Luce 2016](#) [Alessio Grossini](#) [Colline Novaresi Nebbiolo 2012](#) [Filadora](#) [Colline Novaresi Nebbiolo Mötzi](#) [Flon 2015](#) [Francesco Brigatti](#) [Colline Novaresi Nebbiolo Opera 32](#) [2016](#) [La Capuccina](#) [Colline Novaresi Vespolina 2018](#) [Platinetti](#) [Lorella Zoppis](#) [Antoniolo](#) [Taste Alto Piemonte 2019](#)

[Roberto Giuliani](#) 16 Aprile 2019

47 20 minuti di lettura

[Facebook](#) [X](#) [LinkedIn](#) [Tumblr](#) [Pinterest](#) [Messenger](#) [Messenger](#) [WhatsApp](#) [Telegram](#) [Condividi via mail](#)
[Stampa](#)

[Roberto Giuliani](#)

Figlio di un musicista e una scrittrice, è rimasto da sempre legato a questi due mestieri pur avendoli traditi per trent'anni come programmatore informatico. Ma la sua vera natura non si è mai spenta del tutto, tanto che sin da ragazzo si è appassionato alla fotografia e venticinque anni fa è rimasto folgorato dal mondo del vino, si è diplomato sommelier e con Maurizio Taglioni ha fondato Lavinium, una delle prime riviste enogastronomiche del web, alla quale si dedica tutt'ora anima e corpo in qualità di direttore editoriale. Collabora anche con altre riviste web e ha contribuito in più occasioni alla stesura di libri e allo svolgimento di eventi enoici. Dal 2010 collabora all'evento Terre di Vite di Barbara Brandoli e dal 2011 fa parte del gruppo Garantito Igp.

- [Facebook](#)
- [X](#)
- [LinkedIn](#)

Articoli Correlati

[Savatiano 2017 Ampelones Markou](#)

2 Settembre 2019

[Cantina Bozen racconta i nuovi TAL: un percorso tra identità e crescita](#)

18 Novembre 2025

Ghiaie della Furba 2007 Tenuta di Capezzana

28 Dicembre 2020

Piemonte Chardonnay A Taj 2024 Cascina Castlèt

19 Novembre 2025

Check Also

[Chiudi](#)

- [Degustazioni](#)

[Cocciuto 2021 Fontuccia](#)

4 Novembre 2022

Articolo originale:

<https://www.lavinium.it/taste-alto-piemonte-2019-50-vini-che-raccontano-un-territorio/>

Generato da armandopassaro.it il 29/07/2026 00:32

Email: passaroarmando@gmail.com | Cell. +39 339 5356532