



L'Alto Piemonte

Un territorio vinicolo da scoprire e riscoprire, dove si producono etichette dal grande potenziale qualitativo e organolettico **di Alberto Osella**

180 milioni di anni fa, un super-vulcano esplose con una potenza tale da modificare per molti anni il clima del pianeta. La sua enorme caldera coincide oggi con le valli dei fiumi Sesia e Sessera, tra le province di Novara, Vercelli e Biella, in alto Piemonte.

50 milioni di anni fa, la Placca Africana si scontra con quella europea dando origine alle Alpi. Avviene anche un fatto "minore": per effetto dello scontro, tutta la struttura sommersa dell'antico super-vulcano viene proiettata in superficie, assumendo un andamento orizzontale.

10 anni fa, il geologo triestino Luciano Sinigoi si trova con il collega americano James Quick in Alta Valsesia, presso il paese di Balmuccia, dove ancora si possono rintracciare i segni dello scontro tra le placche. I due guardano la parete a strapiombo, striata di nero, di una modesta montagna, e Sinigoi pronuncia una frase: "Quello ha tutto l'aspetto del mantello terrestre. Ma dovrebbe trovarsi 22

km sottoterra, non qui". È la scoperta del super-vulcano fossile della Valsesia.

2 milioni di anni fa, il deposito lasciato dai ghiacci e il dilavamento alluvionale del Monte Rosa, formano le dolci colline moreniche che oggi fiancheggiano il corso del fiume Sesia, tra le Prealpi e la bassa.

Una terra di grandi vini

Era importante raccontare in breve queste vicende per meglio raccontare un territorio vinicolo compreso sotto il nome di Alto Piemonte.

Quando si parla di Nebbiolo, forse il più celebre vitigno autoctono italiano, la mente corre ai rossi del basso Piemonte che si sono conquistati una meritata celebrità a livello mondiale, come Barolo e Barbaresco.

Pochi sanno che l'Alto Piemonte presentava a inizi '900 una superficie vitata non meno estesa e non meno importante delle Langhe. Anche qui si coltivava il nebbiolo - conosciuto con il nome di

Il Sacro Monte di Varallo



Spanna – e il Gattinara, in particolare, era considerato il vino dei re. Le malattie della vite prima e l'industrializzazione in seguito spopolarono però le campagne, facendo precipitare la produzione, sia sul piano quantitativo che qualitativo.

Da alcuni anni, un pugno di produttori –

di dimensioni che vanno dal piccolo al microscopico – ha fatto sì che questi grandi vini siano tornati a esprimere tutto il loro potenziale qualitativo e organolettico, al punto da portarli a competere direttamente con i più titolati nebbioli basso-piemontesi. Con una caratteristica specifica: un impareggiabile legame con il territorio, che si ritrova puntualmente negli aromi e nei sapori. Siamo all'esatto opposto del cosiddetto vino globale. Ma vediamo come si articola oggi la distribuzione di questi vini.

Di recente sono state introdotte due DOC-ombrello: Colline Novaresi (riva sinistra della Sesia, nella provincia di Novara) e Coste della Sesia (riva destra della Sesia, nelle province di Biella e Vercelli). Appartenenti all'uno e all'altro settore, vi sono i DOC e DOCG legati, nel nome, ai singoli comuni. Sono questi i grandi rossi da invecchiamento. Nell'ambito delle Colline Novaresi troviamo il Fara DOC, il Sizzano DOC, il Ghemme DOCG e il Boca DOC. Nel settore Coste della Sesia abbiamo invece il Gattinara DOCG, il Bramaterra DOC e infine il Lessona DOC.

La prima domanda che di solito il viaggiatore si pone quando si inoltra nel ter-



L'isola di Orta
San Giulio - Novara

roir è “ma le vigne dove sono?”. A differenza delle Langhe o del Monferrato, dove le colline sono letteralmente ricoperte di filari, qui il bosco è tornato in gran parte a riprendersi il territorio. In altre parole, qui per trovare le vigne bisogna sapere dove andare. Il modo migliore è telefonare ai produttori e farsi accompagnare. Le vigne che si dispongono lungo le colline moreniche – in altre parole sulla dorsale posta tra il corso della bassa Valsesia e la strada del Lago d'Orta – danno origine a vini già noti in epoca romana. Fara, Sizzano e Ghemme sono vini austeri, da grande invecchiamento, ma in qualche modo sottili, profumati e di grande bevibilità. Nel colore domina il rosso rubino. Tra i produttori la parte del

Uno scorcio del ricetta di Ghemme (Novara)



leone la fanno oggi le Antiche Cantine Cantalupo, il cui fiore all'occhiello è il premiatissimo Ghemme DOCG. Fara e Sizzano sono invece vini più rari, ma non meno interessanti, oggi prodotti da piccoli viticoltori. Segnaliamo che il Fara viene prodotto anche da cantine presenti nei comuni di Briona e Barengo.

Il terreno cambia notevolmente lungo una fascia trasversale che si inoltra sia alla destra che alla sinistra del fiume Sesia. Verso il biellese da una parte e il lago d'Orta dall'altra. Qui il super-vulcano, ancorché fossile, ha lasciato il segno, costituito da porfidi che vanno dal giallo, al rosa, al rosso. Si tratta di roccia friabile, priva di humus, acida, salina e ricca di minerali. I vini che provengono dalle viti che affondano le radici in questo terreno unico, donano aromi e sapori inconfondibili ed estremamente intriganti, oltre a una disposizione ancora più accentuata all'invecchiamento. Il rubino vira sovente al granato e, dopo lunghi anni, può donare riflessi aranciati.

Sulla riva destra del Sesia il re è ancora oggi il Gattinara, i cui principali produttori sono Travagliani e Nervi. Il re però è tallonato da altri rossi di altissimo livello, come Bramaterra e Lessona. Per la loro diffusione molto si deve alle Cantine Sella, appartamenti all'antica famiglia biellese legata all'industria tessile e al settore bancario. Anche in questo caso, però, la caccia ai piccoli e piccolissimi produttori può dare notevoli soddisfazioni. Tra essi citiamo Odilio Antoniotti.

In ambito Colline Novaresi, riva sinistra della Sesia, il vino dei porfidi è lo straordinario Boca. Fautore della sua rinascita è l'ex commerciante svizzero Christoph Kunzly che con la sua azienda Le Piane opera oggi su 9 ettari di superficie vitata. All'opposto c'è Cascina Montalbano: 1 ettaro solo di vigna nell'epicentro della zona più vocata: un vino difficile da trovare ma, proprio per questo, ancora più interessante sarà dargli la caccia.

A parte Lessona e Gattinara, che in alcuni casi vengono vinificati con il solo Nebbiolo, caratteristica generale di questi vini è l'incontro magico tra l'austero Nebbiolo e la speziata Vespolina novarese, presente in percentuali che vanno dal 15% al 30%. La Vespolina è un vitigno autoctono estremamente interessante



Il Castello di Masino

che non pochi produttori vinificano anche in purezza, con risultati notevoli. Altra caratteristica generale è il lungo periodo di macerazione sulle bucce e, in molti casi, una fermentazione malolattica del tutto naturale, che s'innesca spontaneamente con il rialzarsi delle temperature all'inizio dell'estate.

Oltre a queste grandi DOC, che come minimo trascorrono due anni in botte, vengono anche prodotti vini più beverelli che vanno sotto la denominazione delle DOC-ombrello. Si tratta di nebbioli in purezza non invecchiati, vespoline e croatine autoctone e, ancora, bianchi strutturati, che nascono da uve analoghe a quelle con le quali si produce l'ormai celebre Erbaluce di Caluso.

Se durante le vostre caccie ai produttori vitivinicoli foste interessati anche ad altro, segnaliamo i tanti castelli presenti nella zona, come a Rovasenda, Briona, Proh e Barengo. La stessa Cascina Montalbano, citata in precedenza, nel comune di Boca, sorge sui resti di un castello quattrocentesco e mostra affreschi coevi di cui ancora non si è chiarita l'origine e il significato.

Luoghi pochissimo conosciuti e di grande interesse sono i *recetti*, sorta di "medine" medioevali - o di incrocio tra il castello e il villaggio fortificato - nei quali si richiudevano i contadini in caso d'invasione, immagazzinandovi i prodotti della terra e le derrate alimentari. I piccoli edifici, addossati gli uni agli altri, sono invariabilmente costruiti con i sassi del fiume Sesia. I recetti più belli e integri sono quelli di Ghemme, Candelo e Carpignano Sesia. In quest'ultimo è stato allestito un piccolo museo dove è possibile ammirare il più grande torchio per uve del Piemonte, risalente al XVI secolo. La pressa viene spinta verso il basso da un gigantesco trave ricavato da un singolo albero di cui ancora si intuiscono le radici.

Quanto all'offerta gastronomica, suggeriamo due ristoranti nella bassa Valsesia, capaci di offrire piatti tradizionali con un tocco di creatività: Il Ristorante Impero di Sizzano e La Torre di Romagnano Sesia. Per quanto riguarda il pernottamento, invece, consigliamo di veleggiare verso i laghi Maggiore e d'Orta, che si trovano a non più di mezzora di macchina da una qualsiasi delle zone citate.



Nell'Alto Piemonte si producono grandi rossi da invecchiamento. Come il Fara DOC, il Sizzano DOC, il Ghemme DOCG e il Boca DOC