

ONAV Novara – Serata del 24 gennaio 2020

Venerdì 24 gennaio la delegazione ONAV di Novara ha proposto nella sala Guglianetti del Municipio di Sizzano una degustazione particolarmente accattivante di vini “muscolosi”. Una selezione di sei vini di grande pregio particolarmente importanti e corposi, con una gradazione alcolica di tutto rispetto. Ha condotto magistralmente la serata il Prof. Enologo **Luigi Bertini**, che nel preambolo ha sintetizzato in pochi minuti l’escursus storico della vite a partire dall’origine, che risale a ben 160 milioni di anni fa. Utilizzata dagli animali e poi dall’uomo come frutta compare in Europa alla fine del Terziario, ma solo nel Neolitico viene utilizzata per la produzione del vino. Strutture sumeriche della prima metà del terzo millennio a.C. testimoniano l’utilizzo della vite per produrre vino. Nell’Italia del Nord si hanno le prime testimonianze verso il X secolo a.C.

La degustazione proposta dal Prof. Bertini è iniziata con un “**Primitivo di Manduria**”. La storia del Primitivo si perde nella notte dei tempi. Portato sulle sponde pugliesi dagli Illiri fu commercializzato in tutto il mediterraneo dai Fenici. In epoca romana si definiva come “*Merum*” (buono, pregiato), termine assunto anche come sinonimo di vino. Plinio definì Manduria “*città viticulosa*” e Orazio nell’Ode VI dei *Carmina* ne decantò le qualità. Oggi si produce in una quindicina di comuni in provincia di Taranto e in tre comuni della provincia di Brindisi.

Secondo vino il Piemonte “**Albarossa**”. Il Prof. Dalmasco, leggenda dell’ampelografia italiana e mondiale, nel 1938 creò una serie di varietà incrociando Barbera e Nebbiolo per produrre un vino che avesse i pregi di entrambi in un’unica soluzione. Negli anni ’70 il Prof. Mannini del CNR di Torino riprese quelle ricerche e impiantò gli incroci nel centro sperimentale regionale tenuta Cannona, scegliendo alla fine quello che dava migliori risultati: l’Albarossa frutto dell’unione di Barbera e Nebbiolo di Dronero. Dal 1977 è inserito nel catalogo nazionale delle varietà di vite e dal 2001 è nella lista dei vitigni adatti alla coltivazione in Piemonte. Coltivato nelle provincie di Alessandria e Cuneo, dall’Albarossa si ottengono vini intensi e complessi con note spiccatamente fruttate e speziate.

Terzo vino l’**Aglianico**. Sicuramente introdotto dai greci intorno al VII secolo a.C. da questi deriva il nome (da ellenico o elleamico o dalla città greca di Elea). Orazio lo ha più volte decantato nelle sue opere, ma in epoca moderna lo cita per la prima volta l’Acerbi nel XIX secolo. Ha molti sinonimi tra cui agnanico, gnanico, agliano, ellenico, elleamico, aglianica, olivella, presella, uva di Castellaneta. La diffusione ha generato una forte variabilità intra-varietale e zonale tant’è che nel registro nazionale delle uve da vino è segnato con due diverse varietà: il “Taurasi” in Campania e l’Aglianico del Vulture in Basilicata.

Quarto vino il **Montepulciano d'Abruzzo**. Presente da molti secoli l'uva Montepulciano prende questo nome solamente nel XVII secolo. Sembra avere origini comuni a molte altre uve del meridione, tutte derivanti dalla Grecia. Non è da confondere con il Vino Nobile di Montepulciano prodotto nel Senese, che ha origine dal Sangiovese. Montepulciano è il vitigno che si coltiva di più in Italia, in particolare in tutte le regioni del centro-sud ed è il vino italiano più conosciuto negli Stati Uniti e in Germania. Dà origine a tre DOCG e a innumerevoli DOC.

Quinto vino il **Nebbiolo** (di Barbaresco). Il nome Nebbiolo compare in un documento del 1268 con riferimento ad alcuni vigneti nei dintorni di Rivoli. Pier de Crescenzi lo descrive per la prima volta in modo completo nel "Trattato della Agricoltura" del 1304 descrivendo l'uva "meravigliosamente vinosa". È presente in Piemonte, Valle d'Aosta e Valtellina, dove trova terreni adatti al suo sviluppo. Qualche sporadico impianto si trova anche in Franciacorta e persino oltreoceano, ma questo vino non si adatta a tutti i terreni e quindi solo ai piedi delle Alpi centro-occidentali trova i giusti alimenti nel sottosuolo che gli danno pregio.

L'**Amarone** è uno dei vini più sontuosi e opulenti al mondo. Ha reso famosa e ambita la Valpolicella. Merito del clima e delle arele, le stuoie su cui viene messo ad appassire, dove concentra e amplifica zuccheri, profumi e sapori. La concentrazione zuccherina viene poi trasformata completamente e il risultato è un vino passito rosso e completamente secco. I vitigni di provenienza sono autoctoni del territorio della Valpolicella: Corvina (40-80%) o Corvinone (50% max), Rondinella (5-30%), e altri quali ad esempio l'Oseleta. La produzione si suddivide in tre sottozone Valpolicella Classica (Amarone Classico), Valpantena (Amarone Valpantena) e Valpolicella Orientale (Amarone). È forse il vino con il bouquet più ampio di profumi che si possa trovare sul mercato enologico.

La degustazione, guidata dal Prof. Bertini si è svolta secondo questo ordine di servizio:

- Primitivo di Manduria DOC "Passo del Cardinale" 2018 dell'Azienda Paololeo di San Donaci (BR), 100% Primitivo (alcol 14%). Coltivazione nei comuni di Manduria e di Sava con densità di 4000/4500 piante/ha e resa di 0,75 kg per pianta. Allevamento ad alberello tradizionale pugliese di 40 anni a potatura corta con speroni a due gemme. Vendemmia nelle ore fresche, uva diraspata e fermentata in acciaio a 25° C. macerazione 15-18 gg. Maturazione di 3 mesi in barriques di rovere americano e 6 mesi in acciaio.
- Piemonte Albarossa DOC 2016 prodotto dal Castello di Neive, 100% Albarossa (alcol 15,5%). Prodotto su terreni di marna calcarea a 300 m s.l.m. esposizione Sud. sistema Guyot con densità 5000 ceppi/ha e resa circa 6 t/ha. Vendemmia manuale in cassette fermentazione tradizionale con sistemi di rimontaggio

automatici. Affinamento di 6 mesi in acciaio, 12 mesi in botti di rovere da 35 hl e 6 mesi in bottiglia.

- Taurasi DOCG “Taurasi” 2015 prodotto da Feudi San Gregorio, 100% Aglianico (alcol 14%) nei comuni di Castelvetro sul Calore, Montemarano, Castelfranci e Paternopoli (quadrante Sud Est del fiume Calore). Fermentazione e macerazione in acciaio, maturazione in barriques francesi di media tostatura; viene affinato 9 mesi in bottiglia.
- Montepulciano d’Abruzzo Colline Teramane DOCG “Pieluni” 2013 della Cantina Illuminati, 100% Montepulciano (alcol 15%). Da vigneto in comune di Controguerra esposto a Sud a 285 m s.l.m. impianto a controspalliera con circa 5000 ceppi/ha con produzione 70-80 q/ha. Raccolta tardiva manuale fermenta in acciaio a 29-30° C., macerazione 25-30 gg., invecchia 2 anni in barriques e si affina 14-15 mesi in bottiglie adagate in grotte.
- Barbaresco DOCG “Santo Stefano” 2013 prodotto dal Castello di Neive, 100% Nebbiolo (alcol 14,5%). Vigneto in comune di Neive sottozona Albesani, su terreni con prevalenza di marne calcaree. Sistema Guyot tradizionale con resa di 6 t/ha. Vendemmia manuale, fermentazione di 12-13 gg. con temperatura max di 30° C. dopo la fermentazione il vino viene conservato in botti di legno francese di varia capacità a 18 ° C. e affinato 24 mesi in botti di rovere francese e 12 mesi in bottiglia.
- Amarone di Valpolicella DOCG 2014 “Campo Leon” dell’Az. Agricola Latium Morini, 70% Corvina o Corvinone, 20% Rondinella, 10% Croatina e Oseleta. Vigneti di 10-15 anni situati nei comuni di Mezzane di Sotto e Valle d’Illasi. Terreni calcareo-argillosi a 200 m s.l.m. sistema di allevamento Guyot con resa 25 hl/ha. Vendemmia con selezione manuale delle uve. Appassimento in plateau per 100-120 gg. macerazione a freddo e fermentazione controllata per 20-30 gg. con frequenti rimontaggi e movimentazione della massa a 18-25° C. affinamento in botti di quercia per 30 mesi e ulteriore affinamento di 8-10 mesi in bottiglia.

Al termine della degustazione sono stati serviti dei biscotti di Novara e cioccolato al 72% e 92% di cacao.

Il delegato Onav Graziano Caielli ha poi annunciato che la prossima degustazione è programmata per il 21 febbraio sempre con il Prof. Bertini e verranno proposti vini bianchi da invecchiamento