Piemonte, la culla del vino italiano

vino-7baf2ab1

E’ una delle regioni vinicole più importanti al mondo, alcuni nomi mettono i brividi alla schiena di appassionati sparsi ai quattro angoli del pianeta. La struttura produttiva è ampia e sfaccettata, tra aziende storiche, con alle spalle un paio di secoli di attività, e un fermento nuovo, giovane, che prende il meglio dalla tradizione e lo reinterpreta con la sensibilità contemporanea. Il Piemonte è culla della cultura vinicola italiana e i suoi vini, dal Barolo in giù, hanno una fama consolidata, in patria e all’estero e una tradizione secolare che ha sedimentato una cultura peculiare. Le prime tracce di produzione vinicola in Piemonte, com’è naturale nel nostro paese, risalgono all’epoca romana, ma tutta la storia regionale è permeata dal nettare di bacco, qui ben presto diventato un canale di affari per la nobiltà e l’alta borghesia agricola, con il tipico pragmatismo che connota i piemontesi. “Non è solo per i prodotti della terra, bensì per una civilizzazione tutta intera”: citava Lamartine il motto dell’Associazione Agraria Subalpina, fondata nel 1842 dalla nobiltà piemontese con l’appoggio del re Carlo Alberto Savoia per migliorare tecniche agronomiche, vite compresa, mentre proprio Torino ospitò il primo congresso enologico italiano, nel 1875, con l’obiettivo di mettere ordine nella produzione vinicola della neonata Italia.

SORSI DI TRADIZIONE

Oggi il Piemonte ospita oltre 45mila ettari di vigneto, in collina e nelle fasce prealpine, dove lavorano 20mila aziende vitivinicole per oltre 3 milioni di ettolitri di vino prodotti ogni anno. Una ventina i vitigni autoctoni (su tutti il Nebbiolo) per 16 vini DOCG e 42 DOC. Ma al di là dei numeri, il vino ha contribuito a plasmare il paesaggio nei luoghi vinicoli più importanti, le Langhe, il Roero, il Monferrato, il sistema collinare e prealpino del Torinese e del nord Piemonte. E ha raggiunto una segmentazione produttiva senza precedenti, con vini che hanno caratteristiche estremamente differenti tra loro, ma accomunati da questa, incredibile, storia alle spalle, che ha portato il vino piemontese da prodotto per l’autoconsumo locale a bandiera regionale diffusa in tutto il mondo.

viteFontanafredda

Asti Docg

www.fontanafredda.it

Caratteristiche

da uve moscato bianco, è uno spumante dolce dai profumi suadenti di muschio, di fiori di tiglio, d’acacia, di biancospino e d’arancio, di salvia e di miele, e provoca avvincenti emozioni prolungate dalla persistenza di un sapore gioioso. Il colore è giallo paglierino, il sapore è fragrante e caratteristico, gradevolmente dolce, ma equilibrato, e rimanda al sapore dell’uva appena raccolta.

Abbinamenti

vitevino da fuoripasto, da dessert, per accompagnare la frutta

Bruno Giacosa az. Agricola Falletto

Barolo le rocche del Falletto

Riserva

www.brunogiacosa.it

Caratteristiche

da uve nebbiolo, affina 36 mesi in botti di rovere francese e 24 mesi in bottiglia. Colore rosso granato, bouquet fine ed elegante, con note di frutta rossa e fiori secchi. In bocca è strutturato, corposo, pieno, di lunga persistenza, con tannini vellutati

vite**Abbinamenti**

arrosti, brasati, agnello, selvaggina, formaggi stagionati

Bava

Libera Barbera d’Asti

www.bava.com

Caratteristiche

da uve barbera in purezza, il colore è rosso rubino intenso, il profumo è fragrante con note di prugna selvatica, confettura di amarene, pepe. In bocca è secco ma avvolgente con sentori dolci di frutta rossa; di giusto tenore alcolico ha una morbidezza sorprendente grazie alla contenuta acidità.

viteAbbinamenti

salumi, bolliti, brasati, stracotti, paste al ragù o ripiene

Ceretto

Barolo Docg

www.ceretto.com

Caratteristiche

da uve Nebbiolo 100%, invecchia 12 mesi in tonneaux di rovere e 12 mesi in botti da 25 hl. Il vino è morbido, armonico e vellutato. Ha un contenuto tannico moderato e si presenta ben bilanciato nelle sue funzioni alcoliche ed acide. Ha straordinaria bevibilità già dopo pochi mesi dal suo imbottigliamento.

viteAbbinamenti

arrosti, brasati, agnello, selvaggina, formaggi stagionati

Braida

La Monella Barbera del

Monferrato Frizzante Doc

www.braida.it

Caratteristiche

da uve barbera, vino leggermente frizzante con colore rosso rubino violaceo e profumo fragrante e vinoso, con sentori di frutta rossa. Sapore vivace, fresco, buon corpo e morbida stoffa

viteAbbinamenti

salumi, pastasciutte con sughi robusti, bolliti, arrosti, cacciagione delicata

Saracco

Moscato d’Asti

www.paolosaracco.it

Caratteristiche

da uve moscato ha colore giallo paglierino con riflessi verdognoli e perlage fine; profumo di fiori d’arancio, pesca e timo e gusto intenso, elegante e persistente, con la dolcezza equilibrata dall’acidità e dagli aromi fruttati

viteAbbinamenti

dessert in genere, ma anche

pietanze salate come salumi e

formaggi

Antoniolo

Osso San Grato

Gattinara Docg

antoniolovini@bmm.it

viteCaratteristiche

da uve nebbiolo 100% invecchia in botti di rovere da 30 Hl. per 36 mesi e successivamente affina in bottiglia per almeno 1 anno. colore caratteristico rosso granato intenso di buona trasparenza. Bouquet intenso di viola, marasca, rosa appassita, accentuato goudron. Sapore intenso, corposo, austero e generoso

Abbinamenti

arrosti, umidi, carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati e in genere piatti dal gusto deciso

Terredavino

Roero Arneis Docg

vitewww.terredavino.it

Caratteristiche

da uve 100% Arneis, ha colore giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli, profumo fresco, ampio, con sentori di fiori e mela verde e sapore secco, sapido, armonico con note erbacee.

Abbinamenti

formaggi stagionati, piatti a base di carni bianche, come aperitivo