

In giro per cantine tra Gattinara e Ghemme

di Paolo Valente | 



Le cantine Travaglini e Cantalupo ci accompagnano alla scoperta di due DOCG che hanno nel nebbiolo l'elemento unificante

Stazione metro Famagosta, ore 8.15, anche questa volta mattino presto: ma è mai possibile che nel weekend mi debba alzare prima che per andare al lavoro? Il tempo a Milano non promette nulla di buono, ma tant'è, dobbiamo andare a visitare due cantine, in ogni caso al coperto.

I compagni di viaggio, molte facce note, arrivano alla spicciolata; ci si saluta, un bacio alle ragazze, ci si ritrova dopo le vacanze, finalmente!

Oggi Travaglini e Cantalupo, Gattinara e Ghemme, G&G come recita il titolo dell'evento.

Solo poco più di un'ora di tragitto in pullman; non ce l'avrei fatta a sopportarne di più...

Chissà come sono questi vini? La base nebbiolo lascia ben sperare, ma come mai se ne sente parlare così poco? Staremo a vedere.

Si parte. Intorno a me c'è chi chiacchiera e chi schiaccia un sonnellino, ideale prosecuzione del sonno notturno interrotto troppo presto; qualche parola con il mio vicino, poi anch'io mi faccio cullare tra le braccia di Morfeo. Apro un occhio; stiamo passando il casello, manca poco all'arrivo.

Toc, toc, due colpetti sul microfono per vedere se funziona: è la voce di Hosam. Da oggi tocca a lui, è il nuovo delegato e questa è la sua prima gita, la prima senza la presenza di Fiorenzo Detti da poco eletto alla presidenza regionale. Saluti di rito, compresi quelli di Fiorenzo che non ha resistito e ha telefonato per sapere se andava tutto bene, breve introduzione della giornata. Siamo arrivati. L'aria è frizzante ma almeno non piove.

Ci attende Massimo Sacco della delegazione di Vercelli, profondo conoscitore dei luoghi e ormai diventato uno dei nostri: lo si vede spesso alle nostre degustazioni.

Ma ecco che arriva la padrona di casa, Cinzia Travaglini ci accoglie con il marito Massimo, winemaker. L'azienda vitivinicola Travaglini, che opera da circa sessant'anni, produce 250.000 bottiglie e può contare su 42 ettari di vigneto di proprietà coltivati a guyot. Ubicate su terreni leggeri, poveri di carbonato di calcio e di magnesio, le vigne, in parte reimpiantate di recente, godono del clima mite e asciutto tipico dell'area pedemontana. Durante la visita alle cantine, con decine di botti grandi, e all'imponente barricaia, con oltre 600 barriques, Massimo illustra le tecniche di vinificazione e le strategie produttive dell'azienda. Alla degustazione partecipa Cinzia, che ci spiega – io non lo avevo notato – la forma della bottiglia studiata nel 1950 da Giancarlo Travaglini per poter versare il vino trattenendo l'eventuale sedimenti. A parte la funzionalità, una bottiglia davvero elegante, forse solo un po' scomoda da riporre in cantina impilata con le altre.



In degustazione

Coste della Sesia DOC Nebbiolo – 2008 – 13%

Un seducente colore rubino brillante per questo vino che sprigiona profumi di frutta fresca. In bocca un bel corpo che riflette giovinezza e freschezza con spiccate note sapide e minerali.

Gattinara DOCG Selezione – 2005 – 13,5%

Qui si percepisce tutta la mineralità che la terra dona al Gattinara; i profumi sono più evoluti, la frutta è in confettura e le note di grafite e di china accompagnano la delicata speziatura. In bocca ritorna la nota minerale ed il tannino è piacevolmente morbido

Gattinara DOCG Tre vigne – 2004 – 13,5%

E' prodotto con uve raccolte in tre vigneti differenti, ecco spiegato il nome, e matura per quattro anni, di cui tre in legno. I profumi di prugna, le note speziate di noce moscata, di cannella e di cioccolato si rilevano al naso in coerenza con quanto gli occhi mostrano: un bel colore granato vivo. I tannini sono ben integrati e la mineralità si conferma l'elemento unificante del territorio.

Gattinara DOCG Riserva – 2004 – 13,5%

Anche per questo vino la maturazione avviene per quattro anni, di cui tre in legno. Colpisce la sua personalità, la sua lunghezza in bocca con tannini ben amalgamati. Un vino da meditazione che può essere tranquillamente bevuto da solo.

Il Sogno – vino da uve stramature – 15,5%

Un affascinante nettare che ha raccolto ottimi giudizi sulle guide: i 5 grappoli della Duemilavini e 94 punti su Wine Spectator. Prodotto con un metodo di vinificazione del tutto particolare e solo nelle annate migliori, è la realizzazione, purtroppo postuma, del sogno di Giancarlo Travaglini di produrre un vino "nuovo eppur antico" particolarmente complesso, apprezzabile sia dal semplice amatore che dall'enologo più esperto.

E' già l'una e ci si dirige in pullman verso la trattoria Il Gufo Nero, uno di quei locali che lasciano intendere una cucina semplice ma gustosa, fatta di ricette tipiche e di ingredienti genuini.

E' presente, con i suoi vini, Paride Chiovini produttore di Sizzano, una piccolissima DOC quasi sconosciuta. Paride ci parla con passione del suo territorio e delle sue produzioni. I vini di Sizzano, prodotti da uve nebbiolo (spanna), vespolina e bonarda novarese (uva rara), devono obbligatoriamente invecchiare per almeno tre anni di cui due in botti di rovere.

A tavola c'è un'altra presenza importante: Mauro Imazio, un esperto della storia di questi territori, tra il brusio della sala e il rumore delle posate, ce ne regala piccoli scampoli sospesi tra leggenda e realtà. E' proprio vero che il vino è parte integrante della storia di ogni regione e dei suoi popoli!

Il sole splende e la campagna ha cambiato volto, si è rivestita di luce e nelle foglie il verde non intende lasciare il posto al giallo dell'autunno.

Qualche chilometro per raggiungere la seconda cantina della giornata: Antichi vigneti di Cantalupo.

Siamo nell'area della DOCG Ghemme; i terreni sono di origine morenica alluvionale, tendenzialmente poco fertili, ma ricchi di sostanze minerali che il ghiacciaio, nel suo percorso, ha trasportato a valle dalla catena alpina.



Ci accoglie Giovanni Arlunno. Che personaggio! Mentre ci racconta dei suoi vini cita in latino Plinio e ci





parla dei suoi scambi epistolari con Margaret Thatcher, ex primo ministro inglese.

La cantina, completamente interrata nella collina, è disposta a gradoni sui quali fanno bella mostra le grandi botti dove riposa affinandosi il Ghemme. Il disciplinare prevede un invecchiamento minimo di tre anni, di cui almeno venti mesi in botti di rovere; il colore è rosso rubino con riflessi che tendono al granato; al naso si rivelano profumi di frutti rossi, uniti a quelli della viola e delle spezie. In bocca la sapidità è decisa e i morbidi tannini completano l'elegante pienezza.

In degustazione:

Carolus 2009 – VDT – 12%

Colline Novaresi DOC Nebbiolo Il Mimo – 2009 – 12,5%

Colline Novaresi DOC Vespolina Villa Horta – 2008 – 12%

Anno Primo – 2005

Ghemme DOCG Collis Breclerae – 2003 – 13%

Ogni volta che incontro Giovanni resto affascinato; lo avevo già incontrato qualche anno fa, e anche allora aveva raccontato, con la sua aria sognante, la storia di personaggi importanti che hanno fatto grande l'Italia, che hanno vissuto intensamente e che hanno bevuto i suoi vini. Me lo immagino con un paio di occhialini tondi sulla punta del naso, fasciato da un panciotto di stoffa pregiata, mollemente accomodato su un divano d'altri tempi, in compagnia di uomini nobili a dissertare di filosofia e di lettere antiche... Mi sveglio alle porte di Milano, stiamo uscendo dalla tangenziale. Non sono il solo ad aver dormito durante il viaggio di ritorno.

Oggi abbiamo scoperto una interessante zona viticola d'Italia, tre denominazioni che, seppure geograficamente confinanti, producono vini differenti, dalle caratteristiche ben definite e di alta qualità. Una giornata ben spesa.

25 settembre 2010

