

## Il nebbiolo di Ghemme

di Paolo Valente | 



### È il nebbiolo il principale vitigno di questa piccola grande DOCG collocata tra il Ticino e la Sesia, nell'alto Piemonte

A nord di Novara, quasi a ridosso del lago d'Orta, si snodano le Colline Novaresi, area delimitata orograficamente dal Ticino a est e dalla Sesia a ovest. Nel versante occidentale, definito "distretto di Monte Regio", tra la Sesia e l'Agnona, si susseguono, da nord a sud, quattro denominazioni: Boca, Ghemme, Sizzano e Fara, tutte comprese all'interno della ben più estesa area della DOC Colline Novaresi.

In questi luoghi gli archeologi hanno trovato tracce di viticoltura, con la presenza di vinaccioli e pollini, che risalgono al VII secolo a.C. Anche Plinio parla del "novariensis agricola" e il ritrovamento di un'ara dedicata a Bacco, definito come "Padre conservatore delle vigne", fornisce una ulteriore conferma.

Nel 1800 le famiglie dell'aristocrazia novarese usavano aprire, la sera della vigilia di Natale, una bottiglia di buon Ghemme davanti al camino per lo scambio dei doni.

Camillo Benso Conte di Cavour era un grande estimatore di questo territorio tanto da scrivere, in una lettera al senatore Giacomo Giovanetti: "Or dunque rimane provato che le colline del novarese possono gareggiare coi colli della Borgogna e che a trionfare nella lotta è solo necessario proprietari che diligentino la fabbricazione dei vini e ricchi ed eleganti ghiottoni che ne stabiliscano la reputazione. Vorrei sinceramente poter cooperare a questa crociata enologica".

Lo stemma della città di Ghemme, ripreso da un antico sigillo, riporta un grappolo d'uva intrecciato ad un covone di grano.

Il terreno è un campionario mineralogico derivante direttamente dalla vicina catena alpina, un substrato di rocce disgregate composto da ciottoli di granito, porfido, detriti di gneiss, scisti, micascisti, serpentino e sfaldature di rocce dolomitiche del monte Fenera: un suolo arido ottimo per conferire ricchezza organolettica al vino.

La Denominazione di Origine Controllata e Garantita Ghemme è stata istituita per decreto il 29 maggio 1997. L'area di produzione comprende le zone collinari del comune di Ghemme e parte del comune di Romagnano Sesia per un totale di circa 50 ettari vitati.

E' previsto l'utilizzo di tre vitigni: per il 75% minimo il nebbiolo, localmente denominato Spanna, e per la restante parte vespolina o uva rara, da sole o congiuntamente.



Il nebbiolo, definito il re dei vitigni, aristocratico e seducente, presenta alcune difficoltà nella coltivazione; fiorisce presto ed è quindi soggetto alle ultime gelate primaverili e matura tardivamente (non prima della metà di ottobre), tanto che spesso la vendemmia avviene nel pieno delle nebbie autunnali.

La vespolina, nota anche con il nome di "ughetta di Ghemme", è un'uva ricca di sostanze coloranti; vinificata in purezza produce vini di particolare intensità cromatica.

L'uva rara, chiamata così per gli acini "radi", è anche definita "bonarda" per la bontà dei propri acini; apporta un contributo di sapidità ai vini.



Il disciplinare prevede che la produzione massima di uva non debba superare gli 80 q/ha, mentre la resa massima di uva in vino non deve essere superiore al 70%.

Il vino deve essere sottoposto ad invecchiamento per un periodo minimo di 3 anni, di cui almeno 20 mesi in botti di legno ed affinato per almeno 9 mesi in bottiglia.

Il titolo alcolometrico volumico minimo naturale deve essere di 11,5% elevato a 12% per i vini Riserva, che devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento di 4 anni, di cui almeno 25 mesi in botti di legno e almeno 9 mesi di affinamento in bottiglia.

E' possibile utilizzare bottiglie solo in forma borgognona o bordolese.

I vini Ghemme DOCG presentano una colorazione rosso rubino che, con l'invecchiamento virano al granato con sfumature aranciate. Il profumo è intenso ed elegante con i caratteristici sentori di prugna e di viola, lampone e frutti rossi, sottobosco e funghi, note speziate ed eteree. Il sapore è asciutto, pieno, sapido, con un finale gradevolmente amarognolo, armonico e di grande persistenza.

Si abbina ottimamente alla "paniscia", piatto della tradizione locale preparato con riso e fagioli, oppure ad arrosti, pollame e cacciagione.