

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



# MILANOPLATINUM.COM

MILANO CAPRI LUGANO  
Luxury Web Magazine

FOOD & WINE

## GHEMME E IL SUO NEBBIOLO



AIS MILANO • 16 SETTEMBRE 2016

♥ 0    👁 321    ➦ 0



[nebbiolo-ghemme](#)

## Ghemme e il suo nebbiolo -



In collaborazione con **AIS Milano**.

---

La Denominazione di Origine Controllata e Garantita DOCG Ghemme è stata istituita nel 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.

Siamo in provincia di Novara, sulle pendici delle colline novaresi a sinistra della Sesia, il fiume che scende da nord verso sud per confluire nel Po.

La zona del nord Piemonte è stata considerata ideale per la vite fin dai tempi antichi; sono state ritrovate di tracce di viticoltura risalenti al VII secolo a.C.; anche Plinio parla della *novariensis agricola* come terra specializzata nella sua coltivazione e la presenza di un'ara dedicata a Bacco fornisce una ulteriore conferma.

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"*.

La composizione del terreno, molto varia e di derivazione alpina vede 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; è un suolo arido, ottimo per conferire ricchezza organolettica al vino.

Il disciplinare consente l'utilizzo di tre vitigni: il nebbiolo, localmente detto Spanna, per l'85% minimo e, per la restante parte, vespolina o uva rara da sole o congiuntamente.

Il nebbiolo, 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", anche definita "bonarda" per la bontà dei propri acini,

apporta sapidità ai vini.

Per potersi fregiare della denominazione, il vino deve maturare per un periodo minimo di 34 mesi, di cui almeno 18 in legno e almeno 6 mesi in bottiglia; per i vini Riserva, il tempo di affinamento sale a 46 mesi di cui almeno 24 in legno e almeno 6 in bottiglia.

Il Ghemme DOCG è caratterizzato dal colore rosso rubino che, con l'invecchiamento vira 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.

di *Paolo Valente*

---

In collaborazione con **AIS Milano**.



**TAGS:** ghemme   nebbiolo   vino   wine

#### THE AUTHOR

### AIS MILANO



*L'Associazione Italiana Sommelier è stata fondata il 7 luglio 1965.  
Il 6 aprile 1973, con decreto n° 539 del Presidente della Repubblica, ha ottenuto  
il riconoscimento giuridico dello Stato, Socio Fondatore e Membro della  
Worldwide Sommelier Association.*

