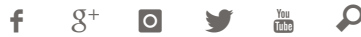


[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



FOOD & WINE • NEWS

ERBALUCE DI CALUSO, PICCOLO GRANDE GIOIELLO PIEMONTESE



AIS MILANO • 30 DICEMBRE 2016

♥ 0 👁 93 ➦ 0



Erbaluce-Caluso-Canavese-Piemonte

Erbaluce di Caluso, piccolo grande gioiello piemontese



In collaborazione con **AIS Milano**.

Erbaluce è un vitigno a bacca bianca conosciuto, per certo, fin dal 1605 quando Giovan Battista Croce, gioielliere di Carlo Emanuele I, ne tesse le lodi.

La sua origine, ancora incerta, riconduce al sud e in particolare al tanto più noto vitigno “greco” la cui somiglianza è confermata da recenti studi genetici; anche la tradizione che nel novarese lo chiama “greco” ne rafforza la provenienza.

È una pianta dalla buona vigoria sensibile però alle malattie; produce un'uva dai grandi acini di colore giallo verdastro.

Oggi è coltivato solo in una piccola area pedemontana del nord Piemonte, nel Canavese.

La Denominazione di Origine Controllata Erbaluce di Caluso o Caluso istituita nel 1967 è stata poi trasformata in DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) nel 2010.

Prodotto con vitigno erbaluce in purezza, il vino può essere vinificato nelle versioni secca, spumante o passita.

La zona di produzione definita dal disciplinare, che ha come epicentro il paese di Caluso, si estende su 36 comuni della fascia prealpina principalmente della provincia di Torino e solo marginalmente delle provincie di Vercelli e Biella. Ci troviamo al centro dell'anfiteatro morenico di Ivrea che si è formato circa 1,5 milioni di anni fa. I terreni sono prevalentemente costituiti da sabbie argillose e ciottoli.

Caluso è stato teatro, nel 1349, di una importante battaglia tra Guelfi e Ghibellini. Dopo circa due secoli è nuovamente al centro degli scontri tra francesi e spagnoli; i francesi, vittoriosi costruiscono, nel 1560, il Canale di Caluso destinato a irrigare il basso Canavese, opera idraulica di rilievo che è tutt'ora in funzione.

L'Erbaluce di Caluso ebbe in Mario Soldati un grande estimatore; diceva infatti "tra tutti i vini bianchi secchi, è quello da me più amato".

Nella versione secca, si presenta nel bicchiere di un piacevole colore giallo paglierino con riflessi verdolini; al naso si riconoscono fini profumi di fiori di campo, di acacia e di biancospino. In bocca è secco e fresco con una buona dose di sapidità per un finale che arriva all'ammandorlato. È indicato in abbinamento sia con piatti delicati, come frittatine a base di verdure o risotto con le rane sia, grazie alla sua buona struttura, con carni bianche e pesci. Felice anche l'accostamento ai tomini piemontesi.

Spumantizzato, con metodo classico, mostra una buona acidità e ottima fragranza aromatica con spiccate note fruttate. Ideale in abbinamento con gli antipasti, i carpacci di trota o le tartare di coregone, pesce di acqua dolce.

La versione passita prevede che le uve siano poste in appassimento, distese su graticci o appese, in appositi locali arieggiati, le "passitaie", fino a febbraio dell'anno successivo alla vendemmia. Dopo la vinificazione, l'erbaluce passito deve affinare per tre anni, quattro per la "riserva".

Di colore giallo oro scuro, si esprime al naso con delicati profumi eterei, di miele, di confettura, di frutta passita e candita. Pieno e vellutato in bocca si dipana sulle note della dolcezza che terminano nel lunghissimo finale con sentori ammandorlati. Ottimo a fine pasto con formaggi importanti quali il Castelmagno o il Rocquefort, si abbina felicemente anche ai biscotti della tradizione, i canestrelli o le paste di meliga prodotte con farina di mais.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.





TAGS: Ais Milano Caluso Canavese Erbaluce Piemonte vino

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.*



CERCA

CERCA

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER



ADV