

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



FOOD & WINE

FARA, ECCELLENZA DEL NORD PIEMONTE



AIS MILANO • 23 MARZO 2018

♥ 0 👁 214 ↗ 0



La Denominazione di Origine Controllata Fara è stata istituita nel 1969. [CC0 Creative Commons, via Pixabay].

Fara, eccellenza del nord Piemonte



In collaborazione con **AIS Milano**.

Il nord Piemonte è un territorio ricco di storia e tradizioni vitivinicole; in questi ultimi anni sta vivendo un momento di riscoperta e di rinnovato interesse da parte degli appassionati anche

grazie all'impegno dei suoi produttori che stanno alacremente lavorando per ottenere prodotti di sempre maggiore qualità.

Sono indubbiamente aiutati da un grande vitigno, il nebbiolo, che con le sue caratteristiche riesce a garantire finezza ed eleganza difficilmente eguagliabili.

Una piccola area che merita una sua identificazione specifica è quella dei comuni di Fara Novarese e di Briona che può fregiarsi della Denominazione di Origine Controllata Fara, istituita nel 1969.

Oggi sono solo una manciata di produttori a rivendicarla in etichetta.

La coltivazione della vite in questa area è millenaria; nel primo secolo d.C. Plinio il Vecchio lo menziona e, a comprova, un sarcofago romano del secolo successivo, conservato a Fara Novarese, mostra un'incisione nella quale è chiaramente riportato come il suo proprietario commerciasse in generi alimentari e in vino.

Il Fara era molto apprezzato anche in età medievale da monaci e abati che si dedicavano alla sua produzione.

Ci troviamo sulle colline moreniche formatisi dall'avanzamento, in epoche remote, dei ghiacciai alpini; il terreno, composto di sabbie e porfidi, è ricco di minerali. Secondo il disciplinare i vigneti devono essere posti su terreni collinari (sono quindi esclusi i fondivalle) tra i 180 e i 300 m s.l.m.

I vini possono essere prodotti con uve nebbiolo (localmente detto spanna) in percentuale dal 50% al 70% e vespolina e uva rara (bonarda novarese) da sole o congiuntamente per la restante quota variabile dal 30% al 50%. È inoltre concessa la possibilità di aggiungere (fino ad un massimo del 10%) uve a bacca rossa, non aromatiche, provenienti dai vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte.

In etichetta può essere riportata la menzione "vigna" al quale far seguire il toponimo tradizionale del podere dal quale provengono le uve.

Il tenore alcolico minimo deve essere dell'11,5%, elevato al 12,0% in caso di menzione della vigna e al 12,5% in caso di "riserva". Le rese devono essere contenute nei 10 quintali/ettaro che si riducono a 9 in caso di indicazione della vigna o "riserva".

Il periodo di invecchiamento obbligatorio per disciplinare deve essere di almeno 22 mesi (di cui almeno 12 in legno) elevati a 34 mesi (di cui 20 in legno) in caso di Fara riserva.

Il colore è rosso rubino tendente al granato anche in virtù dell'affinamento in legno; il profumo evidenzia fini note fruttate e floreali di fragola e viola; in bocca si presenta asciutto, con tannini vellutati, di buon corpo e sapidità, persistente.

Si serve ad una temperatura tra i 16 e i 18 °C e in cucina trova felici abbinamenti con i piatti strutturati quali arrosti e brasati, cacciagione e selvaggina, formaggi stagionati..

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: Ais Milano Briona Fara Fara Novarese Piemonte vino wine

ALTRI ARTICOLI



FOOD & WINE

LA NUOVA DOC DELLE VENEZIE