



DEGUSTAZIONE

Piemonte – Pelaverga, un nome, due identità



di **Paolo Valente** pubblicato il 5 Ottobre 2019

Nell'ambito della manifestazione **Svitati 2019**, organizzata dal **Consorzio Colline Saluzzesi** in collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier del Piemonte e l'Associazione House Wine, abbiamo partecipato ad un interessante approfondimento sul **Pelaverga**, vitigno piemontese.

Anzi, correttamente dovremmo dire due vitigni con un medesimo nome: il Pelaverga di Verduno, quello più noto e prodotto nelle Langhe, e il Pelaverga di Saluzzo, conosciuto a pochi ma con alle spalle una storia del tutto invidiabile.



Come hanno ben spiegato **Mauro Carosso** e **Andrea Dani**, relatori del seminario, la storia del Pelaverga di Saluzzo ci porta indietro negli anni. A parte la presenza di tracce di vinificazione ritrovate a Costigliole Saluzzo in una villa romana del V secolo e il diffondersi della viticoltura nella zona durante il Medioevo grazie agli ordini monastici, le prime notizie sul Pelaverga risalgono agli inizi del 1500 quando la Marchesa di Saluzzo, Margherita di Foix, donò a Papa Giulio II della Rovere del vino proveniente da queste terre. Pare che il Pontefice apprezzò talmente il vino che volle assegnare alla città di Saluzzo la Sede Vescovile. Poi, lungo i secoli numerose citazioni: Sante Lancerio, il bottigliere di Papa Paolo III, Gian Battista Croce nel 1600, Giovanni Antonio Giobert e Giovanni Eandi nell'Ottocento fino al Conte Giuseppe di Rovesenda a fine secolo.

Di molto inferiori sono le notizie reperibili sul Pelaverga di Verduno, anche conosciuto con il nome di Pelaverga piccolo. Sembra, ma qui si parla più di leggenda che di storia, che sia stato il Beato Sebastiano Valfré a portare, nel Seicento, a Verduno il vitigno. Altre citazioni contemporanee lo collocano comunque tra i vitigni che meritano attenzione. Oggi la Denominazione Verduno Pelaverga DOC si estende sul territorio dei comuni di Verduno, Roddi e La Morra.



Le conoscenze attuali hanno stabilito che si tratta di due uve morfologicamente differenti, due vitigni differenti quindi con uno stesso nome.

Durante il seminario sono stati degustati sei vini, tre per ogni denominazione.

La prima differenza tra i vini è la diversità di colore, più scarico e luminoso quello di Saluzzo, più intenso e cupo quello di Verduno. Poi il tenore alcolico, intorno al 12% per il saluzzese e 14% per il Pelaverga piccolo.

IL PELAVERGA DI SALUZZO

Aspetto cromatico di grande luminosità. All'olfatto spiccano le note speziate con una delicata sensazione floreale; una progressione aromatica interessante che arriva alla fragola macerata, al lampone o alla confettura in caso di con una maggiore maturità delle uve. La vena speziata rimanda a spezie dolci e pepe con una nota piccante che comunque non costituisce l'aspetto più evidente. Al palato è delicato, con l'acidità che fa da cornice al sorso; quasi assente la sensazione di astringenza. Globalmente di media struttura non particolarmente indicato per i lunghi affinamenti. Un vino gastronomico che bene si abbina a piatti con componente grassa o salsati. Vitello tonnato, pasta all'uovo ma anche pesci delicati o asparagi.



IL VERDUNO PELAVERGA

Colore maggiormente carico di tonalità rubino con lievi riflessi granati.

Al naso spiccano le note speziate a discapito di quelle fruttate che rimangono in sottofondo, seguono piacevoli sentori floreali e balsamici, di erbe aromatiche.

Il palato si presenta con una buona la struttura; la componente tannica è presente ed elegante e viene accompagnata da una buona freschezza. La maggiore presenza di alcol risulta percepibile a fine bocca.

Anche questo è un vino che esprime appieno le sue potenzialità nell'abbinamento in particolare con cibi succulenti che richiedono anche una buona masticazione.



I VINI DEGUSTATI

Colline Saluzzesi Pelaverga DOC Divicaroli 2018 – Cascina Melognis

Colline Saluzzesi Pelaverga DOC 2018 – Produttori Pelaverga Castellar

Colline Saluzzesi Pelaverga DOC 2018 – Casetta

Verduno Pelaverga DOC 2018 – Diego Morra
Verduno Pelaverga DOC Speciale 2018 – Fratelli Alessandria
Verduno Pelaverga DOC 2018 – San Biagio

<https://vinodabere.it/piemonte-pelaverga-un-nome-due-identita/>