



DEGUSTAZIONE

Piemonte – Il progetto “IPARCELLARI”, vini da unica parcella



di **Paolo Valente** pubblicato il 30 luglio 2021

Il progetto **IPARCELLARI** rappresenta prima di tutto un nuovo modo di approcciarsi al vino, una modalità che consente di ottenere vini unici e irripetibili.

Il progetto nasce nel 2018 per volontà del sommelier Davide Canina. Davide vuole produrre vini di alta qualità valorizzando solo le migliori parcelle, quelle a più alta vocazionalità. Grazie all'entusiasmo e alla collaborazione di Agostino Malvicino, Direttore della cantina cooperativa Produttori di Govone, il difficile progetto prende forma. Prima con l'individuazione dei vigneti e poi con una vinificazione con un'attenzione, quasi maniacale, alla qualità.

Davide Canina ripercorre i momenti della sua storia di sommelier *“Il mio percorso enologico è iniziato più di 10 anni fa quando ho deciso di abbandonare la professione di ingegnere per dedicarmi interamente alla mia vera passione: il vino. Ho intrapreso quindi la carriera di sommelier in alcuni ristoranti stellati piemontesi, fino ad arrivare alla Locanda Sant’Uffizio, prestigioso locale appartenente alla scuderia dello chef Enrico Bartolini, ma dove ho trovato professionisti straordinari come Francesco Palumbo e Gabriele Boffa. Proprio grazie a questo lavoro, ho avuto la possibilità non solo di degustare innumerevoli rinomati vini sia italiani che esteri, ma soprattutto ho incontrato straordinari produttori con i quali mi sono confrontato su tutti i processi di produzione del prodotto, dalle scelte di vigna sino alle vinificazioni, e dai quali ho imparato e capito quello che davvero ‘contiene’ ogni singola bottiglia”.*



Ma tutto questo non gli basta ancora. *“Dopo notti insonni camminando le vigne su e giù per le colline aleramiche attorno al Sant’Uffizio, nei pressi del quale avevo preso casa, ho capito che era arrivato il momento di fare un passo ulteriore e, grazie all’incontro con Agostino Malvicino, ho trovato chi ha creduto e condiviso la mia visione, trasformando il mio sogno in realtà e permettendomi di diventare, anche se molto piccolo, anche io un produttore di vino”.*

Non è stato facile individuare le migliori parcelle all’interno dei 300 ettari coltivati dai soci della Produttori di Govone. Nel comune di Cioccaro di Penango sono state individuati i vigneti per la produzione di Barbera e Grignolino. Lo Chardonnay arriva dal comune di Grazzano Badoglio mentre il Sauvignon da quello di Portacomaro.

I coltivatori sono stati coinvolti nel progetto e hanno dedicato tutte le loro attenzioni durante la fase agronomica; in vendemmia la raccolta è stata manuale in piccole cassette e la successiva vinificazione ha goduto delle amorevoli cure di Davide Canina, dell’enologo Claudio Dacasto e di tutto lo staff.

“È stato emozionante vedere queste micro-vinificazioni prendere corpo giorno dopo giorno e oggi ritrovarle sulle tavole dei migliori ristoranti” dichiara Agostino Malvicino, sottolineando: *“Per la Produttori di Govone è stato uno sforzo organizzativo non indifferente perché ci ha costretto a pensare e operare con dinamiche e dimensioni alle quali non siamo consoni, ma di settimana in settimana l’entusiasmo per questa nuova sfida che diventava realtà è cresciuto di pari passo.*

Oggi con orgoglio presentiamo IPARCELLARI che diventano quello che a Govone non abbiamo avuto sino ad adesso, siamo solo all'inizio di un percorso che vogliamo potenziare e irrobustire, ma nel futuro non dobbiamo pensare di aumentare le produzioni, quanto invece di valorizzare le differenze microterritoriali, continuando perciò a lavorare sul varietale con parcelle differenti. Proprio per questo motivo, il percorso di analisi, mappatura e selezione in vigna è e sarà sempre in continua evoluzione”.

Abbiamo degustato:

Piemonte DOC Sauvignon Parcelle 602 2020

Vendemmiate a manuale e vinificazione per sei mesi Vinooxygen.

Colore giallo paglierino brillante. Al naso eleganti profumi di frutta gialla e di agrume a cui si aggiungono, con il passare dei minuti, piacevoli note di erbe aromatiche e sul finale un accenno di note di idrocarburo. In bocca il bilanciamento tra morbidezza e sapidità risulta perfetto. La buona acidità sorregge nella persistenza il sorso donando grande piacevolezza.

Piemonte DOC Chardonnay Trepacelle 2019

Dall'assemblaggio di tre parcelle del comune di Grazzano Badoglio.

Colore giallo paglierino screziato da note dorate. I sentori sono eleganti e lasciano emergere, da subito, note di frutta esotica unita a lievi sentori di erbe aromatiche e fiori. In bocca il sorso è pieno e lungamente persistente. La bella acidità e la sapidità rendono accattivante la beva.



Grignolino d'Asti DOC Parcelle 505 2019

Prodotto in 1600 bottiglie.

Colore rubino luminoso con riflessi che virano verso il granato. Il naso è esuberante di fiori e frutta matura. Segue una nota speziata determinata anche dal passaggio in legno. La presenza di una buona acidità e di sapidità donano piacevolezza di beva. Il tannino, setoso e integrato, svolge perfettamente il suo ruolo conferendo al vino un potere sgrassante.

Barbera d'Asti DOCG Parcella 563 2019

Maturazione in tonneau (in terzo nuovi) per 12 mesi.

Colore rubino con accenni porpora. Il calice profuma di frutta matura e fiori con sbuffi di spezie dolci. In bocca aggiunge pienezza a freschezza, un connubio che regala la piacevolezza di beva. Il tannino è morbido. Un vino ancora giovane che fa della godibilità la sua arma vincente anche a tavola.

<https://vinodabere.it/piemonte-il-progetto-iparcellari-vini-da-unica-parcella/>