



DEGUSTAZIONE

L'Alto Piemonte della Cantina Produttori di Carema



di **Paolo Valente** pubblicato il 23 Dicembre 2025

Essere cooperativa e lavorare da imprenditori e vignaioli preparati ma soprattutto appassionati e visceralmente legati al proprio territorio è possibile.

Ce lo hanno dimostrato, e noi possiamo confermarlo dopo aver trascorso una giornata con loro, i soci della **Cantina Produttori Nebbiolo di Carema**.

La Cantina, nata nel 1960 per volontà di un piccolo gruppo di sei produttori che si sono trovati a combattere contro lo sviluppo industriale che portava via forza lavoro e redditività, oggi conta 101 soci, di cui 65 conferitori, che fanno, di fatto, riferimento a una decina di famiglie. Coltivano 15 ettari per una produzione intorno alle cinquantamila bottiglie.

Agli esordi la Cantina, che attualmente è guidata dal presidente **Matteo Bosonetto** e dalla Vicepresidente **Roberta Bonin**, fungeva da centro di maturazione del vino che veniva prodotto direttamente da ogni associato e successivamente conferito. Nel 1985 la svolta e la vinificazione diretta delle uve vendemmiate dai soci.



La **DOC Carema**, nata nel 1967, si estende attualmente su una superficie di circa 25 ettari. A inizio Novecento gli ettari erano oltre 70 e le pergole sormontavano anche le strade e i torrenti; il momento di maggior crisi si ebbe nel 2014 quando gli ettari vitati scesero a 12.

Carema è l'ultimo Comune piemontese al confine con la Valle d'Aosta, in una zona nella quale le vallate iniziano a lasciare spazio alle montagne che le restringono e verticali si ergono ai loro fianchi come baluardi. Poco lontano da qui iniziano a scorgersi i castelli, primo fra tutti quello di Bard, che costituivano una rete territoriale di protezione e resistenza contro le invasioni.



Siamo nella patria della **Pergola Caremese** che si distingue da quella trentina per la differente conformazione della sua parte superiore, la topia, e per la disposizione dei rami delle viti.

La Pergola Caremese faceva parte e organizzava la vita di Carema e dei suoi abitanti.

I terrazzamenti venivano dissodati; le pietre recuperate servivano per la realizzazione dei muri a secco e dei "pilun", i sostegni in pietra e cemento che sorreggevano le pergole. Il legname, castagno, necessario per la loro realizzazione era ricavato direttamente dal bosco. Chi possedeva un vigneto, infatti, aveva anche uno spazio, più o meno equivalente, di bosco che forniva il legname necessario per la costruzione. Poi, il terreno sottostante le pergole veniva utilizzato per la coltivazione di altre essenze, sempre legate alla sussistenza della famiglia: potevano essere patate o semplicemente erba per l'alimentazione invernale delle mucche che ogni famiglia possedeva. I capi di bestiame erano, infatti, fonte, oltre che di latte e di carne, anche di letame che veniva usato per la concimazione della vigna. Ai margini di ogni vigneto una piccola zona dedicata alla coltivazione del salice i cui flessibili rami erano (e sono tutt'ora) utilizzati per la legatura dei tralci alle pergole. Una vera e propria economia circolare dove tutto era realizzato in funzione dell'eliminazione di

ogni spreco nell'utilizzo di tutte le risorse, generalmente poche, che la natura metteva a disposizione.

La verticalità dei vigneti è impressionante e ogni attività viene effettuata manualmente e senza nemmeno teleferiche o monorotaie come d'uso in altri territori di montagna. I suoli sono ricchi di sabbia e roccia con limitata presenza di limo e argilla. Le precipitazioni arrivano, in media, ai 1200 millimetri/anno con fenomeni anche intensi. Di contro l'umidità è abbastanza contenuta grazie all'azione dei venti e questo contribuisce alla salubrità delle uve. Ottime sono le escursioni termiche giorno/notte.



Una bella verticale del **Carema Riserva DOC** ci ha consentito di verificare con mano la longevità di questi vini. Viene realizzato con le uve Nebbiolo in purezza coltivate nei vigneti meglio esposti prevalentemente della parte alta della Conca e di Airale. Macerazione delle bucce per 30/40 giorni a cappello sommerso e maturazione per 24 mesi in grandi botti di rovere francese.

Annata 2021

Dal colore granato scarico con riflessi che virano verso l'aranciato, apre l'olfatto con delicati e sottili profumi che spaziano tra la frutta nera in confettura e le spezie, anche dolci. Fiori e accenni di tostature e balsamici concludono il complesso profilo aromatico.

Austero in bocca, asciutto ed equilibrato, evidenzia una buona persistenza e un tannino fine.

Annata 2020

Il colore è simile a quello dell'annata precedente, all'olfatto si aggiungono anche note di lacca che

conferiscono eleganza. La struttura è piena, con piacevoli ritorni di frutta nera. Un Nebbiolo dal profilo polposo.

Annata 2016

I profumi terziari, di tostature e di spezie nere si fanno ben presenti al naso anticipando un palato dalla bella struttura e con un tannino elegante. La buona acidità che lo caratterizza lo rende ancora giovanile e vitale. Finale di spezie.

Annata 2011

Rosso granato luminoso nel calice dal quale provengono eleganti sentori: smalti, spezie con accenni di tostature e di elementi balsamici. Un vino scattante seppure nella potenza e nel volume. La buona freschezza e il tannino fine si dipanano nella lunga persistenza che chiude con note di frutta matura in confettura. Affascina per lo spirito giovanile che ancora riesce a esprimere.



Forse, con l'arrivo del progetto **W1neShot**, c'è un nuovo modo di guardare al vino, un modo moderno, semplice e facile.

In questo momento storico in cui i consumi di vino stanno vedendo una importante contrazione ecco che si affaccia, almeno nelle intenzioni dei promotori, un nuovo modo di approcciarsi al vino.

Ideatrice di questo progetto e dei nuovi prodotti è **Elisa Di Stefano**, enologa veronese che una ventina di anni fa ha abbandonato il mondo del vino per dedicarsi al settore audiovisivo. Ma la passione per il nettare di Bacco si era evidentemente soltanto assopita ed eccola alla testa di questa nuova idea che coniuga qualità a fruibilità.