ReWine 2022, i Giovani Vignaioli colpiscono ancora: promozione del vino e difesa del terroir canavesano

Dal 25 al 27 giugno si è svolta la seconda edizione dell’evento dedicato al vino del canavese, promosso e organizzato dall’Associazione Giovani Vignaioli Canavesani

ReWine 2022: 3 giorni con i Giovani Vignaioli Canavesani (Foto © Nicole Bernardi).

Se la prima edizione era stata un banco di prova ben riuscito, ReWine 2022 è stata una conferma della grande determinazione e passione dei **Giovani Vignaioli Canavesani**, capaci anche quest'anno di organizzare un evento per mettere al centro quell'eccezionale territorio vitivinicolo che è il Canavese.

Il convegno di ReWine 2022: il terroir, la zonazione e il futuro del Canavese

Proprio il concetto di territorio è stato oggetto del convegno svoltosi nella serata del 25 giugno, a Ivrea, presso il Teatro Giacosa. Sono intervenuti quest'anno **Attilio Scienza** (Professore di Viticoltura presso l'Università di Milano), **Francesco Saverio Russo** (fondatore del blog Wine Blog Roll), **Armando Castagno** (autore, divulgatore e docente presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo), **Gabriele Bertone** (importatore a Londra presso Ultravino), **Andrea Fontana** (Presidente del Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte), **Domenico Tappero Merlo** (produttore) e **Attilio Balocchi** (imprenditore locale e proprietario della Vineria Caino di Salerano).

Tante voci per porsi domande importanti sul futuro di questo territorio: **cos'è il terroir** e in quale direzione debbano guardare le aziende vitivinicole per valorizzarlo.

Il Terroir e la necessità di studi scientifici

Terroir è un termine ben sfruttato in molte regioni vitivinicole del mondo, soprattutto in Francia, ed

è il prodotto unico e irripetibile che nasce dalla sinergia di territorio, clima, tradizione e vitigno. Da un *terroir* nascono vini ben identificabili, legati profondamente ad un luogo, ad un “saper fare”, in poche parole vini inimitabili. Come ben sottolineato dal Professor Scienza però, per definire un *terroir* occorre prima fare una zonazione, ovvero individuare aree specifiche all’interno di un territorio in cui i vini mostrano caratteristiche peculiari. Per fare questo **occorrono studi scientifici e rigorosi**, solo così ciò che già ora si percepisce nei diversi vini in assaggio durante l’evento, può essere riconosciuto in maniera universale e valorizzato.

Un momento del convegno (Foto © Nicole Bernardi).

L’importanza del “giusto prezzo”

Un importante tema del convegno è stato anche la **valorizzazione del vino del Canavese**, che deve essere sia in termini di immagine, ma anche economici. Viticoltura eroica, zone impervie, attenzione maniacale in vigna e in cantina devono trovare un riscontro adeguato per i vignaioli.

Domenico Tappero Merlo, produttore dell’omonima azienda, ha ben sottolineato come attualmente il lavoro artigianale dei vignaioli sia pagato pochi euro l’ora, fatto che stona ammirando la fatica dei giovani produttori e soprattutto assaggiando i frutti del loro lavoro. Valorizzazione del territorio e un equo prezzo sono due condizioni che sembrano non poter sussistere senza l’altra, ma devono svilupparsi insieme.

La liberalizzazione del nome Erbaluce: una questione ancora aperta

Il 28 aprile 2022 si è svolta l'assemblea del Consorzio di Tutela Vini Caluso, Carema e Canavese, nella quale è stata respinta la richiesta della liberalizzazione dell'uso del nome Erbaluce. Il nome del vitigno bianco autoctono è infatti utilizzabile solo dalle aziende che rivendicano la denominazione, vietandone l'uso a tutte le altre sia in etichettatura che nel materiale aziendale promozionale, persino nei siti internet.

Un anacronismo temporale ma anche di senso, che limita la diffusione del nome e della conoscenza di questo straordinario vitigno, che rischia così di rimanere ostaggio di un protezionismo fuori dal tempo. Sottolinea **Armando Castagno**, come i francesi siano stati ben contenti in passato di liberalizzare il nome dei loro vitigni. Forti, infatti, dei loro *terroir* non hanno temuto una svalutazione dei loro prodotti, ottenendo anzi il contrario. Per esempio ormai è chiaro come uno Chardonnay si possa bere in quasi da tutto il mondo ma che "Lo Chardonnay" sia solo francese.

La liberalizzazione del nome è una battaglia che i Giovani Vignaioli e il Consorzio di Tutela dei Nebbioli Alto Piemonte hanno promesso, durante la serata, di portare avanti con impegno e rispetto per tutti i produttori, perché credono fermamente nell'effetto positivo di questo cambiamento.

Le degustazioni di ReWine 2022 ai Balmetti di Borgofranco

Nella bellissima cornice dei **Balmetti di Borgofranco** si sono svolte le degustazioni, nelle due giornate dedicate al pubblico e agli operatori del settore Horeca. Tanti giovani produttori e tanti stili diversi che hanno dato un'immagine fresca e dinamica di questa zona vitivinicola del Nord Piemonte, in passato lasciata da parte e che ora sembra aver cambiato passo.

Grande protagonista rimane l'Erbaluce, vitigno eccezionale che si presta ad essere vino spumante, fermo di pronta beva, passito o vino di lungo invecchiamento.

CellaGrande *Redentum* – Erbaluce di Caluso DOCG Metodo Classico

Interessante la versione **Metodo Classico dell'azienda CellaGrande *Redentum* – Erbaluce di Caluso DOCG**, che con i suoi oltre 36 mesi di affinamento sui lieviti, dimostra tutte le potenzialità di questo vitigno autoctono, con aromi che richiamano la tostatura del caffè e il pane.

Il Redentum dell’azienda CellaGrande – Erbaluce di Caluso DOCG (Foto © Nicole Bernardi).

Caluso DOCG dell’azienda Kalamass

Essenziale invece, nella sua semplicità e rigore, il ***Caluso* DOCG** proposto nella sua prima annata dall’**azienda Kalamass**: profumi delicati per un’acidità poderosa ma ben equilibrata. Un vino ideale per un abbinamento con un crudo di pesce, grazie alla sua sapidità.

Caluso DOCG dell'azienda Kalamass (Foto © Nicole Bernardi).

***Perseverance di* Cascina Figliej**

L'interpretazione più raffinata e selvaggia allo stesso tempo dell'Erbaluce è forse quella di **Cascina Figliej**, azienda che partecipa per il primo anno alla manifestazione. Dicono infatti Riccardo e Bianca: «*Siamo noi ad aspettare i tempi dei vini, non loro a sottostare alle nostre esigenze*».

Il risultato di questa filosofia è racchiuso in ***Perseverance***, vino bianco 100% uve Erbaluce a fermentazione spontanea, con 15 giorni di macerazione sulle bucce. La prima annata uscita quest'anno è la 2018 e già mostra tutto il suo carattere. Profumi di fieno, camomilla, mimosa e ancora nette note di frutta fresca, supportati da una bocca fine ed elegante, di grande persistenza e pulizia.

I vini di Cascina Figliej (Foto © Nicole Bernardi).

L’azienda propone anche vini rossi, con la stessa impronta di finezza selvatica. Tra le degustazioni più interessanti ***Darecà* Canavese Rosso 2018**, un Nebbiolo in purezza con alle spalle 1 anno in legno e 2 in bottiglia. I profumi spaziano dalla liquirizia alla vaniglia, fino a note floreali. L’assaggio è sapido e ricco, bilanciato da una freschezza che solo i Nebbioli coltivati in montagna possono vantare.

Anche in questa edizione di ReWine 2022, le tante mani che portano i segni del duro lavoro in vigna, hanno saputo creare un evento pieno di passione e carico di promesse. Se il futuro del *terroir* canavesano continuerà a seguire il percorso delineato dai numerosi esperti intervenuti a ReWine 2022, sarà un futuro promettente.

Se sarà ancora nelle mani di questi giovani vignaioli, sarà una promessa quasi certamente mantenuta.

Info: Vignaioli Canavesani

Data di creazione
04/07/2022
Autore
nicole-bernardi