



Vini e paesaggi da scoprire: l'Alto Piemonte e la Val d'Ossola

Dal Nebbiolo alle vigne eroiche del Prünent, antica biotipologia ossolana, ecco un viaggio panoramico ed enogastronomico tra Alto Piemonte e Val d'Ossola con consigli su cantine, formaggi DOP e soste di gusto

L'**Alto Piemonte** è un'area vocata per la viticoltura fin dai tempi dei Celti. Il suo "*genius loci*", come in buona parte del Piemonte, è senza dubbio il **Nebbiolo** (qui chiamato anche **Spanna** o **Prünent**, con propri, attestati, cloni territoriali) vitigno che già **Columella**, agronomo romano del I secolo d.C., descriveva nel suo trattato "**De Re Rustica**" come "*grappoli di uva nera che danno vino da località fredde*".

Il Nebbiolo: origini incerte e uve di alta qualità

Tradizionalmente associato all'Albese e alle Langhe, il vitigno potrebbe avere origini valtellinesi, secondo recenti ipotesi. Considerato pregiato ma "difficile" da coltivare, il **Nebbiolo** richiede suoli e microclimi specifici e cura attente, ma ripaga con **uve di alta qualità**: equilibrio tra colore, struttura, acidità, aromi e grado alcolico, adatto a vinificazioni in purezza o con piccoli apporti per vini longevi e di grande corpo.



Grappolo di Nebbiolo (Foto © Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte).

Aree di coltivazione e caratteristiche

La diffusione attuale del Nebbiolo è il risultato di una selezione storica delle aree adatte alla sua coltivazione, ridotte nel tempo: per questo è considerato il “**vitigno da terroir**” per eccellenza in Italia. Oltre al **Piemonte**, è presente in **Valle d’Aosta**, **Valtellina**, **Franciacorta** e **Sardegna**. I suoi acini, piccoli e molto fitti, assumono una tonalità turchina o azzurro cupo e si ricoprono di pruina durante la maturazione, conferendo l’effetto di essere “annebbiati”, possibile origine del nome, insieme all’ipotesi della vendemmia nelle nebbie autunnali o a una derivazione dal latino “nobilis”.

Già nella pubblicazione considerata la Bibbia dell’agricoltura medievale, il **Ruralia Commoda** del dotto bolognese Pier de’ Crescenzi (1235-1320), pubblicato fra il 1304 e il 1305, si leggeva come l’uva Nebbiolo fosse, a suo giudizio, “*meravigliosamente vinosa... fa ottimo vino da serbare e potente molto*”.

Oggi come allora emerge la costante qualità del Nebbiolo: **variabile col terroir ma sempre fine**, elegante, ricco e complesso. Il suo potenziale si esprime pienamente con un lungo invecchiamento, che ne esalta la nobiltà e la classe riconosciute a livello internazionale.

Fra gli effetti devastanti della filossera prima e dell’industrializzazione poi, con conseguente abbandono delle campagne e dei vigneti, l’Alto Piemonte ha visto ridursi gli oltre 30.000 ettari vitati pre-boom economico ai circa 1.100 attuali, di cui 850 a denominazione, spalmati sulle 10

denominazioni coperte dall'attivo e coeso [Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte](#) guidato da **Andrea Fontana** (Presidente) e **Lorella Zoppis** (VicePresidente).



Vigne di Nebbiolo (Foto © Giuseppe De Biasi).

Quanto alle bottiglie prodotte, tutto il comprensorio non raggiunge i due milioni annui passando dalle 15.000 delle micro-doc di **Fara Doc** e **Sizzano Doc** alle 450.000 della storica **Gattinara Docg**, con le Colline Novaresi Doc a far da apripista sui mercati con le loro 950.000 bottiglie annue, che rappresentano da sole il 50% della produzione.

Numeri che non permettono grandi espansioni commerciali internazionali ma, vista la fama delle due Docg e l'ottima qualità delle piccole produzioni, consente di farsi notare dai consumatori e dagli addetti ai lavori per le proprie peculiarità enologiche.

Itinerario Valli Ossolane DOC

A tal proposito ci piace dedicare un piccolo box a quella area che, rappresenta la viticoltura più "eroica" fra le denominazioni dell'Alto Piemonte, le Valli Ossolane. Abbiamo avuto modo di approfondire la conoscenza dei luoghi nel corso dell'ultima edizione del [Taste Alto Piemonte](#) e vi segnaliamo alcuni dei produttori più attivi in un'area che attualmente, dopo lo spopolamento e il conseguente abbandono dei vigneti, può contare su un totale di soli 40 ettari vitati.

Cantine Garrone, Domodossola (VB)

La realtà più grande, ovviamente relativamente al contesto, è quella della famiglia **Garrone** di Domodossola, con i due giovani fratelli Matteo e Marco in prima linea a gestire **11 ettari vitati**, di cui tre di proprietà e gli altri otto sparsi in tutta la valle, micro parcelle di piccoli viticoltori con vecchi vigneti spesso a piede franco, a bassissima resa ma di altissimo valore enologico e territoriale. Un patrimonio a rischio scomparsa per la scarsa redditività dovuta alla iperframmentazione degli appezzamenti terrieri, tipica di un'area fatta di impervi terrazzamenti, che richiedono una costante manutenzione, e proprietà micronizzate dalle divisioni ereditarie.

Eroiche parcelle coltivate con la tradizionale **vigna pergolata ossolana**, la cosiddetta *tòpia*, che sfruttando l'inclinazione del terreno ottimizzava lo scarso spazio a disposizione per creare una sottostante coltivazione di segale, patate e fieno, oltre ad alzare i tralci dal suolo, preservando le gemme dalle gelate primaverili.

Il vitigno dominante è ovviamente il **Prüment**, clone antico di Nebbiolo in versione montanara, documentalmente citato in valle già nel 1309, da cui i Garrone ricavano, oltre alla fresca versione d'annata del **Valli Ossolane Nebbiolo Superiore DOC** anche due Cru. Il setoso e schietto "*Diecibrete*", 2.600 bottiglie da un unico vigneto del 1920 situato a Pello di Trontano e la autentica chicca del "*Vigna Fornace*" dove l'unicità del suolo alcalino, innestato da vene di roccia carbonatica e la storicità della omonima parcella di soli 0,3 ettari a Crevaldossola, dà vita a **1.300 preziose bottiglie** che trasmettono tutta l'eleganza e la particolarità gusto-olfattiva di un Prüment di altissimo rango.

Cantine Garrone, Via Scapaccino, 36 – Domodossola (VB) | cantinegarrone.it

Cantina di Tappia, Villadossola (VB)

Merita attenzione anche la **Cantina di Tappia**, nell'omonimo piccolo borgo, frazione di Villadossola (VB), creata nel 2005 dall'energico **Romano Zaretti**, diretto discendente di quel Dante Zaretti, detto Barbarossa, protagonista della Repubblica Partigiana dell'Ossola, uno dei primissimi esempi di resistenza organizzata contro il nazifascismo e la neocostituita Repubblica Sociale Italiana.

Insieme a tutta la sua famiglia, Romano ha gradualmente esteso gli ettari lavorati, creato un accogliente agriturismo e ampliato la gamma di vini. Fra questi oltre all'apprezzato *Prüment Valli Ossolane Nebbiolo Superiore 2023* degustato nel corso della masterclass inserita all'interno del Taste Alto Piemonte segnaliamo il beverino "*Noegi*" (acronimo delle iniziali delle tre figlie) Spumante Brut Rosato, perfetto da aperitivo, ottenuto da sole uve Merlot, di casa nell'alta Valle Ossolana per via degli storici scambi con il confinante Canton Ticino, terroir molto vocato per il famoso vitigno della Gironde.

Cantina di Tappia, Villadossola (VB), fraz. Tappia | www.facebook.com/lacantinaditappia

Altre etichette di Prünent da provare

Infine fra qualche altro assaggio di Prünent valligiano come quello di [Cà da l'Era](#) di Pieve Vergonte o quello marchiato [Dea](#) della giovane famiglia Stratta (che produce anche miele e zafferano) a Melezzo di Masera, ben rappresentato dal verace “Proodos”, vi affianchiamo qualche suggerimento di spunti turistici-gastronomici.



Diverse etichette di vini degustati (Foto © Giuseppe De Biasi).

Val D'Ossola: cosa vedere, dove mangiare e dove dormire

Meritano un passaggio al borghetto di Oira e una visita all'[Antica Latteria Turnaria](#) dove dal 1897 si produce (e si stagiona) il tipico formaggio semicotto a pasta dura di latte vaccino intero, [Ossolano DOP](#). Magari, se siete fortunati, avrete la possibilità di assistere anche alla preparazione, ancora artigianale e interamente svolta a mano con rottura della cagliata nel paiolo di rame riscaldato dalle braci del camino.



Lavorazione dell'Ossolano Dop all'Antica Latteria Turnaria (Foto © Giuseppe De Biasi).

Poco più in là vale la visita (e anche il pernottamento) il piccolo e curatissimo Bed & Breakfast **Cà d'Matè**, "casa forte" del 1598, in tipica pietra ossolana, ristrutturata con grande gusto e rispetto degli antichi spazi, con sala degustazione con vista sulla valle.

Scendendo verso sud immancabile visita al medievale **centro storico di Domodossola** e al tipico mercato del sabato per acquisti delle specialità gastronomiche locali come il **Bettelmatt d'alpeggio**, il **Grasso d'Alpe** o il **Nostrano** oppure gli gnocchi ossolani preparati con farina di castagne, patate e zucca.

Sempre dal vivace centro della Valdossola parte la Ferrovia italo-svizzera **Vigezzina Centovalli**, centenaria ferrovia a scartamento ridotto che, dopo 52 km e poco meno di due ore di viaggio, arriva a Locarno, inerpicandosi fra boschi e pittoreschi borghi regalando un paesaggio mozzafiato sulle montagne e le valli che incrocia per arrivare fino alle sponde svizzere del Lago Maggiore.



Ferrovia italo-svizzera Vigezzina Centovalli (Foto © Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte).

Vi suggeriamo un “pit-stop” di gusto a Trontano alla [Trattoria della Stazione](#), una piccola chicca gastronomica dalla familiare accoglienza. Qui potrete sbizzarrirvi alternando la reinterpretazione dei tipici gnocchetti conditi dalla fonduta al blu di capra e da croccante alla salvia con il carpaccio di trota, camomilla, cavalo rosso e pino mugo. Magari chiudendo il tutto con una deviazione “fuori valle” con il “*Valdenrico*”, passito di Erbaluce – la “mosca bianca” (e innominabile fuori dai confini della Docg di Caluso) del carminio Alto Piemonte – autentica gemma passita della ben nota famiglia [Rovellotti](#) di Ghemme.

Ai banchi di degustazione del Taste Alto Piemonte abbiamo avuto occasione di degustare oltre al millesimo 2019 anche una rara bottiglia del 1998 dove la sua soave struttura di uva sultanina e frutta secca tostata insieme alle note di camomilla e zafferano, si è mostrata in perfetta evoluzione, a dispetto dei 27 anni trascorsi in bottiglia.

Un bel gruzzolo di spunti per un week-end enogastronomico diverso e soprattutto fuori dai... “luoghi comuni” e dai battuti percorsi enoturistici.



Data di creazione

02/12/2025

Autore

giuseppe-debiasi