



Canavese, l'altro volto antico del vino piemontese

Un territorio che ha il passo lento della montagna e la grinta dei vitigni che vi resistono da secoli. Una terra poco raccontata, eppure ricca di storia, suoli millenari e tre denominazioni dal carattere inconfondibile

Prima ancora che esistessero le vigne, qui c'era un ghiacciaio immenso.

Il Balteo scivolava dal Monte Rosa e modellava la pianura, lasciando in eredità una distesa di ciottoli, sabbie e limo che ancora oggi definiscono il profilo dei vini locali.

Il **Canavese** si estende a nord di **Torino**, tra la **Serra Morenica d'Ivrea** – una delle più imponenti formazioni glaciali d'Europa – e le vette del **Gran Paradiso**, un corridoio naturale capace di generare un microclima sorprendentemente equilibrato.

Terra agricola per tradizione (il nome potrebbe derivare dal piemontese *Canavuse*, la canapa sativa coltivata per farne tessuti), divenne anche la culla dell'esperimento sociale e industriale di **Adriano Olivetti**, la cui visione contribuì al radicamento della **Cantina della Serra**, cantina sociale ancora oggi attiva.

Quattro siti UNESCO, antiche feste popolari come la celeberrima **Battaglia delle Arance**, laghi e

colline ripide compongono un mosaico che racconta un Piemonte differente: meno celebrato, forse, ma straordinariamente autentico.

Territori diversi ma con un'unica identità

Tre aree distinte, unite da un filo comune: suoli poveri, clima ventilato e un'eredità agricola che ha sempre sostenuto Torino, persino ai tempi in cui i vini di Caluso e Carema figuravano nei ristoranti più rinomati della città. Il **Canavese** è un territorio che cambia pelle in pochi chilometri, modellato da millenni di movimenti glaciali e da un paesaggio che alterna anfiteatri morenici, colline ripide e pianori più morbidi.

La **Serra Morenica**, è la lunga dorsale che incornicia **Ivrea**, dove la viticoltura si aggrappa ai pendii e **Carema** rappresenta l'ultimo baluardo prima della Valle d'Aosta. Un paesaggio alpino, dove il **Nebbiolo** assume un profilo più fine, più sottile, modellato dalla roccia e dall'altitudine.

Spostandosi verso ovest, il territorio si fa più irregolare e selvatico. È l'**area pedemontana del Gran Paradiso**, la parte più ombrosa e fresca del Canavese, dove la viticoltura vive a quote più alte. Una zona che parla il linguaggio delle montagne, con un carattere più introverso ma carico di autenticità.

Infine, c'è il cuore di **Caluso**, la parte più luminosa del territorio. La patria dell'[Erbaluce](#) e delle sue pergole alte quasi due metri, le tradizionali *topie*. È la culla del vitigno simbolo del Canavese, un'uva di antica presenza e sorprendente tenacia, capace di affrontare maturazioni tardive e di trasformarsi, nelle mani giuste, in vini longevi e complessi.



Filari di Erbaluce di Caluso ad appassire nelle tipiche passitaie (Foto © Ufficio Stampa).

Erbaluce di Caluso: il bianco che sfida il tempo

Vitigno che sorprende per resistenza e spessore, che si declina nelle tre versioni storiche: **bianco fermo**, **Metodo Classico** e **Passito**, quest'ultimo capace di maturare anche oltre un decennio prima di raggiungere la completa espressività.

La sua buccia è spessa, ricca di polifenoli quasi quanto un rosso, e a piena maturazione assume riflessi ramati che in zona le sono valsi il soprannome di *Uva Rustia*. L'**Erbaluce di Caluso** è un'uva tardiva, che richiede pazienza e microclimi equilibrati, ma proprio questa lenta progressione regala vini longevi, capaci di sviluppare nel tempo note idrocarburiche e una trama aromatica stratificata.



Il bianco che sfida il tempo: le due etichette di Erbaluce di Caluso DOCG in degustazione (Foto © Malinda Sassu).

Due etichette d'autore di Erbaluce di Caluso DOCG

A??????? (Autoctono) – Bruno Giacometto (Erbaluce di Caluso DOCG 2024)

Un bianco che ragiona sul tempo, costruito con un lungo affinamento sui lieviti naturali e da vigne tra i 30 e i 50 anni d'età. Un meticoloso batonnage regala un aroma che si apre su salvia, fiori di prato e accenni di pesca, senza ridondanze. La bocca è viva, sostenuta da una freschezza precisa e da un corpo che le dà slancio senza appesantirla. Un Erbaluce dal nome in greco antico che mira alla profondità più che alla semplice immediatezza. Info: www.giacometto.com

San Martín – Alberto Mancusi (Erbaluce di Caluso DOCG 2023)

Interpretazione più giovane e istintiva, quella dell'azienda italo-argentina di Moncrivello, al confine con Vercelli. Il naso è brillante, con richiami calcarei e agrumati. Al palato emerge una sapidità sottile, assolutamente coerente con il territorio, mentre il finale propone un leggero tratto ammandorlato. Un vino che privilegia tensione e pulizia e una fresca chiave moderna. Info: www.facebook.com/aziendaviticolasanmartin

Il Nebbiolo canavesano: altitudine e suoli

Il **Nebbiolo** qui non cerca paragoni né emulazioni di zone più celebri: segue un proprio ritmo su

altitudini fino ai 700 metri, terreni sabbiosi e granitici e maturazioni che si allungano ben oltre la media piemontese.

È un Nebbiolo diretto, privo di sovrastrutture, tradizionale di queste zone, in particolare a **Mombarone** e a **Belmonte**, nell'Alto Canavese. Una tipicità netta, costruita più sulla verticalità che sulla potenza, fatta di tannini reattivi e un passo montano che lo distingue dai fratelli di Langa.



Tre espressioni di Nebbiolo di Canavese DOC in degustazione (Foto © Malinda Sassu).

Il carattere del Canavese in tre voci del territorio

Roccia – Le Masche (Canavese Nebbiolo DOC 2023)

Una lettura agile e contemporanea della zona Blemonte. Il Nebbiolo di Lorenzo Simone, vicepresidente del Consorzio di Tutela, vede solo acciaio, per un profilo che privilegia frutto e verticalità. Violetta, piccoli frutti rossi e un sorso scattante, segnato da una scia sapida lunga e nitida. Un Nebbiolo giovane, ma molto coerente, che punta tutto sulla spontaneità. Info: www.lemasche.it

Girumeta – Cantina Rostagno (Canavese Nebbiolo DOC 2020)

Stessa zona ma stile differente: un nebbiolo più classicheggiante, 36 mesi di affinamento tra legno, acciaio e bottiglia che conferiscono sfumature di mora, sottobosco e spezie dolci. In bocca il tannino è fitto ma ben modulato, sostenuto da una freschezza che dà equilibrio. Un Nebbiolo più

meditativo, insomma, figlio dell'altitudine di 600 metri e terreni sabbio-limosi. Info: rostagnovini.it

Caliginem – Cooperativa Produttori Erbaluce di Caluso (Canavese Nebbiolo DOC 2019)

Espressione più matura del territorio, che nasce a zone più basse. Prugna, marasca e cenni di viola al naso offrono un Nebbiolo dall'espressione già compiuta. Il sorso è infatti pieno, con una scia speziata e tannini ancora ben presenti. Una versione che mostra la profondità del vitigno quando cresce su suoli morenici più a sud. Info: www.produttoriherbaluce.it

Carema: la viticoltura in sospensione

Carema è uno dei luoghi in cui il vigneto non è semplice agricoltura: è un'opera di adattamento tra pendenze severe, terrazze costruite pietra su pietra e pergole che sembrano sospese nel vuoto. Le viti vivono tra i 350 e i 700 metri, in un ambiente dove la luminosità è filtrata dalle pareti di montagna e la ventilazione è costante. I *pilun*, colonne in pietra a tronco di cono, sono il segreto di questa viticoltura, accumulando calore durante il giorno e restituendolo nelle ore più fredde.

Il risultato è un vino che non indulge in potenza ma preferisce una trama sottile e un profilo aromatico dall'identità limpida e riconoscibile. Un lavoro lento e necessario che ha permesso a questo piccolo comune di guadagnarsi un posto tra le denominazioni più caratteriali del Piemonte.



Carema DOC 2021, il Nebbiolo dell'azienda Cella Grande della famiglia Bagnod (Foto © Malinda Sassu).

L'eleganza essenziale del Carema DOC 2021 – Cella Grande

Un'interpretazione che unisce tradizione e precisione esecutiva. Il naso è composto, con note di rosa rossa, mirtillo e un lieve tratto tostato che non sovrasta la purezza del frutto. In bocca si muove con grazia: acidità bilanciata, tannino fine, struttura sottile ma ben delineata. È un Carema che conserva l'idea di verticalità propria del territorio, senza rinunciare a una morbidezza che ne facilita la lettura.

L'azienda storica della famiglia **Bagnod** nasce nel 1946: una sede bellissima sul lago di Viverone, ricavata in un antico monastero benedettino, dedito alla produzione di **Albalux (Erbaluce)** già nei tempi antichi ([Cella Grande – www.cellagrande.it](https://www.cellagrande.it))

Il lavoro di coordinamento del Consorzio

Il **Consorzio di Tutela e Valorizzazione dei Vini Caluso DOCG, Carema DOC e Canavese DOC** è la struttura che ha dato forma moderna a un territorio frammentato per natura. Fondato nel 1991 come evoluzione del precedente Centro di Tutela, ha progressivamente ampliato le proprie competenze fino a includere tutte e tre le denominazioni.

Oggi riunisce **40 soci**, sotto la presidenza di **Bartolomeo Merlo**, rappresentando circa il 90% della produzione complessiva. Un'estensione di **400 ettari** distribuita su 100 comuni racconta una viticoltura diffusa, fatta di molte micro-realtà, dalla cantina familiare alla cooperativa storica.

Il Consorzio non si limita alla vigilanza sul disciplinare ma svolge un ruolo culturale e sociale, promuovendo l'enogastronomia, sostenendo il turismo rurale e lavorando per il recupero dei vigneti abbandonati.

**Consorzio di Tutela e Valorizzazione dei Vini Caluso DOCG,
Carema DOC e Canavese DOC**
Piazza Ubertini n. 1 – Caluso (TO)
www.erbalucecarema.it

Data di creazione

03/12/2025

Autore

malinda-sassu