

Alla scoperta dell'Erbaluce di Caluso, il sorprendente vitigno piemontese dell'anno

scritto da Silvia Fissore | 22/06/2023



Il riconoscimento arrivato dalla Regione Piemonte accende i riflettori su quest'uva a bacca bianca coltivata nel canavese e nell'Alto Piemonte da almeno un paio di millenni. Tantissime le iniziative in programma per promuovere la conoscenza e il consumo dei suoi vini, declinati anche nella versione spumante e passito

In Piemonte è iniziato l'anno dell'**Erbaluce**. Dopo la Freisa, [grande protagonista del 2022](#), i riflettori si accendono sui vini che compongono l'universo di questo **vitigno autoctono a bacca bianca** coltivato principalmente nella zona del Canavese, in provincia di Torino, ma anche nell'Alto Piemonte. Sono circa 300, infatti, gli ettari vitati a Erbaluce che producono le seguenti denominazioni: **Erbaluce di Caluso o Caluso Docg, Canavese Bianco Doc, Coste della Sesia**

Doc e Colline Novaresi Doc.

Erbaluce: la promozione del vitigno

Dopo l'annuncio della Regione Piemonte in occasione dell'ultima edizione di Vinitaly, è partita una serie di iniziative volte a **valorizzare la versatilità dell'Erbaluce** e promuoverne la conoscenza e il consumo: in particolare per l'area del Canavese sono scese in campo le principali associazioni di categoria (**Coldiretti Torino** e **CIA Piemonte**), il **Consorzio di Tutela e Valorizzazione vini DOCG di Caluso, Carema e Canavese DOC**, l'**Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino** e ovviamente la [Cantina Produttori Erbaluce di Caluso](#), una delle aree più rappresentative della denominazione.

La vigna urbana del Castellazzo di Caluso

Proprio a Caluso, nel cuore dell'anfiteatro morenico, è stata appena inaugurata la **nuova vigna urbana di Erbaluce**: un progetto nato per evidenziare e rafforzare questo intimo legame tra il vitigno e il territorio calusiese. L'Erbaluce, infatti, regna incontrastato nelle vigne della zona, affiancato dalle uve nere che vanno a costituire il **Canavese Nebbiolo** e l'assemblaggio delle due tipologie di **Canavese Rosso** e del **Rosé**, spumante metodo Martinotti.

La nuova vigna urbana sorge presso il terreno del Castellazzo, di proprietà comunale, e viene data in gestione per 30 anni alla Cantina Produttori Erbaluce di Caluso, con l'ambizioso obiettivo di diventare il biglietto da visita di questo vino e del suo territorio. Non a caso le viti sorgono a pochi metri dalle sedi del Comune, dell'Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino e del Consorzio di Tutela e Valorizzazione Vini Docg di Caluso Docg e Doc di Carema e Canavese: è così che un appezzamento di terra diventa l'immagine di un'intera zona, di un'intera civiltà e portabandiera dei viticoltori locali.

Nei circa 1.000 mq di appezzamento trovano spazio **110 barbatelle di Erbaluce** declinato in diversi cloni: le piante di vite saranno anche a disposizione degli allievi dell'IIS Ubertini di Caluso, come laboratorio all'aperto per la potatura e per micro-vinificazioni sperimentali.

Storia dell'Erbaluce e il lavoro svolto dai produttori

Ma facciamo qualche passo indietro per conoscere questo **vitigno autoctono**, che è riconosciuto come la base ampelografica della prima denominazione a bacca bianca individuata nella Regione.

I terreni di origine glaciale e il microclima mite, determinato dalla barriera delle colline moreniche e dalla presenza di numerosi laghi, si sono rivelati il binomio ideale per la coltivazione della vite fin dall'epoca della dominazione romana. Ma è solo alla fine degli anni '60 del secolo scorso che inizia il vero processo di valorizzazione del vitigno che porterà nel 1975 alla costituzione della **Cantina Produttori Erbaluce di Caluso** (oggi 150 soci), e nel 1986 alla creazione del **Centro di Tutela e Valorizzazione Vini DOC di Caluso**, primo nucleo di quello che nel 1991 sarà poi il [Consorzio di Tutela](#) e Valorizzazione Vini DOCG Caluso, Carema e Canavese DOC.

Tipologie e caratteristiche dell'Erbaluce di Caluso DOCG

Nel disciplinare dell'Erbaluce di Caluso DOCG sono riconosciute le **tre tipologie fermo, spumante e passito** e questi vini, in grande trasformazione con il cambiamento climatico in corso, oggi sono in grado di **fare concorrenza anche agli spumanti di fascia alta** e ai migliori vini passiti. Merito del grande lavoro fatto dai produttori negli ultimi 50 anni.

Nella tipologia ferma, presenta luminosi riflessi verdolini e una limpidezza brillante. Il suo profumo molto fine rimanda ai fiori di campo, all'acacia e al biancospino. Il sapore è fresco e secco. Ma la caratteristica nobile dell'Erbaluce sta nella spiccata **capacità di evoluzione nel tempo**: dopo 3 o 4 anni infatti emergono note minerali e terziarie molto interessanti. Senza dimenticare che possiamo trovare bottiglie di passito di 30/40 anni in grado di regalare emozioni uniche.

Erbaluce fermo e spumantizzato

Le sue due caratteristiche tipiche, l'**acidità e la struttura**, sono anche gli elementi che permettono la spumantizzazione con risultati di alto livello. Nella **versione spumantizzata**, l'Erbaluce si presenta con una spuma leggera e persistente, un perlage fine, un bel colore paglierino. Non perde ovviamente il suo delicato e caratteristico profumo così come resta intatto il suo gusto asciutto su cui si percepiscono note fruttate e floreali.

Erbaluce di Caluso versione passito

È però nella versione passito che emerge tutta la poliedricità dell'Erbaluce. I grappoli, dopo un'attenta cernita, trascorrono dai 3 ai 5 mesi nelle cosiddette passitaie, distesi su graticci o appesi per il peduncolo, finché non viene raggiunto un contenuto zuccherino non inferiore al 29%.

Dalla vendemmia alla commercializzazione, secondo il disciplinare, devono passare almeno tre anni. Il vino avrà così acquisito un colore limpido che va dal giallo oro all'ambrato, un profumo elegante, etereo, e un gusto dolce, che richiama agli aromi di miele, confettura, frutta passita e candita.