



Sorsi di Erbaluce di Caluso, le sfumature glaciali di un simbolo indiscusso dell'enologia in bianco del Piemonte

**Prodotta in 37 comuni situati tra Ivrea e Caluso, la Docg piemontese spicca per la vibrante e accesa acidità unite a finezza ed eleganza. Abbiamo degustato 8 etichette in diverse interpretazioni, versioni e tipologie**

Il Piemonte non è solo terra di grandi rossi. Ne abbiamo avuto riprova lampante assaggiando alcune delle interpretazioni, versioni, tipologie e quindi sfumature di uno dei bianchi autoctoni epiù rappresentativi di questa grande regione enoica: l'**Erbaluce di Caluso**. Declinazioni in Docg che parlano di una forte capacità di far emergere finezza, eleganza e grande identità di sorso. In generale sono interpretazioni liquide, contemporanee, di un antico ghiacciaio. Nei calici, siano essi spumanti o addirittura passiti, spinge la freschezza, spintona la mineralità e sovrasta la fredda personalità erbacea... e il frutto? Sarà per la prossima volta!



Grappoli di uva Erbaluce.

## **Erbaluce di Caluso DOCG Spumante**

La **zona di produzione dell'Erbaluce Docg** comprende 37 comuni situati tra Ivrea e appunto Caluso, dove i vigneti sono presenti soprattutto su terreni di matrice sabbiosa e ciottolosa dell'anfiteatro morenico canavesane. Texture geologica che dona ai vini una vibrante e accesa acidità e soprattutto una tagliente freschezza glaciale.

Partendo dalla **versione spumantizzata** il disciplinare prevede la possibilità di creare perlage attraverso il metodo classico con un periodo minimo di permanenza su lieviti di 15 mesi.

### **Marco Rossa – Caluso Docg Spumante Metodo Classico Pas Dosé 2020**

Si presenta subito con un **perlage fine e persistente e un colore intenso**. Il suo respiro è fresco, con note floreali, anche di camomilla, che si stagliano su un tappeto vegetale. La classica nota di panificazione rimane nascosta, seppur presente, i 32 mesi si fanno sentire, da una timbrica più burrosa. Al sorso entra tagliente, solleticante, con una bella nota citrina e un corpo laminare che chiude con sapidità e leggerissima nota amaricante?. Info: [www.marcorossaviticole.it](http://www.marcorossaviticole.it)

### **Cieck – San Giorgio Caluso Docg Spumante Metodo Classico Brut 2020**

Anche qui la collana d'effervescenza è sottile, fine, elegante. Il colore vira quasi sul dorato. Il suo respiro è ancora più vibrante con note di erbe aromatiche, mentuccia e timo, pietra focaia. Sovrasta il vegetale sulla panificazione. Il sorso è più pieno, anche se verticale. Il perlage solletica con una croccantezza suadente. C'è una struttura che vira sulle note verdi più che sul frutto. Chiude sapido e fresco. Info: [www.cieck.it](http://www.cieck.it).

### **Erbaluce di Caluso in versione secca e ferma**

Di seguito **quattro Erbaluce di Caluso in versione secca e ferma**. Sono vini con metodi di vinificazione diverse ma tutte che rispecchiano le caratteristiche primarie del vitigno: vegetale, ghiaccio, acidità.

#### **Orsolani – La Rustia Caluso Docg 2022**

Alla vista è di un giallo tenue ma brillante. Il suo respiro è identitario. Si notano sensazioni vagamente fruttate, ma soprattutto vegetali. Si gioca tutto sulla **freschezza erbacea e minerale**. In bocca è un vino stretto, diretto con sapidità spiccata. Ritorna quindi l'erbaceo e il minerale con una acidità bilanciata da un corpo comunque presente.? Info: [www.orsolani.com](http://www.orsolani.com)

#### **Azienda Vitivinicola Giacometto Bruno – Caluso Docg 2022**

Il colore è più intenso rispetto al precedente. Il suo respiro è ricco soprattutto di echi salmastri (le uve fanno anche surmaturazione), pietra focaia e uno spettro ampio di vegetalità. Il sorso è più morbido anche se comunque diretto. Entra ricco aprendosi su uno spettro comunque "tradizionale", fatto di freschezza e acidità. È più profondo e fiero. Info: [www.giacometto.com](http://www.giacometto.com)

#### **Kalamass – Caluso Docg 2020**

?Grazie alla maturazione spinta delle uve, il colore ne riflette l'intensità cromatica. Facendo macerazione in legno questa terziarietà si respira attraverso ricordi burrosi, di legno e con qualche timbrica più fruttosa, tropicale acerbo. Facendo parzialmente la malolattica il sorso è più rotondo anche se l'acidità e la freschezza ne aumentano la velocità della beva. Un vino molto lungo. Info: [kalamass.com](http://kalamass.com)

#### **Tappero Merlo – Kin Caluso Docg 2019**

Qui arriviamo alla **versione forse più opulenta e ricca** degli Erbaluce di Caluso che abbiamo

---

degustato. Si parte dal colore molto intenso e brillante, quasi dorato, per arrivare al respiro che, grazie all'affinamento in botte grande, è più importante e impattante. **Un naso aristocratico e ampio** che vira su note terziarie meno fredde. Si nota un'eco salmastra e zolfata. Il sorso è solare. Sapidità, lunghezza e freschezza spingono verticalmente lasciando un lungo richiamo di glacialità e finezza. Info: [www.tapperomerlo.it](http://www.tapperomerlo.it)

## **Erbaluce di Caluso DOCG Passito**

Per concludere ecco l'**Erbaluce di Caluso passito** con almeno 36 mesi di affinamento e l'Erbaluce di Caluso passito riserva con affinamento di almeno 48 mesi.

### **Cantina Massoglia – Caluso Docg Passito 2016**

?Che lama. Pur essendo un passito, e il colore quasi ambrato ne dimostra l'essenza, rimane comunque freschissimo. Un respiro complesso che varia dalla cera d'api al mieli toccando punte elegantissime di frutta secca. Il sorso è appunto tagliente e ricco di corpo. C'è struttura, anche alcolica, ma il richiamo continuo dei sentori terziari tipici della surmaturazione gioca perfettamente con la silhouette fresca e tagliente. Info: [www.cantinamassoglia.it](http://www.cantinamassoglia.it)

### **Cantina della Serra – Caluso Docg Passito Riserva 2015**

Quasi dieci anni e non sentirli. La complessità e la varietà di sfumature olfattive e aromatiche sono infinite. Spicca nel respiro, una fine nota amaricante che scatta in bocca con vibrante sapidità e freschezza. Un vino fortemente gastronomico. Info: [www.cantinadellaserra.com](http://www.cantinadellaserra.com)

#### **Data di creazione**

22/05/2024

#### **Autore**

riccardo-isola