



ReWine 2021, la carica dei giovani vignaioli per promuovere il vino canavesano

Nel weekend del 26 e 27 giugno si è svolta ad Ivrea la Prima Edizione dell'evento dedicato al vino organizzato dai Giovani Vignaioli Canavesani



I Giovani Vignaioli Canavesani (Foto © Facebook).

Tenacia, buona volontà, coraggio e un grandissimo sorriso: sono le caratteristiche di tutti i membri della neocostituita associazione **Giovani Vignaioli Canavesani**, organizzatrice e promotrice di **ReWine 2021** per valorizzare vini e territorio di questa regione a Nord del Piemonte.

Una due giorni che ha visto un convegno nella giornata di sabato, dedicato al **ruolo della viticoltura canavesana in un clima che cambia**, e una parte di degustazione aperta al pubblico per apprezzare in un calice il grande lavoro che questi giovani stanno facendo in vigna.

Il convegno di ReWine 2021: un clima che cambia

Durante il convegno di ReWine sono intervenute diverse personalità del mondo del vino, tra cui **Maurizio Gily**, agronomo, e **Vincenzo Gerbi**, professore di enologia presso l'Università di Torino, che si sono soffermati sulle conseguenze del cambiamento climatico. Aumento delle temperature e fenomeni estremi, come bombe d'acqua e grandinate, ecco i due elementi che coinvolgono la viticoltura. Se da una parte è universalmente riconosciuta la dannosità di eventi meteorologici estremi, d'altra parte qualche grado di temperatura in più aiuta le uve ad arrivare a maturazione completa, cosa non scontata nel clima del Canavese, specialmente nelle zone più elevate come Carema, luogo di elezione per la produzione del Carema DOC.

La viticoltura tradizionale, ovvero quella a pergola, protegge i grappoli dalle ustioni nelle ore più calde, dimostrandosi un sistema sì antico, ma al passo con i tempi e le esigenze agronomiche

attuali.

Valorizzare il vino canavesano e il suo territorio: una rivoluzione culturale

La discussione sulla **valorizzazione del vino canavesano e del suo territorio** ha visto una tavola rotonda molto eterogenea: **Camillo Favaro** (produttore di Erbaluce), **Walter Massa** (produttore di Timorasso), **Fabio Zanzucchi** (commerciante di vini), **Mauro Carosso** (delegato AIS Torino), **Caterina Andorno** (imprenditrice ed ex presidente del Consorzio di Tutela Vini DOCG Caluso, Carema e Canavese DOC) e **Mauro Giacomo Bertolli** (giornalista enogastronomico).

Dal dibattito è emersa l'indubbia qualità dei vini canavesani, supportata da un territorio unico al mondo per le sue caratteristiche geologiche: l'[Anfiteatro Morenico di Ivrea](#), una delle più rilevanti conformazioni geologiche di origine glaciale per estensione al mondo.

Un'unicità che però non viene valorizzata, come hanno sottolineato **Caterina Andorno**, spesso per mancanza di consapevolezza da parte degli abitanti. **Walter Massa**, eclettico produttore del tortonese che ha saputo riportare in auge il vitigno Timorasso, ha inoltre ribadito come il futuro di questo territorio sia nel turismo e nell'accoglienza. I fasti della fabbrica Olivetti, della Fiat e in generale dell'industria, sono ormai passati per il territorio del Canavese, che però gode di montagne, laghi e vicinanza strategica alla città di Torino e alla Valle d'Aosta.

Centrale è stata anche la questione della liberalizzazione del nome [Erbaluce](#), una battaglia tra Consorzi in corso da diversi anni. I produttori di vini con la doc Colline Novaresi bianco e Coste della Sesia bianco, appartenenti al **Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte**, chiedono infatti di poter dichiarare il vitigno Erbaluce in etichetta e nella comunicazione aziendale. Al momento questa possibilità è negata, nonostante il vitigno sia Erbaluce in purezza, e la storicità della sua coltivazione in quelle zone sia al pari di quella nel territorio del **Consorzio di Tutela dell'Erbaluce di Caluso**. Una liberalizzazione che incontra i favori dei più, convinti che questo aiuterebbe il nome sia del vino che del territorio, in una comunione di intenti per valorizzare questa grande uva.

La degustazione a Borgofranco di Ivrea



Una tipica topia (Foto © Nicole Bernardi).

Lungo la strada che porta verso la Valle d'Aosta si trova la località "Balmetti" di Borgofranco di Ivrea, location scelta dai Giovani Vignaioli per i banchetti di degustazione. Sono state **149 le etichette offerte in degustazione durante ReWine**, di produttori storici e non del panorama canavesano, insieme ai Giovani Vigneros della Valle d'Aosta, ospiti di questa Prima Edizione.

I **Balmetti**, in dialetto piemontese *Balmit*, sono cantine naturali, in cui venivano conservati vini, formaggi e salumi dalle popolazioni locali. All'interno di questi locali le temperature si mantengono naturalmente tra gli 8° e i 10°C, grazie ad un fenomeno di natura geologica. Le cantine sono infatti costruite a ridosso di una frana rocciosa originatasi dal **Ghiacciaio Balteo**, frana molto profonda e ricca di spazi vuoti, che arrivano fino alle viscere della montagna. Attraverso aperture lasciate sulle pareti dei Balmit si infiltrano continuamente correnti di aria fredda, regalando un impianto di condizionamento naturale. La presenza delle *topie*, pergolati ricoperti da viti e piante rampicanti, completano la perfetta location che ha ospitato i produttori.

In degustazione: Erbaluce e Nebbiolo, i protagonisti

Difficile riassumere la qualità dei vini in degustazione: **Erbaluce** e **Nebbiolo** i vitigni protagonisti assoluti, vinificati in tanti stili diversi, ma sempre espressione di un grande lavoro in vigna e in cantina.

L'**Erbaluce Selezione 2020** dell'azienda **Le Campore** ha stupito per il suo profilo tiolico, che

vuole ricordare un Sauvignon, senza imitarlo, lasciando spazio alla sapidità e alla freschezza del vitigno autoctono.

Ricco, complesso ma fine ed elegante allo stesso tempo invece il **Suflin 2014 della cantina Sorpasso**: Nebbiolo al 90% con aggiunta di Neretto e Ner d'Ala, varietà minori autoctone. Sentori di cacao, cuoio e viola affiorano dal bicchiere, complice il terreno particolarissimo di Carema e un invecchiamento lungo in botti usate.

Altra scoperta interessante è stato ritrovare un po' di Erbaluce in una Barbera. La giovanissima azienda **Kalamass** ha proposto in degustazione la sua **Barbera Ambiziosa 2018 e 2019**, prodotto con un'aggiunta di un 10% di Erbaluce leggermente appassito. I terreni sabbiosi e glaciali su cui crescono le viti, la vinificazione delicata e il leggero appassimento dell'Erbaluce, danno a questo vino leggerezza e complessità allo stesso tempo.



Barbera Ambiziosa di Kalamass: Barbera più un 10% di Erbaluce leggermente appassito (Foto © Nicole)

Nuove proposte enologiche

ReWine non ha proposto solo i grandi vitigni classici, ma anche alcune chicche curiose, come per esempio **Frenesia 2018 di Terre Sparse**, da uve Freisa con un invecchiamento di un anno in legno. I profumi sono di frutti rossi e cacao, in bocca il vino è pieno e tannico, senza essere spigoloso.

E per concludere, **Incipit Valchyara 2020**, un vino di pronta beva composto al 70% da Nebbiolo e per il 30% da Croatina. Insolito sia nel bouquet aromatico, che esalta il frutto con sentori di ciliegia e un accenno di speziato, che nella sua etichetta pop.



Incipit Valchyara 2020, 70% Nebbiolo e 30% Croatina. (Foto © Nicole Bernardi).

La prima edizione di ReWine è stata l'occasione pubblica per mostrare il potenziale della nuova generazione di viticoltori del canavese: preparati, intraprendenti e uniti dalla passione per la propria terra. Il futuro di questa terra e di questi vini appare più che roseo alla conclusione dell'evento, sicuramente le prossime edizioni regaleranno grandi sorprese e soddisfazioni.

Data di creazione

01/07/2021

Autore

nicole-bernardi