



Dal ghiaccio al vino: alla scoperta di Caluso Docg, Carema Doc e Canavese Doc, un viaggio nel tempo... presente

Un itinerario sensoriale e produttivo in uno dei terroir più autentici dell'Italia nord-occidentale, tra spumanti da Erbaluce, Nebbiolo di montagna e piccoli vigneron del Canavese

La bellezza del fare il giornalista del vino è quello della possibilità di vivere la scoperta, la sorpresa, lo stupore della banale quotidianità di chi questo straordinario prodotto lo produce. L'Italia è, per sua natura, geografia, cultura una vigna unica e differente. Un puntiforme mosaico di grappoli che dalle Alpi attraversa trasversalmente e longitudinalmente lo Stivale fino ad arrivare ai "due mari" e alla Sicilia. Un patrimonio ampieografico straordinario che presenta, al mondo, non solo le grandi firme della vitivinicoltura italiana, ma piccoli e preziosi giacimenti di memoria che ne amplificando esponenzialmente il valore.

Tra questi c'è sicuramente quella piccola cerniera rappresentata dalla viticoltura che si fa cerniera **tra il Piemonte e la Valle d'Aosta**. Qui nascono testimonianze, nel senso autentico di eroismo, che prendono il nome di: **Caluso Docg, Carema Doc e Canavese Doc**.

La eco eco glacial-vegetale dei vini di Caluso, Carema e Canavese

Sul territorio e sulle caratteristiche di alcune realtà di questo suggestivo terroir avevamo già scritto [su queste pagine](#), pertanto non ci dilungheremo ulteriormente sulle caratteristiche territoriali, morfologiche e pedoclimatiche. Basti ricordare che in questo territorio **i vini nascono aggrappati alla roccia** oppure lungo l'abbraccio morenico di un'antica lingua ghiacciata.

I vini che ne escono hanno così tutti un dna comune, poi calibrato secondo le personalità del vigneron di turno, ed è quello della «*vibrante e accesa acidità e soprattutto tagliente freschezza*» dall'eco glacial-vegetale.

I rossi hanno tutti un frutto non troppo maturo, con terziari adeguati alla tipologia del varietale, anche se il **dosaggio del riposo in legno** potrebbe essere maggiormente limitato per quanto riguarda la botte piccola, lo veste troppo aderente sull'ebanista. **Sono vini che**, siano bianchi o rossi, d'annata o passiti, spumantizzati (vera plusvalenza enoica soprattutto sull'Erbaluce) o fermi, **non temono comunque il tempo**. Della serie se ve li dimenticate in cantina, ma la vediamo dura vista la fragrante e soddisfacente bevibilità che hanno, non vi preoccupate... **riserveranno piacevolissime sorprese** una volta ritrovati.

Assaggi di Canavese: 4 cantine e i loro vini testimoni del tempo

In un recente viaggio in loco ecco **qualche assaggio** che ha permesso di confermare, di fatto e di netto, le caratteristiche della carta d'identità enoica di questo prezioso terroir d'alta Italia.

Cantine Rostagno, Forno Canavese (TO)



Alcuni vigneti dell'azienda Rostagno.

31 Lune Spumante Metodo Classico Pas Dosé

60% Pinot e 40% Nebbiolo, non fa legno 30 mesi sui lieviti, un vino che respira la “leggerezza dell'essere figlio del ghiaccio che fu”. Tensione più sull'erbaceo, perlage fine ed elegante.

Rivët Bianco

Riesling 2022, un vino che si caratterizza per una netta freschezza e grande vegetalità. Il legno arrotonda la tensione donando leggera complessità.



Girumeta Nebbiolo Canavese Doc

Il suo respiro agrumato scuro, con tocchi di china anticipa un sorso comunque vivo e e sapido. Tannino in armonia con il corpo.

Neve sotto le stelle Canavese Rosso

Da Freisa con un 10% di uve in appassimento e affinamento in botti di Rovere è un vino che si può aspettare, almeno al 2029. Il frutto è rosso, la vegetalità sul rosa antico, tannino presente bella la chiusura su note di corteccia

Info: Cantine Rostagno, Frazione Macchia n. 47, Forno Canavese (TO) | rostagnovini.it

Agricola Pozzo, Viverone (BI)



Reiri Erbaluce di Caluso Docg 2023

Un Erbaluce iconico: freschezza, vegetalità, mineralità con la giusta “polpa”, un sorso che identifica benissimo il varietale.

L'Arbat Erbaluce di Caluso Docg Passito Riserva 2018

Dopo che i grappoli raccolti e lasciati appassire naturalmente in cassette di legno, a febbraio vengono pigiati e invecchiamento in piccole botti per minimo 5 anni, il vino che ne esce è un bacio alla memoria. Dolce, ricco, complesso, a partire dal colore ambrato, spicca per la sua viva freschezza e quella deliziosa nota di miele

Info: Agricola Pozzo, via Marchesi di Gattinara n. 22, Viverone (BI) | www.agricolapozzo.it

Cantina Produttori Erbaluce di Caluso



Punto 75 Erbaluce di Caluso Docg

Vino figlio della criomacerazione (freddo) solo in acciaio. Svolta la malolattica la sua freschezza si puntella attorno ai fiori gialli (tarassaco e camomilla freschi), con frutta a polpa gialla non matura. Un vino croccante che si arricchisce di un sensuale tocco di tropicalità dissetante.

Fiordighiaccio Erbaluce di Caluso Docg

Lo dice il nome. Questo vino è figlio della memoria geologica. Respira di frutti bianchi, fra cui mela e pera, ma che si fa più complessa con quella nuance di banana matura, al sorso il copro, che c'è, è slanciato dalla freschezza e acidità rimarcando i richiami alla vegetali.

Info: Cantina Produttori Erbaluce di Caluso, Piazza G. Mazzini n. 4, Caluso (TO) |
www.produttorerbaluce.it

Le Masche, Levone (TO)



1474 Pinot Nero Spumante Piemonte Doc

Uno spumante molto beverino. Immediato, senza tanti fronzoli, elegante nel perlage, fresco, giustamente calibrato tra le tensioni fruttate e di lievitazione. Chiude amaricante ma non troppo.

Roccia Nebbiolo Canavese Doc

Un'interpretazione figlia dell'acciaio che si caratterizza per la sua nettezza e immediatezza. Sorso croccante, dal respiro al palato, con frutto croccante, leggera tensione amaricante, comunque fresco, sapido molto gastronomico.

Charme Canavese Rosato Doc

Rosato da nebbiolo rimane 24 mesi sui lieviti, brut, molto accattivante la sua bevibilità fatta di frutti piccoli rossi, equilibrata la nota di lievitazione, vino molto beverino e conviviale.

Info: Azienda agricola Le Masche, Via Rivara n. 15, Levone (TO) | www.lemasche.it

Data di creazione

05/08/2025

Autore

riccardo-isola