

L'altra metà vitivinicola del cielo piemontese

scritto da Milena Ferrari | 30/04/2018



Terra conosciuta e blasonata per i vini rossi, il Piemonte regala eccellenti vini elaborati da vitigni a bacca bianca. Al Vinitaly 2018 alla scoperta di Arneis, Cortese e Timorasso.

Come accade spesso per la musica, anche per il vino ci facciamo sovente influenzare nelle nostre scelte da mode, consigli e sommari giudizi. Distrattamente ascoltiamo ciò che viene trasmesso dalla radio o in tv e, altrettanto distrattamente, sorseggiamo un calice di vino.

[Luigi Veronelli](#) sosteneva che **“il vino è il canto della terra verso il cielo”**. Messi da parte luoghi comuni e ovvie associazioni, nella [52esima edizione del Vinitaly](#) che si è appena conclusa, avvicinandosi al **padiglione numero 10** si potevano udire il canto e la musica che si levano dalla terra piemontese verso l'altra metà del suo cielo. Quella dei vini bianchi.

Bianchi piemontesi al Vinitaly 2018: Arneis, Cortese, Timorasso

Elogiare la patria di Barolo, Barbaresco, Barbera e Dolcetto, sarebbe una ennesima ripetizione mentre porre l'attenzione su vitigni quali [Arneis](#), [Cortese di Gavi](#) e [Timorasso](#) evidenzerebbe che l'altra faccia della medaglia dell'enologia piemontese ha lo stesso valore di quella più in vista e ammirata.

“Merica” di Cascina Ca' Rossa (Canale d'Alba)

Questo viaggio alla scoperta dei grandi **bianchi piemontesi** ha avuto inizio allo stand di [Cascina Ca' Rossa](#) della famiglia Ferrio. La cantina, che nel 2012 ha ottenuto la certificazione biologica, si trova a Canale d'Alba (CN) nel cuore del Roero, divenuto patrimonio dell'Unesco quattro anni fa.

L'etichetta **“Merica”**, ottenuta da **Arneis** in purezza, non delude chi predilige vini freschi e minerali. Un **giallo paglierino** vivace e brillante annuncia al naso un bouquet primaverile di fiori bianchi e frutta croccante come pesca e mela. **In bocca** è deciso, spiccatamente sapido nel rispetto della sua tipicità e persistente.

“Bricco Cappellina” di Voerzio Martini (La Morra)

Da questo vitigno, il cui nome in dialetto locale significa birichino per la difformità e l'instabilità delle viti, è ottenuto anche **“Bricco Cappellina”** dell'azienda [Voerzio Martini](#) di La Morra (CN). La cantina di proprietà dei fratelli Martini, produce vini eleganti e piacevoli come questo bianco caratterizzato dal luminoso colore **giallo paglierino**, da un delicato **profumo di frutta fresca** con note erbacee e vegetali e da una marcata sapidità. Sono vini da aperitivo che si abbinano meravigliosamente con [antipasti di pesce](#), [primi piatti di mare](#) e formaggi freschi.

Cortese di Gavi, il vitigno dalla resa abbondante

Nel tappeto musicale dei **bianchi piemontesi**, molte arie sono state ispirate dal **Cortese di Gavi**, vitigno con una resa abbondante e costante che, in passato, è stato preferito ad altri per questa sua redditizia peculiarità.

“Montessora” di tenuta La Giustiniana (Gavi)

Nel padiglione 10 dedicato al Piemonte, tra i più visitati durante la quattro giorni del Vinitaly, era presente la [Tenuta La Giustiniana](#) di Gavi (AL) che, nel 2016, è stata acquistata da **Magda Pedrini** e **Stefano Massone**.

Cavallo di battaglia dell’azienda è il **“Montessora”**, un vino complesso in grado di esprimersi ad ottimi livelli anche dopo un periodo di invecchiamento. Un ampio ventaglio di profumi, cattura l’olfatto con sentori di biancospino e agrumi quali cedro e pompelmo rosa per poi virare verso note di erbe aromatiche. Al palato è intenso e persistente, equilibrato e strutturato con una scia finale amarognola.

Volo di Morgassi Superiore (Gavi)

Stessi luoghi, medesimo vitigno, uguale standard qualitativo elevato per l’azienda agricola [Morgassi Superiore](#) della famiglia Piacitelli. L’etichetta **“Volo”** rappresenta il Cortese in modo eccellente. Un vino dal **colore giallo paglierino cristallino** che si esprime al naso con ricordi fruttati di agrumi e pesche bianche su sottofondo minerale di pietra focaia. Raffinato ed elegante al gusto grazie all’ottimo equilibrio tra morbidezze e durezza e la lunga persistenza. Si apprezza con pietanze a base di pesce e crostacei.

Il Timorasso, il vitigno “sensibile”

Last but not least il **Timorasso**. Chiuso in un cassetto per molti anni per la produttività incostante e l’elevata sensibilità a marciumi e muffe, questo vitigno autoctono è ritornato ad occupare un posto di primo piano a partire dagli anni ’80.

Sono pochi i produttori che si dedicano a questo vitigno e, tra questi, vanno sicuramente citati **Claudio Mariotto** di Tortona (AL) e **Luigi Boveri** di Costa Vescovato (AL).

“Pitasso” di Claudio Mariotto (Tortona)

Il **“Pitasso”** di Mariotto, vinificato in acciaio, si presenta con profumi floreali e agrumati, sorretto da forza pseudocalorica e corpo. Una buona acidità e una netta freschezza sono caratteristiche inequivocabili di questo vino.

“Filari di Timorasso” dell’Azienda Gricola Luigi Boveri

La famiglia [Boveri](#) è un’istituzione per la longeva presenza sul territorio tortonese. Dalla fine dell’Ottocento si dedica al vino e con **Filari di Timorasso** ha riscosso riconoscimenti e premi.

Un colore giallo intenso con riflessi dorati affascina gli occhi. Al naso è complesso per la decisa impronta floreale e le nitide note di ananas e pompelmo. Mineralità e freschezza non tardano a manifestarsi. In abbinamento non solo a portate di mare ma anche con carni bianche.