

PIEMONTE

Il paradiso terrestre dei VINI

Da sempre le colline di Langhe e Roero, in provincia di Cuneo, sono una terra di vini, riconosciuta come patria della qualità.

È stata un'annata eccellente per il vino piemontese, i dati e l'analisi di Piemonte Anteprima Vendemmia 2015 lo confermano. Questa viene definita come annata di grande eleganza, qualitativamente eccellente, che promette vini importanti e longevi

Il Piemonte con la sua tradizione secolare vanta un'interessante gamma di vitigni autoctoni, che caratterizza anche i vini ottenuti da assemblaggi di uve definite internazionali.

Il 90% degli ettari vitati è iscritto agli Albi delle denominazioni d'origine e quindi offre la materia prima per Doc e Docg, una proporzione che è quasi invertita rispetto alla media italiana, ancora in gran parte concentrata (60%) su produzioni generiche.

I vini più rinomati sono Dolcetto, Barbera, Barolo e Barbaresco. Sono vini doc molto ricercati sul mercato per la loro qualità e gusto unico.

Nella fascia di terra attraversata dal fiume Tanaro questi vitigni hanno trovato la collocazione geografica ideale per svilupparsi. Piantati altrove, danno risultati meno pregiati, perché è proprio la speciale alchimia delle colline langarole e roerine, con la loro combinazione unica di suolo marnoso argillo-calcareo-sabbioso, clima temperato freddo, prossimità delle Alpi, disponibilità di acqua e versanti ben esposti, a offrire quelle condizioni in cui le uve esprimono al massimo le loro potenzialità.

Dopo un 2014 avaro in sole e qualità, la vendemmia 2015 rappresenta un bel riscatto. E' stata una annata caldissima, con scarse precipitazioni e uve perfettamente sane e mature. Tra i vigneti del Piemonte, la produzione di vino è di 2,47 milioni di ettolitri, (+ 2,7% sul 2014).

Se confrontati sul mercato internazionale, i vini delle Langhe, di forte personalità e carattere, presentano un altro vantaggio: riescono ancora a offrire al consumatore un ottimo rapporto qualità prezzo.

L'andamento climatico è ancora oggi uno dei fattori più determinanti. Il vino di ogni annata è diverso e sarà irripetibile, potrà avere caratteri di longevità più o meno accentuata. La presenza di valli e colline che creano differenti condizioni microclimatiche e, più in generale, il clima temperato freddo continentale, caratterizzato da stagioni ben definite, consentono alle uve di esaltare aromi particolarmente fini e intensi.



Gli sbalzi termici tra il giorno e la notte durante la maturazione aumentano la concentrazione degli aromi nelle bucce e permettono di raggiungere un equilibrio tra i componenti dell'acino tale da originare vini di qualità strutturati, longevi e con una perfetta bevi-bilità. I Tannini conferiscono infine una tipicità che va conosciuta ed apprezzata con la necessaria attenzione.

Tra i vini qui nominati, quelli che godono di maggior fama e prestigio sono il Dolcetto, il Barbera e il Barolo. I vitigni del Barbera e del Dolcetto occupano zone viticole molto estese che vanno dall'Albese all'Astigia-

no fino al Monferrino, coinvolgendo nella produzione moltissimi produttori di piccole e grandi dimensioni. Si vuole anche ricordare il fermento delle zone più settentrionali della regione, dove sono presenti vini più sottili, ma eleganti e freschi. Il Barolo, grande vino italiano per eccellenza, ottenuto da uve Nebbiolo in purezza, nasce invece nel cuore delle colline di Langa, a pochi chilometri a sud della città di Alba,

In queste zone troviamo sia aziende di grandi dimensioni, che hanno capito come la qualità non sia incompatibile con le quantità, sia di piccole aziende.



NEBBIOLO:

il suo nome evoca le nebbie che salgono in ottobre nelle vallate dell'Albese e avvolgono la Langa, zona in cui il Nebbiolo regna incontrastato su tutti gli altri vitigni. Se Barolo e Barbaresco sono tra i più grandi vitigni d'Italia e del mondo, lo si deve al perfetto matrimonio tra questa terra e un'uva che se trasferita altrove perde il suo fascino austero ed aristocratico. È un vino ricco di acidità e alcol. Il nebbiolo si ammorbidisce solo dopo anni di invecchiamento. Tradizionalmente viene maturato in grandi botti di rovere e di castagno.

DOLCETTO:

è tra le varietà più amate e tradizionali della regione. Questo vitigno predilige i terreni collinari asciutti e poco fertili. Ha un colore rubino dai profumi fragranti e vinosi, ed al giusto corpo unisce una buona alcolicità. Ha acidità e morbidezza equilibrata ed ha un caratteristico e gradevole retrogusto amarognolo. Su queste caratteristiche si basa il suo rapporto qualità/prezzo.



BARBERA:

è una varietà originaria del Monferrato ed è ampiamente diffuso. Circa la metà del vino piemontese deriva da questo vitigno, che può essere vinificato sia da solo che con altre uve. Tra i più rinomati ricordiamo il Barbera d'Alba. È ricco di acidità ed è molto fragrante. È un vino dai profumi intensi, vinosi e fruttati, ha un corpo ricco che è adatto all'invecchiamento e all'affinamento nelle botti di rovere.

Il comparto vitivinicolo rappresenta la punta avanzata dell'agricoltura piemontese che si dimostra una realtà solida e vitale; un settore caratterizzato da fenomeni di rinnovamento, innovazione e di ricambio generazionale.