

Il Vino in Piemonte

Il Piemonte è noto in tutto il mondo per i suoi vini, una tradizione millenaria che risale addirittura all'epoca romana; nella seconda metà dell'Ottocento venne scoperta una cantina del primo secolo dopo Cristo, interrata e intatta. In particolare sono molto conosciuti i vini rossi, corposi, resistenti all'invecchiamento, che anzi con il passare degli anni in bottiglia acquistano pregi e virtù.

Si può suddividere la produzione in grandi zone geografiche, che spesso si accavallano e sovrappongono: le Langhe (dove si producono Barolo, Barbaresco, Barbera, Dolcetto, Nebbiolo), il Roero (con il Roero e l'Arneis), l'Astigiano con centro a Canelli e Nizza Monferrato (dove nascono Barbera d'Asti, Moscato d'Asti, Grignolino, Moscato, Ruchè e Freisa), il Basso Monferrato con centro a Casale Monferrato (dove si producono Barbera, Bonarda, Grignolino, Freisa e Gabilano, Malvasia), l'Alto Monferrato alessandrino e il tortonese (dove si producono il Brachetto, il Gavi e il Cortese), la zona a ridosso delle Alpi tra Vercelli e i colli Novaresi (con la Bonarda, il Gattinara, il Sizzano, il Fara, il Ghemme, il Boca, il Lessona), il Canavese (dove nascono l'Erbaluce e il Caluso) e il territorio di Carema, all'imbocco della Valle d'Aosta con l'omonimo Carema. La produzione vinicola non si esaurisce a questo sommario elenco, esistono, infatti, numerosi prodotti di altissima qualità, poco noti, oppure produzioni di nicchia che vanno scomparendo, ma che vale la pena di salvare.

I documenti storici che vanno riferimento ai vini in Piemonte sono molto numerosi: dalle incisioni romane raffiguranti persone nell'atto di raccogliere e trasportare l'uva, agli Statuti Comunali del 1200-1300 nei quali si stabilisce la data della vendemmia e pene non indifferenti (anche il taglio della mano destra) per chi ruba o danneggia l'uva altrui, fino al bando pubblicato ad Alba nel 1758, che rappresenta la prima legge di "denominazione di origine controllata" del vino.

L'Ottocento rappresenta un secolo di svolta per la produzione vinicola, che, sotto la spinta di personalità eccezionali quali Cavour e la Marchesa Giulia di Barolo, si trasforma, diventa più moderna (nascono in questo secolo i grandi vini delle Langhe come ora li apprezziamo). Diventa protagonista soprattutto l'Astigiano, dove vinificatori come i Gancia, i Contratto, i Bosca, gli Zoppa, per primi creano industrie e perfezionano i sistemi di produzione.

Il Novecento ha rappresentato una fase di transizione da un periodo di recessione, con

l'abbandono delle vigne, fino alla riscoperta nell'ultima parte del secolo, grazie al rinnovato interesse verso il vino, all'affinamento delle tecniche sui modelli francesi (con qualche esagerazione nell'abbandonare antiche tradizioni sulla spinta di mode momentanee), ad una gestione più moderna e votata all'internazionalizzazione.

[Elenco vini](#)