

In questa sezione riportiamo una selezione delle produzioni vinicole locali piemontesi, piccole DOC poco conosciute. Prodotti legati alla tradizione popolare di un Piemonte indissolubilmente legato al vino.

:: Albugnano D.O.C. ::

La D.O.C. Albugnano deve il suo nome al piccolo comune del Nord dell'Astigiano che si trova al centro dell'area di produzione di questo vino. Al 1148 risalgono i primi documenti che riguardano la produzione vinicola del feudo Albugnano-Vezzolano, quando papa Eugenio III ricevette la chiesa di Vezzolano sotto la sua protezione; la coltura della vite presso l'abbazia era così florida che dopo le invasioni barbariche succedutesi nel medioevo, i canonici fornivano ai paesi vicini i tralci di vite per i reimpianti a causa delle devastazioni subite.

Il paese di Albugnano per il paesaggio che si può ammirare dai suoi 553 metri s.l.m. è giustamente definito "il balcone del Monferrato"; insieme a Pino d'Asti, Castelnuovo Don Bosco, Passerano e Marmorito costituisce la zona di origine dell'omonimo vino, che nella vendemmia 2000 ha registrato 7 ettari di vigneti ed una produzione di 240 ettolitri circa. Con una resa massima di uva per ettaro di 95 quintali ed una resa in vino pari al 70%, l'Albugnano è ottenuto per l'85% da uve Nebbiolo e per il restante 15% da Freisa, Barbera, Bonarda soli o congiuntamente.

Questa denominazione di origine prevede tre tipologie: l'Albugnano, l'Albugnano rosato e l'Albugano superiore. L'Albugnano ha gradazione alcolica minima complessiva di 11.5% e presenta colore rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi granati, profumo delicato, caratteristico, talvolta vinoso, sapore dal secco all'abboccato, di discreto corpo, più o meno tannico, di buona persistenza, talvolta vivace. L'Albugnano rosato ha colore dal rosato al cerasuolo, profumo delicato, gradevole, fruttato, talvolta vinoso, sapore dal secco all'abboccato, di buona persistenza, talvolta vivace; il titolo alcolometrico volumico totale minimo è di 11%. Può essere designato con la menzione "superiore" l'Albugnano con gradazione alcolica non inferiore a 11.5%, ottenuto da uve con una resa per ettaro non superiore a 8.5 tonnellate e che sia stato sottoposto ad invecchiamento non inferiore ad un anno a partire dal 1° gennaio successivo all'annata di produzione delle uve, di cui almeno 6 mesi in botti di rovere; il colore è rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi granati, profumo delicato, caratteristico, sapore etereo, di corpo, più o meno tannico, di buona persistenza.

L'Albugnano si accompagna a carni bianche e rosse al forno o arrosto, pollame, volatili di cacciagione e stracotti; la versione rosato è adatta anche ad antipasti di carne, minestre e trippe. Ma al di sopra di tutto, l'Albugnano si sposa con la "bagna caöda" dei Canonici di Vezzolano, piatto forte dei monaci dell'abbazia offerto ai pellegrini che approdavano al loro desco e cucinato senza fare uso dell'aglio sostituito dall'alchechengi, peperoncino selvatico usato nel medioevo.

:: NOUV BRISCHETT ::

Vino tradizionale ottenuto dai terrazzamenti nei comuni Ossolani di Crevola, Masera, Trontano e Montecrestese. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata.

Il mosto fermenta per circa 8 giorni per incrementare la cessione di sostanze da esse. Dopo essere stato tolto dalle vinacce, è rimesso in botti d'acciaio inox nelle quali completa la fermentazione. In tarda primavera viene imbottigliato. Il vino si presenta di colore rosso rubino brillante; profumo fresco e vinoso con sentori fruttati tipici delle uve coltivate in loco. Gusto armonico e leggermente tannico, di buona struttura.

:: Ca' 'D Mate' ::

**ZONA DI PRODUZIONE:** Vino ottenuto da uve provenienti dai vigneti di Cisore, (400 mt. s. l. m.) nel Comune di Domodossola e dai vigneti "Baloss" e "Checc", (530 mt. s. l. m.) situati nel comune di Trontano e Masera.

**VITIGNI:** Croatina, Nebbiolo e Prùnent

**VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:** La vendemmia è caratterizzata da una rigorosa cernita delle uve al fine di destinare alla produzione del vino soltanto i grappoli sani e maturi. Il mosto fermenta per circa 10 giorni sulle bucce. La prima maturazione e chiarifica avviene in botti d'acciaio nelle quali ha luogo la fermentazione malolattica. Nelle antiche e fresche cantine di Ca' d' Mate' (Casa di Matteo) di Oira, nel Comune di Crevoladossola, il vino passa poi in piccole botti di rovere francese per un ulteriore affinamento, il quale viene completato con alcuni mesi di invecchiamento in bottiglia.

**CARATTERISTICHE ANALITICHE:** Grado alcolico: 13,24%Vol.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Questo vino è irruente, corposo e potente ma con una sua eleganza ed armonia. Adatto ai piatti robusti, carni rosse e formaggio. Servire a 16°-18° °C.

:: CHIOMONTE ::

Il Chiomonte è prodotto ancora in piccole quantità nella zona di Chiomonte (To), nelle frazioni di Ramat, San Giuseppe, Maddalena, sul fianco sinistro della Valle di Susa, con l'uva Avanà Riparia.

È un vecchio vino, molto diffuso nel passato; la tradizione vuole che abbia particolari effetti dopo un'abbondante bevuta: "lascia la mente lucida, ma impedisce l'uso delle gambe".

Ha un colore rosso rubino, con sfumature arancione.

:: Pinerolese Doux d'Henry ::

In trentadue comuni tra la provincia di Cuneo e quella di Torino, con netta preponderanza per la seconda, nell'area pedemontana che fa capo alla città di Pinerolo, "Pinerolese" è denominazione di origine di territorio, caratterizzata dal binomio con numerosi vitigni.

Tra questi, molto originale, è l'apporto del Doux d'Henry, una varietà a frutto nero il cui nome si fa risalire al re di Francia Enrico IV, di passaggio all'inizio del 1600, in Val di Susa.

Prodotto per almeno l'85% con Doux d'Henry, questo vino dispone di una piccolissima superficie a vigneto, appena 7979 metri quadrati; la resa per ettaro è altrettanto contenuta e così la produzione annuale (circa 4500-5000 bottiglie) lo propone come una preziosa rarità.

Con una gradazione alcolica minima del 10% Vol. e senza la necessità di trascorrere un periodo di invecchiamento obbligatorio, il Pinerolese Doux d'Henry si fa apprezzare per il suo colore rubino di media intensità e di bella tonalità, per il profumo decisamente fruttato, per il sapore morbido, che può sfumare nel delicatamente dolce.

:: PRUNENT (o Prunet) ::

Vino prodotto nell'Ossola con uva Spanna (Nebbiolo), ormai rarissimo.

:: PRUSTIN ::

E' un tipico vino di montagna della zona del Pinerolese, prende il nome dal paese di Prarostino. Ormai prodotto in modeste quantità, è ottenuto a partire da uve di Bonarda, Barbera e Doux d'Henry.

:: QUAGLIANO DOC, COLLINE SALUZZESI ::

Il conferimento della denominazione d'origine a questo vino, nel settembre 1996, ha significato il riconoscimento di una tradizione produttiva a rischio legata ad un vitigno raro, il Quagliano, diffuso solo nella zona delimitata dalla sua denominazione, vale a dire l'intero territorio dei comuni di Pagno e Piasco e parte di quelli di Costigliole Saluzzo, Manta, Verzuolo, Busca, Brondello, Castellar e Saluzzo, tutti in provincia di Cuneo.

Vitigno antichissimo che esige posizioni protette, dà produzioni generose ed un'uva dolcissima, in passato usata anche come uva da tavola.

Oggi il disciplinare di produzione del vino richiede una gradazione alcolica minima complessiva del 10% Vol. per il tipo normale e dell'11% Vol. per il tipo "spumante". Ne deriva un vino particolare, di colore variabile dal cerasuolo al rubino tenue con riflessi violacei, delicatamente vinoso al profumo, con caratteristico sentore di viola.

Ancor più singolare è il sapore, amabile e gradevolmente dolce, di un fruttato fine che ricorda la fragola, vivace o spumante. E' vino da dessert per eccellenza.

:: TIMORASSO ::

Nel vasto panorama vitivinicolo della provincia di Alessandria un posto di una certa importanza spetta al Timorasso. Si tratta di un vino bianco autoctono di qualità, coltivato nelle Valli Curone, Grue, Ossonà e Val Borbera.

La sua produzione è assai limitata, ma di alta qualità. Il vino che se ne ricava, di buona struttura, è molto rinomato; appartiene all'ultima generazione dei "bianchi" della provincia di Alessandria, nonostante le sue origini antiche. Il Timorasso, infatti, è un vino che gli agricoltori di queste zone hanno prodotto fin da tempi remoti, ma che solo in anni recenti, verso la fine degli anni ottanta, dopo un periodo di abbandono, hanno ripreso ad impiantare.

Il grappolo si presenta medio-grande, abbastanza compatto, allungato; i suoi acini sono di media grandezza, con buccia di colore giallo-verde.

La produttività del Timorasso è abbastanza incostante; in compenso il vitigno è resistente alle malattie e agli eventi atmosferici. Il vino prodotto è bianco asciutto, corposo e più alcolico del Cortese; i dati di alcune recenti prove lo indicano anche adatto ad un breve invecchiamento.

:: ValSusa DOC ::

Il vino VALSUSA D.O.C. é di colore rubino più o meno intenso, con riflessi talora aranciati; l'odore é intenso, con evidenti note fruttate; il sapore é asciutto, acidulo, moderatamente tannico, talvolta con lieve sentore di legno; si abbina bene a primi piatti importanti, a secondi piatti a base di selvaggina od arrostiti, a formaggi maturi.

L'attuale produzione, di nicchia, é di circa 25.000 bottiglie.

Dal dicembre 1999 é attivo il Consorzio per la tutela e la denominazione dei vini DOC Valsusa (tel. 0122.642816 - fax 0122.642850)