



Non solo riso, fagioli e mais: nei paesi ci sono alcune interessanti esperienze di viticoltura, non tutte sufficientemente note

I vini della nostra zona, fra Canavese e collina chivassese

Oltre ai pochi produttori "ufficiali" ci sono molti che vinificano per uso personale e familiare, spesso con ottimi risultati

Tra le sue peculiarità il nostro territorio ha quella, forse misconosciuta, di essere terra di ottimi vini. In particolare, il comune di Moncrivello aderisce al disciplinare dell'Erbaluce e del Passito di Caluso e fin dal 1968 possiede il marchio Doc non solamente per questi due vini, ma anche

per il Rosso Canavese. Gli stessi vitigni si possono trovare anche ad Alice Castello, che però ha visto bocciata un paio d'anni fa la richiesta per l'ottenimento del marchio Doc per l'Erbaluce prodotto sul suo territorio.

Spostandoci nella collina torinese, a Lauriano trovia-

mo una barbera Doc, il Piazza di Lauriano, mentre a Verrua Savoia si possono incontrare vitigni di barbera, grignolino e favorita.

a cura di Simona Defilippi

A Moncrivello si producono Erbaluce e Passito Ad Alice Castello si punta ad ottenere la Doc

Il nostro percorso inizia a **Moncrivello**, il cui vino pregiato proveniente dai campi del castello e inviato da Cesare de Mayo già nel 1500 raggiungeva le mense del Papa Pio IV, colui che portò a termine il Concilio di Trento. Dai preziosi vitigni derivano, come vini più pregiati, l'Erbaluce e il Caluso Passito.

L'Erbaluce è un vino la cui produzione, consentita nelle province di Torino, Biella, e Vercelli, si svolge particolarmente sulle colline intorno a Caluso. Le sue caratteristiche sono un colore giallo paglierino con limpidezza brillante, un odore vinoso e fine, un sapore secco, fresco e caratteristico. Abbiamo notizie del vitigno Erbaluce già nel 1606: è menzionato per la prima volta in un libro da Giovan Battista Croce, gioielliere presso la corte del duca di Savoia Carlo Emanuele I. L'antica dizione Erbaluce, frequentemente citata dai libri, dimostrerebbe un'origine romana del nome (Alba lux), e deriverebbe dal colore che assumono gli acini in autunno: i riflessi rosati e caldi si fanno più intensi nelle parti esposte al sole. Questa Doc viene prodotta in diverse tipologie: oltre al Tranquillo, esistono le versioni Spumante e Passito.

Moncrivello è l'unico comune del Vercellese che può fregiarsi della Doc Erbaluce di Caluso: situato nella parte occidentale della provincia di Vercelli, il territorio di Moncrivello fa geograficamente parte del Canavese - essendo situato sulla collina morenica a sud del bacino canavese che fa da spartiacque tra il Canavese e la pianura vercellese - pur essendo storicamente legato a Vercelli. Delle tre Cantine che trattano l'Erbaluce di Caluso, la Cantina Sociale della Serra di Piverone è l'unica che riceve le uve da uno dei due produttori di Moncrivello.

Moncrivello da circa quindici anni ha stipulato un accordo con l'Enoteca



Un grappolo di Erbaluce

Regionale della Serra, che fu fondata nel 1981 e che ha sede presso il Castello di Roppolo. Questa collaborazione ha portato all'istituzione dell'unico produttore di vino Doc dichiarato del comune, Lanfranco Ferraris. Il vigneto, situato in località Paradoss, ha una superficie di 1,2 ettari. In origine il terreno era indicato catastralmente a vigneto ma nella realtà era ridotto a bosco: a inizio del 1998 i proprietari hanno presentato domanda alla Regione per impiantare un vitigno a norma Doc, e nel 2006 è diventato Erbaluce di Caluso Doc. Oltre all'Erbaluce di Caluso si produce anche il Caluso Passito: ogni anno si mettono da parte 150 bottiglie per l'invecchiamento.

Pur essendo Ferraris il solo produttore ufficiale, molti altri agricoltori della zona si dedicano alla stessa attività, dando alla luce il Caluso Passito.

Il Passito. Secondo la tradizione il Passito di Caluso sarebbe stato prodotto in Piemonte a partire dai primi secoli dopo il Mille, sull'onda della richiesta per il cosiddetto "vino greco", una qualità ricca di alcol, dolce e fortemente aromatica. I piemontesi, per far fronte alle nuove esigenze di mercato, iniziarono a coltivare vitigni adatti. Il Caluso Passito, che insieme all'Erbaluce di Caluso ha ottenuto la denominazione di origine controllata nel 1967 (primo bianco in Piemonte), ha una lunghissima tradizione storica. È l'unico vino in Italia che richiede, da disci-

plinare di produzione, almeno sei mesi di appassimento naturale, senza alcuna forzatura (dai primi di settembre alla fine di febbraio dell'anno successivo alla vendemmia) e solo dopo quattro anni di invecchiamento, e cinque per la "riserva", può essere bevuto.

«Il territorio di **Moncrivello**, che si trova sulla collina morenica della Serra, possiede un terreno acido, che è ottimo per le vigne; infatti - spiega il consigliere comunale Piero Santità - si possono trovare moltissimi produttori di ottimo Caluso Passito, che però non sono dichiarati». «Nelle cantine locali giacciono bottiglie che hanno un valore inestimabile, e che sono realizzate in modo assolutamente artigianale. Questi vini potrebbero valere anche fino a 200 o 300 euro l'uno, ma vengono prodotti per uso personale e familiare, anche se possiedono tutti i requisiti per essere venduti».

Alice Castello possiede a sua volta moltissimi vitigni, importati da Caluso, ma ai suoi quattordici produttori non è stato concesso, da parte del consorzio di tutela e di valorizzazione dei vini doc del Canavese e di Caluso, di vendere i propri vini con il marchio Erbaluce doc. Il vino alice è definito e classificato Canavese bianco ed è molto meno rinomato di un Erbaluce. Sono pochi ad Alice a dedicarsi esclusivamente all'attività vitivinicola. Carlo Salussolia, 34 anni, perito agrario, è uno dei più giovani ed è in prima linea nella battaglia per l'ottenimento del riconoscimento della produzione di vino Doc. Il suo vitigno ha la grandezza di circa una giornata piemontese.

Ottenere il riconoscimento doc per la produzione dell'Erbaluce potrebbe probabilmente convincere tanti alicei ad ampliare i vitigni oppure a creare cooperative. Altro produttore è Claudio Merlin, che è proprietario di un vigneto e della panetteria del paese.

Barbera, grignolino e favorita a Verrua Savoia e pochi sanno che c'è il doc Piazza di Lauriano

Percorriamo ora qualche chilometro e ci spostiamo tra le colline in provincia di Torino. A **Verrua Savoia** l'azienda agricola Castelli Francesco possiede, all'interno dei tredici ettari del suo territorio, vitigni di barbera, grignolino e favorita. La produzione varia a seconda delle stagioni, ma si attesta intorno ai trenta quintali di barbera, trenta quintali di favorita e dieci quintali di grignolino. L'uva da vino viene attualmente ceduta per la trasformazione. «Principalmente a privati della zona», dice Castelli; «una parte la tengo anche per me, però tutto quello che produco lo uso solo per consumo personale, dato che le procedure per ottenere la vendita sono molto complicate». «A differenza dello scorso anno, in cui abbiamo avuto una pessima vendemmia - conclude Castelli - questa si prospetta come un'ottima annata, sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo; speriamo che non arrivi qualche evento a rovinarla».

Della stessa opinione Alcide Scarafioti, dell'azienda agricola Antonella Buscato di **Lauriano**. «Ci auguriamo che il tempo da qui in avanti non guasti l'attuale situazione, perché per il momento l'uva è molto bella. Lo scorso anno, al contrario, non abbiamo prodotto nulla perché la qualità non era adatta per i criteri di distribuzione del nostro vino, che sono molto rigidi. Possiamo usare solo uva scelta». Scarafioti è l'unico agricoltore in paese ad avere un vino con il marchio Doc; si tratta di una barbera conosciuta come Piazza di Lauriano, il cui nome deriva dalla frazione in cui lo si può trovare. Siamo di fronte ad una qualità semplice e schietta, ed è ottimo da usare pasteggiando in abbinamento tradizionale con quanto offre la tavola locale. Fa parte di quella categoria di vini che hanno nella loro semplicità e immediatezza un punto di forza, possiedono simpatica personalità e sono lontani dalle mode; quelli che si potrebbero definire vini del popolo. Sull'etichetta delle bottiglie appare non solo il nome del paese, ma anche della frazione, angolo del basso Monferrato dove i ritmi della vita sono ancora lenti. La barbera Piazza di Lauriano è fatta con uve raccolte nella zona della regione Moretta. Cita l'etichetta sulla bottiglia: "Piazza di Lauriano, nato da un progetto dell'Amministrazione comunale: questo vino ripercorre le antiche tradizioni vignaiole di Lauriano, in particolare della frazione Piazza. Collina Torinese Barbera è prodotto con selezionate uve barbera, provenienti dalle vigne di Regione Moretta di Piazza, sapiente coltivazione di Antonella Buscato". Vinificazione ed imbottigliamento sono realizzati a cura di Stefano Rossotto, di Cinzano, sempre nella collina torinese, per conto di Antonella Buscato.

«Il nostro vino è fatto con un 80% di uve barbera, con aggiunta di freisa e vitigni



La famiglia Scarafioti di Lauriano-Piazza

locali, escluso il bianco». La produzione dell'azienda agricola è di circa 1100 bottiglie all'anno, che vengono vendute principalmente a privati, che normalmente le comprano a cassette. Viene fatta però una fornitura costante anche al negozio locale di Piazza. «Il nostro punto di forza - continua Scarafioti - è la qualità: qui abbiamo le vere colline che fanno nascere la buona barbera. La nostra è un'attività in piccola scala, ma le viti sono molto vecchie e ci danno solo uva di buona qualità. Il fatto di non rivolgerci alla grande distribuzione ci ha anche messi in parte al riparo dalla crisi, che si sente di sicuro in molte altre situazioni. Visto che abbiamo una produzione ridotta, questo momento negativo non ha inciso per noi in modo così profondo. Chi consumava qualche bottiglia di buon vino non smetterà certo di farlo!». «Ci piacerebbe - conclude - che l'iniziativa si espandesse un po' di più, che altre aziende collaborassero con noi, per rilanciare le nostre colline, che potrebbero ottenere in questo modo una maggiore visibilità».

L'ottenimento del marchio Doc è stato possibile grazie ad una collaborazione con il Comune di Lauriano, iniziata nel 2004, e infatti sulle etichette compare lo stemma comunale. Il progetto consistette nell'invitare i produttori in proprio di vino con vigne a Lauriano e nella frazione Piazza, in tutto 26, a vinificare secondo il protocollo Doc. Vi fu un'assemblea pubblica a cui parteciparono quasi tutti i produttori in proprio, che prevalentemente erano orientati ad un uso familiare ed alcuni a livello di attività professionale. Il Comune stanziò cinquemila euro per finanziare lo studio grafico dell'etichetta e le spese relative alla "camicia" della bottiglia, oltre alla vinificazione ed all'imbottigliamento. Contributo comunale dato solo per il primo anno: gli anni successivi i produttori erano già chiamati a procedere "con le loro gambe". Aderirono due produttori: Antonella Buscato (che prosegue) e Mauro Franchini, che smise di produrre il vino Doc dopo un paio d'anni. Franchini produsse un vino che si chiamava anch'esso Piazza di Lauriano, ma non barbera, bensì Collina Torinese Rosso, prodotto con uve barbera, freisa e bonarda, provenienti dalle vigne di Cascina Colombaro di Piazza.

Ad Alice Castello



"Le serate del vino"

ALICE CASTELLO. (r.b.) La Provincia di Vercelli e il Comune di Alice Castello, organizzano nella seconda metà di luglio la prima edizione de: "le serate del vino". Una iniziativa di formazione, assistenza ed aggiornamento, indirizzata ai viticoltori vercellesi, che si terrà presso "la Casa degli Alicei", in piazza Cagliano, ad Alice Castello.

La prima serata, è quella di mercoledì 15 luglio, alle 21, su "la Peronospora e l'Oidio della vite", a cura di Michele Colombo.

Mercoledì 22, sempre alle 21, Marco Maffeo parlerà della "potatura della vite", mentre giovedì 30 Enrico Fileppo relaziona su "le operazioni enologiche in cantina". Al termine degli incontri del 15 e del 22 luglio si terranno degustazioni dei vini prodotti in provincia di Vercelli. In occasione della chiusura della manifestazione, nella serata del 30 luglio, verrà offerta ai partecipanti una degustazione di prodotti enogastronomici della zona, e sarà consegnato un attestato di partecipazione da parte dell'assessore provinciale all'agricoltura, Camandona.

il borsino del riso

Molto elevata la domanda di Lungo B (Gladio, Libero e similari), invece l'offerta è inesistente. Nei primi giorni di luglio queste varietà erano scambiate a 22-23 euro al quintale, oggi il nuovo punto di equilibrio fra domanda ed offerta sembrerebbe essere quello dei 25 euro con iva per quintale.

Le rimanenze in questo comparto sono elevate rispetto agli anni passati, ma si deve tenere conto di almeno due fattori che dovrebbero comunque permettere di arrivare al nuovo raccolto senza il rischio di prodotto invenduto. Primo, l'industria non ha assolutamente scorte e, secondo, i prezzi particolarmente bassi dei risoni indica hanno permesso all'industria di concludere nuovi contratti e quindi nelle prossime settimane l'industria

lavorerà più di quanto fatto negli anni passati nello stesso periodo.

Diversa la situazione di mercato dei lunghi A. L'assenza di alcuni compratori importanti e un livello dei prezzi decisamente elevato, almeno nella prima parte della campagna, ha contribuito ad una forte contrazione delle vendite soprattutto nei paesi dell'est Europa. Oggi l'offerta è maggiore della domanda, ma come è stato per tutto l'anno le migliori partite di Loto, Nembo e Cresco continuano ad essere vendute con facilità e oggi valgono non meno di 40 euro con iva per quintale.

a cura di **Gian Luca Mascellino**
Consorzio Vendita Risone - Vercelli
cvmascellino@virgilio.it

7 luglio 2009

Varietà	Listino Borsa Mercè Vercelli	Andamento della settimana
	prezzi min. - max / t. Pagamento 60 giorni (nominali)	mercato e prezzi (euro per q.le inclusa iva)
Balilla e similari	non quotato	assenza di scambi - prodotto esaurito
Selenio e similari	non quotato	assenza di scambi - prodotto esaurito
Lido e similari	330 - 390	Prezzo 40 euro
Loto e similari	330 - 390	Prezzo 40 euro
Ariete e similari	330 - 390	Prezzo 40 euro
Sant'Andrea	380 - 400	Prezzo 40 - 45 euro
Roma	405 - 430	Prezzo 40 - 45 euro
Baldo e similari	405 - 430	Prezzo 40 - 45 euro
Arborio e similari	390 - 410	Prezzo 40 euro
Carnaroli e similari	390 - 430	Prezzo 45 euro
Thaibonnet e similari	190 - 210	Prezzo 23 euro



**Consorzio
Vendita Risone**

**Società
Cooperativa**

piazza Zumaglini 14
13100 VERCELLI
tel. 0161.502.624
fax: 0161.211.855