



NEBBIOLO COLLINE NOVARESI

Che il nebbiolo sia il vitigno principe qui in Piemonte è fuori discussione, così come non si discutono le eccellenze produttive di "luoghi sacri" come Barolo e Barbaresco. Non bisogna però dimenticare le altre aree più o meno vocate alla coltivazione di questo vitigno, variabili nel clima, nel terreno, nelle persone, nella storia... in grado di regalarci vini dalle differenti sfumature, ma sempre di grande capacità espressiva, a marcare indelebilmente la nobiltà di questa uva. Non solo Langhe dunque, ma anche il Roero, il Canavese, il Biellese, in parte l'astigiano, ma soprattutto l'Alto Piemonte, terra vocata alla produzione di quest'uva, che trova espressione nelle pregiate e longeve denominazioni di Boca, Ghemme, Gattinara, senza dimenticare le versioni extra-regionali, della Valle d'Aosta e della Valtellina, dove si dice, il Nebbiolo sia nato.

Le sorelle Conti a Maggiora, coltivano il nebbiolo dell'Alto Piemonte, che in passato veniva chiamato spanna, quando alle pendici del Monte Rosa era tutto un fiorire di vigneti,

prima che l'industrializzazione si mangiasse le campagne e che l'orgoglio rurale di molti contadini piemontesi, fosse imprigionato in cubi di cemento... sacrificio diffuso alla ricerca di uno stipendio sicuro. Oggi la lungimiranza di qualcuno ha preservato la viticoltura del nebbiolo anche qui, in quello che oserei definire, un autentico atto d'amore per la terra e di resistenza all'industrializzazione, e che oggi arriva nei nostri bicchieri grazie a piccole realtà come le Cantine del Castello Conti.

E' anche per questo motivo che qui il nebbiolo ha un fascino particolare, per le produzioni risicate che li rendono rari e fortemente territoriali, preservati dalla modernità e dal turismo di massa. Le alpi, il terreno pietroso di origini vulcaniche, i freddi inverni, si rivelano in sorsi più vicini alle espressioni montane delle Valtellina che non a quelle più sudiste delle Langhe.

Questo nebbiolo in purezza ne è dimostrazione diretta, è vino raro e quasi "anti-moderno", a tratti scontroso, ma non per una texture tannica dura e allappante, tipica dei nebbioli da grande invecchiamento bevuti in gioventù, quanto per una acidità tesa e vivace, che può creare qualche difficoltà a chi ama i vini tondeggianti e corposi, colorati e calorosi. Qui non troverete il caldo rifugio di una chitarra acustica, ma l'elettricità riverberata e ricca di feedback dello shoegazing.

Un nebbiolo giovane quindi, elegante e trasparente alla vista, fluido e privo di concentrazione, scolorito, esile, quasi fragile nella mancanza di muscoli. Un vino semplice ma non banale, anzi, decisamente intrigante, per questa sua particolarità, per una tensione sempre vibrante, acidula, minerale, rocciosa, fresco e dal frutto croccante. Si beve veloce, dimenticate qualsivoglia sensazione materica, il palato viene accarezzato, come se il vino ci scivolasse sopra senza lasciare residui. Non è un vino esplosivo che impressiona alla prima sniffata, al primo sorso, è vino che ti rimane dentro quando la bottiglia è finita, quando ti rimangono quelle sensazioni di fiori appassiti, di profumi antichi, l'immagine della casa dei nonni e il fattore che arde le frasche.

Sensazioni familiari che ti obbligano ad attirare l'attenzione dell'oste per chiederne un'altra bottiglia. E' un vino che per usare un termine in voga oggi, definirei "vintage", incastonato tra la fresca vitalità gioviale e i rimandi di un tempo che fu..

Simone Ferro @Simo diVino