

## ODISSEA GASTRONOMICA

a cura di Antonio Medici

# I vini più consumati sono i locali



**N**on sono scesi dall'alto Piemonte con lo spirito di conquista né con l'animo supponente ed arrogante dei savoardi dell'ottocento nemmeno animati dallo spirito violento e crudele di un Cialdini. Corre, d'altronde, il 2014, Torino non è più la capitale di nulla e nonostante nostalgici movimenti localisti che cavalcano demagogicamente bassi istinti popolari l'unità del paese è ben salda. Nondimeno il risentimento storico sopravvive in varie forme ed in vari ambiti, anche sotto la declinazione calcistica dell'antijuventinità e quella enologica della avversione, quasi epidermica, al pur grande Barolo.

Parliamo di viticoltori e di vino ed i rimandi storici potrebbero parere spropositati. Il vino, però, nelle sue espressioni più pure è una produzione fortemente identitaria. Non a caso in ciascuna regione d'Italia i vini più consumati sono quelli locali. Noi stessi, quando nel corso dei vagabondaggi in lande disperate ci concediamo attimi di tregua nelle locande più autentiche, tendiamo a bere i vini del posto, per capire, per conoscere.

Tutto sommato impresa coraggiosa, quindi, quella di Silvia Barbaglia e Paride Iaretti che da un Piemonte un po' minore son venuti in Campania per proporre i propri vini di terroir, anzi, mi sentirei di dire, per proporre la

conoscenza delle loro terre pietrose e dei nettari che ne ricavano.

Tre tappe, Gran Gusto a Napoli, Enoteca La Botte a Casagiove, Enoteca Bar Elisa a Benevento, bella partecipazione di pubblico interessato. Sempre le pietre in bella mostra in un cofanetto di vetro innanzi alle bottiglie di vino.

Silvia e Paride son venuti dalle sponde della Sesia, ai piedi del monte Rosa, rispettivamente da Boca e da Gattinara. Vicini in linea d'aria, separati dal fiume, dalle colline e da un terreno che, sempre di origine vulcanica, presenta sensibili differenze nella sua composizione minerale. Quando ancora sulla terra esisteva un unico continente un supervulcano è eruttato con potenza inaudita. Era in Valsesia e Boca, paese di 1000 anime e poco più, a quanto pare, sorge proprio nell'area del ancestrale cratere. Dal 2013 l'area costituisce un geoparco riconosciuto dall'Unesco.

I vini che si traggono dalle uve nebbiolo, il vitigno che domina la viticoltura piemontese, allevate in queste terre così diverse per origine orografica dalle Langhe, assumono caratteri peculiari per mineralità e colore.

Il Boca è una Doc dal 1969, tra le prime in Italia, dunque e prevede l'uso, col nebbiolo, di almeno il 10 % (era il 20 sino a qualche anno fa) di uve da vitigno Vespolina. La versione 2010

dell'azienda Antico Borgo dei Cavalli, della famiglia

Barbaglia, è davvero accattivante per i sensoriali floreali ed il grande equilibrio. Per la tendenza ad apprezzare i vini che maggiormente esprimono il carattere di un luogo, di una terra e la tradizione vinicola di un'area nonché l'attaccamento di un viticoltore alla propria identità abbiamo particolarmente apprezzato il vespolina in purezza, prodotto dai Barbaglia sotto la piuttosto libera DOC Colline Novaresi. Un vino, nella versione 2010, con belle note speziate ed anche balsamiche, saporito, di colore intenso e vivace. Si beve con gioia.

L'altro piemontese venuto a raccontare i suoi vini è il simpatico ed al contempo ruvido Paride Iaretti. Avrà acquisito questo tratto del carattere dalla terra scabra che conferisce un sentore ferroso quasi di ruggine ai suoi vini o viceversa tende anche con la personalità ad esaltare la peculiarità della sua terra, chissà. I suoi vini sono sinceri, autentici. Uvenere, un vino beverino da uve a bacca scura rinvenienti da vigne acquisite via via negli anni, dai viticoltori della zona che per lo più producevano per il consumo personale. Il Gattinara Docg (millesimo 2010) dedicato al padre, Pietro, è un campione di eleganza che seduce con sensoriali eterei e una morbidezza che evoca la delicatezza di un infante. Viticoltore estremo, 4 ettari per sedicimila bottiglie, viti quasi centenarie. Quest'anno, con il clima inclemente e la vendemmia scarsa, il Gattinara non vedrà la luce, ci ha detto.

### ANTICO BORGO DEI CAVALLI

*Azienda Vitivinicola Barbaglia Cavallirio (No)*

*Vespolina € 15 / Boca Doc 2010 € 30*

*Azienda Agricola Iaretti Gattinara (Vc)*

*Uvenere € 7,50/ Gattinara Docg2010 € 22*