

I tasting di Civiltà del bere (Con)vincono i più identitari

di Roger Sesto

Tornano le degustazioni all'Enoluogo, e lo fanno con un vino singolare: il Cerasuolo di Vittoria Classico Docg. Eterogenea la composizione del panel e giudizi finali frutto di condivise valutazioni, non di arida aritmetica. Presenti Alessandro Torcoli, direttore di **Civiltà del bere**, Ivano Antonini, miglior sommelier d'Italia 2008, Lorenzo Monterisi, enologo-consulente, il sottoscritto, giornalista professionista, Guido Clerici, fotografo e titolare dell'Associazione Officine Turistiche, Giulia Alleva, patronne di Tenuta Santa Caterina, e l'enologa e studentessa MW Maria Gerari.

Varie le considerazioni scaturite da questa orizzontale. In primis è emersa la scarsità di produttori che vinificano Cerasuolo di Vittoria (Classico o meno). Fatto abbastanza curioso se si considera che questo vino rappresenta l'unica Docg delle regione, oltre ad essere una storica bandiera dell'enologia ragusana, in fase di rilancio da più di un decennio. In seconda battuta va segnalata l'estrema eterogeneità delle interpretazioni. Sotto questo profilo, tre sono i filoni stilistici individuati. Il primo, il più convincente, è legato a **immediatezza e bevibilità**: vini identitari, varietali che, se ben fatti, sanno essere piacevoli e non banali. Il secondo è connesso alla ricerca di **complessità** attraverso due leve: affinamento in piccoli legni e largo impiego di Nero d'Avola rispetto al Frappato. L'esito di questo approccio è spesso deludente: se va bene i risultati sono interessanti ma poco territoriali, se va male sono sovralegnosi e disarmonici. La terza via consiste nell'intraprendere un percorso vitienologico alternativo, legato al cosiddetto filone dei **vini naturali**. Qui è presto per dare un giudizio, ma al momento i risultati non paiono esaltanti: nettari originali, sì, ma ancora sfocati e poco fini. Esiste in realtà anche una quarta tendenza, ossia quella di far maturare il vino per diversi anni prima della commercializzazione; in questo caso i riscontri sono altalenanti e variano molto da produttore a produttore. Ci si è posti infine una domanda, che trascriviamo qui a mo' di "lettera aperta": visto che l'identitarietà del Cerasuolo di Vittoria è data dal Frappato e non dal Nero d'Avola, che dovrebbe fungere solo da "stampella"

per dare un tocco in più in termini di struttura e complessità, come mai quando è stata scritta la Docg non si è lasciato il giusto spazio al primo, ma anzi – con un suo impiego massimo del 50% – lo si è di fatto reso quasi complementare al Nero d'Avola?



1° PLANETA

Dorilli

Cerasuolo di Vittoria Classico Docg 2012

contrada Dispensa
92013 Menfi (Agrigento)
0925.80.009
planeta@planeta.it
www.planeta.it

Planeta Winery
 @PlanetaWinery

L'azienda è nata nel 1995 dalla passione dei cugini Francesca, Alessio e Santi Planeta, eredi di una tradizione familiare agricola lunga ben 17 generazioni. L'universo Planeta si compone di sei diverse Tenute, dislocate in altrettante zone della Sicilia, ognuna con una sua storia e uno specifico progetto di ricerca. Nel cuore dell'areale di produzione del Cerasuolo Classico sorge Dorilli: 34 ettari suddivisi in due vigne a poca distanza dal fiume Dirillo che ha ispirato il nome **Uve Nero d'Avola 60%, Frappato 40% Gradi 13,5% vol. Prima annata 2001** **Composizione del suolo** terreni di sabbie rosse sciolte con scheletro assente e mediamente profondi con strato tufaceo a circa 90 metri di profondità **Esposizione delle vigne** varia **Vinificazione e affinamento** macerazione a contatto con le bucce per 8 giorni, fermentazione in vasche di acciaio per 6-8 giorni a 23 °C, malolattica e affinamento in acciaio **Acidità totale** 5,11 g/l **pH** 3,54 **Bottiglie** 16.000 **Prezzo** 25 euro

Descrizione una veste rubino brillante piuttosto scarica, come dev'essere, introduce a un naso fine, ampio, identitario: fragoline, erbe secche aromatiche, gelatina di frutta, cacao; il palato offre ottima bevibilità: armonico ed elegante, corroborato da una lieve tostatura, rimanda alle sensazioni olfattive; la chiusura è netta e persistente

Voto 91



2° PATERNÒ DI VITTORIA

Cerasuolo di Vittoria Classico Docg 2012

via I Maggio 2
97013 Comiso (Ragusa)
0932.72.33.41
info@paternodivittoria.com
www.paternodivittoria.com

L'azienda, di impostazione orgogliosamente familiare, possiede oltre 10 ettari nei comuni di Vittoria, Comiso e Chiamonte Gulfi, con vigne allevate ad alberello e a controspalliera. Pur legata agli antichi valori tradizionali, la Cantina ama molto le sperimentazioni. Oltre al Cerasuolo Classico produce, tra gli altri, uno spumante Brut Rosé da uve Frappato in purezza chiamato Mimì. A partire dal 2015, inoltre, la gamma si arricchisce anche di un'altra particolare bollicina a base di Viognier, a cui è stato dato il nome Ipetro **Uve Nero d'Avola 60%, Frappato 40% Gradi 13,5% vol. Prima annata 2005** **Composizione del suolo** calcareo **Esposizione delle vigne** sud-ovest **Vinificazione e affinamento** macerazione di 15 giorni, affinamento di 6 mesi in acciaio e altri 6 in bottiglia **Acidità totale** 6,10 g/l **pH** 3,40 **Estratto secco** 31,30 **Bottiglie** 2.000 **Prezzo** 18 euro

Descrizione di aspetto limpido e cerasuolo, ha un profilo olfattivo tipico e immediato ma per nulla banale, ricco di note fruttate di amarena e lampone, e poi resina e caramella inglese; il sorso è delicato e avvolgente al tempo stesso, fresco e armonico, dai ricordi di fragoline di bosco e pepe bianco; buona la persistenza

Voto 89



3° MAGGIO VINI

Vigna di Pettineo

Cerasuolo di Vittoria Classico Docg 2012

S.C. Marangio 35
97019 Vittoria (Ragusa)
0932.98.43.11
info@maggiovini.com
www.maggiovini.com

L'azienda è impegnata da oltre mezzo secolo nella viticoltura siciliana, coniugando i due poli della tradizione e dell'innovazione al fine di valorizzare al meglio il terroir ibleo e le sue varietà più rappresentative. Massimo Maggio e sua moglie Barbara, oggi alla direzione della Cantina, hanno deciso di seguire i dettami dell'agricoltura biologica, convinti che sia fondamentale mantenere un sistema di biodiversità nei campi. La vigna di Pettineo è situata tra le contrade più rinomate della zona classica di produzione del Cerasuolo Uve Nero d'Avola 50%, Frappato 50% Gradi 13,5% vol. **Prima annata 2005** **Composizione del suolo** sabbie rosse **Esposizione delle vigne** nord-ovest **Vinificazione e affinamento** macerazione di 15 giorni con le vinacce e fermentazione. Affinamento di 9 mesi in acciaio e 9 mesi in bottiglia **Acidità totale** 6,30 g/l **pH** 3,36 **Estratto secco** 31,50 g/l **Bottiglie** 10.000 **Prezzo** 14 euro **Descrizione** fra i campioni degustati è tra i più tipici. Dal colore ancora giovane: rubino scarico dai riflessi violacei, ha bouquet fine e varietale, che sa di ciliegia, fragoline, geranio, viola e un tocco di smalto. In bocca è fresco, balsamico, equilibrato, meno complesso che al naso ma molto beverino. Corretta la persistenza

Voto 87



4° NICOSIA

Fondo Filara

Cerasuolo di Vittoria Classico Docg 2012

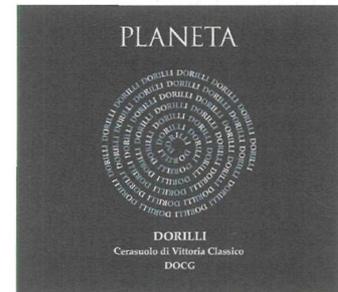
via Capuana 65
95039 Trecastagni (Catania)
095.78.06.767
info@cantinenicosia.it
www.cantinenicosia.it

f Cantine Nicosia

t @NicosiaWinery

L'azienda punta a una viticoltura di tipo sostenibile dal punto di vista ambientale e alimentare. In cantina arrivano solo uve autoctone provenienti dai terreni di proprietà. I vigneti si trovano a Trecastagni, nell'areale dell'Etna Doc, e a Vittoria, culla del Cerasuolo Classico. L'attività vinicola della famiglia Nicosia affonda le radici nel 1898, tramandandosi di padre in figlio da ben cinque generazioni **Uve** Nero d'Avola 60%, Frappato 40% **Gradi** 13,5% vol. **Prima annata 2006** **Composizione del suolo** di medio impasto, prevalentemente sabbioso **Esposizione delle vigne** sud **Vinificazione e affinamento** fermentazione con macerazione per circa 10-15 giorni a 24 °C, malolattica in vasche inox. Affinamento in acciaio, poi 5-6 mesi in barrique di rovere francese di I e II passaggio e almeno 6 mesi in bottiglia **Acidità totale** 5,50 g/l **pH** 3,40 **Estratto secco** 29,70 **Bottiglie** 15.000 **Prezzo** 10 euro **Descrizione** rubino brillante abbastanza intenso, offre un naso complesso, originale, un filo evoluto, dai richiami agrumati di chinotto, morbidi di tabacco e talco, con un tocco di incenso, resina e rovere. Il palato ha media struttura, con coerenti richiami al bouquet; il finale è gradevole ma un po' scorrevole e non così lungo

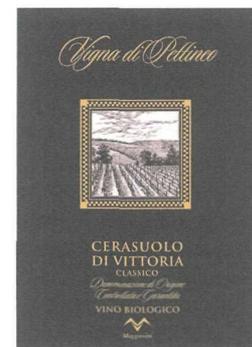
Voto 85



1°



2°



3°



4°



5° VALLE DELL'ACATE

Cerasuolo di Vittoria Classico Docg 2011

contrada Bidini
97011 Acate (Ragusa)
0932.87.41.66
info@valledellacate.it
www.valledellacate.it
f Valle dell'Acate
@VdaWinery

L'azienda è diretta con competenza da Gaetana Jacono, sesta generazione di questa famiglia di viticoltori. Dinamismo e valorizzazione del territorio sono i due principi cardine che regolano tutte le fasi di lavoro sia in vigna sia in cantina. La tenuta si estende per circa un centinaio di ettari, perlopiù reimpiantati con varietà autoctone e internazionali a partire dagli anni Duemila. Grande è l'attenzione alle tematiche del green e dell'ecosostenibilità **Uve** Nero d'Avola 60%, Frappato 40% **Gradi** 13,5% vol. **Prima annata** 1981 **Composizione del suolo** sabbie rosse chiare e scure **Esposizione delle vigne** nord, sud **Vinificazione e affinamento** diraspatura e macerazioni separate in fermentini di acciaio (5 giorni per il Frappato, oltre 12 giorni per il Nero d'Avola). Vinificazioni separate, malolattica, assemblaggio, affinamento di 12 mesi in fusti di rovere, poi in bottiglia per 10-12 mesi **Acidità totale** 5,30 g/l **pH** 3,58 **Estratto secco** 35,20 g/l **Bottiglie** 100.000 **Prezzo** 12,50 euro **Descrizione** di aspetto classicamente cerasuolo, ha un bouquet di buona ampiezza e tipicità, dai ricordi aciduli di lampone, fiori macerati, prugne secche, incenso, con un leggero richiamo lattico e di smalto. Il sorso è piuttosto semplice e snello, con una certa prevalenza di calore alcolico non del tutto bilanciato dalla pur vivace acidità **Voto** 84



6° POGGIO DI BORTOLONE

Para Para

Cerasuolo di Vittoria Classico Docg 2011

via Bortolone 19 - località Roccazzo
97012 Chiaramonte Gulfi (Ragusa)
0932.92.11.61
info@poggiodibortolone.it
www.poggiodibortolone.it
f Poggio di Bortolone

L'azienda ragusana si estende per circa 60 ettari di fondovalle e collina tra i monti Iblei e la piana di Gela, nel comune di Chiaramonte Gulfi. La fondazione, da parte della famiglia Cosenza, risale a fine Settecento e oggi al comando c'è Pierluigi, attento a bilanciare la tradizione con un approccio più moderno. Nel 2009 è stata completata la nuova cantina, totalmente interrata e dotata di sistemi d'avanguardia per i lunghi affinamenti **Uve** Nero d'Avola 60%, Frappato 40% **Gradi** 14% vol. **Prima annata** 1999 **Composizione del suolo** sabbioso-pietroso **Esposizione delle vigne** sud-ovest **Vinificazione e affinamento** fermentazione in acciaio a 24-25 °C, con continui rimontaggi e follature, macerazione di circa 15 giorni, malolattica in botti d'acciaio, affinamento negli stessi contenitori per 18 mesi, 8-9 mesi in tonneau di rovere francese, minimo 6 mesi in bottiglia **Acidità totale** 5,20 g/l **pH** 3,50 **Estratto secco** 34,10 g/l **Bottiglie** 4.000 **Prezzo** 20 euro **Descrizione** naso singolare, dominato dalla tostatura morbida del legno; cioccolato bianco, cocco, mentolo, fiori macerati sono le sensazioni più evidenti, rispetto a un frutto che non si palesa. Il palato è polposo, fresco di acidità, ma anche qui prevalgono sensazioni legnose, che si traducono in tannini astringenti e asciuganti **Voto** 83



7° COS

Cerasuolo di Vittoria Classico Docg 2011

S.P. 3 Acate-Chiaramonte, km 14,3
97019 Vittoria (Ragusa)
0932.87.61.45
info@cosvittoria.it
www.cosvittoria.it
f Azienda agricola Cos

L'azienda, con sede a Vittoria, ha ormai 35 anni alle spalle. Cos è l'acronimo delle iniziali dei cognomi dei tre soci fondatori: Giambattista Cilia, Giusto Occhipinti e Cirino Strano. Tra le realtà più importanti e apprezzate del comprensorio, la Cantina segue i principi della viticoltura biodinamica con l'obiettivo di produrre etichette rispettose dell'ambiente e capaci di esprimere autenticamente il territorio. Alcuni vini vengono fermentati e affinati in anfore di terracotta **Uve** Nero d'Avola 60%, Frappato 40% **Gradi** 13% vol. **Prima annata** 1980 **Composizione del suolo** di media consistenza, sabbie sub-appenniniche di origine pliocenica e di natura calcarea e silicea, inframezzate da strati di argilla fresca e tufi calcarei **Esposizione delle vigne** nord **Vinificazione e affinamento** macerazione sulle bucce in vasche di cemento per 21 giorni, affinamento in botti di Slavonia per 18 mesi, 6 mesi in bottiglia **Acidità totale** 7,6 g/l **pH** 3,43 **Estratto secco** 29,20 g/l **Bottiglie** 60.000 **Prezzo** 18 euro **Descrizione** non limpidissimo, ha un bouquet controverso, più originale che fine, con richiami vegetali evidenti, che tendono a sentori di fagiolini, cavolfiori, cetrioli in salamoia, con tocchi fenolici e di caramella inglese. Il sorso è abbastanza avvolgente, piccante, di buona struttura, dai tannini un po' ruvidi e buona persistenza **Voto** 82



8° ARIANNA OCCHIPINTI Grotte Alte

Cerasuolo di Vittoria Classico Docg 2010

S.P. 68 Vittoria-Pedalino, km 3,3
97019 Vittoria (Ragusa)
0932.18.65.519
info@agricolaocchipinti.it
www.agricolaocchipinti.it
f Arianna Occhipinti
@CCHRRN

L'azienda gestita dalla giovane Arianna Occhipinti possiede 22 ettari di vigneti, 5 di uliveti secolari e altri 5 di seminativo a grano, tutti coltivati interamente in regime di agricoltura biologica. Le vigne si estendono su quattro contrade storiche: Fossa di Lupo, Bombolieri, Bastonaca e Pettineo. In cantina non vengono adoperati prodotti di sintesi e le fermentazioni sono spontanee, nel rispetto delle caratteristiche dei terreni e delle uve **Uve** Nero d'Avola, Frappato **Gradi** 13% vol. **Prima annata** 2006 **Composizione del suolo** sabbie sub-appenniniche di natura calcarea **Esposizione delle vigne** varia **Vinificazione e affinamento** fermentazione con macerazione di 40 giorni sulle bucce, affinamento di 4 anni in botti di rovere di Slavonia da 25 ettolitri, 6 mesi in bottiglia, nessuna filtrazione **Acidità totale** 6,70 g/l **pH** n.d. **Estratto secco** 29,40 g/l **Bottiglie** 4.200 **Prezzo** 45 euro **Descrizione** note di smalto, radice di china e liquirizia, cuoio bagnato, tabacco, frutta matura e un tocco di brett compongono un quadro olfattivo molto particolare, a suo modo ampio ma certamente non elegantissimo. Il gusto è acidulo, ruvido, dalla fitta ma un po' cruda e astringente trama tannica. Pare vi sia una forzata ricerca di complessità

Voto 80



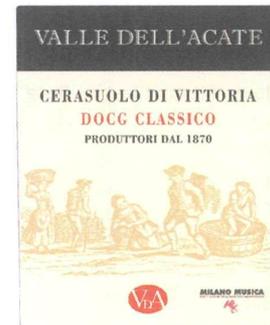
8° TENUTA BONINCONTRO Augustea

Cerasuolo di Vittoria Classico Docg 2005

corso Ho Chi Min 107/a
97013 Comiso (Ragusa)
0932.73.10.26
info@tenutabonincontro.com
www.tenutabonincontro.com

L'azienda, dislocata nel comune di Vittoria, ha una storia relativamente recente: è stata infatti fondata poco più di 10 anni fa, nel 2004. Al centro della produzione ci sono i vitigni autoctoni a bacca rossa Frappato e Nero d'Avola, che la Cantina ha scelto di vinificare insieme per dar vita a etichette Docg di Cerasuolo Classico, ma anche separatamente, per esprimere al meglio i caratteri varietali e territoriali delle singole cultivar **Uve** Nero d'Avola 50%, Frappato 50% **Gradi** 14% vol. **Prima annata** 2005 **Composizione del suolo** sabbie rosse **Esposizione delle vigne** nord-ovest **Vinificazione e affinamento** macerazione di 15 giorni a contatto con le vinacce e fermentazione, affinamento di 9 mesi in barrique e 12 mesi in bottiglia **Acidità totale** n.d. **pH** n.d. **Estratto secco** n.d. **Bottiglie** 3.000 **Prezzo** 30 euro **Descrizione** bottiglia particolare in quanto di un'annata vecchia, non più in commercio. In questo senso, offre una discreta prova di longevità. Pelliccia bagnata, humus, sottobosco, vanillina, smalto, frutta sottospirito le sensazioni colte al naso. Il palato è caldo, evoluto, sa di frutta matura, caffè tostato, fiori appassiti; i tannini sono ruvidi e amari, scarsa la freschezza acida

Voto 80



5°



6°



7°



8°



8°

**10° CALÌ****Manene****Cerasuolo di Vittoria Classico Docg 2011**

contrada Salmè

S.P. Vittoria-Pedalino, km 2

97019 Vittoria (Ragusa)

333.72.76.215

info@vinicali.it

www.vinicali.it

Azienda vinicola Paolo Calì

@cal_info

L'azienda, attiva dal 2001, è situata in contrada Salmè, dove la famiglia Calì possiede terreni di proprietà da oltre tre secoli. A guidare la Casa vinicola oggi c'è Paolo con la moglie Maria Laura e il figlio Emanuele, che gestiscono con impegno i 15 ettari allevati a Frappato e Nero d'Avola, in regime di basso intervento fitosanitario. Durante i lavori di ristrutturazione dei fabbricati è stato riportato alla luce un antico palmento, che oggi funge da quartier generale e cantina aziendale. **Uve** Nero d'Avola 60%, Frappato 40% **Gradi** 13,5% vol. **Prima annata** 2003 **Composizione del suolo** sabbie di dune marine preistoriche **Esposizione delle vigne** varia **Vinificazione e affinamento** fermentazione da 10 a 12 giorni, macerazione in serbatoi di acciaio inox, malolattica; affinamento in bottiglia per 2-3 mesi **Acidità totale** 6,30 g/l **pH** 3,38 **Estratto secco** 29,40 g/l **Bottiglie** 10.000 **Prezzo** 15 euro **Descrizione** rubino-cerasuolo di giusta intensità, ha naso un po' barocco dai ricordi tostati di cioccolato fondente, amarene, ciliegie sottospirito, vaniglia e legno di sacrestia. Al palato offre sensazioni acidule di lamponi, esaltate da una trama tannica legnosa: cruda, astringente e asciugante; il tutto, a sfavore di una corretta armonia

Voto 79**11° AVIDE****Barocco****Cerasuolo di Vittoria Classico Docg 2007**

S.P. 7, km 0

7013 Comiso (Ragusa)

0932.96.74.56

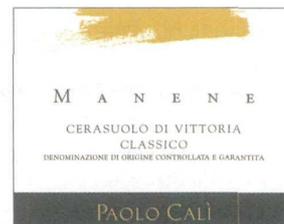
avide@avide.it

www.avide.it

Avide Vigneti & Cantine

L'azienda appartiene alla famiglia Demostene e produce vino sin dalla fine dell'Ottocento. Oggi è guidata dall'avvocato Giovanni, aiutato dalla sorella Maria Stella, il cognato Giuseppe e i loro tre figli. La parte tecnica è gestita da un coeso team di esperti e si avvale della consulenza tecnica dell'enologo Carlo Ferrini. Siamo nel comune di Comiso, con vista dell'altopiano ibleo, e le vigne sono inframmezzate da muretti a secco e grandiosi carrubi. Tra le varietà allevate, oltre a Frappato e Nero d'Avola, anche il bianco Insolia. **Uve** Nero d'Avola 50%, Frappato 50% **Gradi** 14% vol. **Prima annata** 1988 **Composizione del suolo** franco-sabbioso con terra rossa **Esposizione delle vigne** sud-est **Vinificazione e affinamento** fermentazione con macerazione sulle bucce; affinamento di almeno 24 mesi di barrique e almeno 36 mesi in bottiglia **Acidità totale** 6,10 g/l **pH** 3,80 **Estratto secco** 45,20 g/l **Bottiglie prodotte** 20.000 **Prezzo** 25 euro

Descrizione l'improbabile aspetto visivo, profondo e impenetrabile, introduce a un naso che disorienta sia in termini di armonia sia di eleganza: lattice, caucciù, rovere bruciato, caffè tostato. Non va meglio al palato, condizionato dalla serrata ma amarissima e disarmonica trama tannica; una spinta tostatura copre ogni barlume di identità

Voto 75

10°



11°



TENUTE SELLA

via IV novembre 128
Lessona (Biella)
015.99.455
info@tenutesella.it
www.tenutesella.it

in collaborazione con

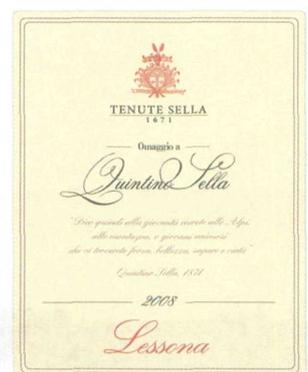
Tenute Sella Enciclopedia del terroir

Il nord del Piemonte è capace di dar vita a espressioni eleganti e complesse del Nebbiolo > La storica famiglia di imprenditori, attiva da secoli in vitivinicoltura, ora si fa portavoce dello spirito di rinascita di un territorio ancora poco conosciuto: in particolare Lessona e Bramaterra

Lontano dai luoghi e dalla "generosità strutturale" del Barolo, c'è un territorio dove il Nebbiolo rivela un animo più delicato e gentile, e dà vita a prodotti freschi, eleganti e di grande potenzialità aromatica. Stiamo parlando dell'Alto Piemonte e, in particolare, della provincia di Biella, dove la famiglia Sella, che qui ha fatto la storia dell'imprenditoria tessile e bancaria, ha le sue Tenute vitivinicole.

Fondate nel 1671, con imbottigliamenti realizzati già all'inizio del Settecento per le principali corti europee, le Tenute Sella sono uno storico punto di riferimento per l'enologia della zona. «Anzi siamo rimasti i soli produttori del territorio per quarant'anni», puntualizza Marco Rizzetti, Ceo dell'azienda e appartenente alla famiglia Sella per parte ma-

terna. La prima vigna fu acquisita a Lessona e presto ne seguirono altre, sempre nello stesso comprensorio. A partire dalla metà dell'Ottocento la famiglia comprò terreni nella zona di Bramaterra, fino ad arrivare agli attuali 17 ettari vitati. Di questi, all'incirca 7 si trovano a Lessona e sono estremamente frazionati e su suoli sabbiosi, mentre gli altri 10 nel Bramaterra sono a corpo unico e su porfidi. «Le nostre Tenute hanno a disposizione una vera e propria enciclopedia dei terroir, che si rispecchia poi nelle specifiche peculiarità dei vini», dice Marco Rizzetti. I terreni di Lessona, infatti, sono costituiti essenzialmente da sabbie plioceniche di deposito marino, mentre nei fondi valle si riscontrano giacimenti di rene marine con fossili di conchiglie. I suoli del Bramaterra sono formati da porfidi ros-



si di origine vulcanica, con presenza di sabbie e argille marine.

«A ogni vendemmia», spiega l'enologo Paolo Benassi, che da due anni ha preso in mano la direzione della produzione, «i vini ripropongono l'appassionante sfida tra le sabbie e i porfidi del biellese, dove il Nebbiolo in prevalenza (localmente detto Spanna) si unisce a piccoli contributi di Croatina e Vespolina, che conferiscono poi al calice le note più speziate. In particolare la Vespolina risulta tanto più speziata, con note pepate, quanto più fresco è il clima in cui cresce».

Le uve sono vinificate nella cantina che si sviluppa, guardacaso, all'interno degli ambienti di un ex setificio. E qui nasce una gamma di etichette che comprendono, da un lato, il Lessona nella versione "base" e nelle selezioni San Sebastiano allo Zoppo e Omaggio a Quintino Sella; dall'altra, il Bramaterra "base" e I Porfidi, a ricordare la composizione dei suoli dai quali nasce. L'Omaggio a Quintino Sella è il fiore all'occhiello dell'azienda: 85% Spanna e 15% Vespolina provenienti dalla parte più alta di Vigna Castello, dove nascono le uve di maggior pregio e dove si dice che la vite sia presente fin dal XV secolo. Al grande statista piemontese la sua famiglia ha voluto dedicare un Lessona Doc, perché pare che proprio con questo vino egli abbia brindato all'Unità d'Italia. Ma nella gamma aziendale ci sono anche i Coste della Sesia Doc rossi Casteltorto e Orbello (quest'ultimo oltre all'uvaggio classico Nebbiolo, Croatina, Vespolina, comprende anche Barbera e Cabernet Sauvignon), il Nebbiolo rosato Majoli e l'Erbaluce Doranda. Tenute Sella segue uno stile di vinificazione guidato da un principio di classicità. La tradizione permette ai vini di esprimersi con naturalezza e la tecnologia presente in cantina mira alla valorizzazione dei caratteri delle uve e dei terroir d'origine. Per la fermentazione, la macerazione e la maturazione dei vini a base Nebbiolo vengono utilizzati tini e botti grandi di rovere.

La produzione si aggira sulle 80-90 mila bottiglie all'anno, per i due terzi assorbite dal mercato locale. Un po' per questo e un po' anche per lo spirito imprenditoriale che da generazioni

contraddistingue la famiglia Sella, negli ultimi anni si sono mossi i passi decisivi per incrementare la produzione, mantenendo sempre salda la qualità. «L'idea è quella di arrivare a 300 mila bottiglie», ci confida Rizzetti. «Abbiamo un progetto di recupero di vecchie vigne abbandonate anche in altre aree dell'Alto Piemonte, come nelle zone di pregio più vocate tra Carema e Boca. In provincia di Biella stiamo rilevando alcuni vigneti in località Mesola (Brunengo) e a Masserano. E l'anno prossimo planteremo 4 ettari a Cerreto Castello, in un cru particolarmente adatto a produrre uve per vini Nebbiolo in purezza da grande invecchiamento». Sempre in vigna le Tenute Sella hanno avviato uno studio sul Nebbiolo con il professor Cesare Intrieri dell'Università di Bologna. Il fine è quello di portare equilibrio nella produzione di ogni pianta attraverso un corretto sistema di potatura (lungo) e una defogliatura mirata, che metta l'apparato fogliare al servizio del grappolo.

(Foto ©Andrea Guermani)

