

# QN Itinerari Tra i vigneti del Piemonte

20 Dic 2020, p. 18

# QN Itinerari

GLI ITINERARI ENOGASTRONOMICI DI QUOTIDIANO NAZIONALE

DOMENICA 20 DICEMBRE 2020

N.19

**Numero Speciale**  
DEDICATO  
ALLE RICETTE  
E AI VINI  
DELLE REGIONI  
ITALIANE



Artwork: Maria Panfili

SUPPLEMENTO  
AL NUMERO ODIERNO DI

**QN** *Quotidiano Nazionale*

**il Resto del Carlino LA NAZIONE IL GIORNO**

## QN Itinerari Tra i vigneti del Piemonte

20 Dic 2020, p. 18

18

DOMENICA 20 DICEMBRE 2020 — ITINERARI

QN

# TRA I VIGNETI DEL PIEMONTE

Focus sull'Alessandrino nelle terre al confine con Liguria, Emilia e Lombardia: le cantine offrono vini sorprendenti che meritano di essere scoperti e valorizzati più di quanto non lo siano

di Paolo Galliani

**S**otto traccia. In rima con la riservatezza, tratto distintivo del Piemonte notoriamente discreto e chiuso, convinto che i suoi tanti tesori vadano cercati e scovati. Ed è lapalissiano tra le vigne dell'Alessandrino che si appoggia a Lombardia, Emilia e Liguria, punteggiate da paesini defilati e da cantine che non vantano grandi numeri ma sfoggiano vini sorprendenti. I pretesti aiutano l'esplorazione? Di sicuro. E abbondano tra i Colli Tortonesi, terra eletta di un bianco di struttura come il Timorasso, espressione di un vitigno riportato alla luce, decenni fa, da un viticoltore visionario come Walter Massa. **Lo stesso vino** che la famiglia Semino propone a Vho, nella cantina Colombera, con etichette di pregio come Montino (20 euro) e Derthona (12 euro). Che rivela un'eleganza inattesa nel Pitasso (18 euro) e nel Bricco San Michele (9 euro), ammiraglie della maison Claudio Mariotto a Tortona. E che fa vetrina nelle Cantine Volpi, azienda biologica a conduzione familiare, dove è d'obbligo degustare la Doc La Zerba (14 euro), pur senza snobbare il Rosé da uve Pinot Nero (10 euro) e il Piemonte Doc Spumante da uve Cortese in purezza (12 euro), perfetto con i primi a base di pesce e la pasticceria secca.

**L'inerzia porta più a sud**, dove la vicinanza del mare influenza la gastronomia e anche il Gavi Docg, bianco di fascia alta che lungo la pittoresca "Strada del vino" intercetta un turismo slow e motivato. È un must La Raia di Novi Ligure, tenuta agricola biodinamica di Piero Rossi Cairo incorniciata da filari di Cortese e Barbera lungo Strada Monterotondo, con una Fondazione d'Arte, un delizioso boutique hotel e una cantina affidata all'enologa Clara Milani dove fare gli onori ad un Gavi Pisè (22 euro) che è un tripudio di note floreali e sentori di frutta.

**E, sempre a Novi Ligure**, si finisce per fare tappa alla tenuta La Mesma delle sorelle Paola, Francesca e Anna Rosina, protagoniste di una bella avventura imprenditoriale al femminile con un'azienda biologica affidata alla competenza di Massimo Azzolini, vigneti tra Monterotondo e Tassarolo e un paio di ottime bottiglie: il Gavi Docg Etichetta Nera (12 euro) e il millesimato Metodo Classico che prende il nome dell'azienda (25 euro), spumante che si presenta anche in versione Magnum con 10 anni sui lieviti. Un territorio che è una meraviglia e che il Consorzio Tutela del Gavi cerca di promuovere, ma senza fare tanto cinema. Perché il Piemonte è così: sempre sotto traccia. Felice di esserlo.

### Il Montino



### Pitasso



### Gavi Docg Pisè



### Cortese Spumante Piemonte Doc



### Gavi Spumante Piemonte Classico



### IN VETRINA

In alto, da sinistra e in senso orario, Montino e Derthona sono etichette di prestigio della cantina Colombera; il Pitasso è una delle bottiglie ammiraglie della cantina Claudio Mariotto a Tortona; il Gavi Pisè della cantina La Raia di Novi Ligure, tenuta agricola biodinamica incorniciata da filari di Cortese e di Barbera; dalla tenuta La Mesma il Gavi Spumante Metodo Classico che si presenta anche in versione Magnum con 10 anni sui lieviti; infine la proposta delle Cantine Volpi, azienda biologica a conduzione familiare; il Piemonte Doc Spumante da uve Cortese