

NEL BICCHIERE

# Quel che resta del MEGLIO



Le vigne di Elvio Cogno a Novello, nel Cuneese. Cogno, che è stato un grande interprete del Barolo, ha sempre tutelato e valorizzato anche le uve locali «minori».

BIANCHI DI ALTO LIGNAGGIO,  
ROSSI CHE NASCONO  
ALL'OMBRA DEL MONTE  
ROSA, PERFINO UNA NUOVA  
DENOMINAZIONE.  
UNO SGUARDO OLTRE  
BAROLO E BARBARESCO IN  
UN **PIEMONTE** INASPETTATO



**Valentina Vercelli**  
Milanese di nascita, camminatrice di vigne per vocazione. Mi muovo per passione del vino, soprattutto quello delle zone meno conosciute.

## A BIELLA, VERCELLI E NOVARA

### 1. Lessona Pizzaguerra 2013 Colombera & Garella

Due giovani promesse firmano questo rosso entusiasmante, da uve nebbiolo con una piccola quota di vespolina. Il Lessona è un vino storico: fu scelto da Quintino Sella per brindare al primo governo dell'Italia unita. Con risotto al tartufo, arrosti e carni ripiene. 21,50 euro. *Vendita online: si.* Masserano (BI), tel. 334 1525151

### 2. Gattinara 2013 Giancarlo Travaglini

Travaglini è un nome cult del Gattinara, celebre per avere inventato la particolare bottiglia che aiuta a trattenere i sedimenti dei vini invecchiati. Un Nebbiolo speziato e minerale, ottimo con filetto alla griglia e bolliti misti. 20 euro. *Vendita online: si.* Gattinara (VC), [travaglinigattinara.it](http://travaglinigattinara.it)

### 3. Ghemme 2012 Torraccia del Piantavigna

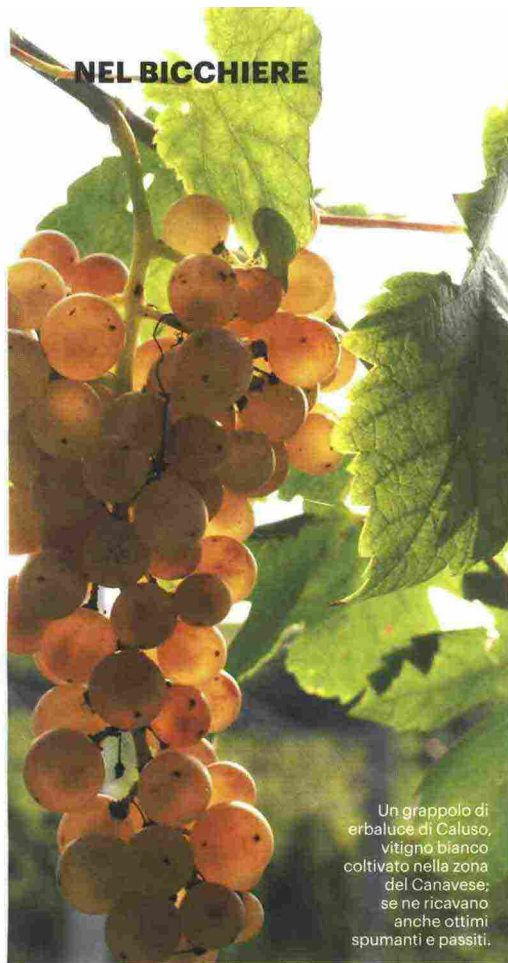
Se uno di cognome fa Piantavigna, ha il destino segnato. I Ghemme di quest'azienda sono un porto sicuro per gli appassionati dei fini Nebbiolo di montagna. Con maiale al forno e formaggi stagionati. 25 euro. *Vendita online: si.* Ghemme (NO), [torracciaelpiantavigna.it](http://torracciaelpiantavigna.it)



### 4. Colline Novaresi Vespolina Il Ricetto 2016

Tiziano Mazzoni  
Un rosso conviviale e schietto come la famiglia che lo produce. Fruttato e scorrevole, è ideale per la tavola quotidiana. Con pasta al ragù e pollo al forno. 10 euro. *Vendita online: no.* Cavaglio d'Agogna (NO), [vinimazzoni.it](http://vinimazzoni.it) →

FOTOGRAFIA RICCARDO LETTIERI



NEL BICCHIERE

Un grappolo di erbaluce di Caluso, vitigno bianco coltivato nella zona del Canavese; se ne ricavano anche ottimi spumanti e passiti.

A TORINO E CUNEO

1. Erbaluce di Caluso La Rustia 2016 Orsolani

Rustia in dialetto sta per «arrostita al sole», come l'uva selezionata per questo bianco intenso e complesso, che piace a esperti e neofiti, per i suoi profumi di salvia e pesca bianca. Con carpacci e pesce al forno con verdure. 11 euro. Vendita online: sì. San Giorgio Canavese (TO), [orsolani.it](http://orsolani.it)

2. Moscato d'Asti Sourgal 2017 Elio Perrone

Una «macedonia liquida», con profumi di litchi, agrumi e pesca gialla. Ha il fascino di una diva del cinema muto e una bevibilità pericolosa. Con crostate alla frutta e dolci lievitati. 9 euro. Vendita online: sì. Castiglione Tinella (CN), [elioperrone.it](http://elioperrone.it)

3. Langhe Nascetta del Comune di Novello Anas-Cëtta 2016 Elvio Cogno

Un vitigno autoctono a rischio di estinzione salvato dalla passione della famiglia Cogno, che ne fa un bianco mediterraneo ed elegantissimo. Con primi piatti alle verdure e carni bianche. 18 euro. Vendita online: no. Novello (CN), [elviocogno.com](http://elviocogno.com)



4. Dogliani 2016 Poderi Luigi Einaudi

La passione per la terra del presidente Luigi Einaudi continua ad animare le nuove generazioni della famiglia. Lo dimostra questo rosso da uve dolcetto, succoso, conviviale e molto territoriale. Con lasagne e polpette al sugo. 9 euro. Vendita online: sì. Dogliani (CN), [poderieinaudi.com](http://poderieinaudi.com)

AD ALESSANDRIA E ASTI

1. Colli Tortonesi Timorasso Il Montino 2015 La Colombera

Da cenerentola a uva superstar: la fortuna del timorasso somiglia a una favola. Il Montino, con i suoi sentori di pesca e fiori di acacia e l'innata eleganza, è tra quelli da segnarsi in agenda. Con carne cruda e pizza ai quattro formaggi. 22 euro. Vendita online: sì. Tortona (AL), [lacolomberavini.it](http://lacolomberavini.it)

2. Gavi del Comune di Gavi Etichetta Nera 2015 La Chiara

Un territorio a metà strada tra mare e monti, un'uva bianca in terra di rossi, una famiglia che ricerca la migliore espressione del Gavi. L'Etichetta Nera nasce da una super selezione dei grappoli di cortese; profumato e fine, è da provare con sushi e frittate con verdure. 16 euro. Vendita online: no. Gavi (AL), [lachiara.it](http://lachiara.it)

3. Grignolino d'Asti 2016 Luigi Spertino

Questa è una di quelle bottiglie che non si fa in tempo a mettere in tavola che è già finita. Un piccolo capolavoro, che sa di amarene e spezie, ideale con tortellini in brodo e spezzatino. 14 euro. Vendita online: sì. Mombercelli (AT), tel. 0141959098



4. Nizza Neuvsent Margherita 2014 Cascina Garitina

Vignaiolo 2.0, che comunica via social l'andamento delle vendemmie, e alfiere della Barbera. Ecco chi è Gianluca Morino, tra i promotori della nuova Docg Nizza, di cui questo rosso corposo e fruttato è uno degli esempi migliori. Con brasati, salumi e formaggi di media stagionatura. 20 euro. Vendita online: sì. Castel Boglione (AT), [cascinagaritina.com](http://cascinagaritina.com)

Tappi: «Sughero über alles?»

Se siete inguaribili romantici, non proseguite la lettura. Perché, se è vero che il rito di aprire una bottiglia tappata con il sughero non ha uguali, è altrettanto sicuro che è la chiusura più rischiosa: dal «sentore di tappo» alle ossidazioni, i problemi possibili sono tanti. Per questo si stanno facendo strada altre scelte: dai tappi sintetici e agglomerati a quelli in vetro e a corona, fino ai turaccioli ottenuti dalla lavorazione della canna da zucchero. Ma l'alternativa che sta ottenendo più consensi è il tappo a vite, sempre più usato nei paesi esteri, Francia compresa, anche per i vini da invecchiamento. In Italia, però, non è molto amato. I consumatori lo associano, a torto, a prodotti di scarsa qualità.