

Viaggio alla scoperta dei vitigni aromatici del Piemonte, da Fontanile (AT) ad Alice Bel Colle (AL)

Questi due paesini sono circondati da vigneti mozzafiato, coltivati con cura per secoli

Nelle colline dell'alto Monferrato, tra le province di Asti e Alessandria, si trovano i borghi medievali di Fontanile e Alice Bel Colle, rinomati per la coltivazione di vitigni aromatici come Moscato e Brachetto, oltre a varietà tradizionali come Cortese, Chardonnay, Barbera, Dolcetto e Freisa. Il paesaggio di vigneti di questa zona ha contribuito al riconoscimento UNESCO dei "Paesaggi vitivinicoli del Piemonte: Langhe-Roero e Monferrato".

Fontanile è caratterizzato dalla cupola della parrocchiale di San Giovanni Battista, visibile a distanza, mentre Alice Bel Colle offre un punto panoramico sull'alto Monferrato.

Uno scorcio di Fontanile con la Chiesa di San Giovanni Battista e dei vigneti che lo circondano (Foto dell'Autore).

Dal 2022, la Cantina Sociale di Fontanile e La Vecchia – Cantina di Alice Bel Colle e Sessame d'Asti si sono fuse, creando un grande gruppo cooperativo con 305 soci e circa 1500 ettari di vigneti. Paolo Ricagno, personalità di spicco del settore vitivinicolo piemontese e presidente del Consorzio Tutela Vini d'Acqui, dirige La Vecchia – Cantina di Alice Bel Colle e Sessame d'Asti da oltre cinquant'anni.

La cooperativa è leader nella lavorazione di vitigni aromatici come Moscato bianco e Brachetto, ma produce anche vini bianchi secchi (Cortese, Chardonnay) e rossi tradizionali piemontesi (Barbera, Bonarda, Dolcetto, Freisa, Grignolino).

La Cantina Sociale di Fontanile e Paolo Ricagno, presidente del Consorzio Tutela Vini d'Acqui (Foto dell'Autore).

Fondata nell'agosto del 1956, La Vecchia – Cantina di Alice Bel Colle mirava a unire i viticoltori per ridurre i costi di produzione e valorizzare i vini. Lo stabilimento di produzione, situato vicino ad Acqui Terme, è all'avanguardia e si concentra sui vitigni aromatici Brachetto e Moscato bianco, molto apprezzati a livello internazionale.

Il Moscato bianco rappresenta il 60% della produzione della Cantina di Alice Bel Colle. Da questo vitigno si ricavano il Moscato d'Asti Docg, un vino da dessert dolce e aromatico, e l'Asti Docg, uno spumante aromatico di fama mondiale. Il Moscato bianco è stato identificato con le uve Apiane dei Romani, apprezzate per la loro dolcezza.

Un altro vitigno aromatico a bacca nera è il Brachetto, da cui si produce il Brachetto d'Acqui Docg. Questo vino può essere dolce (tappo raso e spumante) o passito, e, grazie a recenti modifiche, anche in versioni secche come rosso fermo o spumante (Extra Dry, Dry, Demi Sec, Extra But, Brut). Il Brachetto è noto per il suo alto contenuto zuccherino e il profumo di rosa percepibile in vigna durante la vendemmia.

Lo stabilimento di produzione di Alice Bel Colle (Foto dell'Autore).

Gran parte dei vini della Cantina di Alice Bel Colle viene venduta all'ingrosso a imprese in Piemonte, nel nord Italia (come Martini & Rossi e Gancia), in Europa e nel resto del mondo, che si occupano dell'imbottigliamento.

La fusione delle due cooperative mira a fronteggiare le sfide del settore vinicolo, tra cui la scarsità di manodopera specializzata, l'aumento dei costi di gestione del vigneto, l'imprevedibilità climatica e le turbolenze geopolitiche che minacciano i mercati internazionali.

La Cantina Sociale di Fontanile, fondata nel 1957, si è sempre dedicata alla qualità delle uve per garantire la qualità del vino finale. La fusione ha portato a cambiamenti organizzativi, con lo spostamento della produzione ad Alice Bel Colle, ma ha anche aperto nuove prospettive, tra cui la modernizzazione del punto vendita e la decisione di produrre l'Alta Langa Docg a Fontanile.

Data di pubblicazione: 17/06/2025

Salvato in PDF in data: 23/09/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/storia-e-tradizione/viaggio-alla-scoperta-dei-vitigni-aromatici-del-piemonte-da-fontanile-at-ad-alice-bel-colle-al/17/06/2025/>