Valsusa, il Piemonte oltre le colline

Valsusa, il Piemonte oltre le colline

Articolo di Christian Frontino

Nel mondo del vino, tanto all'estero quanto in Italia, dire Piemonte richiama l'immediata associazione alle colline, ora morbide, ora brulle, tipiche dei paesaggi di Langhe, Roero e Monferrato, dove barbera, dolcetto e nebbiolo regnano quasi incontrastati.

Mentre negli anni è via via cresciuta l'importanza di altri scorci collinari, dalle Coste della Sesia e Canavese, terra di erbaluce, ai Colli Tortonesi dove da poco è stato riscoperto il timorasso, la stessa fortuna, perlomeno in termini di notorietà, non ha sorriso ad altre realtà più ad alta quota che spesso rimangono, con la loro produzione vitivinicola, una chicca per gli appassionati o un'esclusiva per gli abitanti del posto.

Dimenticando quindi per un po' le colline, andiamo oltre, più precisamente oltre la Sacra di San Michele, secolare guardiana dell'imbocco della Valsusa, territorio in grado di vantare, insieme a una forse ben più conosciuta tradizione casearia, un'eccellente varietà enologica, riconosciuta anche a livello legislativo nel 1997 con la creazione di un'apposita DOC.

La produzione di questa "denominazione di origine controllata", comprendente 19 comuni tra cui Chiomonte, riguarda vini ricavati non solo dalle uve più conosciute della regione ma anche da alcune importanti varietà locali, la cui coltivazione si estende su pochi ettari di terreni scoscesi, dove la meccanizzazione deve quasi sempre cedere il passo al lavoro manuale di eroici viticoltori

Praticamente introvabili altrove, autentici alfieri della Valsusa sono il bianco baratuciat (che in tempi recenti si sta ricavando diverse nicchie nel Basso Piemonte) e i neri becuet e avanà, con questi ultimi due che, oltre a essere vinificati in purezza (da soli) possono allo stesso modo far parte degli assemblaggi etichettati come Valsusa Rosso DOC.

Lecita potrebbe essere a questo punto la domanda sul cosa contraddistingua questi vini dal resto dei loro colleghi piemontesi, interrogativo presto sciolto: in prima battuta, quelli della Valsusa, considerando sia l'altitudine media superiore agli 800m s.l.m. sia la composizione del suolo, tipicamente roccioso, sono dei veri e propri vini di montagna che, volendo forzare un paragone, sono più vicini per tipologia e carattere alla realtà valdostana o savoiarda, anziché a quella propria del resto della regione.

Si parla allora di vini profumati, dove i sentori fruttati si lasciano volentieri accompagnare da quelli minerali, il tutto accompagnato da un buon livello di freschezza e sapidità che vanno a reggere un corpo piacevolmente sottile ma non per questo debole.

Una menzione a sé riguarda invece il tenore alcolico: solitamente il vino di montagna non eccede in alcol, sebbene negli ultimi anni il caldo anomalo abbia contribuito a spingere sul contenuto zuccherino e sull'alcolicità, con bottiglie contrassegnate da una percentuale del 15,5%!

Cosa ci si può aspettare allora da un calice di Valsusa?

Iniziando con il baratuciat, il naso viene subito solleticato dai profumi della mela e del fieno, a cui fanno seguito sentori di miele e tratti balsamici e aromatici, mentre la freschezza e la sapidità che si incontrano all'assaggio creano ottimi abbinamenti sia al momento dell'aperitivo sia con piatti a base di pesce di lago.

Proseguendo quindi con il rosso avanà, sopraggiungono invece note di frutti di bosco e violetta, con il giusto spazio anche per la marasca e variazioni eteree negli uvaggi che comprendono anche il becuet, vitigno caratterizzato da analoghi sentori; non da meno è la speziatura, spesso una vaniglia figlia di affinamenti in legno che si armonizza al pepe. L'equilibrio tra morbidezza, freschezza e tannino rendono dunque questi vini, particolarmente adatti ad accompagnare arrosti succulenti o ancora meglio delle pietanze a base di cacciagione.

Le sorprese di questo lembo di Piemonte incastonato nelle Alpi, tuttavia, non si esauriscono con i vini secchi, dal momento in cui i medesimi vitigni autoctoni sono allo stesso tempo impiegati per una specifica tipologia produttiva decisamente più diffusa in Germania o in Canada, quella degli *Ice Wine*.

Circoscritti in Italia a pochissime aree come la Valle d'Aosta e il circondario di Chiomonte, i Vini da ghiaccio, realizzati a partire da uve vendemmiate in inverno, quando gli acini congelano, nella loro declinazione valsusina, oltre alla consueta dolcezza che li rende perfetti insieme a formaggi stagionati e pasticceria secca (ma non solo), mantengono una freschezza tale da non risultare mai stucchevoli, rischio che può talvolta occorrere con i più tradizionali passiti.

A ogni modo, per quanto la parola scritta possa far luce e dare un'idea su un determinato tipo di vino, a conti fatti non c'è modo migliore di coglierne pienamente l'anima stappando una bottiglia, meglio ancora, in questo caso, se circondati dal profumo dei prati o della neve.

© 2025 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 28/12/2025

Salvato in PDF in data: 06/11/2026

Link all'articolo: https://civico20-news.it/storia-e-tradizione/valsusa-il-piemonte-oltre-le-colline/28/12/2025/