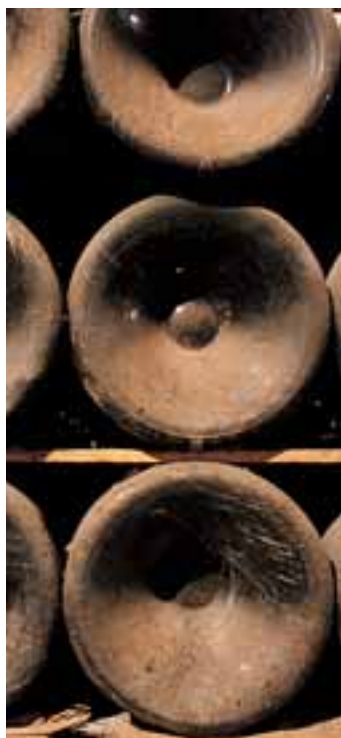


# The Wine Heritage

## Quel patrimonio diVino

Luca Fiocchetti, *Journalist*, Il Giornale del Piemonte





**F**ull-bodied, velvety soft reds,  
and sumptuous whites,  
laden with fruit and spices.



Before the Olympics, before the Cinema Museum and even before Fiat, the world had a liquid vision of Piedmont. For more than a century Barolo, Barbaresco and Moscato were the region's only real ambassadors, the bottled representatives of an area with a vocation for the delights of the palate. This identification of Piedmont with its wines continues, and indeed seems to be increasing, even if the area's attractions have multiplied in the meantime. But this combination is by no means belittling, because wine actually acts as a driving force which leads people to all the region's other gastronomic strong points, and still remains the main reason why visitors want to explore the area.

Wine is a very serious business, and one of the strong points of Piedmont's new economy: it accounts for the lion's share of the region's exports, encouraging those who appreciate it to get to know its area of origin much more effectively than any brochure or advertisement could ever do.

A heritage like this has to be safeguarded, highlighted and promoted to full effect in order to ensure that all its potential is exploited. The Region got on the right track in 1980 when it passed a law to establish the creation of the Regional Wine Centres and back their work. These non-profitmaking public bodies work to promote the DOC and DOCG wines they represent, but also to draw attention to the areas in question. At present there are ten Regional Wine Centres, with a total of 135 communes under them, representing over one thousand Piedmontese wine-makers.



**Wine actually acts as a driving force which leads people to all the region's other gastronomic strong points, and still remains the main reason why visitors want to explore the area**

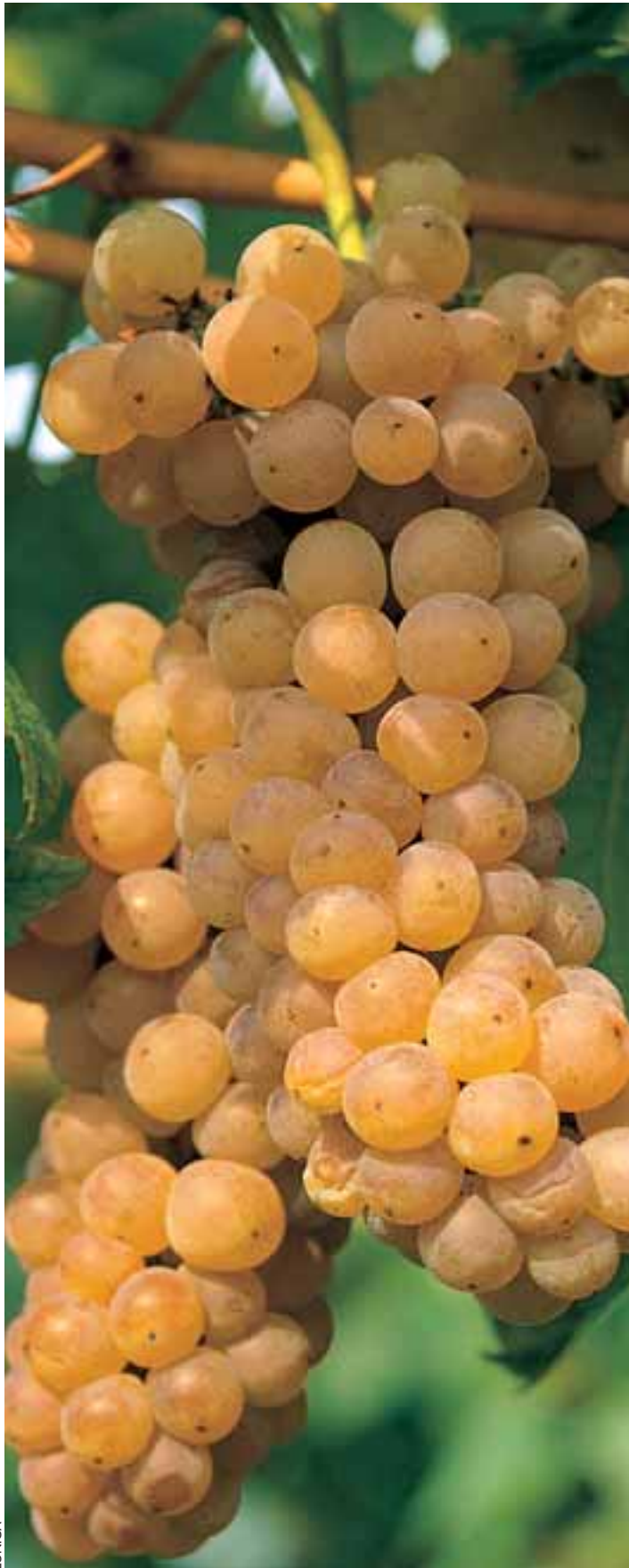
To fulfil their promotional responsibilities the Wine Centres organise conventions, tasting sessions and recommendations for food accompaniments, attracting thousands of wine fans to the region every year. As well as the shared aim of promotion, there is another factor common to all these Centres, namely that they are all based in castles or other historic residences. Inside these venues there are traditional restaurants, wine and folk museums and attractive areas for tasting and purchasing the wines on offer. It is thought that together the ten Centres bring in more than half a million visitors a year, mostly from overseas.

These are the places to taste all the 44 DOC and 10 DOCG wines of Piedmont (Asti, Barbaresco, Barolo, Brachetto d'Acqui, Gavi, Ghemme, Gattinara, Moscato d'Asti, Arneis and Roero). However the wines present, and there are over one thousand two hundred labels stocked, are not entitled to a place in one of the Centres merely on the basis of their geographical area of origin. To be admitted they must face a rather exacting test: an independent committee carries out a blind tasting, which is open to the public, and only the wines which score at least eighty per cent are admitted to the Wine Centre.

Starting from the south of Piedmont, the Langhe is the area with the highest concentration of Wine Centres, which is only natural in the homeland of the great reds which many believe to be the finest wines in the world. The Barolo Regional Wine Centre is probably the best known, both thanks to the regal product it takes its name from, and the venue of the centre, in the splendid Castello Comunale, which was built in the year 1000. As well as a glorious overview of Barolo production by winery and vintage, the cellars of the renowned Palazzo Falletti also offer Verduno Pelaverga, an ancient grape variety which has recently been rediscovered. From one king to another we come to the Barbaresco Regional Wine Centre in the village of the same name, hosted in the splendid deconsecrated church of San Domenico, which has recently been restored.

Then it's on to the incredible variety of wines on offer in the Roero Regional Wine Centre, hosted in the former Regina Margherita Infant School: Arneis DOCG, a delicate white, Bonarda, a characterful red, Langhe Favorita and Langhe Chardonnay, as well as other excellent whites and the outstanding red Roero DOCG. The centre's restaurant even boasts a Michelin star for the excellent traditional cuisine it offers.

The Cavour Regional Wine Centre was the first of the ten centres to be established, in 1967, and is based in the imposing Grinzane Castle, atop a hill which looks out over the vineyards of the Langhe. This is the ho-



LUNICA

**Il vino è il traino per far conoscere tutte le altre eccellenze gastronomiche della regione ed è tuttora la prima ragione che spinge un turista a visitare il territorio**

Rossi corposi, morbidi come il velluto, bianchi avvolgenti, profumati di frutta e di spezie. Prima delle Olimpiadi, prima ancora del Museo del cinema e anche della Fiat, il mondo aveva del Piemonte una visione esclusivamente liquida. Barolo, Barbaresco e Moscato sono stati per più di un secolo i veri e unici ambasciatori della regione, testimonianza potabile di una terra a vocazione golosa. L'identificazione del Piemonte con i propri vini continua e anzi sembra aumentata, anche se nel frattempo gli appeal del territorio si sono moltiplicati. Ma è un accostamento tutt'altro che riduttivo perché il vino è il traino per far conoscere tutte le altre eccellenze gastronomiche della regione ed è tuttora la prima ragione che spinge un turista a visitare il territorio. Il vino, insomma, è una faccenda terribilmente seria. È uno dei punti di forza della nuova economia piemontese: fa la parte del leone nei prodotti da esportazione, stimolando coloro che lo apprezzano a conoscere il territorio da dove proviene. Molto più efficace di qualsiasi brochure o spot pubblicitario.

Un simile patrimonio va difeso, valorizzato e promosso nel migliore dei modi per sfruttarne appieno tutte le potenzialità. La Regione ha intrapreso la giusta strada già nel 1980 quando ha emesso una legge che promuoveva la costituzione delle Enotecche Regionali e ne sosteneva le attività. Questi enti pubblici senza fini di lucro svolgono un'attività di promozione dei vini doc e docg che rappresentano, ma anche di valorizzazione dei relativi territori. Attualmente sono dieci le Enotecche Regionali e ad esse aderiscono complessivamente ben 135 comuni, per un totale di oltre mille produttori piemontesi rappresentati. Per adempiere al loro compito di promozione le Enotecche organizzano convegni, degustazioni, abbinamenti gastronomici, richiamando sul territorio migliaia di enoappassionati ogni anno. Oltre al comune intento di valorizzazione c'è un'altra particolarità che accomuna tutte queste Enotecche, ed è il fatto di avere sede presso castelli o altre dimore storiche. All'interno vi si trovano ristoranti tipici, musei etnografici enologici, oltre a confortevoli luoghi dove degustare e acquistare i vini rappresentati. Si calcola che le dieci Enotecche messe insieme siano in grado di richiamare più di mezzo milione di visitatori ogni anno, la maggior parte dei quali stranieri. Qui si possono degustare tutte le 44 doc e le 10 docg del Piemonte (Asti, Barbaresco, Barolo, Brachetto d'Acqui, Gavi, Ghemme, Gattinara, Moscato d'Asti, Arneis e Roero). Le oltre milleduecento etichette



LUNICA

meland of Dolcetto and Barbera d'Alba, and Langhe, Grignolino and Nebbiolo. The fifth and final centre in the province of Cuneo is the Moscato Wine Centre, dedicated to the much-loved sweet dessert wine. The Centre is based in the thirteenth century Busca Castle in the village of Mango.

Changing provinces we come to the Canelli and Astesana Regional Wine Centre, which after the flood which damaged its first home in palazzo Giuliani, is now located in a nineteenth century building which was the hub of the wine trade at the time. This centre represents the two important DOCG wines Moscato d'Asti and Brachetto, but also offers all the other local wines.

Next in the Alessandria area is the Acqui "Spa and Wine" Regional Wine Centre in the sixteenth century Palazzo Robellini. Ruling the roost here is the only red Italian spumante: the DOCG Brachetto d'Acqui. Also in the province of Alessandria, in Vignale to be precise, is the Monferrato Regional Wine Centre. Palazzo Callori, which houses the Centre, is an imposing eighteenth century building with cellars cut out of the surrounding tuff, where the bottles are displayed in characteristic brick niches. This area produces the very best Barbera, from historic vineyards over fifty years old. This is also the place for the finest Grignolino and in the Centre you can also sample the other wines of the area: Freisa, Malvasia, Ruché, Cortese and Gavi.

Heading north up to the border between the Vercelli, Biella and Cana-

presenti però non hanno diritto a un posto nell'Enoteca solo, per così dire, per nascita geografica. L'ammissione alle Enotecche è infatti un esame piuttosto severo: un comitato indipendente effettua una degustazione alla cieca aperta al pubblico e solo quei vini che hanno ottenuto una votazione di almeno ottanta su cento entrano a far parte dell'Enoteca.

Partendo dal Sud del Piemonte, è nelle Langhe che troviamo la più alta concentrazione di Enotecche e non potrebbe essere altrimenti visto che è la patria di quei grandi rossi che a detta di molti sono i vini più buoni del mondo. L'Enoteca regionale del Barolo: forse la più nota, sia per il regale prodotto del quale porta il nome, ma anche per la location che la ospita, lo splendido Castello Comunale eretto nell'anno Mille. Nella cantina del celebre Palazzo Falletti, oltre a una panoramica gloriosa della produzione di Barolo per marche e annate, si può anche trovare il Verduno Pelaverga, che si ricava da un antichissimo vitigno riscoperto negli ultimi tempi. Da un re a un altro si arriva alla Enoteca regionale del Barbaresco che ha sede nel paese omonimo nella splendida Chiesa di San Domenico, sconsacrata e recentemente ristrutturata. Si passa poi all'incredibile varietà di vini rappresentati dall'Enoteca regionale del Roero ospitata nell'ex Asilo Infantile Regina Margherita: l'Arneis docg, bianco delicato, la Bonarda, rossa e decisa, il Langhe Favorita e il Langhe Chardonnay, altri bianchi di gran livello, e l'ottimo rosso Roero docg.



Acqui, Regional  
Wine Centre,  
Alessandria

Enoteca Regionale  
di Acqui,  
Alessandria



**At present there are ten Regional Wine Centres,  
with a total of 135 communes under them,  
representing over one thousand Piedmontese wine-makers**



CONVERSA - M. DOTTAVIO



“Colline del Moscato”  
Regional Wine Centre,  
Mango, Cuneo

Enoteca  
Regionale Colline  
del Moscato,  
Mango, Cuneo



Barolo, Regional Wine Centre, Cuneo

Enoteca Regionale del Barolo, Castello di Barolo, Cuneo

F. TURCATI



"Colline del Moscato" Regional Wine Centre, Mango, Cuneo

Enoteca Regionale Colline del Moscato, Mango, Cuneo

F. TURCATI



Grinzane Cavour, Regional Wine Centre, Cuneo

Enoteca Regionale, Castello Grinzane Cavour, Cuneo

F. TURCATI

**Attualmente sono dieci le Enotecche Regionali  
e ad esse aderiscono complessivamente  
ben 135 comuni,  
per un totale di oltre mille produttori  
piemontesi rappresentati**



Palazzo Callori,  
Vignale Monferrato,  
Regional Wine Centre,  
Alessandria

Enoteca Regionale  
Palazzo Callori,  
Vignale Monferrato,  
Alessandria

vese areas is Roppolo, which is where the Serra Regional Wine Centre is based. In Roppolo Castle you can taste the lesser-known DOC wines which are currently winning over increasing numbers of wine-lovers: Erbaluce di Caluso, Carema, Pinerolese, Valsusa and the “reborn” Lessona. In Gattinara, in the nineteenth century Villa Paolotti, is the tenth and final centre: the Gattinara and Nebbiolo area Northern Piedmont Regional Wine Centre. In this area the nebbiolo grape, which differs greatly from that found in the Langhe, is used to make two highly prized DOCG wines: Gattinara and Ghemme.

In order to coordinate the work of the ten local centres, in 1999 the Piedmont Wine Centre was set up. This oversees the work to promote all the DOC and DOCG wines with an innovative approach, including the “wine portal” [www.enotecadelpiemonte.com](http://www.enotecadelpiemonte.com), which is visited by wine-lovers from over thirty five different countries every month: a 24-hour showcase of the very best wines of Piedmont.



F. TURCATI

Al suo interno il Ristorante dell’Enoteca si è guadagnato una stella Michelin per l’ottima cucina tradizionale che propone. L’Enoteca regionale Cavour invece ha il primato di essere stata la prima tra le dieci ad essere istituita, precisamente nel 1967, e ha sede nell’imponente Castello di Grinzane, posizionato su un’altura che domina i vigneti delle Langhe. Questa è la culla di Dolcetto e Barbera d’Alba, di Langhe, Grignolino e Nebbiolo. La quinta e ultima della provincia di Cuneo è l’Enoteca del Moscato, apprezzatissimo vino dolce da fine pasto, che risiede nel duecentesco Castello dei Busca nel comune di Mango.

Cambiando provincia si incontra l’Enoteca regionale di Canelli e dell’Astesana che, dopo l’alluvione che danneggiò la prima residenza di palazzo Giuliani, ora si trova in un edificio dell’Ottocento che era il centro del commercio enologico del periodo. Qui sono rappresentate due importanti docg come il Moscato d’Asti e il Brachetto,



LUNICA

ma si possono trovare anche tutti gli altri vini del territorio. Passando nell'Alessandrino si trova l'Enoteca regionale di Acqui "Terme e Vino" situata nel cinquecentesco Palazzo Robellini, qui a farla da padrone è l'unico spumante rosso italiano: la docg Brachetto d'Acqui. Restando in provincia di Alessandria e più precisamente a Vignale c'è l'Enoteca regionale del Monferrato. Palazzo Callori, che ospita l'Enoteca, è un imponente edificio settecentesco nelle cui cantine di tufo vengono esposte le bottiglie disposte in caratteristiche cellette di mattoni. Qui si produce l'eccellenza della Barbera, proveniente da vigneti storici, vecchi più di cinquant'anni. Ma sempre qui c'è la massima espressione del Grignolino e si possono degustare anche le altre produzioni del territorio: Freisa, Malvasia, Ruché, Cortese e Gavi. Spostandosi verso Nord in un'altura al confine tra Verellese, Biellese e Canavese si trova Roppolo, dove ha sede dell'Enoteca regionale

della Serra. Nel Castello di Roppolo si possono degustare vini doc meno conosciuti al grande pubblico ma che si stanno conquistando una fetta sempre più larga di appassionati: Erbaluce di Caluso, Carema, Pinerolese, Valsusa e anche il "rinato" Lessona. A Gattinara, nell'ottocentesca Villa Paolotti, si trova la decima e ultima: l'Enoteca Gattinara e delle Terre del Nebbiolo Nord Piemonte. Qui l'uva nebbiolo, molto differente da quella delle Langhe, dà vita a due docg di gran pregio: Gattinara e Ghemme. A coordinare il lavoro delle dieci strutture territoriali è stata istituita, nel 1999, l'Enoteca del Piemonte che razionalizza l'attività di promozione di tutti i vini doc e docg con strumenti innovativi. Come l'"enoportale" [www.enotecadelpiemonte.com](http://www.enotecadelpiemonte.com) che viene visitato mensilmente da appassionati di oltre trentacinque paesi diversi. Una vetrina sempre aperta sul meglio della produzione enologica del Piemonte.