

# VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

## Nasce in Val d'Ossola il primo Prünent “al femminile”

Alessandro Guglielmi · Thursday, January 14th, 2021

**Tra le valli dell'Ossola è nato il primo Prünent “al femminile”.** A produrlo è **Mara Toscani**, 40enne, figlia di floricoltori trasferita in Val d'Ossola per amore, sommelier, lavoratrice della terra, autrice di libri di cucina, foodblogger, e titolare dell'azienda agricola **Ca' da l'Era di Pieve Vergonte** (VB). Si tratta del sesto Prünent prodotto in questi anni in Val d'Ossola.

**L'azienda ha da poco messo in vendita le 660 bottiglie dell'annata 2018** e sono già moltissime le richieste per questo vino, un Cru di nicchia, prodotto con passione presso un'unica vigna nel territorio di Fomarco.

**Il Prünent, raro clone del più celebre Nebbiolo, è il vitigno più antico della piemontese Val d'Ossola:** le prime testimonianze risalgono infatti all'inizio del XIV secolo. Il Prünent nasce in un territorio difficile, quello della Val d'Ossola, caratterizzato da rigide condizioni ambientali, tipiche delle Alpi, e da impervi terrazzamenti strappati alla montagna.

«In tanti ci chiedono cosa ci ha portati a diventare produttori di vino a 40 anni – spiegano **Mara Toscani** e il marito **Marco Martini**, Presidente dell'Associazione Produttori Agricoli Ossolani –, qual è stata la scintilla che ci ha portati a stravolgere le nostre vite, ad investire energie, tempo e denaro nella nostra attività. **Il segreto è semplicemente la passione.** La passione ci accompagna ogni giorno, ci dà motivazione, voglia di fare sempre meglio, voglia di riconsiderare il valore del tempo, voglia di creare qualcosa di unico e di nostro, proprio come questo Prünent».

**Mara e Marco sono partiti nel 2012 da terrazzamenti abbandonati ed inerbiti di proprietà dei nonni e bisnonni, e li hanno tenacemente recuperati e reimpiantati con barbatelle di Prünent,** cercando di rispettare al massimo questo luogo. Anche attraverso la lavorazione dei terreni, che resta totalmente manuale, proprio come in passato, a causa dell'inaccessibilità e delle piccole dimensioni degli appezzamenti, e un utilizzo di prodotti fitosanitari che rimane spesso sotto la soglia minima prevista dalla legge. Arrivano poi a trasformare le uve e ad affinare il vino nella loro piccola cantina, che vanta un ottimo livello di efficienza energetica e sostenibilità ambientale: tra queste mura e dalla loro creatività nascono anche le etichette dei loro quattro vini, disegnate a quattro mani.

**La produzione di questo sesto Prünent ossolano parte dalla raccolta a mano delle uve.** I grappoli sono posti delicatamente in cassette e avviati subito alla vinificazione. Dopo la pigiadiraspatura e l'avvio della fermentazione, inizia la macerazione a cappello emerso con rimontaggi per circa quindici giorni. Fatti i primi travasi necessari alla sfecciatura del vino giovane, si fa eseguire al vino la fermentazione malolattica, indispensabile per produrre un rosso destinato ad

invecchiare. A questo punto inizia la maturazione in un unico *tonneau*, una botte di rovere da 500 litri per almeno dodici mesi, anche se l'Azienda Ca' da l'Era prolunga questa fase di diversi mesi, cui fa seguire l'affinamento in bottiglia.

«**In un anno così complicato** – concludono Mara Toscani e Marco Martini – **siamo ancor più orgogliosi di presentare il nostro Prünent**. Il Prünent, biotipo di Nebbiolo che coltiviamo in un unico vigneto di circa un ettaro, diventerà il nostro fiore all'occhiello, in aggiunta agli altri vini, tra cui il primo Passito Ossolano. Le nostre coltivazioni nascono su terrazzamenti a picco sulla valle, realizzati con muri a secco che arrivano fino a due metri di altezza, capaci di imprigionare tutto il calore del sole creando un microclima unico. Presentiamo un Prünent diverso dal solito lontano dalle Valli Ossolane storicamente legate alla coltivazione di queste uve, ma che riserva grandi sorprese e grandi emozioni».

This entry was posted on Thursday, January 14th, 2021 at 12:12 pm and is filed under [Piemonte](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.