

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Dal Prùnent al Merlot, una domenica di vini con “Ossola in cantina”

Maria Carla Cebrelli · Thursday, April 27th, 2023

(Foto di Simone Cappelli) Sabato 13 maggio – previsto il rinvio al 27 maggio in caso di maltempo – dalle 11 alle 18, **sette cantine della Val d’Ossola** apriranno le proprie porte per regalare al grande pubblico un coinvolgente **viaggio di scoperta vitivinicola**.

Con oltre 200 biglietti già venduti, ci sono ottime premesse per la giornata “Ossola in cantina” organizzata dall’Associazione Produttori Agricoli Ossolani (APAO) con la collaborazione dell’Associazione Italiana Sommelier Verbania e della Condotta Slow Food Valle Ossola, ideata per valorizzare piccoli produttori del nord estremo del Piemonte, territorio la cui anima vitivinicola è ancora poco conosciuta, pur raggiungendo livelli qualitativi ormai degni di nota.

I vini ossolani e il “Re” Pru?nent

I fianchi delle montagne della Val d’Ossola, fino ad un secolo fa letteralmente coperti da 400 ettari di vigneti, sono vere e proprie terrazze assolate (so?stign in dialetto) e grazie all’impegno di valorosi coltivatori stanno tornando a regalare piccoli e grandi gioielli enologici.

Alcune vigne della Val d’Ossola sono vigneti eroici, ubicati su terreni con pendenze importanti ad altitudini di media montagna, al pari dei più conosciuti in Valtellina, Liguria o nel vicino Canton Vallese svizzero. Perla del vino locale è da sempre il Nebbiolo tradizionale, il Pru?nent: il nome, citato per la prima volta in una pergamena del 1309, parrebbe fare riferimento al prunum (susino, prugno), poiché era tradizione coltivare la vite (maritata) insieme ai prugni selvatici, o alla brina (dal latino pruina) che caratterizza il periodo della tarda maturazione autunnale delle sue uve. In passato il Pru?nent è stato un vino pregiato, invecchiato in botte, conosciuto e apprezzato anche al di fuori dei confini locali. Oggi, dopo qualche decennio di “abbandono”, grazie ad una preziosa attività di riscoperta e valorizzazione, il Pru?nent è tornato a ricoprire il ruolo di primo piano che merita (e quasi tutti i produttori dell’evento ospiteranno il Nebbiolo d’Ossola tra le proprie proposte in degustazione il prossimo 13 maggio).

Dal 2009 la DOC “Valli Ossolane” ha contribuito ad un ulteriore rilancio della produzione a km0, che il pubblico potrà apprezzare grazie al completo ventaglio di proposte di “Ossola in Cantina”. Prendere parte all’evento di sabato 13 maggio significa anche sostenere la passione di queste piccole realtà produttive, che non solo danno valore ad un prodotto locale d’eccellenza, ma contribuiscono anche a rafforzare quel legame tra uomo e natura oggi sempre più importante.



Ossola in Cantina

Un unico voucher, acquistabile in prevendita al costo di €30 su www.apao.it/negozio/, permetterà di conoscere da vicino tutti i produttori, visitare vigneti e cantine e degustare calici di ottimo vino ossolano

DOC in sette differenti cantine. Nel prezzo del biglietto è compreso anche il proprio calice personale per la degustazione e una sacca personalizzata per riporlo tra una visita e l'altra. I vini saranno abbinati ad assaggi gastronomici tipici della Val d'Ossola, che saranno serviti utilizzando piatti, posate e tovaglioli compostabili: una precisa scelta di APAO per caratterizzare l'anima green della manifestazione.

Dopo aver acquistato il biglietto in prevendita online, sarà possibile ritirare i tagliandi per iniziare il percorso degustazione già dal 2 maggio presso l'Enoteca Garrone di Domodossola (via Scapaccino 36 a Domodossola), così da potersi dedicare fin da subito, il 13 maggio, al tour tra cantine.

In alternativa il kit potrà essere ritirato nella sede di APAO in Via Martinoja a Crevoladossola (VB), dove verrà offerto in degustazione l'Idromele di Alveare Ossolano, accompagnato dai Runditt vigezzini, sottili sfoglie di farina cosparse di burro e un pizzico di sale.

La settimana precedente l'evento gli eventuali voucher ancora disponibili saranno in vendita (con relativi calici degustazione) presso l'Enoteca Garrone.

Sabato 13 maggio (il 27 in caso di maltempo) ogni cantina proporrà una degustazione differente: si passa così dal fresco **Chardonnay** all'antico e raro **Pru'nent**, dal **Nebbiolo** al **Merlot**, fino ad un inaspettato vino passito. I visitatori potranno decidere liberamente quante e

quali cantine visitare, e potranno raggiungerle in autonomia grazie a una comoda mappa.

Nelle sette cantine coinvolte, collocate geograficamente da sud a nord, da Pieve Vergonte, nella Bassa Ossola, a Crodo, in Valle Antigorio, saranno presenti i sommelier professionali dell'Associazione Italiana Sommelier Verbania che "racconteranno" i vini in degustazione.

Ecco l'elenco delle cantine che partecipano a "Ossola in Cantina":

- Ca' da l'Era Azienda Agricola – Via del Piano, 15 – Pieve Vergonte
- La Cantina di Tappia – Frazione Tappia – Villadossola
- Azienda Vitivinicola Edoardo Patrone – Borgata Baceno, 51 – Domodossola
- Agriturismo La Tensa – Località Tensa – Domodossola
- Villa Mercante – Via Strada Vecchia, 23 – Trontano
- Cantine Garrone – Via Valle Formazza, 13 – Oira di Crevoladossola
- Istituto Agrario Fobelli di Crodo – Via Roma, 9 – Crodo

Calice dopo calice, il percorso di "Ossola in Cantina" porterà a percorrere strade, mulattiere e sentieri che sono anche linee di congiunzione tra passato e futuro, riscoprendo un mondo antico il cui recupero è oggi in atto con volontà e determinazione.

"Ossola in Cantina" è realizzata dall'Associazione Produttori Agricoli Ossolani (APAO) con la collaborazione dell'Associazione Italiana Sommelier Verbania e della Condotta Slow Food Valle Ossola e con il patrocinio della Regione Piemonte e dei Comuni di Domodossola, Crevoladossola, Crodo, Pieve Vergonte, Trontano e Villadossola.

Maggiori informazioni e aggiornamenti sulla pagina Facebook

www.facebook.com/apao.associazione.produttori.agricoli.ossolani

This entry was posted on Thursday, April 27th, 2023 at 10:24 am and is filed under [Piemonte](#), [Tempo libero](#), [Turismo](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.