

PAOLO CASALIS

GUIDA ALLE LANGHE IN BICICLETTA

**ESTRATTO
DAL LIBRO**
WWW.PRODUZIONEFUORIFUOCO.IT
**GUIDA ALLE LANGHE
IN BICICLETTA**



SCRITTA DA UNA GUIDA IN BICICLETTA

Paolo Casalis

Guida alle Langhe in bicicletta

scritta (e scarabocchiata) da una guida in bicicletta





A marzo 2020, proprio quando mi apprestavo a stampare e distribuire questo libro, prima l'Italia e poi il mondo intero sono stati travolti da un minuscolo virus, tanto infido e odioso che non mi va neppure di nominarlo.

Il nostro modo di vivere, quello che avevo appena finito di raccontare in queste pagine, è stato spazzato via nel giro di pochi giorni, e l'idea stessa di poter uscire di casa per una pedalata è diventata un sogno lontano.

Anzi, per uno strano scherzo del destino (condito da un po' di irrazionalità) lo sport all'aria aperta è stato vietato e perseguito come nessun'altra attività, i ciclisti e i *runner* sono diventati gli untori del nostro secolo.

Ma il cicloturismo non si arrende!

Anzi, rilancia: di fronte alla crisi prima d'immagine e poi economica del Belpaese, il turismo in bicicletta, attività sostenibile e agile per definizione, ripartirà di slancio e recupererà in fretta le posizioni perdute, aiutando a ri-connettere e sostenere le piccole realtà produttive del territorio.

Le biciclette, abbandonate per mesi nei garage di casa, impolverate e magari anche un po' arrugginite, sono già pronte per mordere di nuovo il terreno!

Infine, una piccola nota sul come e quanto il virus abbia cambiato i contenuti di queste pagine: ho deciso di utilizzare lo stop che ci è stato imposto per arricchirli e aggiornarli, senza però stravolgerli, certo che le Langhe siano già pronte per accogliere il turista del futuro.

Lento, verde, sostenibile, in bicicletta.

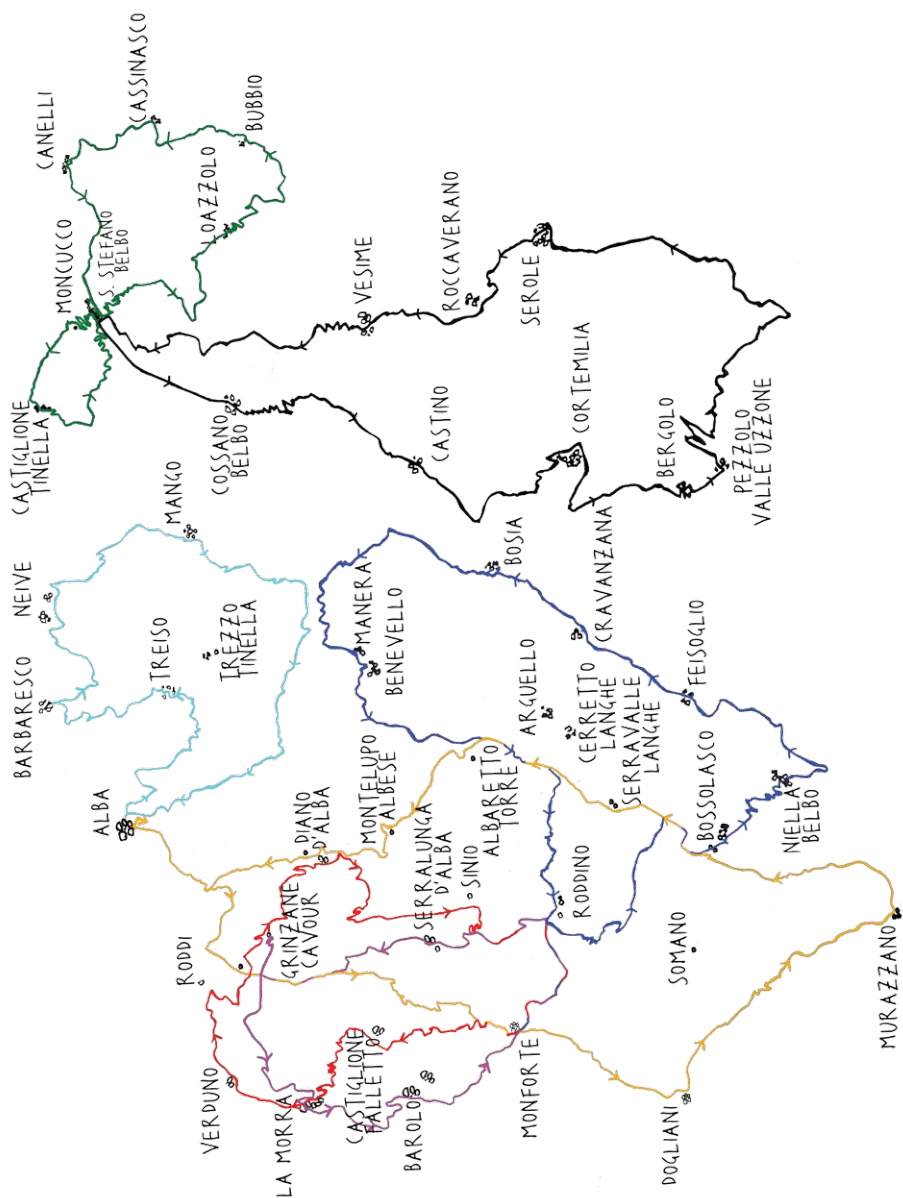
Sommario

- 4 Perché questa guida?
- 6 Istruzioni per l'uso
- 8 Galleria fotografica
- 15 **Giorno 1 - I Castelli del Barolo - 40 km**
 - 16 Descrizione Giorno 1
 - 18 Tips & Tricks - La bicicletta: elettrica o muscolare?
 - 20 Pedalare in sicurezza / Prima parte
 - 22 Piove, che fare? Visite in cantina
 - 24 Un po' di storia / Dalla Preistoria al Medioevo
 - 26 Il Castello di Barolo
 - 27 Il Castello di Serralunga d'Alba
 - 28 Le mie Langhe / Elio Grasso, produttore di vino
 - 29 Racconto "I Castelli del Barolo"
- 41 **Giorno 2 - Non di solo Barolo vive l'uomo - 50 km**
 - 42 Descrizione Giorno 2 - Tips & Tricks
 - 44 Pedalare in sicurezza / Seconda parte
 - 46 Piove, che fare? Si mangia!
 - 48 Un po' di storia / Dal Medioevo all'Unità d'Italia
 - 50 La città delle cento torri
 - 52 I belvedere delle Langhe
 - 54 Le mie Langhe/ Anna Savino, un'americana in Langa
 - 55 Racconto "Non di solo Barolo vive l'uomo"
- 67 **Giorno 3 - Tra Bassa e Alta Langa - 64/79 km**
 - 68 Descrizione Giorno 3 - Tips & Tricks
 - 70 Allenamento e preparazione
 - 72 Piove, che fare? Buone letture: Pavese e Fenoglio
 - 74 Storia della Nutella
 - 75 Giacomo Morra e l'invenzione della Fiera del Tartufo
 - 76 Il Dolcetto
 - 77 I Catari di Monforte
 - 78 Le mie Langhe / Silvio Pistone, pastore
 - 79 Racconto "Tra Bassa e Alta Langa"
- 87 **Giorno 4 - Barbaresco - 50 km**
 - 88 Descrizione Giorno 4 - Tips & Tricks
 - 90 L'alimentazione
 - 92 Piove, che fare? Trekking e camminate

- 94 Barolo e Barbaresco, gemelli diversi
- 96 Angelo Gaja, *noblesse oblige*
- 97 La Torre di Barbaresco
- 98 Le mie Langhe / Andrea Gallo, ciclista
- 99 *Racconto "Barbaresco"*
- 111 **Giorno 5 - Bollicine - 34/50 km**
 - 112 Descrizione Giorno 5 - Tips & Tricks
 - 114 Abbigliamento
 - 116 Piove, che fare? Chiese e Cattedrali del vino
 - 118 C'è Spumante e Spumante
 - 122 Le mie Langhe / Silvia Quirico, produttrice di vino
 - 123 *Racconto "Bollicine"*
- 131 **Giorno 6 - Alta Langa - 72 km**
 - 132 Descrizione Giorno 6 - Tips & Tricks
 - 134 Do It Yourself
 - 136 Piove, che fare? I formaggi dell'Alta Langa
 - 138 Sagre e feste di paese
 - 139 Metti una sera in Langa
 - 140 La Langa in tre ricette
 - 142 Le mie Langhe / Gemma, cuoca a Roddino
 - 143 *Racconto "Alta Langa"*
- 151 **Giorno 7 - Into The Wild - 68/82 km**
 - 152 Descrizione Giorno 7 - Tips & Tricks
 - 154 Mappe e GPS
 - 156 Piove, che fare? Arte contemporanee
 - 158 Barolo Boys & Girls
 - 160 Un altro vino è possibile?
 - 162 Il futuro delle Langhe
 - 164 Le mie Langhe / Valerio Berruti, artista
 - 165 *Racconto "Into the Wild"*
- 177 **Extras (gli imperdibili)**
 - 178 Le strade più belle
 - 180 Le salite dei Campioni
 - 182 Una gita nel Roero
 - 184 L'ABC dei vini delle Langhe
 - 186 La Storia più bella
 - 188 I luoghi del cuore
 - 190 Esperienze di Langa

Istruzioni per l'uso

- 1 Questa guida contiene sette percorsi in bicicletta nelle Langhe alternati a sette racconti, perché considero una settimana il tempo minimo per scoprire e visitare questo territorio.
Ovviamente non sei obbligato a inanellare tutte le tappe, né a seguire l'ordine proposto: se abiti nei paraggi puoi decidere di affrontare una tappa ogni fine settimana, se sei un buon pedalatore puoi unire tra di loro più percorsi. Fai tu le regole del gioco.
- 2 Scrivendo queste pagine avevo in mente un mezzo preciso, il più usato dai turisti su due ruote in tutto il mondo: la bici da corsa.
Nulla però ti vieta di seguire questi percorsi a bordo di una ibrida, una MTB, una *gravel bike* o (Dio ti perdoni!) una elettrica. Se il tuo viaggio dura una settimana puoi dotare la bici di borse laterali e portare i bagagli sempre con te, anche se, per la natura stessa del turismo nelle Langhe, io consiglio la formula bici+auto.
- 3 Il cicloturismo va programmato, almeno un po'.
Se non ne hai il tempo, osserva almeno distanza, dislivello totale e livello di difficoltà di ogni tappa, mettendo a confronto questi dati con il tuo grado di preparazione fisica.
- 4 Scarica le tracce GPS: www.produzionifuorifuoco.it/gpx_kml.zip
- 5 Questa è una guida da portare con sé quando si pedala o, ancor meglio, da sfogliare e leggere prima e dopo le uscite.
- 6 È un taccuino di viaggio fatto di appunti e schizzi, una selezione personale (e non prezzolata) di ciò che le Langhe possono offrire. Perditi, avventurati, osa, vai al di là dei miei suggerimenti.
- 7 Se non sei un ciclista abituale, per te le pagine sulla sicurezza sono di gran lunga le più importanti della guida.
- 8 Tieni la destra e, se pedali in gruppo, segnala ogni tuo movimento.
- 9 Procedi sempre in fila indiana e stai lontano dalle strade trafficate.
- 10 Fatica e divertiti.



GIORNO 1

GIORNO 2

GIORNO 3

GIORNO 4

GIORNO 5

GIORNO 6

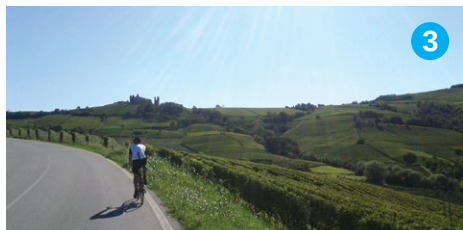
GIORNO 7



1



2



3

1

Barolo

Giorno 1

2

La Cappella del Barolo

La Morra, Giorni 1-2, pag. 157

3

Cannubi

Barolo, Giorno 1

4

Ciabòt nelle vigne

La Morra, Giorni 1-2

5

Il Castello di Barolo

Barolo, Giorno 1, pag. 26



4



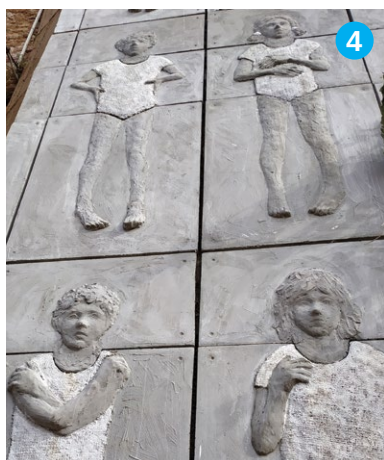
5



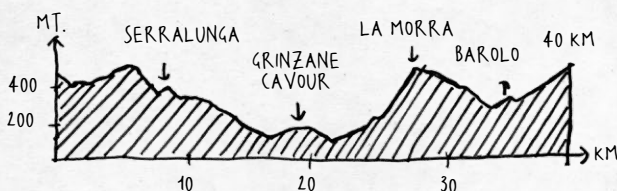
- 1 **Murale**
Novello, pag. 178
- 2 **Massolino, Serralunga**
Giorno 1, pag. 23
- 3 **Gemma, Roddino**
Giorni 2-6, pag. 142
- 4 **Tartufo Bianco d'Alba**
pagg. 75, 190



- 1 **La Cappella del Moscato**
Coazzolo, Giugno 5, pag. 113
- 2 **Torre Medioevale**
Barbaresco, Giugno 4, pag. 97
- 3 **Parco Artistico La Court**
Castelnuovo Calcea, pag. 157
- 4 **Valerio Berruti, Frammenti**
Monticello d'Alba, pagg. 157, 164
- 5 **Pinot Gallizio, La Gibigianna**
C.S. Beppe Fenoglio, Alba, pag. 156



GIORNO 1 I CASTELLI DEL BAROLO



ESISTE, ENTRO UNA CINTA DI CONFINI IDEALI, UNA REPUBBLICA LANGAROLA.
BISOGNA POSSEDERE UN PASSAPORTO - ANCH'ESSO IDEALE - PER SUPERARE
CERTE BARRIERE, PER PENETRARE AL DI LA' DI DAZI IMMAGINARI.

LA LANGA SI CAUTELA TACENDO.

O PARLANDO SOLO A CHI POSSIEDE QUELLA LINGUA, QUEL GERGO.

GIOVANNI ARPINO, MADRE LANGA

Giorno 1 // Lunghezza: 40 km // Dislivello: 650 m

Descrizione:

Il tour più classico della Bassa Langa, un anello che in pochi chilometri tocca 5 degli 11 comuni della zona del Barolo (vd. l'area delimitata nella cartina): Monforte d'Alba, Serralunga d'Alba, Grinzane Cavour, La Morra, Barolo.

Dopo la partenza da Monforte, falsopiano a salire fino al bivio prima dell'abitato di Roddino, dove si svolta a sinistra e inizia la discesa verso Serralunga, seppure con un paio di brevi salite intermedie prima del centro abitato.

Arrivati a fondo valle si mantiene la destra alla rotonda, seguendo la strada in pianura fino al Gallo d'Alba. Da qui svolta a destra e breve salita per il Castello di Grinzane Cavour (si può entrare con la bici fin nel cortile). Si ritorna in paese e si seguono le indicazioni per La Morra da cui, dopo un'eventuale sosta per il pranzo, si scende a Barolo e infine si risale a Monforte, chiudendo così l'anello.

GIORNO 1

PERCORSO:

MONFORTE - SERRALUNGA D'ALBA
GALLO D'ALBA - GRINZANE CAVOUR
LA MORRA - BAROLO - MONFORTE

PUNTI DI INTERESSE SUL PERCORSO:

- CASTELLO DI SERRALUNGA (PAG 27)
- FONTANAFREDDA (PAG 23, 26, 49)
- CASTELLO DI GRINZANE (PAG 17, 24, 75)
- LA MORRA (PAG 52)
- BAROLO (PAG 26-32-94)
- WIMU (PAG 26)

VISITE IN CANTINA:

- FONTANAFREDDA (PAG 23)
- MASSOLINO, SERRALUNGA (PAG 23)
- RATTI, LA MORRA (PAG 23)
- CASTELLO DI VERDUNO (PAG 49)
- CHIARA BOSCHIS, BAROLO (PAG 23, 161)

RISTORANTI:

- MORE E MACINE, LA MORRA (PAG 47) §§
- LOCANDA FONTANAZZA, LA MORRA §§
- VINOteca CENTRO STORICO, SERRALUNGA §§
- LA ROSA DEI VINI, SERRALUNGA §§
- CASA CIABOTTO, VERDUNO §§
- CASE DELLA SARACCA, MONFORTE §§

HOTEL:

- VILLA BECCARIS, MONFORTE \$\$\$
- CORTE CONDINA, LA MORRA §§
- CAMPING SOLE LANGHE, VERGNE §



Difficoltà: ** / *****

Un loop tutto sommato facile e accessibile a tutti, soprattutto con l'inserimento di alcune soste intermedie.

Le due salite principali, La Morra dal versante di S. Maria e Monforte, hanno entrambe pendenza media di poco superiore al 5%, seppure con brevi tratti più impegnativi, prossimi al 10%.

Partendo alle 9 del mattino, hai 8 ore di tempo (al netto delle pause) per pedalare 40 km, il che equivale a una media di 5 chilometri orari.

Ciò significa che non hai bisogno di una *e-bike*, credimi, anche se hai 70 anni o pesi 100 kg. Suderai un po', e magari farai a piedi le parti più ripide, ma vuoi mettere la soddisfazione?

Traffico: ** / *****

Strade di norma poco trafficate, ad eccezione dell'ingresso in Gallo d'Alba e dell'uscita da Barolo.

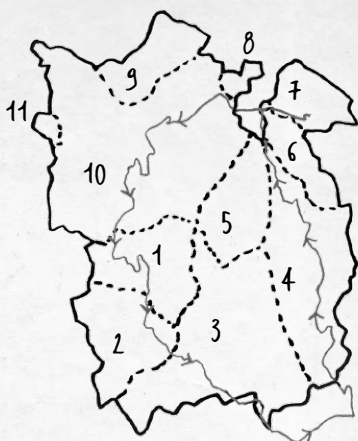
Pericolosità: ** / *****

Attenzione ai tornanti finali nelle discese di Serralunga d'Alba e di Barolo. Asfalto discreto.

Bellezza: ***** / *****

Non è l'anello più originale delle Langhe, anzi è uno dei più battuti e conosciuti da turisti e ciclisti locali, e tuttavia mantiene una bellezza e un'attrattiva difficilmente superabili.

Punti panoramici: tutti o quasi i 40 km sono spettacolari, ma vanno segnalati il pianoro dopo Monforte (ex campo da golf), la discesa verso Serralunga (presso l'Hotel Boscareto), il Belvedere di La Morra, la discesa verso Barolo.



GLI UNDICI COMUNI DEL BAROLO

- 1) BAROLO 2) NOVELLO 3) MONFORTE D'ALBA
4) SERRALUNGA D'ALBA 5) CASTIGLIONE FALLETTO
6) DIANO D'ALBA 7) GRINZANE CAVOUR 8) RODDI
9) VERDUNO 10) LA MORRA 11) CHERASCO

CASTELLO DI
GRINZANE CAVOUR



CASTELLO DI
CASTIGLIONE FALLETTO



I castelli del Barolo

«Ohi, mi senti?»

«Pronto, Gianni, mi senti?»

«Io ti sento... Ohi, Luke, ma tu mi senti?!»

«No ti sento... ascolta, no trovo li ultimi due, sono con te?»

«Non ti sento, merda!»

Il cellulare atterra violentemente sul parabrezza, un lancio accompagnato, il braccio che parte a tutta velocità come quello di un pesista nel lanciare la sua sfera da 7.26 chili, per poi rallentare bruscamente a pochi centimetri dall'impatto mortale.

Gianni è furioso e quel lancio controllato oggi rappresenta il suo unico possibile momento di sfogo, ma il cellulare gli serve intero, ancora per un po' almeno.

Qualche settimana, e avrà finalmente il tempo materiale sia di ordinarne un altro, sia di farsi poi trovare a casa a ricevere il pacco.

Come primo giorno poteva andare meglio, molto meglio.

Dopo neanche dieci chilometri dalla partenza, Rick e Helena, i due dell'Ohio, hanno pensato bene di imboccare una qualche strada secondaria e si sono persi.

Dove cazzo sono andati, si chiede Gianni. Dopo quello che una volta era il golf di Monforte, ora miseramente abbandonato alle erbacce, non ci sono bivi, non ci sono strade secondarie, si va dritti fino alla svolta per Serralunga d'Alba. Luke avrebbe dovuto raggrupparli in cima alla salita, merda, lui dal furgone non poteva controllare cosa succedeva in mezzo a quel gruppo... non si può iniziare così!

Luke e Gianni sono due guide cicloturistiche, strano ibrido linguistico e legislativo tra la guida *tout court* e l'accompagnatore sportivo, nato per rispondere al crescente e inaspettatamente proficuo fenomeno del turismo in bicicletta.

Luke lo fa da parecchi anni, per fare questo lavoro nel 2012 si è trasferito dalla California all'Italia. Gianni, un po' meno esperto del mestiere, è del posto, questa settimana lui sarà quello che i clienti definiscono entusiasticamente un *local*.

Spesso le guide cicloturistiche lavorano in coppia, è quasi d'obbligo quando gli accompagnati sono più di due. Bisogna essere autosufficienti per parecchi giorni, portarsi dietro tutti i bagagli, le biciclette, l'attrezzatura tecnica, l'acqua, il cibo e mille altre cose. E poiché guidare per ore e ore un grosso furgone alla velocità di crociera di venti chilometri orari non è un'esperienza così entusiasmante, solitamente ci si alterna: un giorno pedala uno, il giorno successivo l'altro.

Per i loro amici, Luke e Gianni sono due fortunelli che hanno vinto alla *slot machine* della vita.

Hanno un lavoro che sembra creato appositamente da quelli di Instagram... che poi "lavoro" è una parola grossa: pagati per passare le giornate in bicicletta in mezzo a scenari fantastici, stipendiati per fermarsi nei migliori ristoranti e pasteggiare a caviale e champagne, girare il mondo, fare festa e divertirsi.

Purtroppo non è esattamente così.

Il primo anno ci hanno anche provato, come tutti i colleghi prima di loro, a spiegare ad amici e parenti che quello è un mestiere come un altro, anzi più duro e faticoso degli altri.

Sveglia alle sette di mattina, e poi sedici ore in compagnia e al servizio dei clienti, ad anticipare ogni loro richiesta, a spiegare la storia e a raccontare storie, a prevedere ogni bisogno, rischio, pericolo. Si lavora anche un mese di fila e non esistono pause, sabati e domeniche, feste, compleanni e ferie comandate.

Niente da fare, il concetto non passava, e allora per evitare discussioni hanno accettato l'idea, anzi hanno iniziato a vantarsene pubblicamente.

È vero, sono dei fortunelli.

È vero, vivono "una vita in vacanza".

A soli tre chilometri dalla partenza, Rick e Helena ancora non lo sanno, ma si sono persi. Pedalano lungo una stradina sterrata che attraversa il cuore dell'area del Barolo, alla loro destra il *cru* Boscareto, alla sinistra il *cru* Ginestra.

Oggi anche in Langa va di moda parlare di sistema di eccellenze, di squadra, ma è indubbio che la fortuna del territorio sia dovuta in buona parte al talento e al genio di alcune grandi individualità. D'altronde se un po' pomposamente si usa l'espressione "Rinascimento enoico" allora, oltre alle maestranze, da qualche parte dovranno esserci anche i Raffaello, i Leonardo, i Michelangelo, no?

Perché Angelo Gaja è uno di questi grandi? Oppure, declinando la questione in termini puramente economici, perché una bottiglia dei suoi Sorì S. Lorenzo, Sorì Tildin, Costa Russi, difficilmente viene via a meno di 300€?

Angelo Gaja è il penultimo erede (oggi ci sono i figli Gaia, Rossana e Giovanni) di un'azienda nata nel 1859 e che nel 1961, al momento del suo ingresso in cantina, è già la più importante di Barbaresco, seppure pressoché sconosciuta al di là dei confini comunali. Una buona base di partenza, che lui espanderà con acquisizioni a Serralunga e La Morra, ma anche a Bolgheri e Montalcino.

Il secondo elemento è l'amore per il vino, la ricerca ossessiva della qualità, la cura maniacale con cui viene seguita ogni fase della lavorazione, in cantina e soprattutto in vigna. Mi è capitato di trovarmi alla base del Sorì S. Lorenzo in inverno, faceva davvero freddo e sul terreno c'era un grosso mucchio di letame ancora fumante. Con la vanga un dipendente - Gaja non assume personale temporaneo per la gestione dei vigneti - smuoveva il letame che i lombrichi avrebbero trasformato in *compost* per le viti. Attorno, il silenzio, solo in quella vigna il lavoro di uomini e lombrichi non si era mai fermato.

(nota: *sorì*, letteralmente "soleggiato", è una parola dialettale per indicare un vigneto ben esposto; come il termine francese *cru*, indica una posizione pregiata) Il terzo elemento è l'assoluta libertà e indipendenza di pensiero di Angelo Gaja, unita al suo fare aristocratico, un senso di nobiltà che lo rende più affine ai produttori di vino toscani o francesi. Caratteri che negli anni si sono tradotti in scelte controcorrente e apparentemente folli come quella, nel 1978, di espiantare due ettari di nebbiolo per piantare cabernet sauvignon, e non in una vigna secondaria, ma nel Sorì S. Lorenzo, il bricco più famoso e iconico di Barbaresco! Come racconta Edward Steinberg in *Sorì San Lorenzo*, in paese allora si parlava solo di quello, "Sembrava che Angelo avesse piantato marijuana o peggio".

Il padre borbottava: *Darmagi!*, che in dialetto significa "Che peccato!" e quando Angelo imbottigliò il nuovo vino lo chiamò simbolicamente e un po' diabolicalmente Darmagi. Scelte rivoluzionarie, come l'utilizzo delle *barrique* dal '66, dal '78 per il Barbaresco. O la decisione, oggi rientrata, di uscire dalla DOCG Barbaresco e declassare i propri vini a Langhe Nebbiolo, per poter inserire una percentuale di Barbera. Angelo Gaja è così, radicale, determinato, determinante.

LA TORRE DI BARBARESCO



Fino a pochi anni fa la Torre di Barbaresco era un luogo abbandonato, un ammasso di vecchi mattoni su cui spiccava una macchia verde di vegetazione, la chioma di un ciliegio nato all'interno dell'edificio.

Sì, perché la torre mancava del tetto, rimosso volutamente nel 1821.

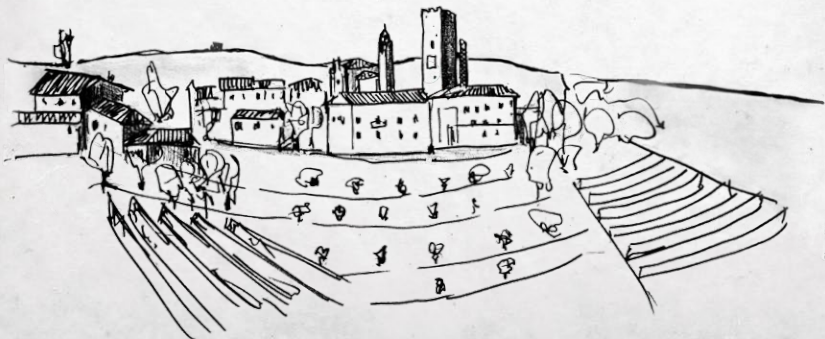
In quell'anno Vittorio Emanuele I è in visita al Castello di Govone, sull'altro lato del fiume Tanaro, e gli abitanti di Barbaresco, spinti da un eccesso di entusiasmo, decidono di abbattere il tetto della Torre per poter riempire l'edificio di legname e salutare il Re con un gigantesco, indimenticabile falò estivo.

Costruita nel XII secolo, la Torre è ciò che rimane di un sistema di fortificazioni e di un castello, che occupava il posto di quello attuale di proprietà della famiglia Gaja. A lungo l'edificio, che aveva funzione di avvistamento, viene conteso tra Alba, Asti, i Marchesi del Monferrato e i Visconti, fino a passare ai Savoia quando, nel 1631, acquisiscono il controllo di Alba e di buona parte delle Langhe.

Dopo un lungo periodo di restauro, dal 2015 la Torre ha un volto nuovo: un ascensore esterno permette di raggiungere prima l'ingresso a metà altezza, poi un piano superiore e una terrazza panoramica. I diversi livelli offrono installazioni multimediali sul territorio e sul vino, ma soprattutto meritano l'esperienza in sé e la vista a 360° dal nuovo tetto, 200 metri al di sopra dal Tanaro.

Da qui si legge bene, forse meglio che da qualunque altra parte, il ruolo del fiume nel modellare il panorama di Langhe e Roero (vd. la "cattura del Tanaro" a pag. 24) e nel demarcare il confine naturale tra le due aree.

A essere maliziosi, da qui si vedono bene, troppo bene, anche i limiti dello sviluppo economico del territorio: l'autostrada, i capannoni, le aree industriali. Abbiamo relegato tutto nel fondovalle, ma è stato come nascondere le briciole sotto al tappeto. La Torre è aperta tutti i giorni (10-13/14-19) pagando un biglietto d'ingresso, visite guidate su prenotazione (www.enotecadelbarbaresco.it).





C'E' SPUMANTE E SPUMANTE



Nei pochi chilometri di pianura tra S. Stefano Belbo e Canelli, e sulle colline circostanti, si è svolta una parte importante della storia e della produzione dello Spumante Italiano ovvero, per la legge, “vino caratterizzato alla stappatura della bottiglia da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione”. Le bollicine, insomma, dal Prosecco fino allo Champagne. Questa è forse la parte più tecnica della guida, ma se avrai la pazienza di seguirmi per quattro pagine, scoprirai un mondo tanto complesso quanto affascinante.

Come si fa lo Spumante?

Il metodo più antico è quello che noi chiamiamo Metodo Classico e i francesi Metodo *Champenoise*, nato nel 1600 nella regione dello Champagne per ottenere l'omonimo vino e applicato per la prima volta in Italia da Carlo Gancia.

O meglio, Gancia è il primo ad applicarlo con scienza e coscienza, andando al di là delle tante sperimentazioni più o meno volontarie del periodo, se già il presidente Thomas Jefferson, in visita a Torino nel 1787, si era trovato a bere un vino rosso fatto con uve di nebbiolo, da lui definito “vivace come lo Champagne”. Nato a Narzole nel 1829, erede di una ricca famiglia di possidenti terrieri, nel 1849 Carlo Gancia si trasferisce a Reims, nel cuore della regione dello Champagne, e lavora come semplice operaio per la Piper-Heidsieck, ancora oggi una delle più grandi case produttrici di Francia. Tornato in Italia, nel 1865 la Fratelli Gancia di Chivasso produce il primo Spumante Italiano, all'epoca chiamato Moscato Champagne. Nello stesso anno gli stabilimenti si trasferiscono a Canelli, per avvicinare la produzione alla sua materia prima.

Il punto di partenza per qualunque spumante è infatti la preparazione del “vino di base”, ottenuto con una vendemmia precoce e una spremitura soffice delle uve (nel caso di Gancia, ovviamente, di moscato) per evitare un'eccessiva cessione di colore e per preservare la qualità e gli aromi dell'uva selezionata.

Le impurezze in sospensione vengono fatte decantare, dopodiché al mosto vengono aggiunte anidride solforosa per la stabilizzazione, e lieviti selezionati per avviare una prima fermentazione che lo trasforma in un vino (non effervescente) da cui, attraverso tagli con vini provenienti da diverse annate e origini, lo *Chef de Cave* ottiene la partita destinata alla spumantizzazione, o *cuvée*.

(Eh sì, qui le parole in francese sono tante: parlando di Spumante bisogna mettere da parte il campanilismo, siamo debitori alla Francia in - quasi - tutto) Fino a questo punto il processo è uguale per tutti, ma con la seconda fermentazione le strade divergono: esistono due Metodi differenti, Classico e Martinotti, che portano a vini diversi per invecchiamento, struttura, naso, bollicine, prezzo.



C'E' SPUMANTE E SPUMANTE

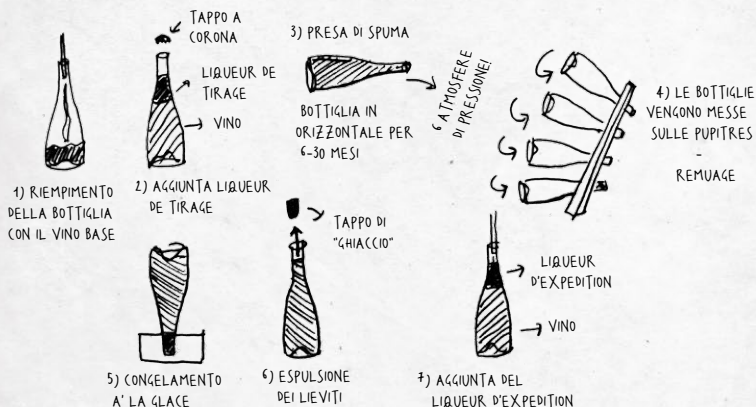


Metodo Classico

Alla *cuvée* viene aggiunto il cosiddetto *liqueur de tirage*, una miscela di vino, zucchero di canna, lieviti selezionati e sostanze minerali. Il vino viene imbottigliato nelle *champagnottes*, solitamente sigillate con tappo a corona, e le bottiglie sono poste in posizione orizzontale in un ambiente fresco e buio, dove avviene una seconda fermentazione (e conseguente *prise de mousse*, presa di spuma) molto lenta, che produce nuovamente alcool e anidride carbonica.

Questa volta però, poiché le bottiglie sono sigillate, l'anidride carbonica si mantiene all'interno della bottiglia. Sei atmosfere di pressione, l'equivalente di una ruota di bicicletta ben gonfiata, e si racconta che in passato, nonostante l'impiego di bottiglie "Asti pesanti" dal vetro molto spesso, chi lavorava nelle cantine di Canelli indossasse grembiuli di cuoio e maschere da schermo per proteggersi dalle esplosioni, frequenti e pericolosissime.

Più la fermentazione è lenta e più le bollicine, quando stapperemo la bottiglia, si presenteranno fini, numerose e persistenti.



Terminata la fermentazione, il vino "riposa" a contatto con i lieviti per un periodo che può arrivare oltre i 30 mesi (come nel caso dell'Alta Langa), una fase di maturazione che determina lo sviluppo del *bouquet*, i suoi profumi.

A questo punto è necessario separare il liquido dai sedimenti che si sono creati all'interno del vetro, per cui le bottiglie vengono disposte su particolari sostegni inclinati provvisti di fori ovali, detti *pupitres*, e sono sottoposte al *remuage*. Oggi la pratica è spesso fatta da grossi macchinari, ma in passato le bottiglie

