

Appunti di mototurismo

Sorprendente biellese tre donne tre cantine

testo e foto di
Fulvio Piccinino

La gita eno-motociclistica dei "Murcielagos" che proponiamo questa volta, è un viaggio breve, ma non meno affascinante, che si concretizza attraverso il territorio biellese, fra Castellengo e Vigliano, attraversando vigneti e panorami a noi sconosciuti.

In poco più di una mattinata si riescono a visitare tre dimore storiche: il castello di Castellengo, Villa Era e il castello di Montecavallo a Vigliano, lontani tra loro solo pochi chilometri e raggiungibili agevolmente dall'uscita di Carisio della A4 (Milano-Torino).

Questi edifici che hanno attraversato il tempo legano la loro storia in maniera indissolubile al vino, che in un passato recente, qui aveva un'importanza fondamentale. I catasti di allora parlano di quasi 40 mila ettari di vigneto presenti nel territorio biellese, prima della rivoluzione tessile industriale del secolo scorso.

La rinascita di questo territorio, integro nei paesaggi, la dobbiamo a tre donne, che nel mondo del vino, per lungo tempo di stretto appannaggio maschile, stanno facendo dimenticare i vecchi ta-

bù. Grazie alla loro caparbia, ad un pizzico di incoscienza e a molta passione, hanno reso possibile la rinascita di aziende storiche e la valorizzazione di una doc, a torto considerata minore, come la Coste della Sesia.

Colpevolmente ho vissuto per anni nella convinzione che biellese significasse tessile, così come da buon torinese ho patito per anni il binomio Torino = Fiat, che mi veniva riproposto ogni volta che mi trovavo fuori dalle mura amiche. Chiara, Magda e Silvia hanno deciso di unire le forze per promuo-



Il castello di Castellengo.

vere un territorio a lungo dimenticato e che limita la zona del biellese ai soli Santuario di Oropa e al Parco della Burcina.

Le potenzialità, vedrete, ci sono e la storia di secoli pure, il fascino anche, quindi auguriamo loro buon lavoro!!

Per questo motivo abbiamo deciso fra i tanti itinerari praticati e possibili questo, poiché riteniamo che nel mondo del vino vada premiato chi fa sistema e promuove un territorio al di là degli interessi di campanile.

Itinerario: usciti a Carisio, ci dirigiamo verso Mottalciata, superata la quale vediamo stagliarsi sulla sinistra della statale 232, l'imponente figura del Castello di Castellengo.

I primi documenti attestanti la presenza del castello risalgono al 1000 ed è grazie a Magda e Alessandro, se noi oggi possiamo ammirare il castello nella sua fierezza, dopo anni di abbandono. Qui il vino ha sempre avuto un ruolo fondamentale nell'economia di un tempo e lo testimoniano i molti documenti storici che riportano le fasi di produzione e invecchiamento del vino che avveniva nelle cantine del castello, costruite su più livelli.

Attualmente in solo due delle quindici cantine si vinificano le uve provenienti da ben 27 piccole vigne dislocate lungo una lingua di terra di più di otto chilometri, tra il Castello di Castellengo e quello di Mottalciata, per un totale di 3,5 ettari di superficie. Non a caso l'azienda si chiama *Centovigne*, nata con l'intenzione di salvaguardare dall'estirpo i pochi vigneti rimasti che vengono via via abbandonati dagli anziani produttori amatoriali della zona. Questa particolare situazione produttiva tesa al recupero della tradizione e ad evitare l'abbandono della viticoltura da parte delle nuove generazioni, implica passione, sacrificio, costi e non pochi problemi.

La produzione oggi è di circa 15.000 bottiglie, suddivise fra "Vignatea", da uve nebbiolo e ve-



Il castello di Montecavallo.

spolina, di un unico appezzamento con viti di 80 anni, il "Centovigne" da nebbiolo, croatina e uva rara, il "Rosso del Nino" da uve barbera e il "Miranda" da uve erbaluce. L'obiettivo futuro è quello di ottenere la doc Mottalciata e riportare agli antichi fasti lo "Spanna di Mottalciata" elogiato anche dal compianto Veronelli.

Parlando di Veronelli, salutiamo Magda e inforchiamo la moto; ci dirigiamo a Vigliano, dove in pochi minuti raggiungiamo Villa Era, un vero e proprio château bordolese con tutti i crismi del caso.

Incontriamo Silvia che ci guida attraverso la vigna che si staglia in un meraviglioso, assolato e ripido

anfiteatro retrostante la magnifica villa.

Anche in questo vigneto il nebbiolo è la varietà più coltivata, con una piccola presenza di vespolina, croatina e barbera. Il vigneto secolare di "Villa Era" ha ripreso a produrre dopo anni di semi-abbandono e ad oggi la sua produzione è ancora assolutamente esclusiva in quanto si contano solo 800 bottiglie. In un recente passato, però, ed esattamente nel 1973, questo vino era inserito nel "Catalogo Bolaffi dei vini del mondo" a cura di Luigi Veronelli che lo collocò nei primi cento. Il vino, oggi, nell'attesa di riavere il suo antico nome, si chiama "Rondò": un deli-

zioso luogo sulla cima della collina della vigna, ai margini del bosco, a fianco di uno spettacolare leccio secolare.

L'obiettivo dichiarato è di superare la produzione che colloca questa azienda nel segmento "vin de garage", e l'impianto di nuove barbatelle a sostituire quelle non più produttive e l'infoltimento dei ceppi per ettaro del vigneto, ne sono la dimostrazione. Ma le sorprese non sono finite, infatti per primi, dopo anni, veniamo portati a visitare le cantine storiche, dove possiamo ammirare una vera e propria "storia liquida" con annate del "Villa Era" a partire dal 1832.

Salutiamo Silvia e in due minuti raggiungiamo la tappa finale della nostra gita: il Castello di Montecavallo; ci accoglie Chiara all'interno del suo ufficio ricco di cimeli di famiglia, in cui troneggia una stupenda mappa del Piemonte di fine '700.

L'edificio è uno dei pochi esempi in Piemonte di neogotico ed è datato 1830-1840, fu voluto da Filiberto Avogadro di Collobiano, abile diplomatico di casa Savoia presso la Santa Sede. Lo stile costrutti-

vo moderno e all'avanguardia per l'epoca, fu ispirato dall'abbazia di Altacoma in Savoia di cui Filiberto fu incaricato della ristrutturazione. Il castello fu costruito sui resti di una casa-forte appartenente alla famiglia dal 1200, sulle cui colline è testimoniata la presenza della vite sin dal 1279.

La cantina storica, tuttora esistente e visitabile, fu costruita contemporaneamente al castello ed è un'importante testimonianza del metodo usato per la vinificazione di allora. La cantina moderna si trova invece, dove erano le scuderie e produce circa 8.000 bottiglie, suddivise fra "Cajanto" blend di nebbiolo vespolina e neretta cuneese, "Montecavallo" nebbiolo in purezza, e "Biondin" un vino da uve erbaluce appassite, che strizza l'occhio allo stile dei Sauternes.

Il "Cajanto" è stato il primo vino della rinascita della cantina di Montecavallo ed il curioso nome deriva dal linguaggio della bambina di tre anni (oggi cresciuta e attuale proprietaria), che non riusciva a pronunciare correttamente la parola cavallo. Originale anche il nome "Biondin" che viene dal soprannome dato a Francesco Demi-

chelis ultimo brigante biellese, galante e romantico con le donne, di cui i vecchi serbavano ancora il ricordo.

Chiara è una appassionata motociclista e ci mostra con orgoglio una "vecchia" Honda bicilindrica, quasi coetanea del nostro Fazer, con cui ha viaggiato in giro per l'Europa, anche se attualmente gli impegni della cantina non le permettono più di muoversi come una volta...

Il castello di Castellengo aprirà al pubblico il 27 settembre e il 18 ottobre dalle 10.30 alle 12.30 e dalle 13.30 alle 18.30. Il telefono è 015 925036: chiedete di Magda o Alessandro. Villa Era è aperta solo su prenotazione chiamando Silvia al 335 217964, così come il castello di Montecavallo è aperto solo previa prenotazione, preferibilmente per gruppi, chiamando Chiara al 348 2351455.

Del castello di Montecavallo esiste anche il sito internet: www.castellodimontecavallo.it.

Alla prossima gita. Un lampeggio a tutti i motociclisti.

I vigneti di Villa Era.

