WINE IN SICILY
WIS
Magazine

Primo Piano

Taste Alto Piemonte Sicilia, dieci denominazioni a Giardini Naxos

di: Gianmaria Tesei

27 ottobre 2026



Otto Doc, due Docg e oltre cento vini in assaggio. Il 25 e 26 ottobre 2026 **Taste Alto Piemonte** ha fatto tappa per la prima volta in Sicilia, al Delta Hotels by Marriott di **Giardini Naxos**. Promossa dal *Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte* in collaborazione con *AIS Sicilia* e *AIS Taormina*, la manifestazione ha riunito 18 produttori e proposto due masterclass sulle diverse espressioni del nebbiolo.

L'Alto Piemonte

Per conoscere i vini dell'Alto Piemonte bisogna guardare ai vigneti ai piedi delle Alpi, dominati dal Monte Rosa. L'areale si estende tra le province di Novara, Vercelli, Biella e Verbano-Cusio-Ossola. Le escursioni termiche e la varietà dei suoli contribuiscono a distinguere le diverse zone. Ai porfidi di origine vulcanica si affiancano depositi morenici, sabbie acide e terreni con una componente argillosa, come in alcune aree del Novarese. Una parte di questa storia geologica risale a circa 280 milioni di anni fa, quando il supervulcano del Sesia diede origine a una vasta caldera.

Il protagonista è il nebbiolo, chiamato anche spanna. In Val d'Ossola è coltivato il *prünent*, una sua espressione locale. Accanto al nebbiolo si trovano uva rara, vespolina, croatina e barbera, impiegate negli uvaggi o vinificate in purezza, secondo la denominazione. Tra le uve bianche spicca l'erbaluce, da cui si ottiene, in purezza, il Colline Novaresi Bianco. In questo caso il nome del vitigno resta fuori dall'etichetta.

Secondo il Consorzio, tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento la superficie vitata dell'Alto Piemonte si aggirava intorno ai 40.000 ettari. La fillossera e il progressivo abbandono delle campagne ridussero drasticamente l'estensione dei vigneti. Il rapporto 2024 del CREA indica circa 400 ettari per il comparto consortile.

Anche le scelte di cantina concorrono a definire il profilo dei vini. Dove è previsto il passaggio in legno, l'uso di botti grandi e già utilizzate può rendere più discreto il contributo del contenitore. Nei rossi si ritrovano spesso profumi di rosa, viola e piccoli frutti rossi, a cui possono aggiungersi note ferrose, balsamiche e di affinamento. Al sorso ricorrono freschezza, struttura e sapidità, con tannini talvolta setosi. Il peso di ciascun elemento cambia con il vitigno, la composizione dell'uvaggio e le scelte di vinificazione.

Taste Alto Piemonte Sicilia

Dopo le tappe di Novara, Stresa, Milano, Roma e Napoli, il format è arrivato a Giardini Naxos con banchi d'assaggio aperti a operatori, stampa e appassionati. La rassegna ha riunito le dieci denominazioni tutelate dal Consorzio. Alle due Docg, Gattinara e Ghemme, si sono affiancate le Doc Boca, Bramaterra, Colline Novaresi, Coste della Sesia, Fara, Lessona, Sizzano e Valli Ossolane.

Le due masterclass, entrambe intitolate «*Excursus Alto Piemonte*», hanno permesso di accostare vini di provenienze e annate diverse. Domenica 25 ottobre hanno condotto la degustazione Mauro Carosso, responsabile dell'area formazione di AIS Italia e presidente di AIS Piemonte, e Gioele Micali, responsabile eventi di AIS Sicilia e delegato AIS Taormina. Lunedì 26 è stata la volta di Ennio Camperi, referente per l'Alto Piemonte della delegazione AIS Verbania, e Mariagrazia Barbagallo, vicepresidente di AIS Sicilia e delegata AIS Catania. Fra i vini in programma nella seconda giornata, il Prunent 2024 di Cantine Garrone, Valli Ossolane Doc Nebbiolo Superiore, e l'Omaggio a Quintino Sella 2017 di Tenute Sella, Lessona Doc.

Alla vigilia dell'evento, il presidente del Consorzio, Andrea Fontana, aveva inquadrato la tappa siciliana nella strategia di promozione delle denominazioni sul mercato italiano, richiamando la varietà dei suoli, i vitigni autoctoni e il lavoro dei produttori. La vicepresidente Lorella Zoppis aveva sottolineato il valore del confronto con il pubblico siciliano. A manifestazione conclusa, il Consorzio ha riferito di una buona partecipazione ai banchi d'assaggio e alle masterclass e ha annunciato una nuova tappa per la primavera del 2027.

Programma di Taste Alto Piemonte Sicilia

di Gianmaria Tesei