



*Il Mare Nostrum organizza una serata di degustazione vini
con
Cantina Orsolani
e i loro Erbaluce di Caluso dal Canavese*

*Serata speciale di degustazione vini
Mercoledì 3 Aprile*

Vini che racchiudono l'essenza di un territorio e della sua uva: Canavese vuol dire Erbaluce. L'Erbaluce è considerato un vitigno autoctono, di origini molto antiche: già il popolo dei Salassi, fondatori di Eporedia, l'attuale Ivrea, coltivavano la vite e vinificavano. Il vitigno venne gradito anche in età romana, venendo chiamato Alba lux o Albalux. Si ritiene che il nome attuale ne sia infatti la correzione locale.

Le prime notizie scritte sul vitigno Erbaluce risalgono al 1606, quando viene menzionato da Giovan Battista Croce, gioielliere presso il duca Carlo Emanuele I.

««Erbalus è uva bianca così detta, come Albaluce, perché biancheggiando risplende: fa li grani rotondi, folti e copiosi, ha il guscio, o sia scorsa dura: matura diviene rostita, e colorita, e si mantiene in su la pianta assai: è buona da mangiare, e a questo fine si conserva: fa li vini buoni.»»

Altre menzioni appaiono nel 1799 in studi della Società agraria di Torino, dal Gatta nel 1833 nel suo studio su Viti e vini della provincia di Ivrea.

Secondo un'antica leggenda L'Alba e il Sole, innamorati ma destinati a non incontrarsi mai, grazie ad un'eclissi e all'intercessione della Luna diedero alla luce la ninfa Albaluce la cui bellezza e grazia spinsero l'uomo ad offrire ogni sorta di dono e omaggio. Privatosi di ogni sostentamento l'uomo cercò nuove terre fertili deviando il corso del lago che però travolse ogni cosa. Il dolore fu tale che dalle lacrime di Albaluce nacquero tralci di vite dai dolci frutti. La produzione della tipologia "spumante" iniziò negli anni sessanta del XX secolo proprio presso le cantine Orsolani.

Una storia lunga 125 anni contraddistinta da serietà, rispetto, artigianalità e tradizioni. La cantina Orsolani ha sede a San Giorgio, un piccolo paese situato in Canavese, nell'alto Piemonte. La cantina fu fondata nel 1894 da Giovanni Orsolani e dalla moglie Domenica, rientrati in Italia dagli Stati Uniti, dove erano emigrati. Il vitigno coltivato da Giovanni Orsolani era l'Erbaluce, da cui produceva l'omonimo vino; a seguito del successo che ottenne Giovanni incrementò il numero di vigne e ammodernò la cantina. Le vigne oggi si trovano sulla collina morenica di Caluso, particolarmente vocata per la coltivazione delle viti grazie sia alla composizione del terreno ricco di minerali dell'epoca glaciale, sia per il clima molto mite. Quattro generazioni si sono succedute alla guida della Cantina, oggi è gestita da Francesco e dal figlio Gian Luigi, che con grande passione e competenza, proseguono l'opera dei loro avi. L'Erbaluce è stato nel 1967, tra i primi vini italiani, ad ottenere la DOC. La cantina ha carattere assolutamente familiare ed artigianale. I vini della Cantina Orsolani hanno ottenuto molti riconoscimenti e molti premi nel corso degli anni, ma forse le soddisfazioni più esaltanti sono state quelle di essere stati scelti per la mensa di Papa Giovanni Paolo II in occasione della festa della gioventù nel 2002 e per il pranzo ufficiale per il Presidente degli Stati Uniti a Roma nel 2007.

Il menù sarà come sempre a scelta libera, i vini in degustazione saranno offerti da noi e dalla cantina che avrà qui il proprietario per raccontarci i loro vini.

Vi chiediamo di prenotare specificando “degustazione vini” ricordandovi che i posti saranno limitati

I vini proposti:

Cuvèe Tradizione Brut

L'Erbaluce di Caluso ha una grande attitudine al metodo classico con rifermentazione in bottiglia. E' uno spumante di alta qualità, lavorato ancora integralmente in modo artigianale da mani esperte e si riconosce per la sua forte caratterizzazione autoctona, che lo rende assolutamente originale. Luminoso, di colore giallo paglierino, perlage fine. Il profumo di boulangerie stuzzica piacevolmente il naso, mentre si avvertono intriganti note di frutta secca. Al palato è fresco, denso, minerale. In bocca si sviluppano aromi che persistono lungamente: agrumi, cedro, ma anche dolci note di miele ed un gradevole sentore di nocciola.

Cuvèe Tradizione Extra Brut

A metà settembre comincia la vendemmia e si procede con la vinificazione; l'importante fase di rifermentazione in bottiglia avviene a temperatura controllata in celle climatizzate a circa 16°C. La rifermentazione in bottiglia dura oltre tre mesi. La fase successiva, quella di affinamento sui lieviti dura 36 mesi a temperatura controllata. La sboccatura può avvenire in primavera o in autunno. Il vino ha un colore giallo paglierino con un elegante perlage; il profumo ricorda le erbe aromatiche con note di anice e menta. Il profumo di crosta di pane è delicato e ci ricorda la permanenza sui lieviti. Il sorso è pieno, di buona struttura che dona una sensazione minerale, dal finale molto secco. Ottimo come aperitivo ma ideale per tutto il pasto: speciale per pranzi a base di pesce e cotture delicate. Metodo classico che viene messo in commercio solo dopo 42 mesi dalla vendemmia.

La Rustia

Di classe e di struttura, l'Erbaluce di Caluso “La Rustia” è un assoluto punto di riferimento nel sempre più fertile mondo dell'Erbaluce. I vigneti sorgono su colline che si sono create in epoca glaciale; colline moreniche ricche di minerali, di rocce e di sabbie. La composizione del suolo, unita al microclima che rimane mite per tutto l'arco dell'anno, rendono possibile la nascita di un vino di assoluta importanza. Si presenta nel bicchiere con un bel colore giallo paglierino. I profumi e gli aromi sono decisi e invitano alla salvia, alle erbe aromatiche, alla pera e al pompelmo. La Rustia è un vino bianco secco che al palato si presenta composto, equilibrato, elegante e con un finale persistente, di grande mineralità e di ottima personalità. Ottenuto da vigneti siti a 300-350 metri di altitudine esprime sensazioni di salvia e altre erbe aromatiche, di pera e pompelmo. Al palato è consistente ed equilibrato, fresco e di bella sapidità. Un bianco tipico del Canavese che vi consigliamo assolutamente di provare, vi saprà sorprendere per l'eleganza degli aromi e la tipica mineralità

Sulè Passito di Caluso

Passito prodotto con le uve del vitigno autoctono Erbaluce in purezza, una delle varietà a bacca bianca piemontesi più nobili e duttili, adatta per produrre anche ottimi passiti. Il lungo affinamento in legno, rende il vino complesso, armonioso e avvolgente, senza perdere però quella caratteristica freschezza, che ne rende la beva piacevolissima e mai stucchevole.

Il vino dolce Passito “Sulé” è una delle specialità di Orsolani, le uve sono raccolte verso metà settembre e i migliori grappoli sono fatti appassire per concentrare zuccheri e aromi. La fermentazione avviene in botti di rovere e il vino continua poi il suo affinamento in botte per almeno 36 mesi prima d'essere imbottigliato.

Si presenta con un bellissimo colore dorato dai caldi riflessi ambrati e aranciati. All'olfatto seduce con i suoi profumi intensi ed eleganti di albicocca disidratata, scorza d'agrumi candita, fichi secchi, zafferano e liquirizia. Il sorso è morbido e avvolgente con aromi densi e complessi ben sostenuti da una vivace freschezza finale.