



*Il Mare Nostrum organizza una serata di degustazione vini
con
PiemonteMare di Ghio Roberto
e i suoi Caricalasino
in collaborazione con BCB Wine distribuzione di Torino*

*Serata speciale di degustazione vini
Mercoledì 17 Aprile*

Partiamo da una premessa: Roberto Ghio produce Cortese, Timorasso ed altre eccellenti uve rosse, ma a noi ha fatto venire voglia di proporvi i suoi Caricalasino, uva antica e quasi introvabile. Una serata che sappia di storia e cultura del vino piemontese. Siate pronti a provare con queste tre etichette gusti a cui siamo forse meno abituati, qualcosa di differente, di meno convenzionale. I suoi sono vini contadini, schietti e rispecchiano in pieno il carattere delle uve e del territorio. Recuperare vigne autoctone non è mai una scelta commerciale ma un lavoro duro anche di salvaguardia delle tradizioni culturali di una terra.

Il Caricalasino è un antichissimo vitigno a bacca bianca con acino ovale e buccia spessa e molto scura prodotto in sparuti ettari di terreno nelle province di Alessandria e Novara. Le sue origini sono probabilmente liguri, presenta qualche analogia con il Vermentino e il Pigato. Il suo nome sembra derivare dal fatto che nell'Acquese, per la pendenza molto elevata del terreno, era necessario trasportare l'uva a dorso di asino. Roberto Ghio, classe 1977 e una laurea su Nietzsche ed Heidegger, molti lo conoscono come filosofo del vino: segue le orme di famiglia. Con lui l'attività giunge alla settima generazione di vignaioli: Roberto è la sua azienda, la sua azienda è la sua famiglia, della sua famiglia fanno parte anche i suoi vini. Con i suoi prodotti vuole raccontare fedelmente territorio e clima dell'annata, in ogni bottiglia racchiudere storia, passione, lavoro. Il suo percorso parte dalla stima per la grande ricchezza della cultura materiale di quell'angolo di Piemonte che profuma di Liguria, quella terra di confine dove si districano mille antiche vie, le quali per secoli furono teatro di scambio di merci e genti tra l'entroterra e il mare, quel fazzoletto di terra di confine da lui ribattezzato Piemontemare, il lembo di terra più vicino al Mar Ligure di tutto il Piemonte.

In prima battuta Roberto si occupa della valorizzazione di un luogo unico della parte montana del Comune di Bosio, attraverso la gestione della Baita Rio Gorzente, locale nel cuore del Parco delle Capanne di Marcarolo, trasformato in un avamposto di ospitalità dove godere di meraviglie naturalistiche uniche e gustare piatti tipici, intrattenuti da una ricca programmazione di eventi musicali, teatrali, letterari e sportivi. In seguito, sul solco della tradizione familiare, Roberto inaugura nel cuore di Gavi l'Osteria Piemontemare, recuperando l'atmosfera della vecchia osteria gestita fino agli anni '50 dai nonni paterni in quel di Bosio. I Vigneti Piemontemare, di proprietà della casa vinicola Ghio fondata nel 1881, si estendono, tra terrazzamenti, ruscelli e boschi, su una superficie di circa 45 ettari nel comune di Bosio, il più alto della zona del Gavi e dell'Ovada. Da Bosio verso sud si diramano gli antichi sentieri che conducono al Parco Naturale delle Capanne di Marcarolo: tradizioni di terra di confine, conservate con il rispetto e con l'amore per il passato.

A nord i vigneti, distribuiti in un territorio relativamente piccolo, offrono una grande diversificazione, come è grande la varietà della conformazione collinare, determinata da una particolare condizione morfologica e microclimatica. Per questo motivo appezzamenti anche attigui possiedono caratteristiche profondamente diverse, uniche e irripetibili. Il terreno circostante si estende su un'area

di circa 23 Ha, intorno agli 800 metri di altitudine sul livello del mare, di cui 2 piantati a vite. L'impianto risulta dunque avere due primati: è la vigna più alta del sud Piemonte e la più vicina al mare di tutta la regione. Produrre un vino significa dare voce alla terra e conservare nel tempo la memoria di un'annata con le sue piogge, la neve, il sole, il vento e le lune. Questo inscindibile rapporto tra uomo e natura è la culla di quella tradizione che ha fatto grandi i vini piemontesi. Gestì, usi antichi e rispetto per l'ambiente permettono di proporre vini di carattere, lontani dalle mode, che esprimono con taglio originale il vigneto di partenza. Senza l'uso di diserbanti in vigna, con il minimo uso di solforosa in cantina, con il riutilizzo del legno di vigna per il riscaldamento domestico, con l'uso di bottiglie leggere ed un parziale riciclo dei vuoti l'azienda si impegna a garantire una grande salubrità del prodotto, è a perseguire una sempre maggiore ecosostenibilità.

Il menù sarà come sempre a scelta libera, i vini in degustazione saranno offerti da noi e dal proprietario della cantina Roberto Ghio per raccontarci i suoi vini.

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

I vini proposti:

La canna e l'orzo pas dosè

Metodo Classico anomalo e sorprendente per la complessità degli aromi e la corposità. Il colore è dorato e brillante tendente all'ocra per via della caratteristica buccia di quest' uva. Almeno ventiquattro mesi di permanenza sui lieviti, perlage fine e cremoso. Al naso emerge una grande varietà di profumi, note di burro, fiori, pasticceria, frutta a polpa gialla, aromi bottrizzati e crosta di pane. Metà delle uve utilizzate sono raccolte con largo anticipo, l'altra metà delle uve è raccolta in leggera sovraturazione e fatta appassire per circa un mese. Il risultato è una bollicina decisamente secca in cui si possono assaporare aromi che stanno agli antipodi. Una parte fragrante e fresca derivante dalle uve raccolte in anticipo, ed una parte mielosa, aromatica, e complessa derivante dal leggero appassimento. Due elementi distinti legati insieme in un unico vino.

Zanè

Il frutto è corposo con richiami di pesca, mela, pera, lychee, mango e ananas, con un sentore di malto e fumo (ma niente legno). Aromaticamente è di fantastica acidità e i pregiati fenoli gli danno grande vita. Il sapore ricorda una miscela tra un Riesling e un Silvaner di annata fresca - e ha un enorme potenziale di invecchiamento. Brillante nel calice di un bel giallo paglierino, approccia immediatamente con sentori tostati che via via lasciano il posto a note erbacee di timo e macchia mediterranea, di idrocarburo e polvere da sparo con una vena di noci e una lunga persistenza. Una bottiglia che vuole dimostrare che questo vitigno può maturare incredibilmente bene. Ciò è dovuto anche al livello di acidità stabile, che di solito troviamo nei vini a nord delle Alpi, ad esempio nel Riesling e nel Pinot Bianco dalla Germania

Vinarancio macerato

Vinarancio è stato vinificato interamente in acciaio; le uve sono state oggetto di una macerazione sulle bucce di circa 15 giorni. In seguito, è stato affinato per un anno in vasche sempre di acciaio al quale è seguito un altro anno di riposo in bottiglia prima della sua commercializzazione. Dal calice, nel quale colpisce per il lucente color arancio impreziosito da evidenti riflessi ambrati,

emerge un elegante e dinamico panorama di profumi tra cui, inizialmente, spiccano le note fruttate di albicocca disidratata e uvetta appassita alle quali si aggiungono, in un continuo alternarsi di sensazioni, i sentori agrumati del mandarino e quelli minerali della grafite; trascorrono pochi momenti ed ecco comparire il profumo speziato dello zafferano affiancato da un arcobaleno di sfumature tra le quali piace ricordare il miele di castagno, i canditi, il fieno e i fiori gialli essiccati; una verticale vena balsamica ne completa, infine, il già più che ampio spettro olfattivo.

Il sorso, piacevolmente tannico, sfoggia corpo e morbidezza oltre che una beva facile, ma certamente non banale, anche in virtù della nitida freschezza e della spiccata sapidità; assai lunga la persistenza e un fin di bocca capace di condurci, in modo spontaneo, al sorso successivo.