



Nebbione, con la punta di Nebbiolo gli spumanti sono la seconda anima delle vigne dei grandi rossi d'Italia

28 Maggio 2025 

CUNEO – In vigna come in cantina, la sostenibilità è oggi l'albero maestro da seguire per non perdersi nella tempesta di una natura sempre più imprevedibile. Incarnazione perfetta anzitempo di questo principio, che consente di non "sprecare nulla" dando vita a vini dalla qualità eccellente, riconosciuta a livello nazionale e internazionale, è il progetto Nebbione iniziato 15 anni fa e divenuto ancora più concreto nel 2017.

Si tratta del metodo che permette di offrire da una stessa vigna e da una stessa annata due vini completamente diversi per tipologia e colore. È così che dal Nebbiolo, uno dei vitigni autoctoni italiani più invidiati nel mondo da cui nascono i grandi vini rossi piemontesi del Barolo e del Barbaresco, viene fuori anche la bolla bianca o rosata.

La possibilità è divenuta reale a partire dalla vendemmia 2010, anno di partenza del progetto ideato dall'enologo **Sergio Molino**, che ha deciso di chiamare in questo modo il procedimento di produzione dello spumante metodo classico da 100% uva nebbiolo proveniente da diverse regioni vocate alla sua coltivazione.



Sergio Molino

L'intuizione è arrivata dopo "anni di analisi e ricerche", racconta Molino, "che mi hanno portato a capire che il grappolo di Nebbiolo, nella sua parte più bassa nel periodo pre-vendemmiale ha il grado di acidità perfetto per creare una base spumante. Di qui l'idea di utilizzarlo per un metodo classico e la creazione del gruppo di lavoro".

Il progetto, divenuto un'associazione a partire dal 2017, coinvolge le Langhe del Barolo e del Barbaresco, il Roero, l'Alto Piemonte del Ghemme e del Gattinara. In queste terre il Nebbiolo si chiama con nomi diversi (Chiavennasca in Valtellina, Spanna tra Novara e Vercelli, Picotendro o Picotener in Val d'Aosta, mentre nel Canavese è conosciuto come Prunent), ma si esprime egualmente al meglio, dando origine a grandi rossi apprezzati in tutto il mondo. Quelle stesse terre riescono a trasmettere la stessa ricchezza espressiva nella versione bolla, quale prodotto di gamma medio-alta e di nicchia.

Le vigne scelte sono solo quelle da grande rosso e quindi le punte sono di grappoli di vigneti



particolarmente vocati. Il taglio della punta deve essere accurato per non rovinare la parte che resta sulla pianta, nel momento esatto in cui c'è il grado perfetto di acidità per fare una base spumante.

Una vendemmia di precisione, dunque, per permettere sia di dare vita a spumanti eccellenti, ma anche per consentire al resto dell'uva che rimane sulla pianta di andare avanti nella sua maturazione e diventare i grandi rossi, Barolo, Barbaresco o Gattinara, che tutti conoscono.



L'associazione, nata per valorizzare gli spumanti di qualità a base nebbiolo, vinificati in bianco con il metodo classico, trasformati e imbottigliati nell'ambito territoriale di produzione del Nebbiolo, si è dotata di un disciplinare rigido che definisce il metodo di lavoro: soltanto le punte dei grappoli, soltanto Nebbiolo da rosso importante, quindi dai vigneti più vocati e meglio esposti, oltre 40 mesi sui lieviti, dosaggio zero. Ovviamente metodo classico. Ad oggi la maggior parte delle aziende si è assestata sui 60 mesi di permanenza sui lieviti, ma alcune hanno raggiunto e superato gli 80 o i 120 mesi.

Le etichette attualmente prodotte con il metodo sono delle cantine Enzo Boglietti – La Morra, Franco Conterno – Monforte d'Alba, Poderi Elia – Neive, Mario Gagliasso – La Morra, Gerlotto – Diano d'Alba, E. Molino – La Morra, Rivetto dal 1902 – Serralunga d'Alba, Spirito Agricolo Ballarin – La Morra e Travaglini – Gattinara.

Alle nove si aggiungeranno presto anche La Torretta – Ghemme, Daniele Dabbene – Santa Vittoria d'Alba e Luigi Vico – Serralunga d'Alba.

Tutte le referenze già in commercio saranno in degustazione nella terza edizione di **Abruzzo in Bolla**, l'evento dedicato agli spumanti italiani, organizzato da *Virtù Quotidiane* col patrocinio del Consorzio di tutela vini d'Abruzzo, che dal 21 al 23 giugno negli spazi di Palazzo dell'Emiciclo all'Aquila, vedrà la presenza di oltre 40 cantine da ogni parte d'Italia, oltre a talk, masterclass e show cooking.

