VirtùQuotidiane

Ghemme e Gattinara: l’Alt(r)o Piemonte raccontato dalla storia di Torraccia del Piantavigna

30 Maggio 2026

di Marco Signori



GHEMME – Divisi dal fiume Sesia, nell’ultima propaggine meridionale della valle che porta il suo nome, i territori di Ghemme e Gattinara, l’una in provincia di Novara, l’altra di Vercelli, rappresentano oggi quello che con un gioco di parole potrebbe essere ribattezzato l’Alt(r)o Piemonte. Messo sempre in secondo piano rispetto alle Langhe, racconta la storia antica di una viticoltura di qualità in un contesto particolarmente vocato, citata già da Plinio il Vecchio.

Stesso vitigno principe – il Nebbiolo – diversa interpretazione, proprio grazie ai terreni, di origine fluvio glaciale per il Ghemme e vulcanico per il Gattinara.



In quest’area all’inizio degli anni Duemila è stato ritrovato un vulcano a caldera ormai fossile, ribattezzato Supervulcano della Valsesia, dopo più di trent’anni di studi condotti sulle rocce da un team di geologi.

E sul Fenera, rilievo prealpino che precede il Monte Rosa, è stata ritrovata e sarebbe tutt’ora presente della vitis sylvestris, la vite selvatica. A testimoniare poi quanto la viticoltura sulle Colline Novaresi abbia una storia remota, i primi vinaccioli di vite coltivata sono attestati tra la fine del VII e l’inizio del VI secolo a.C..



L’area del Supervulcano

È in questo contesto che negli anni Cinquanta **Pierino Piantavigna** ha dato vita al suo primo vigneto. Lo ha fatto al cospetto della torre diroccata che sarà poi di ispirazione per il nome da dare all’azienda: Torraccia del Piantavigna.

Come gran parte delle famiglie della zona, però, pur possedendo vigne il suo impiego era nell’industria tessile, di cui la Valsesia era ed è un importante distretto a livello internazionale e che, soprattutto nell’epoca del boom degli anni 50 e 60, in tanti hanno preferito alla campagna.



Sarà **Alessandro Francoli**, presidente delle omonime Distillerie e nipote di Pierino, a creare nel 1997 quella che oggi è diventata un’azienda affermata e riconosciuta. Nella quale nel 2004 ha fatto il suo ingresso anche la famiglia Ponti, nota per la produzione di aceti e verdure conservate, che ha portato in dote ulteriori vigneti. Nel 2015 Torraccia del Piantavigna ha

compiuto un ulteriore passo con la nuova cantina che gli ha permesso di integrare tutta la filiera produttiva.

Oggi Torraccia del Piantavigna ha il privilegio di produrre su entrambe le sponde del Sesia, su complessivi 40 ettari circa che si estendono sui Ronchi, piccole colline tra i 200 e i 400 metri di altezza formatesi dallo scioglimento di masse rocciose e dal loro deposito ai margini del fiume Sesia, che nel corso dei millenni ha mutato il volto del territorio che attraversava e anche il suo percorso.

Il territorio sta conoscendo oggi un grande ritorno alla viticoltura, basti pensare che si contano circa 1.700 ettari vitati, quasi il doppio di vent'anni fa, e le bottiglie prodotte sono passate da uno a 2 milioni.



Giacomo Ponti e Alessandro Francoli

"Siamo dominati dal Nebbiolo, il cui ciclo vegetativo è uno dei più lunghi per cui ha anche

una vita abbastanza avventurosa perché è il primo a fiorire e l'ultimo ad essere maturo. Siamo appassionati di questo territorio e siamo convinti che ci sia una potenzialità straordinaria", dice Alessandro Francoli. "Nonostante tutto però stiamo ancora parlando di un territorio poco conosciuto, è quindi importante far apprezzare prima il territorio e poi i suoi vini".

"L'Alto Piemonte ha prodotto tra i più grandi vini della storia che l'Europa conoscesse a metà Ottocento. Erano i vini risorgimentali e dell'Unità d'Italia, è un peccato che oggi vengano dimenticati", aggiunge, facendo osservare come mettersi al seguito delle Langhe può non essere la chiave ma "qualche langarolo è venuto qui a investire quindi può essere un veicolo ma bisogna mettersi ad armi pari, senza fare confronti qualitativi. Ognuno ha le sue specificità".

"La nostra filosofia è rispettosa del vitigno e del territorio, più che sviluppare tecniche che possano modificare la naturalità del processo vitivinicolo, il compito di chi trasforma l'uva in vino è oggi quello di preservare le tipicità del territorio" dice l'enologo **Mattia Donna**. "La nostra vinificazione è molto tradizionale, ripercorriamo quello che si faceva tanti anni fa in modo artigianale seppur coadiuvati dalle tecnologie moderne".

Oltre al Nebbiolo con cui dal 2018 produce anche uno spumante metodo classico, Torraccia del Piantavigna coltiva anche la Vespolina e l'Erbaluce producendo complessivamente meno di 200mila bottiglie.