

Ovada Docg, la versione più nobile del Dolcetto in scena a Torino incontra anche il Beaujolais

21 Settembre 2024

di Alfonso Mollo



OVADA – È una denominazione che ha come protagonista uno dei vitigni piemontesi più antichi e conosciuti quella che si è ritrovata all’evento “Ovada incontra Torino” giovedì 5 settembre, nella sede istituzionale di Ais Piemonte, a Torino.

L’Ovada Docg rappresenta la versione più nobile del Dolcetto, e dal 2013, a tutelarla e rappresentarla è il Consorzio di Tutela dell’Ovada Docg, con sede ad Ovada (Alessandria) e attualmente presieduto da **Daniele Oddone**.

Prodotta interamente con uve Dolcetto, la denominazione si estende nell’area di ventidue

comuni della collina nell'Alto Monferrato Ovadese e dintorni, tra Acqui e Gavi, dagli Appennini verso la valle del Po ad un'altitudine di 200-400 mt sul livello del mare.

Vino di notevole struttura, caratterizzato da robustezza e forza con più alcol e tannini, e non di rado da più acidità, dal sapore concentrato e lungo, e da una spiccata attitudine all'invecchiamento.

Il tutto grazie alle specifiche caratteristiche del terroir e il particolare microclima della zona, a cui si aggiunge la brezza marina proveniente dalla Liguria e che arricchisce l'uva di profumi mediterranei, sapidità e mineralità.

Oltre a questo la presenza nella zona di terra bianca franco limosa, e terre rosse vicino a Gavi, gli conferisce un bel colore rosso rubino intenso, con tonalità di mora, a cui la forte percentuale di antociani assicura anche una prolungata resistenza del colore durante l'invecchiamento.

Al naso è vinoso e fruttato, soprattutto in fase giovanile, con un'esplosione di sentori di prugne e ciliegie nere, e a volte quasi con ricordi di cacao.

La sua evoluzione in seguito lo porta verso una notevole complessità, con nuovi profumi di spezie, mandorle e cioccolato amaro.

Questi caratteri fanno sì che, anche in ambito gastronomico, sia un vino perfettamente abbinabile a molti piatti, non solo a quelli della tradizione culinaria della sua zona di produzione.

Attualmente il Consorzio raggruppa circa trenta aziende vinicole, con l'obiettivo di promuovere la denominazione nel resto d'Italia e nel mondo.

Le aziende sul territorio in totale sono circa cinquanta, per una produzione di circa centomila bottiglie, quasi tutte a conduzione familiare e impegnate a seguire interamente tutte le fasi, dalla raccolta delle uve all'imbottigliamento.

Diciannove erano presenti all'evento torinese. Una iniziativa di promozione creata dal Consorzio, in collaborazione con la delegazione regionale di Ais, per esplorare e conoscere meglio un territorio da sempre risultato più ostico per il vino locale.

La manifestazione si è sviluppata in due momenti. Nella Sala Barbaresco si sono svolte due masterclass assolutamente interessanti, alla presenza di Oddone e **Mauro Carosso**, presidente di Ais Piemonte, e condotte da **Andrea Dani**. "Ostinati e (ri)belli: l'Ovada incontra

il Beaujolais”, aperta solo agli operatori di settore, ha visto protagonista un insolito, ma simpatico e anche divertente, parallelo con il Gamay, vitigno francese che dà vita al Beaujolais. Due vini che hanno sicuramente delle similitudini, visto che sono entrambi considerati un po’ i parenti poveri rispetto ai loro cugini più famosi delle Langhe e della Borgogna. Ed entrambi, solo fino a poco tempo fa, ricordati sempre con il rischio di essere banalizzati, visti come “il vino del contadino” per quanto riguarda il vitigno piemontese, e “il Nouveau” per quello d’oltralpe, da aprire e bere solo all’inizio della stagione delle nebbie.

Un assaggio di otto vini, quattro per denominazione, dal 2022 fino al 2017, che ha permesso di fare questo confronto, tra similitudini e differenze gustative: Ovada 2022 “Du Su” La Piria; Beaujolais AOC 2022 “L’Ancien” Terres Dorées; Ovada 2020 “MoonGiardin” Ca Bensi; Beaujolais Cote de Brouilly AOC 2020 Alex Foillard; Ovada 2018 Castello di Tagliolo; Beaujolais Moulin à Vent AOC 2018 Domaine De Briante; Ovada Riserva 2017 “Le Parole Servon Tanto” Cascina Gentile; Beaujolais Chenas AOC 2017 “Vieilles Vignes” Domaine Anthony Thevenet.

La seconda masterclass, sempre in Sala Barbaresco, “Ovada: il racconto di un terroir che sfida il tempo”, aperta a tutti gli appassionati, ha dato la possibilità di assaggiare otto vini, creando un excursus tra annate più o meno datate di Ovada Docg, e che ha permesso di scoprire le diverse espressioni di invecchiamento del dolcetto, raccontandone il sorprendente potenziale, in parte ancora da scoprire: Ovada 2021 “Convivio” Tenuta Gaggino; Ovada 2021 Casa Nuova; Ovada 2020 “1919” Alvio Pestarino; Ovada 2020 “Capsula Nera” Cascina San Martino; Ovada 2019 “Ambizioso” Paschetta Vini; Ovada 2016 “Tre Lustri” Ca del Bric; Ovada 2016 “Gherlan” Castello di Grillano; Ovada 2008 “Du Riva” Luigi Tacchino.

Durante la degustazione, lo chef del ristorante Mirepuà Food Lab di Cremolino, in provincia di Alessandria, ha preparato un piatto di accompagnamento ai vini proposti, in un momento di live show cooking.

Il secondo momento dell’evento, in Sala Barolo, ha visto interpreti i banchi d’assaggio delle varie cantine, alla presenza degli stessi produttori, e che ha dato la possibilità di confrontare le diverse versioni tra le etichette.

Erano presenti le aziende Alvio Pestarino, Ca’ Bensi, Ca’ del Bric, Casa Nuova, Cascina Belvedere 1932, Cascina Bisceto, Cascina Gentile, Cascina San Martino, Castello di Grillano, Castello di Tagliolo, Ghera, Ghio Vini, La Piria, La Valletta, Paschetta Vini, Rocca Rondinaria, Tacchino, Tenuta Gaggino, Tenuta Gualco.

Un’intera giornata dedicata all’approfondimento di una denominazione che vuole allargare i

propri confini e farsi conoscere da un pubblico sempre più appassionato e competente.

Proprio per questo, il Consorzio sta lavorando per far emergere una visione di dolcetto diverso, non solo per un consumo immediato ma in grado di dare soddisfazioni anche con un orizzonte temporale più ampio.

E promuovendo ogni anno le cantine associate in una grande città: dopo Milano e Roma, questa volta è stato il turno del capoluogo sabaudo.

LE FOTO

















