

Una parcella, un vino: il progetto di Davide Canina rispecchia l'essenza del territorio

19 Luglio 2023

di Sara Del Vecchio



GOVONE – La piccola azienda vitivinicola che si affida alla cooperazione: un legame tra il piccolo e il grande per sviluppare progetti di ampio respiro animati dalla passione per il vino e il territorio, proprio come quello di **Davide Canina**, sommelier piemontese di 48 anni, che ha creato una linea di vini di alta gamma, denominata “I Parcellari”, da singoli vigneti ad alta vocazione. Una linea di vini, la cui produzione proviene dalle province di Cuneo e Asti, presente in 33 ristoranti stellati d'Italia, tra cui anche “Reale”, a Castel di Sangro (L'Aquila), dello chef **Niko Romito**.

Un esempio di come il piccolo vignaiolo e la cooperazione possono tenersi per mano, di cui si

è parlato nel corso di un **incontro promosso da Cantina Frentana**, di Rocca San Giovanni (Chieti), nell'ambito della settima edizione di Stelle della Cooperazione. A coordinare il dibattito l'agronomo **Maurizio Gily**, da tempo collaboratore della Cantina Frentana e dal 2022 consulente de I Parcellari.

L'avventura de I Parcellari inizia nel 2019, dopo le varie esperienze all'estero di Canina, innamorato dei vini francesi della Borgogna. "Il *terroir* e dunque l'essenza del territorio, in tutte le sue sfaccettature, è alla base del progetto", spiega Canina a *Virtù Quotidiane*. "Lo sviluppo di un vino deriva dalla diversità del territorio di riferimento, dalla selezione parcellare, in cui confluiscono diversi fattori: clima, esposizione, caratteristiche del singolo appezzamento, ma anche cultura".

Di qui l'idea di produrre vini di altissima qualità del territorio piemontese (le Langhe, il Roero e il Monferrato) sotto l'etichetta Unesco. Un lavoro che deriva dalla preziosa sinergia con la cooperativa Produttori di Govone.

Un progetto che Canina ha ideato assieme alla compagna **Monica Pedrotto**, enologa, e grazie all'incontro con **Agostino Malvicino**, direttore di Produttori di Govone. L'idea inizia a svilupparsi nel vigneto Bricco Pizzo, a Cioccaro di Penago (Asti), dove Davide ha svolto il ruolo di responsabile sommelier per la locanda del Sant'Uffizio, di **Enrico Bartolini**. Assieme a Malvicino il giovane sommelier comincia a guardare il mappale delle vigne e le sue parcelle, analizzando terreni e cloni delle uve. Con la collaborazione dell'enologo **Claudio Dacasto** vengono individuate le parcelle ideali per produrre vini in grado di valorizzare al meglio il *terroir* dei tre siti selezionati: Portacomaro (Asti), Montegrosso d'Asti e Govone (Cuneo).

"Un'esperienza che può essere replicata anche in Abruzzo e altrove, grazie al prezioso contributo delle cooperative, che hanno le produzioni provenienti da diversi territori di riferimento, anche se vicini tra loro", precisa Canina.

"Un vigneto, una parcella, un vino" è il motto del progetto, che vede la produzione di otto etichette: Barbera d'Asti, parcella 563 Docg (Denominazione di origine controllata e garantita); Grignolino d'Asti, parcella 505 Doc; Piemonte Chardonnay, parcella 146 Doc; Piemonte Savignon, parcella 602 Doc; Nebbiolo d'Alba, parcella 21 Doc; Piemonte Albarossa, parcella 269 Doc; Ruché di Castagnole Monferrato, tre parcelle Docg; Barbera d'Asti Superiore parcella 82.

"Le parcelle indicano il numero catastale dell'appezzamento piccolo della vigna da cui prendiamo l'uva per fare i vini", spiega Canina. "Per ogni vino usiamo quindi le uve della singola parcella".

LE FOTO







