

Vini da trofeo, i vincitori del Calice d'Oro dell'Alto Piemonte

Pubblicato: Martedì 27 Marzo 2018



Si è chiusa ieri **Taste Alto Piemonte**, manifestazione che anche quest'anno ha visto la premiazione del **Concorso Enologico "Calice d'Oro dell'Alto Piemonte"**. La settima edizione della manifestazione si è svolta nella mattina di domenica 25 marzo presso il **Castello di Novara**, su iniziativa dalla Camera di Commercio di Novara in accordo con l'Ente camerale di Biella e Vercelli e con quello del Verbanco Cusio Ossola.

I vincitori e i premiati

I trofei Calice d'Oro 2017 sono stati assegnati a **Vigneti Valle Roncati di Briona** per il vino Colline Novaresi Doc Bianco "Particella 40" 2016 (categoria Colline Novaresi, Coste della Sesia e Valli Ossolane DOC bianchi); a **Il Roccolo di Mezzomerico** per il vino Colline Novaresi Doc Nebbiolo Vendemmia Tardiva "Valentina" 2011 (categoria Colline Novaresi, Coste della Sesia e Valli Ossolane DOC rossi e rosati) e a **Rovellotti Viticoltori in Ghemme** per il vino Ghemme Docg Riserva "Costa Del Salmino" 2009 (categoria Nebbioli da invecchiamento).

Trentacinque i diplomi di merito consegnati a diciannove aziende delle province di Novara, Biella, Vercelli e Verbanco-Cusio-Ossola: Poderi Garona di Duella Renzo, Vigneti Valle Roncati, Azienda Agricola Castaldi Francesca, Azienda Agricola Barbaglia Silvia, Cantine dei Colli Novaresi, Cantinoteca dei Prolo, Travaglini Giancarlo soc. agr., Rovellotti Viticoltori in Ghemme, Torraccia del Piantavigna, Aziende Agricole Sella soc. agr. a r.l., Filadora di Coppola Antonella, Il Roccolo di Mezzomerico, Azienda Vitivinicola Enrico Crola, Azienda Vitivinicola Ioppa F.lli Gianpiero e Giorgio,

Azienda Agricola Bianchi Giuseppe di Bianchi Eva, Zanetta Sergio e Valter s.n.c., Azienda Agricola Brigatti Francesco, Azienda Agricola Grossini Alessio ed E.C.A. S.p.A.

“Segnali positivi dal settore”

L'incontro si è aperto con i saluti di **Maurizio Comoli**, presidente della Camera di Commercio di Novara: «I prodotti tipici rappresentano per l'economia locale una risorsa in grado di generare un richiamo attrattivo, tanto maggiore quanto più si ha la capacità di intrecciare le diverse espressioni identitarie del territorio, rendendo percepibile questo legame attraverso un'offerta integrata, distintiva e caratterizzata da una forte connotazione esperienziale».

Comoli ha quindi illustrato alcuni dati sull'export vinicolo: «**Nel 2017 le esportazioni tricolore hanno sfiorato i 6 miliardi di euro, con una variazione del +6,4%** su base annua e una produzione complessiva superiore ai 21 milioni di ettolitri, in aumento del +4% nello stesso periodo di riferimento. Risultati positivi che presentano ancora margini di accelerazione, intercettabile pensando a nuova struttura dell'offerta che superi le logiche di confine amministrativo e di dinamiche verticali di filiera per trovare nuove forme di sintesi tra brand e territori, come sta avvenendo con l'accorpamento delle Camere di Commercio di Novara, Biella-Vercelli e Verbano Cusio Ossola».

Alessandro Ciccioni, presidente dell'Ente camerale di Biella e Vercelli ha sottolineato: «Il settore vitivinicolo rappresenta un esempio efficace di sinergia grazie alla presenza di un unico consorzio di valorizzazione per l'intero territorio: **l'obiettivo del concorso Calice d'Oro e di manifestazioni come Taste Alto Piemonte è proprio quello di unire le forze per essere più incisivi a beneficio delle economie territoriali**».

Presente alla premiazione anche la vice presidente del Consorzio Tutela Nebbioli dell'Alto Piemonte, **Francesca Castaldi**, la quale ha evidenziato «l'importanza di lavorare insieme per la promozione delle eccellenze locali e di poter contare su una cornice suggestiva come quella del Castello di Novara».

Giuseppe Martelli, presidente delle Commissioni del Concorso, ha quindi riepilogato le fasi di preparazione e di selezione dei vini durante la competizione «che avvengono seguendo le stesse regole delle grandi manifestazioni, tanto è vero che il punteggio finale di ciascun vino è il risultato della documentazione prodotta da ben ventuno persone».

[di turismo@varesenews.it](mailto:di_turismo@varesenews.it)