

Dallo Chardonnay al Prünent, una domenica alla scoperta dei vini della Val d'Ossola

Pubblicato: Giovedì 28 Febbraio 2019



Domenica 5 maggio, dalle 11 alle 18, **otto cantine della Val D'Ossola apriranno le proprie porte** per regalare un viaggio di scoperta enologica al grande pubblico. Un unico voucher – al costo promozionale di € 15 in prevendita su www.ossolaincantina.eventbrite.it – permetterà di conoscere da vicino tutti i produttori, visitare vitigni e cantine e degustare fino a 8 calici di vini ossolani DOC, anche con abbinamenti di prodotti tipici della Val d'Ossola.

Alcuni in Val d'Ossola sono **vigneti eroici, ubicati su terreni con pendenze importanti** ad altitudini di media montagna, al pari dei più conosciuti in Valtellina, Liguria o nel vicino Canton Vallese svizzero. Perla del vino locale è da sempre il **Prünent**, Nebbiolo tradizionale citato per la prima volta in una pergamena del 1309, il cui nome deriva dal riferimento al sapore di prugna e/o alla nebbia (pruina) che caratterizza la tarda maturazione autunnale. I fianchi delle montagne della Val d'Ossola, fino ad un secolo fa letteralmente coperti dai 400 ettari di vigneti, sono vere e proprie **terrazze assolate** (sustin in dialetto) e grazie all'impegno di valorosi coltivatori stanno tornando a regalare piccoli e grandi gioielli enologici.

Dal 2009 la DOC "Valli Ossolane" ha contribuito ad un ulteriore rilancio della produzione a km0, che il pubblico potrà apprezzare grazie al completo ventaglio di proposte di "Ossola in Cantina". Prendere parte all'evento del 5 maggio significa anche sostenere la passione di queste piccole realtà produttive, che non solo valorizzano un prodotto locale d'eccellenza, ma contribuiscono anche a rafforzare quel

legame tra uomo e natura oggi ancora troppo trascurato. La manifestazione, nata su iniziativa della Condotta Slow Food Valle Ossola e organizzata dall'Associazione Produttori Agricoli Ossolani con la collaborazione dell'Associazione Italiana Sommelier VCO, prevede un biglietto unico di ingresso in prevendita al prezzo speciale di € 15 (il giorno stesso dell'evento sarà acquistabile presso la prima cantina visitata al costo di € 20).

Ogni cantina proporrà una degustazione differente: si passa così dal fresco **Chardonnay** all'antico e raro **Prüment**, dal **Nebbiolo** al **Merlot** fino ad un **Passito** che non ti aspetti. I visitatori potranno decidere liberamente quali cantine visitare, attraverso una comoda mappa ed un carnet, entrambi da ritirare presso il primo dei produttori scelti. Calice dopo calice, il percorso di "Ossola in Cantina" porterà per la prima volta a percorrere strade, mulattiere e sentieri che sono anche linee di congiunzione tra passato e futuro, riscoprendo un mondo antico il cui recupero è oggi in atto con volontà e determinazione.

di turismo@varesenews.it