**CANTINE BRIAMARA: LA STORIA**

La nostra storia inizia nel 1931 in sordina e con semplici scopi amatoriali quando nonno Silvio, nel pieno della sua giovinezza e voglia di fare di ventenne, ripianta la vecchia vigna di famiglia ormai infruttifera ma che gode di una delle migliori esposizioni collinari in Caluso.

Questa vigna è tutta di Erbaluce!

Insieme al consuocero Giuseppe, nonno Not, è tra i primi nel 1967 a richiedere la DOC per l’Erbaluce ottenendo i bollini n.60! Va ricordato che l’Erbaluce, benché molto limitato territorialmente e non così conosciuto è stato tra i primi vini italiani a richiedere ed ottenere la DOC.

Gli anni passano, le vicende si susseguono, le passioni si tramandano di padre in figlio e così, dopo aver acquisito padronanza nella vigna e soprattutto in cantina, Massimiliano porta avanti quell’antico progetto e con l’aiuto della moglie Elisa inaugura nel 2009 l’azienda di famiglia: Cantine Briamara.

Massimiliano ed Elisa, con l’aiuto della sorella Carlotta, portano avanti l’azienda nel rispetto della natura, cercando innovazione e migliori tecnologie, puntando alla qualità prima in vigna e poi in cantina.

Oggi Cantine Briamara conta circa 10 ettari tutti vitati ad Erbaluce con allevamenti diversi: a Caluso abbiamo mantenuto le tradizionali “topie” o “palere”, sistema che permette un’ottima vigoria della pianta, mentre a Cuceglio e Parella ci siamo evoluti nell’allevamento a controspalliera con un doppio guyot, lasciando però sempre il giusto respiro e sfogo alla vite.

Il terreno di origine morenica, ricco di sedimenti rocciosi annegati in una matrice argillosa, conferisce importanti peculiarità all’Erbaluce che, non trovando acqua in superficie, è costretta ad estendere in profondità le proprie radici nutrendosi così di minerali ed altre sostanze che arricchiscono la polpa dell’acino e conferiscono al vino importanti profumi primari.

Cantine Briamara esprime l’Erbaluce nelle tre versioni tipiche: vino bianco secco, spumante e passito.

L’Erbaluce di Caluso base è ottenuto mediante la macerazione a freddo delle uve per poter racchiudere e conservare tutti i profumi primari dell’uva; la fermentazione a temperatura controllata e molto lenta, permette il mantenimento di questi profumi, mentre il bâtonnage di circa tre mesi, conferisce corpo e struttura al vino.

L’Erbaluce di Caluso spumante è ottenuto mediante la rifermentazione in bottiglia del vino, chiamata “metodo classico”; qui, grazie ad una sapiente liqueur de tirage, il vino rifermenta lentamente dando vita ad un perlage molto fine ed importante, l’affinamento in catasta di almeno 36 mesi conferisce al vino ricchi profumi ed un eccellente estratto che, assieme al perlage persistente daranno vita ad un elegante bicchiere.

L’Erbaluce di Caluso passito ha un procedimento molto più complicato. Solo negli anni migliori e solo i grappoli migliori, quelli baciati dal sole, vengono selezionati ed appesi in fruttaia ad appassire per circa quattro mesi; al raggiungimento del grado zuccherino desiderato vengono diraspati a mano e pressati mediante una pressatura meccanica. La fermentazione di questo mosto può durare anche alcuni mesi e comunque questo vino viene affinato nei legni aziendali per almeno 4 anni.

Oltre all’Erbaluce abbiamo anche circa 2 ettari di Barbera, altro vitigno molto diffuso in Canavese ma forse un po’ snobbato. La Barbera, vendemmiata ad ottobre e vinificata mediante l’ausilio di vinificatori all’avanguardia, trova la sua miglior collocazione nei legni dell’azienda, ove riposa per almeno un anno ammorbidendo così il suo carattere a volte poco domabile. Il risultato è un ampio ventaglio di profumi che non solo caratterizzano la tipicità del territorio ma esaltano il vino collocandolo al pari di una barbera piemontese.

**I LEGNI**

Cantine Briamara seleziona accuratamente i legni per l’affinamento dei diversi vini, ed ogni legno gioca un ruolo diverso a seconda del vino che vi dimora.

I più antichi legni della cantina sono botti grandi di acacia e castagno, materiale un tempo facilmente reperibile nei nostri boschi, usati ancor oggi per l’affinamento del Caluso Passito Riserva che vanta un affinamento minimo di 10 anni in queste botti ancora perfettamente conservate. La particolarità di questi legni conferisce al vino un’impronta legata alle radici del Passito di Caluso, alla tradizione e alla “moda veja” dell’affinamento di questo vino che vanta una storia centenaria.

Legni più recenti sono le tonneau che, usate per una serie di passaggi di Caluso Passito, sono state rigenerate per poter contenere l’Erbaluce “Bric d’la Gesia”, vino che ha dapprima fermentato nei legni ed ora affina per circa un anno subendo costanti bâtonnage. Altre tonneau, nuove o di secondo e terzo passaggio, vengono utilizzate per l’affinamento della Barbera, vino che nelle nostre zone ha bisogno di più corpo e struttura, peculiarità conferite dai legni di un certo tipo.

Non possono mancare, a completamento del nostro parco legni, le barrique che, con alle spalle 4 o 5 passaggi, fanno ormai da semplici contenitori al Caluso Passito, ma continuano a conferire signorilità ed importanza, virtù indispensabili a corollario di un vino così pregiato. Il Caluso Passito, da disciplinare, non ha più l’obbligo di affinamento in legno, ma il nostro imprinting aziendale vuole conservare le tradizioni legate ai nostri avi e allo stesso tempo dare un tocco di modernità, ed è per questo che, anche se per breve tempo, vogliamo comunque usare i legni da affinamento su passito, perché non bisogna mai dimenticare chi è vissuto prima di noi e ci ha tramandato ed insegnato la storia.

**I SUGHERI**

Può sembrare banale parlare di tappi, ma così non è, soprattutto perché la chiusura del vino è quell’operazione che ti permette di conservare o meno il prodotto. In effetti si sente spesso dire: “il vino sa di tappo”, quindi è uno spreco usare tappi discreti su un vino di ottima qualità, perché chi ci rimette è solo il vino stesso. Per questo noi utilizziamo chiusure di una certa levatura per poter assicurare al nostro prodotto un’ottima conservazione in bottiglia, non solo per i vini atti all’invecchiamento, passito e rosso, ma anche per i bianchi, molto delicati e profumati.

**IL VETRO**

La scelta dei vetri è sempre una scelta difficile: usare una bordolese significa uniformarsi agli altri, usare una renana significa rimanere un po’ indietro con i tempi e allora? Allora si usa una borgognotta, fuori dagli schemi, che si differenzia da tutti, perché l’Erbaluce è proprio un vino che si differenzia dagli altri! Stesso ragionamento viene applicato sul Caluso Spumante Metodo Classico, fatto rifermentare in bottiglie molto particolari. Per quanto riguarda il passito, invece, essendo un vino legato alla tradizione, abbiamo scelto la classica bordolese a testimonianza di un forte legame con il passato. Ogni vino ha comunque una bottiglia dedicata, questo a sottolineare la personalità di ogni prodotto, espressione di diverse vinificazioni e di diversi affinamenti.

**I VIGNETI**

La particolarità del territorio viticolo canavesano è data soprattutto dalla forma di allevamento dell’Erbaluce; questo vitigno dall’importante vigoria ha bisogno di spazi ampi per poter sfogare i rigogliosi capi a frutto (da 3 fino arrivare addirittura a 6), quindi i nostri avi scelsero fin da subito dell’allevamento a pergola, ovviamente chiamata: “pergola canavesana”. I nostri vigneti che dimorano a Caluso mantengono fede alla tradizione, quindi circa 5 ettari di Erbaluce insistono su l’allevamento a pergola canavesana. Col passare del tempo e le migliorie in campo agronomico, la tendenza si è però spostata verso l’allevamento a controspalliera diffuso ormai in tutto il mondo. La nostra azienda ha voluto approcciarsi, con i restanti 5 ettari vitati, a tale allevamento mantenendo però un piede nel passato: una controspalliera che permetta in ogni caso uno sfogo adeguato alla vite di Erbaluce mantenendo una discreta distanza tra una vite e l’altra, lasciando solo due capi a frutto ma con la possibilità di gemmare verso l’alto, sfruttando così la verticalità della pianta e non più l’orizzontalità che occupa tanto spazio inutile.

**VIGNA PARCO “IL FONTANILE”**

Cantine Briamara ha un ambizioso progetto chiamato “Il Fontanile”, uno splendido sito in Scarmagno, già sede in passato della coltura principe del Canavese, la canapa, in cui sorgerà una vigna parco: una splendida vigna di Erbaluce, coltivata a controspalliera, circondata da un percorso ciclabile, attraverso il quale si potrà accedere a postazioni di informazione turistica, fitness, svago per i più giovani, insomma una bella passeggiata immersi nella natura. Nel 2017 inizia così la collaborazione di Cantine Briamara con il Comune di Scarmagno per la realizzazione di questo sito che ha una peculiarità: quella di essere una vigna con un’estensione unica di circa 6 ettari e soprattutto ben visibile a visitatori e passanti, prerogativa non così diffusa in Canavese. L’obiettivo è quello di terminare l’intero parco per l’estate 2018 in modo da poter dare subito uno spazio a tutti coloro che amano la natura e abitualmente passeggiano tra i bei vigneti del Canavese.