

The Serra Group is the most important one from the winegrowing point of view, as most of the Canavesi vineyards are located here. The soils, exclusively composed of thin glacial deposits, are brown-yellowish colored. The third group is the Bollengo-Stambino, the youngest and innermost one, dating back to the Upper Pleistocene (130.000 - 9500 years ago); the soils are very thin, sandy and silty and form terraced and irregularly distributed area. It spreads over the towns of Burolo, Albiniazo and Stambino and is distinguished by sweet rolling hills and the presence of pebbly detritus.

In the northern area, the Dora Baltea river enters the Morainic Amphitheatre through the narrow Forte di Bard passageway, the only approach route to Valle d'Aosta. Eastwards, the long Serra of Vrea hill creates a natural division between the Canavesi and Biellese areas: it is the largest extant formation of its kind in Europe and it runs in a nearly straight line south-eastwards for about 20 kilometers, then fraying into a fringe in the hills surrounding the Lake of Viverone and creating a landscape unique of its kind and of matchless beauty. To the west, the sweet hills of Clusio, San Giorgio Canavese and Mazzè show the route that the Dora Baltea river takes to exit the Morainic Amphitheatre plain, heading southwards to flow into the Po river in the Po Valley.

## THE GEOLOGY OF THE MORAINIC AMPHITHEATRE OF IVREA SOILS WELL-SUITED TO WINEGROWING

**CANAVÈSE**, located between Turin and the Valle d'Aosta region with the Alps at its back, is home to a rich variety of natural environments: small valleys, lakes and hills of morainic origin with different microclimates, which have favored the persistence of human occupation since the remotest times. Its strategic position as a trade route to North-European countries made it a transit area and vulnerable to attacks by invaders, a source of major social and economic tension, throughout the whole history.

The area is cut through by the Via Francigena, the ancient road and pilgrimage route running from Central-North Europe to Rome, recently revamped and well signposted to promote its extraordinary environmental, architectural and cultural gems. A land rich in history and closely associated with illustrious figures such as Arduin, the first King of Italy, and Adirano Oliveri, an enlightened entrepreneur and great social innovator. A land rich in traditions, where farming, in particular, has always been crucial to the area's growth and development.

## E'S RICHNESS

Partendo dal Monte Bianco, il ghiaicciato aveva trovato al suo naturale sbocco nella pianura all'imbocco della Valle d'Aosta. Un fronte unico di ghiaicci lungo 120 km, dello spessore di 800 metri e una superficie di oltre 500 km<sup>2</sup> che erodendo lentamente i fianchi dei grandi massicci alpini del Monte Rosa, del Monte Bianco, del Cervino e del Gran Paradiso, trascinò con sé una grandissima quantità di sabbia, ghiaie e pietre dalle mille sfumature minerali, frutto dell'erosione praticata dal ciottolo e delle sciacche che incontrava sul suo cammino.

**L'ANFITEATRO MORENICO DI IVREA**, è il cuore del territorio canavesano e può essere immaginato, dal punto di vista geologico, come una grande impalcatura lasciata da un gigante: il grande ghiacciaio Balteo. A nord troviamo l'ingresso del fiume Dora Baltea nell'anfiteatro morenico attraverso lo stretto passaggio del Forte di Bard, unica via di accesso alla Valle d'Aosta. A est la lunga collina della Serra d'Ivrea crea una divisione naturale tra Canavese e Biellese: è la più grande formazione del suo genere esistente in Europa e si dirige nelle alture che circondano il lago di Viverone offrendo un paesaggio unico al mondo di incomparabile bellezza. A ovest le morbidi colli di Caluso, San Giorgio Canavese e Mazzè, indicano il passaggio che la Dora Baltea si è ricavata per lasciare la piana dell'Anfiteatro Morenico puntando a sud verso la confluenza con il Po ormai in piena Pianura Padana.

**IL CANAVÈSE**, posizionato tra Torino e la Valle d'Aosta a ridosso della Alpe Laga, è un territorio caratterizzato da una grande varietà di ambienti naturali: piccole valli e colline di origine morenica con diversi microclimi che hanno favorito fin dall'antichità la permanenza stanzziale di diverse popolazioni. La sua posizione strategica per i commerci verso il nord, l'area di passaggio delle vie Francigena, oggi tracciata e valorizzata da luoghi di assoluto interesse paesaggistico, architettonico e culturale, è da sempre la via di transito che attraversa dalla valle d'Aosta il centro Settentrionale verso la città di Roma.

Attraversato dalla via Francigena, oggi tracciata e valorizzata da luoghi di assoluto interesse paesaggistico, architettonico e culturale, è da sempre la via di transito che porta i pellegrini dall'Europa Centro Settentrionale verso la città di Roma.

Un territorio ricco di storia che ha visto il passaggio di uomini illustri come Arduino, primo re d'Italia, e Adriano Olivetti, imprenditore illuminato e grande innovatore sociale.

Terra di tradizione in cui l'agricoltura, e in particolar modo la viticoltura, hanno avuto un ruolo di primaria importanza.

LA RICCHEZZA DEL CANAVESE



e dell'Alba, frutto di un grande e impossibile amore. L'Erbaluce di Caluso è stato uno dei primi vini in Italia ad ottenere nel 1967 il riconoscimento della DOC culminato poi nel 2010 con il prestigioso riconoscimento della DOCG.

Il Nebbiolo nelle due varietà, il *Picutener* e il *Pugnet*, è diffuso in tutto il territorio canavesano ma trova la sua massima espressione nel comune di Carema, ultimo baluardo piemontese prima della Valle d'Aosta. Da questo nobile vitigno si ottiene l'omonimo vino, il Carema, che viene coltivato sul crinale del Monte Maletto, tra i 350 e i 700 metri di altitudine, con terrazzamenti vertiginosi caratterizzati da muretti a secco e pilastri in pietra (*tupiun*) a forma di tronco di cono: una coltivazione estrema, in condizioni molto difficili, ma di una suggestione unica. Il Carema, come l'Erbaluce, ha ottenuto la DOC nel 1967 e tutte le fasi di vinificazione e invecchiamento devono essere svolte unicamente nel comune di Carema o nella frazione Ivery del comune di Pont Saint Martin. L'affinamento minimo del Carema è di 24 mesi, 12 dei quali in botti di rovere o castagno della capacità massima di 40 ettolitri, mentre nella versione Riserva l'affinamento dura almeno 36 mesi, 12 dei quali in legno.

wines to be granted the DOC status in 1967 and the prestigious DOCG designation

Nebbiolo, in its two local varieties *Picutener* and *Pugnet*, is grown all over the Canavese area, but it achieves its highest expression in Carema, the last Piedmontese town before crossing into Valle d'Aosta. This noble grape variety gives the wine named after the town where it is made, Carema, and is grown on the steep slopes of Mount Maletto, at 350 to 700 meters above sea level, in vertigo-inducing, terraced vineyards surrounded by dry-stone, truncated cone-shaped walls (*tupiun*): "extreme" winegrowing, performed under the most difficult conditions, but incredibly fascinating. Carema wine, like Erbaluce, was granted the DOC status in 1967 and all winemaking and ageing stages must be performed exclusively in the town of Carema or in the village of Ivery, near Pont Saint Martin. The minimum ageing period for Carema is 24 months, 12 of which in oak or chestnut barrels with a maximum capacity of 40 hectoliters, while the Riserva version requires at least 36 months, 12 of which is wood.



[www.erbalucecarema.it](http://www.erbalucecarema.it)

#### UN TERRITORIO E I SUOI VITIGNI

L'AMPELOGRAFIA DEL TERRITORIO È MOLTO VARIA ma i vitigni più diffusi, la Regina e il Re di questo territorio, sono rappresentati dall'Erbaluce e dal Nebbiolo.

L'Erbaluce è un vitigno a bacca bianca dotato di buona vigoria, coltivato principalmente con il sistema della pergola (localmente chiamata *topia*) ma anche con sistemi di allevamento a controspalliera con potature a guyot. I grappoli, normalmente alati e di media grandezza, sono tendenzialmente spargoli con acini dalla buccia spessa che assumono a piena maturazione un bel colore ramato quasi fossero stati arrostiti dal sole. L'Erbaluce è dotata di buona acidità e i vini prodotti si caratterizzano per freschezza e complessità e possono evolvere e mantenersi a lungo, caratterizzandosi nel tempo per sentori minerali molto particolari e intriganti. Questo vitigno si caratterizza per la sua grande poliedricità essendo ammessa la vinificazione nelle tre diverse tipologie: fermo, spumante a metodo classico e passito ottenendo prestigiosi riconoscimenti in ognuna delle tipologie. L'origine del nome di questo antico vitigno si fa risalire alla leggenda della ninfa Albaluce, figlia del Sole

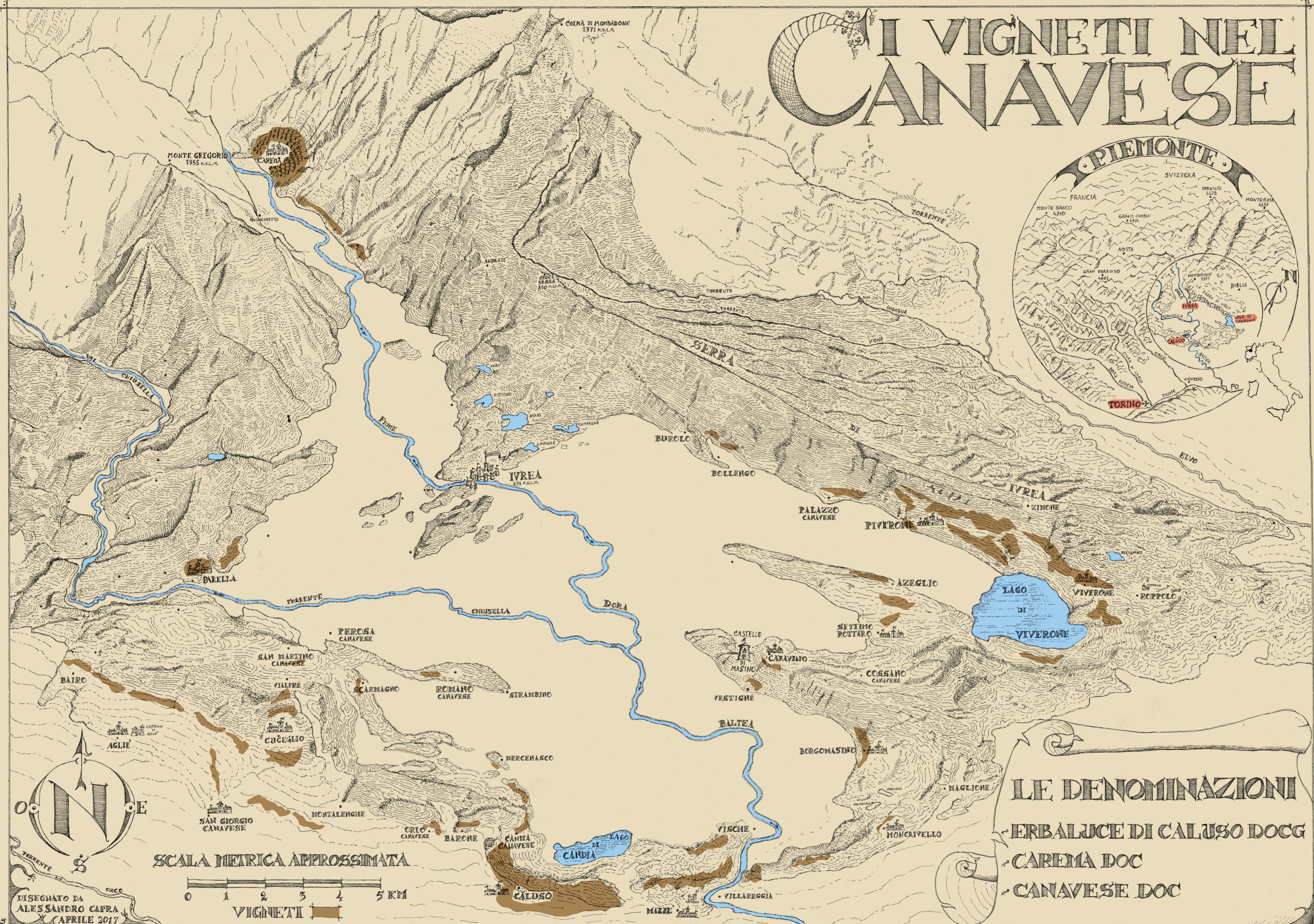
## THE LAND AND ITS VINEYARDS

**THE AREA'S AMPELOGRAPHY IS QUITE VARIED** but the most widely-grown grape varieties, the King and Queen of this land, are Erbaluce and Nebbiolo.

Erbaluce is a white and strong grape variety, grown with a vine-training system based on pergolas (known as *topia*) or Guyot-trained trellised vines. The clusters, usually winged and medium-sized, are basically loose, thick-skinned and, when fully ripe, take on a lovely auburn color as if sun-dried. Erbaluce grapes feature good acidity and give fresh and complex wine, which evolves and ages beautifully, offering very

This grape variety is known for its great versatility, for it can be vinified into three types of wine: still, classic method sparkling and passito, with prestigious recognitions in all three categories. The name of this ancient grape variety is believed to have derived from the nymph Albaluce, the daughter of Sun and Dawn, the fruit of a great but impossible love story. Ebaluce di Calice was one of the first Italian

# CIVINETI NEL CANAVESE



# LE DENOMINAZIONI

# •ERBALUCE DI CALUSO DOCG

# CAREMA DOC

# CANAVESE DOC

# SCALA METRICA APPROSSIMATA

A horizontal scale bar with five vertical tick marks. The first tick mark is labeled '0' and the last tick mark is labeled '5 KM'. Between the first and second tick marks, there is a small rectangular box containing the word 'VIGNETTA' in capital letters.

DI SEGNAUTO DA  
ALESSANDRO CAPRA  
APRILE 2012