

**R** PER GLI ABBONATI PREMIUM

## Che sorpresa Luca Leggero! I migliori vini del Canavese

di Paolo Massobrio



IRE 2023 ALLE 08:51

Mai nessuno è stato più fedele al motto “la tradizione è innovazione” di Luca Leggero, viticoltore del Canavese, che proprio in questa regione storica geografica del Piemonte compresa tra Torino e la Valle d’Aosta e, verso est, il Biellese e il Vercellese, è partito dal passato per tracciare un solco innovativo nella storia della viticoltura locale. E se dovessi dire la cantina dell’anno che mi ha stupito con un poker di grandi vini indicherei questa. Già avevo avuto modo di scoprire la grandezza del suo Erbaluce di Caluso, servitomi al ristorante “coronato” San Genesio di Castagneto Po, ma chi si aspettava dei rossi così buoni, a mia memoria, i migliori del Canavese.

**Ma andiamo con ordine.** Luca nasce a Torino nel 1990 e trascorre la sua gioventù a Villareggia, piccolo paesino rurale in provincia di Torino. Fin dalla giovane età, grazie al nonno, già segretario di zona di Coldiretti e grande appassionato di viticoltura, entra in contatto con il mondo del vino. Ed è allora che inizia i primi lavori nel piccolo vigneto di famiglia che gli permettono di comprendere le diverse **modalità di allevamento** e comportamento delle varietà dei **vitigni tipici della zona**. In Canavese, specialmente nel comune di Villareggia, vengono da sempre coltivate specifiche varietà di vite a bacca nera: **Nebbiolo, Barbera e Bonarda**, e a bacca bianca, l’**Erbaluce**, attraverso due tipici sistemi (o sestti) di allevamento: la Pergola e il Guyot. Su di essi, Luca inizia le prime **esperienze di coltivazione**.

Ed è durante il percorso di studi universitari, culminati con la laurea in Giurisprudenza con tesi sulla legislazione vinicola, che Luca matura l’idea di creare una sua realtà vitivinicola innovativa dove mettere a dimora antiche varietà clonali di Picotendro (il nebbiolo di montagna) e di Erbaluce in regime biologico e biodinamico. Quindi un passo nella direzione del sostenibile, soprattutto dal punto di vista ambientale, rivoluzionando le teorie e le pratiche di agricoltura adottate negli ultimi 50 anni o ossequiando l’empirismo del passato. Ma non è tutto, perché Luca è un vulcano di idee... e la sua progettualità si sdoppia.

**Nel 2011 infatti prende avvio un primo progetto** di agricoltura sociale a Murazzano, in Alta Langa, destinato all’inserimento nel mondo del lavoro di disabili psichici; e lo fa subentrando nella gestione di 3800 metri quadri di vigna per produrre un Langhe Dolcetto (spettacolare). E poi, quattro anni dopo, il concretizzarsi del sogno, insieme col fratello Davide e a un team di under 30 del paese di Villareggia, di ridare nuovi significati alla viticoltura del Canavese attraverso acquisizioni e successivi impianti clonali ex novo, e con la realizzazione della nuova cantina dove avvengono vinificazioni rigorosamente naturali.

### Andiamo a scoprire i vini, davvero sorprendenti

**L’Erbaluce di Caluso “Turciaura” 2022** (in dialetto “torchiato”), parte da una selezione dei mosti ed è frutto di una seconda spremitura delle uve. La vinificazione prevede sette mesi di affinamento in anfora. Ha colore paglierino brillante, note di fiori d’arancio e frutta esotica, ananas appena accennato, molto profondo, intenso e cenni di mandorla. Pieno, verticale, minerale, sapido. Ha tutto. In fondo sorprende un’acidità pregnante, con una leggera nota burrosa che ricorda i pop corn. Imperioso nel suo finale.

**L’Erbaluce di Caluso “Rend Nen” 2021**, il cui nome riprende la frase dialettale del posto “non rende niente” a causa della buccia delle uve spessa e robusta che faceva sì che la resa fosse del 50%... Anche per questo, sette mesi di anfora ed egual periodo di riposo finale in bottiglia. Il colore è oro ed è consistente alla vista. Ha note di fiori, di rosa, di albicocca. Naso affascinante, con agrumi fra cui mandarino; in bocca è ancor più pieno, minerale, verticale, sapido. È stato selezionato fra i 100 migliori vini d’Italia novità de IlGolosario di quest’anno.

E ora le due declinazioni del secondo vitigno, il *picotendro*, ottenuti da selezioni di masse vinificate separatamente.

Coi rossi parte con il **Canavese Nebbiolo “La Vila” 2021**, che nell’etichetta riprende il colore dello stemma del municipio per affermare la forte vocazione identitaria e originaria del vino. Affina 10 mesi tra legno grande e anfora. Qui senti la viola, diretta, vibrante. Molto elegante, con note leggere di fumé, quindi ciliegia e un finale amaricante.

Il **Canavese Nebbiolo “Maura Nen” 2021** (in paese dicevano “a maura nen”... non matura), è una super selezione delle masse e vinifica con le stesse modalità del precedente, ma con un periodo maggiore di riposo finale in bottiglia - almeno un anno -. Ha colore rubino verso arancio. Molto fine, senti il ribes, i profumi dei fiori. È poi speziato con un che di pepe. Il finale è fresco, tannico, allappante. Grandioso.

E infine, saliamo in Alta Langa e abbracciamo il suo progetto sociale per degustare il **Langhe Dolcetto “Retrò” 2022**, che, probabilmente, con i suoi oltre 700 metri s.l.m., è il dolcetto più in altitudine del territorio. Vinifica in acciaio e ha colore rubino. Note di piccoli frutti, fra cui mora ma anche cuoio, confettura di fragole. Grandioso nella sua ampiezza, tannico, fresco, elegante anche con le sue note verdi molto particolari.

Questi vini sono stati veramente una sorpresa, detto da uno che di vini ne assaggia migliaia. Luca sei un grande!