

“Nelle Dimore Tra Le Vigne” è la collana di libri che fa scoprire un territorio viticolo attraverso la storia della regione e delle grandi famiglie del vino.

Il Monferrato raccontato da fotografie che catturano l'atmosfera nelle cantine, nelle case e nelle aziende viticole. È come se, a ogni voltare di pagina, si entrasse nella casa di un viticoltore per respirarne un pezzetto di storia o carpirne un segreto. I grandi vini sono sempre il connubio tra una sapienza tecnica di altissimo livello e un'anima forte, legata alla terra e ai suoi valori più autentici. Il Monferrato ha molti vitigni autoctoni importanti, ma la scintilla da cui è partita l'idea che ha originato il progetto di questo libro è stata la Barbera, filo conduttore ed elemento portante di tutte le pagine.

“Nelle Dimore Tra Le Vigne” is a series of books that help you discover Monferrato through the history of the wine growing families that made it what it is today. Told through photographs, this beautiful territory is rich with timeless cellars, gorgeous dwellings and wineries that have become iconic to Piedmont. It's as if, at every turn of the page, you will breathe a little piece of this emotional history. Great wines are created from the combination of a very high level of technical knowledge and a strong soul, linked to the land and its most authentic values. The Monferrato has many important native vines, but the spark that gave birth to this book is the Barbera, a “leitmotif”, the essential element that brings these pages together.

www.fplifestyle.com

EDIZIONE MULTILINGUE - ITALIANO/ENGLISH
ISBN : 978-88-940607-4-4

FOTOGRAFIE DI FLAVIO PAGANI

MONFERRATO

NELLE DIMORE TRA LE VIGNE

FP LIFESTYLE

FORTETO DELLA LUJA

Conversazione con Giovanni Scaglione

Il primo nucleo rurale costruito in questi luoghi risale al 1790: una piccola casa a un unico piano, ancora oggi presente, con un soggiorno, una camera, una sola finestra e un'unica porta. E' l'abitazione dove la famiglia Novelli si trasferì, arrivando da un altro versante della collina. I Novelli erano braccianti, coltivavano il terreno e abitavano in queste case costruite con le loro mani utilizzando, anche per il tetto, la pietra di Langa, la materia prima del posto. Gli edifici si trovavano tutti su terreni di proprietà dei conti Gancia, tuttora produttori di vini molto rinomati oltre che del noto spumante Metodo Classico. Tre generazioni dopo, verso la metà dell'Ottocento, i Novelli hanno la possibilità di acquistare questo primo nucleo abitativo dalla famiglia Gancia, che aveva cominciato a dismettere gran parte delle loro proprietà. Il motivo stava nella politica fiscale di quel tempo, adottata dai Savoia per far fronte alle spese notevoli dovute alle guerre d'indipendenza. Una politica che consisteva nell'applicazione di una patrimoniale sui terreni, che naturalmente coinvolgeva per primi i grandi proprietari del regno dei Savoia, spinti quindi a lottizzare e a vendere anche in Langa, Roero e Monferrato. Nel 1851, dopo l'acquisto del terreno, la famiglia Novelli ingrandisce la casa, che diventa a due piani cui vengono aggiunti, nel 1910, un'ala abitativa e, nel 1947, dei portici. Un edificio, quindi, eretto in secoli diversi con diversi stili architettonici ben identificabili. La parte del Novecento è completamente intonacata, gialla con finestre azzurro pastello, colori tipici delle Langhe; le parti più vecchie sono invece in pietra nuda, a secco, senza cemento e con muri molto spessi. Anche se la famiglia Novelli è stata fin dall'inizio, e per molte generazioni, produttrice di vino per autoconsumo e per un piccolo mercato locale, è il bisnonno, Tommaso Novelli, il primo a diffondere il Moscato Passito, che oggi rappresenta il nostro vino di punta.



The first rural nucleus in this area dates back to 1790: a small single-story house, which still remains, with a living room, a bedroom, a single window and door. It is the house where the Novelli family moved, a short distance from another side of the hill. Laborers who cultivated the land lived in houses made of Langa stone and which they built with their own hands. The roof was also made of this local stone. At the time, the owners of the land were the Counts Gancia, until now producers of renowned wines including a Metodo Classico sparkling wine.

Three generations later, towards the middle of the twentieth century, the Novelli family had the option to buy this land from the Gancia family who began to sell off several properties. They faced great expenses during this time due to the Wars of Independence in the Savoia period. Land value taxation drove them to parcel and sell land in the Langa, Roero and Monferrato areas.

In 1851, after the Novelli family purchased the land, they enlarged the house, which became a two-story house to which are added, in 1910, a living area and, in 1947, porticoes. This building, therefore, built over centuries has different identifiable architectural styles. In the twentieth century the home was plastered in classic Langhe colors, pastel yellow with blue windows; the older parts whose walls are very thick are bare stone.



www.fplifestyle.com





Il bisnonno era un contadino dai modi un po' più raffinati della media, con un innato gusto del bello, ma con poca familiarità con i numeri: sull'etichetta scriveva con le lettere non solo il nome del vino, ma anche l'annata. Se quindi, ad esempio, doveva scrivere 1937, la data diventava una parola così lunga che l'etichetta di forma allungata finiva per cingere quasi tutta la bottiglia. Quando mio padre, negli anni Ottanta, decide di commercializzare questo Moscato Passito, riprende queste vecchie etichette aggiungendovi le informazioni obbligatorie per legge, facendole così diventare talmente lunghe che oggi girano quattro volte attorno alla bottiglia. Credo siano le etichette più lunghe esistenti al mondo! Tornando al bisnonno Tommaso, aveva una figlia unica, Teresa, per cui il nome Novelli era destinato a estinguersi. Negli anni Trenta, Teresa conosce mio nonno, Egisto Scaglione, un bell'uomo, appassionato di motociclette e proprietario a sua volta di un'azienda agricola, di famiglia contadina ma benestante che, soprattutto, gestiva da diversi anni una pesa pubblica, fonte di guadagni sicuri. Egisto, il più giovane di molti fratelli, con la sua passione per le moto, pensava di diventare pilota da corsa, ma il suo fisico troppo robusto glielo impediva. Decide allora di aprire ad Alba una concessionaria di moto della Piaggio e della Guzzi. Andando in giro per cascine, conosce il futuro suocero cui tenta di vendere un Alpino, della Guzzi, ideale per girare in Langa, e in quell'occasione incontra Teresa.

The Novelli family produced wine for their own consumption and for a small local market from the beginning. Great-grandfather, Tommaso Novelli, was the first to make Moscato Passito, their flagship wine. A farmer who was thought to be more refined than average. He possessed an innate taste for beauty, but understood very little about numbers. On the wine label, he wrote with letters not only the name of the wine but also the vintage. When he wrote, for example, 1937, the date became such a long word that the already long label encircled almost the entire bottle. When my father in the 1980s decided to market Moscato Passito, he altered the old labels to meet compliance by law. This made them so long that they circle around the bottle four times. No doubt they are the longest labels in the world! Great-grandfather Tommaso had only a daughter, Teresa, and so it was thought the Novelli name was destined to be extinct. In the 1930s, Teresa met my grandfather, Egisto Scaglione, a handsome man, fond of motorcycles and owner of a farm. He was from a wealthy farming family who established a public weighbridge, a source of good earnings.







Si sposano alla fine degli anni Trenta. Un paio d'anni dopo, nel 1941, nasce mio padre, Giancarlo. Mio nonno, che si trovava a gestire due cascine, la Scaglione e la Novelli, preferisce far studiare mio padre, che nel 1961 si diploma in enologia e comincia subito a lavorare nelle due cantine. Gli anni Sessanta sono anche quelli del gap generazionale. I giovani, tra cui mio padre, cominciano ad avere le prime divergenze per quanto riguarda la gestione delle cantine. Nel 1964, mio padre decide di andare a lavorare nella Cantina sociale di Castagnole delle Lanze e, nel '65, in quella di Cossano Belbo. Anni che videro la nascita del Partito dei contadini e delle Associazioni sindacali, come la Coldiretti, che diedero dignità al lavoro dei viticoltori, costretti fino ad allora a vendere subito e in gran parte la produzione di uva per paura che si deteriorasse e senza avere quindi la possibilità di valorizzarla a pieno. Una storia vissuta da mio padre in prima persona dato che, all'interno della Cantina sociale era enologo e direttore di produzione.

Nel frattempo, mio padre si laurea in microbiologia, diventa un esperto conoscitore delle fermentazioni dei vini e, agli inizi degli anni Settanta, è chiamato a insegnare alla Scuola enologica di Alba. Nel 1977, ritorna alla sua vecchia passione per la vigna e per il vino e diventa direttore di produzione presso la Gancia, all'epoca tra le aziende più prestigiose del Monferrato, dove rimane per alcuni anni. Si licenzia agli inizi degli anni Ottanta, preferendo lavorare come consulente, ed entra in contatto con i migliori e più importanti produttori del Piemonte e del Monferrato tra cui Giacomo Bologna, che ha rilanciato la Barbera, i Fratelli Coppo, Michele Chiarlo e Bruno Giacosa.

Nel 1985, mio padre, dopo la morte del nonno e del bisnonno e avendo ereditato la cascina di Loazzolo, decide di riprenderne in mano la gestione anche se con vigneti e attrezzature molto vecchi e con un Moscato Passito quasi sconosciuto. Giacomo Bologna era alla ricerca di qualcuno che potesse produrre un buon Moscato Bianco. Con il sostegno di Bologna, che s'impegna a distribuirlo sul mercato, mio padre inizia in modo serio la produzione del Moscato Passito Piasa Rischei, ne abbellisce, come dicevo, l'etichetta e lo fa arrivare sulle tavole dei migliori ristoranti stellati d'Italia. Nel 1988, Luigi Veronelli viene a visitare la nostra cantina e, giudicando molto positivamente il nostro Moscato Bianco, ci suggerisce di chiedere la denominazione comunale, cioè di un solo Comune, non facile da ottenere, ma che arriva nel maggio del 1992 anche grazie allo stesso Veronelli, che ne scrive in maniera elogiativa. Il Moscato Bianco di Loazzolo vanta la più piccola denominazione comunale esistente in Italia, prodotto - causa del regolamento della Doc molto restrittivo - su una superficie inferiore a tre ettari di terreno, con vigneti ripidi, vecchi e ben esposti al sole e una resa limitatissima, inferiore ai 2750 litri per ettaro.

All'epoca, io ero ancora al liceo e mi sono ritrovato ad aiutare mio padre in modo decisivo dato che, con la sua attività di consulenza, non riusciva a occuparsi da solo della gestione di una cantina, totalmente da ricostruire. Con mia sorella, abbiamo cominciato a piccoli passi: io mi sono iscritto alla Facoltà di Agraria e lei a un corso di amministrazione aziendale. Abbiamo subito puntato su vini prodotti in piccole quantità, ma di qualità eccellente, destinati a un mercato selezionatissimo di amatori di vini da meditazione e di vendemmie tardive. Come il nostro Moscato Passito, prodotto con uve dal gusto aromatico e un invecchiamento lunghissimo, superiore anche ai trent'anni, da accompagnare a formaggi blu, a foie gras o a pasticceria secca. C'è poi la Barbera d'Asti, un vino semplice, tradizionale, fatto come una volta, che si può bere come vino da tutto pasto. La nostra produzione annua si aggira sulle 50 mila bottiglie con l'Italia come mercato di riferimento.

Egisto, the youngest of many brothers, with his passion for motorcycles, thought he would become a racing driver, but his large physique held him back. He instead opens a Piaggio and Guzzi motorcycle dealership in Alba. He meets his future father-in-law as a farm to farm salesman when Tommaso buys a Guzzi Alpino. They marry in the late 1930s and shortly after, in 1941, my father, Giancarlo, was born. While grandfather manages both the Scaglione and the Novelli farmhouses, he makes my father study. In 1961 he graduates in enology and starts to work in the two wineries.

In the 1960s, young people began to think differently, including my father who decided to find work in a winery collective. In 1964, he worked in Castagnole delle Lanze and, in 1965, in Cossano Belbo. During this time, the Peasants' Party and Trade Union Associations formed including Coldiretti. These organizations provided a sense of dignity to the winemakers. Before this time, winemakers were often forced to sell their grape production immediately, for fear of market volatility. My father experienced this firsthand as a winemaker and production manager. With a passion for the classroom, my father graduates university with a degree in microbiology, becomes an expert in wine fermentation and teaches winemaking at a school in Alba in the early 1970s. Ultimately, in 1977, he returns to making wine, his true calling. He becomes the production manager at Gancia, at the time the most prestigious label in Monferrato. He interacts with the most important producers in Piemonte and Monferrato including Giacomo Bologna who built the Barbera market as well as the Coppo Brothers, Michele Chiarlo and Bruno Giacosa.

In 1985, after his grandfather and great-grandfather's death, my father inherits the Loazzolo farmhouse and decides to take over the very old vineyards and equipment to produce the hardly known Moscato Passito while actively working on consulting projects. Timing was good as Giacomo Bologna was looking for someone who could produce a good Moscato Bianco. With the support of Bologna, a willing distributor, my father begins the Moscato Passito Piasa Rischei production and it arrives on tables at the most revered restaurants in Italy. In 1988, Luigi Veronelli comes to visit our winery. His high judgment of our Moscato Bianco prompts us to seek the addition of our municipality to our name, a single municipality not usually easy to obtain. Thanks to Veronelli, in May 1992, the Moscato Bianco di Loazzolo boasts the smallest municipal denomination in Italy. Due to a very restrictive DOC regulation, it must be produced in an area smaller than three hectares, with old and sun-exposed vines and with a very low yield, less than 2750 liters per hectare.

While still in high school, I found myself helping my father at the family winery as he was managing the restoration as well as consulting on the side. My sister and I took small steps; she took a course in business administration while I enrolled at the agricultural college. We immediately focused on making high quality wines produced in small quantities for a very selected market. Our wines are for lovers of meditation wines and late harvests like the Moscato Passito, produced with aromatic grapes and aged at length (even more than thirty years), often paired with blue cheeses, foie gras or dry pastries. Our Barbera d'Asti, a simple, traditional wine, is made in the old traditional style, enjoyed throughout a meal. Our annual production is around 50 thousand bottles and Italy is our reference market.



La collaborazione, del tutto originale, tra Forteto della Luja e WWF, è nata quando si è deciso di continuare a coltivare i vecchi vigneti mai diserbati, dove ci si era limitati a sostituire le piante che via via morivano (circa il 2 per cento/anno). La lavorazione viene fatta interamente a mano e con l'aiuto dei cavalli a causa del terreno ripido e dei filari costruiti negli anni Trenta, che impediscono l'uso dei trattori. Date le forti pendenze, manteniamo un manto erboso permanente che previene l'erosione. L'erba è falciata a mano, una volta all'anno, a fine giugno-inizio luglio, sufficientemente tardi perché sia alta, con molti fiori e insetti, quindi con una ricca biodiversità. Nel 2002, uno studente che collaborava con il WWF è venuto a Loazzolo a fare una ricerca per la sua tesi: censire alcune specie di orchidee spontanee. Il WWF ha deciso di premiare sia la ricerca sia la nostra collaborazione al riguardo, istituendo un'oasi naturalistica denominata Forteto della Luja, dove sono presenti 21 specie di orchidee spontanee (di cui 8 rilevate nel vigneto) oltre a numerose specie di farfalle. Penso, con un certo orgoglio, che la nostra sia l'unica azienda agricola e vitivinicola italiana a essere protetta da un'Associazione ambientalista così importante.

The collaboration between Forteto della Luja and the World Wildlife Fund started when we decided to cultivate our old vines that had never been weeded. We replaced plants as they die (about 2 percent/year). The processing is done entirely by hand and with the help of horses due to the steep terrain and rows of vines planted in the 1930s, before we used tractors. Given the steep slopes, we maintain a permanent turf that prevents erosion. The grass is mowed by hand once a year, in late June-early July, when it is sufficiently high, with many flowers and insects, rich in biodiversity. In 2002, a student working with the WWF came to Loazzolo for his thesis, a census of selected wild orchids species. The WWF decided to award both the research and our cooperation, establishing a protected green oasis called Forteto della Luja, with 21 species of wild orchids (eight of them in the vineyard) in addition to numerous species of butterflies. I think, with pride, that we may be the only Italian agricultural and wine company to be protected by such an important environmental association.

