



LE STRADE DEL VINO ►

L'itinerario tra le terre del vino nel Biellese parte dal **lago di Viverone**, rinomata stazione balneare, sulle cui colline si producono i Doc **Canavese** e **Erbaluce**. Oltre agli sport acquatici, l'ambiente è ideale per passeggiate nella natura, a piedi, in bicicletta e a cavallo. Qui si trova il Castello di Roppolo, sede dell'**Enoteca Regionale della Serra**, dove è possibile degustare ed acquistare tutti i vini piemontesi. Con una comoda strada statale raggiungiamo Biella per visitare il centro storico, il Borgo medievale del Piazza, degustare i Canestrelli, dolci tipici di Biella, o il Ratafià di Andorno, un caratteristico liquore biellese, e ci spostiamo al Santuario di Oropa, monumentale luogo di fede, il terzo Santuario in Europa.

Anche qui è necessaria una pausa per una cioccolata calda o una "polenta concia" nei numerosi ristoranti della zona. Da Biella raggiungiamo **Candelo**, dove ha sede il Ricetto, una struttura fortificata tardo-medievale, a pianta pseudo-pentagonale, che, con la sua superficie di circa 13000 mq è uno dei Ricetti meglio conservati in Europa. Nei dintorni, andiamo a passeggiare nella Riserva **Naturale delle Baragge**, un grande altopiano selvaggio e suggestivo, con un insolito aspetto a savana.

Da Candelo, percorrendo la superstrada che collega Biella a Cossato, raggiungiamo poi le zone di produzione degli altri vini Doc biellesi, il "**Lessona**", il "**Bramaterra**", il "**Coste della Sesia**". Siamo in una delle zone più verdi del Biellese, tra Masserano, dove non possiamo perdere la visita al Borgo medievale e ai caratteristici portici, e Sostegno, un incantevole paesino tra il verde. La zona è molto conosciuta dai ricercatori di funghi, ma in tutte le stagioni è possibile passeggiare tra i filari di splendide tenute nobiliari o costeggiare piccoli vigneti, sui sentieri che portano fino alla Valsessera, una zona montana racchiusa tra Biellese e Valsesia. In questo ambiente ancora incontaminato è possibile incontrare marmotte, caprioli e camosci. Anche in questa zona ristoranti tipici propongono menu della tradizione biellese, accompagnati dai vini che queste splendide e assolate colline regalano ogni anno.



CELLULA ECOMUSEALE DELLA VITIVINICOLTURA



Nel 1700 si producevano a Candelo, paese a pochi Km da Biella, 1.250.000 litri di vino. Da questi e altri dati si capisce quanto la coltivazione della vite e la produzione del vino fossero importanti per la comunità candelese e quale fosse la principale caratteristica del Ricetto, risalente al tardo medioevo: un grande deposito, con funzione di cantina comunitaria, che serviva però anche come rifugio, in caso di necessità. E' per questo che qui è nata la cellula museale dedicata alla vitivinicoltura, inserita nel progetto ecomuseale promosso dalla Provincia di Biella. Si provvederà al recupero delle antiche attrezzature, delle tecniche tradizionali e degli antichi vitigni, attraverso anche la creazione di un vigneto laboratorio. Attualmente è possibile visitare la prima cellula, telefonando alla Pro Loco di Candelo: Tel. 015/2536728. Ogni anno, al **Ricetto di Candelo** si tiene, in Ottobre, "**Vinincontro**", manifestazione legata alla vinificazione, con concerti e degustazioni.



ENOTECA REGIONALE DELLA SERRA

200 tipi di vino, 20.000 bottiglie selezionate, una suggestiva cantina con volte di mattoni e muri di pietra: sono queste le caratteristiche che più colpiscono il visitatore dell'**Enoteca Regionale della Serra**. Nell'antico maniero medioevale di **Roppolo** si possono trovare i vini del Piemonte e della Valle d'Aosta, tutti ammessi previa severa e rigorosa selezione. Nelle cinquecentesche cantine, i cui scaffali hanno la tipica struttura ad archetti degli antichi infernotti, è possibile anche visitare la sezione dedicata alla tradizione, con una piccola raccolta di antichi attrezzi connessi alla vinificazione. Al Castello si tengono la Festa dell'Uva, nel mese di Settembre, e numerose mostre, manifestazioni enogastronomiche e folcloristiche, oltre a convegni e giornate di studio, tutte con un comune denominatore: il vino.



I VINI D.O.C. ►



BRAMATERRA d.o.c.



Nasce dalla felice combinazione del vitigno Nebbiolo che, grazie alla particolare natura dei terreni, ha in questa zona il suo habitat naturale. E' un vino formidabile: gustoso, vellutato, con un caratteristico colore rosso granato ed un gradevole sottofondo amarognolo.

Zona di produzione: compresa tra Masserano, Curino, Brusnengo, Villa del Bosco e Sostegno.

Abbinamento: selvaggina e carne rossa in genere.

Vitigni: Nebbiolo (Spanna) 50/70%, Croatina 20/30%, Bonarda e Vespolina, soli o insieme, fino al 20%.

Gradazione alcolica minima: 12%.

Invecchiamento: obbligatorio 2 anni, di cui almeno otto mesi in botti di legno.



CANAVESE d.o.c.

Ultimo nato delle D.O.C. piemontesi. La denominazione "Canavese" si suddivide in: "Rosso", "Rosato", "Bianco", "Nebbiolo" e "Barbera".

Zona di produzione: Cavaglià, Dorzano, Roppolo, Salussola, Viverone, Zimone.



COSTE DELLA SESIA d.o.c.

Di recentissima approvazione, i vini con questo appellativo si dividono in: "rosso", "Rosato", "Bianco", "Nebbiolo", o "Spanna", "Bonarda o uva rara", "Croatina" e "Vespolina".

Zona di produzione: Lessona, Masserano, Brusnengo, Curino, Villa del Bosco, Sostegno, Cossato, Mottalciata, Candelo, Quaregna, Cerreto Castello, Valdengo e Vigliano Biellese.



LESSONA d.o.c.

Vino raro e prezioso, è prodotto nell'omonima zona collinare a pochi chilometri da Biella. Colore rosso granato con sfumature arancioni nell'invecchiamento; profumo intenso, fine e delicato, ricorda il viola; sapore asciutto gradevolmente tannico, piacevole, con caratteristica sapidità e persistente retrogusto.

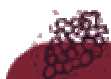
Abbinamento: selvaggina e carne rossa in genere.

Vitigni: Nebbiolo (Spanna); possono concorrere i vitigni Vespolina e Bonarda fino al 25%.

Gradazione alcolica minima: 12%.

Invecchiamento: obbligatorio minimo 2 anni, di cui uno in botti di legno.





ERBALUCE d.o.c.

E' uno dei pochi vitigni bianchi in Piemonte.

Zona di produzione: la provincia di Torino, di cui Caluso è l'epicentro, con estensione fino al Canavese ed al Biellese. Nella provincia di Biella è presente a Viverone, Roppolo e Zimone, dove i terreni sono ubicati in buona esposizione e di origine morenica.

Tipologie di Erbaluce:

ERBALUCE DI CALUSO

Colore paglierino intenso con riflessi dorati; profumo fragrante, fine, sottile e delicato, che ricorda i fiori di campo; sapore secco, di buona acidità e persistenza.

Abbinamento: ottimo con antipasti e pesce.

Vitigni: Erbaluce 100%.

Gradazione alcolica minima: 11%.

Invecchiamento: non previsto.

CALUSO PASSITO

Di colore giallo oro all'ombra scuro, brillante; profumo etereo e delicato, caratteristico; sapore dolce, armonioso, pieno e vellutato, è ottenuto mediante un lungo processo che prevede la raccolta dell' uva ed il suo trasporto a spalle, per non intaccarne la qualità, e la sua stesura su grate ricoperte di paglia di grano. L'uva, prima della lavorazione, viene lasciata così "appassire" per alcuni mesi (da qui il nome "passito").

Vitigni: Erbaluce con eventuali aggiunte di Bonarda locale (5%). L'uva deve essere sottoposta ad appassimento naturale e fornire un contenuto zuccherino non inferiore al 30%.

Gradazione alcolica minima: 13,5%.

Invecchiamento: obbligatorio per 5 anni, in questo periodo è ammesso il taglio con vini di diverse annate.

ERBALUCE SPUMANTE BRUT

E' l' ultimo nato della famiglia dell' Erbaluce, ha colore paglierino scarico, spuma leggera ed evanescente, perlage fine e persistente; odore delicato e caratteristico; sapore asciutto, fresco, fruttato e caratteristico.

Vitigni: Erbaluce 100%.

Gradazione alcolica minima: 11.5%.

Invecchiamento: nessuno.

DOVE TROVARE I VINI D.O.C. ►



ENOTECA REGIONALE DELLA SERRA

Piazza Castello, 2 - 13883 Roppolo (BI)
Tel. 0161/98501 - Fax 0161/987510
e-mail: enoteca@gruppvinilaserra.com

Orario di apertura: giovedì 15.00 - 19.00; venerdì, sabato e domenica 9.30 - 12.30 e 15.00 - 19.00. Chiuso nel mese di gennaio
Durante i giorni di chiusura è possibile prenotare una visita telefonando agli uffici.



BRAMATERRA d.o.c.

● AGROTECA VINERIA "IL TORCHIO"

S.P. 228 del Lago di Viverone, 1 - 13883 Roppolo (BI)
Tel. 0039 0161 987520 - Fax 0039 0161 987510
e-mail: vineria@gruppvinilaserra.com

Orario di apertura:

martedì, mercoledì, giovedì: 9.30 - 13.00 e 15.00 - 19.00

venerdì, sabato, domenica : 9.30 - 13.00 e 15.00 - 20.00

● Azienda agricola Framorando Ezio

Via Rovere, 17 - 13868 Sostegno (BI) - Tel. 015/762426

● **Azienda agricola Diana Roberto**

Via Masserano, 6 - 13862 Brusnengo (BI) - Tel. 015/985993

● **Azienda agricola Sella**

Via IV Novembre 90 - 13853 Lessona (BI) - Tel. 015/99455

● **Azienda agricola Sartor Adriano**

Via Forte, 132 - 13862 Brusnengo (BI) - Tel. 015/985457

● **Azienda agricola Antoniotti Giuseppe e Figlio**

Vicolo Antoniotti, 5 - Fraz. Casa del Bosco - 13868 Sostegno (BI) - Tel. 0163/860309

● **Azienda agricola Baltera Luigi**

Via Borgo Inferiore, 34 - 13866 Masserano (BI)

● **Azienda agricola Bozzone Costa Giuliano**

Via Roma, 26 - 13866 Masserano (BI) - Tel. 015/96646



CANAVESE d.o.c.

● **Azienda agricola Pozzo Flavio**

Via Lago - 13886 Viverone (BI) - Tel. 0161/987042

● **Azienda agricola Rampone**

Piazza Rampone, 3 - 13883 Roppolo (BI) - Tel. 0161/980900



COSTE DELLA SESIA d.o.c.

● **Azienda agricola Sella**

Via IV Novembre 90 - 13853 Lessona (BI) - Tel. 015/99455



ERBALUCE d.o.c.

● **Azienda agricola Enrietti**

Via Cascine di Ponente, 21 - 13886 Viverone (BI) -
Tel. 0161/98245

● **Azienda agricola Pozzo M. e Figlio**

Via Gattinara, 12 - 13886 Viverone (BI) - Tel. 0161/98433

● **Azienda agricola Tenuta "La Favorita" di Zaniboni M.,
Via Zimone**

Fraz. Rolle - 13886 Viverone (BI) - Tel. 0161/987241

● **Azienda agricola Zola Pastoris Adelina**

Via Sordevolo, 1 - 13886 Viverone (BI) - Tel. 0161/98555



LESSONA d.o.c.

● **Azienda agricola Sella**

Via IV Novembre 90 - 13853 Lessona (BI) - Tel. 015/99455

