



Uno spettacolare *terroir*

Il suolo che ospita i Nebbioli di Ghemme può definirsi singolare. Circa 280 milioni d'anni or sono, l'area della Valsesia è teatro dell'attività di un *supervulcano*, i cui resti affiorano tra Ghemme e Borgosesia. Successivamente l'antico primordiale continente, la *Pangea*, si apre lasciando entrare le acque dell'*Oceano Tetide* che viene così a separare l'Africa settentrionale dall'Europa e dall'Asia. Solo in tempi più recenti il continente africano torna a salire: avviene la collisione tra Africa ed Europa che genera così la catena delle Alpi ed il Monte Rosa. Mentre per la possente spinta si formano le montagne, la crosta terrestre viene sollevata e ruotata come un ricciolo di burro, mettendo in luce l'antico apparato sotterraneo del supervulcano fossile. È questa la specialità della Valsesia: l'unico posto al mondo dove si possono vedere e studiare le radici di un vulcano. Un museo di geologia all'aperto che espone l'intera crosta terrestre e le cui rocce, sgretolate e trasportate dall'immenso ghiacciaio che scendeva dal gruppo del Rosa, si sono depositate allo sbocco della Valle, formando le colline del Ghemme. In esse, insieme con rocce magmatiche del supervulcano, convivono, frammisti, due continenti e la *Tetide*, l'antico oceano. Recentemente, grazie alla sua unicità geologica, Valsesia è entrata nella rete mondiale dei geoparchi dell'UNESCO. L'incredibile varietà delle rocce che costituiscono la crosta terrestre ed il sistema di alimentazione del supervulcano in essa contenuti, è riassunta nei depositi morenici allo sbocco della valle e sta alla base dell'eleganza, della finezza ed unicità dei vini di Ghemme.

Nobili radici

Quello che poi dà lustro al territorio, ed affascina, è la forte valenza storica dei suoi vini le cui radici affondano nel periodo celtico e nell'età romana. Il suo *excursus* storico è tramandato da preziose pergamene medievali, dai Cavalieri di Rodi, dall'apprezzamento degli Sforza, dalle lodi intessute da Cavour al bouquet di questi vini, dall'entusiasmo di Garibaldi, dai corali riscontri ottenuti nella New York dell'Ottocento ed in epoca recente dai grandi della terra in visita a questo lembo d'Italia.

L'eredità di Cluny

Un particolare rilievo spetta ai monaci di Cluny la cui saggezza, impegno e lungimiranza resero grande agli occhi del mondo la Borgogna viticola. Ebbero vigneti in Ghemme, borgo appartenente alla Federazione dei Siti Cluniacensi, riconosciuta dal Consiglio d'Europa quale Grande Itinerario Culturale.

ANTICHI VIGNETI DI CANTALUPO

di Alberto Arlunno & C. s.s.

Via M. Buonarroti, 5 - 28074 Ghemme (No) - ITALIA

Tel. +39 0163 840041 - Fax +39 0163 841595

e-mail info@cantalupo.net www.cantalupo.net



ANTICHI VIGNETI DI CANTALUPO



L'azienda

Cantalupo è un'azienda vitivinicola di proprietà della famiglia Arlunno, presente in Ghemme dal Rinascimento, l'affascinante periodo artistico e culturale nella storia d'Europa che maturò un nuovo modo di concepire il mondo e se stessi.

Ai primi anni del Seicento risale la prima documentazione scritta della produzione viticola di famiglia.

Il 30 gennaio 1800, in pieno periodo napoleonico, è acquistato un vigneto che da allora è ininterrottamente coltivato e fa parte dei 35 ettari di Cantalupo coltivati a vite, ubicati in aree tradizionalmente vocate a dare vini di pregio. Dopo l'avvento della doc Ghemme (1969), la famiglia Arlunno decide di dare un nuovo impulso alla secolare coltivazione della vite attraverso l'ampliamento della proprietà vitata, il reimpianto dei vecchi vigneti e la costruzione di una nuova cantina. Il 3 maggio 1977 l'azienda agricola Arlunno si trasforma in Antichi Vigneti di Cantalupo. Da allora ad oggi gli Arlunno hanno continuato ad investire risorse, sia nel vigneto sia nelle strutture ed attrezzature della cantina, credendo fermamente nella vocazione viticola del loro territorio.

Il Nebbiolo

Il territorio di Ghemme, una delle più storiche realtà enologiche del Piemonte, dà vita all'omonima Denominazione di Origine Controllata e Garantita caratterizzata dal Nebbiolo lungamente affinato in rovere. Il Nebbiolo, uno dei più grandi vitigni al mondo, localmente viene chiamato "*Spanna*", parola che conserva in sé il lemma latino di *Spionia*, l'uva dell'Italia settentrionale che, per la sua tardiva maturazione, è descritta da Plinio come "la sola che respira le nebbie", *quin immo nebulis una alitur*.

La maggior parte della produzione di Cantalupo è costituita dal Nebbiolo. L'azienda non trascura però gli altri vitigni autoctoni.

Essi sono: l'Uva Rara, dagli acini radi; la Vespolina detta anche *Ughetta di Ghemme*, menzionata nel primo Cinquecento fra i migliori vitigni del Contado Novarese; il Greco di Ghemme, unico autoctono a bacca bianca che, assemblato con Arneis e Chardonnay, dà vita ad un vino fragrante, di singolare personalità.

*“La singolarità, il carattere, la complessità del mio terroir, matrice d'eleganza.
Ad esso sono immensamente grato”* *Marta Plummer*



Carolus bianco



Il mimo
Colline Novaresi doc
Nebbiolo



Mia Ida
vino spumante brut



Primigenia
Colline Novaresi doc



Villa Horta
Colline Novaresi doc
Vespolina



Agamium
Colline Novaresi doc
Nebbiolo



Abate di Cluny
Colline Novaresi doc



Cantalupo
Ghemme docg



Signore di Bayard
Ghemme docg



Collis Carellae
Ghemme docg



Collis Breclenae
Ghemme docg

I Giovani

IL TERROIR: SCRIGNO DI INCREDIBILI ROCCE DELLA VALSESIA GEOPARK UNESCO

I Classici