Vistaterra e il vitigno Erbaluce

vistaterra-2f0eb716

IL PROGETTO - A poco più di mezzora di macchina da Torino e meno di un’ora e mezza da Milano, nel cuore della regione storico-geografica del Canavese sta crescendo un’iniziativa imprenditoriale innovativa che unisce passato, presente e futuro del territorio: **Vistaterra**.

Il progetto Vistaterra si propone di contribuire al rilancio del Canavese attraverso lo sviluppo di un ecosistema economico e produttivo sostenibile basato sulla piena integrazione tra offerta turistica di qualità, produzioni agricole, innovazione e valorizzazione delle eccellenze agroalimentari, storico-culturali, artigianali e naturalistiche del territorio.

Questo nuovo polo turistico, agricolo ed economico ha il proprio fulcro a **Parella (TO)**, comune a circa 6 km da Ivrea, in una struttura di grande fascino immersa nella quiete e nel verde costituita dal Castello di San Martino e dall’ampio parco nobile che lo abbraccia, da un antico vigneto e dai Vivai Canavesani, creati nel secondo dopoguerra per iniziativa dell’industriale illuminato Adriano Olivetti.

A oggi sono già attivi la raffinata **residenza di charme** e una proposta di **ristorazione gourmet** negli ambienti sottoposti a recupero conservativo e funzionale della dimora gentilizia. All’offerta ricettiva e di ristorazione si affiancano l’enoteca e le botteghe con i prodotti locali, nonché il vasto parco circostante. A opere ultimate, Vistaterra offrirà servizi sostenibili e ulteriori luoghi d’interesse ed esperienziali tra cui una Spa, le serre per la sperimentazione agricola, un biolago balneabile e a fitodepurazione che coprirà una superficie di 2.500 mq , laboratori artigiani che offriranno la possibilità di gustare e toccare con mano il patrimonio enogastronomico e culturale dell’area partendo da materie prime del territorio di elevata qualità e orti dedicati alle produzioni agricole biologiche a km 0, concepiti come dei veri e propri “laboratori” a cielo aperto, in cui la sperimentazione e l’innovazione tecnologica sono al servizio dell’agricoltura, per creare nuovi modelli di coltivazione sostenibile.

Nato come investimento sul territorio e per il territorio di **Manital**, leader italiano nel Facility Management, Vistaterra è innanzitutto un luogo in cui natura, cultura, tecnologie a basso impatto ambientale e bellezza si incontrano divenendo esperienza, regalando momenti unici fatti di incontri,

scoperte e benessere in una dimensione lontana dallo stress, ma anche dalla superficialità del turismo usa-e-getta.

Vistaterra si può definire uno spazio completamente sostenibile, concepito nel rispetto del pianeta e delle persone, nel quale concedersi un periodo di vacanza, ambientare una cerimonia od organizzare un evento aziendale significa anche acquisire una nuova consapevolezza di sé, delle origini dell'enogastronomia di qualità e del proprio posto nel mondo.

LA VIGNA STORICA - Il progetto prende il via dal ripristino nel 2012 (sotto la supervisione e tutela della Soprintendenza ai beni Architettonici e Archeologici) della vigna settecentesca di un ettaro circa di estensione all'interno del parco e contigua al castello. Manital, coerentemente con la filosofia del recupero e del rispetto delle specificità del territorio, ha provveduto a ripristinare i preesistenti terrazzamenti per riportare il vigneto all'antico splendore reimpiantando circa 2000 barbatelle del vitigno autoctono piemontese **Erbaluce di Caluso**.

La vigna oggi, seppure coltivata con grande attenzione viene lasciata a disposizione degli ospiti per passeggiare e per eventi privati in particolare sotto il primo filare di viti coltivato a "topia", in modo che tutti possano fare un'esperienza reale e immersiva di ciò che è una vigna, del suo fascino e del suo calore dato dalla posizione soleggiata, oltre che di tutti i suoi mutamenti stagionali che ne fanno un paesaggio e un giardino agricolo continuamente mutevole.

Proprio per incentivare la fruizione di questo spazio meraviglioso, sono state create lungo la topia principale 4 "camere in vigna", ovvero dei pergolati ombreggiati da rose e protetti da teli di lino, in cui si può sostare per leggere un libro, dedicarsi un massaggio della Spa o degustare un vino e un aperitivo; il tutto letteralmente sotto i grappoli di erbaluce che crescono e maturano.

Dalla vendemmia di questa vigna, che è stata in fase produttiva negli ultimi quattro anni, Vistaterra ha dato il via alla produzione di Erbaluce di Caluso DOCG, il Colleluce, con l'obiettivo di diventare un'eccellenza di riferimento sul territorio. La vigna è a totale conduzione biologica e dalla vendemmia 2019 sarà vino biologico in quanto anche la fase di vinificazione avverrà secondo il disciplinare bio. Il 2019 sarà anche il primo anno di produzione di spumante di Erbaluce con una parte della produzione.

Il progetto si svilupperà anche attraverso una cantina di cui è prevista la realizzazione all'interno del agriparco per andare a costituire una filiera completa e rappresentativa di produzione dell'erbaluce: dalla produzione alla vinificazione all'imbottigliamento fino alla vendita attraverso l'Enoteca alle Volte ricavata nelle antiche cantine del Castello o alla somministrazione sulle tavole dei ristoranti già attivi a Vistaterra.

L’ambizione e il progetto per Vistaterra è nel medio periodo quello di fondare e rappresentare la “**Casa dell’Erbaluce**”, ovvero di costituire una sorta di “maison” per il vitigno dell’Erbaluce e divenire così punto di riferimento per tutto ciò che ruota intorno al vino tipico di questo territorio, (es: ricerca, sperimentazione, condivisione con gli operatori locali di un disciplinare che viri verso i sistemi di coltivazione naturale, presentazioni a delegazioni italiane e straniere di distribuzione, presentazione alle guide di settore….) fungendo da booster per il miglioramento della sua qualità, della sua immagine e della sua possibilità di marketing.