



In poco più di un secolo l'Alto Piemonte ha perso quasi tutti i suoi ettari vitati. Storicamente regione di vigneti, che erano circa 40.000 agli inizi del '900, ha ridimensionato le sue uve in piccolissime denominazioni frammentate tra le province di Biella, Vercelli, Novara e Verbania.

A partire dall'inizio del secolo scorso, infatti, anni di fiorente industria tessile e manifatturiera hanno spopolato le campagne, abbandonate poi quasi del tutto con il boom economico degli anni '60. Negli anni '80 ebbe poi qui luogo lo scandalo del metanolo nel vino, che mise ulteriormente in ginocchio l'industria vincola un tempo tanto fiorente.

Soltanto nei primi anni 2000 questo terreno, così povero di aziende ma allo stesso tempo così adatto alla coltivazione delle vigne è stato riscoperto da alcuni appassionati. Si è avviato così un percorso virtuoso che ha portato negli ultimi vent'anni un progressivo interesse dei mercati internazionali, nonché alla nascita di piccole realtà imprenditoriali.

È così che nasce nel 2014 **Gaggiano Viticoltori**, sulla sponda est del fiume Sesia tra Vercelli e Biella. Seguendo gli insegnamenti del nonno, il titolare **Marco Fabris** ha dato il via al progetto di recupero di vigneti storici abbandonati o semiabbandonati. Strappando all'incuria questi terreni ha così piantato nuove barbatelle nelle denominazioni Gattinara e Bramaterra.

Mentre il Gattinara vanta un nome più rilevante (è una doc dal 1967 e una docg dal 1990), il Bramaterra è una doc meno nota, riconosciuta solo dal 1979, ma sulla quale l'azienda ha deciso di puntare maggiormente. Si tratta di un'area e non di un comune, piuttosto estesa come areale potenziale ma molto meno come ettari vitati (all'incirca 30 ha). La cosa importante è che queste vigne hanno disegnato il profilo di un vino storico, prodotto da secoli tra le colline a cavallo tra Vercelli e Biella. Questi rilievi, unici nel loro genere, sono chiamati "Rive Rosse" per il terreno roccioso di matrice vulcanica ricco di ferro.

Il lavoro in questa zona si è posto subito come una sfida: prima di poter pensare all'uva e dunque al vino è infatti stato necessario rendere il vigneto lavorabile. Il processo inizia così con il recupero di antiche vigne da anni abbandonate, con la loro pulizia e recinzione. Si prosegue eliminando gli infestanti, ripiantando nuove barbatelle e adottando nuovi pali, sempre sperando che il clima sia favorevole e non distrugga tutto alla prima grandine.

Il risultato di questo duro lavoro sono vini ideali per grandi occasioni così come per una serata in compagnia. L'obiettivo di Gaggiano è quello di *"leggere il terroir dell'Alto Piemonte attraverso le uve autoctone e le storiche denominazioni senza perdersi in tecnicismi ma concentrandosi sull'eleganza e la piacevolezza che deve esserci in ogni buon bicchiere di vino."*

Nasce così il **Gervasio**, Bramaterra doc, dedicato appunto al nonno Gervasio "appassionato viticoltore d'altri tempi", ma non solo. Tra i vini della cantina si trovano anche **Timoteo**, Gattinara doc, prodotto da uve Nebbiolo in purezza, **Leandro**, Coste della Sesia Rosso DOC, dalla beva semplice e schietta, e **Sandrin**, Coste della Sesia Nebbiolo doc, che pur conservando l'austerità tipica del Nebbiolo subalpino è un vino più giovane, di carattere e corpo.