

in Vigna Veritas

domenica **19 ottobre**
2025

8^a
EDIZIONE

In Vigna Veritas: otto anni di vini artigianali e cultura a Vigliano Biellese

Torna anche quest'anno, domenica 19 ottobre 2025, "In Vigna Veritas", la rassegna che negli anni si è affermata come punto di riferimento per chi ama il vino artigianale e sostiene le pratiche agricole più rispettose dell'ambiente. Dalle 10 alle 19, i giardini e gli eleganti saloni della storica Villa Era apriranno le porte a produttori, appassionati e curiosi, per una giornata interamente dedicata a degustazioni, racconti di vigna e incontri capaci di unire cultura, convivialità e territorio.

L'idea nasce una decina di anni fa quando si immaginò un evento che riportasse il vino al centro di un dialogo diretto tra vignaioli e pubblico. Dopo una prima esperienza con la "Rassegna di Vini Artigianali", prende forma "In Vigna Veritas", subito ospitata a Villa Era: una cornice perfetta, dove la storia del territorio vitato incontra l'entusiasmo di nuove generazioni di produttori.

Edizione dopo edizione, la manifestazione ha rafforzato la propria identità: non una semplice fiera del vino, ma un'occasione di incontro culturale, in cui si mescolano degustazioni, racconti di vigna, confronti su agricoltura pulita e nuove sfide come i vitigni PIWI.

Il 2021, con il claim "Verso il Bio", ha segnato un passo importante verso la piena valorizzazione della viticoltura sostenibile. Nel 2024, anno in cui Vigliano Biellese è stata "Città Europea del Vino", la settima edizione ha confermato l'evento come appuntamento irrinunciabile dell'autunno.

L'ottava edizione rinnova la formula che il pubblico ha imparato ad apprezzare: banchi d'assaggio aperti, possibilità di dialogare con i vignaioli, focus su vini biologici, biodinamici e naturali, e momenti di intrattenimento che intrecciano enogastronomia e cultura locale. Un'occasione non solo per degustare, ma per capire come dietro ogni bottiglia ci sia una scelta di campo: quella di coltivare con rispetto per la terra e per chi la abita.



Villa Era, con la sua storia secolare e i vigneti che l'abbracciano, resta lo scenario ideale. Qui la bellezza del luogo diventa parte integrante dell'esperienza, rendendo "In Vigna Veritas" qualcosa di più di una manifestazione: un rito collettivo che celebra il vino come espressione di territorio, comunità e identità.

IN VIGNA VERITAS 2025

Villa Era, il vino che racconta una storia biellese

A Vigliano Biellese, tra le colline moreniche che abbracciano la pianura e le prime pendici delle Alpi, sorge Villa Era, dimora storica ottocentesca circondata da un vigneto che custodisce una tradizione secolare. La villa, costruita tra il 1884 e il 1888 e oggi proprietà della famiglia Rivetti, non è soltanto un gioiello architettonico: è il cuore pulsante di una rinascita vitivinicola che ha restituito vita a un luogo capace di coniugare storia, cultura e vino.



Il vigneto che circonda la tenuta si adagia come un anfiteatro naturale sui terreni sabbioso-argillosi di origine pliocenica, ricchi di fossili marini. È qui che il Nebbiolo, vitigno principe del Piemonte, trova un'espressione sorprendente, favorita dall'esposizione solare e dal microclima particolare che caratterizzano questa collina. Non è un caso che Vigliano Biellese rientri nei comuni autorizzati alla produzione della DOC Coste della Sesia, una denominazione che tutela e valorizza proprio queste peculiarità territoriali.

Dopo un periodo di abbandono, nel 2006 il vigneto è stato oggetto di un attento recupero: le viti malate sono state sostituite, nuove barbatelle di Nebbiolo sono state messe a dimora, e si è scelto di seguire una conduzione interamente biologica. Oggi, la cura quotidiana dei filari e delle cantine è affidata ad Andrea Manfrinati, che lavora secondo principi artigianali e con un'attenzione particolare alla purezza espressiva dei vini.

Le etichette di Villa Era raccontano questa filosofia. Il Coste della Sesia Nebbiolo Villa Era, prodotto in quantità limitate, si presenta con un colore rubino vivo, profumi di piccoli frutti, corpo elegante e tannini fini e persistenti. Accanto a lui, il Rondò – un blend in cui il Nebbiolo dialoga con Barbera, Vespolina e Croatina – aggiunge complessità con note di tabacco, spezie e mentolo, tanto da guadagnarsi una medaglia d'oro al Concorso Enologico "Città del Vino" del 2023. Non mancano esperimenti come il rosato "Il Rosa", che svela una declinazione più fresca e immediata del vitigno.



Oltre alla produzione vinicola, Villa Era apre le sue porte al pubblico con visite guidate, degustazioni e persino picnic in vigna. L'esperienza è pensata come un viaggio nel tempo e nei sensi: dal parco della villa alla biblioteca storica, dalle cantine ai calici colmi di Nebbiolo, ogni elemento contribuisce a costruire un racconto che intreccia natura, storia e cultura.

Villa Era non è dunque solo un luogo, ma un progetto di valorizzazione territoriale: il vino diventa ambasciatore di un Biellese che vuole far conoscere le sue eccellenze, custodendo il passato e, al tempo stesso, guardando con orgoglio al futuro.



Slow Food[®]

Biella

Slow Food Biella

Slow Food è un movimento internazionale nato in Italia negli anni '80 con una visione chiara: il cibo deve essere "buono, pulito e giusto". Buono, perché porta piacere e cultura; pulito, perché prodotto in armonia con l'ambiente; giusto, perché garantisce dignità e rispetto a chi lo coltiva, lo trasforma e lo porta sulla tavola. Oggi è una rete diffusa in oltre 150 Paesi, con migliaia di comunità locali che lavorano quotidianamente per difendere la biodiversità, sostenere pratiche agricole sostenibili e rendere il consumatore più consapevole delle proprie scelte alimentari.

Tra queste realtà si colloca la delegazione Slow Food di Biella, attiva nel tradurre i principi globali del movimento in iniziative concrete per il territorio. La condotta opera come luogo di incontro e confronto, portando avanti progetti che uniscono produttori, cittadini, istituzioni e scuole.

Oggi l'impegno di Slow Food Biella si esprime in diverse direzioni. Una parte significativa del lavoro riguarda l'educazione alimentare, con percorsi pensati per studenti e famiglie che mirano a far conoscere le filiere, stimolare la curiosità verso prodotti locali e insegnare a riconoscere la qualità. Allo stesso tempo, la condotta sostiene attivamente i mercati locali creando occasioni in cui i produttori possano raccontare in prima persona il loro lavoro e rafforzare il rapporto con la comunità.

Un altro fronte riguarda la sostenibilità: Slow Food Biella promuove pratiche agricole rispettose dell'ambiente, sensibilizza contro lo spreco alimentare e incoraggia modelli di consumo più attenti alla stagionalità e alla biodiversità. Non si tratta solo di promuovere prodotti, ma di diffondere una cultura che mette al centro la responsabilità verso la terra e il benessere collettivo.

La condotta è inoltre impegnata nella valorizzazione dei Presidi Slow Food e delle produzioni tipiche del territorio, sostenendo le filiere corte e raccontando storie di agricoltori e trasformatori che custodiscono saperi e tecniche legate alla tradizione.

In questo modo il Biellese diventa parte integrante di una rete globale che difende patrimoni gastronomici spesso minacciati dall'omologazione e dal mercato industriale.

In questo percorso si inserisce anche il Manifesto di Slow Wine, che applica al mondo vitivinicolo i valori di Slow Food. È un documento che indica la strada verso una viticoltura sostenibile, rispettosa della biodiversità, capace di esprimere l'identità dei territori e di riconoscere il lavoro dei vignaioli. Un approccio che considera il vino non solo come prodotto, ma come espressione culturale, agricola e sociale, da comunicare con trasparenza al consumatore.



I'm Agricolo Project – Il movimento dei vigneron per un vino più giusto

I'm Agricolo Project nasce in Alto Piemonte come un movimento libero e indipendente che unisce vignaioli, professionisti e appassionati con l'obiettivo di ridare centralità al valore culturale, sociale ed economico del vino. Non si tratta di un'associazione con tessere o regolamenti, ma di un progetto collettivo aperto, inclusivo e privo di barriere burocratiche: uno spazio di confronto e condivisione in cui il vino diventa veicolo di identità, memoria e futuro.

Alla base del progetto c'è l'esigenza di raccontare ciò che spesso rimane invisibile: il lavoro quotidiano in vigna, le scelte agronomiche, la cura della terra, la sensibilità artigianale e la passione che portano una bottiglia a nascere e a raccontare un territorio. Con I'm Agricolo, il vino non viene considerato solo come prodotto da consumare, ma come testimonianza concreta di un percorso agricolo, etico e umano.

Il movimento si propone di sensibilizzare il consumatore, invitandolo a un approccio più consapevole e rispettoso. Bere un vino significa riconoscere il lavoro che c'è dietro e accettare che il suo valore non si misuri soltanto nel bicchiere, ma anche nella giusta remunerazione per chi lo produce, nella sostenibilità delle pratiche adottate e nel legame con il territorio da cui proviene.

I'm Agricolo guarda oltre i confini locali: pur affondando le radici in Alto Piemonte, la sua visione è aperta a dialoghi e collaborazioni con altre realtà, in Italia e all'estero, che condividono l'idea di un vino artigianale, trasparente, sostenibile e giusto. L'obiettivo non è creare un marchio commerciale, ma stimolare un movimento culturale capace di cambiare la percezione del vino, restituendo dignità e valore al lavoro agricolo.

In questa prospettiva, I'm Agricolo si pone come un laboratorio di idee e azioni, uno strumento per generare consapevolezza e partecipazione. Attraverso incontri, momenti di scambio e iniziative di comunicazione, il movimento si impegna a raccontare il vino come patrimonio collettivo, frutto della terra e della comunità, e non soltanto come oggetto di mercato.

Con il suo approccio diretto, inclusivo e autentico, I'm Agricolo invita tutti — produttori, operatori e consumatori — a partecipare a un percorso comune verso un vino che sia davvero più giusto: per chi lo fa, per chi lo beve e per i territori che lo custodiscono.

Gianluca Impastato e il suo “Chicco d’Oliva”

Gianluca Impastato, nato a Milano il 21 novembre 1971, è un attore e comico che negli anni si è distinto per la sua comicità surreale e raffinata. La sua carriera prende forma a fine anni '90 quando, insieme ad altri colleghi, fonda il gruppo comico I Turbolenti, con cui calca i palchi di tutta Italia e conquista premi importanti come il Festival Nazionale del Cabaret (2000) e il Premio Charlot (2002).



La vera popolarità arriva con la televisione: a partire dal 2003 diventa volto fisso di Colorado su Italia 1, dove porta in scena personaggi che hanno fatto storia. Tra questi spiccano Mariello Prapapappo, improbabile narratore di misteri irrisolvibili, e soprattutto Chicco d’Oliva, il finto enologo che ha conquistato il pubblico con la sua comicità nonsense. Il personaggio nasce da una caricatura del mondo del vino: tra descrizioni grottesche, assaggi immaginari e battute fulminanti, Chicco trasforma la

degustazione in uno spettacolo irresistibile. Il successo è tale che nel 2010 arriva anche un libro, *Che tracannata, signori!*, scritto proprio “a quattro mani” con il suo alter ego.

Accanto alla dimensione comica, Impastato è anche un conoscitore serio e appassionato di vino, interesse che coltiva con curiosità autentica e che dà spessore e credibilità alle gag del suo Chicco d’Oliva. Questa passione personale rende ancora più naturale il suo ruolo di ospite in rassegne enogastronomiche, dove porta leggerezza e ironia senza mai scendere nella banalità.

Oltre a Colorado, Impastato ha partecipato a numerosi programmi televisivi, tra cui Zelig Off, Buona la prima!, La grande notte, fino al Grande Fratello VIP (2017), confermando la sua versatilità artistica e la capacità di muoversi tra comicità, improvvisazione e spettacolo televisivo.



Con il suo stile brillante e mai scontato, Gianluca Impastato unisce palco e passione: il vino è per lui sia terreno di gioco creativo sia occasione di racconto autentico. La sua presenza a In Vigna Veritas aggiunge così un tocco unico alla manifestazione, capace di intrecciare cultura, convivialità e divertimento



L'associazione "Ti aiuto Io" nasce a Candelo nel 2003 su ispirazione di Michele Agnolio. Svolge attività di sensibilizzazione e di integrazione a favore del mondo della disabilità per stare insieme e abbattere le barriere architettoniche e mentali. Il "Vino del sorriso" attivato nel 2006, consiste nel recupero di un antico vigneto, in cui volontari e persone con disabilità collaborano per realizzare un vino speciale.

Associazione Ti Aiuto Io

Via S. Antonio, 17 - 13878 Candelo (BI)

Tel. 334 5014244 - www.tiaiutoio.org



L'azienda, che lavora 6 ettari di vigna di proprietà, è condotta da Sergio Barbaglia, enologo rigoroso e Silvia, sua figlia, che all'enologia di precisione aggiunge una scintilla espressiva, e il terroir su tutto. Oltre il Boca DOC, si producono vini ottenuti da vinificazioni in purezza di Uva Rara, Croatina, Vespolina, Nebbiolo e l'unico vitigno bianco Erbaluce Greco Novarese, Spumanti Metodo Classico di Erbaluce e di Uva Rara e Passiti di Erbaluce e di Nebbiolo.

Barbaglia

Via Dante 80 - 28010 Cavallirio (NO)

Tel. 0163-80115 - 347 0938710

info@vinibarbaglia.it - www.vinibarbaglia.it



L'azienda agricola Ca' Baldo, nasce per trasformare gli antichi vigneti di famiglia da generazioni, in una realtà produttiva giovane, dinamica ed attenta al rispetto della natura. Un unico vigneto ottimamente esposto di circa 3 ettari che produce prevalentemente il nebbiolo che matura in cisterne di acciaio, si affina in tonneau di rovere e riposa in bottiglie per un anno prima della vendita.

Società Podere Cà Baldo

Via Cascine 23 - 13856 Vigliano Biellese (BI)

Tel. 335 5608672 - 73 - info@poderecabaldo.it

Cabaldo



È il 2012 quando decido di investire in qualcosa di diverso dal solito, partendo completamente da zero: nel paese in cui si trovano le mie radici, Bioglio, e in una vigna, anzi tre, da cui oggi nasce il mio Nebbiolo. Un lavoro fra tradizione e innovazione.

Cà Florio

Frazione Monte - 13841 Bioglio (BI)

Tel. 347 8337087- info@caflorio.it

www.caflorio.it

cantina
eporedia

Cantina Eporedia viene fondata in Ivrea nel 2022 da Marco Trovero e Stefano Gurioli, due giovani vignaioli con una forte passione per il vino. Le vigne sono dislocate in diverse parti del Canavese e vantano una vasta espressione del terroir di questo territorio. L'azienda riesce infatti a valorizzare le caratteristiche di Carema, così come della Serra Morenica di Ivrea e della collina di Masino.

Cantina Eporedia

Via Via Chiusella 2/E - Ivrea (TO)

Instagram: [cantina_eporedia](#)



CANTINA / GILI
OFFICINA DEL VINO

Gestisco vecchie vigne con l'intento di preservare la grande varietà di vitigni, vinifico in una ex carrozzeria seguendo fermentazioni spontanee, tutti i vini affinano in legno e vengono imbottigliati senza filtrazione.

Luca Gili

Via IV novembre, 28 - Settimo Rottaro (TO)

Tel. 349 3148059 - luca@cantinagili.com

Facebook: [Cantina Gili - Officina del Vino](#)



DONNALIA

DonnaLia sorge sulla Serra morenica di Ivrea, terreno di origine glaciale con esposizione sud-est. L'azienda riprende un progetto che ha radici nel 1700, che coniuga il rispetto della tradizione con le tecnologie moderne.

Donnalia s.s.a.

Via Cav. Silvio Sardi 6 - 13885 Salussola (BI)

segreteria@donnaliasalussola.it

Tel. 338 2250091

www.donnaliasalussola.it

Instagram: [donnaliaorgogliocanavese](#)

FABIO ZAMBOLIN

Vitivicoltore

La mia è una piccola realtà produttiva nata nel 2010 nel Comune di Cossato con l'idea di esprimere al meglio in bottiglia le uve del territorio in cui coltivo. Nascono così Felde Coste della Sesia Rosso, uvaggio di (Nebbiolo, Vespolina, Croatina) e Vallelonga Coste della Sesia Nebbiolo (Nebbiolo in purezza).

Fabio Zambolin "Vitivicoltore"

Via Vallunga, 5 - 13836 Cossato (BI)

Tel. 340 7711814 - fabiozambolin81@gmail.com

Facebook: [Zambolin Fabio Vitivicoltore](#)

in Alto Piemonte

la Smeralda

Cantina Briona

Nata con l'obiettivo di riscoprire l'Alto Piemonte, Cantina La Smeralda segue l'intero percorso produttivo, dal vigneto alla bottiglia. Attiva ufficialmente dal 2020, l'azienda pratica una viticoltura non interventistica per valorizzare al meglio i terreni argillosi di Briona, nel Novarese. La filosofia è chiara: il vino si fa in vigna, nel pieno rispetto dei ritmi della natura e dell'ambiente

Cantina La Smeralda – Briona (NO)
Via delle Scuole, 2 - 28072 Briona NO
Tel. 340 698 7856 - info@cantinalasmeralda.it
www.cantinalasmeralda.it



Dalla passione per la natura e le raccolte spontanee nasce Cascina la Grà, azienda multifunzionale che valorizza erbe e frutti officinali. Accanto a queste coltivazioni, l'azienda esplora la trasformazione in prodotti unici, come il vermouth «7 Artemisiae», frutto della ricerca e del legame profondo con il territorio.

Cascina La Grà
Località Cugnello, 3 - 13893 Donato (BI)
Tel. 340 6709136

CA' BECCA

Nei terrazzamenti storici recuperati, l'azienda coltiva a mano 6.000 m² di Nebbiolo, vitigno principe dell'Alto Piemonte.

Una viticoltura rispettosa della natura che valorizza il legame tra territorio e tradizione, dando vita a un vino autentico e radicato nella storia locale.

Azienda Agricola Borgo Cà del Becca
Fraz. Becca - 13841 Bioglio (BI)
Tel. 349 196 2868 - info@borgocadelbecca.it
www.borgocadelbecca.it



Dal 1989, l'azienda è cresciuta fino a 4 ettari di terreno a conduzione familiare. Molto attenta al territorio e al rispetto della natura, il prodotto finale è frutto di un intenso lavoro appassionante e di ricerca continua.

Azienda Agricola Grazioli

Loc. Poggiolo 163, 27040 Montù Beccaria (PV)

Tel. +39 339 6975182 (*Mattia*)

+39 347 7721821 (*Angelo*)

aziendagricolagrazioli@gmail.com

www.grazioliwines.com



L'azienda nasce nel 2005 nella continuità di una tradizione familiare che parte dal '700. Nelle vigne in Lessona, oltre al nebbiolo, ha recuperato alcuni vecchi autoctoni, per realizzare il DOC Lessona, un uvaggio rosso e un passito.

Guido Mazzucchelli Viticoltore in Lessona

Via Drago Cesare 16 - 13853 Lessona (BI)

Tel. 340 2859438

Facebook: **Guido Mazzucchelli**

Viticoltore in Lessona - Biella Italy



Siamo nel 2017, anno in cui Tiziano Zerbo si trovò da condurre un paio di ettari di vigneto a Sizzano e ad impiantare circa 2000 mq di vigna a Masserano affiancando alla sua professione da Architetto l'attività vitivinicola.

Azienda Agricola La Riviera

Frazione Baldo, 9 - 13866 Masserano (BI)

Tel. 015 3701289 - 339 2448900 - 347 8813685

larivieramasserano@gmail.com



La parola sostenibilità accompagna il percorso di questa giovane azienda, gestita da Andrea ed Emanuele Manfrinati. Riscoperta di antiche varietà come la Cellerina e il Galvan, il non utilizzo di solfiti nei vini e la certificazione bio sono i punti di forza dell'intera produzione incentrata su antiche tecniche come la macerazione sui bianchi e l'affinamento in anfore di terracotta, che danno vita a vini per nulla scontati.

Azienda Vitivinicola Manfrinati S.a.s.

Strada dei Riali, 2 - Roppolo (BI)

Tel. 347 1830450 - manfriwine@gmail.com

Facebook: **Az. agricola Andrea Manfrinati**



Azienda di tradizione familiare al femminile, fortemente centrata sul territorio con recupero di vecchie vigne e terrazzamenti sulle colline moreniche intorno al lago di Viverone. Ai vini storici si sono aggiunte le produzioni di Spumanti e altre piccole varietà estremamente curate e caratteristiche dell'area del lago.

Pozzo Elisa

Via Marchesi di Gattinara 22 - 13886 Viverone (BI)

Tel. 349 0535963 - 016198433

info@agricolapozzo.it - www.agricolapozzo.it

Facebook: Azienda Agricola Pozzo

Instagram: agripozzo



Il vigneto di Villa Era circonda il parco e la villa come un anfiteatro. La qualità del terreno, la perfetta esposizione, il clima adatto al Nebbiolo e la conduzione agricola rigorosamente biologica, in vigna ed in cantina, donano unicità, eleganza e ottima freschezza al "Villa Era" che ha fatto parte del prestigioso Catalogo dei "Cento vini del mondo" di Umberto Veronelli del 1973.

Azienda Vitivinicola Villa Era ssa

Via Rivetti, 53 - 13856 Vigliano Biellese (BI)

Tel. 335 748 0960 - info@villaera.it

www.villaera.it



Storica vigna sulle colline tra Biella e Gattinara, recuperata nel 2017 con il reimpianto di Nebbiolo e una piccola quota di Montanera.

Dopo anni di sperimentazioni clonali con il CNR e l'Università di Torino, nel 2020 è ripresa la produzione. L'annata 2022 ha segnato la prima etichetta ufficiale del Coste della Sesia DOC, affinato in tonneau e acciaio, a conferma della vocazione vinicola di Vigliano.

La Vigna della Malpenga

Via Scaglia, 4 - 13856 Vigliano Biellese (BI)

www.lamalpenga.it



Valchyara nasce nel 2017 con l'intento di recuperare le vigne storiche di erbaluce e nebbiolo, presenti da fine '800. Siamo una piccola realtà familiare, coltiviamo circa 1,9 ettari a di vite, prevalentemente nebbiolo ed erbaluce, anche autoctoni minori come la croatina e la freisa. Produciamo sei referenze: nebbiolo, croatina e freisa in purezza vini rossi: un'orange a base di erbaluce, un metodo ancestrale in blend (erbaluce/riesling renano), un rosato in blend (freisa e cannonau).

VALCHYARA

Regione Pila - 10039 Val di Chy (TO)

Tel. 340 293 1315 - Instagram: valchyara

La Vigna della Malpenga ed il suo Coste della Sesia 2022

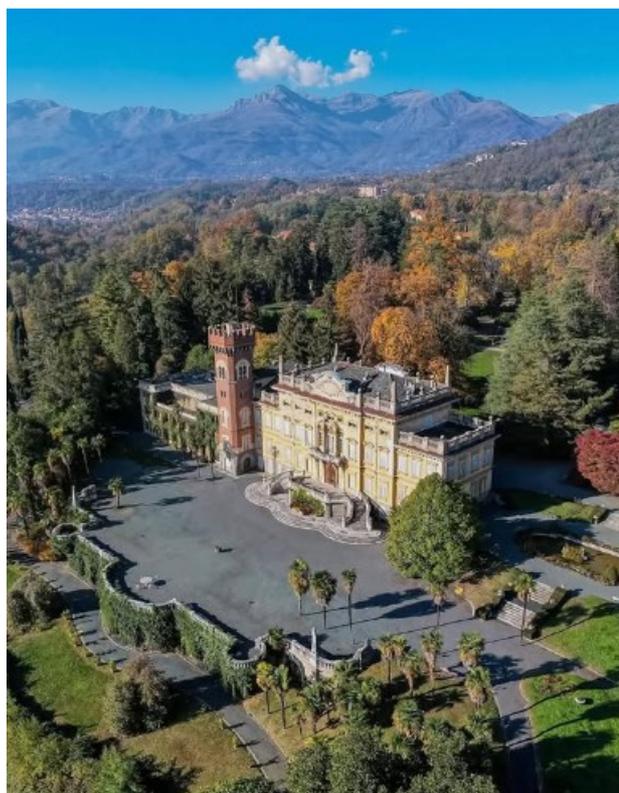
La collina che – esposta in pieno Sud – va da Biella a Gattinara è da sempre stata coltivata a vite. C'è chi sostiene, tra il serio ed il faceto, che la conquista del Biellese da parte delle legioni romane sotto Appio Claudio, a danno dei Victimuli, fosse motivata più che dalla presenza dell'oro, nella Bessa, dalla presenza della vigna!

Il tratto di collina in Comune di Vigliano Biellese (Avilianum) in particolare, fin dal Medioevo risulta, dalle fonti storiche, coltivato a vigna. Si narra che un incendio nel Castello di Zumaglia, allora feudo dei Ferrero Fieschi, sia stato spento con il vino conservato in cantina. Non fa eccezione il pendio sottostante a Villa La Malpenga che, come il nome lascia intendere, era di proprietà della famiglia Malpenga. Già nel XV secolo il testamento notarile di un Malpenga dispone che una botticella di suo vino, “quello buono”, fosse lasciata ai frati di un convento di Biella.

Estintasi la famiglia Malpenga, a fine XVIII secolo, la proprietà passò ai Fantoni, ramo cadetto degli Avogadro, i signori della zona. Fu il Conte Giuseppe Fantoni, ufficiale dell'esercito sabauda che nel 1821 partecipò all'insurrezione della guarnigione di Novara e fu, in conseguenza, allontanato dalla carriera militare, a convertire la Cascina Malpenga Inferiore in una residenza patrizia e a dedicarsi in maniera professionale alla vigna. Un suo spanna, questo è da sempre il nome locale del nebbiolo, vinse la medaglia d'oro all'Expo di Bruxelles. Giuseppe Fantoni, quindi, risulta il primo viticoltore della zona a cercare sbocchi di mercato per i nostri vini anche fuori dai confini nazionali.

Deceduto senza eredi il Conte Fantoni, la proprietà dei terreni agricoli, del parco attiguo alla villa e della villa stessa – con la propria cantina d'invecchiamento – fu acquistata da Giovanni Battista Biglia, facoltoso impresario edile di una stirpe di costruttori originaria della Valle Cervo. Questi, a partire dagli anni sessanta del XIX secolo, integrò la Villa Fantoni con un nuovo, imponente corpo di fabbrica. E' la villa come la si vede ancora oggi. Anche la vigna fu oggetto delle sue attenzioni, sebbene gli impegni nei cantieri di porti, ferrovie, acquedotti lo costringessero spesso fuori-Biella.

Fu il figlio Riccardo – liberatosi dalle responsabilità imprenditoriali di famiglia – a dedicarsi interamente alla Malpenga e alla sua vigna. Riccardo Biglia realizzò, oltre all'ampliamento del parco per mano dell'Architetto Roda, il nuovo “Tinaggio”, separato dalla villa. Ancora una volta i Vini Malpenga ripresero a viaggiare per l'Europa.



Negli anni trenta del XX secolo, alla morte di Riccardo Biglia, la proprietà passò a Vittorio Buratti, il nonno degli attuali proprietari. Pur essendo a sua volta impegnato professionalmente non solo in giro per l'Italia e per l'Europa, ma anche in luoghi lontani come le Americhe, dedicò passione – da

buon bevitore, quale è stato descritto – alla sua vigna. La spanna ed il barbera di sua produzione viaggiavano con lui in luoghi tutt'altro che vicini! Erano il suo orgoglio, insieme alle sue insalate: fino a settanta varietà diverse che faceva coltivare nell'orto da sementi riportate dai suoi viaggi. Nene Buratti, la vedova di Vittorio, deceduto in Argentina nel secondo dopoguerra, continuò a far coltivare la vigna, insieme alla figlia Angiola Teresa ed al genero Alessandro Panza – anche lui erede di una famiglia di viticoltori e commercianti vinicoli piemontesi, monferrini, per la precisione – fino a quando, nei primi anni ottanta, la scarsità di mano d'opera disponibile non consigliò di lasciare al bosco la libertà di riprendere il sopravvento sulla collina.

Analoga sorte era capitata alle altre vigne di tutta la fascia collinare biellese, con la sola, lodevole eccezione della collina di Lessona. Nel nuovo secolo, tuttavia, due proprietà attigue alla Malpenga, il Castello di Montecavallo e Villa Era hanno riportato la vigna a Vigliano, con l'intento di adeguarsi ai protocolli bio, come l'evoluzione dei tempi - sempre più attenti al buono, genuino e giusto - ci suggerisce. Anche La Malpenga non ha voluto essere da meno e, nel 2017, ha ripristinato, con 3.000 barbatelle, un ettaro - giusto per cominciare - di vigneto.

La scelta del vitigno non poteva essere che per quello del nebbiolo, da sempre "di casa" nel Nord-Piemonte, ma - come anche il disciplinare della DOC Coste della Sesia prevede - con l'aggiunta di un filare di montanera (ossia il 4% circa sul totale). Va detto che la proprietà è stata anche guidata da una volontà "scientifica", proseguendo in una sperimentazione di nuovi clonali di nebbiolo avviata dal CNR, con l'Università di Torino, e purtroppo giunta al capolinea per difficoltà finanziarie. Così, oltre ai già noti clonali Cò Bianco e Prunent, ne sono stati aggiunti altri – dalle sigle un po' criptiche, come C11, F4, ecc. - che ad ogni vendemmia generano qualche cestello di grappoli destinato alla vinificazione separata presso il Centro di Selezione Clonale di Rauscedo, in Friuli. Le prime annate di produzione, iniziata nel 2020, hanno dato risultati decisamente incoraggianti sotto il profilo qualitativo, confermando in pieno la forte vocazione vinicola del territorio viglianese, ma in quantità ancora ridotte ed adatte così al consumo in famiglia. L'annata 2022 è stata, invece, la prima da giustificare, dopo una giacenza di un anno in tonneau di rovere, di un anno in acciaio e del susseguente invecchiamento in bottiglia, la sua etichettatura e l'immissione in commercio.



Le anfore Demetra nascono dalla voglia di realizzare dei vasi vinari che conservassero il romanticismo della forma di questi contenitori e che coniugassero l'innovazione che nel corso degli anni è avvenuto nel settore ceramico.

La passione per il vino e la conoscenza approfondita della lavorazione del materiale ceramico ci ha spinto ad addentrarci in settore completamente nuovo per noi.

Non è mancata la collaborazione con tecnici del materiale ceramico ed enologi e dopo svariate prove siamo riusciti a trovare l'impasto che si adattasse alle nostra idea di anfora.

Caratteristiche

L'impasto delle anfore Demetra è ottenuto miscelando **argilla e chamotte** (ceramica cotta e frantumata). L'aggiunta della chamotte conferisce **maggiore struttura e resistenza all'anfora**. Il colore delle nostre anfore è bianco perché è **privo di ossido di ferro**. La temperatura di cottura avviene a 1080 °C, **quindi è presente una micro porosità poco inferiore a quella del legno**.



Impermeabile

Impermeabile ai liquidi senza dover applicare smalti o cere di alcun tipo



Traspirante

La microporosità permette uno scambio gassoso con l'esterno senza cedere niente al prodotto interno



Resistente

Studiata per avere una buona resistenza meccanica e un'efficace maneggevolezza di utilizzo



Isolante

Lo spessore di 3,5-4 cm permette un buon isolamento termico



Alimentare

Adatto al contenimento di alimenti

Show room: Via Campagnari, 8 – 36056 Tezze sul Brenta (VI)

Email: demetra@anforapervino.it