il Giornale del Piemonte

Il Giornale del Piemonte Contratto

Da Canelli (Asti) le bollicine di Contratto conquistano il mondo

Tipologia:
Article

Topic:
Corporate

di **Loredana Polito** - 26/03/2026

Da Canelli (Asti) le bollicine di Contratto conquistano il mondo

Tradizione e innovazione si fondono insieme nelle storiche cantine patrimonio dell'Unesco

Loredana Polito

■ Il vino è di casa in Piemonte e la qualità è in media molto alta, con apprezzamenti e riconoscimenti in Italia e in tutto il mondo. E a Canelli, nell'Astigiano, nelle cantine Contratto, si raggiunge l'eccellenza.

Fondata nel 1867 da Giuseppe Contratto, nel 1993 la storica azienda è stata acquisita dalla famiglia Bocchino, famosi produttori di grappa, che hanno rinnovato gli spazi e valorizzato la struttura di Canelli.

Dal 2011 è subentrata la famiglia Rivetti, che gestisce anche le cantine La Spinetta, a Canelli e a Terricciola (Pisa).

Enologo, cuore e mente dell'attuale progetto è Giorgio Rivetti.

Nelle cantine di Contratto a Canelli, nei cinquemila metri quadrati di tunnel scavati tra il 1905 e il 1910 fino a quaranta metri di profondità nella collina astigiana, ci sono circa un milione di bottiglie, a una temperatura naturale costante di circa tredici gradi.

Grazie a rigidi disciplinari e rigorosi metodi produttivi ('champenoise', in Italia detto 'classico'), che richiedono cura e attenzione particolari e lavorazioni di stampo artigianale (tutte le bottiglie vengono girate a mano, con operatori esperti che possono girare fino a 300-360 bottiglie al minuto), Contratto riesce ad avere bollicine finissime e un residuo zuccherino inferiore ai 0,3 grammi ('pas dosè').

Il vino riposa almeno 30 mesi sui lieviti per essere definito 'Alta Langa' (Franciacorta invece 18 mesi, Champagne 15 mesi), ma ci sono bottiglie Contratto che riposano fino a 140 mesi. Tutto il vino è millesimato (ovvero, realizzato con uve della stessa vendemmia) e curato in tutta la sua filiera.

Va ricordato che, per primi in Italia, nel 1919, Contratto ha prodotti vini millesimati e che in Piemonte ci sono soltanto 597 ettari di 'Alta Langa', con una novantina di produttori.

Ogni anno, Contratto produce 200mila bottiglie di altissima qualità, con uve tutte di proprietà, raccolte nei vigneti a Bossolasco (a due ore di tratto-re da Canelli) che si trovano dai 450 agli 850 metri di altitudine (i più alti dell'Alta Langa), mentre negli anni Settanta la produzione arrivava fino a 1,5 milioni di pezzi, anche acquistando altrove le uve, ma con una qualità inferiore.

Oggi successo e qualità sono certificati dal fatto che ogni anno tutte le bottiglie Contratto sono 'sold out'.

A Canelli lavorano in tutto una ventina di dipendenti, ma in tutto il mondo sono circa un centinaio. Molti lavorano pure per La Spinetta e alcuni si occupano anche dell'enoteca e dei ristoranti 'Ape vino e cucina' di Alba e di Santo Stefano Belbo, entrambi nel Cuneese.

Cuore dell'attività però rimane Canelli, con almeno diecimila persone che visitano ogni anno le cantine Contratto, vere e proprie 'cattedrali del vino', patrimonio dell'umanità Unesco, alla scoperta delle etichette di 'Alta Langa', ma anche dei Vermouth e dei liquori. Un'esperienza imperdibile, che noi abbiamo avuto il piacere

di fare guidati da Giovanni Ramonda, appassionato esperto, vero 'wine lover', come tutti i dipendenti dell'azienda Contratto: un marchio internazionale, con un cuore tutto piemontese.

Tra metodo classico, lunghi affinamenti e produzione limitata, nasce nelle cantine di Canelli un vino di qualità assoluta, l'Alta Langa, apprezzato a livello internazionale

Nel 2011 la famiglia Rivetti, che gestisce anche le cantine La Spinetta, acquisisce la storica azienda astigiana. Enologo, cuore e mente dell'ambizioso progetto è Giorgio Rivetti

Ogni anno Contratto produce 200mila bottiglie di altissima qualità, che registrano sempre il 'sold-out' tra gli amanti dell'Alta Langa. Sono in produzione anche vermouth e liquori