2018

# L'annata vitivinicola in Piemonte

## IL CLIMA
## LA MATURAZIONE DELLE UVE
## GLI ASPETTI ECONOMICI E PRODUTTIVI
## LE TENDENZE DI SVILUPPO 2018

*A cura di*
Michele VIGASIO, Giancarlo MONTALDO, Daniela TORNATO

VIGNAIOLI PIEMONTESI

In collaborazione con:
Regione Piemonte,
Assessorato all'agricoltura, caccia e pesca

**FEASR**
Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: L'Europa investe nelle zone rurali

REGIONE PIEMONTE

programma di Sviluppo Rurale 2014-2020 - Mis.3.2

**Hanno collaborato**:

*Testi e grafica*
Giovanna Cressano, Tiziana La Iacona, Federico Spanna
(Regione Piemonte – Settore Fitosanitario Regionale, ufficio agrometeorologia)
per capitolo 1;
Davide Ferrarese per il Cortese di Gavi; Luciano Laiolo (Cantina della Serra di Piverone);
Carlo d'Angelone (Cantina Tre Secoli); Enzo Cagnasso (Università di Torino – DISAFA)
per maturità fenolica Nebbiolo.

*Analisi mosti e strutture di supporto*
Consorzio di Tutela dell'Asti, Consorzio di Tutela del Barolo Barbaresco Langhe e Roero,
Consorzio di Tutela del Gavi, Consorzio Vini d'Asti e del Monferrato, Enocontrol,
Cantina Sociale della Serra di Piverone, Cantina Sei Castelli di Agliano,
Cantina Tre Secoli, Cantina di Nizza, Cantina di Castagnole Monferrato,
Centro Intercomunale Colline Novaresi, Albeisa, Unione Produttori Vini Albesi, Università
di Torino - DISAFA, Enocontrol.

*Rilievi controllo maturazione*
Mauro Caldini, Daniela Tornato, Luciano Laiolo, (C.S. della Serra di Piverone),
Carlo D'Angelone, Flavio Pallanzone (C.S. Tre Secoli),
Fernando Roca (Vecchia Cantina sociale di Alice Bel Colle),
Elio Ressia, (Mondagri Coop. Alba),
Ivan Rogati., Diego Massolino (Confederazione Italiana Agricoltori Alba),
Mario Benotto, Lorenzo Calorio, Mattia Fossato, G. Gonella, Diego Musso, Mauro Porro,
Vicki Saccuzzo, Marco Rosina, Vittorio Stecca, Giuseppe Vivalda (Coldiretti Cuneo),
Alessandro Bottallo, Fabio Fogliati, Cristiano Gallio, Luca Maggiorotto, Antonio Marino,
Luana Virano, (Unione Provinciale Agricoltori Cuneo),
Alberto Grasso, Fabio Sozzani (Fontanafredda),
Felicino Bianco, Silvio Bragagnolo, Giuseppe Cavallo, Maurizio Cerrato, Claudia Costa,
Daniele Dellavalle, Daniele Eberle, Emanule Fenocchio, Davide Ferrarese, Domenico
Franco, Filippo Furlani, Salvatore Giacoppo, Gianni Malerba, Daniele Mirano, Mario
Redoglia.

*Fotografie*: Studio Montaldo, Anna Gagliardi
Consorzio Tutela del Brachetto, Michele Vigasio

*Realizzazione e stampa*: L'Artistica Savigliano

# Anteprima vendemmia 2018

La vendemmia 2018 si è conclusa con un bilancio positivo e se l'annata 2017 è stata tra le più scarse degli ultimi cinquant'anni per gli avversi eventi climatici, quest'anno siamo tornati ai valori medi con un aumento di produzione di circa il 20% e possiamo affermare di avere delle uve sane e di qualità.
Il nostro territorio è caratterizzato da grande bellezza ma anche da estrema fragilità, come gli eventi climatici degli ultimi giorni ci ricordano, dobbiamo quindi concentraci su tematiche quali la sostenibilità in vigna e in agricoltura, la salvaguardia del territorio e la valorizzazione dei nostri vitigni, in prevalenza autoctoni, e della sapiente pratica viticola ed enologica dei nostri produttori.
Il Piemonte è terra di qualità con oltre l'80% della produzione enologica piemontese costituita da vini a Denomina di origine, infatti abbiamo 18 vini a DOCG e 42 DOC (su 73 DOCG e 332 DOC nazionali), il più alto numero tra le Regioni, derivanti da una ventina di vitigni autoctoni storici, tra i quali Arneis, Cortese, Erbaluce, Favorita, Moscato Bianco, Barbera, Bonarda, Brachetto, Dolcetto, Freisa, Grignolino, Malvasia, Nebbiolo, Ruchè, Pelaverga.
La vocazione internazionale dei nostri produttori è evidenziata dai valori di export che interessano circa il 60% del vino prodotto in Piemonte, di cui il 70% viene esportato nei paesi comunitari e il 30 % nei paesi extra Ue.
La Regione Piemonte ha attivato in questi anni, a sostegno del mondo vitivinicolo, le misure dell'OCM (Organizzazione di mercato vitivinicolo) che sostiene gli investimenti, la ristrutturazione e la promozione dei vini nei mercati extra UE e il PSR 2014-2020 che sostiene gli investimenti nelle aziende agricole, dei giovani agricoltori e investimenti a favore della trasformazione e commercializzazione di prodotti agricoli nonché il sostegno alle attività di informazione e promozione a favore delle produzioni di qualità.
Si continuerà a credere e ad investire nell'agricoltura e nei giovani che hanno scelto i campi e le vigne per garantire loro un futuro di lavoro e di benessere.

**Giorgio Ferrero**
Assessore Agricoltura Caccia e Pesca
Regione Piemonte

**Giulio Porzio**
Presidente Vignaioli Piemontesi

# Andamento climatico ed agrometeorologico nelle principali aree viticole piemontesi gennaio-ottobre 2018

1

*A cura di Giovanna Cressano, Tiziana La Iacona, Federico Spanna*
*Regione Piemonte*

L'andamento climatico del 2018 ha fino ad oggi presentato alcune caratteristiche peculiari che in alcuni casi hanno determinato sensibili scostamenti dalla norma fino ad assumere la caratteristica di anomalia diffusa od in taluni casi di eccezionalità.
Analizzando la situazione mensile (vedi tab. 1), si evidenzia innanzitutto un inizio d'anno relativamente mite a livello termico con valori mensili superiori alla media tali da essere classificati come anomali. Solo in alcuni casi assumono la caratteristica di eccezionalità. In effetti le temperature minime, specie in aree collinari, scendono a valori inferiori allo zero in modo sporadico e anche in quei casi non fanno mai registrare valori degni di nota. Anche i valori massimi si mantengono spesso oltre i 10°C (vedi tab. 2 e App. dati climatici scaricabile a pag. 62).
L'analisi pluviometrica evidenzia generalizzata anomalia od eccezionalità in termini di quantità. Anche il numero di eventi piovosi è superiore alla media. Si segnala in particolare l'evento di grande intensità verificatosi all'inizio del primo mese nel corso del quale si sono manifestati 5 giorni di pioggia consecutivi; il giorno 8 gennaio, in particolare, ha presentato precipitazioni estremamente intense e diffuse con valori giornalieri localmente superiori ai 100 mm.
All'inizio di febbraio l'andamento termico non muta sostanzialmente, ma nella seconda parte del mese il freddo aumenta fino a culminare negli ultimi tre giorni del mese e nei primi giorni di marzo in un violento episodio di flessione termica che porta le temperature a molti gradi sotto lo zero fino a punte di -16°C. Ciò porta le medie mensili a valori anomali inferiori alla media. Le precipitazioni sono ben distribuite nel corso del mese su un numero di eventi superiori alla media seppure i quantitativi complessivi, pur sopra media, non diano origine ad anomalie particolari. Le aree viticole nord-occidentali e settentrionali fanno eccezione con valori pluviometrici molto inferiori alla media.
Marzo come detto si apre presentando le giornate più fredde della stagione invernale 2017-2018. Un sensibile calo termico con gelate diffuse si presenta nuovamente intorno al 19-20. In ogni caso le temperature non salgono mai a valori elevati. Le medie mensili sono testimonianza di un mese assai più fresco della norma con precipitazioni abbondanti e frequenti. Il numero di eventi piovosi è quasi il dop-

**Confronto delle temperature medie mensili 1997 - 2017 presso la stazione di Nizza - Periodo 01/01 - 31/10**

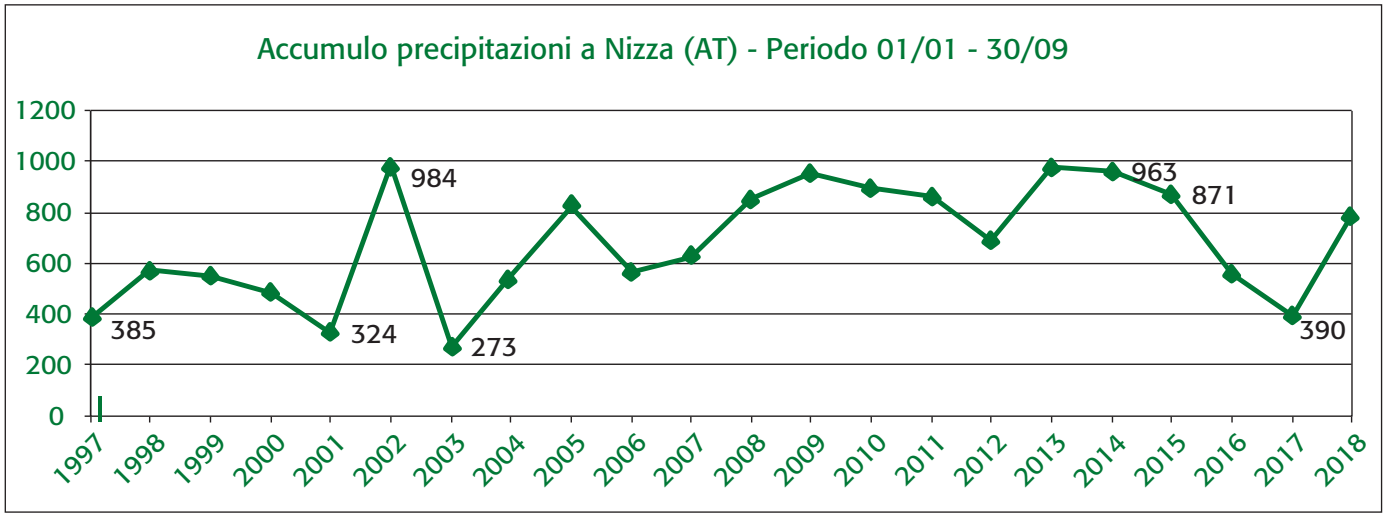
| | 1997 | 2000 | 2001 | 2003 | 2007 | 2009 | 2010 | 2011 | 2012 | 2013 | 2015 | 2016 | 2017 | Media 97-17 | 2018 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Gen** | 1,4 | 0,8 | 1,9 | 2,4 | 5,6 | 0,3 | 0,3 | 1,9 | 2,4 | 3,0 | 4,3 | 3,4 | 1,4 | 2,2 | **4,8** |
| **Feb** | 5,7 | 5,3 | 4,9 | 2,0 | 6,9 | 4,3 | 3,0 | 5,3 | 1,0 | 2,6 | 4,2 | 6,4 | 5,2 | 4,5 | 2,9 |
| **Mar** | 10,4 | 9,1 | 8,9 | 10,1 | 10,3 | 9,8 | 8,0 | 8,9 | 12,1 | 6,7 | 9,9 | 8,8 | 11,2 | 9,4 | **7,2** |
| **Apr** | 11,6 | 12,1 | 10,8 | 12,7 | 16,4 | 13,7 | 13,4 | 16,1 | 12,6 | 13,3 | 14,4 | 14,8 | 13,0 | 13,2 | **15,3** |
| **Mag** | 16,8 | 17,8 | 17,1 | 19,6 | 19,1 | 20,1 | 17,2 | 19,5 | 17,8 | 15,9 | 19,2 | 16,9 | 17,2 | 17,8 | 18,3 |
| **Giu** | 19,0 | 20,9 | 19,9 | 26,5 | 22,0 | 22,9 | 21,9 | 21,6 | 23,4 | 21,6 | 23,4 | 22,2 | 23,1 | 22,1 | 22,9 |
| **Lug** | 21,3 | 20,9 | 22,6 | 26,2 | 25,2 | 24,8 | 26,1 | 20,3 | 25,3 | 25,6 | 28,1 | 25,4 | 24,8 | 24,2 | 25,6 |
| **Ago** | 22,2 | 22,0 | 23,6 | 28,1 | 22,7 | 25,4 | 23,0 | 24,3 | 26,2 | 24,0 | 24,0 | 24,4 | 25,4 | 23,7 | **25,2** |
| **Set** | 18,8 | 18,6 | 15,7 | 18,6 | 18,2 | 20,1 | 18,3 | 21,8 | 19,2 | 20,2 | 18,5 | 21,3 | 18,2 | 19,0 | **21,3** |
| **Ott** | 12,5 | 12,8 | 15,6 | 11,3 | 12,7 | 13,3 | 11,6 | 13,3 | 14,1 | 14,5 | 12,6 | 12,7 | 15,0 | 13,4 | **15,1** |

Tabella 1. Confronto delle temperature medie mensili 1997-2017 presso la stazione di Nizza - Periodo 01/01 - 31/10. Per semplicazione visiva sono state omesse le annate "normali"ed evidenziati i minimi (verde chiaro) e i massimi termici mensili (verde scuro).

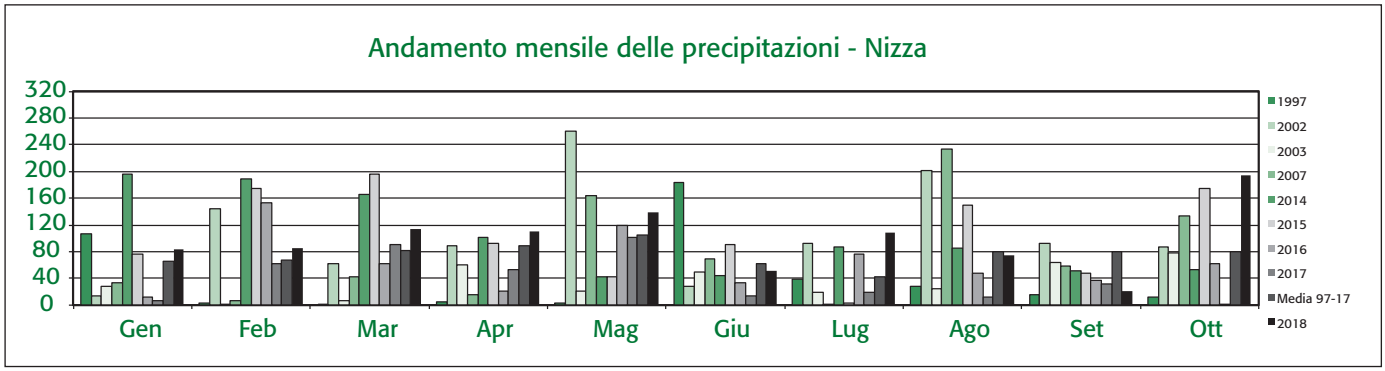
| Comune | PROV | 2018 | Valore Medio 2000/2017 | % | Min/Anno | Max/Anno |
|---|---|---|---|---|---|---|
| NIZZA MONF. | AT | 2914,5 | 2787,5 | 104,6 | 2309 - 2001 | 3187 - 2003 |
| LA MORRA | CN | 2491,5 | 2364,5 | 105,4 | 2333 - 2002 | 2820- 2003 |
| TASSAROLO | AL | 2719,7 | 2581,9 | 105,3 | 2328 - 2003 | 2761 - 2003 |
| GHEMME | NO | 2378,7 | 2364,4 | 100,6 | 2290 - 2010 | 2832 - 2003 |
| GATTINARA | VC | 2653,5 | 2466,0 | 107,6 | 1842 - 2010 | 2276 - 2003 |
| MAZZE' | TO | 2954,8 | 2534,5 | 116,6 | 2536 - 2010 | 2951 - 2003 |

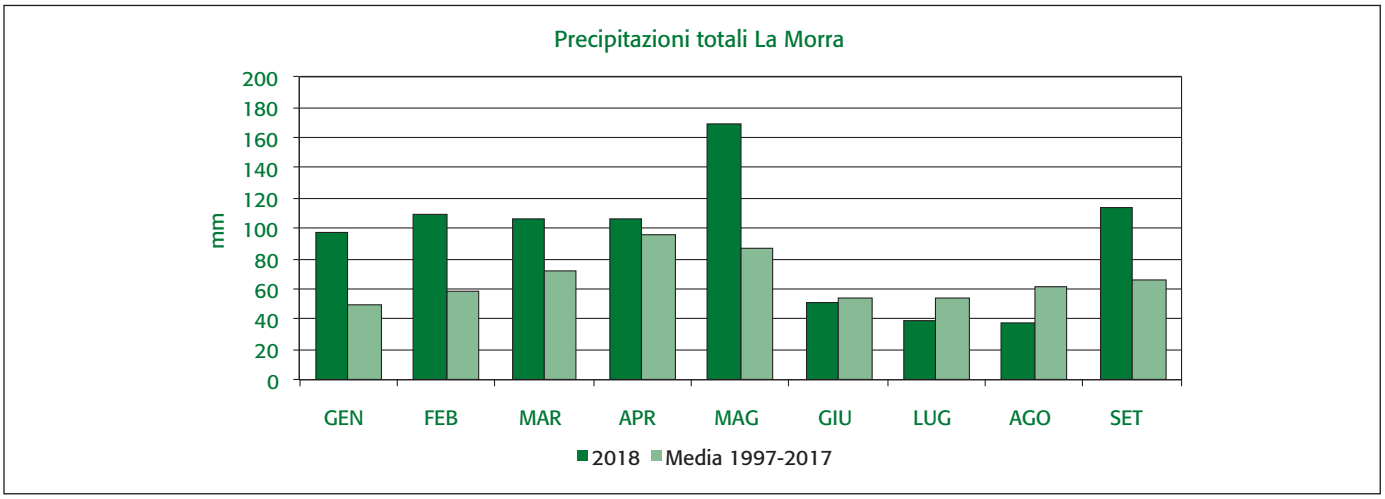
Tabella 2: indice di Huglin 01/01 – 30/09. Incremento e riferimenti minimi e massimi rispetto alla media.

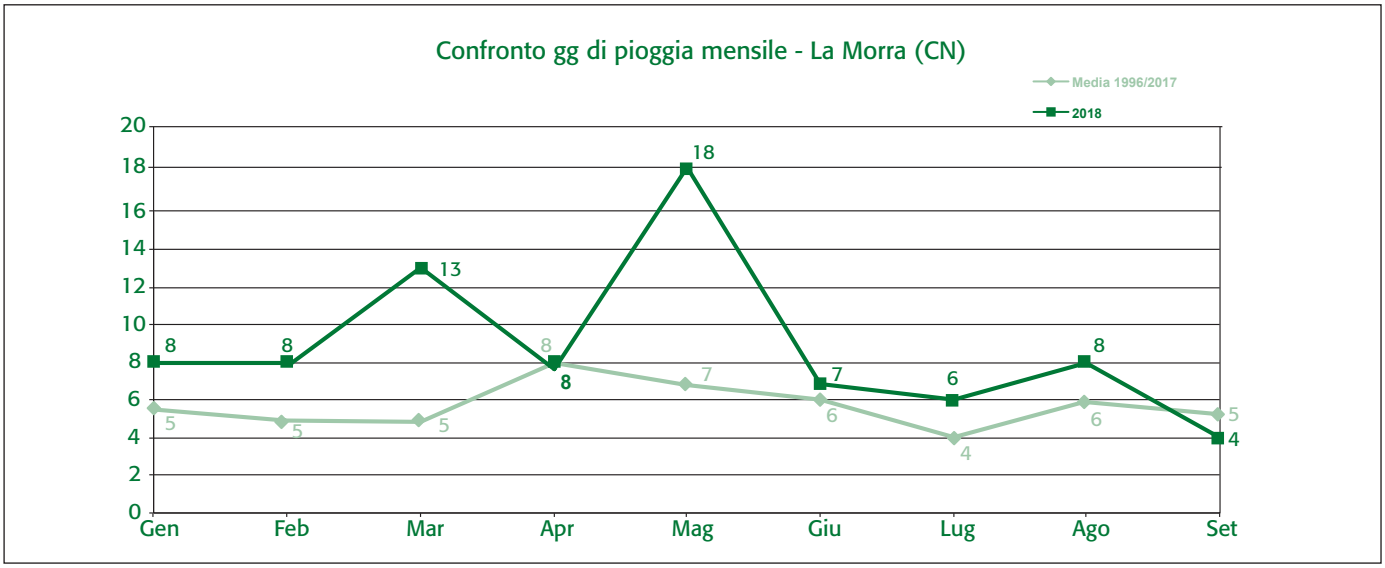
pio della media ed i quantitativi oscillano intorno al 150% della media.
Aprile, ad oggi, risulta il mese più regolare del periodo anche se evidenza valori termici più alti della media causati specialmente da un evento di rialzo termico tra il 20 ed il 26 aprile che porta le massime a superare i 25°C ed in taluni casi a sfiorare i 30°C. Le precipitazioni sono sostanzialmente di poco superiori alla norma come pure i giorni di pioggia ma non costituiscono anomalia generalizzata.
Dopo la relativa calma di aprile ecco verificarsi la principale anomalia dell'annata fin qui trascorsa. Maggio non presenta temperature particolarmente diverse dalla media, solo le minime sono più elevate. Tuttavia piogge frequenti e persistenti arrecano le maggiori difficoltà per l'agricoltura. I giorni di pioggia risultano compresi tra 10 e 20 ed i quantitativi di pioggia superano spesso i 200-300 mm. Tali quantitativi rappresentano da 2 a 3 volte la media. La situazione tende infine a stabilizzarsi nel periodo successivo. Nei primi giorni di giugno si ha ancora un colpo di coda delle precipitazioni con alcuni eventi piovosi ma dalla seconda decade la situazione diventa più normale con l'inizio degli episodi temporaleschi che danno quindi origine ad una differenziazione territoriale notevole sia degli episodi che dei quantitativi pluviometrici ad essi associati.
Nel complesso i primi sei mesi dell'anno hanno quindi presentato notevoli oscillazioni e scarti rispetto alla media. Tuttavia, come spesso capita, le anomalie di segno opposto tendono a compensarsi. Questo fenomeno è evidente se si considerano i valori di temperatura per il periodo complessivo preso in considerazione. Le medie termiche a fine giugno risultano a cavallo della media con scarti che non evidenziano anomalie particolari.
Assai diverso il discorso legato all'andamento pluviometrico ed alla quantità di eventi piovosi. In questo caso l'anomalia è evidente con precipitazioni assai superiori alla media di circa 1.5 volte o in alcune località anche oltre 2 volte la media. Anche la frequenza di eventi piovosi è molto più alta ed il numero di giorni di pioggia oscilla mediamente intorno ad 1.5 volte la media.
L'andamento meteo dei primi sei mesi dell'anno ha quindi determinato ripercussioni sul regolare svolgimento delle attività produttive. Se non vi sono stati grossi problemi derivanti dalle temperature, salvo normali oscillazioni sul ciclo fenologico – vegetativo, non altrettanto si può dire dell'andamento pluviometrico che specie da marzo in poi ha presentato un andamento assai anomalo. La situazione rientra nel complesso nella normalità a partire dalla seconda decade di giugno e fino a tutta le seconda decade di agosto. Si verificano talora fenomeni piovosi o temporaleschi anche intensi ma questi, assumono carattere più locale.
A livello termico sia giugno, sia i due mesi successivi non registrano oscillazioni attorno alla media, con valori, in molte località leggermente superiori alla media ma senza dare origine a scostamenti degni di rilievo ed a periodi prolungati caratterizzati da forti anomalie.
A partire da fine agosto si instaura un periodo di stabilità atmosferica che perdura, salvo poche interruzioni, fino



alla seconda decade di ottobre. Si instaurano condizioni di temperatura estiva o tardo estiva con precipitazioni molto scarse. I valori termici elevati portano i valori medi oltre la norma.
Gli indici bioclimatici registrano, per molti mesi, valori superiori alla media. Fanno ovviamente eccezione i primi mesi dell'anno ed il mese di maggio, ma nel complesso il favorevole andamento estivo assicura un ottimo contributo termico alla coltura senza peraltro toccare picchi estremi che sarebbero risultati sfavorevoli.
Nel complesso l'annata è stata fin qui caratterizzata da quantitativi pluviometrici superiori alla norma causati specialmente dalla descritta anomalia primaverile. A livello termico risulta invece un'annata che ha fornito contributi superiori alla media senza però presentare grosse anomalie nella distribuzione mensile e ciò ha determinato nel complesso un andamento favorevole per i processi vegetativi e produttivi della vite e per le fasi di maturazione. I valori degli indici bioclimatici relativi alla somma delle temperature attive costituiscono testimonianza di un favorevole andamento, generalizzato sul Piemonte, per la coltura della vite.



# L'ANALISI DELLA MATURAZIONE DELLE UVE E LA LORO VALUTAZIONE

2

Trascorso appena un mese dal termine della vendemmia 2018 ci spetta nuovamente l'onore e la responsabilità di dare una valutazione, con l'assegnazione di un punteggio multiparametrico, alle uve raccolte. Quest'anno è quanto mai complesso, essendo consapevoli che si è chiusa un'annata miracolosa per quel che riguarda il rapporto tra la quantità delle uve raccolte e la loro qualità. Lo facciamo pertanto con entusiasmo ed in piena coscienza, con alcune premesse già proposte nella scorsa rinnovata edizione, e che qui vogliamo ulteriormente esporre.

– È dal 1992, oltre 25 anni dunque, che procediamo con la raccolta dei dati regionali di maturazione delle uve e dell'andamento climatico. Disponiamo quindi di un archivio storico ormai alquanto attendibile con valori di riferimento medi relativi ai parametri qualitativi e quantitativi delle uve che rappresenta perciò un punto di partenza imprescindibile per un confronto oggettivo dei dati. Ne risulta l'assegnazione, di un giudizio comparativo serio e attendibile. Nel testo seguono approfondimenti tecnici non riportati ma scaricabili tramite QrCode, come di seguito.

## LA NOSTRA STORIA

– Il giudizio sulla qualità delle uve non è direttamente paragonabile al giudizio sulla qualità dei vini che tali uve origineranno. Sappiamo bene quanto la tecnica di vinificazione possa e debba essere modulata al meglio per estrinsecare le potenzialità specifiche del vitigno in una determinata annata. E che alcuni parametri, come ad esempio quello dell'acidità finale delle uve possano essere considerati "alti", o "bassi", a seconda dell'obbiettivo enologico finale. Questo ci impone ulteriore accortezza nel procedere con la valutazione.

– Il nostro voto deve contemplare una situazione media in campo e quest'anno, soprattuto per alcuni vitigni nella fascia dei precoci, era presente una variabilità elevatissima, legata, in primis, alla posizione. Infine è utile ricordare che nel processo produttivo agricolo abbiamo a che fare sempre con fattori climatici imprevedibili, che possiamo modulare ma mai dominare con una tecnica agronomica appropriata. Questo, se da un punto di vista "filosofico" è positivo, perché ci ricorda che, come uomini, abbiamo pur sempre dei limiti, dal punto di vista pratico determina il fatto che ogni annata possa riflettere nelle sfumature dei suoi vini alcuni aspetti qualitativi a volte  eccellenti e a volte meno.

In definitiva, il giudizio sintetico che riassume tutti gli aspetti dell'annata, non può sempre essere massimo. Ne verrebbe meno la credibilità. Del resto questo apre la possibilità, entusiasmante per noi tecnici, che siamo stati in vigneto a fianco dei viticoltori, di continuare ad imparare attraverso il confronto l'archiviazione e l'analisi, di tutti i tratti distintivi delle annate. La sfida, poi, è quella di ritrovare nei vini che assaggeremo, l'espressione massima dell'annata e non i suoi limiti. Ed è l'invito che rivolgiamo a chi si approccia ai vini del 2018 o a qualsiasi altro vino: partire sempre dalla consapevolezza dell''intensità del lavoro che lo ho generato. Un arduo lavoro proporzionale alla difficoltà dell'annata da cui il vino proviene. Ricercare ed accettare nei vini un'impronta d'annata (oltre che territoriale), che li caratterizza, in quanto espressione di un lavoro intenso e faticoso che si è compiuto sotto alla variabilità del cielo. Ed è perciò sempre degno, questo si, del massimo voto di rispetto e valorizzazione.

Buona lettura!

**LA STRUTTURA OPERATIVA, I VIGNETI CAMPIONE, LA METODOLOGIA DI CAMPIONAMENTO ED IL METODO ANALITICO DEI PARAMETRI DETERMINATI**

## LA METODOLOGIA DI VALUTAZIONE E DI ATTRIBUZIONE DELLE STELLE IN DETTAGLIO

Con il nuovo metodo introdotto dalla precedente edizione del 2017 abbiamo voluto affinare il giudizio sintetico finale prevedendo, in sintesi, la possibilità di assegnazione anche di una sola mezza stella in una scala da uno a dieci. Questo a garanzia di una maggior precisione. La vendemmia dei singoli vitigni viene prima valutata in centesimi considerando aspetti come il tenore zuccherino, l'acidità, il loro rapporto, la sanità, il quadro aromatico e la produzione intesa come quantità. In seguito tale valutazione numerica viene trasportata graficamente in stelle, secondo quanto riportato in tabella 3.

Per ogni vitigno, il voto finale deriva dunque dalla somma del punteggio attribuito ai 6 parametri seguenti:

1) Zuccheri
2) Acidità
3) Rapporto zuccheri/acidità
4) Sanità delle uve
5) "Profumi" o Aromi terpenici nel Moscato o Quadro polifenolico nei Nebbioli
6) Quantità

Ad ogni parametro viene assegnato un punteggio da 1-100. La sommatoria di tali punteggi, rapportata al valore massimo di 600 (in centesimi dunque), viene tradotta in stelle secondo le seguenti classi:

| STELLE | PUNTEGGIO | GIUDIZIO FINALE |
|---|---|---|
| – | < 50 | PESSIMO |
| ★ | 51-55 | INSUFFICIENTE |
| ★ ½ | 56-60 | APPENA SUFFICIENTE |
| ★ ★ | 61-65 | SUFFICIENTE |
| ★ ★ ½ | 66-69 | DISCRETO |
| ★ ★ ★ | 70-75 | BUONO |
| ★ ★ ★ ½ | 76-79 | MOLTO BUONO |
| ★ ★ ★ ★ | 80-88 | OTTIMO |
| ★ ★ ★ ★ ½ | 89-93 | ECCELLENTE |
| ★ ★ ★ ★ ★ | OVER 94 | TOP |

**Tabella 3**: Attribuzione delle stelle in base al punteggio ottenuto.

| | | Vitigno | Zona Viticola | D.O.C.G. / D.O.C.* | N. Vigneti campione | Valutaz. pag. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| PIEMONTESI TRADIZIONALI | BIANCHI | ARNEIS | Langhe-Roero | Langhe Arneis - Roero Arneis | 9 | 14 |
| | | CORTESE | Gaviese | Gavi o Cortese di Gavi | 14 | 15 |
| | | ERBALUCE | Canavese/Novarese | Erbaluce di Caluso / Coll. Novaresi Bianco | 24 | 17 |
| | | FAVORITA | Langhe | Langhe Favorita | 2 | 19 |
| | | MOSCATO | Langhe e Monferrato | Asti e Moscato d'Asti | 44 | 20 |
| | ROSSI | BARBERA | Langhe e Roero | Barbera d'Alba | 6 | 22 |
| | | BARBERA | Monferrato | Barbera d'Asti/Nizza/Barbera del Monf.to | 34 | 22 |
| | | BARBERA | Canavese | Canavese Barbera | 4 | 22 |
| | | BRACHETTO | Monferrato | Brachetto d'Acqui | ND | 24 |
| | | DOLCETTO | Langhe | Dolcetto d'Alba | 7 | 25 |
| | | DOLCETTO | Langhe | Dolcetto di Diano d'Alba | 2 | 25 |
| | | DOLCETTO | Langhe e Monregalese | Dogliani/Dolcetto Langhe monregalesi | 4 | 25 |
| | | DOLCETTO | Monferrato | Ovada /D.di Acqui/D.di Asti/d.di Ovada | ND | 25 |
| | | FREISA | Langhe | Langhe Freisa | 2 | 27 |
| | | GRIGNOLINO | Monferrato | Grignolino d'Asti, G. del Monf.to Casalese | 2 | 28 |
| | | NEBBIOLO | Langhe | Barbaresco/Alba | 8 | 29 |
| | | NEBBIOLO | Langhe | Barolo | 15 | 29 |
| | | NEBBIOLO | Roero | Roero | 5 | 29 |
| | | NEBBIOLO | Biellese | Canavese Nebbiolo | 5 | 32 |
| | | NEBBIOLO | Novarese | Ghemme/Boca/Coll. Nov. si/Fara/Sizzano | 5 | 32 |
| | | NEBBIOLO | Vercellese | Gattinara/Coste della Sesia | 4 | 32 |
| | MICRO DOC | PELAVERGA | Langhe | Verduno Pelaverga | 2 | 36 |
| | | RUCHÈ | Monferrato | Ruché di Castagnole Monferrato | 2 | 37 |
| | | VESPOLINA | Novarese | Colline Novaresi Vespolina | 3 | 38 |
| INTERNAZIONALI | BIANCHI | CHARDONNAY | Tutte | Alta Langa/Varie | 5 | 39 |
| | | SAUVIGNON BIANCO | Tutte | Varie | 3 | 40 |
| | ROSSI | CABERNET SAUVIGNON | Tutte | Varie | 2 | 41 |
| | | MERLOT | Tutte | Varie | 2 | 42 |
| | | PINTO NERO | Tutte | Varie | 2 | 43 |
| | | PINOT NERO | Langhe e Monferrato | Alta Langa/Varie | 2 | 43 |
| | | | | TOTALE | 219 | |

**Tabella 4**: Elenco dei vigneti e vitigni campionati. * Per il quadro completo delle denominazioni si veda il rimando specifico al vitigno nel cap. 3.

# L'annata, la vite e la qualità delle uve

3

Il 2018 sarà ricordato per una combinazione di tre caratteristiche che di solito fanno fatica a uscire dal vigneto, ed entrare in cantina, assieme:

1) numerose difficoltà nella difesa fitoiatrica ed estremo impegno nelle operazioni di gestione colturale;
2) resa finale quantitativa in uve (ed in vino) elevatissima;
3) bilancio qualitativo e sanitario finale estremamente positivo.

Aggiungeremo, come nota importantissima, che il rapporto tra gli ultimi due punti, ossia tra la quantità eccezionale delle uve e la loro qualità, è tra i migliori delle ultime annate. Probabilmente il migliore in assoluto tra le vendemmie dal 2000.

Per quanto riguarda le difficoltà nella difesa antiperonosporica, l'annata 2018 ci ha riportato alle difficilissime annate 2014, 2010, e 2002 anche se con una diversa connotazione meteorologica.

Ma andiamo come al solito con ordine, ripercorrendo e caratterizzando la stagione, a partire dall'inverno 2017/2018 piuttosto mite e generoso di precipitazioni. Ma a Febbraio, quasi sul finale dell'inverno, ne giunge un colpo di coda possente con temperature minime a due cifre sotto lo zero. Il freddo si protrae anche per tutto il mese di Marzo.

Un mese che si archivia come il secondo più freddo dal 2000 (primo fu il 2013) ma ricco in piogge che hanno ripristinato, fortunatamente, le riserve idriche depauperate dalle poche precipatazioni e dalle temperature elevate dell'anno precedente. Ne consegue un importante ritardo nel germogliamento della vite (in antitesi con l'anticipo osservato nelle ultime 3 annate precedenti), anche se non da "record" come verificatosi nel 2013. Attorno al 10 di Aprile il germogliamento sui nebbioli (con il raggiungimento del valore 10 nella scala BBCH o fase D Baggiolini) si verifica con oltre 10 giorni di ritardo sulla media storica ventennale. Da fine Aprile fino all'inizio fioritura (lievemente anticipata a fine Maggio) a farla da padrone sono le piogge. Nel Sud Piemonte, in questo mese determinante per le infezioni primarie di peronospora, sono quasi 200 i mm di pioggia caduti in 2 giorni su 3 piovosi (dato molto significativo). Questo calendario piovoso si completa con ulteriori 30-50 mm nella prima parte di giugno, per poi arrestarsi fortunatamente, nella seconda parte del mese. Questa bolla "secca" nella seconda metà di giugno sarà un fattore chiave nel bilancio complessivo della difesa antiperonosporica. Le piovosità che ha contraddistinto il sud Piemonte è la stessa che si è registrata anche nell'areale pedemontano.

Infatti, mentre di norma le problematiche, legate ad un regime pluviometrico più intenso, sono maggiori nel Nord Piemonte, quest'anno le criticità sono state molto simili. Si riporta, ad esempio, il confronto con il caso del 2016, sintetizzato nella tabella 5, anno in cui si era registrata una elevata differenza nel regime pluviometrico tra Nord e Sud con conseguenti danni da peronospora esclusivamente nel vigneti settentrionali.

I numeri (ma spesso solo col senno di poi) ci aiutano nella spiegazione concreta dei fatti:

| | 2016 | | 2018 | |
|---|---|---|---|---|
| | LA MORRA | GHEMME | LA MORRA | GHEMME |
| mm pioggia Maggio e Giugno | 150 | 419 | 227 | 271 |
| mm di pioggia da Maggio a Settembre | 400 | 716 | 485 | 421 |
| Confronto % mm pioggia Maggio-Giugno/Maggio-Settembre | 38 | 59 | 47 | 64 |
| N° giorni di pioggia Maggio e Giugno | 16 | 27 | 25 | 29 |
| Precipitazione media nei giorni piovosi di Maggio e Giugno (mm) | 9,4 | 15,5 | 9,1 | 9,3 |

**Tabella 5**: differenze nel regime pluviometrico rilevate nella stazione di La Morra e quella di Ghemme nelle annate 2016 e 2018 a confronto.

In un contesto così difficile, quest'anno la difesa antiperonosporica ha richiesto un impegno veramente straordinario, quantificabile con 12-14 trattamenti caratterizzati, inoltre, da una particolarità: gli interventi, nei primi due mesi, si sono posizionati, quasi sempre, nei fine settimana: infatti le previsioni di pioggia erano sistematicamente concentrate nei primi giorni di quella successiva. Questo definisce ancor più concretamente il termine di "straordinarietà" attribuito all'impegno nella difesa fitosanitaria. Il bilancio finale è stato comunque molto buono, perchè gli interventi sono stati posizionati quasi sempre in anticipo sulle piogge (anche se laddove ci sono state difficoltà ad entrare nei vigneti i danni sono stati anche dell'ordine del 20-30%) e, diciamolo pure, anche perchè l'incidenza degli attacchi (limitati principalmente alla prima parte della stagione) è stata "marginale" in rapporto al carico produttivo importante presente in pianta. Problematiche maggiori sono intervenute, invece, nella difesa fitosanitaria delle femminelle sotto fortissima pressione, fino ad Agosto inoltrato. Per quel che riguarda l'oidio, contrariamente, possiamo definire l'annata generalmente poco problematica, anche se non sono mancate infezioni del patogeno in contesti e/o momenti particolari.
Così arriviamo, in definitiva, a fine Luglio, con un decorso climatico che possiamo catalogare appena nella media sotto il profilo termico, ma piuttosto piovoso (400 mm l'accumulo rappresentativo di pioggia da Aprile). Non c'è però un'annata uguale ad un'altra, si dice, e lo abbiamo imparato bene, ed infatti, si evidenziano nel 2018 due peculiarità.
La prima è probabilmente l'espressione dell'eredità del 2017: la vite ha mostrato un recupero fenologico straordinario (non spiegato dall'andamento meteorologico medio descritto), arrivando all'esordio dell'invaiatura addirittura con qualche giorno di anticipo rispetto alla media. Questa tempistica non è stata ben chiara a tutti, perchè il confronto (improponibile) con l'anticipo straordinario del 2017 ha indotto spesso in errore. Dati storici e precise osservazioni in campo, confermano però la cosa come evidente. L'anticipo dell'invaiatura è stato verosimilmente maggiore nel Nord della regione. Traendo le conclusioni, sommando il ritardo del germogliamento descritto al 10 di aprile, con l'anticipo dell'invaiatura di fine luglio, risulta un recupero totale fenologico, straordinario, di quasi 15 giorni! Questo è spiegabile in termini fisiologici. Dobbiamo chiamare in causa innanzitutto ancora il 2017, con un prolungamento dell'attività "vegetativa" della vite (ricordiamo il mese strordinario di ottobre 2017) responsabile di un maggior avanzamento di sviluppo delle strutture primordiali all'interno delle gemme ibernanti. Tanto che già a metà Febbraio la vite mostrava segnali di ripresa imminente, anche se si sono poi arrestati dal ritorno del freddo.
Questo andamento straordinario" del 2017 è anche responsabile dell'incredibile induzione fiorale e quindi, della elevatissima fertilità reale riscontrata quest'anno.
Possiamo quindi confermare che, ne' la gelata fortissima dell'aprile 2017, ne' il ritorno del freddo di fine Febbraio 2018 hanno compromesso le strutture fiorali. Semmai occorre sottolineare, i minori carichi produttivi nei vigneti posti sulle sommità collinari che hanno subito lo stress idrico dello scorso anno. La conferma è nell'elevato numero di gemme cieche presenti sui tralci, specie nei vigneti del sud piemonte dove si è evidenziato un carico produttivo finale mediamente inferiore (ma sempre importante) rispetto al nord piemonte. Questo vale in particolare per il Nebbiolo.
La seconda peculiarità è il mese di agosto, ancora una volta (ed è il terzo anno di fila) infuocato, con temperature che rasentavano i 35 gradi.
Non sono però mancate, diversamente da altre annate (in ordine: 2003-2009-2012-2017) interruzioni brevi ma violente del caldo che attorno alla prima decade di Agosto hanno portato temporali, e altra grandine (si veda nello specifico la descrizione dei nebbioli, dei dolcetti e del moscato). Agosto 2018 si chiude quindi come mese molto caldo, ma non certo da record.
I primi controlli di maturazione, ad inzio Agosto ci restituiscono un quadro particolare che conferma per certi versi la precocità dell'invaiatura: acidità decisamente basse e pH elevati. Questo indurrà a programmare l'esordio delle vendemmie per i vitigni bianchi precoci, i rossi aromatici e le basi spumanti con tempistiche non così distanti da quelle del precocissimo 2017. La forbice con i vitigni intermedi ed i tardivi, era destinata ad aumentare. I primi a volte si sono dovuti raccogliere anche per arginare problematiche sanitarie insorte in un contesto umido e molto caldo di inizio settembre, in seguito ad una breve ma intensa perturbazione che aveva chiuso il mese di agosto. Nel proseguimento dei campionamenti si osserva una battuta di arresto netta nella prima settimana di Settembre quando anche le bucce, danno prematuramente segnali non incoraggianti di tenuta. Con le temperature minime elevatissime, a dire il vero, in quel momento, aumentano anche le preoccupazioni per le sorti dei tardivi. Le barbere, in particolare, sono in affanno sotto un carico produttivo spesso eccessivo, ove soprattutto non si siano eseguiti diradamenti ampiamente consigliati. Ma, fortunatamente, la cronaca finale può raccontare di un Settembre ancora una volta straordinario, per insolazione e sostanziale assenza di piogge (uno

tra i più caldi, secondo solo al 2011 nelle medie) che ha consentito anche ai nostri vitigni più tardivi, un recupero incredibile nella maturità tecnologica. Lo ripetiamo, una conclusione di vendemmia fantastica, se messa in relazione al carico notevole più volte descritto.
Nella seconda decade di Settembre, quasi a rivendicare la sua dignità è arrivato l'autunno, con abbassamenti drastici delle temperature minime, che hanno offerto maggiori garanzie di tenuta sanitaria. Cosi l'annata si archivia nel complesso con giudizi estremamente positivi, che raggiungono anche l'eccellenza e, ove sono "solo" molto buoni, è perchè, come si è detto nel capitolo precedente, si è dovuto tener conto di un'elevatissima variabilità che ha caratterizzato soprattutto le vendemmie della prima metà di Settembre. Alcune mezze stelle mancanti restano sicuramente da ricercare nelle uve dei vigneti in posizioni più esposte e/o meglio gestite agronomicamente.
Ma vediamo, nel dettaglio, le performances, con i giudizi, assegnati ad ogni vitigno.

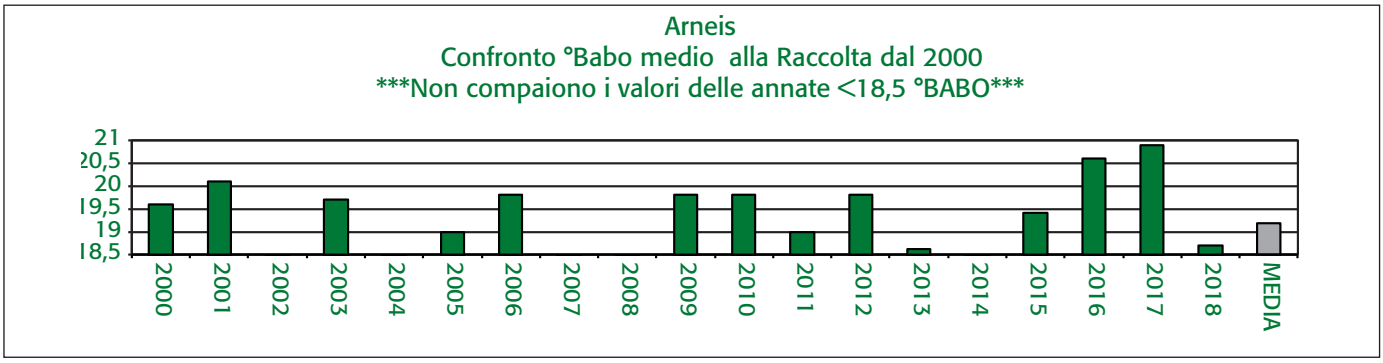
# ARNEIS
★★★★

| | | | |
|---|---|---|---|
| Zuccheri | 79 | Acidità | 75 |
| Rapporto Zuccheri/acidità | 80 | Profumi | 80 |
| Sanità | 80 | Quantità | 100 |
| | | **TOTALE 494/600 = 82** | |

*Epoca di maturazione*: MEDIA (*seconda-terza decade di settembre*).
Vitigno a bacca bianca autoctono del Roero, di media vigoria, con produzione buona e regolare. In piemonte si coltiva principalmente nel Roero e nella parte bassa delle Langhe, vicino ad Alba. Se ne ottiene un vino bianco, dai profumi floreali, fresco, di discreta acidità e struttura fine.
Il vitigno Arneis è componente principale nella D.O.C.G. Roero Arneis e nella D.O.C. Langhe Arneis.

## L'annata 2018

Dati alla raccolta a pagina 56.
Per quel che riguarda l'Arneis coltivato in prevalenza sui terreni più sciolti del Roero, già a partire dal secondo campionamento effettuato verso la fine di Agosto, è emersa una certa criticità legata ad un repentino calo delle acidità, a fronte di accumuli zuccherini piuttosto contenuti. Attorno al 10 settembre, con ancora un anticipo sostanziale sulla data media di vendemmia, tali valori si sono assestati su livelli sufficienti (intorno ai 18,5 °BABO), lievemente sotto media storica. Naturalmente le quantità di uve molto elevata in pianta, comune con altri vitigni, hanno giocato un ruolo importante nel freno dell'accumulo zuccherino. Buona la degradazione acidica, che ha portato livelli finali nei mosti sotto ai 6 g/l a.tartatico e più che discreto il quadro sanitario. Questi ultimi due fattori completano un giudizio molto buono, appena sconfinante nell' ottimo, ricordandolo, sempre, se visto in rapporto all'elevata produzione.




## Vitigno Arneis – Zona Langhe e Roero

| Campione | | I | II | III | IV |
|---|---|---|---|---|---|
| Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.) | MIN | 9,6 ↔ 5,7 | 12,0 ↔ 7,3 | 13,5 ↔ 8,4 | 15,3 ↔ 9,6 |
| | **MEDIA** | **14,3 ↔ 9,0** | **16,3 ↔ 10,6** | **17,4 ↔ 11,2** | **18,3 ↔ 12,1** |
| | MAX | 16,7 ↔ 11,1 | 18,1 ↔ 12,0 | 20,8 ↔ 14,1 | 19,6 ↔ 13,2 |
| pH | MIN | 2,59 | 2,76 | 2,86 | 3,00 |
| | **MEDIA** | **2,92** | **3,09** | **3,13** | **3,21** |
| | MAX | 3,01 | 3,21 | 3,20 | 3,31 |
| Acidità totale (g/l ac.tartarico) | MIN | 7,7 | 6,6 | 5,3 | 5,0 |
| | **MEDIA** | **11,0** | **8,4** | **6,7** | **5,9** |
| | MAX | 20,1 | 14,7 | 10,9 | 9,0 |

Note: date rispettive del I, II, III, IV campionamento: 20/8, 27/8, 3/9 e 10/9. Il monitoraggio è stato effettuato su 9 vigneti di riferimento.

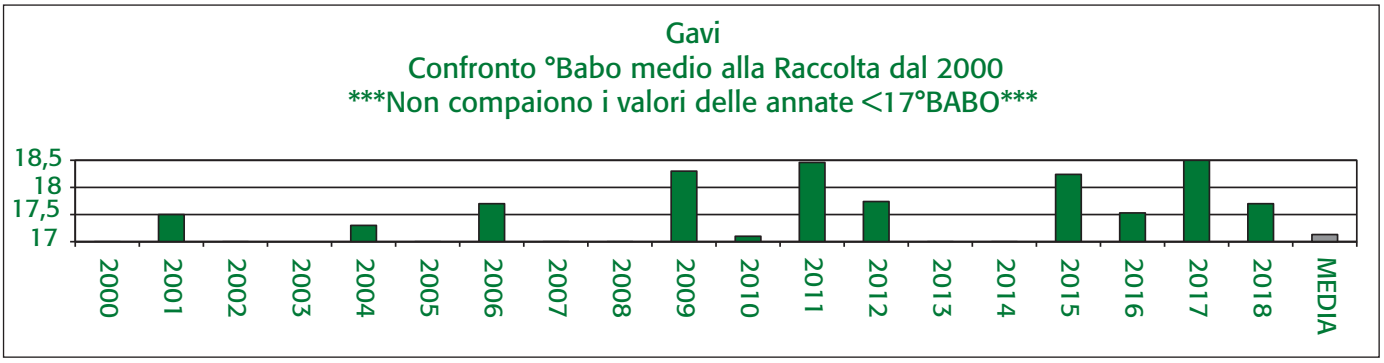
# CORTESE

★★★★½

| | | | |
|---|---|---|---|
| Zuccheri | 85 | Acidità | 90 |
| Rapporto Zuccheri/acidità | 90 | Profumi | 90 |
| Sanità | 85 | Quantità | 100 |
| | | **TOTALE 540/600 = 90** | |

*Epoca di maturazione*: MEDIA (*seconda-terza decade di settembre*).
È un vitigno vigoroso e tendenzialmente molto produttivo. Si adatta a diversi tipi di terreno, ma è su quelli poveri e ben esposti che esprime la migliore qualità nei suoi tipici vini bianchi fermi.
Il vitigno Cortese è base del Gavi D.O.C.G. e delle seguenti D.O.C territoriali.: Colli Tortonesi, Alto Monferrato, Monferrato Casalese , Piemonte Cortese.

**L'annata 2018** *(a cura di Davide Ferrarese)*
Dati alla raccolta a pag 56.
Nell'anno di ricorrenza del ventennale dal riconoscimento della Docg, le uve cortese nella zona del Gavi compiono una performance eccellente, come ci dettaglia nel seguito specifico il collega Davide Ferrarese: "Dopo l'inverno ed un mese marzo descritto in dettaglio nei precedenti capitoli, segue un aprile a due velocità: la prima parte del mese piovosa e bagnata, la seconda metà segnata dal caldo precoce; poi maggio invece piuttosto perturbato, caratterizzato da numerosi giorni di pioggia, anche con quantitativi importanti che hanno rallentano la fenologia della vite bloccando i normali lavori in vigneto.
Questa condizione climatica è continuata fino circa a metà giugno, quando è ripartito il caldo arrivando anche a massime giornaliere di 30° C. A luglio qualche temporale e solo dopo è arrivata la vera estate che però non è durata a lungo, con agosto che in parte ha deluso le aspettative.
In vigna abbiamo fortemente lavorato fino ad agosto inoltrato per recuperare le operazioni manuali e meccaniche ritardate dalle condizioni primaverili e dai temporali che ci hanno seguito fino a tutto luglio. Con l'avvicinarsi delle vendemmie il ritardo fenologico e l'attività vegetativa ancora vigorosa hanno iniziato a preoccuparci per l'andamento delle maturazioni, ma grazie ad un settembre di carattere estivo con temperature verso i 30° C e forti sbalzi termici, si è salvata la qualità delle produzioni ripristinando sanità




## Vitigno Cortese – Zona Gavi

| Campione | | I | II | III | IV |
|---|---|---|---|---|---|
| Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.) | MIN | 13,0 ↔ 8,1 | 14,0 ↔ 8,9 | 15,7 ↔ 10,1 | 16,1 ↔ 10,3 |
| | **MEDIA** | **14,6 ↔ 9,2** | **15,5 ↔ 10,0** | **16,9 ↔ 11,1** | **17,7 ↔ 11,7** |
| | MAX | 16,2 ↔ 10,5 | 17,6 ↔ 11,7 | 18,3 ↔ 12,2 | 19,5 ↔ 13,0 |
| pH | MIN | 2,95 | 3,01 | 3,07 | 3,10 |
| | **MEDIA** | **3,03** | **3,00** | **3,14** | **3,21** |
| | MAX | 3,12 | 3,18 | 3,22 | 3,30 |
| Acidità totale (g/l ac.tartarico) | MIN | 6,5 | 5,6 | 5,8 | 5,3 |
| | **MEDIA** | **7,9** | **7,0** | **6,6** | **6,2** |
| | MAX | 9,5 | 8,4 | 7,5 | 6,8 |

Note: date rispettive del I, II, III, IV campionamento 29/8, 5/9, 12/9 e 19/9. Il monitoraggio è stato effettuato su 14 vigneti di riferimento. Dati forniti dal Consorzio Tutela del Gavi che si ringrazia.

e maturazione. Verso fine mese le temperature minime sono scese fino a 3° C il 27 del mese e gli sbalzi termici tra il giorno e la notte hanno permesso alle uve di asciugare. Le vendemmie del Cortese sono così iniziate sporadicamente intorno al 10 di settembre e si sono prolungate fino alla fine del mese, con il grosso dei lavori intorno al 20. Probabilmente questa attesa è stata alla base dell'eccelenza finale riscontrata nelle uve (nrd). Se, infatti,le prime portate in cantina facevano registrare un calo netto delle acidità, pur senza grandi accumuli zuccherini, in quelle successive la situazione si è poi invertita. La qualità della raccolta è notevolmente aumentata nel grosso delle vendenmie del 20, ed è risultata legata anche alla buona gestione della pianta e del terreno. Una raccolta molto serena e tranquilla, visto il meteo, che si è protratta in qualche caso adirittura fino al 10 di ottobre.

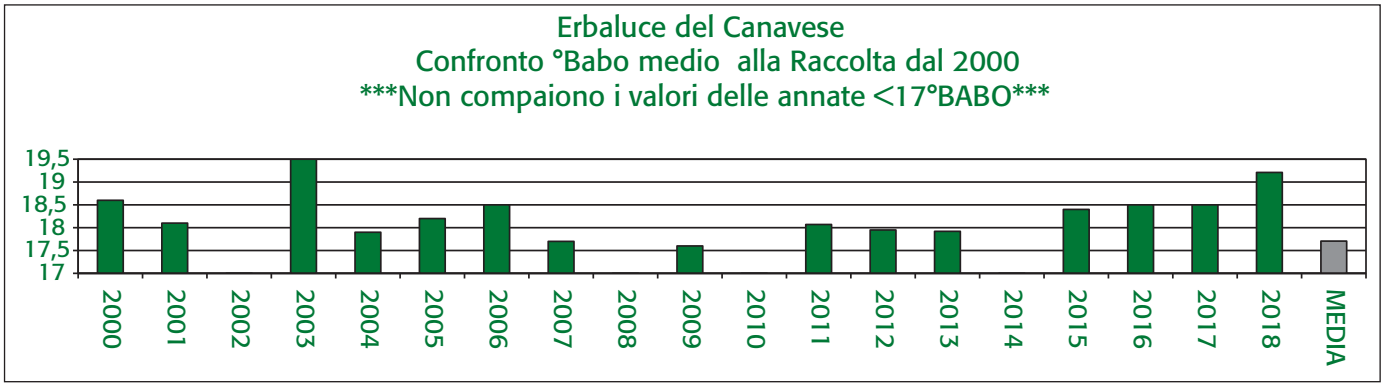
Considerazioni simili sullla qualità della vendemmia valgono anche per le altre zone di coltivazione del vitigno nell'Alto Monferrato, ove di norma la raccolta è avvenuta però più precocemente.

# ERBALUCE
★★★★

| | | | |
|---|---|---|---|
| Zuccheri | 90 | Acidità | 75 |
| Rapporto Zuccheri/acidità | 90 | Profumi | 70 |
| Sanità | 80 | Quantità | 90 |
| | | **TOTALE 495/600 = 83** | |

*Epoca di maturazione*: MEDIO-TARDIVA (*fine settembre*). Vitigno vigoroso, diffuso principalmente nel Canavese, ma anche nel Novarese (dove viene identificato come "Greco") ed in provincia di Vercelli. Nelle forme d'allevamento espanse, tipiche come la pergola canavesana, presenta una produttivà più elevata e costante. Viene ridotta, ben adattandosi, negli impianti in controspalliera - purchè non troppo fitti - con la potatura a Guyot.
D.O.C.G.: Erbaluce di Caluso o Caluso. D.O.C.: Colline Novaresi bianco, Coste della Sesia bianco.

**L'annata 2018** (*con il contributo di Luciano Laiolo. Cantina della Serra di Piverone)*
Un'altra ottima performance per l'Erbaluce nei vigneti dell'Alto Piemonte. Verosimilmente al meglio nella zona del canavese, ove si sono avute minori differenze quantitative rispetto all'anno scorso, visto che il sistema tipico di coltivazione espanso a pergola determina una produzione più costante. Anche perchè, in una settimana di posticipo funzionale della vendemmia i livelli di concentrazione zuccherina sono stati veramente alti (19,2 °BABO), tanto da essere secondi solo al 2003. Buona la degrazione delle acidità terminata sotto i livelli mediamente alti che caratterizzano questo vitigno, e, conseguentemente, il rapporto tra le due componenti qualitative zuccheri e acidità è risultato ottimale.
Visto il livello maggiore di compattezza dei grappoli osservato quest'anno a causa di una disponibilità idrica elevata, a inizio Settembre si è temuto per eventuali sviluppi di botrite/marciume acido. In realtà, anche grazie ad interventi di prevenzione appositi, non si sono avuti riscontri sanitari negativi. Un merito è da attribuire sicuramente anche alla "pellaccia" delle uve di questo vitigno. Nei vigneti del novarese la vendemmia è iniziata appena dopo l'inizio della seconda decade di settembre, con una settimana di anticipo rispetto alla data di inzio del canavese e si è conclusa con lo stesso anticipo rispetto alla media storica ventennale.




## Erbaluce – Zona Canavese

| Campione | | I | II | III | IV |
|---|---|---|---|---|---|
| Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.) | MIN | 14,0 ↔ 9,2 | 16,2 ↔ 10,8 | 15,6 ↔ 10,4 | 18,2 ↔ 12,1 |
| | **MEDIA** | **16,6 ↔ 11,1** | **18,1 ↔ 12,1** | **18,0 ↔ 12,1** | **19,2 ↔ 12,9** |
| | MAX | 18,4 ↔ 12,3 | 19,2 ↔ 12,9 | 19,8 ↔ 13,3 | 21,0 ↔ 14,2 |
| pH | MIN | 2,76 | 3,10 | 3,09 | 3,26 |
| | **MEDIA** | **2,99** | **3,18** | **3,21** | **3,28** |
| | MAX | 3,11 | 3,25 | 3,29 | 3,31 |
| Acidità totale (g/l ac.tartarico) | MIN | 8,0 | 7,7 | 7,2 | 6,7 |
| | **MEDIA** | **10,5** | **8,6** | **8,6** | **7,6** |
| | MAX | 13,5 | 11,0 | 10,2 | 9,6 |

Note: date rispettive del I e II III e IV campionamento 27/8, 4/9, 11/9 e 18/9. Il monitoraggio è stato effettuato su 20 vigneti di riferimento.

## Erbaluce – Zona Colline Novaresi

| Campione | | I | II |
|---|---|---|---|
| Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.) | MIN | 13,8 ↔ 8,7 | 16,6 ↔ 10,6 |
| | **MEDIA** | **16,5 ↔ 10,7** | **18,1 ↔ 12,2** |
| | MAX | 18,8 ↔ 12,4 | 19,3 ↔ 13,0 |
| pH | MIN | 3,01 | 2,98 |
| | **MEDIA** | **3,11** | **3,03** |
| | MAX | 3,23 | 3,06 |
| Acidità totale (g/l ac.tartarico) | MIN | 7,6 | 7,2 |
| | **MEDIA** | **9,8** | **8,4** |
| | MAX | 11,9 | 10,8 |

Note: date rispettive del I e II campionamento 04/09 e 11/9. Il monitoraggio è stato effettuato su 4 vigneti di riferimento.

# FAVORITA

★★★★

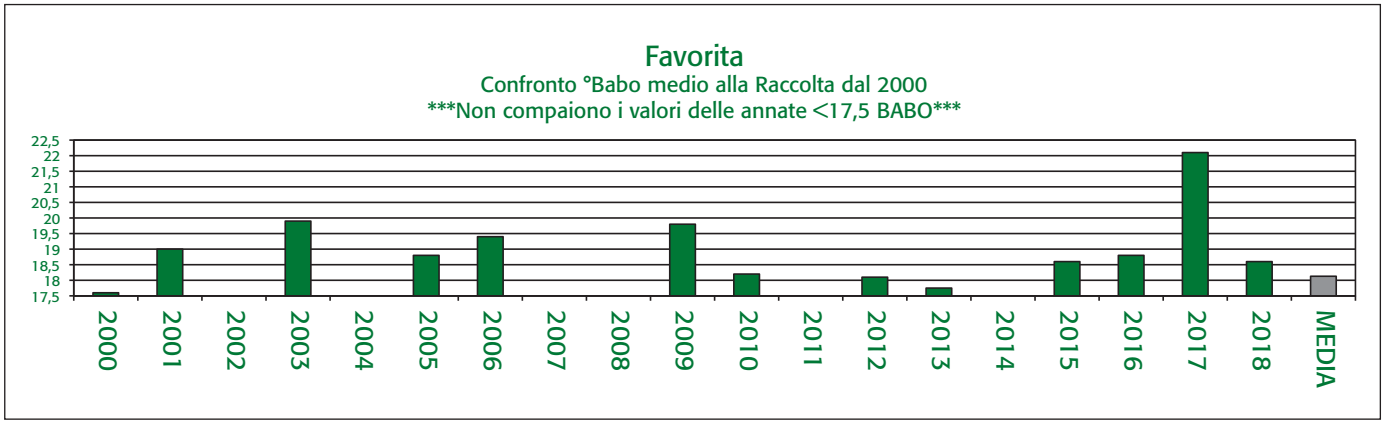
| | | | |
|---|---|---|---|
| Zuccheri | 70 | Acidità | 75 |
| Rapporto Zuccheri/acidità | 80 | Profumi | 80 |
| Sanità | 90 | Quantità | 100 |
| | | **TOTALE 495/600 = 83** | |

*Epoca di maturazione*: MEDIO-TARDIVA (*fine settembre*).
È un vitigno a bacca bianca conosciuto in Sardegna come Vermentino e in Liguria come Vermentino e Pigato. In Piemonte è coltivato principalmente nel Roero e nella Valle Belbo (dove viene chiamato Furmentìn). Di probabili origini spagnole, qui è è diffuso nell'Isola di Madera, oltreche nel sud della Francia ed in tutta la Corsica. In Piemonte da origine a un bianco profumato, fresco, di discreta acidità e buona struttura.
Il vitigno Favorita rientra nella D.O.C.: Langhe Favorita con base minima dell'85%.

## L'annata 2018

Dati alla raccolta a pag 56.

Anche per questo vitigno, con valori simili all'Arneis sul finale, quest'anno si riflettono le conseguenze di un carico spesso eccessivo in pianta. I dati di accumulo zuccherino, verso cui la Favorita ha già di suo scarsa atttitudine, si assestano, sul finale su livelli di tutto rispetto (18,6°BABO) che porteranno a vini con gradazione alcoliche prossime ai 12,5 %VOL (si vedano i valori alla raccolta, protratta spesso oltre la metà di settembre). Chiaro che non si possano fare paragoni con il 2017, relazionando carichi produttivi completamente diversi. Completano un giudizio che resta comunque ottimo, la giusta degradazione acidica ed un profilo sanitario, in questo caso, quasi impeccabile visto la minor compattezza dei grappoli del vitigno.




## Favorita – Zona Langhe e Roero

| Campione | | I | II | III |
|---|---|---|---|---|
| Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.) | MIN | – | – | – |
| | **MEDIA** | **15,5 ↔ 10,1** | **16,3 ↔ 10,6** | **17,5 ↔ 11,6** |
| | MAX | – | – | – |
| pH | MIN | – | – | – |
| | **MEDIA** | **3,14** | **3,17** | **3,21** |
| | MAX | – | – | – |
| Acidità totale (g/l ac.tartarico) | MIN | – | – | – |
| | **MEDIA** | **7,6** | **6,7** | **6,3** |
| | MAX | – | – | – |

Note: date rispettive del I, II, III campionamento: 27/8, 3/9 e 10/9. Il monitoraggio è stato eseguito su 2 vigneti di riferimento.

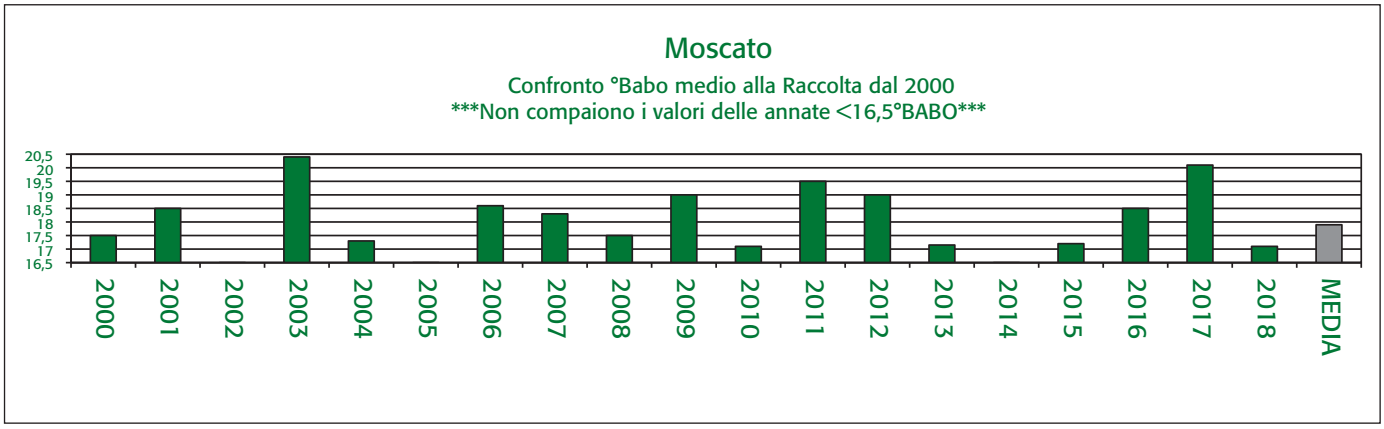
# MOSCATO BIANCO

★★★½

| | | | |
|---|---|---|---|
| Zuccheri | 65 | Acidità | 85 |
| Rapporto Zuccheri/acidità | 85 | Profumi | 65 |
| Sanità | 75 | Quantità | 100 |
| | | **TOTALE 475/600 = 79** | |

*Epoca di maturazione*: MEDIO-PRECOCE (*seconda decade di settembre*).
Il Moscato bianco, o Moscato di Canelli, è la cultivar a bacca aromatica più rinomata e diffusa in Piemonte. La sua coltivazione si estende indicativamente nell'area collinare compresa tra i fiumi Tanaro e Bormida, nelle Province d'Alessandria, Asti e Cuneo.
D.O.C.G.: Asti e Moscato d'Asti; D.O.C.: Strevi, Loazzolo, Piemonte Moscato.

**L'annata 2018** *(con il contributo di Carlo D'Angelone)*
Dati alla raccolta a pagina 56.
Una grandissima variabilità ha contraddistinto la maturazione e la sanità del raccolto finale di questo vitigno bianco aromatico d'eccellenza piemontese. Ciò è evidente dalla forbice dei valori nei dati di controllo maturazione che, dal primo all'ultimo campionamento, addirittura si amplia, contrariamente a quanto succede di norma. All'esordio dei campionamenti del 20 Agosto (ma in realtà si erano già fatti dei prelievi di sondaggio sui vigneti più precoci il 9 Agosto), c'erano vigneti che mostravano già gradazioni potenziali superiori ai 13 gradi alcolici ed acidità inferiori ai 6 g/l ac.tartarico, dunque potenzialmente pronti da vendemmiare, a fianco di altri che raggiungevano solo i potenziali 6%VOL con valori di acidità ancora a due cifre. I pH sono apparsi invece, da subito decisamente alti, caratteristica comune dell'annata. Conseguentemente, come detto all'inizio del capitolo, le prime raccolte, che si riveleranno poi come di ottima qualità, sono partite già intorno al 25 di Agosto, con un anticipo ancora notevole, non molto distante da quello storico del 2017. Queste partite vendemmiate precocemente sono anche quelle che faranno rilevare il miglior profilo aromatico. Poco dopo segue una brusca interruzione con le piogge descritte di fine mese, che determina, con i suoi strascichi umidi ed in presenza di bacche iperidratate, l'insorgenza iniziale di marciumi. Il grosso delle vendemmie, si



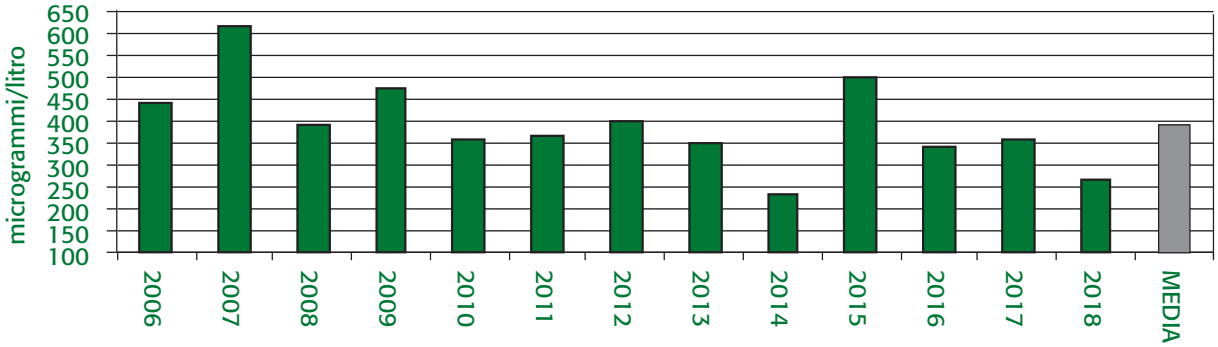

## Moscato Bianco – Zona Monferrato e Langhe

| Campione | | II | III | IV |
|---|---|---|---|---|
| Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.) | MIN | 10,4 ↔ 6,1 | 11,2 ↔ 6,6 | 15,4 ↔ 10,2 |
| | **MEDIA** | **15,8 ↔ 10,1** | **17,1 ↔ 11,2** | **17,0 ↔ 11,0** |
| | MAX | 19,8 ↔ 13,3 | 20,1 ↔ 13,9 | 20,8 ↔ 14,1 |
| pH | MIN | 2,91 | 2,92 | 3,01 |
| | **MEDIA** | **3,25** | **3,31** | **3,32** |
| | MAX | 3,55 | 3,58 | 3,54 |
| Acidità totale (g/l ac.tartarico) | MIN | 5,4 | 4,5 | 4,3 |
| | **MEDIA** | **7,4** | **6,4** | **6,2** |
| | MAX | 13,3 | 11,3 | 9,7 |

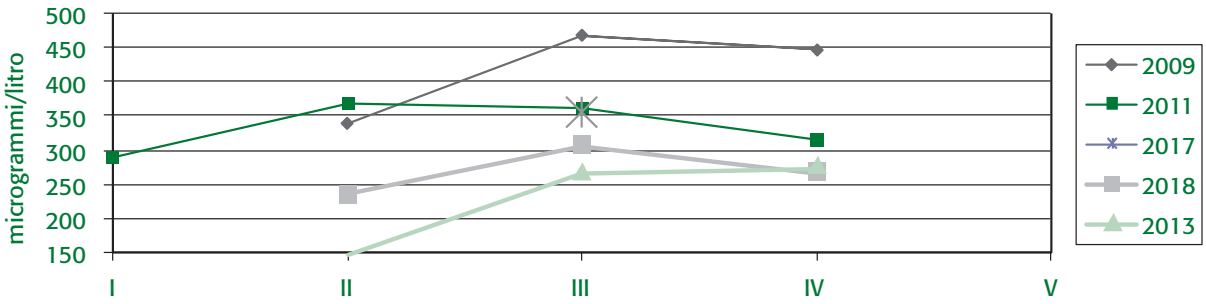
Note: date rispettive del I, II, III campionamento: 20/8, 27/8 e 3/9. Il monitoraggio è stato effettuato su 44 vigneti di riferimento.

collocherà nei primi giorni di settembre, per cercare di arginare l'insorgenza di marciumi, mentre si dovrà attendere ben oltre, anche fino a dopo la metà del mese, per gli ultimi vigneti di Cossano e Santo Stefano Belbo, questi ultimi ricolpiti dalla grandine in occasione dell'evento del 9 agosto (92,3 mm). Già in precedenza, il 4 Luglio, anche queste zone erano state, infatti, interessate (più marginalmente) dalla grandine che aveva colpito prevalentemente in bassa Valle Belbo, nel Canellese e dintorni. Un evento importante anche a fine luglio centrato su Castel Rocchero. Anche dalla lettura del quadro aromatico, si ha un ritorno di spiccata variabilità, notando valori medi finali di linalolo assestati appena sopra i 250 microgrammi/l, ampiamente sotto la media storica posizionata intorno a 400 alla raccolta. Ne esce, sotto questo aspetto dunque, un riscontro non pienamente positivo. La quantità in pianta, molto variabile ma comunque generalmente elevata, ha di certo giocato un ruolo negativo nel progresso della maturazione, come per tutti i bianchi precoci. Un dato molto significativo – in supporto – è rappresentato dal peso medio della bacca che, quest'anno, ha oscillato intorno al valore di 2,3 g (3 settembre), mentre era inferiore a 1,9 g il 20 agosto 2017. La differenza è dell'ordine del +20%! Infine, sul fronte delle avversità, è proprio sul moscato che l'oidio ha dato probabilmente le uniche sostanziali preoccupazioni. La sensibilità specifica del vitigno si è mostrata proprio nella breve tregua di piogge e caldo di fine Giugno, in un momento di velocissima espansione delle bacche estremamente suscettibili. Il giudizio finale, molto buono comunque nel complesso, ricalca quello dell'anno scorso, anche se i vini delle due annate ne rispecchieranno senz'altro le diversità estreme descritte in dettaglio nel report agro-meterologico. Possiamo ipotizzare che i vini provenienti da uve coltivate in vigneti con buona esposizione, e/o quelle meglio gestite agronomicamente, possano avere corredi aromatici supportati da maggior freschezza di quelli della scorsa annata, dall'altra parte i vini ottenuti dalle posizioni più basse avro parecchi punti in meno in termini di corpo e rotondità (caratteristica peculiare dell'annata scorsa). Di ciò abbiamo dovuto tener conto nella assegnazione finale del giudizio, non potendo sdoppiarlo in rappresentanza delle due situazioni, come sarebbe stato potenzialmente meglio quest'anno.

Confronto tra il contenuto medio in linalolo nelle uve Moscato alla vendemmia




Evoluzione del contenuto in linalolo nelle uve Moscato nel corso della maturazione




epoca di campionamento
I=8-11 agosto, II=16-21 agosto, III=22-27 agosto
IV=28 agosto-3 settembre, V=4-8 settembre

# BARBERA

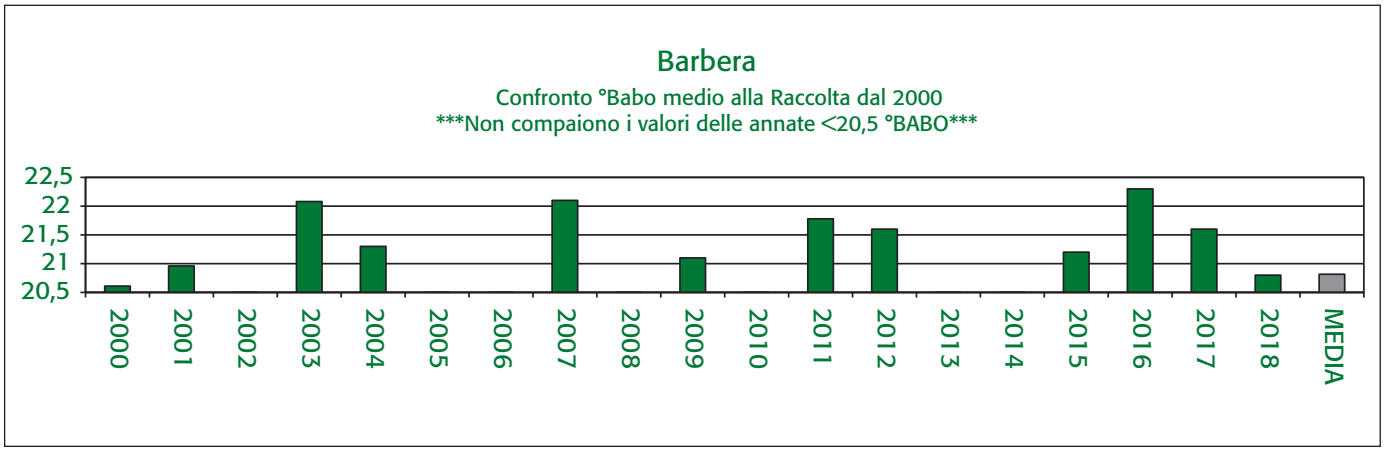
★★★★

| | | | |
|---|---|---|---|
| Zuccheri | 80 | Acidità | 75 |
| RapportoZuccheri/acidità | 90 | Colore | 70 |
| Sanità | 79 | Quantità | 100 |
| | | **TOTALE 494/600 = 82** | |

*Epoca di maturazione*: TARDIVA (*prima decade di ottobre*).
È il vitigno più diffuso nella nostra regione; molto duttile, può dare origine ad una variegata tipologia di prodotti, che va dai novelli a grandissimi vini da invecchiamento.
D.O.C.G.: Barbera d'Asti, Barbera del Monferrato Superiore, Nizza; D.O.C.: Barbera d'Alba, Barbera del Monferrato. Gabiano ed Inoltre nelle doc varietali Canavese , Colline Novaresi, Colli Tortonesi, Pinerolese, e nel Rubino di Cantavenna. Piemonte Barbera.

## L'annata 2018

Dati alla raccolta a pagina 57.
Se ci fosse il titolo per il vitigno che ha riservato la maggior sorpresa sul finale, quest'anno, spetterebbe proprio al Barbera. Di certo nei primi giorni di settembre, con gradazioni zuccherine "appena" prossime ai 18°BABO pochi avrebbero scommesso sul raggiungimento delle importanti performance di maturazione da esso compiute. Certo che il ricordo dei 21°BABO di fine agosto 2017 poteva indurre a valutazioni fuorvianti rispetto a quella che, in definitiva, ora appare più come la "norma". Preoccupanti anche, a quel momento, i tenori acidici ancora a due cifre ed i carichi produttivi. La carica di uva in pianta era, in effetti, tra le più alte in assoluto (con i dolcetti) tra i vitigni rossi. Inoltre in quel momento, come riportato per altri vitigni, si sono presentate alcune problematiche sanitarie la cui evoluzione preoccupava parecchio. Infatti da un'analisi dei dati dei campionamenti si è anche ipotizzato di vendemmiare le barbere dopo i nebbioli. In realtà le uve dei vigneti più giovani (poche), avendo risentito meno




## Barbera – Zona Alba, Langhe e Roero

| Campione | | I | II | III | IV | V |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.) | MIN | 15,9 ↔ 10,2 | 16,5 ↔ 10,7 | 17,1 ↔ 11,2 | 18,6 ↔ 12,5 | 19,8 ↔ 13,4 |
| | **MEDIA** | **17,2 ↔ 11,3** | **18,1 ↔ 12,0** | **19,3 ↔ 13,0** | **20,2 ↔ 13,6** | **20,7 ↔ 14,0** |
| | MAX | 23,9 ↔ 16,8 | 23,9 ↔ 16,8 | 23,9 ↔ 16,8 | 23,9 ↔ 16,8 | 23,9 ↔ 16,8 |
| pH | MIN | 2,79 | 2,88 | 2,88 | 2,96 | 3,03 |
| | **MEDIA** | **2,87** | **3,00** | **3,01** | **3,09** | **3,09** |
| | MAX | 2,96 | 3,10 | 3,10 | 3,20 | 3,19 |
| Acidità totale (g/l ac.tartarico) | MIN | 12,6 | 9,9 | 9,8 | 9,4 | 8,7 |
| | **MEDIA** | **14,3** | **11,9** | **11,4** | **10,4** | **10,6** |
| | MAX | 16,2 | 14,2 | 13,7 | 12,1 | 11,7 |

Note: date rispettive del I, II, III, IV, V campionamento: 29/8, 4/9, 11/9, 18/9 e 25/9. Il monitoraggio è stato effettuato su 6 vigneti di riferimento.

## Barbera – Zona Asti e Monferrato

| Campione | | I | II | III | IV |
|---|---|---|---|---|---|
| Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.) | MIN | 15,0 ↔ 9,5 | 14,3 ↔ 9,1 | 16,0 ↔ 10,5 | 16,7 ↔ 10,9 |
| | **MEDIA** | **17,6 ↔ 11,8** | **18,0 ↔ 11,9** | **19,9 ↔ 13,3** | **20,8 ↔ 14,0** |
| | MAX | 20,5 ↔ 13,7 | 20,4 ↔ 13,7 | 22,0 ↔ 15,0 | 23,0 ↔ 15,8 |
| pH | MIN | 2,72 | 2,83 | 2,90 | 2,88 |
| | **MEDIA** | **2,84** | **2,97** | **3,08** | **3,15** |
| | MAX | 3,00 | 3,15 | 3,30 | 3,29 |
| Acidità totale (g/l ac.tartarico) | MIN | 9,5 | 8,4 | 7,8 | 8,1 |
| | **MEDIA** | **13,0** | **11,8** | **10,6** | **9,7** |
| | MAX | 16,0 | 16,9 | 15,0 | 14,6 |

Note: date rispettive del I, II, III, IV campionamento: 29/8, 5/9, 12/9 e 19/9. Il monitoraggio è stato effettuato su 34 vigneti di riferimento.

## Barbera – Zona Canavese

| Campione | | I | II | III | IV |
|---|---|---|---|---|---|
| Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.) | MIN | - | - | - | - |
| | **MEDIA** | **17,8 ↔ 11,0** | **18,8 ↔ 12,7** | **18,7 ↔ 12,6** | **19,7 ↔ 13,2** |
| | MAX | - | - | - | - |
| pH | MIN | - | - | - | - |
| | **MEDIA** | **2,96** | **3,21** | **3,27** | **3,29** |
| | MAX | - | - | - | - |
| Acidità totale (g/l ac.tartarico) | MIN | - | - | - | - |
| | **MEDIA** | **13,8** | **12,0** | **12,2** | **10,9** |
| | MAX | - | - | - | - |

Note: date rispettive del I, II, III, IV campionamento il 30/8, il 5/9, 11/9 e 20/9. Il monitoraggio è stato effettuato su 4 vigneti di riferimento.

della spinta vegetativa legata alla disponibilità idrica, sono state raccolte già intorno alla metà di Settembre. Il grosso della vendemmia si è di fatto collocato verso il 25 settembre ma non sono mancate partite entrate in cantina anche a ottobre inoltrato. L'andamento della maturazione, che si può evincere dai dati riportati, testimonia un recupero degli zuccheri importante ed una discesa delle acidità consona, prossima al livello 10 g/l di acido tartarico solo intorno al 20 di settembre, con oltre 15 giorni in 'ritardo' rispetto all'annata precedente. Che dire delle uve in cantina? Il giudizio finale è estremamente positivo nel complesso, visto le gradazioni alcoliche elevate (14%VOL) soprattutto delle uve raccolte nell'astigiano. Per quel che riguarda la sanità finale, è risultata alla fine molto buona, salvo un'incidenza maggiore, ma localizzata, di marciumi in alcune zone del Roero colpite dalla grandine di Luglio. Non ci potremo attendere, nei vini, un spessore come quello del 2017 ma, probabilmente, una complessità più importante, accompagnata, quest'anno, da una tonalità cromatica meno intensa del solito.

# BRACHETTO

★★★½

| | | | |
|---|---|---|---|
| Zuccheri | 70 | Acidità | 80 |
| RapportoZuccheri/acidità | 80 | Aromi | 70 |
| Sanità | 75 | Quantità | 100 |
| | | **TOTALE 475/600 = 79** | |

*Epoca di maturazione*: MEDIO-PRECOCE (*seconda decade di settembre*).
Vitigno aromatico a bacca rossa, che caratterizza i noti vini spumanti dolci, o a tappo raso e, molto raramente, vini secchi e passiti. Si coltiva prevalente tra i fiumi Belbo e Bormida delle province di Alessandria e Asti, ma anche altrove in Piemonte.
Il vitigno rientra nella D.O.C.G Brachetto d'Acqui e nel Piemonte Brachetto D.O.C.

## L'annata 2018

Per il Brachetto, quest'anno, valgono le medesime considerazioni riportate per i vitigni precoci. L'accumulo zuccherino (molto variabile) è iniziato con una discreta difficoltà rispetto alle ultime annate. Sarebbe stato opportuno attendere ulteriormente alcuni giorni per la raccolta, salvo condizioni ambientali che, da fine agosto, hanno favorito la comparsa di muffa grigia, avversità chiave per questo vitigno aromatico, data anche la compattezza del suo grappolo. Il grosso della vendemmia, considerato il quadro sanitario delle uve, si è conclusa nei primi giorni di settembre. Le uve alla raccolta presentavano un quadro acido equilibrato e ben rapportato alla concentrazione zuccherina.

# Dolcetto

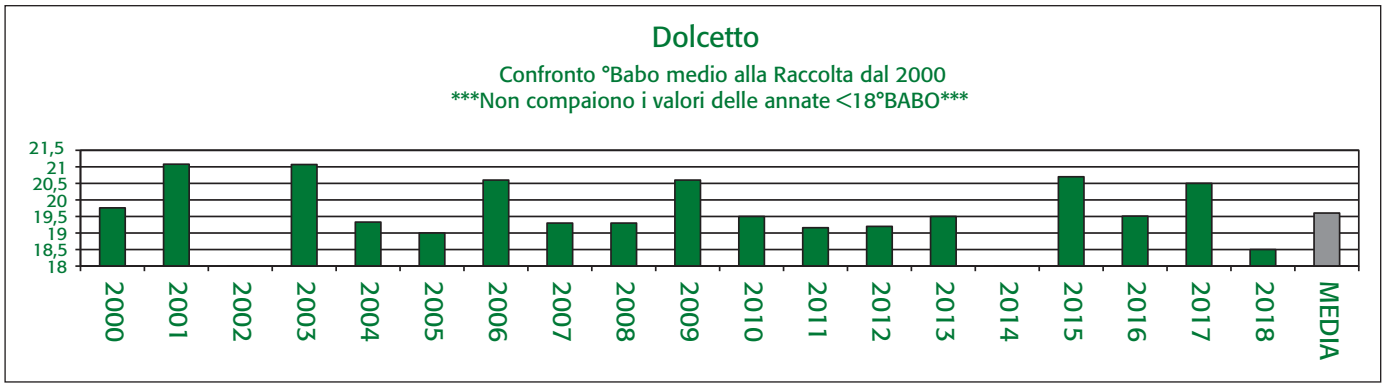
★★★

| | | | |
|---|---|---|---|
| Zuccheri | 61 | Acidità | 70 |
| RapportoZuccheri/acidità | 70 | Colore | 80 |
| Sanità | 69 | Quantità | 100 |
| | | **TOTALE 450/600 = 75** | |

*Epoca di maturazione*: MEDIA (*seconda-terza decade di settembre*).
È un vitigno coltivato in tutto il Sud Piemonte. Molto diffuso nelle Langhe, la sua coltivazione si innalza dalle zone più basse, vicino ad Alba, fino alle quote più alte del Monregalese. Nel Monferrato è presente soprattutto nell'Ovadese e nella fascia tra Nizza e Acqui Terme.
D.O.C.G.: Dogliani, Dolcetto di Diano d'Alba, Dolcetto di Ovada superiore. D.O.C.: Dolcetto d'Acqui, Dolcetto d'Alba, Dolcetto d'Asti, Dolcetto d'Ovada, Langhe Dolcetto, Monferrato Dolcetto, Colli Tortonesi e Pinerolese Dolcetto. Piemonte Dolcetto.

## L'annata 2018

Dati alla raccolta a pagina 57.
Il dolcetto, quest'anno, è il vitigno che più probabilmente paga l'inizio meteo-negativo della stagione, nonchè una combinazione di elementi sfavorevoli coincidenti proprio con il momento della vendemmia. Per inciso nel doglianese e monregalese, tra le zone di coltivazione elette, quest'anno si è abbattuta ripetutamente la grandine nella seconda decade di Luglio, provocando danni diretti ingenti e, sul finale, ripercussioni negative anche sul piano sanitario.
I primi controlli di maturazione di fine Agosto restituiscono degli accumuli zuccherini non certo esaltanti, anche se si evidenzia, e si mantiene fino al finale delle vendemmie (intorno al 20 le più tardive), una differenza di oltre un grado Babo tra i dolcetti dell'albese e quelli delle posizioni più tardive sopra descritte. Anche le acidità sono calate, ma non a livelli ottimali in rapporto, ai valori zuccherini appena sufficienti, riscontrati. Occorre rimarcare, doverosamente, come anche per il dolcetto la variabilità che caratterizza la produzione viticola 2018 sia particolarmente elevata. Nei vigneti non interessati dalla grandine e dove si è operato con decisi interventi di diradamento, a causa di una carica produttiva elevata, le uve hanno raggiunto ottimi livelli qualitativi. E ciò vale anche per i dolcetti delle altre zone elette come quelli dell'Acquese e dell'Ovadese dove la variabilità ci risulta un po' più contenuta a fronte di livelli medi di maturazione lievemente migliori.




## Dolcetto – Zona Alba e Diano d'Alba

| Campione | | I | II | III | IV |
|---|---|---|---|---|---|
| Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.) | MIN | 14,7 ↔ 9,4 | 15,3 ↔ 9,7 | 16,4 ↔ 10,8 | 16,9 ↔ 11,0 |
| | **MEDIA** | **16,9 ↔ 11,0** | **17,4 ↔ 11,5** | **18,3 ↔ 12,2** | **18,5 ↔ 12,3** |
| | MAX | 18,8 ↔ 12,5 | 20,6 ↔ 13,8 | 20,0 ↔ 13,5 | 20,4 ↔ 13,6 |
| pH | MIN | 3,09 | 3,10 | 3,17 | 3,28 |
| | **MEDIA** | **3,24** | **3,26** | **3,32** | **3,39** |
| | MAX | 3,38 | 3,37 | 3,40 | 3,53 |
| Acidità totale (g/l ac.tartarico) | MIN | 5,3 | 4,6 | 5,0 | 4,7 |
| | **MEDIA** | **7,0** | **6,2** | **5,9** | **5,2** |
| | MAX | 9,0 | 7,7 | 7,4 | 5,7 |

Note: date rispettive del I, II, III, IV campionamento 29/8, 4/9, 11/9 e 18/9. Il monitoraggio è stato effettuato su 9 vigneti di riferimento.

## Dolcetto – Zona Dogliani Langhe Monregalesi

| Campione | | I | II | III | IV |
|---|---|---|---|---|---|
| Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.) | MIN | 12,8 ↔ 7,9 | 15,4 ↔ 9,9 | 16,4 ↔ 10,9 | 15,4 ↔ 9,9 |
| | **MEDIA** | **15,6 ↔ 10,0** | **16,3 ↔ 10,8** | **17,2 ↔ 11,2** | **17,3 ↔ 11,3** |
| | MAX | 18,1 ↔ 12,0 | 18,6 ↔ 12,4 | 19,4 ↔ 13,0 | 19,1 ↔ 12,8 |
| pH | MIN | 2,93 | 3,18 | 3,10 | 3,09 |
| | **MEDIA** | **3,14** | **3,23** | **3,22** | **3,28** |
| | MAX | 3,22 | 3,28 | 3,37 | 3,47 |
| Acidità totale (g/l ac.tartarico) | MIN | 6,2 | 5,2 | 6,0 | 6,8 |
| | **MEDIA** | **8,5** | **6,7** | **7,1** | **7,2** |
| | MAX | 12,5 | 7,6 | 7,4 | 7,6 |

Note: date rispettive del I, II, III, IV campionamento: 29/8, 4/9,11/9 e 18/9 (con il 50% vigneti vendemmiati). Il monitoraggio è stato effettuato su 4 vigneti di riferimento.

# FREISA

★★★★

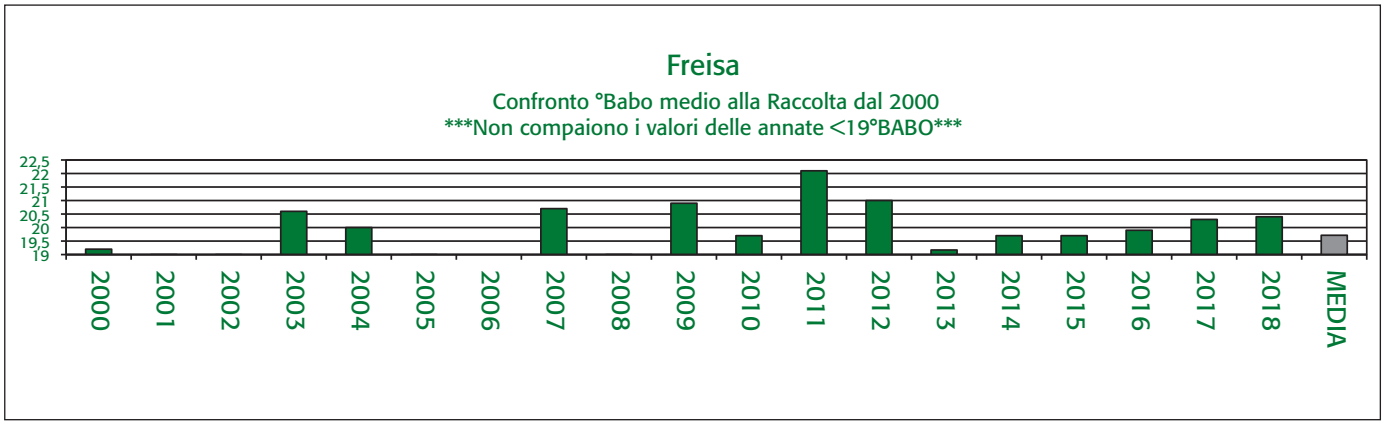
| | | | |
|---|---|---|---|
| Zuccheri | 70 | Acidità | 85 |
| RapportoZuccheri/acidità | 80 | Colore | 70 |
| Sanità | 85 | Quantità | 100 |
| | | **TOTALE 490/600 = 82** | |

*Epoca di maturazione*: MEDIO-TARDIVA (*ultima decade di settembre - prima decade di ottobre*).
Vitigno a bacca nera coltivato in molti areali viticoli piemontesi (dal Monferrato astigiano al Chierese, dall'Albese al Saluzzese, dal Canavese fino alle Langhe) ma è nella zona di Castelnuovo Don Bosco, a cavallo tra le province di Asti e Torino, che assume maggiore importanza economica. È un vitigno che si presta alle produzioni di vini fermi, anche di buon corpo, ma anche frizzanti, sia secchi che amabili.
Il Freisa entra come componente principale delle D.O.C.: Freisa d'Asti e Freisa di Chieri, Pinerolese Freisa, Langhe Freisa, Monferrato Freisa e in assemblaggio in numerose D.O.C. del Monferrato.

## L'annata 2018

Dati alla raccolta a pagina 58.

La freisa, quest'anno, essendo tra i vitigni a maturazione 'intermedia', paga meno dazio rispetto ai vitigni precoci. Infatti la sua maturità tecnologica si colloca proprio attorno al 20 Settembre, con valori che, 3 settimane dopo, non differiscono di tanto rispetto a quelli del 2017, salvo accumuli zuccherini meno importanti come si vede. Possiamo definire l'avvio della vendemmia comunque ancora anticipata. Per il resto, come detto, è stata una vendemmia caratterizzata da valori non eclatanti di gradazione zuccherina, legati anche a qualche fenomeno di disseccamento precoce del rachide. Degradazione acidica e pH sono nella norma. Confrontando il quadro polifenolico con quello di altri vitigni, non risulta tra i migliori ed in più si è evidenziato qualche problema sanitario legato all'oidio, vista la nota suscettibilità di questo vitigno.




## Fresia – Zona Langhe

| Campione | | I | II | III | IV |
|---|---|---|---|---|---|
| Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.) | MIN | – | – | – | – |
| | **MEDIA** | **15,5 ↔ 10,1** | **17,0 ↔ 11,0** | **17,8 ↔ 11,6** | **19,2 ↔ 12,7** |
| | MAX | – | – | – | – |
| pH | MIN | – | – | – | – |
| | **MEDIA** | **2,91** | **3,01** | **3,08** | **3,13** |
| | MAX | – | – | – | – |
| Acidità totale (g/l ac.tartarico) | MIN | – | – | – | – |
| | **MEDIA** | **13,1** | **10,0** | **10,1** | **8,4** |
| | MAX | – | – | – | – |

Note: date rispettive del I, II, III, IV campionamento: 28/8, 4/9, 11/9 e 18/9. Il monitoraggio è stato effettuato su 2 vigneti di riferimento.

# GRIGNOLINO

★★★★

| | | | |
|---|---|---|---|
| Zuccheri | 80 | Acidità | 90 |
| RapportoZuccheri/acidità | 85 | Colore | 90 |
| Sanità | 70 | Quantità | 100 |
| | | **TOTALE 515/600 = 86** | |

*Epoca di maturazione*: MEDIO-TARDIVA (*ultima decade di settembre - prima decade di ottobre*).
Le sabbie astiane e le marne calcareo-argillose del Monferrato casalese, entrambe a sinistra del Tanaro, sono i principali ambienti di coltivazione del Grignolino.
Vitigno e vino di grande personalità, ha la sfortuna di non essere pienamente rispondente al cosiddetto "gusto internazionale", che privilegia vini di grande morbidezza e concentrazione; ma per chi vuole giocare la carta dell'unicità e del territorio rimane un vino importante.
D.O.C.: Grignolino d'Asti, Grignolino del Monferrato Casalese, Piemonte Grignolino.

## L'annata 2018

Dati alla raccolta a pagina 58.
Un'altra annata importante per questo vitigno che rivendica fortemente la sua personalità, con una vendemmia che si colloca a quasi due settimane di distanza dalla data record del10 settembre del 2017. Alla vendemmia presenta gradazioni di tutto rispetto (ricordiamo sempre in rapporto alla quantità) con cali di acidità adirittura superiori a quelli dell'anno scorso. Si prevedono vini meno morbidi e concentrati, ma più similari alle caratteristiche tipiche di questo vitigno.
Lievi problemi di botrite e marciume acido limitano il giudizio sanitario delle uve che, nel complesso, rimane ottimo.

## Grignolino – Zona Monferrato

| Campione | | I | II | III | IV |
|---|---|---|---|---|---|
| Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.) | MIN | – | – | – | – |
| | **MEDIA** | **16,6 ↔ 10,7** | **17,5 ↔ 11,8** | **18,8↔ 12,5** | **19,7↔ 13,1** |
| | MAX | – | – | – | – |
| pH | MIN | – | – | – | – |
| | **MEDIA** | **2,84** | **2,98** | **3,06** | **3,13** |
| | MAX | – | – | – | – |
| Acidità totale (g/l ac.tartarico) | MIN | – | – | – | – |
| | **MEDIA** | **10,7** | **9,2** | **8,5** | **7,1** |
| | MAX | – | – | – | – |

Note: date rispettive del I, II, III, IV campionamento: 29/8, 5/9, 12/9 e 19/9. Il monitoraggio è stato effettuato su 2 vigneti di riferimento.

# Nebbiolo

*Epoca di maturazione*: TARDIVA (*prima - seconda decade di ottobre*).
Il Nebbiolo è un vitigno con areale di coltivazione esteso su tutto il Piemonte. Le Langhe e il Roero a Sud, dove trova maggior diffusione, i Colli dell'Alto Vercellese e dell'Alto Novarese a Nord, il Canavese e Carema. E' un vitigno caratterizzato da elevato vigore e da produttività molto variabile in funzione del clone e dello stato sanitario (presenza o meno di virosi). È un vitigno a germogliamento precoce ed a maturazione tardiva: la sua coltivazione è limitata a zone più vocate, in vigneti con esposizione ottimale.
D.O.C.G.: Barbaresco, Barolo, Gattinara, Ghemme, Roero; D.O.C.: Albugnano, Boca, Bramaterra, Canavese Nebbiolo, Carema, Colline Novaresi Nebbiolo o Spanna, Coste della Sesia Nebbiolo o Spanna, Fara, Langhe Nebbiolo, Lessona, Nebbiolo d'Alba, Sizzano, Valli Ossolane.

## L'Annata nelle Langhe e nel Roero

★★★★½

| | | | |
|---|---|---|---|
| Zuccheri | 100 | Acidità | 90 |
| Rapporto Zuccheri/acidità | 95 | Mat. fenolica | 65 |
| Sanità | 92 | Quantità | 100 |
| | | **TOTALE 540/600 = 90** | |

Dati alla raccolta a pag. 59.
Come premesso in avvio di capitolo, il benefico andamento metereologico del mese di Settembre si è riflesso con la sua espressione più potente sui Nebbioli. Per essi si chiude, infatti, un'annata che potremmo incorniciare come la migliore degli ultimi vent'anni per quel che riguarda il rapporto tra quantità della produzione e sua qualità.
A dire il vero i vigneti di Nebbiolo in Langa e Roero hanno presentato una maggior variabilità sul fronte quantitativo, seppur la loro produzione ad ettaro resti, generalmente, alta. Come detto i carichi in pianta nelle posizioni collinari erano fortemente ridimensionati dallo stess idrico del 2017.
Nonostante il carico e l'andamento meteo non positivo fino a metà Luglio, l'invaiatura si è avviata con qualche giorno di anticipo sulla media ed ha avuto modo di completarsi abbastanza velocemente grazie ad una buona dotazione idrica ed ad un caldissimo Agosto. Non dimentichiamo che anche i trenta giorni successivi alla metà di Agosto sono stati assolutamente positivi, dal punto di vista metereologico, salvo una brevissima interruzione di fine mese. I valori registrati con i primi campionamenti di inizio Settembre (ma alcuni sondaggi precedenti lo avevano già evidenziato) confermavano accumuli più che discreti per quel momento (prossimi ai 19 babo sia nelle uve da Barolo che in quelle da Barbaresco) con acidità e conseguenti pH, a dire il vero un po' basse per quel momento (vedasi gli 8 g/l di ac. tartarico nel Barbaresco, con pH già superiori ai 3.00). È vero che il confronto con il 2017 poteva allontanare le paure, ma gli zuccheri di quell'annata erano già su livelli molto più alti. Quello che ha destato maggiore preoccupazione è stata la battuta di arresto tra il secondo ed il terzo campionamento, con accumuli decisamente marginali, che lasciavano presupporre che fosse intervenuto un freno fisiologico nell'accumulo zuccherino legato, in primis, al carico produttivo. C'è da aggiungere che, non ovunque, ma con una certa rappresentatività, se gli interventi antiperonosporici, attenti ed assidui, hanno dato ottimi esiti sulla protezione dei grappoli, molto spesso, invece, si sono trovate femminelle non in perfetto stato sanitario, visto il proseguimento del regime umido fin oltre la metà luglio. Anche questo è stato fonte di preoccupazione per la maturazione. Ma la seconda parte di Settembre, soleggiata ed asciutta, ha permesso ai nebbioli di proseguire nel loro trend lineare e spedito di maturazione portandosi, sul finale, su gradazioni zuccherine nuovamente stellari col picco di 22°BABO nel Barolo (ma vicinissime anche a Barbaresco e nel Roero) che fu superato solamente nel 2007. Le acidità finali si sono assestate su valori poco più alti del 2017, intorno ai 6,5 g/l a.t, caratteristica che fa prospetta-

re maggior complessità e longevità dei vini. I pH, caratteristica dell'annata, assieme ad un contenuto inferiore (difficilmente spiegabile) di acido tartarico nei mosti rispetto al 2017, risultano invece leggermente alti. L'unico aspetto non pienamente positivo, ma per questo rimandiamo all'approfondimento specifico che segue, riguarda il quadro dei polifenoli, con valore medio degli antociani potenziali a pH 1 decisamente basso. Non è l'unico dato che conta in questo quadro, ma di fatto è il più basso mai riscontrato in vendemmia. La spiegazione fisiologica può stare nel ciclo relativamente breve del nebbiolo quest'anno, partito tardi ed arrivato un pò "presto", e nell'ondata di calore intervenuta proprio

## Nebbiolo – Zona Barbaresco

| Campione | | I | II | III | IV | V |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.) | MIN | 18,2 ↔ 12,1 | 19,6 ↔ 13,1 | 20,3 ↔ 13,6 | 20,6 ↔ 13,8 | 21,3 ↔ 14,4 |
| | **MEDIA** | **18,8 ↔ 12,5** | **20,1↔ 13,5** | **20,7 ↔ 14,0** | **21,4 ↔ 14,5** | **21,8 ↔ 14,8** |
| | MAX | 19,7 ↔ 13,1 | 20,7 ↔ 14,0 | 21,0 ↔ 14,1 | 21,8 ↔ 14,8 | 22,0 ↔ 14,9 |
| pH | MIN | 2,97 | 3,08 | 3,03 | 3,06 | 3,15 |
| | **MEDIA** | **3,03** | **3,15** | **3,16** | **3,25** | **3,29** |
| | MAX | 8,9 | 7,8 | 8,0 | 7,7 | 6,6 |
| Acidità totale (g/l ac.tartarico) | MIN | 7,5 | 6,5 | 6,1 | 5,6 | 5,3 |
| | **MEDIA** | **8,1** | **7,2** | **6,9** | **6,6** | **6,0** |
| | MAX | 8,9 | 7,8 | 8,0 | 7,7 | 6,6 |

Note: date rispettive del I, II, III, IV, V campionamento: 5/9,12/9, 19/9, 26/9 e 3/10. Il monitoraggio è stato effettuato su 8 vigneti di riferimento.

## Nebbiolo – Zona Barolo

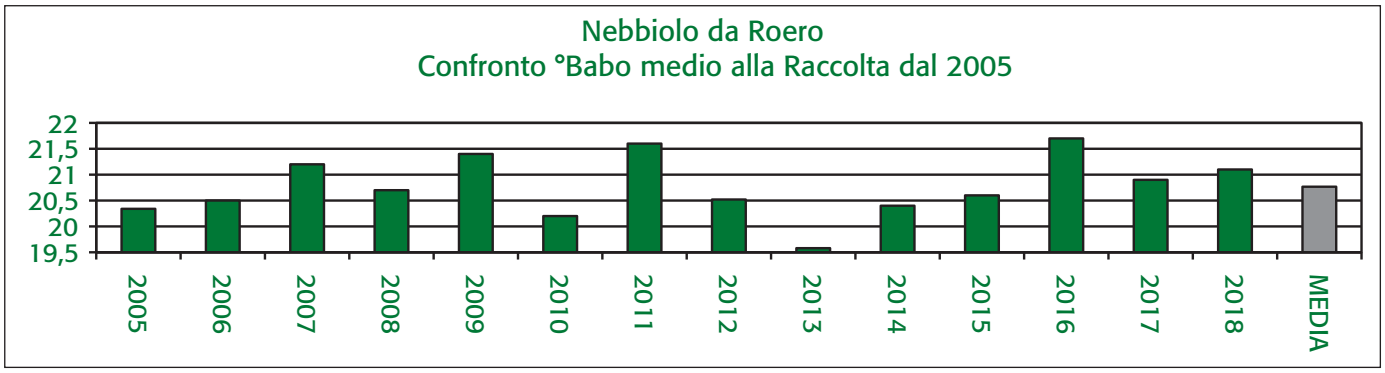
| Campione | | I | II | III | IV | V |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.) | MIN | 17,3 ↔ 11,5 | 17,9 ↔ 11,9 | 18,9 ↔ 12,7 | 19,6 ↔ 13,1 | 20,9 ↔ 14,1 |
| | **MEDIA** | **19,0 ↔ 12,6** | **19,9 ↔ 13,3** | **20,5 ↔ 13,8** | **21,2 ↔ 14,2** | **22,0 ↔ 14,9** |
| | MAX | 20,8 ↔ 13,8 | 21,5 ↔ 14,6 | 21,8 ↔ 14,8 | 22,0 ↔ 14,8 | 23,2 ↔ 15,9 |
| pH | MIN | 2,88 | 2,85 | 3,04 | 3,07 | 3,14 |
| | **MEDIA** | **2,97** | **3,04** | **3,13** | **3,18** | **3,24** |
| | MAX | 3,09 | 3,22 | 3,22 | 3,31 | 3,37 |
| Acidità totale (g/l ac.tartarico) | MIN | 7,0 | 6,4 | 6,6 | 5,9 | 6,0 |
| | **MEDIA** | **9,0** | **8,4** | **7,3** | **7,1** | **6,8** |
| | MAX | 11,3 | 11,4 | 8,4 | 8,6 | 7,5 |

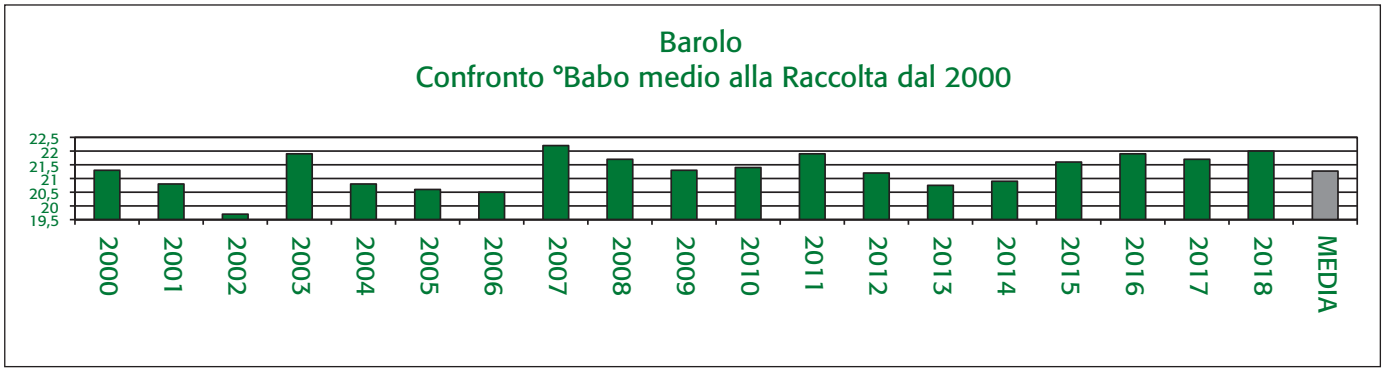
Note: date rispettive del I, II, III, IV, V campionamento: 5/9, 12/9, 19/9, 26/9 e 3/10. Il monitoraggio è stato effettuato su 15 vigneti di riferimento.

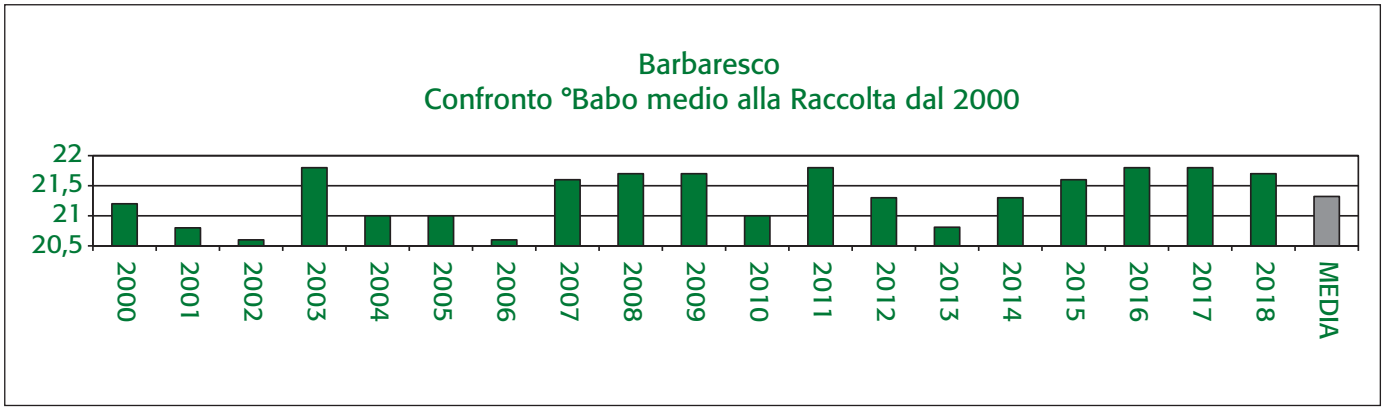
## Nebbiolo – Zona Roero

| Campione | | I | II | III | IV |
|---|---|---|---|---|---|
| Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.) | MIN | 16,9 ↔ 11,2 | 17,1 ↔ 11,4 | 17,6 ↔ 11,9 | 19,6 ↔ 13,3 |
| | **MEDIA** | **17,7 ↔ 11,8** | **18,8 ↔ 12,5** | **19,8 ↔ 13,4** | **20,5 ↔ 13,9** |
| | MAX | 18,9 ↔ 12,6 | 19,5 ↔ 13,1 | 22,0 ↔ 14,9 | 21,7 ↔ 14,7 |
| pH | MIN | 2,88 | 2,91 | 2,94 | 3,00 |
| | **MEDIA** | **2,94** | **3,00** | **3,07** | **3,10** |
| | MAX | 3,02 | 3,07 | 3,27 | 3,20 |
| Acidità totale (g/l ac.tartarico) | MIN | 8,0 | 7,8 | 6,7 | 6,7 |
| | **MEDIA** | **9,0** | **8,6** | **8,1** | **7,7** |
| | MAX | 9,8 | 9,5 | 9,0 | 8,3 |

Note: date rispettive del I, II, III, IV campionamento: 5/9, 12/9, 19/9 e 26/9. Il monitoraggio è stato effettuato su 5 vigneti di riferimento.




in concomitanza con l'invaiatura del vitigno. Com'è noto, questo è un fattore non favorevole alla sintesi di questi composti. Naturalmente anche la nutrizione idrica, che ha determinato pesi medi delle bacche superiori dell'ordine del 25% a quelli dell'anno scorso (2,10 g in confronto ai 1,7 g) ha determinato un rapporto polpa/bucce esiguo. Per il resto, tolta qualche lieve probematica sanitaria dovuta anche a marcescenze interventue per lo più a seguito di rosure varie, soprattutto nelle posizioni più vigorose e umide, il voto finale esprime tutta la "miracolosità" dell'annata, con una mezza stella tolta ai bricchi per compensare il voto dei nebbioli nelle posizioni più in basse. Ricordiamo, infine, una grandinata intensa proprio alla metà di Luglio su una fascia abbastanza ampia di vigneti tra Barbaresco, Neive e Neviglie con danni localizzati ma cospicui.

# L'Annata 2018 nell'Alto Piemonte

★★★★

| | | | |
|---|---|---|---|
| Zuccheri | 100 | Acidità | 90 |
| Rapporto Zuccheri/acidità | 90 | Mat. fenolica | 65 |
| Sanità | 79 | Quantità | 100 |
| | | **TOTALE 524/600 = 87** | |

Dati alla raccolta a pag. 59.
Non ci sono differenze sostanziali, quest'anno, per la nicchia dei Nebbioli pedemontani rispetto a quelli del Sud Piemonte. Il miracolo si è propagato anche ai piedi dell'arco alpino. Azzardiamo una somiglianza maggiore con l'andamento nella maturazione con quelli del Roero, pur mantenendo ovviamente il loro tratto caratteristico legato alla posizione più settentrionale: minori gradazioni zuccherine ed acidità finali leggermente più elevate (rispetto alle Langhe). Sostanziale solo la differenza del carico in pianta che, in questi areali, è stato maggiore, essendoci un minor numero di posizioni – rispetto al sud – che hanno risentito dello stress idrico 2017, con conseguenti rese limitate.

Anche nei vigneti del novarese, in particolare, si sono vissute le stesse preoccupazioni legate ad un arresto nell'accumulo zuccherino a inizio mese (ma i valori nell'immediato post-invaiatura erano già alti) e a problematiche sanitarie intervenute dalla metà di Settembre che sono però rimaste, grazie al decorso positivo del mese, solo a livelli iniziali. Il bilancio sanitario, infatti, è stato comunque molto buono sul finale. Per quello che riguarda il quadro dei polifenoli, valgono le stesse considerazioni già riportate per i Nebbioli del sud. Gli sbalzi termici dell'ultima settimana di maturazione, evidentemente, sono intervenuti troppo tardi per consentire un miglioramento deciso sotto questo aspetto.

## Nebbiolo – Zona Canavese

| Campione | | I | II | III | IV |
|---|---|---|---|---|---|
| Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.) | MIN | 13,4 ↔ 8,5 | 15,0 ↔ 9,8 | 16,4 ↔ 10,9 | 18,0 ↔ 12,1 |
| | **MEDIA** | **15,4 ↔ 9,8** | **17,0 ↔ 11,2** | **18,6 ↔ 12,4** | **19,7 ↔ 13,1** |
| | MAX | 16,6 ↔ 10,8 | 18,2 ↔ 12,1 | 19,4 ↔ 12,9 | 20,8 ↔ 14,0 |
| pH | MIN | 2,82 | 3,09 | 3,21 | 3,20 |
| | **MEDIA** | **2,84** | **3,12** | **3,36** | **3,30** |
| | MAX | 2,87 | 3,15 | 3,24 | 3,39 |
| Acidità totale (g/l ac.tartarico) | MIN | 11,3 | 10,2 | 7,9 | 8,0 |
| | **MEDIA** | **12,2** | **11,0** | **9,1** | **9,0** |
| | MAX | 14,0 | 12,3 | 10,0 | 9,8 |

Note: date rispettive del I, II, III, IV campionamento: 30/8, 11/9, 20/9 e 30/9. Il monitoraggio è stato effettuato su 5 vigneti di riferimento.

## Nebbiolo – Zona Gattinara

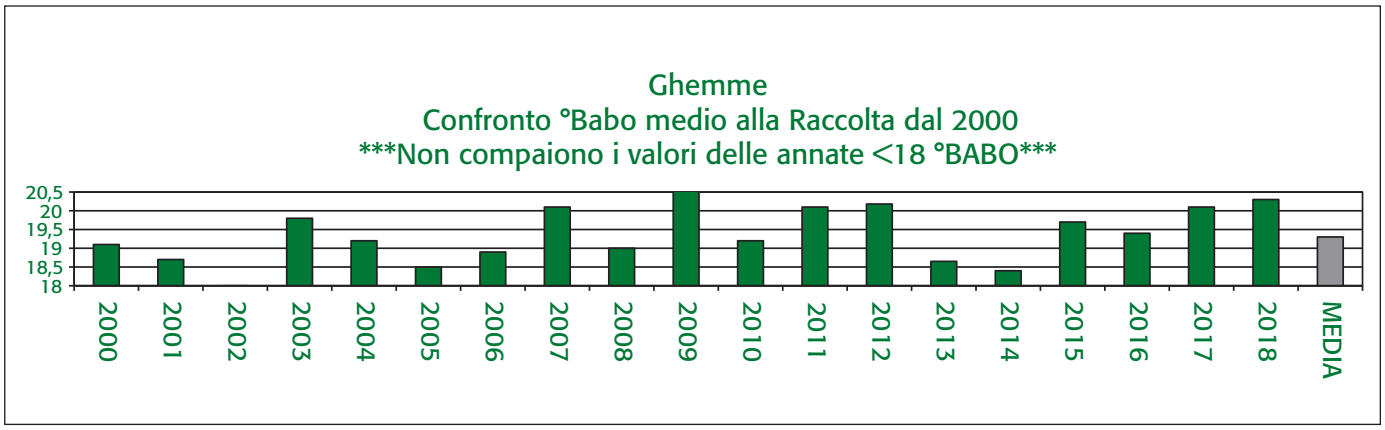
| Campione | | I | II | III | IV |
|---|---|---|---|---|---|
| Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.) | MIN | 16,8 ↔ 11,2 | 18,4 ↔ 12,2 | 19,9 ↔ 13,2 | 20,5 ↔ 13,8 |
| | **MEDIA** | **17,9 ↔ 11,9** | **18,9 ↔ 12,6** | **20,2 ↔ 13,6** | **21,0 ↔ 14,2** |
| | MAX | 19,7 ↔ 13,1 | 20,2 ↔ 13,6 | 20,8 ↔ 14,1 | 21,6 ↔ 14,6 |
| pH | MIN | 2,90 | 3,05 | 3,07 | 3,09 |
| | **MEDIA** | **3,15** | **3,09** | **3,12** | **3,15** |
| | MAX | 3,18 | 3,22 | 3,20 | 3,24 |
| Acidità totale (g/l ac.tartarico) | MIN | 8,2 | 7,0 | 6,5 | 6,2 |
| | **MEDIA** | **8,9** | **7,8** | **6,7** | **6,8** |
| | MAX | 9,7 | 8,4 | 7,0 | 7,0 |

Note: date rispettive del I, II, III, IV campionamento: 10/9, 17/9, 24/9 e 1/10. Il monitoraggio è stato effettuato su 4 vigneti di riferimento.

## Nebbiolo – Zona Ghemme - Colline Novaresi

| Campione | | I | II | III | IV |
|---|---|---|---|---|---|
| Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.) | MIN | 16,2 ↔ 10,6 | 17,8 ↔ 11,8 | 17,2 ↔ 11,4 | 18,8 ↔ 12,6 |
| | **MEDIA** | **18,1 ↔ 12,0** | **19,0 ↔ 12,6** | **19,6 ↔ 13,0** | **20,3 ↔ 13,6** |
| | MAX | 19,0 ↔ 12,6 | 19,6 ↔ 13,0 | 19,8 ↔ 13,2 | 20,6 ↔ 13,8 |
| pH | MIN | 2,91 | 2,97 | 2,97 | 3,00 |
| | **MEDIA** | **2,96** | **3,15** | **3,16** | **3,22** |
| | MAX | 3,05 | 3,27 | 3,22 | 3,25 |
| Acidità totale (g/l ac.tartarico) | MIN | 8,0 | 6,6 | 6,7 | 6,7 |
| | **MEDIA** | **8,9** | **8,3** | **7,5** | **7,4** |
| | MAX | 10,6 | 9,2 | 8,3 | 8,8 |

Note: date rispettive del I, II, III, IV campionamento: 11/9, 18/9, 25/9 e 2/10. Il monitoraggio è stato effettuato su 5 vigneti di riferimento.



# Maturità fenolica uve Nebbiolo 2018

*A cura di*
*Enzo Cagnasso*
*DISAFA Università di Torino, sede di Alba*

Le condizioni climatiche dell'estate hanno determinato un decorso rallentato, rispetto alla vendemmia precedente, della maturazione delle uve Nebbiolo ma con un'accelerazione finale dovuta alla favorevole situazione del mese di settembre. L'accumulo degli zuccheri ha garantito alla raccolta valori densimetrici di 25-26,8 °Brix con un guadagno medio di 3 °Brix nell'ultimo mese. Il livello dell'acidità totale riscontrato è rimasto generalmente coerente con le aspettative ma con una tendenza alla riduzione nelle migliori esposizioni soprattutto nell'areale del Barbaresco. Il contesto ha determinato un accumulo delle sostanze fenoliche, fondamentali per l'espressione dei vini derivati da questo vitigno, leggermente ritardato rispetto al 2017.

Le uve provenienti dai vigneti monitorati nella zona del Barbaresco mostrano, alla raccolta, un tenore di antociani potenziali (A1) variabile da poco meno di 400 a oltre 500 mg/L. Le uve da Barolo considerate hanno raggiunto al 26 settembre valori di A1 più omogenei (ca. 550 mg/L) che sono ulteriormente aumentati nelle uve raccolte nella prima settimana di ottobre. I vigneti del Roero hanno evidenziato un andamento similare a quello delle altre zone ma con valori intermedi (420-450 mg/L) agli estremi rilevati negli areali della destra Tanaro ma inferiori ai livelli raggiunti nel 2017.

In generale, nelle ultime 3-4 settimane precedenti alla raccolta i valori di A1 hanno mostrato una limitata evoluzione che ha condizionato il potenziale finale delle uve. Di fatto, le condizioni climatiche favorevoli del periodo settembrino hanno esercitato un'influenza parziale sull'accumulo delle sostanze antocianiche a differenza di quanto osservato per l'accumulo zuccherino.

Le caratteristiche strutturali delle cellule della buccia, associabili al parametro EA (indice di maturità cellulare), hanno evidenziato una maggiore facilità di rilascio delle antocianine, fin dalle prime fasi della macerazione, rispetto al precedente anno con valori di EA alla raccolta mediamente inferiori di 9 punti percentuali. I valori di EA hanno evidenziato una variabilità anche all'interno della stessa zona di origine, con una tendenza dei vigneti del Roero verso valori intermedi tra gli estremi complessivamente rilevati (24%-35%).

Nell'insieme le uve Nebbiolo hanno raggiunto un potenziale fenolico totale (associabile soprattutto ai tannini ceduti dalle bucce e dai vinaccioli) di buon livello con valori dell'indice A280 non inferiore a 63 nelle vigneti della destra Tanaro, mentre nel Roero l'accumulo è stato più omogeneo ma contenuto con un valore medio di 55.

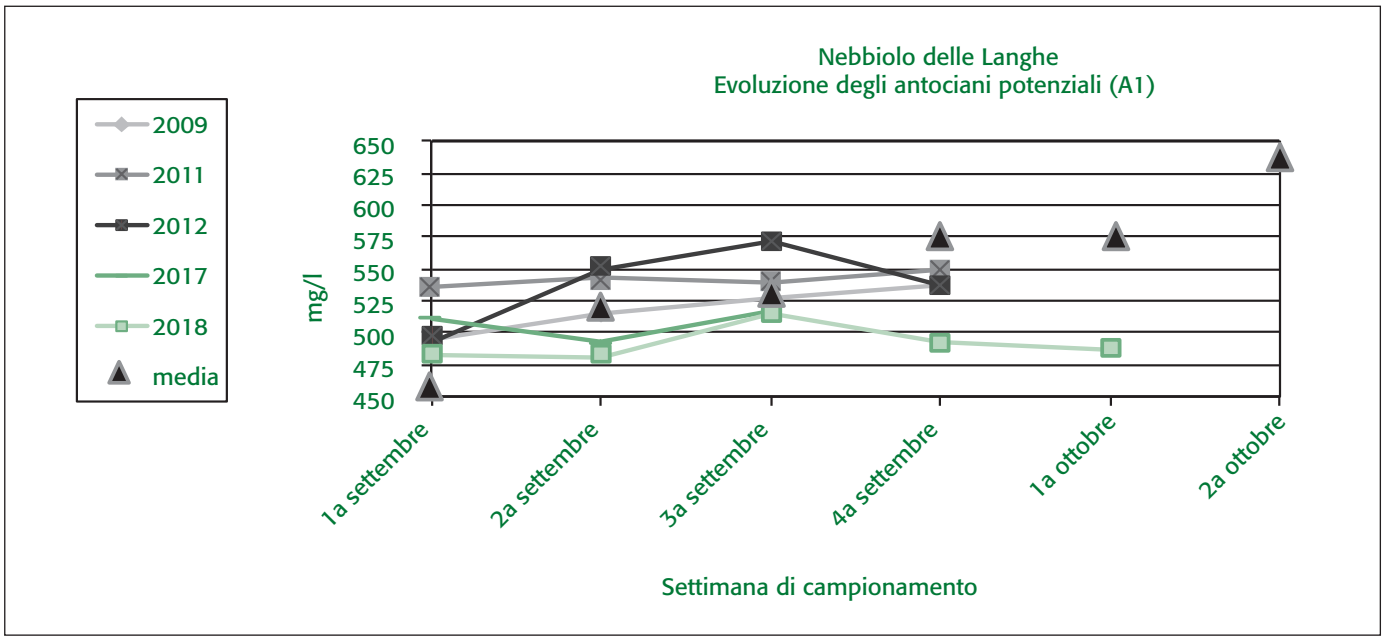
Lo stato di maturazione dei vinaccioli, correlato al parametro Mp, mostra valori con discreta variabilità tra le uve controllate nei tre areali. I valori di Mp risultano compresi nell'intervallo 45-70% con un decremento medio di quasi 7 punti percentuali rispetto al 2017. Questi valori inferiori di Mp corrispondono ad una minore estraibilità dei tannini contenuti nei semi dovuta ad un maggior livello di lignificazione dei tessuti e un maggiore grado di polimerizzazione; tutto ciò ha sicuramente facilitato la gestione della macerazione. Le uve da Barolo di "Vigna Rionda" hanno raggiunto una migliore maturazione dei semi c on un valore di Mp pari a 44,8 %, confermando i risultati della precedente vendemmia.

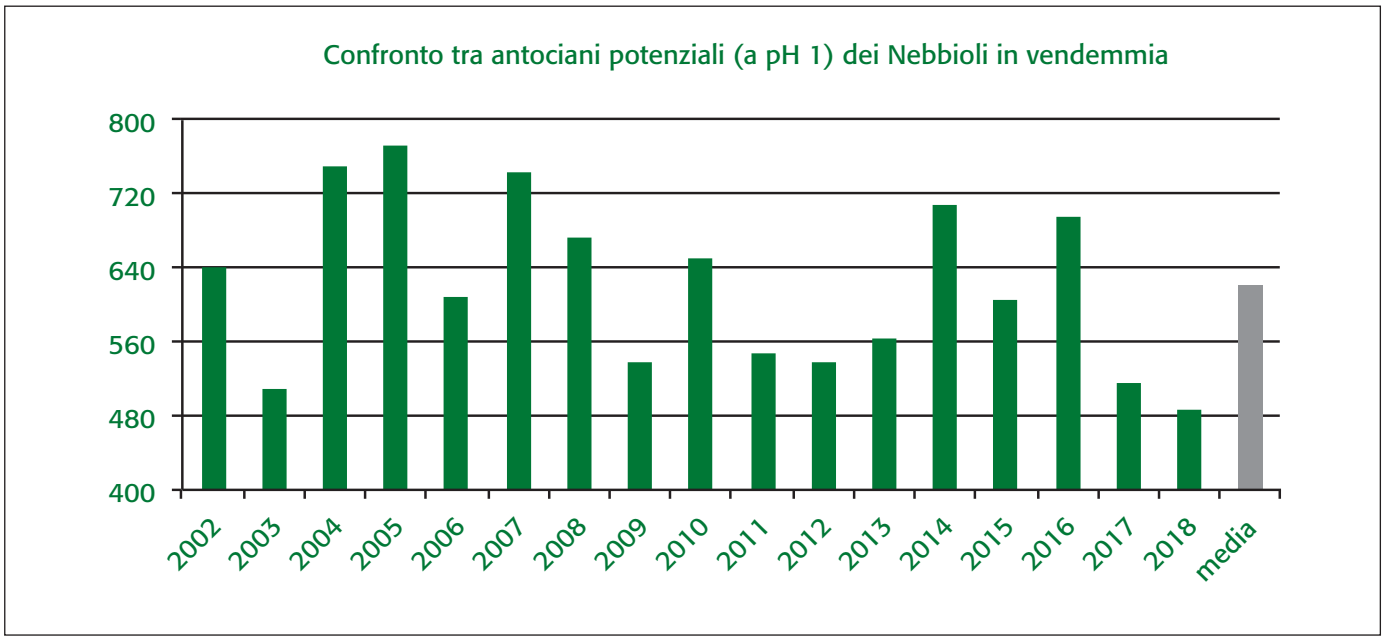
## Maturità fenolica 2018 (metodo Glories modificato)

| Data prelievo | Peso medio acino (g)* | A3.2 (mg/L) | A1 (mg/L) | EA% | A280 | Mp% (RTA=77) | *2017 | diff% 2017-2018 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 05-set | 2,02 | 299 | 482 | 37,0 | 61,7 | 62,7 | 1,60 | 26,3 |
| 12-set | 1,98 | 353 | 480 | 25,7 | 65,5 | 58,7 | 1,62 | 22,2 |
| 19-set | 2,10 | 325 | 516 | 36,6 | 65,6 | 61,8 | 1,68 | 25,0 |
| 25-set | 2,06 | 324 | 492 | 34,4 | 64,2 | 61,1 | 1,69 | 21,9 |
| 03-ott | 2,00 | 344 | 486 | 29,7 | 61,0 | 56,8 | - | - |

A1 = potenziale antociani; A3.2 = potenziale antociani facilmente estraibili; A280 = indice dei polifenoli totali
EA% = indice di maturità cellulare; Mp% = contributo dei tannini dei vinaccioli
Media valori rilevati in 6 vigneti di Nebbiolo nelle Langhe e nel Roero

La vendemmia 2018 ha, nel complesso, evidenziato un patrimonio polifenolico accumulato dalle uve Nebbiolo che può garantire una struttura e un colore del vino importanti. Il livello di antocianine, più simile al 2017 che al 2016, consiglia una gestione dell'affinamento teso, oltre a ricercare un giusto equilibrio gustativo, a controllare i processi evolutivi delle sostanze coloranti che potrebbero condizionare la longevità di questi nobili vini che scaturiscono dal Nebbiolo.



# PELAVERGA PICCOLO

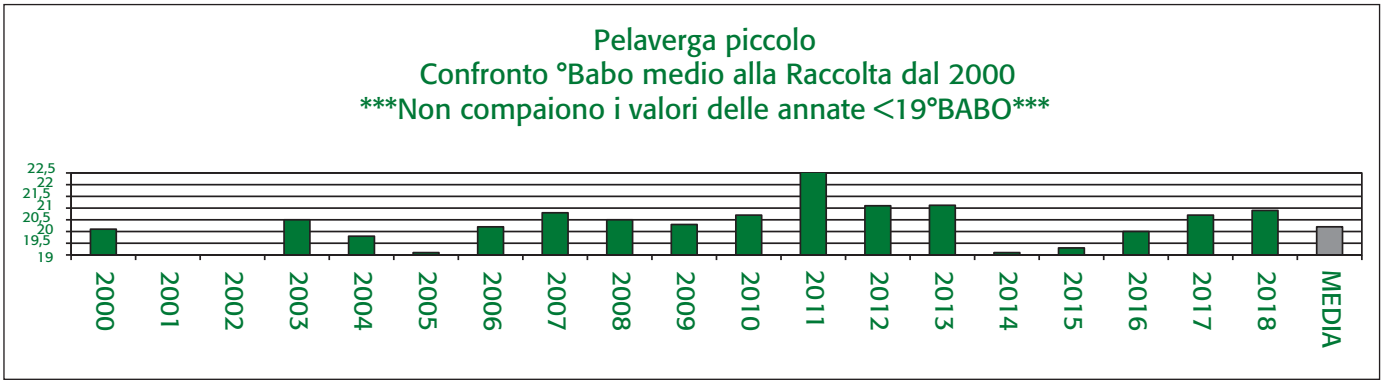
★★★★½

| | | | |
|---|---|---|---|
| Zuccheri | 85 | Acidità | 90 |
| Rapporto Zuccheri/acidità | 90 | Colore | 85 |
| Sanità | 85 | Quantità | 100 |
| | | **TOTALE 535/600 = 89** | |

*Epoca di maturazione*: MEDIO-TARDIVA (*prima decade di ottobre*).
È coltivato in una ristretta area dell'albese, nei dintorni di Verduno (CN). È vitigno vigoroso dai lunghi internodi, vigoria media e produttività buona e costante. Vinificato in purezza il Pelaverga Piccolo da un vino rosso rubino con riflessi violacei e sentori di frutta è spezie; di medio corpo ma con alcolicità spesso elevata, si consuma giovane o dopo un moderato invecchiamento.
D.O.C.: Verduno Pelaverga, piccolissima doc, ristretta ai comuni di Verduno, La Morra e Roddi d'Alba.

## L'annata 2018

Dati alla raccolta a pagina 58.
Una preziosissima mezza stella in più d'eccellenza anche per questo vitigno che, in vendemmia, presenta gradazioni zuccherine elevatissime ed una degradazione acidica più consona con la tipologia dei vini più pronti a cui è destinato. Le problematiche sanitarie sono state contenute, in linea con il quadro descritto per gli altri vitigni. Stesso dicasi per il carico produttivo, molto generoso. La vendemmia è stata, anche in questo caso, lievemente anticipata, con piena soddisfazione.




## Pelaverga Piccolo – Zona Langhe

| Campione | | I | II | III | IV |
|---|---|---|---|---|---|
| Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.) | MIN | – | – | – | – |
| | **MEDIA** | **17,4 ↔ 11,3** | **18,5 ↔ 12,3** | **20,4 ↔ 13,8** | **20,1 ↔ 13,5** |
| | MAX | – | – | – | – |
| pH | MIN | – | – | – | – |
| | **MEDIA** | **2,85** | **3,05** | **3,10** | **3,20** |
| | MAX | – | – | – | – |
| Acidità totale (g/l ac.tartarico) | MIN | – | – | – | – |
| | **MEDIA** | **11,2** | **8,9** | **8,7** | **7,3** |
| | MAX | – | – | – | – |

Note: date rispettive del I, II, III, IV campionamento: 28/8, 4/9, 11/9 e 18/9. Il campionamento è eseguito su 2 vigneti di riferimento.

# RUCHÉ

★★★½

| | | | |
|---|---|---|---|
| Zuccheri | 100 | Acidità | 50 |
| Rapporto Zuccheri/acidità | 65 | Colore/Aromi | 80 |
| Sanità | 90 | Quantità | 100 |
| | | **TOTALE 480/600 = 80** | |

*Epoca di maturazione*: MEDIA (*fine settembre*).
Il Ruché è un vitigno dalle origini oscure, coltivato esclusivamente nei dintorni di Castagnole Monferrato (AT), di media vigoria e elevata fertilità; la parete fogliare verde chiaro, folta e compatta per l'abbondante emissione di germogli anticipati, facilita l'accumulo di zuccheri. Il grappolo alla maturità è medio-grande, cilindrico allungato, con ali ben sviluppate; l'acino è medio-piccolo, di colore blu-nero violetto. I vini che produce hanno colore rosso rubino brillante, dai profumi intensi e complessi, leggermente aromatici, speziati, spesso piuttosto alcolici, di bassa acidità e privi di tannicità.
D.O.C.G.: Ruché di Castagnole Monferrato. Piccolissima doc limitata a soli 7 comuni in provincia di Asti: Castagnole Monferrato, Montemagno, Grana, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo, Viarigi.

## L'annata 2018

Dati alla raccolta a pag. 58.
Dai dati di controllo maturazione emerge un'alta prestazione anche per questo vitigno, che, almeno per quel che riguarda la tempistica degli accumuli zuccherini, risulta la migliore. A testimonianza, le gradazioni nuovamente superiori ai 21 °BABO, accompagnati da una degradazione acidica rapidissima. Tali valori risultano quasi identici, con solo 12 giorni di sfasamento, a quelli da record dell'anno scorso. Si considerino però che i carichi in pianta quest'anno erano quasi raddoppiati. La mezza stella che è mancata per il voto l'ottimo è giustificata da un profilo aromatico che, come per altri noti piemontesi, può essere non ottimale per il colpo di fuoco di inizio agosto, assieme all'acidità che ha rischiato di scendere decisamente troppo, sotto ai 4 punti.

## Ruché – Zona Monferrato

| Campione | | I | II | III |
|---|---|---|---|---|
| Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.) | MIN | – | – | – |
| | **MEDIA** | **18,8 ↔ 12,6** | **20,3 ↔ 13,5** | **21,2 ↔ 14,3** |
| | MAX | – | – | – |
| pH | MIN | – | – | – |
| | **MEDIA** | **3,29** | **3,44** | **3,49** |
| | MAX | – | – | – |
| Acidità totale (g/l ac.tartarico) | MIN | – | – | – |
| | **MEDIA** | **5,4** | **4,6** | **4,1** |
| | MAX | – | – | – |

Note:date rispettive del I, II, III campionamento: 24/8, 30/8 e 4/9. Il campionamento è eseguito su 2 vigneti di riferimento.

# VESPOLINA
★★★★

| | | | |
|---|---|---|---|
| Zuccheri | 75 | Acidità | 70 |
| Rapporto Zuccheri/acidità | 70 | Colore | 85 |
| Sanità | 75 | Quantità | 100 |
| | | **TOTALE 475/600 = 79** | |

*Epoca di maturazione*: MEDIA (*fine settembre*).
Vitigno coltivato nel Biellese, Alto Vercellese e Novarese, oltre che in alcune aree dell'Oltrepo' Pavese. Ha vigoria media, così come la fertilità e la produzione, generalmente costante; il grappolo è medio, cilindrico o piramidale, un po' allungato, alato, spargolo; l'acino di media grandezza, ellissoidale, di colore blu. Tradizionalmente veniva vinificato in assemblaggio con Uva rara, Croatina, Nebbiolo, ai quali apporta colori e profumi floreali, ma oggi la produzione di Vespolina in purezza è in aumento; i vini hanno profumi molto particolari, foglie di tè verde, note floreali, frutti rossi e spezie.
D.O.C.: Colline Novaresi Vespolina e, in uvaggio, nelle altre doc dell'Alto Piemonte.

## L'annata 2018

La Vespolina quest'anno ha sofferto l'andamento poco favorevole della prima parte della stagione, in particolare la piovosità che ha caratterizzato il periodo della fioritura. Il carico produttivo di questo vitigno, già di suo sempre generoso, era veramente a livelli record. Perciò, com'era da attendersi, i valori dei dati di maturazione hanno rispecchiato conseguenti difficoltà di accumulo. Non sono bastati, dove si è deciso di farli, gli interventi di diradamento, che, probabilmente, dovevano essere più consistenti e/o precoci per garantire sostanziali progressi di maturazione. Non abbiamo dati ma il quadro 'sensoriale' di questo vitigno, con le sue note tipicamente speziate, risulta generalmente molto positivo in annate con maturità non eccessivamente spinta come questo 2018. Per cui ci attendiamo, nei vini, probabilmente, riscontri positivi in tal senso. Restano comunque valori finali di zuccheri ed acidità discreti, sempre sorprendenti, se relazionati ai quantitativi citati.

## Vespolina – Zona Colline Novaresi

| Campione | | I | II | III |
|---|---|---|---|---|
| Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.) | MIN | – | – | – |
| | **MEDIA** | **15,7 ↔ 10,0** | **17,9 ↔ 11,9** | **18,8↔ 12,5** |
| | MAX | – | – | – |
| pH | MIN | – | – | – |
| | **MEDIA** | **2,90** | **2,96** | **3,00** |
| | MAX | – | – | – |
| Acidità totale (g/l ac.tartarico) | MIN | – | – | – |
| | **MEDIA** | **10,2** | **8,8** | **8,1** |
| | MAX | – | – | – |

Note: 1° campionamento eseguito il28/8,2° il 4/9, 3° il 12/9. Il monitoraggio è stato effettuato su 3 vigneti di riferimento.

# CHARDONNAY

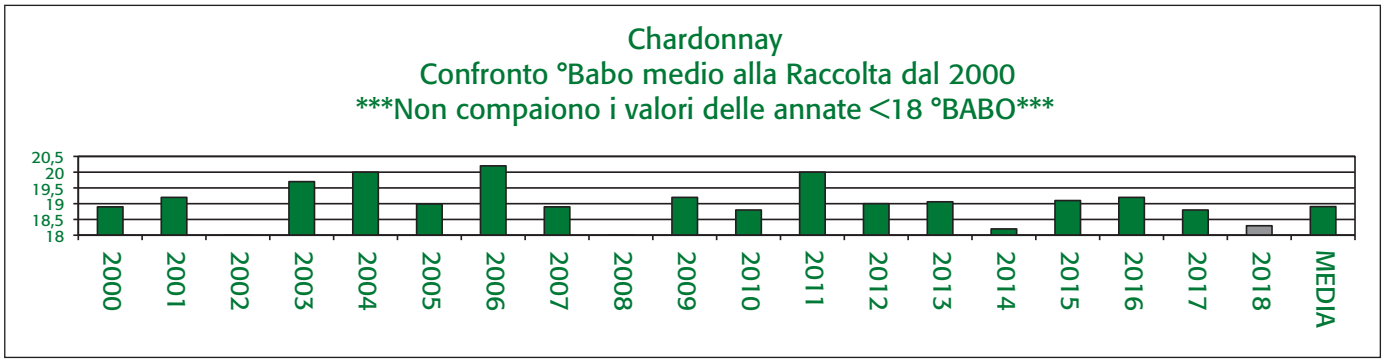
★★★★

| | | | |
|---|---|---|---|
| Zuccheri | 85 | Acidità | 65 |
| Rapporto Zuccheri/acidità | 90 | Profumi | 70 |
| Sanità | 75 | Quantità | 100 |
| | | **TOTALE 485/600 = 81** | |

*Epoca di maturazione*: PRECOCE (*prima decade di settembre*).
Lo Chardonnay è un vitigno a bacca bianca originario della Borgogna, ormai coltivato in tutte le principali aree viticole mondiali. Si presta ugualmente bene alla produzione di vini spumanti sia alla produzione di vini fermi, nonché alla fermentazione e affinamento in barrique.
Lo Chardonnay entra come componente principale nelle D.O.C.G.: Alta Langa e nelle Doc: Langhe Chardonnay, Piemonte Chardonnay.

## L'annata 2018

Dati alla raccolta a pag. 60.
Per questo vitigno bianco internazionale, come per gli altri bianchi a maturazione precoce, si è proceduto con l'inizio vendemmie (per le basi spumanti) con una rinnovata precocità, nel centro della seconda decade di Agosto, con acidità che erano già scese sotto i 10 g/l di acido tartarico nelle posizioni e/o condizioni agronomiche migliori. Il quadro della maturità tecnologica è caratterizzato da buoni livelli a inizio Settembre, proprio a ridosso delle ultime piogge di Agosto, ed è a questo punto che intervengono, anche se non così diffuse, problematiche sanitarie rappresentative di quella fase dell'annata (botrite e marciume acido). Esse determineranno una rapida accellerazione e chiusura delle vendemmie per i vini fermi prima del 10 di Settembre. A quel momento, però, le acidità, erano scese sotto i 7 punti valore non troppo consono per questa tipologia di bianchi. Il bilancio finale è comunque molto positivo visto anche le quantità notevoli.




## Chardonnay

| Campione | | I | II | III | IV |
|---|---|---|---|---|---|
| Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.) | MIN | 15,4 ↔ 9,8 | 16,5 ↔ 10,9 | 18,1 ↔ 12,0 | - |
| | **MEDIA** | **18,1 ↔ 12,0** | **17,2 ↔ 11,4** | **18,3 ↔ 12,1** | **19,0 ↔ 12,6** |
| | MAX | 16,5 ↔ 10,8 | 18,0 ↔ 11,9 | 18,4 ↔ 12,2 | - |
| pH | MIN | 3,03 | 3,16 | 3,23 | - |
| | **MEDIA** | **3,07** | **3,19** | **3,25** | **3,28** |
| | MAX | 3,13 | 3,25 | 3,29 | - |
| Acidità totale (g/l ac.tartarico) | MIN | 8,9 | 7,2 | 6,6 | - |
| | **MEDIA** | **9,9** | **7,4** | **7,2** | **6,6** |
| | MAX | 11,7 | 8,0 | 7,6 | - |

Note: date rispettive del I, II, III, IV campionamento: 20/8, 27/8, 3/9 e 10/9. Il monitoraggio è stato effettuato su 5 vigneti di riferimento.

# Sauvignon Blanc

★★★½

| | | | |
|---|---|---|---|
| Zuccheri | 80 | Acidità | 70 |
| Rapporto Zuccheri/acidità | 80 | Aromi | 65 |
| Sanità | 75 | Quantità | 100 |
| | | **TOTALE 470/600 = 78** | |

*Epoca di maturazione*: MEDIO-PRECOCE (*metà settembre*).
Vitigno a bacca bianca originario della zona di Bordeaux, dove produce sia vini secchi che vini dolci (tra questi ultimi il Sauternes, uno dei vini dolci più famosi al mondo). La sua grande adattabilità ai climi più disparati e la particolarità dei suoi aromi che vanno dall'erbaceo alla frutta fresca alla frutta esotica, lo hanno reso molto popolare e ne hanno favorito la diffusione in tutti i continenti.
Il Sauvignon è componente principale nelle D.O.C. Langhe Sauvignon e Piemonte Sauvignon.

## L'annata 2018

Dati alla raccolta a pag. 60.
Per questo bianco, di personalità aromatica, la vendemmia si è conclusa poco dopo a quella degli chardonnay, prima della metà di Settembre. Valgono alcune cosiderazioni comuni ai vitigni precoci: gradazioni zuccherine discrete prossime ai 18°BABO e livelli di acidità che sono scesi, a volte, anche sotto ai livelli ottimali, con conseguente perdita di freschezza nei vini. Stesso dicasi per il quadro aromatico non esaltante. Qualche problema anche sotto il profilo sanitario, arginato da una vendemmia tempestiva.

## Sauvignon Blanc

| Campione | | I | II | III | IV |
|---|---|---|---|---|---|
| Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.) | MIN | – | – | – | – |
| | **MEDIA** | **16,7 ↔ 10,8** | **18,1 ↔ 12,0** | **17,1 ↔ 11,2** | **17,8 ↔ 11,8** |
| | MAX | – | – | – | – |
| pH | MIN | – | – | – | – |
| | **MEDIA** | **3,05** | **3,18** | **3,21** | **3,21** |
| | MAX | – | – | – | – |
| Acidità totale (g/l ac.tartarico) | MIN | – | – | – | – |
| | **MEDIA** | **8,9** | **7,1** | **6,4** | **6,4** |
| | MAX | – | – | – | – |

Note: date rispettive del I, II, III, IV campionamento: 20/8, 27/8, 3/9 e 10/9. Il monitoraggio è stato effettuato su 3 vigneti di riferimento.

# Cabernet Sauvignon

★★★½

| | | | |
|---|---|---|---|
| Zuccheri | 75 | Acidità | 65 |
| Rapporto Zuccheri/acidità | 70 | Polifenoli | 70 |
| Sanità | 95 | Quantità | 100 |
| | | **TOTALE 475/600 = 79** | |

*Epoca di maturazione*: TARDIVA (*seconda decade di ottobre*).
Assieme al Merlot è il vitigno di origine Bordole che più ha avuto successo nel mondo, ove è presente in quasi tutte le principali aree viticole, in particolare negli areali più caldi. È un vitigno esigente in termini di calore: se non riesce a completare pienamente la propria maturazione produce vini aspri e dai sentori erbacei, mentre a piena maturazione e negli areali più vocati, dà vini austeri, corposi, tannici, eleganti, in grado di invecchiare a lungo.
Il Cabernet S. è componente principale nelle D.O.C. Langhe Cabernet Sauvingon e Piemonte Cabernet Sauvigno.

## L'annata 2018

Dati alla raccolta a pag. 61.
Una performance molto buona anche per questo rosso internazionale la cui vendemmia si è protratta a inizio Ottobre con un quadro di maturità tecnologica non strepitoso, ma di tutto rispetto. Non inducano in errore le gradazioni zuccherine ripotate in tabella, ma si guardino quelle dei dati alla raccolta, che sono comunque superiori ai 20°BABO, con conseguenti gradazioni alcoliche dei vini superiori ai 13,5%VOL. I valori di acidità finali dei mosti sono scesi però ben sotto ai 7 g/l di acido tartarico. Una menzione speciale andrebbe a questo vitigno per la miglior tenuta sanitaria, visto le caratteristiche spargole del grappolo e lo spessore della buccia che si è opposta a cedimenti dovuti ad espansioni eccessive delle bacche osservati diffusamente in altri vitigni.

## Cabernet Sauvignon

| Campione | | I | II | III | IV |
|---|---|---|---|---|---|
| Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.) | MIN | – | – | – | – |
| | **MEDIA** | **16,1 ↔ 10,5** | **17,8 ↔ 11,7** | **18,4 ↔ 12,3** | **19,1 ↔ 12,8** |
| | MAX | – | – | – | – |
| pH | MIN | – | – | – | – |
| | **MEDIA** | **2,98** | **3,12** | **3,08** | **3,13** |
| | MAX | – | – | – | – |
| Acidità totale (g/l ac.tartarico) | MIN | – | – | – | – |
| | **MEDIA** | **10,6** | **8,2** | **9,1** | **8,3** |
| | MAX | – | – | – | – |

Note: date rispettive del I, II, III, IV campionamento: 29/8, 5/9, 12/9 e 19/9. Il monitoraggio è stato effettuato su 2 vigneti di riferimento.

# MERLOT
★★★★

| | | | |
|---|---|---|---|
| Zuccheri | 80 | Acidità | 70 |
| Rapporto Zuccheri/acidità | 75 | Polifenoli | 75 |
| Sanità | 90 | Quantità | 90 |
| | | **TOTALE 480/600 = 80** | |

*Epoca di maturazione*: MEDIA (*fine settembre*).
Vitigno tipico della Gironda (F), in particolare del Bordolese, ove viene vinificato in percentuali variabili a seconda delle denominazioni assieme a Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot, per dare vita ad alcuni dei vini più prestigiosi al mondo. Vitigno molto duttile, si adatta bene a tutti i territori viticoli per la sua facilità di maturazione e per la resistenza ai marciumi del grappolo, da Bordeaux è stato esportato in tutti i continenti (è una delle varietà più coltivate al mondo),
Il Merlot entra come componente principale nelle D.O.C. Langhe Merlot e Piemonte Merlot.

## L'annata 2018

Dati alla raccolta a pg. 61.

Ottimo il giudizio anche per questo rosso, di poco superiore a quello del suo compagno bordolese che lo precede. Con considerazioni simili per quel che riguarda i livelli di maturità tecnologica, anche se le acidità sono scivolate ancora una volta sotto a livelli ottimali (5,55 alla raccolta). Per quel che riguarda il profilo sanitario il merlot è quello che probabilmente ha pagato (anche per le posizioni) più dazio alla peronospora, in termini di grappoli, nella parte iniziale della stagione. Questo ha talvolta ridimensionato (marginalmente) la produzione senza comunque ripercussioni qualitative sul finale, visto il disseccamento completo dei grappoli colpiti, grazie ad un luglio ed un agosto particolarmente secchi. Limitatissimi problemi, invece, per quel che riguarda altri marciumi.

## Merlot

| Campione | | I | II | III | IV |
|---|---|---|---|---|---|
| Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.) | MIN | – | – | – | – |
| | **MEDIA** | **18,1 ↔ 12,0** | **18,3 ↔ 12,1** | **19,6 ↔ 13,0** | **19,8 ↔ 13,2** |
| | MAX | – | – | – | – |
| pH | MIN | – | – | – | – |
| | **MEDIA** | **3,28** | **3,26** | **3,32** | **3,40** |
| | MAX | – | – | – | – |
| Acidità totale (g/l ac.tartarico) | MIN | – | – | – | – |
| | **MEDIA** | **7,3** | **6,4** | **6,4** | **5,6** |
| | MAX | – | – | – | – |

Note: date rispettive del I, II, III, campionamento: 28/8, 4/9, 11/9 e 18/9. Il monitoraggio è stato effettuato su 2 vigneti di riferimento.

# Pinot Nero

★★★½

| | | | |
|---|---|---|---|
| Zuccheri | 80 | Acidità | 75 |
| Rapporto Zuccheri/acidità | 70 | Polifenoli | 75 |
| Sanità | 75 | Quantità | 75 |
| | | **TOTALE 475/600 = 79** | |

*Epoca di maturazione*: PRECOCE (*prima settimana di settembre*).
Assieme allo Chardonnay è il vitigno principe nella Borgogna e nella Champagne, nella prima zona viene utilizzato per la produzione di prestigiosi vini rossi fermi, tannici, secchi, adatti a lunghi invecchiamenti, nella seconda viene vinificato in bianco, in purezza o in assemblaggio con Chardonnay, per la produzione dello Champagne. Grazie al suo prestigio dalla Francia si è espanso in tutto il mondo e in particolare negli areali più freschi, ma è un vitigno difficile, poco produttivo, che esige suoli poveri e grandi attenzioni sia in vigneto che in fase di vinificazione. Il Pinot Nero è componente principale nell'Alta Langa D.O.C.G (solo spumanti metodo classico) e nelle D.O.C. Langhe Pinot Nero (per vini fermi), Piemonte Pinot Nero (per vini fermi o per spumanti).

## L'annata 2018

Dati alla raccolta a pag. 61.
In ultimo, come di consueto, sono riportati gli esiti dei campionamenti delle uve per le due tipologie di vino che si ottengono da questo affascinante vitigno: quelle per i vini rossi fermi dalle coltivazioni di bassa collina e, all'opposto, quelle più in alto, destinate alle basi spumanti. Il divario nelle prestazioni delle uve nelle due posizioni, quest'anno, è più ampio del solito. (ma avendo due divese destinazionie enologiche assegnarne un voto è più difficile). Per quel che riguarda le basi spumante, in Alta Langa, la raccolta è iniziata, assieme a quella dello chardonnay, nella seconda decade inoltrata di Agosto, con gradazioni zuccherine discrete ed acidità medio/alte.
L'attesa della vendemmia fino agli inizi di Settembre, per la prima tipologia di vini, ha portato i livelli zuccherini su valori non ecccellenti, mentre le acidità sono scese correttamente. Anche questo vitigno, con le sue già note difficoltà di coltivazione, ha pagato maggiormente le conseguenze dell'esordio bizzarro della stagione in termini sanitari (fioritura in particolare). Nel complesso comunque molto buono il giudizio finale, voto che ha maggior valore per le vendemmie di uve destinate a vini fermi.

## Pinot Nero - Zona Alta Langa

| Campione | | I | II |
|---|---|---|---|
| Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.) | MIN | – | – |
| | **MEDIA** | **14,0 ↔ 8,9** | **15,9 ↔ 10,1** |
| | MAX | – | – |
| pH | MIN | – | – |
| | **MEDIA** | **2,82** | **2,98** |
| | MAX | – | – |
| Acidità totale (g/l ac.tartarico) | MIN | – | – |
| | **MEDIA** | **15,4** | **12,0** |
| | MAX | – | – |

Note: date rispettive del I, II, campionamento: 20/8 e 27/8. Il monitoraggio è stato effettuato su 2 vigneti di riferimento.

## Pinot Nero - Zona Langa

| Campione | | I | II | III |
|---|---|---|---|---|
| Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.) | MIN | – | – | – |
| | **MEDIA** | **15,4 ↔ 9,8** | **18,1 ↔ 12,0** | **18,9 ↔ 12,6** |
| | MAX | – | – | – |
| pH | MIN | – | – | – |
| | **MEDIA** | **3,15** | **3,22** | **3,29** |
| | MAX | – | – | – |
| Acidità totale (g/l ac.tartarico) | MIN | – | – | – |
| | **MEDIA** | **9,7** | **8,1** | **7,8** |
| | MAX | – | – | – |

Note: date rispettive del I, II, III campionamento: 9/8, 20/8 e 27/8. Il monitoraggio è stato effettuato su 2 vigneti di riferimento.

# Gli aspetti economici del Piemonte vitivinicolo nel 2018

4

Il 2018 è stato molto impegnativo per i produttori piemontesi. E non solo per il clima alterno che ha messo a dura prova le capacità professionali dei viticoltori. L'impegno è stato intenso anche sul piano dei mercati, un po' per ampliare le aree dove i vini piemontesi sono presenti e apprezzati, un po' per mantenere nei vari spazi di commercializzazione livelli di remunerazione e immagine coerenti con il valore qualitativo dei vini.

## SUPERFICIE VITATA E PRODUZIONE

Volendo esaminare l'andamento di mercato dei vari vini è utile precedere l'analisi con un quadro generale del vino piemontese, pur senza fornire dati economici sulla produzione 2018.
Per quanto concerne la superficie vitata, nel 2017 si è invertita la tendenza che vedeva il vigneto piemontese ogni anno perdere decine di ettari. Riteniamo che il trend sia proseguito anche nel 2018. A livello di numeri, ci limitiamo ai dati degli ultimi cinque anni (2013-2017), nei quali il vigneto piemontese ha evidenziato un andamento sostanzialmente stabile: 44.169 ettari nel 2013, 43.893 nel 2014, 43.553 nel 2015, 43.500 nel 2016 e 44.202 nel 2017.
Anche l'aspetto produttivo esprime una certa regolarità. Nell'ultimo quinquennio, la produzione di vino in Piemonte è oscillata tra 2,0 e 2,5 milioni di ettolitri: 2.579.500 ettolitri nel 2013, 2.402.000 ettolitri nel 2014, 2.467.000 nel 2015, 2.549.000 ettolitri nel 2016 e 2.043.00 ettolitri nel 2017.
Volendo dare uno sguardo al 2018, sappiamo che c'è stata un'inversione di tendenza, con un buon incremento produttivo sul 2017 e un ritorno ai valori del 2016. Tutto ciò rappresenta una buona opportunità per ricostituire le scorte che in molte denominazioni erano scese ai minimi storici.

## I MERCATI E I LORO ANDAMENTI NEL CORSO DEL 2018

Il mercato dei vini piemontesi è sempre più universale. Aziende grandi e piccole, agricole e industriali, individuali o cooperativistiche, lavorano da anni per consolidare il proprio mercato e, quindi, influenzano positivamente la situazione del settore. Ogni anno ci sono alti e bassi, illusioni e conferme, speranze e battute d'arresto. Ma il lavoro realizzato non va perduto e crea i presupposti per ottenere risultati favorevoli.
Abbiamo provato, dialogando con produttori, organismi istituzionali e operatori di mercato, a sintetizzare lo stato di salute del vino piemontese. Ne è scaturito un rapporto sintetico, a suo modo esauriente, che aiuterà il lettore a conoscere e a capire ciò che sta succedendo nel mondo del vino. Mancano due mesi alla fine dell'anno, ma i risultati globali sono ormai delineati.
Sono pochi i casi (es. l'Asti e il Brachetto d'Acqui) per i quali la fine dell'anno rappresenta un periodo di business sostanziosi.
Iniziamo la carrellata con uno sguardo d'insieme sui vini di Langa, dove si racconta di una buona stabilità per Barbaresco, Barbera d'Alba e Dogliani e di piccole flessioni per Barolo, Diano d'Alba, Dolcetto d'Alba e Nebbiolo d'Alba.
Il caso Barolo sta facendo discutere, perché non si era più abituati a riduzioni di imbottigliamento e, conseguentemente, di mercato. Ma anche in questo caso i tratti sono contenuti e ci sono motivazioni concrete a giustificarli. L'ultima annata in commercio, il 2014, porta con sé due elementi critici: da un lato, la scarsità di produzione (oltre 10.000 ettolitri in meno, pari a 1.400.000 bottiglie) rispetto alle precedenti. Questo può aver condizionato le scelte di mercato in senso conservativo. Ma c'è anche una ragione qualitativa: nonostante l'impegno di molti produttori e la concreta evidenza della buona qualità di questi Barolo, nel contesto internazionale il 2014 non gode di una percezione qualitativa unanime e questo può aver rallentato la tradizionale propensione alla domanda di Barolo. La conferma in tal senso viene dai riscontri delle vendite di due annate precedenti: il 2012 è venduto al 93% e il 2013 al 90%.
Denominazione di successo continua a essere la Doc Langhe, attestata oramai oltre i 15 milioni di bottiglie, con l'exploit inarrestabile del Langhe Nebbiolo (circa 6 milioni di pezzi), divenuto ormai un vino di sicuro riferimento sia per chi produce, sia per chi acquista.

## LE DENOMINAZIONI VARIETALI

Un discorso specifico si può fare in senso trasversale sui vini a denominazione dove è presente la varietà. Quella di riportare il nome del vitigno a fianco dell'origine geografica è una caratteristica che trova nel Piemonte un'identità ben definita.
È il caso dei numerosi vini che hanno come riferimento il vitigno Dolcetto. Negli anni scorsi, una crisi conclamata ha portato a una sostanziosa riduzione degli impianti un po' in tutte le aree di origine. Le zone più significative restano tre: quella albese con il Dolcetto d'Alba Doc e il Diano d'Alba Docg, quella doglianese e monregalese con il Dogliani Docg e quella ovadese con il Dolcetto di Ovada Doc e l'Ovada Docg.
Dopo questa fase così critica, oggi il mercato dei vini Dolcetto non crea troppi patemi: la graduale riduzione delle superfici vitate sta ripristinando l'equilibrio tra offerta e domanda.
Resta un problema di fondo: i vini a base di Dolcetto non assicurano un reddito adeguato. Questo sta portando le zone classiche del Dolcetto a integrarne gli impianti con altre varietà, autoctone o internazionali: è il caso in certe aree del Nebbiolo, in altre di Chardonnay o Pinot nero, in altre ancora di Albarossa. Il risultato è che si va verso basi varietali che permettono alle aziende di porre sul mercato un assortimento di vini più attraente e forse anche più attuale.
Anche il mondo Barbera vive un momento di riflessione, con un rallentamento nel mercato dei vini sfusi, per i riflessi del forte calo produttivo del 2017. I momenti di stasi sono possibili in un settore che, con le sue denominazioni, mette sul mercato circa 70 milioni di bottiglie ogni anno.
Ci sono situazioni più rosee come la Barbera d'Alba e quella dei Colli Tortonesi e altre più statiche come la Barbera del Monferrato. Poi ci sono i due colossi, la Barbera d'Asti e la Piemonte Barbera che dispongono di produzioni e mercati dai grandi numeri e confermano l'appeal in crescita per questo vino.
La Barbera d'Asti, poi, ha dato origine a una selezione dai numeri più contenuti, il Nizza Docg, una realtà in crescita, che accompagna la ricerca qualitativa del prodotto con l'attenta valorizzazione del territorio.
Note positive giungono anche dal mondo della Freisa. Negli ultimi anni si è invertita la tendenza che vedeva la lenta riduzione dei vigneti e si respira un'aria di crescente curiosità. Il consumatore sta cominciando a conoscere la duttilità di questo vitigno, capace di produrre vini giovani e allo stesso tempo prodotti più importanti e capaci di resistere al tempo. Nella versione giovane, la Freisa d'Asti e quella di Chieri sono vini da mercato piemontese o al massimo del Nord Italia, mentre le tipologie di struttura cominciano a fare breccia all'estero (USA, Nord Europa, Inghilterra).
Un percorso analogo ha intrapreso il settore del Grignolino, che negli ultimi decenni aveva subito forti perdite di vigneti e perso smalto nell'immagine e nelle vendite. Si sta sviluppando, a cavallo tra le due denominazioni di riferimento (Grignolino d'Asti e Grignolino del Monferrato Casalese), un movimento di produttori che dedicano molte attenzione al vitigno e al vino, in vigna e in cantina. Accanto alla tipologia giovane sta emergendo una versione "storica" che propone un vino di struttura, maturato e affinato, capace di resistere al tempo, con caratteri organolettici armonici, senza quell'esagerazione tannica che contraddistingueva questo vino.

## LE PICCOLE TERRE

Ci sono situazioni produttive, qua e là per il Piemonte, che non si distinguono per l'ampiezza dei volumi prodotti, ma per la loro originalità e alimentano, i mercati di nicchia sparsi per il mondo.
È il caso delle denominazioni dell'Alto Piemonte a base di Nebbiolo, le due Docg (Gattinara e Ghemme) le sei Doc (Boca, Bramaterra, Carema, Fara, Lessona e Sizzano). Nella loro piccola dimensione, in un mercato che cerca prodotti speciali sono davvero protagoniste. Tutto il mondo si sta accorgendo dei vini dell'Alto Piemonte e della loro originalità. Persino la Svizzera, tradizionale vicina di casa, è tornata a interessarsi di queste realtà.
Caso simile è quello dei Colli Tortonesi, l'ultima porzione piemontese prima dell'Oltrepò. Accanto a realtà di ampia scala come la Barbera e il Cortese, si è affermato con autorevolezza il vino a base di Timorasso, con ottimi effetti sul reddito e l'identità del settore.
Vive di una solida stabilità il Verduno prodotto nell'albese con il Pelaverga piccolo. La crescita annuale porta pochi ettari e poche migliaia di bottiglie, ma tutto ciò è in perfetta armonia con il mercato, che sta riservando quotazioni economiche importanti.
Un Nebbiolo che sta camminando verso traguardi di eccellenza è l'Albugnano: nasce in 4 comuni del Basso Monferrato astigiano, verso la provincia di Torino, in un territorio poco ondulato, dove spicca la sua altitudine, oltre i 500 metri. Il progetto è siglato "Albugnano 549" come i metri di altitudine del paese capofila. Accompagnerà le bottiglie dei produttori che hanno condiviso la ricerca del meglio in vigna e in cantina.
Prosegue il cammino di prestigio del Ruché di Castagnole Monferrato; con quel pizzico di aromatico e speziato che lo caratterizza sta conquistando, dopo quello italiano, i mercati del mondo intero.
Tra le "piccole terre" c'è anche il Pinerolese, tra le province di Torino e Cuneo. Qui l'interesse è per le piccole tipologie come Doux d'Henry e Ramìe. Per

ora è il mercato italiano che apre le porte, ma la curiosità e l'enoturismo aiuterà queste esperienze produttive a far breccia anche altrove.

## BIANCHI E SPUMANTI

Tra i vini bianchi, i protagonisti più affermati restano il Gavi e il Roero Arneis. Il primo ha una netta vocazione per il mercato estero, dove ha consolidato ulteriormente le posizioni; più orientato al mercato italiano è il Roero Arneis, ma ultimamente le campagne di promozione del Consorzio hanno portato la sua notorietà in vari paesi esteri. Il nuovo Disciplinare e, in particolare, la sua versione "affinata" darà un contributo decisivo alla sua affermazione internazionale.
E poi c'è il rinascimento dell'Erbaluce di Caluso, caratterizzato dal rilancio delle vendite in primis sul mercato italiano. Tre fattori della ripresa: l'aumento del numero delle aziende, il cambio generazionale e la ricerca insistente della piacevolezza.
Meritato è il successo crescente dell'Alta Langa Docg, lo spumante Metodo Classico delle colline piemontesi di Cuneo, Asti e Alessandria alla destra del Tanaro. In crescita sono gli ettari vitati, le bottiglie prodotte e il numero delle case produttrici. L'ottimo rapporto con la ristorazione sta dando i suoi frutti.
Infine ci sono i due comparti degli spumanti dolci: l'Asti e il Moscato d'Asti e il Brachetto d'Acqui.
Nel primo caso, dopo anni di incertezze, sembra tornare il sereno. I dati della prima parte dell'anno fino a settembre non sono significativi, ma aver bloccato l'erosione delle vendite è un primo dato positivo. Altro elemento favorevole è l'incremento delle vendite dell'Asti dopo alcuni anni di stasi. A questo risveglio risponde una piccola battuta d'arresto del Moscato d'Asti, ma questo non desta troppe preoccupazioni. Vuoi perché l'anno non è ancora terminato e nei due mesi finali i numeri potrebbero migliorare; vuoi perché il rallentamento del Moscato d'Asti può essere fisiologico dopo anni e anni di crescita; vuoi perché, nel suo maggior mercato (gli Stati Uniti) la concorrenza dei Moscato di altre zone italiane ed estere si è fatta sentire.
In questa denominazione, poi, c'è una nuova tipologia, l'Asti secco. I risultati numerici finora non sono esagerati (circa 1,5 milioni di bottiglie). Ma va sottolineato come abbia saputo risvegliare, dopo anni di sonnolenza, l'orgoglio territoriale dei produttori delle uve.
Ultimo comparto è quello del Brachetto d'Acqui. La crisi che da anni colpisce le tipologie dolci ha delimitato l'arco delle bottiglie vendibili. Se l'attuale patrimonio viticolo (1.030 ettari) producesse Brachetto d'Acqui a pieno ritmo, i mercati non saprebbero accoglierlo e molto resterebbero invenduto. Per questo, l'accordo tra i produttori contiene da tempo la fase produttiva a soli 36 quintali a ettaro.
Le speranze per il rilancio della denominazione sono riposte nella nuova tipologia secca, quell'Acqui Rosé divenuto realtà nel 2017. I primi risultati ottenuti potrebbero crescere in modo esponenziale se venisse autorizzato l'imbottigliamento fuori dal territorio piemontese.

## Le pagine economiche dei vini
## Legenda

Riportiamo di seguito alcune indicazioni per una migliore lettura delle pagine economiche dedicate ai singoli vini Doc e Docg.

**Tendenze**: esprimono in sintesi l'andamento che ogni vino ha avuto nel periodo tra il 2009 e il 2017 relativamente a superficie vitata, produzione effettiva, imbottigliamenti e giacenze.
Le tendenze sono sintetizzate anche dai seguenti simboli grafici:

faccino arrabbiato significa: riduzione

faccino riflessivo significa: alternanza

faccino tranquillo significa: stabilità

faccino euforico significa: incremento

# Roero Arneis

La tipologia "Roero Arneis" appartiene alla denominazione "Roero" e interessa 19 paesi alla sinistra del Tanaro. Di essi, quattro hanno l'intero territorio nell'area delimitata (Canale, Corneliano d'Alba, Piobesi d'Alba e Vezza d'Alba), mentre per gli altri quindici (da Montaldo Roero a Magliano Alfieri, da Monticello d'Alba a Priocca) la zona ne include solo una parte. Protagonista è il vitigno Arneis e la denominazione Roero produce tre tipologie di vino, Roero Arneis, Roero Arneis Spumante e Roero Arneis Riserva, quest'ultima introdotta con la nuova formulazione del Disciplinare, che ha ufficializzato anche le Menzioni Geografiche Aggiuntive e la possibilità di denominare il Roero Arneis anche solo Roero.

## LE TENDENZE

### Superficie rivendicata

Quest'anno è cambiata la fonte del dato relativo alla superficie vitata. Dagli archivi dell'Assessorato regionale all'agricoltura abbiamo tratto questo dato di 768 ettari come superficie vitata rivendicata per il 2017 del Roero Arneis.

### Produzione effettiva

Nel passaggio dal 2016 al 2017, la produzione effettiva fa segnare un calo produttivo. Nulla di rilevante, circa 2.000 ettolitri, che con tutta probabilità sono l'effetto concreto di un'annata calda e asciutta che in generale ha dato una produzione inferiore alla media.

### Imbottigliamento

Dopo una sequenza di anni con incrementi costanti, l'imbottigliamento segna una flessione. Nell'ultimo anno (1° luglio 2017 /30 giugno 2018) sono state realizzate 5.538.966 bottiglie, circa 500.000 pezzi in meno rispetto al periodo precedente. Anche in questo caso ha influito la minor disponibilità di prodotto dovuto all'annata 2017 di produzione più scarsa.

### Giacenze

Dopo un aumento delle giacenze manifestatosi al 1° luglio 2017, la situazione è cambiata al 1° luglio 2018 con una nuova flessione del Roero Arneis a disposizione per nuovi imbottigliamenti. La nuova situazione (17.743 ettolitri) è frutto della minor produzione del 2017, ma anche di un mercato vivace, che ha stimolato gli imbottigliamenti. La giacenza media nel periodo 2010-2018 è di 15.652 ettolitri, meno di un terzo della produzione di un'annata.

# Barbera d'Alba

La zona di origine della Barbera d'Alba si estende alla destra e alla sinistra del Tanaro, sia in Langa che in Roero. Qui il vitigno Barbera ha una presenza importante in una cinquantina di paesi di collina. Nella composizione del vino, il Barbera (minimo 85%) può avere la sinergia delle uve di un altro vitigno, il Nebbiolo, fino a un massimo del 15%. La duttilità della varietà consente alla denominazione di produrre due tipologie di vino: la Barbera d'Alba e la Barbera d'Alba Superiore. Il primo è un vino tendenzialmente giovane e fragrante, che non ha obblighi di invecchiamento minimo per legge. Il secondo, invece, per la sua struttura più complessa e importante, deve restare almeno 12 mesi in cantina (minimo 4 in legno), calcolando questo tempo dal 1° novembre dopo la vendemmia.

## LE TENDENZE

### Superficie rivendicata

Quest'anno è cambiata la fonte del dato relativo alla superficie vitata. Dagli archivi dell'Assessorato regionale all'agricoltura abbiamo tratto questo dato di 1.419 ettari come superficie vitata rivendicata per il 2017 della Barbera d'Alba.

### Produzione effettiva

La Barbera d'Alba ha una produzione effettiva sostanzialmente stabile, con una diminuzione nel 2017 (84.618 ettolitri), circa 4.000 ettolitri in meno del 2016. Questo è soprattutto il risultato di un'annata più scarsa. Il dato medio tra il 2009 e il 2017 è di 88.879 ettolitri.

### Imbottigliamento

Nell'ultimo anno considerato (1° luglio 2017/30 giugno 2018) gli imbottigliamenti sono praticamente stabili: sono state realizzate 10.448.548 bottiglie, un dato molto simile all'imbottigliamento medio 2009-2018 (10.510.774).

### Giacenze

Al 1 luglio 2018 le giacenze sono praticamente uguali (126.699 ettolitri) all'anno precedente (126.095 ettolitri). Nell'intero periodo finora analizzato (2009-2018), il valore medio delle giacenze di Barbera d'Alba è di 115.802 ettolitri, in pratica il 30% in più di un'annata di produzione.

# Barbera d'Asti

Piuttosto ampia è la zona di origine della Barbera d'Asti, 118 paesi nell'astigiano e 51 in provincia di Alessandria. In tale area sono state delimitate e iscritte a disciplinare tre Sottozone, Nizza (attorno a Nizza Monferrato), Tinella (attorno a Costigliole d'Asti) e Colli Astiani (più vicina al capoluogo), che possono accompagnarsi alla tipologia Barbera d'Asti Superiore. Da alcuni anni Nizza è una Docg a sé stante. Articolato è l'invecchiamento obbligatorio: la Barbera d'Asti può essere commercializzata dal 1° marzo dopo la raccolta delle uve; per la tipologia "Superiore" invece occorrono 12 mesi calcolati dal 1° gennaio dopo la vendemmia, con almeno sei mesi in contenitori di legno. Per le due Sottozone i mesi diventano diciotto, sempre dal 1° gennaio dopo la vendemmia, con l'obbligo di sei mesi in legno.

## LE TENDENZE

### Superficie rivendicata

Quest'anno è cambiata la fonte del dato relativo alla superficie vitata. Dagli archivi dell'Assessorato regionale all'agricoltura abbiamo tratto questo dato di 4.131 ettari come superficie vitata rivendicata per il 2017 della Barbera d'Asti.

### Produzione effettiva

Dopo l'incremento produttivo del 2014, 2015 e 2016, il 2017 ha portato una produzione inferiore di circa 7.000 ettolitri. Come già segnalato per altri vini, questo fatto è la conseguenza di un'annata calda e secca, che ha ridotto la produzione in vigneto e la resa uva/vino.

### Imbottigliamento

Nonostante la riduzione produttiva del 2017, nel periodo tra il 1° luglio 2017 e il 30 giugno 2018, gli imbottigliamenti hanno fatto segnare un buon incremento: circa 600.000 bottiglie in più, ovvero 20.510.209 bottiglie. Nel periodo completo – tra il 2010 e il 2018 – il volume medio degli imbottigliamenti è stato ancora superiore (21.713.356 pezzi).

### Giacenze

Sostanziale stabilità è la condizione espressa dalle giacenze: negli otto anni esaminati, infatti, oscilla tra 250.000 e 317.000 ettolitri. Anche al 1° luglio 2018 il volume delle giacenze (297.605 ettolitri) rispetta questa tendenza. Nel periodo analizzato (tra il 2009 e il 2018), le giacenze medie di Barbera d'Asti sono state di 285.507 ettolitri, cioè il 24% in più di una vendemmia.

# Barbera del Monferrato

Più vasta di quella della Barbera d'Asti, la zona di origine della Barbera del Monferrato interessa 118 paesi astigiani e 99 alessandrini. Tutto il territorio è collinare e il vitigno Barbera è il protagonista principale. Per questo interviene tra l'85 e il 100%. La parte restante (il 15%) può essere composta da altre varietà (Freisa, Grignolino e Dolcetto) da sole o congiuntamente. Di questa denominazione esistono due tipologie, la Barbera del Monferrato Doc e la Barbera del Monferrato Superiore Docg. La prima non ha obbligo di invecchiamento minimo. Invece la tipologia "Superiore" Docg deve invecchiare almeno 12 mesi, di cui 6 in legno.

## LE TENDENZE

### Superficie rivendicata

Quest'anno è cambiata la fonte del dato relativo alla superficie vitata. Dagli archivi dell'Assessorato regionale all'agricoltura abbiamo tratto questi dati: la Barbera del Monferrato Doc può contare su 881 ettari come superficie vitata rivendicata per il 2017, mentre la Barbera del Monferrato Superiore dispone di 58 ettari.

### Produzione effettiva

Tra il 2009 e 2016, la produzione effettiva ha avuto un andamento incostante, segnato più da flessioni che da aumenti. La tendenza si è confermata anche nella vendemmia 2017, già di per sé avara di produzione. Nel 2017, infatti, la Barbera del Monferrato ha dato una produzione di 47.112 ettolitri, inferiore anche al 2016 (52.303). Il dato medio tra il 2009 e il 2017 è stato di 61.300 ettolitri. Stabile invece la produzione della Superiore Docg, con circa 2.700 ettolitri.

### Imbottigliamento

Dal punto di vista degli imbottigliamenti la situazione è più complessa, seppure esprima una sostanziale tendenza alla riduzione. Nei primi tre anni le bottiglie prodotte erano più di 6 milioni, mentre nei cinque successivi sono rimaste al di sotto dei 5,5 milioni. Nel periodo tra il 1° luglio 2017 e il 30 giugno 2018 ha segnato un timido incremento (4.461.684).

### Giacenze

Anche l'andamento delle giacenze è altalenante, tra 28 e 47 mila ettolitri. Dopo gli aumenti nel 2014, 2015 e 2017 e la contrazione al 1° luglio 2016, finalmente al 1° luglio 2018 si segnala una nuova riduzione delle giacenze (35.772 ettolitri). Nel periodo 2009 – 2018, il valore medio delle giacenze è stato di 40.820 ettolitri, ovvero oltre il 66% di una vendemmia.

# Colli Tortonesi Barbera

Questa è la tipologia più importante della denominazione Colli Tortonesi, prodotta in una trentina di paesi che fanno capo a Tortona, dove la provincia di Alessandria va verso l'Oltrepò. Un territorio grande, ma che ha visto ridursi un po' il suo patrimonio viticolo. In tale denominazione sono incluse numerose tipologie di vini, che fanno capo a vari vitigni: Barbera, Dolcetto, Croatina, Freisa, Cortese, Favorita, Timorasso e Moscato. Due sono le sottozone delimitate, Monleale e Terre di Libarna. L'abbinamento tra Colli Tortonesi e il vitigno Barbera genera tre vini di base, Colli Tortonesi Barbera e le tipologie Riserva e Superiore. La sottozona Monleale è riservata al vitigno Barbera, mentre Terre di Libarna ha più tipologie, una delle quali dedicata a tale vitigno.

## LE SITUAZIONI

### Superficie rivendicata

Quest'anno è cambiata la fonte del dato relativo alla superficie vitata. Dagli archivi dell'Assessorato regionale all'agricoltura abbiamo tratto questi dati: la Doc Colli Tortonesi nel 2017 ha rivendicato una superficie vitata di 366 ettari; in tale ambito la tipologia Barbera ha rivendicato 196 ettari che rappresentano il 53% dell'intera denominazione.

### Produzione effettiva

Nel passaggio dal 2016 al 2017 la produzione effettiva del Colli Tortonesi Barbera è rimasta praticamente invariata (da 6.455 a 6.486 ettolitri). Nel 2017, l'incidenza della tipologia Barbera nel complesso della Doc Colli Tortonesi è rilevante e ne rappresenta oltre il 55% totale, con un buon equilibrio rispetto al rapporto della superficie rivendicata.

### Imbottigliamento

Quanto agli imbottigliamenti, i dati restano rassicuranti. Nel periodo tra il 1° luglio 2013 e il 30 giugno 2018 il numero delle bottiglie di Colli Tortonesi Barbera ha segnato un'oscillazione limitata, tra 223.867 e 255.200. Stabile e con tendenza all'incremento nel periodo finale è quello dell'intera denominazione: tra 777.813 e 682.267 bottiglie.

### Giacenze

Ottima è la situazione delle rimanenze al 30 giugno 2018. Il Colli Tortonesi Barbera ha ridotto le giacenze (5.441 ettolitri) rispetto al 2017 (7.681 ettolitri). Le giacenze medie sono inferiori al volume di vino prodotto annualmente. Anche la denominazione nel suo complesso riduce le giacenze: al 1° luglio 2018 sono scese a 15.394 ettolitri rispetto ai 19.037 del 2017.

# Brachetto d'Acqui

È l'Alto Monferrato, il territorio collinare a cavallo tra le province di Asti e Alessandria, che forma la zona di origine del Brachetto d'Acqui. Qui il Brachetto (ma anche il Moscato e il Dolcetto) trova uno spazio di coltivazione privilegiato che si estende in 26 paesi, 18 astigiani e 8 alessandrini nei pressi di Acqui Terme.
Tre sono le tipologie prodotte in questa denominazione: il Brachetto d'Acqui detto in gergo "tappo raso", il Brachetto d'Acqui Spumante e il Brachetto d'Acqui Passito. Il Brachetto d'Acqui "tappo raso" e il Brachetto d'Acqui Spumante sono vini delicati e fragranti che non hanno bisogno di invecchiamento in cantina. Il Brachetto d'Acqui Passito, invece, può essere immesso al consumo solo dopo il 1° ottobre dell'anno successivo alla vendemmia. Ultimo riconoscimento (2017) per la tipologia secca come "Acqui Dry".

## LE TENDENZE

### Superficie rivendicata

Quest'anno è cambiata la fonte del dato relativo alla superficie vitata. Dagli archivi dell'Assessorato regionale all'agricoltura abbiamo tratto questi dati: la Docg Brachetto d'Acqui nel 2017 ha rivendicato una superficie vitata di 904 ettari.

### Produzione effettiva

Nei 9 anni presi in esame l'andamento della produzione è stato altalenante, con periodi di stabilità (tra il 2009 e il 2012) e altri più alternati (dal 2013 al 2015). È tornata maggiore stabilità nelle ultime due annate: se nel 2016 la produzione è stata di 22.283 ettolitri, nel 2017 è salita di poco (22.319), grazie alla gestione della denominazione patrocinata dal Consorzio.

### Imbottigliamento

Gli imbottigliamenti segnano una costante flessione soprattutto tra il 2010 e il 2016. Piccola la ripresa a fine giugno 2017 (2.973.600), consolidata da un dato più solido nel 2018 (3.284.857 bottiglie). L'imbottigliamento medio tra il 2009 e il 2017 è stato di 3.272.436.

### Giacenze

Negli ultimi anni le giacenze di Brachetto d'Acqui sono sostanzialmente stabili. Anzi, nel passaggio tra il 2017 e il 2018 si nota una loro riduzione da 9.669 a 8.010 ettolitri. Il dato è in linea con la sostanziale stabilità produttiva di 2015, 2016 e 2017. La giacenza media del periodo tra il 1° luglio 2010 e il 1° luglio 2018 è di 11.453 ettolitri.

# Gavi

Il vitigno Cortese è la base ampelografica del Gavi sulle colline di 11 comuni attorno all'omonima cittadina, nell'estremo lembo sudorientale del Piemonte. La denominazione mantiene le due formulazioni originarie, Gavi o Cortese di Gavi in tutte le tipologie: Gavi tranquillo, Gavi frizzante, Gavi spumante, Gavi Riserva e Gavi Riserva Spumante Metodo Classico. Il Gavi è molto legato al suo territorio e alla tradizione enologica che lo caratterizza. Il Disciplinare prevede un periodo di invecchiamento per il Gavi "Riserva" (un anno, di cui sei mesi di affinamento in bottiglia) e per il Gavi "Riserva Spumante Metodo Classico" (due anni). Per il Gavi tout court, il Gavi frizzante e il Gavi Spumante non è previsto invecchiamento.

## LE TENDENZE

### Superficie rivendicata

Quest'anno è cambiata la fonte del dato relativo alla superficie vitata. Dagli archivi dell'Assessorato regionale all'agricoltura abbiamo tratto questo dato di 1.483 ettari come superficie vitata rivendicata per il 2017 della Docg Gavi.

### Produzione effettiva

L'attenta gestione della denominazione Gavi da parte del Consorzio ha portato a un'ottima stabilità anche nella produzione annuale, il cui dato medio tra il 2009 e il 2017 è stato di 90.361 ettolitri annui, con una forte riduzione nel 2017 dovuta alla tipologia dell'annata.

### Imbottigliamento

Fino al 2016 l'andamento degli imbottigliamenti è stato positivo, sintomo di un mercato dinamico. Facendo riferimento ai periodi tra il 1° luglio di un anno e il 30 giugno del successivo, nei 8 anni tra il 2009 e il 2018 gli imbottigliamenti sono tendenzialmente cresciuti (a parte i cali degli ultimi due anni). Il forte calo dell'ultimo anno è da attribuire alla forte riduzione produttiva.

### Giacenze

Le giacenze di Gavi, tra il 1° luglio 2010 e il 1° luglio 2013 si sono costantemente ridotte. Al 1° luglio 2014 e 2015 i valori sono cresciuti, ma al 1° luglio 2016 si è avuta una nuova flessione. La risalita del dato nel 2017 (50.858 ettolitri) è bilanciato dalla nuova riduzione al 1° luglio 2018 (45.440). Nei 9 anni esaminati (2009-2018) la giacenza media è di 29.880 ettolitri, circa il 30% della produzione media.

# Dogliani

La denominazione "Dogliani" è il risultato della fusione di due precedenti esperienze territoriali e produttive, il Dolcetto di Dogliani e quello delle Langhe Monregalesi. Entrambe avevano come riferimento il vitigno Dolcetto e così è rimasto anche nell'attuale denominazione. Tutto ciò si è realizzato nel 2011 e, pertanto, possiamo lavorare su sei annate di produzione e mercato. La zona di origine è la somma tra i 10 paesi dove si produceva il Dolcetto di Dogliani e i 10 del Dolcetto delle Langhe Monregalesi. Sono due le tipologie ammesse: Dogliani e Dogliani Superiore. Il primo è fresco e fragrante e non ha obbligo di invecchiamento; il secondo, più ambizioso e ricco di struttura, deve stare in cantina almeno di 12 mesi dal 1° novembre dopo la vendemmia.

## LE TENDENZE

### Superficie rivendicata

Quest'anno è cambiata la fonte del dato relativo alla superficie vitata. Abbiamo tratto queste informazioni dagli archivi dell'Assessorato regionale all'agricoltura. Nel 2017, la superficie vitata rivendicata per la Docg Dogliani è risultata essere di 689 ettari. Riflessivo

### Produzione effettiva

La produzione del Dogliani Docg è stata influenzata spesso dalla scelta dei produttori di orientare parte dell'uva prodotta alla tipologia Langhe Dolcetto. Così, se nel 2011, 2012 e 2013 la produzione è stata abbastanza costante (tra 33.500 e 38.000 ettolitri), successivamente è stata più alterna. Nel 2017, la produzione è stata più contenuta (29.763 ettolitri) rispetto al 2016 (38.368) anche per la minore fertilità dell'annata.

### Imbottigliamento

Dopo che l'andamento degli imbottigliamenti aveva segnato una vera impennata tra il 2012/13 e il 2013/14 arrivando a 2.809.333 bottiglie, nei periodi successivi ha rallentato e si è stabilizzato tra i 2.305.333 bottiglie del 2014 e 2015 e i 2.079.521 del periodo 2016-2018.

### Giacenze

Anche le giacenze hanno avuto un andamento alterno: dopo un periodo di buona stabilità (fino al 1° luglio 2016), nei due anni successivi le giacenze sono tornate a crescere: al 1° luglio 2017 le rimanenze sono salite a 32.592 ettolitri e così pure al 1° luglio 2018 (35.281), nonostante la minore resa dell'annata 2017.

# Dolcetto d'Alba

La zona di origine del Dolcetto d'Alba è collocata sulle colline di Langa, alla destra del fiume Tanaro, dove prevalgono i terreni solidi e compatti e dove il clima è freddo-temperato, senza esagerazioni di caldo e con buone escursioni termiche tra le stagioni. In tutto, la zona è composta di 37 paesi, in gran parte legati alla provincia di Cuneo. Solo un paese, Coazzolo, appartiene alla provincia di Asti. Nella zona, il vitigno predominante è il Dolcetto, che regala due tipologie di vino: Dolcetto d'Alba e Dolcetto d'Alba Superiore. Come vino giovane per eccellenza, il Dolcetto d'Alba non ha invecchiamento obbligatorio. Solo la tipologia "Superiore", più strutturata, deve soggiornare in cantina per almeno 12 mesi calcolati dal 1° novembre dopo la vendemmia.

## LE TENDENZE

### Superficie rivendicata

Quest'anno è cambiata la fonte dei dati relativi alla superficie vitata rivendicata. Li abbiamo tratti dagli archivi dell'Assessorato regionale all'agricoltura. Nel 2017, tale superficie a disposizione della Doc Dolcetto d'Alba è stata di 998 ettari.

### Produzione effettiva

Nei cinque anni tra il 2009 e il 2013, la produzione effettiva è rimasta abbastanza stabile (mediamente 66.466 ettolitri). Dopo la resa bassa del 2014 (47.320 ettolitri), il dato è risalito nel 2015 (53.941) e nel 2016 (58.344), per tornare a scendere nel 2017 (51.030) anche per la presenza di un'annata calda e secca.

### Imbottigliamento

Dopo la ripresa segnata nel periodo 1° luglio 2013 - 30 giugno 2014, nei 4 anni successivi è cambiata la tendenza: Gli imbottigliamenti sono scesi a 6.344.533 pezzi nel 2015, 6.158.267 nel 2016, 6.022.417 nel 2017 e 5.402.153 nel 2018. Il dato medio tra il 1° luglio 2009 e il 30 giugno 2018 è di 6.621.258 bottiglie.

### Giacenze

Può essere dipeso dal contenimento produttivo del 2014 e 2015 il calo delle giacenze del Dolcetto d'Alba al 1° luglio 2015 e 2016. E forse anche da una maggior riclassificazione verso denominazioni inferiori. Con l'incremento produttivo nell'annata 2016, le giacenze al 1° luglio 2017 sono tornate a salire (44.648 ettolitri) e così al 1° luglio 2018 (45.790), nonostante la minor produzione del 2017.

# Dolcetto di Ovada e Ovada

La città di Ovada è capofila di un territorio viticolo che sale verso l'Appennino Ligure genovese e qui, come nel resto dell'Alto Monferrato, il vitigno Dolcetto ha una presenza privilegiata con la produzione di due vini: il Dolcetto di Ovada Doc e il Dolcetto di Ovada Superiore o Ovada Docg. La zona di origine è la stessa ed è costituita da 22 paesi che fanno capo a Ovada. Il vitigno Dolcetto è il protagonista dei due vini. Nel caso del Superiore sono previste anche la tipologia Riserva e l'uso della menzione Vigna. Il Dolcetto di Ovada Doc non prevede invecchiamento minimo di legge, mentre il Superiore Docg presenta una situazione più varia: 12 mesi per il Dolcetto di Ovada Superiore, 20 mesi con la menzione Vigna e 24 per la tipologia Riserva, con o senza la Vigna.

## LE TENDENZE

### Superficie rivendicata

Quest'anno è cambiata la fonte del dato relativo alla superficie vitata. Abbiamo tratto le informazioni dagli archivi dell'Assessorato regionale all'agricoltura. Nel 2017, la superficie vitata rivendicata per la Docg Ovada è risultata di 42 ettari e per la Doc Dolcetto di Ovada di 395 ettari per un totale di 437.

### Produzione effettiva

Tra il 2012 e il 2016, la produzione del Dolcetto di Ovada Doc esprime dati abbastanza stabili, sostanzialmente tra i 18 e i 20 mila ettolitri. La flessione maggiore si ha nel 2017 (13.783 ettolitri), complice un'annata molto calda e secca. Anche la produzione dell'Ovada Docg ha espresso un andamento analogo, con l'oscillazione produttiva tra 1.200 e 1.600 ettolitri tra il 2012 e il 2016 e una diminuzione più decisa nel 2017 (946 ettolitri).

### Imbottigliamento

Le attività di imbottigliamento fanno registrare un andamento sostanzialmente stabile: tra 1,5 e 1,9 milioni di bottiglie nei vari periodi tra il 1° luglio 2012 e il 30 giugno 2017. Nell'anno successivo (tra 1° luglio 2017 e 30 giugno 2018) Dolcetto di Ovada Doc e Ovada Docg hanno prodotto 1.488.898 bottiglie, nonostante il 2017 sia stata un'annata di scarsa produzione.

### Giacenze

Dopo due anni di incrementi, al 30 giugno 2016, 2017 e 2018 le giacenze del Dolcetto di Ovada Doc sono tornate ai livelli del 30 giugno 2013 (12-14 mila ettolitri). Più stabile ancora è l'andamento dell'Ovada Docg: con le giacenze degli ultimi tre anni (2016, 17 e 18) stabilizzate tra 2.692 e 3.133 ettolitri.

# Erbaluce di Caluso

La denominazione Caluso, localizzata nel territorio collinare del Canavese, ha una zona di origine diffusa su tre province: la parte principale è in quella di Torino con 31 comuni. La parte restante coinvolge le province di Vercelli (1 paese) e di Biella (3 paesi). Il vitigno protagonista è l'Erbaluce, che qui ha trovato la sua dimora privilegiata. La denominazione Caluso presenta 4 tipologie di vino, l'Erbaluce di Caluso, l'Erbaluce di Caluso Spumante e poi il Caluso Passito e il Caluso Passito Riserva. Per l'Erbaluce di Caluso e l'Erbaluce di Caluso Spumante non è previsto invecchiamento obbligatorio. Il Caluso Passito deve maturare per almeno 36 mesi in cantina e la Riserva per almeno 48 mesi. Se l'Erbaluce di Caluso Spumante è prodotto con il Metodo Classico valgono le disposizioni generali in materia.

## LE TENDENZE

### Superficie rivendicata

Nei nove anni analizzati (2009-2017) il potenziale viticolo dell'Erbaluce di Caluso è cresciuto e ora sembra stabile. Solo nel 2012 si è avuta una lieve flessione, mentre negli altri anni l'andamento è stato positivo. Nel 2013 e 2014 si è stabilizzato a 188 ettari. Nel 2015 è cresciuto di 4 ettari (192 ettari), nel 2016 di altri quattro (196) e nel 2017 di dodici (208).

### Produzione effettiva

La produzione effettiva si presenta altalenante. Aumenti e riduzioni spesso dipendono dalla fertilità dell'annata. Evidente è il calo del 2012 per un'annata poco fertile, controbilanciato dal 2013 e dal 2014. Nel 2015, 2016 e 2017 la produzione ha segnato altre battute di arresto con rispettivamente 9.472 ettolitri nel 2015, 9.494 nel 2016 e 8.853 nel 2017.

### Imbottigliamento

La vivacità di mercato della denominazione "Caluso" si è tradotta negli ultimi tre anni nell'incremento degli imbottigliamenti, che sono passati dai 739.806 pezzi del 2015 ai 874.336 del 2016, ai 865.612 del 2017 e ai 882.558 del 2018. Il dato medio tra il 1° luglio 2011 e il 30 giugno 2018 è stato di 768.112 bottiglie all'anno.

### Giacenze

Non abbiamo dati relativi alle giacenze al 1° luglio 2018. Possiamo ricordare il trend dei 6 anni tra il 2011 e il 2016. In tale periodo, le giacenze erano stabili ed equivalevano a poco meno di un'annata di produzione. Attualmente il dato potrebbe essere ancora più favorevole, visto la bassa produzione dell'annata 2017.

# Asti e Moscato d'Asti

La zona di origine della denominazione Asti è ampia, 52 paesi tra le province di Cuneo, Asti e Alessandria, alla destra del fiume Tanaro, esclusa Santa Vittoria d'Alba, nel Roero. In tale area, sono state delimitate tre Sottozone, Santa Vittoria d'Alba (il solo comune), Canelli (la più estesa, con 22 comuni) e Strevi (9 paesi dell'Acquese). Le Sottozone sono utilizzabili per il Moscato d'Asti. Tre sono le tipologie legate al mondo spumante, Asti Dolce, Asti Secco e Asti Metodo Classico. Due quelle legate al Moscato d'Asti: Moscato d'Asti e Moscato d'Asti Vendemmia Tardiva. A Disciplinare non è previsto alcun invecchiamento, eccezion fatta per il Moscato d'Asti Vendemmia Tardiva che deve invecchiare almeno un anno.

## LE TENDENZE

### Superficie rivendicata

Da quest'anno la fonte dei dati relativi alla superficie vitata è la Regione Piemonte, Assessorato all'Agricoltura, dai cui archivi abbiamo tratto queste informazioni. Nel 2017, sono stati 9.593 gli ettari rivendicati per la produzione di Asti e Moscato Asti Docg in tutte le tipologie.

### Produzione effettiva

La produzione è stata influenzata dalla fertilità delle annate e dai mercati. Il dato più basso è quello del 2017 con 551.872 ettolitri, mentre le annate precedenti erano sopra i 700.000 ettolitri. La vendemmia 2014 è stata la più produttiva, con 1.082.794 ettolitri. Nel 2017, la produzione così bassa è dovuta anche a un clima caldo e secco che ha limitato la resa.

### Imbottigliamento

Gli imbottigliamenti rivelano un andamento altalenante, legato soprattutto al mercato. Impennate tra il 1° luglio 2010 e il 30 giugno 2012 e flessione tra il 1° luglio 2012 e il 30 giugno 2013. Il valore è tornato a salire tra il 1° luglio 2013 - 30 giugno 2014, mentre nell'anno successivo è di nuovo calato, così come nel periodo 1° luglio 2015 e 30 giugno 2016 (79.806.267 bottiglie). Buona la ripresa negli ultimi due periodi (1° luglio 2016-30 giugno 2017) con 86.279.600 bottiglie e (1° luglio 2017-30 giugno 2018) con 87.900.091 bottiglie.

### Giacenze

Dopo la parziale riduzione delle giacenze al 1° luglio 2014, nei due anni successivi c'è stata una nuova inversione di tendenza, influenzata dalla fertilità delle annate e soprattutto dall'andamento dei mercati. Molto elevate le giacenze al 1° luglio 2017 (505.816 ettolitri), parzialmente ridotte al 1° luglio 2018 (375.260 ettolitri).

# Barbaresco

Tre paesi (Barbaresco, Neive e Treiso) e la frazione di San Rocco Seno d'Elvio del comune di Alba formano la "piccola terra di colline" del Barbaresco, alla destra del Tanaro. In quest'area il Nebbiolo è protagonista assoluto e la sua presenza è molto apprezzata nelle 66 Menzioni Geografiche Aggiuntive delimitate e inserite nel Disciplinare. Due sono le tipologie del vino, Barbaresco Docg e Barbaresco Riserva Docg. Struttura e notevole eleganza sono i caratteri essenziali di un vino che sa resistere al tempo e per questo deve rispettare un invecchiamento di almeno 26 mesi per il Barbaresco e di almeno 50 mesi per il Barbaresco Riserva. Tale periodo di invecchiamento è calcolato dal 1° novembre dopo la vendemmia. La permanenza in legno per le due tipologie non dev'essere inferiore ai 9 mesi.

## LE TENDENZE

### Superficie rivendicata

I dati relativi alla superficie vitata rivendicata, da questa edizione, sono tratti dagli archivi della Regione Piemonte, Assessorato all'Agricoltura, che nel 2017 attribuiscono al Barbaresco Docg 697 ettari vitati. Riflessivo

### Produzione effettiva

Dopo i forti incrementi degli ultimi anni Novanta, oggi la produzione del Barbaresco è stabile. L'oscillazione della produzione rientra stabilmente tra il 32 e i 36 mila ettolitri annui, a seconda della maggiore o minore fertilità dell'annata. Nel 2017, è stata di 32.384 ettolitri.

### Imbottigliamento

Negli ultimi due anni (tra il 1° luglio e il 30 giugno) gli imbottigliamenti hanno segnato una piccola flessione e si sono attestati su 4.117.094 bottiglie nel 2017 e 3.874.791 nel 2018. La ragione sta anche nel fatto che gli imbottigliamenti erano riferiti ad annate (2014 e 2015) con fertilità leggermente inferiore. Nei nove anni della nostra analisi, il dato medio degli imbottigliamenti è stato di 3.969.866 pezzi.

### Giacenze

Nei nove anni della nostra analisi (2009-2018) le giacenze segnano un andamento alterno, ma con variazioni minime. Anche l'ultimo anno evidenzia una sostanziale stabilità, con un dato che sottolinea una riduzione rispetto al periodo precedente (circa 1.500 ettolitri in meno). Il valore medio delle giacenze dei 9 anni è stato di 96.143 ettolitri, dato equivalente a meno di 3 annate.

# Barolo

Vino di solida tradizione, il Barolo affida la sua base ampelografica al vitigno Nebbiolo, all'interno di una zona di origine formata da 11 paesi delle Langhe, alla destra del fiume Tanaro. Tre di questi (Barolo, Castiglione Falletto e Serralunga d'Alba) sono inclusi in zona per l'intero territorio; gli altri otto solo per una parte, ovvero Cherasco, Diano d'Alba, Grinzane Cavour, La Morra, Monforte d'Alba, Novello, Roddi e Verduno. Nella zona del Barolo sono state delimitate e iscritte a Disciplinare 171 Menzioni Geografiche Aggiuntive. Le tipologie del vino sono tre, Barolo Docg, Barolo Riserva Docg e Barolo Chinato. L'invecchiamento minimo è fissato in 38 mesi per il Barolo e di 62 per il Barolo Riserva, inclusi i 18 mesi di permanenza in legno. Tale periodo è calcolato dal 1° novembre dopo la vendemmia.

## LE TENDENZE

### Superficie rivendicata

Negli ultimi 20 anni, il Barolo ha fatto segnare un aumento costante del potenziale viticolo. Tale tendenza è rimasta tuttora, ma in modo più contenuto. I dati della Regione Piemonte Assessorato Agricoltura attribuiscono al Barolo una superficie vitata rivendicata di 2.059 ettari nel 2017.

### Produzione effettiva

Dopo che nel 2015 la produzione di Barolo era cresciuta oltre i 100 mila ettolitri (106.063), nel 2016 ha rallentato attestandosi a 98.734 ettolitri, per tornare a crescere l'anno successivo (107.738) con il record assoluto. Nel periodo tra il 2009 e il 2017 la produzione media è stata di 98.840 ettolitri.

### Imbottigliamento

Nei cinque anni tra il 1° luglio 2013 e il 30 giugno 2018 gli imbottigliamenti di Barolo sono stabilmente attorno ai 12 milioni di bottiglie. Il dato al 30 giugno 2018 segnala una nuova flessione rispetto all'anno prima (da 12.262.946 a 11.751.785 bottiglie). Negli ultimi otto anni sono state realizzate in media 12.132.641 bottiglie.

### Giacenze

Negli ultimi due anni le giacenze sono salite: al 1° luglio 2017 a 382.099 ettolitri e al 1° luglio 2018 a 399.755 ettolitri. Negli otto anni presi in considerazione, la giacenza media è di 357.898 ettolitri, equivalenti alla produzione di 3.6 annate.

# Piemonte

La zona di origine della Doc Piemonte coinvolge il territorio dell'intera regione e include molte tipologie di vini, dettate da vari elementi tecnico-produttivi. In primis, i tre colori enologici, bianco, rosso e rosato. Poi, l'abbinamento con vari vitigni, addirittura con due varietà. Singolarmente, Piemonte è legato a Cortese, Chardonnay, Moscato, Sauvignon, Brachetto, Dolcetto, Barbera, Bonarda, Albarossa, Freisa, Grignolino, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot nero e Syrah, alcuni dei quali anche nelle tipologie Frizzante e Spumante. Resta il pianeta "Piemonte spumante" con o senza la specificazione di Pinot bianco, grigio e nero o Chardonnay o Pinot Chardonnay. Le varie tipologie non hanno invecchiamento obbligatorio, a eccezione di Piemonte Freisa (4 mesi), Piemonte Albarossa, Piemonte Moscato Passito e Piemonte Brachetto Passito (12 mesi).

## LE TENDENZE

### Superficie rivendicata

La superficie rivendicata non è un dato significativo. Spesso la scelta vendemmiale è una decisione annuale o il vino proviene da una denominazione superiore per riclassificazione nei primi mesi di vita. Pertanto, non si può individuare una tendenza per l'area vitata.

### Produzione effettiva

La produzione esprime un andamento alterno, che rispecchia la maggiore o minore qualità dell'annata e la sua fertilità in generale. Questo appare evidente nel 2012, annata di bassa produzione. Anche la Doc Piemonte ha avuto una rivendicazione minore (183.177 ettolitri). Il dato produttivo è salito nel 2013 (284.161 ettolitri) e pure nel 2014 (354.050 Hl), per tornare a scendere nel 2015 (237.713 ettolitri) e a incrementarsi in modo contenuto nel 2016 con 256.208 ettolitri. Brusca la riduzione del 2017: con 176.452 ettolitri è la produzione più bassa degli ultimi anni.

### Imbottigliamento

Gli imbottigliamenti altalenanti dipendono dal vino disponibile e dalla qualità dell'annata. La conferma viene dagli ultimi tre anni. Annate più fertili o incerte qualitativamente hanno orientato molto vino verso la Doc Piemonte. Annate dalle minori produzioni invece tendono a privilegiare le denominazioni di primo livello con penalizzazione della Doc Piemonte. Il dato medio degli imbottigliamenti nei 9 anni analizzati è stato di 35.320.636 pezzi.

### Giacenze

L'andamento positivo degli imbottigliamenti negli ultimi anni ha influenzato le giacenze, che sono calate soprattutto nell'ultimo anno: il 1° luglio 2018 circa 65.000 ettolitri in meno del 1° luglio 2017. In tutto il periodo (2010-2018), il valore medio delle giacenze è stato di 171.805 ettolitri.

# I Nebbioli del Nord Piemonte

Otto vini a Denominazione di origine nelle province poste a nord del Po in Piemonte hanno come riferimento ampelografico privilegiato il vitigno Nebbiolo. Due sono Docg, Gattinara e Ghemme. Gli altri sei sono Doc: Boca, Bramaterra, Carema, Fara, Lessona e Sizzano. Altre due (Colline Novaresi e Coste della Sesia) sono denominazioni di territorio e coinvolgono vari vitigni presenti nelle due zone di origine e tra questi anche il Nebbiolo.

## LE TENDENZE

Il mondo dei Nebbioli del Nord Piemonte sta vivendo un nuovo rinascimento. Crescono gli ettari vitati e così pure il numero dei produttori, con l'inserimento di giovani vitivinicoltori che stanno portando nuova linfa vitale al settore.
Anche la produzione osserva una tendenza positiva: nel caso specifico del confronto tra il 2016 e il 2017 si è verificata un incremento di produzione, anche se l'annata 2017 è stata particolarmente calda e asciutta. Tuttavia, nel 2016 alcune grandinate avevano colpito in modo negativo le aree di Gattinara, Ghemme e dintorni.
I due vini Docg giocano un ruolo trainante, sia come superficie vitata che come produzione.
Tra i vini Doc, la posizione di primato spetta al Bramaterra, ma anche Lessona, Carema e Boca segnalano interessanti progressi rispetto agli anni passati.
In posizione di retroguardia restano il Fara e il Sizzano.
Le evoluzioni che si avranno negli anni a venire consentiranno di valutare in modo più concreto le tendenze in atto, sperando che le timide crescite di quest'ultimo periodo non siano un fatto isolato.

**NEBBIOLI DEL NORD, DATI ECONOMICI - 2016**

| Vino | Superficie vitata riv. ettari | Produzione effettiva ettolitri |
|---|---|---|
| Gattinara | 88,89 | 3.406,68 |
| Ghemme | 46,48 | 1.619,62 |
| Bramaterra | 30,53 | 734,75 |
| Lessona | 19,30 | 589,49 |
| Carema | 15,26 | 522,54 |
| Boca | 14,36 | 405,46 |
| Fara | 4,77 | 205,94 |
| Sizzano | 5,02 | 134,47 |
| **TOTALE** | **224,61** | **7.618,95** |

**NEBBIOLI DEL NORD, DATI ECONOMICI - 2017**

| Vino | Superficie vitata riv. ettari | Produzione effettiva ettolitri |
|---|---|---|
| Gattinara | 89,14 | 3.808,64 |
| Ghemme | 49,79 | 1.778,94 |
| Bramaterra | 31,02 | 543,45 |
| Lessona | 16,86 | 444,68 |
| Carema | 15,49 | 510,33 |
| Boca | 15,07 | 507,70 |
| Fara | 6,88 | 321,10 |
| Sizzano | 5,46 | 94,84 |
| **TOTALE** | **229,71** | **8.009,68** |

# Appendici 5

# DATI ALLA RACCOLTA | BIANCHI

## VITIGNO ARNEIS - DOCG / DOC: Roero Arneis / Langhe Arneis

| Campione | MIN | MEDIA | MAX |
|---|---|---|---|
| Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.) | 17,7 ↔ 9,8 | **18,4 ↔ 12,3** | 19,6 ↔ 13,2 |
| pH | 3,00 | **3,21** | 3,29 |
| Acidità totale (g/l ac. tartarico) | 5,03 | **5,89** | 8,97 |
| Acido Malico (g/l) | 0,40 | **1,10** | 3,10 |
| Acido Tartarico (g/l) | 5,90 | **6,60** | 7,10 |

## VITIGNO FAVORITA - DOC: Langhe Favorita

| Campione | MIN | MEDIA | MAX |
|---|---|---|---|
| Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.) | – | **18,6 ↔ 12,4** | – |
| pH | – | **3,26** | – |
| Acidità totale (g/l ac. tartarico) | – | **5,58** | – |
| Acido Malico (g/l) | – | **0,80** | – |
| Acido Tartarico (g/l) | – | **6,10** | – |

## VITIGNO CORTESE - DOCG: Gavi

| Campione | MIN | MEDIA | MAX |
|---|---|---|---|
| Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.) | 16,1 ↔ 10,3 | **17,7 ↔ 11,2** | 19,5 ↔ 13,0 |
| pH | 3,10 | **3,21** | 3,30 |
| Acidità totale (g/l ac. tartarico) | 5,29 | **6,20** | 6,82 |
| Acido Malico (g/l) | 1,14 | **1,54** | 2,23 |
| Acido Tartarico (g/l) | 6,50 | **7,10** | 8,81 |

## VITIGNO MOSCATO BIANCO - DOCG: Asti

| Campione | MIN | MEDIA | MAX |
|---|---|---|---|
| Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.) | 14,6 ↔ 9,2 | **17,1 ↔ 11,2** | 22,2 ↔ 15,1 |
| pH | 2,92 | **3,31** | 3,58 |
| Acidità totale (g/l ac. tartarico) | 4,50 | **6,36** | 11,30 |
| Acido Malico (g/l) | 0,57 | **2,24** | 4,85 |
| Acido Tartarico (g/l) | 4,69 | **6,46** | 7,37 |
| Linalolo (µg/l) | 77 | **306** | 749 |

# DATI ALLA RACCOLTA | ROSSI

## VITIGNO BARBERA - DOC: Barbera d'Alba

| Campione | MIN | MEDIA | MAX |
|---|---|---|---|
| Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.) | 20,7 ↔ 14,0 | **21,6 ↔ 14,5** | 22,8 ↔ 15,6 |
| pH | 3,07 | **3,16** | 3,28 |
| Acidità totale (g/l ac. tartarico) | 8,87 | **9,86** | 10,74 |
| Acido Malico (g/l) | 2,00 | **2,60** | 3,40 |
| Acido Tartarico (g/l) | 8,80 | **9,30** | 10,10 |

## VITIGNO BARBERA - DOCG: Barbera d'Asti

| Campione | MIN | MEDIA | MAX |
|---|---|---|---|
| Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.) | 16,7 ↔ 10,9 | **20,8 ↔ 13,9** | 23,0 ↔ 15,8 |
| pH | 2,88 | **3,15** | 3,29 |
| Acidità totale (g/l ac. tartarico) | 8,10 | **9,70** | 14,60 |
| Acido Malico (g/l) | 1,64 | **3,05** | 3,19 |
| Acido Tartarico (g/l) | 7,55 | **8,26** | 9,22 |

## VITIGNO DOLCETTO - DOCG / DOC: Dolcetto di Diano d'Alba / Dolcetto d'Alba

| Campione | MIN | MEDIA | MAX |
|---|---|---|---|
| Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.) | 16,9 ↔ 11,0 | **18,6 ↔ 12,3** | 20,4 ↔ 13,7 |
| pH | 3,17 | **3,36** | 3,53 |
| Acidità totale (g/l ac. tartarico) | 4,66 | **5,60** | 7,39 |
| Acido Malico (g/l) | 0,60 | **1,20** | 2,20 |
| Acido Tartarico (g/l) | 5,70 | **6,80** | 7,40 |

## VITIGNO DOLCETTO - DOCG / DOC: Dolcetto di Dogliani / Dolcetto Langhe Monregalesi

| Campione | MIN | MEDIA | MAX |
|---|---|---|---|
| Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.) | 17,3 ↔ 11,3 | **18,5 ↔ 12,3** | 19,4 ↔ 13,0 |
| pH | 3,15 | **3,25** | 3,47 |
| Acidità totale (g/l ac. tartarico) | 6,03 | **6,48** | 6,8 |
| Acido Malico (g/l) | 1,40 | **1,60** | 2,0 |
| Acido Tartarico (g/l) | 6,70 | **6,9** | 7,7 |

## VITIGNO FREISA - DOC: Langhe Freisa

| Campione | MIN | MEDIA | MAX |
|---|---|---|---|
| Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.) | – | **20,4 ↔ 14,0** | – |
| pH | – | **3,23** | – |
| Acidità totale (g/l ac. tartarico) | – | **7,85** | – |
| Acido Malico (g/l) | – | **2,30** | – |
| Acido Tartarico (g/l) | – | **7,30** | – |

## VITIGNO GRIGNOLINO - DOC: Grignolino d'Asti / Grignolino del Monferrato Casalese

| Campione | MIN | MEDIA | MAX |
|---|---|---|---|
| Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.) | – | **19,7 ↔ 13,1** | – |
| pH | – | **3,13** | – |
| Acidità totale (g/l ac. tartarico) | – | **7,14** | – |
| Acido Malico (g/l) | – | **1,60** | – |
| Acido Tartarico (g/l) | – | **7,10** | – |

## VITIGNO PELAVERGA PICCOLO - DOC: Verduno Pelaverga

| Campione | MIN | MEDIA | MAX |
|---|---|---|---|
| Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.) | – | **20,9 ↔ 14,1** | – |
| pH | – | **3,26** | – |
| Acidità totale (g/l ac. tartarico) | – | **7,25** | – |
| Acido Malico (g/l) | – | **1,70** | – |
| Acido Tartarico (g/l) | – | **8,00** | – |

## VITIGNO RUCHÈ - DOCG: Ruchè di Castagnole Monferrato

| Campione | MIN | MEDIA | MAX |
|---|---|---|---|
| Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.) | – | **21,2 ↔ 14,3** | – |
| pH | – | **3,49** | – |
| Acidità totale (g/l ac. tartarico) | – | **4,09** | – |
| Acido Malico (g/l) | – | **1,00** | – |
| Acido Tartarico (g/l) | – | **5,82** | – |

## VITIGNO NEBBIOLO - DOCG: Barbaresco

| Campione | MIN | MEDIA | MAX |
|---|---|---|---|
| Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.) | 21,3 ↔ 14,2 | **21,7 ↔ 14,7** | 22,0 ↔ 15,0 |
| pH | 3,15 | **3,27** | 3,36 |
| Acidità totale (g/l ac. tartarico) | 5,28 | **6,53** | 6,88 |
| Acido Malico (g/l) | 0,70 | **0,90** | 1,30 |
| Acido Tartarico (g/l) | 5,90 | **8,00** | 8,40 |

## VITIGNO NEBBIOLO - DOCG: Barolo

| Campione | MIN | MEDIA | MAX |
|---|---|---|---|
| Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.) | 20,9 ↔ 14,2 | **22,0 ↔ 15,0** | 23,2 ↔ 15,8 |
| pH | 3,12 | **3,23** | 3,37 |
| Acidità totale (g/l ac. tartarico) | 5,87 | **6,77** | 7,48 |
| Acido Malico (g/l) | 0,50 | **1,10** | 2,50 |
| Acido Tartarico (g/l) | 6,30 | **7,60** | 8,30 |

## VITIGNO NEBBIOLO - DOCG: Roero

| Campione | MIN | MEDIA | MAX |
|---|---|---|---|
| Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.) | 20,2 ↔ 13,5 | **21,1 ↔ 14,1** | 21,7 ↔ 14,7 |
| pH | 3,04 | **3,16** | 3,26 |
| Acidità totale (g/l ac. tartarico) | 6,68 | **7,41** | 7,91 |
| Acido Malico (g/l) | 0,90 | **1,20** | 1,40 |
| Acido Tartarico (g/l) | 7,60 | **8,50** | 8,80 |

## VITIGNO NEBBIOLO - DOCG/DOC: Ghemme/Boca/Fara/SizzanoColl. Nov.si Nebbiolo

| Campione | MIN | MEDIA | MAX |
|---|---|---|---|
| Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.) | 18,8 ↔ 12,5 | **20,3 ↔ 13,6** | 20,6 ↔ 14,0 |
| pH | 3,00 | **3,22** | 3,25 |
| Acidità totale (g/l ac. tartarico) | 6,70 | **7,40** | 9,8 |
| Acido Malico (g/l) | 0,80 | **1,60** | 2,6 |
| Acido Tartarico (g/l) | 6,80 | **7,3** | 7,6 |

# DATI ALLA RACCOLTA | INTERNAZIONALI BIANCHI

## VITIGNO: CHARDONNAY

| Campione | MIN | MEDIA | MAX |
|---|---|---|---|
| Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.) | 16,8 ↔ 10,8 | **18,3 ↔ 13,1** | 19,1 ↔ 12,8 |
| pH | 3,15 | **3,22** | 3,29 |
| Acidità totale (g/l ac. tartarico) | 6,43 | **7,01** | 7,43 |
| Acido Malico (g/l) | 1,50 | **2,10** | 2,40 |
| Acido Tartarico (g/l) | 6,20 | **6,60** | 6,80 |

## VITIGNO: SAUVIGNON BIANCO

| Campione | MIN | MEDIA | MAX |
|---|---|---|---|
| Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.) | – | **19,9 ↔ 13,3** | – |
| pH | – | **3,25** | – |
| Acidità totale (g/l ac. tartarico) | – | **6,87** | – |
| Acido Malico (g/l) | – | **1,80** | – |
| Acido Tartarico (g/l) | – | **7,10** | – |

# DATI ALLA RACCOLTA | INTERNAZIONALI ROSSI

## VITIGNO: CABERNET SAUVIGNON

| Campione | MIN | MEDIA | MAX |
|---|---|---|---|
| Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.) | – | **20,4 ↔ 13,7** | – |
| pH | – | **3,21** | – |
| Acidità totale (g/l ac. tartarico) | – | **6,76** | – |
| Acido Malico (g/l) | – | **1,30** | – |
| Acido Tartarico (g/l) | – | **7,10** | – |

## VITIGNO: MERLOT

| Campione | MIN | MEDIA | MAX |
|---|---|---|---|
| Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.) | – | **20,3 ↔ 13,6** | – |
| pH | – | **3,42** | – |
| Acidità totale (g/l ac. tartarico) | – | **5,55** | – |
| Acido Malico (g/l) | – | **0,70** | – |
| Acido Tartarico (g/l) | – | **7,60** | – |

## VITIGNO: PINOT NERO

| Campione | MIN | MEDIA | MAX |
|---|---|---|---|
| Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.) | – | **18,9 ↔ 12,6** | – |
| pH | – | **3,29** | – |
| Acidità totale (g/l ac. tartarico) | – | **7,77** | – |
| Acido Malico (g/l) | – | **2,90** | – |
| Acido Tartarico (g/l) | – | **7,3** | – |

## VITIGNO: PINOT NERO (ALTA LANGA)

| Campione | MIN | MEDIA | MAX |
|---|---|---|---|
| Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.) | – | **15,9 ↔ 10,5** | – |
| pH | – | **2,98** | – |
| Acidità totale (g/l ac. tartarico) | – | **12,04** | – |
| Acido Malico (g/l) | – | **5,80** | – |
| Acido Tartarico (g/l) | – | **7,5** | – |

**SCARICA LA VERSIONE DIGITALE**

**SCARICA LA VERSIONE INGLESE**

**ALTRI DATI CLIMATICI DELL'ANNATA**

**CONFRONTO TRA LE ULTIME VENDEMMIE**

# Index | Indice

1 Andamento agrometeorologico dell'annata 2018 ..... pag. 5

2 L'analisi della maturazione delle uve ..... » 8

3 L'annata, la vite e la qualità delle uve ..... » 11

4 Gli aspetti economici del Piemonte vitivinicolo nel 2018 ..... » 44

5 Appendici ..... » 55