L'ANNATA VITIVINICOLA IN PIEMONTE

2023

2023
L'ANNATA VITIVINICOLA IN PIEMONTE

Il clima, le uve, le avversità e i mercati

A cura di
Alessandra Biondi Bartolini, Monica Massa e Michele Vigasio

VIGNAIOLI PIEMONTESI

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

REGIONE PIEMONTE

FEASR
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali

Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020
Sottomisura 3.2

Hanno collaborato:

Testi e grafici:
Tiziana La Iacona, Federico Spanna, Irene Vercellino
(Regione Piemonte - Settore Fitosanitario Regionale, Regione Piemonte - Settore Fitosanitario Sezione agrometeorologia),
Alessandra Biondi Bartolini (Millevigne), Enzo Cagnasso (Università di Torino - DISAFA),
Davide Ferrarese (Vigna Veritas), Luciano Laiolo (Cantina della Serra),
Carlo D'Angelone (Cantina Tre Secoli), Daniele Eberle (consulente- agronomo),
Maurizio Gily (consulente- agronomo), Stefano Raimondi (ampelografo), Tiziana Sarnari (ISMEA),
Daniela Tornato e Michele Vigasio (Vignaioli Piemontesi).

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 Tutela Brachetto d'Acqui,
Consorzio Vini d'Asti e del Monferrato, Enocontrol, Cantina della Serra,
Cantina Sei Castelli di Agliano, Cantina Tre Secoli, Cantina di Nizza,
Centro Intercomunale Colline Novaresi, Consorzio Albeisa,
Unione Produttori Vini Albesi, DISAFA - Università di Torino.

Rilievi controllo di maturazione:
Mauro Caldini, Daniela Tornato, Michele Vigasio, Emanuele Casetta (Vignaioli Piemontesi),
Luciano Laiolo (Cantina della Serra di Piverone),
Carlo D'Angelone, Flavio Pallanzone (Cantina Tre Secoli),
Fernando Roca (Vecchia Cantina Sociale di Alice Bel Colle),
Ivan Rogati, Diego Massolino (Confederazione Italiana Agricoltori Alba),
Mario Benotto, Lorenzo Calorio, Giancarlo Gonella, Diego Musso, Mauro Porro,
Marco Rosina, Vittorio Stecca (Coldiretti Cuneo),
Alessandro Bottallo, Fabio Fogliati, Cristiano Gallio, Luca Maggiorotto, Antonio Marino,
Luana Virano (Unione Provinciale Agricoltori Cuneo),
Alberto Grasso, Fabio Sozzani (Azienda Agricola Casa E. Di Mirafiore),
Felicino Bianco, Silvio Bragagnolo, Giuseppe Cavallo, Maurizio Cerrato, Claudia Costa,
Daniele Eberle, Emanule Fenocchio, Davide Ferrarese, Domenico Franco,
Filippo Furlani, Salvatore Giacoppo, Gianni Malerba, Daniele Mirano, Mario Redoglia.

Rilievi del peso dell'acino: 3A Srl, Lorenzo Calorio, Mauro Porro, Massimo Quaglia, Diego Schicca.

Fotografie: Daniele Eberle, Maurizio Gily, Monica Massa, Michele Vigasio.

Curatrice editoriale: Monica Massa.

In copertina: Scultura in ferro battuto a freddo, intagliato a laser e modellato, artista Giorgia Sanlorenzo, anno 2023.

Grafica e Stampa: L'Artistica Savigliano - Savigliano (CN).

ANTEPRIMA VENDEMMIA 2023

Siamo di fronte a un cambiamento epocale: prima di tutto in vigna dove il clima mette a dura prova i nostri viticoltori. Anche nella nostra regione una siccità prolungata ormai da due anni, le alte temperature estive, la neve che non arriva e, di conseguenza, le riserve idriche che si riducono sempre più, sono tutte fonti di grandissima preoccupazione per l'agricoltura.
La conseguenza più immediata è il calo di produzione delle uve. A questo si aggiunge un'incertezza che arriva dai mercati internazionali e che tocca in generale il sistema vino italiano. È evidente che il settore vitivinicolo si trova di fronte a sfide significative; tuttavia, nel mezzo di queste difficoltà, è importante riconoscere e sfruttare le opportunità che possono emergere.
Investire nella promozione delle eccellenze locali, come la cucina di qualità, i vini pregiati e le nostre bellezze paesaggistiche riconosciute dall'Unesco Patrimonio dell'Umanità, può diventare un punto di forza per attrarre il turismo. Questo, a sua volta, potrebbe fornire un sostegno essenziale all'economia locale, creando opportunità di lavoro per i giovani e per coloro che sono coinvolti nel settore. Negli ultimi anni il Piemonte è tra le mete principali in Italia per gli enoturisti, con un aumento delle presenze degli stranieri in tutti i mesi dell'anno.
La Regione Piemonte sostiene il comparto vitivinicolo attivando tutti gli strumenti di cui dispone: le misure dell'OCM per favorire investimenti e ristrutturazione delle aziende agricole e per promuovere i vini nei mercati extra UE. Con la nuova programmazione dello sviluppo rurale del Piemonte 2023 – 2027 la Regione sostiene le realtà agricole, dall'imprenditoria giovanile agli investimenti per la trasformazione e commercializzazione di prodotti agricoli, alla promozione delle produzioni di qualità certificata.
Ribadisco il mio impegno nel sostenere i viticoltori piemontesi e i Consorzi di tutela con l'obiettivo di trovare nuove opportunità di crescita sui mercati, lavorando in sinergia, ma anche di superare le attuali criticità che sta affrontando il settore legate al cambiamento climatico e all'andamento economico internazionale.
Infine, voglio ricordare che il 2023 è stato un anno in cui abbiamo salutato grandi personaggi del mondo del vino: Michele Chiarlo, Domenico Ravizza e Sandro Gioanola. La lezione e l'eredità che hanno lasciato siano preziose fonti di ispirazione per tutti noi e per le scelte che faremo nei prossimi anni.

Marco Protopapa
Assessore all'Agricoltura, cibo, caccia e pesca
della Regione Piemonte

Vigna Cariola, Cantina della Serra, Piverone (TO)

1 ANDAMENTO CLIMATICO E AGROMETEOROLOGICO NELLE PRINCIPALI AREE VITICOLE PIEMONTESI

A cura di
Tiziana La Iacona, Federico Spanna, Irene Vercellino (Regione Piemonte)

Dati meteo 2023

Lasciato alle spalle un 2022 che probabilmente passerà alla storia del clima per l'intensità e la persistenza delle anomalie che ha presentato, ecco affacciarsi un 2023 che almeno nei primi mesi non mostra nessun segnale di inversione di tendenza. Nei primi quattro mesi dell'anno le gravissime condizioni di siccità persistono incessantemente destando quindi non poche preoccupazioni in vista dell'avvio della stagione vegeto-produttiva. Le precipitazioni si limitano a poche decine di millimetri con un minimo pari a qualche unità nel mese di febbraio. Da gennaio ad aprile si contano pochi eventi piovosi e tutti i valori riferiti alle precipitazioni restano molto al di sotto della media aggravando ulteriormente una situazione già di per sé drammatica. Per contro le temperature mensili rimangono su valori costantemente superiori alla media con scarti positivi nelle aree viticole piemontesi anche superiori a 2°C (tabella 1.1). È maggio a interrompere un andamento che perdurava ormai da moltissimi mesi. Numerose perturbazioni riescono a interessare il territorio italiano, favorite dalla formazione e dalla persistenza di un vortice sul Mediterraneo. Afflussi di aria caldo-umida interessano i territori settentrionali dando origine a precipitazioni abbondanti e persistenti in molte zone. Sono purtroppo ben noti gli effetti drammatici che questa situazione ha determinato sui territori romagnoli. Gli effetti sul Piemonte si presentano alquanto differenziati. Le province di Cuneo e Torino sono sicuramente le più interessate da questi fenomeni nei mesi di maggio e giugno, mentre almeno inizialmente le province di Asti, Alessandria e Novara vengono solo sfiorate. Verranno interessate maggiormente nella seconda parte di maggio e a giugno (figura 1.4).

Sulle aree più occidentali ne risultano quantitativi di precipitazione anche pari a quattro volte la media, mentre nelle aree viticole astigiana e alessandrina i quantitativi mensili risultano sempre superiori alla media ma con valori dell'ordine delle 1,5 volte. I valori termici rientrano su range prossimi alla normalità in maggio ma in ogni caso superiori alla media mensile in giugno. Questo andamento porta, dopo alcuni anni di sospensione, al ritor-

	1997	2000	2001	2003	2007	2009	2010	2011	2012	2013	2015	2016	2017	2019	2020	2021	2022	2023	Media
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	1,3	1,9	3,6	2,1	3,3	4,6	2,4
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	5,4	6,1	7,9	6,8	6,8	6,9	4,8
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	11,9	11,1	8,9	9,6	8,7	11,3	9,4
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	14,0	13,0	14,3	11,8	13,5	13,8	13,3
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	18,4	15,3	18,8	16,8	20,1	17,9	17,8
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	24,4	24,1	21,4	23,9	25,3	23,3	22,4
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	25,5	25,9	24,9	24,8	28,1	26,6	24,6
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	26,3	24,9	25,2	24,6	26,2	26,5	24,0
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	18,4	20,2	20,3	21,3	20,5	21,3	19,3

Tabella 1.1 - Confronto delle temperature medie mensili nel periodo 1997-2023 presso la stazione di Nizza Monferrato nel periodo compreso tra il 1 gennaio e il 30 settembre. Per semplificazione visiva sono state omesse le annate "normali" ed evidenziati i minimi (azzurro) o i massimi termici mensili (rosa). Inoltre sono evidenziati in giallo i valori molto vicini a quelli massimi spesso raggiunti nel 2022 e 2023.

Comune	Prov.	2023	Valore Medio	Scostamento %	Min/Anno	Max/Anno
NIZZA MONF.	AT	3241,8	2682,5	120,9	2179,8 – 1999	3342,0 – 2022
LA MORRA	CN	3243,6	2249,6	144,2	1709,2 - 1996	3243,6 - 2023
TASSAROLO	AL	2991,8	2428,8	123,2	1998,08- 1998	3095,34-2022
GHEMME	NO	2531,8	2214,8	114,3	1730,43- 2010	2830,5- 2022
GATTINARA	VC	2665,0	2462,2	108,2	1968,04-2010	2923,0-2022
MAZZÈ	TO	3019,0	2561,8	117,8	2029,9-2010	3207,9-2022

Tabella 1.2 - Indice di Huglin 01/01 - 31/10. Incremento e riferimenti minimi e massimi rispetto alla media.

no delle infezioni fungine. La peronospora torna a manifestarsi, in taluni casi anche con una notevole virulenza.
La prima metà di luglio infine esordisce con episodi temporaleschi che culminano nella giornata del 6 nell'evento grandinigeno imponente ed esteso che provoca enormi danni, azzerando in molti casi la produzione annuale, su molte aree viticole del Roero e della Langa. Analogo fenomeno ma di minor gravità l'evento pluviometrico e grandinigeno del 12-13 luglio. Da quel momento lo scenario viene dominato da infernali configurazioni anticicloniche persistenti che danno origine a ondate di caldo forse mai registrate in Italia e che colpiscono anche il Piemonte. I valori termici dell'aria sono molto alti fino a toccare e superare i 40°C, determinando influenze negative sui processi fotosintetici e fisiologici della pianta. Gli effetti degli stress si sono quindi tradotti in minore produttività e turgore vegetativo, minori accumuli negli organi di riserva, anticipo e accorciamento della durata delle fasi fenologiche, perdita di vitalità precoce degli organi fotosintetici, squilibri idrici con necrosi a livello vascolare e disseccamento di parti di pianta, scottature e ustioni. Le ondate di calore di luglio vengono solo temporaneamente interrotte da un periodo più fresco a inizio agosto, per poi riprendere con grande intensità nella seconda metà di agosto. Le precipitazioni sui territori viticoli fino al 25 agosto specialmente in alcune zone sono scarsissime o insignificanti. Lo scenario cambia solo dal 25 agosto quando si verificano intensi fenomeni piovosi. Tuttavia, terminato questo evento, si ritorna a condizioni di tempo stabile e assai più caldo della norma con valori di circa 2°C superiori alla media.
A livello pluviometrico invece è evidente come la distribuzione delle piogge sia stata irregolare nel corso dei mesi. Consistenti sono state anche le differenze tra territori del Piemonte (figura 1.5).
Sulle aree agricole orientali della regione, i quantitativi registrati fino al 25 agosto sono risultati abbondantemente sotto media. In tali aree quindi è doveroso definire ancora estremamente siccitoso l'andamento del 2023.
L'evento di fine agosto ha riportato su valori più consoni i quantitativi di pioggia totali cumulati da inizio anno, con livelli meno drammatici di quelli riscontrabili fino al 25 agosto, per quanto sempre inferiori alla media in particolar modo nelle aree viticole alessandrine e astigiane.
È importante però evidenziare come l'intensità delle precipitazioni di fine agosto e lo stato dei terreni non abbia consentito, specie su terreni declivi, una ottimale infiltrazione delle acque e quindi la cosiddetta "pioggia utile" è risultata assai inferiore rispetto a quanto misurato a livello strumentale.
A fine ottobre i quantitativi di pioggia cumulati complessivamente, specie nelle zone dell'Astigiano e dell'Ales-

Prov	Comune	Anno inizio	spi3	spi6	spi12	spi24
AL	Melazzo	1997	-0,8	-0,7	-2,1	-3,1
TO	Carema	1997	0,5	0,2	-1,0	-2,0
AT	NizzaMonferrato	1997	0,1	0,1	-1,0	-1,6
VC	Gattinara	1999	0,5	0,9	-0,2	-1,8
BI	VilladelBosco	2006	0,0	1,0	-0,2	-1,7
CN	laMorra	1996	0,2	1,0	-0,4	-1,4
NO	Ghemme	1997	0,6	1,0	-0,1	-1,4
TO	Grugliasco	2003	1,6	2,1	1,0	-0,7
CN	Falicetto	2006	1,6	2,6	1,5	1,1

SPI: Standard Precipitation Index

SPI > 2.0 Piovosità estrema – 1.5 < SPI < 2.0 Piovosità severa – 1.0 < SPI < 1.5 Piovosità moderata – -1.0 < SPI < 1.0 Normalità
-1.5 < SPI < -1.0 Siccità moderata – -2.0 < SPI < -1.5 Siccità severa – SPI < -2.0 Siccità estrema

Tabella 1.3 - L'indice SPI esprime con un numero il deficit (o l'esubero) di piogge rispetto alla norma del relativo periodo di 3, 6, 12 o 24 mesi. Tale numero viene poi letto e ricondotto alle classi di gravità riportate nella legenda della tabella. L'SPI per le altre stazioni della rete regionale è contenuto nell'approfondimento meteo scaricabile con il relativo QR code a pagina 5.

sandrino risultano pari al 60-80% della media. Le altre zone più occidentali o settentrionali invece sono state più favorite raccogliendo maggiori quantitativi di precipitazione. Considerando quindi l'andamento climatico nel complesso, da inizio anno è possibile evidenziare come a livello termico, ancora una volta siamo di fronte a un'altra annata ben più calda della media degli ultimi 25-30 anni. I valori termici a seconda delle zone, superano la media di oltre 1,5-2°C. È importante però citare gli estremi termici verificatisi per lunghi periodi con temperature massime assolute superiori ai 40°C perduranti per parecchi giorni, che hanno determinato ripercussioni sui processi di crescita e produttività e conseguenze negative sulla stessa vitalità degli organi vegetativi.
Dall'esame dei grafici a dispersione, il 2022 a livello storico è risultato quasi ovunque l'anno più caldo e siccitoso degli ultimi 25 anni. Anche il 2023 si posiziona, a livello termico, come un'altra annata tra le più calde ma la distribuzione differenziata delle precipitazioni a seconda delle zone restituisce una classificazione diversa. Nelle citate zone più siccitose il 2023 viene classificata come annata caldo-secca molto prossima al 2022, mentre nelle zone con maggiori precipitazioni l'annata si posiziona nel quadrante delle annate caldo-umide (figure 1.6, 1.7 e 1.8).

Valutando infine il quadro di siccità relativo agli ultimi 12 o 24 mesi, descritto attraverso l'indice SPI (Standardized Precipitation Index) è possibile evidenziare situazioni diversificate sul territorio piemontese (tabella 1.3). Nelle già citate aree viticole piemontesi dell'Alessandrino e dell'Astigiano e parzialmente anche della zona Albese il periodo vegetativo del 2023 va a inserirsi e ad aggravare una situazione di persistente ed eccezionale siccità perdurante già da molti mesi sul territorio piemontese. Nelle aree settentrionali e occidentali pedemontane invece si evidenzia come la situazione nel complesso sia migliorata, avendo potuto beneficiare di apporti idrici maggiori e in taluni mesi superiori alla media.
A partire dagli ultimi giorni di ottobre, come pure nella prima decade di novembre si è assistito invece un po' ovunque a una ripresa delle precipitazioni e a un consistente abbassamento termico con un ritorno a condizioni più normali per la stagione. Anche se le precipitazioni non hanno certamente colmato, in molte zone, il deficit verificatosi negli ultimi due anni, si può comunque evidenziare il grande beneficio di questi eventi ai fini di un ripristino delle riserve idriche, elemento di grande importanza in vista della prossima stagione vegetativa.

Figura 1.1 - Precipitazioni mensili a confronto a Nizza Monferrato

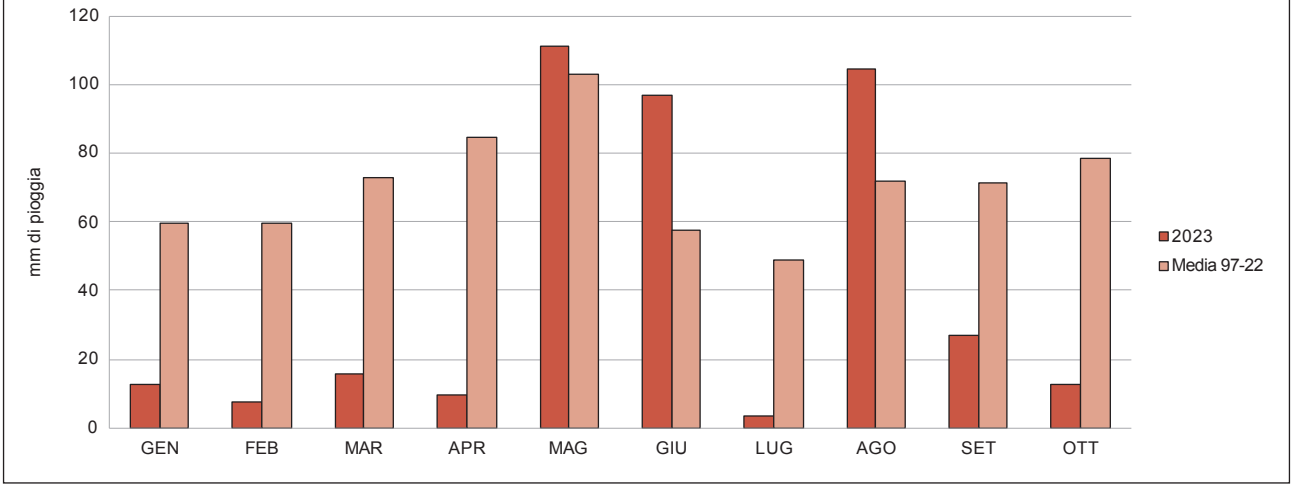


Figura 1.2 - Andamento mensile delle precipitazioni fra gennaio e ottobre a Nizza Monferrato nelle ultime tre annate rispetto alla media del periodo 1997-2023

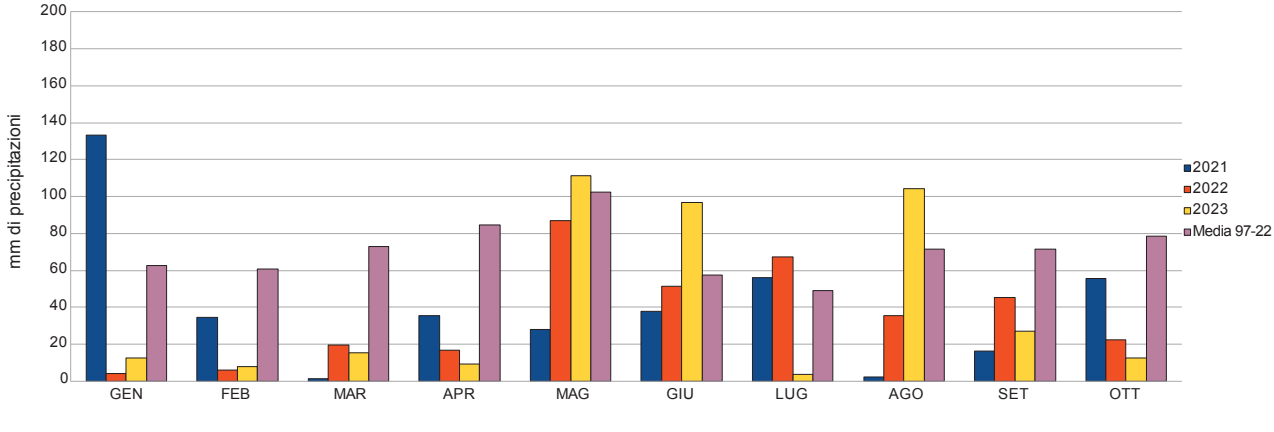


Figura 1.3 - Accumulo delle precipitazioni totali a Nizza (AT) nel periodo compreso tra il 1 gennaio e il 31 ottobre di ogni anno

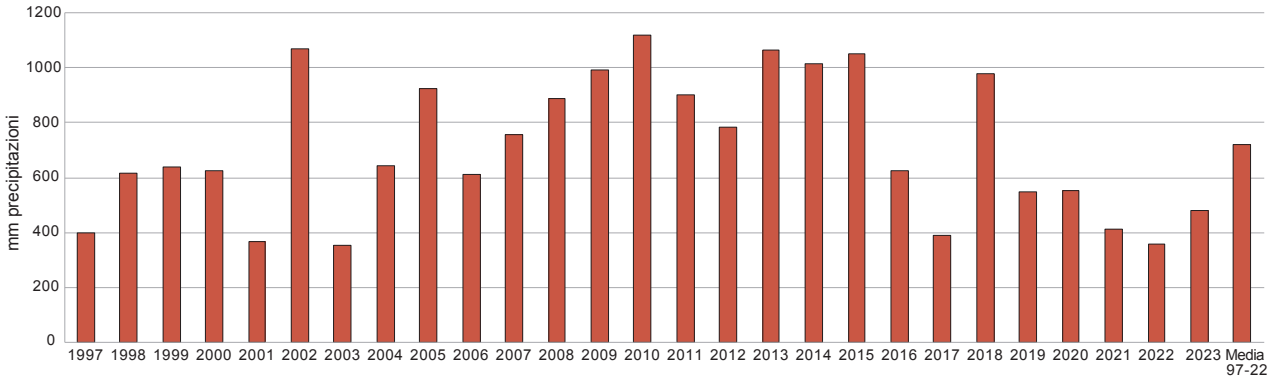


Figura 1.4 - Confronto accumuli mensili di pioggia in diverse stazioni meteo nei mesi da gennaio a ottobre 2023

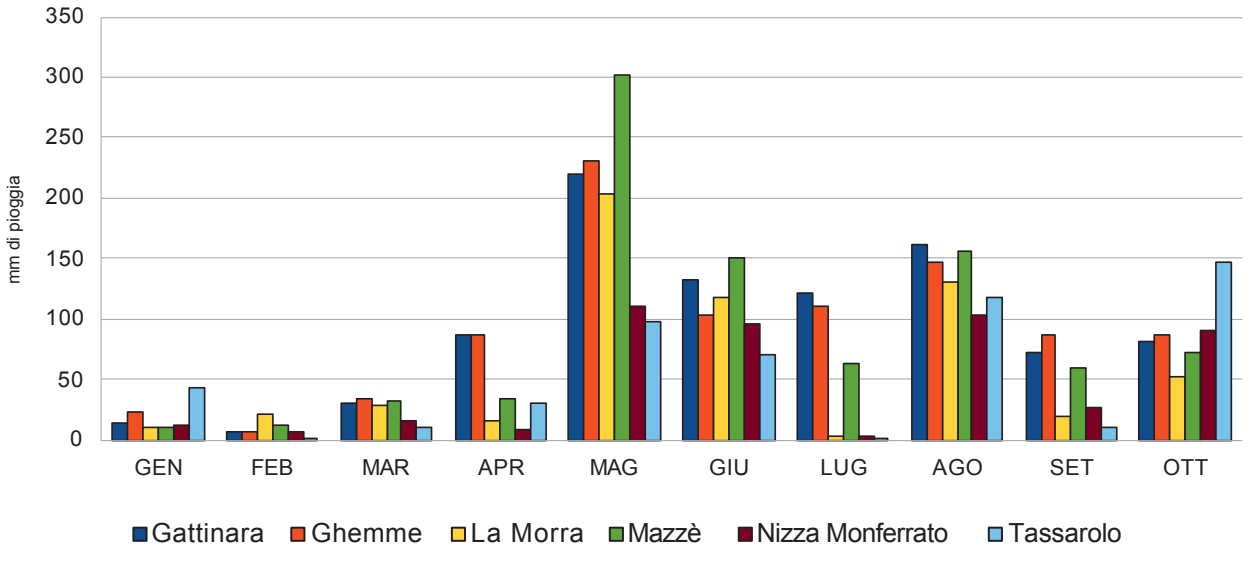
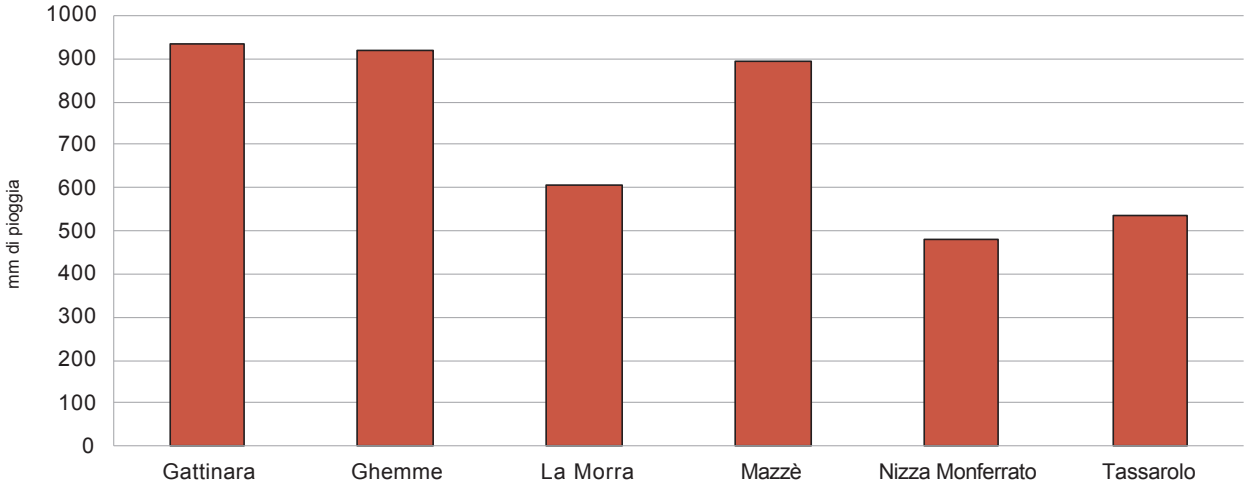
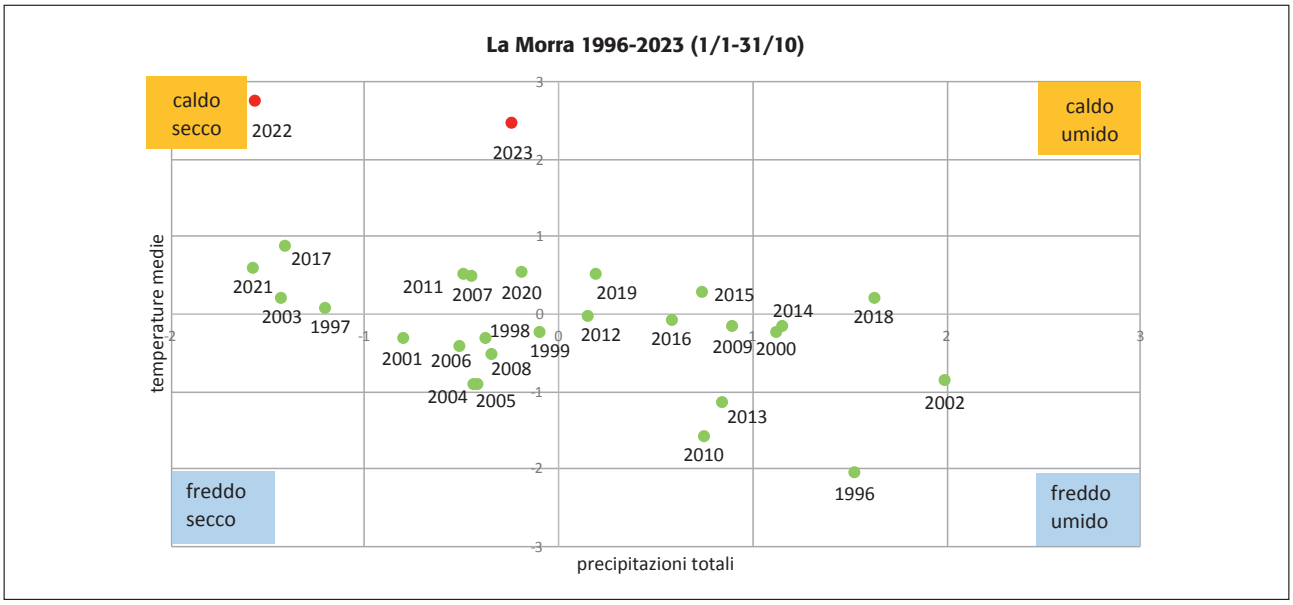
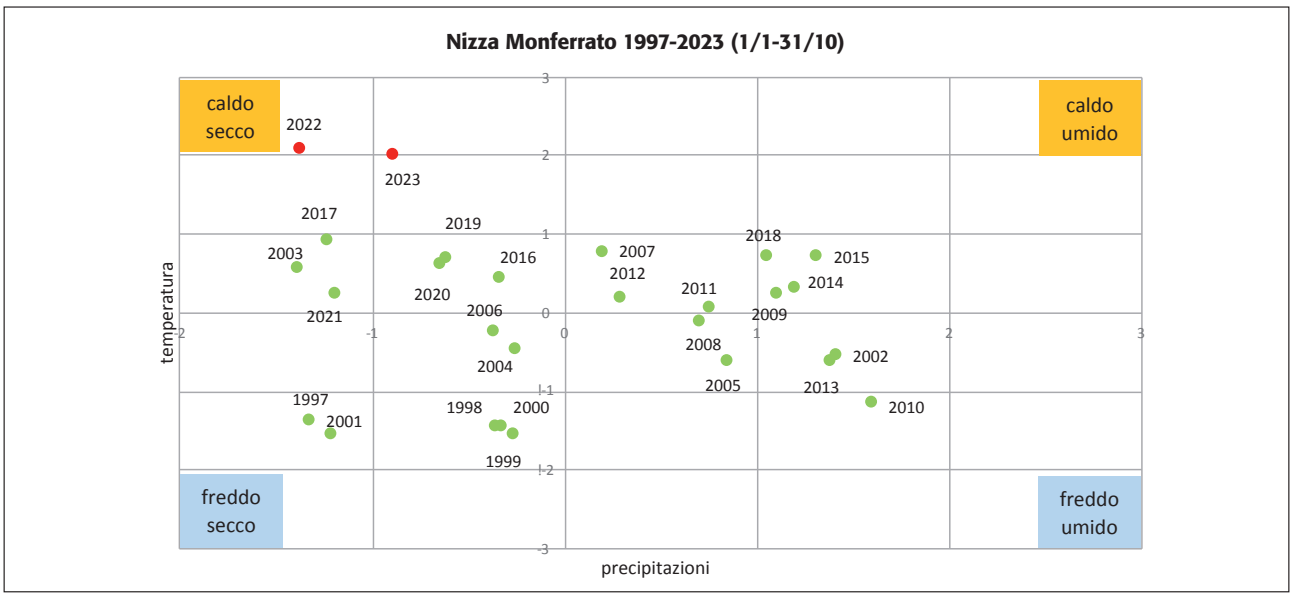


Figura 1.5 - Confronto precipitazioni totali in diverse stazioni meteo 2023







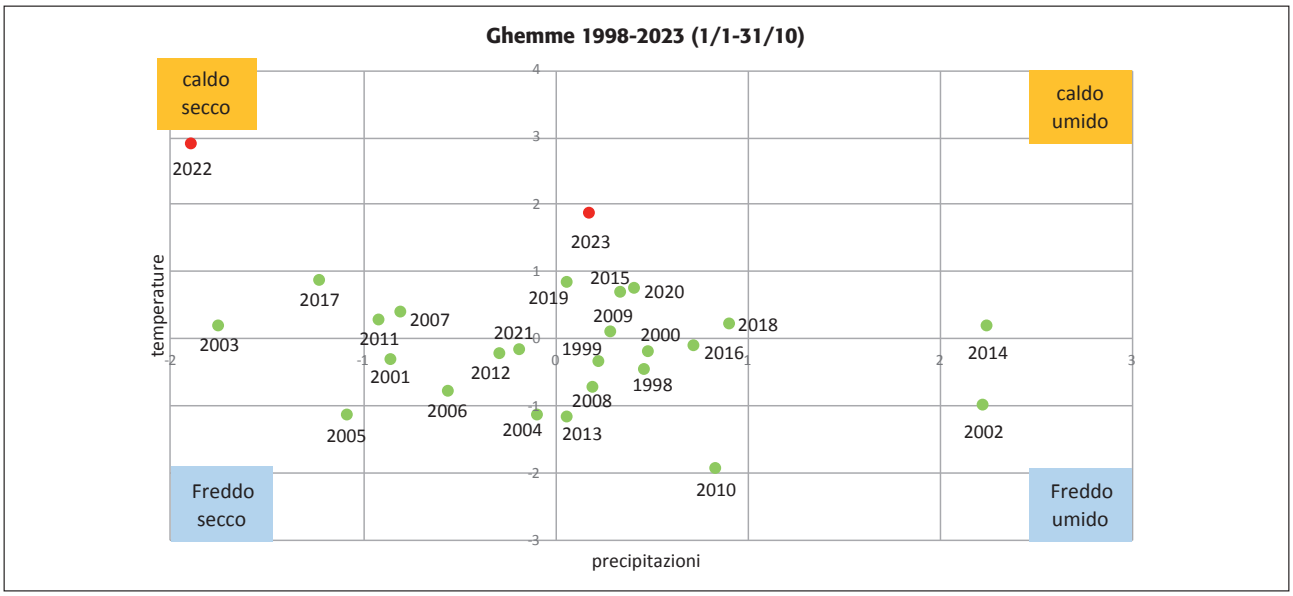


Figure 1.6, 1.7 e 1.8 - Anomalie di temperature e precipitazioni annuali rispetto alla media storica.

L'ANALISI DELLA MATURAZIONE DELLE UVE E LA LORO VALUTAZIONE

2

A cura di Michele Vigasio

Quest'anno il lavoro di valutazione oggettiva delle performance dei vitigni regionali, realizzato partendo dall'analisi dell'andamento meteorologico dell'annata (nel capitolo 1) e delle correlazioni agronomiche, fenologiche e sanitarie di ogni varietà (nel capitolo 3), è stato quanto mai complesso. Il motivo della difficoltà risiede anche nel fatto che seguiva il 2022, che avevamo definito addirittura "miracoloso" e verso il quale si sono rivolti, inevitabilmente, continui termini di confronto. E se l'anno scorso, come riportato nella precedente edizione, il lavoro era stato più 'piacevole' e ci aveva permesso di scegliere in modo uniforme le valutazioni tra quelle associate al numero di stelle più elevato nella nostra scala qualitativa, quest'anno, pur nell'ambito di una valutazione che nel complesso resta molto positiva, si è dovuto distinguere caso per caso all'interno di combinazioni varietà-areale viticolo raramente così variabili ed eterogenee nel loro risultato. Pertanto - per una scelta di serietà e credibilità che portiamo avanti dal 1992, seppur evolvendoci e migliorando nel metodo di valutazione - in molti casi si sono necessariamente dovute 'spegnere' alcune stelle, considerando anche che in molte Denominazioni confluiscono uve provenienti da zone completamente diverse, che si sono portate dietro, nel risultato, le conseguenze di una performance agronomica altrettanto differente. È stata quindi la stessa elevata variabilità del risultato, a differenza dell'anno scorso, a determinare l'abbassamento del voto medio. Nelle schede relative ai diversi vitigni, in ogni caso, sono state accuratamente riportate le differenze caratterizzanti le diverse zone, insieme ai risultati che hanno determinato, in modo da spiegare e rendere meglio comprensibili eventuali scostamenti dal voto medio che abbiamo dovuto assegnare, evitando di fare la fine dei famosi "polli di Trilussa". Dobbiamo infatti ricordare, nell'ipotesi che questo voto medio possa sembrare poco rappresentativo per qualche areale o specifica situazione, che esso tiene conto di numerosi parametri oltre che, necessariamente, di un confronto interannuale. Del resto è proprio la storia di valutazioni meticolose, assieme alla rappresentatività dei vigneti sottoposti al monitoraggio (si veda la tabella 2.2 a pagina 13) che ci consentono di partire, nel nostro giudizio, da basi molto solide.

Danni molto gravi da esposizione solare su uve Moscato

LA NOSTRA STORIA E IL NOSTRO PRESENTE

Per quanto riportato riemerge sicuramente il tema che spesso ci siamo sentiti in dovere di anteporre quando il "voto" di alcune zone o della combinazione vitigno/zona fosse risultato meno positivo rispetto a quello di altre. Questo avviene spesso per l'incidenza di fattori meteorologicamente avversi diversamente distribuiti. Non possiamo pertanto qui omettere di ricordare, da un lato il fortissimo stress idrico che hanno dovuto affrontare i vigneti di molte zone dell'Astigiano e dell'Alessandrino, al quale si è associato – in aggravamento – un potentissimo (con quali effetti è ancora difficile dirlo) stress termico 'fuori periodo' con temperature prossime ai 40 gradi a fine agosto a "cuocere" letteralmente i grappoli e dall'altro le intense grandinate che hanno fortemente condizionato soprattutto quantitativamente, ma anche qualitativamente, la produzione di alcune Denominazioni, con estensione territoriale molto ampia. Infine al Nord il regime pluviometrico di piena estate molto intenso (il terzo dopo il 2002 e il 2014), che ha determinato complicazioni importanti nella difesa e nel perfetto completamento della maturazione al quale ci avevano abituati le ultime annate.

Ribadiamo perciò, doverosamente, che anche una sola mezza stella in meno assegnata a una specifica zona o a un vitigno coltivato in un diverso areale regionale, non toglie niente alla considerazione del peso del durissimo lavoro che si compie in vigneto. Proprio a prescindere dal risultato

finale che i parametri oggetto di valutazione delineano, e soprattutto perché tale lavoro di norma è tanto più intenso proprio quanto più sono avverse le condizioni che si presentano. Facciamo riferimento per esempio ai molti interventi in verde, cimature e sfogliature, che hanno dovuto compiere i viticoltori delle zone pedemontane per contenere una vegetazione "esplosiva" fino all'ultimo o al lunghissimo tempo di potatura che dovranno mettere in conto i viticoltori che hanno avuto vigneti devastati dalla grandine, con prospettive purtroppo di un raccolto molto basso anche nella prossima stagione.

A questo si aggiunga, come considerazione generale seppur proposta in chiave diversa, che di ogni annata troveremo inevitabilmente alcuni aspetti qualitativi non sempre ottimali, a fronte di altri eccellenti per le caratteristiche dei vini. Se per molte delle ultime annate roventi ad esempio ci si è riferiti al colore come fattore critico (anche quest'anno rimasto generalmente sotto la media), il carattere più apprezzabile del 2023 potrebbe essere quello delle 'ridimensionate' potenze alcoliche. Potrebbe restare aperto il dibattito se siano meglio ad esempio delle Barbera da meditazione di oltre 15 gradi alcolici (che anche quest'anno non mancheranno ma non saranno probabilmente la norma) oppure non ci si possa 'accontentare', e meglio valutare di conseguenza, i più discreti 14 gradi, visto anche il contesto sociale e di mercato che stiamo attraversando.

Nel complesso diciamo che il rapporto tra zuccheri e acidità è tornato, con quest'annata, su valori più bassi (prossimi a 3 sui Nebbiolo delle Langhe, vedi figura 3.13 a pagina 36) che delineano prospettive di migliore equilibrio e lunghezza nei vini, oltre che di maggiore complessità. Pertanto se come si è detto – e lo ribadiamo – occorre saper rintracciare e apprezzare nei vini anche l'impronta dell'annata oltre che quella territoriale, abbiamo sicuramente un primo motivo per il quale brindare.

Il secondo è l'esito quantitativo dell'annata che, fino al momento della vendemmia, è rimasto sicuramente il più difficile da prevedere per l'incidenza delle diverse variabili meteorologiche (e la vastità delle grandinate) sulle varie macro zone regionali. Come descriveremo nei capitoli che seguiranno e nel dettaglio per ogni singolo vitigno, possiamo concludere qui che tutto sommato, con una variazione che probabilmente sarà di pochi punti percentuali in meno rispetto all'anno scorso, il bilancio regionale si salva ancora bene. Questo è il risultato da un lato dello strascico del "miracolo" del 2022, che ha determinato una fertilità di campo iniziale generalmente molto elevata e dall'altro, non dimentichiamolo, della professionalità dei nostri viticoltori che, guidati da un comparto tecnico preparato, hanno saputo contenere con un'attentissima difesa i danni della peronospora che in altre regioni, com'è noto, sono risultati ben più ingenti.

Proprio al tema delle avversità e della loro manifestazione in relazione con il decorso meteorologico dell'annata, abbiamo voluto infine dedicare il contributo tecnico scientifico del capitolo 5.

Se i fenomeni di sofferenza e di stress delle viti osservati in campo sono il frutto di una tendenza climatica di riduzione delle precipitazioni estive e del concomitante aumento delle temperature, il discorso opposto, legato alla variazione della distribuzione delle piogge primaverili, vale per le malattie fungine, tra le quali spicca il ritorno in primis di *Plasmopara viticola*, che ha tenuto fino almeno alla metà di giugno i viticoltori di tutta la Regione su un livello elevatissimo di impegno nella difesa. Meno decifrabile invece l'aumento della diffusione di malattie con quadro epidemiologico molto più articolato, come quelle del complesso dell'esca, molto incisivo su Barbera e Grignolino in particolare (ma anche su Sauvignon ed Erbaluce), o come la Flavescenza dorata. Patologie vecchie e nuove che stanno avendo un impatto non certo trascurabile sulle produzioni e che perciò necessitano di essere approfondite sotto una lente 'grandangolare' che consenta, in particolare per la Flavescenza, di valutare nuovi approcci di gestione del vigneto e di sistema. Se ne è parlato molto a inizio stagione sui tavoli tecnici regionali ai quali abbiamo partecipato e se ne parla ancora nel capitolo 5.

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

METODOLOGIA DI VALUTAZIONE E DI ATTRIBUZIONE DELLE STELLE: IL DETTAGLIO

Da più di un lustro ormai abbiamo introdotto un metodo oggettivo di valutazione delle uve con l'intento di affinare il giudizio sintetico finale. Da quest'anno al fine di comprendere con maggior precisione la variabilità presente nelle valutazioni dei singoli parametri, abbiamo ritenuto utile estendere la scala, che sarà quindi compresa tra 1 e 10 stelle, mantenendo il dettaglio della mezza stella a garanzia di una precisione ancora maggiore.

Per ogni vitigno, il voto finale deriva quindi dal punteggio da 1 a 100 attribuito alla valutazione dei 6 parametri di:

1. Zuccheri
2. Acidità
3 Rapporto zuccheri/acidità
4. Qualità aromatica per le uve bianche e colore per le uve rosse
5. Sanità
6. Quantità

La somma di tali punteggi, rapportata al valore massimo di 600 (in centesimi dunque), viene convertita in stelle secondo le classi seguenti:

STELLE	PUNTEGGIO	GIUDIZIO FINALE
★	10-19	Insufficiente / pessima
★★	20-29	
★★★	30-39	
★★★★	40-49	
★★★★★	50-54	Appena sufficiente
★★★★★½	55-59	
★★★★★★	60-64	Sufficiente
★★★★★★½	65-69	
★★★★★★★	70-74	Buono
★★★★★★★½	75-79	
★★★★★★★★	80-84	Molto Buono
★★★★★★★★½	85-89	
★★★★★★★★★	90-94	Ottimo
★★★★★★★★★½	95-99	Eccellente
★★★★★★★★★★	100	TOP

Tabella 2.1 - Attribuzione delle stelle in base al punteggio ottenuto.

VIGNETI CAMPIONE PER L'ANALISI DELLA MATURAZIONE DELLE UVE 2023

		VITIGNO	ZONA VITICOLA	D.O.C.G./D.O.C. *	N° VIGNETI CAMPIONE	VALUTAZIONE PAGINA
	BIANCHI	ARNEIS	ROERO	Roero Arneis	7	16
		CORTESE	GAVI	Gavi o Cortese di Gavi	14	18
		ERBALUCE	CANAVESE	Erbaluce di Caluso o Caluso	15	19
		ERBALUCE	NOVARESE	Colline Novaresi Bianco	5	19
		FAVORITA	LANGHE	Langhe Favorita	2	21
		MOSCATO	LANGHE E MONFERRATO	Asti e Moscato d'Asti	33	22
		NASCETTA	NOVELLO	Langhe Nascetta/Langhe Nascetta di Novello	2	25
	ROSSI	BARBERA	LANGHE E ROERO	Barbera d'Alba	5	27
		BARBERA	MONFERRATO	Barbera d'Asti/Barbera del Monferrato	20	27
		BRACHETTO	MONFERRATO	Brachetto D'Acqui	10	29
		DOLCETTO	LANGHE	Dolcetto d'Alba/Dolcetto di Diano d'Alba	7	30
		DOLCETTO	LANGHE MONREGALESI	Dogliani	3	30
		FREISA	LANGHE	Langhe Freisa	2	32
		GRIGNOLINO	MONFERRATO	Grignolino d'Asti/Grignolino del Monferrato Casalese	2	33
		NEBBIOLO	LANGHE	Alba	2	35
		NEBBIOLO	LANGHE	Barbaresco	8	35
		NEBBIOLO	LANGHE	Barolo	15	35
		NEBBIOLO	ROERO	Roero	5	35
		NEBBIOLO	VERCELLESE	Gattinara/Coste della Sesia	3	39
		NEBBIOLO	NOVARESE	Ghemme/Boca/Colline Novaresi/Fara/Sizzano	6	39
		PELAVERGA	LANGHE	Verduno Pelaverga o Verduno	2	44
		RUCHÈ	MONFERRATO	Ruchè di Castagnole Monferrato	2	45
		VESPOLINA	NOVARESE	Colline Novaresi Vespolina	4	46
INTERNAZIONALI	BIANCHI	CHARDONNAY	TUTTE	Alta Langa/Varie	5	47
		SAUVIGNON BLANC	TUTTE	Varie	2	48
	ROSSI	PINOT NERO	LANGHE E MONFERRATO	Alta Langa/Varie	2	49
				Totale	**168**	

Tabella 2.2 - Elenco dei vigneti campionati con le indicazioni dei vitigni e dello specifico areale di appartenenza, la/le Denominazioni d'Origine afferenti e il numero di vigneti oggetto dei campionamenti.
* Per il quadro completo delle denominazioni si rimanda al testo di ogni specifico vitigno.

L'ANNATA, LA VITE E LA QUALITÀ DELLE UVE

Un'annata sull'ottovolante, con fine corsa rovente forse indimenticabile

3

A cura di Michele Vigasio

Ricorderemo il 2023 probabilmente come l'annata viticola più complessa da affrontare in campo in conseguenza di un andamento meteorologico altalenante fino alla fine e di difficile interpretazione e previsione. Come premesso, il decorso meteorologico è stata la prima causa della estrema variabilità dei risultati della stagione viticola in Piemonte. Veramente difficile trovare similitudini con altre annate se non, per alcuni passaggi, con il recente 2021.

L'inverno 2022-2023 scalza il precedente dal secondo posto nel risultato dei valori di temperatura (il primato, di poco superiore, resta al 2019-2020) e sarà di nuovo associato a un regime pluviometrico molto scarso, con accumuli totali di piogge tra i 50 e i 100 mm, caduti prevalentemente a dicembre, a delineare il raggiungimento soltanto della metà e fino solo a un terzo in alcune aree della norma delle precipitazioni. Identicamente asciutto il mese di marzo e tutta la prima metà di aprile con sommatoria pluviometrica che dal primo gennaio e fino a quel momento è risultata intorno solo ai 50 ± 20 mm.

L'incubo di un'altra stagione asciutta, che seguiva i record della precedente 2022, incombeva quindi in quei primi mesi con le ipotesi di un conseguente disastro assoluto in termini viticoli non solo quantitativo ma, più espressamente, di rischio per la stessa sopravvivenza delle viti. Di lì a poco, dal 20 di aprile sopraggiunge – fortunatamente – il primo cambio di marcia, con l'avvio e il proseguimento della primavera fino alla metà esatta di giugno, caratterizzati da una piovosità piuttosto insistente e sopra la media, accompagnata da temperature finalmente nella norma.

Se questo inizio ha portato da un lato a evitare le ripercussioni drammatiche temute in vigneto per la siccità, dall'altro ha tuttavia profilato un avvio di stagione che non si ricordava da tempo così intenso e difficile sotto il profilo della difesa fitopatologica. Del resto la situazione italiana, con danni da peronospora anche del 50-70% alle produzioni nelle regioni centro-meridionali del versante adriatico, è nota. In Piemonte come anticipato, un po' per la conoscenza pregressa e non sopita (anche se in annate come il 2022 ci eravamo quasi dimenticati cosa fosse la *P. viticola*), un po' perché le piogge hanno comunque riservato intervalli che, seppur con grande impegno e organizzazione, sono stati utili ai trattamenti, le aziende sono riuscite a contenere nella stragrande maggioranza soprattutto i danni alla produzione. Ciò non toglie che a fine stagione, nelle aree più piovose e/o nei fondovalle, il patogeno sia arrivato letteralmente a 'bruciare' le femminelle, nonostante i trattamenti continuati sui vitigni tardivi fino a settembre inoltrato. L'oidio, sempre in ambito patologico, ha dato anch'esso il suo bel da fare, specialmente nelle aree viticole del Sud-Est della Regione, che si riveleranno poi quelle con una drammatica e minore piovosità nel bilancio finale.

Tutto sommato, con queste premesse, il bilancio sanitario generale dell'annata resta comunque molto buono, con minime manifestazioni di botrite iniziali sui bianchi precoci e, sul finale, su alcuni rossi per i quali si è forse protratta troppo a lungo l'attesa della raccolta.

Un passaggio chiave e che si potrebbe definire "salvifico" per l'annata è stato la coincidenza del netto arresto delle piogge nella seconda metà di giugno con l'avvio dell'estate, partita nettamente con temperature finalmente consone e in sincronia con il calendario stagionale. È stata infatti proprio il 21 giugno la data nella quale, per la prima volta, si sono superati i 30°C di massima. Questa prima bolla calda e asciutta sarà fondamentale, come detto, nella limitazione dei danni da peronospora che, diversamente, per l'inoculo già elevato in incubazione, si sarebbero potuti aggravare notevolmente con l'espressione in forma larvata del fungo nel proseguo della stagione. Inoltre questa fase ha permesso un'accelerazione e il rientro nella norma delle fasi fenologiche. Infatti, mentre la fioritura era avvenuta con un lieve ritardo (e soprattutto era durata molto nel suo compimento), la successiva chiusura del grappolo con ottima disponibilità idrica e calore si è potuta compiere addirittura con qualche giorno di anticipo.

Proprio la fase di fioritura, com'è noto e come è stato confermato, si è rivelata un momento molto delicato in termini di allegagione, nel quale hanno pagato il dazio delle condizioni avverse in particolare i vitigni bianchi. Inoltre si è temuto, per le condizioni umide nelle quali è avvenuta la fioritura, per l'inoculo di botrite che avrebbe potuto dare i suoi 'frutti' in pre-raccolta.

Nella seconda metà di giugno si è assistito a un'esplosione vegetativa della quale ci si era davvero dimenticati, dato il ricordo vivo dell'*habitus* delle viti l'anno scorso. Sarà questo prolungato sviluppo vegetativo in particolare che obbligherà, nei periodi successivi e soprattutto nei siti settentrionali, i viticoltori a un durissimo lavoro di contenimento "in verde".

Al Sud invece si assiste a un altro copione. Le piogge si riducono drasticamente (fino a valori drammatici in alcune zone dell'Astigiano e dell'Alessandrino) o si concentrano

in eventi intensi che acuiscono sostanzialmente la scarsa efficacia nel ripristino delle riserve idriche del suolo per i conseguenti gravi fenomeni di ruscellamento. Il caso più eclatante è quello del tristemente noto episodio del 6 luglio quando, in concomitanza a intensità prossime ai 50 mm/h di pioggia, si abbatte la grandinata probabilmente più estesa e dannosa che si ricordi nella regione a memoria d'uomo, interessando un'area dell'ordine dei 2000 km quadrati e alcune migliaia di ettari di vigneti e noccioleti tra Roero e Alta Langa. I danni raggiungono una media del 50% con frequenti punte che arrivano al 100%. Questo evento avrà un impatto stimabile nell'ordine di qualche punto percentuale sul quantitativo finale di uve totale prodotto a livello regionale.

Dopo, la siccità prosegue drammaticamente nelle zone già più problematiche anche nel 2022 del Moscato e della Barbera, determinando conseguentemente, e nel modo che specificheremo per essi, un ulteriore calo produttivo.

Anche le dinamiche di maturazione sono state molto particolari quest'anno. I primi riscontri di invaiatura, sui vitigni 'spia' quali, tra i rossi, Dolcetto, Pinot nero e Brachetto, si sono avuti nell'ultima decade di luglio, in linea con la media storica. Ricorderemo un agosto molto strano con 'testa e coda' freddissime (ricordiamo minime inferiori ai 10 gradi dei primi giorni del mese nel Nicese), tali da far temere doppiamente una fine prematura dell'estate. I primi sondaggi di maturazione sui vitigni precoci danno riscontri di gradazioni zuccherine relativamente basse e acidità nella norma. Poi, poco dopo la metà del mese, una settimana di fuoco porta una lunga sequenza di giornate con temperature prossime ai 40°C (valori estremi soprattutto nel Sud della regione), prima di un nuovo repentino calo. Pur con ampi interrogativi, tra le conseguenze di questi picchi e del fatto che si siano presentati in rapida e continua alternanza sicuramente c'è quella del calo repentino delle acidità, connesso all'ondata di calore tardiva, che ha di fatto determinato l'avvio molto più anticipato del previsto delle vendemmie per le uve destinate alle basi spumante e dei Moscati più maturi o "stremati" dal caldo-secco. Poco dopo, settembre presenta una parentesi iniziale discontinua e decisamente più variabile soprattutto al Nord, fino a metà mese quando, in tutta la regione, la variabilità cede il passo a un periodo soleggiato e caldissimo, che proseguirà ininterrotto esattamente fino alla metà del mese successivo. L'analisi dei dati meteo individuerà poi settembre come il primo mese autunnale più caldo di sempre e ottobre come il secondo, dietro solo allo stesso mese del 2022. Ma l'ottobre del 2023 detiene probabilmente il primato per la prima metà del mese, quando ha infranto numerosi record. Questa stabilizzazione finale e fuori norma della stagione da un lato ha facilitato e rasserenato la programmazione e l'esecuzione delle vendemmie dei vitigni a maturazione media, mentre dall'altro non si rivela strategica nel progresso della maturazione, in particolare delle varietà tardive, che accuseranno una netta battuta d'arresto proprio in corrispondenza dell'inizio di tale periodo più caldo, nella fase centrale del mese. Era già successo altre volte di osservare un rallentamento nel progresso della maturazione, ma mai si era configurata una situazione così netta e stabile dell'arresto. Riprenderemo gli interrogativi nella trattazione, in particolare dei vitigni tardivi che forse più di altri hanno subito gli effetti di queste anomalie altalenanti. Possiamo ipotizzare che la vite quando ha attraversato questi periodi si trovasse già 'al capolinea', esausta da una durissima resistenza a condizioni difficili che duravano già da due anni. I capovolgimenti termici hanno amplificato questa 'stanchezza' fisiologica? Quale ruolo hanno avuto le scarsissime escursioni termiche del periodo finale e cruciale della maturazione? Quali considerazioni dobbiamo fare sul depauperamento delle riserve della pianta, connesso indiscutibilmente anche a un carico produttivo, almeno in partenza, generalmente elevato? Più che risposte, come sempre, sorgono altre domande, che dobbiamo porci ma che non ci hanno impedito, fortunatamente, di poter arrivare nuovamente a una valutazione del risultato viticolo nel complesso, come detto, molto positiva. Un risultato che analizzeremo in seguito nel dettaglio per ogni diverso vitigno e che comprende anche una valutazione quantitativa – come premesso nel capitolo 2 – che è forse il frutto dell' "eco fisiologico" del miracolo al quale abbiamo già gridato nella precedente annata. Al di là delle risposte più approfondite, che dobbiamo continuare a cercare nel perfezionamento del nostro approccio agronomico su vigneti fortemente provati da quelle che risultano evidentemente espressioni di un cambiamento climatico davvero in consolidamento e in evoluzione, non possiamo che essere contenti di questo risultato.

ARNEIS

★★★★★★★★

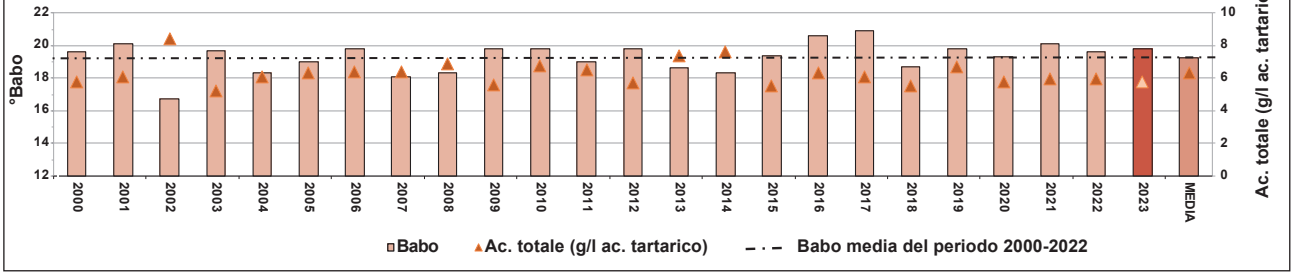
Zuccheri	85	Acidità	85
Rapporto zuccheri/acidità	90	Profumi	85
Sanità	90	Quantità	70
			Punteggio 84

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 varietale principale nei vini Roero Arneis DOCG, Langhe DOC Arneis e Terre Alfieri DOC.

L'annata 2023

Dati alla raccolta a pagina 63.
Cominciamo la nostra rassegna con questo vitigno autoctono che, con la sua *performance*, potrebbe fare da rappresentante per tutti i vitigni a bacca bianca piemontesi in questa annata molto difficile. A cominciare dalla estesa grandinata che il 6 luglio ha drammaticamente colpito proprio il suo regno nel Roero, per quanto riguarda gli effetti globali sul totale delle uve vinificate, i danni sono stati molto forti soltanto per una superficie limitata dei vigneti, mentre le uve restanti dei vigneti non colpiti non hanno risentito in pratica a livello qualitativo degli effetti della grandine. Per i bianchi, e in particolare per questo vitigno noto per il carattere difficile, il passaggio più delicato nel 2023, è stato quello della fioritura. In questa fase l'Arneis è stata probabilmente la varietà che ha pagato il dazio maggiore in termini di colatura fiorale, con le conseguenti ripercussioni sul piano quantitativo. Tradotto significa anche, vedendo l'altro lato della medaglia, che si sono avuti grappoli più spargoli che hanno portato al momento della vendemmia un profilo sanitario eccellente e al riparo dallo sviluppo di possibili patogeni fungini. Le incertezze delle diverse fasi termiche non hanno tuttavia evidentemente giovato al 'Nebbiolo bianco', come talvolta viene definito l'Arneis, che ha sicuramente mostrato affanno anche nel cruciale passaggio dell'invaiatura. In seguito e conseguentemente, i primi campionamenti mostravano accumuli zuccherini sottotono (tanto più se confrontati con quelli fortemente cresciuti sul finale della stagione 2022). Significativo il fatto che quest'anno tali gradazioni fossero molto simili tra i vigneti del Roero e quelli dell'Albese (dati non riportati), essendo questi ultimi normalmente più bassi. Il dato è ancor più solido se si considera che il più precoce dei due vigneti storici dell'Albese, che in quanto generoso di zuccheri avrebbe potuto aumentare la media, non è stato campionato perchè fortemente danneggiato dalla grandine. Gli accumuli sono poi proseguiti comunque discretamen-

Figura 3.1 - Vitigno Arneis confronto vendemmia dal 2000



Vitigno ARNEIS Zona Roero

		I (30 ago)	II (4 set)	III (11 set)
Grado Babo (in parentesi alcol potenziale %vol)	MIN	16,1 (10,7)	17,3 (11,5)	18,9 (12,6)
	MEDIA	**17,9 (11,9)**	**18,3 (12,2)**	**19,6 (13,0)**
	MAX	20,1 (13,4)	19,0 (12,6)	20,4 (13,6)
pH	MIN	3,18	3,21	3,18
	MEDIA	**3,235**	**3,265**	**3,32**
	MAX	3,29	3,32	3,46
Acidità totale (g/l ac. tartarico)	MIN	5,77	5,56	4,74
	MEDIA	**6,42**	**5,99**	**5,73**
	MAX	6,82	6,31	6,94
Peso medio acino grammi g (media su 100 acini)	MIN	1,13	1,17	1,08
	MEDIA	**1,35**	**1,33**	**1,32**
	MAX	1,51	1,63	1,50

Tabella 3.1 - Il monitoraggio è stato effettuato su 7 vigneti di riferimento.

te fino all'inizio delle vendemmie, avvenute ritornando alla norma nella seconda decade di settembre, assestandosi su valori che preannunciano gradazioni alcoliche più prossime al 13% vol e per certi versi 'migliori' degli eccessivi 14 gradi dell'anno precedente. Nota positiva anche nei livelli di acidità, relativamente bassi in esordio ma che, grazie a cali limitati nel corso della maturazione di solo un grammo circa, si sono mantenuti prossimi ai 6 g/l in acido tartarico. Ottimo dunque, e comune per tutti i bianchi 2023, il rapporto tra zuccheri e acidi. Non vale la stessa considerazione per i valori finali di pH, ancora vicini a 3,4 (simile al 2022), in funzione evidentemente di una maggior salificazione. Un cenno al peso della bacca che opportunamente confrontato in fase analoga di sviluppo rispetto al 2022 (1,35 medio finale rispetto a 1,60 del 2022), accusa un ridimensionamento non da poco. Vista la scarsa allegagione, e la normale tendenza a compensare il peso della bacca da parte della vite, questa è evidentemente una conferma indiretta della 'sofferenza idrica' patita dalla pianta. Nel complesso, sia ben chiaro, nonostante le difficoltà elencate, non possiamo che valutare una vendemmia comunque estremamente positiva.

CORTESE

★★★★★★★★½

Zuccheri	80	Acidità	85
Rapporto zuccheri/acidità	90	Profumi	85
Sanità	85	Quantità	90
			Punteggio 86

Epoca di maturazione: MEDIA (seconda/terza decade di settembre).

Il Cortese è un vitigno vigoroso e mediamente produttivo. Si adatta a diversi tipi di terreno, ma è su quelli argillosi e calcarei e negli appezzamenti ben esposti, che esprime la migliore qualità. Con il vitigno Cortese si produce il Gavi DOCG (100% Cortese) e i seguenti vini DOC: Colli Tortonesi Cortese, Cortese Alto Monferrato, Monferrato Casalese Cortese, Piemonte Cortese.

L'annata 2023

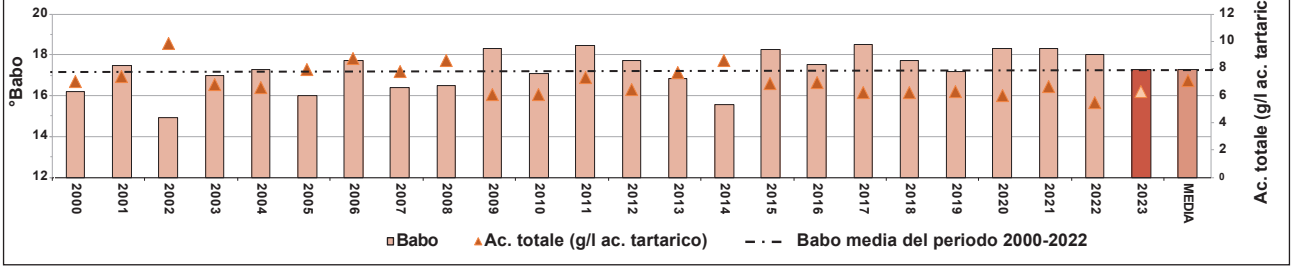
Dati alla raccolta a pag. 63.

Un inverno con poco freddo, con poche precipitazioni e deboli nevicate tra dicembre e gennaio, più qualche spunto seppur debole per le temperature minime tra la fine del mese e l'inizio di febbraio e alcune scarse precipitazioni nello stesso periodo, non hanno favorito la ripresa dello stato idrico dei suoli.

La vegetazione in primavera non si è presentata anticipata, prospettando un ritardo della stagione anche grazie alle precipitazioni di maggio e parte di giugno, che hanno portato a intensificare i lavori di sistemazione e di protezione della coltura dalle patologie e in particolare dall'oidio. Estate calda con alcuni giorni della seconda metà di agosto di caldo sahariano, con le temperature massime a 40°C, che hanno impresso un arresto della vegetazione e della maturazione, riprese con la fine di agosto grazie alla pioggia e la conseguente mitigazione delle temperature, di grande aiuto alle vigne. Con il 23 di agosto si sono iniziate le campionature delle uve e le raccolte sono cominciate a settembre, con una progressione nella seconda decade e nei giorni successivi, a causa delle interruzioni dovute, in alcune aree, alle piogge. A essere obiettivi ci dobbiamo aspettare un'annata eterogenea, perché in questi ultimi anni vediamo molto differenziarsi le varie zone della denominazione del Gavi DOCG, seppure si tratti di un'area circoscritta. La quantità di uve raccolte si è dimostrata interessante a dispetto dell'annata poiché le difficoltà stagionali non hanno inciso in modo importante sulle rese totali, mostrando l'adattabilità del Cortese in questo ambiente di coltivazione alle mutate condizioni climatiche. I dati analitici delle uve hanno evidenziato una buona dotazione acida e un accumulo zuccherino nella norma se confrontato con quello medio degli ultimi anni. In altre zone di coltivazione del vitigno, si sono riscontrate gradazioni talvolta piuttosto limitate accompagnate da livelli di acidità scesi notevolmente. Inoltre sul fronte del profilo sanitario, si è osservata qualche problematica legata a sviluppo di oidio prima, e a quello di lievi focolai di botrite successivamente (soprattutto in caso di vendemmie ritardate per consentire l'incremento del grado zuccherino). Nel complesso, comunque, un giudizio molto buono.

A cura di Davide Ferrarese, Vigna Veritas

Figura 3.2 - Vitigno Cortese confronto vendemmia dal 2000



Vitigno CORTESE Zona Gavi

		I (23 ago)	II (31 ago)	III (6 set)
Grado Babo (in parentesi alcol potenziale %vol)	MIN	13,8 (8,86)	14,7 (9,45)	15,9 (10,2)
	MEDIA	**15,5 (9,96)**	**16,0 (10,6)**	**17,3 (11,5)**
	MAX	17,1 (11,37)	18,3 (12,17)	19,2 (12,7)
pH	MIN	2,93	3,04	3,10
	MEDIA	**3,03**	**3,17**	**3,20**
	MAX	3,13	3,28	3,27
Acidità totale (g/l ac. tartarico)	MIN	7,20	6,19	5,51
	MEDIA	**8,67**	**6,72**	**6,32**
	MAX	9,56	7,47	7,32
Peso medio acino grammi g (media su 100 acini)	MIN	139	175	132
	MEDIA	**183**	**212**	**210**
	MAX	236	261	261

Tabella 3.2 - Il monitoraggio è stato effettuato su 14 vigneti di riferimento.

ERBALUCE

★★★★★★★★½

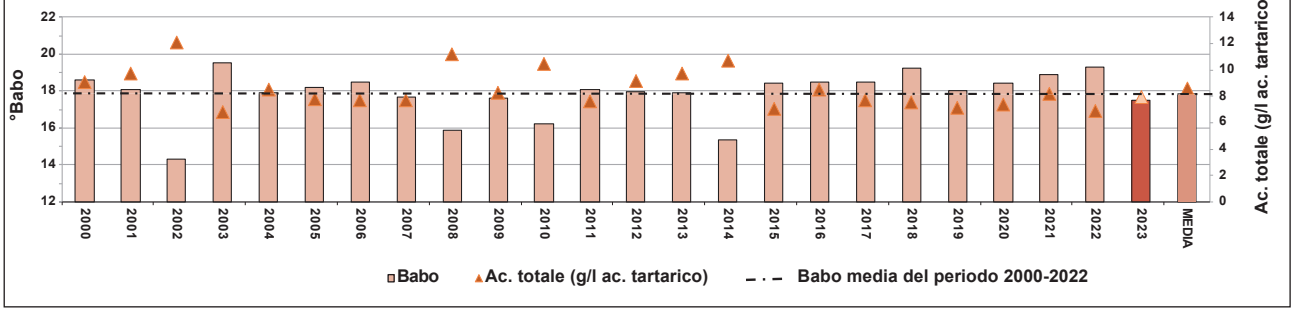
Zuccheri	75	Acidità	95
Rapporto zuccheri/acidità	80	Profumi	90
Sanità	80	Quantità	100
			Punteggio 87

Epoca di maturazione: MEDIO - TARDIVA (fine settembre).
Vitigno vigoroso, diffuso principalmente nel Canavese ma anche nel Novarese, dove viene identificato come Greco, e in provincia di Vercelli. Nelle forme d'allevamento espanse tipiche, come la pergola canavesana, presenta una produttività più elevata e costante che viene ridotta, ben adattandosi, negli impianti a controspalliera, purché non troppo fitti, con la potatura a Guyot. È il vitigno di riferimento dell'Erbaluce di Caluso o Caluso DOCG ed è utilizzato nelle tipologie delle DOC Colline Novaresi bianco, Coste della Sesia bianco e Canavese.

L'annata 2023

Dati alla raccolta a pagina 63.
Per il vitigno bianco principe dell'Alto Piemonte si è tornati, con il 2023, a ritmi normali nella vendemmia, forse anche grazie a un germogliamento nuovamente avvenuto con lieve ritardo e soprattutto a una fase di fioritura che per questa varietà non è stata "rose e fiori". La produzione potenziale, vista anche quella elevata del 2022 e la sofferenza patita da questo vitigno che ha bisogno di sfogare il suo vigore, non è stata particolarmente alta, più per le difficoltà di allegagione, avvenuta in fase di tempo ancora molto instabile, che per il numero di grappoli, frequentemente abbondante. L'allegagione infatti si è compiuta, in linea con le annate medie, a cavallo tra maggio e giugno, in un momento in cui, vista l'abbondanza idrica legata alle copiose piogge avvenute a partire dal 20 di aprile, la spinta vegetativa delle piante era notevole. Una condizione che ha probabilmente contribuito a manifestazioni gravissime di colatura e successivamente di filatura, con danni che nei casi più gravi (fortunatamente pochi) di vigneti tardivi e vigorosi sono arrivati fino all'80%. Superato questo passaggio critico la corsa verso la chiusura del grappolo è stata invece rapida, mentre è apparsa decisamente lenta e difficoltosa la successiva fase di invaiatura. Nel frattempo, sul fronte delle avversità, la peronospora non ha lasciato indenne questo vitigno, che tuttavia ha manifestato una maggiore resistenza agli attacchi sul grappolo. Devastanti spesso, invece, gli attacchi gravi del patogeno sulle foglie che, incredibilmente ancora a metà ottobre mentre si scriveva, continuava a essere presente e a sporulare laddove erano rimaste foglie giovani.
La maturazione non è proceduta rapida e sicura come abbiamo visto in altre annate: partendo a inizio settembre da valori piuttosto modesti intorno ai 16 gradi Babo, è poi proseguita in effetti con il freno a mano tirato, arrivando nelle 3 settimane successive a raggiungere appena i 18°Babo, in vigneti generalmente precoci che di norma arrivano ai 20 gradi. Per questo dobbiamo attenderci gradazioni alcoliche nei vini prossime soltanto ai 12,5 gradi in volume, il che non rappresenta necessariamente un fattore negativo. La nota positiva, in contrapposizione, è legata alle acidità che pur presentan-

Figura 3.3 - Vitigno Erbaluce di Caluso confronto vendemmia dal 2000



Vitigno ERBALUCE Zona Canavese

		I (21 ago)	II (30 ago)	III (6 set)	IV (17 set)
Grado Babo (in parentesi alcol potenziale %vol)	**MEDIA**	**13,97 (8,8)**	**15,83 (10,4)**	**17,55 (11,6)**	**17,69 (11,7)**
pH	**MEDIA**	**2,45**	**2,71**	**2,8**	**3**
Acidità totale (g/l ac. tartarico)	**MEDIA**	**13,19**	**10,11**	**8,56**	**8,16**

Tabella 3.3 - Il monitoraggio è stato effettuato su 15 vigneti di riferimento

Vitigno ERBALUCE Zona Novarese					
		I (31 ago)	II (7 sett)	III (14 sett)	IV (21 sett)
Grado Babo (in parentesi alcol potenziale %vol)	MIN	15,4 (9,9)	16 (10,6)	16,6 (11)	16,5 (10,9)
	MEDIA	**16,2 (10,7)**	**16,8 (11,1)**	**17,3 (11,45)**	**17,3 (11,45)**
	MAX	17,4 (11,5)	17,5 (11,6)	18,3 (12,10)	18,2 (12,1)
pH	MIN	2,91	3,02	3,02	3,02
	MEDIA	**3**	**3,05**	**3,08**	**3,04**
	MAX	3,01	3,14	3,15	3,06
Acidità totale (g/l ac. tartarico)	MIN	9,80	7,40	7,20	7,20
	MEDIA	**10,10**	**8,20**	**8,00**	**7,80**
	MAX	11,80	9,40	8,90	8,80

Tabella 3.4 - Il monitoraggio è stato effettuato su 5 vigneti di riferimento.

dosi all'inizio dei controlli di maturazione su livelli medio-bassi, hanno terminato la loro corsa in prossimità degli 8 g/l in acido tartarico, con valori solo lievemente più alti nei vigneti a pergola del Canavese, mediamente anche più carichi, andando così a prospettare un ottimo rapporto tra queste due componenti qualitative di base nei mosti. Ottima la vendemmia per le basi spumante che è iniziata a fine agosto, e che è ritornata alla norma, alla fine della seconda decade di settembre, per le uve destinate alla vinificazione tradizionale. Sotto il profilo sanitario l'annata è da definire ottima nel complesso, anche se l'eccessiva compattezza del grappolo quest'anno ha creato qualche problema in più nel periodo finale, soprattutto per le uve destinate all'appassimento.

Si segnala anche un incremento molto grave di danni da fauna selvatica che pare abbia eletto questo vitigno come il suo preferito.

Con il contributo di Luciano Laiolo
Cantina della Serra di Piverone

Lago di Viverone (TO)

FAVORITA

★★★★★★★★

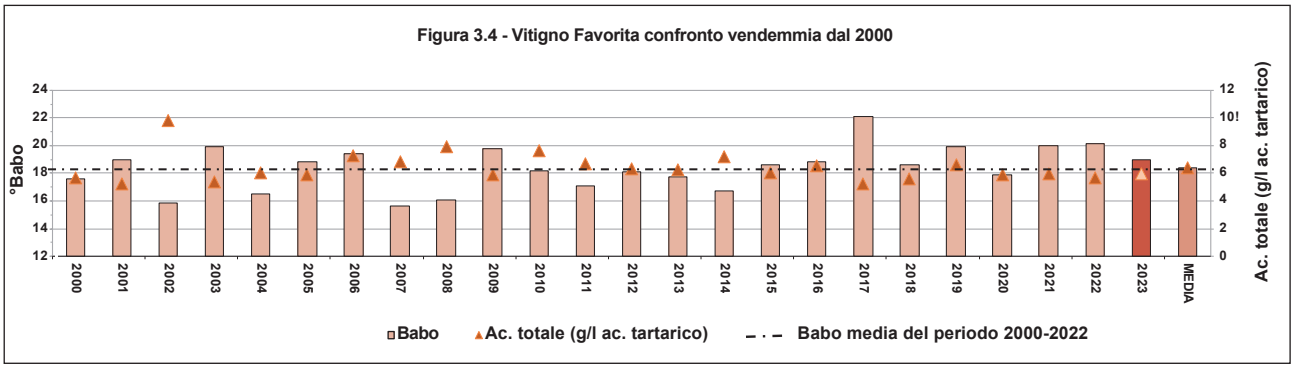
Zuccheri	85	Acidità	85
Rapporto zuccheri/acidità	90	Profumi	85
Sanità	90	Quantità	70
			Punteggio 84

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. Di probabili origini spagnole, è diffuso nell'Isola di Madera, oltreché nel Sud della Francia e in tutta la Corsica. In Piemonte è coltivato principalmente nel Roero e nella Valle Belbo, dove viene chiamato Furmentìn, e dà origine a un bianco profumato, fresco, di discreta acidità e buona struttura.
Il vitigno Favorita è presente nell'omonima tipologia nella DOC Langhe Favorita con base varietale minima dell'85% e nella DOC Colli Tortonesi.

L'annata 2023

Dati alla raccolta a pagina 63.
Le considerazioni riportate per l'Arneis nel Roero valgono, in generale anche per la sua "coabitante" Favorita. Per essa si conferma un ottimo giudizio pur se diversamente strutturato rispetto al 2022.

Infatti, le gradazioni zuccherine finali per questo vitigno non hanno superato i 19 gradi Babo preannunciando tenori alcolici nei vini più discreti e intorno al 12% in volume. Esse sono state accompagnate da valori di acidità rimasti prossimi ai 6 g/l a delineare anche per questo vitigno un rapporto zuccheri/acidità ideale per il ritorno alla freschezza ora tanto ricercata nei vini.
La vendemmia è stata ancora lievemente anticipata, e si pone al centro tra l'ultima del 2022 e la penultima del 2021, con una differenza tra esse di due settimane.
Con l'Arneis la Favorita condivide anche il quasi perfetto profilo sanitario.
La riduzione del carico produttivo invece è risultata meno severa. Interessante infine il dato del peso della bacca, in calo dai 2,4 grammi iniziali a 2,2 g finali e rimasto sostanzialmente uguale a parità di data (caso raro tra i bianchi) rispetto al 2022, quando i pesi della bacca erano aumentati progressivamente da 2,12 a 2,18 grammi.



Vitigno FAVORITA

		I (30 ago)	II (4 set)	III (11 set)
Grado Babo (in parentesi alcol potenziale %vol)	MIN	17,2 (11,4)	19 (12,6)	19,3 (12,8)
	MEDIA	**18,4 (12,2)**	**18,8 (12,5)**	**19 (12,6)**
	MAX	19,6 (13)	18,6 (12,3)	18,9 (12,5)
pH	MIN	3,12	3,16	3,21
	MEDIA	**3,22**	**3,28**	**3,31**
	MAX	3,32	3,4	3,4
Acidità totale (g/l ac. tartarico)	MIN	5,86	5,37	5,78
	MEDIA	**6,59**	**5,83**	**5,94**
	MAX	7,31	6,29	6,09
Peso medio acino grammi g (media su 100 acini)	MIN	2,35	2,03	2,01
	MEDIA	**2,37**	**2,33**	**2,2**
	MAX	2,38	2,62	2,38

Tabella 3.5 - Il monitoraggio è stato effettuato su 2 vigneti di riferimento.

MOSCATO Bianco

★★★★★★★★½

Zuccheri	95	Acidità	85
Rapporto zuccheri/acidità	95	Profumi	80
Sanità	85	Quantità	75
			Punteggio 86

Epoca di maturazione: MEDIO-PRECOCE (seconda decade di settembre).

Il Moscato bianco o Moscato di Canelli è la cultivar a bacca bianca aromatica più rinomata e diffusa in Piemonte. Dopo la varietà Barbera è anche quella più coltivata. La sua coltivazione si estende indicativamente nell'area collinare compresa tra i fiumi Tanaro e Bormida, nelle Province di Alessandria, Asti e Cuneo. La coltivazione del Moscato bianco ricade per la maggior parte all'interno della zona di produzione del vino Asti DOCG, in 51 comuni nelle provincie di Asti, Alessandria e Cuneo per un totale di 10.000 ha, passando da Nord a Sud, da quota 200 m slm fino a 700 m slm.

Il vitigno Moscato bianco è alla base, oltre che dei vini a denominazione Asti DOCG, anche del Canelli DOCG, Loazzolo DOC, Strevi DOC e della tipologia Moscato della DOC Piemonte.

L'annata 2023

Dati alla raccolta a pagina 64.

L'annata 2023 ha visto nettamente divisa in due la zona di coltivazione del Moscato, con scarsità di acqua nella fascia di bassa collina e un evento grandinigeno di importante intensità verificatosi il 6 di luglio nella zona di alta collina.

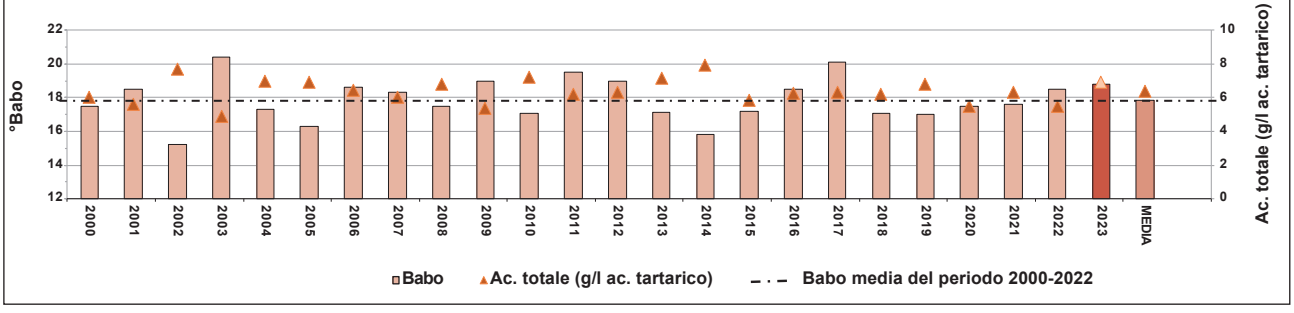
Nonostante l'inverno mite e la primavera calda, a seguito della scarsità di piogge invernali, non c'è stato il temuto germogliamento anticipato della vite, che è stato invece piuttosto irregolare all'interno dei vigneti e tra le diversa zone.

Lo sviluppo della vite ha avuto pertanto velocità diversa a seconda delle zone e della disponibilità idrica, anche se in ogni caso, la fioritura è risultata anticipata rispetto alla media storica, verso la fine del mese di maggio.

Con riferimento all'area di produzione dell'Asti DOCG quest'anno prosegue dunque la serie di annate con scarsità di pioggia. La piovosità è stata infatti inferiore del 30% rispetto alla media degli anni precedenti, con delle differenze marcate tra le zone di bassa collina (Strevi-AL) e quelle di alta collina (Valle Belbo-CN). Da un'analisi dei dati risulta che le precipitazioni e il numero dei giorni di pioggia nel 2023 sono stati superiori rispetto al 2022, ma evidentemente ancora insufficienti a ripristinare il bilancio idrico.

La differenza l'hanno fatta probabilmente i picchi di temperatura elevata e il momento nel quale questi si sono verificati. Soprattutto l'effetto combinato di elevata temperatura

Figura 3.5 - Vitigno Moscato confronto vendemmia dal 2000



Vitigno MOSCATO Bianco

		I (1 ago)	II (8 ago)	III (16 ago)	IV (21 ago)
Grado Babo (in parentesi alcol potenziale %vol)	MIN	4,3 (2,8)	9,5 (6,1)	11,5 (7,4)	11,7 (7,5)
	MEDIA	**10,1 (6,5)**	**13,7 (8,8)**	**16,7 (11,1)**	**18,8 (12,5)**
	MAX	12,0 (7,7)	16,0 (10,5)	19,6 (13,0)	21,5 (14,5)
pH	MIN	2,50	2,75	2,96	3,00
	MEDIA	**2,77**	**3,04**	**3,15**	**3,33**
	MAX	3,00	3,34	3,29	3,49
Acidità totale (g/l ac. tartarico)	MIN	13,30	8,40	6,00	5,10
	MEDIA	**18,00**	**12,10**	**7,90**	**6,90**
	MAX	30,50	20,40	12,60	12,80
Peso medio acino grammi g (media su 100 acini)	MIN	88,00	74,00	116,00	112,00
	MEDIA	**121,8**	**144,0**	**153,0**	**162,0**
	MAX	164,0	213,0	198,0	204,0

Tabella 3.6 - Il monitoraggio è stato effettuato su 33 vigneti di riferimento.

e scarsità di precipitazioni ha determinato anche quest'anno un bilancio idrico in rosso. In un'annata tipica si misura una buona disponibilità di acqua nei mesi di gennaio e febbraio (con neve). Il successivo consumo da parte della coltura e da parte dell'atmosfera, porta a un lieve stress idrico in post-fioritura, da fine giugno fino alla vendemmia. Nel 2023, senza differenze tra le zone, l'annata è partita con dei ridotti accumuli di acqua e ha manifestato i primissimi segni di bilancio idrico negativo a partire dal mese di febbraio. Bilancio che è andato via via peggiorando, tranne che per una parentesi nel mese di maggio, raggiungendo i suoi valori massimi a luglio, per poi rimanere costante nei mesi successivi a causa delle elevate temperature e il perdurare dell'assenza di piogge. La crescita della vegetazione ne ha risentito, rimanendo di ridotto sviluppo, e la fioritura è coincisa con il periodo di massimo stress idrico al quale sarebbe poi seguito quello termico.

Tali elevate temperature estive, soprattutto nel mese di agosto e durante la fase di maturazione, hanno determinato estesi fenomeni di scottature e appassimento, fenomeno ricorrente negli ultimi due anni soprattutto nelle zone di bassa collina. Altresì le stesse temperature hanno portato a una bassa pressione dell'oidio a carico dei grappoli, fintanto che non si sono abbassate nel mese di settembre quando il patogeno ha fatto la sua ricomparsa.

Entrando nel dettaglio dei controlli di maturazione, avviati già dal 1 agosto, con le gradazioni zuccherine si è partiti in sordina, raggiungendo però, nelle tre settimane seguenti, valori raddoppiati e anche più alti di quelli del precedente 2022.

Figura 3.6 - Confronto tra il contenuto medio in linalolo nelle uve Moscato alla vendemmia

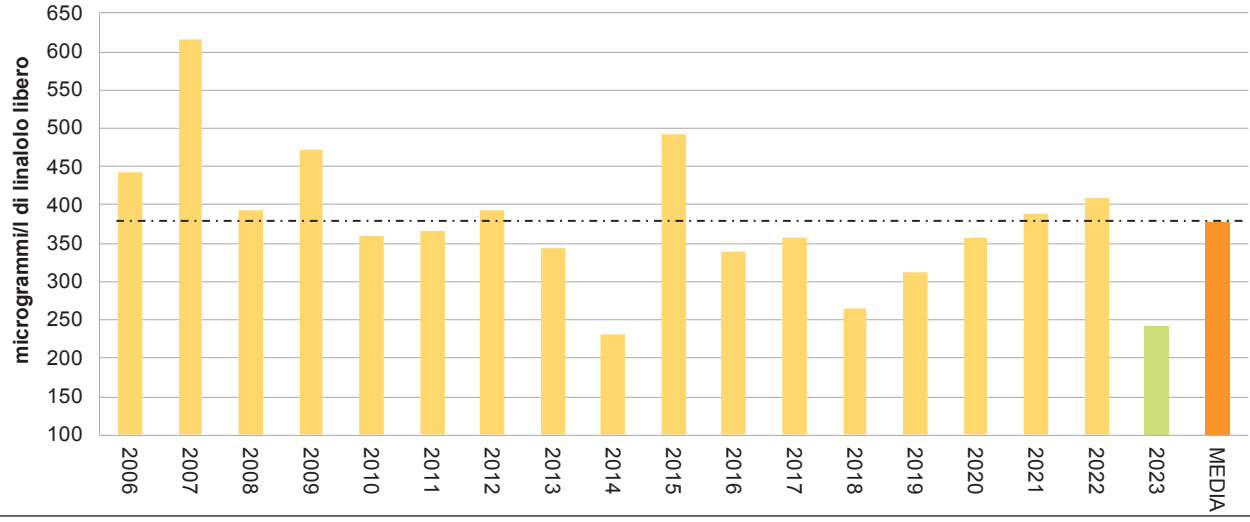
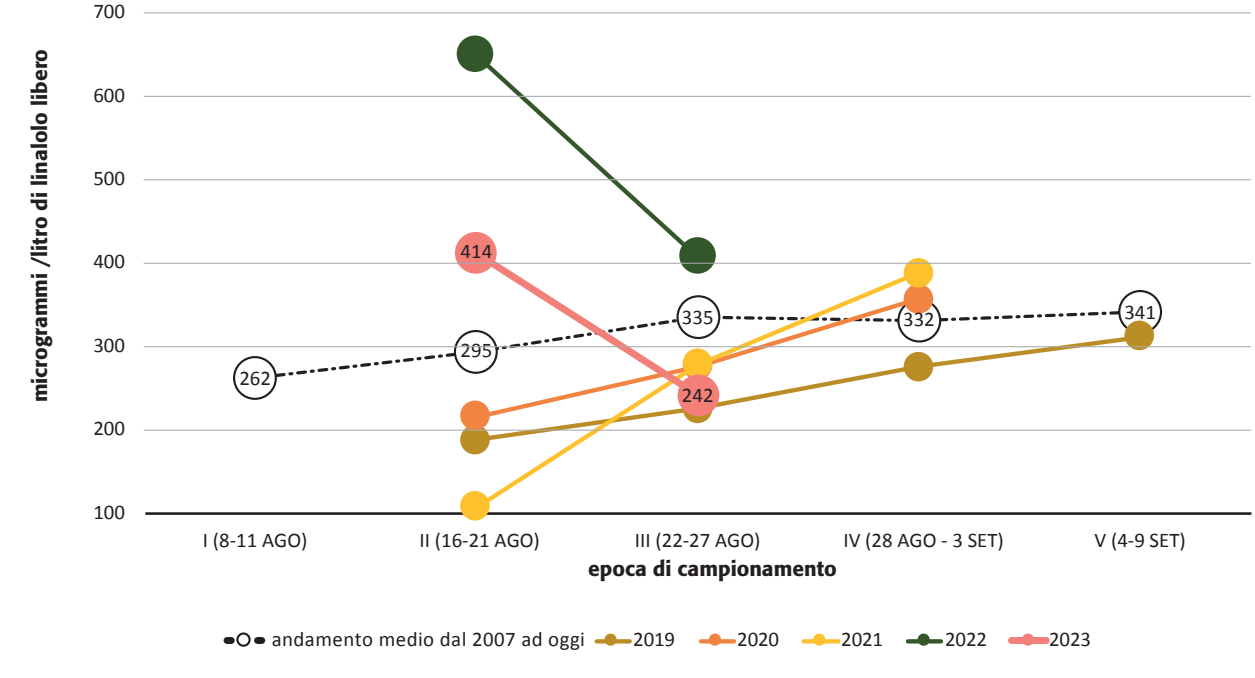


Figura 3.7 - Moscato: Evoluzione del contenuto in linalolo libero nelle uve nel corso della maturazione nelle ultime annate in rapporto all'andamento medio dal 2007 ad oggi



Pur con estrema variabilità – questo è un dato saliente del 2023 – la media finale si è infatti assestata su valori di gradazione alcolica potenziale corrispondenti a 12,5% vol.
Le uve hanno inoltre tenuto molto bene sul fronte dell'acidità la cui degradazione si è arrestata su valori – seppur lievemente al di sotto dello standard richiesto – superiori di un grammo e mezzo rispetto a quelli della precedente annata. Pertanto, come per altri bianchi della Regione, ma con un valore ancora più importante per la persistenza aromatica del Moscato, si profila un rapporto zuccheri/acidità estremamente interessante.
Molto più complessa la valutazione del potenziale aromatico. Il 16 di agosto, al momento del terzo campionamento delle uve, si è registrato un picco nella sintesi aromatica espressa da valori medi di linalolo di 400 µg/l, con punte che hanno raggiunto gli 800 µg/l.
A partire da quel momento, dovendo attendere ancora il raggiungimento della maturità tecnologica (espressa dal contenuto zuccherino ancora al di sotto dei 200 g/l corrispondenti a solo 11% alcol in volume) le sostanze aromatiche libere sono diminuite secondo uno schema oramai ben noto, assestandosi su valori inferiori alla norma del periodo. Non ci addentriamo in ulteriori considerazioni piuttosto complesse sulla frazione libera e glicosilata dei terpeni tipici del profilo aromatico del vitigno, primo tra tutti il linalolo caratterizzato da una bassissima soglia olfattiva. Qui basta concludere che nel complesso se ne delinea un quadro molto buono.
Questo anche in virtù di una sanità finale dei grappoli complessivamente ottima, seppur anch'essa caratterizzata da grande variabilità, con scostamenti rispetto allo stato impeccabile delle uve legati però quasi esclusivamente a fattori di tipo abiotico riferibili agli eventi grandinigeni e alla diversa – ma frequentemente grave – incidenza dei danni da scottatura. Pertanto anche le rese finali ovviamente ne sono state influenzate, e quando penalizzate ciò è accaduto in modo estremamente disomogeneo. Fortunatamente, come premesso, si era partiti da una fertilità di campo del vitigno (numero di grappoli medio iniziale per germoglio) medio-alta. Solo in seguito, l'allegagione non ottimale, i fenomeni di colatura e lo stress idrico, hanno inciso negativamente sulla dimensione finale delle bacche e ridotto il potenziale produttivo. I quantitativi più contenuti si sono avuti in bassa collina, ma in ogni caso sono stati sufficienti per rispondere al quantitativo massimo previsto dalla DOC. La vendemmia, così come previsto dalle fasi fenologiche e dall'andamento meteo descritto, è iniziata nelle zone precoci verso il 23 di agosto, con un anticipo ancora di 7 giorni rispetto alla media degli ultimi 10 anni, per concludersi nella seconda decade di settembre nelle zone più alte in quota.

A cura di Daniele Eberle
Consulente Agronomo

NASCETTA

★★★★★★★★

Zuccheri	90	Acidità	70
Rapporto zuccheri/acidità	85	Profumi	85
Sanità	90	Quantità	85
			Punteggio 84

Epoca di maturazione: MEDIO-PRECOCE (seconda decade di settembre).

La Nascetta o «Anascetta», un tempo molto diffusa nel Cuneese è un vitigno semiaromatico, di cui si era persa la presenza e la coltivazione. Oggi è in fase di recupero (al 2022 erano presenti nella Regione quasi 60 ettari) grazie al grande interesse suscitato dal vino. Storicamente la zona eletta è quella di Novello, dove pare sia propriamente autoctono. Lo studioso Di Rovasenda la definisce "un'uva delicatissima e vino squisito" e l'agrimensore Lorenzo Fantini, nel 1895, la paragona alla finezza del Moscato. Recentemente le è stata riconosciuta familiarità con il Grò blanc (A. Schneider), un vitigno tipico della Val di Susa. Ha germogliamento precoce e una produttività che risulta soggetta ad alternanza ed è nota per la scarsa fertilità delle gemme basali. È una varietà poco sensibile all'oidio e maggiormente ai marciumi del grappolo per la buccia sottile.

Il vitigno è entrato nell'uvaggio del Langhe bianco DOC e con quantità mimina dell'85% nella specifica tipologia del Langhe DOC Nascetta. Se in purezza e coltivata nel paese di Novello può fregiarsi della Sottozona Langhe Nascetta del comune di Novello. È prevista anche nella versione passito.

L'annata 2023

La Nascetta o Anascetta (come è anche permesso definirla) riconferma nel 2023 la prestazione ottima dell'anno scorso, con una proiezione qualitativa, al di là della valutazione numerica espressa nel punteggio, per certi aspetti migliore. Decisamente migliorata la performance sul piano degli zuccheri che, sul finale, proiettano gradazioni nei vini equilibrate e intorno ai 12,5 gradi alcolici. Il calo delle acidità è stato più contenuto fermandosi, finalmente, a valori superiori ai 5 g/l di acido tartarico. Il rapporto tra le due componenti chiave per la qualità dei vini, zuccheri e acidità, si abbassa su valori più idonei ad amplificarne le potenzialità semi-aromatiche.

Tra le chiavi interpretative dell'ottima performance, una vendemmia che si è riproposta più a norma intorno al 20 settembre (ricordiamo che era stata all'inizio di settembre nel 2022). Anche la posizione dell'area di coltivazione più tipica nel comune di Novello, tra i 400 e i 500 metri slm, può aver contribuito a una 'mediazione' degli estremi termici, mentre una discreta piovosità tardo-primaverile ha giovato, nel complesso, al buon asset vegeto-produttivo, terminato con risultati di maturazione più equilibrati. Presenti, ma marginali nel bilancio complessivo, alcune problematiche da peronospora, nei confronti della quale ricordiamo la suscettibilità sopra la media di questo vitigno. Infine va sottolineato come molto interessante il dato del peso medio dell'acino, quest'anno molto variabile e nettamente sotto i 2 grammi e che, diversamente da quanto avvenuto nel 2022, è risultato molto inferiore a quello della Favorita, unico vitigno con il quale la Nascetta si presta il confronto.

Vitigno NASCETTA

		I (30 ago)	II (4 set)	III (11 set)	IV (18 set)
Grado Babo (in parentesi alcol potenziale %vol)	MIN	15,6 (10)	16,2 (10,7)	17,7 (11,7)	17,9 (11,9)
	MEDIA	**15,9 (10,2)**	**16,6 (11)**	**18,6 (12,3)**	**18,9 (12,5)**
	MAX	16,2 (10,7)	16,9 (11,2)	19,6 (13)	19,7 (13,1)
pH	MIN	3,07	3,15	3,21	3,21
	MEDIA	**3,17**	**3,24**	**3,23**	**3,24**
	MAX	3,26	3,33	3,25	3,27
Acidità totale (g/l ac. tartarico)	MIN	6,28	5,63	5,39	4,69
	MEDIA	**6,30**	**5,67**	**5,90**	**5,15**
	MAX	6,31	5,70	6,40	5,61
Peso medio acino grammi g (media su 100 acini)	MIN	1,89	1,82	2,06	1,50
	MEDIA	**2,02**	**1,88**	**2,07**	**1,84**
	MAX	2,14	1,93	2,07	2,17

Tabella 3.7 - Il monitoraggio è stato effettuato su 2 vigneti di riferimento.

TIMORASSO

★★★★★★★★★½

Zuccheri	80	Acidità	87
Rapporto zuccheri/acidità	90	Profumi	85
Sanità	90	Quantità	90
			Punteggio 87

Epoca di maturazione: MEDIO-PRECOCE (seconda decade di settembre).
Il Timorasso è un vitigno rustico, vigoroso e con produzione medio-bassa. Si adatta a diversi tipi di terreno, ma è su quelli argillosi e calcarei che esprime la migliore qualità.
Con il vitigno Timorasso si produce il Colli Tortonesi Timorasso DOC – Derthona; l'area di produzione è vasta rispetto alla superficie vitata e le condizioni dei singoli vigneti sono molto differenti.

L'annata 2023

Una stagione che conferma condizioni climatiche complesse e irregolari: poco inverno, deboli nevicate a dicembre e a gennaio, con piogge benefiche tra maggio e l'inizio di giugno che hanno posto un freno alla siccità; poi un'estate asciutta e calda, con agosto caratterizzato nella seconda metà da un periodo di caldo estremo, ma con una pioggia provvidenziale a fine mese che ha portato grande aiuto alle vigne.
Per quanto alte, fino a luglio le temperature sono state inferiori alla stagione precedente, con una luminosità sempre presente e molto forte. Nel mese di agosto, l'innalzamento delle temperature anche fino a 40°C ha rallentato e bloccato l'attività vegetativa delle viti, in alcuni casi anche accentuando gli effetti di stress legati alla carenza idrica.
La combinazione delle alte temperature e della scarsa disponibilità d'acqua ha messo in difficoltà soprattutto gli impianti più recenti e maggiormente esposti, riducendo leggermente le quantità di uva in un'annata che sarebbe stata a pieno regime. La pioggia di fine agosto e la conseguente mitigazione delle temperature hanno permesso la ripresa delle piante per proseguire la maturazione, anche se contrariamente a quanto si potesse pensare, le uve si sono mostrate in ritardo rispetto al 2022.
Il periodo vendemmiale del Timorasso è da sempre molto differenziato tra le diverse zone e interessa l'area di produzione per tutto il mese di settembre.
Nonostante le piogge primaverili, la sanità delle uve è stata quasi totale e abbiamo valutato che, salvo alcuni problemi di scottature sulle uve, il Timorasso ha prodotto una qualità ottima che rasenta l'eccellente. I parametri tecnologici delle uve si sono mantenuti bene, con particolare riguardo al quadro acido senza eccessivi gradi alcolici, confermando l'adattamento di questo vitigno nel territorio dei Colli Tortonesi.

A cura di Davide Ferrarese
Vigna Veritas

Monleale (AL)

BARBERA

★★★★★★★★½

Zuccheri	90	Acidità	90
Rapporto zuccheri/acidità	100	Colore	85
Sanità	90	Quantità	75
			Punteggio 88

Epoca di maturazione: TARDIVA (prima decade di ottobre).

È il vitigno più diffuso nella nostra Regione; molto duttile, può dare origine a una variegata tipologia di prodotti, che va dai novelli a grandissimi vini da invecchiamento.

Le DOCG sono Barbera d'Asti, Barbera del Monferrato Superiore e Nizza. Molti sono i vini DOC: Barbera d'Alba, Barbera del Monferrato, Gabiano, Rubino di Cantavenna; inoltre è presente nelle tipologie Barbera nell'ambito delle DOC di territorio come Canavese, Colline Novaresi, Colli Tortonesi, Pinerolese, Langhe e Piemonte.

L'annata 2023

Dati alla raccolta a pagina 64.

Sicuramente per la Barbera nel 2023 ci sono state le maggiori difficoltà di valutazione 'media', viste le forti diversità riscontrate nelle sue performance su scala regionale e ampiamente premesse nell'introduzione del capitolo 2. Basti dire che il peso medio delle bacche rilevato (importantissimo per tante valutazioni e con molte conseguenze qualitative) varia da valori inferiori a 1 grammo fino a oltre 2 grammi in alcuni vigneti dell'Albese, e non certo (o non solo) per differenze clonali. Forse il trend comune a tutte le zone durante i controlli di maturazione, terminati ovunque intorno alla metà di settembre con l'inizio delle raccolte più precoci, è stato quello della riduzione del peso a confermare l'appassimento della bacca, seppur con diverse manifestazioni. Non si può non notare inoltre che, esclusivamente nell'Albese e con medie riconducibili agli stessi vigneti osservati nei due anni, esso presenta un aumento notevole del valore rispetto all'anno scorso. Non ci sono tanti altri casi simili.

Possiamo comunque valutare nel complesso per questo vitigno, una nuova ottima annata ancorché parca per produzione totale come nel 2022, soprattutto per quanto riguarda la resa in mosto. In primavera si osservava una buona fertilità dei germogli. Tuttavia i ritorni di freddo e la pioggia nel periodo della fioritura, probabilmente anche associati allo stress idrico del periodo precedente, hanno determinato una prima perdita potenziale con colatura fiorale e in alcuni casi disseccamenti parziali di racimoli che poi sono caduti, talvolta erroneamente interpretati come attac-

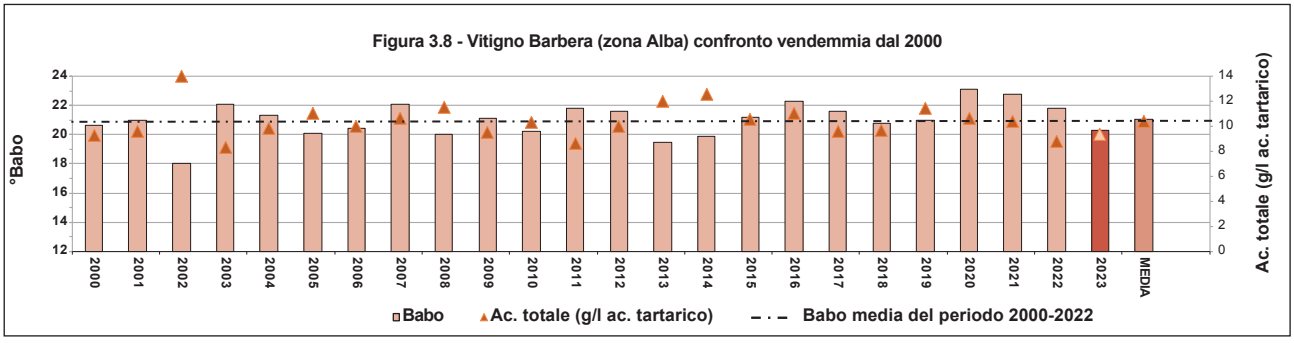


Figura 3.8 - Vitigno Barbera (zona Alba) confronto vendemmia dal 2000

Vitigno Barbera Zona: Alba

		I (30 ago)	II (5 set)	III (12 set)	IV (19 set)
Grado Babo (in parentesi alcol potenziale %vol)	MIN	17,7 (11,7)	17,7 (11,7)	17,2 (11,4)	17,7 (11,7)
	MEDIA	**18,4 (12,2)**	**19,1 (12,6)**	**20,1 (13,3)**	**20,2 (13,4)**
	MAX	19 (12,6)	19,8 (13,1)	21,1 (14,3)	21,3 (14,4)
pH	MIN	2,85	2,92	2,97	3,05
	MEDIA	**3**	**3,07**	**3,09**	**3,14**
	MAX	3,14	3,18	3,2	3,25
Acidità totale (g/l ac. tartarico)	MIN	10,65	9,36	9,18	7,63
	MEDIA	**11,53**	**10,37**	**10,53**	**9,43**
	MAX	13,2	12,33	12,28	10,97
Peso medio acino grammi g (media su 100 acini)	MIN	1,07	1,2	1,28	1,46
	MEDIA	**1,82**	**1,8**	**1,98**	**2,05**
	MAX	2,42	2,43	2,5	2,42

Tabella 3.8 - Il monitoraggio è stato effettuato su 5 vigneti di riferimento.

chi di peronospora, malattia che in realtà in tutto il Monferrato e l'Astigiano non si è quasi vista per tutta la stagione. In diversi areali, soprattutto a nord del Tanaro, ci sono stati danni da grandine più o meno gravi nel mese di luglio, che hanno ulteriormente ridotto il potenziale produttivo. Solo nelle zone più colpite c'è stato anche danno qualitativo, non per insorgenza di muffe o marciumi, la cui comparsa è stata scongiurata dall'andamento caldo e siccitoso dell'estate, ma per la perdita di superficie fotosintetica e soprattutto per la maggiore esposizione del frutto e della chioma a una radiazione solare fortissima, la quale, con i relativi picchi di calore, ha accentuato i fenomeni di disidratazione tipici dell'annata. La resa dei vigneti è stata inoltre ridimensionata, come per il Grignolino, dalla forte incidenza delle malattie del legno.
In sintesi riassumendo gli aspetti di maturazione e con riferimento particolare ai vigneti del basso Monferrato, il contenuto di zuccheri nella Barbera è stato ottimale, elevato ma non eccessivo, al contrario di quanto accaduto spesso negli ultimi anni, e in particolare nel 2022, forse anche per via di un'epoca di maturazione leggermente più spostata in avanti in relazione a un'epoca di fioritura più tardiva. Punteggio non massimo in considerazione del fatto che questo grado ottimale è stato ottenuto anche grazie a una situazione di stress idrico, in cui l'acino non ha seguito la normale sinusoide di accrescimento post-invaiatura ma è andato incontro a una perdita di volume, come dimostra l'andamento del peso medio della bacca.

Monferrato (AL)

Sul fronte dell'acidità la Barbera conferma il suo carattere di vitigno a forza acida. Nei campioni del Basso Monferrato infatti l'acidità totale si ferma intorno agli 8 g/l o poco al di sotto, che è un valore normale per la varietà. Il pH è salito lentamente durante la maturazione e si è fermato su valori piuttosto bassi: un fenomeno legato forse alla scarsa salificazione dell'acido tartarico. Ne consegue un ottimo quadro in rapporto al valore degli zuccheri sopra riportato. La maturità fenolica è stata complessivamente buona, malgrado la presenza, in alcuni vigneti, di acinellatura verde e di qualche difformità di maturazione. Buona anche la maturazione

	24/08/23	04/09/23	16/09/23
Zuccheri Babo	17,9	20,2	21,1
pH	2,97	3,02	3,15
Acidità totale (g/l)	11,0	9,75	7,9
Peso medio acino (g)	1,63	1,60	1,40

Tabella 3.9 - Barbera. Media di tre vigneti, Penango (At), Costigliole (At) Frassinello Monferrato (AL)

dei vinaccioli. La scarsa presenza di polpa e la bassa resa in mosto accentueranno verosimilmente l'estrazione del colore e dei tannini. Infine si riporta una sanità eccellente alla raccolta, sebbene con visibili fenomeni di appassimento o, meglio, perdita di turgore della bacca (non tanto veri e propri disseccamenti o ustioni), soprattutto sul lato del filare più esposto alla radiazione solare. Le differenze maggiori rispetto a questo quadro a cominciare dal riscontro di netti fenomeni di appassimento (vedi foto) si sono avute nel sud dell'Astigiano e dell'Alessandrino, dove anche le gradazioni zuccherine e le potenze alcoliche sono risultate più simili a quelle del 2022. Decisamente più bassi gli zuccheri e accompagnati da livelli di acidità più sostenuti infine nell'Albese. Il rapporto bucce/polpa inferiore che ne ha caratterizzato le uve, inoltre è da ritenersi in termini del tutto generali meno positivo sul fronte del quadro polifenolico.

A cura di Maurizio Gily
Consulente Agronomo

Esempio di appassimento da stress idrico su Barbera.

Vitigno Barbera Zona: Asti e Monferrato

		I (30 ago)	II (5 set)	III (12 set)
Grado Babo (in parentesi alcol potenziale %vol)	MIN	17,1 (11,3)	18,93 (12,6)	19,3 (12,8)
	MEDIA	**20,09 (13,3)**	**20,83 (14,1)**	**21,94 (14,8)**
	MAX	23,8 (16,1)	22,36 (15,1)	23,7 (16)
pH	MIN	2,75	2,88	2,93
	MEDIA	**2,9**	**3,01**	**3,06**
	MAX	3,09	3,14	3,26
Acidità totale (g/l ac. tartarico)	MIN	8,82	7,33	7,81
	MEDIA	**10,42**	**9,36**	**9,25**
	MAX	12,34	10,67	10,3

Tabella 3.10 - Il monitoraggio è stato effettuato su 20 vigneti di riferimento.

BRACHETTO

★★★★★★★★★

Zuccheri	92	Acidità	86
Rapporto zuccheri/acidità	85	Profumi	93
Sanità	90	Quantità	83
			Punteggio 88

Epoca di maturazione MEDIO-PRECOCE (seconda decade di settembre).
Vitigno aromatico a bacca rossa, utilizzato nella produzione di vini spumanti dolci a tappo raso e, ultimamente, nella versione spumante rosé tendenzialmente più secca, oltre che di vini passiti.
Il Brachetto si coltiva prevalentemente tra i fiumi Belbo e Bormida nelle province di Alessandria e Asti e, raramente, in altre aree del Piemonte.
Il vitigno partecipa alla produzione del Brachetto d'Acqui DOCG nelle sue varie tipologie ed è presente nella specifica tipologia della DOC Piemonte.

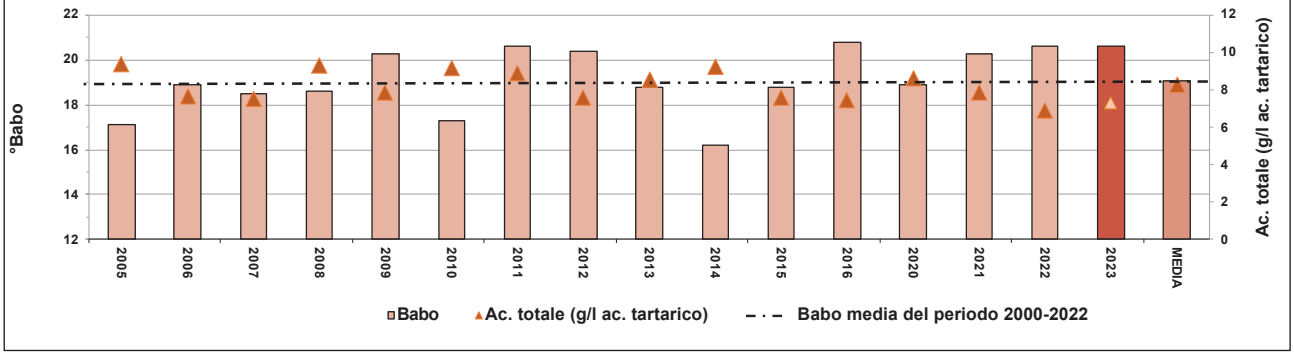
L'annata 2023

Dati alla raccolta a pagina 64.
L'annata è stata caratterizzata da una scarsissima piovosità, in modo particolare nella zona dell'Acquese, e da temperature elevate; una ripetizione dell'annata 2022, con l'aggravante che la condizione di deficit idrico rappresenta la sommatoria delle due campagne.

Nonostante il clima avverso, la vite si è rivelata nuovamente una pianta dalle mille risorse e ha permesso la raccolta delle uve di livello qualitativo tra il buono e l'ottimo; il solo parametro al di sotto delle aspettative è stato quello dell'acidità totale (l'acido malico in particolare) in linea, comunque, con il 2022. La vendemmia si è svolta nell'ultima decade di agosto e nella prima di settembre, per la precocità di maturazione; le produzioni a ettaro sono state leggermente inferiori al 2022 (-10%) e la sanità è risultata ineccepibile.
I problemi della vigoria, ridotta nei vigneti con esposizione a Sud o posti in terreni poco profondi e con matrici povere, già evidenziati nel 2022, si sono acuiti ed espansi nel 2023, con evidenti riduzioni nella produzione legate al minore sviluppo delle piante, come conseguenza al mancato apporto delle piogge (che rispetto ai valori medi della zona sono state rispettivamente il 50% e il 30% nel 2022 e nel 2023).

A cura di Carlo D'Angelone
Tecnico viticolo Cantina Tre Secoli s.c.a.

Figura 3.9 - Vitigno Brachetto confronto vendemmia dal 2005



Vitigno BRACHETTO Zona Monferrato

		I (16 ago)	II (22 ago)
Grado Babo (in parentesi alcol potenziale %vol)	MIN	16,7 (11,1)	17,6 (11,7)
	MEDIA	**19,0 (12,6)**	**20,6 (13,9)**
	MAX	22,0 (14,9)	23,5 (15,9)
pH	MIN	2,97	3,16
	MEDIA	**3,16**	**3,34**
	MAX	3,29	3,46
Acidità totale (g/l ac. tartarico)	MIN	6,30	5,90
	MEDIA	**8,20**	**7,30**
	MAX	10,60	8,70
Peso medio acino grammi g (media su 100 acini)	MIN	78,0	88,0
	MEDIA	**141,0**	**129,0**
	MAX	180,0	158,0

Tabella 3.11 - Il monitoraggio è stato effettuato su 10 vigneti di riferimento.

DOLCETTO

★★★★★★★

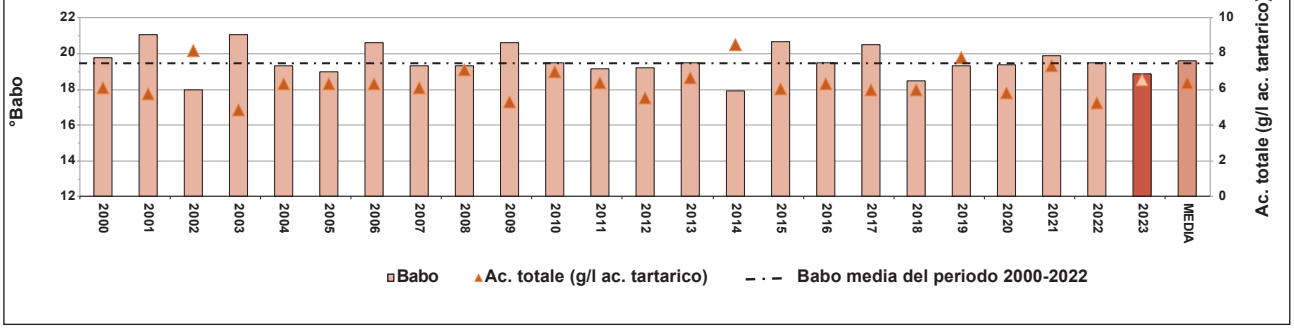
Zuccheri	80	Acidità	95
Rapporto zuccheri/acidità	85	Colore	80
Sanità	80	Quantità	85
		Punteggio 84	

Epoca di maturazione: MEDIA (seconda - terza decade di settembre).
È un vitigno coltivato in tutto il Sud del 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.
Il Dolcetto rappresenta la base ampelografica per le DOCG Dogliani, Dolcetto di Diano d'Alba o Diano d'Alba, Dolcetto di Ovada Superiore o Ovada, e quella delle DOC Dolcetto d'Acqui, Dolcetto d'Alba, Dolcetto d'Asti, Dolcetto d'Ovada, Langhe Dolcetto, Monferrato Dolcetto, Colli Tortonesi Dolcetto, Pinerolese Dolcetto e Piemonte Dolcetto.

L'annata 2023

Dati alla raccolta a pagina 64-65.
Contrariamente a quanto avvenuto l'anno scorso, dove per esso si scriveva che "parrebbe tra i rossi come il vitigno che ha meno sofferto la calura e la siccità estiva", quest'anno il Dolcetto è sicuramente tra le varietà che più hanno sofferto il decorso altalenante dell'annata. In particolare per queste uve si rivelerà critica la fase delicata del completamento della maturazione a inizio settembre, quando, in seguito ai due eventi caratterizzanti la fine del mese di agosto, con l'ondata di calore subito seguita da un brusco calo delle temperature, il vitigno ha dato segnali netti di arresto fisiologico dal quale stenterà poi a riprendersi. Nell'Albese e nel Monregalese sono espressione di questo fenomeno le gradazioni zuccherine finali che hanno raggiunto, in modo omogeneo tra le diverse zone e altitudini, 'solo' i 19°Babo. Poco male per le gradazioni, direbbe qualcuno, visto il contesto di mercato.
Tali gradazioni, in rapporto alle acidità rimaste intorno ai più consoni 6,5 g/l (ricordiamo i 5 g/l del 2022 e valori ancora più bassi in altre recenti annate precoci), si rivelano infatti più equilibrate in particolare per la tipologia tipica dei vini ottenuti con questo vitigno. Pertanto si

Figura 3.10 - Vitigno Dolcetto confronto vendemmia dal 2000



Vitigno DOLCETTO Zona Alba e Diano d'Alba

		I (30 ago)	II (5 set)	III (12 set)
Grado Babo (in parentesi alcol potenziale %vol)	MIN	14,6 (9,4)	15,4 (10)	17,5 (11,6)
	MEDIA	**16,5 (10,9)**	**17,4 (11,5)**	**19,1 (12,7)**
	MAX	18 (11,9)	18,7 (12,4)	20,6 (13,9)
pH	MIN	3,08	3,12	3,17
	MEDIA	**3,2**	**3,3**	**3,3**
	MAX	3,38	3,41	3,44
Acidità totale (g/l ac. tartarico)	MIN	6,01	5,71	5,58
	MEDIA	**7**	**6,7**	**6,4**
	MAX	8,02	7,4	7,34
Peso medio acino grammi g (media su 100 acini)	MIN	1,27	1,25	1,14
	MEDIA	**1,5**	**1,6**	**1,5**
	MAX	2,02	2,05	1,88

Tabella 3.12 - Il monitoraggio è stato effettuato su 7 vigneti di riferimento.

può senz'altro considerarlo come aspetto positivo. Nel complesso è risultata molto buona la sanità finale delle uve, anche se non sono mancati casi di problematiche riferibili (vista la pressione epidemica iniziale) in particolare alla peronospora, soprattutto in situazioni dove la gestione in verde iniziale era stata poco accurata. Spesso si è trattato degli stessi casi che hanno determinato situazioni anche di discreta generosità produttiva che ha sicuramente amplificato il blocco fisiologico della maturazione, comunque molto diffuso. Lo spedicellamento, tipico del vitigno al termine della maturazione, è stato decisamente maggiore e tipico solo nei vigneti che presentavano carichi produttivi elevati e non regolati. Nel complesso quella del 2023 è stata una vendemmia ancora in discreto anticipo (a metà settembre erano già vendemmiati più della metà dei vigneti oggetto dei nostri campionamenti) e comunque molto buona nel suo bilancio quanti/qualitativo finale. Da evidenziare un peso medio della bacca molto uniforme intorno agli 1,5 grammi, valore che si differenzia da quello molto più variabile del 2022 compreso tra 1,65 grammi di Alba e Diano e 1,4 grammi di Dogliani. Sono dati che al crescere della serie storica di rilevamento di questo parametro, diventeranno molto utili per affinare ulteriori considerazioni qualitative e fisiologiche. Per quanto riguarda le altre importanti zone di coltivazione del vitigno, in particolare nell'Acquese e nell'Ovadese, dove i vigneti sono stati interessati sicuramente dalla maggiore severità degli stress combinati idrico e termico, si sono registrate (dati non riportati) gradazioni zuccherine più elevate, che prospettano nei vini potenze alcoliche maggiori (intorno ai 13,5% vol), ma comunque anche in questo caso più contenute rispetto a quelle dei due anni precedenti (talvolta vicine ai 15 gradi), accompagnate da valori di acidità scesi, purtroppo, ai minimi storici o raramente arrivati a 4,5 g/l in acido tartarico. Sicuramente più marcati sono stati in queste zone i fenomeni di appassimento e disseccamento a carico dei grappoli e la conseguente riduzione della resa in uva e in vino. Purtroppo in questo caso non abbiamo dati di confronto del peso della bacca che potevano essere di supporto all'analisi. Molto interessante si prospetta pertanto il confronto enologico dei Dolcetto 2023, che presenteranno tratti territoriali molto marcati.

Vitigno DOLCETTO Zona Dogliani e Langhe Monregalesi				
		I (30 ago)	II (5 set)	III (12 set)
Grado Babo (in parentesi alcol potenziale %vol)	MIN	14,5 (9,3)	15,1 (9,8)	17,4 (11,5)
	MEDIA	**15,6 (10,3)**	**16,3 (10,8)**	**18,6 (12,3)**
	MAX	17,1 (11,3)	17,5 (11,6)	20 (13,3)
pH	MIN	3,06	3,14	3,22
	MEDIA	**3,1**	**3,16**	**3,3**
	MAX	3,19	3,19	3,32
Acidità totale (g/l ac. tartarico)	MIN	6,55	6,66	6,25
	MEDIA	**7,4**	**7**	**6,8**
	MAX	8,21	7,59	7,51
Peso medio acino grammi g (media su 100 acini)	MIN	1,49	1,49	1,59
	MEDIA	**1,5**	**1,6**	**1,6**
	MAX	1,56	1,66	1,69

Tabella 3.13 -Il monitoraggio è stato effettuato su 3 vigneti di riferimento.

FREISA

★★★★★★★★★

Zuccheri	90	Acidità	95
Rapporto zuccheri/acidità	90	Colore	95
Sanità	100	Quantità	90
			Punteggio 93

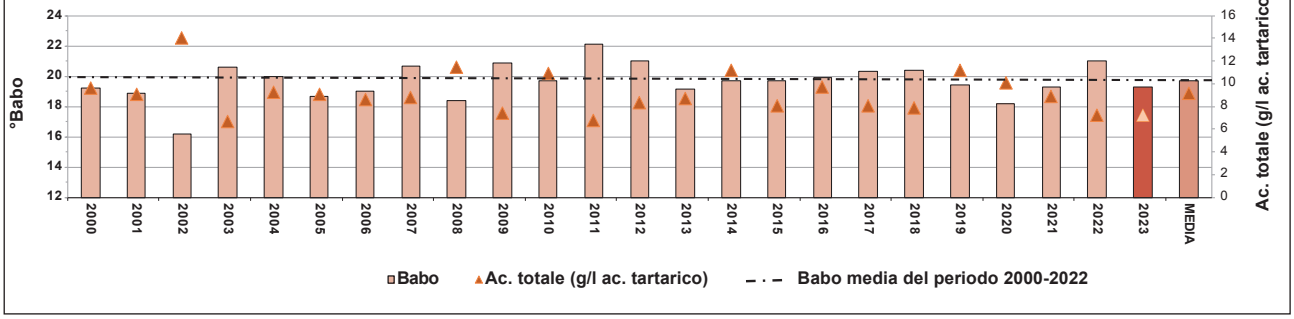
Epoca di maturazione: MEDIO-TARDIVA (ultima decade di settembre/prima decade di ottobre).
Vitigno a bacca nera coltivato in molti areali viticoli piemontesi (dal Monferrato astigiano e casalese al Chierese, dal Roero al Saluzzese, dal Canavese fino alle Langhe) ma è nella zona di Castelnuovo Don Bosco, ai confini della provincia di Asti con quella di Torino, che assume maggiore importanza economica. È un vitigno che si presta alle produzioni di vini fermi, anche di buona struttura, oltre che di frizzanti, sia secchi che amabili. Il Freisa entra come componente principale delle DOC Freisa d'Asti e Freisa di Chieri, Pinerolese Freisa, Langhe Freisa, Monferrato Freisa e in assemblaggio in numerose denominazioni del Monferrato.

L'annata 2023

Dati alla raccolta a pagina 65.
Nella "triade" dei vitigni tradizionalmente più coltivati nel Monferrato settentrionale (Barbera, Grignolino e Freisa) il Freisa è probabilmente quello che ha offerto la migliore performance in questa annata difficile. Ha mostrato, come già nel 2022, una minore suscettibilità alle ustioni e ai disseccamenti dovuti ai picchi termici, una fioritura e un'allegagione più regolari, un'eccellente sintesi del colore e una buona resistenza alla siccità. Come già nel 2022 la piccola dimensione dell'acino (che contrariamente ad altri vitigni, non ha comportato una perdita di volume nella fase finale), unitamente a una buccia molto consistente ha determinato una bassa resa in mosto, ma la produzione in campo è stata in parte compensata da un'ottima fertilità. In confronto al 2022 c'è stata una miglior tenuta dell'acidità, che ha consentito di elaborare vini perfettamente equilibrati. Al contenuto ottimale di acidità si vanno ad aggiungere una gradazione zuccherina medio-elevata e in linea con l'obiettivo enologico, una sanità eccellente delle uve e una buona maturazione delle bucce e dei vinaccioli, con abbondante sintesi di colore, risultato anche facilmente estraibile in fase di vinificazione.

A cura di Maurizio Gily
Consulente Agronomo

Figura 3.11 - Vitigno Freisa confronto vendemmia dal 2000



Vitigno FREISA

		I (30 ago)	II (5 set)	III (12 set)	IV (19 set)	V (27 set)
Grado Babo (in parentesi alcol potenziale %vol)	MIN	14,6 (9,4)	15,6 (10,3)	17,8 (11,8)	17,9 (11,9)	19 (12,6)
	MEDIA	**15,3 (9,9)**	**16,4 (10,9)**	**17,8 (11,8)**	**18,1 (12)**	**19,3 (12,8)**
	MAX	16,1 (10,7)	17,2 (11,40)	17,9 (11,9)	18,3 (12,1)	19,6 (13)
pH	MIN	3	3,05	3,12	3,2	3,26
	MEDIA	**3,01**	**3,06**	**3,13**	**3,21**	**3,27**
	MAX	3,02	3,06	3,13	3,21	3,27
Acidità totale (g/l ac. tartarico)	MIN	10,68	9,67	8,67	7,73	7,09
	MEDIA	**10,72**	**9,71**	**8,9**	**7,75**	**7,23**
	MAX	10,76	9,74	9,13	7,77	7,37
Peso medio acino grammi g (media su 100 acini)	MIN	1,32	1,47	1,56	1,53	1,55
	MEDIA	**1,42**	**1,52**	**1,62**	**1,66**	**1,68**
	MAX	1,51	1,57	1,68	1,78	1,81

Tabella 3.14 - Il monitoraggio è stato effettuato su 2 vigneti di riferimento.

GRIGNOLINO

★★★★★★★

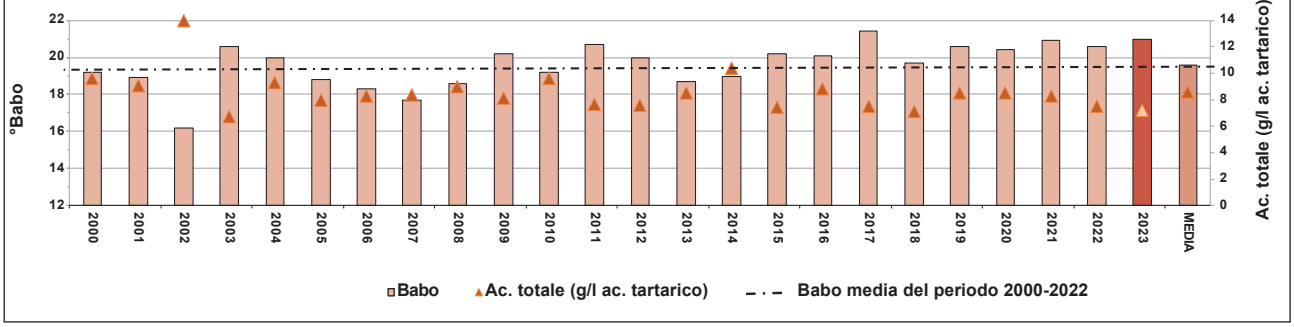
Zuccheri	90	Acidità	85
Rapporto zuccheri/acidità	85	Colore	75
Sanità	95	Quantità	70
		Punteggio 83	

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 di assoluta importanza.
DOC nelle quali il Grignolino è presente come varietà principale: Grignolino d'Asti, Grignolino del Monferrato Casalese, Piemonte Grignolino.

L'annata 2023

Dati alla raccolta a pagina 65.
Per il Grignolino la produzione è stata piuttosto abbondante per numero di grappoli, ma la resa in mosto, che già normalmente è molto bassa per questa varietà, è stata molto al di sotto della media, a causa del basso peso dell'acino di cui si dirà. Anche per questo vitigno si era partiti da una fertilità iniziale elevata ma la poca acqua disponibile ha ridotto il potenziale produttivo. Il grado zuccherino è stato nella media come pure l'epoca di raccolta avvenuta in genere la seconda decade di settembre. La scarsa uniformità di colorazione che si osservava all'inizio dell'invaiatura è stata la premessa di una maturazione a sua volta non del tutto uniforme. Tuttavia questo non ha pregiudicato una qualità finale sostanzialmente buona. Gli indici di zuccheri e acidità sono risultati ragionevolmente allineati anche confrontando grappoli con sfumature di colorazione differente, probabilmente in relazione a una diversa esposizione alla radiazione solare. Il peso dell'acino è stato particolarmente basso, anche se il turgore era per lo più normale e i fenomeni di appassimento limitati. Sulla bassa resa dell'annata ha pesato soprattutto la scarsa presenza di polpa, per una varietà che di per sé ha un acino piccolo e ricco di vinaccioli, con un peso medio della bacca che nei nostri campioni alla raccolta si è fermato addirittura sotto i 700 milligrammi.
Riassumendo gli aspetti di maturazione il contenuto degli zuccheri è risultato medio-elevato e in linea con l'obiettivo enologico. Sul fronte dell'acidità, la curva di discesa è stata molto lenta e ha portato al momento della raccolta a pH inferiori rispetto alla media degli ultimi anni. Non si può però parlare di un quadro acido squilibrato in eccesso: nelle annate calde solitamente il rischio è quello opposto, per cui il risultato è da considerare soddisfacente. Questo dato, messo in relazione agli

Figura 3.12 - Vitigno Grignolino confronto vendemmia dal 2000



Vitigno Grignolino zona Monferrato

		I (30 ago)	II (5 set)	III (12 set)
Grado Babo (in parentesi alcol potenziale %vol)	**MEDIA**	**18,94 (12,6)**	**20,16 (13,4)**	**21 (14,2)**
pH	**MEDIA**	**3,05**	**3,16**	**3,22**
Acidità totale (g/l ac. tartarico)	**MEDIA**	**7,9**	**6,86**	**7,2**

Tabella 3.15 - Il monitoraggio è stato effettuato su 2 vigneti di riferimento.

zuccheri, si ritiene lievemente inferiore all'ottimale. Sul fronte della colorazione dei grappoli si è osservata molta scalarità e una non completa uniformità. Non è un fatto anomalo per la varietà: da questo punto di vista l'annata è stata simile al 2022 e sostanzialmente nella media. La maturazione tannica dei vinaccioli e della buccia, anche all'analisi sensoriale, risultava invece buona. Infine eccellente è risultata la sanità finale, conseguenza oltre che dell'andamento meteorologico estremamente asciutto anche di un grappolo leggermente più spargolo della media, a causa della piccola dimensione degli acini, che ha escluso qualunque rischio di marciume. Invece si è confermata e manifestata l'estrema sensibilità del vitigno al complesso dell'esca, che non ha però avuto ripercussioni qualitative essendo le uve delle viti colpite di norma naturalmente escluse dalla raccolta.

A cura di Maurizio Gily
Consulente Agronomo

Montemagno (AT)

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 il Carema, oltre al Monferrato dove è presente in particolare nella zona dell'Albugnano DOC. È un vitigno caratterizzato da elevato vigore e da produttività molto variabile in funzione del clone e dello stato sanitario, anche per la possibile presenza di virosi. Il Nebbiolo ha germogliamento precoce e maturazione tardiva: la sua coltivazione è limitata alle zone più vocate e ai vigneti con la migliore esposizione.

Le uve di Nebbiolo costituiscono la base ampelografica di cinque vini DOCG, Barbaresco, Barolo, Gattinara, Ghemme e Roero, e di numerose DOC specifiche: Albugnano, Boca, Bramaterra, Carema, Fara, Lessona, Nebbiolo d'Alba, Sizzano. Inoltre, contribuisce alle tipologie Nebbiolo di riferimento in alcune DOC di territorio come Alba, Canavese, Colline Novaresi, Colli Tortonesi, Colline Saluzzesi, Coste della Sesia, Langhe, Monferrato e Valli Ossolane, Pinerolese, Piemonte e Terre Alfieri.

L'annata 2023 nelle Langhe e nel Roero

★★★★★★★★½

Zuccheri	85	Acidità	85
Rapporto zuccheri/acidità	90	Colore	70
Sanità	85	Quantità	100
			Punteggio 86

Dati alla raccolta a pagina 65-66.

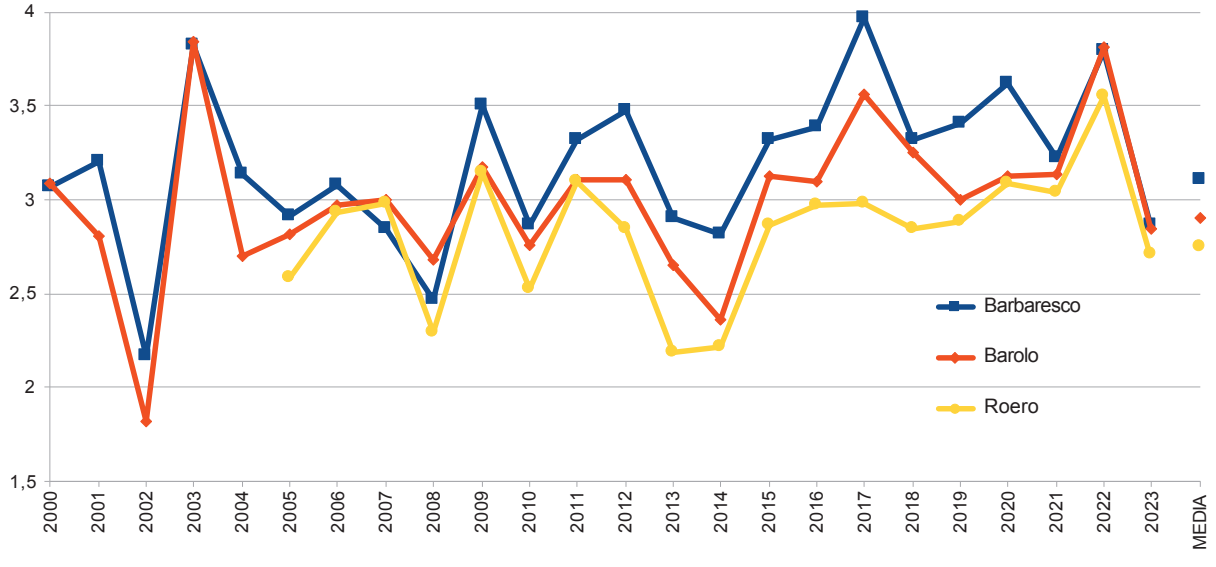
Partiamo dalla fine per il Re dei vitigni che ha chiuso la vendemmia piemontese 2023. Nel sottotitolo di questo capitolo 3 dove si parla di un "fine-corsa rovente e forse indimenticabile", l'incertezza di quel "forse" è legata al rammarico per il mancato sostanziale incremento della qualità che attendevamo verso la fine di settembre, quando pregustavamo la vendemmia che, a quel momento, si era potuta tranquillamente posticipare, viste le prospettive di durata dell'ottimo tempo. Sicuramente e senza il forse sono mancate le escursioni termiche, tanto importanti per il Nebbiolo che – come abbiamo imparato - per essere pronto deve prima "sentire bene' l'inizio dell'autunno, che invece è arrivato un mese dopo. Ripercorrendo la stagione dal suo avvio, per questo vitigno che risponde per primo all'arrivo della primavera e apre la fase di ripresa vegetativa, il germogliamento è stato nel 2023 ancora piuttosto precoce. Tuttavia il successivo sviluppo vegetativo a causa della scarsità idrica durata fino al 20 di aprile e delle temperature relativamente basse, è avvenuto lentamente, determinando, di fatto, un esordio della fioritura con un lieve ritardo rispetto alla norma. Molto più lento dell'annata precedente è stato il passaggio delle successive fasi post-fiorali fino a quella di grano di pepe (BBCH73), avvenuta mediamente entro la prima decade di giugno. Da lì a breve, fino al sopraggiungere della metà del mese, il bilancio delle precipitazioni dei primi mesi dell'anno risulta confrontabile e con valori medi intorno ai 300 ± 100 mm tra le due macro aree di coltivazione del vitigno, una al Sud e l'altra al Nord della regione. L'andamento meteorologico della fase centrale della stagione estiva è stato descritto in dettaglio nella premessa di questo capitolo e ad esso si rimanda. Qui ci preme far notare che nelle zone di Langa e Roero nei primi due mesi estivi gli apporti piovosi si sono limitati a meno di 50 mm, legati oltretutto a pochissimi eventi, tra i quali quello grandinigeno e disastroso del 6 luglio. Esso ha interessato, per quel che riguarda i Nebbioli, maggiormente la zona del Roero rispetto a quella di produzione del Barbaresco, colpita più marginalmente. Miracolosamente indenne ne è uscito invece il Barolo. La forbice nel bilancio idrico tra il Nord, più umido, e il Sud, più asciutto, si è ulteriormente amplificata poi verso la fine della stagione, determinando il conseguente assetto di stress fisiologico del vitigno, con espressioni lampanti di sofferenza in campo già a fine agosto.

I primi riscontri di invaiatura sono avvenuti intorno al 25 di luglio, in linea o con qualche giorno di ritardo rispetto alla media storica. L'avanzamento di questa fase è stato poi molto lento, visto anche il finale del mese con temperature molto elevate, gli effetti delle quali sono stati aggravati dallo stress idrico e il successivo avvio del mese di agosto, con un calo termico notevole e caratterizzato da temperature minime scese al di sotto dei 10 gradi il 7-8 agosto, che avevano fatto temere la fine anticipata dell'estate. La seconda decade di agosto è stata asciutta e poco dopo è seguita un'ondata di calore prolungata che non si dimenticherà facilmente, con una settimana di "fuoco" caratterizzata da una lunga sequenza di giornate con temperature prossime ai 40°C. Questa fase sarà seguita nuovamente da un intenso calo termico (più di 10 gradi di differenza nelle minime tra i due periodi) che riporterà di nuovo lo spettro della chiusura anticipata dell'estate.

Le conseguenze di questi sbalzi estremi sono tuttora

molto difficili da interpretare e hanno avuto riscontro sicuramente già a fine agosto, con i primi campionamenti delle uve che mettevano in risalto gradazioni zuccherine in partenza decisamente più basse, e inferiori di 2-3 gradi di Babo, rispetto a quelle delle annate più recenti. Più preoccupanti però nel complesso risultavano i valori di acidità, gia scesi verso il limite degli 8 g/l spesso osservati in quadri di maturazione più avanzati. Sicuramente questo calo repentino delle acidità è da attribuire agli effetti dell'ondata di calore straordinaria di fine agosto.
Al Sud la prima metà di settembre è stata decisamente ancora più calda e stabile rispetto al Nord determinando -ai tanti sarà sfuggito- nei 30 giorni successivi al 15 agosto (un mese strategico per la vite seppur non distinguibile sul calendario), un nuovo record termico assoluto dopo quelli del 2003 e successivamente del 2011.
È proprio da quel momento che le dinamiche di accumulo zuccherino accuseranno una netta battuta d'arresto dalla quale non si riprenderanno sostanzialmente più. Altre volte lo avevamo osservato, ma mai si era delineato un arresto così netto e stabile. Del resto valori finali di maturazione che fanno fatica a raggiungere i 20 gradi Babo non sono stati rarissimi dal 2000 in poi nella nostra storia più recente di monitoraggio. Ed è qui che nascono gli interrogativi: dopo due anni di stress combinati idrico e termico e una lunga stagione cominciata con un germogliamento anticipato possiamo ipotizzare che i vigneti di Nebbiolo, quasi sfiancati, abbiano esaurito la loro capacità di resistere. I continui capovolgimenti termici hanno amplificato questa 'stanchezza' fisiologica? Probabilmente il depauperamento delle riserve della pianta, in combinazione con un carico produttivo elevato, eredità per certi versi positiva del decorso del precedente 2022, hanno avuto un peso significativo. Un fatto simile in termini produttivi era avvenuto nel 2004, che seguiva il caldo e asciutto 2003, con la differenza tuttavia che, diversamente da questo 2023, il primo era stato molto generoso in precipitazioni.
Sicuramente effetti non positivi si sono avuti riguardo al quadro dei polifenoli, particolarmente delicato e fondamentale per questo vitigno. Le conseguenze sono complesse e incideranno sull'attitudine all'invecchiamento dei vini. L'argomento sarà oggetto di una specifica trattazione a cura di Enzo Cagnasso a pagina 42.
L'espressione del giudizio e la conseguente attribuzione delle stelle è perciò complessa.
Nei Nebbiolo del 2023 ci dobbiamo attendere potenze alcoliche più prossime ai 13 gradi rispetto ai quasi 15 ai quali ci avevano abituati le ultime annate. Non ci pare però un problema, dato che l'ossatura acidica delle uve ha tenuto per cui si configura un rapporto tra i due parametri di zuccheri e acidità sicuramente più equilibrato (figura 3.13). Questo non è un aspetto di poco conto in quanto delinea una prospettiva di maggior eleganza, in contrapposizione probabilmente a un minor corpo dei Nebbiolo 2023. Insieme a un profilo sanitario ottimo, ma non esente da problematiche legate ai pochi vigneti grandinati e alle scottature o agli appassimenti inclusi nella valutazione pur essendo di origine abiotica, e a un bilancio quantitativo altrettanto pienamente soddisfacente, la nostra valutazione non poteva che essere nel complesso molto buona.

Figura 3.13 - Nebbiolo: evoluzione del rapporto Zuccheri (°Babo) / Acidità (g/l di acido tartarico) nel tempo



Vitigno NEBBIOLO Zona Alba

		I (6 set)	II (13 set)	III (20 set)	IV (27 set)
Grado Babo (in parentesi alcol potenziale %vol)	MIN	17,5 (11,6)	18,9 (12,5)	19,4 (12,9)	19,4 (12,9)
	MEDIA	**17,5 (11,6)**	**18,9 (12,5)**	**19,4 (12,9)**	**19,6 (13)**
	MAX	17,6 (11,7)	19 (12,6)	19,4 (12,9)	19,9 (13,2)
pH	MIN	3,02	3,06	3,1	3,08
	MEDIA	**3,07**	**3,11**	**3,14**	**3,13**
	MAX	3,11	3,15	3,17	3,18
Acidità totale (g/l ac. tartarico)	MIN	7,86	7,66	7,3	7,25
	MEDIA	**8,07**	**8,16**	**7,64**	**7,75**
	MAX	8,28	8,66	7,97	8,25
Peso medio acino grammi g (media su 100 acini)	MIN	1,6	1,65	1,98	1,74
	MEDIA	**1,70**	**1,67**	**2,01**	**1,8**
	MAX	1,8	1,69	2,04	1,86

Tabella 3.16 - Il monitoraggio è stato effettuato su 2 vigneti di riferimento.

Vitigno NEBBIOLO Zona Barbaresco

		I (31 ago)	II (6 set)	III (13 set)	IV (20 set)	V (27 set)
Grado Babo (in parentesi alcol potenziale %vol)	MIN	17,2 (11,4)	17,1 (11,35)	17,9 (11,85)	18,2 (12,1)	18,2 (12,1)
	MEDIA	**17,2 (11,4)**	**18,3 (12,15)**	**19,6 (13)**	**19,2 (12,7)**	**19,7 (13,1)**
	MAX	17,2 (11,4)	19,6 (13)	20,5 (13,6)	20,1 (13,3)	21,5 (14,5)
pH	MIN	3,15	3,02	3,09	3,12	3,1
	MEDIA	**3,15**	**3,15**	**3,18**	**3,23**	**3,24**
	MAX	3,15	3,28	3,31	3,43	3,47
Acidità totale (g/l ac. tartarico)	MIN	8,09	5,77	5,84	4,85	4,75
	MEDIA	**8,09**	**7,34**	**7,17**	**6,61**	**6,85**
	MAX	8,09	8,38	8,05	7,55	8,4
Peso medio acino grammi g (media su 100 acini)	MIN	1,35	1,16	1,24	1,33	1,31
	MEDIA	**1,35**	**1,48**	**1,52**	**1,52**	**1,63**
	MAX	1,35	1,67	1,83	1,77	1,9

Tabella 3.17 - Il monitoraggio è stato effettuato su 8 vigneti di riferimento.

Vitigno NEBBIOLO Zona Barolo

		I (31 ago)	II (6 set)	III (13 set)	IV (20 set)	V (27 set)
Grado Babo (in parentesi alcol potenziale %vol)	MIN	17,6 (11,7)	16,3 (10,8)	17,8 (11,8)	18,4 (12,2)	18,6 (12,3)
	MEDIA	**17,6 (11,7)**	**17,8 (11,8)**	**19,1 (12,7)**	**19,4 (12,9)**	**20 (13,3)**
	MAX	17,6 (11,7)	19 (12,6)	19,9 (13,2)	20 (13,3)	20,9 (14,1)
pH	MIN	3,02	3,03	3,04	3,1	3,1
	MEDIA	**3,02**	**3,08**	**3,13**	**3,18**	**3,22**
	MAX	3,02	3,22	3,2	3,28	3,3
Acidità totale (g/l ac. tartarico)	MIN	8,31	7,19	6,9	6,5	6,38
	MEDIA	**8,31**	**8,12**	**7,87**	**7,33**	**7,01**
	MAX	8,31	8,81	8,7	8,06	7,9
Peso medio acino grammi g (media su 100 acini)	MIN	1,39	1,28	1,30	1,30	1,30
	MEDIA	**1,39**	**1,52**	**1,52**	**1,61**	**1,65**
	MAX	1,39	1,73	1,66	1,79	1,79

Tabella 3.18 - Il monitoraggio è stato effettuato su 15 vigneti di riferimento.

Vitigno NEBBIOLO Zona Roero

		I (6 set)	II (13 set)	III (20 set)	IV (27 set)
Grado Babo (in parentesi alcol potenziale %vol)	MIN	17 (11,3)	18,2 (12,1)	18,1 (12)	17,3 (11,5)
	MEDIA	**17,5 (11,6)**	**18,6° -12,3)**	**18,5 (12,3)**	**19 (12,6)**
	MAX	18 (11,9)	18,9 (12,5)	19,2 (12,7)	20,1 (13,3)
pH	MIN	3,04	3,14	3,11	3,18
	MEDIA	**3,05**	**3,17**	**3,21**	**3,22**
	MAX	3,05	3,,22	3,3	3,29
Acidità totale (g/l ac. tartarico)	MIN	7,9	6,85	6,85	6,45
	MEDIA	**8,08**	**7,32**	**7,15**	**7**
	MAX	8,35	7,64	7,64	7,43
Peso medio acino grammi g (media su 100 acini)	MIN	1,16	1,22	1,25	1,34
	MEDIA	**1,35**	**1,46**	**1,5**	**1,56**
	MAX	1,5	1,63	1,74	1,75

Tabella 3.19 - Il monitoraggio è stato effettuato su 5 vigneti di riferimento.

Figura 3.14 - Vitigno Nebbiolo (per Barbaresco) confronto vendemmia dal 2000

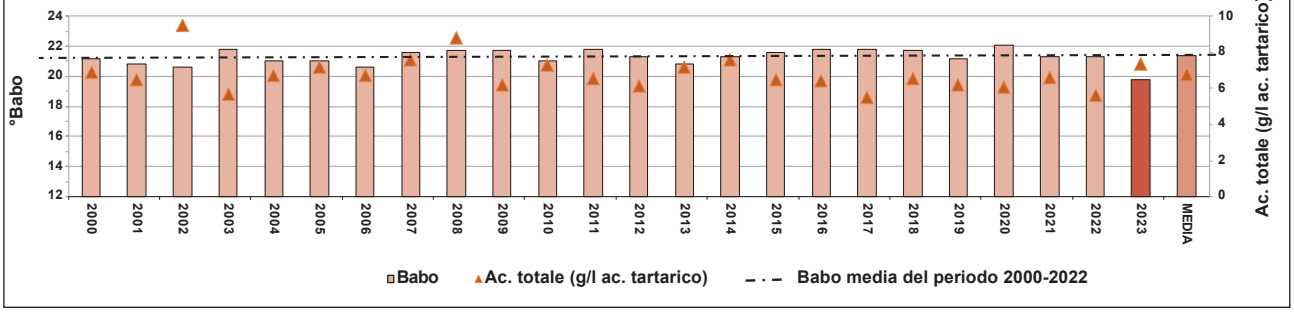


Figura 3.15 - Vitigno Nebbiolo (per Barolo) confronto vendemmia dal 2000

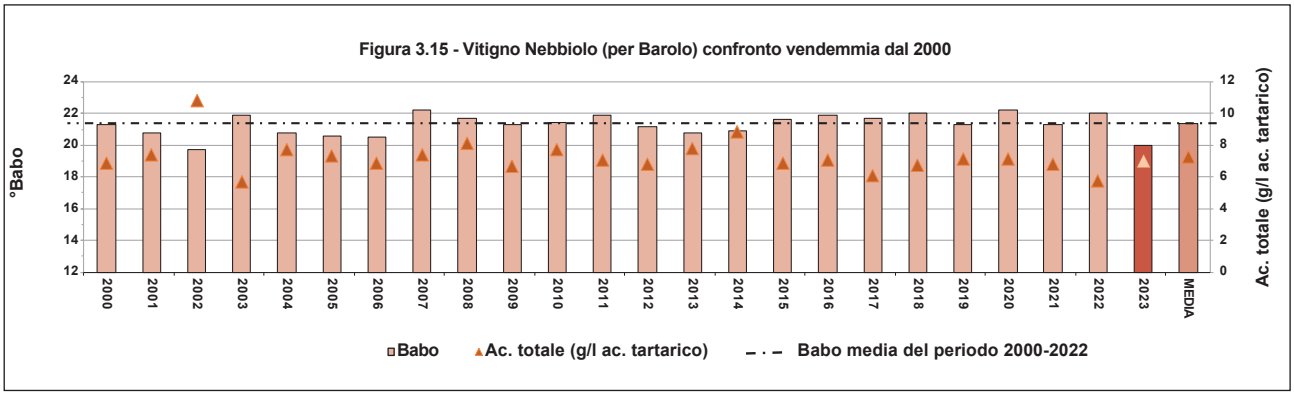
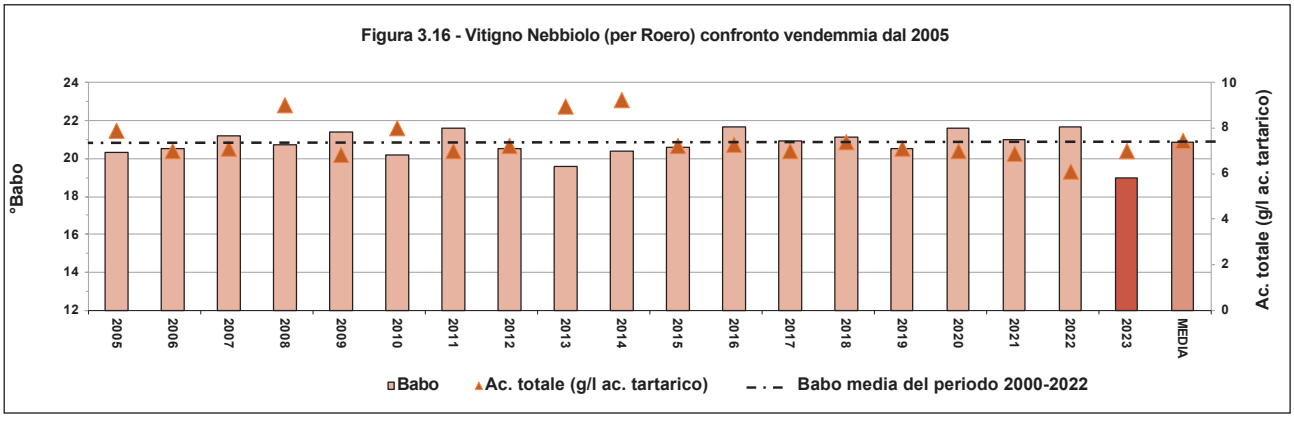


Figura 3.16 - Vitigno Nebbiolo (per Roero) confronto vendemmia dal 2005



L'annata 2023 nell'Alto Piemonte

★★★★★★★★

Zuccheri	75	Acidità	85
Rapporto zuccheri/acidità	85	Colore	70
Sanità	80	Quantità	90
			Punteggio 81

Dati alla raccolta a pagina 66.

Molte delle valutazione sulla stagione 2023 dei Nebbiolo dell'Alto Piemonte sono basate sulle premesse riportate all'inizio di questo capitolo. In particolare dopo un avvio primaverile simile per tutte le zone di coltivazione, si è assistito alla netta diversificazione nel regime pluviometrico che ha interessato i vigneti della fascia pedemontana rispetto a quelli delle zone più meridionali di Langa e Roero, con conseguenze importanti. Il bilancio finale delle precipitazioni, che era confrontabile nelle due macro-aree al termine della primavera, con valori intorno ai 300±100 mm di pioggia, divergerà nel periodo successivo in maniera netta, arrivando vicino agli 800 mm al 15 ottobre (posto convenzionalmente come termine della stagione) nell'Alto Piemonte e restando fermo a 450 mm al Sud. Tale accumulo finale delle piogge al Nord si rivelerà inferiore solo alle due annate difficili e da dimenticare del 2002 e del 2014 (ricordiamo che in quest'ultima le piogge, prossime ai 1000 mm, erano cadute soprattutto nei mesi di giugno e luglio con un totale di 500 ±150 mm nella prima metà di agosto).

È chiaro come questa diversa disponibilità idrica abbia generato le sue conseguenze sul piano del vigore vegetativo e su quello, connesso, della pressione epidemiologica dei patogeni fungini e della peronospora in particolare.

Dopo il 2022 che ricorderemo al Nord incredibilmente avaro di precipitazioni (di poco ma, una volta tanto, più a secco del Sud) e dopo un inverno nuovamente anomalo, secco e caldo, a inizio aprile ci si preparava a un'altra stagione difficilissima. Dal 20 del mese inaspettatamente, ha preso invece avvio, come descritto, un periodo piovoso e al di sopra della norma che è durato, seppur con alcune pause, per i successivi due mesi fino alla metà di giugno.

Mentre i titoli del telegiornale parlavano di record disastrosi nei picchi termici, dimenticandosi forse che nel precedente anno le massime erano arrivate vicino ai 30°C già a partire dalla seconda decade di maggio, quest'anno il primo superamento dei 30 gradi è avvenuto proprio il primo giorno d'estate.

Da quel momento si è assistito a una vera e propria, e quasi ingestibile, esplosione vegetativa di un'intensità che negli anni scorsi, con viti in forte stress, avevamo letteralmente dimenticato.

Questa partenza relativamente fredda e umida e la spinta in vigoria conseguente alla disponibilità idrica hanno anche decisamente rallentato il passaggio cruciale dell'allegagione, compreso tra la fioritura e la fase del "grano di pepe", che nel 2022 era invece stato molto veloce.

Fino a quel momento le piogge di inizio primavera avevano innescato ripetute infezioni primarie di peronospora, che si sono manifestate nella loro gravità proprio nella parte centrale di giugno, con il primo relativo innalzamento delle temperature. Soprattutto al Nord le aziende che hanno sottovalutato la difesa nelle fasi iniziali hanno poi pagato il dazio degli attacchi alla produzione, con danni anche superiori al 50%. In queste zone ciò che ha salvato la situazione (pur con casi più critici di vigneti progrediti fino al 70-80% dei grappoli colpiti nella fase finale) è stata senza dubbio la prima "bolla" calda e secca della metà del mese di giugno, la stessa che ha determinato un sostanziale riallineamento della fenologia media della vite nell'ambiente pedemontano.

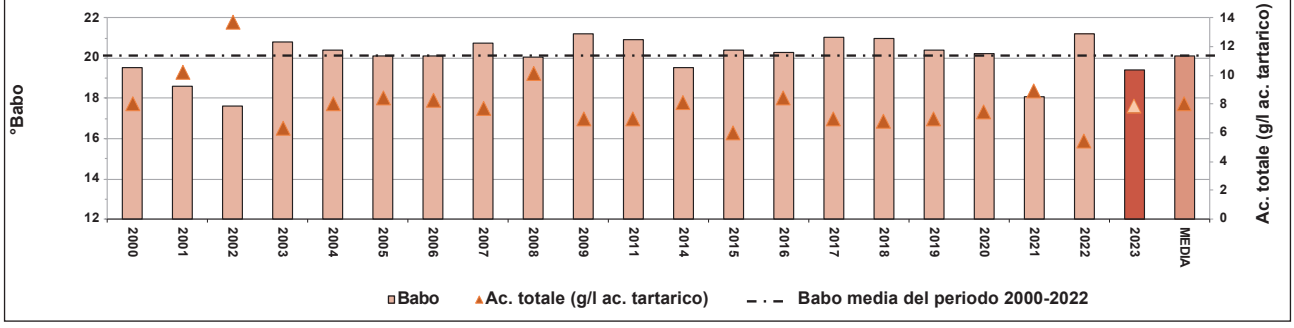
Il vigore vegetativo, assieme a un carico produttivo mediamente abbondante e a un esordio di agosto molto freddo, con minime prossime ai 10°C, ha però nuovamente determinato un rallentamento nel compimento dell'invaiatura, avvenuto con qualche giorno di ritardo, all'inizio della seconda metà di agosto.

È in questo periodo che inizia la fase più altalenante verso la maturazione: dapprima l'ondata di calore record tra il 20 e il 25 agosto (con 5 giorni consecutivi - non pochi - con temperature superiori ai 38 gradi), poi il passaggio temporalesco intenso tra il 26 e il 28 agosto che, con più di 100 mm di pioggia e minime di nuovo prossime ai 10 gradi, pareva chiudere nuovamente l'estate. E poi ancora l'esordio piuttosto variabile e umido di settembre, protrattosi fino alla metà del mese, nel periodo in cui si giocano le carte più importanti per la maturazione del Nebbiolo, con 10 giorni piovosi che hanno fatto presagire il peggio soprattutto per la tenuta sanitaria delle uve.

Nel frattempo tra la metà di agosto e la metà di settembre si era registrato, come già descritto per il Sud, anche il periodo più caldo in assoluto (valori termici simili si erano osservati soltanto nel 2003 e nel 2011). Un dettaglio non trascurabile e che non sappiamo bene interpretare nelle sue conseguenze, ma che potrebbe aver creato qualche comprensibile difficoltà alla vite, mettendo la pianta in condizione di rallentare drasticamente i processi di maturazione. Ci sono diverse ipotesi tra le quali quella di 'stanchezza' dell'apparato fogliare (ricordiamo il germogliamento precoce), che sarebbe però più verosimile per i Nebbiolo del Sud. Ma non dimentichiamoci che le piante erano reduci dal regime severissimo del 2022 anche in termini di bilancio delle riserve. Il carico produttivo frequentemente eccessivo e non ridimensionato da grandine e/o da scarsità idrica come al Sud, dove le bacche sono rimaste piccole, può aver avuto un peso importante in questa zona della regione, dove infatti si rilevavano pesi medi delle bacche superiori ai 2 grammi.

Allo stesso modo non sappiamo bene interpretare quale peso reale possa aver avuto la "fiammata" di calore avvenuta a partire dal 20 agosto, e il fatto che questa sia stata seguita dall'immediato "gelo".
Sta di fatto che la maturazione, partita in sordina negli accumuli zuccherini (mentre le acidità a fine agosto si erano già notevolmente abbassate), anche in queste zone si è praticamente arrestata tra il secondo e il terzo campionamento, riprendendosi poi soltanto lievemente nelle due-tre settimane successive e fino al termine della vendemmia. Il 'fine corsa indimenticabile' descritto e valido anche per le zone pedemontane nel sottotitolo di apertura del capitolo si riferisce proprio al tempo meteorologico fantastico prolungatosi fino alla metà di ottobre e del quale ha potuto beneficiare l'attesa della vendemmia. Diciamo pure fantastico fino a un certo punto, perché si sa che la raccolta a 30 gradi comporta non poca fatica aggiuntiva per i vendemmiatori e ripercussioni negative anche per le uve che arrivano in cantina a temperature troppo alte. Va aggiunto che l'insolazione al di sopra della norma non ha giovato a dare una spinta significativa alla maturazione, come è successo invece in altre annate (si ricordi il 2008 quando il mese di ottobre fu la chiave del risultato viticolo).
Si è trattato quindi di una nota positiva per una vendemmia più tranquilla che tuttavia non ha portato ai grandi miglioramenti attesi, tanto meno sul piano del quadro polifenolico, partito sottotono e rimasto tale ovunque sulle uve Nebbiolo.
Il "forse" sta dunque proprio nel rammarico per il mancato miglioramento della qualità che ci attendevamo pregustando una vendemmmia con prospettive di ottimo tempo all'orizzonte. E senza forse, quello che è mancato come fattore chiave nel cambiare il risultato sono state le escursioni termiche, molto importanti per il Nebbiolo, che per essere 'pronto' deve "sentire" bene l'autunno. Ma come detto, il risultato complessivo nel suo bilancio finale, soprattutto in relazione alla tenuta del rapporto tra zuccheri/acidità (che ha miracolosamente retto) resta molto buono.
E proprio in queste zone, anche in relazione ai quantitativi sicuramente più generosi a livello regionale, visto il raccolto molto scarso degli ultimi 2 anni, ci sono ottimi motivi per alzare ancora più in alto i calici!

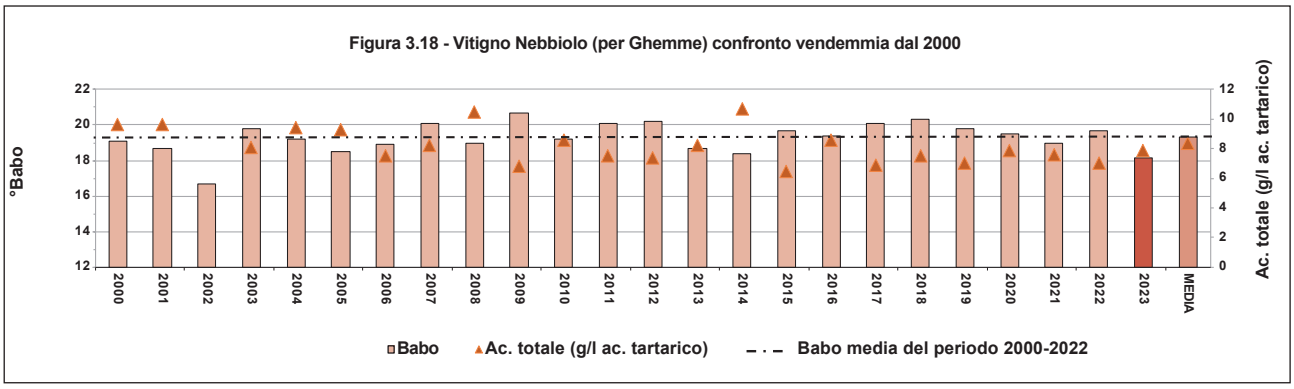
Figura 3.17 - Vitigno Nebbiolo (per Gattinara) confronto vendemmia dal 2000



Vitigno NEBBIOLO Zona Gattinara

		I (7 sett)	II (14 set)	III (21 set)	IV (28 set)
Grado Babo (in parentesi alcol potenziale %vol)	MIN	15,2 (9,85)	17 (11,3)	17,8 (11,8)	18,6° -12,3)
	MEDIA	**16,8 (11,1)**	**18,3 (12,1)**	**18,7 (12,4)**	**19,4 (12,9)**
	MAX	17,5 (11,6)	20,1 (13,3)	20,75 (14)	20,55 (13,9)
pH	MIN	***	3,03	3,11	3,09
	MEDIA	*******	**3,09**	**3,16**	**3,15**
	MAX	***	3,15	3,31	3,21
Acidità totale (g/l ac. tartarico)	MIN	9,40	8,61	7,59	7,7
	MEDIA	**10,23**	**8,65**	**8,13**	**7,9**
	MAX	11,80	9,40	8,50	8,27

Tabella 3.20 - Il monitoraggio è stato effettuato su 3 vigneti di riferimento.



Vitigno NEBBIOLO Zona Ghemme - Colline Novaresi

		I (7 set)	II (14 set)	III (21 set)	IV (28 set)
Grado Babo (in parentesi alcol potenziale %vol)	MIN	15,2 (9,85)	13,8 (8,9)	17,1 (11,35)	16,5 (10,9)
	MEDIA	**16,5 (11)**	**17,38 (11,55)**	**17,8 (11,8)**	**18,15 (12)**
	MAX	17 (11,3)	15,6 (10)	18,8 (12,5)	19,4 (12,9)
pH	MIN	***	2,96	3,08	3,01
	MEDIA	*******	**3,09**	**3,17**	**3,23**
	MAX	***	3,17	3,30	3,34
Acidità totale (g/l ac. tartarico)	MIN	9,20	6,90	7,80	7,33
	MEDIA	**10,63**	**9,60**	**8,54**	**7,9**
	MAX	12,50	13,40	8,92	12,3

Tabella 3.21 - Il monitoraggio è stato effettuato su 6 vigneti di riferimento.

Differenza nell'espressione vegetativa dei vigneti in Alto Piemonte a inizio luglio tra l'annata 2022 (a sinistra) e l'annata 2023 (a destra). Si noti la mancanza assoluta di femminelle nel 2022, mentre nel 2023 la vegetazione, anche boschiva, si mostra decisamente rigogliosa.

Maturità fenolica delle uve Nebbiolo nelle Langhe e nel Roero

A cura di Enzo Cagnasso
DISAFA Università di Torino

L'annata 2023 conferma, dal punto di vista climatico, il trend osservato nei precedenti anni, che si inserisce nel contesto dei cambiamenti climatici e del riscaldamento globale del pianeta. L'aumento delle temperature e le precipitazioni sporadiche, in alcuni casi di forte intensità e concentrate in alcune aree, hanno provocato una risposta fisiologica della vite che induce a ripensare sia gli aspetti viticoli che alcune pratiche enologiche.
Questo millesimo si è caratterizzato per una maturazione anticipata e, generalmente, per uve sane, con specifiche peculiarità rispetto alle precedenti annate "calde". Da un lato, i fenomeni temporaleschi e grandinigeni di forte intensità hanno interessato un'ampia fascia delle Langhe e Roero, costringendo a interrompere la serie storica del monitoraggio della maturità fenolica nei vigneti del Roero. Dall'altro, l'anticipo di maturazione - rilevante a fine agosto - è apparso rallentare nel periodo successivo, senza giovarsi appieno dei potenziali effetti delle precipitazioni avvenute tra la fine di agosto e il mese di settembre, consentendo però alla maturità tecnologica delle uve di approdare a un livello coerente con i requisiti dei grandi vini derivati dal Nebbiolo. Lo stress idrico ha condizionato il peso medio dell'acino che, nei vigneti monitorati per la maturità fenolica, è risultato a fine settembre mediamente di 1,50 grammi con una limitata dispersione dei valori osservati. Nell'ultima decade di settembre si è assistito a una leggera tendenza alla disidratazione degli acini, con l'eccezione del vigneto della sottozona Asili. Questo fenomeno conferma l'attenuazione della risposta fisiologica della vite nel periodo settembrino, soprattutto negli areali considerati più vocati. La degradazione ossidativa dell'acido malico, stimolata dalle elevate temperature, ne ha ridotto la concentrazione nelle uve, che si è assestata tra 0,5 e 0,8 g/l, valori leggermente superiori al 2022. Il profilo acido si caratterizza per il rilevante tenore di acido tartarico (9,4-10,7 g/l) e buoni livelli di acidità totale oscillanti tra 6,37 e 7,90 g/l (espressi come acido tartarico), superiori a quanto riscontrato nella vendemmia 2022 (5,23-6,16 g/l); questi valori si riflettono sul pH del succo estratto variabile tra 3,14 e 3,37 all'ultimo campionamento. L'accumulo degli zuccheri nelle bacche è inferiore a quello della precedente vendemmia e corrisponde a valori densimetrici dei mosti comunque rilevanti, compresi tra 22,3 e 24,1 °Brix senza evidenziare differenze tra le zone monitorate delle denominazioni di Barolo e di Barbaresco.
Le condizioni climatiche descritte hanno influenzato profondamente anche la sintesi dei metaboliti secondari delle uve e, in particolare, quella delle sostanze fenoliche. Queste ultime risultano fondamentali per ottenere vini rossi strutturati dalle uve Nebbiolo. Infatti, a causa del peculiare profilo fenolico della cultivar, il tenore di antocianine accumulato, correlato al parametro A1 (antociani potenziali), risulta essere di rilevante importanza per garantire al futuro vino un colore adeguato sia in termini di intensità che di tonalità. Nei vigneti campione delle denominazioni Barolo e Barbaresco, si è osservato un accumulo medio inferiore nell'ordine del 20% a quelli riscontrati nel 2021 e 2022, con la sola eccezione del campione di Vigna Rionda. Questo decremento, rilevato a fine settembre, è in realtà la conseguenza palese della stasi del processo di sintesi che ha caratterizzato tutto il mese di settembre. I valori di antocianine potenziali all'ultimo campionamento rientrano nell'in-

Figura 3.19 - Nebbiolo delle Langhe: evoluzione degli antociani potenziali (A1) nelle ultime cinque annate in confronto con l'andamento medio del periodo 2002-2022

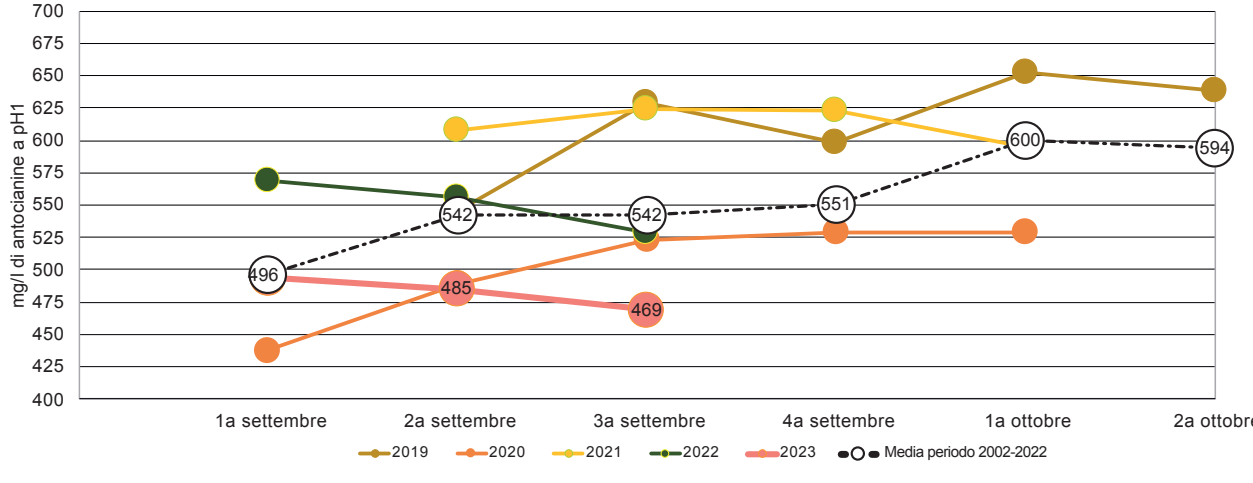
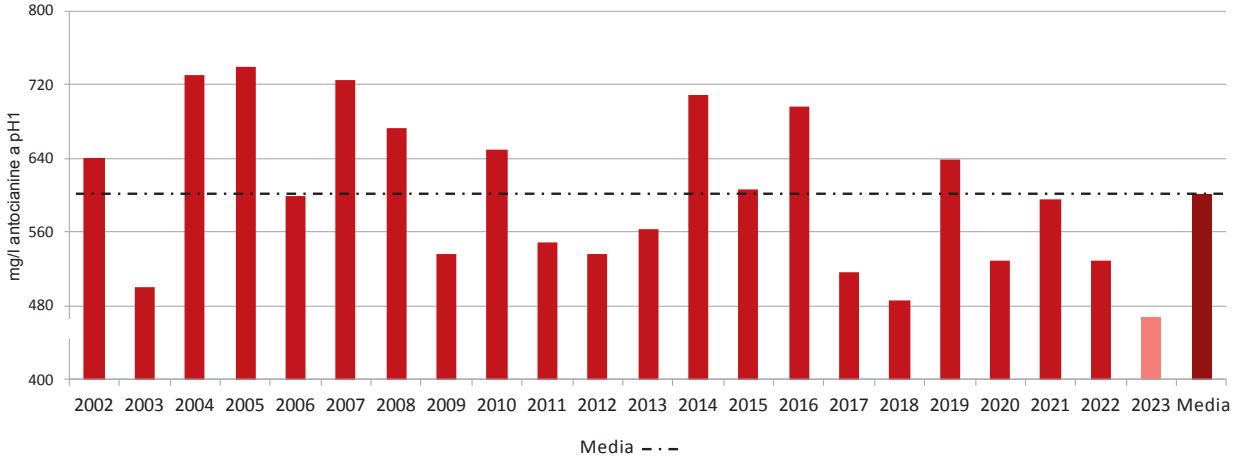


Figura 3.20 - Confronto tra gli antociani potenziali (A1) delle diverse annate nel Nebbiolo alla vendemmia



tervallo compreso tra 338 e 534 mg/l; i valori maggiori si sono riscontrati nei vigneti del Barolo (506-534 mg/l), mentre quelli del Barbaresco sembrano aver risentito maggiormente dello stress termico e idrico a causa delle precipitazioni più contenute. Interessante è il dato relativo a Vigna Rionda (534 mg/l) che risulta leggermente superiore a quello del 2022 ma appare, almeno in parte, un effetto della disidratazione degli acini.

Il buono stato sanitario delle uve ha limitato i processi di rammollimento dei tessuti degli acini legati alla degradazione enzimatica delle pareti cellulari. Il processo di degradazione cellulare influenza la facilità di estrazione dei metaboliti contenuti nella buccia durante la macerazione. L'indice di maturità cellulare EA (il cui valore decresce con la maturazione cellulare) ha evidenziato valori compresi tra il 34,8% e il 40,3%, dati un po' elevati ma, nelle attuali condizioni climatiche, abbastanza caratteristici per le uve Nebbiolo.

Il tenore di antocianine delle uve studiate risulta limitato e, conseguentemente, il processo di vinificazione dovrà garantire la maggiore estrazione possibile della materia colorante attraverso azioni mirate nella gestione della macerazione e della sua durata. In particolare la vinificazione dovrà promuovere i fenomeni che inducono la stabilizzazione della materia colorante, indispensabili per evitare una precoce evoluzione del colore del vino.

I fenomeni di stabilizzazione citati coinvolgono anche i tannini il cui tenore, nella corrente annata, è stato condizionato dallo stato di stress climatico, come evidenziano i valori di A280 registrati. Infatti, i valori variabili tra 56 e 67 necessitano della massima efficienza nella fase della macerazione come già ricordato a proposito della materia colorante. Occorrerà favorire l'estrazione dei tannini della buccia rispetto a quelli dei semi, più astringenti. I valori della maturità dei vinaccioli (indice Mp), che esprime convenzionalmente la frazione di tannini rilasciati dai semi, oscillano alla fine del periodo di osservazione tra il 58% e il 64%, con l'eccezione del campione di Montestefano che si assesta al 72%. Quanto osservato per Mp, come anche la minima variabilità di questo parametro nelle ultime quattro settimane, risulta in linea con i risultati delle precedenti annate.

La vendemmia 2023 ha mostrato un forte impatto degli effetti climatici che, in particolare nei mesi di luglio e agosto, hanno condizionato l'attività fisiologica della vite fino alla raccolta. Gli scenari che si prospettano non sono ancora completamente definiti e dovranno essere affrontati senza pregiudizi. Il profilo fenolico delle uve Nebbiolo che emerge dai dati raccolti è tale da garantire una buona struttura e analogo equilibrio sensoriale dei vini con un'attenta e oculata vinificazione.

PELAVERGA
Piccolo

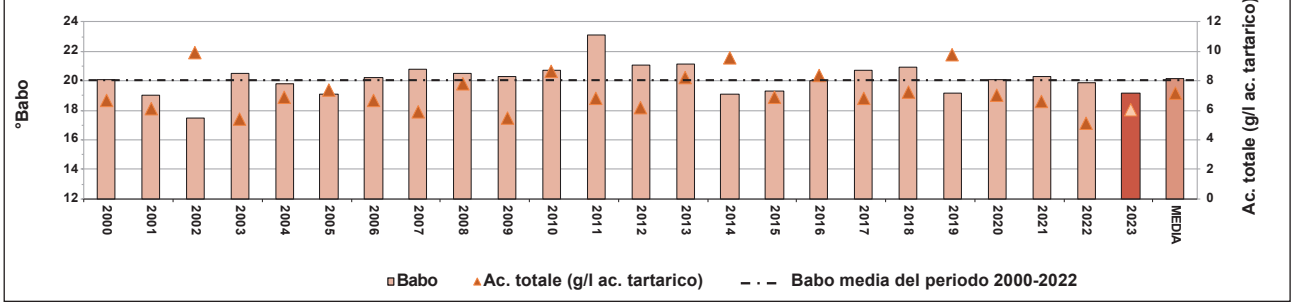
★★★★★★★★★

Zuccheri	90	Acidità	95
Rapporto zuccheri/acidità	95	Colore	95
Sanità	90	Quantità	90
			Punteggio 93

Epoca di maturazione: MEDIO-TARDIVA (prima decade di ottobre).
È coltivato in una ristretta area dell'Albese, nel paese di Verduno e in parte in quelli di La Morra e Roddi (CN). È vitigno robusto, dai lunghi internodi, vigoria media e produttività buona e costante. Vinificato in purezza il Pelaverga piccolo regala un vino rosso rubino con riflessi violacei e sentori di frutta e spezie (pepe in particolare); di medio corpo, ma con alcolicità spesso elevata, si consuma giovane o dopo un moderato invecchiamento.
È la base varietale del Verduno Pelaverga DOC o Verduno, che si estende oggi su una trentina di ettari.

L'annata 2023
Dati alla raccolta a pagina 66.
Performance ottima, confermata nel 2023 anche per questo vitigno. Al momento della vendemmia, esordita ancora a metà settembre e dunque molto anticipata, seppur meno rispetto al 2022, le acidità, che avevano rappresentato un aspetto critico l'anno scorso quando erano crollate sotto al valore di 5 g/l, sono rimaste su valori più consoni e superiori ai 6 g/l. Identicamente ridimensionati in positivo i valori delle gradazioni zuccherine, cresciuti più lentamente del solito, dagli iniziali 16 gradi Babo agli abbondanti 19 finali. Un rapporto molto equilibrato dunque tra zuccheri e acidi per questa rarità enologica piemontese di eccellenza che gioverà, sicuramente, alla freschezza nei vini. L'interrogativo, comune ad altri rossi, è su eventuali ricadute negative riguardo al corredo di profumi, e in particolare di quelli con carattere speziato o pepato, che potrebbe aver risentito del picco termico di fine agosto, in un passaggio cruciale della maturazione aromatica. La sanità ottima delle uve, insieme a una produttività poco interessata dalla scarsità idrica (i vigneti, con riferimento a Verduno, ricadono in una zona con discreta piovosità nel panorama regionale), concorrono a formare una valutazione complessivamente molto positiva per l'annata del Pelaverga. Come dato particolare si segnala il maggior peso in assoluto della bacca tra tutti i vitigni osservati in questo lavoro di controllo maturazione, seppur l'ultimo dato di 2,31 grammi (in crescita a differenza del calo finale osservato nella maggior parte degli altri vitigni) lasci qualche dubbio.

Figura 3.21 - Vitigno Pelaverga confronto vendemmia dal 2000



Vitigno PELAVERGA Piccolo

		I (30 ago)	II (5 set)	III (12 set)	IV (19 set)
Grado Babo (in parentesi alcol potenziale %vol)	MIN	15,6 (10)	17,2 (11,4)	18,4 (12,2)	19,2 (12,7)
	MEDIA	**16,2 (10,7)**	**17,4 (11,6)**	**18,7 (12,4)**	**19,2 (12,7)**
	MAX	16,8 (11,1)	17,6 (11,7)	19 (12,6)	19,2 (12,7)
pH	MIN	3,11	3,16	3,20	3,23
	MEDIA	**3,14**	**3,17**	**3,21**	**3,23**
	MAX	3,16	3,17	3,21	3,23
Acidità totale (g/l ac. tartarico)	MIN	7,48	7,07	6,76	6,06
	MEDIA	**7,74**	**7,13**	**7**	**6,06**
	MAX	8	7,19	7,24	6,06
Peso medio acino grammi g (media su 100 acini)	MIN	1,9	1,99	1,89	2,31
	MEDIA	**1,9**	**1,995**	**2,01**	**2,31**
	MAX	1,9	2	2,13	2,31

Tabella 3.22 - Il monitoraggio è stato effettuato su 2 vigneti di riferimento.

RUCHÈ

★★★★★★★★★

Zuccheri	100	Acidità	85
Rapporto zuccheri/acidità	85	Colore	90
Sanità	90	Quantità	90
		Punteggio = 90	

Epoca di maturazione: MEDIA (fine settembre).
Il Ruchè è un vitigno dalle origini oscure, coltivato esclusivamente nei dintorni di Castagnole Monferrato (AT), di media vigoria ed elevata fertilità; la parete fogliare verde chiaro, folta e compatta per l'abbondante emissione di germogli anticipati (femminelle), 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 buona dotazione in tannini.
È la base varietale del Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG, una denominazione molto piccola, la cui area di origine delle uve è limitata a soli 7 comuni in provincia di Asti: Castagnole Monferrato, Montemagno, Grana, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi.

L'annata 2023

Dati alla raccolta a pagina 66.
Annata fortunata per la zona del Ruchè che, a differenza delle zone limitrofe, non è stata colpita dall'evento grandinigeno del 21 di luglio e dal temporale di vento del 26 agosto, eventi meteo di grande intensità che hanno causato parecchie perdite nel Basso Monferrato.
Per la piccola denominazione Ruchè di Castagnole Monferrato è stata un'annata particolarmente calda e siccitosa; in ogni caso le piogge cadute nel mese di maggio hanno permesso di portare a termine la maturazione. L'inverno caldo e asciutto ha determinato un germogliamento precoce (il Ruchè è una varietà con germogliamento nella prima decade di aprile) che però, data la siccità, si è manifestato in modo irregolare sul territorio. I tipici cali termici del periodo della prima metà di aprile (5 e 14 aprile) hanno quindi causato danni da gelo limitatamente ad alcuni vigneti. I fattori che hanno condizionato maggiormente la vendemmia sono stati lo stress idrico e termico da giugno a metà agosto, i quali hanno contenuto lo sviluppo della vegetazione e della dimensione delle bacche. Nonostante gli eccessi termici da metà giugno a metà agosto, con temperature massime superiori ai 35°C, non si sono verificati gli oramai sempre più frequenti fenomeni di ustione delle bacche. Una serie di piccoli temporali per una precipitazione totale di 100 mm caduti nella seconda metà di agosto ha sostenuto le piante sino alla vendemmia, anche se le temperature sono rimaste elevate, con un picco al 24 agosto superiore a 40 °C. In generale nella zona è stata un'annata a bassa pressione di patogeni fungini.
La maturazione è stata disturbata e rallentata dagli eccessi termici che hanno portato in alcuni casi le uve in appassimento, determinando accumuli elevati di zucchero e consumo dell'acido malico, che raggiungeva i suoi minimi già a fine agosto. La maturazione dei tannini, in una varietà così ricca di questi composti come il Ruchè, alla fine di agosto tuttavia non era ancora avvenuta, col rischio di avviare la raccolta di un'uva con una maturazione tecnologica troppo spinta e con un profilo gustativo insufficiente. La capacità dei vignaioli è stata quindi quella di sapere aspettare per potere cogliere il momento del giusto equilibrio tra maturazione tecnologica e fenolica.
La vendemmia si è svolta nella seconda decade di settembre ed è stata prolungata a causa del temporale del 13 settembre. Produzione in linea con il disciplinare.

A cura di Daniele Eberle
Consulente Agronomo

Vitigno RUCHÈ Zona Monferrato

		I (30 ago)	II (5 set)	III (12 set)
Grado Babo (in parentesi alcol potenziale %vol)	MIN	19,65 (13)	20,25 (13,4)	22,7 (15,4)
	MEDIA	**20,21 (13,4)**	**20,93 (14,1)**	**22,85 (15,5)**
	MAX	20,77 (14)	21,61 (14,6)	23 (15,6)
pH	MIN	3,23	3,29	4,71
	MEDIA	**3,27**	**3,34**	**4,81**
	MAX	3,31	3,39	4,90
Acidità totale (g/l ac. tartarico)	MIN	4,95	4,45	4,71
	MEDIA	**4,98**	**4,59**	**4,81**
	MAX	5,00	4,73	4,90

Tabella 3.23 - Il monitoraggio è stato effettuato su 2 vigneti di riferimento.

VESPOLINA

★★★★★★★½

Zuccheri	74	Acidità	75
Rapporto zuccheri/acidità	75	Colore	88
Sanità	79	Quantità	79
			Punteggio = 78

Epoca di maturazione MEDIA (fine settembre).
Vitigno coltivato nel Biellese, Alto Vercellese e Novarese, oltre che in alcune aree dell'Oltrepò Pavese. Ha vigoria media, così come la fertilità e la produzione generalmente costanti; il grappolo è medio, cilindrico o piramidale, un po' allungato, alato e spargolo; l'acino è di media grandezza, ellissoidale, di colore blu. Quest'uva veniva tradizionalmente vinificata in assemblaggio con Uva rara, Croatina e Nebbiolo, ai quali apporta colore e profumi floreali. Oggi, invece, è in crescita la vinificazione della Vespolina in purezza con la produzione di vini dai profumi particolari di foglie di tè verde, note floreali, frutti rossi e spezie.
È la base varietale del vino Colline Novaresi DOC Vespolina ed entra nell'uvaggio di altre denominazioni dell'Alto Piemonte (Boca, Coste della Sesia, Sizzano, Fara).

L'annata 2023

Molto buono e abbastanza sorprendente il risultato della Vespolina: in un'annata altalenante com'è stato il 2023, a dire il vero, ci si attendeva infatti che questo vitigno mettesse in evidenza la scarsa adattabilità a stagioni non regolari, soprattutto nel periodo di maggior sensibilità fisiologica della fioritura. Al contrario i tratti spigolosi della varietà sono stati decisamente smussati, assieme alle criticità che si osservano nella gestione agronomica quando l'espressione vegetativa prevarica su quella riproduttiva. Per esempio è stato piuttosto contenuto il tipico disseccamento del rachide che interessa questo vitigno quando la maturazione, sul finale, talvolta fatica a completarsi. Eppure un netto rallentamento nel decorso della maturazione lo abbiamo osservato, come negli altri rossi dell'Alto Piemonte, a metà settembre. A differenza di quanto si è visto in altre occasioni, questo fenomeno non ha innescato l'insorgenza dei marciumi del grappolo che sono stati generalmente poco diffusi (tranne che su partite lasciate eccessivamente in pianta). Il giudizio finale sulla sanità delle uve è infatti nel complesso molto buono. La partenza dei processi di maturazione è avvenuta con il freno a mano tirato: i primi campionamenti di bacche, a inizio settembre, evidenziano un relativamente scarso accumulo di zuccheri ma un'acidità assestata verso il basso (prossima a 10 g/l in acido tartarico). La concentrazione zuccherina però, con la giusta attesa e programmazione, è poi cresciuta fino a raggiungere, al momento della raccolta (tornata nella norma nelle tempistiche), una media molto vicina ai 18 gradi Babo. Anche l'acidità è scesa profilando un rapporto finale tra i due parametri buono. Purtroppo, al contrario di quanto descritto per l'annata scorsa, la Vespolina 2023 proveniente dai vigneti più settentrionali delle Colline Novaresi (Boca e limitrofi) ha avuto problematiche maggiori e decisamente un profilo di maturazione e di sanità delle uve inferiore. D'altro canto è probabile che da quelle zone più fresche possano esaltarsi le tipiche note speziate varietali, afferenti al rotundone, che potrebbero essersi invece perse con l'ondata di calore di fine agosto che le zone più prossime alla pianura hanno subito più intensamente. Sul fronte quantitativo il riscontro è stato ottimo quest'anno, con carichi in pianta generalmente equilibrati, a differenza degli esuberi diffusi su altri vitigni. È probabile che questa sia la conseguenza della sofferenza estrema patita da questo autoctono l'anno scorso. Questa riduzione può comunque aver contribuito decisamente al risultato qualitativo positivo che abbiamo descritto.

Vitigno VESPOLINA Zona Colline Novaresi

		I (7 set)	II (14 set)	III (21 set)
Grado Babo (in parentesi alcol potenziale %vol)	MIN	15 (9,7)	16,4 (10,85)	16,9 (11,2)
	MEDIA	**16,4 (10,85)**	**18,7 (12,4)**	**17,9 (11,9)**
	MAX	17,8 (11,8)	19,2 (12,7)	19,1 (12,7)
pH	MIN	3,02	3,08	3,10
	MEDIA	**3,06**	**3,12**	**3,19**
	MAX	3,17	3,16	3,23
Acidità totale (g/l ac. tartarico)	MIN	9.1	7,90	6,90
	MEDIA	**10,45**	**8,85**	**8,29**
	MAX	11,80	9,50	9,95

Tabella 3.24 - Il monitoraggio è stato effettuato su 4 vigneti di riferimento.

CHARDONNAY

★★★★★★★★

Zuccheri	85	Acidità	85
Rapporto zuccheri/acidità	90	Profumi	70
Sanità	85	Quantità	70
		Punteggio = 81	

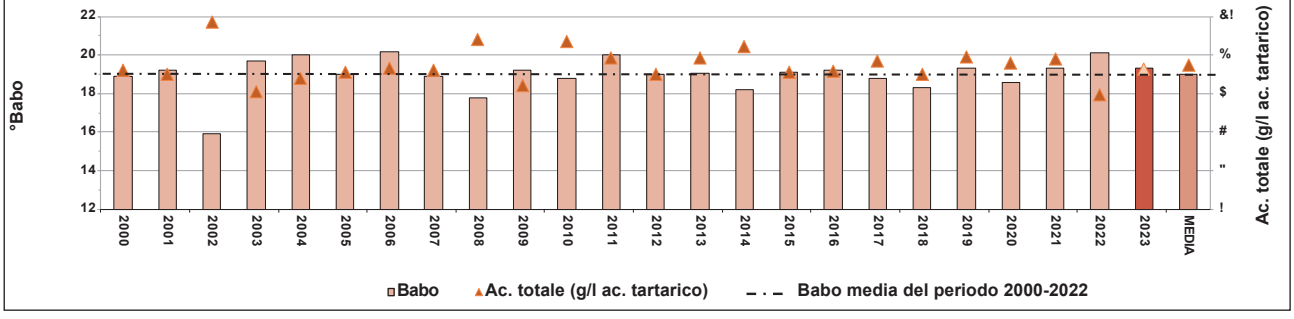
Epoca di maturazione: PRECOCE (prima decade di settembre).
Lo Chardonnay è un vitigno a bacca bianca originario della Borgogna, ormai coltivato in tutte le principali aree viticole mondiali. Si presta ugualmente bene alla produzione sia di vini spumanti sia di vini fermi, nonché alla fermentazione e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

L'annata 2023

Dati alla raccolta a pagina 67.

Lo Chardonnay ha avuto modo di dimostrare ancora una volta la sua grande capacità di adattamento. Non a caso è un vitigno internazionale. Infatti, seppur vitigno originario di climi continentali temperati, è riuscito a superare abbastanza indenne le condizioni severe di stress idrico e termico che hanno lasciato il segno, in primis in forma di scottature sul grappolo, su molti altri vitigni. A fine luglio, come ormai avviene da qualche anno, sono stati effettuati dei campioni di sondaggio che, su questo "vitigno spia", ci consentono di fare una valutazione preliminare dello stato di anticipo o di ritardo della maturazione. A quel momento i valori riscontrati davano una gradazione zuccherina intorno ai 13,5 gradi Brix e valori di acidità totale di poco inferiori ai 20 g/l in acido tartarico. Tale quadro ha permesso di stimare un ritardo iniziale di circa 10 giorni rispetto al precoce 2022, una settimana di anticipo rispetto al 2021 e un sostanziale allineamento con il 2020, per fare un confronto con le ultime tre annate. Occorre ricordare che lo Chardonnay, come la maggior parte dei vitigni a bacca bianca, quest'anno ha accusato durante le prime fasi fenologiche dei problemi significativi nel difficile passaggio dell'allegagione, avvenuta in condizioni meteorologiche non ottimali oltre che molto variabili. Data la discreta sensibilità sul piano sanitario è stato il primo vitigno a dare segnali inizialmente preoccupanti per lo sviluppo dei marciumi del grappolo, anche e soprattutto nei vigneti interessati dalla grandine. Grazie alla ridotta percentuale di allegagione, concausa di una minore compattezza del grappolo, il rischio si è contenuto e non ci sono stati avanzamenti significativi. D'altro canto si è riscontrato in conseguenza un relativo calo delle rese in cantina. Dopo l'abbassamento delle temperature all'inizio di agosto, l'ondata di calore successiva nella parte centrale del mese ha portato a un calo rapidissimo delle acidità, arrivate ben sotto

Figura 3.22 - Vitigno Chardonnay confronto vendemmia dal 2000



Vitigno Internazionale CHARDONNAY

		I (4 ago)	II (21 ago)	III (24 ago)	IV (30 ago)	V (4 set)
Grado Babo (in parentesi alcol potenziale %vol)	MIN	11,60 (7,45)	17,2 (11,4)	20,07 (13,3)	18,1 (12)	18,7 (12,4)
	MEDIA	**11,60 (7,45)**	**18,40 (12,2)**	**20,07 (13,3)**	**18,7 (12,4)**	**19,3 (12,8)**
	MAX	11,60 (7,45)	19,5 (12,9)	20,07 (13,3)	19,2 (12,7)	19,8 (13,1)
pH	MIN	2,75	3,04	3,27	3,21	3,35
	MEDIA	**2,75**	**3,15**	**3,27**	**3,23**	**3,37**
	MAX	2,75	3,23	3,27	3,25	3,39
Acidità totale (g/l ac. tartarico)	MIN	19,3	7,55	7,56	6,09	6,09
	MEDIA	**19,3**	**8,32**	**7,56**	**6,42**	**6,44**
	MAX	19,3	9,21	7,56	6,74	6,79
Peso medio acino grammi g (media su 100 acini)	MIN	0,92	1,29	1,45	1,46	1,53
	MEDIA	**0,92**	**1,42**	**1,45**	**1,55**	**1,57**
	MAX	0,92	1,56	1,45	1,64	1,6

Tabella 3.25 - Il monitoraggio è stato effettuato su 5 vigneti di riferimento.

gli 8 g/l già all'inizio della terza decade e al momento del primo campionamento "completo". Per questo motivo dopo le prime raccolte per le basi spumante assieme al Pinot nero, vista anche l'esperienza dell'anno precedente, le uve sono state vendemmiate con grande celerità e con valori di zuccheri ottimi ma non "stellari" e decisamente più equilibrati. Un fattore importante questo in chiave di caratterizzazione positiva soprattutto per le uve destinate alla produzione di vini fermi e strutturati, magari con un periodo di affinamento in legno. Resta l'incognita, comune per tutti i bianchi 2023, della potenzialità dell'espressione dei profumi. Comunque le 8 stelle e l'ottimo giudizio sono la testimonianza di un risultato che si ripete con un livello quanti-qualitativo non molto lontano da quello del 2022.

SAUVIGNON BLANC

★★★★★★★½

Zuccheri	72	Acidità	69
Rapporto zuccheri/acidità	85	Profumi	70
Sanità	90	Quantità	80
			Punteggio 78

Epoca di maturazione: MEDIO-PRECOCE (metà settembre).
Vitigno a bacca bianca originario della zona di Bordeaux, dove è utilizzato nella produzione sia di vini secchi che di 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 e a quella esotica, lo hanno reso molto popolare e ne hanno favorito la diffusione in tutti i continenti.
Il Sauvignon blanc è presente come tipologia varietale nelle DOC Langhe e Piemonte.

L'annata 2023

Dati alla raccolta a pagina 67.
Dopo la performance eccellente della scorsa annata, il 2023 riporta questo vitigno internazionale semi-aromatico a livelli più "normalmente" buoni. Il vitigno ha infatti esordito in sordina nella maturazione presentando, ai controlli già avanzati di fine agosto, livelli piuttosto bassi di zuccheri. Ma se questo riscontro è frequente nel vitigno, spesso si è osservato, successivamente e nel breve periodo, un netto recupero degli accumuli che non è invece avvenuto in questa stagione.
All'opposto fin da subito i valori delle acidità totali risultavano relativamente bassi e prossimi inizialmente ai 7 g/l. Alla vendemmia tale quadro è rimasto invariato con una media di concentrazione zuccherina poco maggiore di 17° Babo (pur con estrema variabilità) che ne preannuncia gradazioni alcoliche contenute intorno ai 12 gradi in volume. In questi termini si presenta un'analogia con il 2019 e il dato del potenziale alcolico non rappresenta un aspetto necessariamente negativo, in quanto torna a delineare, come per la maggior parte dei bianchi, un rapporto più corretto ed equilibrato con le acidità. Peccato che dai primi riscontri post-fermentativi sia stato confermato il timore del decadimento della componente aromatica, ravvisato anche in altri vitigni. La probabile causa di questo fenomeno risiede nell'inibizione della sintesi dei tioli volatili aromatici tipici del Sauvignon, in corrispondenza del picco di temperature di fine agosto che si è affiancato, aggravandone le conseguenze, allo stress idrico già a quel momento diffusamente severo. Molto buono l'aspetto sanitario.

Vitigno Internazionale SAUVIGNON BLANC

		I (30 ago)	II (4 set)
Grado Babo (in parentesi alcol potenziale %vol)	MIN	16,4 (10,9)	15,6 (10)
	MEDIA	**16,9 (11,2)**	**17,3 (11,5)**
	MAX	17,3 (11,5)	19 (12,6)
pH	MIN	3,16	3,09
	MEDIA	**3,19**	**3,16**
	MAX	3,21	3,23
Acidità totale (g/l ac. tartarico)	MIN	6,98	6,73
	MEDIA	**7,18**	**6,96**
	MAX	7,37	7,18
Peso medio acino grammi g (media su 100 acini)	MIN	1,38	1,26
	MEDIA	**1,4**	**1,46**
	MAX	1,42	1,65

Tabella 3.26 - Il monitoraggio è stato effettuato su 2 vigneti di riferimento.

PINOT NERO

★★★★★★★½

Zuccheri	75	Acidità	75
Rapporto zuccheri/acidità	80	Colore	70
Sanità	85	Quantità	85
			Punteggio 78

Epoca di maturazione: PRECOCE (prima settimana di settembre).
Assieme allo Chardonnay è il vitigno principe della Borgogna e della Champagne. Nella prima zona viene utilizzato nella produzione di prestigiosi vini rossi fermi, tannici, secchi, adatti a lungo invecchiamento. Nella seconda, è vinificato in bianco, in purezza o in assemblaggio con lo Chardonnay, per la produzione dello Champagne. Grazie al suo prestigio, dalla Francia si è diffuso in tutto il mondo e in particolare negli areali più freschi. È un vitigno difficile, poco produttivo, esige suoli poveri e grandi attenzioni sia in vigneto che in fase di vinificazione.
Il Pinot nero è componente importante dell'Alta Langa DOCG (solo spumanti Metodo Classico) e delle tipologie varietali delle DOC Langhe (per vini fermi) e Piemonte (per vini fermi o per spumanti).

L'annata 2023

Dati alla raccolta a pagina 67.
Quest'anno dei tre vigneti storici oggetto dei controlli di maturazione uno, quello di Castino, è stato purtroppo interessato dalla grandinata devastante del 6 luglio. I valori riportati in tabella rappresentano pertanto una media tra quelli di uve destinate alla produzione spumantistica dell'Alta Langa DOCG e quelli destinati alla produzione di vini fermi rossi. Per l'enfant prodige della viticoltura l'ondata di calore successiva a ferragosto ha portato a un'accelerazione inaspettata delle operazioni vendemmiali, che ha reso di fatto possibile effettuare un unico campionamento nella data del 21 di agosto, sul quale si basa il nostro giudizio. L'accumulo zuccherino si è assestato su valori solo sufficienti e prossimi ai 16,5°Babo al momento della vendemmia, per cui ne è seguito un giudizio complessivamente sufficiente. A onore di cronaca occorre riportare una forbice molto ampia tra i due vigneti osservati sia per gli zuccheri sia per l'acidità, il cui il decremento è stato rapido e ha reso necessario l'anticipo della raccolta su valori prossimi agli 11 g/l accompagnati da un pH di poco superiore a 3. Il giudizio sul quadro acido complessivo è quindi buono, identicamente alla sua valutazione in rapporto agli zuccheri. Ancora una volta buona parte della vendemmia si è svolta prima della fine di agosto, con una settimana netta di anticipo rispetto alla media. Questo ha inoltre permesso alle uve di questo vitigno di conservare un profilo sanitario molto buono, nonostante i primi segnali di botrite. Nel complesso ci pare di poter riportare come migliori le performance dei vigneti posti ad altitudini intermedie. Naturalmente la tipologia di destinazione enologica avrà un peso determinante nel risultato finale.

Vitigno Internazionale PINOT NERO Zona Alta Langa		
		I (21 ago)
Grado Babo (in parentesi alcol potenziale %vol)	MIN	13,7 (8,9)
	MEDIA	**16,8 (11,1)**
	MAX	20 (13,3)
pH	MIN	2,88
	MEDIA	**3,04**
	MAX	3,20
Acidità totale (g/l ac. tartarico)	MIN	8,13
	MEDIA	**11**
	MAX	13,91
Peso medio acino grammi g (media su 100 acini)	MIN	1,22
	MEDIA	**1,34**
	MAX	1,45

Tabella 3.27 - Il monitoraggio è stato effettuato su 2 vigneti di riferimento.

LE CULTIVAR DI MAGGIOR SUCCESSO TRA QUELLE RECENTEMENTE AUTORIZZATE

A cura di Stefano Raimondi

4

Inquadra il Qrcode per scaricare la tabella delle varietà introdotte nell'elenco delle autorizzate alla coltura in Regione Piemonte a partire dall'anno 2000.

L'occasione dell'Annata Vitivinicola in Piemonte 2023 ci consente di proseguire quest'anno il discorso iniziato un anno fa, quando avevamo presentato le ultime novità in merito ai vitigni autorizzati alla coltivazione in Piemonte. Se lo scorso anno abbiamo focalizzato l'attenzione sulle cosiddette cultivar 'in osservazione', ora cerchiamo di approfondire la conoscenza di alcune varietà pienamente autorizzate negli ultimi venti anni, ma che restano comunque 'minori' per via della scarsa superficie che finora interessano. In merito a quest'ultimo aspetto, le cultivar scelte per questa presentazione, hanno avuto un'accoglienza diversificata: alcune di quelle autorizzate da più anni, infatti, hanno avuto un successo ben inferiore ad altre di più recente autorizzazione. Altre ancora le abbiamo per il momento tralasciate perché sostanzialmente non hanno avuto alcuno sviluppo a seguito della loro autorizzazione o lo hanno avuto limitatamente ad areali molto ristretti. Le cause che hanno portato a queste differenti affermazioni, tuttavia, non sono determinate da soli dati oggettivi, come la maggiore o minore qualità dei prodotti che forniscono, ma sono spesso legate anche all'opera di viticoltori singoli o più o meno associati, che hanno preso a cuore una o più varietà, diffondendole. È il caso, ad esempio, di Slarina e Baratuciàt, cultivar che non hanno caratteristiche comuni (nemmeno il colore dell'uva, l'area di origine o la sensibilità alle patologie), ma che hanno avuto diffusione comune soprattutto in alcune aziende del Basso Monferrato, tra loro collegate da rapporti di conoscenza e collaborazione.

Ricordo infine che la ripresa in coltura di queste varietà è stata resa possibile grazie all'attività di un gruppo affiatato che comprendeva i ricercatori del CNR - IPSP di Torino per la parte ampelografica e viticola e quelli del DISAFA - Università di Torino per la parte enologica. Attualmente diverse congiunture hanno reso mutilo questo gruppo, venendo a mancare in Piemonte un'istituzione che si occupi abitualmente di ampelografia. Una situazione che comincia a far sentire il suo peso, considerando che, per lo stesso motivo, anche la selezione clonale è ferma nella nostra regione, in attesa che qualcuno provveda a riprendere queste attività in forma istituzionale.

Ma veniamo ora a delineare un profilo di questi sei vitigni minori piemontesi di recente autorizzazione, iniziando da quelli che hanno occupato le superfici maggiori.

Baratuciàt

Questo vitigno è un buon esempio di come le mutate condizioni ambientali degli ultimi decenni, generate dal riscaldamento globale, possano influire sul successo o sull'abbandono delle varietà di vite. Il Baratuciàt era infatti originariamente un'uva da tavola tipica di un ristrettissimo areale tra la bassa valle di Susa e la vicina collina morenica posta tra la Dora Riparia e il Sangone, zona dove era citato alla fine dell'Ottocento. Oggi, avvantaggiato dai fenomeni di riscaldamento del clima, il Baratuciat si è trasformato in uno dei vitigni minori da vino di maggior successo tra quelli di recente riproposta. A partire dal 2008, anno della sua autorizzazione, la superficie ha attualmente raggiunto circa 20 ha. Una tale crescita è ancor più strabiliante se si pensa che è partita sostanzialmente da un'unica pianta, quella che il compianto signor Giorgio Falca allevava a pergola sull'ingresso del suo orto ad Almese (TO). E proprio per l'interessamento di questo meritorio viticoltore è iniziato il processo di caratterizzazione e di recupero del vitigno ad opera del DISAFA dell'Università di Torino e dell'allora Istituto di Virologia Vegetale del CNR.

Oltre che nella sua zona di origine e in postazioni più occidentali ed elevate nella valle di Susa, il Baratuciàt si è gradualmente diffuso anche in diverse aziende monferrine, in particolare nell'area centrale del Basso Monferrato, e ne esistono ormai impianti anche nelle Langhe.

Caratterizzato da un vigore elevato e da un portamento molto assurgente, il Baratuciàt produce grappoli piuttosto piccoli con acini grandi e decisamente allungati (da cui il nome, che parafrasa quello tradizionale di Berlòn 'd ciat, 'testicoli di gatto'). I mosti che ne derivano sono spiccatamente acidi e mai eccessivamente zuccherini. La loro particolarità sarebbe l'aroma, che ricorda quello del Sauvignon, originato anche da composti tiolici. Va però detto che l'intensità e la percettibilità di questi sentori, che si ritrovano anche nei vini, varia molto a seconda dell'ambiente di coltura, diminuendo via via

che mancanza di azoto, stress idrico e insolazione riducono il vigore e la vegetazione della pianta. Così molti dei vini attuali, benché piacevolissimi per freschezza (data dall'acidità) e struttura, non sono così tipicamente profumati.

Slarina

Originaria probabilmente di un'area compresa tra il Tortonese, la Frascheta alessandrina e il Basso Monferrato orientale, la Slarina è uno dei vitigni di recente recupero che ha avuto maggiore successo. Al momento della sua autorizzazione, nel 2008, era ancora coltivata in pochissime aziende, benché singole piante fossero presenti in molti vigneti di tutta l'area tradizionale. Attualmente conta circa 18 ettari distribuiti anche in aree diverse da quelle tradizionali, come il Canavese, le Langhe e il Novarese.

Le prime informazioni riguardanti il vitigno, sul finire del Settecento, ne indicano subito uno dei limiti, ovvero la scarsa resa in mosto legata alla conformazione del grappolo, spargolo e con acini piuttosto piccoli. Questa è probabilmente la motivazione che ne ha causato la contrazione durante il Novecento, ma oggi ne possiamo apprezzare ben altre doti. La Slarina è infatti un vitigno interessante sotto molti aspetti. Innanzitutto dal punto di vista agronomico: è un vitigno adattato ad ambienti con estati molto calde, come quelli originari della piana alessandrina, che contrasta con una sostanziale 'impassibilità' del grappolo, il cui rachide resta verde e attivo ben oltre la maturazione tecnologica delle uve, che così non appassiscono e rimangono pressoché inalterate fino all'autunno inoltrato (tra i nomi storici del vitigno c'è, peraltro, quello di Gelarina, che farebbe riferimento alla possibilità di attendere i primi geli per la raccolta). L'attesa oltre la maturazione tecnologica è peraltro da consigliare perché venga raggiunta anche la piena maturazione fenolica. Altro aspetto positivo è la tolleranza delle foglie di Slarina agli attacchi della peronospora, che le colpisce in misura minore rispetto ad altre cultivar (cosa già segnalata più di un secolo fa) e anche una minore incidenza delle infezioni da fitoplasmi. Le doti della Slarina sono però anche enologiche, dal momento che fornisce vini dal colore brillante e stabile, anche se non intensissimo, con acidità moderata e tannicità fine (quando si attende a raccoglierla). Ma sono soprattutto le caratteristiche olfattive dei vini a entusiasmare, grazie a profumi speziati e floreali che ne fanno una tipologia di vino davvero originale e accattivante.

Malvasia moscata

È una varietà un tempo diffusa quasi in ogni area viticola del Piemonte meridionale, dal Pinerolese al Tortonese, passando per tutto il complesso collinare di Roero, Astesana e Monferrato, e sporadicamente anche nel Piemonte settentrionale. Tuttavia in nessuna di questa aree è stata osservata con il nome attuale. Quest'ultimo è infatti un compromesso raggiunto per l'iscrizione del vitigno al Registro nazionale, visto che le diverse denominazioni tradizionali (Malvasia greca o Moscato greco, Grec, Malvasia di Piemonte, Mosella ecc.) avevano un'attinenza geografica che non è ammessa dalle regole comunitarie. Le si è quindi dato il nome di Malvasia moscata, che ben le si adatta per la spiccata aromaticità, facendo riferimento a una citazione seicentesca di un autore francese, Jean Merlet, che parla di una "Malvoisie musquée" di cui dice "il vient du Montferrat, & les environs de Turin en sont remplis". In realtà è possibile che Merlet si riferisse a un'altra Malvasia a bacca bianca, un tempo ugualmente diffusa in Piemonte e ad oggi totalmente scomparsa dalla nostra regione.

Iscritta al Registro nazionale e autorizzata alla coltivazione nel 2012, attualmente è presente su circa 14 ettari del vigneto regionale. Caratterizzata da tralci decisamente assurgenti e foglie grandi e ben incise, produce grappoli piuttosto voluminosi e con acini medio-grandi. Le sue uve possono essere destinate alla produzione di vini dolci (filtrati dolci o passiti), ma la destinazione più interessante è forse quella per la produzione di vini secchi che, pur mantenendo un intenso profumo di tipo moscato, mancano delle note amare che caratterizzano simili tipologie prodotte a partire dal Moscato bianco.

Gamba rossa

Tra i vitigni che qui presentiamo è forse uno dei più noti, almeno nell'area meridionale del Piemonte, per il fatto che la sua coltura, ripresa nel territorio di Calosso già da alcuni decenni, è stata anche valorizzata nel 2011 dalla istituzione di una DOP detta appunto Calosso (ma che comprende anche i territori di Castagnole delle Lanze e Costigliole d'Asti), dedicata interamente a questo vitigno. La superficie attuale è così stimata in circa 13 ettari. Un tempo, però, questa varietà era diffusa in un'area ben più ampia e, se le prime citazioni storiche riguardano Incisa Scapaccino alla fine del Settecento, piante di questa cultivar le abbiamo osservate in una zona molto ampia, dal Saluzzese fino alla Frascheta di Alessandria. La denominazione Gamba rossa è stata assunta in alternativa a quella storica e tradizionale di Gamba di pernice in

quanto il termine 'pernice' è soggetto a protezione, almeno per quanto riguarda i prodotti vitivinicoli. Uno dei tanti casi in cui le leggi commerciali vanno a contrastare con le denominazioni tradizionali dei vitigni. Sta di fatto che il nome fa riferimento all'intensa colorazione rossa del raspo, che ricorda appunto quella delle zampe della pernice. Peraltro anche i giovani germogli e le nervature delle foglie di questa varietà hanno un marcato colore rosso. Il Gamba rossa produce grappoli conici e tozzi, formati da acini piuttosto grandi e sferici, poco compatti. Dalla consueta vinificazione in rosso di queste uve si ottiene un vino dal colore mai intenso e che sovente volge all'aranciato, con note fruttate e floreali che si arricchiscono di sentori speziati con l'invecchiamento, processo che i vini di Gamba rossa riescono ad affrontare egregiamente nonostante i limiti nel colore. Ma queste uve si prestano bene anche all'appassimento, possibilità contemplata dal disciplinare del Calosso con la tipologia 'Passarà'.

Chatus

La sua autorizzazione alla coltura in Piemonte risale al 2004 e la superficie investita attualmente è di circa 10 ettari.
Si tratta di una cultivar che in passato era diffusa esclusivamente nelle aree caratterizzate da suoli acidi. Un tempo, infatti, prima dell'affermarsi della pratica dell'innesto (ovvero in epoca pre-fillosserica) erano diversi i vitigni che avevano esigenze pedologiche specifiche e lo Chatus era uno di questi, incapace di svilupparsi vigorosamente in terreni calcarei. La diffusione in Piemonte era quindi sostanzialmente concentrata lungo l'arco alpino, dal Cuneese e Saluzzese (ove era detto Nebbiolo di Dronero) al Pinerolese (Neirèt), alla Val Susa (Brunetta o Scarlattin) e fino al Canavese (Brachèt) e al Biellese. Una piccola 'exclave' era quella della Frascheta alessandrina, dove era probabilmente noto come "Anré francese" in contrapposizione all' "Anré" locale, vale a dire al Neretto di Marengo. Lo Chatus è infatti innanzitutto una cultivar francese, tradizionale in un'ampia area compresa tra l'Ardeche e la Savoia, dove attualmente le sono dedicati oltre 60 ha di vigneto.

In questa cultivar la fertilità delle gemme basali è in genere sufficiente a consentire anche l'adozione di sistemi con potatura corta, quale il cordone speronato. È piuttosto sensibile ai danni della peronospora e anche agli attacchi dei giallumi fitoplasmatici.
Di tardiva maturazione, le sue uve, dagli acini piuttosto piccoli e spargoli, forniscono vini intensi sotto molti aspetti: hanno infatti un colore ricco e stabile, un elevato contenuto in polifenoli e anche l'acidità, principalmente tartarica, è sostenuta, espressa soprattutto come forza acida (ovvero con pH molto bassi). Allo Chatus vanno quindi dedicate posizioni che assicurino una maturazione ottimale. In queste condizioni i vini Chatus raggiungono una composizione equilibrata e possono avere delicate note olfattive di spezie e di frutti di bosco.

Bian ver

Ultimo arrivato tra i sei vitigni locali che presentiamo, il Bian ver è stato iscritto al Registro nazionale e autorizzato alla coltura in Piemonte solamente nel 2018. Si tratta di una cultivar tipica del Pinerolese, dove è rimasto sporadicamente in coltura fino ai nostri giorni, e forse un tempo della Valle di Susa, aree che attualmente l'hanno ripresa in coltivazione analogamente a quanto successo nei territori d'Oltralpe dell'Isère e della Savoia, dove è tradizionalmente detta Verdesse. Entrambi i nomi fanno evidente riferimento sia al tono verde scuro della vegetazione che alla colorazione delle uve, che aggiungono a un fondo verde, quando ben esposte, bei toni dorati.
Nonostante il recente recupero, il Bian ver conta già circa 4 ettari localizzati nelle sue aree tradizionali piemontesi e oltre 10 in Francia. L'interesse per questa cultivar nasce dalla capacità di fornire vini strutturati e con un profumo intenso, con note di agrumi ed erbe. A ciò si aggiunge la caratteristica di accumulare molti zuccheri pur mantenendo un'acidità notevole dei mosti. Quest'ultima è, forse, tanto un pregio come un difetto, nel senso che talora, per attendere la diminuzione dell'acidità, si va incontro a una crescita eccessiva del potenziale alcolico. Ciò nonostante l'interesse per la varietà è alto, anche in virtù del fatto che è piuttosto rustica e tollerante alle patologie fungine e fitoplasmatiche. Inoltre l'eccessiva acidità si può ridurre procedendo al taglio con altre uve o inducendo la fermentazione malolattica dei vini.

IMPARARE DALLE CRISI, LEGGERE IL PRESENTE PER PROGETTARE IL FUTURO CON L'AIUTO DEGLI ESPERTI

5

A cura di Alessandra Biondi Bartolini

I fenomeni per i quali la viticoltura dovrà a breve trovare delle strategie efficaci si stanno susseguendo anno dopo anno con frequenza crescente, offrendo anche in Piemonte uno spaccato di quanto ci aspetterà in un futuro ormai prossimo. Dalla "palestra di adattamento alla crisi climatica" abbiamo tratto insegnamento (o avremmo dovuto farlo) con la gelata tardiva nel 2021, lo stress idrico e termico nel 2022 e l'impatto delle malattie e degli insetti dannosi nel 2023.
Se attribuire le conseguenze degli stress termici, idrici e radiativi al mutamento delle condizioni climatiche rappresenta un esercizio tutto sommato semplice, sicuramente più complessa, ma non per questo di minore importanza, è la relazione esistente tra gli effetti della crisi climatica e l'impatto sulle colture delle malattie e dei parassiti delle piante. La difficoltà è legata al fatto che le mutate condizioni ambientali influiscono sia sul ciclo delle malattie crittogamiche e degli insetti, sia sulla fenologia della vite, modificando i periodi di esposizione dei tessuti più suscettibili all'attacco delle avversità. Allo stesso tempo anche la perdita della biodiversità microbica, animale e vegetale, presente nell'ecosistema del vigneto, esercita un impatto negativo sulla sua stessa resilienza, e non ultimo alcuni studi recenti stanno dimostrando come l'incremento delle temperature influisca in modo diretto sulla capacità delle piante di attivare i loro meccanismi di difesa e resistenza.
Questo capitolo è dedicato ad approfondire dal punto di vista tecnico e scientifico i temi più importanti che, nella valutazione del contrasto e dell'adattamento al cambiamento climatico, ogni stagione ci offre. Lo abbiamo fatto analizzando l'impatto delle temperature e della siccità sui vigneti piemontesi nel 2022 e lo facciamo quest'anno parlando di avversità della vite.
Ad aiutarci a descrivere l'annata, comprendere i rischi emergenti e gli sviluppi delle strategie di protezione e lotta, ma anche a fare alcune osservazioni sui bisogni futuri di ricerca, sono gli esperti, scienziati, professionisti e responsabili del servizio fitosanitario regionale: Alberto Alma e Vladimiro Guarnaccia dell'Università di Torino, Paola Gotta e Chiara Morone del Servizio Fitosanitario della Regione Piemonte, Laura Mugnai dell'Università di Firenze e l'agronomo Matteo Monchiero.

L'ANNO DELLA PERONOSPORA E NON SOLO

Sebbene con intensità minore rispetto ad altre regioni italiane, il 2023 sarà sicuramente ricordato per la diffusione e l'intensità degli attacchi di peronospora che tuttavia, in quanto presente da più di 150 anni, non possiamo considerare realmente come un'emergenza.
La difficoltà riscontrata nella gestione della peronospora, soprattutto tra i produttori biologici che hanno avuto talvolta problemi non indifferenti, osserva **Matteo Monchiero**, è riconducibile soprattutto alla scarsità di strumenti e prodotti a disposizione per il controllo di questa malattia e all'impossibilità di intervenire in modo tempestivo a causa della durata dei periodi piovosi nel corso della primavera.
"Con eventi eccezionali e piovosità elevate e prolungate come quelle di quest'anno poi, potrebbero tornare a essere un problema anche malattie che avevamo in parte quasi dimenticato, come ad esempio l'escoriosi, il *black rot* e l'antracnosi. E se da un lato alcune malattie, come la *Botrytis cinerea*, non stanno dando più i problemi di un tempo, altre molto gravi come le malattie del legno si stanno diffondendo e ci impegneranno molto nei prossimi anni. Ma anche la manifestazione delle malattie che ormai avevamo imparato a gestire come la peronospora, sta cambiando. Ad esempio spesso si hanno temperature che anche di notte, quando c'è bagnatura fogliare, sono elevate. E tenendo conto che, come sappiamo dai manuali di patologia vegetale, la peronospora produce la sua fruttificazione dopo almeno 4 ore di buio, un numero maggiore di notti con temperature favorevoli aumenta il numero delle potenziali infezioni. Il patogeno resta attivo per periodi più lunghi e non si ferma se non quando le temperature superano i 35 gradi".
Anche gli inverni sono mediamente più caldi: "Quella invernale è una fase di sviluppo del patogeno che ci sfugge e nella quale un supporto fondamentale viene dai modelli epidemiologici o previsionali e i sistemi di supporto alle decisioni DSS" aggiunge Monchiero "che ci aiutano a stabilire quando le piogge primaverili diventano pericolose. L'uso di questi sistemi negli ultimi anni ci ha sicuramente permesso di intervenire in modo più razionale e sostenibile".

INSETTI PIÙ O MENO SOTTO CONTROLLO

Trasporti internazionali, globalizzazione e riscaldamento globale, come ormai abbiamo imparato da tempo, favoriscono la diffusione di piante, malattie e insetti alieni: tenere alto il livello di attenzione e applicare una vigilanza strettissima è quanto mai necessario.
Le regioni di frontiera così come quelle costiere sono le più esposte, anche se più recentemente i trasporti per via aerea

rappresentano un'ulteriore punto critico all'interno delle cinture sanitarie applicate da nazioni e regioni; a testimoniarlo, senza tornare troppo indietro nel tempo, ricordiamo l'arrivo in Piemonte della flavescenza dorata, il cinipide del castagno e la *Popillia japonica*, così come quello della *Xylella fastidiosa* in Puglia.
Ripercorrendo le fasi del ciclo vegetativo e produttivo della vite e le epoche di presenza e dannosità degli insetti in vigneto **Alberto Alma**, docente di entomologia all'Università di Torino, racconta così l'annata 2023: "Seguendo temporalmente la fenologia della vite abbiamo rilevato in diverse località il problema delle nottue, in grado di arrecare disturbo e danno alle gemme nella fase finale dell'inverno. Poi in alcune situazioni dobbiamo tenere sotto osservazione insetti come i coccidi in senso lato, diaspididi e pseudococcidi. In alcune situazioni localizzate ci sono state osservazioni di sporadiche infestazioni di *Targionia vitis* (la cocciniglia nera della vite ndr) e di pseudococcidi, tra i quali la specie più comune è *Planococcus ficus*. Per quanto riguarda i lepidotteri carpofagi per la *Lobesia botrana* (tignoletta), gestita con la lotta convenzionale o con la confusione sessuale, non si sono registrate tutto sommato grandi criticità. E infine nella fase finale della stagione abbiamo avuto qualche osservazione del coleottero alticino *Altica ampelofaga*, che alle nostre latitudini rappresenta una curiosità".
Una valutazione a parte merita invece la *Popillia japonica*, insetto da quarantena prioritario che, già presente da alcuni anni nel Verbano, Cusio, Ossola, e poi nel Vercellese e diversi comuni della provincia di Torino e di Alessandria, sta creando allerta.
"La distribuzione della *P. japonica* si è spostata e stiamo attendendo l'arrivo in altre zone viticole mentre ci sono già zone come il Canavese e il basso Monferrato che sono state interessate. È un insetto molto vistoso nella sua aggressività nei confronti della vite nella fase adulta; si tratterà adesso di vedere bene qual è la sua relazione con l'insediamento nel vigneto non solo delle forme adulte ma anche delle larve svernanti nel terreno, in funzione probabilmente delle condizioni pedologiche, di inerbimento e di umidità che predilige".

FLAVESCENZA DORATA IN PIEMONTE: UNA SITUAZIONE STABILMENTE CRITICA

La Flavescenza dorata è presente in Piemonte ormai da più di venti anni e per il suo controllo la Regione si è fino da subito attivata per la creazione di una rete di monitoraggio efficiente, l'applicazione delle misure di lotta obbligatoria al vettore e la messa a punto delle strategie più adatte per l'eradicazione o quantomeno il contenimento della diffusione del vettore e del fitoplasma. È per questo che a differenza di quanto si sta osservando negli ultimi anni in altre aree viticole italiane, che non si può parlare di una vera e propria recrudescenza della malattia quanto piuttosto, come la definiscono **Paola Gotta** e **Chiara Morone** del Servizio fitosanitario della Regione Piemonte, di una situazione stabilmente critica.
"Quest'anno l'attività di monitoraggio dello scafoideo e della malattia si è svolta in otto progetti pilota e, rispetto agli anni passati è aumentata l'attenzione oltre che sugli incolti e sulla presenza delle viti inselvatichite, anche su aree e varietà, come il Nebbiolo nella zona di Barolo, che in passato non avevano segnalato situazioni di particolare rischio. Nell'attività di vigilanza abbiamo controllato 587 segnalazioni arrivate dal territorio". L'elaborazione dei dati ha permesso di analizzare anche l'effetto della strategia di lotta che nel 2023, vista la minore efficacia e durata dei principi attivi disponibili rispetto a quanto avveniva in passato e in accordo con le Linee Guida Nazionali, ha previsto di anticipare gli interventi per colpire le forme giovanili e meno mobili dello scafoideo.
"Sarà invece verificabile solo l'anno prossimo, in quanto pubblicato in Gazzetta Ufficiale solo in agosto" aggiunge Gotta, "l'impatto delle misure presenti nell'Ordinanza Ministeriale n. 4 del 22 giugno 2023, che tra le novità introdotte coinvolge e richiede l'impegno diretto non solo delle Regioni ma anche delle Organizzazioni professionali, dei Consorzi e delle Cantine sociali nella gestione della malattia, l'obbligo di eliminazio-

Peronospora larvata

Peronospora sporulazione su foglia

ne delle viti inselvatichite lungo strade e scarpate ferroviarie da parte di coloro che gestiscono queste reti e la possibilità dei servizi fitosanitari regionali di avvalersi dell'intervento dei Carabinieri forestali". "Restano" ricorda ancora Gotta "le raccomandazioni di sempre, fondamentali per una buona gestione del vettore e della malattia: eseguire il monitoraggio posizionando le trappole in modo corretto e rilevando le popolazioni di scafoideo soprattutto nelle situazioni più critiche e nei vigneti in vicinanza degli incolti, eseguire i trattamenti in modo corretto nei tempi e nei modi, trattando tutti i filari e con i giusti volumi di acqua, eliminare le parti sintomatiche durante tutta la stagione e infine allontanare dal vigneto i residui di potatura e i ceppi estirpati che ospitano le uova dello scafoideo".

"Ma se da un lato il vettore svernante in vigneto, e di conseguenza le nuove infezioni, nella maggior parte delle aziende che lavorano in modo attento e sono distanti da eventuali serbatoi d'infezione non coltivati (viti inselvatichite), possono essere contenuti", aggiunge Chiara Morone, "resta da verificare su ampia scala se lo squilibrio attuale tra le varie condizioni di stress produca un aumento dei sintomi anche in assenza di vettore, vale a dire porti a concentrare in uno stesso anno manifestazioni di sintomi dovute a infezioni avvenute in precedenza. L'aspetto da considerare cioè è quello "dell'effetto anno", ponderando l'effetto di un'annata rispetto all'altra. È noto da tempo che le cellule del fitoplasma sono erratiche nella pianta, il loro quantitativo non è proporzionale all'intensità di sintomo e sono più facilmente moltiplicabili nel vettore. Dati al momento mai pubblicati del progetto INTEFLAVI 2016-2017 ci informano che, in ambiente controllato e su piante in vaso, lo stress idrico riduce la popolazione del fitoplasma e il suo impatto sulla fotosintesi, mentre lo stress termico li aumenta. È ora di verificarlo in campo".

Occorre pertanto affiancare alle attività di vigilanza, di monitoraggio e di lotta al vettore, che restano fondamentali, ricerche e sperimentazioni che tengano conto anche di quanto sta avvenendo tra patogeno, vettore, pianta e ambiente circostante con un clima e un ecosistema che cambiano molto velocemente.

"Se possiamo fare un appello ai ricercatori" continua Morone "è proprio questo, di utilizzare un approccio nuovo, che sia olistico e multidisciplinare e che non si limiti a ricercare l'organismo nel vettore e nella pianta, ma che parta dal territorio prendendo in esame tutte le variabili e le loro interazioni e restituisca una spiegazione completa di tutta la complessità del sistema: con altri in Piemonte la chiamo scienza dal basso, come cittadina del mondo *citizen science*".

La fotografia che inquadra lo stato dell'arte sulle ricerche, le conoscenze e la sperimentazione in atto nella lotta allo scafoideo e al fitoplasma ce la dà ancora Alberto Alma dell'Università di Torino, che conferma e sottolinea anche l'importanza fondamentale della costante collaborazione tra la ricerca e i servizi fitosanitari della Regione Piemonte.

"La ricerca sta operando su più fronti, uno è quello di seguire attentamente le relazioni tra il fitoplasma e il vettore e capire se altre specie vettore come *Orienthus iscidae* e *Dictyophora europaea* abbiano nei nostri ambienti un ruolo nella trasmissione della flavescenza dorata o se siano presenti ma di interesse secondario. L'altro aspetto importante è cercare di capire, vista la costante riduzione di sostanze insetticide disponibili, quali altre soluzioni si potranno trovare, e allo stesso tempo studiare l'eventuale riduzione di efficacia di alcune sostanze attive nei confronti di *Scaphoideus titanus*".

In uno studio realizzato dal gruppo di ricerca di Alma e recentemente pubblicato sulla rivista scientifica Crop protection (Gonella *et al*., 2023) ad esempio l'obiettivo è stato quello di valutare l'efficacia di un prodotto non insetticida a base di zuccheri solubili ed elementi in tracce, con capacità sistemica e attività antimicrobica, in grado di interferire con lo sviluppo del fitoplasma nella pianta e nell'insetto vettore. Tra le soluzioni possibili i ricercatori stanno poi continuando a valutare il ruolo e le possibilità di utilizzo degli antagonisti o altre tecniche come la confusione sessuale con il metodo vibrazionale, per la quale è stata avviata proprio quest'anno anche in Piemonte una sperimentazione.

"Di antagonisti ce ne occupiamo fino dalla fine degli anni 80, e li abbiamo studiati a partire da quelli che possono essere più adatti tra le specie indigene. Ad oggi non abbiamo un antagonista in grado di contenere da solo *S. titanus*, ma ad esempio abbiamo individuato recentemente un parassitoide che utilizza lo scafoideo e *O. ishidae* per predare altri insetti".

Nella ricerca citata (Bocca *et al*., 2023) si descrive il comportamento di *Elampus bidens*, una vespa che, deponendo le uova all'interno delle ninfe dello *S. titanus* e di *O. iscidae*, le utilizza come "cavallo di Troia" per penetrare nei nidi di altri insetti che catturano e "immagazzinano" queste ninfe parassitizzate.

"Anche se probabilmente non risolutiva la lotta biologica è uno strumento importante e utile e anche il tema della lotta biologica classica, con la possibilità di individuare un limitatore naturale nella patria di origine dello scafoideo da poter introdurre e utilizzare anche nelle nostre regioni" aggiunge ancora il docente torinese "è stato affrontato nei decenni passati anche dai colleghi francesi e non è facile, ma non per questo va abbandonato perché con il passare del tempo, con nuove visioni e tecnologie più avanzate che migliorano la nostra capacità di osservazione a volte è possibile sviluppare strade che sembravano bloccate".

NON SOTTOVALUTARE LE MALATTIE DEL LEGNO

Le malattie del legno come quelle legate al complesso del mal dell'esca, che già da alcuni decenni preoccupano e sono particolarmente studiate in altre regioni come la Toscana, negli ultimi anni sono in aumento in Piemonte anche negli impianti più recenti. Un problema, fino a poco tempo fa non considerato dalla ricerca regionale e forse sottovalutato dai produttori, che oggi si manifesta con l'urgenza da un lato di sviluppare nuove soluzioni e indagini coordinate, e dall'altro di introdurre buone pratiche per prevenire la diffusione di queste malattie. Alcuni progetti stanno partendo e nei professionisti, nei ricercatori, nelle aziende e negli imprenditori si avverte una nuova sensibilità e disponibilità a collaborare

e mettere a disposizione conoscenze e osservazioni. Per fare ricerca e disseminazione tuttavia occorrono soprattutto fondi, che ci si augura che presto o tardi siano disponibili.
Nel 2023 nei vigneti piemontesi l'aumento dei sintomi legati alle malattie del legno, ha riguardato sia la presenza della tigratura delle foglie, tipica del complesso dell'esca, sia il cosiddetto colpo apoplettico, che si manifesta con la morte improvvisa della pianta. A spiegare la relazione tra le condizioni meteorologiche e l'evoluzione di queste malattie è **Laura Mugnai** dell'Università di Firenze, patologa vegetale tra i principali esperti a livello mondiale del complesso dell'esca della vite: "Sappiamo che alcuni sintomi dell'esca, che sono legati non solo alle necrosi del legno ma anche alle associate disfunzioni fisiologiche della pianta, sono molto legati a primavere e inizio estate molto piovose. Una delle ipotesi formulate è che avvenga qualcosa di simile a quanto si è già descritto per l'eutipiosi, nella quale durante il processo di degradazione del legno i patogeni fungini presenti causano la formazione di sostanze tossiche che vengono traslocate nelle foglie, dove si manifestano i sintomi nonostante non siano presenti i propaguli del patogeno. Quest'anno poi ci sono stati anche tanti colpi apoplettici, che sono invece favoriti dalle frequenti ondate di calore. Il colpo apoplettico è legato al fatto che se i funghi arrivano alle cerchie esterne e più attive dello xilema e contemporaneamente c'è un periodo di caldo intenso, si crea uno squilibrio nei meccanismi di traspirazione e trasporto e la pianta avvizzisce anche solo in due o tre giorni. Nei colpi apoplettici giocano un ruolo più importante le temperature elevate estive, mentre nella tigratura fogliare hanno un ruolo prevalente le piogge della primavera/inizio estate. L'annata 2023 è stata caratterizzata da entrambi i fenomeni, per cui si sono manifestate entrambe le tipologie dei sintomi: tigratura e apoplessia. In tutto questo resta comunque di fondamentale importanza la gestione della potatura che condiziona fortemente la capacità della pianta di reagire a questi fattori di virulenza e dunque alla manifestazione dei sintomi".

Popillia japonica su foglia

Il nuovo corso della ricerca piemontese sulle malattie del legno della vite (e del nocciolo) è guidato da **Vladimiro Guarnaccia**, arrivato all'Università di Torino dopo una lunga esperienza di ricerca a livello internazionale sui funghi e sulle malattie del legno di agrumi e fruttiferi in generale. Con la collaborazione di Laura Mugnai e altri professionisti come lo stesso Matteo Monchiero, Guarnaccia e l'intero gruppo di ricerca guidato da Davide Spadaro hanno cominciato ad approfondire il ruolo delle diverse popolazioni microbiche nelle malattie del legno, la loro relazione con la comparsa dei sintomi, la diversa suscettibilità delle varietà piemontesi e le possibili strategie di difesa sostenibile.
"Dalle prime indagini sui vigneti piemontesi sta emergendo l'elevata suscettibilità di Barbera alle malattie del legno, ma anche la presenza di ulteriori agenti causali rispetto a quelli strettamente legati al mal dell'esca e alla tipica sintomatologia delle foglie tigrate. Oltre ai funghi tipici del complesso dell'esca come *Phaeomoniella chlamydospora* e *Fomitiporia mediterranea*, abbiamo rilevato anche un'elevata presenza e variabilità, con almeno quattro diverse specie, degli agenti di cancro della famiglia delle Botryosphaeriaceae. I cancri sono causati da funghi che entrano dalle ferite, si sviluppano nel tessuto corticale e provocano la necrosi del legno, e la morte di tutta la porzione, e la loro gravità sta aumentando di importanza in tutte le piante arboree. Alcuni studi svolti anche su altre colture hanno dimostrato che più salgono le temperature e più certe specie di questi funghi vengono favorite", spiega Mugnai.
Recentemente sulle ricerche relative alle malattie del legno sono confluiti anche alcuni finanziamenti privati, racconta Guarnaccia: "Ci sono aspetti importanti da approfondire sia nella ricerca di base sia nella ricerca applicata. Nel progetto Agritech (il Centro Nazionale per lo sviluppo di nuove tecnologie in agricoltura al quale il PNRR ha dedicato più di 320 milioni di euro ndr) ad esempio sono state inserite delle linee di ricerca in entrambe le direzioni. Infatti, in questo ambito, il nostro gruppo è fortemente attivo nello studio di mezzi di difesa preventiva da applicare in vivaio, della sanità del materiale di propagazione e dell'applicazione della termoterapia, ma abbiamo anche previsto lo sviluppo di strumenti diagnostici rapidi e stiamo approfondendo, in collaborazione con i ricercatori del CREA di Conegliano, la struttura delle popolazioni fungine e il microbiota del suolo e del legno in vigneti con diversa pressione delle malattie del legno".
"Qualcosa nelle aziende si sta già facendo, ad esempio sulle tecniche di potatura e di dendrochirurgia, ma la cosa fondamentale, conoscendo la malattia", sottolinea Mugnai "è porsi nell'ottica di prevenire e proteggere le piante prima che gli agenti dell'esca o dei cancri entrino nel legno".
Il problema è rendersi conto della presenza dell'inoculo e di abbassarlo quanto più possibile, approfondendo bene gli aspetti della prevenzione e prestando attenzione particolare alla potatura e alla protezione dei tagli, per la quale si è dimostrato efficace il trattamento con *Trichoderma* distribuito molto semplicemente con un atomizzatore dopo la potatura, o altri mezzi di protezione.

Mal dell'esca

"Quella della protezione del taglio è una pratica tanto ovvia quanto ancora troppo spesso non integrata nelle strategie di difesa, che, soprattutto se utilizzata come vera prevenzione già nei nuovi vigneti, prima che i sintomi si manifestino, ha dimostrato riduzioni dei sintomi dell'80-90%" spiega ancora la docente fiorentina, "Ma è fondamentale anche eliminare l'inoculo presente nei residui di potatura delle piante sintomatiche, che devono essere portati fuori dal vigneto, e destinati al compostaggio, perché soltanto alle temperature superiori ai 50°C raggiunte nei cumuli di compostaggio, l'inoculo fungino viene disattivato".

Tutte strategie e interventi di prevenzione che devono essere ripetuti con attenzione ogni anno per proteggere i vigneti, fino dal momento dell'impianto e che troppo spesso invece vengono sottovalutati.

"Si tratta di interventi in più che occorre fare e sicuramente complicano la gestione del vigneto, ma anche l'innesto sul portinnesto americano è stato un intervento che abbiamo dovuto introdurre nostro malgrado. E come non abbiamo potuto fare a meno di quello per salvare i nostri vigneti dalla fillossera, dobbiamo adesso applicare queste pratiche per contenere lo sviluppo delle malattie del legno" conclude Mugnai.

Di fronte alle nuove malattie, gli insetti alieni e la loro diffusione sulla vite e sulle altre colture non possiamo quindi che continuare a ricercare, sperimentare e applicare strumenti efficaci e innovativi, per disporre di una ricca cassetta degli attrezzi, senza tralasciare niente e predisponendoci al cambiamento prima di tutto.

La conclusione l'affidiamo alle parole di **Matteo Monchiero**: "Ci dovremo inventare nuovi strumenti di lotta, anche strumenti varietali, compreso anche l'editing genomico che ci porterà ad attivare geni di resistenza o a spegnere geni di suscettibilità. E dovremo sicuramente muoverci anche in queste direzioni perché la modificazione climatica potrà portare all'arrivo di nuovi patogeni che non conosciamo e cambiare il comportamento di quelli che già conosciamo. Per riportare un esempio estremo: la nostra difesa contro la *Xylella* (che sulla vite causa la malattia di Pierce per la quale non conosciamo ad oggi una soluzione efficace ndr) è sempre stata legata al fatto che abbiamo inverni freddi, quindi quando questi non saranno più tali, anche questa terribile minaccia potrebbe diventare di attualità".

La prevenzione, la vigilanza e il monitoraggio sono sicuramente il primo sbarramento, poi occorre l'innovazione.

LO STATO DI SALUTE DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE. FOCUS SUI VINI A DENOMINAZIONE D'ORIGINE PIEMONTESI

6

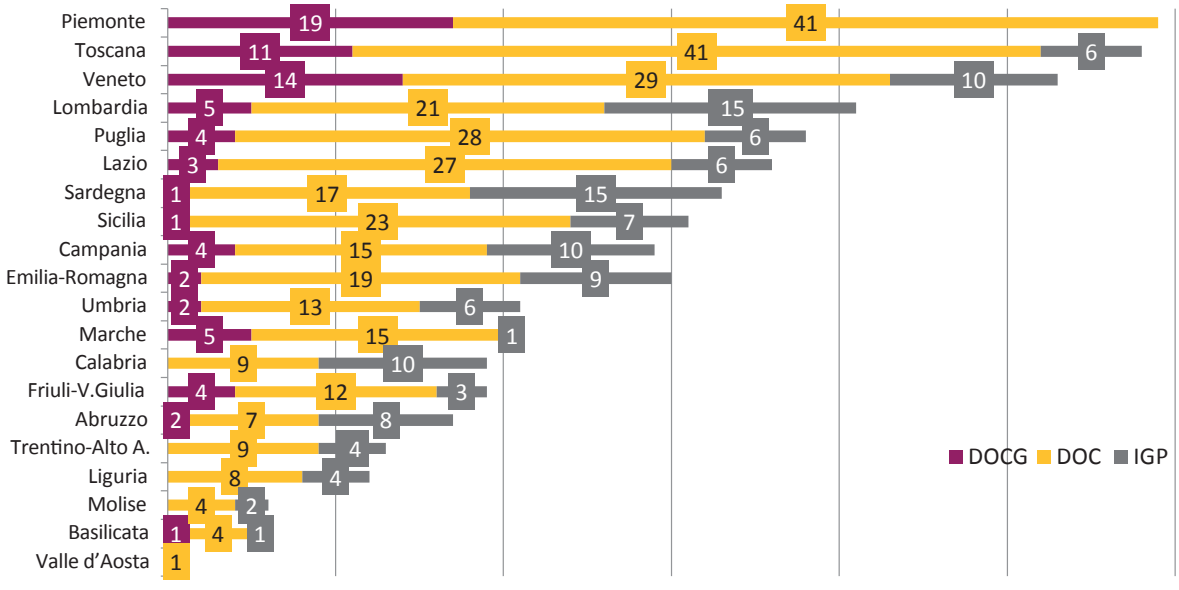
A cura di Tiziana Sarnari, ISMEA

Nel 2022 il valore dell'agroalimentare e del vino italiano DOP e IGP ha superato la soglia dei 20 miliardi di euro, a conferma di un trend di crescita ininterrotto che ha resistito alle crisi ed emergenze di ogni genere succedutesi nell'ultimo triennio. È quanto emerge dal XXI Rapporto Ismea-Qualivita presentato a Roma il 18 dicembre scorso che evidenzia il buono stato di salute del settore IG dell'Italia del vino e conferma il suo importante apporto alle performance dell'agroalimentare nel complesso, anche in un periodo segnato dall'inflazione e da una siccità eccezionale che ha messo a dura prova la nostra agricoltura. In un contesto macroeconomico sfavorevole e instabile, il settore delle IG ha continuato ad avere un impatto positivo, sia direttamente attraverso le vendite in Italia e all'estero, sia anche indirettamente come importante leva del turismo enogastronomico, diffondendo la reputazione della qualità agroalimentare italiana e mantenendo vitale il tessuto socio-economico di aree rurali spesso marginali. Un potenziale che ha continuato a espandersi con la crescita del numero di nuovi riconoscimenti che ha allungato la lista dei prodotti.
In questi anni il sistema delle IG ha dimostrato una grande capacità di adattamento agli shock e ai nuovi condizionamenti ambientali, leggendo per tempo i segnali dei possibili impatti di fenomeni in atto e la necessità di reagire con nuove strategie.
Più in generale, è ormai ampiamente diffusa la consapevolezza che il successo di un marchio IG si basi sulla capacità di coniugare il riconoscimento della denominazione di origine a un progetto.
Parlando di prodotti IG il pensiero va subito, o quasi subito, al prodotto IG per eccellenza: il vino, che ormai da decenni ha fatto della qualità un punto di forza. Basti considerare che a livello UE, su 3152 riconoscimenti DOP, IGP e STG, ben 1620 sono rappresentati da vini. In Italia, peraltro, questa proporzione è ancora più a favore del settore vinicolo perché su 853 riconoscimenti comunitari il vino ne conta 527.

ENTRIAMO QUINDI IN QUESTO VARIEGATO MONDO

Sono tanti come già detto i riconoscimenti DOP e IGP nel vino e se vogliamo essere più tradizionalisti si può parlare di 77 DOCG, 332 DOC e 118 IGT. Sulla base dei dati elaborati da Ismea e Qualivita si evidenzia che il prodotto vino che ogni anno può fregiarsi del riconoscimento ha superato in media i 26 milioni di ettolitri nell'ultimo lustro, in crescita dell'11% rispetto alla media dei cinque anni precedenti. In

Figura 6.1: Il numero di IG del vino per Regione

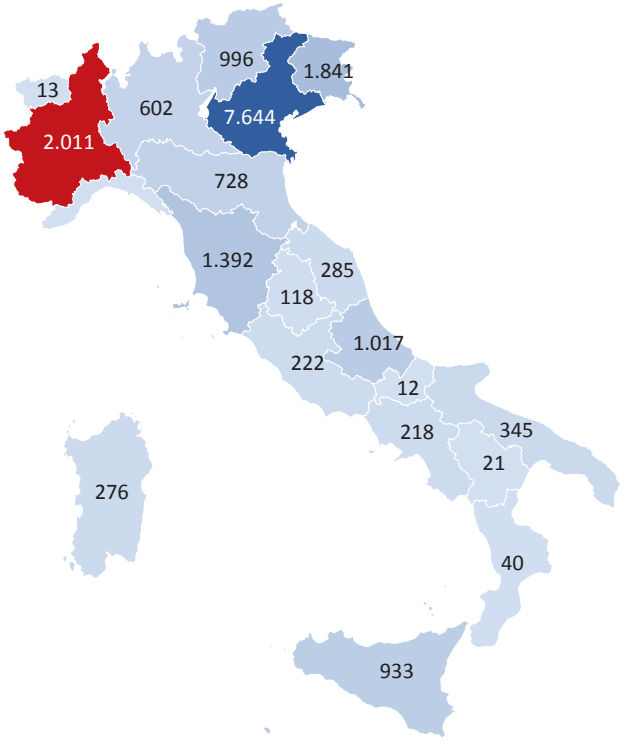


Fonte: Ismea su dati Masaf

volume, però, le IG italiane effettivamente esitate introdotte sui mercati con riconoscimento comunitario rappresentano poco più della metà del totale e nonostante volume e quote crescano c'è ancora molto margine di miglioramento, perché potenzialmente le produzioni IG potrebbero superare i due terzi del totale.
La crescita è molto più alta se si considera il valore dello sfuso che registra un +23% con un aumento costante negli anni e con una quota che negli ultimi anni è arrivata a toccare l'80% del valore totale.
Passando alla fase successiva della filiera, cioè l'imbottigliato, nel 2022 il valore totale delle IG ha superato gli 11 miliardi di euro aggiudicandosi il 56% dell'intero valore alla produzione delle IG food&wine.
Nel 2022 - ultimo dato disponile - la produzione di vino imbottigliato DOP e IGP, dopo il forte balzo nel 2021, si attesta a 25,9 milioni di ettolitri con un -3,9% su base annua e con un calo più contenuto per le DOP (-2,6%) rispetto alle IGP (-6,4%). In termini di valore, invece, l'andamento è positivo. Il valore della produzione sfusa per il 2022 supera i 4,3 miliardi di euro con un +12,7% sul già positivo 2021, mentre la stima aggiornata del valore del vino imbottigliato DOP e IGP nel 2022 supera gli 11,33 miliardi di euro segnando un +4,6% su base annua.
È da tenere presente che la crescita dei valori, seppure rappresenti un risultato positivo, è comunque in buona parte determinata dalla spinta inflattiva più che dall'aumento della domanda reale e, in certi casi, potrebbe non essere stata sufficiente a coprire l'aumento dei costi registrati in varie fasi della filiera produttiva.

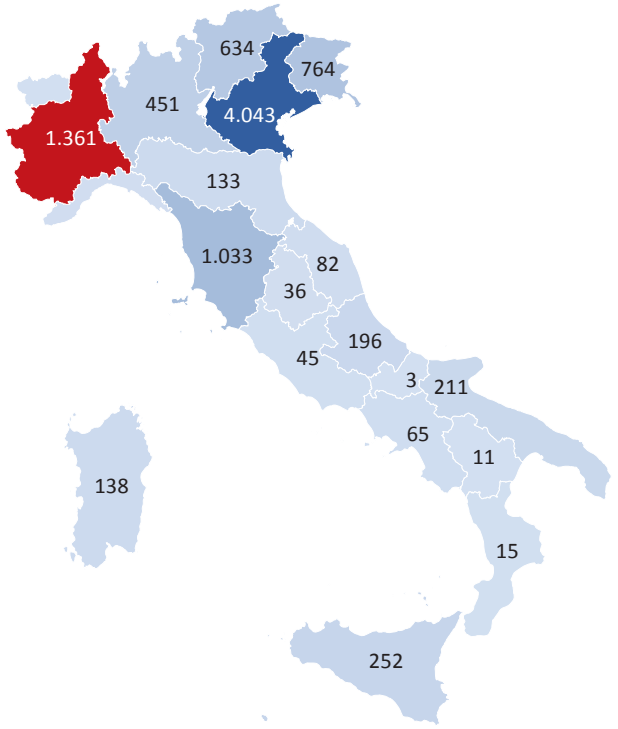
Detto ciò, tra le prime 10 denominazioni per valore, ben 9 segnano una crescita rispetto al 2021. L'incremento del valore è attribuibile ai vini DOP che superano i 9,51 miliardi di euro (+6,4%), mentre i vini IGP con 1,82 miliardi di euro nel 2022 segnano un -3,9% su base annua. A livello territoriale si registra segno positivo in 16 regioni su 20, con vari incrementi a doppia cifra come ad esempio in Piemonte (+10%), Friuli Venezia Giulia (+11%), Lombardia (+18%) e Sardegna (+11%).
Continuando nell'analisi dei dati aggregati per regione si evidenzia come il "grosso" di produzione e valore sono appannaggio delle regioni del Nord-Est grazie al mondo Prosecco e, in seconda battuta, al Delle Venezie. Considerando infatti il totale del prodotto imbottigliato emerge la leadership incontrastata del Veneto, con una quota che nel 2022 ha toccato il 38% del valore e il 33% del volume. Se si aggiungono Friuli Venezia Giulia e Trentino Alto Adige si arriva al 52% del valore e al 45% dei volumi. Seguono Piemonte e Toscana, rispettivamente con 12 e 11 per cento del totale. Da sottolineare, e qui si può già entrare nel focus, che il Piemonte non ha IGT, per cui tutto ciò che gira intorno alle IG deriva da DOCG e DOC.
In questa graduatoria il Sud ha un ruolo più defilato, ma anche questo non è certo una sorpresa. A fronte infatti di un'incidenza del 37% sulla produzione totale del vino, nelle IG in volume la quota è pari al 23% mentre in valore scende al 14%.
Nonostante la numerosità dei riconoscimenti comunitari sia nel segmento delle DOP sia in quello delle IGP si riscontra un minimo comun denominatore nella concentrazione delle produzioni.

Figura 6.2: Ripartizione volume delle DOP certificate (migliaia di ettolitri)



Fonte: Ismea-Qualivita su dati OdC

Figura 6.3: Il valore dell'imbottigliato IG per regione (milioni di euro)



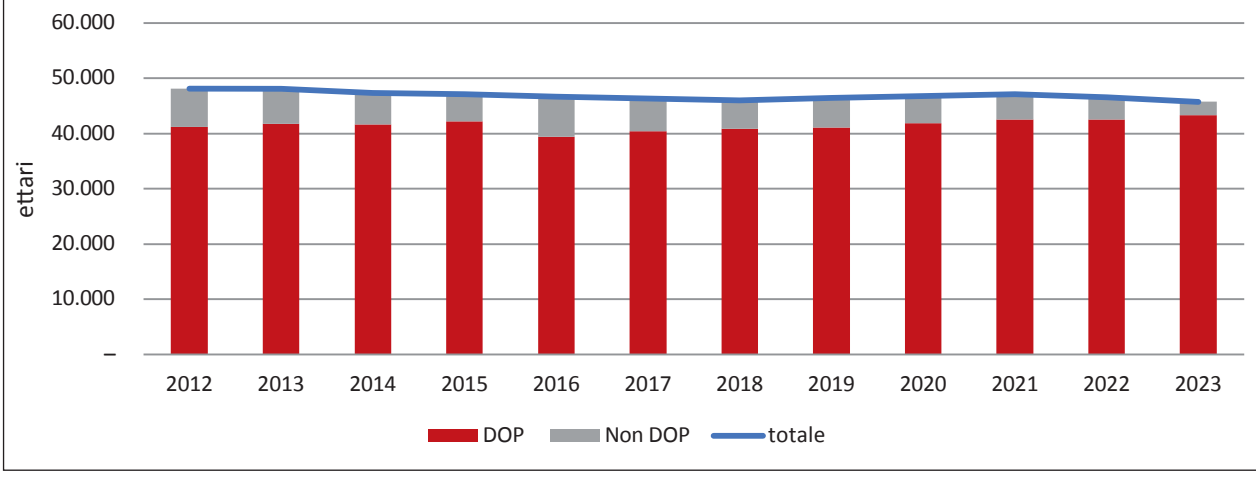
Fonte: Ismea-Qualivita su dati OdC

Nelle DOP i primi venti prodotti sommano il 77% del valore e il 70% del volume con il Prosecco che da solo copre il 23% del valore e il 27% del volume.
Passando alle IGP la concentrazione è ancora più elevata con le prime cinque che coprono il 54% in volume e il 59% in valore, mentre si arriva ad oltre il 93% con le prime quindici. In questo segmento a guidare la classifica c'è un'indicazione del Sud, la IGP Puglia che con 1,5 milioni di ettolitri per un valore di 102 milioni di euro considerando il prodotto sfuso, rappresenta il 18% del totale IGP del vino italiano.

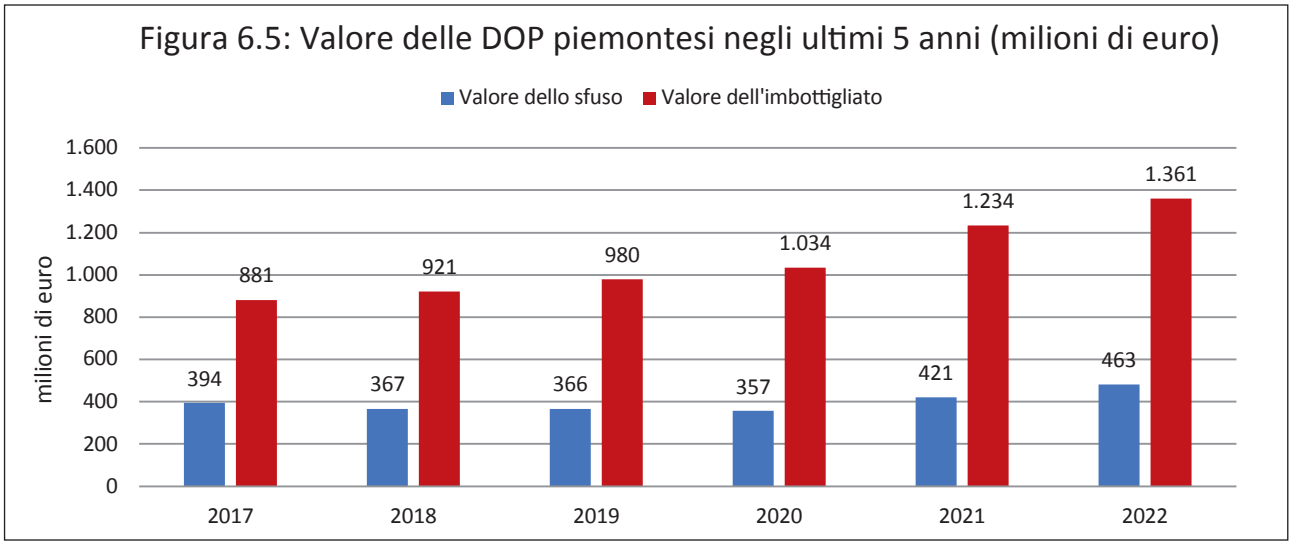
LA SITUAZIONE DELLE IG VINO PIEMONTESI

Il Piemonte è da sempre regione dei vini DOP perché ha come biglietto da visita 60 riconoscimenti, tra cui 19 DOCG e come noto è l'unica regione insieme alla Valle d'Aosta che ha fatto la scelta di non avere IGT. È la regione dei grandi rossi, ma anche dello spumante dolce più famoso d'Italia e non mancano i grandi bianchi e gli spumanti a metodo classico. Insomma una regione che racchiude una lunga e gloriosa tradizione in merito al settore vinicolo.
Per descriverla meglio partiamo da alcuni dati generali che ne illustrano le caratteristiche strutturali.

Figura 6.4: Supeficie vitata del Piemonte (ha)



Fonte: Ismea su dati Agea e Op regionali



Fonte: Ismea-Qualivita su dati OdC

Già dalla ripartizione della superficie vitata si osserva la netta propensione ai vini DOP. A fronte infatti di una flessione della superficie vitata totale regionale che nel 2023 conta a inventario 45.725 ettari, in lieve flessione tendenziale, cresce quella a DOP che si attesta sopra i 43 mila ettari per una quota che da due anni si conferma a quasi il 95% contro il 64% a livello nazionale. Dell'attuale superficie totale a inventario il 47% ha usufruito della misura OCM Ristrutturazione

I vini DOP del Piemonte: volumi e valore

	Volume certificato (hl)			Valore del prodotto sfuso certificato (euro)		
	2021	2022	Var.%	2021	2022	Var.%
Asti e Moscato d'Asti	769.139	768.406	-0,1%	130.753.662	132.550.051	1,4%
Barolo	129.633	111.280	-14,2%	91.715.291	96.706.617	5,4%
Langhe	158.869	159.666	0,5%	31.773.840	36.723.265	15,6%
Gavi	109.759	111.717	1,8%	30.732.478	32.531.871	5,9%
Piemonte	270.335	249.391	-7,7%	25.005.984	29.297.219	17,2%
Barbera d'Alba	85.994	85.258	-0,9%	17.297.721	22.849.240	32,1%
Barbera d'Asti	160.183	154.718	-3,4%	20.022.823	22.240.756	11,1%
Barbaresco	35.930	33.073	-8,0%	18.647.893	21.497.190	15,3%
Roero	56.549	56.856	0,5%	10.857.481	15.690.029	44,5%
Monferrato	31.573	33.006	4,5%	6.946.091	8.350.576	20,2%
Nebbiolo d'Alba	24.512	25.207	2,8%	5.892.228	7.397.341	25,5%
Dolcetto d'Alba	38.454	36.295	-5,6%	4.806.776	5.897.990	22,7%
Brachetto d'Acqui	22.963	20.191	-12,1%	3.214.827	3.392.066	5,5%
Barbera del Monferrato	29.717	26.963	-9,3%	3.031.177	3.235.616	6,7%
Alta Langa	7.203	12.648	75,6%	1.534.190	3.098.010	101,9%
Dogliani	16.392	15.834	-3,4%	2.786.645	3.095.553	11,1%
Ruché di Castagnole Monferrato	7.991	8.425	5,4%	1.598.270	1.937.674	21,2%
Dolcetto di Ovada	11.113	9.820	-11,6%	1.222.393	1.404.210	14,9%
Erbaluce di Caluso	7.347	6.703	-8,8%	1.432.704	1.340.586	-6,4%
Nizza	5.522	6.500	17,7%	938.687	1.270.783	35,4%
Dolcetto di Diano D'Alba	4.434	5.204	17,4%	731.651	1.215.925	66,2%
Colli Tortonesi	8.682	10.273	18,3%	824.743	1.122.368	36,1%
Altri	66.277	63.686	-3,9%	9.096.795	10.280.417	13,0%
Totale complessivo	**2.058.572**	**2.011.121**	**-2,3%**	**420.864.350**	**463.125.353**	**10,0%**

Tabella 6.1 - I vini DOP del Piemonte, dati 2022 in volume e valore. Fonte: Ismea-Qualivita su dati OdC

e riconversione. E questa attitudine non può che ritrovarsi anche nella produzione. La quota di vino certificato è stata nel 2022 del 74% del totale, ancora una volta decisamente superiore rispetto alla media nazionale. Produzione certificata che nel corso degli anni non è cresciuta strutturalmente perché negli ultimi sei anni ha oscillato da 1,9 a 2,2 milioni di ettolitri, con variazioni legate più alla stagione produttiva generale che a scelte imprenditoriali dettate da strategie di qualità. E questo significa anche che la regione sembra aver trovato un suo equilibrio, difficilmente modificabile a causa anche di limiti strutturali dei vigneti regionali. A crescere, invece, è stato il valore della produzione, a dimostrazione che, al di là degli elementi congiunturali, la qualità viene ripagata. In sei anni il valore del vino DOP allo stato sfuso è passato da 394 a 463 milioni di euro, mentre l'imbottigliato è passato da 881 milioni di euro a quasi 1,4 miliardi. Vero anche che dalla pandemia in poi si è assistito a un aumento dei costi che ha preoccupato non poco i produttori e quindi parte dell'aumento dei prezzi ex fabrica dei vini sono stati determinati anche dall'aumento dei costi.
Scendendo nel dettaglio del 2022 si evidenzia una lieve flessione dei volumi certificati a fronte però di un incremento del valore proprio per l'incremento dei prezzi alla produzione sia dello sfuso che dell'imbottigliato. L'andamento sul fronte dei volumi delle diverse denominazioni non è uniforme, ci sono flessioni dei grandi rossi da invecchiamento e la DOP Piemonte mentre crescono altre DOP come Langhe, Monferrato, Nebbiolo d'Alba e Alta Langa. Qualche difficoltà un po' per tutte le Barbera.
In generale il Piemonte non fa eccezione rispetto al resto del mondo delle DOP. Nonostante un elevato numero di riconoscimenti c'è molta concentrazione su pochi prodotti. Le prime cinque denominazioni, infatti, segnano una quota del 70% sia in termini di volume che di valore.

I PREZZI DEI VINI PIEMONTESI NEL 2023

Infine, venendo a una maggiore attualità, i prezzi dell'anno appena finito vedono un generalizzato incremento dei listini alla produzione sia nel segmento dei bianchi che in quello dei rossi. Fanno eccezione alcuni Dolcetto che segnano il passo. Non bisogna comunque dimenticare che il 2023 è stato un anno difficile, che ha visto una prima parte dell'anno con una domanda che non è mai stata molto dinamica, soprattutto sui rossi, né sul mercato interno né su quello estero particolarmente importante per i vini piemontesi. Con la fine dell'estate e l'inizio della nuova campagna, non certo generosa in termini di produzione, le cose sono cambiate drasticamente e si aspettano i primi mesi del 2024 per avere riscontri anche nei listini alla produzione dei vini DOP.

Prezzi alla produzione dei vini DOC-DOCG bianchi piemontesi (euro/ettolitro)

	2022	2023*	VAR. %
Asti	172,50	179,53	4,1%
Cortese dell'Alto Monferrato	110,96	118,44	6,7%
Gavi	263,85	325,31	23,3%
Piemonte Moscato	100,00	100,00	0,0%
Roero Arneis	275,96	305,83	10,8%

Tabella 6.2 - Prezzi alla produzione di alcune DOC e DOCG di bianchi piemontesi; vini sfusi in cisterna franco partenza cantina, Iva esclusa. *provvisorio. Fonte Ismea.

Prezzi alla produzione dei vini DOC e DOCG rossi piemontesi (euro/ettolitro)

	2022	2023*	VAR. %
Barbaresco	650,77	700,00	7,6%
Barbera d'Alba	268,46	278,96	3,9%
Barbera d'Asti	150,00	160,00	6,7%
Barbera del Monferrato	120,00	130,00	8,3%
Barolo	869,04	910,83	4,8%
Dolcetto Alba/Diano	233,65	200,63	-14,1%
Grignolino d'Asti	135,48	140,47	3,7%
Nebbiolo d'Alba	293,46	271,67	-7,4%
Piemonte Barbera	110,48	119,53	8,2%

Tabella 6.3 - Prezzi alla produzione di alcune DOC e DOCG di rossi piemontesi; vini sfusi in cisterna franco partenza cantina, Iva esclusa. *provvisorio. Fonte ISMEA.

DATI ALLA RACCOLTA 7

I dati alla raccolta fanno riferimento alle uve dei vigneti campionati al capitolo 3

DATI ALLA RACCOLTA **BIANCHI**

Tab. 7.1 VITIGNO ARNEIS - Uve atte a produrre Roero Arneis DOCG/ Langhe DOC Arneis

	Min	**Media**	Max
Grado Babo (in parentesi alcol potenziale %vol)	18,9 (12,6)	**19,8 (13,2)**	20,4 (13,6)
pH	3,18	**3,31**	3,46
Acidità Totale (g/l ac. Tartarico)	4,74	**5,76**	5,80
Acido Malico (g/l)	0,40	**0,80**	1,00
Acido Tartarico (g/l)	7,10	**7,70**	9,00

Tab. 7.2 VITIGNO CORTESE - Uve atte a produrre Gavi DOCG

	Min	**Media**	Max
Grado Babo (in parentesi alcol potenziale %vol)	15,9 (10,2)	**17,3 (11,5)**	19,1 (12,7)
pH	3,10	**3,20**	3,27
Acidità Totale (g/l ac. Tartarico)	5,51	**6,32**	7,32
Acido Malico (g/l)	1,30	**1,72**	2,02
Acido Tartarico (g/l)	5,89	**6,88**	8,11

Tab. 7.3 VITIGNO ERBALUCE (Canavese) - Uve atte a produrre Erbaluce di Caluso DOCG

	Media
Grado Babo (in parentesi alcol potenziale %vol)	**17,69 (11,7)**
pH	**3**
Acidità Totale (g/l ac. Tartarico)	**8,16**
Acido Malico (g/l)	**1,10**
Acido Tartarico (g/l)	**9,30**

Tab. 7.4 VITIGNO ERBALUCE (Novarese)- Uve atte a produrre Colline Novaresi DOC bianco

	Min	**Media**	Max
Grado Babo (in parentesi alcol potenziale %vol)	16,5 (10,9)	**17,3 (11,45)**	18,2 (12,1)
pH	3,02	**3,04**	3,06
Acidità Totale (g/l ac. Tartarico)	7,20	**7,80**	8,80

Tab. 7.5 VITIGNO FAVORITA - Uve atte a produrre Langhe DOC Favorita

	Min	**Media**	Max
Grado Babo (in parentesi alcol potenziale %vol)	18,9 (12,6)	**19,0 (12,6)**	19,2 (12,8)
pH	3,21	**3,31**	3,40
Acidità Totale (g/l ac. Tartarico)	5,78	**5,94**	6,09
Acido Malico (g/l)	0,80	**0,90**	1,00
Acido Tartarico (g/l)	7,70	**8,20**	8,70

Tab. 7.6 VITIGNO MOSCATO Bianco - Uve atte a produrre Asti DOCG

	Min	**Media**	Max
Grado Babo (in parentesi alcol potenziale %vol)	11,7 (7,5)	**18,8 (12,5)**	21,5 (14,5)
pH	3,00	**3,33**	3,49
Acidità Totale (g/l ac. Tartarico)	5,10	**6,90**	12,80
Acido Malico (g/l)	0,70	**1,60**	6,50
Acido Tartarico (g/l)	7,20	**8,50**	10,10

DATI ALLA RACCOLTA **ROSSI**

Tab. 7.7 VITIGNO BARBERA - Uve atte a produrre Barbera d'Alba DOC

	Min	**Media**	Max
Grado Babo (in parentesi alcol potenziale %vol)	17,6 (11,7)	**20,3 (13,50)**	21,8 (14,7)
pH	3,12	**3,16**	3,25
Acidità Totale (g/l ac. Tartarico)	7,63	**9,34**	10,53
Acido Malico (g/l)	1,00	**1,70**	2,50
Acido Tartarico (g/l)	8,80	**10,90**	12,40

Tab. 7.8 VITIGNO BARBERA - Uve atte a produrre Barbera d'Asti DOCG

	Min	**Media**	Max
Grado Babo (in parentesi alcol potenziale %vol)	19,3 (12,8)	**21,9 (14,8)**	23,7 (16,0)
pH	2,93	**3,06**	3,26
Acidità Totale (g/l ac. Tartarico)	7,81	**9,25**	10,30
Acido Malico (g/l)	0,89	**1,51**	2,29
Acido Tartarico (g/l)	7,79	**9,23**	10,34

Tab. 7.9 VITIGNO BRACHETTO - Uve atte a produrre Brachetto D'Acqui DOCG

	Min	**Media**	Max
Grado Babo (in parentesi alcol potenziale %vol)	17,6 (11,7)	**20,6 (13,9)**	23,5 (15,9)
pH	3,16	**3,34**	3,46
Acidità Totale (g/l ac. Tartarico)	5,90	**7,30**	8,70
Acido Malico (g/l)	1,30	**2,20**	2,80
Acido Tartarico (g/l)	8,20	**9,00**	9,70

Tab. 7.10 VITIGNO DOLCETTO - Uve atte a produrre Dolcetto di Diano d'Alba DOCG e Dolcetto d'Alba DOC

	Min	**Media**	Max
Grado Babo (in parentesi alcol potenziale %vol)	17,5 (11,6)	**19,1 (12,7)**	20,6 (13,9)
pH	3,17	**3,29**	3,44
Acidità Totale (g/l ac. Tartarico)	5,58	**6,35**	7,34
Acido Malico (g/l)	0,70	**1,20**	2,40
Acido Tartarico (g/l)	7,30	**8,10**	8,60

Tab. 7.11 VITIGNO DOLCETTO Uve atte a produrre Dogliani DOCG

	Min	**Media**	Max
Grado Babo (in parentesi alcol potenziale %vol)	17,4 (11,6)	**18,6 (12,4)**	20,0 (13,3)
pH	3,22	**3,28**	3,32
Acidità Totale (g/l ac. Tartarico)	6,25	**6,75**	7,51
Acido Malico (g/l)	1,10	**1,40**	1,60
Acido Tartarico (g/l)	7,90	**8,40**	9,10

Tab. 7.12 VITIGNO FREISA - Uve atte a produrre Langhe DOC Freisa

	Min	**Media**	Max
Grado Babo (in parentesi alcol potenziale %vol)	19,0 (12,6)	**19,3 (12,8)**	19,6 (13,0)
pH	3,23	**3,26**	3,28
Acidità Totale (g/l ac. Tartarico)	7,09	**7,23**	7,37
Acido Malico (g/l)	1,80	**1,90**	2,00
Acido Tartarico (g/l)	8,30	**8,40**	8,60

Tab. 7.13 VITIGNO GRIGNOLINO - Uve atte a produrre Grignolino d'Asti DOC

	Media
Grado Babo (in parentesi alcol potenziale %vol)	**21 (14,2)**
pH	**3,22**
Acidità Totale (g/l ac. Tartarico)	**7,20**
Acido Malico (g/l)	**1,46**
Acido Tartarico (g/l)	**7,18**

Tab. 7.14 VITIGNO NEBBIOLO - Uve atte a produrre Barbaresco DOCG

	Min	**Media**	Max
Grado Babo (in parentesi alcol potenziale %vol)	18,2 (12,1)	**19,8 (13,2)**	21,5 (14,5)
pH	3,10	**3,21**	3,47
Acidità Totale (g/l ac. Tartarico)	4,75	**7,35**	8,40
Acido Malico (g/l)	0,40	**0,60**	0,80
Acido Tartarico (g/l)	7,20	**9,90**	10,80

Tab. 7.15 VITIGNO NEBBIOLO - Uve atte a produrre Barolo DOCG

	Min	**Media**	Max
Grado Babo (in parentesi alcol potenziale %vol)	18,5 (12,3)	**20,0 (13,3)**	20,9 (14,1)
pH	3,10	**3,22**	3,31
Acidità Totale (g/l ac. Tartarico)	6,49	**7,01**	7,90
Acido Malico (g/l)	0,40	**0,70**	1,10
Acido Tartarico (g/l)	8,20	**9,30**	10,70

Tab. 7.16 VITIGNO NEBBIOLO - Uve atte a produrre Roero DOCG

	Min	**Media**	Max
Grado Babo (in parentesi alcol potenziale %vol)	17,3 (11,5)	**19,0 (12,6)**	20,1 (13,4)
pH	3,18	**3,22**	3,29
Acidità Totale (g/l ac. Tartarico)	6,45	**7,00**	7,43
Acido Malico (g/l)	0,40	**0,50**	0,50
Acido Tartarico (g/l)	8,60	**9,50**	10,23

Tab. 7.17 VITIGNO NEBBIOLO - Uve atte a produrre Gattinara DOCG

	Min	**Media**	Max
Grado Babo (in parentesi alcol potenziale %vol)	18,6 (12,3)	**19,4 (12,9)**	20,55 (13,9)
pH	3,09	**3,15**	3,21
Acidità Totale (g/l ac. Tartarico)	7,7	**7,9**	8,27
Acido Malico (g/l)	0,90	**1,10**	1,30
Acido Tartarico (g/l)	9,20	**9,30**	9,50

Tab. 7.18 VITIGNO NEBBIOLO - Uve atte a produrre Ghemme DOCG

	Min	**Media**	Max
Grado Babo (in parentesi alcol potenziale %vol)	16,5 (10,9)	**18,15 (12)**	19,4 (12,9)
pH	3,01	**3,23**	3,34
Acidità Totale (g/l ac. Tartarico)	7,33	**7,9**	12,3
Acido Malico (g/l)	1,50	**2,25**	4,50
Acido Tartarico (g/l)	7,70	**8,35**	8,70

Tab. 7.19 VITIGNO PELAVERGA PICCOLO - Uve atte a produrre Verduno DOC

	Media
Grado Babo (in parentesi alcol potenziale %vol)	**19,2 (12,8)**
pH	**3,23**
Acidità Totale (g/l ac. Tartarico)	**6,06**
Acido Malico (g/l)	**1,00**
Acido Tartarico (g/l)	**8,10**

Tab. 7.20 VITIGNO RUCHÈ - Uve atte a produrre Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG

	Min	**Media**	Max
Grado Babo (in parentesi alcol potenziale %vol)	22,7 (15,4)	**22,9 (15,5)**	23,0 (15,6)
pH	3,37	**3,44**	3,51
Acidità Totale (g/l ac. Tartarico)	4,71	**4,81**	4,90
Acido Malico (g/l)	0,20	**0,28**	0,35
Acido Tartarico (g/l)	6,74	**6,81**	6,88

DATI ALLA RACCOLTA **INTERNAZIONALI BIANCHI**

Tab. 7.21 VITIGNO CHARDONNAY

	Min	**Media**	Max
Grado Babo (in parentesi alcol potenziale %vol)	18,1 (12,0)	**19,3 (12,8)**	20,7 (14,0)
pH	3,14	**3,29**	3,39
Acidità Totale (g/l ac. Tartarico)	6,09	**7,29**	8,72
Acido Malico (g/l)	1,70	**2,10**	2,80
Acido Tartarico (g/l)	7,40	**8,20**	9,00

Tab. 7.22 VITIGNO SAUVIGNON BIANCO

	Min	**Media**	Max
Grado Babo (in parentesi alcol potenziale %vol)	15,6 (10)	**17,3 (11,5)**	19 (12,6)
pH	3,09	**3,16**	3,23
Acidità Totale (g/l ac. Tartarico)	6,73	**6,96**	7,18

DATI ALLA RACCOLTA **INTERNAZIONALI ROSSI**

Tab. 7.23 VITIGNO PINOT NERO - Uve atte a produrre Alta Langa DOCG

	Min	**Media**	Max
Grado Babo (in parentesi alcol potenziale %vol)	13,7 (8,8)	**16,8 (11,2)**	20,0 (13,3)
pH	2,88	**3,04**	3,20
Acidità Totale (g/l ac. Tartarico)	8,13	**11,02**	13,91
Acido Malico (g/l)	2,00	**4,40**	6,70
Acido Tartarico (g/l)	9,10	**9,20**	9,20

APPUNTI

INDICE

1 ANDAMENTO CLIMATICO E AGROMETEOROLOGICO NELLE PRINCIPALI AREE VITICOLE PIEMONTESI — PAG. 5

2 L'ANALISI DELLA MATURAZIONE DELLE UVE E LA LORO VALUTAZIONE — PAG. 10

3 L'ANNATA, LA VITE E LA QUALITÀ DELLE UVE — PAG. 14

4 LE CULTIVAR DI MAGGIOR SUCCESSO TRA QUELLE RECENTEMENTE AUTORIZZATE — PAG. 50

5 IMPARARE DALLE CRISI, LEGGERE IL PRESENTE PER PROGETTARE IL FUTURO CON L'AIUTO DEGLI ESPERTI — PAG. 53

6 LO STATO DI SALUTE DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE. FOCUS SUI VINI A DENOMINAZIONE D'ORIGINE PIEMONTESI — PAG. 58

7 DATI ALLA RACCOLTA — PAG. 63

SCARICA LA VERSIONE DIGITALE

CONFRONTO TRA LE ULTIME VENDEMMIE

DATI PRODUZIONE 2022-2023

REGIONE
PIEMONTE

FEASR
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali

Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020
Sottomisura 3.2

9 788890 869730