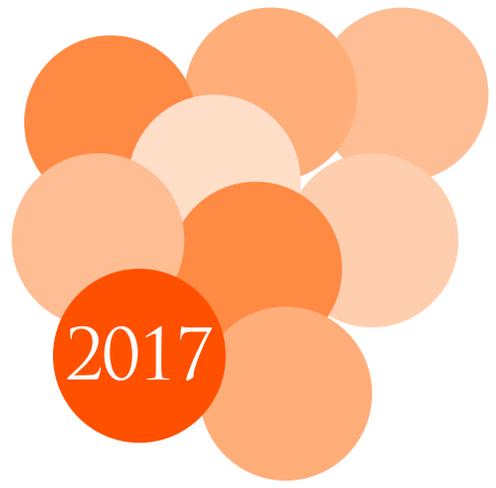




2017

L'ANNATA
VITIVINICOLA IN
PIEMONTE



2017

L'annata vitivinicola in Piemonte

IL CLIMA
LA MATURAZIONE DELLE UVE
GLI ASPETTI ECONOMICI E PRODUTTIVI
LE TENDENZE DI SVILUPPO 2017

A cura di

Michele Vigasio, Giancarlo Montaldo, Daniela Tornato



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



FEASR

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



Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020 - Mis.3.2

Hanno collaborato:*Testi e grafica*

Giovanna Cressano, Mariangela Lovisetto, Federico Spanna
(Regione Piemonte – Settore Fitosanitario Regionale, ufficio agrometeorologia)
per capitolo 1;
Davide Ferrarese per il Cortese di Gavi; Enzo Cagnasso (Università di Torino – DISAFA)
per maturità fenolica Nebbiolo.

Analisi mosti e strutture di supporto

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

Rilievi controllo maturazione

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

Fotografie: Studio Montaldo, Anna Gagliardi, Az. Vitivinicola Travaglini,
Consorzio Tutela Gavi

Realizzazione e stampa: L'Artistica Savigliano



Scarica la versione digitale



Scarica la versione inglese

PIEMONTE ANTEPRIMA VENDEMMIA 2017

La vendemmia 2017 è stata condizionata da eventi climatici anomali ed eccezionali che hanno messo a dura prova i nostri produttori ma nonostante ciò l'analisi oggettiva la inquadra nel gruppo delle annate eccellenti per i rossi e, in generale, molto buona, ottima per i bianchi.

Occorre essere consapevoli che abbiamo un territorio dalle infinite potenzialità, di grande bellezza ma anche di estrema fragilità che dobbiamo preservare, tutelare e coccolare.

Per questo è necessario aprire una riflessione sulla sostenibilità in vigna e in agricoltura, sulla salvaguardia del territorio e sulla valorizzazione dei nostri vitigni perché il Piemonte è soprattutto terra di vitigni autoctoni; una scelta che viene da lontano, da quando i suoi produttori hanno capito con la pratica viticola ed enologica la grandezza dei loro vitigni rispetto a quelli che potevano arrivare da altri mondi.

Il Piemonte è terra di qualità con oltre l'80% della produzione enologica piemontese costituita da vini a Denominazione di origine, infatti abbiamo 18 vini a DOCG e 42 DOC (su 73 DOCG e 332 DOC nazionali), il più alto numero tra le Regioni, derivanti da una ventina di vitigni autoctoni storici, tra i quali Aneis, Cortese, Erbaluce, Favorita, Moscato Bianco, Barbera, Bonarda, Brachetto, Dolcetto, Freisa, Grignolino, Malvasia, Nebbiolo, Ruchè, Pelaverga.

La Regione Piemonte ha attivato in questi anni, a sostegno del mondo vitivinicolo, le misure dell'OCM (Organizzazione di mercato vitivinicolo) che sostiene gli investimenti, la ristrutturazione e la promozione dei vini nei mercati extra Ue e il PSR 2014-2020 che sostiene gli investimenti nelle aziende agricole, dei giovani agricoltori e investimenti a favore della trasformazione e commercializzazione di prodotti agricoli nonché il sostegno alle attività di informazione e promozione a favore delle produzioni di qualità.

Si continuerà a credere e ad investire nelle potenzialità dell'agricoltura e dei giovani e un'attenzione da parte delle istituzioni e delle organizzazioni a garantire un futuro di lavoro e di benessere sulle nostre colline.

Giorgio Ferrero

Assessore Agricoltura Caccia e Pesca
Regione Piemonte

Giulio Porzio

Presidente Vignaioli Piemontesi



ANDAMENTO AGROMETEOROLOGICO DELL'ANNATA 2017

*A cura di Giovanna Cressano,
Mariangela Lovisetto, Federico Spanna
Regione Piemonte*

1

Gli andamenti climatici degli ultimi anni stanno indubbiamente mettendo a dura prova gli agricoltori a causa dei forti contrasti che si manifestano e che portano una spiccata variabilità degli andamenti rispetto ad un decorso annuale normale.

La stagione 2017 fin qui trascorsa, come molte annate di recente passato, ha presentato molte ed intense anomalie climatiche che hanno fortemente condizionato il regolare andamento dei processi vegeto-produttivi delle colture agrarie.

È comprovato che le variazioni climatiche in atto a livello planetario, si stanno manifestando anche sui nostri territori attraverso una aumento nella frequenza nella intensità e nella persistenza di eventi climatici anomali od eccezionali. Tali eventi spesso presentano segno opposto per cui diventa sempre più "normale" assistere al susseguirsi nel corso dell'anno di episodi apparentemente in contrasto tra loro ma che in realtà risultano legati dal denominatore comune del cambiamento climatico. Se da un lato quindi è importante guardare al futuro e tenere d'occhio le tendenze nel medio-lungo periodo, che mostrano un evidente innalzamento dei valori termici annuali o stagionali, dall'altra è importante evidenziare che nel corso dell'anno si generano forti contrasti specialmente nella distribuzione dei fenomeni con alternanza di anomalie che, ripetiamo, possono assumere segno opposto.

È questa situazione di instabilità nel corso dell'anno che condiziona fortemente le attività dell'agricoltore generando una situazione di incertezza ed in taluni casi di impotenza specialmente di fronte ai fenomeni estremi.

Come già verificatosi nel corso di molte annate recenti anche il 2017 ha dato origine ad una sequenza di fenomeni intensi ed imprevedibili che in taluni casi hanno provocato consistenti perdite produttive. La prima anomalia dell'anno in realtà pareva avere dei risvolti positivi sui sistemi agrari. Un inverno mite ed una buona dotazione idrica costituivano buone basi per una ottimale ripresa vegetativa, che in effetti si è verificata.

Un caldissimo mese di marzo ha determinato un anticipo del risveglio e ad uno sviluppo rigoglioso degli

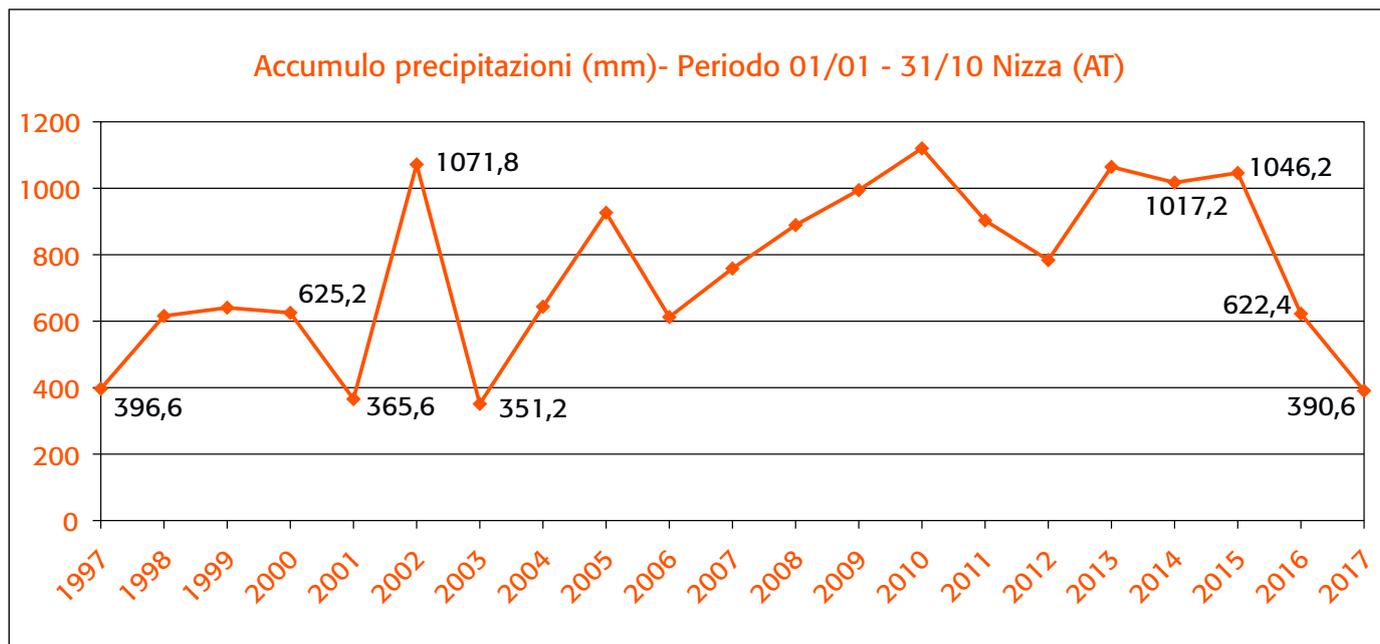
organi vegetativi. Tutto ciò ha però esposto pericolosamente la vegetazione agli effetti di un improvviso ritorno di freddo della seconda metà di aprile, quando una discesa di aria gelida e secca sulla Pianura padana, accompagnata da intense raffiche di vento ha portato, in molte località, le colonnine dei termometri a valori inferiori allo zero.

Sui territori agricoli si è così manifestata quella che in francese viene definita "gelée noire" la gelata più pericolosa, vengono definite "gelate nere" quelle gelate che non producono depositi di cristalli di ghiaccio in quanto il contenuto di vapore acqueo nell'aria è così basso (< 50/60%), che possono essere raggiunte temperature di diversi gradi sotto lo zero senza che si raggiunga il punto di saturazione del vapore acqueo e quindi senza nessun passaggio di stato da vapore a ghiaccio. In questo caso, la pianta può subire un danno considerevole in quanto non beneficia, a parità di temperatura, di nessun effetto di emissione di calore determinato dal fenomeno del congelamento; inoltre il basso tasso di umidità tende a sottrarre acqua per evapotraspirazione con ulteriore abbassamento della temperatura. La temperatura degli organi vegetativi può così risultare assai inferiore rispetto alla temperatura dell'aria (quella normalmente rilevata dai termometri delle stazioni meteorologiche).

È proprio quanto si è verificato tra il 19 ed il 21 aprile nelle cui notti si sono presentati gli effetti combinati, dell'avezione di aria fredda e dell'irraggiamento, ed hanno contribuito a causare i nefasti effetti della gelata nera che in molti casi hanno compromesso non solo la produzione ma anche la sopravvivenza delle stesse piante.

Questo evento trova pochi riscontri nel passato e ciò che fa riflettere indubbiamente è, oltre all'intensità del fenomeno, anche la persistenza su più giorni che ha ulteriormente aggravato l'entità e la distribuzione dei danni.

L'eccezionalità vera e più intensa dell'anno si verifica però a partire dalla terza decade di maggio; le piogge si diradano ed inizia uno dei periodi siccitosi più intensi e persistenti degli ultimi anni. La scarsità di precipitazioni e le elevate temperature portano ad



un progressivo aggravamento delle condizioni vege-to-produttive.

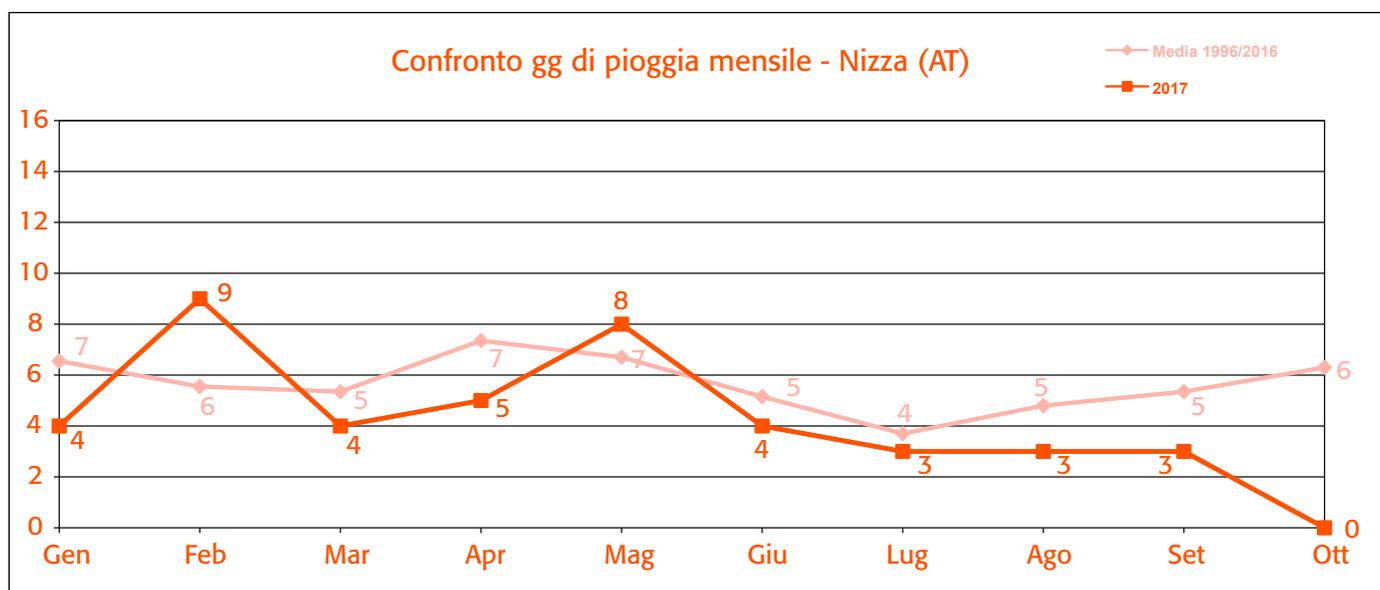
In talune località solo verso la fine di giugno si verificano fenomeni temporaleschi che interrompono il periodo di siccità e danno origine a precipitazioni talora copiose ma accompagnate anche da fenomeni grandinigeni. Nei mesi successivi ed in particolare in agosto e ottobre le poche precipitazioni non sono assolutamente sufficienti a colmare il grave deficit, aggravato inoltre dalla persistenza di temperature assai elevate.

I valori termici medi mensili restano quasi costantemente ed ubiquitariamente su livelli superiori alla media degli ultimi venti anni ed in particolare giugno, luglio, agosto ed ottobre mostrano valori anomali ed eccezionali con scarti dalla media di oltre 2°C.

Ne risulterà un'estate seconda solo quella memorabile e rovente del 2003 per quanto riguarda le temperature mentre a livello pluviometrico si registrano valori pari a circa il 40% della media degli ultimi 20 anni. Le condizioni di siccità e di temperature anormale persistono fino a tutto ottobre.

È molto probabile che andamenti irregolari come quelli degli ultimi anni si riproporranno anche nel futuro. Purtroppo, a differenza di alcune zone del pianeta, sulle nostre regioni non è ancora possibile disporre di strumenti previsionali stagionali affidabili per cui non è possibile prevedere né il momento, né l'entità, né il segno dei fenomeni.

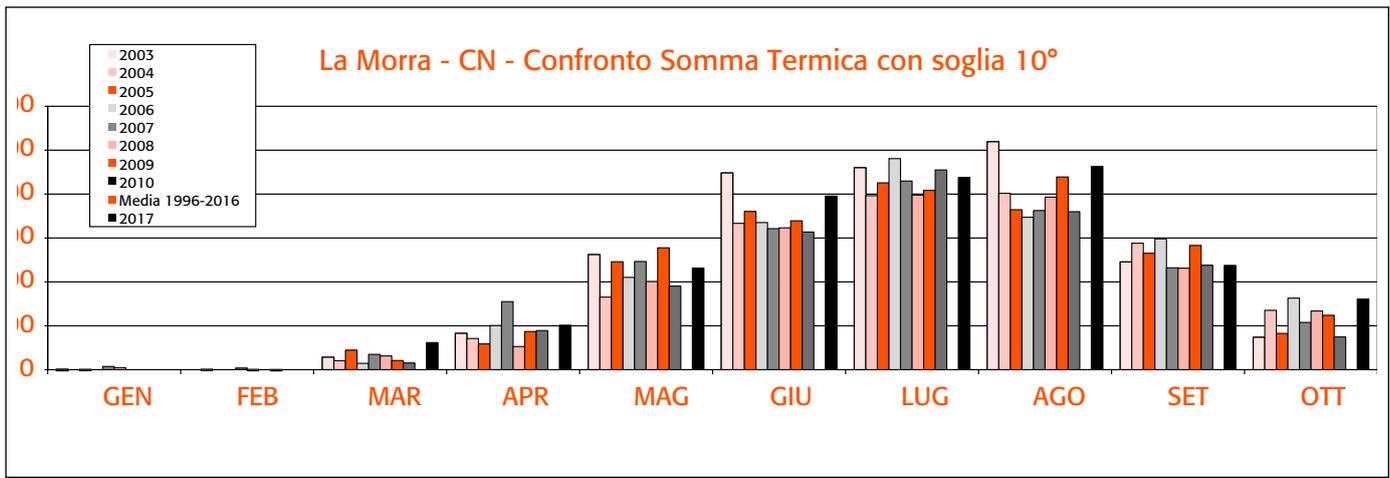
È necessario quindi mettere in atto, di volta in volta, azioni di adattamento a tali fenomeni al fin di ridurre il rischio di perdite di produttività e quindi di



reddito. Il primo elemento di cui il mondo agricolo dovrebbe disporre è la conoscenza dei fenomeni sia in termini numerici attuali che storici e sia in termini di distribuzione territoriale. La conoscenza riguarda naturalmente anche le osservazioni sul territorio degli effetti dell'andamento climatico sugli elementi dell'agroecosistema (suolo, complesso biotico, pianta ecc). Disporre inoltre di supporti previsionali meteorologici e biologici consentirebbe una più efficace programmazione degli interventi. In questo contesto la ricerca ha prodotto diversi strumenti di supporto alle decisioni in campo spe-

cialmente agronomico e fitopatologico, che spesso però devono ancora essere tradotti in servizi operativi o in adeguati strumenti per adottare le migliori tecniche colturali.

È di fondamentale importanza inoltre l'esistenza di una adeguata rete di assistenza tecnica che consenta di tradurre le informazioni in decisioni di tipo programmatico o di orientamento o di intervento, personalizzate per le aziende per far fronte alle emergenze che si manifestano in un determinato frangente o su una determinata coltura.



L'ANALISI DELLA MATURAZIONE DELLE UVE

2

SIGNORI, SI CAMBIA!

Cambiano i tempi, ed anche questa pubblicazione richiede un aggiornamento per stare al passo con l'era multimediale in cui viviamo. Anche in vigneto, del resto, la tecnologia ha preso piede; basti pensare alla velocità con la quale oggi possiamo scambiare foto, posizioni, misurazioni ed archiviare dati direttamente in campo. Le facilitazioni sul piano della programmazione, diagnostico ed analitico sono immense.

Lo smartphone è ormai un immancabile supporto organizzativo delle nostre attività lavorative e quotidiane, abbiamo quindi deciso di utilizzarlo anche per questa pubblicazione, nell'ottica di un maggior rispetto per l'ambiente. Una pubblicazione in modalità-GREEN (intesa, in primis, come risparmio di stampa e carta), in sintonia con l'approccio di difesa integrata e /o biologica che noi consulenti ed i viticoltori utilizziamo ogni giorno in vigneto.

Troverete quindi, a seguire, dei rimandi tramite Qr-Code ad approfondimenti non riportati nel testo

LA NOSTRA STORIA

Sono ormai 25 anni (dal 1992) che prosegue la raccolta dei dati regionali di maturazione delle uve e dell'andamento climatico. Disponiamo quindi di un ricchissimo archivio storico su cui si basano valori di riferimento medi, ma quanto mai attendibili, un ottimo punto di partenza per un confronto OGGETTIVO dei dati, che ci permette di assegnare un giudizio comparativo serio. Non nascondiamo che sia una cosa difficile e delicata, elevare o semplicemente relegare a "scarsa" una determinata vendemmia, ma tutti sappiamo che ci sono mille considerazioni aggiuntive da fare. Allora l'invito, leggendo la pubblicazione è di considerare, che stiamo attribuendo un'etichetta al durissimo lavoro in campo dei viticoltori, che merita sempre il massimo rispetto. Lavoro che non ha bisogno delle nostre stelle per brillare, ma che dobbiamo onorare soprattutto nelle annate, come



il 2017 in cui per andamenti meteorologici particolari, si possono manifestare criticità su alcuni aspetti quanti/qualitativi della produzione.

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



CAMBIANO ANCHE LE STELLE!

Abbiamo deciso di cambiare, o meglio, affinare, il giudizio sintetico espresso in stelle, mantenendone il numero, ma prevedendo la possibilità di assegnazione di sola mezza stella. Questo a garanzia di una maggior precisione.

La vendemmia dei singoli vitigni sarà valutata in centesimi considerando aspetti come il tenore zuccherino, l'acidità, la sanità, il quadro aromatico e la produzione intesa come quantità. Tale valutazione sarà trasportata graficamente in stelle, come riportato nell'esempio a pagina 9.

Per cui pieno punteggio sarà stato attribuito ai vitigni che presentano oltre ad un'ottima "QUALITÀ" tecnologica anche QUANTITÀ lineare a quanto stabilito nei disciplinari di produzione, considerando che operiamo comunque in un comparto produttivo. Precisiamo, se fosse necessario, che la valutazione della qualità delle uve non è direttamente trasformabile come giudizio sui vini.

Sappiamo bene, per esempio, che la gradazione zuccherina (che resta un parametro fondamentale di giudizio qualitativo) può essere eccessiva per certe tipologie di vino.

Di questo abbiamo tenuto assolutamente conto nell'accendere le stelle da assegnare. Inoltre, è noto, come una tecnica di vinificazione possa e debba essere modulata ogni anno al meglio per estrinsecare la potenzialità delle uve e/o attenuarne difetti.

Buona lettura dunque, ed attenzione che troppe stelle luminose (e Qrcode) possono abbagliare la vista.

METODOLOGIA DI ATTRIBUZIONE DELLE STELLE IN DETTAGLIO.

Il voto finale deriva dalla somma del punteggio attribuito ai 6 parametri seguenti:

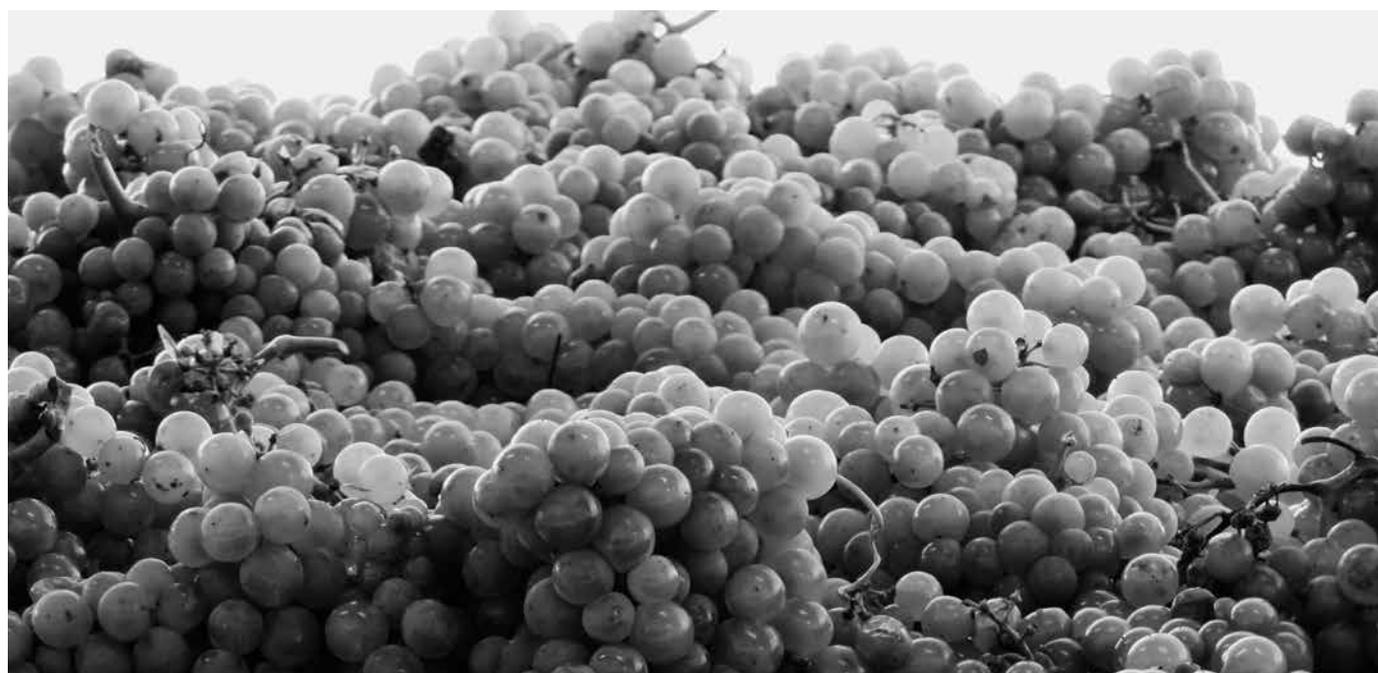
- 1) Zuccheri
- 2) Acidità
- 3) Rapporto zuccheri/acidità
- 4) Sanità delle uve
- 5) "Profumi" o Aromi terpenici nel moscato o Quadro polifenolico nei Nebbioli
- 6) Quantità

Per ogni parametro è stato assegnato un punteggio da 1-100 e la sommatoria di tale punteggio, rapportata al valore massimo di 600 (in centesimi), viene tradotta in stelle secondo la tabella seguente.

A pagina successiva segue la Tabella 2 con le indicazioni dei diversi vitigni, la specifica zona viticola, la denominazione di origine ed il numero di vigneti osservati.

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

Tabella 1: Attribuzione delle stelle in base al punteggio ottenuto.



		Vitigno	Zona Viticola	D.O.C.G. / D.O.C.*	N. Vigneti campione	Valutaz. pag.	
PIEMONTESI TRADIZIONALI	BIANCHI	ARNEIS	Langhe	Langhe Arneis	2	14	
		ARNEIS	Roero	Roero Arneis	7	14	
		CORTESE	Gaviese	Gavi o Cortese di Gavi	14	15	
		ERBALUCE	Canavese/Novarese	Erbaluce di Caluso / Coll. Novaresi Bianco	24	17	
		FAVORITA	Langhe	Langhe Favorita	2	19	
		MOSCATO	Langhe e Monferrato	Asti e Moscato d'Asti	44	20	
	ROSSI	BARBERA	Langhe e Roero	Barbera d'Alba	6	22	
		BARBERA	Monferrato	Barbera d'Asti/Nizza/Barbera del Monf.to	26	22	
		BARBERA	Canavese	Canavese Barbera	4	23	
		BRACHETTO	Monferrato	Brachetto d'Acqui	12	24	
		DOLCETTO	Langhe	Dolcetto d'Alba	7	25	
		DOLCETTO	Langhe	Dolcetto di Diano d'Alba	2	25	
		DOLCETTO	Langhe e Monregalese	Dogliani/Dolcetto Langhe monregalesi	4	26	
		DOLCETTO	Monferrato	Ovada /D.di Acqui/D.di Asti/d.di Ovada	6	26	
		FREISA	Langhe	Langhe Freisa	2	27	
		GRIGNOLINO	Monferrato	Grignolino d'Asti, G. del Monf.to Casalese	5	28	
		NEBBIOLO	Langhe	Barbaresco/Alba	8	29	
		NEBBIOLO	Langhe	Barolo	15	29	
		NEBBIOLO	Roero	Roero	7	29	
		NEBBIOLO	Biellese	Canavese Nebbiolo	5	32	
		NEBBIOLO	Novarese	Ghemme/Boca/Coll. Nov. si/Fara/Sizzano	5	32	
		NEBBIOLO	Vercellese	Gattinara/Coste della Sesia	4	32	
		MICRO DOC	PELAVERGA	Langhe	Verduno Pelaverga	2	36
	RUCHÈ		Monferrato	Ruché di Castagnole Monferrato	3	37	
	VESPOLINA		Novarese	Colline Novaresi Vespolina	2	38	
	INTERNAZIONALI	BIANCHI	CHARDONNAY	Tutte	Alta Langa/Varie	5	39
			SAUVIGNON BIANCO	Tutte	Varie	4	40
		ROSSI	CABERNET SAUVIGNON	Tutte	Varie	2	41
			MERLOT	Tutte	Varie	2	42
			PINTO NERO	Tutte	Varie	2	43
			PINOT NERO	Langhe e Monferrato	Alta Langa/Varie	2	43
					TOTALE	235	

Tabella 2: Elenco dei vigneti e vitigni campionati. * Per il quadro completo delle denominazioni si veda il rimando specifico al vitigno

L'ANNATA, LA VITE E LA QUALITÀ DELLE UVE

3

Il 2017 lascerà un solco indelebile nella memoria viticola piemontese. Ne rimarrà un ricordo senz'altro positivo, perché l'analisi oggettiva la inquadra nel gruppo delle annate eccellenti per i rossi e, in generale, molto buona, ottima per i bianchi. Ma l'andamento climatico e un bilancio quantitativo fortemente ridimensionato hanno caratterizzato quest'annata con marcate differenze tra vitigni e areali. A cominciare dalla tremenda grandinata pre-pasquale (15 aprile), che ha colpito i comuni di Neive e Barbaresco con danni importanti ma, fortunatamente, molto localizzati.

Ma vediamo com'è andata per la vite.

Si comincia con un germogliamento piuttosto anticipato, favorito da un inverno mite e poco piovoso. Le temperature alla fine del mese di Marzo, con l'arrivo della primavera, si presentano alte. Caldissima la prima metà di aprile, per cui i germogli si allungano a ritmi da record fino al 18 aprile, quando una massa di aria gelida proveniente dal nord-est europeo fa irruzione sul centro-nord Italia, arrestandone completamente la crescita. Ne segue la gelata tardiva storica descritta nel dettaglio al capitolo 1, con gravissimi danni visibili soprattutto a carico dei germogli completamente alessati dal gelo. In alcuni casi di viti molto giovani è stata compromessa la stessa sopravvivenza delle piante. I viticoltori che hanno visto intere aree dei propri vigneti colpite non si scorderanno mai l'immagine. Lo sconforto che affanna il respiro in quei frangenti è indelebile. Ma i danni diretti, su scala regionale - in Piemonte - sono stati contenuti (ordine del 10%), diversamente da altre zone viticole del centro-nord Italia devastate, come la Franciacorta, in particolare, e le zone del nord della Toscana. I danni sono stati localizzati principalmente nelle parti più basse dei vigneti dei fondovalle e/o in situazioni pianeggianti (rare da noi) dov'è ristagnata la massa di aria fredda. Ma non sono mancati, nelle nostre aree viticole, nemmeno quelli nelle posizioni più esposte, diffusi a macchia di leopardo, compromettendone parzialmente la produzione.

In quel momento ne abbiamo sentite di tutti i colori sul "cosa si doveva fare". Ma purtroppo con le temperature negative che si sono registrate (-2, -4) non esistono interventi agronomici o fitoiatrici (a

costi sostenibili) utili per limitare i danni. A questo evento disastroso seguono 3 settimane freddissime che portano le viti, al 10 di maggio, a presentare tutta la sofferenza dello shock termico. In quel momento sono diffuse le manifestazioni clorotiche legate a scompensi nutrizionali e ci si interroga sulle conseguenze negative per la fioritura imminente. È presente inoltre una fortissima disomogeneità tra le zone basse e sommitali dei vigneti nell'avanzamento dello sviluppo. Fortunatamente, da metà maggio, si avvia una lunghissima fase di tempo caldissimo ed asciutto che porterà la vite a concludere la fioritura (iniziata con 1 settimana di anticipo) - e tutte le fasi successive - ad una velocità straordinaria, incrementando ulteriormente l'anticipo sulla data media alla fase di chiusura del grappolo. Arrivano, di lì a breve (fine giugno), precocissimi segnali di "maturazione" del legno: nelle posizioni più asciutte si ritrovano i primi tralci lignificati, fenomeno che normalmente si verifica nel mese di agosto, quindi con oltre un mese di anticipo. Come atteso, perciò, nel mezzo di un luglio infuocato, si colorano le prime bacche, ad annunciare un'invaiaitura con un avvio probabilmente da record, ma con un completamento relativamente lento.

I primi vitigni ad invaiare al sud, intorno al 10 di luglio, sono, tra i rossi diffusi, il brachetto, il pinot nero ed i dolcetti più stentati, mentre, al nord, la vespolina. Anche il Nebbiolo non si farà attendere tanto, con un completamento dell'invaiaitura nei primi giorni di agosto, probabilmente con un più veloce avanzamento al nord, rispetto al sud, grazie alla maggior disponibilità idrica. Infatti, nel primo caso, prosegue l'intonazione meteorologica "desertica" fino all'inizio della vendemmia del moscato (appena dopo il 20 di agosto); interrotta solo da due eventi piovosi degni di nota (circa 10 mm ciascuno) il 24 ed il 29 luglio (con la sola eccezione localizzata a sud di Alba di 38 mm) ed un ulteriore (provvidenziale ma insufficiente) apporto dell'ordine dei 40 mm proprio a cavallo tra agosto e settembre.

Al nord, grazie alle piogge di metà agosto e quelle più consistenti di inizio settembre si raggiungono nello stesso periodo apporti idrici di 100 mm complessivi.

FASI FENOLOGICHE	DATA MEDIA COMPIMENTO	GIORNI DI ANTICIPO SULLA MEDIA NEL 2017	DATA RECORD DI PRECOCITÀ
Germogliamento	30 marzo	4	20 marzo 2014
Inizio fioritura	29 maggio	6	15 maggio 2007
Chiusura grappolo	5 luglio	10	23 giugno 2007
Piena invaiatura	14 agosto	9	3 agosto 2007
Mat. tecnologica	5 ottobre	14	18 settembre 2003

Tabella 3: Epoca media di compimento della fasi fenologiche. Nebbiolo Nord Piemonte.

In questo quadro di criticità idrica, con le viti più giovani e quelle su terreni più sciolti, meno profondi, in sofferenza acutissima, si chiudono le vendemmie del moscato e del brachetto a fine agosto. In concomitanza o a seguire si sono raccolti i bianchi precoci e, nei primi giorni di settembre il Cortese nelle zone di Gavi, una delle zone con l'acchese ed il tortonese che ha sofferto di più la siccità.

Nei primi di settembre nell'albese si è provveduto a raccogliere i dolcetti e la barbera dei vigneti più giovani. Entro la prima decade di settembre metà delle uve regionali sono state raccolte. I nebbioli di Langa seguiti da quelli del Roero sono stati vendemmia-ti intorno al 20 di settembre e a breve distanza di tempo è avvenuta la raccolta dai Nebbioli delle zone pedemontane, completata alla fine di settembre.

Le vendemmie si sono concluse con gradazioni zuccherine elevatissime, ma quasi mai da record, a causa dello stress idrico che ha causato sicuramente rallentamenti fisiologici nelle piante.

Quest'anno più che mai la programmazione dell'epoca di raccolta è stata cruciale per evitare ulteriori squilibri della bacca soprattutto a livello acidico. Sul piano "anticipo" vendemmiale si archivia un dato storico (sulla media dal 2000) dell'ordine delle 3 settimane nette sui bianchi, ridotto a 2, sul finale, con i Nebbioli.

FOTOSTORY DELL'ANNATA VITICOLA



CI SONO ANALOGIE TRA IL 2017 E IL 2003?

È una domanda che ricorreva frequentissima quest'anno tra i filari. Dalla rilevazione scientifica dei dati meteorologici ed il confronto con quelli archiviati si possono fare considerazioni precise. Sicuramente il 2017 è paragonabile, come decorso termo-plu-

viometrico, solo al 2003. La similitudine, da questo punto di vista, è più rilevante nel sud Piemonte, rispetto al nord (vedasi Tabella 4 che segue). In alcuni siti i dati meteorologici rilevati ci dicono che, in termini termici, il 2017 è stato addirittura più severo del 2003. È il caso della stazione di Barbaresco.

In questa stazione, nei 108 giorni trascorsi dal 15 maggio al 31 agosto, si contano 47 giorni con temperature massime maggiori di 35°C e solo 5 giorni in cui non sono stati raggiunti i 30°C! C'è comunque una sostanziale differenza nel regime pluviometrico tra le due zone, ed è evidente pure l'incremento del divario termico con il proseguimento dell'annata. È importante evidenziare come gli apporti idrici nei primi tre mesi del 2017 siano stati molto più consistenti del 2003 in entrambe le zone. Tali apporti accompagnati dalle piogge di aprile-giugno (dell'ordine dei 130 mm a Barbaresco, e 250 mm a Ghemme) hanno facilitato la rapidissima crescita vegetativa e il conseguente acceleramento delle varie fasi fenologiche. Si aggiunga che il germogliamento 2017 è stato ben più precoce del 2003, così che la vite ha avuto più tempo, per completare le sue tappe di sviluppo. Non dimentichiamo, infine, il ruolo del viticoltore sul risultato produttivo del sistema viticolo in cui opera. L'esperienza maturata nel 2003, e nelle altre annate caldissime che lo hanno seguito da allora, lo hanno portato ad un'accorta valutazione degli interventi colturali in verde, intendendo, sfogliature moderate e precoci, che hanno di sicuro ridotto le influenze negative dello stress termico sulle uve, rosse in particolare. Infine, sicuramente, quest'anno ha giocato un ruolo fondamentale anche la corretta previsione dell'epoca vendemmiale, in debito anticipo, cosa che ha permesso, in molti casi di evitare cali eccessivi delle acidità nelle uve (bianche in particolari). Ma vediamo nel dettaglio, le performance con i giudizi assegnati ad ogni vitigno.

STAZIONE		BARBARESCO		DIFFERENZA NEL 2017	GHEMME	
ANNATA		2003	2017		2017	2003
AL 31 Marzo	Indice Huglin	118	242	-91	151	113
	Pioggia cumulata dal 1.1	35	141	-19	160	25
AL 30 Giugno	Indice Huglin	1105	1350	-275	1075	1075
	Pioggia cumulata dal 31.3	92,4	132,8	-119,2	252	144,8
AL 31 Agosto	Indice Huglin	2361	2680	-432	2248	2248
	Pioggia cumulata dal 30.6	28,4	11,6	-83,4	95	109,6
AL 15 Settembre	Indice Huglin	2545	2911	-643	2268	2424
	Pioggia cumulata dal 31.8	19,4	31,6	-14,4	46	39,6
	Pioggia totale 1.4 - 15.9	140,2	176	-217	393	294

Tabella 4: 2003-2007. Andamento termo-pluviometrico. Confronto tra Barbaresco e Ghemme .



ARNEIS



Zuccheri	100	Acidità	80
Rapporto Zuccheri/acidità	70	Profumi	60
Sanità	100	Quantità	80
TOTALE 490/600 = 82			

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

Vitigno a bacca bianca autoctono del Roero, di media vigoria, con produzione buona e regolare. In Piemonte si coltiva principalmente nel Roero e nella parte bassa delle Langhe, vicino ad Alba. Se ne ottiene un vino bianco, dai profumi floreali, fresco, di discreta acidità e struttura fine.

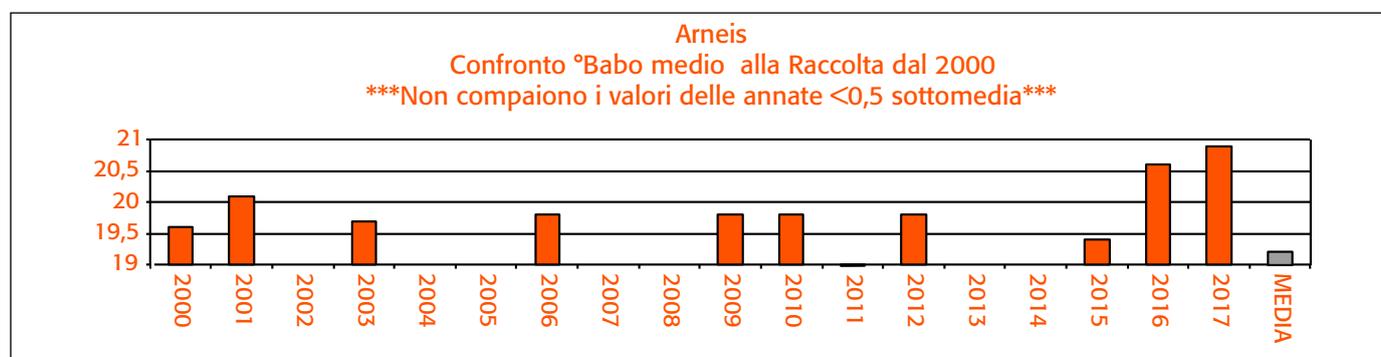
Il vitigno Arneis è componente principale nella D.O.C.G. Roero Arneis e nella D.O.C. Langhe Arneis.

L'annata

Dati alla raccolta a pagina 56

L'andamento torrido dell'annata, ha influenzato la maturazione delle uve a bacca bianca ed in particolare anche la maturazione di questo vitigno detto "il nebbiolo bianco", coltivato in prevalenza sui

tipici terreni sciolti del Roero, e dunque più critici dal punto di vista di immagazzinamento idrico. Le gradazioni zuccherine apparivano già dalla metà del mese di agosto eccezionali e si confermeranno tali, da record, al momento dell'inizio quanto mai anticipato della vendemmia, intorno al 25 di agosto (circa un mese prima rispetto alla media). Le acidità sono scese a livelli bassi ma non da record (sotto i 6 g/l solo nel 2009 e nel 2003) probabilmente a causa di stress ossidativi e di un già parziale appassimento dei grappoli. Da segnalare, alla raccolta, un contenuto sorprendente di acido tartarico (>9 g/l). Difficile prevedere grandi profumi o particolare delicatezza del bouquet. Sanità delle uve impeccabile, e importante calo produttivo, concorrono a definire il quadro di un'annata comunque ottima.



Vitigno Arneis – Zona Langhe e Roero

Campione		I	II
Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.)	MIN	17,3 ↔ 11,5	19,6 ↔ 13,5
	MEDIA	19,1 ↔ 13,1	20,9 ↔ 14,5
	MAX	20,9 ↔ 14,5	22,1 ↔ 15,5
pH	MIN	2,92	3,10
	MEDIA	3,09	3,22
	MAX	3,21	3,36
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	6,3	5,7
	MEDIA	7,4	6,1
	MAX	9,1	6,8

Note: 1° campionamento eseguito il 21/8, 2° il 28/8. Il monitoraggio è stato effettuato su 9 vigneti di riferimento.

CORTESE

★★★★

Zuccheri	90	Acidità	80
Rapporto Zuccheri/acidità	70	Profumi	70
Sanità	100	Quantità	85
TOTALE 495/600 = 83			

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

È un vitigno vigoroso e tendenzialmente molto produttivo. Si adatta a diversi tipi di terreno, ma è su quelli poveri e ben esposti che esprime la migliore qualità nei suoi tipici vini bianchi fermi.

Il vitigno Cortese è base del Gavi D.O.C.G. e delle seguenti D.O.C territoriali.: Colli Tortonesi, Alto Monferrato, Monferrato Casalese, Piemonte Cortese.

L'annata (a cura di Davide Ferrarese)

Dati alla raccolta a pagina 56

L'annata presenta fenomeni climatici estremi: la vite si adegua, ma deve scontare "performances" inferiori al potenziale. Un inverno senza piogge, una primavera asciutta e un'estate rovente: condizioni meteorologiche eccezionali, con una parentesi gelata nel mese di Aprile.

Giugno 2017 è stato il secondo più caldo dopo quello del 2003. A Luglio le temperature sono state simili al 2012, superate solo dal 2003 e dal 2015.

Ma fino all'inizio di Agosto il clima non sembrava così allarmante: le viti erano in situazioni buone, anche se non in forma smagliante e con chiome decisamente poco ombreggianti; poi nella prima decade è arrivata un'ondata di calore con temperature oltre i 35°C di giorno e 26 di notte. Se nel 2003 e soprattutto nel 2015 l'estate calda era stata preceduta da un inverno che aveva immagazzinato acqua nel suolo, quest'anno la terra era arida a causa di un prolungato periodo siccitoso. In estate nessuno aveva mai visto niente di simile: nei primi giorni di Agosto le piante arboree (roveri, frassini, ciliegi e persino le acacie) sono diventate gialle e si sono seccate totalmente perchè gli alberi non "hanno più la trama", mentre le viti hanno resistito al loro massimo.

In vigna abbiamo fortemente lavorato per mantenere le pareti vegetative, aspettando condizioni più fresche, guardando le viti e cercando di capire cosa potevamo fare per loro.

Intanto cinghiali e caprioli, assetati e affamati, in campagne dove non si trovavano più erba fresca né



Vitigno Cortese – Zona Gavi

Campione		I	II	III	IV
Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.)	MIN	13,1 ↔ 8,3	14,8 ↔ 9,6	16,3 ↔ 10,9	16,9 ↔ 11,3
	MEDIA	14,8 ↔ 9,6	16,1 ↔ 10,7	18,0 ↔ 12,2	18,5 ↔ 12,6
	MAX	15,4 ↔ 10,2	17,8 ↔ 11,9	19,2 ↔ 13,2	20,4 ↔ 14,1
pH	MIN	2,84	2,97	3,07	3,07
	MEDIA	2,98	3,09	3,21	3,34
	MAX	3,08	3,20	3,29	3,35
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	7,9	6,5	5,7	5,4
	MEDIA	9,5	7,4	6,5	6,2
	MAX	13,0	9,2	7,6	7,1

Note: 1° campionamento eseguito il 17/8, 2° il 23/8, 3° il 30/8, 4° il 6/9. Il monitoraggio è stato effettuato su 14 vigneti di riferimento.

ruscelli, sono arrivati nelle vigne mangiando l'uva. La prima conseguenza di queste condizioni è stata un sensibile anticipo della vendemmia, dalla "fisiologica" settimana alle più anomale due o tre settimane di alcune aree del comprensorio (alcuni vigneti sono stati vendemmiati il 27 agosto). La seconda conseguenza riguarda gli aspetti qualitativi della produzione: il clima caldo e secco ha favorito uve molto

più sane della media, caratterizzate da una sensibile riduzione delle fitopatie, a cui è seguito un minore numero di trattamenti fitosanitari.

Per quel che riguarda altre zone dell'Alto Monferrato le considerazioni sono analoghe anche se, mediamente l'incidenza dello stress idrico è stata leggermente inferiore.



ERBALUCE



Zuccheri	90	Acidità	90
Rapporto Zuccheri/acidità	90	Profumi	75
Sanità	100	Quantità	80
TOTALE 525/600 = 88			

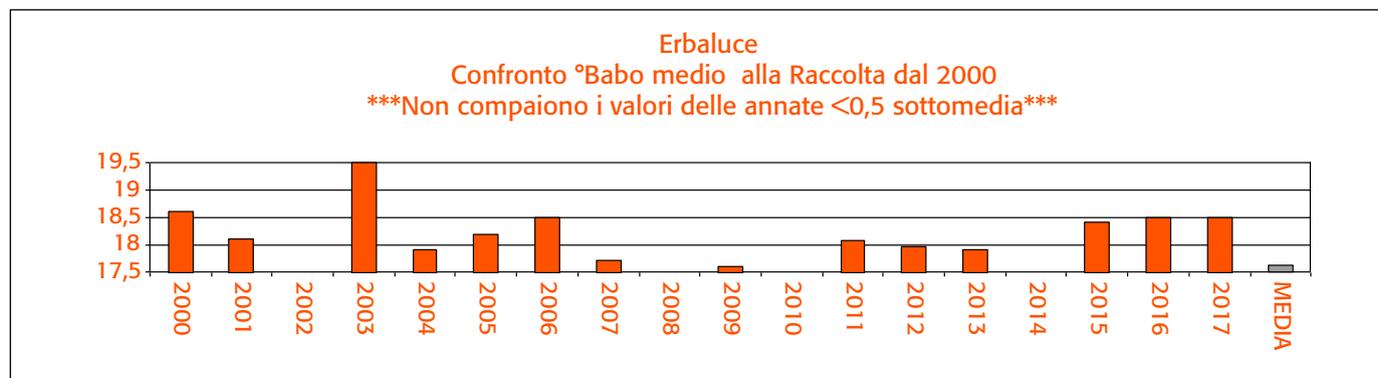
Epoca di maturazione: MEDIO-TARDIVA (fine settembre).

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

L'annata (con il contributo di Luciano Laiolo)

Grandissima performance dell'Erbaluce nei vigneti dell'Alto Piemonte quest'anno. L'accumulo zuccherino raggiungeva livelli già prossimi ai 18°Babo alla fine di agosto, anche nel Canavese, dove la tipica forma di allevamento espansa (pergola calusiese) ne determina, di norma, un leggero sfasamento rispetto a quello della spalliera del novarese. Sul fina-

le, si sono raggiunti valori omogeneamente molto buoni, senza picchi, con un'ottima degradazione del patrimonio acidico caratteristica tipica di questo vitigno e garanzia della complessità dei vini che ne derivano. Per quanto riguarda il quadro acidico proprio i vigneti a pergola hanno garantito livelli finali (con 10 giorni di anticipo nella vendemmia) lievemente più alti e dunque ottimali. Un impeccabile profilo sanitario completa un quadro ottimo alla vendemmia, iniziata con storico anticipo nel novarese il 4 settembre (vigneti meno carichi/collinari: con 2 settimane nette rispetto alla media dal 2000) e conclusa poco dopo la metà del mese con eccellenti partite destinate al Caluso Passito. Da segnalare una forte riduzione quantitativa soprattutto negli impianti con sestri di impianto fitti in contropalliera, rispetto a quelli espansi del canavese. L'incidenza della gelata del 18 aprile è stata discreta in quest'ultime zone, arrivando a punte (molto limitate) anche del 20%.



Erbaluce – Zona Canavese

Campione		I	II	III	IV
Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.)	MIN	14,0 ↔ 9,0	15,2 ↔ 9,9	16,0 ↔ 10,7	16,8 ↔ 11,3
	MEDIA	15,9 ↔ 10,6	17,3 ↔ 11,7	17,7 ↔ 12,0	18,5 ↔ 12,6
	MAX	18,4 ↔ 12,5	18,6 ↔ 12,7	19,2 ↔ 13,2	20,6 ↔ 14,3
pH	MIN	2,70	2,81	2,82	3,06
	MEDIA	2,77	2,86	2,99	3,13
	MAX	2,88	3,00	3,10	3,21
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	8,5	7,5	7,3	6,9
	MEDIA	10,7	9,6	8,5	7,7
	MAX	13,6	10,5	9,8	8,6

Note: 1° campionamento eseguito il 17/8, 2° il 24/8, 3° il 30/8, 4° il 11/9. Il monitoraggio è stato effettuato su 20 vigneti di riferimento.

Erbaluce – Zona Colline Novaresi

Campione		I	II
Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.)	MIN	17,6 ↔ 11,8	17,9 ↔ 12,1
	MEDIA	18,4 ↔ 12,5	18,8 ↔ 12,9
	MAX	19,4 ↔ 13,3	19,7 ↔ 13,5
pH	MIN	2,90	3,01
	MEDIA	3,00	3,03
	MAX	3,10	3,05
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	7,7	7,0
	MEDIA	8,6	7,6
	MAX	9,4	8,6

Note: 1° campionamento eseguito il 28/8, 2° il 4/9. Il monitoraggio è stato effettuato su 4 vigneti di riferimento.



FAVORITA

★★★★

Zuccheri	100	Acidità	85
Rapporto Zuccheri/acidità	70	Profumi	75
Sanità	100	Quantità	100
TOTALE 530/600 = 88			

Epoca di maturazione: MEDIO-TARDIVA (*fine settembre*).

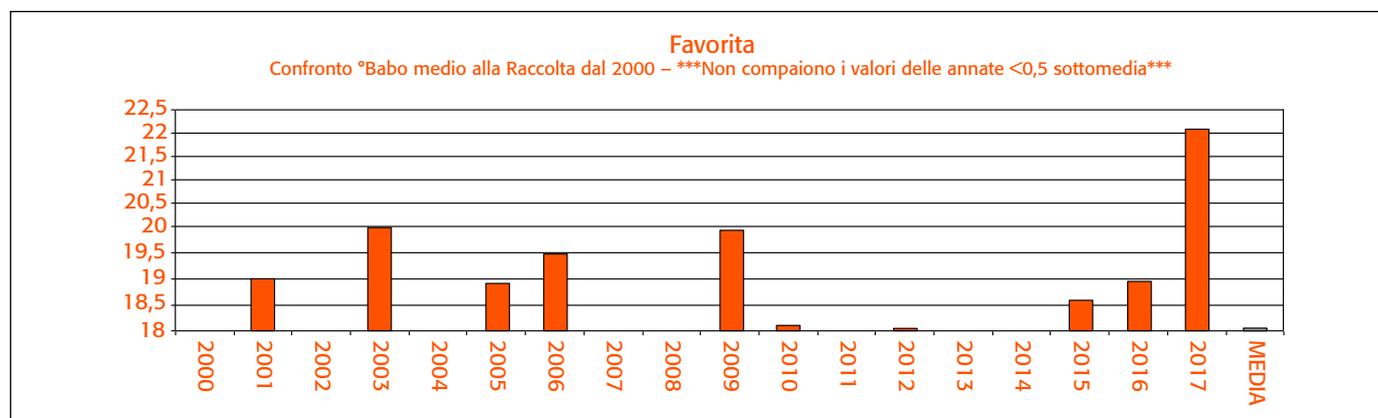
È un vitigno a bacca bianca conosciuto in Sardegna come Vermentino e in Liguria come Vermentino e Pigato. In Piemonte è coltivato principalmente nel Roero e nella Valle Belbo (dove viene chiamato Furmentin). Di probabili origini spagnole, qui è diffuso nell'Isola di Madera, oltre che nel sud della Francia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

L'annata

Dati alla raccolta a pagina 56

Anche per questo vitigno, notoriamente poco predi-

sposto all'accumulo zuccherino, l'annata che si chiude sarà da annoverare per il record netto di livello e di precocità, con gradazioni che a fine agosto, negli stessi vigneti storicamente confrontati, sorpassavano i 21 °Babo. Di lì ad una settimana sarebbe iniziata la vendemmia con livelli oltre i 22 °Babo e acidità totali scese intorno ai 5.5 g/l. Alla vendemmia, mai, storicamente, si erano sorpassati i 20° Babo, raramente i 19, anche con oltre 2 settimane ulteriori in pianta ad arrivare almeno all'inizio della ii decade di settembre, data più mediamente rappresentativa (3 settimane di anticipo). A contribuire a questo risultato qualitativo sicuramente è stato il carico produttivo ridotto di oltre il 30%, che relega la produzione di quest'anno, comunque, a livelli "normali", essendo gli usuali, invece, molto elevati.



Favorita – Zona Langhe e Roero

Campione		I	II
Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.)	MIN	–	14,8 ↔ –
	MEDIA	27,1 ↔ 15,2	16,1 ↔ 15,5
	MAX	–	17,8 ↔ –
pH	MIN	–	–
	MEDIA	3,32	3,35
	MAX	–	–
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	–	–
	MEDIA	5,8	5,2
	MAX	–	–

Note: 1° campionamento eseguito il 28/8, 2° il 04/9. Il monitoraggio è stato eseguito su 2 vigneti di riferimento.

MOSCATO BIANCO

★★★★

Zuccheri	100	Acidità	70
Rapporto Zuccheri/acidità	70	Aromi	60
Sanità	90	Quantità	80
TOTALE 470/600 = 78			

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

Il Moscato bianco, o Moscato di Canelli, è la cultivar a bacca aromatica più rinomata e diffusa in Piemonte. La sua coltivazione si estende indicativamente nell'area collinare compresa tra i fiumi Tanaro e Bormida, nelle Province d'Alessandria, Asti e Cuneo.

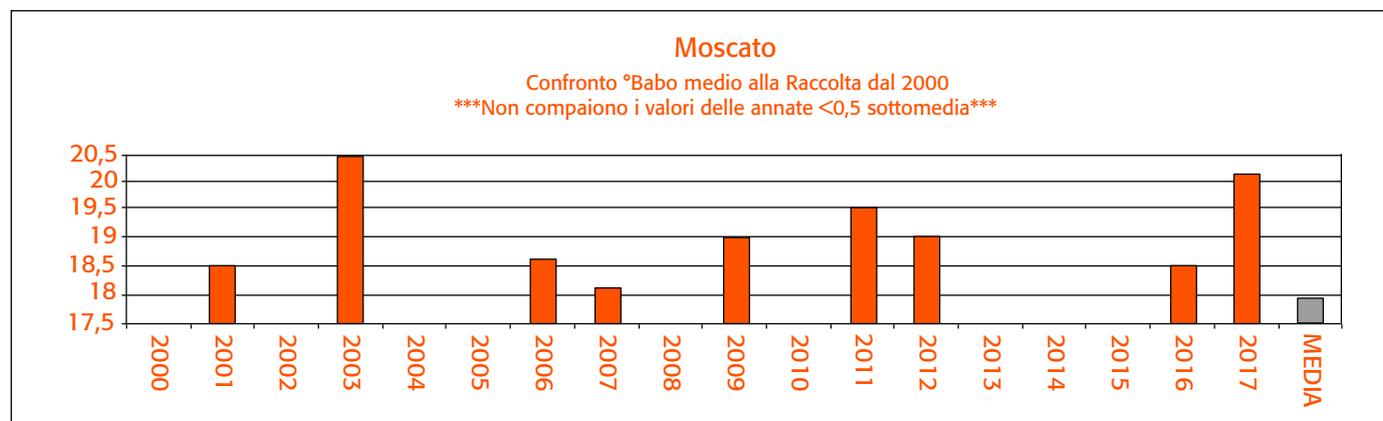
D.O.C.G.: Asti e Moscato d'Asti; D.O.C.: Strevi, Loazolo, Piemonte Moscato.

L'annata (con il contributo di Carlo D'Angelone)

Dati alla raccolta a pagina 56

Non è facile valutare, in un'annata come questa il vitigno bianco aromatico d'eccellenza piemontese. Ma era lecito attendersi degli aspetti non ottimali nel decorso della sua maturazione, con un esordio vendemmiale – e relativo anticipo probabilmente da record – che si è collocato appena dopo la fase di caldo rovente che ha caratterizzato la prima metà agosto.

La serie storica di dati ventennali in nostra dotazione ci consente comunque di fare un confronto serio. Sul fronte dell'accumulo zuccherino, all'esordio della raccolta iniziata a ridosso del 20 agosto, si ritrovavano valori straordinari, superando i 20 °Babo. Tale valore era stato superato solo un'altra volta nel 2003. Le acidità, a quel momento, si assestavano su valori di poco superiori ai 6 g/l con dotazione di acido malico di 1,5 punti. La scelta di collegare la vendemmia nella terza decade di agosto, ha sicuramente consentito di evitare che le acidità scendesero troppo. Purtroppo la nota meno positiva viene dal confronto del contenuto nelle sostanze aromatiche, con valori medi finali di linalolo che si assestano intorno ai 350 microg/l, lievemente sotto media (400 microg/l). Non è chiaro il motivo per il quale in altre annate estremamente calde e asciutte (paragonabilmente, in primis 2003) tali contenuti di aromi terpenici si fossero assestati su valori ben più alti



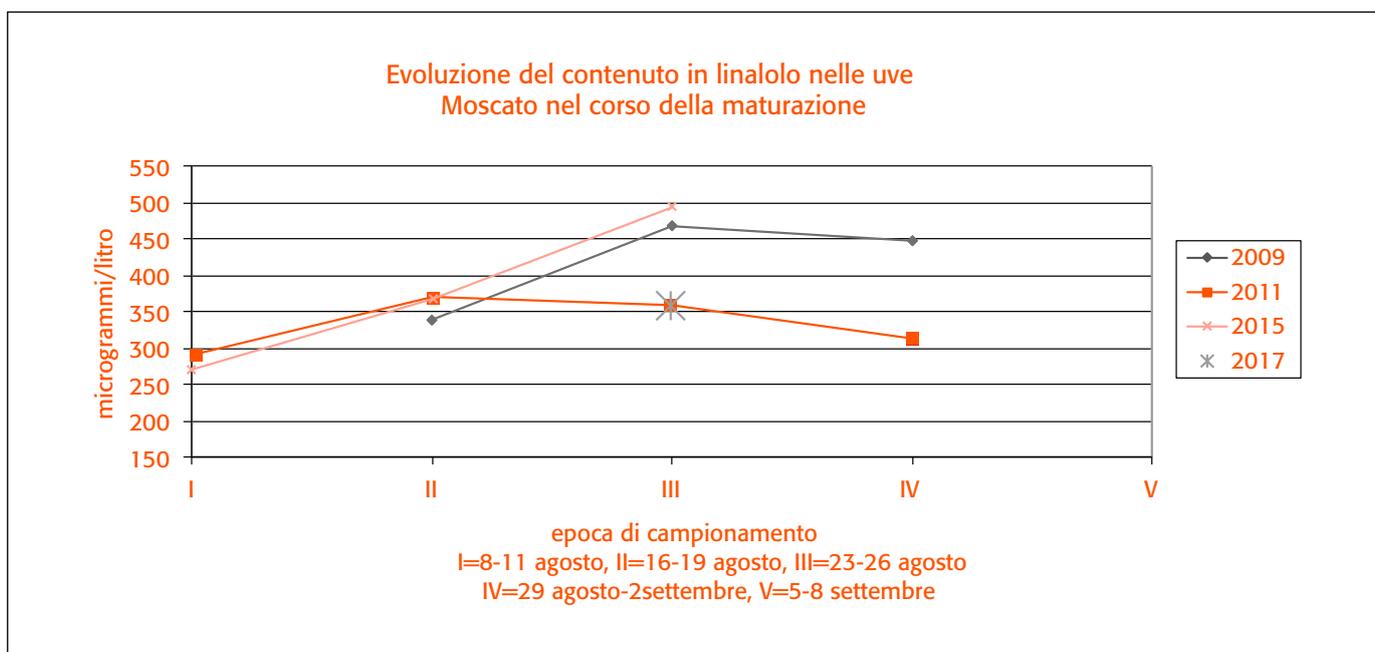
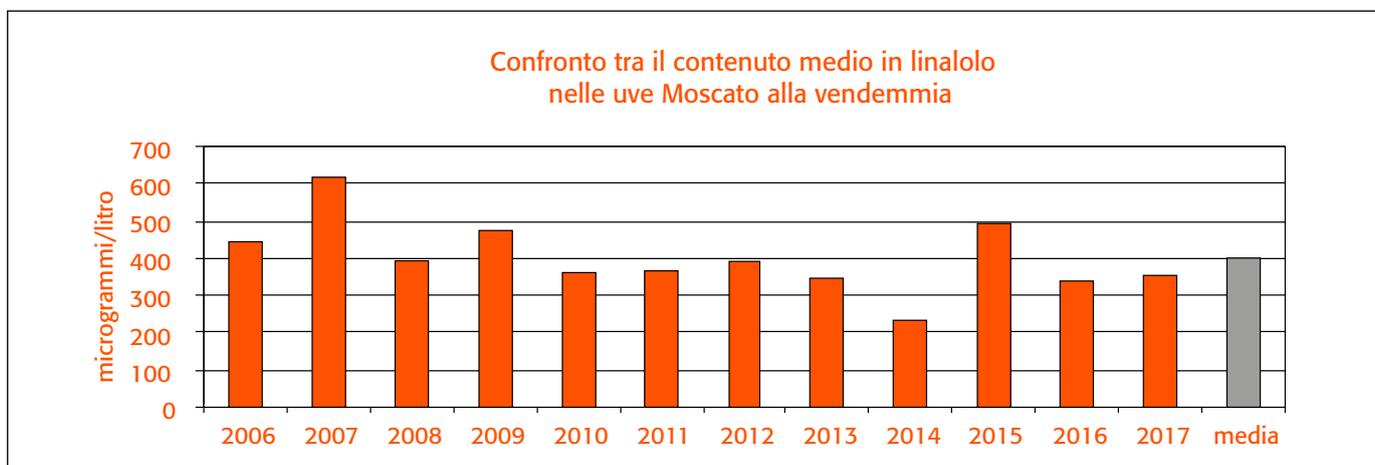
Moscato Bianco – Zona Monferrato e Langhe

Campione		I	II	III
Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.)	MIN	10,9 ↔ 6,7	11,0 ↔ 6,8	15,4 ↔ 10,2
	MEDIA	13,9 ↔ 8,9	16,0 ↔ 10,7	20,1 ↔ 13,9
	MAX	16,5 ↔ 11,0	20,1 ↔ 13,9	23,0 ↔ 10,2
pH	MIN	2,80	2,95	3,16
	MEDIA	2,99	3,16	3,39
	MAX	3,22	3,34	3,66
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	9,9	6,6	5,0
	MEDIA	12,1	8,9	6,3
	MAX	17,5	14,2	8,0

Note: 1° campionamento eseguito il 01/08, 2° il 9/8, 3° il 21/8. Il monitoraggio è stato effettuato su 44 vigneti di riferimento.

(prossimi ai 500 microgrammi/l in simile data). Difficile considerare l'ipotesi di anticipare ulteriormente la vendemmia, anche perché i valori dei precedenti campionamenti dimostravano che tale patrimonio aromatico, in partenza, non differiva sostanzialmente da quello rilevato in vendemmia. Evidentemente questo è il risultato del fortissimo stress idrico che ha interessato proprio le zone elette di coltivazione del vitigno e che ha letteralmente messo in condizioni di sopravvivenza fisiologica le viti, in particolare quelle giovani e degli impianti sommitali. Vero che le partite successive alle prime raccolte, quelle di posizioni meno precoci, presentavano anche all'occhio fenomeni meno marcati di appassimento/disidratazione e dunque probabilmente anche un corredo aromatico migliore. Sul fronte delle avversità, l'Oidio

visto anche la sensibilità specifica del vitigno, è stata sicuramente quella più temibile, con attacchi che si sono presentati nella fase centrale di giugno, in concomitanza della diminuzione dei trattamenti antipe-ronosporici. La gestione delle infezioni instauratesi è risultata, come sempre, ostica. Occorre segnalare, infine, su questo vitigno, un deciso calo produttivo, probabilmente tra i più incisivi. La maggior incidenza è sicuramente da attribuire allo stress idrico. Si pensi che il peso medio delle bacche era nel 2016 di circa 200g/100 bacche, mentre, in data 20 Agosto 2017 il peso medio era di 187g/100 bacche. Anche la gelata e le grandinate, in particolare quella del 24 luglio hanno contribuito al calo delle rese finale dell'ordine del 25%.



BARBERA



Zuccheri	95	Acidità	100
Rapporto Zuccheri/acidità	100	Polifenoli	90
Sanità	100	Quantità	85
TOTALE 570/600 = 95			

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

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

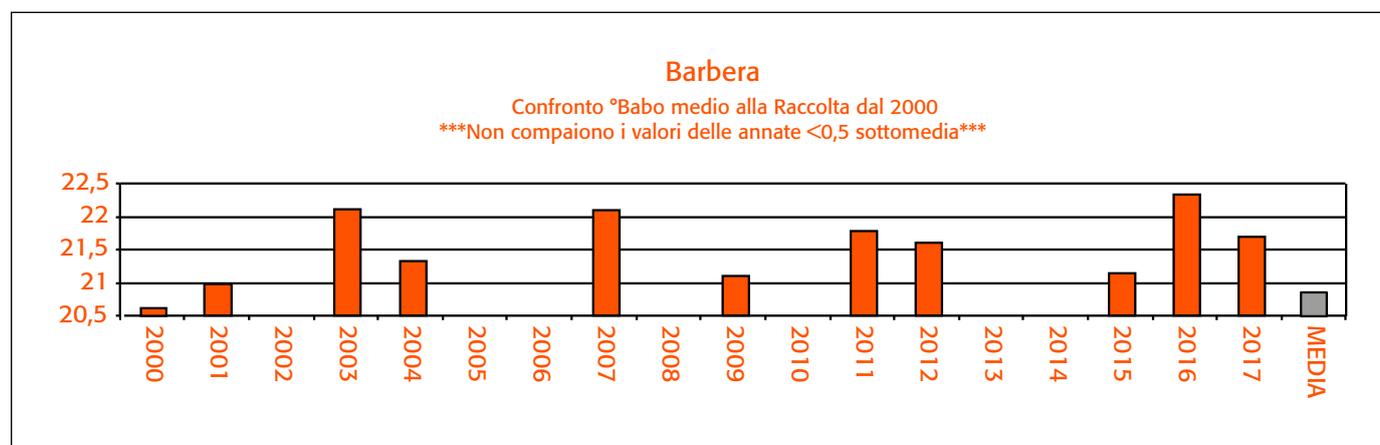
D.O.C.G.: Barbera d'Asti, Barbera del Monferrato Superiore, Nizza; D.O.C.: Barbera d'Alba, Barbera del Monferrato. Gabiano ed Inoltre nelle doc varietali Canavese, Colline Novaresi, Colli Tortonesi, Pinerolesse, e nel Rubino di Cantavenna. Piemonte Barbera.

L'annata

Dati alla raccolta a pagina 57

Il Barbera conferma le sue ottime capacità performanti nelle annate torride come il 2017, similmente al più recente 2015. Praticamente assenti le proble-

matiche sul piano sanitario, a fine agosto gli accumuli zuccherini superavano già ampiamente i 21°babo e si assesteranno, intorno ai 22 °Babo al 10 settembre data media di vendemmia. Gradazioni che proiettano potenzialità alcoliche dei vini sopra ai 15°C (con punte fino a 17) che a dire il vero sono state superate in altre annate (ultima 2016), ma con vendemie collocate ben 2 settimane dopo. La precocità assoluta è dunque elemento tipico dell'annata. Le acidità sono scese a livelli importanti, assestandosi mediamente sotto ai 10 g/l di acido tartarico, valore, che, in relazione alla concentrazione zuccherina indicata, è sicuramente consono all'equilibrio e alla complessità dei vini che ne deriveranno. Non sono mancati, è giusto riportarlo come nota oggettiva, fenomeni di appassimenti marcati fino a scottature nette delle bacche anche soprattutto (ma non sem-



Barbera – Zona Alba, Langhe e Roero

Campione		I	II
Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.)	MIN	19,6 ↔ 13,5	20,5 ↔ 14,2
	MEDIA	21,2 ↔ 14,8	21,8 ↔ 15,2
	MAX	23,9 ↔ 16,8	23,9 ↔ 16,8
pH	MIN	2,81	2,90
	MEDIA	2,98	3,00
	MAX	3,02	3,08
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	10,8	8,7
	MEDIA	11,9	10,3
	MAX	13,9	11,9

Note: 1° campionamento eseguito il 29/8, 2° il 5/9. Il monitoraggio è stato effettuato su 6 vigneti di riferimento.

Barbera – Zona Asti e Monferrato

Campione		I	II	III
Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.)	MIN	16,0 ↔ 10,7	18,0 ↔ 12,2	18,4 ↔ 12,5
	MEDIA	19,5 ↔ 13,4	21,1 ↔ 14,7	21,6 ↔ 15,1
	MAX	22,4 ↔ 15,7	23,5 ↔ 16,7	24,9 ↔ 17,8
pH	MIN	2,71	2,80	2,83
	MEDIA	2,86	2,97	3,01
	MAX	3,15	3,28	3,36
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	8,9	7,4	7,1
	MEDIA	11,8	10,7	9,3
	MAX	15,5	13,0	11,5

Note: 1° campionamento eseguito il 24/8, 2° il 30/8, 3° il 06/9. Il monitoraggio è stato effettuato su 34 vigneti di riferimento.

Barbera – Zona Canavese

Campione		I	II	III
Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.)	MIN	14,0 ↔ 9,0	16,0 ↔ 10,6	18,8 ↔ 12,9
	MEDIA	16,5 ↔ 11,0	18,0 ↔ 12,2	20,3 ↔ 13,9
	MAX	18,0 ↔ 12,2	18,8 ↔ 12,9	20,8 ↔ 14,4
pH	MIN	2,81	3,00	3,07
	MEDIA	2,87	3,07	3,14
	MAX	2,97	3,13	3,21
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	10,8	12,0	8,0
	MEDIA	14,4	13,1	10,3
	MAX	17,0	15,0	11,8

Note: 1° campionamento eseguito il 24/8, 2° il 30/8, 3° il 12/9. Il monitoraggio è stato effettuato su 4 vigneti di riferimento.

pre) ove gli interventi in verde non siano stati modulati in funzione dell'andamento climatico torrido che quest'anno è stato ben interpretabile almeno già da fine giugno. Naturalmente la casistica è stata più frequente negli impianti giovani e nelle posizioni sommitali collinari. Sul fronte del quadro polifeno-

lico, il barbera accusa sicuramente minori criticità rispetto ad altri vitigni, conseguentemente, con un bilancio quantitativo che sul finale si rivela ridimensionato, ma non in modo eccessivo, non si può altro che formulare un giudizio eccellente per questo vitigno e restare in attesa di grandi vini maestosi.

BRACHETTO



Zuccheri	80	Acidità	90
Rapporto Zuccheri/acidità	90	Aromi	80
Sanità	90	Quantità	85
TOTALE 505/600 = 84			

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

Vitigno aromatico a bacca rossa, che caratterizza i noti vini spumanti dolci, o a tappo raso e, molto raramente, vini secchi e passiti. Si coltiva prevalentemente tra i fiumi Belbo e Bormida delle province di Alessandria e Asti, ma anche altrove in Piemonte.

Il vitigno rientra nella D.O.C.G Brachetto d'Acqui e nel Piemonte Brachetto D.O.C.

L'annata

Come per altre annate molto calde (l'ultima il 2015) la fase centrale estiva torrida descritta per quest'annata ha inciso notevolmente sulla maturazione di questo vitigno aromatico, che faceva riscontrare sin

dall'inizio dei campionamenti di controllo maturazione valori molto elevati nell'accumulo zuccherino. La raccolta è stata programmata con largo anticipo, per evitare cali delle acidità troppo elevati (anche se ciò si è verificato in alcuni casi) e si è collocata dopo il 20 agosto. A quel momento la concentrazione zuccherina aveva raggiunto valori importanti, attorno ai 19,5 ° Babo. Molto elevati dunque, ma non eccezionali, come successo nella dinamica di molti altri vitigni.

Salvo rari riscontri oidici, il quadro finale sanitario delle uve, assieme a limitate ustioni sulle bacche è stato molto buono. La resa in vigneto, infine, in moderato calo.



DOLCETTO



Zuccheri	100	Acidità	90
RapportoZuccheri/acidità	90	Polifenoli	90
Sanità	100	Quantità	95
TOTALE 565/600 = 94			

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

È un vitigno coltivato in tutto il Sud Piemonte. Molto diffuso nelle Langhe, la sua coltivazione si innalza dalle zone più basse, vicino ad Alba, fino alle quote più alte del Monregalese. Nel Monferrato è presente soprattutto nell'Ovadese e nella fascia tra Nizza e Acqui Terme.

D.O.C.G.: Dogliani, Dolcetto di Diano d'Alba, Dolcetto di Ovada superiore. D.O.C.: Dolcetto d'Acqui, Dolcetto d'Alba, Dolcetto d'Asti, Dolcetto d'Ovada, Langhe Dolcetto, Monferrato Dolcetto, Colli Tortonesi e Pinerolese Dolcetto. Piemonte Dolcetto.

L'annata

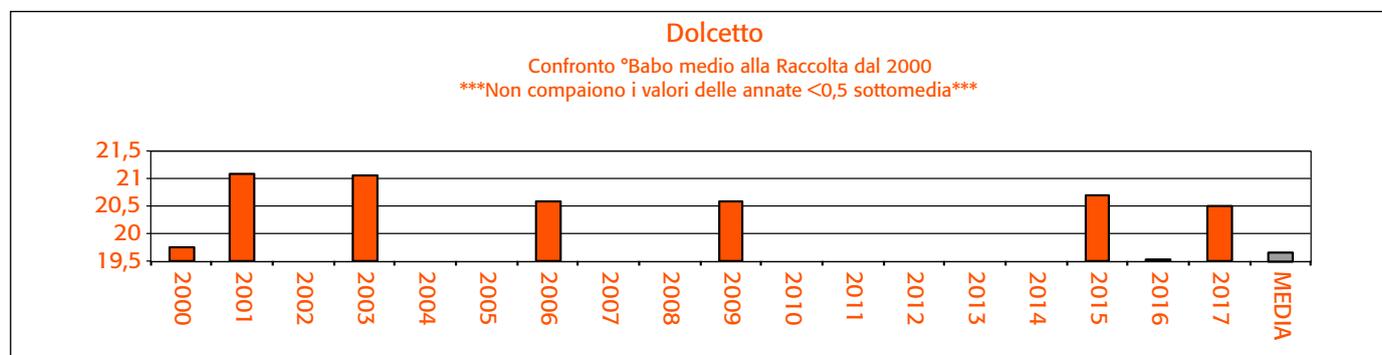
Dati alla raccolta a pagina 57

Annata storica per questo vitigno, che ha proceduto velocissimo nelle sue fasi di maturazione con i primi segnali di invaiatura nell'albese già prima del 10 luglio, con anticipo record.

Gli zuccheri si sono accumulati rapidissimi, come si

leggerà in tabella di maturazione, superando la media di 20 °Babo già prima della fine di Agosto, cosa che ha un precedente solo nel 2003. Le primissime vendemmie, come in quell'anno, sono iniziate a fine agosto, concentrandosi poi nei primi giorni di settembre e terminate nella prima decade del mese nel Doglianese e nel Monregalese. La sanità strepitosa delle uve, assieme a valori finali di acidità lievemente bassi, grazie ad una vendemmia ben programmata (nel 2009 e 2003 erano scesi fino a 5 g/l) e riduzione delle rese tra le più contenute, delineano, per questo vitigno, un quadro finale strepitoso. Anche e soprattutto nelle ultime due zone indicate, generalmente più tardive, che quest'anno hanno beneficiato dell'effetto quota.

Anche per i dolcetti delle altre zone elette dell'Acquese e dell'Ovadese valgono le stesse considerazioni assolutamente positive, con gradazioni finali zuccherine che, in queste zone, si sono assestate su livelli ancor più elevati.



Dolcetto – Zona Alba e Diano d’Alba

Campione		I	II
Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.)	MIN	15,9 ↔ 10,6	17,3 ↔ 11,7
	MEDIA	19,1 ↔ 13,1	20,5 ↔ 14,2
	MAX	21,6 ↔ 15,0	23,2 ↔ 16,3
pH	MIN	3,11	3,19
	MEDIA	3,23	3,34
	MAX	3,43	3,54
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	5,6	5,4
	MEDIA	6,5	6,0
	MAX	8,0	7,2

Note: 1° campionamento eseguito il 22/8, 2° il 29/8. Il monitoraggio è stato effettuato su 9 vigneti di riferimento.

Dolcetto – Zona Dogliani Langhe Monregalesi

Campione		I	II	III
Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.)	MIN	16,8 ↔ 11,3	19,1 ↔ 13,1	20,8 ↔ 14,4
	MEDIA	18,3 ↔ 12,5	20,4 ↔ 14,1	22,1 ↔ 15,4
	MAX	19,5 ↔ 13,4	22,8 ↔ 16,0	23,4 ↔ 16,5
pH	MIN	3,06	3,18	3,31
	MEDIA	3,11	3,25	3,30
	MAX	3,18	3,37	3,32
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	6,0	6,0	5,8
	MEDIA	7,0	6,2	5,8
	MAX	8,2	6,5	5,9

Note: 1° campionamento eseguito il 22/8, 2° il 29/8, 3° il 05/9. Il monitoraggio è stato effettuato su 4 vigneti di riferimento.

Dolcetto – Zona Monferrato

Campione		I	II	III
Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.)	MIN	15,0 ↔ 9,8	16,0 ↔ 10,6	18,2 ↔ 12,3
	MEDIA	16,8 ↔ 11,2	18,5 ↔ 12,5	20,7 ↔ 14,3
	MAX	18,4 ↔ 12,4	19,7 ↔ 13,5	23,4 ↔ 16,4
pH	MIN	3,06	3,18	3,18
	MEDIA	3,11	3,28	3,26
	MAX	3,23	3,40	3,31
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	7,1	5,6	5,3
	MEDIA	8,2	6,3	6,2
	MAX	9,3	7,5	7,0

Note: 1° campionamento eseguito l'1/9, 2° l'8/9, 3° il 15/9. Il monitoraggio è stato effettuato su 6 vigneti di riferimento.

FREISA

★★★★

Zuccheri	85	Acidità	90
RapportoZuccheri/acidità	80	Polifenoli	85
Sanità	100	Quantità	80
TOTALE 520/600 = 87			

Epoca di maturazione: MEDIO-TARDIVA (ultima decade di settembre - prima decade di ottobre).

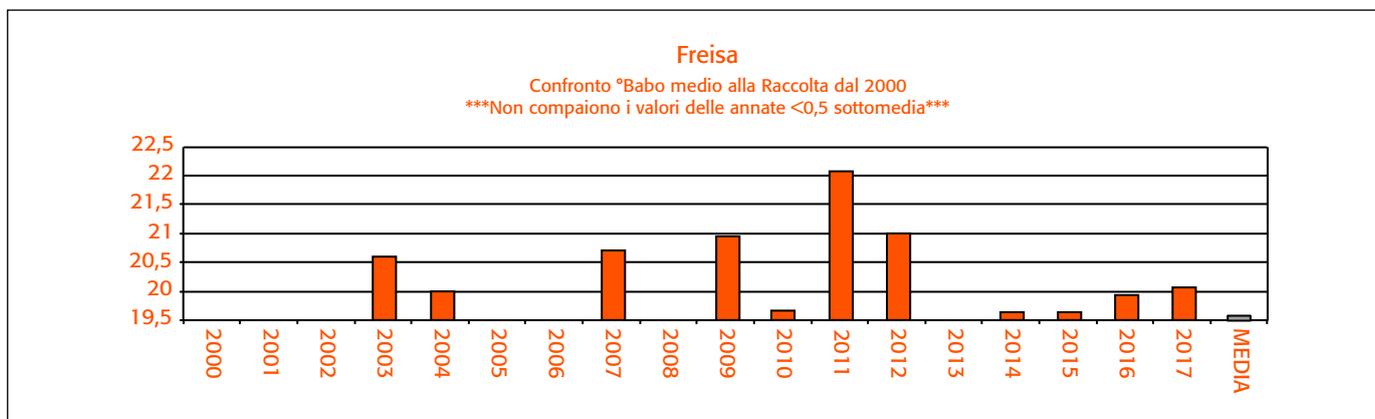
Vitigno a bacca nera coltivato in molti areali viticoli piemontesi (dal Monferrato astigiano al Chierese, dall'Albesse al Saluzzese, dal Canavese fino alle Langhe) ma è nella zona di Castelnuovo Don Bosco, a cavallo tra le province di Asti e Torino, che assume maggiore importanza economica. È un vitigno che si presta alle produzioni di vini fermi, anche di buon corpo, ma anche frizzanti, sia secchi che amabili.

Il Freisa entra come componente principale delle D.O.C.: Freisa d'Asti e Freisa di Chieri, Pinerolese Freisa, Langhe Freisa, Monferrato Freisa e in assemblaggio in numerose D.O.C. del Monferrato.

L'annata

Dati alla raccolta a pagina 58

Come in altre annate molto calde e siccitose nella fase centrale questo vitigno conferma qualche difficoltà nell'accumulo zuccherino, e dunque, da questo punto di vista, performance non ottimali. La vendemmia, al pari di altri rossi più precoci, fa registrare un anticipo storico prossimo alle 3 settimane rispetto alla norma con un ottimo quadro acido finale, livellato appena sopra gli 8 g/l, un pH ottimale ed un caratteristico contenuto medio-alto di acido malico nettamente superiore ai 2,50 g/l. Ottima sanità delle uve, con una resa in netta flessione rispetto alla media, concorrono a definire un ottimo giudizio, comunque.



Freisa – Zona Langhe

Campione		I	II
Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.)	MIN	-	-
	MEDIA	20,1 ↔ 13,9	20,3 ↔ 14,0
	MAX	-	-
pH	MIN	-	-
	MEDIA	3,10	3,19
	MAX	-	-
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	-	-
	MEDIA	9,1	8,1
	MAX	-	-

Note: 1° campionamento eseguito il 22/8, 2° il 29/8. Il monitoraggio è stato effettuato su 9 vigneti di riferimento.

GRIGNOLINO



Zuccheri	100	Acidità	90
Rapporto Zuccheri/acidità	90	Polifenoli	95
Sanità	100	Quantità	90
TOTALE 565/600 = 94			

Epoca di maturazione: MEDIO-TARDIVA (ultima decade di settembre - prima decade di ottobre).

Le sabbie astiane e le marne calcareo-argillose del Monferrato casalese, entrambe a sinistra del Tanaro, sono i principali ambienti di coltivazione del Grignolino.

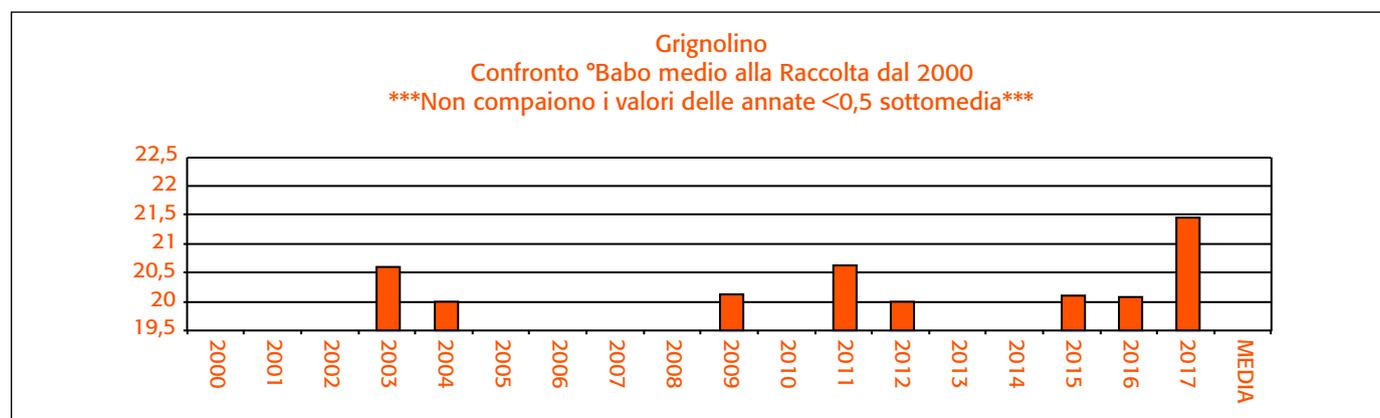
Vitigno e vino di grande personalità, ha la sfortuna di non essere pienamente rispondente al cosiddetto "gusto internazionale", che privilegia vini di grande morbidezza e concentrazione; ma per chi vuole giocare la carta dell'unicità e del territorio rimane un vino importante.

D.O.C.: Grignolino d'Asti, Grignolino del Monferrato Casalese, Piemonte Grignolino.

L'annata

Dati alla raccolta a pagina 58

Grandissima annata per questo vitigno di spiccata personalità che è stato raccolto con un anticipo straordinario: all'inizio della seconda decade di settembre. Le gradazioni zuccherine erano, al momento, strepitose, con acidità a livelli ottimali ed una sanità superlativa. L'unico fattore di non piena soddisfazione potrebbero essere le rese, in discreto calo. Si prospettano vini, probabilmente, di maggiore morbidezza e concentrazione, che si scostano da quelli più spigolosi che in altre annate delineano la tipicità del vitigno. Il giudizio sulle uve non può che essere massimo.



Grignolino – Zona Monferrato

Campione		I	II	III
Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.)	MIN	–	–	–
	MEDIA	19,4 ↔ 13,3	21,2 ↔ 14,7	21,4 ↔ 14,9
	MAX	–	–	–
pH	MIN	–	–	–
	MEDIA	3,03	3,05	3,15
	MAX	–	–	–
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	–	–	–
	MEDIA	8,7	8,9	7,5
	MAX	–	–	–

Note: 1° campionamento eseguito 24/8, 2° il 30/8, 3° il 06/9. Il monitoraggio è stato effettuato su 2 vigneti di riferimento.

NEBBIOLO

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

Il Nebbiolo è un vitigno con areale di coltivazione esteso su tutto il Piemonte. Le Langhe e il Roero a Sud, dove trova maggior diffusione, i Colli dell'Alto Vercellese e dell'Alto Novarese a Nord, il Canavese e Carema. È un vitigno caratterizzato da elevato vigore e da produttività molto variabile in funzione del clone e dello stato sanitario (presenza o meno di virus). È un vitigno

a germogliamento precoce ed a maturazione tardiva: la sua coltivazione è limitata a zone più vocate, in vigneti con esposizione ottimale.

D.O.C.G.: Barbaresco, Barolo, Gattinara, Ghemme, Roero; D.O.C.: Albugnano, Boca, Bramaterra, Canavese Nebbiolo, Carema, Colline Novaresi Nebbiolo o Spanna, Coste della Sesia Nebbiolo o Spanna, Fara, Langhe Nebbiolo, Lessona, Nebbiolo d'Alba, Sizzano, Valli Ossolane

L'ANNATA NELLE LANGHE E NEL ROERO



Dati alla raccolta a pag. 59

Sicuramente per il Nebbiolo si chiude un'altra annata impossibile da dimenticare, come premesso nel quadro iniziale, che lascerà un giudizio eccellente, senza lode a causa dell'andamento climatico estremo che abbiamo ripetutamente descritto. L'inizio è drammatico, con la grandinata descritta nel Barbaresco il giorno prima di Pasqua che, sembra non voler presagire bene. Poco dopo, il tremendo ritorno di freddo che lascia sul campo un paesaggio invernale ma, fortunatamente grazie i vigneti di questo vitigno posti notoriamente nelle posizioni più alte e ben esposte. Anche se non è mancato qualche danno in posizioni di media-collina, legato a movimenti delle masse d'aria fredde in assestamento nei fondovalle. Così si è vacillati per un po' nell'incertezza delle conseguenze di questo shock termico fino alla metà di maggio, quando un recupero rapido ed importante delle temperature riporta prontamente lo splendore della fioritura, in netto anticipo rispetto alle annate medie. Ne seguono quaranta giorni stupendi in cui, probabilmente la dotazione idrica dei terreni è ancora ottimale e ciò permette il completamento rapidissimo della crescita delle bacche fino alla chiusura del grappolo. L'oidio fa la sua comparsa anche su questo vitigno ma la pressione è meno forte rispetto ai bianchi. Le viti poi cominciano da inizio luglio ad accusare le alte temperature e la carenza idrica, lanciando segnali precocissimi di avvio maturazione con

Zuccheri	95	Acidità	90
Rapporto Zuccheri/acidità	90	Polifenoli	85
Sanità	100	Quantità	85
TOTALE 545/600 = 91			

la lignificazione dei tralci a fine giugno nelle posizioni estreme. Il resto è "noia" meteorologica perché si susseguono, ininterrotte, una serie di giornate caldissime e asciutte in cui gli episodi piovosi si contano su una mano. Il bilancio deficitario idrico finale, nel momento in cui si scrive (fine novembre) è aggravato anche dalla una scarsità di piogge, raramente vista prima, nel post vendemmia/autunnale. In questo contesto il Nebbiolo ha avuto un esordio ed una progressione della maturazione velocissima, anche se gli accumuli finali non sono sui livelli massimi (ma quasi). Su questo relativo deficit di accumulo ha sicuramente influito il blocco dell'attività fotosintetica conseguente allo stress idrico, che ha influito anche nel lento procedere dell'invaiaura a fine luglio. Il fatto particolare ed interessante è che le posizioni più basse dei vigneti, a differenza di quello che normalmente accade, hanno probabilmente compensato il ritardo da quelle sommitali, colmando la disomogeneità che si era creata in pre.fioritura a causa del freddo. In vendemmia si arriva prestissimo (le prime uve sono state raccolte intorno al 15 settembre), con valori di acidità decisamente bassi ma non "crollati" come in altre annate. Il quadro di maturità fenolica è discreto sui valori in avvio, anche se non se ne risconterranno progressioni significative, ad evidenza che maturità tecnologica e fenolica, quest'anno, sono andate di pari passo. La quantità finale è risultata solo in lieve riduzione.

Nebbiolo – Zona Barbaresco

Campione		I	II	III	IV
Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.)	MIN	19,4 ↔ 13,3	19,9 ↔ 13,7	20,2 ↔ 14,0	20,9 ↔ 14,5
	MEDIA	20,7 ↔ 14,4	21,0 ↔ 14,6	21,1 ↔ 14,7	21,8 ↔ 15,2
	MAX	21,5 ↔ 14,9	21,7 ↔ 15,2	22,0 ↔ 15,4	21,9 ↔ 15,3
pH	MIN	3,01	3,10	3,08	3,20
	MEDIA	3,10	3,18	3,20	3,25
	MAX	3,23	3,27	3,30	3,33
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	6,0	5,3	5,0	4,7
	MEDIA	7,4	6,4	6,3	5,5
	MAX	8,5	7,5	7,2	6,0

Note: 1° campionamento eseguito il 30/8, 2° il 6/9, 3° il 13/9, 4° il 20/9. Il monitoraggio è stato effettuato su 8 vigneti di riferimento.

Nebbiolo – Zona Barolo

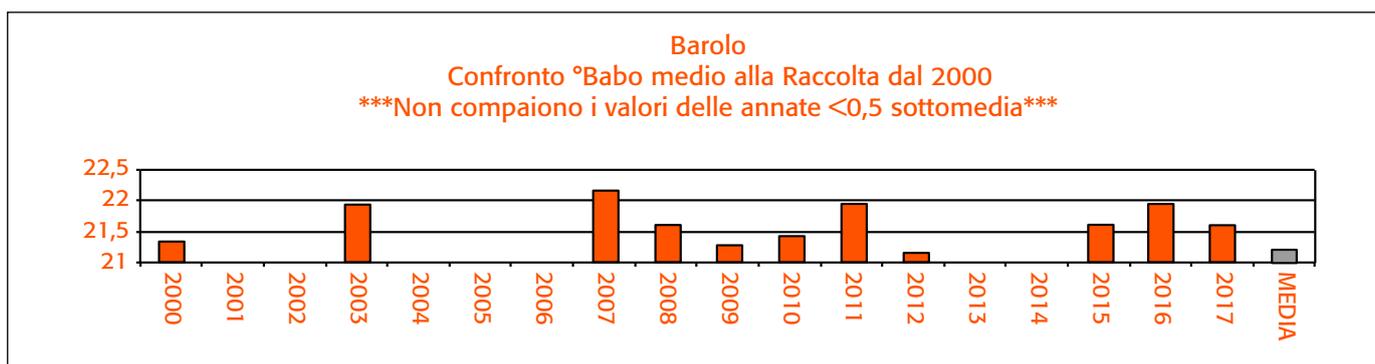
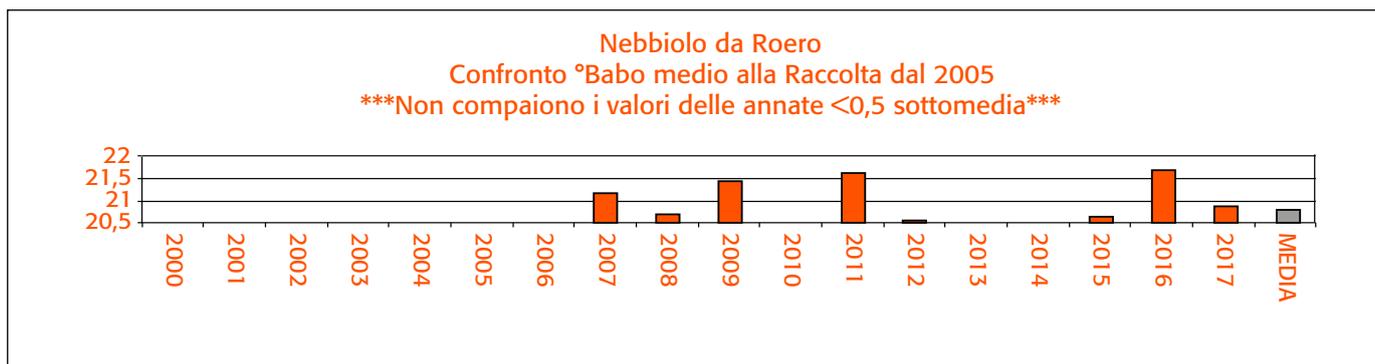
Campione		I	II	III	IV
Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.)	MIN	19,0 ↔ 13,1	19,6 ↔ 13,5	20,5 ↔ 14,2	21,2 ↔ 14,7
	MEDIA	20,1 ↔ 13,9	20,7 ↔ 14,4	21,1 ↔ 14,7	21,7 ↔ 15,0
	MAX	21,5 ↔ 14,2	21,5 ↔ 14,2	21,9 ↔ 15,3	22,4 ↔ 15,7
pH	MIN	2,99	3,06	3,04	3,13
	MEDIA	3,07	3,14	3,18	3,22
	MAX	3,18	3,20	3,28	3,31
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	6,4	6,1	5,8	5,7
	MEDIA	7,5	6,8	6,4	6,1
	MAX	9,1	8,1	7,0	6,8

Note: 1° campionamento eseguito il 30/8, 2° il 6/9, 3° il 13/9, 4° il 20/9. Il monitoraggio è stato effettuato su 15 vigneti di riferimento.

Nebbiolo – Zona Roero

Campione		I	II	III	IV
Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.)	MIN	18,7 ↔ 12,8	19,7 ↔ 13,6	20,3 ↔ 14,1	20,5 ↔ 14,2
	MEDIA	19,7 ↔ 13,6	20,4 ↔ 14,1	20,9 ↔ 14,5	21,5 ↔ 14,8
	MAX	21,9 ↔ 15,3	22,9 ↔ 16,1	21,9 ↔ 15,3	20,9 ↔ 15,0
pH	MIN	2,96	2,97	3,03	3,04
	MEDIA	3,00	3,03	3,14	3,10
	MAX	3,04	3,14	3,31	3,19
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	8,0	6,9	5,4	6,3
	MEDIA	8,5	7,7	7,2	7,0
	MAX	8,8	8,4	6,6	7,3

Note: 1° campionamento eseguito il 30/8, 2° il 6/9, 3° il 13/9, 4° il 20/9. Il monitoraggio è stato effettuato su 5 vigneti di riferimento.



L'ANNATA NELL'ALTO PIEMONTE

★★★★★

Zuccheri	90	Acidità	90
Rapporto Zuccheri/acidità	100	Polifenoli	90
Sanità	100	Quantità	95
TOTALE 565/600 = 94			

Dati alla raccolta a pag. 59

Negli areali di coltivazione pedemontana del Nebbiolo l'annata che si chiude si può probabilmente definire PERFETTA. L'andamento della fasi fenologiche è scandito da un anticipo notevole ed in crescendo, ma mai da record, nemmeno in vendemmia, avvenuta nell'ordine della precocità come nel 2003. Hanno giocato a favore gli apporti di pioggia aggiuntivi descritti rispetto al sud piemonte (390 mm nel periodo vegetativo, che rappresentato comunque un terzo in della piovosità media storica locale) ed un regime termico, che nel

suo complesso, è stato lievemente meno infuocato del 2003. Conseguentemente il Nebbiolo, che dà il meglio -notoriamente in annate a ciclo più lungo, ha potuto chiudere il suo percorso di maturazione con qualche giorno in più anche grazie ad un esordio di settembre non proprio caldissimo come altrove. Il quadro di maturazione tecnologica e fenolica, nonché quello sanitario - perfetto- ed il bilancio quantitativo finale ridotto marginalmente, concorrono nella definizione di un'annata di quelle che se ne augurano 100 altre ancora. Attendiamo perciò anche dall'Alto Piemonte vini strepitosi.

Nebbiolo – Zona Canavese

Campione		I	II	III	IV
Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.)	MIN	16,0 ↔ 10,6	17,2 ↔ 11,5	18,4 ↔ 12,5	18,8 ↔ 12,8
	MEDIA	17,1 ↔ 11,5	18,7 ↔ 12,7	19,3 ↔ 13,3	20,3 ↔ 13,9
	MAX	17,8 ↔ 12,0	19,8 ↔ 13,6	20,4 ↔ 14,1	21,8 ↔ 15,2
pH	MIN	3,07	3,07	3,04	3,14
	MEDIA	3,15	3,15	3,12	3,20
	MAX	3,27	3,27	3,20	3,29
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	8,4	7,2	6,8	6,8
	MEDIA	9,8	8,6	8,0	7,5
	MAX	10,8	9,5	9,1	8,4

Note: 1° campionamento eseguito il 1/9, 2° il 11/9, 3° il 18/9, 4° il 25/09. Il monitoraggio è stato effettuato su 5 vigneti di riferimento.

Nebbiolo – Zona Gattinara

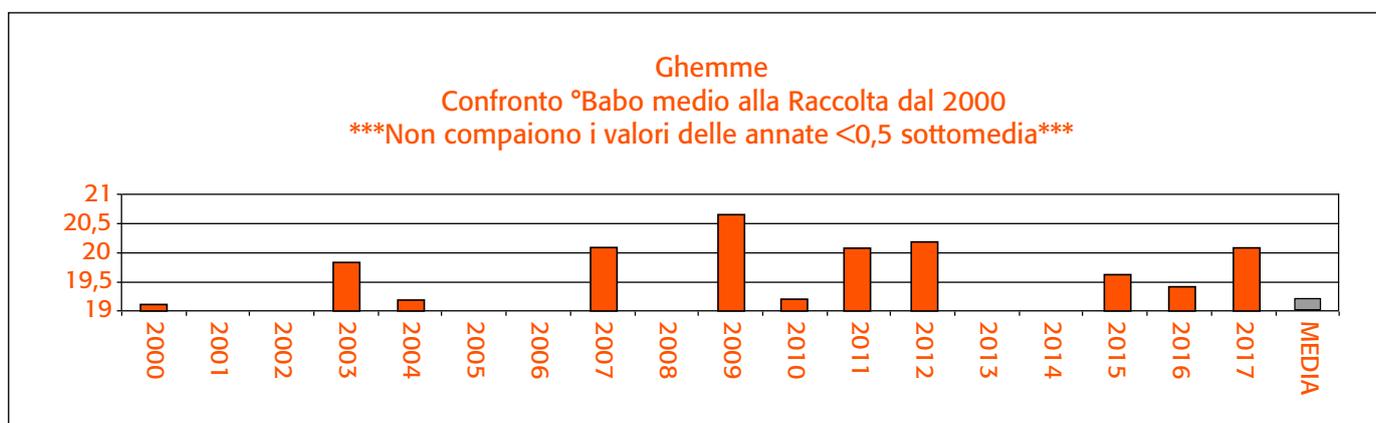
Campione		I	II	III	IV
Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.)	MIN	18,0 ↔ 12,2	19,4 ↔ 13,3	19,7 ↔ 13,6	20,6 ↔ 14,2
	MEDIA	18,5 ↔ 18,5	20,7 ↔ 14,3	20,6 ↔ 14,3	21,0 ↔ 14,5
	MAX	19,4 ↔ 13,3	21,7 ↔ 15,1	21,2 ↔ 14,7	21,8 ↔ 15,2
pH	MIN	2,75	3,13	3,07	3,23
	MEDIA	2,83	3,16	3,15	3,25
	MAX	2,90	3,20	3,16	3,28
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	11,0	9,5	7,3	6,8
	MEDIA	11,7	9,9	8,5	7,0
	MAX	13,2	11,2	10,1	7,2

Note: 1° campionamento eseguito il 29/8, 2° il 6/9, 3° il 12/9, il 4° il 20/9. Il monitoraggio è stato effettuato su 4 vigneti di riferimento.

Nebbiolo – Zona Ghemme - Colline Novaresi

Campione		I	II	III	IV
Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.)	MIN	15,3 ↔ 10,0	17,8 ↔ 12,0	18,2 ↔ 12,3	19,6 ↔ 13,5
	MEDIA	16,8 ↔ 11,2	18,9 ↔ 12,9	19,6 ↔ 13,5	20,1 ↔ 13,8
	MAX	17,6 ↔ 11,9	20,3 ↔ 14,0	20,6 ↔ 14,2	20,6 ↔ 14,2
pH	MIN	2,94	2,95	3,03	3,11
	MEDIA	2,97	3,06	3,14	3,20
	MAX	3,01	3,22	3,28	3,34
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	7,0	7,7	5,6	5,4
	MEDIA	10,2	9,2	7,3	6,9
	MAX	12,0	10,6	9,8	8,9

Note: 1° campionamento eseguito il 28/8, 2° il 6/9, 3° il 12/9, 4° il 19/9. Il monitoraggio è stato effettuato su 5 vigneti di riferimento.



MATURITÀ FENOLICA UVE NEBBIOLO 2017

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

Il particolare andamento climatico dell'estate ha favorito un decorso precoce della maturazione delle uve Nebbiolo, come ben evidenziano l'accumulo degli zuccheri e il basso livello dell'acidità totale riscontrati tra il 13 e il 20 settembre nei vigneti monitorati. Gli effetti delle elevate temperature e dello stress idrico hanno prodotto riflessi evidenti sull'accumulo delle sostanze fenoliche indispensabili per la longevità dei grandi vini derivati da questo vitigno. Gli areali delle Langhe di riferimento per le tre DOCG derivate dal Nebbiolo hanno evidenziato un livello della maturità fenolica delle uve leggermente in controtendenza rispetto alle precedenti annate, che si sono caratterizzate per un andamento climatico più mite. L'accelerazione del processo di maturazione che ricorda quello riscontrato nel 2003, ha determinato un incremento limitato nell'accumulo delle antocianine nell'ultimo mese, sebbene con peculiarità in dipendenza della zona considerata. I campioni provenienti dai vigneti del Barbaresco monitorati mostrano, alla raccolta, un tenore di antociani potenziali (A1) che si assesta sui 500-510 mg/L. Le uve da Barolo campionate hanno raggiunto al 20 settembre valori di A1 poco superiori a quelli del Barbaresco (520 mg/L). Questi valori di A1 risultano inferiori a quanto osservato nella vendemmia 2016 ma sono confrontabili con i valori medi del 2003, sebbene questi ultimi manifestarono una maggiore variabilità tra i vigneti della stessa denominazione. Rispetto all'omogeneità del contenuto di antociani potenziali evidenziata, è emersa una sostanziale differenza del volume medio degli acini tra i vigneti della stessa zona, nell'ordine del 20 % nel Barolo e di quasi il 30 % nell'areale del Barbaresco. I vigneti del Roero hanno evidenziato un andamento dell'accumulo degli antociani simile a quello delle altre zone. Alla raccolta è emersa una variabilità più ampia tra i vigneti ma con minime differenze del volume medio delle bac-

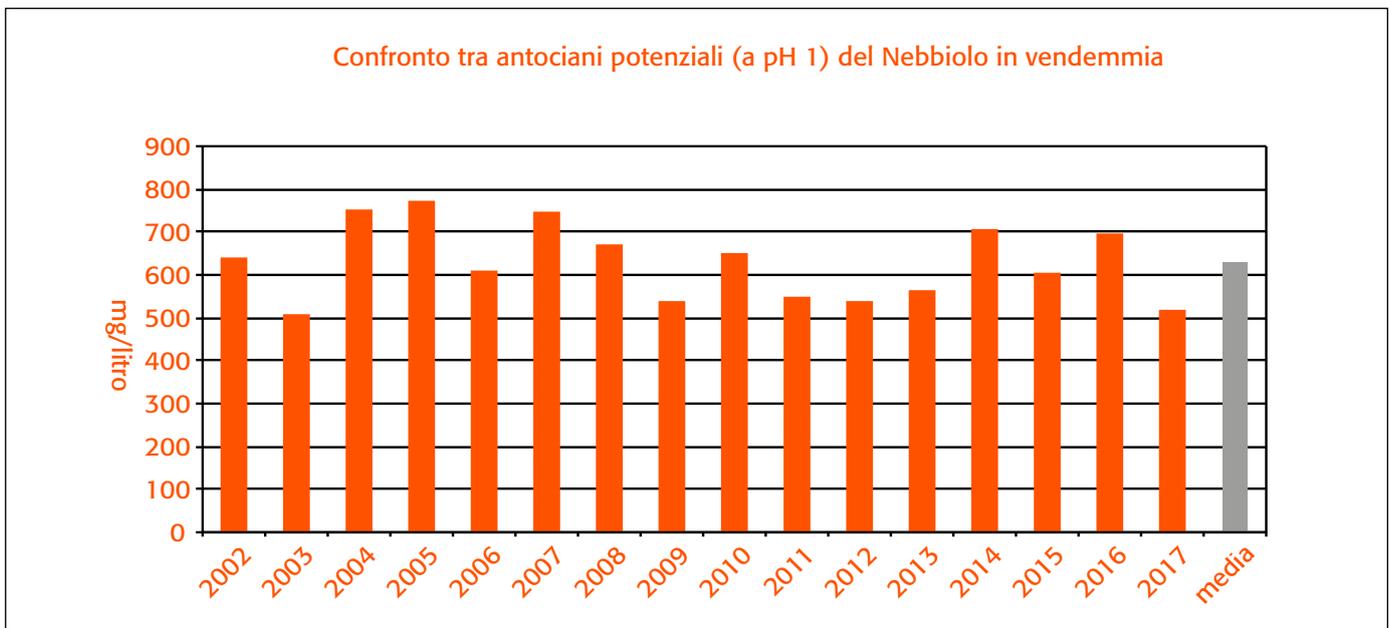
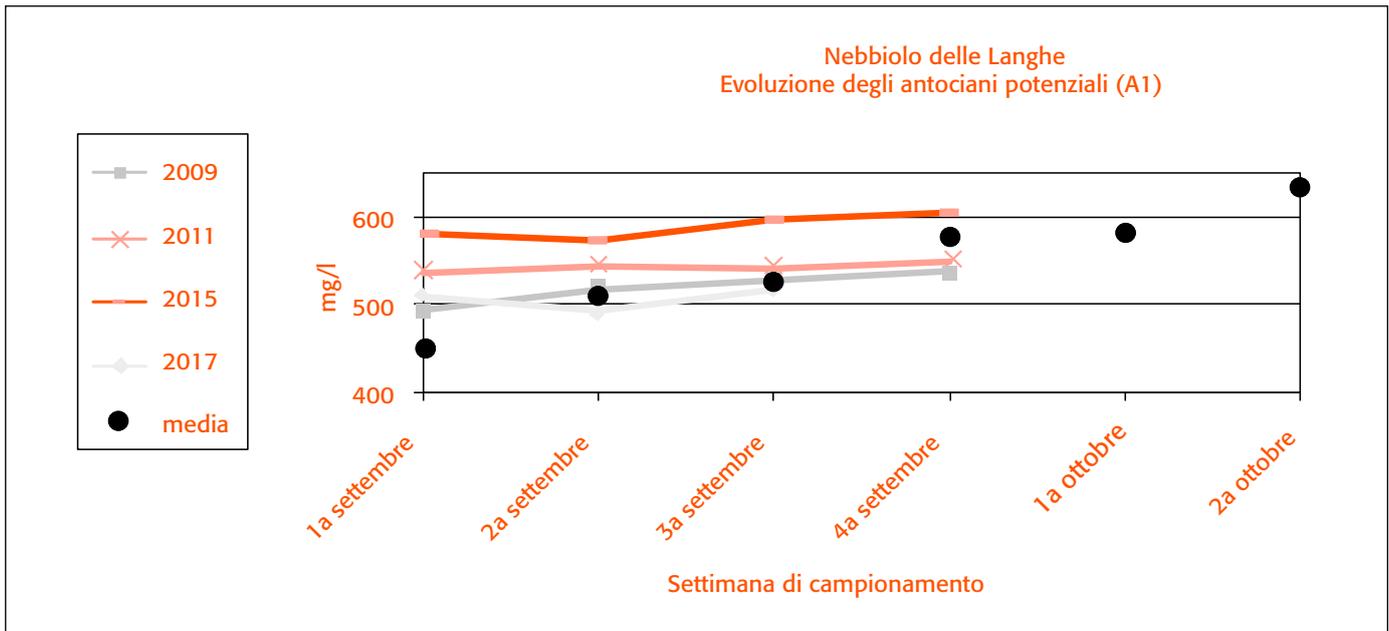
che. Questo risultato conferma una tendenza emersa già negli anni precedenti. Il vigneto "Braidà" di Monteu Roero ha raggiunto la massima concentrazione di antociani potenziali (587 mg/L) tra tutti i vigneti studiati. L'ottimo stato della sanità delle uve corrisponde ad una struttura cellulare della buccia poco degradata, a cui corrispondono valori elevati del parametro EA (indice di maturità cellulare). Nel 2017 si sono riscontrati valori alla raccolta dell'indice di maturità cellulare variabili tra il 36 e il 38 % nei vigneti della destra Tanaro, mentre nel Roero i valori di EA risultano superiori (41-44 %). Questi valori di EA, nettamente superiori a quelli rilevati nella vendemmia 2003 (ca. 30 %), rallentano l'estrazione delle antocianine dalle bucce e richiedono operazioni meccaniche più intense o tempi di macerazione più prolungati. La maturazione dei vinaccioli, espressa dal parametro Mp, mostra valori con discreta variabilità tra le uve controllate nei tre areali compresi nell'intervallo 56-67 %. I valori di Mp appaiono maggiormente dispersi rispetto a quelli evidenziati dall'indice EA, senza differenze rilevanti tra le diverse zone. Le uve da Barolo di "Vigna Rionda" hanno raggiunto una migliore maturazione dei semi (valori di Mp pari a 56,1 %) a cui corrisponde una minore estraibilità dei tannini contenuti. Nel complesso le uve Nebbiolo hanno raggiunto un potenziale fenolico totale (ascrivibile ai tannini ceduti dalle bucce e dai vinaccioli) di tutto rilievo con valori dell'indice A280 generalmente superiori a 60.

Il patrimonio polifenolico accumulato dalle uve Nebbiolo nel 2017 può garantire una struttura e un colore del vino importanti. Le analogie riscontrate con il millesimo 2003 consigliano una gestione della vinificazione e dell'affinamento tesa, oltre a ricercare un giusto equilibrio sensoriale, a controllare e rallentare i processi evolutivi che potrebbero condizionare la longevità di queste nobili DOCG derivate dal Nebbiolo.

Maturità fenolica 2017 (metodo Glories modificato)

Data prelievo	Peso medio acino (g)	*Brix	Acidità totale (g/L)	pH	A3.2 (mg/L)	A1 (mg/L)	EA %	A280	Mp% (RTA=77)
30-ago	1,60	24,00	7,42	3,09	320	515	37,5	70,4	64,9
06-set	1,62	24,40	6,84	3,14	307	480	35,9	70,0	66,1
13-set	1,668	24,70	6,28	3,21	314	493	36,4	64,9	62,5
20-set	1,69	25,10	6,37	3,19	324	592	39,2	66,3	62,1

A1 = potenziale antociani; A3.2 = potenziale antociani facilmente estraibili; A280 = indice dei polifenoli totali
EA% = indice di maturità cellulare; Mp% = contributo dei tannini dei vinaccioli



PELAVERGA PICCOLO



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

È coltivato in una ristretta area dell'albese, nei dintorni di Verduno (CN). È vitigno vigoroso dai lunghi internodi, vigoria media e produttività buona e costante. Vinificato in purezza il Pelaverga Piccolo da un vino rosso rubino con riflessi violacei e sentori di frutta è spezie; di medio corpo ma con alcolicità spesso elevata, si consuma giovane o dopo un moderato invecchiamento.

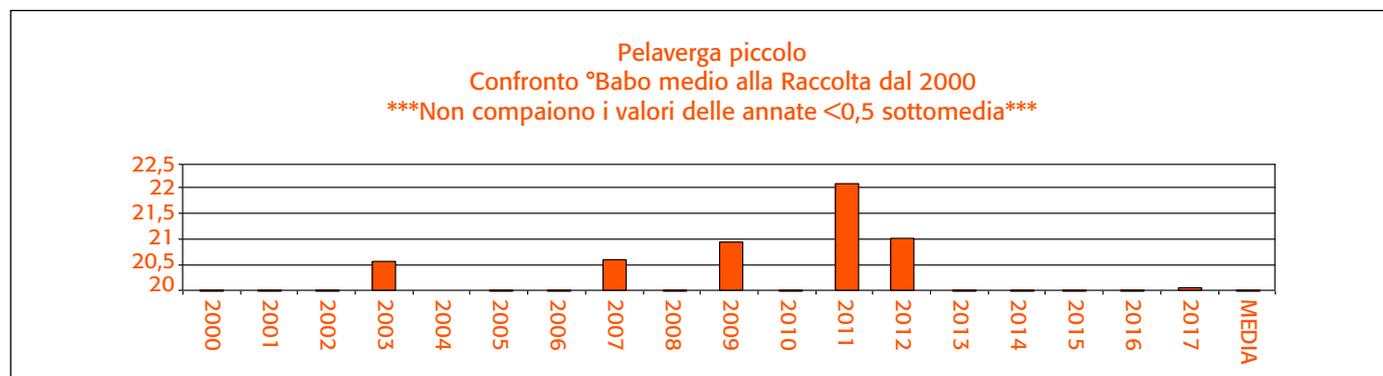
D.O.C.: Verduno Pelaverga, piccolissima doc, ristretta ai comuni di Verduno, La Morra e Roddi d'Alba.

Zuccheri	100	Acidità	100
Rapporto Zuccheri/acidità	100	Profumi	85
Sanità	90	Quantità	90
TOTALE 565/600 = 94			

L'annata

Dati alla raccolta a pagina 58

Ottimo il quadro finale complessivo di questo vitigno che, in vendemmia, presenta gradazioni zuccherine molto elevate, ma senza sconfinamenti su livelli non consoni alla tipologia dei vini più pronti che lo caratterizzano. Anche le acidità, in rapporto, nella loro discesa si sono fermate a valori ottimali di poco sotto i 7 g/l di ac.tartarico. Sanità delle uve e, quantità in flessione non rilevante, concorrono all'assegnazione di tutte le stelle disponibili.



Pelaverga Piccolo – Zona Langhe

Campione		I	II
Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.)	MIN	–	–
	MEDIA	20,5 ↔ 14,2	20,7 ↔ 14,3
	MAX	–	–
pH	MIN	–	–
	MEDIA	3,06	3,11
	MAX	–	–
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	–	–
	MEDIA	7,5	6,8
	MAX	–	–

Note: 1° campionamento eseguito il 29/8, 2° il 05/9. Il campionamento è eseguito su 2 vigneti di riferimento.

RUCHÉ

★★★★

Zuccheri	100	Acidità	50
Rapporto Zuccheri/acidità	65	Aromi	70
Sanità	90	Quantità	80
TOTALE 455/600 = 76			

Epoca di maturazione: MEDIA (fine settembre).

Il Ruché è un vitigno dalle origini oscure, coltivato esclusivamente nei dintorni di Castagnole Monferrato (AT), di media vigoria e elevata fertilità; la parete fogliare verde chiaro, folta e compatta per l'abbondante emissione di germogli anticipati, facilita l'accumulo di zuccheri. Il grappolo alla maturità è medio-grande, cilindrico allungato, con ali ben sviluppate; l'acino è medio-piccolo, di colore blu-nero violetto. I vini che produce hanno colore rosso rubino brillante, dai profumi intensi e complessi, leggermente aromatici, speziati, spesso piuttosto alcolici, di bassa acidità e privi di tannicità.

D.O.C.G.: Ruché di Castagnole Monferrato. Piccolissima doc limitata a soli 7 comuni in provincia di Asti: Castagnole Monferrato, Montemagno, Grana, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo, Viarigi.

L'annata

Dati alla raccolta a pagina 58

Maturazione precocissima anche per questo vitigno semiaromatico, con accumuli zuccherini che a fine agosto, in concomitanza con l'inizio incredibilmente anticipato della vendemmia, raggiungevano un livello mai visto prima prossimo ai 22 °Babo. In contrapposizione però, come aspetto critico, sono da considerare i valori di acidità anch'essi scesi a livelli record, addirittura oltre quelli del 2015: 4,3 g/l (con punte prossime ai 4) e pH conseguenti prossimi ai 3,5. Molto buona la sanità complessiva delle uve e ottime il voto sulla quantità solo lievemente ridimensionata.

Ruché – Zona Monferrato

Campione		I	II
Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.)	MIN	–	–
	MEDIA	21,4 ↔ 14,9	21,9 ↔ 15,3
	MAX	–	–
pH	MIN	–	–
	MEDIA	3,33	3,49
	MAX	–	–
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	–	–
	MEDIA	5,1	4,3
	MAX	–	–

Note: 1° campionamento eseguito il 24/8, 2° il 30/9. Il campionamento è eseguito su 2 vigneti di riferimento.

VESPOLINA



Zuccheri	90	Acidità	95
Rapporto Zuccheri/acidità	95	Profumi	90
Sanità	100	Quantità	100
TOTALE 570/600 = 95			

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 costante; il grappolo è medio, cilindrico o piramidale, un po' allungato, alato, spargolo; l'acino di media grandezza, ellissoidale, di colore blu. Tradizionalmente veniva vinificato in assemblaggio con Uva rara, Croatina, Nebbiolo, ai quali apporta colori e profumi floreali, ma oggi la produzione di Vespolina in purezza è in aumento; i vini hanno profumi molto particolari, foglie di tè verde, note floreali, frutti rossi e spezie.

D.O.C.: Colline Novaresi Vespolina e, in uvaggio, nelle altre doc dell'Alto Piemonte.

L'annata

Anche questo vitigno autoctono del novarese merita il podio in quest'annata dove ha potuto esprimersi

al meglio, visto l'andamento meteo lineare, senza sbalzi nella disponibilità idrica. In particolare, per esso, risulta fondamentale il periodo della fioritura che quest'anno si è svolta a fine maggio in piena connotazione estiva e, conseguentemente, non ci sono state manifestazioni di senescenza precoce del rachide, che talvolta ne ostacolano il completamento della maturazione e/o hanno comunque implicazioni negative. Arresto vegetativo precocissimo, ridottissimi fenomeni di arrossamenti fogliari e, soprattutto, un profilo sanitario eccellente. Questa è la vespolina 2017. Mai viste le cassette per la vendemmia pronte nei vigneti il 12 di settembre. Ne attendiamo i vini, con un unico interrogativo sulla nota tipicamente speziata che li caratterizza. Ma siamo fiduciosi.

Vespolina – Zona Colline Novaresi

Campione		I	II	III
Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.)	MIN	–	–	–
	MEDIA	17,4 ↔ 11,7	18,5 ↔ 12,6	19,1 ↔ 13,1
	MAX	–	–	–
pH	MIN	–	–	–
	MEDIA	3,03	3,01	3,10
	MAX	–	–	–
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	–	–	–
	MEDIA	10,9	9,6	9,1
	MAX	–	–	–

Note: 1° campionamento eseguito il 28/8, 2° il 4/9, 3° il 12/9. Il monitoraggio è stato effettuato su 3 vigneti di riferimento.

CHARDONNAY

★★★★

Zuccheri	80	Acidità	90
Rapporto Zuccheri/acidità	90	Profumi	60
Sanità	100	Quantità	70
TOTALE 490/600 = 82			

Epoca di maturazione: PRECOCE (prima decade di settembre).

Lo Chardonnay è un vitigno a bacca bianca originario della Borgogna, ormai coltivato in tutte le principali aree viticole mondiali. Si presta ugualmente bene alla produzione di vini spumanti sia alla produzione di vini fermi, nonché alla fermentazione e affinamento in barrique.

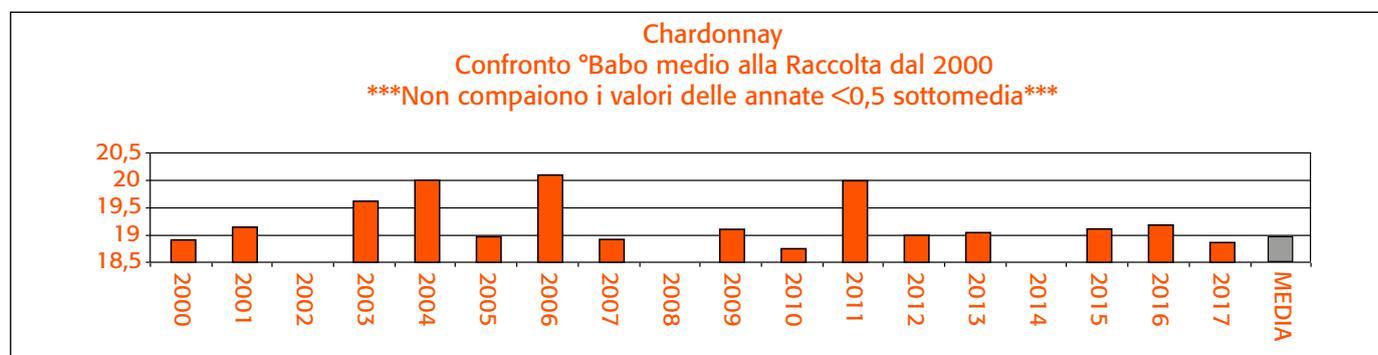
Lo Chardonnay entra come componente principale nelle D.O.C.G.:Alta Langa e nelle Doc:Langhe Chardonnay, Piemonte Chardonnay.

uve destinate alla produzione di vini spumanti sono iniziate già intorno alla prima decade di agosto. La maturazione, visto l'andamento della fase centrale di quel mese, è proseguita velocissima. Le vendemmie, per le uve destinate a dare vini fermi, erano ampiamente concluse entro la fine del mese. Si sono riscontrati accumuli zuccherini molto buoni e contrapposte acidità dei mosti scese a livelli ottimi. La corretta programmazione della vendemmia, anche in questo caso, si è rivelata fondamentale. La quantità è notevolmente in calo.

L'annata

Dati alla raccolta a pagina 60

Come per gli altri bianchi a maturazione precoce, anche lo chardonnay ha raggiunto quest'anno, con estrema rapidità e precocità, un ottimo livello di maturazione, tanto che le prime vendemmie delle



Chardonnay

Campione		I	II
Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.)	MIN	15,6 ↔ 10,4	18,0 ↔ 12,2
	MEDIA	16,5 ↔ 11,0	18,8 ↔ 12,8
	MAX	17,4 ↔ 11,7	19,3 ↔ 13,3
pH	MIN	2,95	3,11
	MEDIA	3,02	3,17
	MAX	3,07	3,20
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	8,9	7,0
	MEDIA	9,9	7,7
	MAX	11,7	9,0

Note: 1° campionamento eseguito il 09/08, 2° il 21/08. Il monitoraggio è stato effettuato su 5 vigneti di riferimento.

SAUVIGNON BLANC

★★★★

Zuccheri	100	Acidità	70
Rapporto Zuccheri/acidità	70	Aromi	60
Sanità	90	Quantità	80
TOTALE 470/600 = 78			

Epoca di maturazione: MEDIO-PRECOCE (metà settembre).

Vitigno a bacca bianca originario della zona di Bordeaux, dove produce sia vini secchi che vini dolci (tra questi ultimi il Sauternes, uno dei vini dolci più famosi al mondo). La sua grande adattabilità ai climi più disparati e la particolarità dei suoi aromi che vanno dall'erbaceo alla frutta fresca alla frutta esotica, lo hanno reso molto popolare e ne hanno favorito la diffusione in tutti i continenti.

Il Sauvignon è componente principale nelle D.O.C. Langhe Sauvignon e Piemonte Sauvignon.

tipico di annate calde, già entro i primi giorni di settembre. Le uve sono arrivate in cantina con gradazioni zuccherine altissime, ma in questo caso, con acidità sotto ai livelli ottimali, cosa che influirà negativamente sulla freschezza tipica dei suoi vini.

Anche il quadro aromatico ne risulterà, verosimilmente, ridimensionato. Le stelle pertanto, per gli aspetti sopra descritti, si riducono anche se il giudizio resta molto buono.

La sanità delle uve, molto buona sul finale, è accompagnata da un moderato calo produttivo.

L'annata

Dati alla raccolta a pagina 60

Ritmi di maturazione velocissimi anche per questo vitigno aromatico. La vendemmia si è conclusa con sfasamento ridotto rispetto ai bianchi più precoci,

Sauvignon Blanc

Campione		I	II	III
Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.)	MIN	–	–	–
	MEDIA	19,5 ↔ 13,4	20,3 ↔ 14,0	20,7 ↔ 14,3
	MAX	–	–	–
pH	MIN	–	–	–
	MEDIA	3,05	3,18	3,21
	MAX	–	–	–
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	–	–	–
	MEDIA	8,9	7,1	6,4
	MAX	–	–	–

Note: 1° campionamento eseguito il 21/8, 2° il 28/8, 3° il 04/9. Il monitoraggio è stato effettuato su 3 vigneti di riferimento.

CABERNET SAUVIGNON



Zuccheri	100	Acidità	50
Rapporto Zuccheri/acidità	70	Polifenoli	80
Sanità	100	Quantità	90
TOTALE 490/600 = 82			

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

Assieme al Merlot è il vitigno di origine Boroiese che più ha avuto successo nel mondo, ove è presente in quasi tutte le principali aree viticole, in particolare negli areali più caldi. È un vitigno esigente in termini di calore: se non riesce a completare pienamente la propria maturazione produce vini aspri e dai sentori erbacei, mentre a piena maturazione e negli areali più vocati, dà vini austeri, corposi, tannici, eleganti, in grado di invecchiare a lungo.

Il Cabernet S. è componente principale nelle D.O.C. Langhe Cabernet sauvignon e Piemonte Cabernet S.

nazionale che quest'anno, affianca i nebbioli del sud Piemonte, nel suo percorso di maturazione. La maturità tecnologica è stata raggiunta alla fine della seconda decade di settembre, con gradazioni zuccherine strepitosi superiori ai 22 °Babo, accompagnata da una sanità impeccabile delle uve. Bellissimi all'osservazione i suo grappoli spargoli che sembravano "finti" talmente erano turgidi. L'unica nota negativa, responsabile della stella mancante all'eccellenza, viene dall'acidità. È infatti scesa troppo, arrivando nei vigneti osservati (rappresentativi di siti medio-precoci), ai 5 g/l di totale con l'acido malico che rasentava lo zero e quello tartarico prossimo ai 6 g/l.

L'annata

Dati alla raccolta a pagina 61

Ottima performance anche per questo vitigno inter-

Cabernet Sauvignon

Campione		I	II	III	IV
Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.)	MIN	–	–	–	–
	MEDIA	20,5 ↔ 14,2	20,8 ↔ 14,3	22,3 ↔ 15,6	22,4 ↔ 15,7
	MAX	–	–	–	–
pH	MIN	–	–	–	–
	MEDIA	3,21	3,18	3,25	3,33
	MAX	–	–	–	–
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	–	–	–	–
	MEDIA	7,4	6,6	5,6	5,0
	MAX	–	–	–	–

Note: 1° campionamento eseguito il 29/8, 2° il 5/9, 3° il 12/9, 4° 19/9. Il monitoraggio è stato effettuato su 2 vigneti di riferimento.

MERLOT



Zuccheri	100	Acidità	70
Rapporto Zuccheri/acidità	85	Polifenoli	90
Sanità	100	Quantità	90
TOTALE 535/600 = 89			

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

dei climi atlantici da cui ha avuto origine, quest'anno il merlot sorprende, in vendemmia sia per le sue gradazioni strepitose sia, a differenza del suo compagno bordolese Cabernet, per i livelli di acidità scesi a valori ottimali. Probabilmente hanno giocato a favore, in questo senso, anche carichi di uva in pianta meno rappresentativi del calo produttivo generalmente descritto per gli altri vitigni. Anche i fenomeni di ustioni/appassimenti, diffusi su alcuni vitigni sono stati, per quest'ultimo, estremamente contenuti. Eccellente, infine, la sanità finale delle uve.

L'annata

Dati alla raccolta a pagina 61

A riconferma della sua estrema adattabilità, anche ad andamenti meteorologici molto diversi da quelli

Merlot

Campione		I	II	III
Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.)	MIN	–	–	–
	MEDIA	21,3 ↔ 14,8	21,6 ↔ 15,0	22,3 ↔ 15,5
	MAX	–	–	–
pH	MIN	–	–	–
	MEDIA	3,22	3,25	3,33
	MAX	–	–	–
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	–	–	–
	MEDIA	6,8	6,3	5,8
	MAX	–	–	–

Note: 1° campionamento eseguito il 29/8, 2° il 5/9, 3° il 13/9. Il monitoraggio è stato effettuato su 2 vigneti di riferimento.

PINOT NERO

★★★★

Zuccheri	100	Acidità	70
Rapporto Zuccheri/acidità	80	Polifenoli	90
Sanità	100	Quantità	80
TOTALE 520/600 = 87			

Epoca di maturazione: PRECOCE (prima settimana di settembre).

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

L'annata

Dati alla raccolta a pagina 61

Sono riportati gli esiti dei campionamenti per le due tipologie di vino che si ottengono dal Pinot nero: vini rossi fermi dalle coltivazioni di bassa collina, vini spumanti da quelle nelle posizioni più elevate dell'Alta Langa. In entrambi i casi il risultato finale è ottimo. Per quel che riguarda le uve destinate alla spumantizzazione la raccolta è iniziata, assieme a quelle dello chardonnay, prima di ferragosto, con gradazioni zuccherine molto buone ed acidità ai giusti livelli. Per la prima tipologia di vini, invece si è giunti alla terza decade di agosto con gradazioni anche in questo caso eccellenti, incrementate di oltre 2°Babo, ed acidità corrette. Ottimo anche per questo vitigno il profilo sanitario delle uve con rese, però, in moderato calo.

Pinot Nero - Zona Alta Langa

Campione		I	II
Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.)	MIN	—	—
	MEDIA	14,3 ↔ 9,2	17,6 ↔ 11,8
	MAX	—	—
pH	MIN	—	—
	MEDIA	2,78	2,93
	MAX	—	—
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	—	—
	MEDIA	14,8	10,1
	MAX	—	—

Note: 1° campionamento eseguito il 09/8, 2° il 21/8. Il monitoraggio è stato effettuato su 2 vigneti di riferimento.

Pinot Nero - Zona Langa

Campione		I	II
Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.)	MIN	—	—
	MEDIA	17,8 ↔ 12,0	20,7 ↔ 13,8
	MAX	—	—
pH	MIN	—	—
	MEDIA	3,08	3,24
	MAX	—	—
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	—	—
	MEDIA	9,0	7,4
	MAX	—	—

Note: 1° campionamento eseguito il 09/8, 2° il 21/8. Il monitoraggio è stato effettuato su 2 vigneti di riferimento.

GLI ASPETTI ECONOMICI DEL PIEMONTE VITIVINICOLO NEL 2017

4

Il 2017 è stato un anno di grande lavoro e di molti impegni per il Piemonte vitivinicolo e non solo per l'andamento climatico particolare che ne ha caratterizzato le varie stagioni. Dal punto di vista economico e organizzativo, il Piemonte della vite e del vino ha dovuto affrontare molte sfide, consolidando spesso risultati assai importanti.

SUPERFICIE VITATA E PRODUZIONE

Al momento non disponiamo dei dati definitivi riferiti al 2017 e, pertanto, dobbiamo fare riferimento agli anni precedenti. L'analisi che ne scaturisce sembra confermare come, per quanto concerne il potenziale viticolo, il Piemonte abbia finalmente saturato l'emorragia di impianti vitati che aveva caratterizzato il periodo tra gli anni Settanta del Novecento e il secondo decennio del Duemila. Partendo dai 90.000 ettari degli anni Settanta, in circa mezzo secolo, il vigneto piemontese aveva perso la metà della sua superficie, arrivando a quota 43.000 ettari.

Negli ultimi quattro anni (2013 - 2016) la superficie vitata piemontese ha evidenziato un andamento sostanzialmente costante: 44.169 ettari nel 2013, 43.893 nel 2014, 43.553 nel 2015 e 43.500 nel 2017.

Spostando l'analisi sull'aspetto produttivo, balzano agli occhi due dati significativi: prima di tutto il fatto che sono lontani i tempi (anni Settanta del Novecento) in cui il Piemonte produceva circa 4.500.000 di ettolitri di vino. Oggi, la realtà piemontese prepara per il mercato un volume di vino decisamente inferiore, che negli ultimi 10 anni è oscillato tra 2,5 e 3,0 milioni di ettolitri.

In secondo luogo, nelle ultime quattro annate il dato produttivo è stato costantemente basso: 2.579.534 ettolitri nel 2013, 2.401.988 ettolitri nel 2014, 2.467.000 nel 2015 e 2.549.000 ettolitri nel 2016. Quanto alla vendemmia 2017, oggi non disponiamo ancora di dati ufficiali e definitivi, ma possiamo fare riferimento alle stime pre-vendemmiali. Sulla base dell'andamento climatico fortemente siccitoso e del ciclo vegetativo annuale (minor incidenza di patologie della vite come la Peronospora), il risulta-

to produttivo potrebbe essere inferiore al 2016 del 15-18%.

In presenza di un'annata tendenzialmente scarsa è probabile che i produttori, nelle loro scelte vendemmiali, abbiano privilegiato i vini a Docg e quelli a Doc di primo livello a scapito delle denominazioni territoriali o dei vini varietali o di quelli comuni.

Nell'ambito dei dati produttivi annuali, il rapporto tra vini bianchi e rossi è cambiato rispetto al passato. Negli anni Settanta i vini rossi rappresentavano il 90% del vino piemontese. Oggi il rapporto è ancora favorevole a questi, ma con percentuali molto diverse: 55% per i rossi e 45% per i bianchi.

Nel rapporto tra i vini a denominazione di origine e quelli comuni il Piemonte è la patria dei vini Doc e Docg e non solo perché fin dagli ultimi decenni del 1800 i suoi uomini più illuminati erano tra coloro che lottavano per una regolamentazione specifica a favore dei vini di qualità e origine. Nel concreto, il Piemonte ha poco per volta realizzato un'ampia struttura di vini Doc e Docg, che hanno portato in questa regione qualità, prestigio e valore. Oggi sono 42 i vini Doc e 18 quelli a Docg e insieme rappresentano l'83% della produzione vitivinicola totale.

LA STRUTTURA PRODUTTIVA E PROMOZIONALE

Anche dal punto di vista organizzativo, il Piemonte ha tracciato una sua strada, raramente replicata in altre aree italiane. In particolare è il grande numero delle aziende che vinificano le proprie uve e commercializzano i vini in bottiglia a caratterizzare la realtà regionale in tutte le denominazioni. Anche se la nascita di nuove aziende negli ultimi anni si è un po' affievolita, il numero dei produttori di vino piemontese resta un dato costante e regala al settore un forte contributo di vivacità.

Nella realtà piemontese, anche le aziende viticole sono numerose, circa 18.000. Al loro fianco operano 280 imprese industriali del settore vini e distillati. Le cantine cooperative in attività oggi sono 54 e dispongono globalmente di una base associativa di

10.000 viticoltori. La loro produzione incide per il 33% sull'intera produzione regionale.

Dopo le esperienze pionieristiche di fine Ottocento, nella seconda parte del Novecento e nella prima fase del Duemila il ruolo della cooperazione vitivinicola è stato fondamentale: la selezione dettata dal mercato ha favorito le strutture che maggiormente hanno lavorato sulla qualità.

L'attività produttiva e organizzativa del settore è sovraintesa da 14 Consorzi di Tutela di differente dimensione, ma sempre strategici per le loro funzioni. Due Associazioni dei Produttori operano nella gestione dell'offerta e nella rappresentatività della fase viticola: la Vignaioli Piemontesi, la più organizzata anche in un quadro nazionale, e la Produttori Moscato d'Asti Associati.

Per la promozione del vino piemontese i Consorzi di Tutela e le Associazioni dei produttori hanno creato una struttura strategica denominata "Piemonte Land of Perfection".

In tema di promozione del vino piemontese va anche ricordata la grande rete istituzionale, composta da 14 Enotecche Regionali, 33 Botteghe del vino e Cantine Comunali e 7 Strade del Vino. Tale struttura organizzativa – la più capillare dell'Italia intera – ha il compito di gestire il flusso enoturistico in arrivo sulle colline piemontesi, un flusso che è in costante crescita.

Infatti, in Piemonte il vino è spesso il vero motore del turismo e ha trasformato il flusso spontaneo e frammentario della seconda parte del Novecento in un movimento organizzato e funzionale.

L'importanza dell'enoturismo in Piemonte non è dettata solo dalla struttura istituzionale delle Enotecche e Botteghe del vino. Determinante è anche la dinamicità di molti operatori vitivinicoli che hanno accompagnato la fase produttiva con una adeguata componente di accoglienza. Moltissimi sono i casi di produttori che dispongono nel proprio ambito di strutture agrituristiche, di bed & breakfast o anche solo di spazi organizzati e funzionali dedicati alla degustazione e alla vendita dei loro vini, di prodotti agricoli complementari e di supporti tecnico-promozionali.

IL LEGAME CON I VITIGNI AUTOCTONI

Oggi il mondo intero ha capito il ruolo essenziale dei vitigni autoctoni. Ampi strati della produzione e della critica enologica si sono accorti della grande ricchezza ampelografica presente con maggiore frequenza in alcune aree della realtà vitivinicola globale.

Il Piemonte non ha avuto bisogno di una conversione tardiva e, per certi versi, legata a una generica tendenza modaiola per appassionarsi delle varietà

nate sul suo territorio o ambientate sulle sue colline da parecchi secoli. Quella dei vitigni autoctoni per il Piemonte è una dimensione che viene da lontano, da quando i suoi produttori hanno capito con la pratica viticola ed enologica la grandezza dei loro vitigni rispetto a quelli che potevano arrivare da altri mondi. Questo particolare attaccamento dei produttori piemontesi per le varietà indigene è testimoniato da dati concreti, che fanno riferimento agli impianti vitati che nel tempo hanno segnato i caratteri di questa vitivinicoltura. Non per nulla, nella seconda metà dell'Ottocento, quando nel contesto piemontese lo spumante italiano muoveva i primi passi, di fronte alla scelta tra le varietà d'Oltralpe (Pinot nero e Chardonnay in primis) e quelle che da secoli allignavano sulle loro colline (Barbera, Dolcetto, Nebbiolo e Moscato) i viticoltori di allora non ebbero dubbi a schierarsi dalla parte dei vitigni con i quali lavoravano da tempo.

Anche in epoche più recenti, i dati statistici di due Censimenti dell'Agricoltura, quelli del 1980 e del 2010, l'ultimo disponibile, sottolineano con forza questa particolare situazione.

La tabella che segue evidenzia un graduale cambiamento dell'ampiezza della superficie vitata piemontese. Nel 1980 il dato complessivo ammontava a 75.000 ettari di vigneto, mentre nel 2010 il dato era sceso a 46.540 ettari.

Nonostante la forte riduzione degli ettari vitati tra le due epoche, dal punto di vista ampelografico il Piemonte ha continuato ad affidarsi a quattro vitigni: Barbera, Moscato, Dolcetto e Nebbiolo.

Nel passaggio tra le due epoche, i loro numeri sono cambiati così come i loro rapporti di forza, ma le quattro varietà sono rimaste le protagoniste principali del vigneto piemontese. Tra il 2010 e il 2017 è probabile che i rapporti tra questi quattro vitigni si siano ancora modificati. Il Moscato potrebbe aver mantenuto una certa stabilità, Barbera e Dolcetto dovrebbero aver ridotto ancora la loro presenza, mentre il Nebbiolo dovrebbe essere stato l'unico a incrementarsi.

Infatti, nel 2016 la superficie dei vini a denominazione di origine a base di Nebbiolo contava 4.564 ettari, superiore ai 4.477 ettari censiti nel 2010. E nel dato del 2016 non sono conteggiati gli ettari legati alle Doc territoriali (es. Langhe e Monferrato) nella loro tipologia "Rosso" e quelli dei vini varietali, fuori dalle denominazioni.

A proposito di vitigni, c'è un altro dato interessante: negli anni Novanta si paventava da più parti il rischio di "cabernetizzare" o "chardonnayizzare" il vigneto piemontese, ma questo non si è verificato. Ce lo confermano i dati degli impianti rilevati dall'ultimo Censimento dell'Agricoltura (2010): l'unico vitigno

VITIGNO	1980 ETTARI	% SUL TOTALE	2010 ETTARI	% SUL TOTALE
BARBERA	41.000	54,7	13.908	29,88
MOSCATO	8.000	10,7	9.750	20,95
DOLCETTO	11.000	14,7	5.987	12,86
NEBBIOLO	4.000	5,3	4.477	9,62

Tabella: Presenza dei vitigni storici nel vigneto piemontese nel 1980 e nel 2010

internazionale a conquistare un po' di spazio in Piemonte è stato lo Chardonnay (circa 1.000 ettari). Tutti gli altri sono rimasti abbondantemente nelle retrovie, totalizzando una superficie complessiva di 990 ettari, equivalenti al 2,12 % dell'intero vigneto piemontese.

LE NOVITÀ NORMATIVE

Il 2017 ha portato numerose novità anche in ambito normativo: dopo la tipologia "appassimento" che ha cominciato a dare i suoi primi risultati nella Doc Piemonte, nel 2017 è stata la volta della tipologia Dry dell'Acqui Docg, seguito a breve distanza anche dal cosiddetto "Asti Secco", ovvero dal completamento delle opportunità produttive del vitigno Moscato nella denominazione Asti. Inoltre, la Docg Roero ha

provveduto a varare le correzioni al suo disciplinare, introducendo le cosiddette "Indicazioni Geografiche Aggiuntive" come avevano già fatto in passato Barbaresco, Barolo e Diano d'Alba. Nel mese di marzo del 2017, poi, ha visto la luce la regolamentazione del Vermouth di Torino IG, un insieme di regole che non ha soddisfatto tutti i protagonisti della filiera produttiva, ma che in ogni caso costituisce un primo passo verso una normazione adeguata di un prodotto dal glorioso passato e dal futuro altrettanto promettente.

Nel 2017, infine, si sono poste le basi per l'introduzione della tipologia "Nebbiolo" nella Doc Monferrato per dare un quadro di riferimento normativo agli impianti a base di questo vitigno che negli ultimi anni sono stati realizzati sulle colline tra le province di Asti e Alessandria.

LE PAGINE ECONOMICHE DEI VINI LEGENDA

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

Tendenze: esprimono in sintesi l'andamento che ogni vino ha avuto nel periodo tra il 2009 e il 2016 relativamente a superficie vitata, produzione effettiva, imbottigliamenti e giacenze.

Le tendenze sono sintetizzate anche dai seguenti simboli grafici:

- ↗ crescita parziale
- ↑ crescita intensa
- ↔ stabilità
- ↙ riduzione parziale
- ↓ riduzione intensa

ROERO ARNEIS

La tipologia "Roero Arneis" appartiene alla denominazione "Roero" e interessa 19 paesi alla sinistra del Tanaro. Di essi, quattro hanno l'intero territorio nell'area delimitata (Canale, Corneliano d'Alba, Piobesi d'Alba e Veza d'Alba), mentre per gli altri quindici (da Montaldo Roero a Magliano Alfieri, da Monticello d'Alba a Priocca) la zona ne include solo una parte. Protagonista è il vitigno Arneis e la denominazione Roero produce due tipologie di vino, Roero Arneis e Roero Arneis Spumante. Sta per essere varata la nuova formulazione del Disciplinare con l'introduzione della tipologia Roero Arneis Riserva e di maggiori specificazioni in tema di origine con le Indicazioni Geografiche Aggiuntive.

LE TENDENZE

Superficie rivendicata ↗

In tutto il percorso, sia come Doc che Docg, il Roero Arneis non ha mai segnato una battuta d'arresto negli impianti. Un crescendo anche negli ultimi 8 anni, quando il potenziale viticolo è passato da 644 a 859 ettari.

Produzione effettiva ↗

Anche la produzione effettiva ha seguito lo stesso trend della superficie vitata: dal 2009 al 2016 il vigneto ha cresciuto la sua produzione da 35.179 a 49.530 ettolitri. Solo nel 2014, la gestione della denominazione ha consigliato la riduzione della resa globale a 41.680 ettolitri.

Imbottigliamento ↑

L'andamento degli imbottigliamenti è costantemente positivo. Solo un parziale rallentamento tra il 1° luglio 2012 e il 30 giugno 2013 e poi tutto è rientrato nella norma. Nell'ultimo anno (1° luglio 2016 - 30 giugno 2017), l'andamento ha confermato il dato dell'anno prima, toccando la quota di 6.077.822 bottiglie. Il dato medio degli 8 anni è stato di 4.999.712 bottiglie.

Giacenze ↔

Tra il 2010 e il 2014, gli aumenti produttivi avevano gradualmente aumentato le giacenze, dai 10.261 ettolitri del 1° luglio 2010 ai 21.310 del 1° luglio 2014. Cambio di marcia nei due ultimi anni, con le giacenze scese al 1° luglio 2016 a 12.822 ettolitri. L'aumento di produzione del 2016 ha portato un incremento fisiologico della giacenza al 1° luglio 2017. La giacenza media nel periodo 2010-2017 è stata di 15.391 ettolitri, meno di un terzo della produzione di un'annata.

BARBERA D'ALBA

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

LE TENDENZE

Superficie rivendicata ↔

Dopo un lungo periodo in cui il potenziale viticolo era vicino ai 2.000 ettari, negli ultimi anni la Barbera d'Alba ha meglio selezionato i vigneti, attestando la superficie poco sopra i 1.500 ettari (1625 nel 2016), con un andamento positivo che ha trovato la sua stabilità.

Produzione effettiva ↔

La Barbera d'Alba ha una produzione effettiva sostanzialmente stabile e nel 2016 è ancora cresciuta (88.642 ettolitri) rispetto al 2015. Questo è anche il risultato di un aumento del potenziale viticolo e di un'annata più favorevole. Il dato medio tra il 2009 e il 2016 è di 89.411 ettolitri.

Imbottigliamento ↔

Nell'ultimo anno considerato (1° luglio 2016/30 giugno 2017) gli imbottigliamenti hanno segnato un nuovo aumento rispetto all'anno precedente, con circa mezzo milione di bottiglie in più, vale a dire 10.466.229 bottiglie, un dato prossimo all'imbottigliamento medio 2009-2017 (10.518.553).

Giacenze ↔

Al 1° luglio 2017 le giacenze sono di poco superiori (126.095 ettolitri) rispetto ai 118.207 ettolitri dell'anno prima. Tra il 2009 e il 2013 erano restate praticamente stabili, con oscillazioni fisiologiche tra un anno e l'altro. Nell'intero periodo (2009-2017), il valore medio delle giacenze di Barbera d'Alba è stato di 114.440 ettolitri, in pratica il 28% in più di un'annata di produzione.

BARBERA D'ASTI

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

LE TENDENZE

Superficie rivendicata ↙

Dopo un anno di nuovo incremento (nel 2015 aveva toccato il massimo storico con 4.727 ettari) nel 2016 il potenziale viticolo della Barbera d'Asti si è ridotto decisamente a 2.426 ettari, un dato inferiore anche al valore medio degli ultimi 8 anni (3.641 ettari).

Produzione effettiva ↔

Dopo l'incremento produttivo del 2014, il 2015 e il 2016 hanno riportato la produzione ai livelli del 2013 e precedenti (215.080 e 218.345 ettolitri), quando la Barbera d'Asti aveva avuto un periodo di stabilità con produzioni oscillanti tra 220.000 e 235.000 ettolitri.

Imbottigliamento ↔

Dopo un periodo di andamento oscillante, negli ultimi cinque anni il livello degli imbottigliamenti ha trovato una sua stabilità. In tale periodo (tra il 1° luglio 2012 e il 30 giugno 2017) i volumi imbottigliati si sono attestati tra i 20 e i 21 milioni di bottiglie. Nel periodo completo – tra il 2010 e il 2017 – il volume medio degli imbottigliamenti è stato di poco superiore (21.853.750 pezzi).

Giacenze ↔

Sostanziale stabilità è la condizione espressa dalle giacenze: negli otto anni esaminati, infatti, oscilla tra 250.000 e 317.000 ettolitri. Tutto ciò grazie alla conferma del volume dell'imbottigliato e alla buona stabilità produttiva. Nel periodo analizzato (tra il 2009 e il 2017), le giacenze medie di Barbera d'Asti sono state di 283.995 ettolitri, cioè il 22% in più di una vendemmia.

BARBERA DEL MONFERRATO

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

LE TENDENZE

Superficie rivendicata ↓

La nostra analisi è dedicata alla Barbera Monferrato Doc, ma non trascura la Superiore Docg. Il dato medio di superficie della prima è di 903 ettari, perché nelle vendemmie tra il 2012 e il 2015 la rivendicazione è stata inferiore (tra 765 e 910 ettari). Il dato del 2016 (523 ettari) conferma la tendenza alla riduzione, con ulteriore flessione rispetto al 2015 (765 ettari). Non è controbilanciato dalla superficie dedicata alla tipologia Superiore Docg (162 ettari iscritta e 40 rivendicata).

Produzione effettiva ↙

Nel 2009 e 2010, la produzione effettiva era praticamente stabile. Le cose sono cambiate nel 2011 e 2012, con due consecutive riduzioni. Nel 2013, la produzione è salita a 63.657 ettolitri per poi scendere di nuovo nei tre anni successivi: nel 2016, 52.303 ettolitri. Il dato medio tra il 2009 e il 2016 è stato di 63.074 ettolitri. Stabile la produzione della Superiore Docg, circa 2.600 ettolitri.

Imbottigliamento ↙

Dal punto di vista degli imbottigliamenti la situazione è più complessa, seppure esprima una sostanziale tendenza alla riduzione. Nei primi tre anni le bottiglie prodotte erano più di 6 milioni, mentre nei cinque successivi sono rimaste al di sotto dei 5,5 milioni. Il dato medio è stato di 5.444.825 pezzi.

Giacenze ↔

L'andamento delle giacenze è altalenante, tra 28 e 47 mila ettolitri. Dopo l'aumento nel 2014 e 2015, al 1° luglio 2016 la giacenza ha segnato una riduzione (42.405 ettolitri). Nuovo piccolo aumento al 1° luglio 2017 (45.195 ettolitri). Nel periodo 2009 – 2017, il valore medio delle giacenze è stato di 41.451 ettolitri, ovvero oltre il 65% di una vendemmia.

COLLI TORTONESI BARBERA

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

LE TENDENZE

Superficie rivendicata ↔

Disponiamo dei dati di sole cinque annate, dal 2012 al 2016. In tale periodo, segnaliamo un andamento incostante della superficie: 136 ettari nel 2012, 106 nel 2013, 115 nel 2014 e 122 nel 2015 e 2016. La tendenza è confermata dal dato globale della denominazione: nel 2012 218 ettari, scesi a 185 nel 2013, 2014, 2015 e 2016. La tipologia Barbera rappresenta il 60% del totale.

Produzione effettiva ↔

Per quanto concerne la produzione effettiva, l'annata 2016 ha segnato una flessione di qualche centinaio di ettolitri rispetto alle due precedenti (6.455 ettolitri). L'incidenza della tipologia Barbera nel complesso della Doc Colli Tortonesi nel 2016 è stata del 41% decisamente inferiore rispetto alla potenzialità determinata dalle rispettive superfici.

Imbottigliamento ↗

Quanto agli imbottigliamenti, i dati restano confortanti. Nel periodo tra il 1° luglio 2013 e il 30 giugno 2017 il numero delle bottiglie di Colli Tortonesi Barbera ha subito un'oscillazione contenuta, tra 255.200 e 223.867. Andamento ancora più stabile è quello dell'intera denominazione: tra 713.466 e 682.267 bottiglie. L'ultimo anno segna in entrambe un incremento.

Giacenze ↔

Buona è la situazione delle rimanenze al 30 giugno 2017. Il Colli Tortonesi Barbera ha contenuto l'aumento delle giacenze (7.681 ettolitri) rispetto al 2016 (6.955 ettolitri). Le giacenze medie sfiorano il volume di vino prodotto annualmente. L'intera denominazione segnala un maggior incremento delle giacenze: nel 2017 sono salite a 19.037 ettolitri rispetto ai 16.331 del 2016.

BRACHETTO D'ACQUI

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

LE TENDENZE

Superficie rivendicata ↘

Nel 2014 e 2015 il potenziale viticolo del Brachetto d'Acqui sembrava tornato sui livelli "normali", tra 765 e 837 ettari vitati. Invece, nel 2016 una nuova brusca riduzione a 619 ettari. Il dato medio della superficie rivendicata negli ultimi 8 anni è stato di 839 ettari.

Produzione effettiva ↔

L'andamento della produzione è stato altalenante: tra il 2009 e il 2012, la quantità di vino prodotto era parsa costante. Nel 2013, invece, c'era stata una forte flessione seguita nel 2014 da un altro incremento (28.509 ettolitri). I 21.182 ettolitri del 2015 sono ribaditi dai 22.283 del 2016. Da ultimo, una situazione relativamente più stabile.

Imbottigliamento ↘

Gli imbottigliamenti segnano una costante flessione soprattutto tra il 2010 e il 2016. Piccola la ripresa a fine giugno 2017, 2.973.600. Il dato medio di imbottigliamento negli otto anni tra il 2009 e il 2017 è stato di 3.270.883 pezzi.

Giacenze ↔

Contrariamente alle aspettative, al 1° luglio 2017 le giacenze di Brachetto d'Acqui sono sostanzialmente stabili rispetto all'anno prima: da 8.445 (2016) a 9.669. Il dato è in linea con la sostanziale stabilità produttiva di 2015 e 2016. La giacenza media del periodo tra il 1° luglio 2010 e il 1° luglio 2017 è di 11.883 ettolitri.

GAVI

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

LE TENDENZE

Superficie rivendicata ↔

Il Gavi è un esempio di gestione autorevole della denominazione. Gli impianti sono cresciuti di circa 400 ettari negli ultimi 10 anni e di una quarantina tra il 2009 e il 2013. Dopo la leggera flessione del 2014 (- 14 ettari), il potenziale viticolo nel 2015 e 2016 è stabile (1.507).

Produzione effettiva ↗

Accanto al controllo dell'evoluzione degli impianti, il settore ha gestito l'andamento produttivo annuale, variando la resa a ettaro e tenendola – se del caso - inferiore al massimale del disciplinare. La produzione media effettiva tra il 2009 e il 2016 è stata di 91.614 ettolitri annui, con un buon incremento nell'ultima annata.

Imbottigliamento ↔

Positivo è l'andamento degli imbottigliamenti, sintomo di un mercato dinamico. Facendo riferimento ai periodi tra il 1° luglio di un anno e il 30 giugno del successivo, nei 8 anni tra il 2009 e il 2017 gli imbottigliamenti sono tendenzialmente cresciuti (a parte un leggero calo nell'ultimo anno) passando da 9.806.533 bottiglie del 2009 ai 12.780.400 del 2017. Il dato medio è stato di 11.990.063 bottiglie.

Giacenze ↔

Un primo dato è evidente: le giacenze di Gavi, tra il 1° luglio 2010 e il 1° luglio 2013 si sono costantemente ridotte. Al 1° luglio 2014 e 2015, i dati sono risultati più alti, ma al 1° luglio 2016 si è avuta una nuova flessione. Merita attenzione il dato del 2017 (50.858 ettolitri). Negli ultimi 8 anni (2009-2016) il valore medio delle giacenze è stato di 27.935 ettolitri, ovvero circa il 30% della produzione media di un'annata.

DOGLIANI

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

LE TENDENZE

Superficie rivendicata ↔

Prima del 2010, Dogliani e Langhe Monregalesi erano due denominazioni distinte e, insieme, avevano un potenziale viticolo di 1.069 ettari. Nonostante i timori iniziali, la loro fusione non ha portato forti riduzioni di superficie vitata. Dopo un anno di assestamento, il potenziale viticolo della denominazione è risalito a 1.000 ettari per poi stabilizzarsi sugli attuali 900.

Produzione effettiva ↗

Nelle annate 2011, 2012 e 2013 la Docg Dogliani ha evidenziato una produzione abbastanza costante (tra 33.500 e 38.000 ettolitri). Alla riduzione di produzione del 2014 (19.331 ettolitri) è seguita una parziale ripresa nel 2015 (22.995 ettolitri) e quella decisiva nel 2016 (38.368).

Imbottigliamento ↙

Dopo che l'andamento degli imbottigliamenti aveva segnato una vera impennata tra il 2012/13 e il 2013/14 arrivando a 2.809.333 bottiglie, nei periodi successivi ha rallentato, attestandosi tra i 2.305.333 bottiglie del 2014/15 e i 2.095.646 nel periodo 2016/17.

Giacenze ↗

Contrariamente alle aspettative, al 1° luglio 2015 e al 1° luglio 2016 le giacenze sono diminuite: dai 35.882 del 2014 sono scese a 25.625 ettolitri del 2015 ettolitri e a 23.505 del 2016. La tendenza si è invertita nel periodo successivo: al 1° luglio 2017 le rimanenze sono salite a 32.592 ettolitri, in prevalenza dovute al deciso incremento produttivo dell'annata 2016.

DOLCETTO D'ALBA

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

LE TENDENZE

Superficie rivendicata ↙

Continua la lenta discesa della superficie vitata del Dolcetto d'Alba, anche se nell'ultimo anno l'emorragia sembra aver rallentato. Infatti, nel 2016, il Dolcetto d'Alba ha perso soltanto 9 ettari rispetto al 2015, stabilizzando la superficie rivendicata a 1.211 ettari.

Produzione effettiva ↗

Nei cinque anni tra il 2009 e il 2013, la produzione effettiva è rimasta abbastanza stabile, con un dato medio di 66.466 ettolitri. Dopo il 2014 che ha fatto registrare una resa minore (47.320 ettolitri), il dato è risalito nel 2015 a 53.941 ettolitri e nel 2016 a 58.344 ettolitri.

Imbottigliamento ↙

Dopo la ripresa segnata nel periodo 1° luglio 2013 - 30 giugno 2014, nei 3 anni successivi è cambiata la tendenza: Gli imbottigliamenti sono scesi a 6.344.533 pezzi nel 2015, a 6.158.267 nel 2016 e a 6.022.417 nel 2017. Il dato medio negli otto anni analizzati, tra il 1° luglio 2009 e il 30 giugno 2017), è di 6.773.646 bottiglie.

Giacenze ↔

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

DOLCETTO DI OVADA

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

LE TENDENZE

Superficie rivendicata ↔

L'analisi si riferisce al periodo tra il 2012 e il 2016. Inizialmente si evidenzia una lieve flessione di superficie che poi si stabilizza: 361 ettari nel 2012, 347 nel 2013 e 335 nel 2014, 2015 e 2016. Analoga tendenza oscillatoria si nota per l'Ovada Docg (31 ettari del 2012, 24 del 2013, 21 nel 2014, 25 nel 2015 e 35 nel 2016).

Produzione effettiva ↔

Leggera è stata la flessione nella produzione del Dolcetto di Ovada Doc: nel 2012 sono stati prodotti 20.210 ettolitri, nel 2013 gli ettolitri sono scesi a 19.391 per oscillare nel 2014, 2015 e 2016 tra i 18.428 ettolitri del primo anno e il 17.872 dell'ultimo. Più stabile è l'Ovada Docg: 1.503 ettolitri nel 2012, 1.133 nel 2013, 1.024 nel 2014. 1.257 nel 2015 e 1.675 nel 2016.

Imbottigliamento ↗

Le attività di imbottigliamento fanno registrare un andamento sostanzialmente stabile: tra il 1° agosto 2012 e il 30 giugno 2013 le bottiglie di Dolcetto di Ovada Doc e Ovada Docg sono state 1.672.000. Nel periodo successivo (2013- 2014) sono salite a 1.760.266 per tornare nei periodi seguenti a 1.646.497 e 1.545.600 pezzi. Deciso balzo al 30 giugno 2017: 1.885.818 pezzi.

Giacenze ↔

Dopo due anni di incrementi, al 30 giugno 2016 e 2017 le giacenze del Dolcetto di Ovada Doc sono tornate ai livelli del 30 giugno 2013 (12-14 mila ettolitri). Situazione più stabile è quella dell'Ovada Docg, le cui giacenze sono scese nei primi due anni da 3.822 a 3.349 ettolitri, al 1° luglio 2015 sono rimaste a 3.390 ettolitri per stabilizzarsi tra 2.739 e 3.133 ettolitri al 1° luglio 2016 e 2017.

ERBALUCE DI CALUSO

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

LE TENDENZE

Superficie rivendicata ↗

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

Produzione effettiva ↔

La produzione effettiva presenta un quadro altalenante, con aumenti e riduzioni che dipendono anche dalla fertilità dell'annata. Evidente è il calo del 2012, dovuto a un'annata poco fertile, situazione controbilanciata dal 2013 e dal 2014. Nel 2015 la produzione ha segnato un'altra battuta di arresto con 9.472 ettolitri, ribadita anche l'anno successivo (9.494 ettolitri).

Imbottigliamento ↗

La vivacità di mercato della denominazione "Caluso" si è tradotta negli ultimi due anni in un incremento degli imbottimenti, che sono saliti dai 739.806 pezzi del 2015 ai 874.336 del 2016 e ai 865.612 del 2017. Il dato medio tra il 1° luglio 2011 e il 30 giugno 2017 è stato di 751.763 bottiglie all'anno.

Giacenze

Non abbiamo dati relativi alle giacenze al 1° luglio 2017. Possiamo ricordare il trend dei 6 anni precedenti, tra il 2011 e il 2016, durante il quale le giacenze sono rimaste sostanzialmente stabili, equivalendo in media a poco meno di un'annata di produzione.

ASTI E MOSCATO D'ASTI

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

LE TENDENZE

Superficie rivendicata ↔

La superficie vitata rivendicata è sostanzialmente stabile. Il dato medio degli ultimi 6 anni è 9.322 ettari. Ma è l'età che tende a salire, come conseguenza del blocco degli impianti fissato da tempo e non controbilanciata da opportuni interventi correttivi.

Produzione effettiva ↘

La produzione è stata influenzata dalla fertilità delle annate e dai mercati. Il dato più basso è quello del 2016 con 624.424 ettolitri, mentre le 6 annate precedenti erano sopra i 700.000 ettolitri. La vendemmia 2014 è stata la più produttiva, con 1.082.794 ettolitri. Nel 2015, la produzione è scesa e si è attestata a 705.234 ettolitri.

Imbottigliamento ↔

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

Giacenze ↗

Dopo la parziale riduzione delle giacenze al 1° luglio 2014, nei due anni successivi c'è stata una nuova inversione di tendenza, influenzata dalla fertilità delle annate e soprattutto dall'andamento dei mercati. Al 1° luglio 2017, le giacenze contavano 505.816 ettolitri, lontane dal dato medio degli ultimi 8 anni di 378.854 ettolitri.

BARBARESCO

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

LE TENDENZE

Superficie rivendicata ↗

Dal 1998, il Barbaresco ha fatto segnare un costante incremento del potenziale viticolo. Da alcuni anni, la situazione è più stabile con oscillazione tra 680 e 751 ettari. Nel 2016 la superficie rivendicata è ancora salita a 751 ettari (13 ettari in più del 2015).

Produzione effettiva ↔

Dopo i forti incrementi produttivi degli ultimi anni Novanta, il Barbaresco oggi dispone di buona stabilità. L'oscillazione della produzione reale rientra stabilmente tra il 32 e i 36 mila ettolitri annui, a seconda della maggiore o minore fertilità dell'annata.

Imbottigliamento ↔

Nel periodo tra il 1° luglio 2016 e il 30 giugno 2017 gli imbottigliamenti hanno segnato una piccola flessione rispetto all'andamento degli ultimi anni, attestandosi comunque sopra i 4 milioni di bottiglie (4.117.094). Nei 7 anni precedenti tra il 1° luglio 2009 e il 30 giugno 2016, il loro andamento era stato discontinuo, ma su livelli in crescita. Il dato medio degli imbottigliamenti degli 8 anni tra il 1° luglio 2009 e il 30 giugno 2017 è stato di 3.981.750 bottiglie.

Giacenze ↔

Negli otto anni della nostra analisi (2009-2017) le giacenze segnano un andamento incostante, ma con variazioni minime. Anche l'ultimo anno segna una sostanziale stabilità, seppure il dato si sia leggermente incrementato rispetto al periodo precedente (2.673 ettolitri in più). Il valore medio delle giacenze degli ultimi 8 anni è stato di 96.181 ettolitri, dato equivalente a poco meno di 3 annate.

BAROLO

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

LE TENDENZE

Superficie rivendicata ↗

Negli ultimi 20 anni, il Barolo ha fatto segnare un aumento costante del potenziale viticolo. Tale tendenza è rimasta tuttora, ma in modo più contenuto. Dopo due anni stabili (1.977 ettari), nel 2014, 2015 e 2016 la superficie è tornata a crescere fino ai 2.112 ettari del 2016.

Produzione effettiva ↔

Dopo che nel 2015 - annata fertile - la produzione di Barolo si era incrementata oltre i 100 mila ettolitri (106.063), nel 2016 - annata meno fertile - ha rallentato attestandosi a 98.734 ettolitri. Nel periodo tra il 2009 e il 2016 la produzione media è stata di 97.728 ettolitri.

Imbottigliamento ↔

Nei quattro anni tra il 1° luglio 2013 e il 30 giugno 2017 gli imbottigliamenti di Barolo sono stabilmente attorno ai 12 milioni di bottiglie. Il dato al 30 giugno 2017 segnala una leggera flessione rispetto all'anno prima (12.262.946 bottiglie), ma comunque resta un andamento positivo. Negli ultimi sette anni sono state preparate in media 12.187.049 bottiglie.

Giacenze ↔

Nel passaggio tra il 2016 e il 2017 le giacenze sono salite, ma di poco (7.805 ettolitri), in linea con gli ultimi anni, ma senza esagerazioni. Nei sette anni presi in considerazione, il dato relativo alle giacenze medie è di 351.918 ettolitri, equivalenti alla produzione di tre annate e mezza.

PIEMONTE

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

LE TENDENZE

Superficie rivendicata

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

Produzione effettiva ↔

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

Imbottigliamento ↔

Gli imbottigliamenti altalenanti dipendono dal vino disponibile e dalla qualità dell'annata. La conferma viene dagli ultimi tre anni. Annate più fertili o incerte qualitativamente (il 2014) hanno orientato molto vino verso la Doc Piemonte (in media 35.433.222 bottiglie). Annate dai contorni produttivi minori invece tendono a privilegiare le denominazioni di primo livello con penalizzazione della Doc Piemonte. Il dato medio degli imbottigliamenti negli 8 anni è stato di 35.410.117 pezzi.

Giacenze ↔

L'andamento positivo degli imbottigliamenti negli ultimi anni ha influenzato le giacenze, che sono cresciute, ma in modo contenuto: il 1° luglio 2017 circa 40.000 ettolitri in più del 1° luglio 2016. In tutto il periodo (2010-2017), il valore medio delle giacenze è stato di 168.997 ettolitri.

I NEBBIOLI DELL'ALTO PIEMONTE

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

LE TENDENZE

Il mondo dei Nebbioli del Piemonte settentrionale sta vivendo un nuovo rinascimento. Crescono gli ettari vitati e così pure il numero dei produttori, con l'inserimento di giovani vitivinicoltori che stanno portando nuova linfa vitale al settore. Anche la produzione osserva una tendenza positiva: nel caso specifico del confronto tra il 2015 e il 2016 si è verificata una riduzione di produzione, soprattutto a causa di alcune grandinate che nel 2016 hanno interessato in particolare le aree del Gattinara e del Ghemme e zone limitrofe.

I due vini Docg giocano un ruolo trainante, sia come superficie vitata che come produzione.

Tra i vini Doc, la posizione di primato spetta al Bramaterra, ma anche Lessona, Carema e Boca segnalano interessanti progressioni rispetto agli anni passati.

In posizione di retroguardia restano il Fara e il Sizzano.

Gli sviluppi dei prossimi anni permetteranno di valutare in modo più ponderato le tendenze in atto, sia in progressione che in contenimento di superfici e produzioni.

NEBBIOLI DEL NORD, DATI ECONOMICI - 2015

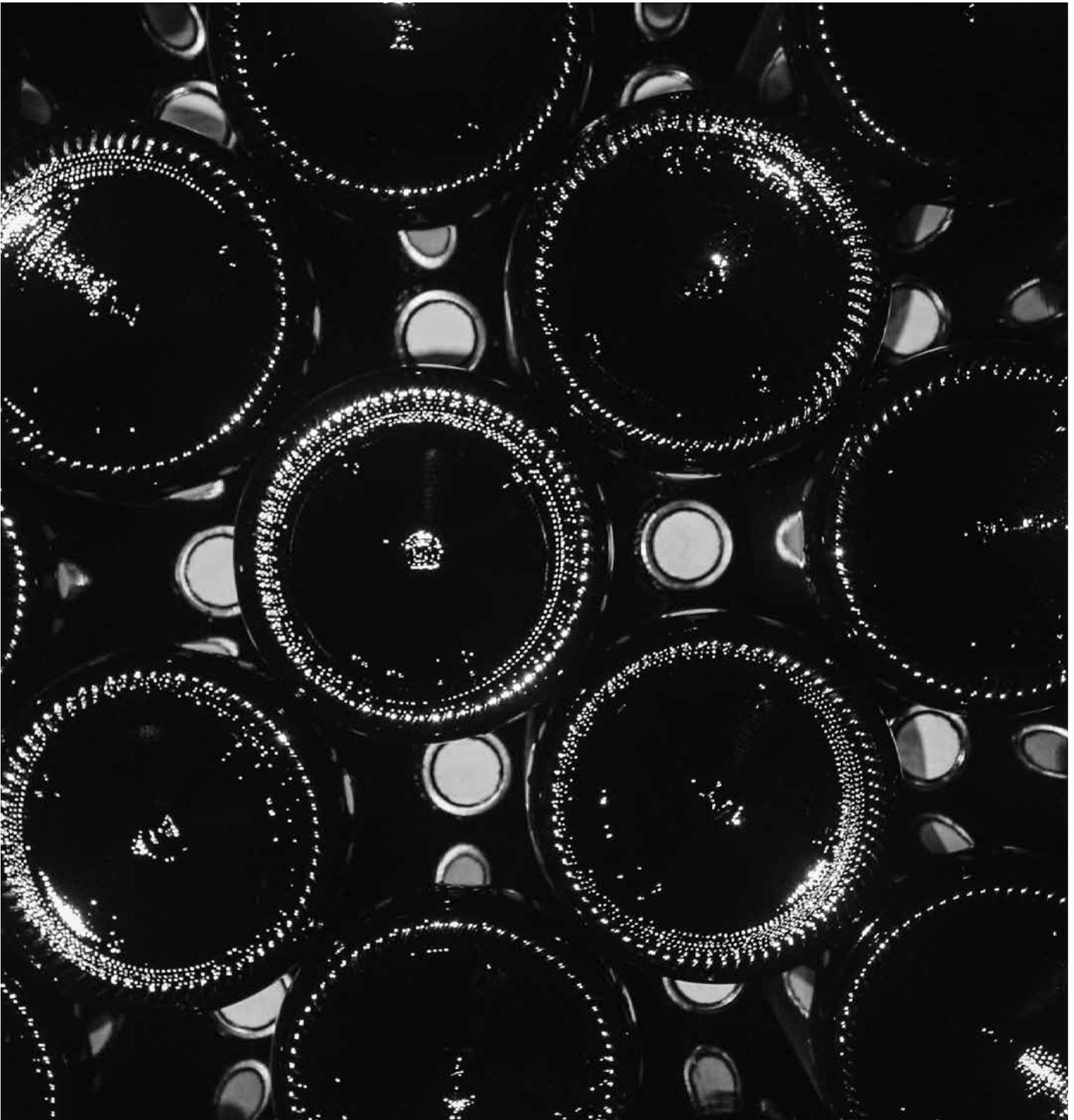
Vino	Superficie vitata riv. ettari	Produzione effettiva ettolitri
Gattinara	83,53	3.820,03
Ghemme	56,47	1.851,16
Bramaterra	29,63	769,84
Lessona	16,98	409,69
Carema	14,77	608,12
Boca	12,90	395,53
Fara	6,84	316,48
Sizzano	6,00	238,27
TOTALE	227,12	8.409,12

NEBBIOLI DEL NORD, DATI ECONOMICI - 2016

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

APPENDICI

5



DATI ALLA RACCOLTA

BIANCHI

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

Campione	MIN	MEDIA	MAX
Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.)	19,6 ↔ 13,5	21,0 ↔ 14,5	22,1 ↔ 15,4
pH	3,10	3,22	3,36
Acidità totale (g/l ac. tartarico)	5,67	6,17	6,78
Acido Malico (g/l)	0,30	0,90	1,00
Acido Tartarico (g/l)	8,30	9,20	9,70

VITIGNO FAVORITA - DOC: Langhe Favorita

Campione	MIN	MEDIA	MAX
Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.)	–	21,9 ↔ 15,3	–
pH	–	3,36	–
Acidità totale (g/l ac. tartarico)	–	5,76	–
Acido Malico (g/l)	–	0,80	–
Acido Tartarico (g/l)	–	8,30	–

VITIGNO CORTESE - DOCG: Gavi

Campione	MIN	MEDIA	MAX
Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.)	17,0 ↔ 11,3	18,1 ↔ 12,6	20,3 ↔ 13,9
pH	3,07	3,32	3,35
Acidità totale (g/l ac. tartarico)	5,43	6,19	7,11
Acido Malico (g/l)	0,93	1,26	1,74
Acido Tartarico (g/l)	6,290	7,360	8,160

VITIGNO MOSCATO BIANCO - DOCG: Asti

Campione	MIN	MEDIA	MAX
Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.)	15,4 ↔ 10,2	20,3 ↔ 13,9	23,0 ↔ 16,2
pH	3,16	3,38	3,66
Acidità totale (g/l ac. tartarico)	5,04	6,30	8,03
Acido Malico (g/l)	0,30	1,40	3,35
Acido Tartarico (g/l)	5,62	7,72	9,46
Linalolo (µg/l)	157	356	824

DATI ALLA RACCOLTA

ROSSI

VITIGNO BARBERA - DOC: Barbera d'Alba

Campione	MIN	MEDIA	MAX
Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.)	21,0 ↔ 14,6	22,5 ↔ 15,7	23,9 ↔ 16,9
pH	3,05	3,13	3,23
Acidità totale (g/l ac. tartarico)	6,74	9,39	11,25
Acido Malico (g/l)	0,60	1,90	3,50
Acido Tartarico (g/l)	8,80	10,00	11,25

VITIGNO BARBERA - DOCG: Barbera d'Asti

Campione	MIN	MEDIA	MAX
Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.)	18,7 ↔ 12,5	21,9 ↔ 15,3	24,8 ↔ 17,7
pH	2,89	3,02	3,36
Acidità totale (g/l ac. tartarico)	7,20	9,20	11,52
Acido Malico (g/l)	1,30	2,36	3,41
Acido Tartarico (g/l)	6,50	8,67	10,20

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

Campione	MIN	MEDIA	MAX
Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.)	17,3 ↔ 11,5	20,5 ↔ 14,2	23,2 ↔ 16,4
pH	3,19	3,34	3,54
Acidità totale (g/l ac. tartarico)	5,42	5,98	7,15
Acido Malico (g/l)	0,30	0,96	1,40
Acido Tartarico (g/l)	7,10	8,69	9,80

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

Campione	MIN	MEDIA	MAX
Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.)	19,3 ↔ 13,3	20,9 ↔ 14,4	23,6 ↔ 16,7
pH	3,18	3,3	3,4
Acidità totale (g/l ac. tartarico)	5,78	5,96	6,2
Acido Malico (g/l)	0,60	0,95	1,4
Acido Tartarico (g/l)	7,80	8,08	8,6

DATI ALLA RACCOLTA

VITIGNO FREISA - DOC: Langhe Freisa

Campione	MIN	MEDIA	MAX
Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.)	–	20,6 ↔ 14,2	–
pH	–	3,25	–
Acidità totale (g/l ac. tartarico)	–	8,08	–
Acido Malico (g/l)	–	2,80	–
Acido Tartarico (g/l)	–	7,90	–

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

Campione	MIN	MEDIA	MAX
Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.)	–	21,4 ↔ 14,9	–
pH	–	3,15	–
Acidità totale (g/l ac. tartarico)	–	7,50	–
Acido Malico (g/l)	–	2,30	–
Acido Tartarico (g/l)	–	6,50	–

VITIGNO PELAVERGA PICCOLO - DOC: Verduno Pelaverga

Campione	MIN	MEDIA	MAX
Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.)	–	21,4 ↔ 14,9	–
pH	–	3,13	–
Acidità totale (g/l ac. tartarico)	–	6,86	–
Acido Malico (g/l)	–	0,90	–
Acido Tartarico (g/l)	–	8,70	–

VITIGNO RUCHÈ - DOCG: Ruchè di Castagnole Monferrato

Campione	MIN	MEDIA	MAX
Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.)	–	22,5 ↔ 15,7	–
pH	–	3,49	–
Acidità totale (g/l ac. tartarico)	–	4,29	–
Acido Malico (g/l)	–	0,65	–
Acido Tartarico (g/l)	–	6,04	–

DATI ALLA RACCOLTA

VITIGNO NEBBIOLO - DOCG: Barbaresco

Campione	MIN	MEDIA	MAX
Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.)	20,7 ↔ 14,3	21,2 ↔ 14,7	21,9 ↔ 15,3
pH	3,08	3,20	3,29
Acidità totale (g/l ac. tartarico)	4,73	6,26	7,19
Acido Malico (g/l)	0,40	0,50	0,90
Acido Tartarico (g/l)	7,00	8,40	9,40

VITIGNO NEBBIOLO - DOCG: Barolo

Campione	MIN	MEDIA	MAX
Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.)	20,5 ↔ 14,2	21,1 ↔ 14,7	22,4 ↔ 15,7
pH	3,13	3,18	3,31
Acidità totale (g/l ac. tartarico)	5,66	6,36	6,77
Acido Malico (g/l)	0,40	0,70	0,90
Acido Tartarico (g/l)	7,50	7,90	8,70

VITIGNO NEBBIOLO - DOCG: Roero

Campione	MIN	MEDIA	MAX
Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.)	20,5 ↔ 14,2	20,9 ↔ 14,5	21,9 ↔ 15,3
pH	3,04	3,14	3,31
Acidità totale (g/l ac. tartarico)	5,36	6,64	7,27
Acido Malico (g/l)	0,40	0,80	1,50
Acido Tartarico (g/l)	8,00	8,50	9,00

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

Campione	MIN	MEDIA	MAX
Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.)	18,7 ↔ 12,8	19,8 ↔ 13,7	20,6 ↔ 14,3
pH	3,11	3,18	3,34
Acidità totale (g/l ac. tartarico)	6,00	7,78	10,5
Acido Malico (g/l)	1,40	1,80	4,1
Acido Tartarico (g/l)	5,60	7,3	8,1

INTERNAZIONALI | BIANCHI

VITIGNO: CHARDONNAY

Campione	MIN	MEDIA	MAX
Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.)	18,0 ↔ 12,2	19,1 ↔ 13,1	20,1 ↔ 13,9
pH	3,17	3,22	3,30
Acidità totale (g/l ac. tartarico)	7,07	7,14	7,38
Acido Malico (g/l)	1,50	1,80	2,20
Acido Tartarico (g/l)	8,30	8,60	8,90

VITIGNO: SAUVIGNON BIANCO

Campione	MIN	MEDIA	MAX
Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.)	18,7 ↔ 12,8	21,4 ↔ 14,9	18,7 ↔ 12,8
pH	–	3,15	–
Acidità totale (g/l ac. tartarico)	–	7,50	–
Acido Malico (g/l)	–	2,30	–
Acido Tartarico (g/l)	–	6,50	–

INTERNAZIONALI | ROSSI

VITIGNO: CABERNET SAUVIGNON

Campione	MIN	MEDIA	MAX
Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.)	–	22,4 ↔ 15,7	–
pH	–	3,33	–
Acidità totale (g/l ac. tartarico)	–	5,00	–
Acido Malico (g/l)	–	0,50	–
Acido Tartarico (g/l)	–	6,20	–

VITIGNO: MERLOT

Campione	MIN	MEDIA	MAX
Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.)	–	22,3 ↔ 15,6	–
pH	–	3,39	–
Acidità totale (g/l ac. tartarico)	–	5,87	–
Acido Malico (g/l)	–	0,50	–
Acido Tartarico (g/l)	–	8,60	–

VITIGNO: PINOT NERO

Campione	MIN	MEDIA	MAX
Babo° ↔ Alcool pot. (% vol.)	17,6 ↔ 11,9	20,7 ↔ 14,3	21,1 ↔ 14,6
pH	2,93	3,24	3,29
Acidità totale (g/l ac. tartarico)	6,69	7,35	9,09
Acido Malico (g/l)	1,70	2,20	3,3
Acido Tartarico (g/l)	8,20	8,5	9,0

**ALTRI DATI CLIMATICI
DELL'ANNATA**



**CONFRONTO TRA LE
ULTIME VENDEMMIE**



INDEX INDICE

1	ANDAMENTO AGROMETEOROLOGICO DELL'ANNATA 2017	PAG. 5
2	L'ANALISI DELLA MATURAZIONE DELLE UVE	» 8
3	L'ANNATA, LA VITE E LA QUALITÀ DELLE UVE	» 11
4	GLI ASPETTI ECONOMICI DEL PIEMONTE VITIVINICOLO NEL 2017	» 44
5	APPENDICI	» 55



FEASR

Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
L'Europa investe nelle zone rurali
Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020 - Mis.3.2

