

# PIEMONTE

ANTEPRIMA VENDEMMIA 2015

## Hanno collaborato

### *Testi e grafica*

Giovanna Cressano, Mariangela Lovisetto, Federico Spanna (Regione Piemonte – Settore Fitosanitario Regionale, ufficio agrometeorologia) per capitolo 1; Michele Vigasio (Vignaioli Piemontesi) per Alto Piemonte; Davide Ferrarese per il Cortese di Gavi; Ezio 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, Consorzio del Brachetto d'Acqui, Enocontrol s.c.r.l., Cantina Sociale della Serra di Piverone, Cantina Sei Castelli di Agliano, Cantina Tre Secoli, Cantina Belcolle, 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, Michele Vigasio (Vignaioli Piemontesi), Luciano Laiolo, (C.S. della Serra di Piverone), Carlo D'Angelone, Flavio Pallanzone (C.S. Tre Secoli), Vittorio Aimasso, Pietro Bonelli, Elio Ressia (Mondagri Alba), Diego Massolino, Ivan Rogati (Confederazione Italiana Agricoltori Alba), Mario Benotto, Luca Borgna, Lorenzo Calorio, Mattia Fossato, Giancarlo Gonella, Vicki Saccuzzo, Vittorio Stecca, Giuseppe Vivalda (Coldiretti Cuneo), Alessandro Bottallo, Cristiano Gallio, Luca Maggiorotto, Antonio Marino (Unione Provinciale Agricoltori Cuneo), Alberto Grasso, Fabio Sozzani (Fontanafredda), Silvio Bragagnolo, Giuseppe Cavallo, Maurizio Cerrato, Davide Ferrarese, Domenico Franco, Salvatore Giacoppo, Mario Redoglia.

### *Fotografie*

Studio Montaldo, Anna Gagliardi

### *Traduzioni*

Silvia Garbarino (Studio Garbarino) e Valentina Pivato

### *Grafica copertina*

La Commerciale

### *Realizzazione grafica*

Jmarketing

### *Redazione*

Vignaioli Piemontesi  
via Alba 15 · Castagnito (CN)  
T +39 0173 210311 · F +39 0173 212223  
[www.vignaioli.it](http://www.vignaioli.it)

### *Stampa*

Cooprint-industria grafica soc. Coop.  
Colle di Val d'Elsa (SI)



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



Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013 -  
Mis. 133

# L'ANNATA VITIVINICOLA IN PIEMONTE

---

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

# 2015

a cura di  
Daniele Dellavalle  
Giancarlo Montaldo



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

## PIEDMONT - HARVEST PREVIEW 2015

The internationally recognised quality and the prestige of the wine-making industry of Piedmont are the result of a combination of high quality processes, excellent team work of the components of the supply chain and, even more so, of the renowned reliability and industriousness of the producers and transparency of their activities.

This publication is an excellent example; it provides information on the qualitative levels of the harvest in Piedmont, for each grape variety, fruit of the analysis and systematic controls carried out in the vineyards and in the analysis laboratories throughout the growing and maturation phase.

This valuable, highly innovative work, which has set the benchmark in the national panorama, becomes an interesting, important and dependable document on the true qualities of the harvest which has just concluded, enriched by a range of data and economic and production values relevant to Piedmont and its wines and therefore even more useful for the operators, media and consumers.

This publication is officially presented within the scope of the event "Piemonte Anteprima

Vendemmia" (Piedmont Harvest Preview), one of the promotional projects financed by the Rural Development Program of Piedmont; event promoted by the Piedmont Region, Vignaioli Piemontesi and Piemonte Land of Perfection, with the participation of all the components of the supply chain, scheduled to take place in Turin on 5th November 2015. An edition of transition, between the old and the new RDP, which will be a moment of reflection to give even greater vigour to re-launch this event, to ensure it lives up to the globally recognised fame and prestige of Piedmont wines and their terroirs.

***Giorgio Bosticco***

President of Piemonte Land of Perfection

***Giulio Porzio***

President of Vignaioli Piemontesi

***Giorgio Ferrero***

Councillor for Agriculture Hunting and Fishing  
Regione Piemonte

## PIEMONTE ANTEPRIMA VENDEMMIA 2015

La qualità e il prestigio della vitivinicoltura piemontese, riconosciuti a livello internazionale, sono il risultato di un insieme di processi virtuosi, di un buon lavoro di squadra dei componenti la filiera, e ancor più della proverbiale serietà e laboriosità dei produttori e della trasparenza del loro operato.

Questa pubblicazione ne costituisce un valido esempio; essa ci presenta i livelli qualitativi della vendemmia in Piemonte, per ciascun vitigno, frutto di analisi e controlli sistematici, svolti nelle vigne e nei laboratori di analisi in tutto l'arco vegetativo e di maturazione.

Un lavoro, questo, pregevole, altamente innovativo, che ha fatto scuola nel panorama nazionale, che diventa un interessante, serio e certo documento sulle effettive qualità della vendemmia appena conclusa, arricchito di una serie di dati e valori economici e produttivi del Piemonte del vino e, dunque, ancor più utile per gli operatori, i mezzi di informazione, i consumatori.

Tale pubblicazione, viene presentata ufficialmente nell'ambito della manifestazione "Piemonte Anteprima Vendemmia", rientrante tra i progetti promo-

zionali finanziati sul Programma di Sviluppo Rurale del Piemonte; manifestazione promossa dalla Regione Piemonte, Vignaioli Piemontesi e Piemonte Land Of Perfection e con la partecipazione di tutti i componenti della filiera, in programma a Torino il 5 Novembre 2015. Una edizione di transizione, tra il vecchio e il nuovo PSR, e che costituirà un momento di riflessione per dare ancor maggiore vigore e rilanciare questa manifestazione, per fare in modo che essa sia sempre all'altezza della fama e del prestigio, riconosciuti nel mondo, dei vini piemontesi e dei suoi territori.

### ***Giorgio Bosticco***

Presidente Piemonte Land of Perfection

### ***Giulio Porzio***

Presidente Vignaioli Piemontesi

### ***Giorgio Ferrero***

Assessore Agricoltura Caccia e Pesca  
Regione Piemonte

## CLIMATE AND VINE

1

### AGROMETEOROLOGICAL TREND

Following the copious precipitation of late 2014, January 2015 recorded average rainfall amounts; temperatures were very mild. Precipitation was much more abundant in February, with final accumulations about three times the average amount. February also saw high temperatures, above all in the absolute minimum values. The temperatures fell drastically in the first 15 days of March, with minimum temperatures of around -6°C. Starting from the second half of the month our area was affected by heavy rainfall, which later stopped to leave space to sunny and windy days with temperatures that reached more than 30°C.

April began with instability and cold northern air. A period of stability followed disturbed by just one rainy period at the end of the month. The month saw lower than average rainfall levels, with a deficit of approx. 40%. May presented different heat waves, which brought temperatures that were well-above average. Subsequently, the temperatures dropped and in the third ten-day period the climate became fresher and damper. June opened with a new heat wave due to the expansion of the Azores anticyclone: temperatures reached figures higher than 36°. Precipitation was associated with thunderstorms, at times very intense, sometimes with hail.

July was marked by an absence of precipitation and persistent heat, with monthly values which were decidedly higher than average. In August the hot temperatures dropped, but still remained high. Precipitation resumed and encouraged a good progress of the vegetative-productive activity. September fell within the normality overall, with good amounts of heat and adequate amounts of precipitation. Overall, from January to September the overall rainfall levels were

above average. Overall, the temperatures were slightly above average by a few tenths of a degree, and this is due to the higher than average temperatures of January and, above all, of July.

### VINE BEHAVIOUR

The cold which returned in the first half of March led to a slightly late bud burst. Subsequently the growth of the shoots was quick and intense with the phenological phases which succeeded each other at shorter than normal intervals.

Towards late April the very first symptoms of downy mildew were reported, with a precociousness which has had no precedents in Piedmont, and following rainy periods which were not particularly intense; other attacks of downy mildew, more widespread than the previous ones, were observed in late May and in the third ten-day period of June. With the heat and the absence of precipitation, which characterized the second half of June, all of July and early August, the problems connected to the fungal disease were soon forgotten. Conversely, the population of harmful arthropods, encouraged by the dry climate, grew more than it should have. In terms of sugar accumulation in the berries, 2015 deserves an excellent judgment overall, though without the excesses which have often been observed in other hot years, and in particular in 2003 and 2011.

The acidity shows very low values right from the early findings; the acidity in the grapes is among the lowest ever, with clear advantages for the genetically more gifted varieties of these components. As regards the health of the grapes, 2015 is characterized as one of the best years: rarely have such healthy and, most of all, such beautiful bunches been seen.

# IL CLIMA E LA VITE

A cura di Giovanna Cressano, Mariangela Lovisetto,  
Federico Spanna (Regione Piemonte – Settore Fitosanitario  
Regionale, ufficio agrometeorologia)

1

## 1.1 ANDAMENTO AGROMETEORologICO

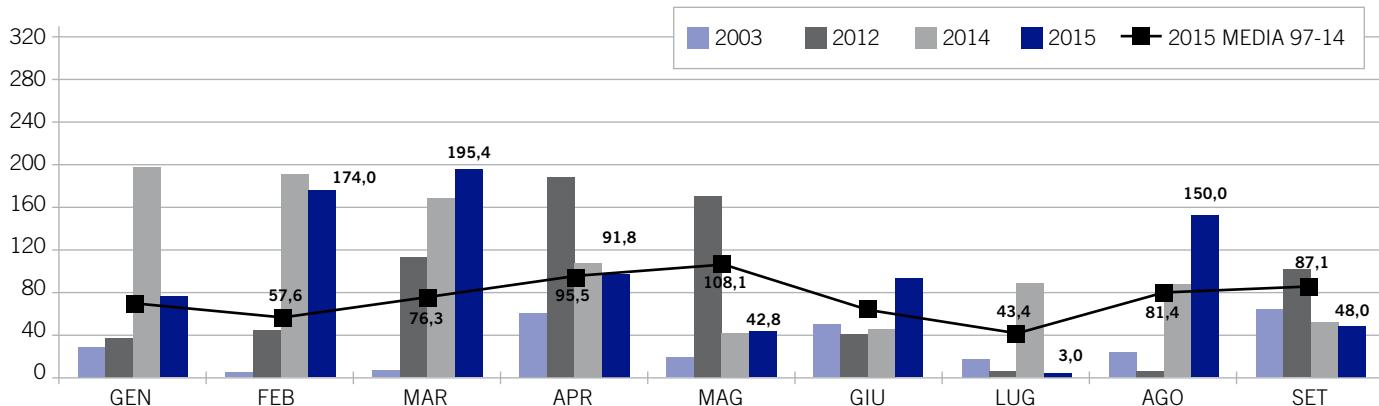
La percezione che a livello climatico qualcosa stia mutando è ormai da tempo confermata, anche alle nostre latitudini. Andando al di là di frasi e luoghi comuni, che comunemente si sentono o vengono riportati da organi di informazione sicuramente non specializzati nella materia e che contribuiscono solo ad aumentare incertezze e dubbi, è pur vero che l'analisi numerica degli ultimi anni evidenzia un quadro di particolarità negli andamenti climatici che conferma che l'atmosfera sta mettendo in atto delle intense reazioni ad azioni squilibranti, siano esse di natura antropica, siano esse di origine naturale. Anche il 2015 ovviamente non ha disobbedito a questi ordini, presentando peculiarità in taluni casi favorevoli, in altri sfavorevoli per l'agricoltura piemontese.

Ricordando che il 2014 si era chiuso con mesi caratterizzati da abbondanti precipitazioni garantendo il ripristino delle riserve idriche del terreno, si evidenzia come il successivo mese di gennaio abbia presentato un decorso nella media dal punto di vista pluviometrico, mentre a livello termico l'inizio dell'anno ha fatto registrare temperature assai miti, che hanno dato origine ad una media mensile decisamente superiore alla norma. Le precipitazioni sono risultate molto più abbondanti nel successivo mese di febbraio, con accumuli finali circa tre volte la media. Anche in febbraio le temperature si sono mantenute assai elevate nei valori minimi assoluti, mentre a livello mensile si sono risultate nella norma. Un abbassamento abbastanza intenso si è verificato nei primi 15 giorni del mese di marzo, quando il Piemonte è stato investito da correnti fredde e secche provenienti da nord-est, con valori minimi

intorno ai -6°C. Il mese è però assai contrastato: a partire dalla seconda metà del mese piogge molto abbondanti interessano il nostro territorio, per poi cessare e lasciare spazio a giornate assolate e ventose in cui il termometro si porta anche oltre i 30°C. I contrasti proseguono anche nel mese di aprile, che si apre con episodi di instabilità a cui si associa aria fredda settentrionale, che porta anche a delle gelate tardive, specie nell'alessandrino. A ciò fa seguito fortunatamente un periodo di stabilità disturbato solo da un periodo piovoso a fine mese. Il mese risulta in ogni caso inferiore alla media a livello pluviometrico, con un deficit rispetto alla media pari a circa il 40% in tutto il Piemonte, ad eccezione del novarese.

Aprile dà il via ad una delle principali anomalie della stagione vegetativa, che proseguirà anche nei mesi successivi in modo ben più intenso. Da maggio a tutto luglio infatti le temperature salgono e le precipitazioni diventano sempre più scarse. Il mese di maggio presenta diverse ondate di calore di matrice africana, che portano a temperature superiori alle medie. Successivamente le temperature calano e nella terza decade il clima diventa più fresco e umido, riportando le temperature intorno alle medie, ma già all'inizio di giugno si manifesta una nuova ondata di calore dovuta all'espansione dell'anticiclone delle Azzorre, con interessamento anche del Piemonte; si registrano tra il 3 e il 7 temperature massime superiori ai 36°. Le precipitazioni sono associate a fenomeni temporaleschi talora anche molto intensi che se da un lato assicurano un certo refrigerio ed un benefico apporto idrico dall'altro, a causa dell'intensità e della grandine spesso associata, costituiscono un elemento di rischio e danno per le colture.

## ANDAMENTO MENSILE DELLE PRECIPITAZIONI - NIZZA



La situazione si inasprisce ancor di più nel mese di luglio quando l'anomalia termo-pluviometrica tocca il massimo e si manifestano conseguenze fisiologiche sulle colture. Un mese con assenza di precipitazioni e di caldo persistente, con valori mensili decisamente superiori alla media.

Nel successivo mese di agosto l'anomalia si riduce pur mantenendo valori termici elevati. La ripresa delle precipitazioni favorisce una buon andamento dell'attività vegeto-produttiva.

Il decorso di settembre fortunatamente rientra complessivamente nella normalità con buoni apporti termici e precipitazioni adeguate. Anche i valori minimi termici scendono garantendo così un andamento favorevole per il completamento dei processi di maturazione.

Fino alla fine di settembre, questa annata ha curiosamente dipinto un andamento molto più corrispondente ad un clima di tipo mediterraneo piuttosto che padano. Già a partire dall'autunno precedente, i picchi di precipitazioni si sono infatti concentrati nei mesi più freddi. È quasi mancato il picco principale primaverile. In agosto il deficit pluviometrico di luglio si compensa con apporti idrici di tipo temporalesco e di elevata intensità. Anche a livello termico l'inverno è stato mite e i mesi estivi assai caldi se non addirittura roventi, come luglio.

Nel complesso da gennaio a settembre i quantitativi pluviometrici complessivi sono risultati superiori alla media, con una distribuzione mensile anomala delle piogge. Gli accumuli dei mesi di febbraio e marzo sono pari a 2-3 volte la media registrata nel periodo 2000–2014, quelli dei mesi di aprile e maggio sono inferiore alla norma e con una stagione estiva, che grazie ai mesi di giugno ed in parti-

colare del mese di agosto, risulta la più piovosa del periodo 2000-2014, almeno nel Sud del Piemonte (non altrettanto si può dire per le aree viticole dell'Alto Piemonte ove la piovosità estiva è stata più bassa della norma).

A livello termico medio l'annata fin qui trascorsa ha presentato nel complesso valori termici leggermente superiori alla media di pochi decimi di grado, ma ciò è dovuto alle temperature superiori alla media del mese di gennaio e in particolare del mese di luglio, che ha visto persistere temperature anche superiori di 3 C° rispetto alla media del periodo 1997/2014. Analizzando invece i valori termici relativi alla stagione vegetativa della vite, attraverso l'analisi dell'indice bioclimatico di Huglin, è evidente come gli accumuli termici utili per lo sviluppo della vite abbiano raggiunto e superato i valori medi assicurando un ottimale processo di maturazione delle uve.

Prosegue quindi la serie di annate che per un aspetto o per l'altro risultano anomale. È evidente che anche per le annate a venire dovremo aspettarci incertezza, con possibilità di accentuazione di questo tipo di fenomeni anche di segno opposto, a cui si dovrà far fronte con tempestivi servizi volti a potenziare l'assistenza tecnica e la consulenza per gli agricoltori.

## 1.2 IL COMPORTAMENTO DELLA VITE

Il ritorno di freddo verificatosi in coda all'inverno, nella prima metà di marzo, ha indotto nella vite ad un risveglio vegetativo ed un germogliamento leggermente più tardivo della media. Successivamente, grazie ad un netto rialzo delle temperature ed alla abbondante disponibilità idrica, l'accrescimento dei germogli è stato rapido ed intenso, con le fasi

fenologiche che si succedevano ad intervalli più brevi della norma. Il rapido sviluppo dei germogli ha contribuito ad aiutare la vite a superare quasi indenne gli attacchi di nottue, che negli ultimi anni avevano costituito un problema crescente.

Verso la fine di aprile, con una precocità che non ha precedenti in Piemonte, e in seguito ad eventi piovosi non particolarmente intensi, sono stati segnalati i primissimi sintomi di peronospora, per fortuna molto sporadici e circoscritti; il caldo e le scarse precipitazioni di inizio maggio hanno contribuito a bloccare questi attacchi precoci. Un secondo e più diffuso attacco di peronospora è stato osservato a cavallo tra maggio e giugno, mentre la terza e più forte comparsa di sintomi è stata registrata nella terza decade di giugno, a seguito delle precipitazioni di metà mese.

L'intensità degli attacchi è stata forte ed ha richiesto un'attenta gestione della difesa: i risultati migliori si sono ottenuti con trattamenti preventivi e tempestivi appena prima delle piogge, resi possibili dall'affidabilità raggiunta dalle previsioni meteo. Viceversa in alcuni casi nei quali si è sottovalutato il pericolo, sono stati osservati sintomi a carico dei grappoli, con perdita sensibile della produzione.

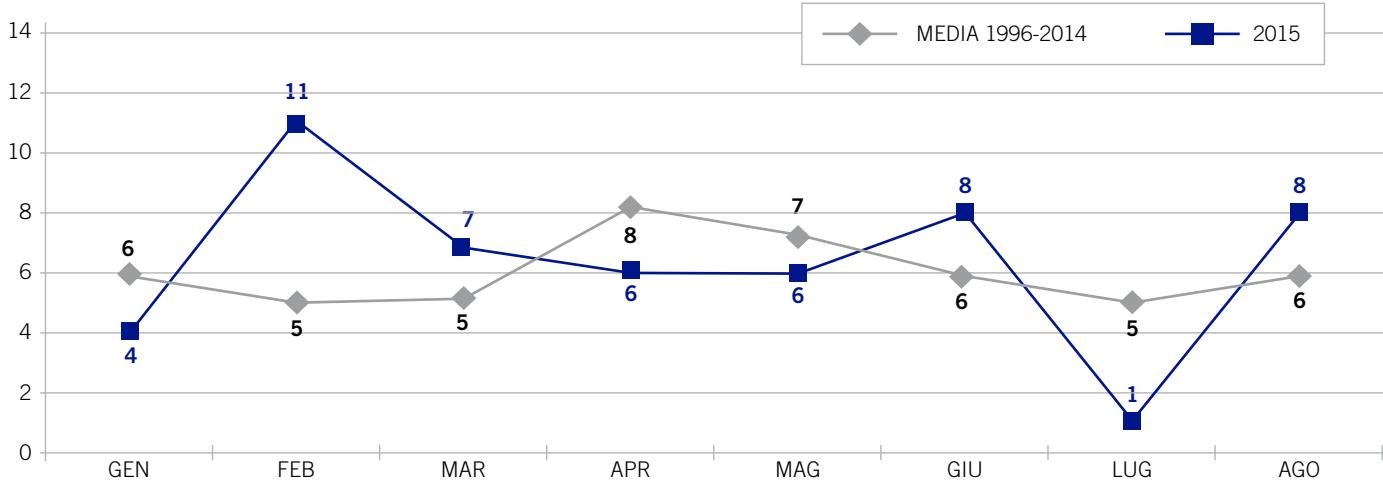
Con il caldo e l'assenza di precipitazioni, che hanno caratterizzato la seconda metà di giugno, tutto il mese di luglio e l'inizio di agosto, i problemi legati alla peronospora sono stati presto dimenticati e con essi anche le preoccupazioni per gli altri patogeni del vigneto. Al contrario la popolazione di artropodi dannosi, favorita dall'andamento climatico asciutto, è cresciuta più del dovuto e in taluni casi ha dato

origine ad infestazioni che da anni non si vedevano più (acari tetranychidi, fillossera, ecc.), in altri ha provocato un aumento della pressione parassitaria (tignole, cicaline, ecc.).

Il caldo anomalo di luglio, elemento che senza ombra di dubbio ha contraddistinto questa annata viticola, poteva far pensare ad una vendemmia particolarmente precoce; tuttavia la precocità è stata inferiore alle previsioni e comunque non pari a quanto osservato nel 2003, 2009, 2011, annate caratterizzate da estati particolarmente calde e da sommatorie termiche superiori (nel caso del 2003) o simili a quelle 2015. Le spiegazioni possono essere più di una:

- la prima è che la lunghezza del periodo vegetativo della vite ha variazioni piuttosto limitate e pur riducendosi in caso di elevate sommatorie termiche, può non riuscire a compensare completamente il ritardo accumulato al geroglamento;
- la seconda e – probabilmente – più importante va ricercata nella conseguenza del prolungato periodo di caldo e secco, che pur non provocando veri e propri fenomeni di stress idrico (nel terreno c'erano abbondanti riserve idriche e la vite, almeno quella adulta, ha un apparato radicale che scende in profondità) deve aver ridotto l'efficienza fotosintetica, con conseguente deficit relativo di accumulo zuccherino;
- l'ultima va ricercata nell'andamento climatico di agosto e settembre, entrambi mediamente caldi, ma senza gli eccessi che hanno invece caratterizzato le annate citate sopra.

#### CONFRONTO MENSILE GG DI PIOGGIA MENSILE · LA MORRA (CN)



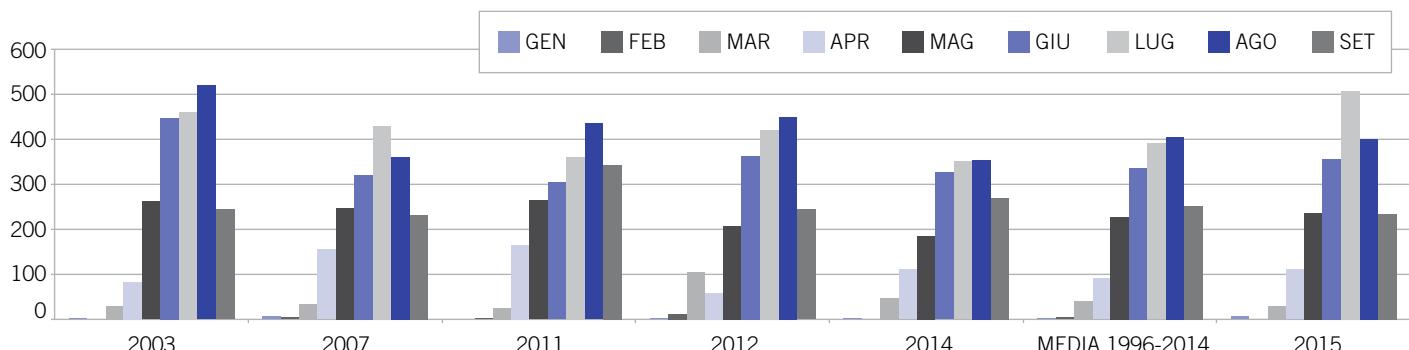
Pertanto, dal punto di vista degli accumuli di zucchero negli acini, il 2015 merita un giudizio complessivo di eccellenza, pur senza gli eccessi che spesso si sono osservati in altre annate calde, ed in particolare nel 2003 e 2011.

Il discorso è diverso se si osserva l'evoluzione del quadro acido: fin dai primi rilevamenti sui campioni di acini in maturazione si sono osservati livelli di acidità molto bassi, frutto dell'intensa degradazione fisiologica che si è verificata nel periodo centrale dell'estate, quando il caldo non dava tre-

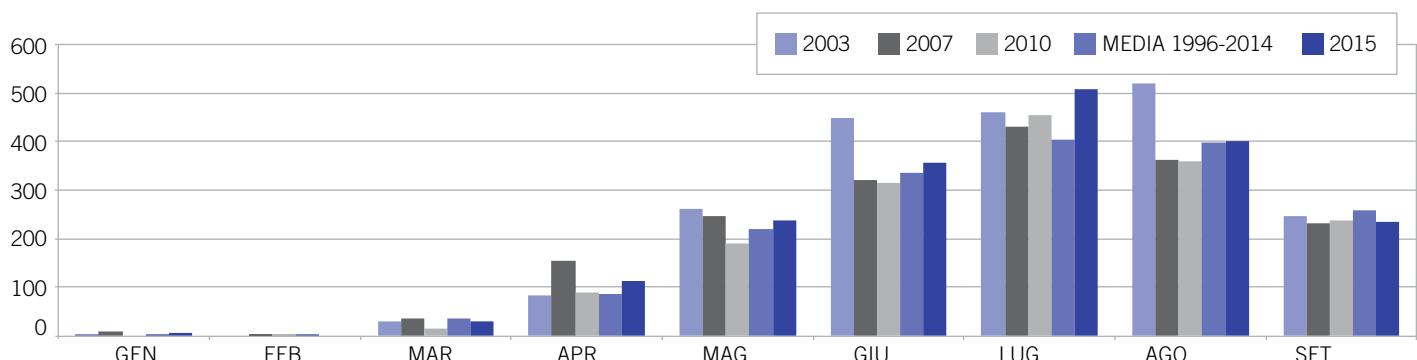
gua neanche nelle ore notturne; di conseguenza il livello di acidità nelle uve è risultato tra i più bassi di sempre (apparentemente più in termini di acido tartarico che di acido malico), con evidenti vantaggi per le varietà geneticamente più dotate di questi componenti, l'Erbaluce tra i bianchi e la Barbera tra i rossi.

Per quanto riguarda la sanità delle uve il 2015 si caratterizza come una delle annate migliori: raramente si sono osservati in vendemmia grappoli così sani e, soprattutto, così belli da vedere.

#### LA MORRA (CN) - CONFRONTO SOMMA TERMICA CON SOGLIA 10°



#### LA MORRA (CN) - CONFRONTO SOMMA TERMICA CON SOGLIA 10°





## THE ANALYSIS OF THE GRAPE-RIPENING PROCESS

2

The collection of useful information for assessing the ripening of grapes in Piedmont was carried out almost 215 vineyards which represent the main varieties and DOC and DOCG wines. Beginning three - four weeks before the presumed date of harvest, the technicians took a sample of about three hundred grapes from each of these vineyards, repeating the same operation at intervals of seven days until harvest, with a final sample collected when the grapes were harvested. This meant that three - five samples were taken from each vineyard. Every sample was pressed and the juice obtained was

analysed by various laboratories which took part in the various zones. The sugar content, pH level and total acidity were determined for each sample, with the addition of the main aromas for Moscato. The samples taken at harvest time, were analysed for malic acid and tartaric acid. Some Nebbiolo samples were analysed also for phenolic ripening. The ripening progress of every grape-variety and every zone is shown in a table. The analytical figures related to the harvest are shown in special tables; lastly, the histogram compares the average analytical figures for the last 10 harvests.

# L'ANALISI DELLA MATURAZIONE DELLE UVE

2

## LA STRUTTURA OPERATIVA

Come ogni anno torna puntuale la rassegna sui dati della vendemmia appena conclusa in Piemonte. Lo schema organizzativo e operativo ormai ampiamente collaudato coinvolge un elevato numero di tecnici viticoli, appartenenti a diversi Enti operanti nel settore, coordinati da Vignaioli Piemontesi. Grazie all'efficace collaborazione tra tutte le persone e strutture coinvolte si è riusciti a completare un monitoraggio accurato e capillare in un territorio vitivinicolo vasto e variegato come quello piemontese.

## I VIGNETI CAMPIONE

I vigneti oggetto dei campionamenti sono in grande maggioranza gli stessi negli anni e possono essere considerati rappresentativi dell'area di produzione di una determinata D.O.C. o D.O.C.G.; eventuali variazioni apportate annualmente ai vigneti campione sono per lo più dovute alla necessità di sostituire vigneti perché estirpati o perché non più rappresentativi della realtà della zona. Fondamentale per la riuscita del monitoraggio e per l'attendibilità dei risultati ottenuti è la buona conoscenza dei vigneti: per questo motivo sono stati selezionati di preferenza vigneti già seguiti e controllati nell'ambito dell'attività di consulenza tecnica. I vigneti scelti per il campionamento rappresentano le condizio-

ni medie per sviluppo vegetativo, carico e tipologia produttiva nell'ambito delle singole zone. Sono stati scartati vigneti in esposizioni o giaciture anomale, quelli con produttività o troppo scarse o troppo elevate, in quanto non rappresentativi della zona.

Per ogni cultivar è stato individuato un adeguato numero di vigneti, variabile in base all'importanza del vitigno e all'ampiezza dell'area di coltivazione; sono state prese in considerazione, per quanto possibile, le esposizioni più rappresentative della zona di produzione e vari punti dell'areale, al fine di rappresentare tutte le eventuali differenze di composizione dei mosti dovute alla variazione del terreno e del microclima.

Per evidenti ragioni organizzative non è possibile prendere in considerazione tutti i numerosi vitigni e le denominazioni presenti in Piemonte, ma si è dovuta fare una scelta, che ha portato all'esclusione di alcuni. L'analisi della maturazione delle uve ha una grande importanza per individuare, con criteri oggettivi e affidabili, il momento ottimale per la vendemmia. Per realizzare quest'obiettivo è fondamentale la tempestiva divulgazione dei risultati delle analisi: i dati analitici ottenuti, prima di essere elaborati per la presente pubblicazione sono stati trasmessi ai viticoltori ed ai tecnici interessati praticamente in tempo reale tramite vari mezzi di comunicazione.

## VIGNETI CAMPIONE PER L'ANALISI DELLA MATURAZIONE 2015

VITIGNO	ZONA VITICOLA	D.O.C./D.O.C.G.	N. VIGNETI CAMPIONE
ARNEIS	LANGHE	Langhe Arneis	2
ARNEIS	ROERO	Roero Arneis	7
BARBERA	LANGHE E ROERO	Barbera d'Alba	6
BARBERA	MONFERRATO	Barbera d'Asti e del Monferrato	25
BRACHETTO	MONFERRATO	Brachetto d'Acqui	11
CORTESE	GAVIESE	Gavi	14
DOLCETTO	LANGHE	Dolcetto d'Alba	7
DOLCETTO	LANGHE	Dolcetto di Diano d'Alba	2
DOLCETTO	LANGHE E MONREGALESE	Dolcetto di Dogliani e D.Langhe Monregalesi	4
DOLCETTO	MONFERRATO	Dolcetto d'Ovada, D. d'Acqui	4
ERBALUCE	CANAVESE	Erbaluce di Caluso	18
ERBALUCE	NOVARESE	Colline Novaresi	4
FAVORITA	LANGHE	Langhe Favorita	2
FREISA	LANGHE	Langhe Freisa	2
GRIGNOLINO	MONFERRATO	Grignolino d'Asti e G. del Monferrato Casalese	4
MOSCATO	LANGHE E MONFERRATO	Asti	44
NEBBIOLÒ	LANGHE	Barbaresco	8
NEBBIOLÒ	LANGHE	Barolo	15
NEBBIOLÒ	ROERO	Roero	6
NEBBIOLÒ	CANAVESE NEBBIOLÒ	Canavese	5
NEBBIOLÒ	COLLINE NOVARESI	Colline Nov.Neb., Boca, Fara, Ghemme, Sizzano	5
PELAVERGA	LANGHE	Verduno Pelaverga	2
RUCHÈ	MONFERRATO	Ruchè di Castagnole Monferrato	2
CABERNET SAUVIGNON	TUTTE	Varie	2
CHARDONNAY	TUTTE	Varie	5
MERLOT	TUTTE	Varie	2
PINOT NERO	TUTTE	Varie	4
SAUVIGNON BIANCO	TUTTE	Varie	3

**TOTALE 215**

## LA METODOLOGIA DI CAMPIONAMENTO

La metodologia di prelievo, ormai ampiamente consolidata, prevede la campionatura di gruppi di 2-5 acini (racimoli) per un totale di circa 300 acini integri e completi di pedicello; gli acini vengono prelevati casualmente nelle diverse posizioni su grappoli da ogni lato del filare in modo da rappresentare il più possibile l'intera massa di uva del vigneto. I campioni sui quali si fanno anche le analisi del quadro polifenolico sono costituiti da circa 600 acini. I campioni appena pervenuti in laboratorio vengono ammossati, il mosto filtrato e centrifugato e tempestivamente sottoposto ad analisi.

Il primo campionamento si posiziona orientativamente tre settimane prima della presunta data di vendemmia, in modo da consentire in media 4 prelievi a cadenza settimanale.

Considerando i risultati delle analisi sui campioni di acini bisogna tenere presente che, per quanto corretto e accurato sia il prelievo del campione, esso è comunque soggetto a errore, che porterà ad una leggera differenza rispetto ai dati provenienti dall'analisi della massa di uva vendemmiata.

## L'ANALISI CHIMICA

Il decorso della maturazione è stato seguito valutando l'evoluzione dei valori dei principali costituenti dell'uva ammossata.

I parametri valutati con le analisi sono stati: zuccheri ( $^{\circ}$  Babo), acidità titolabile, pH, acido tartarico, acido malico e, per il Moscato, i seguenti composti aromatici: linalolo, diolo 1, ossido C. In alcuni vigneti di Nebbiolo è stato valutato il quadro polifenlico, utilizzando gli indici di Glories opportunamente modificati.

Per tutti i campioni sono state fatte le seguenti analisi:  $^{\circ}$ Babo, acidità titolabile, pH. Per alcuni vitigni sull'ultimo campione, quello normalmente corrispondente al momento della vendemmia, è stato valutato il contenuto in acido malico e acido tartarico.

## Gli Zuccheri

Gli zuccheri compaiono nell'uva sotto forma di glucosio e fruttosio, a partire dall'invasatura. Il loro accumulo nell'acino cresce progressivamente, fino a raggiungere il massimo in corrispondenza della maturazione fisiologica. Il contenuto in zuccheri alla maturità dipende da molteplici fattori: vitigno, età del vigneto, esposizione, sanità delle uve, carico produt-

tivo, interventi colturali, andamento climatico, ecc. Gli zuccheri hanno origine nelle foglie, dalle quali migrano verso l'acino, e dalle riserve accumulate nel ceppo della vite. In annate caratterizzate da somme termiche basse e da minor insolazione lo zucchero fotosintetizzato risulta minore, mentre in annate particolarmente calde gli accumuli sono elevati.

Il contenuto zuccherino può essere valutato sia secondo metodi fisici (densimetricamente con il metodo Babo), che per via chimica determinando gli zuccheri riduttori con il metodo al liquido di Fehling. Per le analisi dei campioni di uva in maturazione si è scelto il  $^{\circ}$ Babo per la rapidità d'esecuzione ed il valore divulgativo molto elevato perché immediatamente comprensibile e di facile confronto per molti viticoltori. Mentre il  $^{\circ}$ Brix, pur essendo impiegato in campo internazionale, non risulta molto utilizzato nell'area piemontese. Il  $^{\circ}$ Brix esprime la percentuale p/p di saccarosio in soluzione. In via approssimativa la scala Brix si ritiene molto vicina al contenuto zuccherino percentuale p/v. La formula teorica per passare dal grado Babo al grado Brix è:  **$^{\circ}\text{BRIX} = ^{\circ}\text{BABO}/0,85$**

**Grado Babo.** Esprime la percentuale di zuccheri in peso (grammi di zucchero per 100 grammi di mosto). Le letture del mostimetro Babo sono da ritenersi indicative; a volte la mancata coincidenza con il reale tenore zuccherino è dovuta alla variabilità del contenuto in sostanze estrattive non zuccherine che influenzano, insieme allo zucchero, la densità. Per ottenere dal  $^{\circ}$ Babo l'alcool potenziale, si applica la formula di Miconi: **alcool potenziale % vol. =  $(\text{Babo} + 3/10 \text{ Babo} - 3) \times 0,6$** .

**Zuccheri riduttori.** Gli zuccheri riduttori - glucosio e fruttosio - sono determinati per via chimica sfruttando le loro proprietà riducenti sul liquido di Fehling. Il metodo consente di conoscere il reale contenuto di zucchero dei mosti. La quantità determinata è riferita a volume (g/100 ml oppure g/l). Per il calcolo dell'alcool potenziale si utilizza normalmente un coefficiente di 0,6:

**Alcool potenziale % vol. = zuccheri riduttori g/l x 0,06.** Si consideri che l'alcool calcolato secondo questa formula è teorico e rappresenta la situazione di una fermentazione ottimale. Nella realtà avvengono quasi sempre delle piccole perdite di alcool, per cui la resa effettiva risulta leggermente inferiore.

## L'Acidità

Nell'uva sono presenti essenzialmente tre acidi organici: l'acido tartarico, l'acido malico e piccole quantità di acido citrico.

Il loro contenuto diminuisce gradatamente nell'evolversi della maturazione in seguito a fenomeni di diluizione (ingrossamento dell'acino), di salificazione (con i cationi assorbiti) e di respirazione (ogni cellula vegetale, durante la combustione respiratoria, consuma ossigeno ed espelle anidride carbonica). In annate caratterizzate da caldo intenso come nel 2003 l'acidità delle uve risulta generalmente molto bassa a causa del rapido consumo di acidi. I due acidi principali non diminuiscono, tuttavia, allo stesso modo. L'acido malico è degradato facilmente già ad una temperatura di circa 25°C, frequentemente raggiunta durante il periodo di maturazione. La combustione respiratoria dell'acido tartarico è invece assai più debole essendo ottimale intorno ai 35°C, temperatura più raramente raggiunta durante la maturazione delle uve. Il suo tenore varia quindi entro limiti ristretti e può anche aumentare dopo la caduta di piogge, soprattutto se intervengono dopo un periodo di siccità. Il contenuto in acido malico è un carattere distintivo di ogni vitigno, che si riscontra in ogni annata e con ogni clima. Vi sono vitigni ricchi in acido malico (es. Barbera, Freisa o Erbaluce) che danno un'uva mediamente più acida e vitigni poveri in acido malico (es. Dolcetto, Malvasia o Arneis). Per la caratterizzazione chimico-analitica dell'acidità, si sono considerati i parametri di: acidità totale, pH, acido tartarico, acido malico.

**Acidità totale (o acidità titolabile).** È definita come la somma delle acidità titolabili (acidi liberi) mediante l'aggiunta di una soluzione alcalina fino al raggiungimento della neutralità a pH 7. La si esprime in milleequivalenti per litro o più comunemente, in Italia, in grammi per litro di acido tartarico.

**pH.** L'acidità titolabile esprime solamente la somma degli acidi liberi, senza tenere conto della loro energia. Il pH, o acidità reale, o concentrazione di ioni idrogeno, rappresenta invece l'energia degli acidi ed è quindi in stretta relazione con la quantità e la qualità degli acidi dissociati. Il pH del vino finito si colloca tra 2,9 e 3,9. A pH basso corrisponde una forte acidità mentre a pH elevato una debole acidità.

**Acido tartarico.** L'acido tartarico totale (g/l) è l'e-

spressione dell'insieme della frazione libera e salificata dell'acido tartarico. La salificazione, parziale o totale, è dovuta ai diversi cationi presenti in soluzione, soprattutto potassio e calcio, e il rapporto fra le diverse frazioni è funzione del pH. Il dosaggio analitico è stato eseguito con il metodo HPLC (High Performance Liquid Cromatography) oppure con il metodo FTIR (Spettrometria di infrarosso di Fourier) a seconda dei laboratori di analisi.

**Acido malico.** L'acido malico possiede un'energia acida inferiore a quella dell'acido tartarico ed influenza quindi in misura modesta il valore di pH. La determinazione analitica dell'acido malico è stata effettuata con il metodo HPLC (High Performance Liquid Cromatography) oppure con il metodo FTIR (Spettrometria di infrarosso di Fourier) a seconda dei laboratori di analisi.

## I polifenoli

Per valutare l'accumulo e l'evoluzione delle sostanze polifenoliche nelle bucce, sono stati tenuti sotto controllo alcuni vigneti di Nebbiolo, utilizzando il metodo di analisi proposto da Glories opportunamente tarato per il Nebbiolo; le analisi dei polifenoli sono state effettuate dall'Università di Torino – DISAFA, che ringraziamo per la collaborazione.

## Le sostanze aromatiche

Per valutare le caratteristiche delle uve aromatiche rivestono un'importanza fondamentale le analisi delle sostanze che producono gli aromi varietali; tali analisi sono state effettuate su Moscato dal Consorzio di Tutela dell'Asti - che ancora una volta ringraziamo per la fondamentale collaborazione - utilizzando il metodo gascromatografico e prendendo in considerazione il Linalolo, il principale aroma del Moscato.

## L'ESPOSIZIONE DEI RISULTATI

Nel capitolo 3, per ogni vitigno preso in considerazione, si è creata una scheda descrittiva con indicazioni sull'andamento della maturazione tenendo conto dei parametri rilevati sui campioni di acini. Per ogni parametro e in funzione delle osservazioni in vigneto durante la maturazione, si è espresso un giudizio da 0 a 5; in base ai giudizi sui singoli parametri si è espresso un giudizio complessivo sulla maturazione di ciascun vitigno.

Nella scheda è inserita una o più tabelle (nel caso ci sia differenziazione tra le aree di coltivazione dello stesso vitigno) che indicano l'evoluzione dei parametri della maturazione ( $^{\circ}$ babo, alcool potenziale, acidità totale, pH); per ogni parametro si è scelto di indicare i valori di MINIMA, MEDIA e MASSIMA, ottenuti dall'elaborazione dei dati derivanti dalla totalità dei campioni. Questa scelta è stata fatta al fine di rendere di più immediato impatto la lettura del dato e per consentire al lettore una più agevole valutazione della qualità delle uve. Il valore medio dovrebbe dare un'idea del livello di maturazione raggiunto in un dato momento dal vitigno in esame e potrà quindi essere confrontato con il valore corrispondente negli anni scorsi. L'ampiezza dell'intervallo tra minimo e massimo è in parte funzione del numero di campioni presi in considerazione, ma dà soprattutto indicazioni sulla variabilità dei parametri di maturazione del vitigno all'interno di una zona (piccole differenze tra minimo e massimo indicano ad esempio uniformità di maturazione). Per Moscato, immediatamente dopo le tabelle dedicate ai tradizionali parametri della maturazione sono stati inseriti grafici riguardanti l'evoluzione del contenuto di linalolo; analogamente si è operato per quanto

riguarda il quadro polifenolico del Nebbiolo.

Dapprima sono presentati i dati riguardanti la maturazione dei vitigni tradizionali del Piemonte (in ordine alfabetico per vitigno), poi sono presentati i dati del controllo maturazione effettuato sui vitigni "internazionali". Al termine della pubblicazione ci sono tre appendici:

- nella prima si riportano le tabelle relative ai parametri climatici rilevati nelle stazioni agrometeorologiche piemontesi;
- nella seconda si riportano in tabella i risultati dell'elaborazione dei dati rilevati in vendemmia; sono stati presi in considerazione il grado Babo, l'alcool potenziale, il pH, l'acidità totale, l'acido malico, l'acido tartarico misurati sul campione di uva prelevato alla raccolta. Per il Moscato sono stati anche presentati i dati riguardanti gli zuccheri riduttori e i terpeni aromatici, in particolare il linalolo, il diolo 1 e l'ossido C;
- nella terza, per facilitare il confronto tra le ultime vendemmie sono stati realizzati dei grafici ad istogramma indicanti, per alcuni dei principali vitigni, i dati medi rilevati alla vendemmia negli anni 2003-2014, riguardanti il grado Babo l'acidità totale, il pH.



## VINES AND GRAPE QUALITY

3

The intense summer heat affected the development of the vine and the ripening of the grape, determining an early and excellent harvest, but with particular characteristics. Following a slightly late bud burst, due to the low temperatures in late winter, the shoots developed rapidly and regularly, to the extent that the flowering phase began a few days earlier compared to the average, but extended itself for several days. From mid June to early August, many wine growing areas of Piedmont experienced no precipitation and intense heat. Luckily for the vines the water reserves in the ground were more than enough thanks to the abundant winter and spring precipitation and, except for a few cases, no serious water stress materialised. In August, some precipitation and temperatures in the seasonal average brought the situation closer to normality. September continued in a favourable manner for the ripening of the grape, allowing for a tranquil and friendly harvest. Among the typical characteristics of the 2015 vintage we recall:

- elevated sugar accumulation, without the excesses that sometimes distinguish other very early vintages like 2003, 2009 and 2011;
- on average low acidity, in line with that of the more early vintages due to the night-time temperatures which remained high for a long period and facilitated the demolition of the fixed acids in the grape;
- generally excellent health (rarely have we seen such beautiful grapes when picked).
- satisfactory production yields, on a par with or slightly lower than those of last year.

### The judgements:

**Arneis** ★★★★ - 5 stars for sugars, 4 stars for health, 3 stars for acidity

**Barbera** ★★★★★ - 5 stars for sugars, acidity and health

**Brachetto** ★★★★ - 4 stars for sugars and health, 5 stars for acidity

**Cortese** ★★★★★ - 5 stars for sugars, acid and health

**Dolcetto** ★★★★★ - 5 stars for sugars, acidity and health

**Erbaluce** ★★★★★ - 5 stars for sugars, acidity and health

**Favorita** ★★★★ - 4 stars for sugars, 5 stars for acidity and health

**Freisa** ★★★★ - 4 stars for sugars and acidity, 5 stars for health

**Grignolino** ★★★★★ - 5 stars for sugars, acidity and health

**Moscato bianco** ★★★★ - 4 stars for sugars and health, 3 stars for acidity, 5 stars for aromas

**Nebbiolo Langhe and Roero** ★★★★★ - 5 stars for sugars, acidity, health, 4 stars for polyphenols

**Nebbiolo Alto Piemonte** ★★★★ - 4 stars for sugars and polyphenols, 5 for acidity and health

**Pelaverga piccolo** ★★★★ - 4 stars for sugars, 5 for acidity and health

**Ruché** ★★★★ - 5 stars for sugars, 3 stars for acidity, 4 stars for health

**Cabernet Sauvignon** ★★★★ - 4 stars for sugars, 5 for acidity and health

**Chardonnay** ★★★★ - 4 stars for sugars and health, 5 stars for acidity

**Merlot** ★★★★ - 4 stars for sugars, acidity and health

**Pinot nero** ★★★★ - 4 stars for sugars, acidity and health

**Sauvignon** ★★★★ - 4 stars for sugars, acidity and health

## I VITIGNI E LA QUALITÀ DELLE UVE

3

Del 2015 si ricorderà senza dubbio l'estate caldissima, in particolare il mese di luglio, con precipitazioni quasi assenti nel periodo centrale, tra fine giugno ed inizio agosto.

Il gran caldo estivo ha inevitabilmente condizionato lo sviluppo della vite e la maturazione dell'uva, determinando una vendemmia precoce e di ottima qualità, ma con caratteristiche molto peculiari, che andremo ad esaminare qui di seguito.

Dopo un germogliamento leggermente ritardato, a causa di temperature basse a fine inverno, lo sviluppo dei germogli è avvenuto rapidamente e con regolarità, tanto che la fioritura è iniziata con qualche giorno di anticipo rispetto alla media, ma si è prolungata per diversi giorni, anche perché disturbata da alcune precipitazioni (per altro non particolarmente intense). Da metà giugno fino ad inizio agosto, in molte aree viticole piemontesi non si sono registrate precipitazioni ed il caldo è stato intenso. Per fortuna della vite le riserve idriche nel terreno, grazie alle abbondanti precipitazioni invernali e primaverili, erano più che sufficienti e, salvo pochi casi particolari, non si sono verificati gravi stress idrici. Nel mese di agosto qualche precipitazione e temperature nella media stagionale hanno riavvicinato la situazione alla normalità. Il mese di settem-

bre è proseguito favorevolmente per la maturazione dell'uva, permettendo una serena ed agevole vendemmia. Tra le caratteristiche tipiche dell'annata 2015 ricordiamo:

- elevato accumulo di zuccheri, senza però gli eccessi che talvolta hanno contraddistinto altre annate molto precoci come 2003, 2009, 2011; questo aspetto è imputabile oltre al citato ritardo nel germogliamento, sia al rallentamento della fotosintesi a seguito della prolungata assenza di precipitazioni e del caldo nel mese di luglio, sia all'andamento climatico di agosto e settembre, entrambi mediamente caldi, ma senza gli eccessi che hanno invece caratterizzato le annate sopra citate;
- acidità mediamente bassa ed in linea con quella delle annate più precoci, a causa delle temperature notturne elevate per un lungo periodo, che hanno facilitato la demolizione degli acidi fissi dell'uva (sia malico che tartarico);
- sanità generalmente eccellente (raramente si sono viste uve così belle alla raccolta);
- rese produttive soddisfacenti, in linea o leggermente inferiori con quelle dell'ultimo anno (tendenza in contrasto con il resto d'Italia, che prevede un aumento rispetto al 2014).

### LEGENDA DELLE TABELLE 'VOTO ALLA VENDEMMIA'

-	= Pessimo
★	= Mediocre
★★	= Sufficiente
★★★	= Buono
★★★★	= Ottimo
★★★★★	= Eccellente

## I VITIGNI TRADIZIONALI

# ARNEIS

BIANCO



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

L'Arneis è un vitigno a bacca bianca autoctono del Roero, di media vigoria, con produzione buona e regolare. Il suo areale di coltivazione interessa, in Piemonte, principalmente il Roero e la parte bassa delle Langhe, nelle vicinanze di Alba. Dalla sua vinificazione si ottiene un vino bianco, dai profumi floreali, fresco, di discreta acidità e fine struttura.

**Il vitigno Arneis entra come componente principale nella D.O.C.G. Roero Arneis e nella D.O.C. Langhe Arneis.**

### L'annata

Con il caldo intenso di luglio era inevitabile prevedere un'annata precoce, e questo si è regolarmente

constatato con i primi campionamenti di uve Arneis: al 17 agosto il contenuto medio di zuccheri era già di oltre 15 °Babo, 3 punti in più rispetto allo stesso periodo del 2014! La crescita degli zuccheri è proseguita regolarmente fino a raggiungere al 7 settembre, data di inizio della vendemmia, una media di 19 °Babo (5 stelle). Le notti calde che hanno caratterizzato buona parte dell'estate hanno favorito la degradazione degli acidi: alla raccolta i vigneti di Arneis avevano in media circa 6 g/litro di acidi fissi, valore leggermente inferiore all'ottimale (3 stelle). La sanità delle uve alla raccolta appariva uniformemente ottimale, con acini anneriti dal sole ma praticamente senza attacchi di botrite (4 stelle). Le rese sono in aumento di circa il 10% rispetto al 2014

### Vitigno Arneis - Zona Langhe e Roero

Campione		I	II	III	IV
Babo°	MIN	13,8	14,4	16,7	18,3
	<b>MEDIA</b>	<b>15,2</b>	<b>16,7</b>	<b>19,1</b>	<b>19,2</b>
	MAX	16,4	18,9	21,1	20,9
Alcool potenziale (% Vol)	MIN	8,6	9,2	11,1	12,4
	<b>MEDIA</b>	<b>9,9</b>	<b>11,1</b>	<b>13,1</b>	<b>13,2</b>
	MAX	10,9	12,9	14,6	15,2
pH	MIN	2,98	3,00	3,09	3,18
	<b>MEDIA</b>	<b>3,04</b>	<b>3,11</b>	<b>3,16</b>	<b>3,27</b>
	MAX	3,08	3,19	3,24	3,34
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	8,8	6,7	5,2	5,3
	<b>MEDIA</b>	<b>9,5</b>	<b>7,2</b>	<b>6,5</b>	<b>5,8</b>
	MAX	10,9	8,0	7,4	6,3

**Note:** 1° campionamento eseguito il 17/8, 2° il 25/8, 3° il 31/8, 4° il 7/9.  
Il monitoraggio è stato effettuato su 9 vigneti di riferimento.

## I VITIGNI TRADIZIONALI

# BARBERA

## NERO



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

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

**D.O.C.G.: Barbera d'Asti, Barbera del Monferrato Superiore; D.O.C.: Barbera d'Alba, Barbera del Monferrato, Canavese Barbera, Colline Novaresi Barbera, Colli Tortonesi Barbera, Gabiano, Piemonte Barbera, Pinerolese Barbera, Rubino di Cantavenna.**

### L'annata

Come è noto, nelle annate più calde la Barbera in genere dà il meglio di sé, e il 2015 conferma a pieno questa tendenza: l'acidità fissa, che spesso rappresenta il punto debole di questo vitigno, quest'anno è stata degradata con maggiore intensità del solito, complice il lungo periodo estivo caratterizzato da

temperature molto alte anche di notte. Nel corso del monitoraggio della maturazione, l'acidità fissa è scesa in Monferrato da un valore medio di 12 (il 25 agosto) a circa 8,5 g/litro (alla raccolta), mentre nelle Langhe e nel Roero nello stesso periodo si è passati da 12,9 g/litro a 10,7 g/litro, valori considerati eccezionali per questa varietà (5 stelle).

Anche l'accumulo zuccherino è risultato eccezionale, senza per fortuna raggiungere i picchi (talora eccessivi) osservati nel 2011 e 2012: alla raccolta i campioni di acini avevano in media un grado Babo variabile tra 20,5° e 21° a seconda delle zone, valori in grado di garantire vini con oltre il 14% di alcool (5 stelle). Anche dal punto di vista sanitario l'annata è stata eccezionale per la Barbera: alla raccolta l'incidenza di marciumi era praticamente nulla anche nei vigneti non condotti alla perfezione; è difficile ricordare annate caratterizzate da uve altrettanto belle (5 stelle). Le rese sono in ulteriore leggero calo rispetto al 2014.

### Vitigno Barbera - Zona Asti e Monferrato

Campione		I	II	III	IV
Babo°	MIN	13,9	16,1	17,1	17,2
	<b>MEDIA</b>	<b>16,5</b>	<b>18,8</b>	<b>20,2</b>	<b>20,8</b>
	MAX	17,9	21,9	23,5	23,8
Alcool potenziale (% Vol)	MIN	8,9	10,6	11,4	11,5
	<b>MEDIA</b>	<b>10,9</b>	<b>12,8</b>	<b>13,9</b>	<b>14,3</b>
	MAX	12,1	15,2	16,6	16,8
pH	MIN	2,81	2,88	2,95	3,08
	<b>MEDIA</b>	<b>3,00</b>	<b>3,10</b>	<b>3,16</b>	<b>3,27</b>
	MAX	3,13	3,26	3,33	3,51
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	10,8	8,3	7,9	6,3
	<b>MEDIA</b>	<b>12,0</b>	<b>10,7</b>	<b>9,7</b>	<b>8,4</b>
	MAX	13,0	12,8	11,6	10,7

**Note:** 1° campionamento eseguito il 25/8, 2° l'1/9, 3° l'8/9, 4° il 16/9.

Il monitoraggio è stato effettuato su 25 vigneti di riferimento.

## Vitigno Barbera · Zona Alba, Langhe e Roero

Campione		I	II	III	IV
Babo°	MIN	15,6	17,5	19,0	19,1
	<b>MEDIA</b>	<b>17,1</b>	<b>19,5</b>	<b>20,5</b>	<b>21,1</b>
	MAX	19,4	21,2	22,9	23,1
Alcool potenziale (% Vol)	MIN	10,3	11,8	13,0	13,1
	<b>MEDIA</b>	<b>11,4</b>	<b>13,3</b>	<b>14,2</b>	<b>14,6</b>
	MAX	13,2	14,7	16,1	16,3
pH	MIN	2,79	2,74	2,88	2,86
	<b>MEDIA</b>	<b>2,86</b>	<b>2,88</b>	<b>2,98</b>	<b>3,02</b>
	MAX	3,01	3,04	3,11	3,14
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	11,1	11,2	9,7	9,6
	<b>MEDIA</b>	<b>12,9</b>	<b>12,7</b>	<b>11,0</b>	<b>10,7</b>
	MAX	14,5	13,6	11,6	11,8

Note: 1° campionamento eseguito il 25/8, 2° l'1/9, 3° l'8/9, 4° il 15/9.

Il monitoraggio è stato effettuato su 6 vigneti di riferimento.



## I VITIGNI TRADIZIONALI

# BRACHETTO

**NERO**



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

Il Brachetto è una cultivar aromatica a bacca rossa, prevalentemente utilizzata per la produzione di vini spumanti aromatici dolci, di vini dolci a tappo raso e, molto più raramente, per vini secchi e passiti. La zona di coltura prevalente è compresa tra i fiumi Belbo e Bormida delle province di Alessandria e Asti, ma lo si può trovare anche in altre aree del Piemonte.

**Il vitigno Brachetto può dare origine al vino Brachetto d'Acqui D.O.C.G. e Piemonte Brachetto D.O.C.**

### L'annata

L'andamento della maturazione del Brachetto è stato fortemente influenzato dal caldo eccezionale di

luglio e di inizio agosto: l'anticipo della maturazione, notevole fin dai primi campionamenti, ha indotto diversi produttori a programmare una raccolta precoce, per salvaguardare il contenuto acidico delle uve. In taluni casi, però, questa scelta si è rivelata sfavorevole per quel che riguardava la loro concentrazione zuccherina.

La raccolta del Brachetto si è concentrata tra il 20 ed il 25 agosto, con alcune code fino a fine mese. In quel periodo il contenuto medio di zuccheri era intorno ai 19 °Babo (4 stelle), con un'acidità fissa intorno ai 6,6 g/litro (5 stelle).

La sanità delle uve era ottima, con pochi acini anneriti da scottature del sole o da attacchi di oidio (4 stelle); le rese sono stabili o in leggerissimo aumento rispetto al 2014.

### Vitigno Brachetto · Zona Monferrato

Campione		I	II	III
Babo°	MIN	12,5	16,1	18,0
	<b>MEDIA</b>	<b>13,6</b>	<b>18,1</b>	<b>19,4</b>
	MAX	14,7	21,1	20,9
Alcool potenziale (% Vol)	MIN	7,8	10,6	12,1
	<b>MEDIA</b>	<b>8,6</b>	<b>12,2</b>	<b>13,3</b>
	MAX	9,5	14,6	14,4
pH	MIN	2,92	3,15	3,15
	<b>MEDIA</b>	<b>3,02</b>	<b>3,31</b>	<b>3,33</b>
	MAX	3,16	3,57	3,51
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	10,1	6,1	6,2
	<b>MEDIA</b>	<b>12,5</b>	<b>7,6</b>	<b>6,6</b>
	MAX	14,6	9,0	7,3

**Note:** 1° campionamento eseguito il 3/8, 2° il 17/8, 3° il 24/8.

Il monitoraggio è stato effettuato su 11 vigneti di riferimento.

## I VITIGNI TRADIZIONALI

# CORTESE

## BIANCO



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. **Con il vitigno Cortese si può produrre il Gavi D.O.C.G. ed i seguenti vini D.O.C.: Colli Tortonesi Cortese, Cortese Alto Monferrato, Monferrato Casalese Cortese, Piemonte Cortese.**

### L'annata (a cura di Davide Ferrarese)

Annata particolare, ma sicuramente da ricordare. La zona del Gavi DOCG ha avuto un inizio di stagione relativamente normale, mite con poche precipitazioni a partire dall'inizio dell'anno e distribuite per lo più nei primi 4 mesi del 2015. Queste condizioni hanno caratterizzato una partenza vegetativa in linea con la fenologia del Cortese, con una primavera altalenante per le temperature che inizialmente si sono presentate elevate per poi tornare a valori sotto media stagionale ed un vento a Maggio che ha rotto diversi germogli, per arrivare a giugno con le prime ondate di calore, portando così all'inizio della fioritura e l'unica vera pioggia. Dal punto di vista sanitario la difesa della vite è stata attenta soprattutto per l'oidio, in quanto le condizioni di vento continuo e di umidità, ne han-

no favorito lo sviluppo. Le alte temperature sono state la premessa per arrivare a luglio con temperature diurne e notturne al di sopra della media mensile, con totale assenza di precipitazioni. Verso la fine del mese di luglio, le piante più giovani e poste sui terreni più magri hanno iniziato a segnare le prime carenze idriche e relativa mancata emissione di nuova vegetazione. Ad Agosto, mese meno caldo ma sempre senza precipitazioni, con solo qualche giornata umida e nuvolosa. Settembre bello con freddo al mattino (temperature sotto i 10°C) che ha ulteriormente concentrato le uve; sanità globale eccezionalmente buona (5 stelle). Maturazione eccellente su tutte le aree senza particolari differenze, gradi baba e zuccheri molto alti, con uve maturette tutto a tempo già nella prima decade di settembre (5 stelle). Il quadro acido del Cortese si è mantenuto su livelli ottimali per l'annata calda e le gradazioni superiori alla normalità (5 stelle). Maggiori sofferenze si sono registrate per i vigneti giovani, quelli posti su collina e su terreni principalmente marnosi e calcarei (terre bianche). Le rese sono in calo abbastanza evidente e generalizzato intorno al 20%. Vendemmie anticipate alla prima settimana di settembre e protratte sino alla fine del mese, senza particolari disturbi, se non per una pioggia verso metà mese.

### Vitigno Cortese · Zona Gavi

Campione		I	II	III	IV
Babo°	MIN	13,1	13,3	15,2	16,7
	<b>MEDIA</b>	<b>13,8</b>	<b>15,0</b>	<b>17,2</b>	<b>18,2</b>
	MAX	14,8	17,0	18,9	20,0
Alcool potenziale (% Vol)	MIN	8,3	8,4	9,9	11,1
	<b>MEDIA</b>	<b>8,8</b>	<b>9,7</b>	<b>11,5</b>	<b>12,3</b>
	MAX	9,5	11,3	12,9	13,7
pH	MIN	2,84	2,82	2,93	2,98
	<b>MEDIA</b>	<b>2,93</b>	<b>2,96</b>	<b>3,04</b>	<b>3,08</b>
	MAX	2,99	3,03	3,13	3,18
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	8,2	7,1	6,6	6,0
	<b>MEDIA</b>	<b>9,5</b>	<b>8,1</b>	<b>7,7</b>	<b>6,9</b>
	MAX	10,9	9,5	8,5	7,8

**Note:** 1° campionamento eseguito il 19/8, 2° il 26/8, 3° il 2/9, 4° il 9/9  
Il monitoraggio è stato effettuato su 14 vigneti di riferimento.

## I VITIGNI TRADIZIONALI

# DOLCETTO

## NERO



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

Il Dolcetto è un vitigno coltivato in tutto il Sud Piemonte. Molto diffuso nelle Langhe, la sua coltivazione si estende dalle zone più basse, nelle vicinanze di Alba, fino a quelle del Monregalese di maggiore quota. Nel Monferrato il Dolcetto 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.: Colli Tortonesi Dolcetto, Dolcetto d'Acqui, Dolcetto d'Alba, Dolcetto d'Asti, Dolcetto d'Ovada, Langhe Dolcetto, Monferrato Dolcetto, Pinerolese Dolcetto.**

### L'annata

Il Dolcetto è tra le varietà che hanno risposto meglio all'andamento climatico 2015: l'estate calda ha favorito un'allegagione precoce ed uniforme. L'andamento della maturazione è stato regolare e costante, con accumuli di zucchero eccezionali, in

media oltre 20 °Babo alla raccolta (5 stelle); occorre tornare al 2009 per trovare valori analoghi. Per contro il quadro acido, che spesso nelle annate molto calde diventa il tallone di Achille per questo vitigno, si è conservato su livelli ottimali (5 stelle), attestandosi in vendemmia poco al di sotto dei 6 g/litro ad Alba, Diana d'Alba, nel Monferrato, ed intorno ai 6,5 g/litro nelle zone leggermente più tardive del Doglianese e del Monregalese. La vendemmia del Dolcetto è iniziata nella prima settimana di settembre, per concentrarsi in gran parte intorno alla fine della prima decade e per concludersi, nella maggior parte dei vigneti, entro la fine della seconda decade.

Anche dal punto di vista sanitario l'annata del Dolcetto è stata straordinaria; raramente si sono viste produzioni così omogeneamente mature e grappoli così belli anche visivamente (5 stelle). Notizie positive anche dal punto di vista delle rese: dopo il calo notevole del 2014, siamo tornati quest'anno su buoni livelli produttivi.

### Vitigno Dolcetto · Zona Alba, Diano d'Alba

Campione		I	II	III	IV
Babo°	MIN	14,5	14,5	17,6	18,7
	<b>MEDIA</b>	<b>15,8</b>	<b>17,0</b>	<b>19,6</b>	<b>20,7</b>
	MAX	17,4	18,4	21,6	21,9
Alcool	MIN	9,3	9,3	11,8	12,7
potenziale (% Vol)	<b>MEDIA</b>	<b>10,4</b>	<b>11,3</b>	<b>13,4</b>	<b>14,3</b>
	MAX	11,7	12,4	15,0	15,2
pH	MIN	2,98	3,06	3,15	3,20
	<b>MEDIA</b>	<b>3,15</b>	<b>3,20</b>	<b>3,28</b>	<b>3,34</b>
	MAX	3,25	3,32	3,35	3,56
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	6,3	5,4	5,4	5,2
	<b>MEDIA</b>	<b>7,5</b>	<b>6,3</b>	<b>6,1</b>	<b>5,9</b>
	MAX	9,2	7,5	6,9	7,1

**Note:** 1° campionamento eseguito il 18/8, 2° il 25/8, 3° l'1/9, 4° l'8/9.

Il monitoraggio è stato effettuato su 9 vigneti di riferimento.

## Vitigno Dolcetto · Zona Dogliani Langhe Monregalesi

Campione		I	II	III	IV
Babo°	MIN	14,5	15,3	19,6	19,7
	<b>MEDIA</b>	<b>15,6</b>	<b>16,4</b>	<b>20,4</b>	<b>20,3</b>
	MAX	17,4	18,1	21,1	21,0
Alcool potenziale (% Vol)	MIN	9,3	10,0	13,4	13,5
	<b>MEDIA</b>	<b>10,3</b>	<b>10,9</b>	<b>14,1</b>	<b>14,0</b>
	MAX	11,7	12,2	14,6	14,5
pH	MIN	3,12	3,15	3,26	3,32
	<b>MEDIA</b>	<b>3,13</b>	<b>3,20</b>	<b>3,29</b>	<b>3,40</b>
	MAX	3,15	3,25	3,34	3,47
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	7,4	5,8	5,8	6,2
	<b>MEDIA</b>	<b>8,1</b>	<b>6,6</b>	<b>6,4</b>	<b>6,5</b>
	MAX	9,0	7,9	7,3	6,8

Note: 1° campionamento eseguito il 26/8, 2° il 2/9, 3° il 9/9, 4° il 16/9.

Il monitoraggio è stato effettuato su 4 vigneti di riferimento.

## Vitigno Dolcetto · Zona Monferrato

Campione		I	II	III
Babo°	MIN	15,7	19,4	19,3
	<b>MEDIA</b>	<b>16,7</b>	<b>20,0</b>	<b>19,9</b>
	MAX	17,3	20,5	20,8
Alcool potenziale (% Vol)	MIN	10,3	13,3	13,2
	<b>MEDIA</b>	<b>11,1</b>	<b>13,7</b>	<b>13,6</b>
	MAX	11,6	14,2	14,3
pH	MIN	3,10	3,16	3,23
	<b>MEDIA</b>	<b>3,15</b>	<b>3,28</b>	<b>3,30</b>
	MAX	3,18	3,37	3,40
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	5,9	5,5	5,4
	<b>MEDIA</b>	<b>6,1</b>	<b>5,9</b>	<b>5,8</b>
	MAX	6,4	6,5	6,0

Note: 1° campionamento eseguito il 26/8, 2° il 2/9, 3° il 9/9, 4° il 16/9.

Il monitoraggio è stato effettuato su 4 vigneti di riferimento.

## I VITIGNI TRADIZIONALI

# ERBALUCE

## BIANCO



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

Vitigno a bacca bianca, vigoroso, diffuso principalmente nel Canavese, presente nel Vercellese ed in provincia di Novara (dove localmente viene identificato come Greco). Presenta in genere una produttività abbondante e predilige forme d'allevamento espanso, tipo la pergola canavesana, anche se, con le dovute cautele, ottimi risultati si ottengono con l'allevamento a controspalliera e 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

Tra i vitigni dell'Alto Piemonte l'Erbaluce è probabilmente quello con la migliore performance in assoluto quest'anno. Fin dai primi campionamenti di fine agosto, il contenuto medio zuccherino mostrava nel Canavese un differenziale positivo, rispetto allo stesso periodo del 2014, di oltre 3 gradi Babo! L'accumulo è proseguito regolarmente fino a raggiungere in vendemmia, nella terza decade di set-

tembre, oltre 18 °Babo (5 stelle); nelle Colline Novaresi le concentrazioni di zucchero sono risultate, se possibile, anche superiori a quelle già eccezionali del Canavese.

Ottimale è anche il quadro acido, con una straordinaria discesa del contenuto di acidi fissi, scesi, in prossimità della raccolta, a valori medi compresi tra 7 e 8 g/litro (5 stelle). Il quadro sanitario è risultato impeccabile sia nel Canavese che nelle Colline Novaresi (5 stelle), con la sola eccezione dei vigneti che nell'areale di Agliè, san Giorgio e Cuceglio hanno subito una grandinata ad inizio settembre (3 stelle). Eccellente si prospetta anche l'annata per il Caluso Passito.

La vendemmia è cominciata poco prima del 10 settembre nei vigneti grandinati e nel novarese, con 10-15 giorni di anticipo sulla media, mentre nei restanti areali del Canavese si è concentrata tra la seconda e la terza decade di settembre. Le produzioni sono state molto contenute, con un calo medio nel Canavese del 20% rispetto al 2014; nel Novarese le rese si sono attestate omogeneamente tra i 40 ed i 60 quintali per ettaro.

### Vitigno Erbaluce · Zona Canavese

Campione		I	II	III	IV
Babo°	MIN	14,2	15,4	16,9	17,0
	<b>MEDIA</b>	<b>15,9</b>	<b>16,9</b>	<b>17,7</b>	<b>18,4</b>
	MAX	17,6	18,4	18,8	19,6
Alcool potenziale (% Vol)	MIN	9,1	10,1	11,2	11,3
	<b>MEDIA</b>	<b>10,5</b>	<b>11,2</b>	<b>11,9</b>	<b>12,4</b>
	MAX	11,8	12,4	12,8	13,4
pH	MIN	2,92	2,97	3,04	3,18
	<b>MEDIA</b>	<b>3,02</b>	<b>3,07</b>	<b>3,22</b>	<b>3,26</b>
	MAX	3,19	3,25	3,30	3,35
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	7,1	6,7	6,8	6,4
	<b>MEDIA</b>	<b>8,9</b>	<b>8,4</b>	<b>7,5</b>	<b>7,0</b>
	MAX	10,6	10,4	9,2	8,2

Note: 1° campionamento eseguito il 25/8, 2° l'1/9, 3° l'17/9, 4° il 15/9, 5° il 22/9.

Il monitoraggio è stato effettuato su 18 vigneti di riferimento.

## Vitigno Erbaluce · Zona Colline Novaresi

Campione		I	II	III
Babo°	MIN	17,0	18,4	19,0
	<b>MEDIA</b>	<b>17,5</b>	<b>18,9</b>	<b>19,4</b>
	MAX	18,4	19,2	19,7
Alcool potenziale (% Vol)	MIN	11,4	12,4	13,0
	<b>MEDIA</b>	<b>11,8</b>	<b>12,9</b>	<b>13,3</b>
	MAX	12,4	13,2	13,5
pH	MIN	2,78	3,02	3,14
	<b>MEDIA</b>	<b>2,85</b>	<b>3,06</b>	<b>3,20</b>
	MAX	2,94	3,11	3,27
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	8,4	7,5	7,0
	<b>MEDIA</b>	<b>8,9</b>	<b>8,0</b>	<b>7,6</b>
	MAX	9,5	8,3	8,1

Note: 1° campionamento eseguito il 25/8, 2° il 2/9, 3° il 9/9.

Il monitoraggio è stato effettuato su 4 vigneti di riferimento.



## I VITIGNI TRADIZIONALI

# FAVORITA

BIANCO



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

La Favorita è un vitigno a bacca bianca conosciuto in Sardegna come Vermentino e in Liguria come Vermentino e Pigato. In Piemonte viene coltivato principalmente nel Roero e nella Valle Belbo (dove viene chiamato Furmentin). Le sue origini sembrano provenire dalla Spagna, da dove si è diffuso nell'Isola di Madera, nel sud della Francia ed in tutta la Corsica. Nei nostri ambienti è generalmente destinato alla produzione di un vino bianco profumato, fresco, di discreta acidità e buona struttura.

**Il vitigno Favorita entra come componente principale nella D.O.C.: Langhe Favorita.**

### L'annata

La calda estate 2015 ha favorito gli accumuli zuc-

cherini della Favorita, varietà che normalmente nei nostri areali raggiunge concentrazioni mai troppo elevate. All'inizio dei campionamenti l'accumulo medio di zuccheri negli acini era superiore di oltre 2,5 °Babo rispetto al 2014 e la crescita, dapprima lenta, ha subito un'accelerazione negli ultimi giorni di agosto, per attestarsi alla raccolta, entro la fine della prima decade di settembre, sull'ottimo valore medio, nei vigneti monitorati, di 18,6 °Babo; valori leggermente inferiori sono stati registrati nei vigneti con carichi produttivi alti (media 4 stelle).

Parallelamente anche la degradazione degli acidi è risultata ottimale, con un valore medio finale di poco superiore a 6 grammi/litro ed un pH di 3,21 (5 stelle).

La resa media è in aumento rispetto allo scorso anno, con una sanità delle uve eccellente (5 stelle).

### Vitigno Favorita · Zona Langhe e Roero

Campione		I	II	III	IV
Babo°	MEDIA	15,3	15,6	18,0	18,6
Alcool potenziale (% Vol)	MEDIA	10,0	10,3	12,1	12,7
pH	MEDIA	3,10	3,12	3,14	3,21
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MEDIA	8,1	7,5	7,2	6,1

**Note:** 1° campionamento eseguito il 17/8, 2° il 25/8, 3° il 31/8, 4° il 7/9.  
Il monitoraggio è stato effettuato su 2 vigneti di riferimento.

## I VITIGNI TRADIZIONALI

# FREISA

NERO



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

Il Freisa è un vitigno a bacca nera coltivato in molti areali viticoli piemontesi (dal Monferrato astigiano al Chierese, dall'Albese al Saluzzese, dal Canavese 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, oppure di vini 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

La maturazione del Freisa è iniziata quest'anno con circa 15 giorni di anticipo rispetto al 2014, l'accumulo degli zuccheri è stato regolare ma non eccezionale: infatti ad inizio raccolta, verso la fine della seconda decade di settembre, è stata registrata una concentrazione media di zuccheri di 19,7 °Babo, praticamente la stessa registrata ad inizio vendemmia 2014 (ottimo, 4 stelle). Ottimo è risultato il quadro acido finale, con una media di poco più di 8 grammi/litro, un pH di 3,14 ed un contenuto di acido malico di 2,75 g/l (4 stelle). Per quanto riguarda la sanità delle uve, il giudizio è eccellente (5 stelle). La resa risulta stabile, paragonabile a quella del 2014.

### Vitigno Freisa · Zona Langhe

Campione		I	II	III	IV
Babo°	MEDIA	15,6	18,2	19,0	19,7
Alcool potenziale (% Vol)	MEDIA	10,3	12,3	13,0	13,5
pH	MEDIA	2,90	2,98	3,11	3,14
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MEDIA	11,4	10,2	8,8	8,1

**Note:** 1° campionamento eseguito il 25/8, 2° l'1/9, 3° l'8/9, 4° il 15/9.

Il monitoraggio è stato effettuato su 2 vigneti di riferimento.

## I VITIGNI TRADIZIONALI

# GRIGNOLINO

## NERO



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

L'inizio dei campionamenti nei vigneti di Grignolino è stato programmato a fine agosto, con un anticipo

di una settimana rispetto al 2014: in quel periodo la concentrazione zuccherina negli acini era superiore di 2 °Babo rispetto a quanto registrato nella prima settimana di settembre 2014. Proseguendo la maturazione le differenze tra le due annate si sono leggermente assottigliate; tuttavia in prossimità della raccolta, il quadro generale di quest'anno era di assoluta eccellenza, con valori medi superiori a 20° e con punte di oltre 21 °Babo (5 stelle).

Anche il quadro acido ha subito un'evoluzione ottimale, con l'acidità titolabile passata nell'arco di tre settimane da 10,1 g/litro a 7,4 g/litro e con un pH medio salito da 3,02 a 3,19 (5 stelle).

Massimo giudizio anche per la sanità delle uve (5 stelle), perfettamente sane e con una buona colorazione, considerando la varietà. Le rese medie sono in calo di un buon 10% rispetto allo scorso anno.

### Vitigno Grignolino · Zona Monferrato

Campione		I	II	III	IV
Babo°	MIN	17,4	18,4	19,0	19,5
	<b>MEDIA</b>	<b>17,8</b>	<b>19,0</b>	<b>19,6</b>	<b>20,2</b>
	MAX	18,0	19,5	20,3	21,4
Alcool potenziale (% Vol)	MIN	11,7	12,4	13,0	13,3
	<b>MEDIA</b>	<b>12,0</b>	<b>13,0</b>	<b>13,4</b>	<b>13,9</b>
	MAX	12,1	13,3	14,0	14,9
pH	MIN	2,94	3,02	3,10	3,14
	<b>MEDIA</b>	<b>3,02</b>	<b>3,12</b>	<b>3,15</b>	<b>3,19</b>
	MAX	3,07	3,20	3,19	3,23
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	9,1	8,1	7,6	7,0
	<b>MEDIA</b>	<b>10,1</b>	<b>8,4</b>	<b>7,9</b>	<b>7,4</b>
	MAX	10,9	9,0	8,2	7,7

**Note:** 1° campionamento eseguito il 26/8, 2° l'1/9, 3° l'8/9, 4° il 16/9.

Il monitoraggio è stato effettuato su 4 vigneti di riferimento.

## I VITIGNI TRADIZIONALI

# MOSCATO BIANCO

BIANCO



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 Borbera, nelle Province d'Alessandria, Asti e Cuneo.

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

## L'annata

Il caldo estivo intenso e le previsioni di una vendemmia eccezionalmente precoce hanno spinto il gruppo tecnico a programmare molto presto l'inizio del monitoraggio di maturazione delle uve; già a fine luglio sono stati eseguiti i primi campionamenti di acini di Moscato: i risultati di quel campionamento facevano prevedere una vendemmia comunque precoce, ma non ai livelli di 2003 e 2007. La maturazione delle uve è proseguita regolarmente e con

buoni accumuli di zucchero, che hanno spinto ad ipotizzare il raggiungimento di una maturazione ottimale nei primissimi giorni di settembre. I timori per un eccessivo calo dell'acidità ha però convinto molti produttori a programmare l'inizio della vendemmia già nella terza decade di agosto, quando si registravano concentrazioni di zucchero buone ma non ancora eccezionali: in media 17,2 °Babo, come sempre con ampie differenze da zona a zona (giudizio medio 4 stelle).

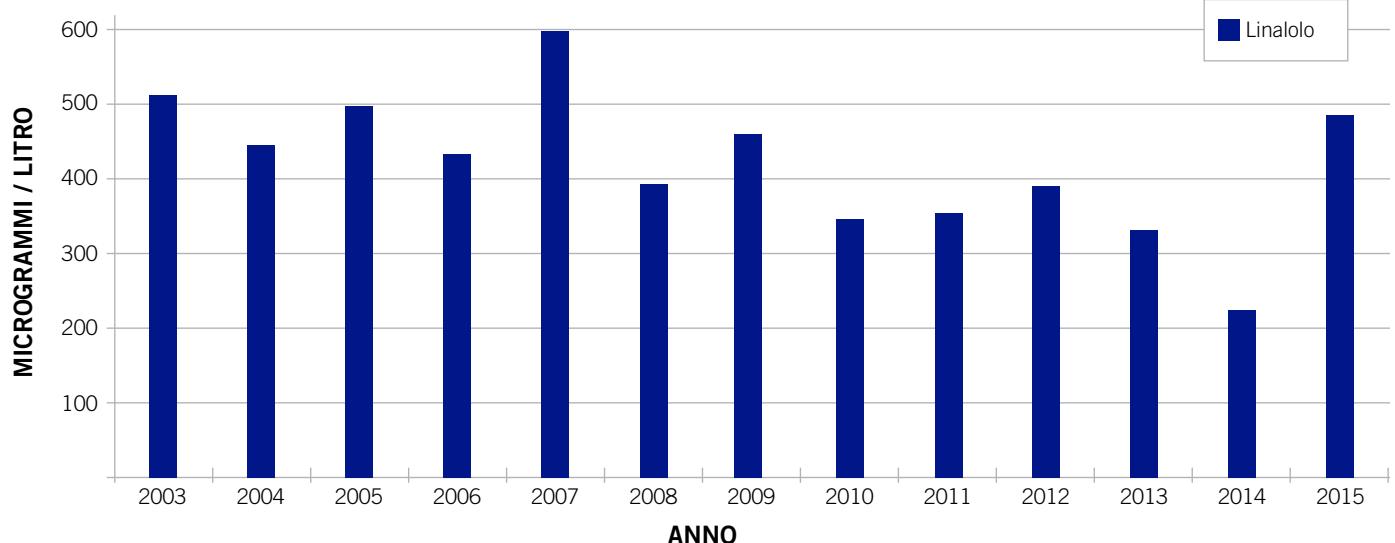
Il quadro acido era ad inizio vendemmia leggermente inferiore all'ottimale (3 stelle), con acidità titolabile media di 5,9 g/litro, pH di 3,37 e malico di poco superiore a 2 g/litro. Dall'analisi degli aromi arriva la nota più positiva: erano anni che non si misuravano valori così alti, con una media di 488 milligrammi/litro e con un valore massimo registrato di ben 942 microgrammi/litro (5 stelle). La sanità delle uve è risultata ottima (4 stelle), con una resa ad ettaro stabile.

## Vitigno Moscato bianco - Zona Monferrato e Langhe

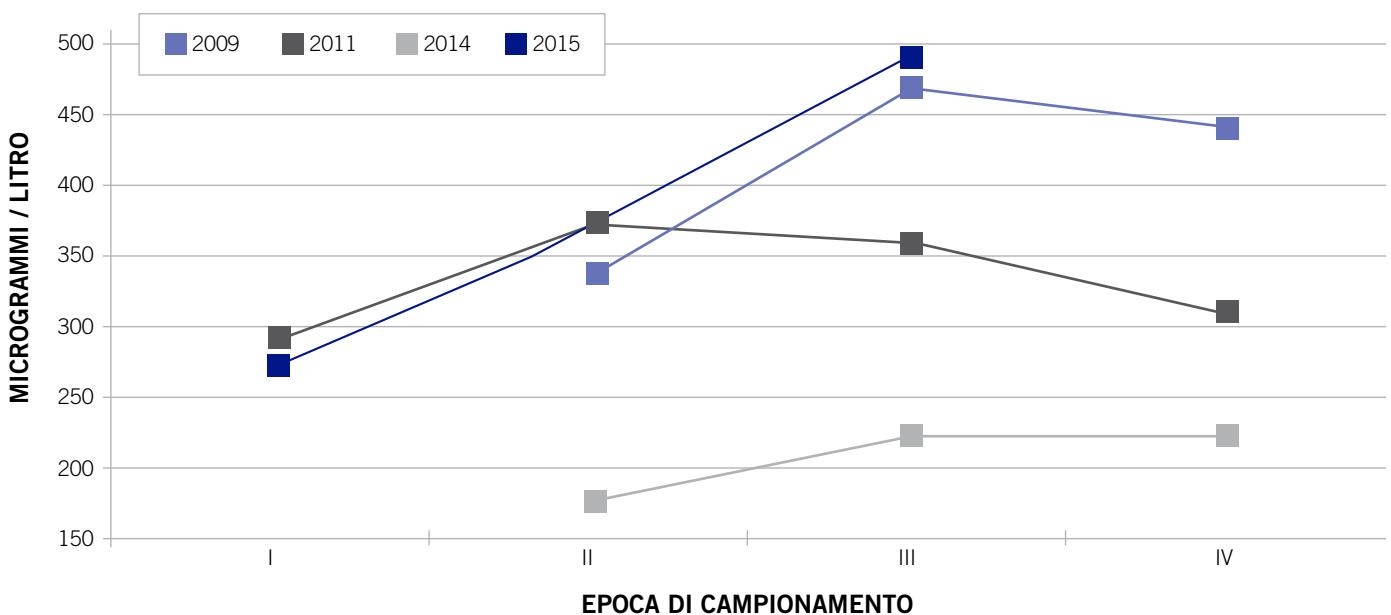
Campione		I	II	III	IV
Babo°	MIN	8,4	8,5	13,0	13,1
	<b>MEDIA</b>	<b>9,5</b>	<b>11,5</b>	<b>16,3</b>	<b>17,2</b>
	MAX	11,7	13,8	19,2	20,5
Alcool potenziale (% Vol)	MIN	4,7	4,8	8,2	8,3
	<b>MEDIA</b>	<b>5,6</b>	<b>7,1</b>	<b>10,8</b>	<b>11,5</b>
	MAX	7,2	8,8	13,2	14,2
pH	MIN	2,60	2,68	3,03	3,19
	<b>MEDIA</b>	<b>2,84</b>	<b>2,94</b>	<b>3,29</b>	<b>3,37</b>
	MAX	2,96	3,16	3,49	3,76
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	15,1	9,4	5,6	4,1
	<b>MEDIA</b>	<b>19,1</b>	<b>13,4</b>	<b>6,8</b>	<b>5,9</b>
	MAX	24,9	24,4	11,2	8,2

**Note:** 1° campionamento eseguito il 27/7, 2° il 3/8, 3° il 17/8, 4° il 24/8.  
Il monitoraggio è stato effettuato su 44 vigneti di riferimento.

## CONFRONTO TRA IL CONTENUTO MEDIO IN LINALOLO NELLE UVE MOSCATO ALLA VENDEMMIA



## EVOLUZIONE DEL CONTENUTO IN LINALOLO NELLE UVE MOSCATO NEL CORSO DELLA MATURAZIONE



**Epoca di campionamento:** I = 8-11 agosto, II = 16-19 agosto, III = 23-26 agosto, IV = 29 agosto-2 settembre

## I VITIGNI TRADIZIONALI

## NEBBIOLO

NERO

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 virosi).

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

**D.O.C.G.: Barbaresco, Barolo, Roero, Gattinara, Ghemme; 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.**

L'ANNATA  
NELLE LANGHE  
E NEL ROERO

L'annata viticola 2015 verrà probabilmente ricordata a lungo per la sua eccellenza, ma non bisogna dimenticare che il percorso per arrivare ad un simile risultato non è stato totalmente privo di ostacoli: dapprima le piogge intense primaverili, che hanno richiesto una certa attenzione nella difesa, poi la grandine, che sia pure in areali limitati, ha colpito a più riprese a partire da maggio, infine il caldo estivo intenso, che se da un lato favorisce la maturazione, dall'altro provoca ustioni sui grappoli più esposti e può ostacolare l'accumulo di sostanze coloranti. Per limitare questo fenomeno è opportuno gestire adeguatamente la chioma del vigneto, operando sfogliature moderate e precoci (in alleagione-mignolatura) e solo sul lato del filare Nord o Est, evitando di sfogliare a Sud e a Ovest; una seconda sfogliatura, più intensa, può essere fatta in fase di inizio maturazione, quando le temperature massime non sono più troppo alte e l'invaiatura è completata.

La fase di maturazione del Nebbiolo è iniziata precocemente e fin dai primi campionamenti, ad inizio settembre, l'accumulo di zuccheri era notevole, con un anticipo di una settimana rispetto al 2014 nel Barbaresco e nel Roero e di oltre due nel Barolo. La maturazione è proseguita con un balzo di circa 1,5 °Babo nella settimana successiva, con un temporaneo arresto in seguito alle precipitazioni della seconda decade di settembre, ed un nuovo decisivo aumento nella terza decade del mese, quando sono iniziate le prime vendemmie nel Barbaresco ed in alcune aree del Roero. A Barolo la raccolta è iniziata a cavallo tra settembre ed ottobre e nel momento in cui si sta scrivendo (9 ottobre) è ancora in corso la raccolta di alcune partite di Nebbiolo da Barolo. I valori medi di zuccheri alla raccolta sono eccezionali per tutte le aree prese in esame: 21,6 °Babo per il Barbaresco e per il Barolo e 20,7 °Babo per il Roero (5 stelle).

Per quanto riguarda l'acidità vale la stessa ten-

denza già vista per altri vitigni, con una forte degradazione degli acidi fissi, degradazione che ha permesso di raggiungere in vendemmia valori medi ottimali: acidità titolabile 6,5 g/litro, con pH 3,23 e acido malico a 1,43 g/litro nel Barbaresco, 6,9 g/litro con pH 3,19 e malico a 1,31 g/litro nel Barolo, 7,1 g/litro con pH 3,13 e malico a 1,25 g/litro nel Roero (5 stelle).

Perfetta può anche essere considerata la sanità delle uve, senza attacchi di botrite o marciume acido; solo le ultime partite vendemmiate iniziano a manifestare le prime avvisaglie di cedimento delle bucce (5 stelle).

Per quanto riguarda la maturità fenolica i dati sulle sostanze coloranti sono buoni ma, come sempre accade nelle annate molto calde, non particolarmente elevate; in valore assoluto l'accumulo è superiore a 2011, 2012 e 2013, ma inferiore al 2014 (4 stelle); eccellente appare invece la qualità dei tannini, maturi, morbidi, in grado di garantire vini di grande struttura, longevi, piacevoli, eleganti, anche se non particolarmente colorati, ma questa del resto è una caratteristica distintiva del Nebbiolo!. Dal punto di vista delle rese, la produzione è stata equilibrata e stabile, probabilmente in leggerissima crescita rispetto al 2014.

### Vitigno Nebbiolo - Zona Barbaresco

Campione		I	II	III	IV
Babo°	MIN	18,7	19,7	20,4	20,9
	<b>MEDIA</b>	<b>19,4</b>	<b>20,6</b>	<b>20,8</b>	<b>21,4</b>
	MAX	20,4	21,5	21,2	21,8
Alcool potenziale (% Vol)	MIN	12,7	13,5	14,1	14,4
	<b>MEDIA</b>	<b>13,3</b>	<b>14,2</b>	<b>14,3</b>	<b>14,9</b>
	MAX	14,1	14,9	14,7	15,2
pH	MIN	2,96	3,06	3,08	3,15
	<b>MEDIA</b>	<b>3,05</b>	<b>3,13</b>	<b>3,18</b>	<b>3,22</b>
	MAX	3,13	3,20	3,24	3,26
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	7,2	6,5	5,8	5,9
	<b>MEDIA</b>	<b>8,2</b>	<b>7,4</b>	<b>6,8</b>	<b>6,6</b>
	MAX	9,0	8,1	7,5	7,4

Note: 1° campionamento eseguito 2/9, 2° il 9/9, 3° il 16/9, 4° il 23/9.

Il monitoraggio è stato effettuato su 8 vigneti di riferimento.

### Vitigno Nebbiolo - Zona Barolo

Campione		I	II	III	IV
Babo°	MIN	18,5	19,3	20,1	20,6
	<b>MEDIA</b>	<b>19,6</b>	<b>20,5</b>	<b>20,8</b>	<b>21,4</b>
	MAX	20,6	21,6	22,0	22,3
Alcool potenziale (% Vol)	MIN	12,5	13,2	13,9	14,2
	<b>MEDIA</b>	<b>13,4</b>	<b>14,1</b>	<b>14,3</b>	<b>14,9</b>
	MAX	14,2	15,0	15,3	15,5
pH	MIN	2,88	2,97	3,01	3,04
	<b>MEDIA</b>	<b>3,00</b>	<b>3,09</b>	<b>3,12</b>	<b>3,16</b>
	MAX	3,09	3,21	3,20	3,28
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	7,8	6,9	6,2	6,1
	<b>MEDIA</b>	<b>8,8</b>	<b>7,8</b>	<b>7,2</b>	<b>7,1</b>
	MAX	10,3	9,5	8,6	8,5

Note: 1° campionamento eseguito il 2/9, 2° il 9/9, 3° il 16/9, 4° il 23/9.

Il monitoraggio è stato effettuato su 15 vigneti di riferimento.

## Vitigno Nebbiolo · Zona Roero

Campione		I	II	III	IV
Babo°	MIN	16,9	18,6	19,0	20,0
	<b>MEDIA</b>	<b>17,7</b>	<b>19,2</b>	<b>19,5</b>	<b>20,5</b>
	MAX	19,2	20,3	20,7	21,3
Alcool potenziale (% Vol)	MIN	11,2	12,7	13,0	13,8
	<b>MEDIA</b>	<b>11,9</b>	<b>13,1</b>	<b>13,3</b>	<b>14,2</b>
	MAX	13,1	14,0	14,3	14,8
pH	MIN	2,90	2,98	3,02	3,06
	<b>MEDIA</b>	<b>2,94</b>	<b>3,02</b>	<b>3,10</b>	<b>3,11</b>
	MAX	2,98	3,11	3,19	3,23
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	8,6	7,4	6,5	6,6
	<b>MEDIA</b>	<b>9,4</b>	<b>8,5</b>	<b>7,3</b>	<b>7,3</b>
	MAX	9,9	9,3	7,5	7,6

Note: 1° campionamento eseguito il 2/9, 2° il 9/9, 3° il 16/9, 4° il 23/9.

Il monitoraggio è stato effettuato su 6 vigneti di riferimento.

## MATURITÀ FENOLICA DELLE UVE NEBBIOLO 2015

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

Le condizioni climatiche dell'estate, che hanno favorito un decorso precoce ed eccellente della maturazione delle uve Nebbiolo, hanno condizionato l'accumulo delle sostanze fenoliche che risulta meno rilevante della precedente annata. Quanto osservato è coerente con l'effetto inibente delle alte temperature dei mesi estivi sulla sintesi polifenolica. La situazione evidenziata non deve essere assimilata ad un millesimo, altrettanto caldo, quale fu il 2003. Infatti, molto diverse sono state le premesse in termini di accumulo idrico dei mesi precedenti che, nel 2015, hanno consentito uno stress idrico meno invasivo che, nel 2003, ha invece portato ad una componente fenolica dei vini caratterizzata da un'evoluzione molto precoce. Le tre zone di riferimento per i grandi DOCG base Nebbiolo delle Langhe hanno mostrato risultati finali della maturità fenolica tendenzialmente simili. La zona del Barbaresco è apparsa più regolare nell'evoluzione degli indici monitorati. Il livello di antocianini potenziali ( $A_1 > 560 \text{ mg/L}$ ) raggiunto nei Nebbioli da Barbaresco sembra aver risentito maggiormente delle alte temperature estive. Le uve da Barolo considerate hanno raggiunto valori di  $A_1$  più consistenti nell'ordine di 620-660 mg/L, mentre i vigneti del

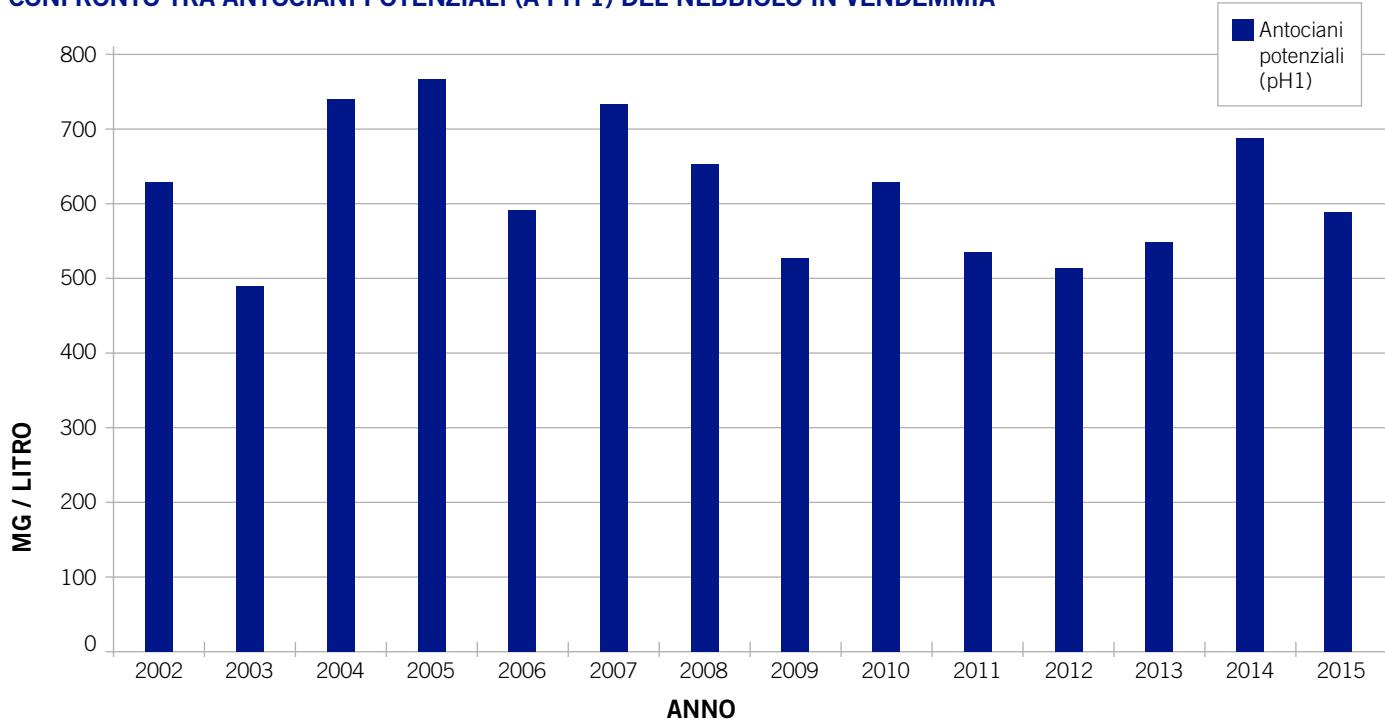
Roero hanno denotato una situazione intermedia nell'accumulo degli antocianini.

L'elevata sanità riscontrata nelle uve è anche correlata con la struttura cellulare della buccia poco evoluta. Ciò ha comportato valori dell'indice di maturità cellulare EA superiori al 40%, fatta eccezione per un vigneto di Barbaresco. Valori superiori di EA rendono meno rapida l'estrazione delle antocianine nelle prime fasi della macerazione, ma la sanità dell'uva consente parimenti di prolungare la macerazione senza particolari problemi.

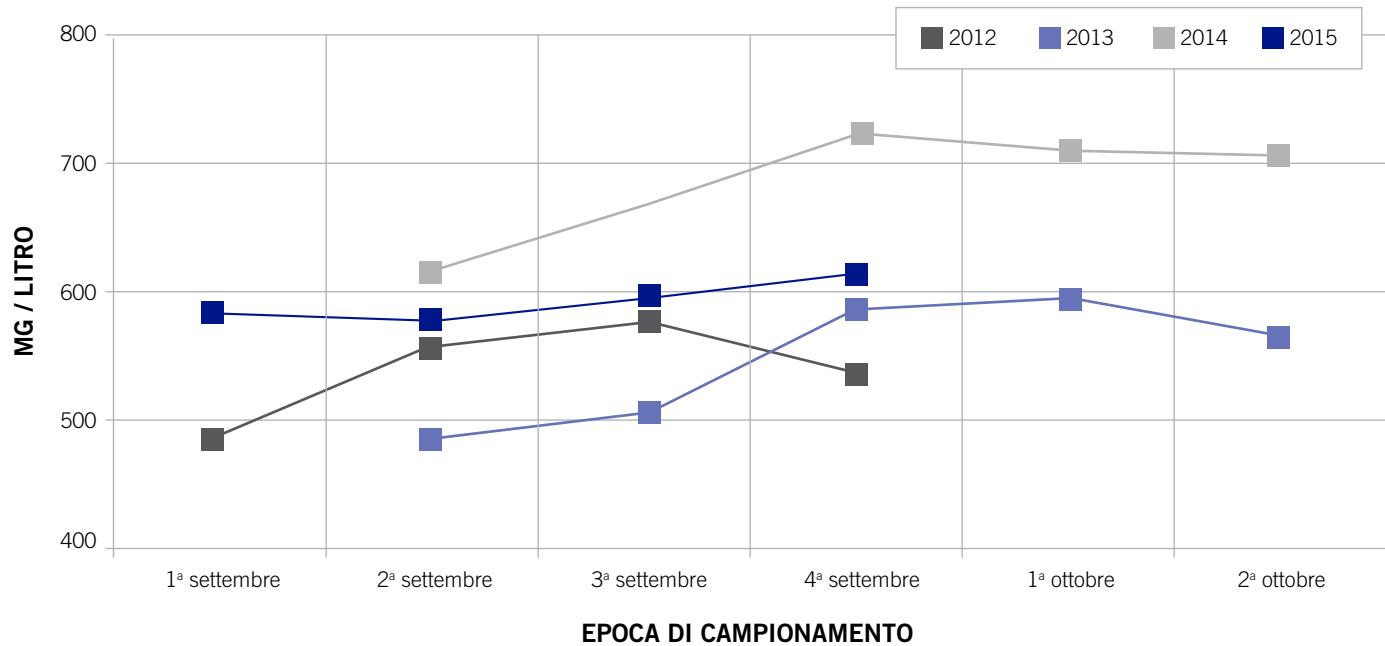
La maturazione dei vinaccioli, espressa dal parametro Mp, mostra valori generalmente inferiori nelle uve del Barolo e del Roero rispetto all'areale del Barbaresco. Nel primo caso si rilevano valori nell'intorno del 50% mentre i vigneti del Barbaresco mostrano valori leggermente superiori al 60% che caratterizzano vinaccioli un po' meno maturi.

Complessivamente il patrimonio polifenolico accumulato dalle uve Nebbiolo è tale da garantire una struttura rilevante associata ad un colore importante del vino. Queste peculiarità dovranno trovare espressione attraverso un adeguato processo di vinificazione che, per le uve Nebbiolo, non è mai troppo facile.

## CONFRONTO TRA ANTOCIANI POTENZIALI (A PH 1) DEL NEBBIOLIO IN VENDEMMIA



## EVOLUZIONE DEGLI ANTOCIANI POTENZIALI (A1) SU NEBBIOLIO DELLE LANGHE



## MATURITÀ FENOLICA 2015 (METODO GLORIES MODIFICATO)

Media valori rilevati in 5 vigneti di Nebbiolo nelle Langhe e nel Roero

DATA PRELIEVO	PESO MEDIO ACINO (G)	° BRIX	ACIDITÀ TOTALE (G/L)	PH	A3.2 (MG/L)	A1 (MG/L)	EA%	A280	MP% (RTA=77)
02 set	2,12	22,90	8,58	3,01	349	575	39,4	69,4	61,8
09 set	2,10	24,45	7,53	3,13	326	590	44,4	66,8	62,9
16 set	2,02	24,28	7,21	3,11	350	581	40,0	62,3	56,7
23 set	2,01	24,88	6,75	3,19	340	587	41,7	61,6	57,2
30 set	1,95	25,98	6,58	3,23	362,61	601,52	39,68	67,10	57,98

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

# NEBBIOLO L'ANNATA PER L'ALTO PIEMONTE



A cura di Michele Vigasio

Il 2015 verrà probabilmente ricordato nella storia della viticoltura, per il luglio più caldo e asciutto, se non in assoluto, almeno del nuovo millennio. Presenta analogie, per la fase centrale estiva, con il 1997 e, più recentemente, con il 2009 e 2011. Con esse entra nel gruppo delle vendemmie estremamente positive. L'annata si avvia con lieve anticipo e prosegue velocemente passando attraverso una piovosità sostenuta nella seconda metà di aprile ed un mese di maggio tendenzialmente caldo. A metà maggio una grandinata precoce ha interessato alcune delle zone più orientali del comprensorio dei Colli Novaresi, con danni fino al 90%.

La fioritura si presenta con una settimana di anticipo sulla media e, data la "normalità" meteorologica seguente, a metà giugno ci si ritrova con gli acini che hanno raggiunto la fase di "grano pepe" anche su tutti i vitigni meno precoci e nei siti più tardivi. Da lì a breve termineranno le piogge, a cui sono legati gli ultimi riscontri di peronospora larvata sui grappoli di fine giugno, con danni non marginali anche se piuttosto localizzati. L'allarme peronospora rientra perché seguono, fino alla metà di agosto, due mesi eccezionalmente caldi e soprattutto incredibilmente asciutti per l'areale pedemontano. Meno di 20 mm totali in

tale periodo! Anche l'oidio, che aveva mostrato la sua solita virulenza in post-allegagione, soccombe ben presto al gran caldo.

L'avvio dell'invaiatura, avviene precocemente, ma meno di quanto ci si attendeva, probabilmente per un blocco fisiologico delle piante legato allo stress termico e idrico che raramente si era osservato nei nostri areali. Qualcuno obietterà ... ma il 2003? In realtà, verificando l'andamento pluviometrico di quell'annata, si contano ben 150 mm di pioggia (rispetto ai 20 di quest'anno) tra metà giugno-metà agosto, che hanno probabilmente fatto la differenza. L'invaiatura si completa a rilento, ma sempre in anticipo sulla media, poco prima del 10 di agosto, quando si incomincia letteralmente a pregare per la pioggia. Fortunatamente questa arriva, provvidenziale, intorno alla metà di agosto, determinando un riassetto idrico ed una spinta incredibile dei processi di maturazione. Intorno al 20 di agosto i colori dei grappoli nei vigneti sono già quelli della vendemmia. Da segnalare, inoltre, che raramente come quest'anno si è osservato un assoluto e positivo arresto della crescita apicale, tanto che il rapporto tra massa fogliare foto-sinteticamente efficiente e carico produttivo è risultato, in alcune situazioni (per inciso quelle di solito migliori

## Vitigno Nebbiolo · Colline Novaresi

Campione		I	II	III	IV
Babo°	MIN	15,0	18,4	19,0	19,4
	<b>MEDIA</b>	<b>15,7</b>	<b>18,9</b>	<b>19,1</b>	<b>19,7</b>
	MAX	16,2	19,2	19,2	20,0
Alcool potenziale (% Vol)	MIN	9,7	12,4	13,0	13,3
	<b>MEDIA</b>	<b>10,3</b>	<b>12,9</b>	<b>13,1</b>	<b>13,5</b>
	MAX	10,7	13,2	13,2	13,8
pH	MIN	2,99	3,12	3,15	3,09
	<b>MEDIA</b>	<b>3,06</b>	<b>3,25</b>	<b>3,24</b>	<b>3,22</b>
	MAX	3,12	3,30	3,27	3,40
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	10,1	7,7	6,9	5,7
	<b>MEDIA</b>	<b>10,5</b>	<b>8,0</b>	<b>7,0</b>	<b>6,5</b>
	MAX	11,5	8,3	7,1	7,2

Note: 1° campionamento eseguito il 25/8, 2° il 9/9, 3° il 18/9, 4° il 24/9.  
Il monitoraggio è stato effettuato su 5 vigneti di riferimento.

nelle quali si osserva minor vigore vegetativo), perfino critico. Perciò è stata molto importante la gestione degli interventi di cimatura che si è raccomandato di interrompere più precocemente del solito, invitando a trascurare l'effetto "estetico" del vigneto.

Agosto si è chiuso tendenzialmente caldo, determinando un riscontro negli accumuli zuccherini precocemente già elevato e, soprattutto, dei livelli di acidità totale tra i più bassi mai riscontrati (5 stelle). Tali valori saranno, alla raccolta, decisamente bassi, con conseguenti pH elevati, anche se non ai livelli critici raggiunti in altre annate molto calde.

L'accumulo zuccherino prosegue regolare, senza eccessi, con interruzione netta nella metà di settembre, per 6 giorni completamente coperti e piovosi, posizionandosi su valori finali molto alti, ma non eccezionali (4 stelle) (questo è ancor più evidente in caso di vigneti più carichi della media e/o giovani, che hanno risentito maggiormente dello stress idrico). Da segnalare anche l'estrema uniformità dei parametri fondamentali della maturità tecnologica (zuccheri, pH, acidità totale).

Sul fronte della maturità fenolica si è riscontrato un avvio ritardato, con un'evoluzione che ha portato a raggiungere in vendemmia buoni livelli, caratteristica di annate con ciclo breve per il Nebbiolo. Analiticamente è risultato medio il contributo dei tannini dei vinaccioli ed il potenziale degli antociani, mentre è parsa medio bassa la loro estraibilità. Singolare il fatto che si osserva, per la prima volta, estraibilità più elevata nei siti più freddi/umidi rispetto a quelli più

esposti, a conferma di un regime termo-pluviometrico veramente limitante per le posizioni generalmente considerate le migliori. Forse è questa la singolarità dell'annata: le migliori performances dei siti normalmente più tardivi, che hanno potuto mediare, per la loro posizione, alle conseguenze dell'eccezionalità meteorologica sopradescritta (giudizio maturità fenolica ottimo, 4 stelle). La vendemmia è iniziata precocemente (prima del 25 settembre) e si è concentrata negli ultimi giorni del mese (seconda solo al 2003 ed al 2011 anche in funzione del ritardo della settimana piovosa descritta) chiudendosi con le ultime partite lasciate – discutibilmente - ad oltranza in pianta. I benefici legati all'attesa (in particolare l'evoluzione del quadro fenolico) non sono sempre così scontati, e comunque sono sempre da mettere in relazione al rischio legato a peggioramenti del tempo ed alle possibilità operative di vendemmia tempestiva. Con bucce che già intorno al 25 settembre davano chiari segni di cedimento e botrite/marciume acido che avanzavano, le poche partite ritirate nei primi giorni di ottobre, nel post pioggia, hanno rischiato maggiormente sotto l'aspetto sanitario. Fortunatamente la parentesi perturbata è stata breve ed ha permesso comunque di chiudere in bellezza; la sanità delle uve è risultata omogeneamente eccellente (5 stelle), tranne forse quella delle ultime partite vendemmiate.

Il Nebbiolo ha avuto quest'anno rese in media piuttosto basse (in calo rispetto al 2014), ma con ampie differenze tra i diversi vigneti.

## Vitigno Nebbiolo - Zona Canavese

Campione		I	II	III	IV
Babo°	MIN	16,2	17,2	18,0	18,6
	<b>MEDIA</b>	<b>16,5</b>	<b>18,0</b>	<b>18,5</b>	<b>19,6</b>
	MAX	16,8	19,0	19,0	20,6
Alcool potenziale (% Vol)	MIN	10,7	11,5	12,1	12,6
	<b>MEDIA</b>	<b>10,9</b>	<b>12,1</b>	<b>12,5</b>	<b>13,4</b>
	MAX	11,2	13,0	13,0	14,2
pH	MIN	3,04	3,09	3,15	3,18
	<b>MEDIA</b>	<b>3,09</b>	<b>3,15</b>	<b>3,20</b>	<b>3,23</b>
	MAX	3,14	3,26	3,26	3,31
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	8,0	7,0	7,1	6,4
	<b>MEDIA</b>	<b>8,6</b>	<b>8,1</b>	<b>7,9</b>	<b>7,4</b>
	MAX	9,2	9,0	8,4	7,8

Note: 1° campionamento eseguito il 2/9, 2° il 12/9, 3° il 20/9, 4° il 26/9.

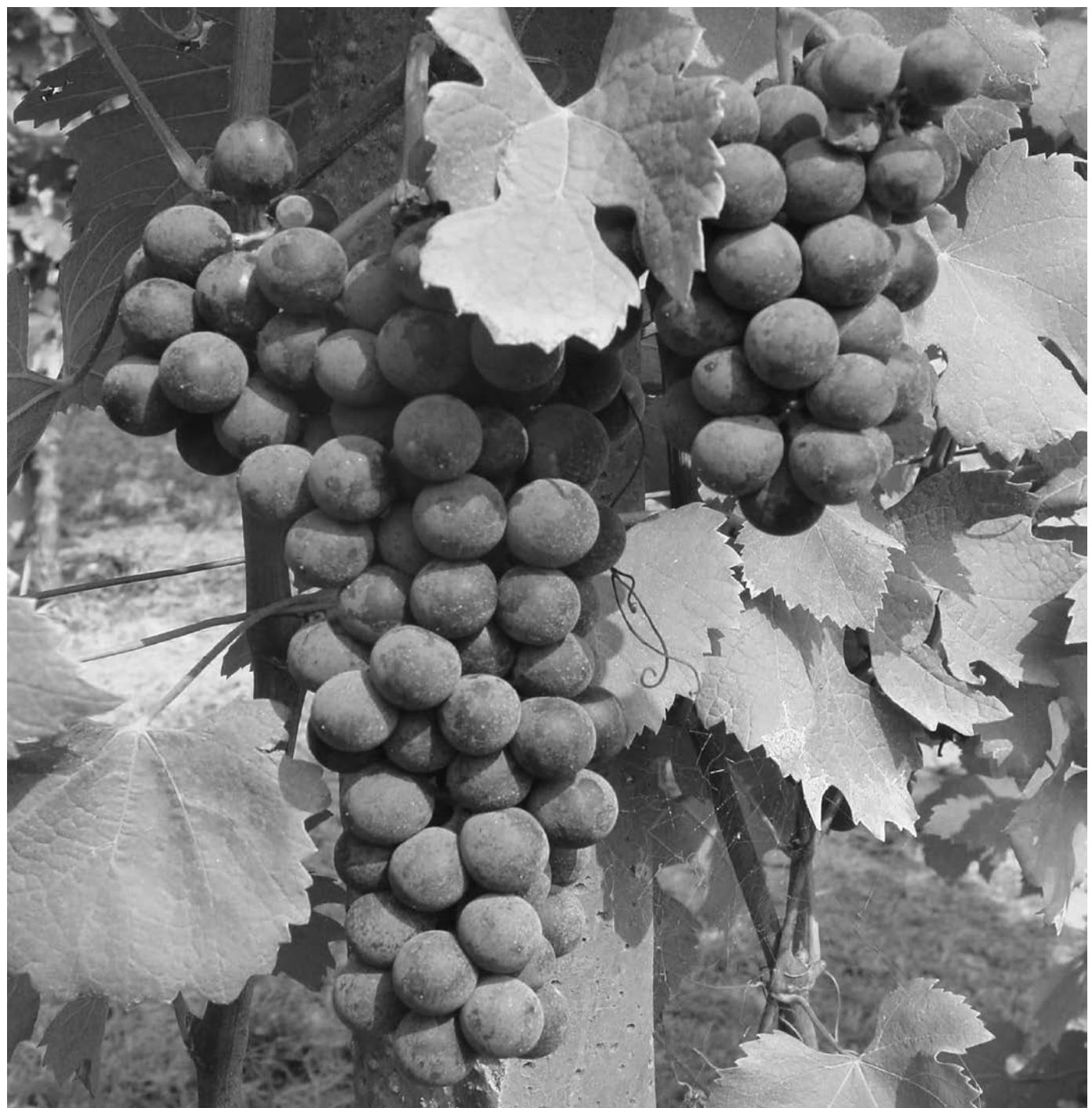
Il monitoraggio è stato effettuato su 5 vigneti di riferimento.

## I NEBBIOLI PIÙ EROICI DELLA VALLE D'OSSOLA

Le considerazioni positive sopra esposte, soprattutto quelle legate all'ottima degradazione acidica delle uve, valgono anche per il biotipo Ossolano del nebbiolo, il Prunent. La piovosità in valle è stata però notevolmente più elevata - come avviene tipicamente per questa zona pedemontana - determinando sul finale riscontri di accumuli zuccherini più

contenuti e, sul piano sanitario, lievi problematiche aggiuntive.

La quantità di uva inoltre è ancor più ridotta, probabilmente legata ad una minore differenziazione fiorale conseguente all'andamento climatico avverso del 2014. Nel complesso un'annata comunque ottima.



## I VITIGNI TRADIZIONALI

## PELAVERGA PICCOLO

NERO



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 denominazione, limitata ai comuni di Verduno, La Morra e Roddi d'Alba.

**L'annata**

L'inizio della maturazione per il Pelaverga piccolo è risultato anticipato di almeno una settimana rispet-

to allo scorso anno. L'accumulo degli zuccheri è stato inizialmente molto intenso, passando da 15,6 °Babo a fine agosto a 17,6° la settimana successiva, fino a 19 °Babo alla fine della prima decade di settembre. In seguito alle piogge di metà mese c'è stato un rallentamento, per cui alla raccolta si sono raggiunti in media 19,3 °Babo, un valore ottimo (4 stelle), nettamente superiore al 2014 ma inferiore agli eccezionali accumuli medi osservati nel triennio 2011-2013. L'acidità, analogamente a quanto già visto per altri vitigni, è scesa con regolarità fino a raggiungere valori finali ottimali: acidità titolabile 6,88 g/litro, pH 3,08, acido malico 1,35 g/litro (5 stelle). La sanità delle uve è risultata eccellente (5 stelle). Le rese sono abbondanti, in crescita rispetto al 2014. Si prevedono vini tipici, profumati, equilibrati, senza gli eccessi di alcool delle ultime annate.

**Vitigno Pelaverga piccolo - Zona Langhe**

Campione		I	II	III	IV
Babo°	MEDIA	15,6	17,6	19,0	19,3
Alcool potenziale (% Vol)	MEDIA	10,3	11,8	13,0	13,2
pH		2,90	2,98	3,06	3,08
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MEDIA	9,5	8,6	7,4	6,9

**Note:** 1° campionamento eseguito il 25/8, 2° l'1/9, 3° l'8/9, 4° il 15/9.  
Il monitoraggio è stato effettuato su 2 vigneti di riferimento.

## I VITIGNI TRADIZIONALI

# RUCHÉ

NERO



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 denominazione limitata a soli sette comuni in provincia di Asti e cioè Castagnole Monferrato, Montemagno, Grana, Portacomaro, Re-

francore, Scurzolengo, Viarigi.

### L'annata

Anche per il Ruché la maturazione è stata molto precoce e fin dai primi campionamenti si osservava un accumulo di zuccheri di 3° superiore rispetto allo stesso periodo del 2014; ad inizio settembre si è registrato un ulteriore balzo in avanti nell'accumulo, per poi rallentare sul finale; alla raccolta il valore medio osservato era di oltre 20 °Babo (eccezionale, 5 stelle). Il punto dolente dell'annata per il Ruché è invece stato il quadro acido, sceso con troppa intensità fino a raggiungere, nei vigneti campionati, valori di allarme: acidità titolabile 4,4 g/litro e pH medio di 3,63, valori che richiedono un'attenta gestione della vinificazione (3 stelle).

Ottimo infine è il giudizio sulla sanità delle uve (4 stelle).

### Vitigno Ruché · Zona Monferrato

Campione		I	II	III	IV
Babo°	MEDIA	19,0	20,3	20,7	20,5
Alcool potenziale (% Vol)	MEDIA	12,9	14,0	14,3	14,2
pH		3,52	3,59	3,59	3,63
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MEDIA	5,5	4,7	4,8	4,4

**Note:** 1° campionamento eseguito il 28/8, 2° il 3/09, 3° il 9/9, 4° il 18/9.  
Il monitoraggio è stato effettuato su 2 vigneti di riferimento.

## I VITIGNI INTERNAZIONALI

CABERNET  
SAUVIGNON

NERO

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

Assieme al Merlot è il vitigno di origine Bordolese 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 Sauvignon entra come componente principale nelle D.O.C. Langhe Cabernet Sauvignon e Piemonte Cabernet Sauvignon.**

**L'annata**

Anche per il Cabernet Sauvignon l'anticipo di maturazione rispetto allo stesso periodo del 2014 è quantificabile intorno a 3 °Babo. Nel proseguo della maturazione tale differenziale si è ridotto, a causa soprattutto delle piogge di metà settembre; ad inizio vendemmia, prevalentemente nella terza decade di settembre, il contenuto zuccherino medio registrato era di 20,4 °Babo, un valore ottimo (4 stelle). Il quadro acido alla vendemmia è risultato eccellente, con l'acidità titolabile attestata a 6,7 g/litro, con un pH di 3,30 e 1,80 g/litro di acido malico (5 stelle). Eccellente è anche il giudizio sulla sanità delle uve (5 stelle).

**Vitigno Cabernet Sauvignon**

Campione		I	II	III	IV	V
Babo°	MEDIA	16,7	18,8	19,5	19,8	20,4
Alcool						
potenziale (% Vol)	MEDIA	11,1	12,8	13,3	13,6	14,1
pH		2,94	3,08	3,26	3,28	3,30
Acidità						
totale (g/l ac.tartarico)	MEDIA	10,8	9,5	7,6	7,1	6,7

**Note:** 1° campionamento eseguito il 25/8, 2° l'1/9, 3° l'8/9, 4° il 15/9, 5° il 22/9.

Il monitoraggio è stato effettuato su 2 vigneti di riferimento.

## I VITIGNI INTERNAZIONALI

# CHARDONNAY

## BIANCO



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. Langhe Chardonnay, Piemonte Chardonnay e Alta Langa.**

### L'annata

Essendo vitigno precoce lo Chardonnay ha iniziato i propri processi di maturazione nel pieno del caldo estivo; l'accumulo di zuccheri è risultato molto anticipato e la sua evoluzione nel corso della maturazione è stata regolare, permettendo di raggiungere

intorno alla fine di agosto, periodo in cui si sono concentrate le operazioni di raccolta di questo vitigno (ove destinato alla produzione di bianchi fermi) un ottimo valore medio di 19,1 °Babo (4 stelle), in grado di permettere vini "importanti" senza eccessi di alcool.

Eccellente è il giudizio complessivo sul quadro acido, che grazie all'andamento climatico favorevole ha potuto raggiungere valori finali ottimali, tali da permettere vini freschi senza risultare spigolosi, molto profumati ed eleganti: acidità titolabile 7,1 g/litro, pH 3,16, acido malico 1,78 g/litro (5 stelle). Ottimo infine è il giudizio sulla sanità delle uve, che in vendemmia apparivano molto belle, senza attacchi parassitari di rilievo (4 stelle).

Le rese dello Chardonnay sono risultate nel 2015 piuttosto basse, in ulteriore contrazione rispetto agli ultimi anni.

### Vitigno Chardonnay

Campione		I	II	III	IV
Babo°	MIN	12,2	15,2	16,8	18,3
	<b>MEDIA</b>	<b>13,6</b>	<b>16,8</b>	<b>17,9</b>	<b>19,1</b>
	MAX	14,7	17,9	19,3	20,0
Alcool potenziale (% Vol)	MIN	7,6	9,8	11,2	12,4
	<b>MEDIA</b>	<b>8,6</b>	<b>11,2</b>	<b>12,0</b>	<b>13,1</b>
	MAX	9,5	12,0	13,2	13,8
pH	MIN	2,85	3,07	3,09	3,13
	<b>MEDIA</b>	<b>2,89</b>	<b>3,13</b>	<b>3,16</b>	<b>3,16</b>
	MAX	2,94	3,17	3,20	3,20
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	13,1	8,3	6,7	6,6
	<b>MEDIA</b>	<b>13,8</b>	<b>8,6</b>	<b>7,3</b>	<b>7,1</b>
	MAX	14,4	9,2	7,9	7,7

**Note:** 1° campionamento eseguito il 5/08, 2° il 17/08, 3° il 25/08, 4° il 31/8.  
Il monitoraggio è stato effettuato su 5 vigneti di riferimento.

## I VITIGNI INTERNAZIONALI

# MERLOT

## NERO



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

**Il Merlot entra come componente principale nelle D.O.C. Langhe Merlot e Piemonte Merlot.**

### L'annata

L'adattabilità di questo vitigno ai climi più disparati nel mondo, è stata confermata anche quest'anno: le ustioni dovute al caldo ed al sole, che hanno colpito diffusamente diversi altri vitigni, sono state mi-

nime per il Merlot. I processi di maturazione sono iniziati precocemente e sono proseguiti dapprima con una rapida crescita degli zuccheri, poi con un rallentamento, infine con una stabilizzazione intorno a metà settembre, periodo in cui è iniziata la raccolta di questa varietà: il valore finale medio di 20,4 °Babo è ottimo (4 stelle) e garantisce vini di ottima struttura ed equilibrio.

Molto precoce è stata la discesa del quadro acido, dato che già al primo campionamento si registravano in media 6,7 g/litro di acidità titolabile, con un pH di 3,20; in seguito l'evoluzione è stata un po' più lenta ed i valori registrati alla raccolta sono più che buoni, ma leggermente inferiori a quelli considerati ottimali (4 stelle).

Ottimo è il giudizio finale sulla sanità delle uve (4 stelle). Le rese sono stabili e confermano l'ottima adattabilità di questo vitigno anche ai climi più caldi ed asciutti di quelli atlantici da cui ha avuto origine.

### Vitigno Merlot

Campione		I	II	III	IV
Babo°	MIN				
	<b>MEDIA</b>	<b>17,3</b>	<b>19,2</b>	<b>20,4</b>	<b>20,4</b>
	MAX				
Alcool	MIN				
potenziale	<b>MEDIA</b>	<b>11,6</b>	<b>13,2</b>	<b>14,1</b>	<b>14,1</b>
(% Vol)	MAX				
pH	MIN				
	<b>MEDIA</b>	<b>3,20</b>	<b>3,25</b>	<b>3,30</b>	<b>3,39</b>
	MAX				
Acidità	MIN				
totale	<b>MEDIA</b>	<b>6,7</b>	<b>6,3</b>	<b>5,9</b>	<b>5,4</b>
(g/l ac.tartarico)	MAX				

Note: 1° campionamento eseguito il 25/8, 2° l'1/9, 3° l'8/9, 4° il 15/9.

Il monitoraggio è stato effettuato su 2 vigneti di riferimento.

## I VITIGNI INTERNAZIONALI

# PINOT NERO

NERO



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 entra come componente principale nelle D.O.C. Langhe Pinot Nero (per vini fermi), Piemonte Pinot Nero (per vini fermi o per spumanti) e Alta Langa (solo spumanti metodo classico).**

## L'annata

I risultati del Pinot nero sono stati divisi in due tavole, separando le coltivazioni di bassa collina, destinate in genere alla produzione di vini rossi fermi,

da quelle altimetricamente più elevate, destinate alla produzione di spumanti. Nel primo caso i campionamenti, iniziati il 5 agosto hanno evidenziato già un buon accumulo di zuccheri, accumulo che è proseguito con rapidità nelle settimane successive, per arrivare ad un valore medio alla raccolta, a fine agosto, di 19,7 °Babo. Per i Pinot di Alta Langa i campionamenti hanno avuto inizio più tardi, il 17 agosto, ma anch'essi si sono conclusi a fine agosto, con un valore mediamente inferiore ma comunque ottimale per la tipologia spumante, 18,4 °Babo (4 stelle, per entrambe le tipologie).

L'evoluzione del quadro acido è stata ottima per entrambe le aree ma con differenze più evidenti rispetto a quanto visto per gli zuccheri: l'acidità titolabile alla raccolta era in media di 6,3 g/l per la bassa collina e di 10,5 g/l per l'alta Langa, con pH di 3,34 nel primo caso e di 2,96 nel secondo (4 stelle). Ottimo anche il giudizio sulla sanità delle uve, con attacchi di muffa grigia limitati o trascurabili (4 stelle).

Le rese appaiono il ulteriore calo rispetto alle ultime annate.

## Vitigno Pinot Nero - Zona Langa

Campione		I	II	III	IV
Babo°	MIN				
	MEDIA	14,7	17,6	18,4	19,7
	MAX				
Alcool potenziale (% Vol)	MIN				
	MEDIA	9,5	11,8	12,4	13,5
	MAX				
pH	MIN				
	MEDIA	2,95	3,18	3,20	3,34
	MAX				
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN				
	MEDIA	12,7	8,4	7,5	6,3
	MAX				

**Note:** 1° campionamento eseguito il 5/8, 2° il 17/8, 3° il 25/8, 4° il 31/8.  
Il monitoraggio è stato effettuato su 2 vigneti di riferimento.

## Vitigno Pinot Nero · Zona Alta Langa

Campione		I	II	III
Babo°	MIN			
	<b>MEDIA</b>	<b>15,1</b>	<b>16,5</b>	<b>18,4</b>
	MAX			
Alcool	MIN			
potenziale	<b>MEDIA</b>	<b>9,8</b>	<b>10,9</b>	<b>12,4</b>
(% Vol)	MAX			
pH	MIN			
	<b>MEDIA</b>	<b>2,84</b>	<b>2,95</b>	<b>2,96</b>
	MAX			
Acidità	MIN			
totale	<b>MEDIA</b>	<b>13,6</b>	<b>10,6</b>	<b>10,5</b>
(g/l ac.tartarico)	MAX			

Note: 1° campionamento eseguito il 17/8, 2° il 25/8, 3° il 31/8.

Il monitoraggio è stato effettuato su 2 vigneti di riferimento.



## I VITIGNI INTERNAZIONALI

# SAUVIGNON

## BIANCO



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 entra come componente principale nelle D.O.C. Langhe Sauvignon e Piemonte Sauvignon.**

### L'annata

Fin dal primo campionamento delle uve Sauvignon bianco si è osservato un ottimo livello di maturazio-

ne, con lo stesso valore medio registrato lo scorso anno alla raccolta, 17,3 °Babo! Nei campionamenti successivi lo zucchero a continuato a crescere fino a raggiungere, intorno a fine agosto, un ottimo 19,9 °Babo di media (4 stelle).

L'acidità titolabile è passata, nell'arco delle ultime due settimane prima della raccolta, da 9,6 a 7,6 g/litro, mentre il pH è salito molto poco, da 3,03 a 3,06, garantendo freschezza e serbavolezza ai futuri vini; il contenuto finale medio di acido malico è stato di 2 g/litro; i mosti in fermentazione di Sauvignon sono profumatissimi e particolarmente interessanti (giudizio complessivo sul quadro acido 4 stelle).

Il giudizio sulla sanità delle uve è ottimo (4 stelle); le sono mediamente buone, in leggera crescita rispetto al 2014.

### Vitigno Sauvignon bianco

Campione		I	II	III
Babo°	MIN	16,6	17,0	19,4
	<b>MEDIA</b>	<b>17,3</b>	<b>17,9</b>	<b>19,9</b>
	MAX	18,3	18,4	20,5
Alcool potenziale (% Vol)	MIN	11,0	11,3	13,3
	<b>MEDIA</b>	<b>11,6</b>	<b>12,1</b>	<b>13,6</b>
	MAX	12,3	12,4	14,2
pH	MIN	2,94	2,98	3,01
	<b>MEDIA</b>	<b>3,02</b>	<b>3,03</b>	<b>3,06</b>
	MAX	3,12	3,13	3,21
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	8,4	7,7	7,0
	<b>MEDIA</b>	<b>9,6</b>	<b>8,5</b>	<b>7,6</b>
	MAX	10,9	9,9	8,3

Note: 1° campionamento eseguito il 17/8, 2° il 25/8, 3° il 31/8.

Il monitoraggio è stato effettuato su 3 vigneti di riferimento.



## 2015 FINANCIAL DATA FOR THE WINE- PRODUCING REGION OF PIEDMONT

4

In 2015, the viticultural assets of Piedmont consist of 19,100 wineries and 43,553 hectares cultivated as vineyards, data that is very similar to 2014 and the previous years. Consequently, the wine-growing potential in Piedmont remains essentially stable.

In recent years, we have had two poor harvests (2011 and 2012) that have produced less than 2.5 million hectolitres. In 2013, the quantitative data improved and the real production amounted to 2,579,534 hectolitres. Last year, the total amount of the production was 2,401,988 hectolitres.

The official data regarding grape and wine production for 2015 are not yet available, but the trend of the year allows us to hypothesize that there will be an equivalent production to 2014.

There is another aspect that characterises the wine-growing situation in Piedmont: the strong bond among its zones and its producers with wines bearing a Designation of origin. The percentage of wines from Piedmont bearing a Designation of origin is about 85%, with 18 Docg wines and 42 Doc wines.

The organisational structure of the wine-growing sector in Piedmont is in the hands of fourteen Protection Consortia and two important Producers' Associations. Among them, it is worth mentioning Vignaioli Piemon-

tesi, the most authoritative and representative institution at national level.

A broad-based structure has been created among the principal Consortia and the two Producers' Associations: "Piemonte Land of Perfection", a dynamic consortium for the national and international promotion of wine from Piedmont.

Speaking of promotion, Piedmont avails itself of 14 Enotecche Regionali, 33 between Botteghe del Vino and Cantine Comunali, recently supported by 7 officially recognised Wine Roads.

In 2014, the value of wine was more than 386 Million Euros, accounting for 10% of the regional farming production.

The export data is significant: in 2014, the exported wines and distillates were worth 1,040 Million Euros (+ 4% compared to 2013), accounting for 22% of food and agriculture exports from Piedmont and 20% of national wine exports. For Piedmont's wines exports represent a major part in their market, with a percentage of over 60% of the total volume and very good performances for Asti and Moscato d'Asti, Gavi and the great red wines such as Barolo, Barbaresco, Barbera d'Asti and Nebbiolo d'Alba.

# GLI ASPETTI ECONOMICI DEL PIEMONTE VITIVINICOLO NEL 2015

4

Tra il territorio collinare piemontese e la produzione vitivinicola c'è un legame solido e di lunga tradizione. Lo ribadiscono i documenti storici, le vicende delle aziende e delle persone, le conoscenze che si sono sedimentate.

Tutto ciò, però, non è più sufficiente - come non lo è più la vocazione di queste terre alla viticoltura - a giustificare lo sviluppo di qualità e immagine che questa realtà regionale ha saputo accumulare.

Ci sono altre ragioni e sono molto più legate all'uomo e alla sua intraprendenza e abilità, ragioni organizzative, imprenditoriali, di tipologia e di prodotto.

## Un periodo di grandi modificazioni

Negli ultimi 50 anni, la realtà piemontese è passata attraverso un periodo di forti trasformazioni strutturali e produttive, che in presenza di un settore meno organizzato o più debole, avrebbero potuto vanificare ciò che fino a quel momento il mondo della vite e del vino aveva realizzato.

Il risultato di questo processo è in fondo la reinterpretazione del binomio territorio-vite in modo da trasformare un settore che fino agli anni Sessanta aveva puntato molto sulla quantità in una realtà produttiva che ha messo al primo posto l'origine e la qualità.

Se nel passato i 90-100 mila ettari di superficie vitata collocavano il Piemonte in testa alla graduatoria nazionale tra le regioni italiane, i 43 mila e poco più di oggi lo mettono in posizioni più defilate, verso il sesto posto. Ma tutto ciò non ha ridotto l'importanza del vino piemontese nel contesto globale. Anzi, in una dinamica di mercato e immagine di tipo internazionale, questa azione selettiva a favore di origine e qualità ha reso i vini piemontesi ancora più attraenti.

Volendo sintetizzare il trend economico-strutturale del settore vitivinicolo piemontese negli ultimi cinquant'anni, potremmo dire che sistematicamente la qualità e il prestigio sono andate in crescendo, mentre la superficie vitata e la produzione dapprima si sono contratte e poi sono andate verso la graduale stabilità.

La produzione annuale ha dovuto tenere conto di volta in volta della particolare condizione produttiva dell'anno. Un'annata fertile e un andamento climatico favorevole hanno determinato un incremento produttivo. Al contrario, una minore fertilità e una condizione atmosferica critica hanno provocato una contrazione quantitativa.

Dal punto di vista della superficie vitata, gli ultimi tre anni (2013, 2014 e 2015) segnano un andamento omogeneo. Se nel 2013 la superficie era di 44.169 ettari, nel 2014 è scesa a 43.893 per scivolare nel 2015 a 43.553 ettari vitati in produzione.

Dal punto di vista produttivo, da tempo sono passati di moda i 4.500.000 di ettolitri di vino che si producevano negli anni Settanta per ridursi a produzioni oscillanti tra i 2,5 e i 3,4 milioni di ettolitri. Negli ultimi tre anni, il dato è stato di 2.579.534 ettolitri nel 2013 e di 2.401.988 ettolitri nel 2014; il 2015 potrebbe attestarsi, nonostante le stime pre-vendemmiali che attribuivano un incremento tra l'8 e il 10%, sui valori del 2014.

## Un progetto orientato alla qualità

Se c'è un aspetto che valorizza la realtà vitivinicola piemontese distinguendola dal resto dell'Italia è la forte presenza nelle sue zone vitate di vini a denominazione di origine.

Con un lavoro iniziato negli anni Sessanta, il Pie-

monte ha poco per volta realizzato un'ampia struttura di vini a Doc e a Docg, che hanno portato in questa regione qualità, prestigio e valore.

Attualmente, sono 42 i vini Doc e 18 quelli a Docg e insieme rappresentano l'85% della produzione vitivinicola piemontese, una percentuale difficilmente rintracciabile in altre regioni.

Ma il Piemonte ha individuato la sua strada anche nella scelta della struttura aziendale: il grande numero dei produttori che caratterizza il Piemonte è un *unicum* nel contesto italiano. La polverizzazione, che altrove è sinonimo di debolezza, qui è espressione di grande vivacità di settore.

Oggi, in Piemonte, le aziende vitivinicole sono 19.100 e le imprese industriali del settore vini e distillati sono 280. Anche le cantine cooperative sono numerose: sono 54, rappresentano una base associativa di 12.000 viticoltori e lavorano 1/3 della produzione regionale.

I Consorzi di Tutela in Piemonte sono 14, alcuni più grandi e strutturati, altri di minore dimensione, ma non per questo meno strategici per le loro funzioni.

Nel settore vitivinicolo operano due importanti Associazioni dei Produttori: la Vignaioli Piemontesi, la più autorevole a livello nazionale, e la Produttori Moscato d'Asti Associati.

Una struttura di grande respiro è quella creata tra i principali Consorzi e le due Associazioni dei produttori: "Piemonte Land of Perfection", un dinamico consorzio finalizzato alla promozione del vino piemontese nel mondo.

Importante è poi la rete promozionale, organizzata in 14 Enotecche Regionali e 33 Botteghe del vino e Cantine Comunali, alle quali si affiancano 7 Strade del Vino.

### La situazione economica nel 2015

E veniamo agli aspetti economici della produzione 2015. Con una vendemmia terminata da poco, disponiamo solo di valori provvisori e riguardano il numero delle aziende vitivinicole e la superficie coltivata a vite. La fonte è l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Piemonte.

Per quanto concerne la produzione, facciamo riferi-

Provincia	Numero di aziende Vitivinicole 2015		Superficie vitata 2015
	Numero	Ettari	
Alessandria	4.252	11.519,89	26,45
Asti	5.410	14.650,73	33,64
Biella	428	246,64	0,57
Cuneo	6.016	15.354,80	35,28
Novara	402	527,54	1,21
Torino	2.260	1.056,62	2,43
Verbano Cusio Ossola	108	20,06	0,05
Vercelli	224	176,74	0,41
Piemonte	19.100	43.553,00	100,00

mento ai 2.401.988 ettolitri prodotti nel 2014 e, nonostante le previsioni di incremento (tra l'8 e il 10%) fatte nella fase pre-vendemmiale, i primi dati reali ci permettono di dire che gli ettolitri prodotti nel 2015 in Piemonte saranno supergiù quelli del 2014.

Il valore della produzione del vino 2015 utilizzando i prezzi agricoli di base sarà di € 386 milioni di euro, con un'incidenza del 10% sulla produzione agricola regionale.

Dati significativi sono quelli riferiti all'export: il valore dell'esportato di vini e distillati ha raggiunto nel 2014 un miliardo e 40 milioni di euro. Il che equiva-

le al 22% di tutto l'export agroalimentare piemontese e al 20% dell'export vitivinicolo nazionale.

Per il Piemonte del vino, l'esportazione rappresenta il 60% del volume totale con grandi exploit per Asti, Moscato d'Asti, Gavi, Barolo, Barbaresco, Barbera d'Asti e Nebbiolo d'Alba.

### Lo stato di salute delle denominazioni piemontesi

Abbiamo detto in precedenza che in Piemonte sono 42 i vini Doc e 18 quelli Docg. Cerchiamo di capire come sia lo stato di salute dei principali di questi vini.

Cominciamo dalla denominazione di maggiore entità, l'Asti e Moscato d'Asti. La superficie è stabile (oltre i 9.500 ettari) per via del blocco degli impianti che però ha fatto crescere l'età media dei vigneti (oltre i 30 anni). Anche per questo, il Consorzio dell'Asti sta pensando a un progetto per ringiovanire il potenziale produttivo. Quanto al mercato, dopo i fatti positivi del 2013, l'anno scorso ha segnato una parziale flessione, soprattutto per l'Asti, situazione che sembra ripetersi nel 2015 complice la difficile condizione della Russia e la mancanza a breve di valide alternative su altri mercati. La denominazione Asti resta un colosso da 86-88 milioni di bottiglie, con l'Asti che fa la parte del leone (56 milioni) e il Moscato d'Asti che galoppa verso i 30 milioni. Più dell'80% dei due prodotti prende la via dell'esportazione: l'Asti con destinazione soprattutto europea, il Moscato d'Asti verso i mercati extraeuropei, Stati Uniti in testa con 20 milioni di bottiglie.

Altro colosso è la Barbera d'Asti. Con i suoi 3.285 ettari rivendicati nel 2014 e un mercato oltre i 21 milioni di bottiglie nel 2015 è saldamente al secondo posto nella graduatoria regionale (esclusa la Doc Piemonte, che rappresenta però un arcipelago di vini sotto la medesima denominazione). La dinamicità della Barbera d'Asti è confermata dall'andamento positivo che si sta consolidando anche in quella che fino a poco fa era una sua Sottozona e oggi è la Docg Nizza. Tornando alla Barbera d'Asti, l'export interessa il 50% della produzione, con mercati più favorevoli in Germania, Stati Uniti, Inghilterra, Danimarca, Canada e Svizzera.

Nel panorama del Monferrato, altro vino in salute è il Ruché di Castagnole Monferrato, Docg dal 2010 e con un potenziale viticolo in crescita e una produzione che cede il passo solo nelle annate poco fertili.

Un vino che avrebbe bisogno di nuovi stimoli è la Barbera del Monferrato, sia nella versione giovanile Doc che nella tipologia Superiore Docg. Ultimamente, le superfici rivendicate e le produzioni effettive sono andate calando, fino a toccare quota 837 ettari e 58.000 ettolitri. La stragrande maggioranza della denominazione è legata alla tipologia frizzante. Probabilmente, è proprio questa tipologia a soffrire la maggior crisi di identità, situazione aggravata anche dal successo del vino Barbera nella Doc Piemonte, spesso caratterizzata proprio dallo stile frizzante.

Parlando di Doc Piemonte, non si può non sottoli-

neare il grande impulso che ha preso negli ultimi anni, dopo che il disciplinare è stata adeguato alle esigenze di un settore moderno. Rilevante la mole globale degli imbottigliamenti tra il 1 luglio 2014 e il 30 giugno 2015: quasi 37 milioni di bottiglie.

Anche il mondo legato al Grignolino ha ripreso a muoversi. Nei primi anni 2000, le due denominazioni (Grignolino d'Asti e Grignolino del Monferrato Casalese) avevano subito un graduale decremento del potenziale viticolo, ma oggi questa tendenza sembra essersi fermata.

Importante è anche il fervore che si sta notando tra i produttori di Grignolino, che sembrano aver trovato nuove motivazioni di impegno. Probabilmente, l'idea di lavorare alla fusione delle due Denominazioni potrebbe essere il passo utile verso il vero rilancio.

Importante contributo allo sviluppo dell'Alto Monferrato viene dal Gavi, una Docg legata al Cortese, che si segnala per la dinamicità dei suoi interpreti e presenta numeri stabili: 1.500 ettari vitati, una produzione tra i 12 e i 13 milioni di bottiglie, il 75% di export e il 25% di mercato italiano.

Sulla scia dei risultati del Gavi sembra riprendere fiato anche il Cortese dell'Alto Monferrato, anche se i numeri in aumento restano contenuti: nella vendemmia 2014 la superficie vitata ha sfiorato i 250 ettari e la produzione è risalita oltre i 15.000 ettolitri. Il vino che, invece, non dà segni di ripresa è il Brachetto d'Acqui, una Docg che negli ultimi 10-15 anni è scesa in modo critico, condizionata anche da una politica di settore orientata a difendere il prezzo di uva e vino sacrificando la resa per ettaro. Quella del Brachetto d'Acqui sembra essere una caduta dalla quale è difficile riprendersi.

Passando al territorio di Langa e Roero, la situazione è globalmente positiva, con casi di buon sviluppo per i rossi ottenuti dal Nebbiolo. Stanno bene non solo Barbaresco e Barolo, ma anche Roero, Nebbiolo d'Alba e, soprattutto, il Langhe Nebbiolo, che nel 2014 ha distribuito 5.300.000 bottiglie. Anche la Barbera d'Alba segnala un suo andamento positivo.

Il Roero Arneis ha superato la breve crisi manifestasi tra il 2013 e il 2014, che aveva consigliato il Consorzio del Roero di ridurre del 10% il massimale nel 2014. Prudentemente, anche per il 2015 il Consorzio ha applicato la riduzione del 5%, anche se le giacenze si sono praticamente azzerate.

Dinamica nel suo piccolo la situazione del Verduno,

con 20 ettari di superficie e una produzione attorno alle 150 mila bottiglie. Non decolla, invece, la Doc Alba, oggi ridotta al lumaticino.

In ridimensionamento costante sono tutte le denominazioni legate al Dolcetto, dalla zona del Dogliani fino a quella dell'Ovada. Tuttavia, molti osservatori cominciano a esprimere pareri più ottimistici sugli sviluppi futuri. Sembra profilarsi all'orizzonte una ripresa per queste denominazioni, magari senza incrementi della superficie vitata, ma con il consolidamento delle produzioni, favorito dai prezzi più interessanti pagati ultimamente per uve e vini.

Note positive riguardano la viticoltura delle aree al di sopra del Po: nella zona dell'Erbaluce di Caluso si sta confermando uno sviluppo dinamico, che – anche senza forti incrementi di quantità – sta valorizzando le uve e i vini, a vantaggio delle figure agricole di riferimento.

Un nuovo rinascimento sembra aver coinvolto la viticoltura pedemontana delle province del Nord Piemonte (Biella, Novara, Vercelli e Verbano Cusio Ossola). Il patrimonio vitato sta di nuovo crescendo in tutte le denominazioni di origine e, soprattutto,

si sta rilevando un positivo fermento tra i produttori, con l'arrivo di nuovi protagonisti e con note di merito per Boca, Sizzano, Valli Ossolane, Lessona e Carema, oltre alle denominazioni già affermate come Gattinara, Ghemme, Colline Novaresi e Coste della Sesia.

Osservando dall'esterno la realtà vitivinicola piemontese delle denominazioni di origine, mentre gran parte di questi vini confermano la loro validità produttiva, commerciale ed economico-sociale, ci sono situazioni che andrebbero meglio monitorate perché realizzano produzioni davvero insignificanti. In totale sono 10 i vini Doc piemontesi che nel biennio 2013 e 2014 non hanno superato i 500 ettolitri di produzione effettiva (66.667 bottiglie), in pratica il volume di un'azienda piemontese medio-piccola. È vero che ci possono essere denominazioni che svolgono un nobile ruolo economico-sociale per le piccole comunità, ma bisognerebbe valutare caso per caso e vedere se non fosse possibile inserire queste piccole denominazioni come "Sottozone" o "Menzioni" all'interno di Doc più ampie e di tipo territoriale, agevolandone l'identità e la valorizzazione.

## LEGENDA: LE PAGINE ECONOMICHE DEI VINI

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 2015 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

La presenza dei simboli in blu segnala una variazione di tendenza per quel parametro rispetto al 2014.

## ROERO ARNEIS

La tipologia “Roero Arneis” appartiene alla denominazione “Roero”, che interessa 19 paesi alla sinistra del Tanaro, nel territorio albese. Quattro di essi hanno l’intero territorio nell’area delimitata (Canale, Corneliano d’Alba, Piobesi d’Alba e Vezza d’Alba), mentre per gli altri quindici (da Montaldo Roero a Maglano Alfieri, da Monticello d’Alba a Priocca) la zona li comprende solo in parte. Con il vitigno Arneis da protagonista, la denominazione Roero produce due tipologie di vino, il Roero Arneis e il Roero Arneis Spumante. Nel caso del Roero Arneis il Disciplinare non stabilisce alcun periodo di invecchiamento obbligatorio, mentre per il Roero Arnesi Spumante si richiamano le disposizioni generali in materia.

### LE TENDENZE

↗ **Superficie.** In tutto il percorso compiuto, sia come Doc che Docg, il Roero Arneis non ha mai avuto una battuta d’arresto. La conferma viene dagli ultimi 6 anni, quando il potenziale viticolo è passato da 644 a 823 ettari.

↙ **Produzione effettiva.** Il dato relativo alla produzione effettiva ha seguito di pari passo il trend della superficie vitata: dal 2009 al 2013 il vigneto ha cresciuto la sua produzione da 35.179 a 46.256 ettolitri. Nel 2014, una riduzione della resa di gestione ha contenuto la produzione 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 2014 - 30 giugno 2015), la “galopata” è stata inarrestabile fino a toccare la quota di 5.343.314 bottiglie. Il dato medio degli imbottigliamenti dei 6 anni è stato di 4.757.137 bottiglie.

↖ **Giacenze.** Nei primi 5 anni gli aumenti produttivi hanno gradualmente incrementato le giacenze, dai 10.261 ettolitri del 1° luglio 2010 ai 21.310 del 1° luglio 2014. Cambio di marca nell’ultimo anno, con le giacenze scese al 1° luglio 2015 a 16.383 ettolitri. La giacenza media nel periodo 2010-2015 è stata di 15.379 ettolitri, poco più di un terzo di un’annata

## BARBERA D’ALBA

Tra Langa e Roero, ovvero alla destra e alla sinistra del Tanaro si estende la zona di origine della Barbera d’Alba. Qui il vitigno Barbera ha una presenza significativa in una cinquantina di paesi di collina. Nella composizione del vino, però, 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 più 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) e questo tempo è calcolato dal 1° novembre dopo la vendemmia.

### LE TENDENZE

↔ **Superficie.** 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 (1589 nel 2014), con un andamento che sembra aver trovato la sua stabilità.

↙ **Produzione effettiva.** La Barbera d’Alba ha una produzione effettiva stabile, anche se nel 2014 ha segnato il livello più basso (82.075 ettolitri) degli ultimi 6 anni. Questo è il risultato anche di un’annata dal clima difficile, che ha imposto una forte selezione delle uve. Il dato medio tra il 2009 e il 2014 è di 89.720 ettolitri

↔ **Imbottigliamento.** Nell’ultimo anno esaminato (1° luglio 2014/30 giugno 2015) gli imbottigliamenti hanno confermato il livello dell’anno precedente, ribadendo il dato più alto di tutti i sei periodi, vale a dire 11.236.666 bottiglie. Pertanto, la situazione ha confermato il miglioramento già segnato nell’ultima fase.

↖ **Giacenze.** Nell’ultimo periodo (al 1 luglio 2015) le giacenze sono scese a 115.415 ettolitri rispetto ai 130.142 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 (2009-2015), il valore medio delle giacenze di Barbera d’Alba è stato di 111.869 ettolitri, in pratica circa il 20% 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. Nell'ambito di 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. 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 tre Sottozone i mesi diventano diciotto, sempre dal 1° gennaio dopo la vendemmia e con l'obbligo di almeno sei mesi in legno.

### LE TENDENZE

**↳ Superficie.** Dopo un periodo di buona stabilità, con il potenziale viticolo tra 3.500 e 3.600 ettari, nel 2014 si è avuta per la Barbera d'Asti una riduzione più decisa a 3.285 ettari. Nei sei anni tra il 2009 e il 2014 la superficie media è stata di 3.663 ettari.

**↗ Produzione effettiva.** Significativo è stato l'incremento produttivo del 2014, circa 70.000 ettolitri in più del 2013. E questo è avvenuto dopo un periodo di sostanziale stabilità con produzioni oscillanti tra 220.000 e 235.000 ettolitri.

**↔ Imbottigliamento.** Dopo un periodo di andamento oscillante, negli ultimi tre anni il trend degli imbottigliamenti sembra essersi avviato verso una certa stabilità. In tale periodo (tra il 1° luglio 2012 e il 30 giugno 2015) i volumi imbottigliati si sono attestati sui 21 milioni di bottiglie. Il periodo completo considerato – tra il 2010 e il 2015 – evidenzia invece un volume medio degli imbottigliamenti di 22.370.133 pezzi.

**↔ Giacenze.** Sostanziale stabilità è la condizione conseguita dalle giacenze: nei sei anni esaminati, infatti, oscilla tra 250.000 e 317.000 ettolitri. Tutto ciò grazie alla conferma del volume degli imbottigliamenti e nonostante l'incremento produttivo del 2014. Nel periodo analizzato (tra il 2009 e il 2015), le giacenze di Barbera d'Asti sono state di 281.639 ettolitri, cioè il 25% in più di una vendemmia.

## BARBERA DEL MONFERRATO

La zona di origine della Barbera del Monferrato è ancora più vasta di quella della Barbera d'Asti: 118 paesi astigiani e 99 alessandrini. Tutto il territorio è collinare e qui il vitigno Barbera è il protagonista principale e per questo interviene tra l'85 e il 100%. La parte restante (il 15%) può essere costituita 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 dodici mesi, di cui sei in legno.

### LE TENDENZE

**↖ Superficie.** La nostra analisi è dedicata alla Barbera Monferrato Doc, ma non trascura la Superiore Docg. Il dato medio di superficie della prima è di 989 ettari, perché nelle vendemmie 2012, 2013 e 2014 la rivendicazione è stata inferiore (tra 788 e 910 ettari). Nel 2014, il dato (837 ettari) conferma la tendenza alla riduzione, con ulteriore flessione rispetto al 2013 (910 ettari). Non è controbilanciato dalla superficie dedicata alla tipologia Superiore Docg (circa 50 ettari).

**↖ 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 tornata a salire a 63.657 ettolitri per poi scendere nel 2014 a 58.718 ettolitri. Il dato medio tra il 2009 e il 2014 è stato di 66.463 ettolitri. Stabile è la produzione della tipologia Superiore Docg, assestata su 3.000 ettolitri.

**↖ Imbottigliamento.** Dal punto di vista degli imbottigliamenti la situazione è più complessa, seppure esprima una tendenza alla riduzione. Nei primi tre anni le bottiglie prodotte erano più di 6 milioni, mentre nei tre successivi sono rimaste sotto i 5,5 milioni. Il dato medio è stato di 5.755.701 pezzi.

**↖ Giacenze.** L'andamento delle giacenze è altalenante, tra 28 e 47 mila ettolitri. Sembrava prevalere la tendenza alla riduzione, ma al 1° luglio 2014 hanno ripreso a salire (46.890 ettolitri) e questa ascesa è continuata nel periodo successivo (51.524 ettolitri). Nel periodo 2009-2015, il valore medio delle giacenze è stato di 40.668 ettolitri, ovvero oltre il 60% 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 sfiorire un po' della sua vocazione viticola e ha ridotto il patrimonio produttivo. In questa 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. Anche le due sottozone Monleale e Terre di Libarna producono un vino a base di Barbera.

### LE TENDENZE

↗ **Superficie.** Disponiamo dei dati di sole tre annate (2012, 2013 e 2014). In tale periodo, segnaliamo un andamento incostante della superficie: 136 ettari nel 2012, 106 nel 2013 e 115 nel 2014. La tendenza è confermata dal dato globale della denominazione: nel 2012, 218 ettari, scesi a 185 nel 2013 e 2014. La tipologia Barbera rappresenta il 62% del totale.

↙ **Produzione effettiva.** Per quanto concerne la produzione effettiva, il passaggio dal 2013 al 2014 ha segnato una piccola ripresa produttiva, dai 6.662 ettolitri ai 7.174. L'incidenza della tipologia Barbera nel complesso della Doc Colli Tortonesi ha superato nel 2014 il 50%, ma sotto l'incidenza della superficie.

↙ **Imbottigliamento.** Quanto agli imbottigliamenti, i dati restano confortanti. Nel passaggio dal periodo 1° luglio 2013 - 30 giugno 2014 al successivo (1° luglio 2014 - 30 giugno 2015) il numero delle bottiglie di Colli Tortonesi Barbera è salito da 242.400 a 246.169. Andamento stabile è invece quello registrato in tutta la denominazione: tra 691.143 e 687.879 bottiglie.

↙ **Giacenze.** Migliore è la situazione delle rimanenze al 30 giugno 2015. Il Colli Tortonesi Barbera ha ridotto le giacenze (6.038 ettolitri) rispetto al 2014 (8.241 ettolitri). Le giacenze medie sfiorano il volume di vino prodotto annualmente. Anche la denominazione Colli Tortonesi nel suo globale segue lo stesso andamento, nel 2015 le giacenze sono scese dai 16.237 del 30 giugno 2014 ai 14.921 del 30 giugno 2015.

## 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 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.

### LE TENDENZE

↗ **Superficie.** Dopo la brusca riduzione del 2013, nel 2014 di potenziale viticolo del Brachetto d'Acqui è tornato sui livelli "normali", a 950 ettari vitati, trecento in più dell'anno prima. Probabilmente, la scelta vendemmiale verso la Doc Piemonte Brachetto del 2013 non ha dato buoni risultati ed è quindi giustificata la preferenza per la denominazione di primo livello.

↗ **Produzione effettiva.** L'andamento della produzione ha ricalcato quello della superficie vitata: tra il 2009 e il 2012, la quantità di vino prodotto era parsa costante. Nel 2013, invece, c'era stata una significativa flessione (22.617 ettolitri rispetto ai 28.046 del 2012). Nel 2014, un nuovo incremento produttivo, fino a 28.509 ettolitri. La produzione media nei sei anni tra il 2009 e il 2014 è stata di 27.687 ettolitri.

↓ **Imbottigliamento.** Gli imbottigliamenti segnano una costante flessione soprattutto nella parte conclusiva del periodo analizzato (2010-2015). Il dato medio di imbottigliamento nei sei anni tra il 2009 e il 2015 è stato di 3.404.556 pezzi.

↗ **Giacenze.** Contrariamente alle aspettative, al 1° luglio 2015 le giacenze di Brachetto d'Acqui sono scese e in modo significativo: da 13.229 (2014) agli 8.891 (2015). Il dato configge con l'incremento produttivo del 2014 e con la nuova riduzione degli imbottigliamenti. Questo dipende forse dalla possibile riclassificazione di parte del vino a Piemonte Brachetto o ad aromatico senza denominazione.

## 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 assai 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, per il Gavi frizzante e il Gavi Spumante non è previsto invecchiamento.

### LE TENDENZE

➡ **Superficie.** Il Gavi è un esempio di gestione auto-revole della denominazione. Gli impianti sono cresciuti di circa 400 ettari negli ultimi 10 anni, una quarantina di ettari tra il 2009 e il 2013. Nel 2014, il potenziale viticolo ha trovato stabilità con circa 1500 ettari di vigneto.

↗ **Produzione effettiva.** Accanto al controllo dell'evoluzione degli impianti, il settore ha gestito anche 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 2014 è stata di 87.863 ettolitri annui, con gli incrementi più cospicui nelle ultime due annate.

➡ **Imbottigliamento.** Positivo è l'andamento degli imbottigliamenti, sintomo di un mercato dinamico. Faccendo riferimento ai periodi tra il 1° luglio di un anno e il 30 giugno del successivo, nei 6 anni tra il 2009 e il 2015 gli imbottigliamenti sono prima cresciuti per poi stabilizzarsi. Sono passati da 9.806.533 bottiglie del 2009 ai 12.343.969 del 1° luglio 2015. Il dato medio nei cinque anni è stato di 11.635.733 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 nelle settimane successive sono rientrati per gli imbottigliamenti estivi. Negli ultimi 6 anni (2009-2015) il valore medio delle giacenze del Gavi è stato di 23.126 ettolitri, ovvero poco più del 26% della produzione media.

## DOGLIANI

La denominazione "Dogliani" è il risultato della fusione di due precedenti esperienze territoriali e produttive, il Dolcetto di Dogliani e quello delle Langhe Monregalesi. Entrambe vivevano sul vitigno Dolcetto e così è rimasto anche nell'attuale denominazione. Tutto ciò si è realizzato nel 2011 e, pertanto, possiamo lavorare su quattro anni di produzione e mercato. La zona di origine è la somma tra i 10 paesi dove già si produceva il Dolcetto di Dogliani e i 10 dove il risultato enologico era il Dolcetto delle Langhe Monregalesi. Sono due le tipologie ammesse: Dogliani e Dogliani Superiore. Il primo è fresco e fragrante e non ha obbligo di invecchiare per legge; il secondo, più ambizioso e ricco di struttura, deve rimanere in cantina non meno di 12 mesi dal 1° novembre dopo la vendemmia.

### LE TENDENZE

➡ **Superficie.** 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 perdite di superficie vitata. Dopo un anno di assestamento, il potenziale viticolo della denominazione Dogliani è risalito sui 1.000 ettari e tale è rimasto anche nel 2013 e 2014.

➡ **Produzione effettiva.** Nelle prime tre annate (2011, 2012 e 2013), la Docg Dogliani ha evidenziato una produzione tendenzialmente costante (tra 33.500 e 38.000 ettolitri). La situazione è cambiata radicalmente nel 2014, con una forte riduzione di produzione (19.331 ettolitri).

➡ **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, nel periodo successivo ha frenato, attestandosi su 2.305.333 bottiglie. Si tratta di una tendenza al consolidamento che potrebbe agevolare il razionale sviluppo della nuova denominazione.

➡ **Giacenze.** Contrariamente alle aspettative, al 1° luglio 2015 le giacenze sono diminuite: dai 35.882 del 2014 sono scese a 25.625 ettolitri evidenziati nel 2015 ettolitri. È probabile che tale contrazione derivi da riclassificazione di vino Dogliani a Langhe. Giacenza e produzione annuale quasi pareggiano.

## 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. Qui 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 per legge. Solo la tipologia "Superiore", più strutturata, deve soggiornare in cantina per almeno 12 mesi calcolati dal 1° novembre dopo la vendemmia.

### LE TENDENZE

**↳ Superficie.** Continua la lenta discesa della superficie vitata del Dolcetto d'Alba, replicando ciò che sta avvenendo anche nelle altre denominazioni legate a questo vitigno. Nel 2014, il Dolcetto d'Alba ha perso altri 76 ettari rispetto al 2013, posizionando la superficie rivendicata a 1.315 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. Le cose sono cambiate nel 2014, con una produzione assai minore (47.320 ettolitri), complice anche un'annata poco fertile.

**↳ Imbottigliamento.** Dopo la ripresa segnata nel periodo 1° luglio 2013 - 30 giugno 2014, nell'anno successivo è cambiata la tendenza. Gli imbottigliamenti sono scesi di circa 800.000 bottiglie, attestandosi sul volume di 6.344.533 pezzi. Il dato medio nei sei periodi considerati, praticamente tra il 1° luglio 2009 e il 30 giugno 2015), è di 7.001.415 bottiglie.

**↳ Giacenze.** Può essere dipeso dalla riduzione produttiva del 2014 il calo delle giacenze del Dolcetto d'Alba al 1° luglio 2015. E forse anche da una maggior riclassificazione verso denominazioni inferiori. Il valore medio delle giacenze nel periodo tra il 1° luglio 2010 e il 1° luglio 2015 (33.927 ettolitri) equivale alla metà della produzione di un anno.

## 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 zona di coltivazione privilegiata, dove si producono 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.** L'analisi si riferisce a 2012, 2013 e 2014. Il Dolcetto di Ovada segna una lieve flessione di superficie: 361 ettari nel 2012, 347 ettari nel 2013 e 335 nel 2014). Analoghe tendenze anche per l'Ovada Docg (31 ettari del 2012, 24 del 2013 e 21 nel 2014).

**↳ Produzione effettiva.** Leggera è stata anche la flessione per la produzione del Dolcetto di Ovada Doc: nel 2012 sono stati prodotti 20.210 ettolitri, nel 2013 gli ettolitri sono scesi a 19.391 e nel 2014 a 18.428. Anche l'Ovada Docg ha lo stesso andamento: 1.503 ettolitri nel 2012, 1.133 nel 2013 e 1.024 nel 2014.

**↔ Imbottigliamento.** Le attività di imbottigliamento fanno registrare un sostanziale andamento 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 (1° luglio 2013-30 giugno 2014) le bottiglie sono salite a 1.760.266 e nel periodo 1° luglio 2014-30 giugno 2015 sono tornate a 1.646.497 pezzi.

**↔ Giacenze.** Dopo la crescita delle giacenze del Dolcetto di Ovada Doc nel passaggio dal 30 giugno 2013 al 30 giugno 2014 (da 12.658 a 22.037 ettolitri), nell'anno successivo si sono praticamente ferme (22.365 ettolitri). Situazione molto più stabile è quella dell'Ovada Docg, le cui giacenze sono scese nei primi due anni da 3.822 a 3.349 ettolitri e al 1° luglio 2015 sono rimaste ferme 3.390 ettolitri.

## ERBALUCE DI CALUSO

La denominazione Caluso, localizzata nel territorio collinare del Canavese, ha una zona di origine diffusa su tre province: la parte principale è in quella di Torino, con 31 dei comuni interessati. 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 include 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.** Nei sei anni considerati (2009-2014) il potenziale viticolo dell'Erbaluce di Caluso è cresciuto e ora sembra stabilizzato. Escludendo il 2012 dove si è avuta una lieve flessione, negli altri anni l'andamento è stato positivo. Nel 2013 e 2014 si è stabilizzato a 188 ettari. Il dato medio dei 6 anni è di 172 ettari.

**↳ Produzione effettiva.** La produzione effettiva presenta un quadro più altalenante, con aumenti e riduzioni che si susseguono in relazione anche alla fertilità dell'annata. Evidente è il calo del 2012, dovuto a un'annata poco fertile, situazione controbilanciata dal 2013 e dal 2014, quando la produzione ha superato sempre gli 11.700 ettolitri. Il dato medio tra il 2009 e il 2014 è stato di 9.367 ettolitri.

**↳ Imbottigliamento.** La tendenza degli imbottigliamenti segue in maniera significativa il corso delle produzioni reali, con un calo nel 2012 e la risalita nei due anni successivi. Il dato medio degli imbottigliamenti dei 5 anni dal 2010 al 2014 è stato di 704.478 bottiglie.

**↳ Giacenze.** Negli ultimi 5 anni (2011-2014), le giacenze sono rimaste sostanzialmente stabili ed equivalgono in media al dato 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. Due sono le tipologie legate al mondo spumante, Asti Spumante e Asti Spumante 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 in cantina almeno un anno.

### LE TENDENZE

**↳ Superficie.** La superficie vitata rivendicata è sostanzialmente stabile. Il dato medio degli ultimi 6 anni è 9.680 ettari. Ma è l'età che tende a salire, come conseguenza del blocco degli impianti fissato da tempo e non controbilanciata da altri interventi correttivi.

**↗ Produzione effettiva.** La produzione è stata influenzata dalla fertilità dell'annata e dall'andamento dei mercati. Il dato più basso è quello del 2009 con 687.372 ettolitri, mentre le 5 annate successive sono tutte al di sopra dei 700.000 ettolitri. La vendemmia 2014 è stata la più produttiva, con 1.082.794 ettolitri. La produzione media tra il 2009 e il 2014 è stata di 803.459 ettolitri.

**↖ Imbottigliamento.** Gli imbottigliamenti rivelano un andamento altalenante, legato in particolare al mercato. Dopo le impennate tra il 1° luglio 2010 e il 30 giugno 2012, nell'anno tra il 1° luglio 2012 e il 30 giugno 2013 la flessione è stata forte. Il valore è tornato a salire tra il 1° luglio 2013-30 giugno 2014, mentre nell'anno successivo è di nuovo calato. Il dato medio tra il 2009 e il 2015 è stato di 96.790.803 bottiglie.

**↗ Giacenze.** Dopo la parziale riduzione delle giacenze al 1° luglio 2014, nell'anno successivo se ne è avuta una nuova accentuazione e anche in modo significativo. La tendenza è ovviamente influenzata dalle fertilità delle annate e all'andamento dei mercati. Nel periodo 2009-2015, il dato medio delle giacenze è di 330.131 ettolitri, che rappresentano circa il 35% di un'annata. Da tenere sotto controllo.

## 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 spiccatissima armonia 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.** Dal 1998, il Barbaresco ha fatto segnare un costante incremento del potenziale viticolo. Da alcuni anni, la situazione è consolidata e stabile, con oscillazione tra 680 e 730 ettari. Nel 2014 la superficie rivendicata è stata di 733 ettari.

➡ **Produzione effettiva.** Dopo i forti incrementi produttivi degli ultimi anni Novanta, il Barbaresco oggi dispone di una buona stabilità. L’oscillazione della produzione reale rientra stabilmente tra il 32 e i 35 mila ettolitri annui, a seconda della maggiore o minore fertilità dell’annata.

➡ **Imbottigliamento.** Nel periodo tra il 1° luglio 2014 e il 30 giugno 2015 gli imbottigliamenti hanno confermato il positivo andamento dell’anno precedente, ponendosi ancora al di sopra dei 4 milioni di bottiglie (4.033.066). Nei 5 anni precedenti, ovvero tra il 1° luglio 2009 e il 30 giugno 2014, il loro andamento era stato piuttosto discontinuo. Il dato medio degli imbottigliamenti dei 6 anni tra il 1° luglio 2009 e il 30 giugno 2015 è stato di 3.888.640 bottiglie.

➡ **Giacenze.** Nei sei anni della nostra analisi (2009-2015) anche le giacenze segnano un andamento incostante, ma con variazioni minime. Nell’ultimo anno, il parametro si è ridotto anche per effetto della minore fertilità dell’annata 2014. Il valore medio delle giacenze degli ultimi 6 anni è stato di 96.243 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; altri otto solo per una parte, ovvero Cherasco, Diana 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.** Negli ultimi 15 anni, il Barolo ha fatto segnare un aumento costante del potenziale viticolo. La tendenza alla crescita è rimasta tuttora anche se in modo più contenuto. Dopo due anni di situazione costante (1977 ettari), nel 2014 la superficie vitata è tornata a crescere (2.067 ettari).

↖ **Produzione effettiva.** In presenza di un’annata meno fertile, nel 2014 la produzione di Barolo è scesa di nuovo sotto i 100 mila ettolitri (95.561). È stata la prima flessione dopo 5 anni di crescita, dagli 88.509 ettolitri del 2009 ai 104.369 del 2013.

➡ **Imbottigliamento.** Nel periodo tra il 1° luglio 2014 e il 30 giugno 2015 gli imbottigliamenti di Barolo sono saliti di poco (12.034.666 bottiglie), confermando in pratica il dato 2013 (11.962.133). Non si è tornati ai livelli del 2011/12 quando si erano superati i 13 milioni di bottiglie, ma questo andamento costante è positivo. Negli ultimi 5 anni sono state preparate in media 12.090.666 bottiglie.

↗ **Giacenze.** Nel passaggio tra il 2014 e il 2015 le giacenze sono salite, ma di poco (4.832 ettolitri), ribadendo il trend degli ultimi anni, ma senza esagerazioni. Al 30 giugno 2011 il dato era di circa 316.000 ettolitri, nel 2012 era di 317 mila, nel 2013 di 337.500, nel 2014 di 365.300 e nel 2015 di 370.140. L’ aumento contenuto al 1° luglio 2015 è frutto anche di un andamento produttivo meno fertile del 2014.

## PIEMONTE

La zona di origine della Doc Piemonte coinvolge il territorio viticolo dell'intera regione e include molte tipologie di vini, dettate da vari elementi tecnico-produttivi. Prima di tutto, i tre colori enologici, bianco, rosso e rosato. Poi, l'abbinamento con i 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.** 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 ne ha risentito e ha avuto una rivendicazione minore (183.177 ettolitri). Il dato produttivo è tornato a salire nel 2013 (284.161 ettolitri) e pure nel 2014 (354.050 HI). La produzione media tra il 2009 e il 2014 è stata di 268.908 ettolitri.

↗ **Imbottigliamento.** Gli imbottigliamenti altalenanti dipendono dal vino disponibile e dalla qualità dell'annata. La conferma viene dall'ultimo periodo (1° luglio 2014-30 giugno 2015). Un'annata incerta qualitativamente (il 2014) ha orientato molti vini alla Doc Piemonte (36.996.000 bottiglie). Il dato medio degli imbottigliamenti nei 6 anni è stato di 35.662.778 pezzi.

↔ **Giacenze.** L'andamento positivo degli imbottigliamenti nell'ultimo anno ha influenzato le giacenze, che sono cresciute, ma in modo contenuto: appena 8.500 ettolitri in più del periodo prima. In tutto il periodo (2010-2015), il valore medio delle giacenze è stato di 146.256 ettolitri, poco più del 54% di un'annata.

## APPENDICI

5



TABELLA N. 1 · TEMPERATURE MEDIE MENSILI GENNAIO-SETTEMBRE 2015

	Tassarolo			Ottiglio			San Damiano			Calosso			Costigliole d'Asti			Castel Boglione		
	TMIN	TMAX	TMED	TMIN	TMAX	TMED	TMIN	TMAX	TMED									
<b>GEN</b>	1,5	9,4	5,0	2,2	10,3	5,7	-0,6	8,2	3,5	0,3	8,7	4,1	0,7	9,2	4,6	1,8	9,5	5,2
<b>FEB</b>	0,7	8,7	4,1	2,0	10,1	5,8	-1,2	7,5	2,9	-0,2	8,2	3,5	0,1	8,5	4,0	0,7	8,7	4,2
<b>MAR</b>	5,1	14,2	9,3	6,1	15,5	10,5	3,5	13,8	8,5	4,3	13,9	9,0	4,5	14,7	9,5	5,3	14,7	9,6
<b>APR</b>	8,6	20,0	13,8	8,9	20,0	14,1	6,9	18,9	12,7	8,2	18,8	13,1	7,8	20,1	13,7	9,0	19,7	13,7
<b>MAG</b>	12,9	24,4	18,2	12,8	24,0	18,0	11,5	23,0	17,1	12,5	23,2	17,6	12,3	24,7	18,0	13,1	23,9	18,0
<b>GIU</b>	15,9	29,3	22,2	17,0	29,2	22,6	15,2	27,3	21,2	16,0	27,6	21,5	15,9	29,0	22,1	16,7	28,7	22,3
<b>LUG</b>	20,3	34,9	27,2	21,2	34,5	27,2	18,9	32,3	25,5	20,3	32,2	26,1	19,1	33,4	26,3	21,2	34,0	26,9
<b>AGO</b>	17,2	31,2	23,4	17,3	28,6	22,5	16,1	28,5	22,0	16,8	28,3	22,3	16,9	29,3	22,8	17,5	30,1	23,3
<b>SET</b>	12,9	25,0	18,1	13,5	23,2	17,9	11,7	22,3	16,7	12,7	22,9	17,2	12,5	23,5	17,4	13,4	24,4	18,1
<b>MEDIA</b>	<b>10,6</b>	<b>21,9</b>	<b>15,7</b>	<b>11,2</b>	<b>21,7</b>	<b>16,0</b>	<b>9,1</b>	<b>20,2</b>	<b>14,4</b>	<b>10,1</b>	<b>20,4</b>	<b>14,9</b>	<b>10,0</b>	<b>21,4</b>	<b>15,4</b>	<b>11,0</b>	<b>21,5</b>	<b>15,7</b>

TABELLA N. 1 · TEMPERATURE MEDIE MENSILI GENNAIO-SETTEMBRE 2015

	Nizza			Castiglion Falletto			La Morra			Ghemme			Gattinara			Mazzè		
	TMIN	TMAX	TMED	TMIN	TMAX	TMED	TMIN	TMAX	TMED	TMIN	TMAX	TMED	TMIN	TMAX	TMED	TMIN	TMAX	TMED
<b>GEN</b>	-1,0	11,2	4,3	1,2	10,5	5,1	1,0	9,2	4,6	-0,4	8,9	3,7	2,8	11,2	6,4	-1,1	9,4	3,3
<b>FEB</b>	-0,7	10,4	4,2	0,5	9,2	4,2	-0,1	7,3	3,4	0,1	9,1	4,0	3,2	11,1	6,6	-0,5	9,2	3,9
<b>MAR</b>	3,4	16,7	9,9	4,8	15,6	9,8	4,3	13,8	9,1	4,0	14,1	8,8	6,5	15,9	10,9	3,6	15,6	9,2
<b>APR</b>	6,9	22,1	14,4	8,3	20,8	13,9	8,2	18,7	13,3	6,6	19,0	12,8	9,0	20,1	14,5	6,5	20,6	13,5
<b>MAG</b>	13,1	26,3	19,2	12,6	25,1	18,2	12,6	22,8	17,5	11,2	23,0	16,9	12,9	23,5	18,0	11,9	24,6	18,0
<b>GIU</b>	16,6	31,0	23,4	16,5	29,9	22,4	16,2	27,6	21,5	15,2	27,8	20,9	16,2	27,6	21,6	15,5	28,9	21,9
<b>LUG</b>	21,2	35,4	28,1	20,4	35,0	26,7	20,3	32,5	26,1	19,4	33,3	25,7	20,0	32,5	25,8	18,8	33,4	25,9
<b>AGO</b>	17,2	31,8	24,0	17,2	31,2	23,2	17,1	28,7	22,5	16,6	29,5	22,2	17,6	29,1	22,7	16,2	29,9	22,5
<b>SET</b>	12,7	25,8	18,5	13,1	25,2	18,1	12,9	22,7	17,5	12,3	23,3	16,9	13,9	23,7	18,0	12,1	24,1	17,4
<b>MEDIA</b>	<b>9,9</b>	<b>23,4</b>	<b>16,2</b>	<b>10,5</b>	<b>22,5</b>	<b>15,8</b>	<b>10,3</b>	<b>20,4</b>	<b>15,1</b>	<b>9,4</b>	<b>20,9</b>	<b>14,7</b>	<b>11,3</b>	<b>21,6</b>	<b>16,1</b>	<b>9,2</b>	<b>21,7</b>	<b>15,0</b>

TABELLA N. 2 · TEMPERATURE MINIME E MASSIME ASSOLUTE MENSILI GENNAIO-SETTEMBRE 2015

	Tassarolo		Ottiglio		San Damiano		Calosso		Costigliole d'Asti		Castel Boglione	
	TN AS.	TX AS.	TN AS.	TX AS.	TN AS.	TX AS.	TN AS.	TX AS.	TN AS.	TX AS.	TN AS.	TX AS.
<b>GEN</b>	-4,8	21,0	-2,3	19,1	-6,0	21,1	-5,3	22,8	-4,6	22,3	-4,4	18,9
<b>FEB</b>	-2,7	13,5	-0,7	14,8	-5,6	12,9	-4,8	14,7	-4,5	14,1	-4,8	14,6
<b>MAR</b>	0,3	25,3	1,6	26,4	-1,0	26,6	-0,3	26,5	0,1	27,4	0,8	25,3
<b>APR</b>	2,1	27,3	3,8	26,6	1,0	25,3	2,4	26,1	2,2	26,5	3,5	26,6
<b>MAG</b>	9,3	29,5	9,8	27,5	7,6	26,5	7,6	26,4	8,5	28,0	7,2	27,8
<b>GIU</b>	13,1	34,7	14,4	34,4	11,5	33,0	13,0	34,0	11,4	35,0	12,7	34,2
<b>LUG</b>	16,1	38,8	18,6	39,4	15,7	36,0	17,4	35,4	15,6	36,6	18,2	38,1
<b>AGO</b>	14,0	37,9	14,1	34,7	12,0	35,8	12,9	34,9	12,7	36,7	13,2	37,9
<b>SET</b>	6,3	30,6	8,2	28,3	6,4	28,1	7,3	28,7	7,4	29,3	8,1	29,7

TABELLA N. 2 · TEMPERATURE MINIME E MASSIME ASSOLUTE MENSILI GENNAIO-SETTEMBRE 2015

	Nizza		Castiglion Falletto		La Morra		Ghemme		Gattinara		Mazzè	
	TN AS.	TX AS.	TN AS.	TX AS.	TN AS.	TX AS.	TN AS.	TX AS.	TN AS.	TX AS.	TN AS.	TX AS.
<b>GEN</b>	-6,0	21,7	-5,0	26,8	-4,7	24,0	-3,6	16,1	-1,9	17,8	-5,5	16,9
<b>FEB</b>	-3,9	17,2	-5,0	17,2	-5,8	12,8	-2,8	14,4	0,6	15,6	-3,9	14,7
<b>MAR</b>	-1,4	29,1	0,5	28,2	0,0	27,5	-1,7	23,5	1,6	24,1	-1,4	25,9
<b>APR</b>	0,1	29,8	3,6	27,8	2,5	24,8	0,6	26,4	3,8	26,4	0,5	27,2
<b>MAG</b>	8,6	30,8	7,3	29,3	7,1	26,4	6,9	27,2	9,0	27,3	8,5	29,0
<b>GIU</b>	12,2	36,8	14,3	35,8	12,8	34,0	11,1	32,9	12,7	31,6	12,4	34,3
<b>LUG</b>	16,4	39,9	17,6	38,5	17,5	36,5	14,5	36,8	16,5	35,5	14,3	36,4
<b>AGO</b>	13,8	39,7	13,6	39,5	13,2	35,5	12,8	36,8	14,0	35,6	12,6	36,3
<b>SET</b>	6,8	31,0	7,5	32,1	7,4	30,1	6,2	29,2	8,7	28,7	5,3	29,8

TABELLA N. 3 · PRECIPITAZIONI MENSILI TOTALI E MASSIME GIORNALIERE GENNAIO-SETTEMBRE 2015

	Tassarolo		Ottiglio		San Damiano		Calosso		Costigliole d'Asti		Castel Boglione	
	PTOT	PMAX	PTOT	PMAX	PTOT	PMAX	PTOT	PMAX	PTOT	PMAX	PTOT	PMAX
<b>GEN</b>	98,8	48,6	25,6	10,4	26,8	9,6	35,2	14,0	35,6	11,4	57,2	25,2
<b>FEB</b>	88,6	22,4	103,4	30,4	124,4	25,8	111,2	28,0	147,2	32	128,4	24,4
<b>MAR</b>	37,4	15,4	116,4	36,2	176,4	49,6	154,6	50,8	207,4	61,2	146,0	49,0
<b>APR</b>	20,6	17,0	46,8	31,4	57,8	1440,0	54,8	21,6	69,6	25	67,6	37,8
<b>MAG</b>	1,6	1,0	52,6	29,2	39,0	26,8	36,4	27	50,4	38,6	38,6	16,6
<b>GIU</b>	26,4	14,4	61,6	25,4	70,4	14,4	66	23,6	80,8	24	81,8	30,2
<b>LUG</b>	0,2	0,2	5,4	3,0	1,0	0,8	0,2	0,2	1,8	1,8	4,0	3,4
<b>AGO</b>	30,0	14,8	88,4	34,0	87,4	39,4	49,2	11	112,0	56,6	87,2	21,2
<b>SET</b>	19,0	9,6	46,0	32,0	43,2	31,8	43,4	36,4	51,0	33,8	34,6	25,4
<b>TOTALE</b>	<b>322,6</b>		<b>546,2</b>		<b>626,4</b>		<b>551,0</b>		<b>755,8</b>		<b>645,4</b>	

TABELLA N. 3 · PRECIPITAZIONI MENSILI TOTALI E MASSIME GIORNALIERE GENNAIO-SETTEMBRE 2015

	Nizza		Castiglion Falletto		La Morra		Ghemme		Gattinara		Mazzè	
	PTOT	PMAX	PTOT	PMAX	PTOT	PMAX	PTOT	PMAX	PTOT	PMAX	PTOT	PMAX
<b>GEN</b>	76,2	35,8	26,0	12,4	23,2	9,8	66,6	25,8	66,4	25,8	35,0	19,2
<b>FEB</b>	174,0	47,4	145,0	22,4	163,4	28,6	134,4	33,6	97,6	19,6	85,4	32,4
<b>MAR</b>	195,4	56,4	179,0	47,4	216,4	57,2	75,2	16,0	78,2	18,6	84,0	22,8
<b>APR</b>	91,8	46,2	59,8	23,6	59,6	28,6	142,4	73,0	142,0	72	71,2	43,0
<b>MAG</b>	42,8	27,8	51,6	23,8	50,2	22,4	88,2	56,6	94,8	55	74,4	19,6
<b>GIU</b>	89,8	34,8	39,0	20,6	37,2	11,8	10,8	4,8	17,2	5,8	64,0	12,8
<b>LUG</b>	3,0	3,0	5,6	5,4	12,6	11,2	14,2	10,2	15,0	7,8	20,8	17,2
<b>AGO</b>	150,0	47,8	73,2	21,0	65,6	17,6	160	46,4	141,2	32,2	129,8	40,4
<b>SET</b>	48,0	36,4	40,8	25,2	55,8	32,6	98,2	50,6	105,8	51,2	63,6	35,6
<b>TOTALE</b>	<b>871,0</b>		<b>620,0</b>		<b>684,0</b>		<b>790,0</b>		<b>758,2</b>		<b>628,2</b>	

TABELLA N. 4 · NUMERO DI GIORNI DI PIOGGIA (&gt;=1 MM) MENSILI · ANNO 2015

	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	TOTALE
<b>Tassarolo</b>	5	11	7	2	1	3	0	4	2	35
<b>Ottiglio</b>	5	9	7	7	5	5	2	8	2	50
<b>San Damiano</b>	4	11	6	8	5	7	0	8	3	52
<b>Calosso</b>	4	11	6	9	4	6	0	7	3	50
<b>Costigliole d'Asti</b>	4	11	6	10	5	7	1	9	3	56
<b>Castel Boglione</b>	5	11	6	6	6	7	1	7	5	54
<b>Cast. Falletto</b>	4	12	8	7	7	6	1	7	5	57
<b>La Morra</b>	4	11	7	6	6	8	1	8	5	56
<b>Ghemme</b>	6	8	8	8	8	3	4	10	9	64
<b>Gattinara</b>	6	9	8	10	8	6	4	11	9	71
<b>Mazzè</b>	5	10	7	7	7	9	2	11	7	65

TABELLA N. 5 · SOMME TERMICHE MENSILI GENNAIO-SETTEMBRE 2015 CON SOGLIA 10 °C [(TMAX+TMIN)/2] - 10

	Tassarolo	Ottiglio	San Damiano	Calosso	Costigliole d'Asti	Castel Boglione	Nizza	Cast. Falletto	La Morra	Ghemme	Gattinara	Mazzè
GEN	5,1	2,9	1,8	2,8	2,9	6,9	4,1	10,2	7,1	0,0	2,2	0,0
FEB	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,4	0,0
MAR	32,7	40,2	20,4	25,3	30,3	39,4	38,1	48,3	28,5	22,5	48,9	26,7
APR	131,6	133,3	95,1	110,7	120,6	132,8	140,0	141,0	111,6	89,8	137,3	111,1
MAG	268,6	260,5	225,3	243,2	263,0	263,3	299,8	274,5	238,5	229,6	254,4	255,2
GIU	378,8	393,5	337,9	354,5	372,8	381,3	413,9	395,1	357,1	350,5	356,9	366,3
LUG	546,9	553,8	482,3	503,9	503,9	545,4	568,0	547,8	508,8	498,5	503,5	498,2
AGO	440,5	402,4	380,4	389,8	406,6	428,9	448,8	440,8	400,0	411,1	413,8	403,7
SET	269,0	249,2	210,9	234,6	239,6	266,6	277,9	274,0	234,6	220,7	263,7	243,2
TOTALE	2073,1	2035,7	1754,0	1864,7	1939,4	2064,4	2190,4	2131,4	1886,0	1822,6	1982,0	1904,2

TABELLA N. 6 · SOMME TERMICHE CON SOGLIA 10° C GENNAIO-SETTEMBRE

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
<b>Tassarolo</b>	1959,1	1835,0	1723,5	2079,5	1761,8	1769,4	1855,3	1969,6
<b>Ottiglio</b>	1957,5	1869,3	1801,6	2238,3	1866,3	1929,4	1927,7	1999,5
<b>San Damiano</b>	1840,9	1747,5	1681,5	2038,6	1656,3	1745,9	1744,7	1762,0
<b>Calosso</b>	1812,3	1766,1	1598,8	2038,8	1667,8	1742,8	1793,6	1804,2
<b>Costigliole d'Asti</b>	1845,8	1800,4	1752,6	2177,4	1786,2	1826,8	1894,6	1943,8
<b>Castel Boglione</b>	1962,2	1852,7	1750,2	2198,6	1828,6	1884,2	1947,9	1821,4
<b>Nizza</b>	1782,2	1727,6	1635,3	2093,1	1693,5	1777,0	1823,1	1813,7
<b>Cast. Falletto</b>	1976,6	1806,0	1826,2	2241,2	1917,1	1998,3	1929,4	2072,5
<b>La Morra</b>	1738,8	1674,5	1614,4	2046,5	1677,4	1765,6	1786,3	1792,8
<b>Ghemme</b>	1708,3	1609,4	1570,8	1969,6	1592,9	1661,0	1674,1	1682,3
<b>Gattinara</b>	1930,9	1825,7	1740,5	2180,3	1775,3	1826,8	1867,9	1925,1
<b>Mazzè</b>	1826,9	1682,9	1687,9	2050,3	1688,6	1824,9	1793,5	1828,9

TABELLA N. 6 · SOMME TERMICHE CON SOGLIA 10° C GENNAIO-SETTEMBRE

	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
<b>Tassarolo</b>	1826,1	2067,2	1829,8	2051,9	2011,9	1768,3	1818,3	2073,1
<b>Ottiglio</b>	1768,0	2059,7	1856,7	2189,9	2063,6	1865,3	1885,4	2035,7
<b>San Damiano</b>	1621,7	1868,5	1680,7	1790,3	1746,8	1552,9	1588,7	1735,2
<b>Calosso</b>	1636,6	1865,1	1666,1	1885,4	1862,7	1656,2	1650,1	1864,7
<b>Costigliole d'Asti</b>	1763,5	1999,0	1788,0	2046,3	1970,9	1752,0	1891,9	1939,4
<b>Castel Boglione</b>	1791,1	2030,4	1827,9	2084,1	2029,6	1822,7	1845,1	2064,4
<b>Nizza</b>	1641,6	1847,6	1935,5	2073,2	2161,3	1935,7	1979,1	2190,4
<b>Cast. Falletto</b>	1907,2	2116,5	1921,5	2176,5	2089,1	1886,4	1895,9	2131,4
<b>La Morra</b>	1634,9	1854,7	1661,5	1898,3	1864,7	1654,8	1647,3	1886,0
<b>Ghemme</b>	1544,7	1800,1	1562,1	1799,6	1731,0	1608,6	1701,2	1822,6
<b>Gattinara</b>	1732,0	2000,5	1750,9	1980,7	1966,2	1755,4	1789,9	1982,0
<b>Mazzè</b>	1701,5	1923,6	1721,0	1983,8	1912,6	1725,0	1746,6	1904,2

**TABELLA N. 7 · INDICE DI HUGLIN GENNAIO-SETTEMBRE**

	<b>2000</b>	<b>2001</b>	<b>2002</b>	<b>2003</b>	<b>2004</b>	<b>2005</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>
<b>Tassarolo</b>	2661,9	2491,2	2328,4	2760,8	2376,5	2396,6	2477,9	2702,0
<b>Ottiglio</b>	2601,8	2503,1	2397,3	2903,5	2463,0	2538,0	2504,9	2665,4
<b>San Damiano</b>	2620,2	2523,9	2360,9	2813,6	2335,3	2424,8	2409,3	2508,1
<b>Calosso</b>	2431,9	2388,0	2154,8	2695,0	2258,5	2325,0	2387,6	2451,1
<b>Costigliole d'Asti</b>	2606,0	2503,6	2389,6	2913,2	2442,4	2471,6	2550,1	2661,0
<b>Castel Boglione</b>	2645,9	2520,7	2367,5	2899,2	2443,6	2497,9	2565,2	2459,2
<b>Nizza</b>	2461,5	2406,5	2242,6	2823,1	2333,7	2416,2	2472,4	2520,8
<b>Cast. Falletto</b>	2713,3	2581,5	2541,0	3013,2	2631,2	2705,9	2576,3	2861,9
<b>La Morra</b>	2354,6	2288,6	2163,8	2697,5	2275,8	2357,4	2371,9	2429,4
<b>Ghemme</b>	2419,1	2337,6	2237,2	2707,9	2266,9	2357,1	2335,8	2428,7
<b>Gattinara</b>	2540,5	2426,1	2305,1	2764,5	2306,3	2374,7	2402,4	2543,7
<b>Mazzè</b>	2596,1	2450,0	2369,7	2811,2	2376,3	2524,1	2486,7	2621,1

**TABELLA N. 7 · INDICE DI HUGLIN GENNAIO-SETTEMBRE**

	<b>2008</b>	<b>2009</b>	<b>2010</b>	<b>2011</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>
<b>Tassarolo</b>	2499,5	2756,5	2476,8	2763,2	2698,2	2367,4	2479,6	2776,3
<b>Ottiglio</b>	2366,6	2691,9	2438,5	2881,2	2728,0	2466,9	2529,5	2691,4
<b>San Damiano</b>	2261,4	2552,9	2319,9	2450,8	2389,2	2121,4	2197,4	2365,6
<b>Calosso</b>	2217,4	2485,2	2238,2	2517,6	2501,5	2233,1	2241,4	2469,6
<b>Costigliole d'Asti</b>	2408,2	2687,3	2423,6	2755,8	2629,9	2346,6	2544,9	2629,7
<b>Castel Boglione</b>	2410,1	2673,2	2422,9	2738,7	2681,1	2409,8	2475,5	2710,2
<b>Nizza</b>	2265,0	2530,4	2659,2	2863,5	2975,5	2659,3	2750,6	2993,6
<b>Cast. Falletto</b>	2628,1	2859,0	2614,0	2931,2	2836,1	2568,9	2611,6	2874,5
<b>La Morra</b>	2213,0	2459,6	2224,4	2515,0	2521,9	2208,0	2238,4	2485,9
<b>Ghemme</b>	2179,6	2496,6	2171,3	2465,2	2409,6	2211,8	2410,6	2487,5
<b>Gattinara</b>	2269,6	2580,3	2280,0	2567,4	2568,7	2326,5	2416,7	2639,9
<b>Mazzè</b>	2364,2	2654,3	2384,6	2715,9	2646,0	2355,1	2468,4	2639,2

## APPENDICE: DATI ALLA RACCOLTA

BIANCHI

## Vitigno Arneis · DOCG/DOC: Roero Arneis / Langhe Arneis

Babo°	MIN	18,2
	<b>MEDIA</b>	<b>19,6</b>
	MAX	20,9
pH	MIN	3,09
	<b>MEDIA</b>	<b>3,20</b>
	MAX	3,34
Acido malico (g/l)	MIN	1,10
	<b>MEDIA</b>	<b>1,34</b>
	MAX	1,80

Alcool	MIN	12,3
potenziale (% Vol)	<b>MEDIA</b>	<b>13,4</b>
	MAX	14,4
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	5,3
	<b>MEDIA</b>	<b>6,3</b>
	MAX	7,3
Acido tartarico (g/l)	MIN	5,60
	<b>MEDIA</b>	<b>6,49</b>
	MAX	7,90

## Vitigno Favorita · DOC: Langhe Favorita

Babo°	<b>MEDIA</b>	<b>18,6</b>
pH	<b>MEDIA</b>	<b>3,21</b>
Acido malico (g/l)	<b>MEDIA</b>	<b>1,00</b>

Alcool		
potenziale (% Vol)	<b>MEDIA</b>	<b>12,7</b>
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	<b>MEDIA</b>	<b>6,1</b>
Acido tartarico (g/l)	<b>MEDIA</b>	<b>7,25</b>

## Vitigno Cortese · DOCG: Gavi

Babo°	MIN	16,7
	<b>MEDIA</b>	<b>18,2</b>
	MAX	20,0
pH	MIN	2,98
	<b>MEDIA</b>	<b>3,08</b>
	MAX	3,18
Acido malico (g/l)	MIN	0,70
	<b>MEDIA</b>	<b>1,09</b>
	MAX	1,60

Alcool	MIN	11,1
potenziale (% Vol)	<b>MEDIA</b>	<b>12,4</b>
	MAX	13,7
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	7,4
	<b>MEDIA</b>	<b>8,6</b>
	MAX	10,3
Acido tartarico (g/l)	MIN	6,80
	<b>MEDIA</b>	<b>7,61</b>
	MAX	8,60

## APPENDICE: DATI ALLA RACCOLTA

ROSSI

**Vitigno Dolcetto · DOCG/DOC: Dolcetto di Diano d'Alba / Dolcetto d'Alba**

Babo°	MIN	18,7
	<b>MEDIA</b>	<b>20,7</b>
	MAX	21,9
pH	MIN	3,20
	<b>MEDIA</b>	<b>3,34</b>
	MAX	3,56
Acido malico (g/l)	MIN	1,00
	<b>MEDIA</b>	<b>1,49</b>
	MAX	1,80

Alcool	MIN	12,7
potenziale (% Vol)	<b>MEDIA</b>	<b>14,3</b>
	MAX	15,2
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	5,2
	<b>MEDIA</b>	<b>6,0</b>
	MAX	7,1
Acido tartarico (g/l)	MIN	5,80
	<b>MEDIA</b>	<b>6,83</b>
	MAX	8,00

**Vitigno Dolcetto · Dolcetto di Dogliani / Dolcetto Langhe Monregalesi**

Babo°	MIN	19,7
	<b>MEDIA</b>	<b>20,6</b>
	MAX	21,1
pH	MIN	3,26
	<b>MEDIA</b>	<b>3,35</b>
	MAX	3,47
Acido malico (g/l)	MIN	1,20
	<b>MEDIA</b>	<b>1,68</b>
	MAX	2,20

Alcool	MIN	13,5
potenziale (% Vol)	<b>MEDIA</b>	<b>14,2</b>
	MAX	14,6
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	5,8
	<b>MEDIA</b>	<b>6,2</b>
	MAX	6,8
Acido tartarico (g/l)	MIN	6,40
	<b>MEDIA</b>	<b>6,83</b>
	MAX	7,20

**Vitigno Freisa · DOC: Langhe Freisa**

Babo°	<b>MEDIA</b>	<b>19,7</b>
pH	<b>MEDIA</b>	<b>3,14</b>
Acido malico (g/l)	<b>MEDIA</b>	<b>2,75</b>

Alcool	<b>MEDIA</b>	<b>13,5</b>
potenziale (% Vol)		
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	<b>MEDIA</b>	<b>8,1</b>
Acido tartarico (g/l)	<b>MEDIA</b>	<b>7,80</b>

## APPENDICE: DATI ALLA RACCOLTA

**Vitigno Barbera · DOC: Barbera d'Alba**

Babo°	MIN	19,1
	<b>MEDIA</b>	<b>21,2</b>
	MAX	23,1
pH	MIN	2,86
	<b>MEDIA</b>	<b>3,04</b>
	MAX	3,14
Acido malico (g/l)	MIN	2,80
	<b>MEDIA</b>	<b>3,35</b>
	MAX	4,00

Alcool	MIN	13,1
potenziale (% Vol)	<b>MEDIA</b>	<b>14,7</b>
	MAX	16,3
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	9,6
	<b>MEDIA</b>	<b>10,5</b>
	MAX	11,8
Acido tartarico (g/l)	MIN	8,70
	<b>MEDIA</b>	<b>9,82</b>
	MAX	10,30

**Vitigno Barbera · DOCG: Barbera d'Asti**

Babo°	MIN	17,2
	<b>MEDIA</b>	<b>20,5</b>
	MAX	23,8
pH	MIN	2,95
	<b>MEDIA</b>	<b>3,23</b>
	MAX	3,51
Acido malico (g/l)	MIN	1,26
	<b>MEDIA</b>	<b>2,79</b>
	MAX	4,33

Alcool	MIN	11,5
potenziale (% Vol)	<b>MEDIA</b>	<b>14,2</b>
	MAX	16,7
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	6,3
	<b>MEDIA</b>	<b>8,8</b>
	MAX	11,6
Acido tartarico (g/l)	MIN	7,39
	<b>MEDIA</b>	<b>8,23</b>
	MAX	10,06

**Vitigno Grignolino · DOC: Grignolino d'Asti / Grignolino del Monferrato Casalese**

Babo°	MIN	19,5
	<b>MEDIA</b>	<b>20,2</b>
	MAX	21,4
pH	MIN	3,14
	<b>MEDIA</b>	<b>3,19</b>
	MAX	3,23
Acido malico (g/l)	MIN	1,17
	<b>MEDIA</b>	<b>1,72</b>
	MAX	2,04

Alcool	MIN	13,3
potenziale (% Vol)	<b>MEDIA</b>	<b>13,9</b>
	MAX	14,9
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	7,0
	<b>MEDIA</b>	<b>7,4</b>
	MAX	7,7
Acido tartarico (g/l)	MIN	6,85
	<b>MEDIA</b>	<b>7,28</b>
	MAX	7,95

**Vitigno Pelaverga piccolo · DOC: Verduno Pelaverga**

Babo°	<b>MEDIA</b>	<b>19,3</b>
pH	<b>MEDIA</b>	<b>3,08</b>
Acido malico (g/l)	<b>MEDIA</b>	<b>1,35</b>

Alcool	<b>MEDIA</b>	<b>13,2</b>
potenziale (% Vol)	<b>MEDIA</b>	<b>13,2</b>
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	<b>MEDIA</b>	<b>6,9</b>

## APPENDICE: DATI ALLA RACCOLTA

**Vitigno Nebbiolo · DOCG: Barbaresco**

Babo°	MIN	21,3
	<b>MEDIA</b>	<b>21,6</b>
	MAX	22,0
pH	MIN	3,17
	<b>MEDIA</b>	<b>3,23</b>
	MAX	3,31
Acido malico (g/l)	MIN	1,10
	<b>MEDIA</b>	<b>1,43</b>
	MAX	1,80

Alcool	MIN	14,7
potenziale (% Vol)	<b>MEDIA</b>	<b>15,0</b>
	MAX	15,3
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	5,8
	<b>MEDIA</b>	<b>6,5</b>
	MAX	7,4
Acido tartarico (g/l)	MIN	5,90
	<b>MEDIA</b>	<b>7,36</b>
	MAX	9,00

**Vitigno Nebbiolo · DOCG: Barolo**

Babo°	MIN	20,9
	<b>MEDIA</b>	<b>21,6</b>
	MAX	22,5
pH	MIN	3,09
	<b>MEDIA</b>	<b>3,19</b>
	MAX	3,28
Acido malico (g/l)	MIN	0,80
	<b>MEDIA</b>	<b>1,31</b>
	MAX	2,10

Alcool	MIN	14,4
potenziale (% Vol)	<b>MEDIA</b>	<b>15,0</b>
	MAX	15,7
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	6,1
	<b>MEDIA</b>	<b>6,9</b>
	MAX	8,5
Acido tartarico (g/l)	MIN	7,90
	<b>MEDIA</b>	<b>9,04</b>
	MAX	9,80

**Vitigno Nebbiolo · DOCG: Roero**

Babo°	MIN	20,0
	<b>MEDIA</b>	<b>20,7</b>
	MAX	21,3
pH	MIN	3,09
	<b>MEDIA</b>	<b>3,13</b>
	MAX	3,19
Acido malico (g/l)	MIN	1,10
	<b>MEDIA</b>	<b>1,25</b>
	MAX	1,50

Alcool	MIN	13,7
potenziale (% Vol)	<b>MEDIA</b>	<b>14,3</b>
	MAX	14,8
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	6,6
	<b>MEDIA</b>	<b>7,1</b>
	MAX	7,6
Acido tartarico (g/l)	MIN	5,70
	<b>MEDIA</b>	<b>7,70</b>
	MAX	9,20

**Vitigno Nebbiolo · DOCG/DOC: Ghemme / Colline Novaresi Nebbiolo**

Babo°	MIN	19,4
	<b>MEDIA</b>	<b>19,7</b>
	MAX	20,0
pH	MIN	3,09
	<b>MEDIA</b>	<b>3,22</b>
	MAX	3,40
Acido malico (g/l)	MIN	1,40
	<b>MEDIA</b>	<b>1,70</b>
	MAX	2,30

Alcool	MIN	13,3
potenziale (% Vol)	<b>MEDIA</b>	<b>13,5</b>
	MAX	13,7
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN	5,7
	<b>MEDIA</b>	<b>6,5</b>
	MAX	7,2
Acido tartarico (g/l)	MIN	7,50
	<b>MEDIA</b>	<b>8,10</b>
	MAX	8,40

## APPENDICE: DATI ALLA RACCOLTA

## AROMATICI

## Vitigno Brachetto · DOCG: Brachetto d'Acqui

Zuccheri riduttori (g/l)	MIN <b>MEDIA</b> MAX	180,5 <b>214,4</b> 238,9
pH	MIN <b>MEDIA</b> MAX	3,15 <b>3,36</b> 3,57
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN <b>MEDIA</b> MAX	6,1 <b>7,1</b> 9,0

Alcool potenziale (% Vol)	MIN <b>MEDIA</b> MAX	11,1 <b>12,8</b> 14,3
Acido malico (g/l)	MIN <b>MEDIA</b> MAX	1,44 <b>2,63</b> 4,85
Acido tartarico (g/l)	MIN <b>MEDIA</b> MAX	6,17 <b>6,78</b> 7,75

## Vitigno Moscato · DOCG: Asti

Zuccheri riduttori (g/l)	MIN <b>MEDIA</b> MAX	144,2 <b>190,8</b> 237,4
pH	MIN <b>MEDIA</b> MAX	3,19 <b>3,36</b> 3,55
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	MIN <b>MEDIA</b> MAX	4,1 <b>5,9</b> 7,9

	MIN <b>MEDIA</b> MAX	0,86 <b>2,04</b> 4,57
Acido malico (g/l)	MIN <b>MEDIA</b> MAX	4,87 <b>6,36</b> 9,17
Acido tartarico (g/l)	MIN <b>MEDIA</b> MAX	213 <b>488</b> 942
Linalolo (ug/l)	MIN <b>MEDIA</b> MAX	

## APPENDICE: DATI ALLA RACCOLTA

INTERNAZIONALI

**Vitigno Chardonnay**

	MIN	18,3
Babo°	<b>MEDIA</b>	<b>19,2</b>
	MAX	20,1
	MIN	3,13
pH	<b>MEDIA</b>	<b>3,19</b>
	MAX	3,24
	MIN	1,40
Acido malico (g/l)	<b>MEDIA</b>	<b>1,78</b>
	MAX	2,20

Alcool	MIN	12,4
potenziale	<b>MEDIA</b>	<b>13,2</b>
(% Vol)	MAX	13,8
Acidità	MIN	6,3
totale	<b>MEDIA</b>	<b>7,0</b>
(g/l ac.tartarico)	MAX	7,7
	MIN	6,80
Acido tartarico	<b>MEDIA</b>	<b>7,24</b>
(g/l)	MAX	7,90

**Vitigno Sauvignon Bianco**

	MIN	19,4
Babo°	<b>MEDIA</b>	<b>20,0</b>
	MAX	20,5
	MIN	3,01
pH	<b>MEDIA</b>	<b>3,11</b>
	MAX	3,21
	MIN	1,80
Acido malico (g/l)	<b>MEDIA</b>	<b>2,00</b>
	MAX	2,30

Alcool	MIN	13,3
potenziale	<b>MEDIA</b>	<b>13,7</b>
(% Vol)	MAX	14,2
Acidità	MIN	7,0
totale	<b>MEDIA</b>	<b>7,6</b>
(g/l ac.tartarico)	MAX	8,3
	MIN	7,60
Acido tartarico	<b>MEDIA</b>	<b>7,73</b>
(g/l)	MAX	7,90

**Vitigno Pinot nero**

	MIN	17,3
Babo°	<b>MEDIA</b>	<b>18,5</b>
	MAX	19,7
	MIN	2,96
pH	<b>MEDIA</b>	<b>3,10</b>
	MAX	3,34
	MIN	2,00
Acido malico (g/l)	<b>MEDIA</b>	<b>2,95</b>
	MAX	3,70

Alcool	MIN	11,6
potenziale	<b>MEDIA</b>	<b>12,5</b>
(% Vol)	MAX	13,5
Acidità	MIN	6,3
totale	<b>MEDIA</b>	<b>9,1</b>
(g/l ac.tartarico)	MAX	11,2
	MIN	6,40
Acido tartarico	<b>MEDIA</b>	<b>8,40</b>
(g/l)	MAX	10,00

## APPENDICE: DATI ALLA RACCOLTA

**Vitigno Merlot**

Babo°	<b>MEDIA</b>	<b>20,1</b>
pH	<b>MEDIA</b>	<b>3,36</b>
Acido malico (g/l)	<b>MEDIA</b>	<b>1,15</b>

Alcool potenziale (% Vol)	<b>MEDIA</b>	<b>13,8</b>
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	<b>MEDIA</b>	<b>5,7</b>
Acido tartarico (g/l)	<b>MEDIA</b>	<b>7,70</b>

**Vitigno Cabernet Sauvignon**

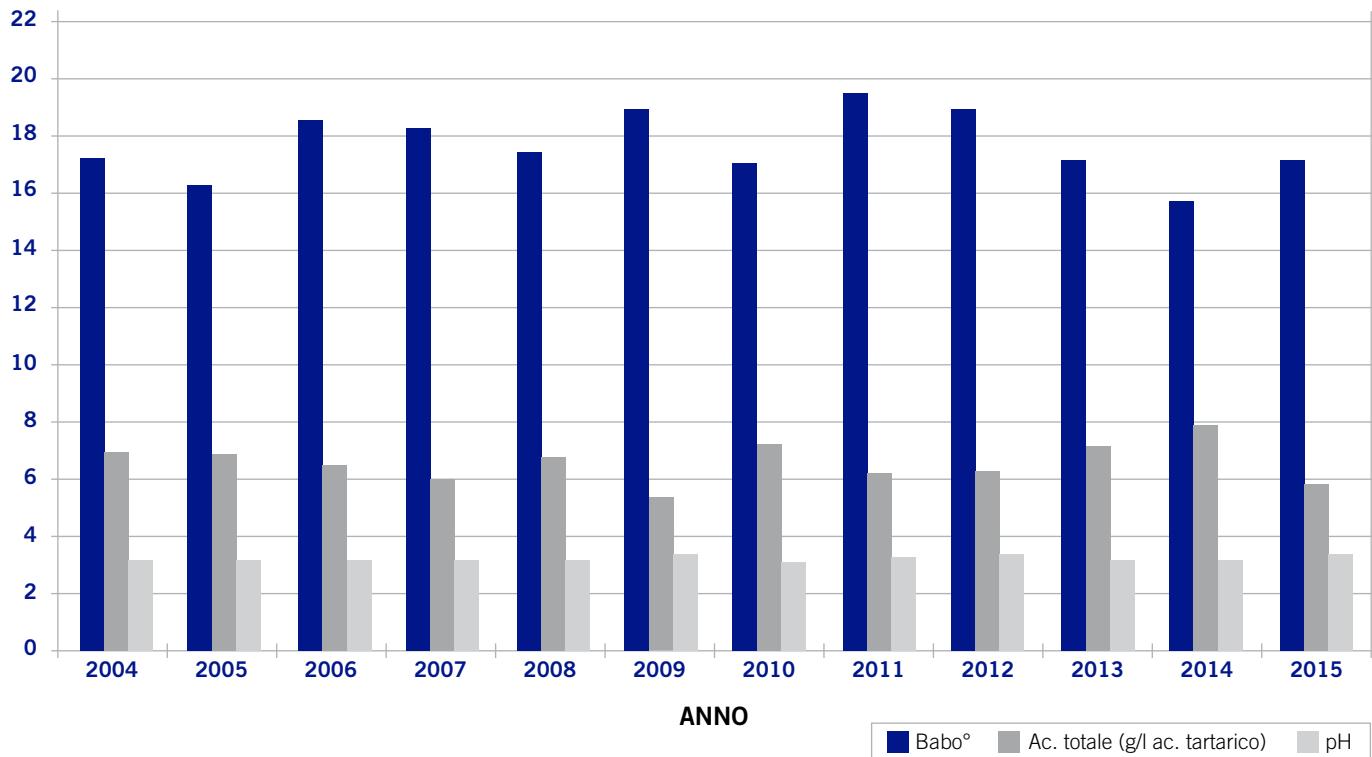
Babo°	<b>MEDIA</b>	<b>20,8</b>
pH	<b>MEDIA</b>	<b>3,39</b>
Acido malico (g/l)	<b>MEDIA</b>	<b>1,80</b>

Alcool potenziale (% Vol)	<b>MEDIA</b>	<b>14,3</b>
Acidità totale (g/l ac.tartarico)	<b>MEDIA</b>	<b>6,7</b>
Acido tartarico (g/l)	<b>MEDIA</b>	<b>7,50</b>

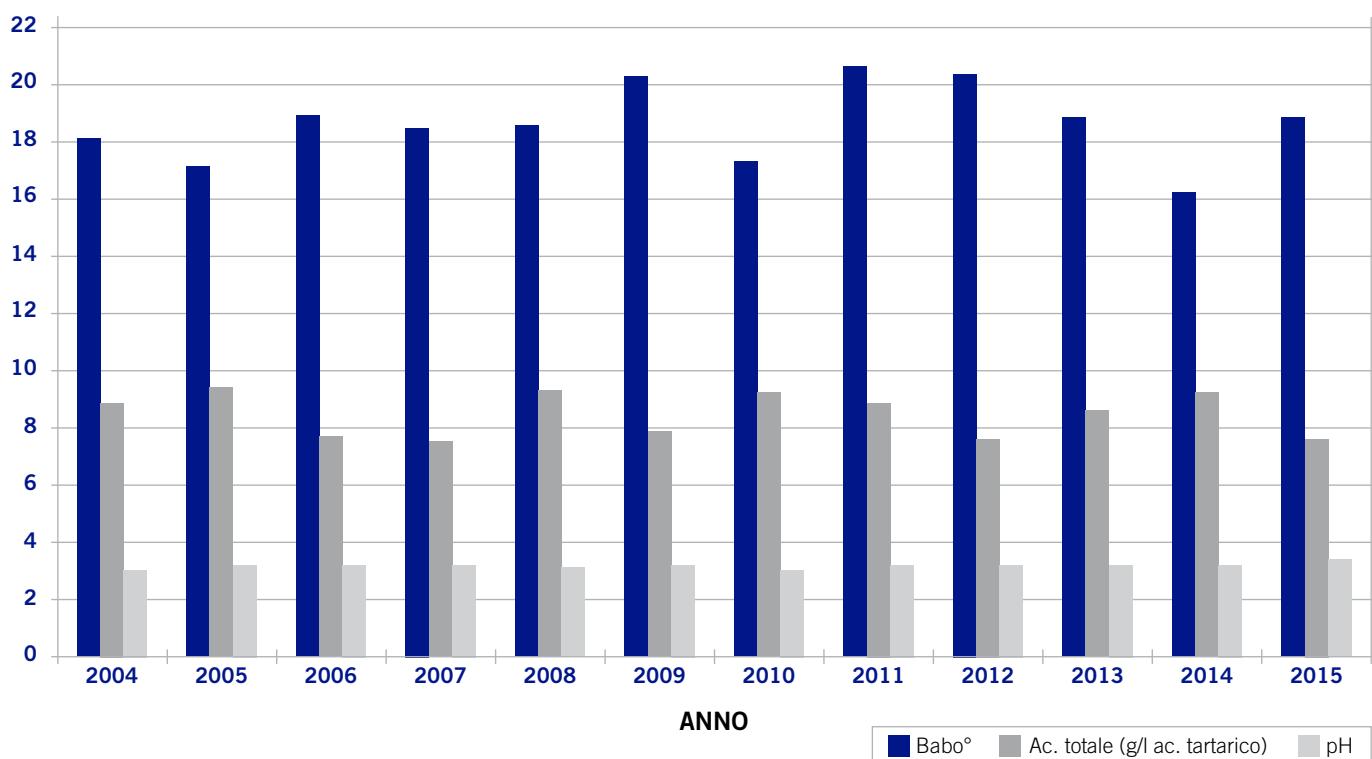
## APPENDICE: CONFRONTO CON LE ULTIME VENDEMMIE

**Moscato**

Confronto tra i dati delle ultime vendemmie (valori medi)

**Brachetto**

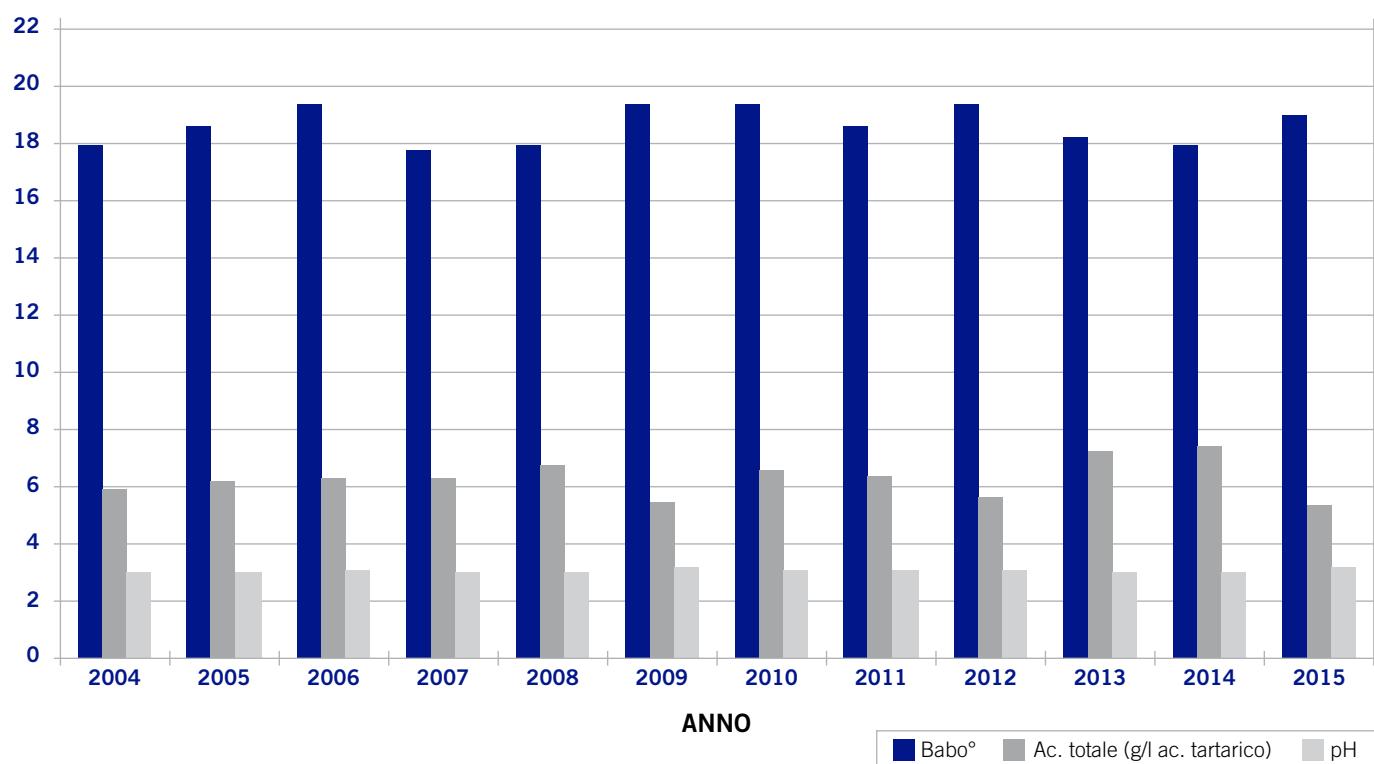
Confronto tra i dati delle ultime vendemmie (valori medi)



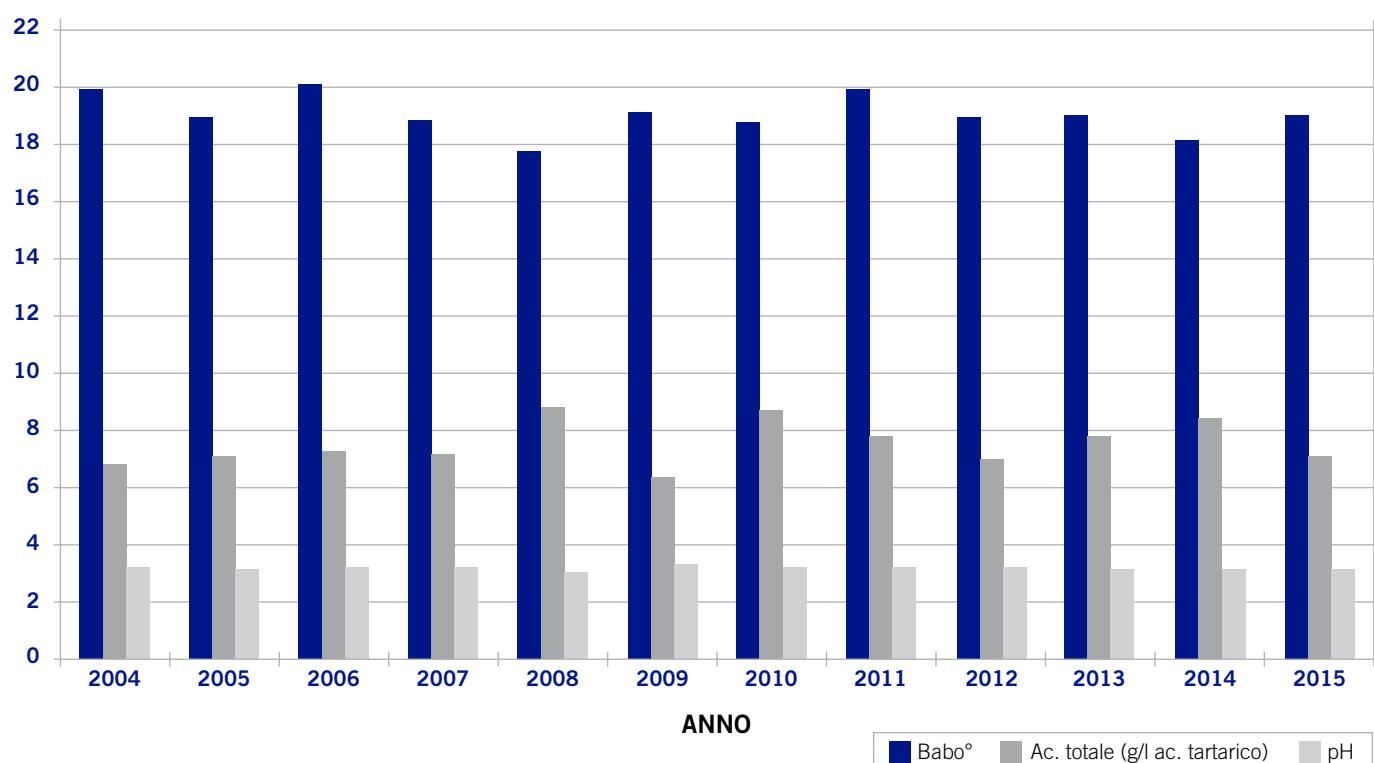
## APPENDICE: CONFRONTO CON LE ULTIME VENDEMMIE

**Arneis**

Confronto tra i dati delle ultime vendemmie (valori medi)

**Chardonnay**

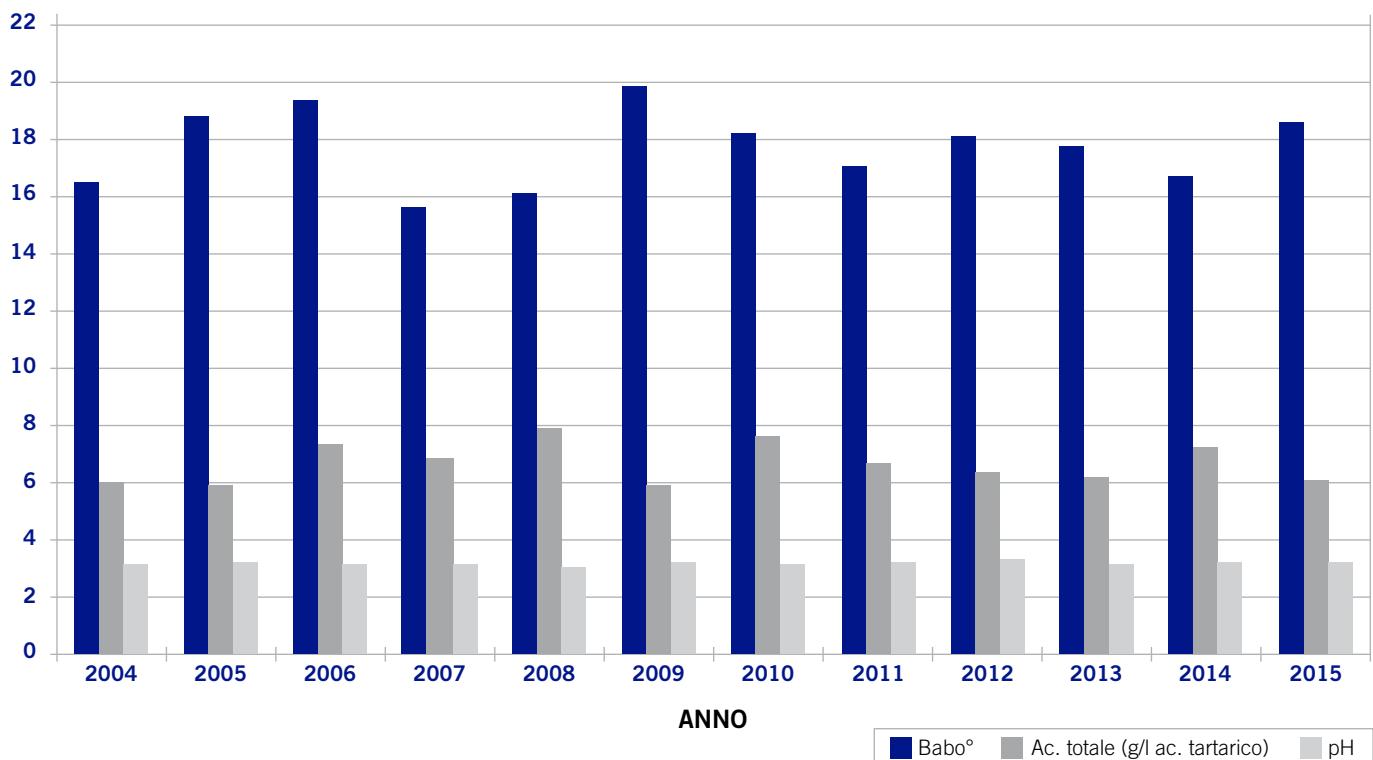
Confronto tra i dati delle ultime vendemmie (valori medi)



## APPENDICE: CONFRONTO CON LE ULTIME VENDEMMIE

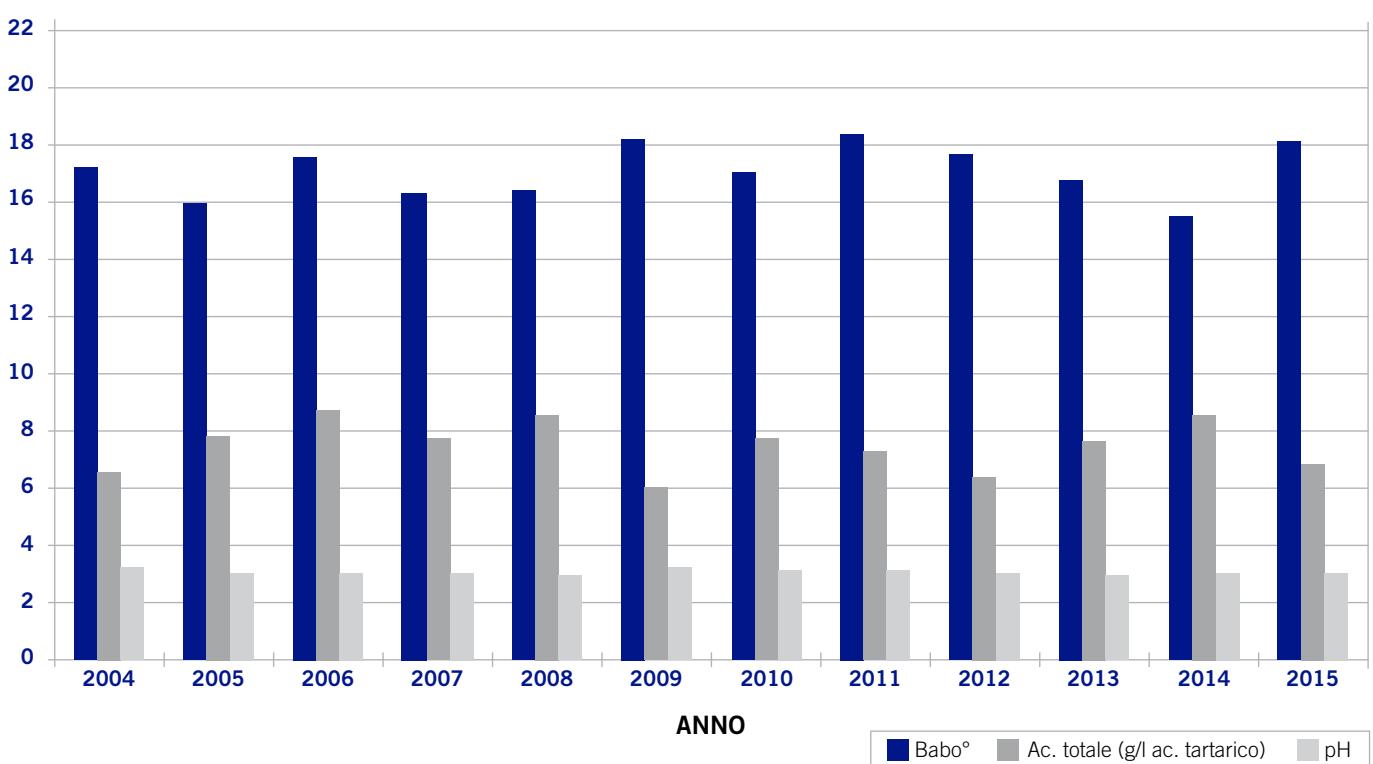
### Favorita

Confronto tra i dati delle ultime vendemmie (valori medi)



### Cortese di Gavi

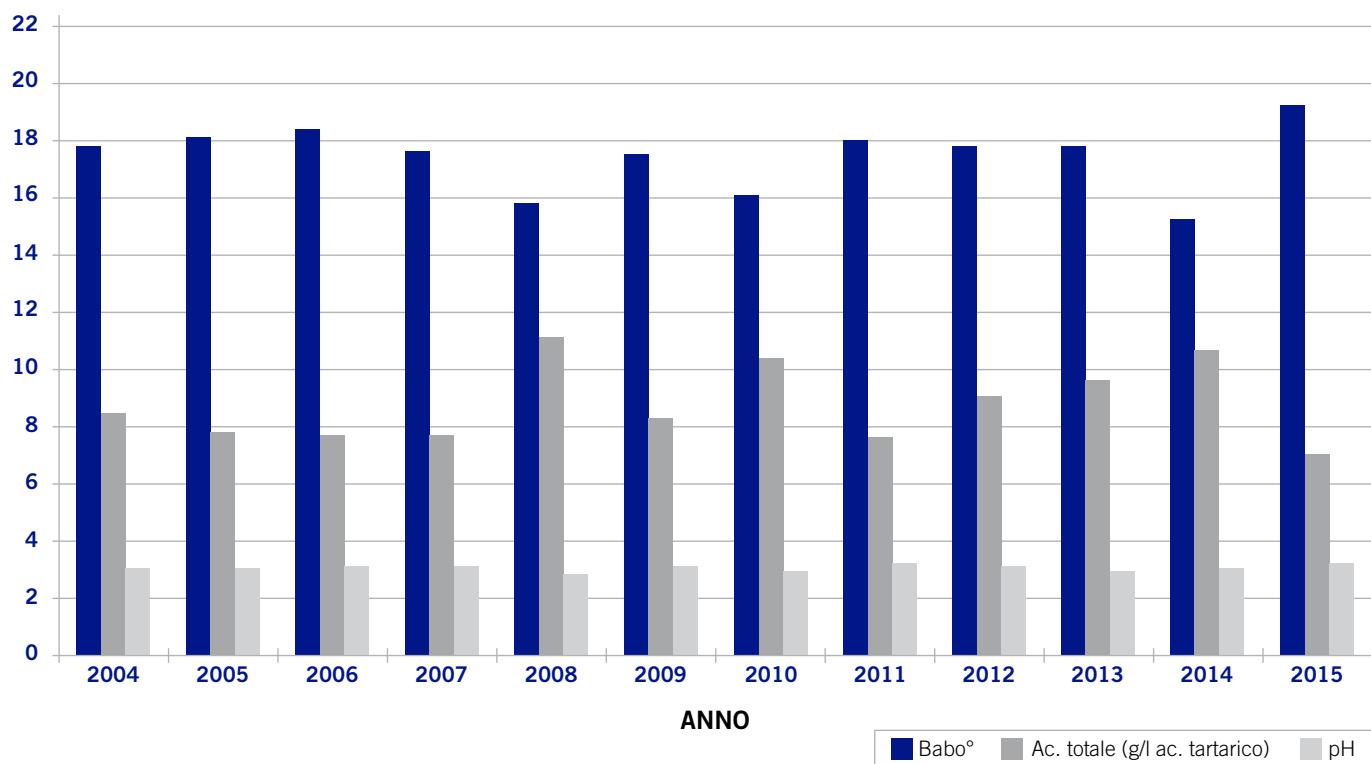
Confronto tra i dati delle ultime vendemmie (valori medi)



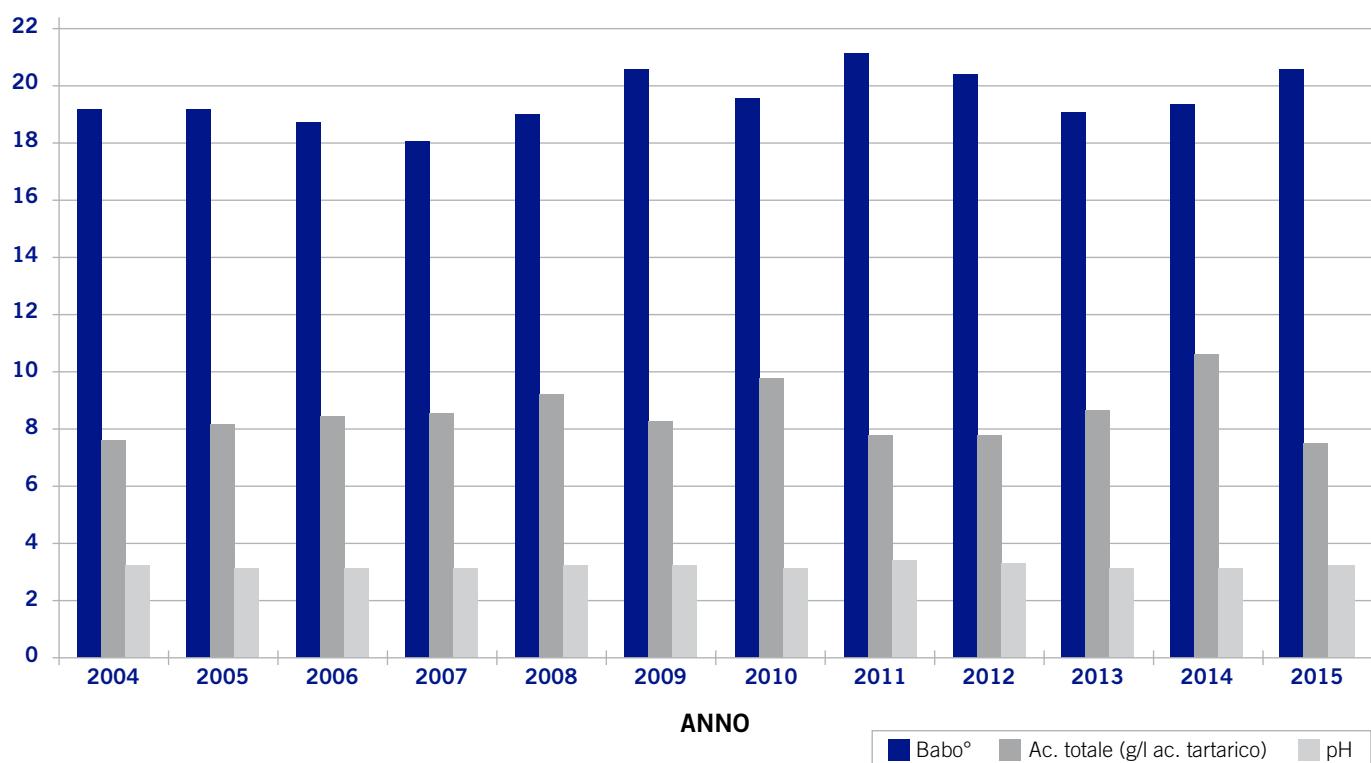
## APPENDICE: CONFRONTO CON LE ULTIME VENDEMMIE

**Erbaluce di Caluso**

Confronto tra i dati delle ultime vendemmie (valori medi)

**Grignolino**

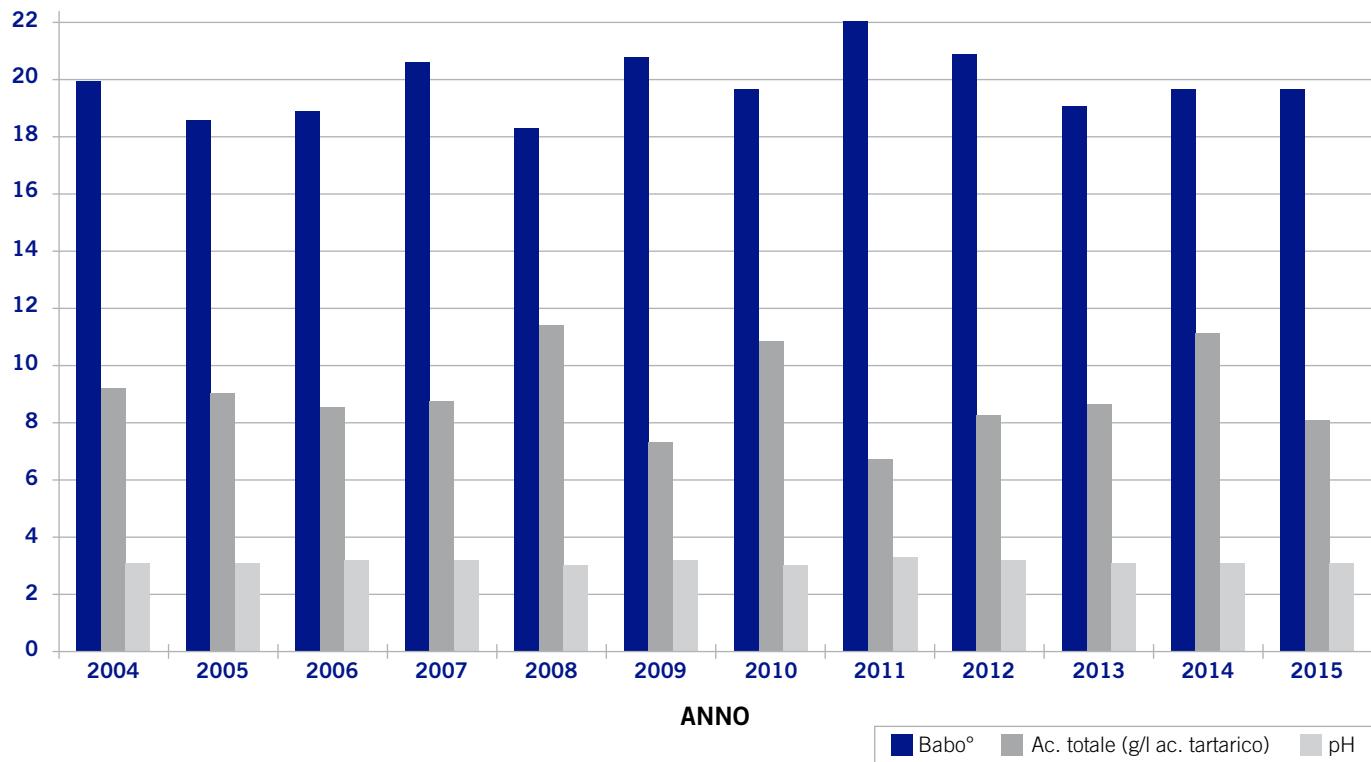
Confronto tra i dati delle ultime vendemmie (valori medi)



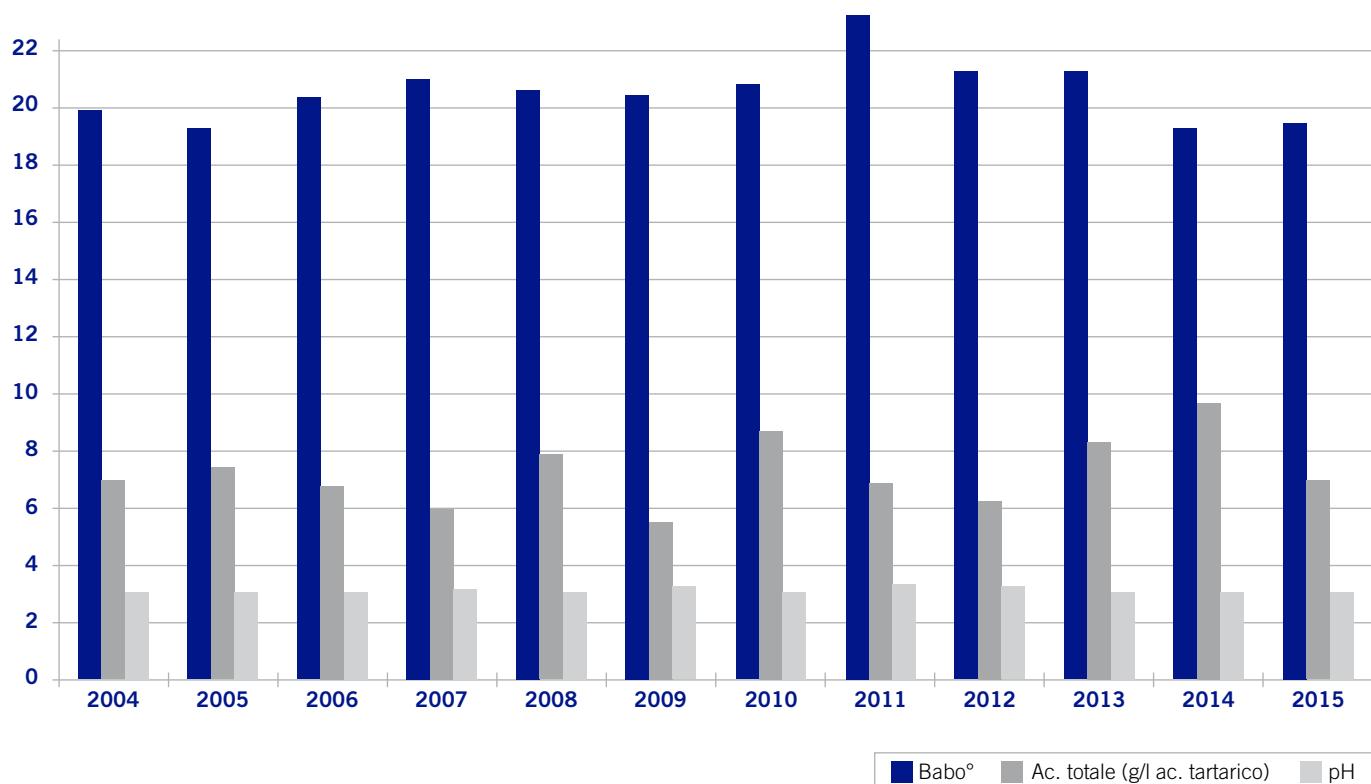
## APPENDICE: CONFRONTO CON LE ULTIME VENDEMMIE

**Freisa**

Confronto tra i dati delle ultime vendemmie (valori medi)

**Palaverga**

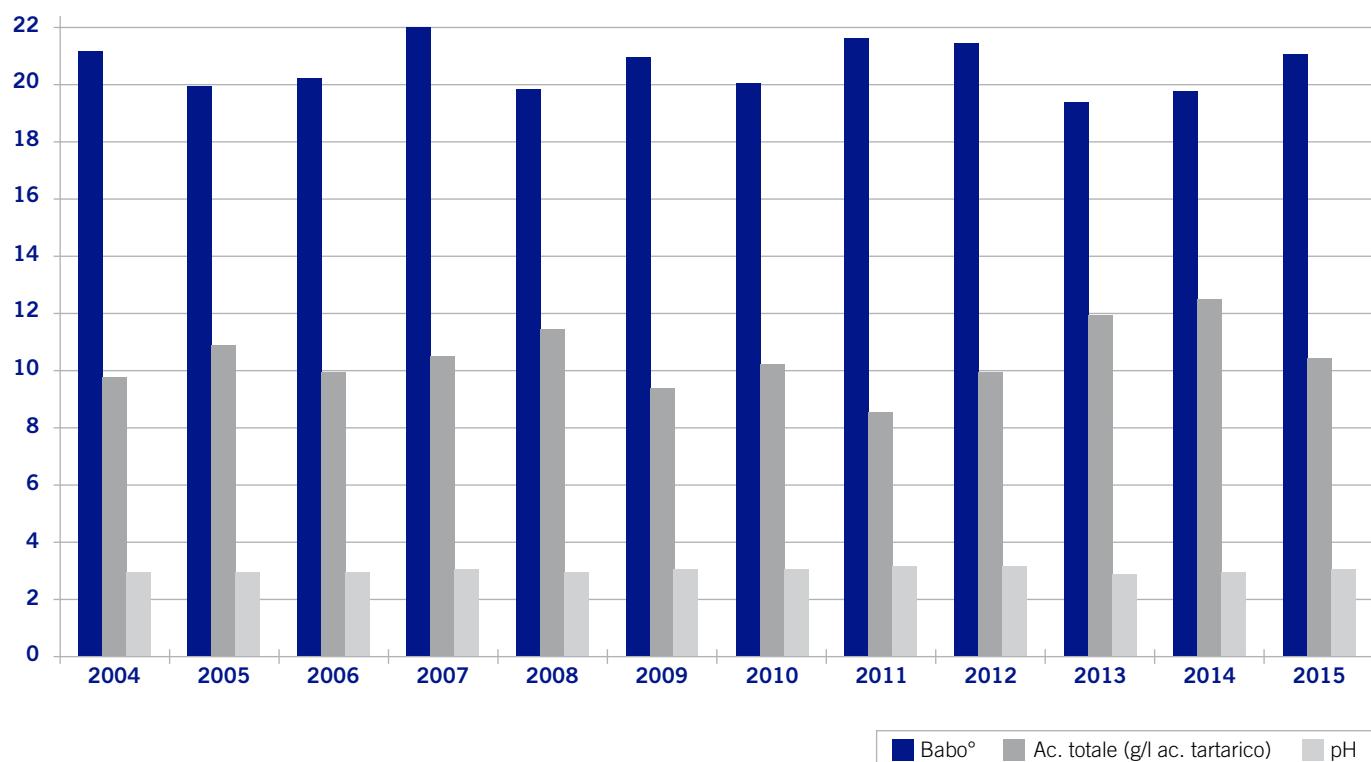
Confronto tra i dati delle ultime vendemmie (valori medi)



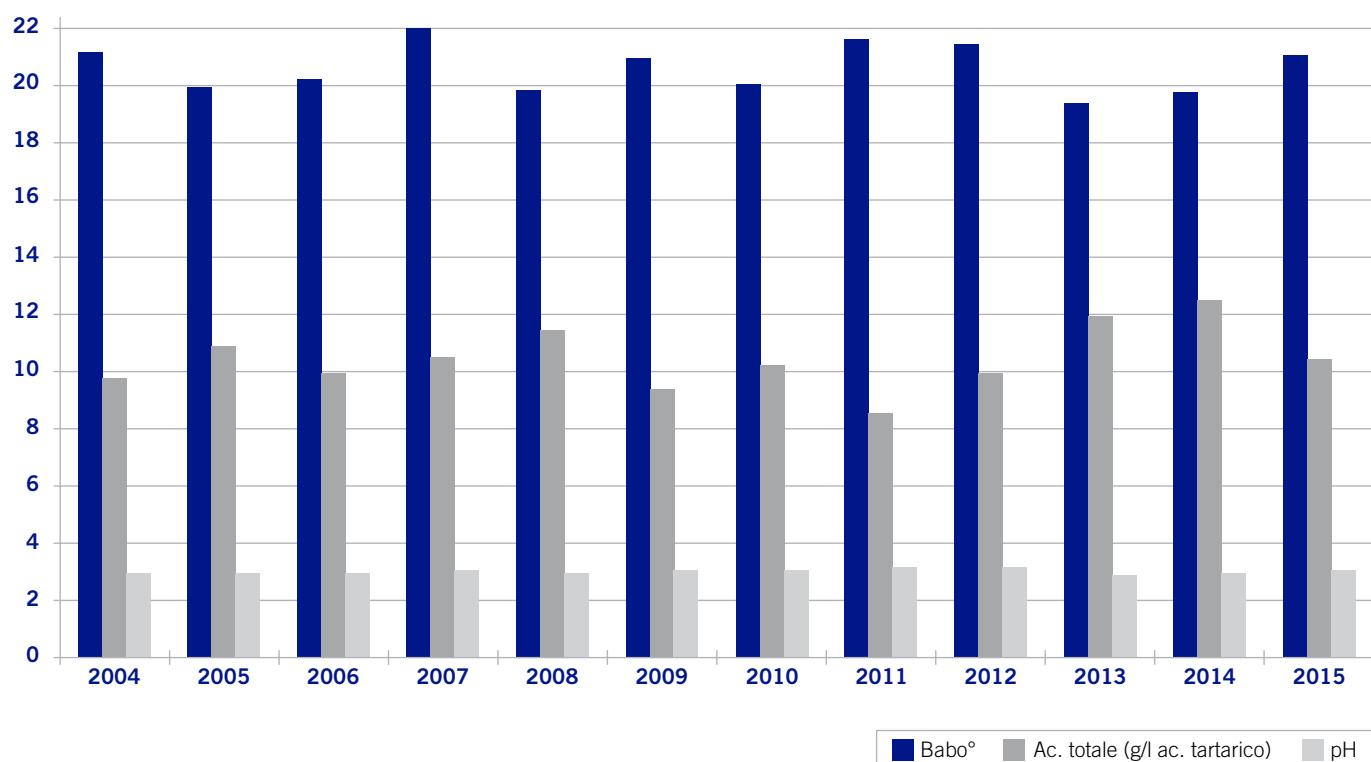
## APPENDICE: CONFRONTO CON LE ULTIME VENDEMMIE

**Barbera**

Confronto tra i dati delle ultime vendemmie (valori medi)

**Dolcetto**

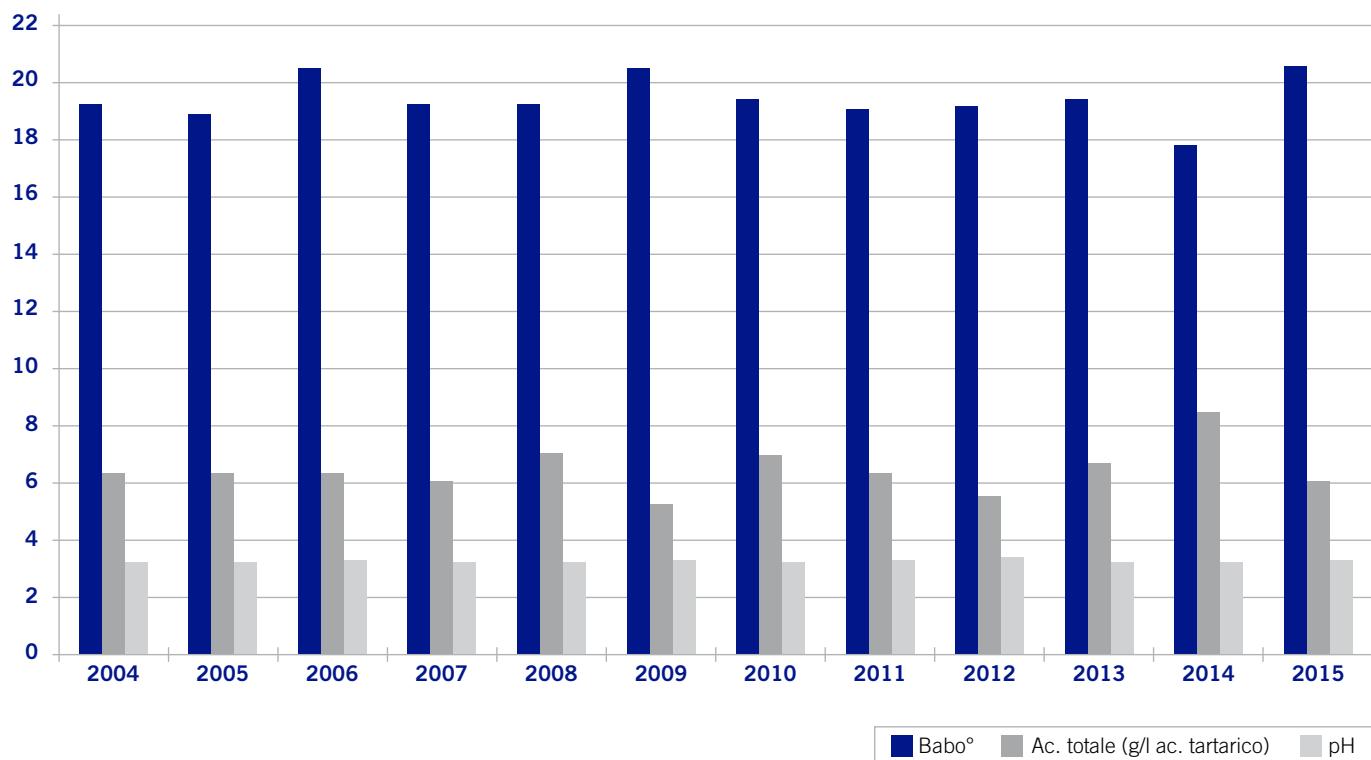
Confronto tra i dati delle ultime vendemmie (valori medi)



## APPENDICE: CONFRONTO CON LE ULTIME VENDEMMIE

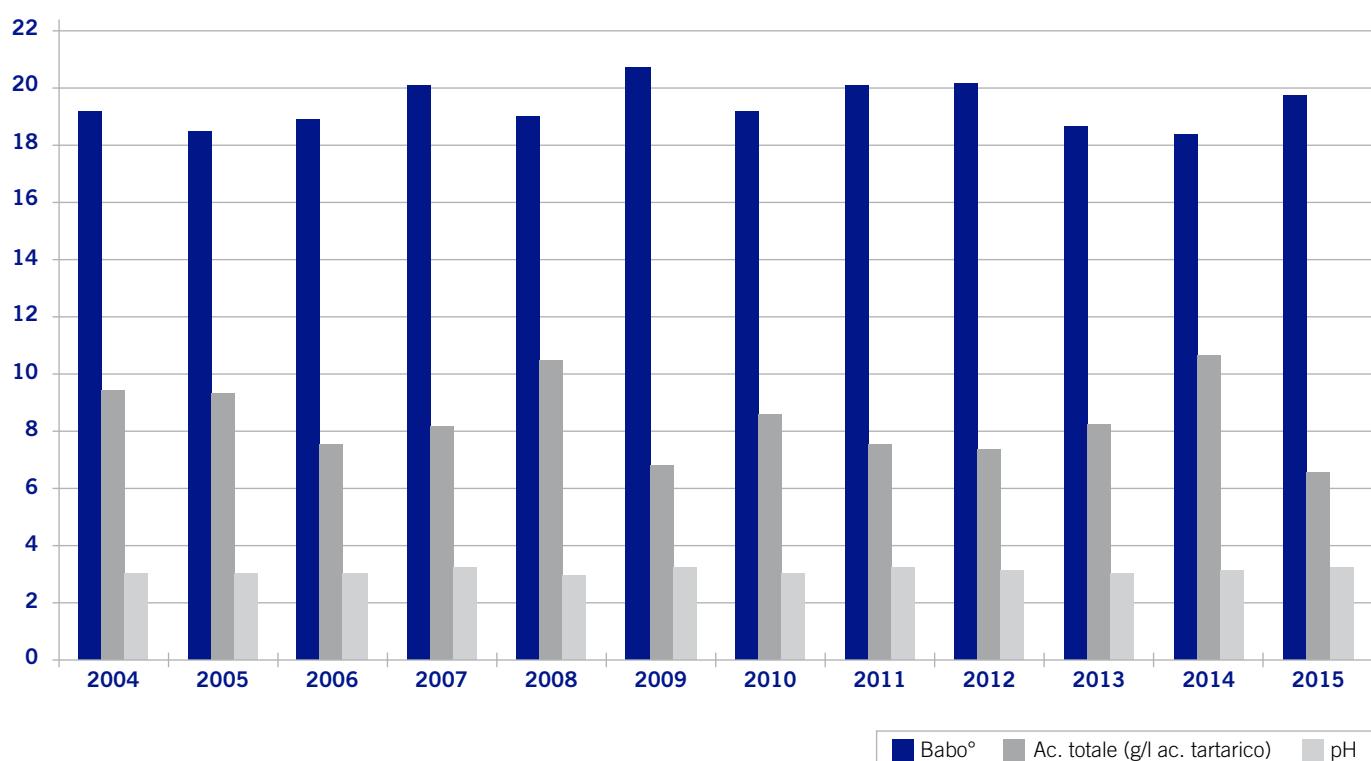
### Nebbiolo del Roero

Confronto tra i dati delle ultime vendemmie (valori medi)



### Nebbiolo delle Colline Novaresi

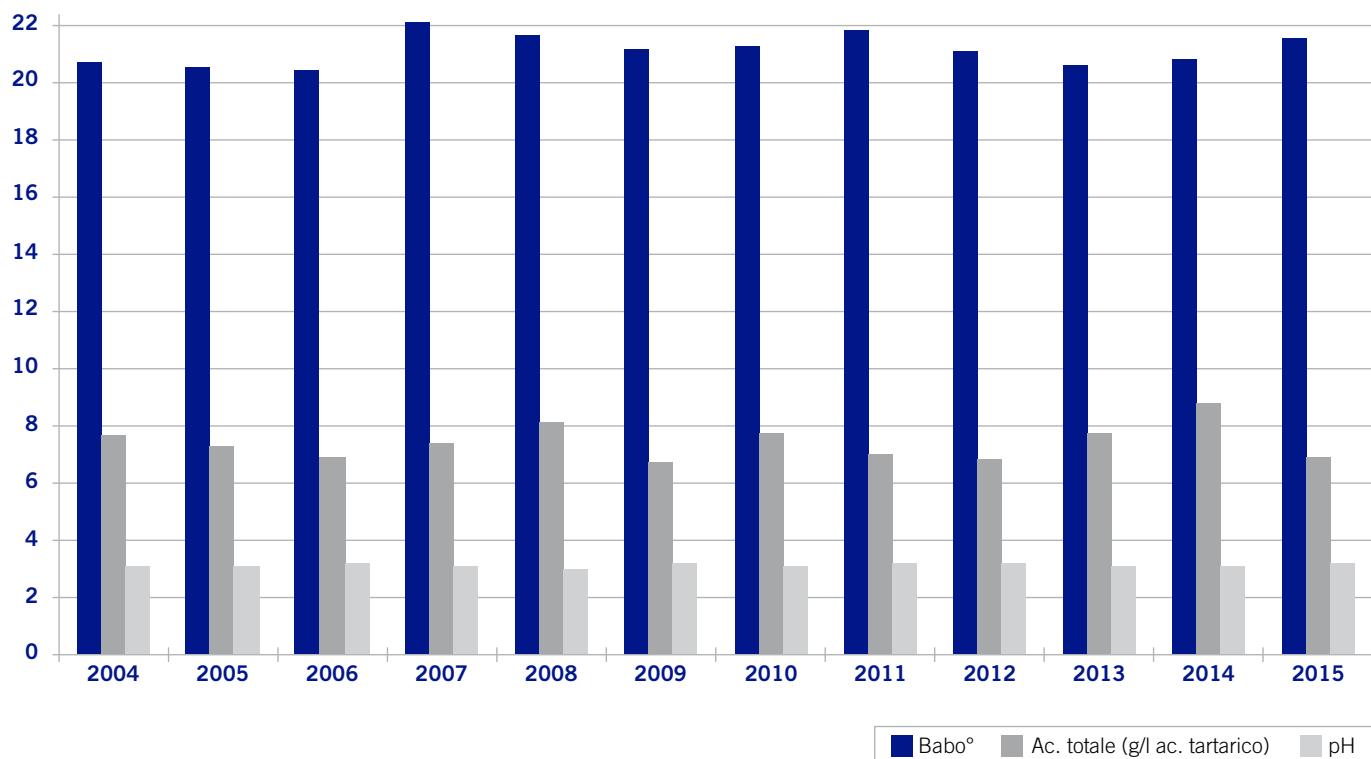
Confronto tra i dati delle ultime vendemmie (valori medi)



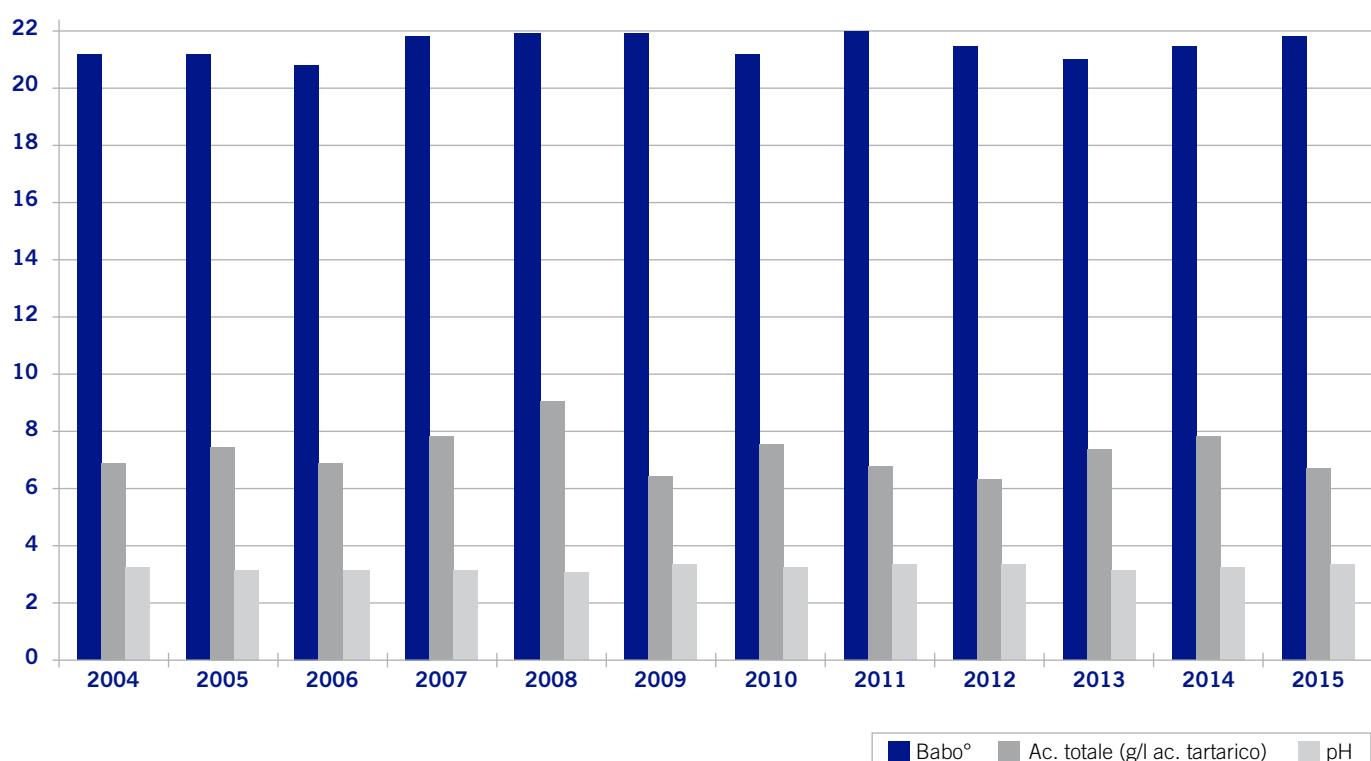
## APPENDICE: CONFRONTO CON LE ULTIME VENDEMMIE

**Nebbiolo da Barolo**

Confronto tra i dati delle ultime vendemmie (valori medi)

**Nebbiolo da Barbaresco**

Confronto tra i dati delle ultime vendemmie (valori medi)



## INDEX | INDICE

1

IL CLIMA E LA VITE

5

2

L' ANALISI DELLA MATURAZIONE DELLE UVE

11

3

I VITIGNI E LA QUALITÀ DELLE UVE

17

4

GLI ASPETTI ECONOMICI DEL  
PIEMONTE VITIVINICOLO NEL 2015

49

APPENDICI

5

TEMPERATURE MENSILI

62

DATI ALLA RACCOLTA

66

CONFRONTO CON LE ULTIME VENDEMMIE

73



FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE:  
L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE  
2007-2013 - MIS. 133