

Caratterizzazione e valorizzazione del vino Pinerolese rosso DOC e valutazione delle potenzialità dei vitigni per produzioni enologiche particolari: aspetti viticoli.

Giulio RE¹, Dario POSSETTO¹, Vincenzo GERBI², Luca ROLLE², Giuseppe ZEPPA²

¹ *Scuola Teorico Pratica Malva-Arnaldi, via S. Vincenzo 48, 10060 Bibiana (TO)*

² *Dipartimento di Valorizzazione e Protezione delle Risorse Agroforestali - Università degli Studi di Torino – Via L. da Vinci 44 – 10095 Grugliasco (TO)*

La realtà viticola del Pinerolese si estende su un territorio che va dalla bassa Val Pellice (comuni di Bibiana e Luserna S. Giovanni) fino ai comuni di Frossasco e Cumiana ed è costituita da piccole e medie aziende, spesso ad indirizzo produttivo misto. La base produttiva è costituita per la quasi totalità da vigneti plurivarietali, con presenze più o meno significative di numerosi vitigni minori autoctoni accanto ai vitigni autorizzati e raccomandati per la Provincia di Torino quali Barbera, Bonarda, Freisa, Doux d'Henry, Dolcetto. La gestione del vigneto presenta spesso caratteri di marcata tradizionalità (soprattutto nelle forme di allevamento) non sempre conciliabili con l'ottenimento di uve con elevati standard qualitativi.

La recente istituzione della DOC Pinerolese costituisce una importante ed indispensabile tappa nello sviluppo del settore .

In relazione alle diverse tipologie di vino presenti nel disciplinare si verifica una netta predominanza del Pinerolese rosso DOC rispetto ai vini ottenuti dai singoli vitigni in relazione alla estrema variabilità nella composizione dei vigneti già citata. Il relativo disciplinare prevede che almeno il 50% delle uve che concorrono alla produzione di questa DOC sia costituito dai vitigni Barbera, Bonarda (Piemontese), Nebbiolo, e Neretto e che la restante parte da altri vitigni autorizzati e raccomandati per la Provincia di Torino quali Neretta Cuneese e Freisa. Data l'estrema eterogeneità di questa base produttiva è però difficile standardizzare il Pinerolese rosso ed ottenere produzioni di elevata qualità.

La finalità principale del progetto di sperimentazione è quella di caratterizzare il Pinerolese Rosso DOC ed individuare le strategie più opportune per giungere al miglioramento globale del prodotto intervenendo sia sulla tecnica di vinificazione che sulla razionalizzazione della gestione del vigneto.

Come si è detto nel Pinerolese inoltre presenti anche numerosi vitigni autoctoni che nonostante il ridotto areale di diffusione potrebbero costituire un'importante elemento di valorizzazione del territorio se vinificati in purezza e mediante tecniche diverse dalle classiche vinificazioni in rosso ed in bianco. Nel biennio di sperimentazione sono stati presi in considerazione Avarengo, Plassa e Doux d'Henry (solo nel 2002), già autorizzati alla coltura, e Neiret Pinerolese, prossimo all'autorizzazione con la denominazione di "Chatus".

Metodologia operativa

Monitoraggio dei vigneti

Sono state individuate sul territorio del Pinerolese 28 aziende, dislocate nei diversi comuni e per ognuna di esse è stato monitorato un vigneto, iscritto per la produzione del Rosso Pinerolese Doc. In ognuno dei vigneti indagati sono stati individuati i vitigni significativamente presenti e, per ognuno di questi ultimi, è stata delimitata una parcella di circa 10 piante. Sono stati presi in esame: Barbera, Bonarda, Freisa, Croatina e Neretta cuneese, presenti negli uvaggi che originano il Pinerolese Rosso, Neiret Pinerolese, Doux d'Henry, Avarengo e Plassa, quali vitigni minori autoctoni da valorizzare. Sono stati effettuati numerosi rilievi dei diversi aspetti della tecnica colturale (con particolare riferimento alla potatura), del carico produttivo per ceppo e dei

principali parametri compositivi delle uve alla raccolta. Rispetto al 2001 si delinea un quadro leggermente modificato per la tecnica colturale in ragione del coinvolgimento delle aziende dell'area cuneese, più orientate verso tecniche più razionali.

Aspetti enologici

Nelle due annate della sperimentazione sono stati prodotti secondo un protocollo sperimentale unico i vini in purezza dei vitigni Barbera, Bonarda, Neretta cuneese, Croatina quali costituenti il Pinerolese rosso D.O.C. e Avarengo, Neiret pinerolese (Chatus) e Plassa in quanto vitigni autoctoni più diffusi. Di quest'ultimo è stata provata inoltre una vinificazione sperimentale volta alla produzione di una Plassa "passito" con appassimento naturale e forzato delle uve. Nella sola annata 2002 è stata vinificato in purezza altresì il vitigno Freisa.

Nella vendemmia '02 si è inoltre voluto verificare le potenzialità enologiche del Doux d'Henry, altro vitigno locale, da cui deriva l'omonima denominazione d'origine Pinerolese Doux d'Henry, effettuando una vinificazione con macerazione completa di 6 giorni anziché la tradizionale vinificazione in "rosato" di 12 – 48 ore generalmente utilizzata dalle aziende della zona.

Dall'esame della diffusione dei vitigni nell'area pinerolese, del Disciplinare di produzione del Pinerolese rosso e delle sottodenominazioni della DOC Pinerolese, nonché delle composizioni chimiche dei vini monovitigno prodotti sono stati predisposte sei tipologie di Pinerolese rosso D.O.C. (Tabella 1).

Tabella 1- Composizione percentuale dei sei tagli di Pinerolese rosso predisposti

	1	2	3	4	5	6
BARBERA	50	-	70	25	50	50
NERETTA CUNEESE	25	50	-	25	-	30
CROATINA	10	25	-	25	25	-
BONARDA	15	25	30	25	25	-
FREISA						20

Il taglio n. 2 non rientra nei vincoli prefissati dal Disciplinare e quindi non è al momento utilizzabile, ma potrebbe costituire una possibilità futura di tipizzazione del prodotto lasciando la Barbera ad una eventuale produzione in purezza (Pinerolese Barbera D.O.C.).

Risultati

In relazione alle forme di allevamento adottate (figura 1) è stata rilevata la netta predominanza dell'archetto pinerolese, adottato da oltre il 70% delle aziende; permane ancora una significativa presenza della pergola doppia, relegata a vigneti decisamente datati, mentre poche sono le aziende orientate verso il Guyot classico.

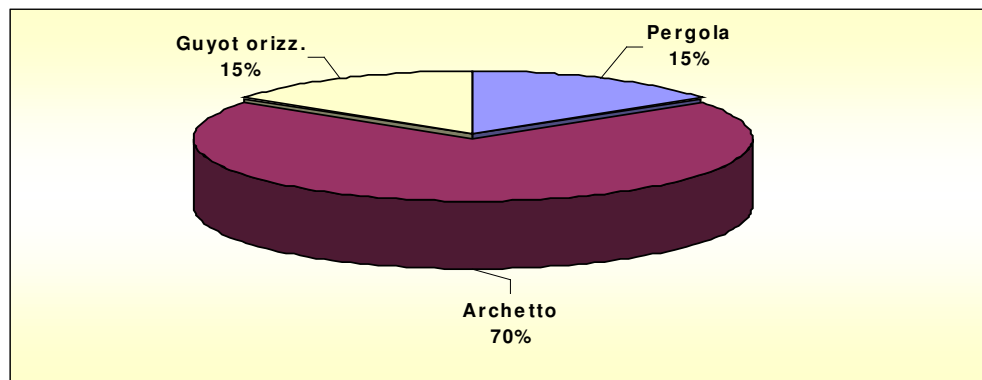


Fig.1-Ripartizione delle aziende in relazione alla forma di allevamento adottata

In relazione invece al numero di capi a frutto per ogni ceppo (fig. 2) viene evidenziata una elevata frequenza dei due capi a frutto per ceppo. Considerando poi la lunghezza del capo a frutto (fig. 3), nel 41% dei casi superiore alle 11 gemme, appare evidente come nella realtà viticola pinerolese sussistano carichi di gemme per ettaro decisamente elevati.

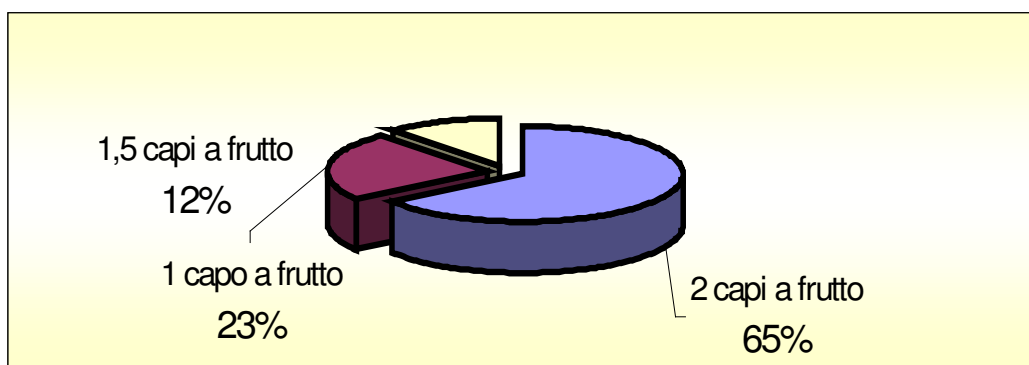


Fig.2-Ripartizione delle aziende in relazione al numero di capi a frutto per ogni ceppo

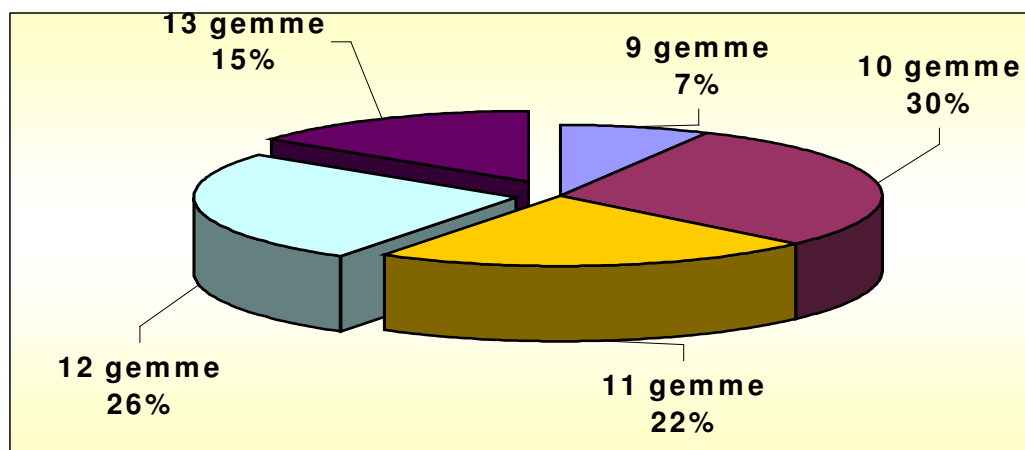


Fig.3-Ripartizione delle aziende in relazione alla lunghezza del capo a frutto, espressa come numero di gemme.

In tabella 1 sono invece riportati il tenore in zuccheri e l'acidità mediamente rilevati nelle uve alla vendemmia e la produzione per ceppo per i diversi vitigni presi in esame. Rispetto al 2001 si rilevano diminuzioni del tenore in zuccheri di 2,5-3,5 ° Brix ed aumenti dell'acidità anche fino a 5 gr/l di acido tartarico ad evidenziare il ritardo nella maturazione dovuto all'andamento climatico particolarmente sfavorevole. In relazione al tenore in zuccheri il Barbera fa rilevare i

valori più elevati al pari del Freisa e l'andamento generale del parametro nei diversi vitigni conferma quanto già emerso nel 2001, con i contenuti più bassi in Neretta Cuneese e Plassa.

Tab.1- Parametri compositivi e produzione per ceppo rilevati alla vendemmia per i diversi vitigni (in parentesi il numero di campioni considerati)

vitigno	zuccheri (°brix)		acidità (gr/l ac. tartarico)		produzione/ceppo (Kg)	
	2001	2002	2001	2002	2001	2002
Barbera (26)	22,7	20,5	10,5	15,8	4,1	2,3
Freisa (7)	22,2	20,5	7,1	13,0	2,3	2,3
Croatina (8)	22,6	19,6	6,2	10,7	2,7	2,7
Bonarda (10)	20,8	18,6	5,2	8,4	5,1	3,0
Avarengo (2)	21,1	18,6	6,1	15,8	1,7	1,4
Neiret (11)	20,4	18,4	8,0	13,8	4,3	3,8
Doux d'Henry (2)	-	18,2	-	9,1	-	2,2
Neretta c. (16)	19,6	17,1	6,3	9,6	4,8	3,8
Plassa (2)	-	16,4	-	8,0	-	2,7

Tuttavia il grafico in figura 4 che mette a confronto i diversi vitigni evidenzia come l'andamento del contenuto in zuccheri sia inversamente proporzionale alla produzione per ceppo, parametro che condiziona pesantemente la qualità delle uve alla raccolta. Esulano da questa considerazione l'Avarengo ed il Doux d'Henry, che anche a fronte di modeste produzioni unitarie non presentano elevati tenori in zuccheri.

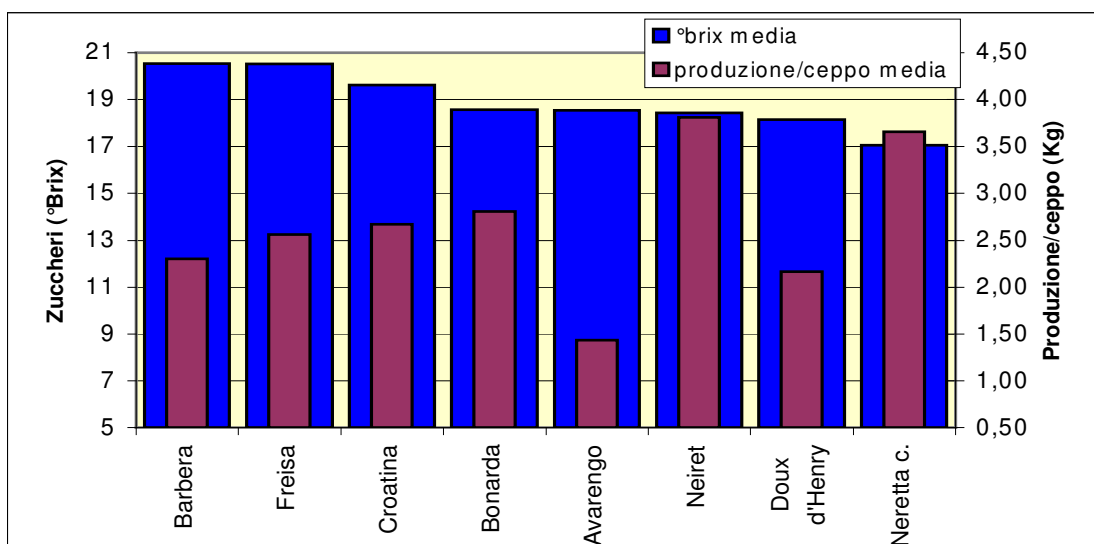


Fig.4- Produzioni per ceppo e contenuti in zuccheri rilevati per i diversi vitigni nel 2002.

Conclusioni

Aspetti viticoli

In relazione al monitoraggio dei vigneti, la sperimentazione ha permesso di evidenziare alcune peculiarità della tecnica colturale, sicuramente sfavorevoli per l'ottenimento di uve di pregio. In particolare le elevate produzioni rilevate per ceppo, a seguito di una troppo generosa potatura invernale e di una avversione dei viticoltori nei confronti del diradamento dei grappoli, si

ripercuotono negativamente sulle uve ed in particolare sul tenore in zuccheri. Alcune operazioni in verde estremamente diffuse nella zona (cimatura corta) sicuramente penalizzano anch'esse la qualità finale del prodotto. Le elevate potenzialità produttive di alcuni vitigni locali ne penalizzano sicuramente gli standard qualitativi, portando spesso a giudizi negativi troppo affrettati. Un efficace confronto tra i diversi vitigni non può prescindere dalla valutazione delle produzioni per ceppo. Sicuramente una razionale regolazione di questo parametro contribuirebbe a rivalutare alcuni importanti vitigni locali.

Occorre sicuramente avviare iniziative concrete di assistenza tecnica e divulgazione per mutare radicalmente alcune pratiche colturali che trovano nella tradizionalità e nella marginalità di queste aree le uniche motivazioni che le hanno mantenute in uso.

Aspetti enologici

La sperimentazione biennale condotta ha permesso di approfondire le conoscenze relative alle produzioni enologiche dell'area del pinerolese, consentendo pertanto la possibilità di fornire valutazioni oggettive e basate su dati sperimentali alle aziende operanti sul territorio.

Gli andamenti climatici e le problematiche molto diverse che hanno caratterizzato le due vendemmie, se da un lato non hanno consentito di valutare la riproducibilità dei risultati, hanno sicuramente consentito di valutare le performances enologiche dei vitigni in condizioni molto diversificate.

Il quadro analitico dei vini ottenuti, sia quelli in purezza che i tagli proposti, unitamente ai giudizi forniti dalle commissioni tecniche di assaggio possono costituire una banca dati importanti ed un punto iniziale di riferimento per il mondo produttivo pinerolese.

Sicuramente la sintesi dei risultati di seguito esposti non può costituire un giudizio definitivo ed immutabile nel tempo, tuttavia, se attentamente valutata, può fornire utili indicazioni nel breve-medio periodo a coloro (Enti, Associazioni, privati) che vogliano approcciarsi all'imprenditoria del mondo viticolo-enologico.

I principali vitigni autoctoni coltivati nell'areale pinerolese hanno fornito indicazioni molto diversificate:

l'**Avarengo**, vitigno utilizzato nella produzione del Pinerolese Ramè, difficilmente consente una valida produzione in purezza. Di fatto, ciò risulta teoricamente possibile solo nelle annate migliori dove una corretta maturazione tecnologica ed un buon accumulo di sostanze fenoliche consentono la produzione di un vino dalle caratteristiche chimiche e sensoriali idonee. Resta tuttavia una produzione di nicchia che potrà trarre il proprio profitto più a livello di curiosità e/o "vino tipico" che da una reale qualità del prodotto;

il **Neiret pinerolese** (Chatus, Bourgnin), vitigno per cui sono già avviate le pratiche di iscrizione a catalogo e autorizzazione alla coltivazione in Piemonte, ha invece fornito risultati enologici piuttosto soddisfacenti dimostrando la propria attitudine sia alla produzione in purezza che come base miglioratrice per il taglio. Sicuramente questo vitigno potrà costituire il vitigno di riferimento per la valorizzazione enologica territoriale in quanto in grado di fornire un vino equilibrato e fortemente caratterizzato;

il **Doux d'Henry** è di fatto, unitamente al Pinerolese Ramè (uvaggio), la produzione tipica dell'enologia pinerolese. Dalle caratteristiche riscontrate sulle uve (vend. '02) è consigliabile una macerazione più prolungata (4-5 giorni) di quella comunemente in uso sul territorio (12-48 ore) in quanto una maggiore estrazione della componente antocianica meglio caratterizza la componente cromatica di questo vino che rimane comunque più assimilabile ad un vino rosato che ad un vino rosso. Proprio per tale peculiarità il Doux d'Henry può e deve trovare un rilancio viticolo con una maggiore diffusione in vigneto (gestione dei reimpianti e/o nuovi impiantamenti);

la **Plassa** non ha evidenziato in queste due annate particolari peculiarità enologiche. Pur essendo un vitigno tipico della zona le condizioni pedoclimatiche hanno, di fatto, sempre impedito una corretta maturazione tecnologica. Tale aspetto preclude quindi una reale possibilità di sviluppo di

tale vitigno. Tuttavia in un discorso di “vino tipico”, nelle annate migliori si può ipotizzare anche una sua vinificazione in purezza.

Le prove di appassimento, volte anche a sopperire alla suddette difficoltà, hanno evidenziato, come già esposto, oggettive difficoltà che alla luce dei risultati conseguiti non giustificano la produzione di un “Passito di Plassa”.

I vitigni più diffusi sul territorio, quelli che costituiscono la base produttiva del Pinerolese rosso (Barbera, Bonarda, Neretta cuneese, Croatina e Freisa) hanno fornito produzioni enologiche più costanti nelle due annate considerate. Tale aspetto non è di secondaria importanza se si vuole impostare un discorso di costanza qualitativa della produzione.

Dalle vinificazioni in purezza ottenute si possono trarre le seguenti considerazioni:

il **Barbera** ha fornito interessanti performances enologiche testimoniando la capacità di adattamento del vitigno al terroir di produzione. E' risultato essere un vitigno premiante per la produzione del Pinerolese rosso, in particolare fortemente qualificante nelle annate difficoltose dove altre varietà hanno invece sofferto. Bisogna tuttavia porre particolare attenzione alla gestione del vigneto affinché l'acidità finale dei vini non risulti eccessiva;

la **Bonarda e la Croatina** hanno evidenziato nel complesso buone attitudini enologiche tali però da non sempre giustificare una loro produzione in purezza (anche se commercialmente il vino di monovitigno risulta premiante). Sono ottimi vitigni da taglio conferendo sostanze tanniche al Barbera che invece ne risulta carente;

il **Freisa**, vinificato unicamente nella vendemmia '02 ha dimostrato un'ottima attitudine enologica risultando, se il vigneto è veramente rappresentativo, una potenzialità per la zona. Ha infatti ottenuto ottimi giudizi sia vinificato in purezza sia quando, utilizzato quale vitigno apportatore di tannini, miscelato in uvaggio con la Barbera (Taglio n° 6);

la **Neretta Cuneese** ha fornito produzioni diversificate nelle due annate. Complessivamente è risultata comunque di caratteristiche mediamente inferiori a quelle del Barbera quindi in un'ottica di medio-lungo periodo si può ipotizzare una sua sostituzione con altri vitigni più interessanti. Rimane comunque un discreto vitigno da taglio, nel caso sia necessario un apporto di sostanze coloranti.

In generale, nelle annate dove i decorsi climatici sono favorevoli le diverse produzioni di Pinerolese rosso non risultano molto diversificate purché si mantengano le giuste proporzioni tra vitigni apportatori di colore e quelli di sostanze tanniche come risultano appunto gli uvaggi proposti con il progetto di ricerca.

Nelle annate più sfavorevoli risultano più meritevoli i tagli effettuati con base Barbera integrata da percentuali variabili 20-40% dei vitigni Freisa, Bonarda e/o Croatina, utilizzati da soli o congiuntamente, risultano i migliori.

Scuola Malva

Giulio Re

Dario Possetto

Di.Va.P.R.A

Vincenzo **Gerbi**