



Il Nebbiolo che non ti aspetti: le diverse espressioni del vitigno nei territori torinesi e valdostani

Il progetto ha consentito di superare delle barriere tra Piemonte e Valle d'Aosta, valorizzando una risorsa condivisa: l'antico vitigno Nebbiolo.

Questo vitigno è diffusamente presente sul versante padano dell'arco alpino. Nel torinese e nella bassa Valle d'Aosta, è coltivato in ambienti assai vari, con forme di allevamento diverse e l'impiego di differenti cloni. Anche le modalità di vinificazione sono molto variabili nelle aree considerate e tra cantina e cantina.

Sebbene alcune zone circoscritte (ad es. Carema, Donnas) siano ben note, l'eterogeneità della viticoltura e delle tecniche enologiche adottate dalle numerose aziende che vinificano il Nebbiolo non consente di attribuire e riconoscere caratteristiche identitarie alla produzione della macroarea.

Partendo da queste informazioni sommarie, si è ritenuto utile e formativo approfondire le conoscenze di queste produzioni, tanto diverse tra loro seppure unificate dal fattore comune legato a questo tradizionale vitigno. L'obiettivo era quello di fornire ai produttori maggiore consapevolezza delle potenzialità dei vini ottenuti dal Nebbiolo, della necessità di orientare meglio le scelte agronomiche e enologiche, di "far rete" verso un obiettivo comune di promozione del vino e del territorio.

I destinatari di questa azione formativa, quindi, erano prioritariamente i titolari delle aziende, i cantinieri, gli enologi, i tecnici vitivinicoli operanti nei territori interessati, gli studenti universitari, ma anche le amministrazioni locali.

Per realizzare questi approfondimenti è stata incaricata l'Università degli Studi di Torino - DISAFA. Da queste indagini sono scaturite due tesi di laurea di studenti in enologia.

Il progetto è stato realizzato nel corso dell'anno 2019, con la collaborazione di alcuni produttori di vino che volontariamente hanno messo a disposizione i campioni e

compilato la scheda di rilievo relativa a viticoltura aziendale e enologia dei campioni. Nelle zone considerate prevalgono micro e medio-piccole aziende, eccezion fatta per le cantine cooperative. Almeno la metà di esse pratica una "viticoltura eroica".

Sono state prese in esame le caratteristiche di 22 vini prodotti in provincia di Torino e in bassa Valle d'Aosta nelle vendemmie tra il 2015 e il 2018. I campioni, composti per almeno l'85% da Nebbiolo, sono stati messi a confronto con altre ricerche attuate in zone ben conosciute.

Le schede di rilievo sottoposte ai produttori hanno evidenziato diversi metodi di pigiatura e diraspatura e un range molto ampio nella gestione delle macerazioni e nell'affinamento.

Il profilo antocianico tipico delle uve Nebbiolo indica la prevalenza di antociani facilmente estraibili in soluzione acquosa e ossidabili durante la macerazione; per questa ragione la durata e la tecnica di macerazione va accuratamente progettata.

Le quantità di antociani riscontrate, influenzate da altitudine, terreno, clone, conduzione del vigneto, metodo di vinificazione e affinamento, indicano talvolta una gestione non accurata nell'estrazione e nella stabilizzazione del colore ed una naturale tendenza a perderlo durante l'invecchiamento. La metà dei campioni presenta valori critici di pigmenti sensibili alla solforosa, con alta probabilità di decolorazione durante l'affinamento.

Per quanto riguarda l'intensità e la tonalità colorante, almeno la metà dei vini è risultata tendente all'aranciato. Il Nebbiolo è una varietà ricca di tannini, che tendono a combinarsi tra di loro. Essi causano imbrunimento del colore del vino: quando si legano agli antociani, formano composti con differente stabilità alla decolorazione a seconda dei costituenti, e determinano un colore rosso tendente all'aranciato. L'affinamento in legno giova alla polimerizzazione tra antociani e tannini e, se adeguatamente condotto, alla stabilizzazione del colore.

Il rapporto antociani/tannini riscontrato nei campioni risulta sfavorevole al colore, una caratteristica comune dei vini Nebbiolo. Il quadro degli antociani è in opposizione a quello dei tannini. Questi ultimi, che determinano l'astringenza del vino, risultano, infatti, maggiormente estraibili quando si accresce la gradazione alcolica. E' importante la modalità di esecuzione della pigia-diraspatura: l'eliminazione del raspo previene i sentori erbacei.

I campioni sono stati sottoposti ad analisi sensoriale in due sessioni di degustazioni effettuate da giudici esperti e con metodiche accurate presso l'Università. Sono stati rilevate le caratteristiche visive (colore e limpidezza), l'aroma, la sensazione in bocca (astringenza), il gradimento e il giudizio complessivo.

Il colore è stato valutato in riferimento all'annata e all'area: è risultata elevata la variabilità di tonalità e intensità dei campioni, anche all'interno di una stessa annata. Emergono comunque degli andamenti caratteristici, come la lieve tendenza ad una maggior intensità colorante nei vini più giovani, e una marcata modificazione della tonalità che mostra un trend inverso rispetto all'annata di produzione. Rispetto all'area, sono state riscontrate delle differenze che appaiono riflettere le caratteristiche produttive dei vini analizzati.

Annata e area influiscono meno sull'intensità dell'aroma: a livello qualitativo, invece, sono stati evidenziati dei pool di aromi associabili all'annata e alle tecniche enologiche previste dal disciplinare delle singole DOC.

L'astringenza non mostra differenze rilevanti, ma si riscontrano alcune distinzioni tra le zone e in relazione alle scelte enologiche. La tipologia di astringenza, invece, dipende dall'annata e dalla zona, in relazione all'affinamento svolto.

E' stata organizzata, infine, attività informativa riservata ai destinatari designati, ovvero:

1) Visita ad una cantina cooperativa per conoscere le caratteristiche e la storia della produzione locale.



2) Visita nei vigneti per apprezzare le caratteristiche forme di allevamento e i terrazzamenti.

3) Seminario tecnico con relatori qualificati (Prof. Vincenzo Gerbi, ricercatore Simone Giacosa e dott.ssa Vittoria Brugnago) i quali hanno presentato i risultati del lavoro, illustrando il profilo polifenolico e l'enologia del Nebbiolo, le tecniche di vinificazione che determinano l'estrazione e la stabilizzazione della materia colorante.

I partecipanti all'incontro sono stati una cinquantina, per la maggior parte titolari e enologi delle cantine.



Conclusioni

Il lavoro condotto ha contribuito alla conoscenza quali-quantitativa dei vini dei territori presi in esame, che mostrano grande variabilità.

Giacitura, gestione del vigneto, clima e altitudine influiscono profondamente sull'espressione del vino, ma l'impronta del vitigno è sempre riconoscibile.

Il colore è un elemento fondamentale nella valutazione di questi vini e deve essere attentamente tutelato.

Prodotti al di fuori delle aree di chiara fama, questi Nebbioli meritano attenzione: le interessanti qualità e le caratteristiche olfattive rivelano notevoli potenzialità, anche in rapporto ad altre prestigiose Denominazioni e zone di provenienza.

Questo ampio territorio di diffusione del Nebbiolo tra torinese e Valle d'Aosta, poco conosciuto, è tornato all'attenzione del mondo enologico.

L'auspicio espresso è che i produttori delle diverse aree di produzione riescano a collaborare per portare in alto il nome del vitigno e per cercare di conoscerlo sempre meglio.