

Storia, curiosità e opportunità di valorizzazione per i vitigni dimenticati del Piemonte

Anna Schneider e Stefano Raimondi

*Consiglio Nazionale delle Ricerche
Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante, Torino*



*‘Giornata della biodiversità agricola e alimentare
20 Maggio 2021*

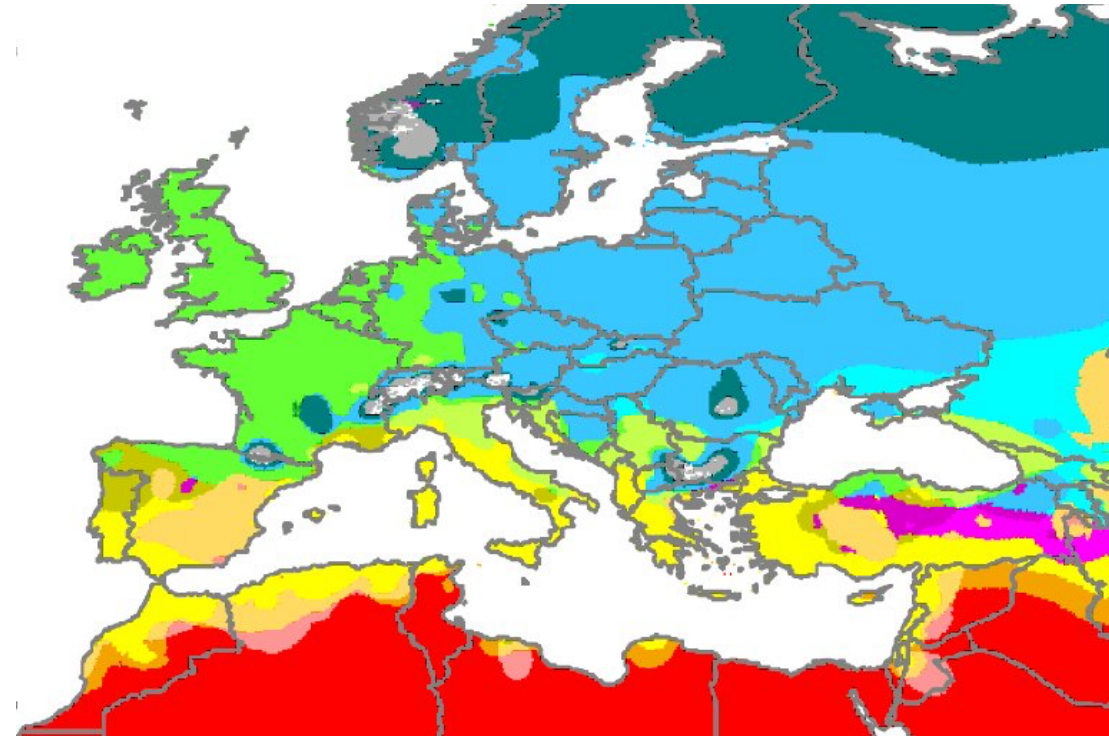
In ricordo di Moreno Soster

L'Italia: il Paese più ricco di diversità della vite (*V. vinifera*)

Paese	Superficie vitata (ha)*	Numero di varietà tradizionali originarie**
ITALIA	605.000	1.583
FRANCIA	815.000	808
GRECIA	51.000	622
SPAGNA	884.000	537
GEORGIA	48.000	471

* dati da Anderson e Nelgen, 2020

** dati da Maul et al., 2021 (*Vitis International Variety Catalogue*)



Mapa delle aree climatiche

- L'Italia è localizzata nella zona climatica adatta alla vite
- E' penisola al centro del Mediterraneo, **autostrada dell'antichità**

Piemonte: una regione ricca di varietà di vite



Oggi

45 i vitigni locali coltivati

di cui:

- Barbera
- Moscato bianco
- Dolcetto
- Nebbiolo

occupano il **75% della attuale superficie vitata regionale**
(pari a 41.000 ha)

1875-1887

Inventario dei “Bollettini Ampelografici”

Provincia	Numero di vitigni locali censiti
Asti-Alessandria	130
Novara-Vercelli-Biella	110
Cuneo	110
Torino	370
Totale	720



Collezione di vitigni di Grinzane Cavour
900 accessioni, 550 vitigni diversi

L'attività per Germonte 2



Collezione di vitigni di Grinzane Cavour

Vurpin

Lambrusca pignata

Gris

Rossoletta

Zanello

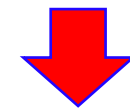
Rastajola

Moissan

Millegusti



**Anagrafe nazionale
della biodiversità**



On-line

Quale il valore di questa grande raccolta di biodiversità?



Non solo un valore genetico ... ma anche:

1. Un valore economico: riportare in coltura uve da vitigni «dimenticati»



Prodotti di nicchia ma di buona redditività

2. Un valore storico e culturale per il territorio:



Il fascino dello «story telling»

Vini «nuovi» da vitigni «antichi»



Baratuciàt



Gamba di pernice



Uve da tavola «a chilometro zero»



Barbarossa astigiana:
la più remunerativa sul mercato
torinese di fine 1800



Grisa o Grec rouge: fulvi colori
fiamminghi e fama di
«uva meravigliosa»



Cipriana: perfetta
«sotto grappa»



2. Valore storico e culturale: la storia dei vitigni «antichi»

Vitigni viaggiatori (stranieri)



Cipriana
(Piemonte)



Apesorgia



Balaran
(Piemonte)



Prunesta



Pupa 'd cagna
(Piemonte)



Parmak



La maggior parte coltivati in Piemonte **sono nativi (autoctoni)**

Origine genetica dei vitigni piemontesi



Cocalona nera
genitore del Barbera



Barbera



Moissan
genitore del Dolcetto



Dolcetto

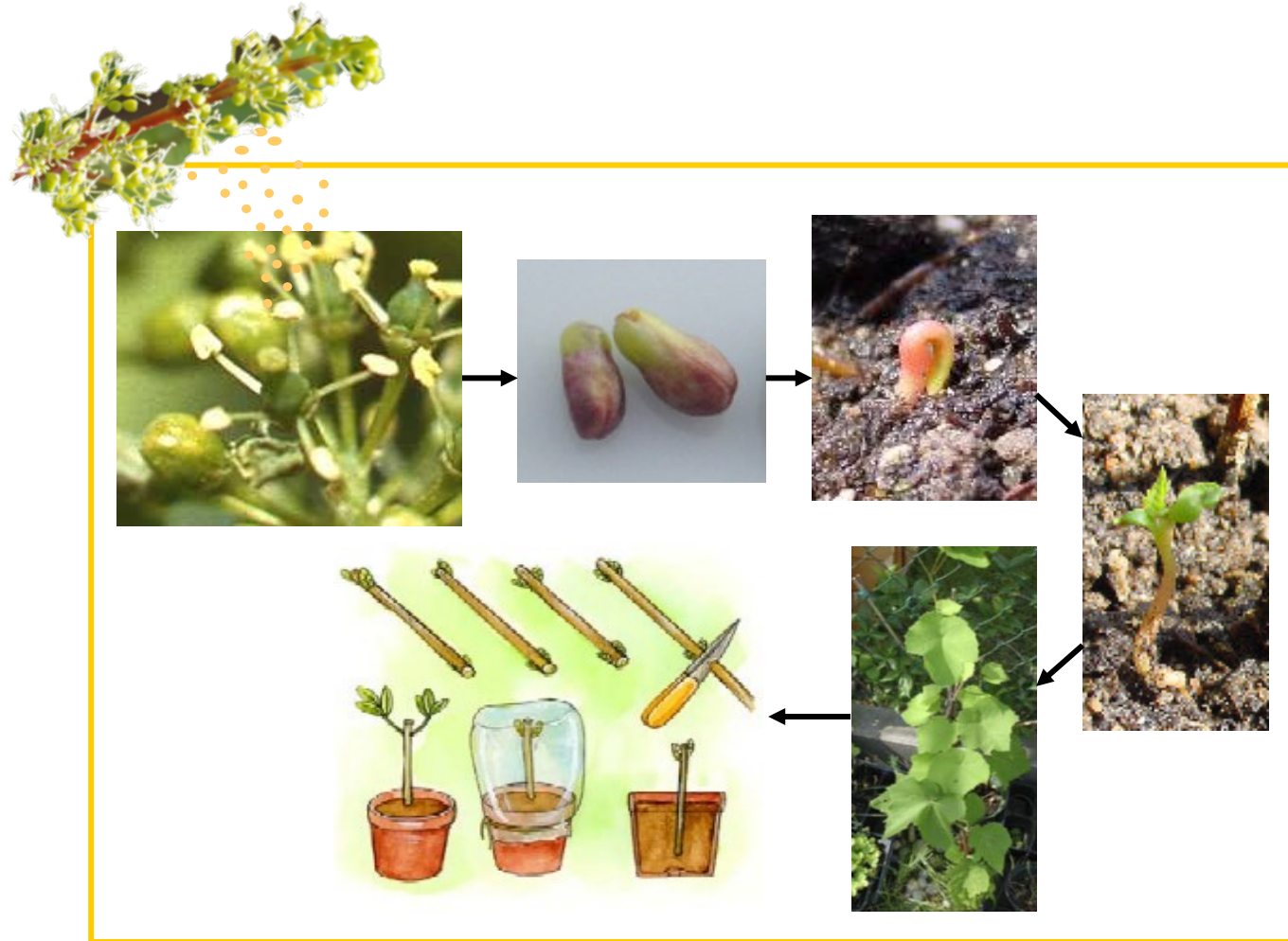
Fratelli del Barbera

- Riesling italico
- Vespolina
- Uva rara
- Moradella
- Moscato nero d'Acqui
- ecc. ecc.

Fratelli del Dolcetto

- Bonarda
- Doux d'Henry
- Neretto di Salto
- Neirera
- ecc. ecc.

La maggior parte dei vitigni nasce così:



- 1. Fecondazione incrociata** (ovario di un vitigno, polline di un altro)
- 2. Sviluppo di un semenzale**
- 3. Propagazione vegetativa:** per talea, innesto, ecc.

Un evento spontaneo  vitigni tradizionali (Barbera, Dolcetto, Chardonnay, ecc.)

Vitigni piemontesi: nativi e di vecchia origine



Sacra di San Michele

Medioevo: Nebbiolo, Grignolino



Mole Antonelliana

Rinascimento e Barocco:
Dolcetto, Barbera, Freisa



Reggia di Venaria Reale

Regno d'Italia e Torino capitale: Brachetto, Croatina, Ruché

Collezione di vitigni di Grinzane Cavour



Vi aspettiamo!

Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura

OBIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE

MENU

IT

ANNO INTERNAZIONALE DELLA FRUTTA E DELLA VERDURA 2021

Frutta e verdura, alimenti essenziali della tua dieta.