



Accademia Italiana della Vite e del Vino

Gli spumanti piemontesi “metodo classico”

Asti 27 Ottobre 2012

ore 9.00

Camera di Commercio di Asti

***Progetto Tradizione Spumante in Piemonte:
verifica di selezioni clonali di Pinot nero in
differenti areali viticoli di Langa e Monferrato
nel periodo 1992-2012***

L. CORINO, M.R. LOTTERO, G. MALERBA

Il Piemonte visto dalle Alpi





Carta geologica schematica del Piemonte

1. Alluvioni

2. Sedimenti continentali-complesso villafranchiano

3. Sedimenti marini-argille e sabbie

4. Sedimenti evaporatici e continentali

5. Sedimenti marini-Marne di S. Agata

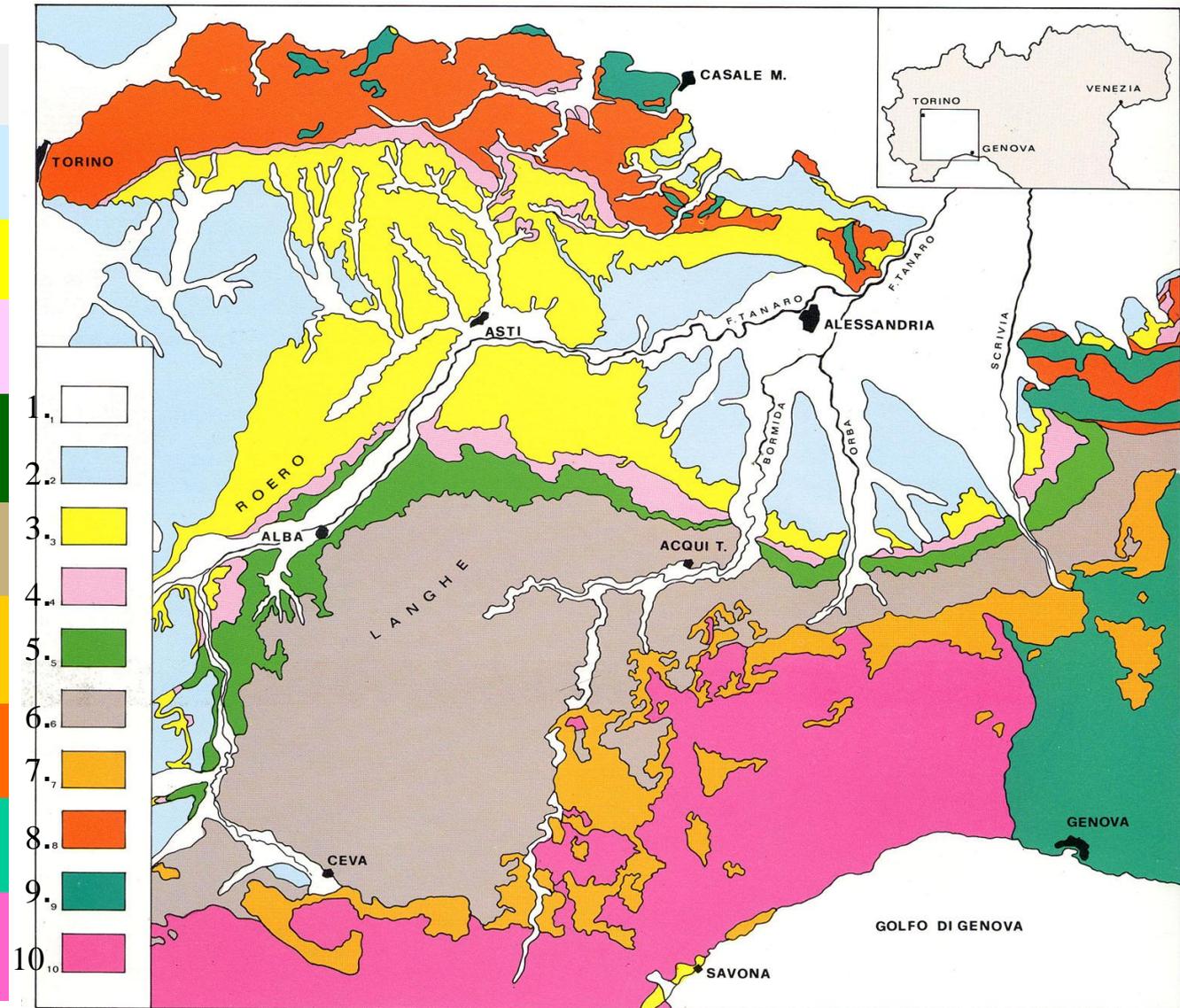
6. Sedimenti marini e torbiditici delle Langhe

7. Sedimenti continentali e marini sabbiosi conglomeratici

8. Sedimenti marini marnosi, carbonatici e torbiditici

9. Unità Liguri argillose e torbiditiche

10. Unità Alpine



Schema geologico semplificato del Piemonte sudorientale
(da Boccaletti & Coli 1982, Cavallo et al. 1986)









Il progetto si concretizza il 5 marzo 1990 da sagace azione di presa di responsabilità da parte di **7 Case Spumantistiche Piemontesi**: *Cinzano, Contratto, Fontanafredda, Gancia, Martini & Rossi, Riccadonna, Vini Banfi.*

Dimostrare, attraverso ricerche rigorose, la vocazionalità dei vitigni *Pinot nero* e *Chardonnay* per la produzione di spumanti Metodo Classico.

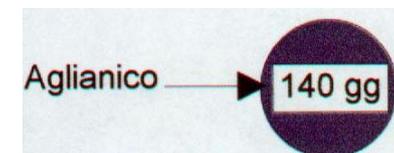
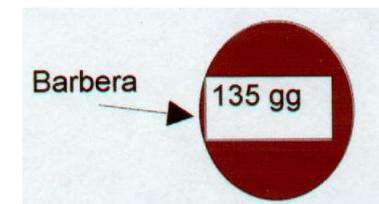
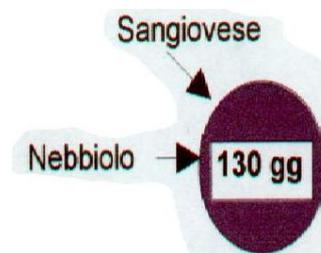
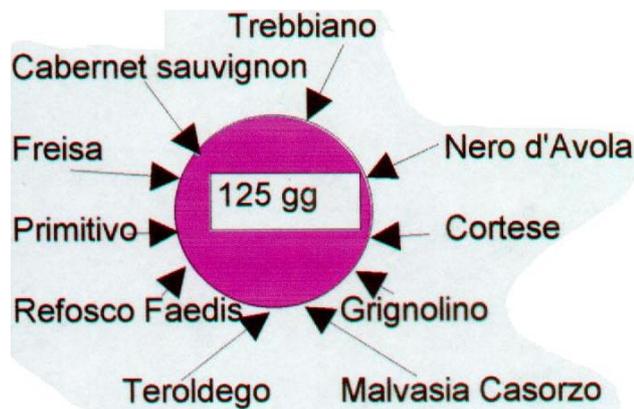
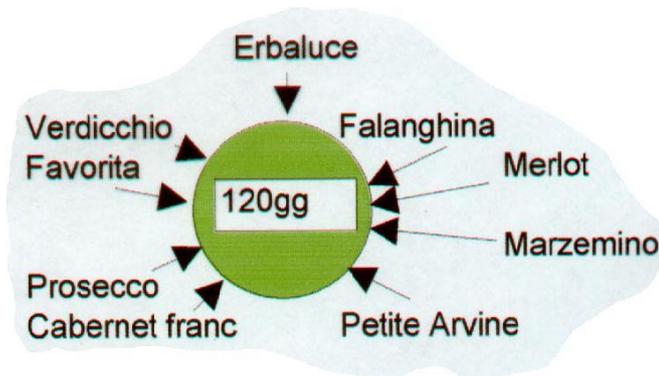
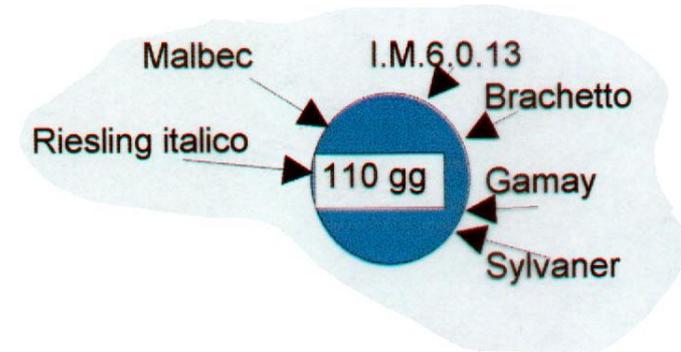
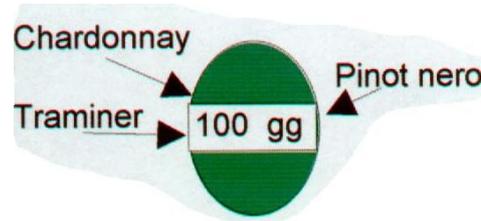
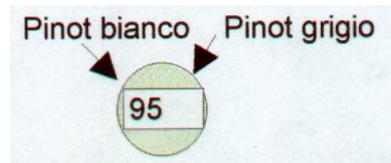
Affidamento incarico dal Progetto all'**Istituto Sperimentale per la Viticoltura.**

1992, primavera, i **vigneti sperimentali** (19 ettari) che nel 1994 diventeranno **54** ettari.

- selezioni clonali : ENTAV 236,292,375,386,521,459,52,115,113,667
con prevalenza p.i. 41 B
R4, R14, R19, R9 su p.i.161-49
- schema a blocchi randomizzati con 4 ripetizioni
- allevamento contropalliera con vegetazione assurgente
- potatura guyot archetto albese
- densità 4200 – 4600 piante / ettaro
- 85 % Pinot nero , 15% Chardonnay

campione n°		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
		Fubine	Fubine	Culasso	Culasso	Culasso	Culasso	Germano	Germano	Germano	Germano	Germano	Galliano	Galliano	Galliano	Galliano
				basso		alto		sotto		sopra		nera	rossa		bianca	
profondità del prelievo	cm	60	30	30	60	30	60	30	60	30	60	nera	30	60	30	60
Granulometria Metodo Bojucos																
Sabbia	%	24.4	23.1	32.5	33.6	37.6	41.8	31.6	30.2	29.3	29.3	24.4	31.4	31.4	40.7	44.9
Limo	%	50	47.4	46.1	42.9	45.3	43.3	51.9	46.3	49.5	45.2	51	52.9	49.4	43.8	42
Argilla	%	25.7	29.5	21.5	23.5	17.1	14.9	16.5	23.5	21.2	25.5	24.6	15.7	19.2	15.5	13.2
pH		8	8	7.9	7.9	8	8	8.1	7.9	8.1	7.9	8	8	7.9	8.1	8
Carbonato di Ca totale	%	2.57	4.12	16.66	14.51	20.24	25.64	21.76	19.41	11.76	11.37	10.99	3.28	7.71	9.45	11.18
Sostanza organica	%	0.85	0.68	1.53	1.45	1.38	0.89	0.85	1.68	1.34	1.38	1.38	0.69	1.15	0.8	0.41
Carbonio organico	%	0.49	0.39	0.89	0.84	0.8	0.52	0.49	0.97	0.78	0.8	0.8	0.4	0.67	0.47	0.24
Azoto Totale	%	0.034	0.038	0.12	0.092	0.075	0.054	0.053	0.07	0.059	0.095	0.103	0.045	0.049	0.036	0.032
Rapporto C/N		14.5	10.3	7.4	9.2	10.7	9.6	9.3	13.9	13.2	8.4	7.8	8.9	13.7	12.9	7.5
Capacità di scambio Cationico	meq/100 g	21.4	22.9	17.5	17.2	12.1	10	14.6	15	16.7	16.8	19	17.6	18.4	15.4	15.3
Calcio Scambiabile	meq/100 g	17.89	18.35	19.11	19.12	15.51	12.93	15.67	17.12	18.49	18.55	19.8	19.14	15.98	16.36	19.17
Calcio Scambiabile	p.p.m	3585	3678	3830	3832	3108	2591	3140	3430	3705	3717	3968	3835	3202	3278	3842
Calcio Scambiabile	% C.S.C	83.61	80.24											86.74		
Magnesio Scambiabile	meq/100 g	4.91	5	0.91	0.93	0.82	0.8	1.18	1.26	1.23	1.2	1.4	0.73	0.56	0.62	0.66
Magnesio Scambiabile	p.p.m	598	608	111	113	100	98	144	153	150	146	170	89	69	75	81
Magnesio Scambiabile	% C.S.C	22.97	21.85	5.19	5.42	6.78	8.04	8.12	8.41	7.4	7.13	7.34	4.15	3.07	4.02	4.34
Potassio scambiabile	meq/100 g	0.15	0.2	0.22	0.27	0.21	0.25	0.23	0.21	0.24	0.29	0.37	0.22	0.22	0.24	0.22
Potassio scambiabile	p.p.m	57	77	86	104	81	96	88	80	92	113	145	86	88	93	86
Potassio scambiabile	% C.S.C	0.68	0.86	1.25	1.56	1.72	2.46	1.55	1.37	1.41	1.72	1.95	1.24	1.22	1.55	1.43
Saturazione Basica	%													91.03		
Ca/Mg		3.64	3.67	21	20.56	18.87	16.12	13.26	13.6	14.98	15.48	14.16	26.22	28.28	26.51	28.92
Ca/K		123.4	93.15	87.27	71.63	74.57	52.76	69.64	83.49	78.67	64.41	53.36	87.38	71.34	68.72	87.55
Mg/K		33.89	25.36	4.16	3.48	3.95	3.27	5.25	6.14	5.25	4.16	3.77	3.33	2.52	2.59	3.03
Fosforo Assimilabile	p.p.m	5	6	7	4	5	3	3	3	5	7	17	8	4	6	7
Anidride Fosforica assimilabile	p.p.m	11	14	16	9	11	7	7	7	11	16	39	18	9	14	16

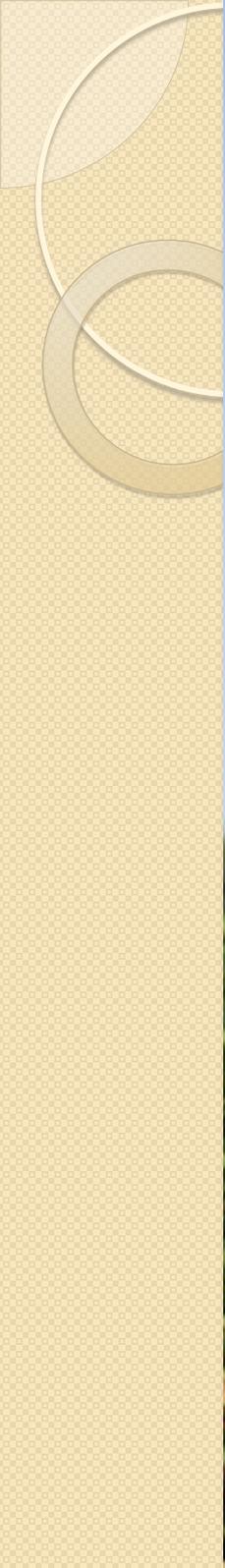
AMPELOGRAFIA: differenze medie varietali, in giorni, nel periodo fioritura-maturazione.



















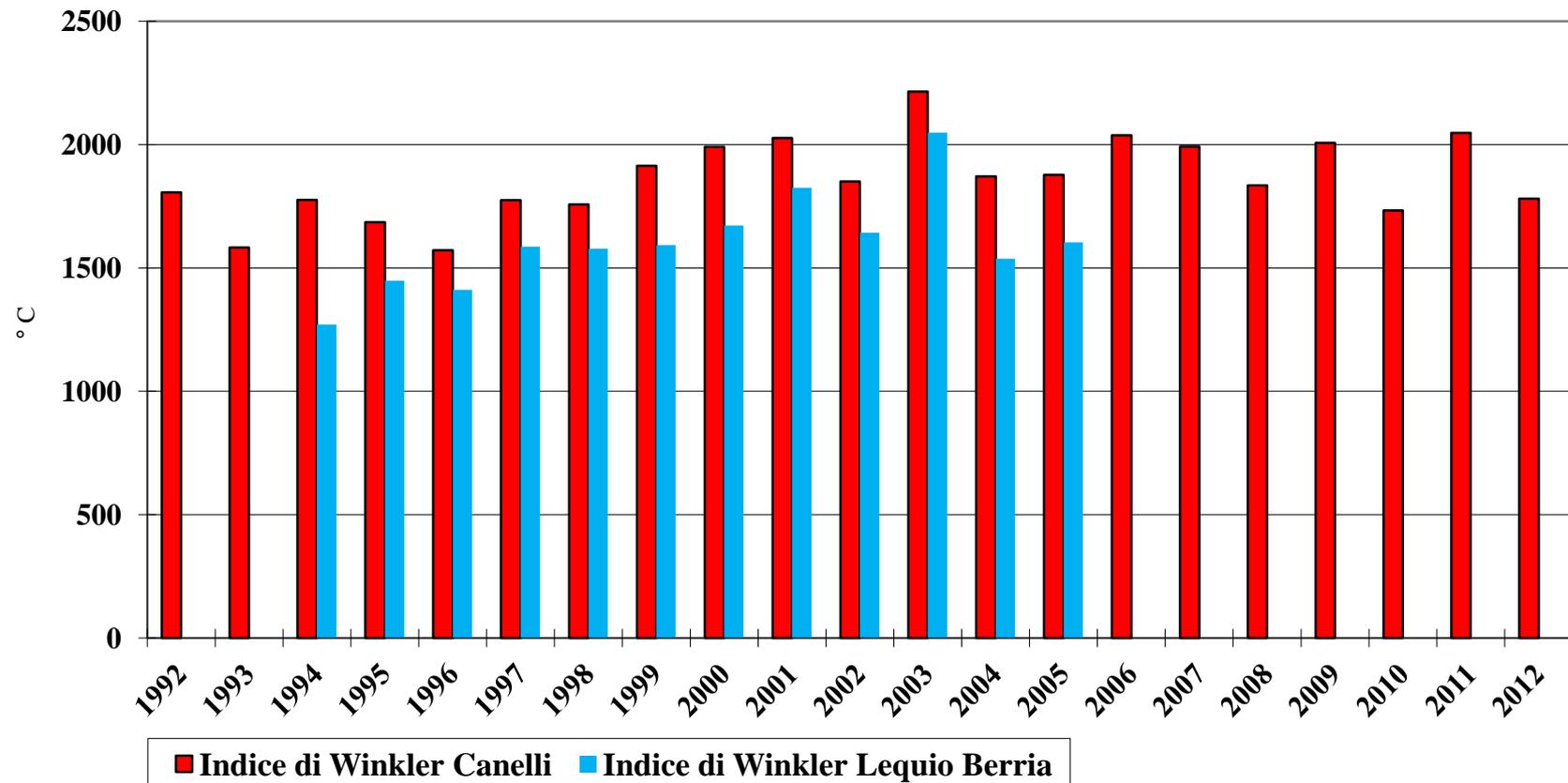






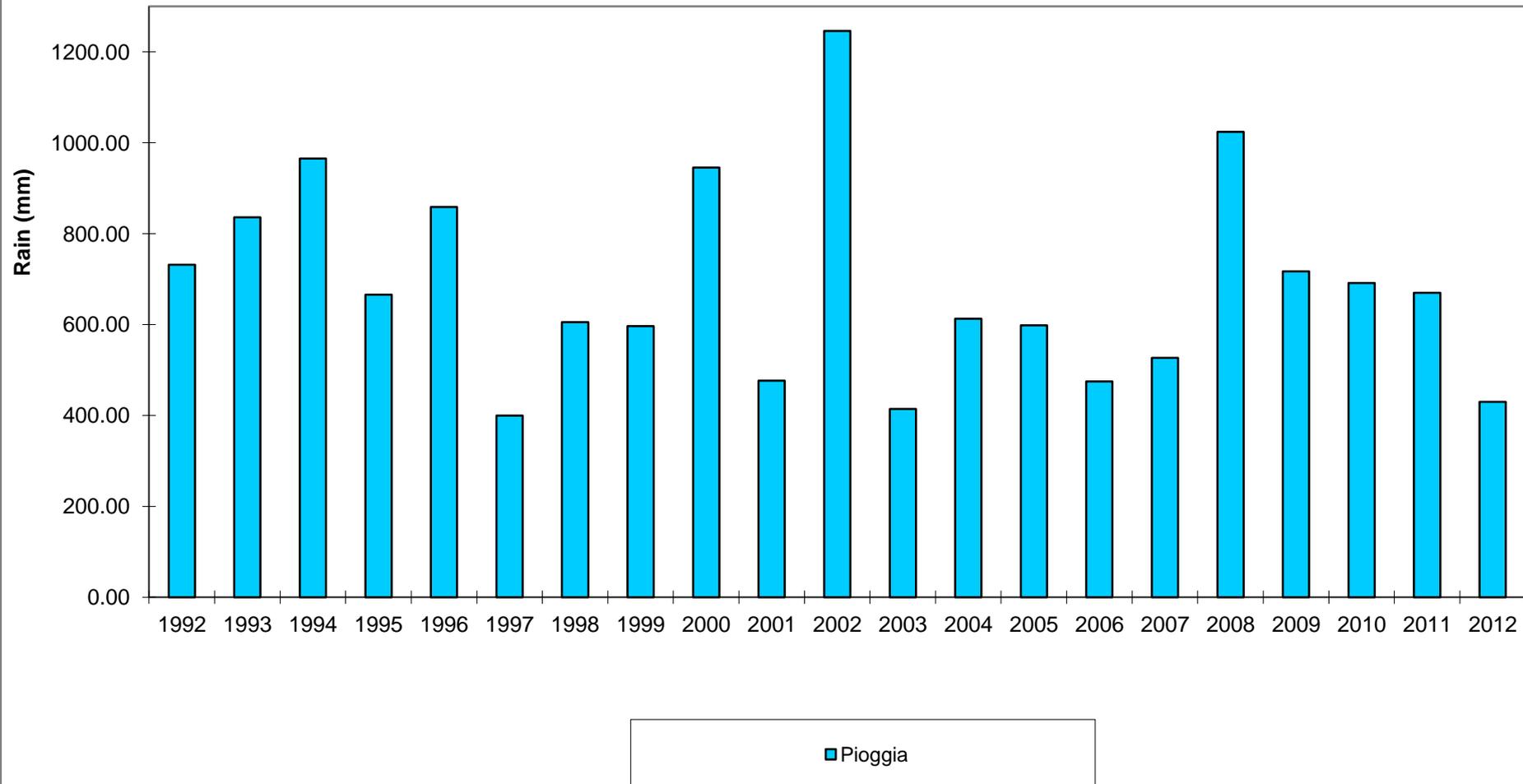
Progetto Tradizione Spumante

**Graf. 1 - Canelli - Indice Winkler dal 1992 al 2012 (30 settembre)
Lequio Berria - Indice Winkler dal 1994 al 2005**



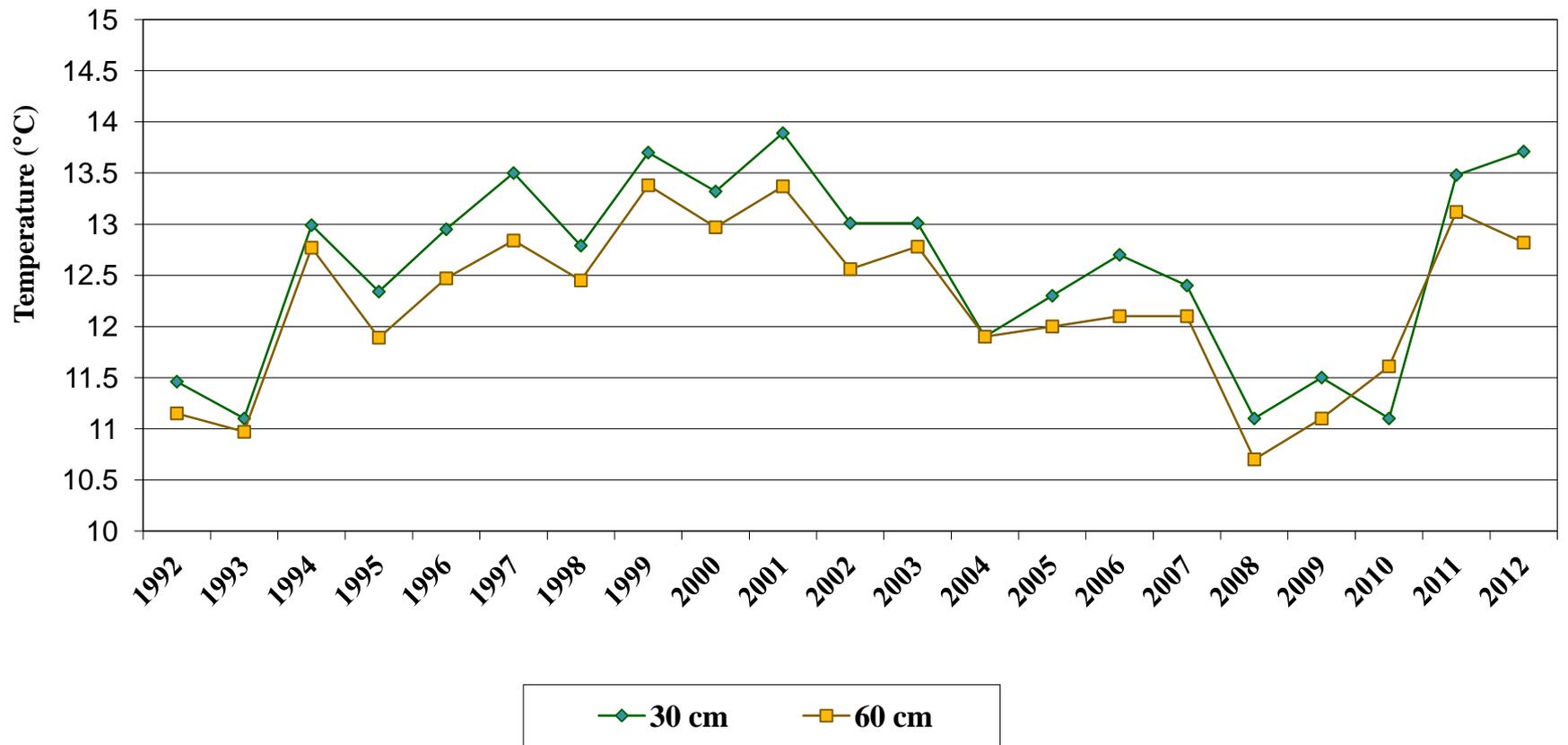
Progetto Tradizione Spumante

Graf. 2 - Canelli Precipitazioni dal 1992 al 2012 (21 ottobre)



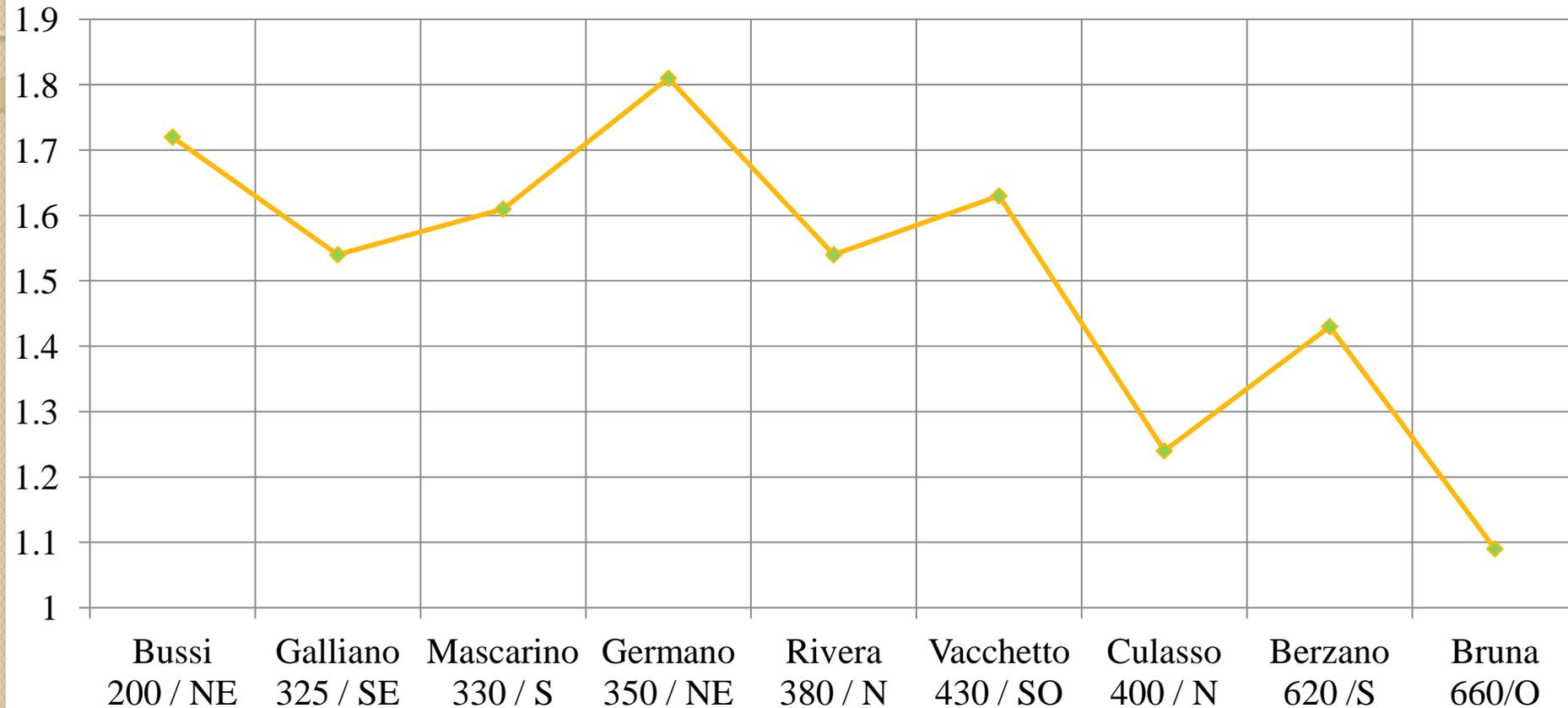
Progetto Tradizione Spumante

Graf. 3 - Canelli - Andamento delle temperature del terreno a 30 e 60 cm di profondità nel periodo 1992 - 2012 (30 settembre)



Progetto Tradizione Spumante

*Graf. 4 - Cloni di Pinot Nero : fertilità in relazione agli ambienti
(m.s.l.m. / esposizione)*



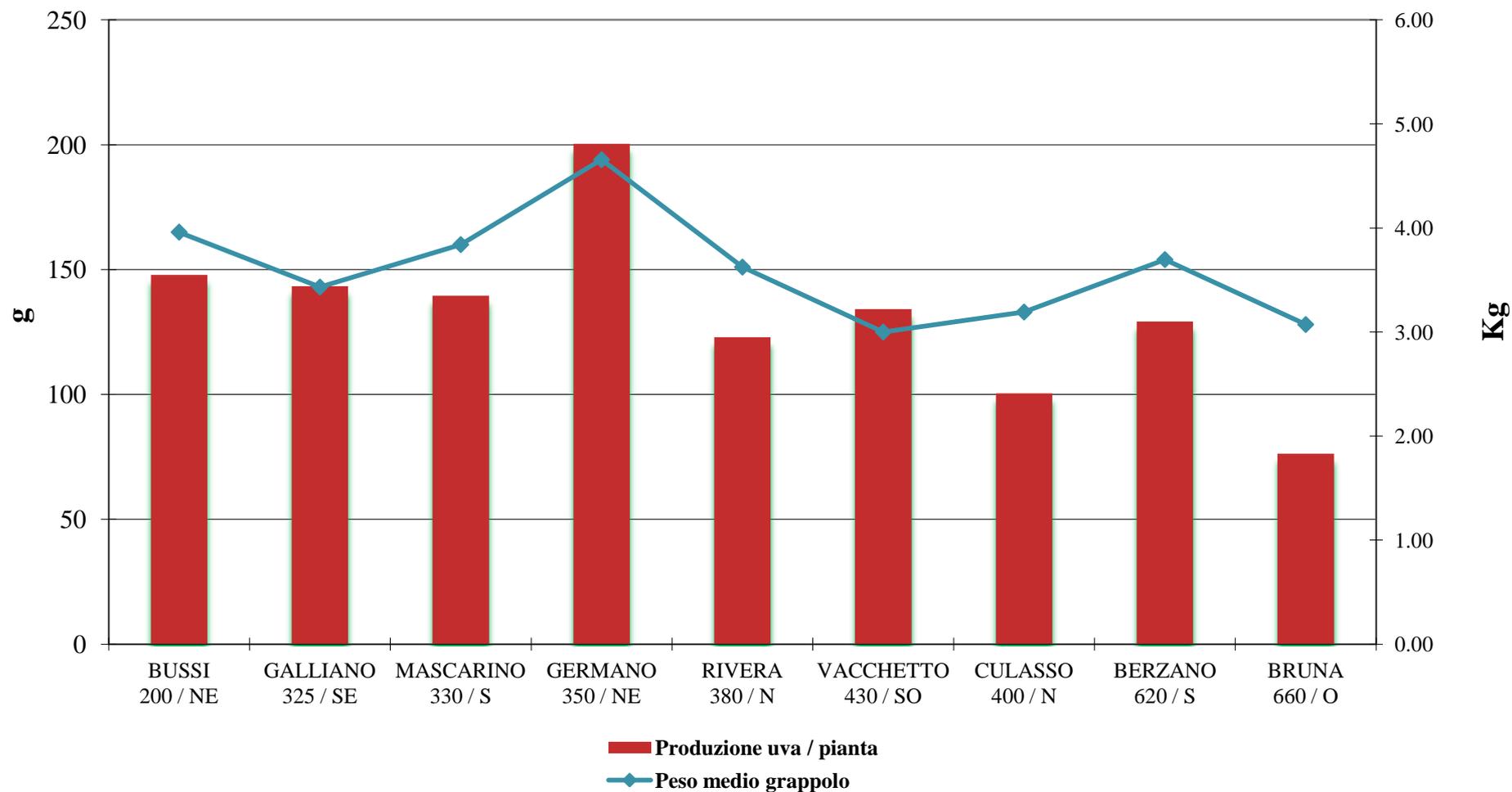
Progetto Tradizione Spumante

Tab. 1 – Cloni di Pinot nero: valori comparativi

<i>CLONI</i>	<i>fertilità</i>	<i>peso x acino</i>	<i>peso x grappolo</i>	<i>prod. uva /pianta</i>	<i>indice RAVAZ</i>
		<i>g</i>		<i>Kg</i>	
A = 236	1,58 a	1,50 a	147,9 a	3,41 a	4,8
B = 292	1,63 a	1,41 bc	142,7 a	3,10 b	4,35
C = 375	1,51 a	1,42 bc	139,2 a	3,23 b	4,42
D = 386	1,54 a	1,39 c	119,9 c	2,57 d	3,38
E = 521	1,58 a	1,37 c	123,2 b	2,70 d	3,44
F = 459	1,65 a	1,49 ab	141,4 a	2,93 c	3,81
G = 52	1,55 a	1,51 a	140,7 a	2,89 c	3,75

Progetto Tradizione Spumante

Graf. 5 – Pino nero : produzione uva / pianta e peso medio grappolo in relazione agli ambienti in osservazione



Progetto Tradizione Spumante

Tab. 2 – Pinot nero: parametri medi sui mosti in relazione agli ambienti

	Bussi	Galliano	Mascarino	Germano	Rivera	Vacchetto	Culasso	Berzano	Bruna
	200 / NE	325 / SE	330 / S	350 / NE	380 / N	430 / SO	400 / N	620 / S	660 / O
<i>Zuccheri</i>	18,4	18,3	19,7	18	19,8	17,8	16,8	18,3	15,72
<i>pH</i>	3,23	3,04	3,24	3,13	3,1	3,16	3,06	3,08	3,11
<i>Ac. Totale</i>	8,61	10,03	9,25	9,49	8,61	9,77	11,44	10,08	11,09

Considerazioni

Il periodo considerato, almeno venti anni, è stato caratterizzato da un'importante variabilità climatica soprattutto per la temperatura dell'aria, molto meno per quella del terreno.

E' stata evidenziata una importante variabilità tra i siti colturali scelti.

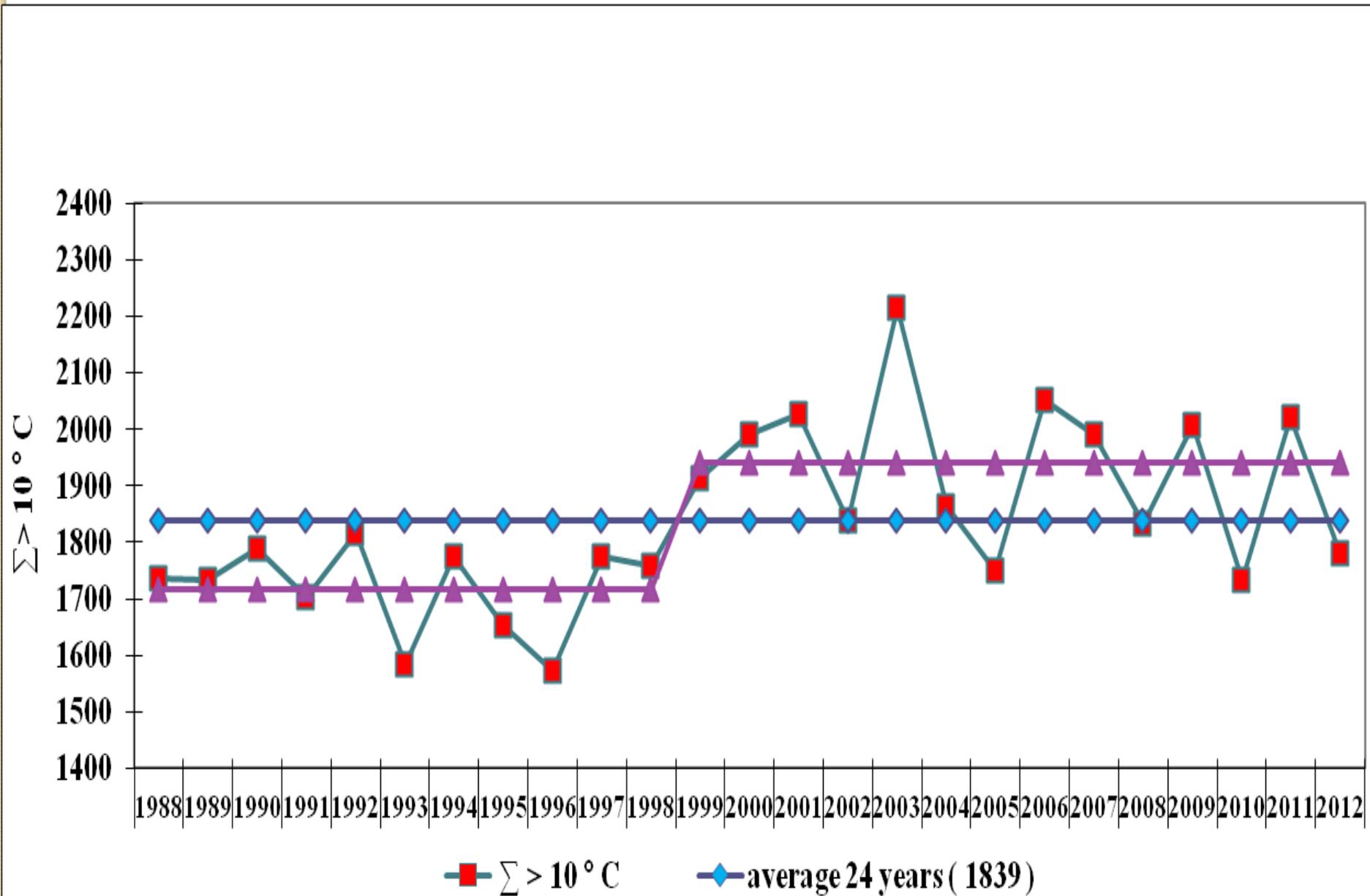
Tutte le selezioni clonali hanno mostrato comportamenti favorevoli e produzioni regolari.

Si sono distinti i cloni 236, 292 e 375 per una capacità produttiva particolarmente elevata mentre le selezioni 386 e 521 sono risultate più regolari.

Il clone 459 ha mostrato un grande equilibrio nella produzione e nelle sintesi.

Progetto Tradizione Spumante

Graf. 6 - Canelli (At) – Variabilità climatica registrata nel periodo 1988 – 2012 *



Il clone 52, caratterizzato da vegetazione assurgente spesso anche per il grappolo, ha trovato molti consensi tra i viticoltori (diminuzione costi colturali)











Tra le problematiche che hanno favorito l'invecchiamento e la morte di alcuni ceppi si segnala il gruppo dell'esca e alcuni fitoplasmii, molto più frequenti nelle zone più basse e su terreni di strutture difficili o fertili.

Le perdite di piante a venti anni dall'impianto oscillano tra il 5 – 7% nei vigneti più in quota e ben gestiti.

Viceversa e soprattutto su terreni da paleosuoli tale percentuale sale anche al 18 %.

Tra i cloni con più perdita vi sono state le selezioni 113 e 115.



E' stato verificato come nelle zone ad altimetria più importante o comunque più temperate, si raggiungono migliori equilibri produttivi e di riserve per la pianta.







	<i>Invaiaatura</i>	<i>Vendemmia</i>
<i>Champagne</i>	settembre 2 - 7 (14)	settembre 29 - ottobre 5 (11)
<i>Alta Langa</i>	luglio 26 - 31	agosto 24 - settembre 5





Il Progetto è stato anche occasione di stimolare una viticoltura più consapevole dei valori ambientali e della conservazione della bontà dei terreni ad utilizzo viticolo (QBS).

Ringraziamenti

Case Spumantistiche Storiche Piemontesi: Cinzano, Contratto, Fontanafredda, Gancia, Martini&Rossi, Riccadonna e Vini Banfi.

Regione Piemonte , Assessorato Agricoltura

Viticoltori : tutti i partecipanti con i vigneti sperimentali (54 ettari) ed in particolare : Avezza, Balbo, Berzano, Biamino, Bruna, Bussi, Capra, Cerutti, Chiarle, Culasso, Dagelle, Franchini, Galliano, Gallo, Germano, Mascarino, Negro, Novelli, Reggio, Paonessa, Rivera, Serra, Servetti, Solito, Vacchetto

Studio Giancarlo Montaldo

Consorzio Alta Langa