agricultura.it
IL GIORNALE DELL'AGRICOLTURA ITALIANA

Vino. Consorzio Albeisa e Collezione Grinzane Cavour ancora insieme per la ricerca dei vitigni rari

di **Redazione** - 8 Febbraio 2022

ALBA (CN) – Valutare le potenzialità enologiche e le caratteristiche chimico-fisiche e sensoriali di vitigni rari rinvenuti sul territorio e coltivati nella collezione e applicare diverse tecniche di vinificazione ad uno stesso vitigno per individuare le modalità che permettono di esprimerne al meglio le sue potenzialità. Questi gli obiettivi alla base del progetto di ricerca che è stato presentato in occasione di Nebbiolo Prima, evento di anteprima internazionale delle nuove annate in commercio di Barolo, Barbaresco e Roero promosso dal Consorzio Albeisa che si è tenuta ad Alba dal 27 al 30 gennaio scorsi.

Condotta dai ricercatori del Cnr, Anna Schneider e Stefano Raimondi, e dal dott. Alberto Caudana della cantina sperimentale Bonafous dell'Università di Torino, la ricerca è partita ormai dal 2003. "Un progetto ambizioso e di profondo interesse scientifico – racconta **Marina Marcarino** Presidente di

Albeisa – che si inserisce nel contesto della sempre crescente collaborazione tra Albeisa e la Collezione Ampelografica Grinzane Cavour, una tra le più grandi collezioni di vitigni che abbiamo l'onore di ospitare nel nostro territorio e che ha proprio lo scopo di salvaguardare risorse genetiche minacciate di scomparsa".

A partire dal 2003, come detto, sono state effettuate, con finanziamenti della Regione Piemonte, prove di vinificazione in purezza di alcuni vitigni rari presenti in campi sperimentali sul territorio piemontese, realizzate all'interno della cantina del centro Bonafous strutturata ad hoc per la ricerca. Un vero e proprio laboratorio dove sono vinificate piccole quantità di uva, solitamente da 30 a 100 kg, impiegando attrezzature e tecniche simili a quelle delle grandi cantine.

"Tutte le vinificazioni realizzate – spiega **Alberto Caudana** referente del progetto – sono sottoposte a tracciabilità di processo attraverso un sistema integrato per la raccolta dei dati e la gestione del flusso di vinificazione. In questi anni abbiamo effettuato vinificazioni in bianco, vinificazioni in rosato, vinificazioni in rosso ma anche vinificazioni per vini dolci parzialmente fermentati, per vini dolci passiti, per vini dolci alcolizzati e spumantizzati con metodo classico. Tutto questo lavoro ha permesso di raccogliere preziosissime informazioni di natura biologica e genetica relativamente alle caratteristiche colturali e alle potenzialità enologiche di vitigni poco conosciuti o di processi tecnologici innovativi."

Una sinergia quella tra il Consorzio Albeisa e la Collezione Grinzane Cavour che dura ormai da anni e che vede la realtà consortile impegnata in prima linea nel sostenere la Collezione anche attraverso la cura dei vitigni antichi e rari presenti in questo museo a cielo aperto oltre che attraverso la promozione delle attività scientifiche che lì si realizzano. Durante l'anteprima, la stampa internazionale ha potuto degustare i vini frutto di questa sperimentazione quali il Liseiret 2021 nella versione spumante, il Pignolo Spano 2021 e perfino un Pignolo Spano 2008 ottenuto dalle citate precedenti ricerche.

Iscriviti alla newsletter di Agricultura.it

Iscriviti alla newsletter di Agricultura.it per ricevere gli aggiornamenti sulle ultime notizie dal mondo rurale.

Email

ISCRIVITI!

Redazione

https://www.agricultura.it