



CARTELLA STAMPA

ASSOCIAZIONE VERDUNO È UNO
10 settembre 2026 - Verduno Pelaverga DOC Time
VERDUNO PELAVERGA DOC - L'UNICITÀ HA UN LUOGO: VERDUNO

Un vitigno raro, un territorio circoscritto, una geologia sorprendentemente articolata e un vino che, nel calice, restituisce con immediatezza il carattere del luogo in cui nasce. È questa la storia del **Verduno Pelaverga DOC**, una delle denominazioni più piccole e identitarie del Piemonte, legata indissolubilmente al territorio di Verduno, Roddi e La Morra e al **Pelaverga Piccolo**, varietà che proprio qui ha trovato il proprio ambiente d'elezione.

La sua unicità non è soltanto nella rarità del vitigno o nelle dimensioni dell'areale produttivo. È nel rapporto particolarissimo che si è creato fra **varietà, suolo, esposizione e microclima**.

A Verduno, infatti, il crinale su cui sorge il paese divide due mondi profondamente diversi: due versanti, due origini geologiche, due condizioni pedologiche e due microclimi. È all'interno di questo piccolo e complesso mosaico che il Pelaverga Piccolo esprime i propri tratti più riconoscibili: freschezza, eleganza e una caratteristica speziatura, dall'inconfondibile nota di pepe, che rappresenta la sua firma aromatica.

Questa identità è custodita e valorizzata dall'**Associazione Verduno è Uno**, che riunisce i produttori impegnati nella tutela della denominazione e nella promozione del suo territorio.

UN TERRITORIO, DUE MONDI - La geologia come chiave dell'unicità

L'unicità di Verduno comincia dalla terra.

La particolare posizione geografica del paese determina una vera e propria cesura territoriale: il crinale su cui è adagiato l'abitato separa **due mondi geologici, due**

paesaggi, due condizioni pedologiche e due realtà microclimatiche.

A spiegarne le caratteristiche è **Edmondo Bonelli**, che ha studiato la relazione fra geologia, suoli, clima e comportamento della vite nel territorio.

Sul versante rivolto verso la Langa del Barolo prevalgono rocce sedimentarie stratificate, ricche soprattutto di limo, carbonato di calcio e argilla: sono le **Marne di Sant'Agata fossili**, nella loro versione laminata.

Il versante occidentale presenta invece una geologia profondamente diversa, caratterizzata dalla presenza del **gesso**, con la formazione della Vena del Gesso e quella dei Conglomerati di Cassano Spinola. Il gesso compare inoltre anche in alcune aree al di sotto dell'abitato e nella zona delle Rocche dell'Olmo.

Questa diversa origine geologica determina suoli con caratteristiche differenti.

Sul versante occidentale sono presenti terreni profondi, ricchi di limo, argilla e solfato di calcio, che nel corso del tempo hanno subito una lunga evoluzione. La moderata pendenza del versante ha favorito processi di alterazione e trasformazione del suolo, con un aumento della componente argillosa, della fertilità e della capacità di trattenere l'acqua.

Anche il microclima è differente: l'esposizione ai venti umidi e freschi provenienti dalla pianura cuneese contribuisce a creare un ambiente più umido e fresco, con una maggiore disponibilità idrica nel terreno.

Sul versante sud-sud-est le condizioni cambiano radicalmente. La maggiore pendenza mantiene i terreni più vicini alla marna di origine, chiari, poco alterati, meno fertili e più asciutti. L'esposizione verso l'interno della Langa crea inoltre un ambiente maggiormente protetto dai venti occidentali.

Anche qui, tuttavia, la vicinanza del Tanaro contribuisce a mantenere condizioni di umidità dell'aria sensibilmente superiori rispetto ad altre zone della Langa albese.

È dunque la **straordinaria compresenza di condizioni differenti in uno spazio così ristretto** a rappresentare uno degli elementi più importanti per comprendere l'identità vitivinicola di Verduno.

IL VITIGNO

L'origine del nome *pelaverga* si legherebbe secondo alcune fonti al latino *pellis virga*, e farebbe riferimento a una particolare tecnica adottata per favorire la maturazione delle uve, che consisteva nella parziale pelatura dei ramoscelli della vite.

Come *pelaverga* si conoscono in Piemonte due diversi vitigni autoctoni dalle caratteristiche genetiche e morfologiche autonome, coltivati in due zone distinte: per uno si utilizza l'aggettivo "grosso" e per l'altro "piccolo", a sottolineare la differenza principale che sta nelle dimensioni dell'acino.

Il ***pelaverga grosso*** è originario delle zone pedemontane del Saluzzese, in provincia di Cuneo; nel Torinese è detto Cari, da Chieri, l'altro storico bacino di allevamento.

La tradizione lega l'introduzione e la diffusione in Langa del ***pelaverga piccolo*** all'opera del beato Sebastiano Valfrè nel Settecento, che lo avrebbe portato dal Saluzzese nella natia Verduno: gli studi (Mannini et al. 1991) dimostrano in realtà l'estraneità del *pelaverga piccolo* rispetto al *pelaverga grosso*: il *pelaverga piccolo* ha caratteristiche ampelografiche, agronomiche ed enologiche proprie, tanto da farne una cultivar a sé stante.

È un vitigno adattabile e versatile, di grande vigore. Per via del germogliamento tardivo ha una buona protezione dalle gelate primaverili; la produttività è elevata e costante. È allevato per lo più a controspalliera. Si caratterizza per grappoli di dimensioni medio-grandi, di forma conica o piramidale allungata, alati e compatti. L'acino è medio-piccolo, sferoidale o ellissoidale, con buccia di medio spessore con sfumature viollette e molto pruinosa. Censita come varietà medio-tardiva, normalmente l'epoca di raccolta si situava nella prima decade di ottobre, dopo il dolcetto. Attualmente la finestra vendemmiale si sta anticipando attorno alla seconda metà di settembre.

I due *pelaverga*, grosso e piccolo, sono stati ufficialmente registrati nel Catalogo nazionale delle varietà di vite tra il 1981 e il 1994.

LA DOC VERDUNO PELAVERGA

Approvato per la DOC con Decreto Ministeriale del 20/10/1995 (e successivamente aggiornato con le modifiche del 2007, 2011, 2014 e 2015), il disciplinare del **Verduno Pelaverga DOC** (o Verduno) isola un piccolo areale di produzione che include il territorio del comune di Verduno e una porzione sita nei comuni contigui di Roddi e La Morra.



Si prevede una sola tipologia, il rosso fermo-secco ottenuto da uve *pelaverga piccolo* per almeno l'85%. Al restante 15% possono contribuire altre varietà a bacca nere idonee alla coltivazione nella regione Piemonte, ma quasi tutti i vini in commercio sono da *pelaverga piccolo* in purezza. Non sono specificati nel disciplinare i tempi minimi di affinamento e il tipo di contenitore da utilizzare per la maturazione.

LA FIRMA DEL PEPE

Se c'è un elemento che più di ogni altro identifica il Verduno Pelaverga DOC, è la sua **speziatura**. Il vino presenta un colore rubino tenue, con sfumature violacee, e un profilo aromatico immediatamente riconoscibile. Il descrittore più ricorrente è il **pepe**, bianco e verde, ma il quadro aromatico può richiamare anche curry e coriandolo. La ricerca scientifica offre un interessante riscontro a questa caratteristica sensoriale. Uno studio condotto dal ricercatore Maurizio Petrozziello, ha rilevato nel Verduno Pelaverga DOC una concentrazione di circa **40 ng/L di rotundone**, composto associato alla caratteristica nota pepata. La soglia olfattiva indicata nello studio è di circa **16 ng/L nel vino**: la concentrazione riscontrata risulta quindi superiore alla soglia di percezione. La speziatura del Verduno Pelaverga DOC non è dunque soltanto una suggestione descrittiva, ma uno degli elementi che contribuiscono concretamente alla sua riconoscibilità. Al palato il vino si presenta equilibrato e snello, con acidità contenuta, tannino lieve, struttura medio-leggera e buon tenore alcolico.

UN VINO NATO PER LA TAVOLA

La sua freschezza e la struttura agile rendono il Verduno Pelaverga DOC un vino dalla spiccata vocazione gastronomica.

La cucina piemontese rappresenta naturalmente il suo primo territorio di elezione: **vitello tonnato, carne cruda, tajarin, agnolotti del plin, finanziaria e bolliti misti** sono alcuni degli abbinamenti tradizionali.

Ma la sua versatilità permette di andare oltre i confini regionali, fino ad accompagnare preparazioni a base di pesce, come il cacciucco o i calamari ripieni. Anche questa capacità di dialogare con cucine e culture gastronomiche differenti rappresenta uno dei punti di forza di questa denominazione.



L'ASSOCIAZIONE VERDUNO È UNO

Tra le due guerre mondiali e nel dopoguerra l'azienda Comm. G.B. Burlotto aveva mantenuto attiva l'antica tradizione di vinificare il pelaverga piccolo in purezza. Negli anni Cinquanta e Sessanta, la produzione era divenuta esigua e difficilmente superava le 1000 bottiglie all'anno. Era frutto della vendemmia separata delle piante di pelaverga piccolo ancora presenti nei vigneti di Nebbiolo, Barbera e Dolcetto di proprietà dell'azienda e di alcuni viticoltori del paese.

Nel 1972, su iniziativa del Castello di Verduno, si impiantarono nuovi vigneti interamente a pelaverga piccolo: la strada fu seguita via via da altri produttori.

Questo passaggio rappresenta il nucleo storico per l'avvio del progetto dell'associazione dei produttori di Verduno, che si costituirà ufficialmente nel 2000, ma operava in via informale dagli anni Ottanta. Le aziende fondatrici furono sei: oltre al Castello di Verduno, Fratelli Alessandria, Commendator G.B. Burlotto, Gian Carlo Burlotto – Cantina Massara, Bel Colle, Vinandolo di Antonio Brero.

Il progetto fu condiviso da tecnici e vinificatori. Le istituzioni sposarono la causa, a partire dal Comune di Verduno che mise a disposizione un terreno di proprietà nel cru Monvigliero per la creazione di una vigna sperimentale. Furono coinvolte nelle attività di ricerca le Facoltà di Agraria e gli Istituti di Coltivazioni Arboree delle Università di Torino e Milano, l'Istituto Sperimentale per la viticoltura di Asti, il Seminario Permanente di Luigi Veronelli.

Grazie al lavoro di squadra, si arrivò alla valorizzazione del vitigno fino **all'istituzione della DOC Verduno Pelaverga nel 1995**, un anno dopo l'iscrizione al Registro Nazionale delle Varietà di Vite (codice 330).

La prima bottiglia vestita con la "fascetta" è frutto del lavoro di tutti, anziché di una singola azienda: una versione istituzionale, con etichetta realizzata *ad hoc* dall'artista svizzero Henri Spaeti.

I PRODUTTORI DELL'ASSOCIAZIONE

- **Arnaldo Rivera** - arnaldorivera.com
- **Bel Colle** – belcolle.it
- **Cadia** – cadia.it
- **Cantina Terre del Barolo** – terredelbarolo.com
- **Cantina Massara Gian Carlo Burlotto** – cantinamassara.it
- **Cascina Massara Burlotto**
- **Castello di Verduno** – cantinecastellodiverduno.it
- **Comm. G.B. Burlotto** – burlotto.com
- **Fratelli Alessandria** – fratellialessandria.it
- **Gian Luca Colombo** – gianlucacolombovini.it
- **I Brè** – ibre.it
- **Morra Diego** – morrawines.com
- **Poderi Einaudi** – poderieinaudi.com
- **Poderi Roset** – poderiroset.it
- **Ramello Gianni** – gianniramello.it
- **Reverdito Michele** – reverdito.it
- **San Biagio** – barolosanbiagio.com
- **Scarpa** – scarpawine.com
- **Sordo Giovanni** – sordogiovanni.it

IL TERRITORIO: VERDUNO, RODDI E LA MORRA

Verduno, “sentinella delle Langhe”: il paese emerge compatto da un’onda di vigne e boschi, arroccato a 381 metri slm, con il campanile che svetta sul crinale della collina. È un luogo magico e silenzioso, conta poco meno di 600 abitanti. Dal Belvedere, immerso tra figli e ippocastani, lo sguardo si perde nella tessitura dei vigneti e, sullo sfondo, l’arco delle Alpi incornicia e marca il confine di questo paesaggio da cartolina. Il comprensorio di Verduno rappresenta un interessante microcosmo culturale ed enologico: qui, produttori di lunga tradizione e giovani imprenditori stanno affermando, da ormai diversi anni, una crescita collettiva delle produzioni, con un significativo incremento della qualità diffusa, del numero degli interpreti, delle etichette proposte, degli investimenti sul territorio. Feudo del nebbiolo e di diverse espressioni di Barolo, tra cui un contemporaneo ed elegante Barolo dalla Menzione (MGA) Monvigliero, a Verduno si lavora di pari passo per rafforzare ed esaltare il legame storico con il vino da uva pelaverga piccolo, una delle varietà autoctone salvate dall’estinzione nel secondo dopoguerra, in grado di racchiudere e raccontare i caratteri della zona.

Roddi, incantevole borgo nel cuore delle Langhe, è una destinazione imperdibile per gli amanti della storia, della cultura e dell’enogastronomia piemontese. Dominato dall’imponente Castello medievale, il comune offre panorami mozzafiato sulle colline circostanti e sui vigneti.

Passeggiare per le vie di Roddi è un viaggio nel tempo: case in pietra, antiche chiese e caratteristici vicoli raccontano storie secolari. Gli appassionati di cucina troveranno il luogo ideale per gustare i piatti tipici della tradizione, accompagnati dai vini locali, in ristoranti e osterie accoglienti.

Roddi è anche un ottimo punto di partenza per esplorare i sentieri delle Langhe, ideali per trekking e cicloturismo, immersi in paesaggi che cambiano colore con le stagioni.

La Morra, pittoresco borgo delle Langhe, è una meta ideale per chi ama immergersi nella bellezza paesaggistica e nelle tradizioni enogastronomiche del Piemonte. Conosciuto come la “Terrazza delle Langhe” per i suoi spettacolari punti panoramici, offre vedute indimenticabili sui vigneti e sulle colline circostanti, famosi per la produzione del Barolo DOCG e di altri rinomati vini.

Il centro storico di La Morra è un gioiello di architettura e storia, con le sue stradine



acciottolate, le antiche chiese e le case in pietra che narrano secoli di tradizioni. Tra i suoi luoghi più iconici, la Torre Campanaria offre una vista impareggiabile sulla regione.

La Morra è un paradiso per gli amanti della buona tavola. I ristoranti e le trattorie del borgo propongono piatti tipici della cucina piemontese, da abbinare naturalmente al Verduno Pelaverga DOC e agli altri vini del territorio.

Gli appassionati di natura e sport troveranno in La Morra un ottimo punto di partenza per escursioni e percorsi in bicicletta, alla scoperta di paesaggi incantevoli e di un ambiente naturale di rara bellezza. Eventi e manifestazioni, che celebrano il vino, la cultura e le tradizioni locali, animano il borgo durante tutto l'anno.

Verduno, settembre 2026

Ufficio Stampa: Marianna Natale – + 39 338 9819818 | m.natale@gmail.com



**ECCELLENZA
PIEMONTE**



www.verdunopelaverga.it



**Sviluppo Rurale
Piemonte 2023-2027**

Progetto finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 - 2027
Intervento SRC10 Promozione dei prodotti di qualità
regione.piemonte.it/svilupporurale

SI INVITA AL CONSUMO RESPONSABILE DELLE BEVANDE ALCOLICHE