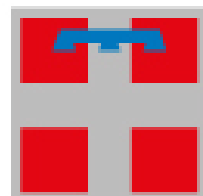
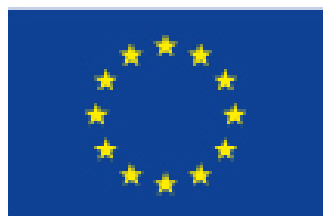




Progetto finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 – 2027
Intervento SRG10 Promozione dei prodotti di qualità
regione.piemonte.it/svilupporurale

Si invita al consumo responsabile delle bevande alcoliche

PSP 23-27 Piemonte, Intervento SRG10, n° domanda 20231092014



REGIONE
PIEMONTE



Sviluppo
Rurale
Piemonte
2023-2027



VERDUNO PELAVERGA DOC E L'ANNATA 2024

VERDUNO, 9 SETTEMBRE 2025

Progetto finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 – 2027
Intervento SRG10 Promozione dei prodotti di qualità
regione.piemonte.it/svilupporurale

Si invita al consumo responsabile delle bevande alcoliche

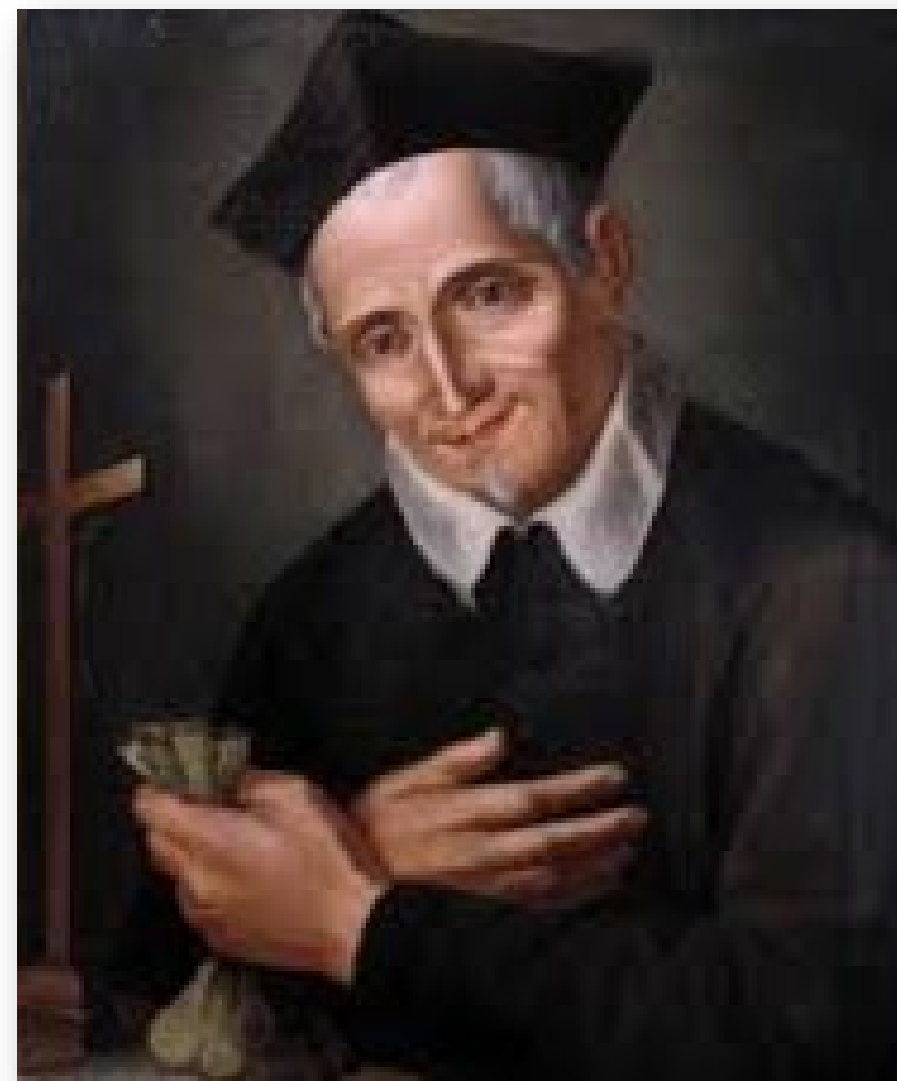
PSP 23-27 Piemonte, Intervento SRG10, n° domanda 20231092014



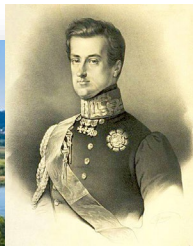
LA STORIA

BEATO SEBASTIANO VALFRE' ?

1629 VERDUNO - 1710 TORINO



RE CARLO ALBERTO



LA STORIA



CONTE DI CAVOUR



MARCHESI DI BAROLO



FRANCESCO STAGLIENO

1835 “Istruzione sul miglior modo di fare e conservare i vini in Piemonte”

LA STORIA

L'EPOCA DEI CONTADINI E DEI NEGOZianti



LA STORIA

L'EPOCA DEI CONTADINI E DEI NEGOZianti

Molti contadini di Verduno utilizzavano da tempo le uve Pelaverga, difficilmente vendibili perché non riconducibili a Nebbiolo, Dolcetto o Barbera, per fare il vino da bere tutti i giorni.

Abbiamo una "lista dei vini" di una trattoria delle Langhe del 1937 in cui compare il Pelaverga ed è il vino più economico

PREZZI DEI VINI

*Prezzi dei vini presso il Caffè Restaurant di Verduno
di Carlo Maglietta W. Bartolotta Dolcetto*

QUALITA	A MISURA			Bottigl. grande	Mezza bottigl. grande	Bottigl. piccola	Mezza bottigl. piccola
	Litro	1/2 litro	Quint.				
Vino da pasto Dolcetto	1.80	0.90	0.50	1.50	0.75	1.50	0.65
Barbera	2.00	1.00	0.50	1.60	0.80	1.50	0.75
Freisa							
Grignolino							
Nebbiolo	2.00	1.00	0.50	1.60	0.80	1.50	0.75
Barbaresco							
Barolo							
Moscato							
Pellaverga	1.20	0.60					
Brachetto							

LA STORIA

GLI ANNI DELLA RICOSTRUZIONE

Negli anni del secondo dopoguerra, le Langhe conoscono un periodo di grande povertà, ma l' introduzione delle prime D.O.C. (Barolo e Barbaresco 1966) porta maggiore attenzione verso le produzioni di pregio. ma molti contadini riescono comunque ad investire gradualmente nella costruzione di nuove cantine, trasformandosi **da coltivatori a produttori di vino**.



Anni '60-'70

Prime vinificazioni in purezza documentate di Pelaverga Piccolo (Burlotto)

LA STORIA

1972 – Il Castello di Verduno impianta nuovi vigneti, presto seguito da Fratelli Alessandria, Commendator G.B. Burlotto, Gian Carlo Burlotto (Cantina Massara), Bel Colle, Vinandolo di Antonio Brero.

1985 - ASSOCIAZIONE PRODUTTORI PELAVERGA DI VERDUNO

1987 - PRESENTAZIONE "PROGETTO PELAVERGA"

- *REALIZZAZIONE CLONI*

1985 - 1988 - COLLABORAZIONE CON SEMINARIO VERONELLI



LA STORIA

1989 - PANEL DI DEGUSTAZIONE PER DEFINIRE IL QUADRO ORGANOLETTICO

Il Comune di Verduno, autorizza la trasformazione di un terreno in **vigna sperimentale** e l'appezzamento viene messo a disposizione dalle Facoltà di Agraria di Torino e Milano. Impianto di **trenta cloni** per ottenere le basi di materiale vinicolo selezionato per la creazione di futuri vigneti

1990 - COLLABORAZIONE CNR, UNIVERSITA' MILANO E TORINO

Il dott. Mannini lavora sulla vigna sperimentale del comune di Verduno, sui **biotipi del Pelaverga di Saluzzo, del Cari di Chieri e dei Pelaverga coltivati a Verduno e nel Canavese.**

1992 - TESI PAOLA OBERTO (UNIVERSITA' DI TORINO)

Dimostra che il **Pelaverga di Saluzzo e il Cari corrispondono** nei caratteri ampelografici **mentre gli altri due risultano nettamente distinti** sia fra di loro che rispetto ai primi due

LA STORIA

I produttori, ora in possesso di una adeguata documentazione, decidono di chiedere il riconoscimento della **Denominazione di Origine Controllata**:

1994: Iscrizione del Pelaverga Piccolo nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite (codice 330).

20 ottobre 1995 - con Decreto Legge pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del **18 novembre 1995**, viene istituita la **D.O.C.**



IL TERRITORIO

VERDUNO PELAVERGA (O VERDUNO) DOC

La produzione è circoscritta al Comune di Verduno e parte dei comuni di La Morra e Roddi

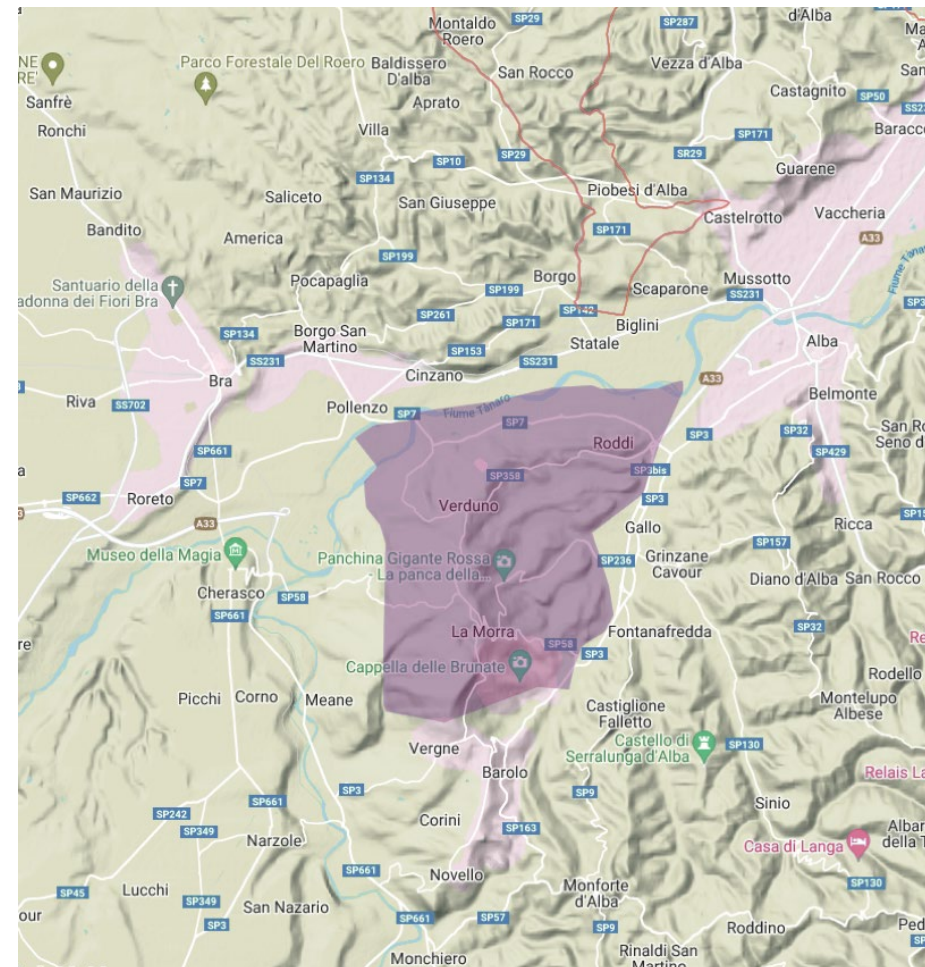
Vitigni consentiti:

Pelaverga Piccolo 85 %

Vitigni rossi del Piemonte max 15%

Resa massima uva: 9 t/ha

Alcool min: 11,0%



IL TERRITORIO

ANNATA 2023

Estensione vigneti Pelaverga: 34 ha

Produzione rivendicata a DOC Verduno Pelaverga:

1.840 hl - 245.475 bottiglie

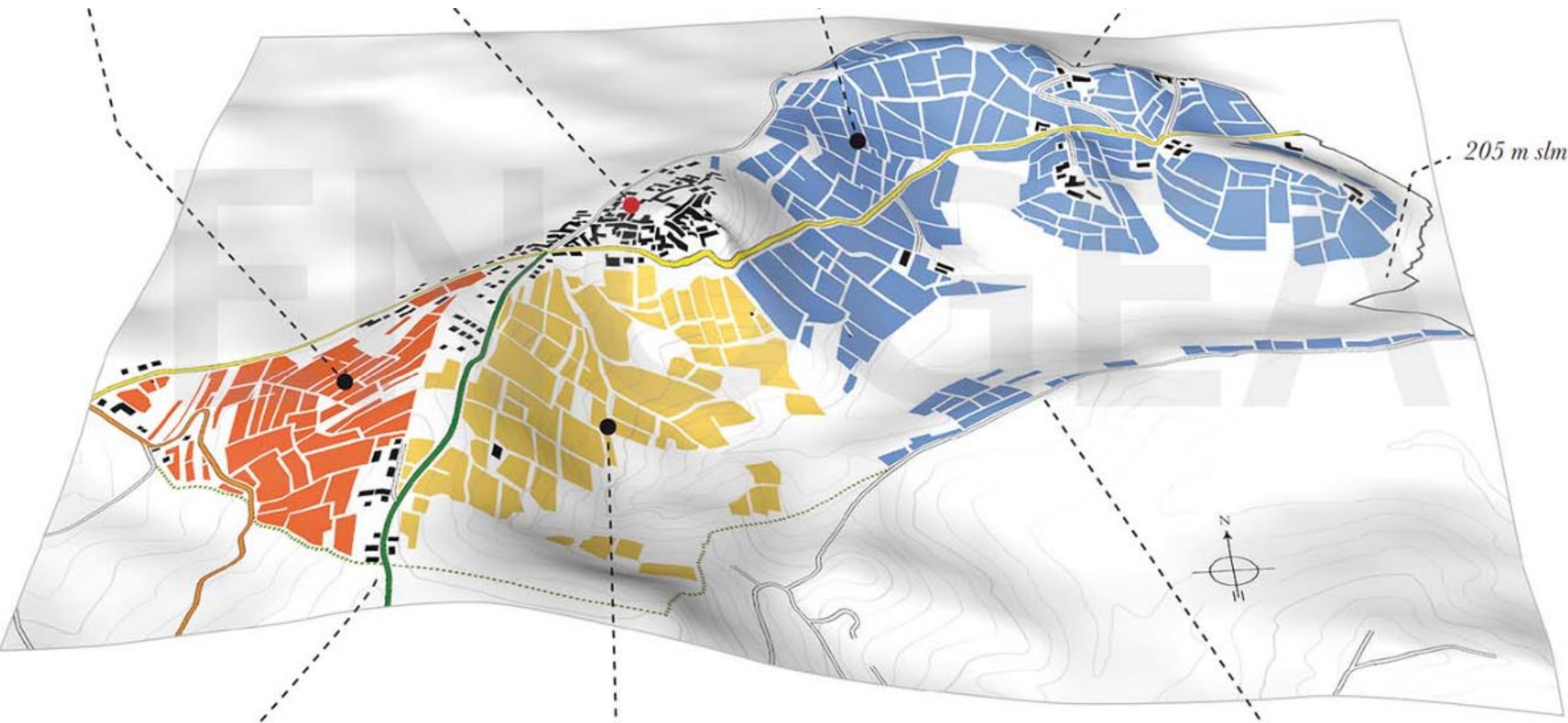
34 viticoltori, 20 vinificatori, 20 imbottigliamenti

IL TERRITORIO

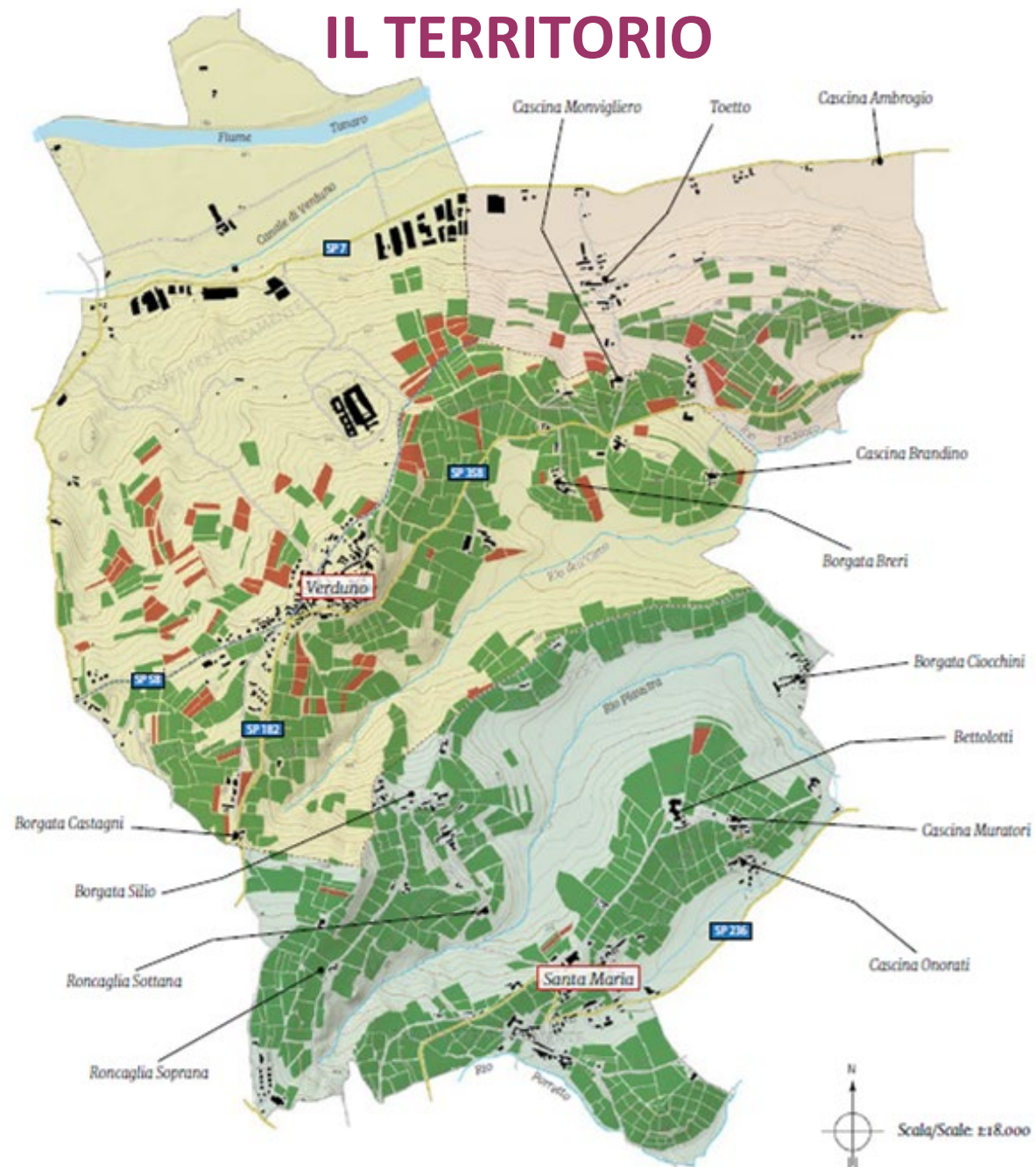


A. Mashagnetti

IL TERRITORIO



IL TERRITORIO



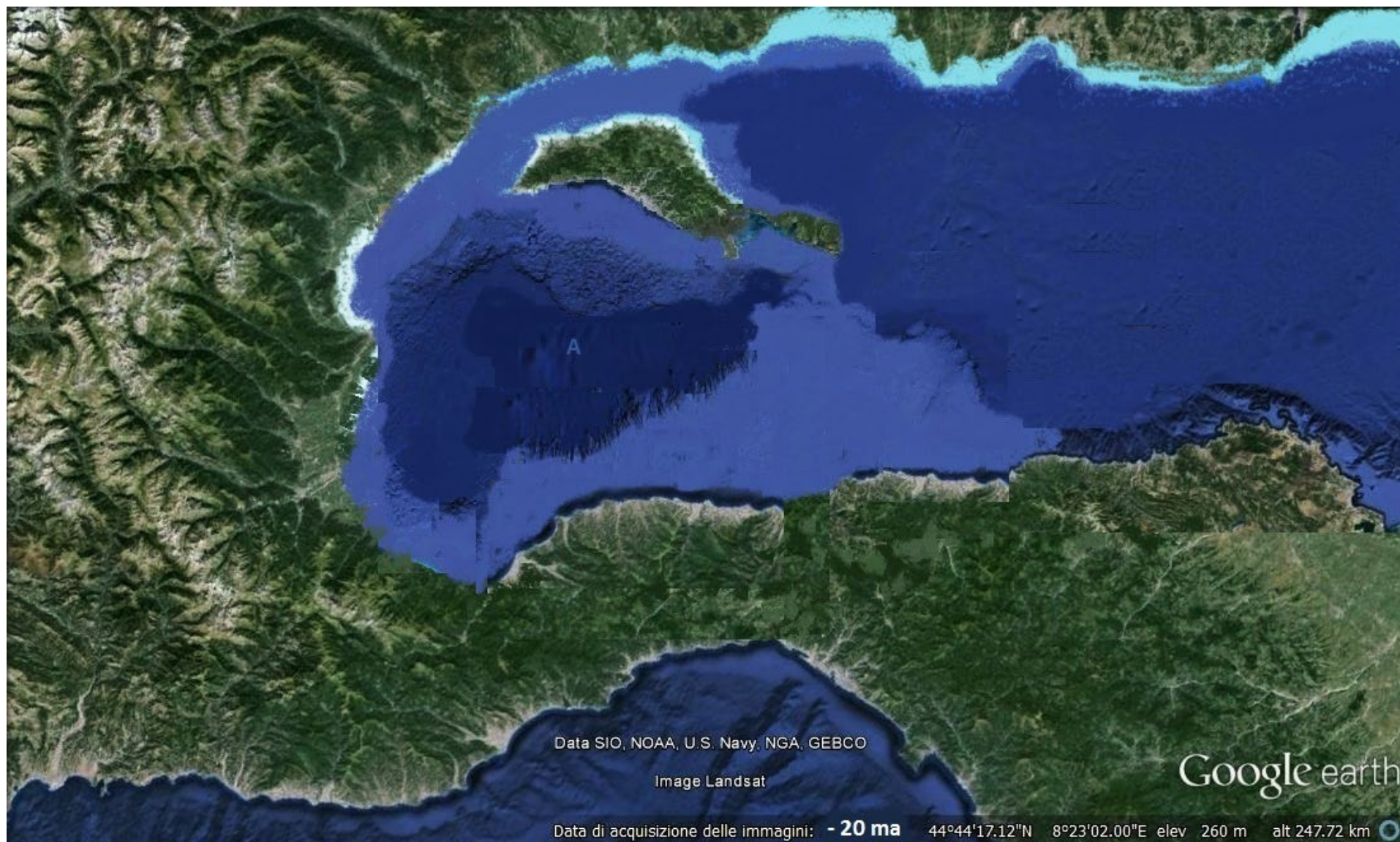
VERDUNO: GEOLOGIA E SUOLI



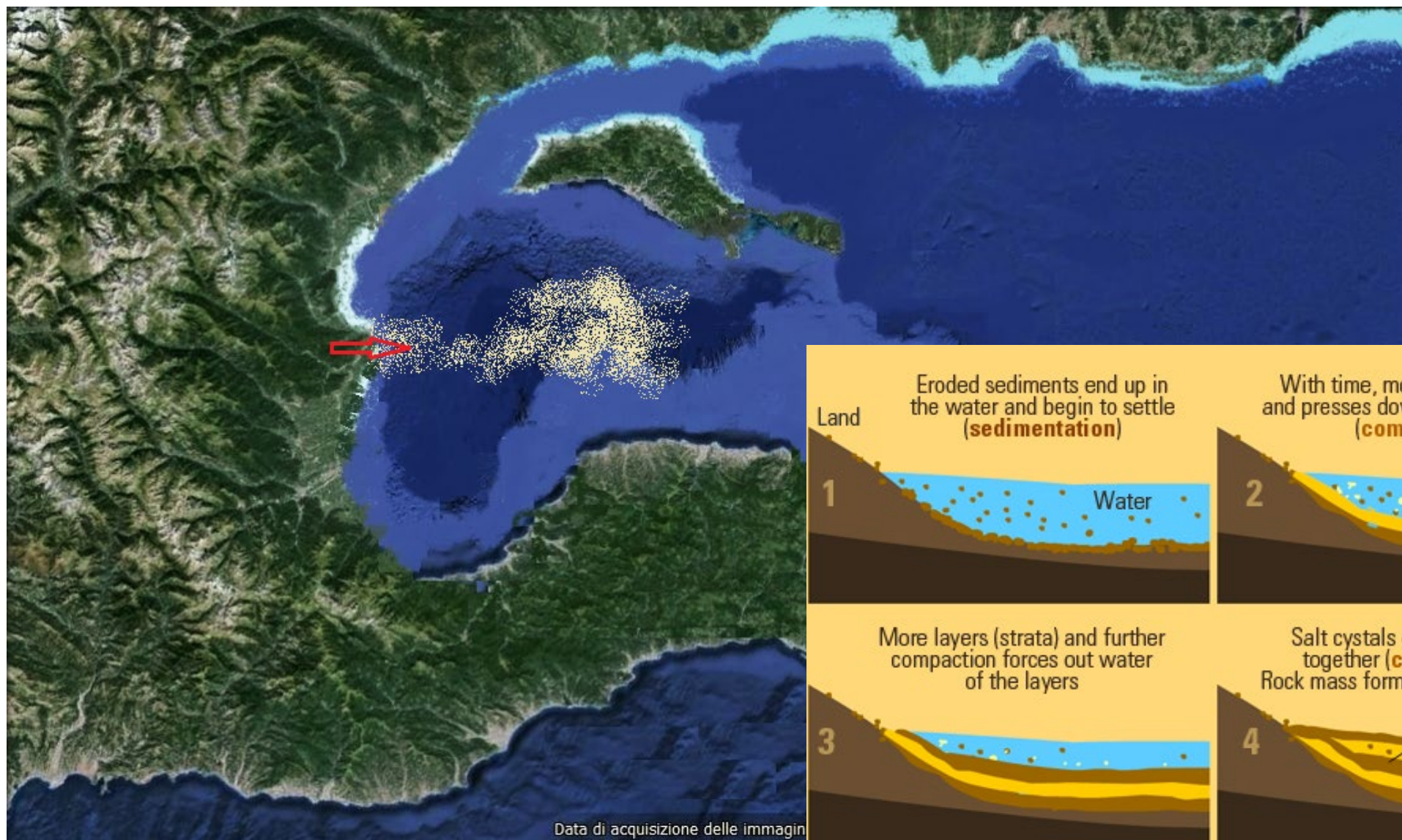
- ORIGINE SEDIMENTARIA
stessa origine, diversa composizione
- LIMOSI (ritenzione idrica medio-alta)
- CALCAREI
- COLLINARI



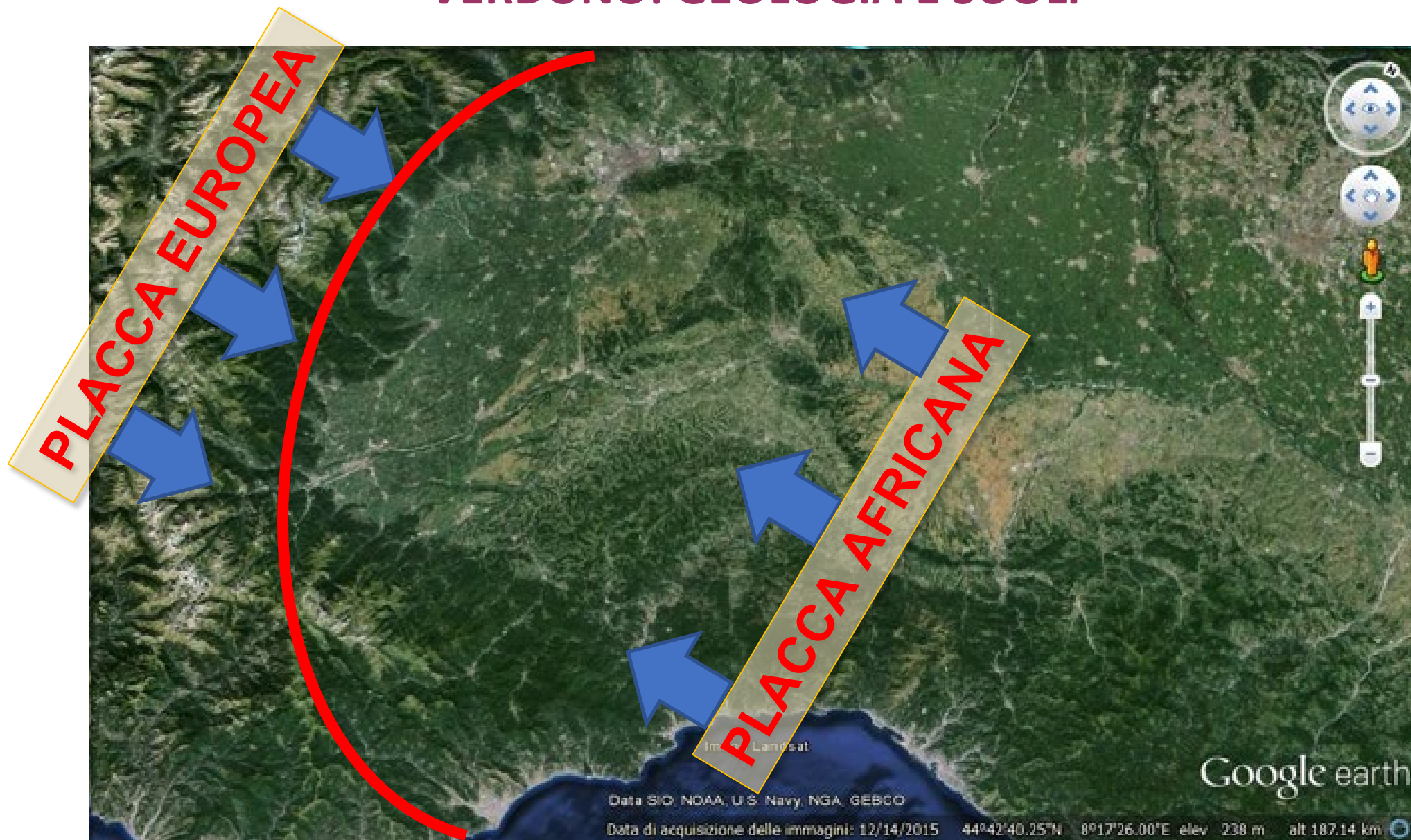
VERDUNO: GEOLOGIA E SUOLI



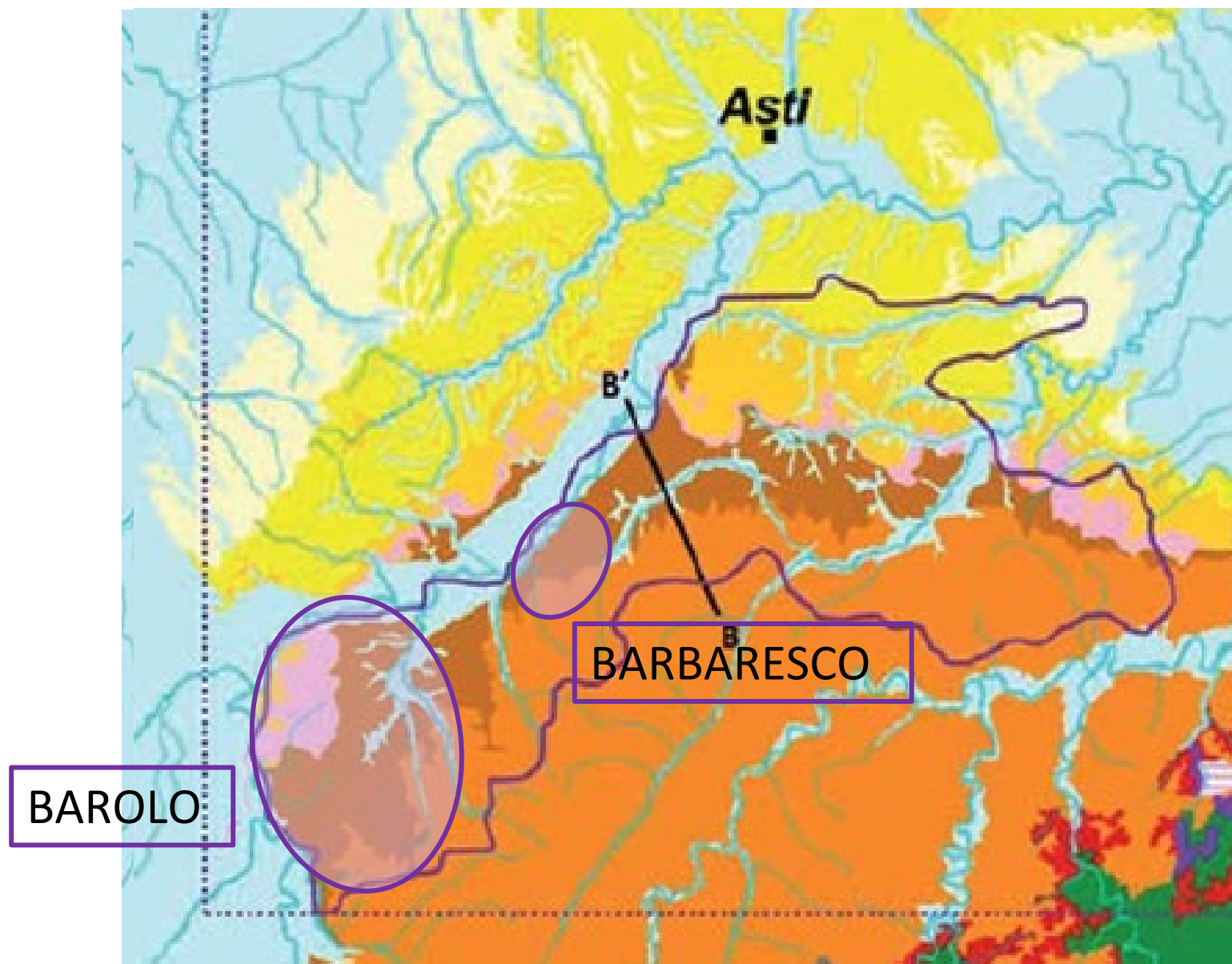
VERDUNO: GEOLOGIA E SUOLI



VERDUNO: GEOLOGIA E SUOLI



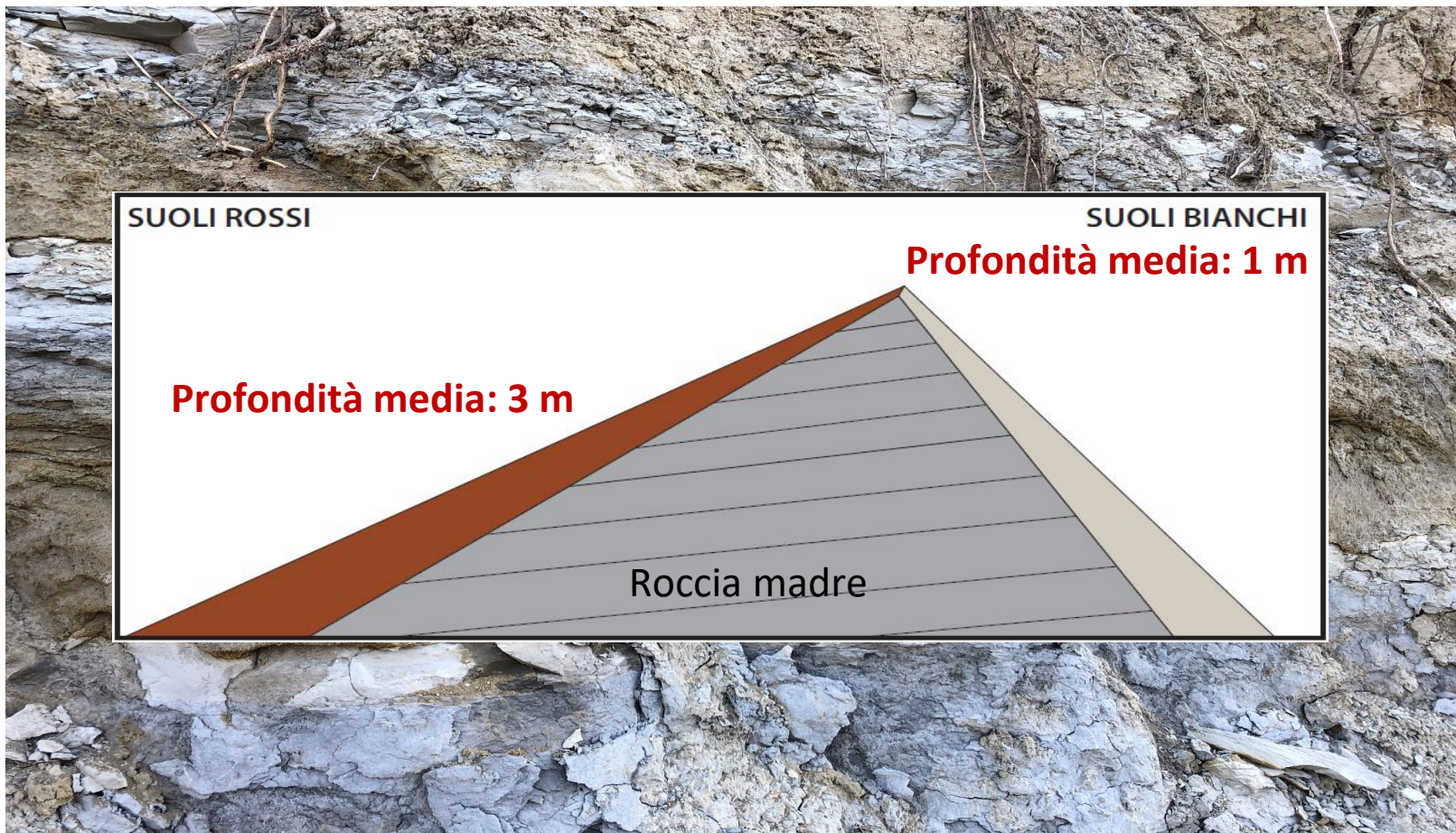
VERDUNO: GEOLOGIA E SUOLI



VERDUNO: GEOLOGIA E SUOLI

SUOLI AUTOCTONI DERIVANTI DA ALTERAZIONE DELLA ROCCIA MADRE

TESSITURA MEDIA: 23 sabbia – 53 limo – 24 argilla





- Formazione di Cassano Spinola - marnosa (Suoli giovani)
- Formazione della Vena del Gesso (Suoli giovani)
- Conglomerati di La Morra (Suoli giovani)
- Marne di Sant'Agata Fossili - laminate (Suoli giovani)
- Formazione di Cassano Spinola - marnosa (Suoli evoluti)
- Formazione della Vena del Gesso (Suoli evoluti)
- Conglomerati di La Morra (Suoli evoluti)
- Marne di Sant'Agata Fossili - laminate (Suoli evoluti)

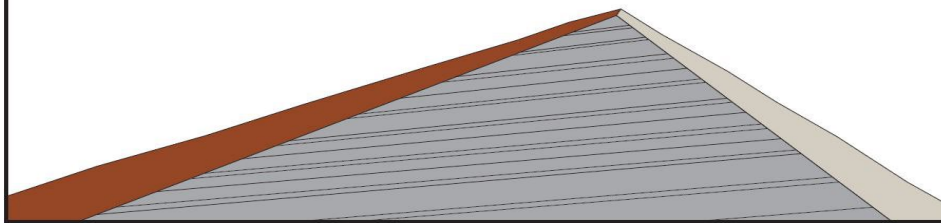
VERDUNO: GEOLOGIA E SUOLI

MARNE DI SAN'AGATA FOSSILI LAMINATE



SUOLI ROSSI

SUOLI BIANCHI



- Suoli limoso-argillosi
- Contenuto medio in carbonato di calcio
- Capacità di ritenzione idrica alta
- Colline molto basse, versanti dolci
- Elevata vigoria della vite

ALCUNE MGA STORICHE:

Barolo: Monvigliero, Massara, San Lorenzo, Rocchettevino, Rocche dell'Annunziata (part), Cerequio, Fossati, Ravera.

Barbaresco: Asili, Martinenga, Rabayà, Ronchi, Montestefano, Montefico, Gallina, Albesani.

VERDUNO: GEOLOGIA E SUOLI



MESSINIANO - 6 M.Y.: CRISI DI SALINITA'

VERDUNO: GEOLOGIA E SUOLI



VENA DEL GESSO + FORMAZIONE DI CASSANO SPINOLA

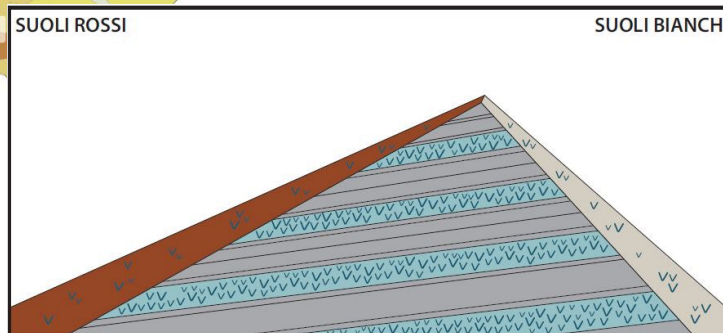
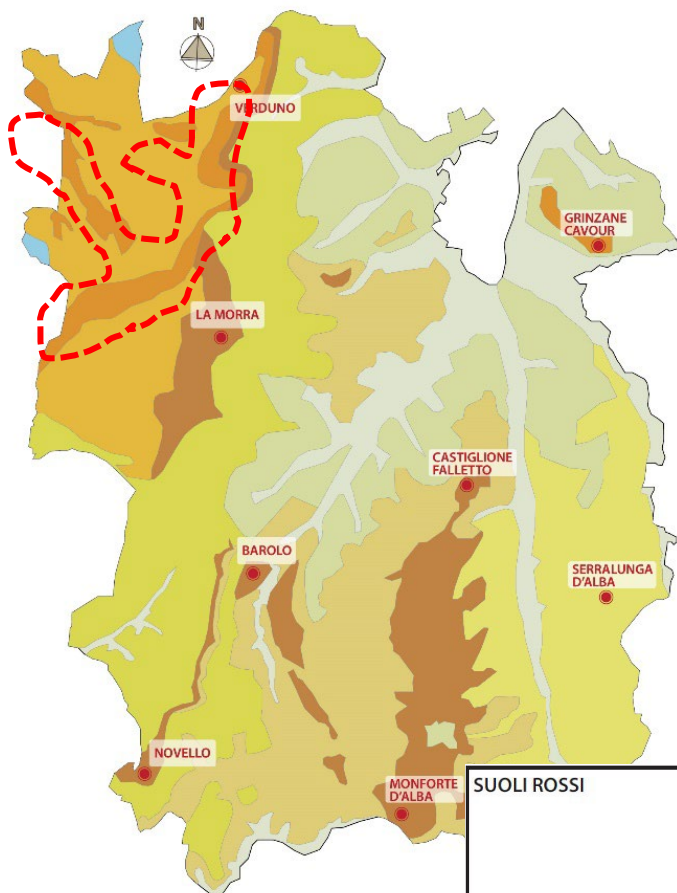
Marne con cristalli di gesso (Solfato di Calcio)

VERDUNO, «spiaggia dei cristalli»



VERDUNO: GEOLOGIA E SUOLI

VENA DEL GESSO

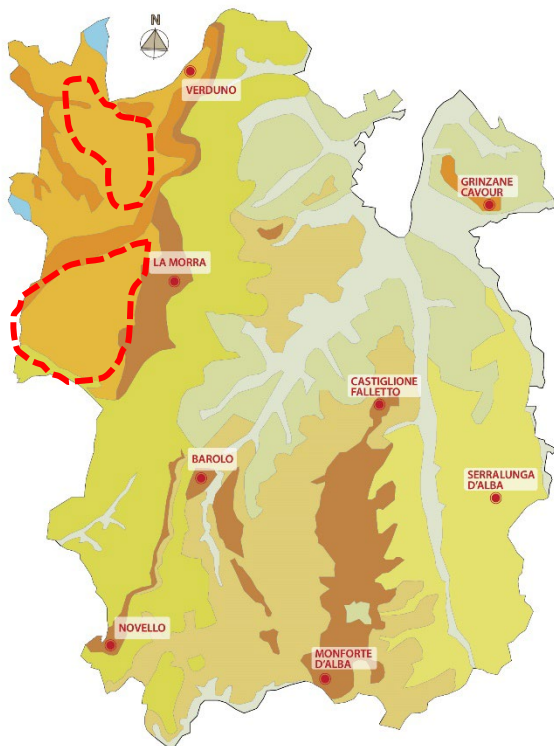


- Suoli limosi-argillosi, con cristalli di gesso
- Contenuto medio in carbonato di calcio
- Capacità di ritenzione idrica molto alta
- Colline basse e versanti dolci
- Vigoria della vite molto elevata

ALCUNE MGA STORICHE:
Brandini, Rocche dell'Olmo, Rivarocca.

VERDUNO: GEOLOGIA E SUOLI

FORMAZIONE DI CASSANO-SPINOLA



- Suoli limoso-sabbiosi
- Contenuto medio in carbonato di calcio
- Capacità di ritenzione idrica medio-bassa
- Versanti ripidi
- Elevata vigoria della vite

ALCUNE MGA STORICHE:

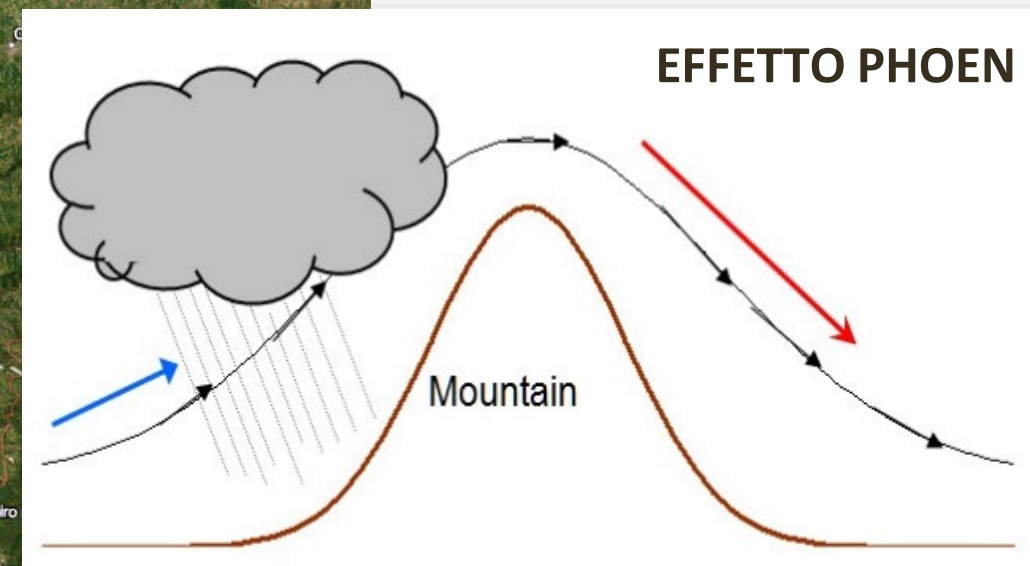
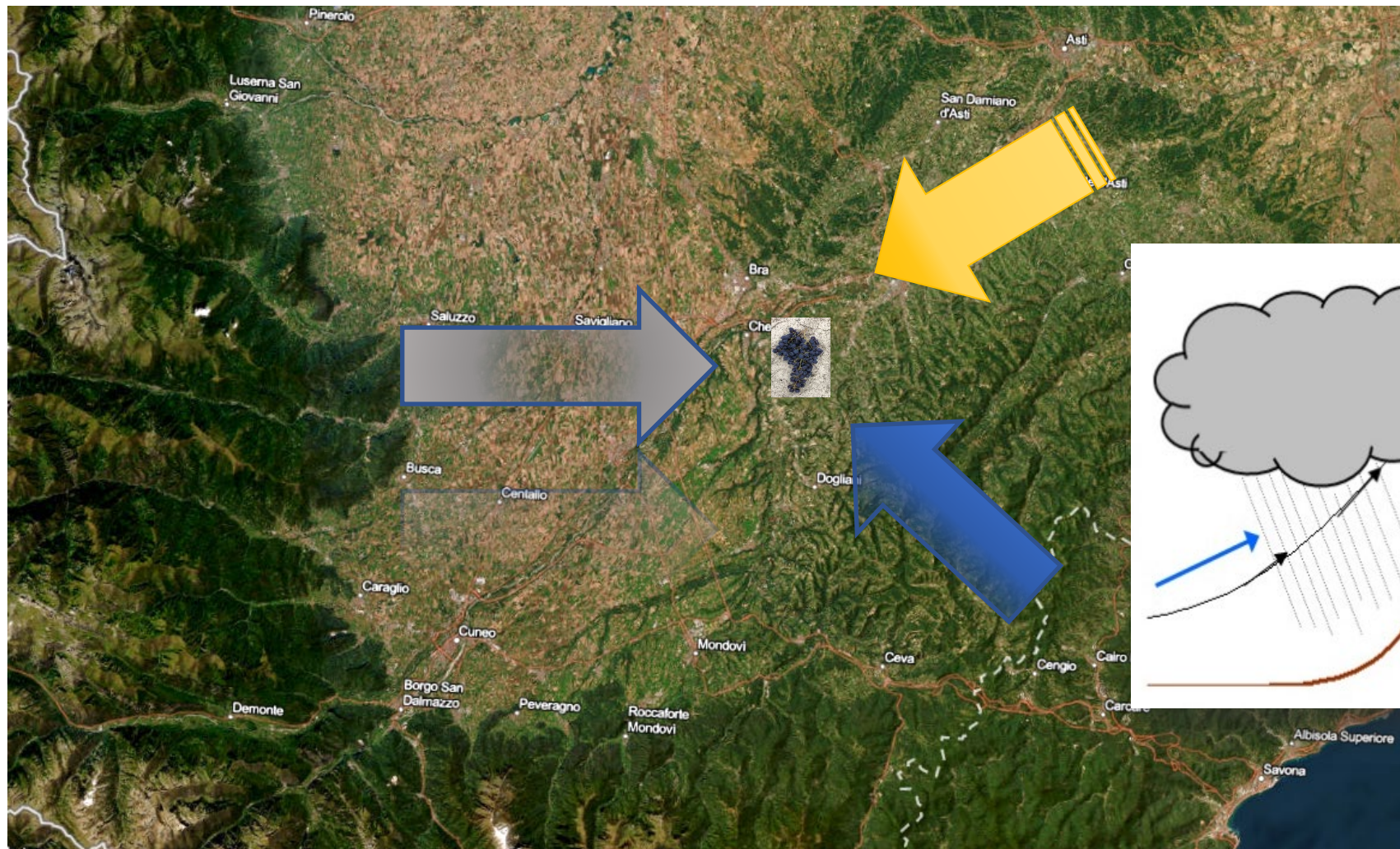
Serradenari (sabbia), Castagni, Ascheri, Bricco Cogni (limo).

IL TERRITORIO - CLIMA

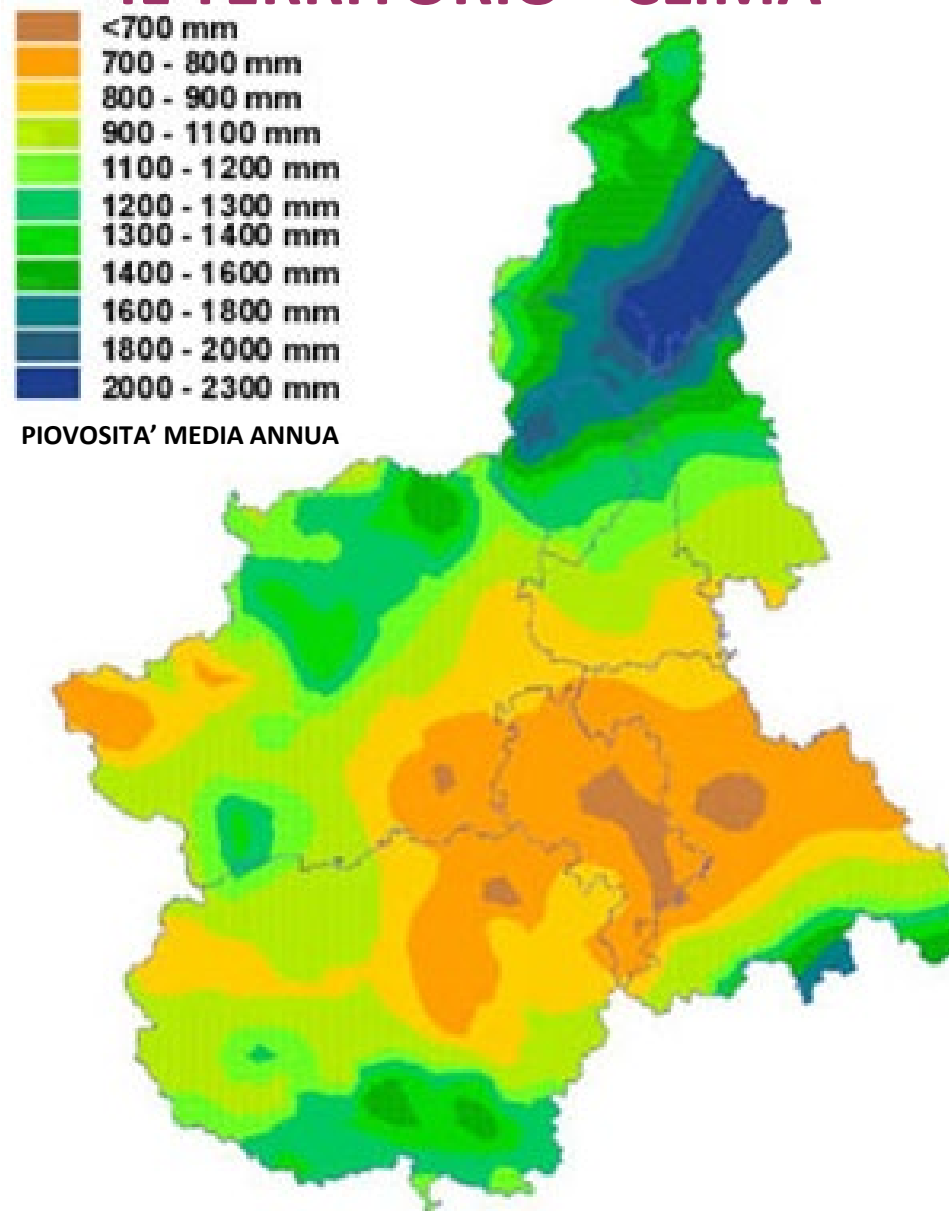
GEOLOGIA + MORFOLOGIA + CLIMA + ACQUA = DIVERSITA'



IL TERRITORIO - CLIMA

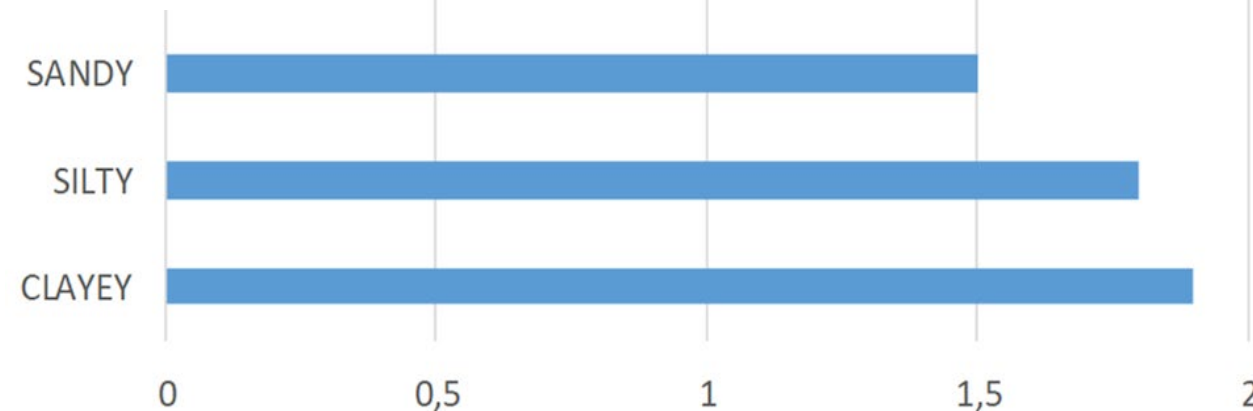
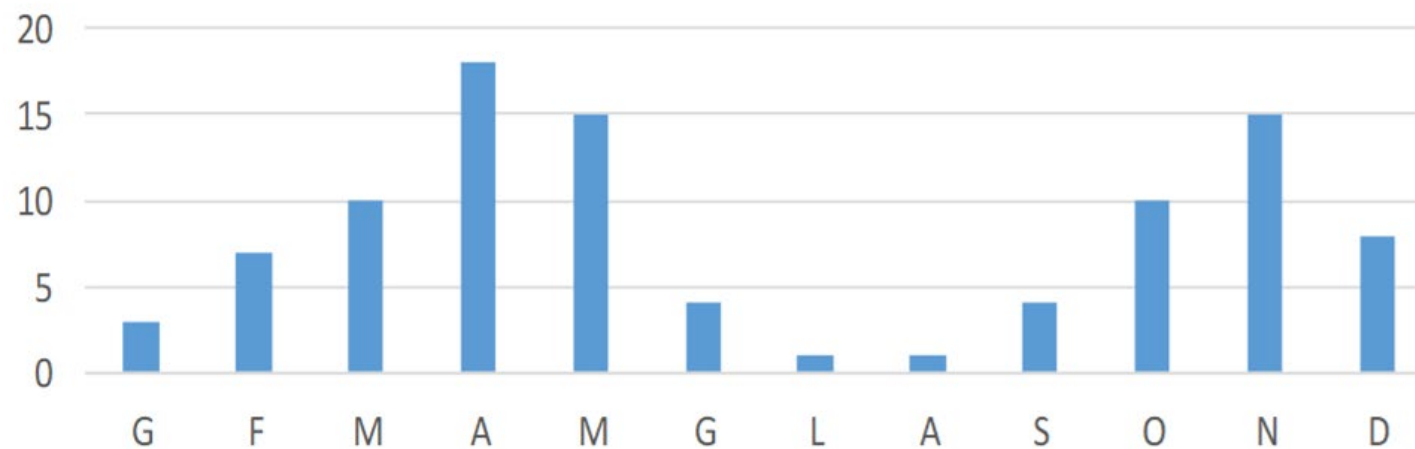


IL TERRITORIO - CLIMA



IL TERRITORIO - CLIMA

YEARLY RAINFALLS

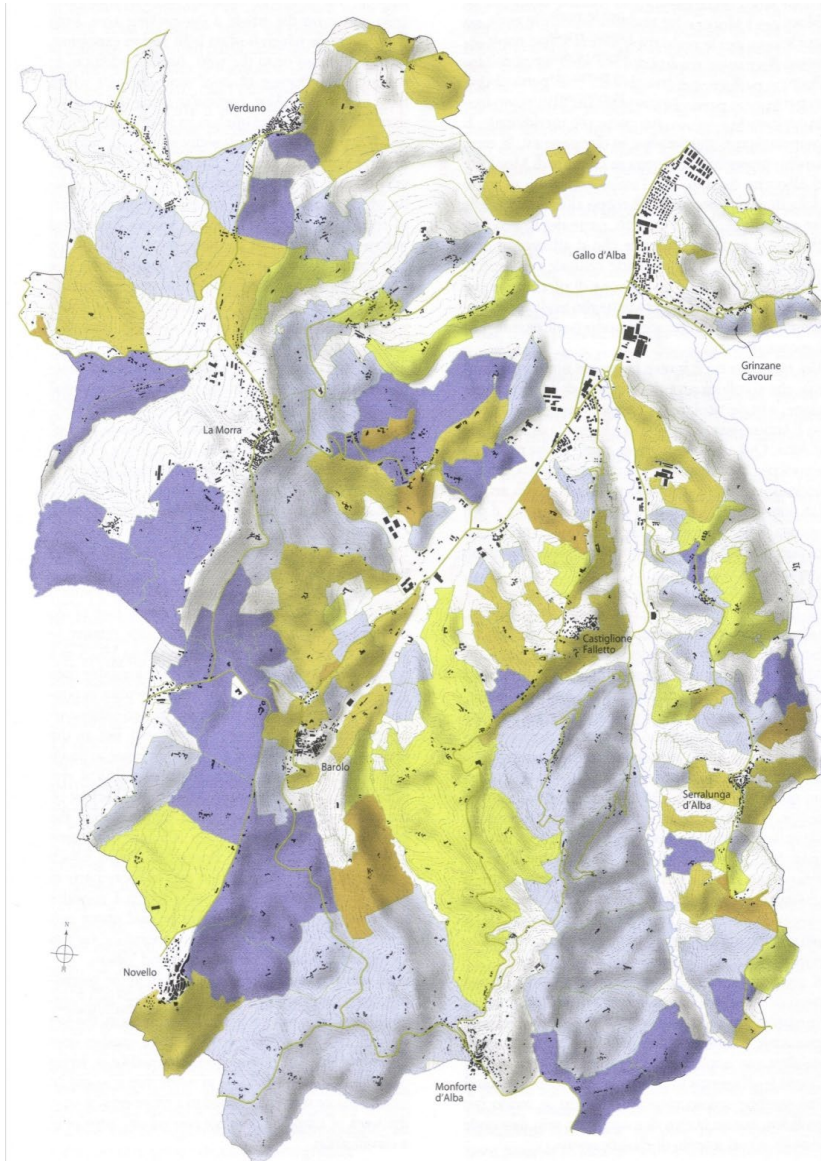


■ WATER AVAILABILITY

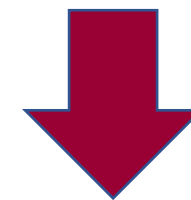
IL TERRITORIO - CLIMA

Calculated harvest periods (decade 2007-2016)

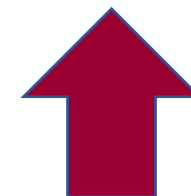
- Very early (<04/10)
- Early (04/10-06/10)
- Intermediate (07/10)
- Late (08/10-10)
- Very late (>10/10)



fattori naturali



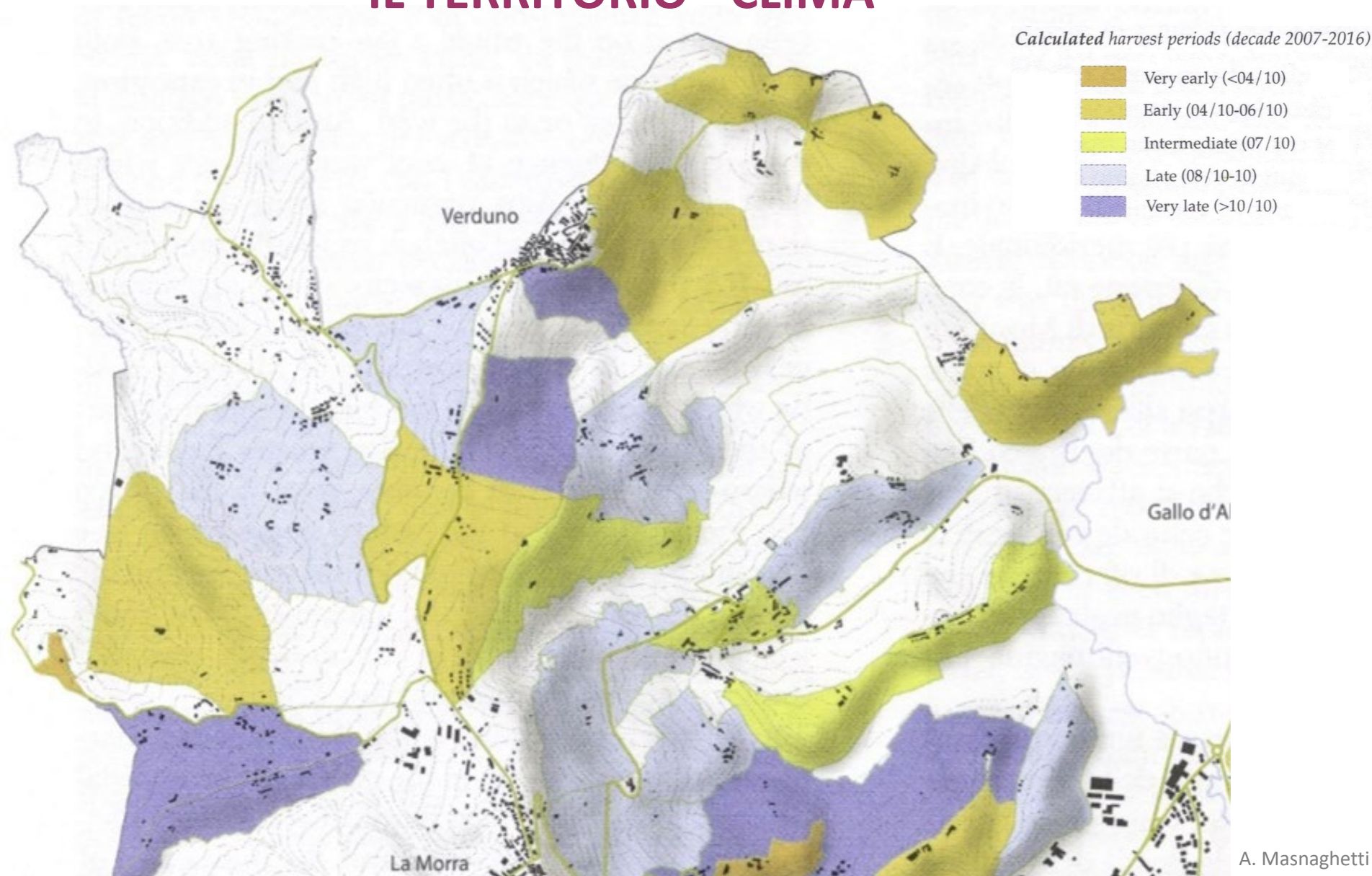
**PERIODO DI
VENDEMMIA**



fattori umani

A. Masnaghetti

IL TERRITORIO - CLIMA



A. Masnaghetti

IL VITIGNO

PELAVERGA PICCOLO

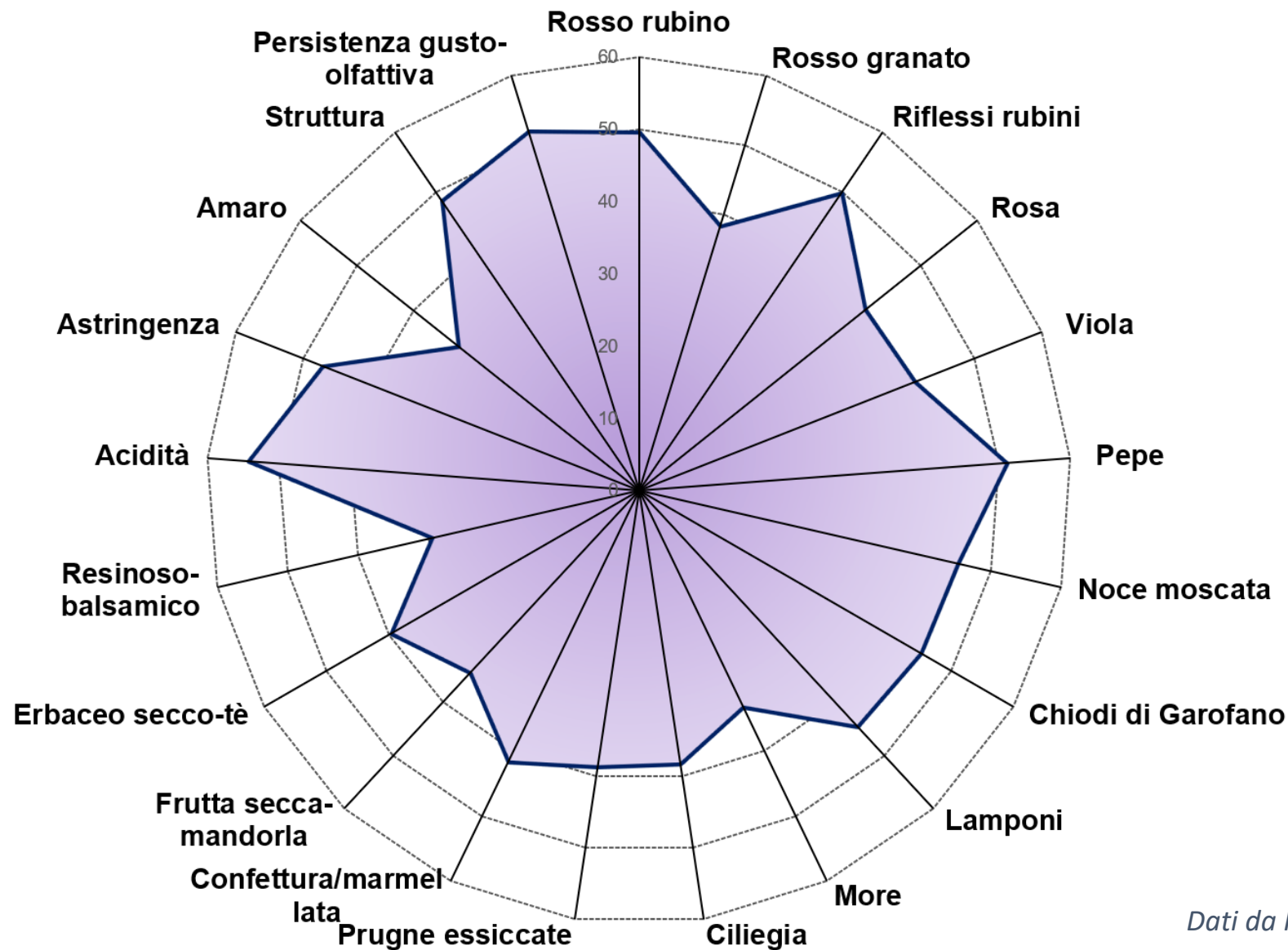
- Germogliamento tardivo, resistente alle gelate primaverili
 - Maturazione medio-tardiva
 - Buona vigoria e buona produttività
 - Grande adattabilità.
-
- Grappolo medio-grande, conico o piramidale allungato con una o più ali.
 - Acini a maturi colore blu-nero con sfumature violette



LA DEGUSTAZIONE



A. Masnaghetti



Dati da Progetto AROSE - CREA

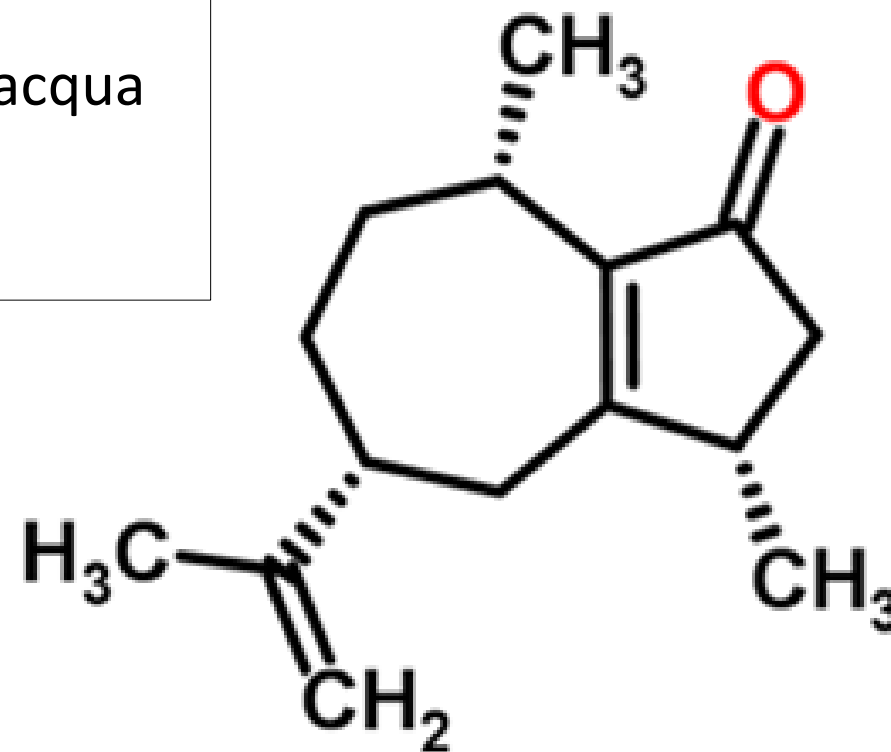
LA DEGUSTAZIONE – IL ROTUNDONE

Il **Rotundone (C₁₅H₂₂O)**, molecola responsabile dell'aroma speziato nei vini, è presente nel Pelaverga in una concentrazione di **40 ng/l**

La **soglia di percezione** è di **16 ng/l nel vino**, 8ng/l nell'acqua

NOTA: Circa il 20-30% dei degustatori non lo rileva

Dati progetto AROSE, Dott. Maurizio Petrozziello



LA DEGUSTAZIONE – IL ROTUNDONE

Fattori che ne influenzano la concentrazione

Maturità: si accumula principalmente nella fase avanzata, concentrazione stabile 45-55 giorni dopo l'invasatura.

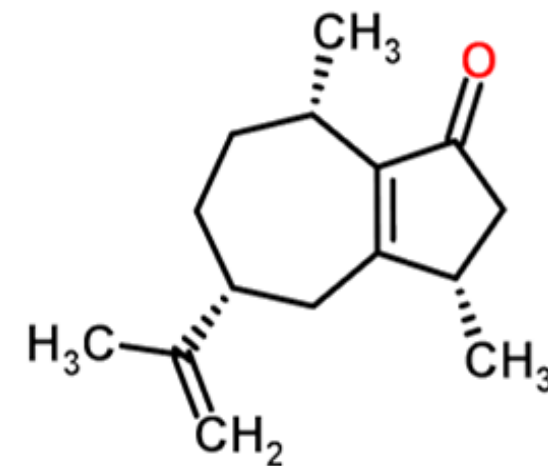
Esposizione grappolo: Concentrazione max nella parte superiore e nei settori ombreggiati dei grappoli. La rimozione delle foglie all'invasatura ne riduce drasticamente il contenuto.

Vigore: Maggiore vigoria corrisponde a maggiore contenuto di rotundone.

Irrigazione: Lo stress idrico produce uve con ridotte concentrazioni.

Temperatura grappolo: Temperature $>25^{\circ}\text{C}$ influiscono negativamente.

Vinificazione: più sensibile alla concentrazione di O_2 che a tempi di macerazione (estratto fra 2° e 5° giorno), temperatura o enzimi maceranti.



Dati progetto AROSE, Dott. Maurizio Petrozziello

L'ANNATA 2024

Epoca di vendemmia **Tardiva**

Data media di inizio vendemmia **12/10/2024 (7 Ott.)**

Giorni di pioggia (Genn.-Ott.) **83 (62)**

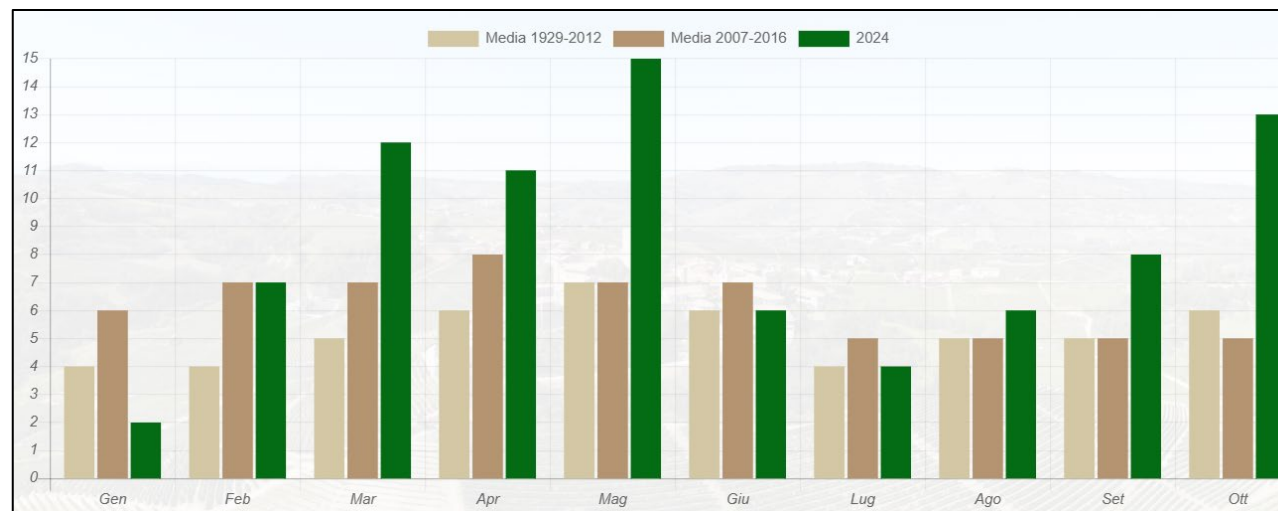
Precipitazioni totali (Genn.-Ott.) **1048,3 mm (682,1)**

Somma termica $T > 10^{\circ}\text{C}$ (Genn.-Ott.) **2213,5 (2088,8)**

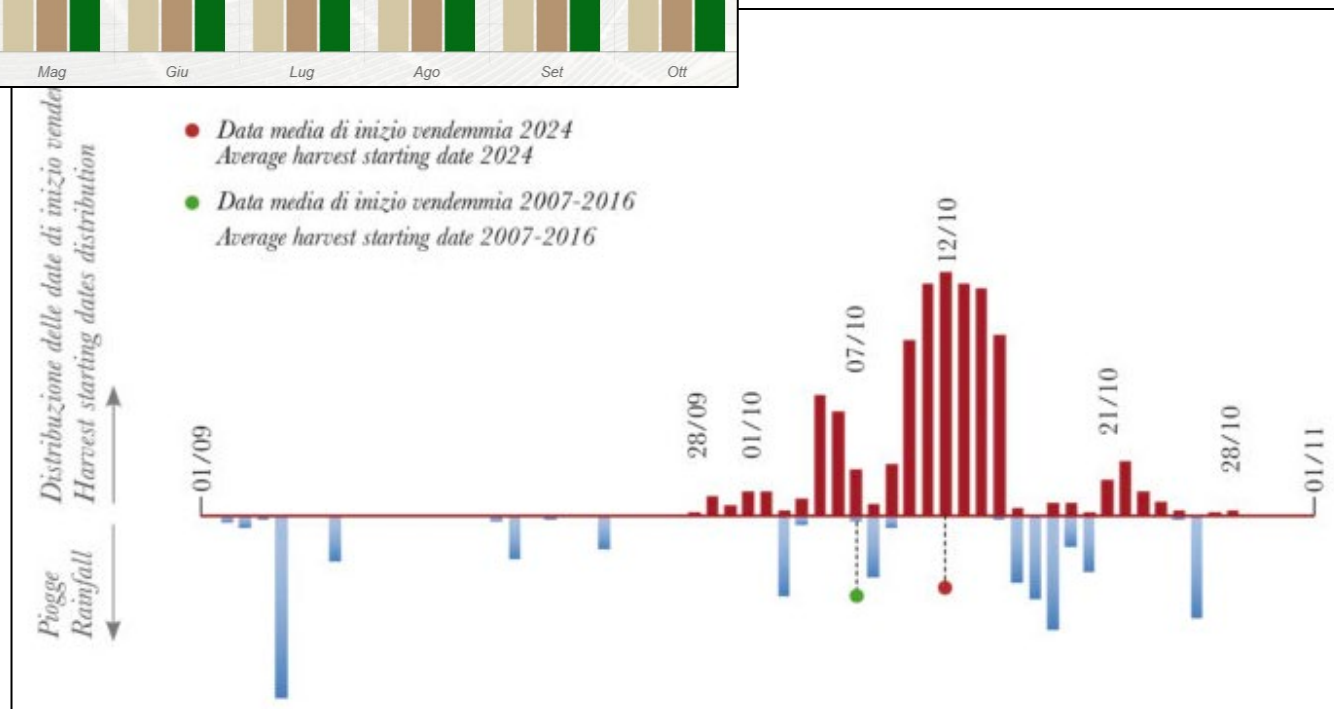
- **Annata calda, ma con scarsi picchi termici**
- **Molto piovosa, poco ventilata**
- **Limitate escursioni termiche, in particolare tra luglio e ottobre (11°C , solo 9°C a settembre e ottobre)**
- **Gradazioni contenute, buona acidità, stato sanitario delle uve buono, ma rese ridotte**

L'ANNATA 2024

Giorni di pioggia mensili



Distribuzione delle piogge e delle date di inizio vendemmia



LA DEGUSTAZIONE

1. ARNALDO RIVERA

2. BEL COLLE

3. I BRE

4. G.B. BURLOTTO

5. CADIA

6. CASTELLO DI VERDUNO

7. DIEGO MORRA

8. F.lli ALESSANDRIA

9. GIAN LUCA COLOMBO

10. MASSARA

11. PODERI ROSET

12. PODERI LUIGI EINAUDI

13. RAMELLO

14. REVERDITO

15. SAN BIAGIO

16. SCARPA

17. SORDO

LA DEGUSTAZIONE

1. ARNALDO RIVERA

2. BEL COLLE

3. I BRE

4. G.B. BURLOTTO

LA DEGUSTAZIONE

5. CADIA

6. CASTELLO DI VERDUNO

7. DIEGO MORRA

8. F.lli ALESSANDRIA

LA DEGUSTAZIONE

9. GIAN LUCA COLOMBO

10.MASSARA

11.PODERI ROSET

LA DEGUSTAZIONE

12.PODERI LUIGI EINAUDI

13.RAMELLO

14.REVERDITO

LA DEGUSTAZIONE

15.SAN BIAGIO

16.SCARPA

17.SORDO



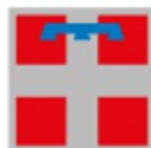
GRAZIE PER L'ATTENZIONE

SANDRO MINELLA

Progetto finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 – 2027
Intervento SRG10 Promozione dei prodotti di qualità
regione.piemonte.it/svilupporurale

Si invita al consumo responsabile delle bevande alcoliche

PSP 23-27 Piemonte, Intervento SRG10, n° domanda 20231092014



**REGIONE
PIEMONTE**



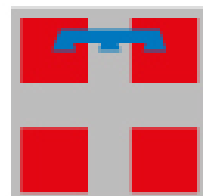
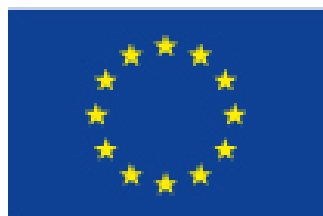
**Sviluppo
Rurale
Piemonte
2023-2027**



Progetto finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 – 2027
Intervento SRG10 Promozione dei prodotti di qualità
regione.piemonte.it/svilupporurale

Si invita al consumo responsabile delle bevande alcoliche

PSP 23-27 Piemonte, Intervento SRG10, n° domanda 20231092014



REGIONE
PIEMONTE



Sviluppo
Rurale
Piemonte
2023-2027