



ECCELLENZA
PIEMONTE



CAPOFILA:

Associazione Cantina Comunale di La Morra

MEMBRI ATS:

Bottega del vino di Dogliani DOCG
Associazione Verduno è uno

PARTNER FOOD:

Consorzio di tutela Bra DOP e Raschera DOP
Consorzio di tutela Toma Piemontese DOP



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

verduno *è* uno

VERDUNO PELAVERGA DOC

verdunopelaverga.it





VERDUNO PELAVERGA DOC E L'ANNATA 2025

VERDUNO, 10 SETTEMBRE 2026

RELATORE: SANDRO MINELLA



**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

- 1 La storia — *da Carlo Alberto alla DOC*
- 2 Il territorio — *due mondi, un crinale: i suoli di Verduno*

Degustazione alla cieca Verduno DOC 2025 volo I

- 3 Il vitigno e i cloni — *un vitigno figlio del territorio*
- 4 La scienza dei profumi — *il rotundone*

Degustazione alla cieca Verduno DOC 2025 volo II

- 5 L'annata 2025

Degustazione alla cieca Verduno DOC 2025 volo III

Filo conduttore:

L'UNICITÀ

*geografica, genetica,
aromatica, funzionale*

*In una terra da grandi Barolo
qualcuno sceglie,
e continua a scegliere,
il Pelaverga Piccolo,
che solo qui diventa Verduno DOC.*

Dall'800 alla DOC: le tappe

LA STORIA

1837 - 1857

Re Carlo Alberto acquista le tenute di Verduno; il gen. Staglieno vi affina i suoi metodi moderni di vinificazione

1937

Il "Pelaverga" compare nella lista vini di una trattoria di Langa.

Anni '60 - '70

G.B. Burlotto mantiene viva la vinificazione in purezza (≈1.000 bottiglie/anno da viti sparse nei vigneti di Nebbiolo, Barbera e Dolcetto)

1972

Il Castello di Verduno impianta i primi vigneti interamente a Pelaverga Piccolo; seguono F.lli Alessandria, G.B. Burlotto, Massara, Bel Colle, Brero...

1985 - 1992

Associazione produttori, "Progetto Pelaverga" col Seminario Veronelli, vigna sperimentale del Comune (30 biotipi), studi CNR/Università e tesi Oberto

1994 - 1995

Iscrizione al Registro delle Varietà (codice 330) e nascita della DOC (D.M. 20/10/1995)

Un vitigno senza genitori

LA STORIA

- **Mannini et al. (1991):** il Pelaverga Piccolo è estraneo al Pelaverga Grosso di Saluzzo (nel Torinese “Cari”) — cultivar a sé stante
- **Tesi Oberto (1992):** sulla vigna sperimentale di Verduno: Pelaverga Grosso e Cari coincidono; i Pelaverga di Verduno e del Canavese sono distinti fra loro e dai primi due
- **Raimondi, Schneider et al. (Scientific Reports, 2020):** l’analisi del DNA dei vitigni storici del Piemonte nord-occidentale non trova alcun rapporto genitore-figlio per il Pelaverga Piccolo. Anche l’ipotesi della derivazione dal “Pignolo albese” non trova conferma molecolare

**Né padre né madre noti
tra i vitigni piemontesi**

**il Pelaverga Piccolo è
“figlio” dell’areale storico
da cui provengono
tutti i suoi cloni:**

Verduno, Roddi e La Morra

Il perimetro del disciplinare (1995, agg. 2015)

LA DENOMINAZIONE

85%

min. Pelaverga Piccolo
in pratica 100%

9 t/ha

resa massima uva
“vigna”: 8,1 t/ha
resa vino 63 hl/ha

11% vol

alc. minimo
acidità min. 4,5 g/l

1° marzo

immissione al consumo
anno successivo alla
vendemmia

- Zona: intero comune di Verduno + porzioni di Roddi e La Morra; solo collina, fino a 500 m slm
- Vigneto: controspalliera con Guyot; nuovi impianti ≥ 3.300 ceppi/ha; vietata ogni forzatura
- Nessun tempo minimo di affinamento né contenitore prescritto
- Imbottigliamento solo in provincia di Cuneo

Trent'anni dopo: i numeri della crescita

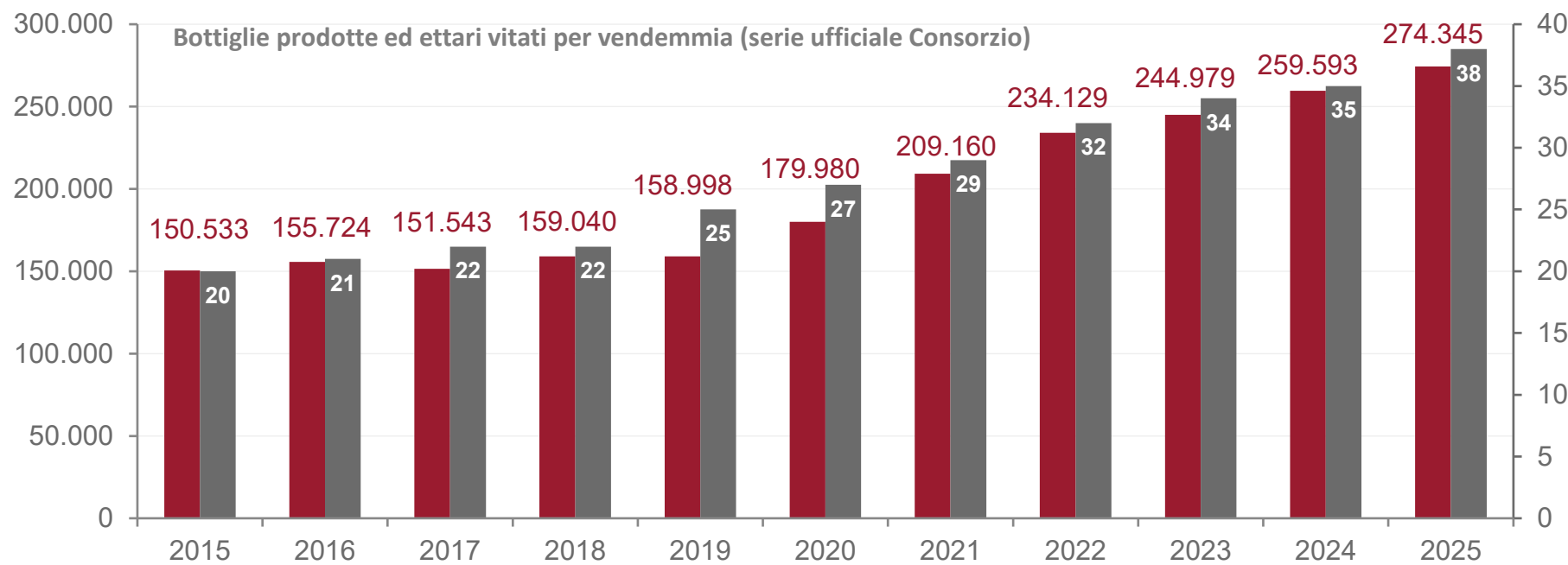
LA DENOMINAZIONE

7 → 38

ettari rivendicati
(1995 → oggi)

25

aziende produttrici
(18 socie di Verduno è Uno)



+18% imbottigliato (1° semestre 2026 su 2025)

Giacenze 2025: 37%

Prezzo medio da 6,05 € (1995) a 16,50 € (2025)

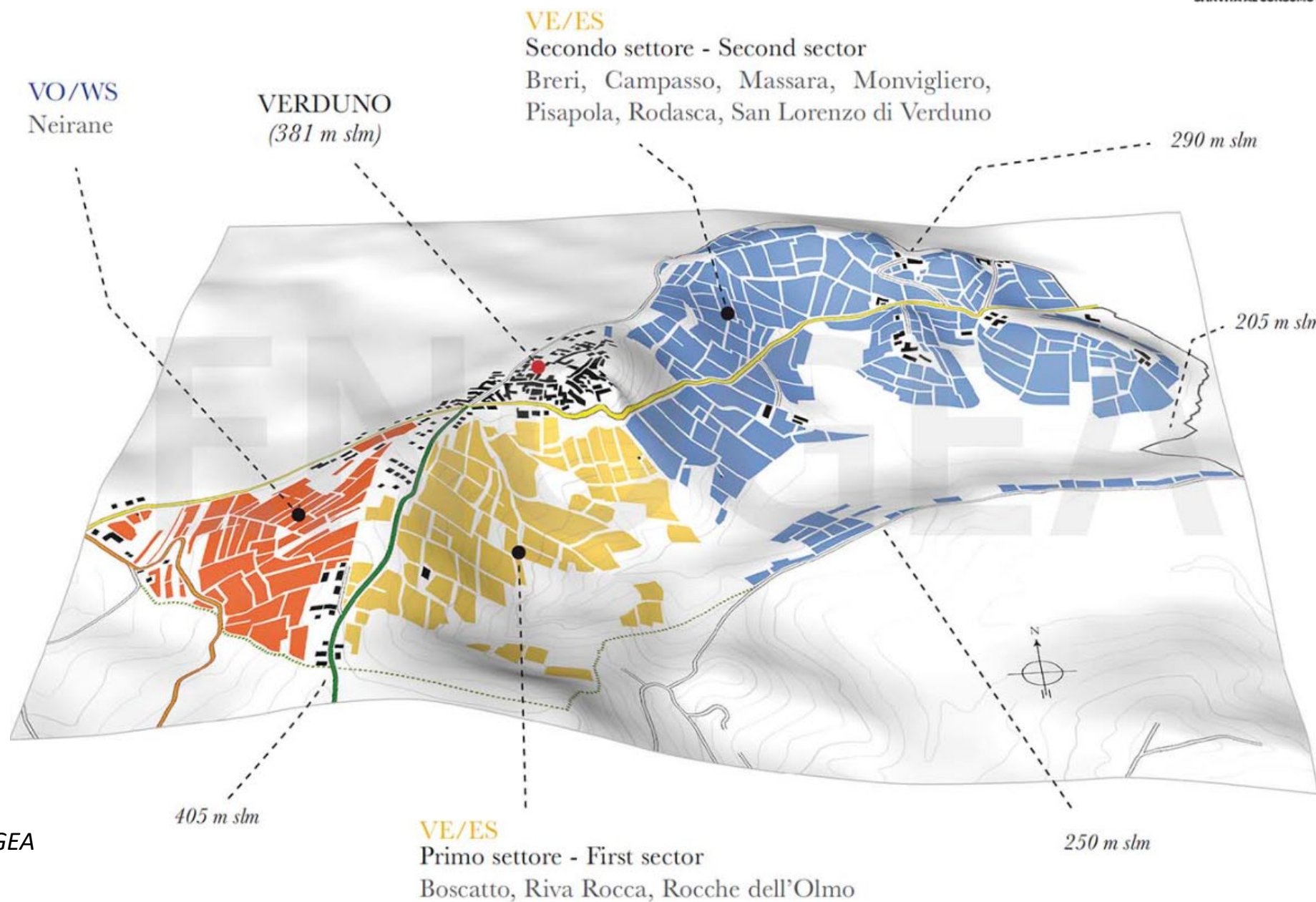
Crescita in controtendenza rispetto ai consumi mondiali (-2,7% OIV 2025)

Morfologia, geologia e climi

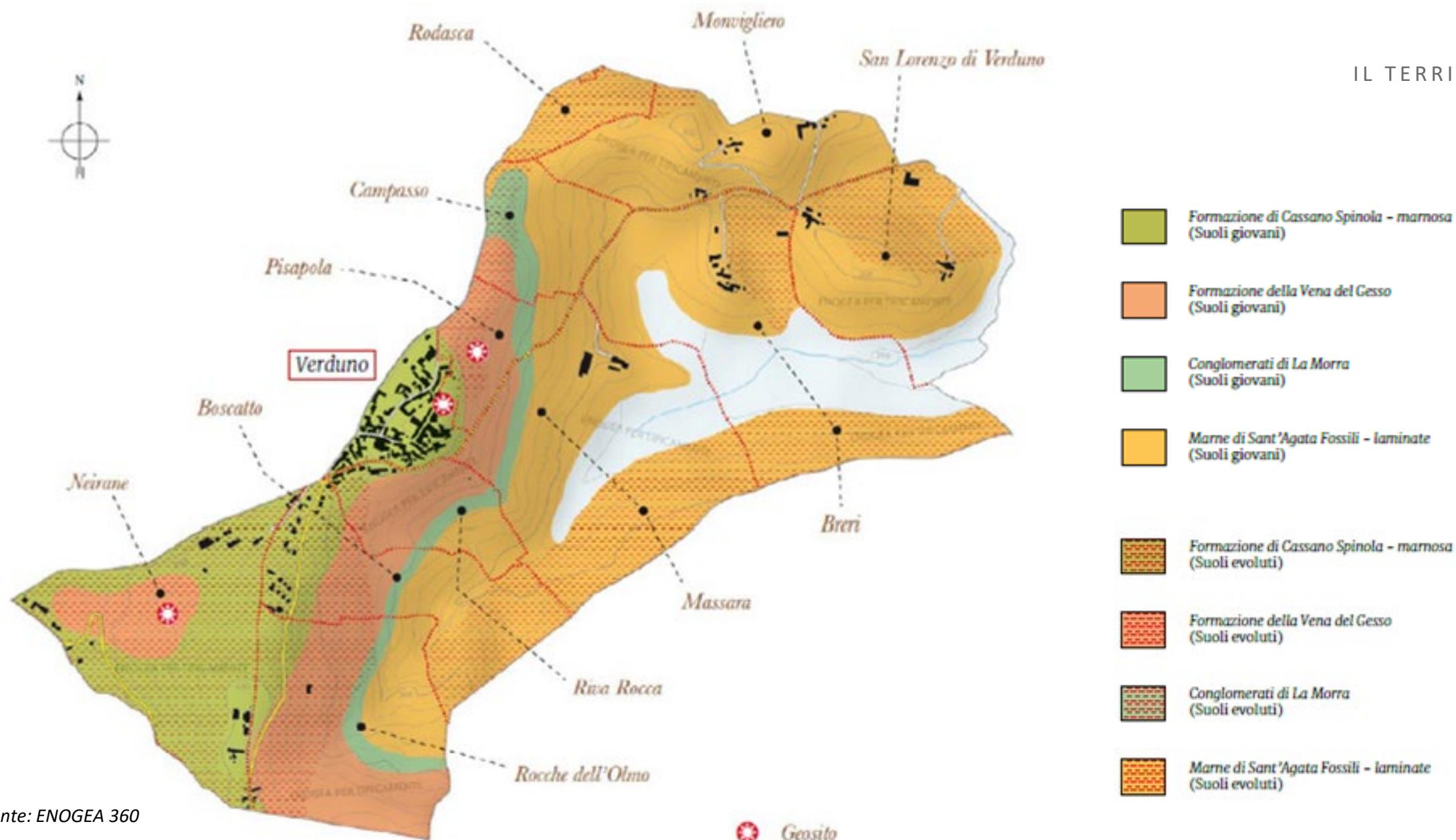
IL TERRITORIO



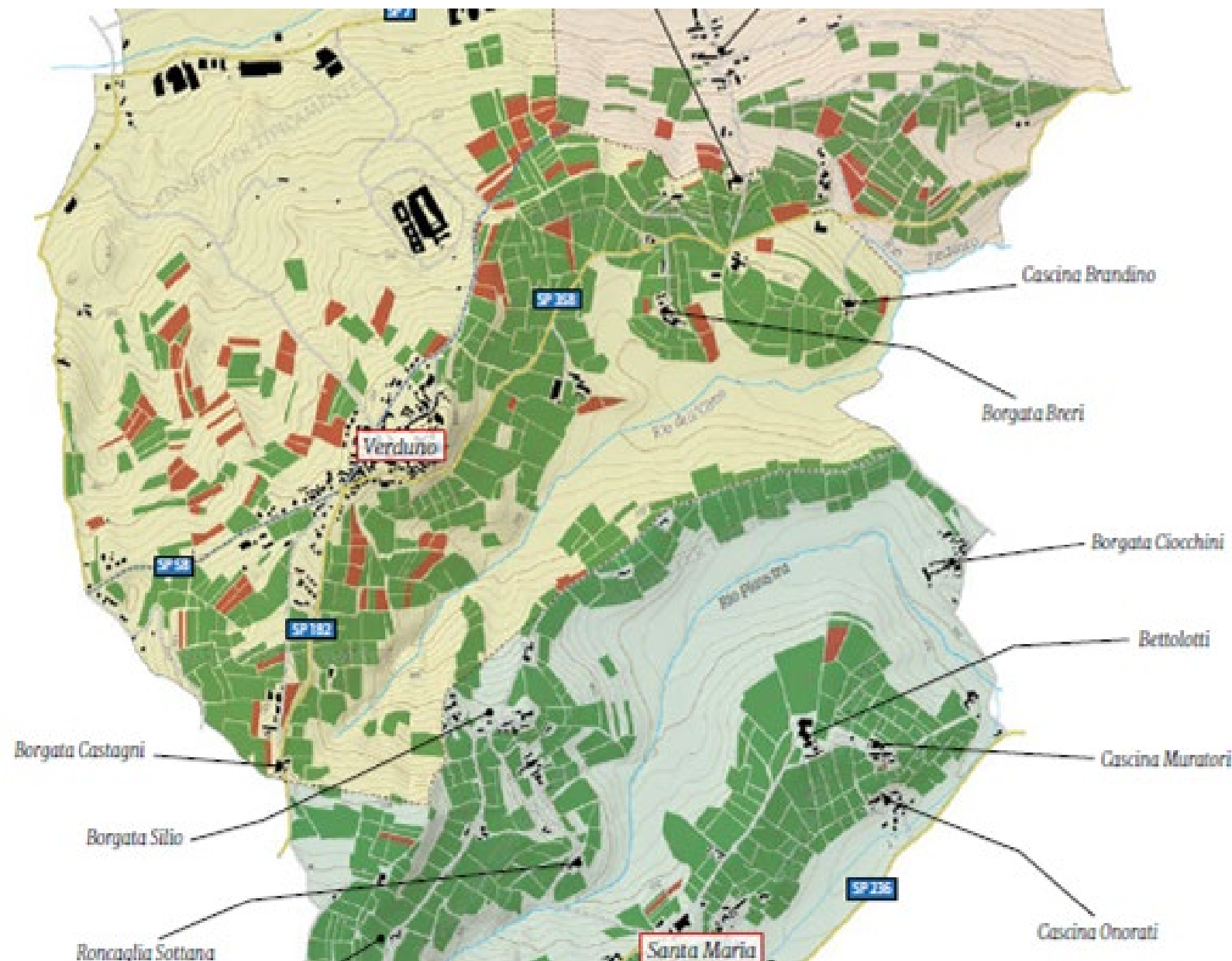
IL TERRITORIO



IL TERRITORIO



IL TERRITORIO



Una collina, due mondi geologici

IL TERRITORIO

Due mondi geologici, due paesaggi, due geografie, due climi — separati dal crinale dove è ubicato il paese

OVEST

Vena del Gesso e Conglomerati di Cassano Spinola

- Messiniano, ≈6 milioni di anni: crisi di salinità
- Marne con cristalli di gesso (solfato di calcio)
- Verduno “spiaggia dei cristalli”
- Gesso = fertilizzante naturale - ritenzione idrica molto alta
- **Sapidità, nitidezza, erbe aromatiche, speziati**

EST

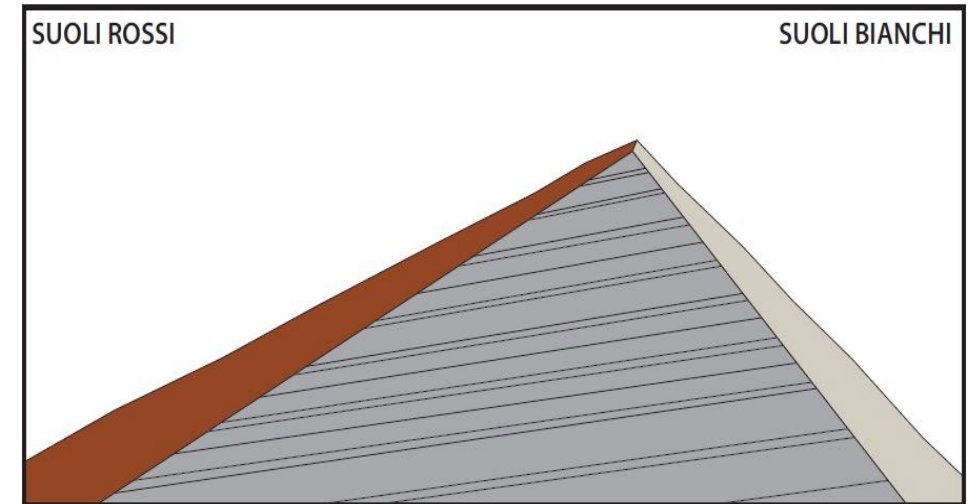
Marne di Sant'Agata

- Tortoniano, ≈8 milioni di anni
- Limo 60%, argilla 30%, sabbia 10%; calcare ~25%
- Ritenzione idrica alta, versanti dolci
- **Vigoria elevata, più fruttati, finezza aromatica**

Il versante sud-est: le terre bianche

IL TERRITORIO

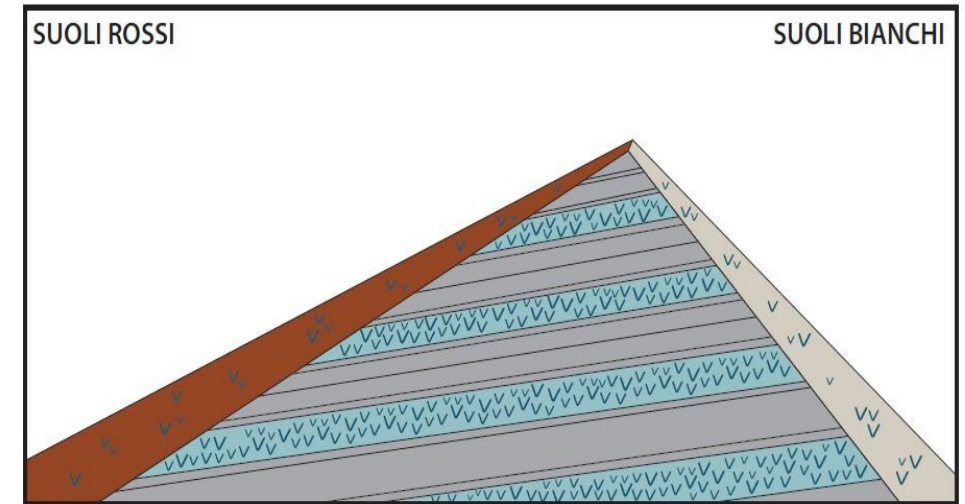
- **Marne di Sant'Agata fossili laminate:** limo, carbonato di calcio, argilla
- **Reggipoggio:** pendenze accentuate, suoli chiari e poco alterati
- **Terreni poco fertili e più asciutti** — la Langa «classica» del Barolo
- **Microclima protetto dalla collina:** i venti da ovest scendono, si asciugano, si scaldano
- **Ma con un'umidità dell'aria superiore** al resto della zona: il Tanaro è vicino



Il versante ovest: gessi e conglomerati

IL TERRITORIO

- **Vena del Gesso + Conglomerati di Cassano Spinola** (gessi anche sotto l'abitato e a Rocche dell'Olmo)
- **Franapoggio**: poca pendenza, suoli profondi anche diversi metri
- **Suoli evoluti**: più argilla, più fertilità, grande riserva d'acqua
- **Esposto ai venti umidi e freschi** della piana del Cuneese: aria più fresca e umida
- Un ambiente che **non esiste altrove nella Langa albese**



Il clima: la fabbrica dei profumi

IL TERRITORIO

- **Il Tanaro** La collina di Verduno è una penisola sulla valle: correnti fresche notturne, escursioni termiche pre-vendemmiali e costanza di umidità dell'aria unica nella zona del Barolo, che la vite «traduce nel frutto»
- **Le esposizioni “non-Nebbiolo”** Il Pelaverga Piccolo dà il meglio anche a est e nord-ovest: maturazione più lenta, acidità preservata — occupa i versanti che il Nebbiolo non ama
- **L'effetto föhn** Episodi frequenti (65 nel 2025 in Piemonte, dato Arpa): aria secca, uve sane fino alla raccolta di fine settembre
- **Le fasi fenologiche** Germogliamento tardivo (III decade di aprile) = protezione dalle gelate; maturazione III decade di settembre, dopo il Dolcetto

Alla cieca: 18 Verduno DOC 2025 – primo volo

LA DEGUSTAZIONE

1

2

3

4

5

6

Pelaverga Piccolo — codice 330

IL VITIGNO

- Iscritto al Registro Nazionale il 24/11/1994; idoneo in tutto il Piemonte, **rivendicabile solo nella DOC Verduno Pelaverga**
- **Germogliamento tardivo, maturazione medio-tardiva;**
- **Buona vigoria, produttività media**
- Grappolo medio, conico o piramidale allungato, alato; acino medio-piccolo, blu-nero, molto pruinoso
- **Finestra di raccolta storica: prima decade di ottobre — oggi spesso anticipata alla seconda metà di settembre**

Segnali di successo

Barbatelle innestate prodotte:

- 3.285 nel 2014,
- circa 14.000 nel 2022

Fonte: Registro Nazionale Varietà di Vite

Da trenta biotipi a tre cloni

I CLONI

1990

30 biotipi

impiantati nella vigna
sperimentale del Comune di
Verduno (Agraria Torino e
Milano, CNR)

2011–2013

8 candidati

a confronto nel campo di
omologazione presso
F.Ili Alessandria:
C1, C2, C3, C6, I11, 211, 212, 223

2016

3 omologati

iscritti al Registro
(G.U. 155 del 5/7/2016)
Costitutore CNR-IPSP Grugliasco:
I-CVT C1, I-CVT 212, I-CVT 223

Tre interpreti, un solo vitigno

I CLONI

I-CVT C1 - la tipicità

- Colore più tenue, corpo snello
- Pepe in evidenza, freschezza acida
- Equilibrio gustativo
- Tipicamente da pronto consumo

I-CVT 212 - la struttura

- Alcol ed estratto più elevati
- Colore brillante
- Fragola, piccoli frutti, pepe
- Regge breve invecchiamento

I-CVT 223 - la completezza

- Rosso rubino più intenso e brillante
- Pepe, fragola, piccoli frutti rossi
- Equilibrio e complessità, freschezza

- **Selezione massale:** molte aziende affiancano ai cloni certificati le marze delle vecchie vigne (impianti anni '70-'90, selezioni aziendali) — **biodiversità e memoria storica**
- Germogliamento, fioritura e maturazione coincidono: si vendemmiano insieme.

Il rotundone: la molecola del pepe

LA SCIENZA DEI PROFUMI

- Sesquiterpene scoperto nel *Cyperus rotundus* (1967); **identificato nel 2008** come responsabile della nota di pepe in uva e vino (Wood et al.)
- Nel Pelaverga Piccolo: **identificato nel 2021** dal CREA-VE di Asti in campioni di Verduno DOC (Petrozziello et al.)
- Si trova anche in Syrah, Duras, Gamay, Malbec, Vespolina, Schioppettino, Grüner Veltliner...

16 ng/l

soglia di percezione nel vino
(8 ng/l in acqua)

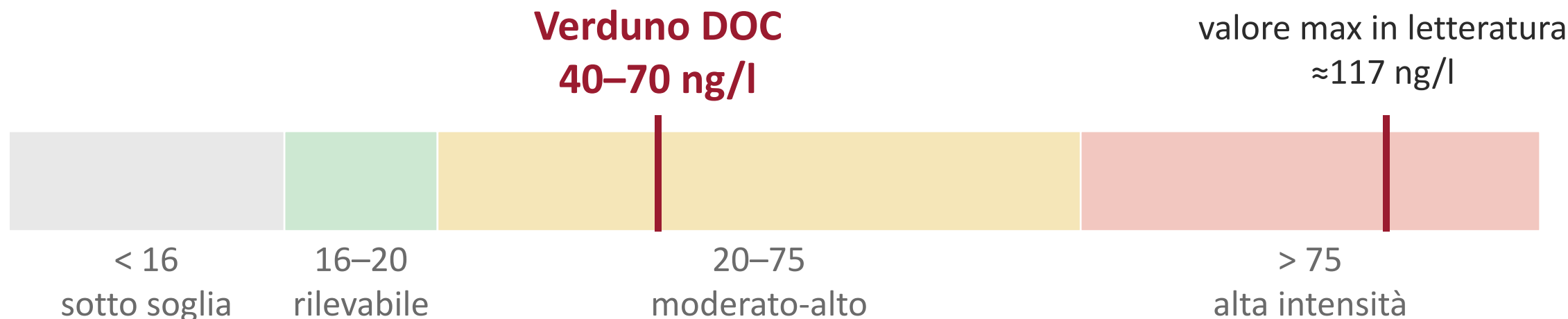
20–30%

dei degustatori non lo percepisce
nemmeno a 4.000 ng/l

Paradosso sensoriale: un descrittore da grandi rossi scuri e strutturati, in un vino rosso tenue, leggero, poco tannico — un'intensità aromatica senza peso, che spiazza chi assaggia alla cieca.

Quanto pepe c'è nel Verduno DOC?

LA SCIENZA DEI PROFUMI



- Tipicamente 40–70 ng/l: fino a 4 volte oltre la soglia — la firma chimica della denominazione
- Variabilità tra campioni: nel progetto AROSE (CREA) anche un vino sotto soglia

***Il “pepe” non è automatico:
è una variabile di annata, territorio, vigneto, scelte produttive - si coltiva e si difende***

“Il pepe si coltiva”: i fattori in vigna

LA SCIENZA DEI PROFUMI

- | | |
|--------------------|--|
| Maturità | Si accumula tardi: stabile 45–55 giorni dopo l’invaiaitura; in surmaturazione cala — la data di vendemmia si sceglie anche “sul pepe” |
| Ombra | Massimo nei settori ombreggiati del grappolo; la sfogliatura all’invaiaitura lo riduce drasticamente |
| Temperatura | Acini oltre 25 °C lo penalizzano — un acino al sole ≈13 °C più caldo di uno in ombra |
| Vigore | Più vigoria = più rotundone: la naturale esuberanza del Pelaverga Piccolo gioca a favore |
| Acqua | La disponibilità idrica ne aumenta la biosintesi; lo stress idrico severo la riduce — le marne profonde di Verduno compensano la siccità |

A Verduno questi fattori convergono per natura: lo stesso vitigno, altrove, non dà lo stesso «pepe».

...e si difende in cantina

LA SCIENZA DEI PROFUMI

Estrazione

Sta quasi tutto nella buccia; passa nel vino tra il 2° e il 5° giorno di fermentazione — alla fine solo il 5-6% è estratto

Macerazione

Più tempo, più temperatura o enzimi NON aumentano il rotundone; le vinificazioni in rosato lo abbattano

Ossigeno

Un uso moderato dà un aumento piccolo ma significativo (≈ 47 vs 44 ng/l; $p = 0,011$) — ipotesi: ossidazione dell' α -guaiene (Petrozziello et al. 2021)

Conservazione

SO₂ e temperatura non toccano il pepe — ma il caldo deprime viola, lampone, mora e ciliegia: il pepe resiste, il resto del bouquet no

Alla cieca: 18 Verduno DOC 2025 – secondo volo

LA DEGUSTAZIONE

7

8

9

10

11

12

2025: l'andamento climatico (dati Arpa Piemonte)

L'ANNATA

- Inverno – marzo** Mite; terzo anno consecutivo senza neve di rilievo in pianura
- Aprile** Il mese più piovoso: 227 mm (+110%); il 16 aprile 73 mm in un giorno — riserve idriche profonde
- Giugno** Eccezionale: +3,4 °C, il 2° giugno più caldo della serie storica; per la prima volta dal 2002 è il mese più caldo dell'estate → forte anticipo fenologico
- Luglio–agosto** Caldo ma senza eccessi: ondate brevi, massima 38,8 °C; piogge poco sotto media ma ben distribuite, talvolta intense ma mai dannose
- Settembre** In gran parte asciutto e stabile: concentrazione di zuccheri e aromi; notti fresche sul Tanaro
- Ottobre** Molto asciutto (deficit 60–70%): vendemmia senza pressioni

2025: l'annata in cantina

L'ANNATA

- Vendemmia anticipata, uve sane
- Rese contenute, maturità piena
- Vini di frutto e colore — il pepe è la variabile da valutare in degustazione

2025: l'annata nel calice

L'ANNATA

- Colore: rubino brillante, vivo — antociani favoriti dalla maturità piena
- Frutto: pieno, maturo (ciliegia, fragola), beva immediata
- Pepe: la variabile dell'annata — il giugno rovente remava contro (unica vera ondata di calore dell'estate); riserve idriche di aprile, esposizioni fresche e notti di settembre a favore
- Freschezza: da verificare vino per vino — l'acidità è il telaio del Verduno DOC

Solo un'ipotesi di lettura: la degustazione di oggi è il banco di prova.

Come il mondo racconta il Verduno DOC

LO SGUARDO INTERNAZIONALE

« L'industry darling dei sommelier, da New York a Londra: nel mercato c'è spazio per vini di nicchia guidati dal racconto. »

Vinícius Santiago (Brasile) — 2025

« Un puro piacere, servito leggermente fresco: una veste quasi da rosé in una regione poco nota per i rosé. I paragoni? Nerello Mascalese, Schiava, Poulsard. »

Sebastian Wöll (Germania) — 2025

« Una rara affinità con le verdure — dai peperoni grigliati al finocchio crudo — e regge perfino il peperoncino: un compagno gastronomico di straordinaria versatilità. »

Jen Causton (Regno Unito) — 2025

***Leggerezza, autenticità, racconto:
tre chiavi per il posizionamento internazionale***

Alla cieca: 18 Verduno DOC 2025 – terzo volo

LA DEGUSTAZIONE

13

14

15

16

17

18

LA DEGUSTAZIONE

Alla cieca: 18 Verduno DOC 2025

Alziamo il sipario...

- | | | |
|------------------------------|--------------------------------|---|
| 1 Reverdito | 7 San Biagio | 13 Cascina Massara Burlotto |
| 2 Diego Morra | 8 Sordo | 14 Poderi Roset |
| 3 Ramello | 9 Terre del Barolo | 15 Bel Colle |
| 4 Castello di Verduno | 10 I Brè | 16 Cadia |
| 5 Burlotto Giancarlo | 11 Poderi Luigi Einaudi | 17 G.B. Burlotto |
| 6 F.Ili Alessandria | 12 Scarpa | 18 Gian Luca Colombo
Segni di Langa |



ECCELLENZA
PIEMONTE



CAPOFILA:

Associazione Cantina Comunale di La Morra

MEMBRI ATS:

Bottega del vino di Dogliani DOCG
Associazione Verduno è uno

PARTNER FOOD:

Consorzio di tutela Bra DOP e Raschera DOP
Consorzio di tutela Toma Piemontese DOP



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

verduno *è* uno

VERDUNO PELAVERGA DOC

verdunopelaverga.it

