



VERDUNO DOC

Documento di approfondimento

Masterclass "Verduno Pelaverga DOC e l'annata 2025" — Verduno, 10 settembre 2026 · Associazione Verduno è Uno. Documento distribuito ai partecipanti nella cartella stampa digitale, a integrazione dei contenuti presentati in sala. Tutte le fonti scientifiche, istituzionali e di stampa sono citate in coda.

Il Verduno DOC in sintesi

L'unicità, sotto tutti i punti di vista. Tre pilastri raccontano questo vino:

- **il paradosso geografico** — una DOC solo in terra da Barolo: scelta di convinzione, non di mercato, dove il Pelaverga Piccolo prospera nei suoli del versante ovest che il Nebbiolo non sfrutta al meglio;
- **il paradosso aromatico** — l'intensità del pepe senza il peso di un grande rosso;
- **la funzione** — il controcanto al Nebbiolo: la stessa collina, due grammatiche opposte.

I quattro punti che seguono sono declinazioni di questa unica tesi.

- **La scienza ha dato un nome al pepe:** il rotundone, identificato nel Verduno DOC per la prima volta nel 2021 dal CREA-VE di Asti (Petrozziello et al.), è presente nei Verduno DOC tipicamente a 40–70 ng/l, fino a 4 volte oltre la soglia di percezione (16 ng/l nel vino rosso) — ma con variabilità reale tra campioni (da sotto soglia fino a ~117 ng/l in letteratura): la firma chimica della denominazione, che però si coltiva e si difende.
- **Il DNA conferma l'unicità:** il Pelaverga Piccolo non è parente né del Pelaverga Grosso (Mannini et al. 1991) né — secondo l'analisi genealogica su DNA del 2020 (Raimondi, Schneider et al., Scientific Reports) — di alcun altro vitigno storico del Piemonte nord-occidentale: un "orfano genetico", davvero figlio solo di Verduno.
- **Tre cloni, una sola data di vendemmia:** I-CVT C1, I-CVT 212 e I-CVT 223 (omologati nel 2016, campo di confronto presso Fratelli Alessandria a Verduno) germogliano e maturano insieme — pur invaiando in decenni diverse — e si differenziano per vigoria, struttura e profilo; in vigna i produttori li combinano tra loro e con le selezioni massali delle vecchie vigne.
- **Il pepe "si coltiva" (e si vinifica):** ombreggiamento del grappolo, vigoria, disponibilità idrica, temperature sotto i 25 °C ed epoca di raccolta (45–55 giorni dopo l'invaiaura) massimizzano il rotundone; in cantina contano l'estrazione nei primi giorni di macerazione e una moderata ossigenazione. A Verduno queste condizioni convergono per natura — suoli profondi, esposizioni fresche, notti ventilate dal Tanaro: lo stesso vitigno, altrove, non darebbe lo stesso "pepe".

1. Le ricerche scientifiche più recenti su Pelaverga Piccolo e Verduno DOC

1.1 La linea di ricerca aromatica del CREA-VE di Asti (2021 → 2025)

È oggi il filone di ricerca più importante. *Petrozziello M., Espada-Rodríguez L., Bonello F., Aspraudi A., Cravero M.C., Motta S., Panero L., López R. (2021), "Effect of some winemaking factors on rotundone levels of Pelaverga di Verduno wines", European Food Research and Technology 247: 1645–1653* è lo studio che ha identificato per la prima volta il rotundone nel Verduno DOC e ne ha quantificato la concentrazione (~40 ng/l, ben oltre la soglia olfattiva di 16 ng/l nel vino rosso), collegando direttamente la molecola alle note speziate rilevate all'analisi sensoriale. Il disegno sperimentale (fattoriale 2x2x2: ossigeno +4 mg/l vs 0; SO₂ +90 mg/l vs 0; conservazione 20 °C vs 4 °C) dà un dettaglio importante: l'ossigeno produce un aumento del rotundone statisticamente significativo ma contenuto (medie ~47 vs ~44 ng/l; $p = 0,011$), mentre SO₂ ($p = 0,795$) e temperatura ($p = 0,513$) non hanno effetto sulla molecola. Attenzione però al quadro sensoriale complessivo: dopo 3 mesi in bottiglia, conservazione calda e dosi alte di SO₂ penalizzano in modo significativo alcuni descrittori floreali e fruttati (viola, chiodi di garofano, lampone, mora, ciliegia) — argomento in più per la conservazione in fresco, anche se il pepe di per sé resiste.

Il progetto AROSE (CREA-VE Asti) (finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023–2027, intervento SRG10), i cui risultati sono stati presentati da Maurizio Petrozziello a Verduno il 9 settembre 2025 per il trentennale della DOC, ha caratterizzato il Verduno DOC con un approccio poli-strumentale: panel sensoriale addestrato di 12 esperti (laboratorio ISO 8589), gascromatografia-olfattometria e GC-MS (SPME) su vini di più annate (2015–2017), oltre allo sviluppo di un metodo dedicato per la misura del rotundone. Dall'olfattometria il rotundone emerge tra i composti a maggiore impatto (intensità media 72,3%), accanto a β -damascenone (rosa), 2-feniletanolo, esteri fruttati e sotolone; il profilo sensoriale consolidato ruota su pepe, viola, rosa, lamponi, more, ciliegia, freschezza acida. Il dato di concentrazione della denominazione è indicato tra 40 e 70 ng/l, con una sfumatura preziosa: la scala interpretativa CREA colloca 16–20 ng/l come "rilevabile-moderato", 20–75 come "moderato-alto" e oltre 75 come "alta intensità", e i campioni misurati in AROSE spaziano da un vino sotto soglia (~5 ng/l) fino a ~70 ng/l, con un valore di letteratura per il Verduno DOC attorno a 117 ng/l.

In sintesi: **la speziatura non è un dato automatico del vitigno ma una variabile — di annata, vigneto e scelte produttive — che i produttori possono governare. È il punto decisivo per leggere il Verduno DOC: la stessa varietà, senza le condizioni di questo territorio, non dà questi profumi.**

1.2 Altri studi recenti sul profilo volatile

Bonometti et al. (2023), "Volatile components of Pelaverga red wines from Piedmont (Italy)", JSFA Reports (Wiley): studio indipendente (area Università di Torino) sui componenti volatili dei vini piemontesi da Pelaverga Piccolo; una conferma terza del quadro aromatico.

1.3 Genetica e ampelografia

Raimondi S., Ruffa P., Torello Marinoni D., Schneider A. et al. (2020), "DNA-based genealogy reconstruction of Nebbiolo, Barbera and other ancient grapevine cultivars from northwestern Italy", Scientific Reports 10: nella più ampia ricostruzione genealogica dei vitigni del Piemonte nord-occidentale, il Pelaverga Piccolo risulta geneticamente non imparentato con il set delle varietà storiche analizzate: nessun rapporto genitore-figlio individuato. Questo dato aggiorna (e di fatto ridimensiona) la vecchia ipotesi di derivazione dal "Pignolo albese" circolata negli anni '80-'90 e conferma su base molecolare l'autonomia già dimostrata da Mannini et al. (1991) rispetto al Pelaverga Grosso/di Saluzzo (nel Torinese "Cari"). **Il vitigno non ha né padre né madre noti.**

Sul fronte istituzionale: iscrizione al Registro Nazionale delle Varietà di Vite il 24/11/1994 (G.U. 295 del 19/12/1994, codice 330), DOC dal D.M. 20/10/1995, omologazione dei tre cloni nel 2016 (G.U. 155 del 5/7/2016). I dati vivaistici del Registro raccontano la rinascita: da 3.285 barbatelle innestate nel 2014 a quasi 14.000 nel 2022 (5.250 standard + 7.864 certificate + 858 base).

1.4 Il contesto internazionale sul rotundone

- *Wood C. et al. (2008), J. Agric. Food Chem.*: scoperta del rotundone come responsabile della nota di pepe in uva e vino ("From Wine to Pepper"). Soglie: 8 ng/l in acqua, 16 ng/l nel vino rosso; il 20–30% dei degustatori non lo percepisce nemmeno a 4.000 ng/l.
- *Caputi et al. 2011, Geffroy et al. 2014–2017, Herderich et al. 2012*: il rotundone è documentato in Syrah, Duras, Gamay, Malbec, Vespolina, Schioppettino, Grüner Veltliner; il Pelaverga Piccolo (Petrozziello et al. 2021) è l’ingresso italiano-piemontese più recente in questa famiglia.
- **Review e ricerche applicative recenti** (OENO One "May peppery wines be the spice of life?", IVES Technical Reviews; studi 2024 su cv. Tardif in annate calde e siccitose; programmi AWRI sul "peppery Shiraz"): confermano il rotundone come marcatore di clima fresco e la sua sensibilità al riscaldamento climatico — aggancio diretto al tema dell’annata 2025.

2. I cloni del Pelaverga Piccolo: caratteristiche culturali ed enologiche

I cloni omologati sono tre: I-CVT C1, I-CVT 212 e I-CVT 223 (codici 330-001/002/003), tutti selezionati dal CNR di Grugliasco (allora Istituto di Virologia Vegetale, oggi Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante) con il Centro Sperimentale Vitivinicolo Regionale Tenuta Cannona, e iscritti al Registro l’8/6/2016 (G.U. 155 del 5/7/2016). Il campo di omologazione e confronto è a Verduno, presso l’Az. Agr. Fratelli Alessandria: contropalliera Guyot su SO4, 4.000 ceppi/ha (0,9 × 2,8 m), impianto 2009, osservazioni 2011–2013. L’areale storico di provenienza del materiale è compreso tra Verduno, Roddi e La Morra.

Fenologia: germogliamento (III decade di aprile — tardivo: protezione naturale dalle gelate primaverili), fioritura (II decade di giugno) e maturazione (III decade di settembre) coincidono nei tre cloni, che quindi si vendemmiano insieme. L’invaiaitura invece si scala: I decade di agosto per C1, II per 223, III per 212 — tre partenze diverse che convergono sulla stessa data di raccolta. Suscettibilità a botrite e oidio "ottimale" (bassa) per tutti e tre.

2.1 I tre cloni a confronto — dati ufficiali del Registro (triennio 2011–2013)

Parametro	I-CVT C1	I-CVT 212	I-CVT 223
Vigoria	Media	Moderata	Da media a elevata
Fertilità	Media	Medio-alta	Medio-alta
Produttività	Media, tendenza all’alternanza	Media, non sempre costante	Media, non sempre costante
Invaiaitura	I decade agosto	III decade agosto	II decade agosto
Fertilità reale (inf./germoglio)	1,8	1,9	1,9
Produzione per ceppo (kg)	3,2	3,2	3,1
Grappoli per ceppo	10	13	12
Peso medio grappolo (g)	306 (medio-grande)	256 (medio-piccolo)	256 (medio-piccolo)
Legno di potatura (g/ceppo)	835	705	928

Parametro	I-CVT C1	I-CVT 212	I-CVT 223
Indice di Ravaz	3,83	4,54	3,34
Zuccheri mosto (g/l)	212	218	212
pH mosto	2,98	3,01	3,0
Acidità totale (g/l)	8,5	8,8	8,6
Ac. tartarico / malico (g/l)	6,6 / 2,86	6,78 / 2,96	6,58 / 2,64
Antociani totali vino (mg/l)	44–63	47–67	44–71

Fonte: schede ufficiali "PELAVERGA PICCOLO N." cloni I-CVT C1, I-CVT 212, I-CVT 223 (CREA/SNCV, catalogoviti.politicheagricole.it). Campo di omologazione comune: Az. Agr. Fratelli Alessandria, Verduno.

2.2 I profili enologici ufficiali (dalle descrizioni organolettiche delle schede)

- **I-CVT C1 — il clone della tipicità e della beva:** buona gradazione alcolica ed estratto secco, adeguata dotazione polifenolica; colore leggermente meno intenso e vino meno strutturato rispetto a 212 e 223, ma con giudizio positivo del panel per la tipicità dei profumi speziati (pepe in particolare), la freschezza acida e l'equilibrio gustativo. "Tipicamente adatto a un pronto consumo".
- **I-CVT 212 — il clone della struttura:** ottime attitudini enologiche per elevato grado alcolico, buon estratto e adeguata composizione polifenolica; preferenze statisticamente significative del panel per colore (brillantezza), gusto e giudizio complessivo; ai profumi fruttati di fragola e piccoli frutti rossi si accompagnano le caratteristiche note di pepe. Ipotizzabile un breve invecchiamento per la maggiore struttura e complessità.
- **I-CVT 223 — il clone completo:** eccellente composizione chimica in entrambe le microvinificazioni (2012 e 2013): alcol, estratto, forza acida, antociani e flavonoidi; il vino 2012 è stato statisticamente preferito su tutti i parametri, con rubino brillante più intenso degli altri cloni, pepe, fragola e piccoli frutti rossi, equilibrio e complessità con freschezza acida. Anche qui ipotizzabile un breve invecchiamento.

Due dettagli poco noti: nei test di ordinamento (metodo Kramer) i candidati a confronto erano otto (C1, C2, C3, C6, I11, 211, 212, 223) — solo tre sono arrivati all'omologazione: nel 2012 i più apprezzati dal panel furono 212 e 223, nel 2013 il 212. E una precisazione sulle descrizioni correnti dei tre cloni: il grappolo medio-grande (306 g) è del C1, mentre 212 e 223 hanno grappoli medio-piccoli (256 g).

2.3 La preistoria dei cloni: la cronistoria 1985–1995

- **1985:** nasce l'Associazione Produttori Pelaverga di Verduno; parte la corrispondenza col Seminario Veronelli per il "Progetto Pelaverga" (presentato nel 1987, che prevede già la "realizzazione cloni Pelaverga").
- **1990:** il Comune di Verduno autorizza la trasformazione di un terreno in vigna sperimentale, affidata alle Facoltà di Agraria di Torino e Milano: vi vengono impiantati trenta cloni/biotipi per ottenere materiale selezionato per i futuri vigneti.
- **1992:** Franco Mannini (CNR, Centro di studi per il miglioramento genetico della vite) e Agraria-UniTO lavorano sulla vigna sperimentale confrontando i biotipi del Pelaverga di Saluzzo, del Cari di Chieri e dei Pelaverga coltivati a Verduno e nel Canavese. La tesi di Paola Oberto ne sintetizza l'esito: Saluzzo e Cari coincidono nei caratteri ampelografici, mentre i Pelaverga di Verduno e del Canavese risultano nettamente distinti sia fra loro sia dai primi due.
- **1994–1995:** iscrizione della varietà al Registro (24/11/1994) e DOC (D.M. 20/10/1995, G.U. 270 del 18/11/1995). I tre cloni omologati nel 2016 sono il frutto maturo di questo trentennio di selezione.

3. Come i produttori combinano i cloni nei vigneti di Verduno

Ciò che è documentato con certezza:

- Fratelli Alessandria (che ospita il campo di omologazione) impianta insieme i tre cloni CVT C1, CVT 212 e CVT 223 (fonte: Ian D'Agata, TerroirSense).
- La condivisione della fenologia (stessa epoca di germogliamento e maturazione) rende il co-impianto gestibile con un'unica vendemmia — è la logica stessa con cui i tre cloni sono stati selezionati e proposti al territorio.
- Accanto ai cloni certificati sopravvive la selezione massale: la tradizione locale del Pelaverga Piccolo "intercalato" nelle vigne di Nebbiolo, Barbera e Dolcetto (era così che G.B. Burlotto produceva le sue ~1.000 bottiglie annue nel dopoguerra) e i reimpianti partiti nel 1972 dal Castello di Verduno costituiscono un patrimonio di marze storiche a cui molte aziende attingono ancora per i nuovi impianti.
- Quasi tutti i produttori vinificano in purezza (il disciplinare ammetterebbe fino al 15% di altre uve nere non aromatiche piemontesi): la complessità si costruisce quindi dentro la varietà — mescolando biotipi in vigna o partite in cantina — non fuori.

La memoria dei nomi: la DOC nacque dall'impegno di sei produttori — Gabriella, Marina e GianCarlo Burlotto, Antonio Brero, Gian Battista Alessandria, Giuseppe Priola — con la sindaca Renata Salvano e il supporto tecnico di Paola Oberto, Luigi Veronelli, Franco Mannini, Francesco Arrigoni, Leonardo Valenti, Andrea Schubert e Lorenzo Corino.

4. Pedoclima e tecniche enologiche che esaltano i profumi

4.1 Il quadro pedologico

- **Marne di Sant'Agata Fossili laminate** (Tortoniano, ~8 milioni di anni, origine marina): terreno fine e profondo (suoli vitati ~1,2 m: Bonelli). Tessitura: argilla 30%, limo 60%, sabbia 10%, con ~25% di calcare da precipitazione marina e micro-gusci fossili; concentra le sostanze nobili nei mosti mantenendo un equilibrio spostato verso l'eleganza, con finezza, freschezza e note floreali di viola e rosa. La vigoria resta elevata: è il microclima, non il suolo, a firmare la finezza.
- **La Vena del Gesso** (Messiniano): dal crinale dell'abitato verso il Tanaro le marne si alternano a bancate di cristalli di gesso, che agisce da «fertilizzante naturale» (Bonelli): ricchezza superiore, più riserva idrica e un vigore che si prolunga nelle fasi siccitose; nel bicchiere, nitidezza delle erbe aromatiche e sapidità.
- **Due «mondi»:** il territorio di Verduno vive «in un rincorrersi tra spezia ed eleganza» tra due mondi — dettagliati nel paragrafo che segue.

Due versanti, separati dal crinale dove è ubicato il paese: due mondi geologici, due paesaggi, due geografie, due climi. **Versante sud-est (verso la Langa del Barolo):** Marne di Sant'Agata laminate su giacitura a reggipoggio — pendenze accentuate, suoli chiari («terre bianche»), poco alterati, poco fertili e più asciutti; microclima protetto dalla collina, coi venti da ovest che scendendo si asciugano e si scaldano, ma con umidità dell'aria sempre superiore al resto della zona per la prossimità del Tanaro. **Versante ovest (verso il Tanaro):** la zona dei gessi — Vena del Gesso e Conglomerati di Cassano Spinola, con gessi anche sotto l'abitato e a Rocche dell'Olmo — su giacitura a franapoggio: poca pendenza, suoli profondi anche diversi metri, evoluti, arricchiti in argilla, più fertili e capaci di conservare acqua; esposto ai venti umidi e freschi della piana del Cuneese.

Monvigliero, il caso-scuola: pur su reggipoggio e terre bianche asciutte, gode di un'umidità dell'aria costante che le viti percepiscono, modificando i contenuti dell'acino: da qui speziatura ed eleganza — Nebbiolo e Pelaverga Piccolo sono le varietà più sensibili a questo segnale.

Il vitigno dei due mondi: il Pelaverga Piccolo ha reso vigneto anche le zone più fertili, dove il Nebbiolo eccedeva in vigore e faticava a maturare (soprattutto nei climi storici più freddi e piovosi); nei terreni ricchi e freschi del versante ovest trova speziatura, freschezza e chiarezza — il vitigno inserito ottimamente nel suo ambiente.

4.2 Il quadro climatico

- **Il Tanaro come regolatore termico:** la collina di Verduno (381 m slm il paese) si protende come penisola sulla valle; le correnti fresche notturne generano forti escursioni termiche pre-vendemmiali che bloccano la degradazione degli aromi e favoriscono sintesi di rotundone e antociani.
- **Esposizioni "non-Nebbiolo":** il Pelaverga Piccolo dà il meglio anche a est e nord-ovest: sole meno rovente nelle ore centrali, maturazione più lenta, acidità preservata. È il complemento perfetto del paradosso geografico (il Pelaverga Piccolo in terra da Barolo occupa i versanti che il Nebbiolo non ama).
- **Episodi di föhn** (65 nel 2025 in Piemonte, dato Arpa) e buona ventilazione contribuiscono alla sanità delle uve, cruciale per un vitigno raccolto a fine settembre.

4.3 La viticoltura del rotundone

Fattore	Effetto sul rotundone (fonti: CREA-VE/AROSE; letteratura internazionale)
Epoca di maturazione	Si accumula in fase avanzata; concentrazione stabile 45–55 giorni dopo l'invaiaitura; in surmaturazione resta costante o cala → l'epoca di vendemmia va scelta anche "sul pepe"
Esposizione del grappolo	Massimo nei settori ombreggiati e nella parte alta del grappolo; la sfogliatura all'invaiaitura lo riduce drasticamente → gestione prudente della parete fogliare
Temperatura	Temperature dell'acino > 25 °C lo penalizzano; un acino al sole è mediamente ~13 °C più caldo di uno in ombra
Vigore	Correlato positivamente al contenuto di rotundone (la vigoria "da media a elevata" del Pelaverga Piccolo gioca a favore)
Disponibilità idrica	La disponibilità idrica ne aumenta la biosintesi; forte stress idrico = meno rotundone (le marne profonde di Verduno tamponano la siccità)
Localizzazione nell'acino	Quasi tutto nell'esocarpo (buccia)

Ogni fattore di questa tabella trova a Verduno la sua condizione ideale: le marne profonde per la disponibilità idrica, la vigoria naturale del vitigno, le esposizioni fresche, le notti ventilate del Tanaro. "Il pepe si coltiva" — e si coltiva qui.

4.4 Le tecniche di cantina

- **Estrazione:** il rotundone passa nel vino soprattutto tra il 2° e il 5° giorno di fermentazione; a fine fermentazione la quota estratta è solo il 5–6% di quella presente in buccia. Vinificazioni in rosato (rimozione precoce delle bucce) lo abbattano; enzimi maceranti, temperature più alte o macerazioni più lunghe NON lo aumentano.
- **Ossigeno:** la ricerca CREA (Petrozziello et al. 2021) ha associato l'uso di quantità moderate di ossigeno a un aumento del rotundone nei vini finiti, piccolo ma statisticamente significativo (~47 vs ~44 ng/l; $p = 0,011$, con +4 mg/l di O₂); la via ipotizzata è l'ossidazione radicalica del precursore α -guaiene.

- **SO₂ e temperatura di stoccaggio sono ininfluenti sul rotundone**, ma conservazione calda e SO₂ elevata deprimono significativamente viola, lampone, mora e ciliegia: il pepe resiste, il resto del bouquet no.
- **Stile prevalente della denominazione**: fermentazione e affinamento in acciaio (talora cemento) per preservare frutto e speziatura; eccezioni: Burlotto (~30% in botte grande usata 10+ anni), Gian Luca Colombo (anfora). Il disciplinare non impone affinamenti minimi né contenitori: libertà che i produttori usano con misura.

In sintesi, i tre fattori chiave per il rotundone:

gestione della parete fogliare

scelta dei tempi di vendemmia

gestione dell'ossigeno in vinificazione

(Petrozziello, conferenza del 9/9/2025 – Verduno).

4.5 Il perimetro del disciplinare (i numeri essenziali)

Voce	Disciplinare "Verduno Pelaverga" o "Verduno" (D.M. 20/10/1995, ultime mod. 2014–2015)
Base ampelografica	Pelaverga piccolo min. 85%; fino al 15% altre uve nere non aromatiche idonee in Piemonte
Zona	Intero comune di Verduno + porzioni delimitate di Roddi d'Alba e La Morra; giacitura esclusivamente collinare, fino a 500 m slm; vietati fondovalle e terreni umidi
Viticoltura	Controspalliera con Guyot tradizionale; nuovi impianti min. 3.300 ceppi/ha; vietata ogni forzatura
Rese	9 t/ha (63 hl/ha, resa uva/vino max 70%); menzione "vigna": 8,1 t/ha, vigneto di almeno 7 anni, alcol min. 11% vol
Vino	Titolo alcolometrico totale min. 11% vol; acidità totale min. 4,5 g/l; estratto non riduttore min. 18 g/l
Descrittori ufficiali	Rubino più o meno carico con riflessi cerasuoli o violetti; odore intenso, fragrante, fruttato, con caratterizzazione speziata; sapore secco, fresco, vellutato e armonico
Tempi e luoghi	Immissione al consumo dal 1° marzo dell'anno successivo; vinificazione nei comuni della zona Barolo allargata (Verduno, La Morra, Roddi, Barolo, Castiglione Falletto, Serralunga, Monforte, Novello, Grinzane, Diano, Cherasco); imbottigliamento solo in provincia di Cuneo
Affinamento	Nessun tempo minimo né contenitore prescritto: la libertà stilistica è scritta nel disciplinare

Controllo della denominazione affidato a Valoritalia (sede operativa di Alba).

5. L'annata 2025: dati meteo e impatto su Pelaverga Piccolo e Verduno DOC

5.1 I numeri dell'annata (Arpa Piemonte)

Periodo	Andamento 2025 in Piemonte
Anno intero	T media 10,8 °C: ~+1 °C sulla norma 1991–2020; 5° anno più caldo dal 1958 (dopo 2022, 2023, 2015, 2024). Precipitazioni 1.113,8 mm: lieve surplus (+8%); 71 giorni piovosi (+31% sulla media)
Inverno-inizio primavera	Mite; per il 3° anno consecutivo nessuna nevicata di rilievo in pianura
Aprile	Mese più piovoso dell'anno: 227 mm medi regionali (+110% sulla norma); il 16 aprile 73,1 mm medi in un giorno — ricariche idriche profonde ma pressione peronosporica da gestire
Maggio–agosto	Deficit pluviometrico lieve e ben distribuito (piogge estive 219 mm, -7,6%): per il Consorzio un'estate "equilibrata e non torrida", con piogge "talvolta intense ma mai dannose"; T media 19,9 °C (+1,4 °C), 5ª più calda in 68 anni, minime al 4° posto storico
Giugno	Eccezionale: +3,4 °C di anomalia, 2° giugno più caldo della serie storica; per la prima volta dal 2002 giugno è stato il mese più caldo dell'estate → forte anticipo fenologico
Luglio–agosto	Ondate di calore brevi (3–6 giorni); picco il 10 agosto; massima assoluta 38,8 °C (Acqui Terme) — caldo, ma senza gli eccessi del 2023
Settembre	Complessivamente favorevole alla maturazione; temporali intensi localizzati il 21–22 (Appennino alessandrino, fuori zona Langhe)
Ottobre–novembre	Marcato deficit di pioggia (60–70%) — finestra di vendemmia tardiva asciutta

Dati: medie regionali Arpa Piemonte (rapporti "Il clima in Piemonte – Anno 2025" ed "Estate 2025").

5.2 La vendemmia 2025 e la valutazione ufficiale

- Primavera piovosa + estate calda e precoce = maturazione accelerata e raccolta anticipata in quasi tutte le zone (in netto contrasto con la 2024, slittata a ottobre); uve sane e rese contenute.
- **Valutazione ufficiale Regione Piemonte / Vignaioli Piemontesi:** annata complessiva "otto stelle e mezzo"; per varietà: 9 stelle a Nebbiolo da Langhe/Roero, Arneis, Favorita, Brachetto; 8,5 stelle a Pelaverga, Dolcetto, Cortese, Nascetta, Chardonnay; 8 a Barbera, Moscato, Freisa, Ruché, Vespolina.
- **Quadro produttivo regionale:** ~2,15 milioni di hl (93% a denominazione); il bilancio consolidato di fine anno indica un calo del 7–10% sul 2024.
- **Il comunicato ufficiale "Vendemmia 2025" del Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani** precisa il quadro locale: germogliamento e fioritura in anticipo di circa due settimane sulla media storica (fioritura conclusa a metà giugno anche sulle varietà tardive); raccolta al via a metà agosto con le varietà precoci e le basi spumante, bianchi e dolcetto nella prima decade di settembre seguiti a ruota dal barbera, nebbiolo da fine settembre dopo le escursioni termiche di fine agosto; settembre in gran parte asciutto e stabile; rese inferiori alle stime iniziali ma uve sane ed equilibrate, con aspettative molto alte e "straordinarie prospettive di invecchiamento".

5.3 Come leggere il 2025 sul Verduno DOC (chiavi di lettura per la degustazione)

Dai dati alle ipotesi di lettura — da verificare nel bicchiere coi campioni 2025:

- **Frutto e prontezza:** l'estate calda ma non estrema (un solo picco a 38,8 °C, ondate brevi) e la vendemmia anticipata e sana fanno attendere 2025 di frutto pieno, colore brillante e beva immediata.

- **La partita del pepe:** il rotundone è termosensibile (acini >25 °C, stress idrico e sfogliature aggressive lo penalizzano) e si accumula nelle ultime settimane: il giugno rovente spingeva contro, ma le riserve idriche di aprile nelle marne profonde, le esposizioni fresche, le notti ventilate di settembre sul Tanaro e la gestione fogliare prudente dei produttori lavoravano a favore. Il confronto 2024 (annata fresca e piovosa → speziatura attesa alta) vs 2025 (annata calda → speziatura da misurare) è un esercizio di degustazione affascinante.

5.4 I dati ufficiali della denominazione (Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, agosto 2026)

Annualità 2025: 38 ettari; 274.345 bottiglie prodotte; 234.248 bottiglie imbottigliate; 25 aziende produttrici (tra produttori e imbottiglieri).

Anno	Ettari	Ettolitri prodotti	Bottiglie prodotte (potenziali)	Imbottigliato (fascettato)
2015	20	1.129	150.533	150.105
2016	21	1.168	155.724	150.928
2017	22	1.137	151.543	157.316
2018	22	1.193	159.040	151.352
2019	25	1.192	158.998	156.153
2020	27	1.350	179.980	153.518
2021	29	1.569	209.160	178.013
2022	32	1.756	234.129	204.874
2023	34	1.837	244.979	234.136
2024	35	1.947	259.593	230.419
2025	38	2.058	274.345	234.248

Fonte: Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, "Dati Verduno DOC", agosto 2026.

Il confronto in anteprima tra i primi semestri 2025 e 2026 conferma l’accelerazione della domanda:

Verduno Pelaverga	Bottiglie
Gennaio–giugno 2025	154.951
Gennaio–giugno 2026	183.399
Variazione	+28.448 (+18%)

Giacenza al 1° luglio 2026 (Verduno Pelaverga 2025): a fronte di una produzione dell’annata di 2.058 hl (274.400 bottiglie), al 1° luglio 2026 restavano in giacenza 754 hl, pari a 100.473 bottiglie: il 37% della produzione.

Una crescita in controtendenza. I dati ufficiali del Consorzio (riportati qui sopra) raccontano una denominazione che ha quasi raddoppiato superficie e produzione in dieci anni e che cresce senza interruzioni dal 2019: il 2025 segna +5,7% di bottiglie prodotte proprio mentre la produzione piemontese complessiva cala del 7–10% sul 2024, e mentre il consumo mondiale di vino scende a 208 milioni di ettolitri (–2,7% secondo l’OIV, sui minimi dal 1961), con i rossi in flessione strutturale. Il traino è la domanda: due terzi dell’annata 2025 erano già sul mercato a quattro mesi dall’immissione al consumo.

6. Lo sguardo internazionale: come i professionisti raccontano il vino

Sintesi dei saggi professionali 2025 di quattro autori internazionali — Jen Causton (Regno Unito, wine educator), Sebastian Wöll (Germania, sommelier), Martin Reinhofer, Vinícius Santiago (Brasile) — elaborati finali Barolo & Barbaresco Academy / Langhe Wine School: quattro sguardi sul modo in cui il mondo già percepisce il Verduno DOC.

- **Il posizionamento di mercato.** Convergenza totale fra i quattro autori: il Verduno DOC intercetta il **trend globale dei rossi leggeri, freschi e a gradazione contenuta**. Santiago lo definisce l'"**industry darling**" dei sommelier di New York e Londra; i paragoni ricorrenti sono il Pinot Noir più leggero (Reinhofer) e Nerello Mascalese, Schiava, Poulsard (Wöll). Osservazione preziosa di Wöll: servito leggermente fresco, il Verduno DOC svolge il ruolo del rosé in una regione non conosciuta per i rosé.
- **La carta gastronomica.** Causton insiste su un territorio di abbinamenti quasi precluso agli altri rossi: la rara **affinità con le verdure** (peperoni, melanzane e zucchine grigliate, insalata di pomodoro, perfino il finocchio crudo) e la **tolleranza del piccante** (spaghetti aglio, olio e peperoncino) — in sintonia con diete **plant-based** e sostenibilità, e ponte naturale verso le **cucine dei mercati asiatici** (Giappone, Corea, Cina).
- **L'economia della denominazione.** **Prezzo d'ingresso alle Langhe** e reddito regolare per le aziende mentre i Barolo maturano in cantina (Causton); i produttori non faticano a vendere e vorrebbero impiantare di più (interviste di Wöll, 2025); crescita degli imbottiglieri (Reinhofer).
- **Il clima che cambia.** Per Marco Buttignol (Castello di Verduno, citato da Reinhofer) il riscaldamento **ha finora aiutato la maturazione** del Pelaverga Piccolo sui versanti nord; Causton ricorda il germogliamento tardivo come protezione dalle gelate e i gessi come riserva idrica nelle siccità — conferma indipendente del quadro pedoclimatico della sezione 4.

Le voci italiane. Diego Morra (WineCouture, 2024):

"Il Barolo ha aperto molte porte, ma il Verduno Pelaverga è stato capace di entrare a testa alta... per la sua unicità, per la sua identità unica e riconoscibile".

Tre fatti-simbolo:

- la denominazione vale lo 0,3% della produzione del Consorzio;
- dentro 38 ettari esiste una zonazione aromatica (est/Sant'Agata più fruttato, crinale/gessi più speziato);
- il vitigno è idoneo in tutto il Piemonte, ma è rivendicabile in una sola DOC: quella dei produttori che ci hanno creduto anche quando non era di moda.

Fonti principali

Scientifiche

- Petrozziello M. et al. (2021), European Food Research and Technology 247:1645–1653 — link.springer.com/article/10.1007/s00217-021-03735-9
- Progetto AROSE, CREA-VE Asti — presentazione di M. Petrozziello, Verduno, 9 settembre 2025
- Bonometti et al. (2023), JSFA Reports — doi.org/10.1002/jsf2.129
- Raimondi, Schneider et al. (2020), Scientific Reports — nature.com/articles/s41598-020-72799-6
- Wood C. et al. (2008), J. Agric. Food Chem. — pubs.acs.org/doi/10.1021/jf800183k
- Registro Nazionale Varietà di Vite, scheda 330 e schede cloni — catalogoviti.politicheagricole.it

Istituzionali e meteo

- Arpa Piemonte: "Il clima in Piemonte – Anno 2025", "Il clima in Piemonte – Estate 2025", "Andamento meteorologico del 2025" — arpa.piemonte.it
- Bilancio vendemmia 2025 Regione Piemonte/Vignaioli Piemontesi — winemag.it; winecouture.it (16/12/2025); agricultura.it (11/9/2025)
- Comunicato ufficiale "Vendemmia 2025" — Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani (langhevini.it)
- Disciplinare di produzione "Verduno Pelaverga" o "Verduno" — D.M. 20/10/1995 e successive modifiche

Studi, stampa specializzata e territorio

- G. Montaldo, dati della denominazione — conferenza del trentennale, Verduno, 9 settembre 2025; dati ufficiali "Verduno DOC" per annualità (serie 2015–2025 e 1° semestre 2026) — Consorzio di Tutela, agosto 2026
- Ian D'Agata: TerroirSense, "Pelaverga Piccolo and Its Unique..." (terroirsense.com); iandagatawine.com sull'annata 2024 (13/9/2025)
- Identità Golose, "Unicità del Pelaverga di Verduno..." (identitagolose.it)
- Saggi professionali 2025 — Barolo & Barbaresco Academy / Langhe Wine School (J. Causton, S. Wöll, M. Reinhofer, V. Santiago)



www.verdunopelaverga.it



**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