

VITIVINICOLTURA PIEMONTESE

Vogliamo fornire dei dati e cominciamo con questi: il Piemonte era la prima regione vitivinicola agli inizi del secolo e conservava ancora il secondo posto negli anni '50.

Oggi si colloca al settimo posto, preceduto da Puglia, Veneto, Emilia, Sicilia, Toscana e Lazio.

La viticoltura piemontese è essenzialmente collinare, cui conseguono difficoltà a volte insormontabili per ridurre i costi di produzione. Mentre per tante altre zone viticole di pianura si parla ormai di meccanizzazione integrale con assorbimenti annui inferiori a 100 ore ettaro, per il Piemonte, in media non si scende sotto le 500 ore annue.

Essendo praticamente impossibile ridurre in modo significativo i costi, non rimane alternativa alla produzione di vini eccezionali adeguatamente pagati.

Con lo spirito di indirizzare in questo senso, presentiamo tabelle e grafici, semplificati all'essenziale: a prima vista possono apparire anche noiosi o superflui... ma non è colpa nostra se l'economia ed il mercato si "sostengono" sui numeri. Oggi non basta più lavorare tanto e bene in vigneto e cantina: contemporaneamente occorre anche "commercializzare", puntando ad un giusto "tornaconto".

SUPERFICIE AGRARIA TOTALE ED A VIGNETO

Distribuzione per zone altimetriche

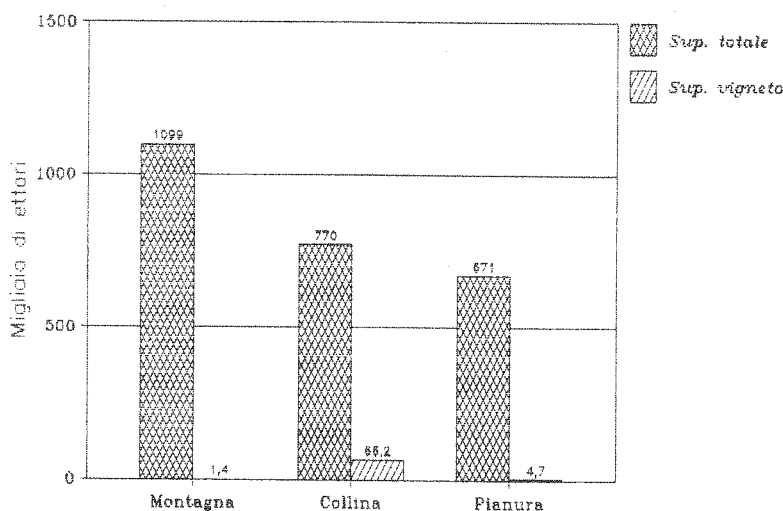


Fig. 1

- Il Piemonte è la seconda regione italiana per superficie, distribuita per il 43% in montagna, 30% in collina e 27% in pianura.

Le diverse caratteristiche del terreno e del clima permettono la coltivazione delle piante più disparate, dal castagno, ai fiori, al Kiwi.

La vite occupa un posto rilevante e trova l'ambiente ottimale nella parte collinare, a sud della regione. Oltre il 90% della superficie viticola è situata nella zona collinare, da sempre considerata la più indicata per ottenere un vino di qualità.

Le diversità eco-pedologiche delle aree viticole e l'attenzione del viticoltore a queste differenze, hanno portato ad adattare i vitigni all'ambiente, esaltandone i pregi.

I 38 vini D.O.C. e i due D.O.C.G., rappresentano la tangibile conferma del lavoro intelligente ed appassionato degli operatori vitivinicoli.

Tab. 1

- La superficie agraria è suddivisa tra un elevato numero di aziende, con una superficie agricola utilizzabile di appena 5,1 ha per azienda, livello nettamente inferiore alla media dei Paesi C.E.E., anche se superiore alla media nazionale.

Per le medie e piccole aziende, esistono grossi problemi relativi alla lavorazione della materia prima e soprattutto alla commercializzazione del prodotto ottenuto, specialmente da quando le multinazionali sembrano intenzionate a dettare legge anche in campo agricolo.

Tab. 1

N° AZIENDE Riparto Superficie	ITALIA		PIEMONTE		
	Totale	Media per Azien. ha	Totale	% sul totale Nazion.	Media per Azien. ha
AZIENDE N°	3.270.560	—	241.940	7,4	—
Superficie totale ha	23.559.924	7,2	1.941.358	8,2	8
Superficie agricola utilizzata ha	15.988.596	4,8	1.234.355	7,7	5,1

PIEMONTE VITE: SUPERFICIE E AZIENDE

In totale 74.000 ha e 97.000 aziende = 0,76 ha/azienda

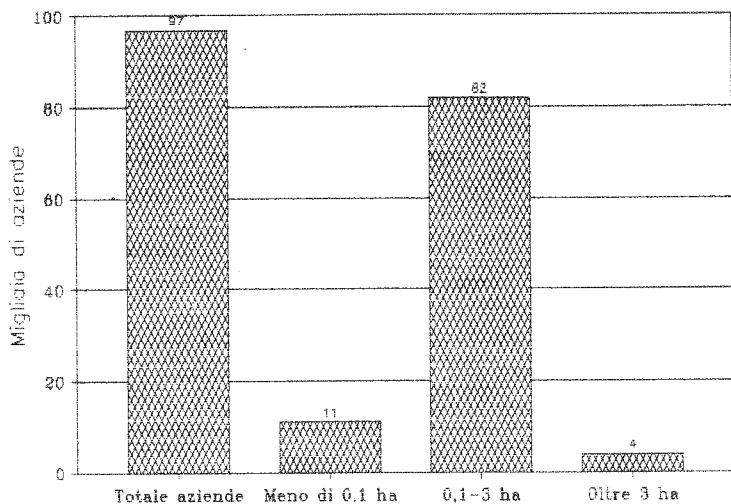


Fig. 3

Il 10% della popolazione occupata è utilizzata in agricoltura, percentuale inferiore alla media nazionale e molto vicina a quella della C.E.E..

Siamo comunque in presenza di un'agricoltura regionale altamente specializzata e meccanizzata.

Gli addetti alla viticoltura sono stimati in 35.000 unità: se a questi si aggiungono gli addetti alla trasformazione, gli occupati in campo vitivinicolo aumentano notevolmente.

PIEMONTE: SUPERFICIE A VIGNETO

Dati relativi al 1984

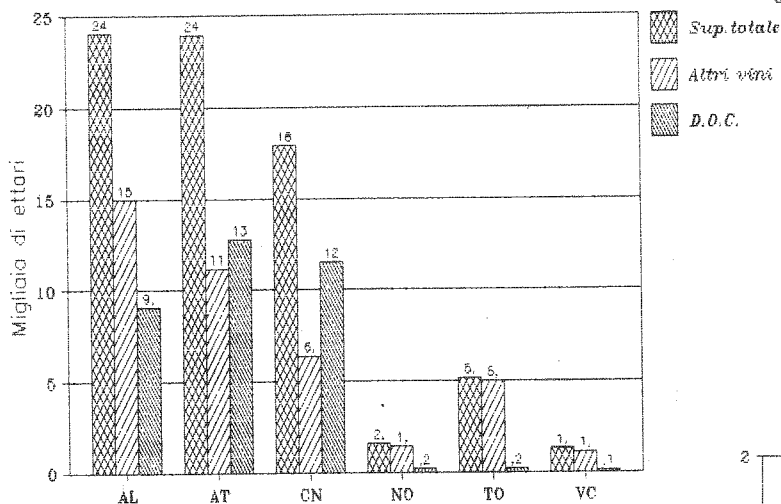


Fig. 4 e 5

Asti, Alessandria e Cuneo sono le tre provincie piemontesi viticole per eccellenza e risultano tra le prime 20 provincie italiane con maggior superficie di vigneti di uva da vino, occupando rispettivamente l'11°, 14° e 18° posto, mentre si trovano tra le prime 10 provincie con maggiore superficie di vigneti D.O.C..

La superficie vitata D.O.C. supera il 50% in provincia di Asti e raggiunge i due terzi in quella di Cuneo.

In media, a livello regionale, circa il 50% della superficie viticola è iscritta all'Albo, ma la produzione di uva per vini a denominazione d'origine, risulta appena del 20-25%.

Fig. 2

Il 40% delle aziende agrarie piemontesi coltiva la vite, ma la superficie media non raggiunge l'ettaro di vigneto.

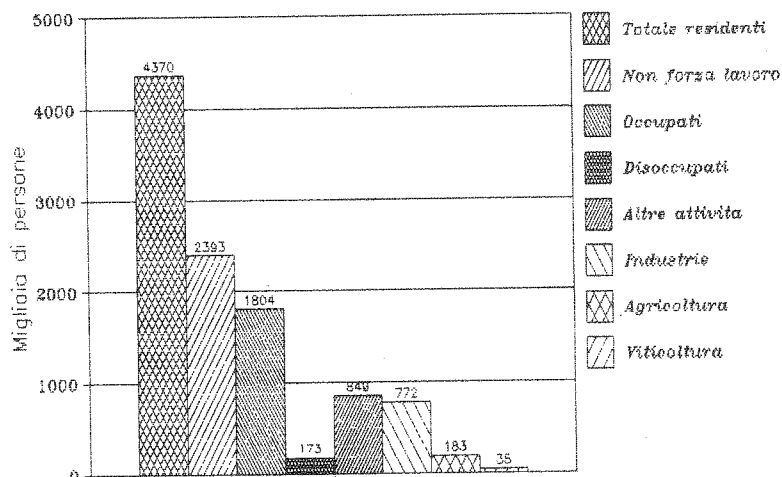
Circa 11.000 aziende dotate di una superficie vitata inferiore a 1.000 metri quadrati, producono per l'autoconsumo e quindi sono fuori del circuito commerciale.

Altre aziende vinificano e vendono il vino direttamente o per mezzo di organizzazioni commerciali, più o meno complesse a seconda della quantità prodotta.

Le rimanenti conferiscono l'uva alle cooperative o ad aziende industriali, perchè non possono o non vogliono trasformare il prodotto.

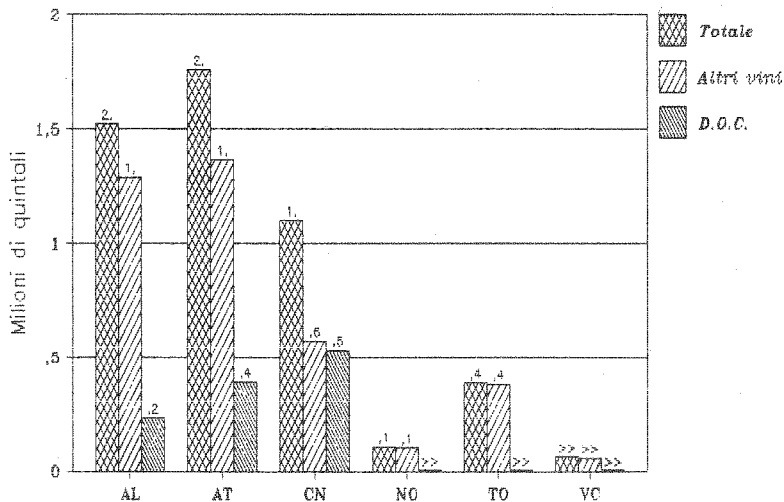
PIEMONTE: DISTRIBUZIONE FORZE LAVORO

Dati 1984 espressi in migliaia di persone



PIEMONTE: PRODUZIONE DI UVA

Dati relativi al 1984



EVOLUZIONE SUPERFICIE VITICOLA Piemonte (censimenti 1970 e 1982)

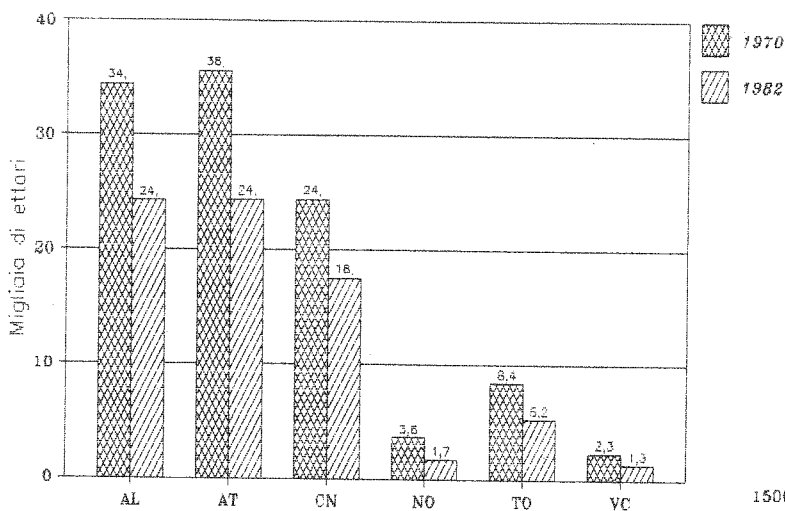


Fig. 7

La produzione di vino è data per il 90% dalle tre province più vitate (AL, AT, CN); Asti con in media circa un milione e mezzo di ettolitri è quella che produce di più, seguita da Alessandria e Cuneo.

Fig. 6

Da diversi anni la superficie viticola è in diminuzione: si è passati dal primo posto a livello nazionale dell'inizio secolo all'attuale settimo posto.

Tra i due ultimi censimenti dell'agricoltura, si è avuto un calo della superficie viticola del 32% circa.

Tutte le province presentano un saldo negativo e, mentre quelle di Novara, Vercelli e Torino registrano la percentuale di riduzione maggiore, Asti sopporta la contrazione più forte in valore assoluto.

PIEMONTE: PRODUZIONE DI VINO Suddivisione per provincia - Medie '84-85

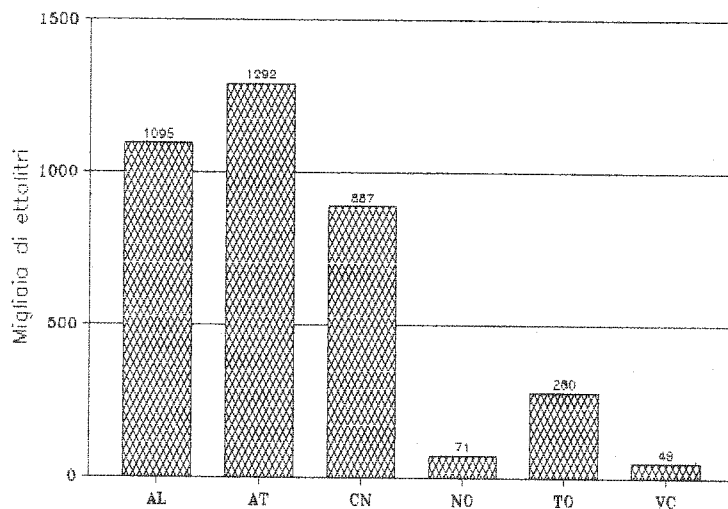


Fig. 8

Negli ultimi trent'anni, la produzione ha subito un calo molto netto, ma non proporzionale alla contrazione della superficie.

L'aumento delle rese ad ettaro, dovuto al miglioramento delle tecniche di coltivazione e alla scomparsa delle superfici marginali meno adatte, hanno arginato il crollo produttivo.

PIEMONTE: EVOLUZIONE PRODUZIONE VINO Andamento degli ultimi 30 anni

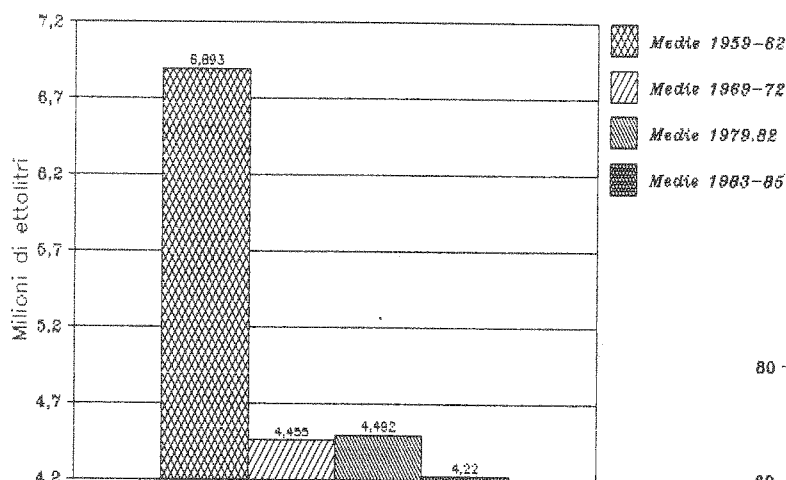
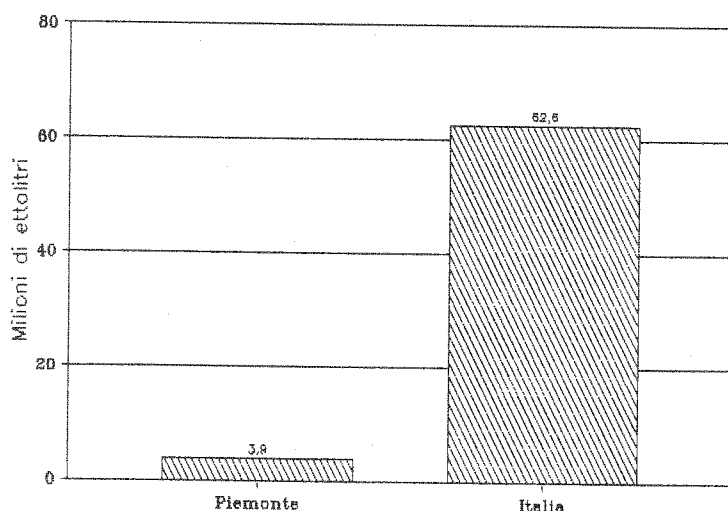


Fig. 9

La produzione del 1985 è risultata di quasi 4 milioni di ettolitri, pari al 6% della produzione italiana, per un valore stimabile in 250 miliardi di lire, corrispondente al 6,6% della P.L.V. piemontese.

Per il 1986, in base alle stime, la produzione dovrebbe aumentare sia a livello nazionale che regionale, per cui percentualmente non dovrebbero verificarsi variazioni.

PRODUZIONE DI VINO NEL 1985 Confronto Piemonte Italia



VINI D.O.C. E DA TAVOLA Piemonte (Medie 1982 - 1985)

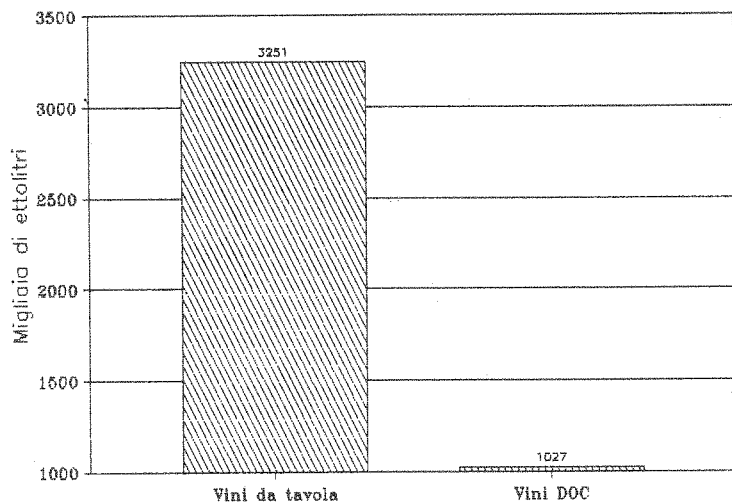


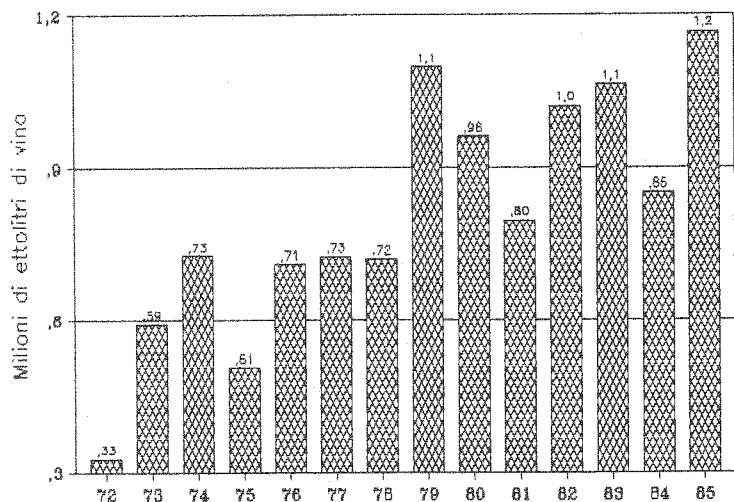
Fig. 11

Il 60% dei vini a denominazione piemontesi sono bianchi, il 40% rossi.

Fino al 1982 i D.O.C. rossi erano in maggioranza, poi i bianchi hanno effettuato il sorpasso aumentando sempre più il distacco. Tale andamento è da imputarsi al forte sviluppo produttivo del Moscato che da solo fornisce la quasi totalità dei D.O.C. bianchi piemontesi.

I vini da tavola, sono invece rappresentati per il 93% da rossi.

PIEMONTE: VINI D.O.C. Andamento della produzione 1972-1985



Tab. 2 - I vini a denominazione d'origine piemontesi sono prodotti da 12 vitigni che a seconda della zona di coltivazione, forniscono, spesso in purezza e talvolta in uvaggi 40 D.O.C..

Il Nebbiolo concorre alla produzione di 12 vini d'origine dislocati in tutto il Piemonte con denominazioni diverse che quasi mai richiamano il nome del vitigno (Barolo, Barbaresco, Nebbiolo d'Alba, Roeri, Ghemme, Gattinara, Lessona, Sizzano, Boca, Bramaterra, Fara e Carema).

Il Dolcetto origina sette denominazioni che occupano un'area ristretta a sud del Piemonte e tutte portano il nome del vitigno unito a quello della zona geografica (d'Alba, di Diano d'Alba, di Dogliani, delle Langhe Monregalesi, d'Acqui, d'Ovada e d'Asti).

Tutti i vitigni piemontesi sono tipicamente locali e nessuno di essi è diffuso a livello internazionale.

Negli ultimi anni sono stati introdotti e diffusi alcuni nuovi vitigni (Pinots, Chardonnay) particolarmente adatti per la produzione di spumanti e di vini bianchi secchi, due prodotti che incontrano sempre di più il favore del mercato.

La tabella evidenzia la notevole possibilità di produrre vini a denominazione d'origine, ma anche il modesto uso di questa opportunità, sfruttata mediamente appena per il 40-50%.

Il Moscato, che ha la sua fortuna legata all'ASTI, quindi alla denominazione d'origine, utilizza questa possibilità al 90%, mentre per altre D.O.C. la quantità commercializzata come tale raggiunge solo il 5-10%, ponendo una serie di interrogativi ancora senza risposta.

Fig. 10

La produzione di vini D.O.C. raggiunge in Piemonte, mediamente il milione di ettolitri all'anno, pari al 25% della produzione regionale ed al 10% del totale nazionale di vini a denominazione d'origine controllata.

Si tratta di una discreta quantità, però non bisogna dimenticare che in realtà la potenzialità produttiva è almeno doppia.

Rimane quindi l'interrogativo sui motivi che limitano al 50% lo sfruttamento di questa possibilità.

D.O.C. BIANCHI E ROSSI Evoluzione 1982 - 1985 in PIEMONTE

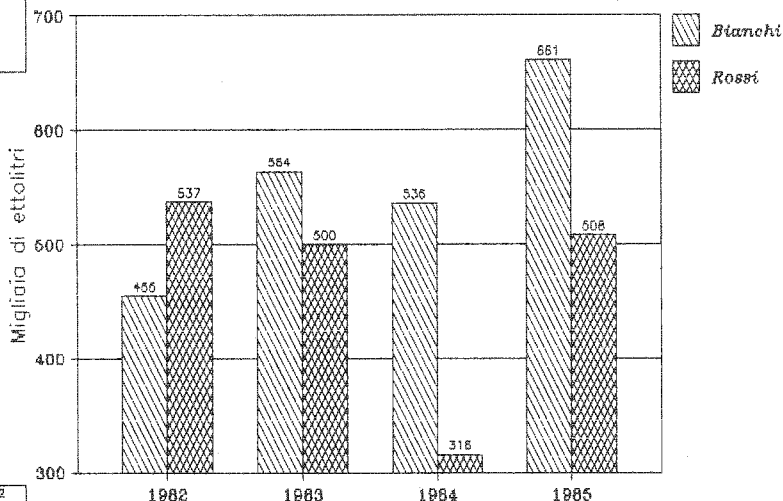


Fig. 12

La produzione di vini a denominazione d'origine è passato da 320.000 hl nel 1972 a 1.200.000 hl nel 1985.

Inizialmente si è verificato un aumento (1973), seguito da cinque anni di stasi e quindi da un nuovo balzo che ha portato a raddoppiare la produzione (1979); le modifiche successive sono da imputarsi alle variazioni climatiche annuali.

Il forte aumento del '79 coincide con il boom del Moscato che non ha confronti paragonabili nelle D.O.C. di vini rossi.

Tab. 2 - I D.O.C. e D.O.C.G. piemontesi raggruppati per vitigno (anno 1984)

VITIGNO	N° D.O.C. e D.O.C.G.	Superficie iscritta ha	Prod. max Consentita hl	Prod. effettiva hl	% effettiva
NEBBIOLO	12	2.754	161.728	55.519	34
DOLCETTO	7	4.268	251.314	74.996	30
BARBERA	6	16.063	1.054.900	167.418	16
ERBALUICE	3	85	7.650	2.916	38
CORTESE	3	905	63.350	25.932	41
FREISA	2	426	23.856	1.197	5
GRIGNOLINO	2	695	37.723	14.533	38
MOSCATO B.	1	8.560	706.200	507.249	72
MALVASIA di C.	1	37	2.849	1.007	35
MALVASIA di S.	1	45	3.465	370	11
BRACHETTO	1	46	2.576	819	32
ROCHÉ	1	—	—	—	—
TOTALE	40	33.884	2.315.611	851.956	37

PIEMONTE: VINI D.O.C. 1985

Produzione totale DOC = 1.169.000 hl

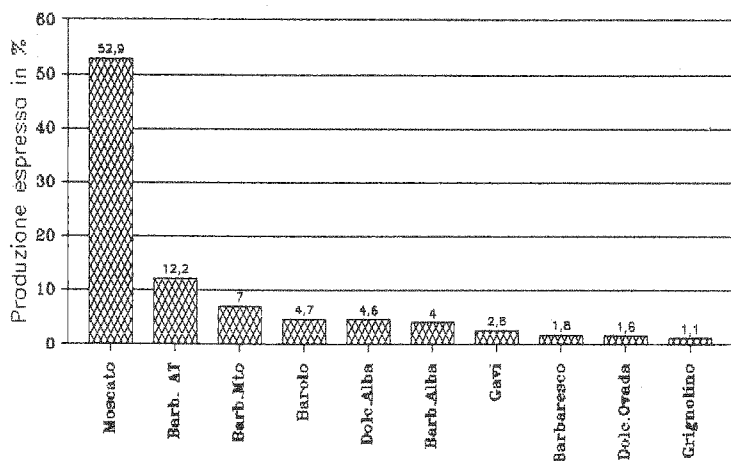


Fig. 14 - Il Moscato è il vitigno che viene dopo il Barbera come superficie coltivata, ma risulta al primo posto per importanza produttiva, infatti fornisce oltre il 50% del vino D.O.C. piemontese.

L'area interessata è quella che congiunge la Langa al Monferrato e comprende tre province: Cuneo, Asti, Alessandria.

I comuni che gravitano su S. Stefano Belbo (CN) e su Canelli (AT) rappresentano il centro produttivo e commerciale dell'ASTI.

In questa zona sorge anche una fiorente industria collaterale specializzata nella fornitura di attrezzature vitivinicole che oltre a soddisfare i fabbisogni locali servono i mercati nazionali ed esteri.

Non dimentichiamo che a Canelli si imbottiglia un terzo degli spumanti italiani, mentre il Piemonte ne produce i due terzi.

Già alla fine del secolo scorso il Fantino aveva individuato nei comuni di Castiglione Tinella, S. Stefano B. e Camo l'area di maggiore diffusione del Moscato per la provincia di Cuneo con una superficie di 921 ettari.

Oggi, nella stessa provincia, si coltivano 3800 ha di Moscato, metà dei quali nei tre comuni citati.

Le crisi per il Moscato sono ricorrenti. Già a fine secolo, riferisce sempre il Fantino, questo vitigno veniva sostituito con il Barbera ed il Freisa. Successivamente il Moscato si è ripreso bene ed ha raggiunto i livelli che tutti conosciamo, riconquistando il terreno perso a favore di altre varietà, talora con una diffusione esclusiva, con grossi rischi per la stabilità commerciale.

Tab. 3 - Piemonte: esportazione vini D.O.C. e D.O.C.G. 1985

TIPO DI VINO	QUANTITÀ hl	VALORE £	PREZZO AL LITRO	
			C.E.E.	EXTRA C.E.E.
BIANCHI CONFEZ.	32.501	7.526.000.000	1.665	3.430
BIANCHI SFUSI	2.602	290.000.000	707	1.470
ROSSI CONFEZ.	64.503	23.040.000.000	2.882	4.355
ROSSI SFUSI	24.451	2.063.000.000	747	847
SPUMANTE (Asti)	450.000	150.000.000.000	3.330	
	574.057	182.919.000.000	3.186	

Fig. 15

La produzione dell'ASTI (utilizzando al 100% uve Moscato), è un fiore all'occhiello del Piemonte e dell'Italia, trattandosi di uno spumante unico che trova estimatori e consumatori in tutto il mondo.

Su una produzione media annua di 80 milioni di bottiglie, 60-65 milioni di pezzi vengono esportati e solamente 15-20 milioni sono destinati al mercato interno.

Sicuramente una produzione che va all'estero per l'80% è fonte di ricchezza, ma è anche rischiosa perché, se l'esportazione per qualsiasi motivo rallenta, si possono avere ripercussioni imprevedibili.

È da auspicare che il consumatore italiano apprezzi di più l'ASTI contribuendo a sostenere il mercato a tutto vantaggio dell'economia locale e nazionale.

Fig. 13

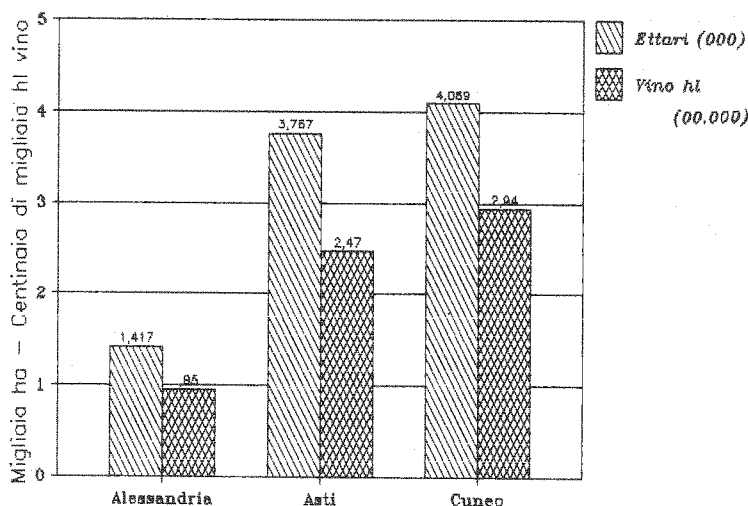
Nel 1985 la produzione di D.O.C. ha superato il milione di ettolitri e per oltre il 52% è costituita dal solo Moscato.

Le 10 D.O.C. principali forniscono più del 90% della produzione totale, mentre alle rimanenti 30 denominazioni viene riservata una produzione annua di appena 110.000 hl.

Queste ultime, con una produzione media di 3-4.000 hl, trovano difficoltà ad impostare un'operazione commerciale seria e conveniente.

MOSCATO D'ASTI - 1985

Suddivisione per provincia



Tab. 3

A livello mondiale il Piemonte è enologicamente conosciuto per l'ASTI, il Barolo ed il Barbaresco; altri D.O.C. varcano i confini, ma fanno prevalentemente da contorno ai tre grandi.

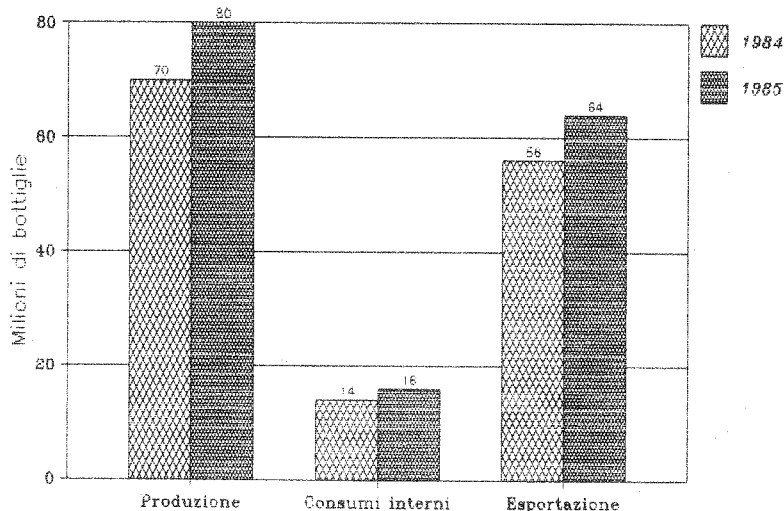
L'ASTI fa la parte del leone con indubbi vantaggi economici per la zona e gli operatori interessati.

Come si può osservare dalla tabella, esportiamo vini a denominazione d'origine a prezzi molto diversi ed anche molto bassi pur rimanendo sopra alla media nazionale.

Il maggior vantaggio si ottiene esportando il vino confezionato nella zona di produzione.

ASTI SPUMANTE

Produzione, consumi interni, esportazione



ESPORTAZIONE VINI D.O.C. PIEMONTESI

Dati relativi al 1985 (spumanti esclusi)

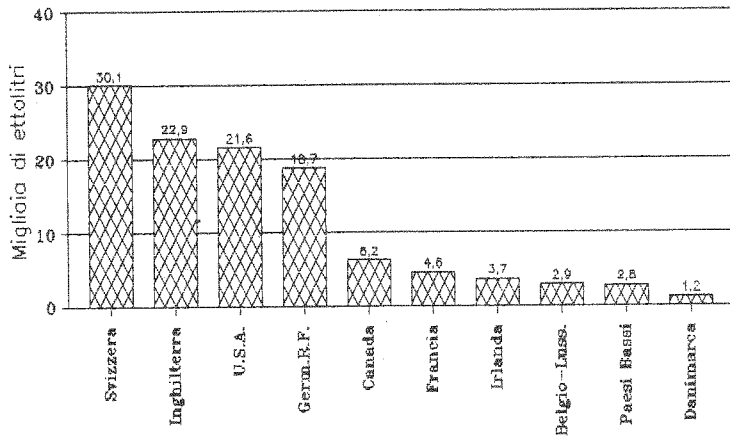


Fig. 17

I dati esposti riguardanti l'ASTI, si riferiscono all'anno 1985 e sono limitati alla parte controllata dal Consorzio di Tutela che dovrebbe rappresentare poco meno dell'80% della produzione totale.

L'esportazione interessa tutti i continenti raggiungendo valori di tutto riguardo. Gli U.S.A. e la Germania R.F. importano, da soli, quasi la metà della produzione totale di ASTI.

La stessa Francia importa oltre 600.000 bottiglie all'anno di questo spumante dolce ed aromatico, ma fornisce all'Italia annualmente 5-6 milioni di bottiglie di Champagne.



Fig. 19

Al censimento del 1982 la provincia di Cuneo dichiarava 68.326 aziende agricole, quasi il 30% di quelle piemontesi, con una superficie media totale di 8,4 ettari per azienda ed un'area utilizzabile di 5,5 ettari, valori di poco superiori alla media regionale.

In campo frutticolo e viticolo è sicuramente all'avanguardia e lo dimostra la rapidità di introduzione di nuove colture.

Le aziende con vigneti risultavano 21.678 pari ad una superficie di 18.000 ettari corrispondenti a 0,84 ha per azienda (poco più di due giornate piemontesi).

La superficie iscritta all'Albo dei Vigneti superava già i 10.000 ettari e negli ultimi anni è aumentata di poco.

Su 250 comuni della provincia di Cuneo la vite è presente in ben 169. Quelli interessati ai vini D.O.C. sono 71, mentre in altri 98 la vite è coltivata con la produzione di vini da tavola e solo in 81 comuni la vite non è presente.

Fig. 16

I vini a denominazione d'origine piemontesi (escluso l'ASTI), vengono esportati in tutto il mondo, ma quattro paesi (Svizzera, Inghilterra, U.S.A. e Germania R.F.) ne importano oltre l'80%.

Non solo i paesi confinanti, ma anche quelli molto lontani sono nostri clienti abituali, segno evidente che il Piemonte, attraverso commercianti intraprendenti e capaci, si è fatto conoscere ovunque.

Sarà la strada da praticare in futuro per aumentare sempre di più i D.O.C. interessati all'esportazione.

ESPORTAZIONE ASTI SPUMANTE - 1985

(Dati relativi Consorzio Asti = circa 80% totale)

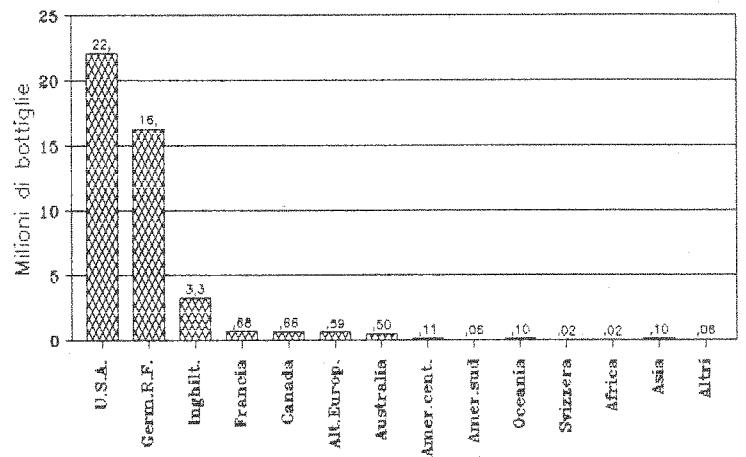


Fig. 18

Le forme associative sono abbastanza sviluppate e riguardano produzione, trasformazione, commercializzazione, tutela e promozione del vino.

Una posizione di rilievo spetta alle 70 cantine sociali che producono almeno il 50% di tutto il vino piemontese, mentre per il solo Barbera si arriva al 70%.

Esistono associazioni tra cooperative e privati. Tra queste si può ricordare: l'Associazione Viticoltori Piemonte a cui aderiscono trenta cantine sociali e private; l'Associazione Asprovit con 13 cantine sociali e 2000 aziende; i Produttori di Moscato Associati con 17 cantine sociali. Queste tre associazioni producono rispettivamente 600, 350 e 150 mila ettolitri di vino all'anno.

Due consorzi di tutela operano da molto tempo in Piemonte. Uno si interessa del Moscato e l'altro del Barolo, Barbaresco e Barbera ed hanno sede ad Asti ed Alba. Sono attive otto Enotecche regionali e diverse Botteghe del vino, con il fine primario di far conoscere il prodotto della zona circostante, attraverso svariate manifestazioni.

Esistono anche altre associazioni ed ancora ne nasceranno, con il fine principale di far conoscere il vino ed il suo ambiente al consumatore abituale o potenziale.



Prov. CUNEO: AZIENDE e SUPERFICIE VITATA (Censimento 1982)

COMPRESORIO	N° AZIENDE		PRODUZIONE VINI		U. da TAVOLA ha
	TOTALI	CON VITE	D.O.C. ha	ALTRI ha	
CUNEO	15.721	618	1.91	109.20	1.44
ALBA - BRA	19.520	12.608	9.848.53	4.558.03	8.98
MONDOVI	16.770	5.521	558.85	2.159.59	4.66
SALUZZO					
SAVIGLIANO	16.371	2.977	—	887.13	4.46
FOSSANO					
TOTALE	68.382	21.724	10.409.29	7.713.95	19.54

Tab. 5

La superficie viticola della provincia è andata via via diminuendo e forse è ancora in una fase di limitato assestamento. Si è mantenuta praticamente invariata dal 1930 all'inizio del secondo conflitto mondiale, poi ha subito una forte riduzione spiegabile, almeno in parte, con l'evento bellico.

Successivamente, fino al 1970, c'è stata una riduzione costante dovuta all'esodo dalle campagne verso le città industrializzate; poi la contrazione è continuata, ma in modo meno marcato.

La produzione è rimasta quasi invariata mantenendosi ai livelli del 1930, anche se la superficie si è ridotta del 60%.

Sono quindi aumentate le rese ad ettaro, frutto di una buona tecnica di coltivazione che i viticoltori migliorano costantemente, adeguandola alle nuove esigenze. In qualche caso però, potrebbe essere opportuno controllare meglio la produttività, mantenendola a livelli quantitativi meno elevati.

Prov. CUNEO: Evoluzione della superficie vitata e della produz. di vino

MEDIE	Superficie ha	Produzione ettaro q. di uva	Produzione vino hl
1929	45.491	45,5	—
1936 - 1940	45.012	27,4	773.490
1946 - 1950	34.036	53,1	1.050.988
1956 - 1960	29.166	60,3	1.037.820
1966 - 1970	23.109	55,8	1.030.440
1976 - 1980	20.320	66,9	892.940
1981 - 1984	18.584	69,4	849.725
1984	17.920	61,9	754.800

Prov. CUNEO: Superficie D.O.C. o D.O.C.G. e Produzione 1985.

D.O.C. o D.O.C.G.	Superficie ha	Produzione max consentita hl	Produzione effettiva hl	% effettiva
MOSCATO d'ASTI	4.088	337.000	294.428	87
BAROLO	1.256	70.338	54.454	77
BARBARESCO	504	28.255	19.965	71
NEBBIOLO d'ALBA	670	42.207	11.491	27
BARBERA d'ALBA	2.584	180.909	46.365	26
DOLCETTO d'ALBA	1.794	113.044	53.404	47
DOLCETTO di Dogliani	615	34.464	11.507	33
DOLCETTO di Diano	268	15.054	5.724	38
DOLCETTO delle Langhe Monregalesi	17	821	214	26
ROERO	—	—	—	—
TOTALE	11.796	822.092	497.552	60

Tab. 6

In provincia di Cuneo il 66% dei vigneti sono iscritti all'Albo dei D.O.C., se tutte le possibilità di produrre vini di qualità fossero sfruttate ci avvicineremmo alla percentuale della Germania R.F. dove il 95% dei vini sono a denominazione d'origine.

Moscato, Dolcetto, Barbera e Nebbiolo sono i quattro vitigni che consentono la produzione delle dieci D.O.C. della provincia di Cuneo. Il 35% della superficie è occupata dal vitigno bianco, mentre la restante risulta divisa fra gli altri vitigni che forniscono le rimanenti denominazioni.

Il Moscato raggiunge la produzione di quasi 300.000 ettolitri mentre tutte le altre D.O.C. pur occupando il 65% della superficie, stentano a fornire 200.000 ettolitri.

I tre vini (Moscato, Barolo e Barbaresco) che rappresentano nel mondo il Piemonte vitivinicolo, utilizzano la denominazione d'origine rispettivamente per l'87%, il 77% ed il 71% della potenzialità produttiva.

Le altre D.O.C. utilizzano molto meno la denominazione, segno evidente di un mercato prevalentemente locale e familiare, dove il marchio ha poca importanza.

Tab. 7

L'Albese, produce due D.O.C.G. (Barolo e Barbaresco) sulle attuali sei a livello nazionale.

il Barolo si ottiene da 1256 ettari ed il Barbaresco da 505 ha di vigneti impiantati a Nebbiolo, con una superficie media per azienda di circa un ettaro.

La produzione media annua è di 7-8 milioni di bottiglie per il Barolo e 2,5-3 milioni di bottiglie per il Barbaresco.

Prov. CUNEO: Situazione delle 2 D.O.C.G. (anno 1985)

D.O.C.G.	Ditte iscritte	Superficie ha	Superficie media ha	Prod. consentit. hl	Prod. effettiva hl	% effettiva	N° bottiglie con diritto D.O.C.G.
BAROLO	1.240	1.256	1,01	70.338	54.454	77	7.260.533
BARBARESCO	493	505	1,02	28.255	19.965	71	2.662.000
TOTALE	1.733	1.761	1,01	98.593	74.419	75	9.922.533

ESPORTAZIONE DI BAROLO E BARBARESCO

Dati 1985 - Produzione controllata dal Consorzio

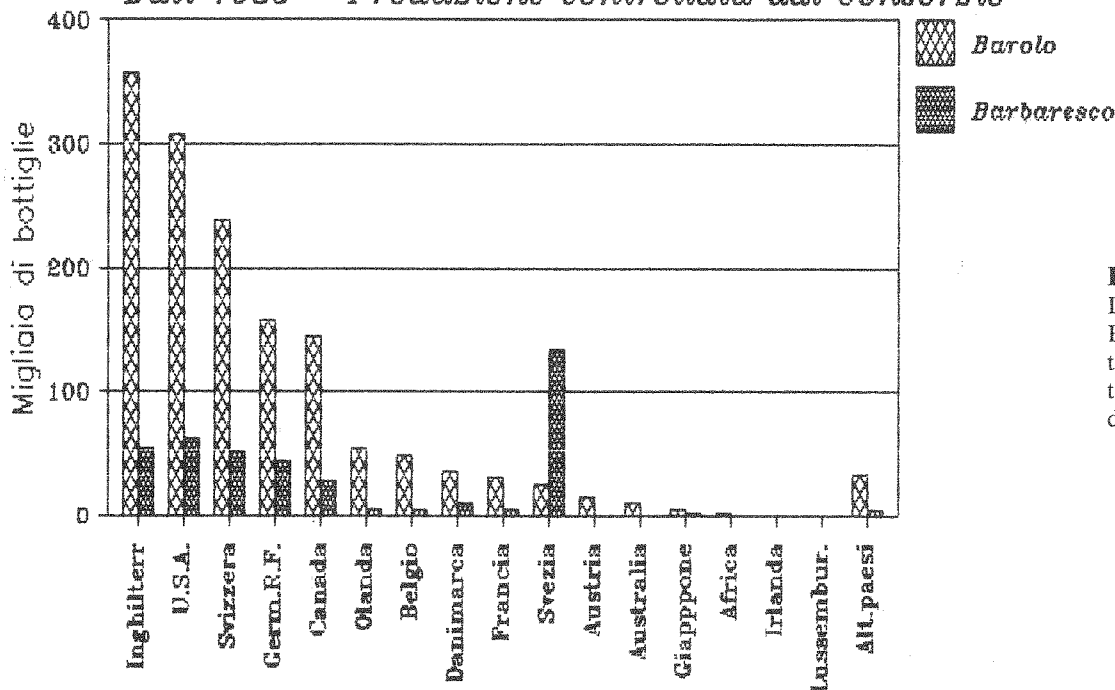


Fig. 20

Dati relativi alla esportazione di Barolo e Barbaresco con i rispettivi paesi di destinazione, limitatamente alla quantità controllata dal Consorzio di Tutela.

CONCLUSIONI

Quanto esposto voleva essere una presentazione fotografica, senza la pretesa di essere completa, del Piemonte vitivinicolo, regione di consolidate tradizioni enologiche, caratterizzata dall'aver sempre riservato alla vite gli appezzamenti meglio esposti, anche se di difficile lavorazione.

Si tratta quindi di una produzione costosa, ma di grande pregio. E proprio la qualità dovrà risultare l'obiettivo principale da perseguire. Un traguardo vicino e sicuramente raggiungibile, qualora si operi con i dovuti accorgimenti per ottenere produzioni sempre migliori, caratteristiche, originali e tipiche, sicuramente distinte da tutti gli altri vini.

Anche se il gusto del consumatore cambia ed apparentemente si allontana dal vino tradizionale piemontese, occorre evitare di seguire troppo la moda.

È pertanto necessario mantenere le caratteristiche qualitative originarie e tipiche dei nostri vini di qualità, pur lasciando il posto a "nuovi prodotti".

Occorre divulgare inoltre che questi gioielli di tradizione non sono esclusivo privilegio degli intenditori, ma risultano alla portata di tutti i palati che vogliono premiarsi con una rarità.

Vini nobili e preziosi, ma allo stesso tempo popolari.

Nei casi in cui la denominazione d'origine è stata motivo di prestigio, non sono mancati i benefici per il buon nome del vino, il prestigio della zona ed i vantaggi economici agli addetti.

Questo per merito di tanti tecnici, viticoltori e vinificatori appassionati, aiutati dall'azione efficace del Consorzio di Tutela e per l'opera meritoria delle Commissioni di Degustazione, le quali attraverso un esame critico coadiuvato da consigli appropriati, facilitano il lavoro dei produttori.

Se la viticoltura piemontese vorrà rimanere sulle colline migliori, dovrà puntare su livelli qualitativi eccezionali, controllare in modo ferreo tutti i produttori diversamente indirizzati, promuovere un'immagine di prestigio unico, attraverso adeguati mezzi, tra i quali deve giustamente emergere il peso di una pubblicità intelligente, educativa e costruttiva, coordinata in un'azione congiunta di pubblico e privato.

Per finire un'esortazione tecnica estremamente sintetica, ma altrettanto chiara: le caratteristiche ambientali della viticoltura piemontese sembrano fatte apposta per vini unici ed eccezionali che si possono produrre con adeguati sforzi operando secondo il detto "poc, ma bon".

Albino Morando - Ernesto Taretto

Opere consultate:

- Tutti i vini di Liguria-Piemonte-Valle d'Aosta
- Associazione Consorzi del Barolo, Barbaresco e dei Vini d'Alba
- Consorzio per la tutela dell'Asti Spumante
- Almanacco dei vini del Piemonte
- Bollettino del Comitato nazionale per la tutela dei vini a denominazione d'origine controllata
- Piemonte Agricoltura
- Barolo & CO.
- Il Corriere Vinicolo
- Annuario di statistica
- Pubblicazioni varie della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Cuneo.