



Particolare del torchio presente al Castello di Neive.

# Un sorso di ricerca viticola piemontese

**C**ostruito nel corso del Settecento dai Conti di Castelborgo, il Castello di Neive (Neive, CN) entra nella storia dei fasti enologici del Piemonte nel 1862 quando il Neive, prodotto con uve Nebbiolo, viene premiato all'Esposizione Internazionale di Londra.

Uno dei protagonisti di questo successo è l'enologo e commerciante francese **Louis Odart** che, con il Generale **Paolo Francesco Staglieno**, si contende il ruolo di padre del Barolo e del Barbaresco e la cui presenza al Castello di Neive al servizio dei Conti di Castelborgo, in qualità di enologo, è ben documentata. A lui, forte delle prime conoscenze sulla chimica e la microbiologia della fermentazione, si deve il merito di avere reso il Nebbiolo un vino secco e stabile, anziché talvolta dolce e talvolta frizzante come era in precedenza. Nel Castello si conservano ancora la pesa per i carrelli dell'uva e il torchio che Odart fece introdurre quali prime concessioni all'innovazione tecnologica in cantina. Una vocazione per l'innovazione e la ricerca che ritorna a distanza di cento anni, quando nel 1964 **Giacomo Stupino** acquista il castello e i suoi terreni.

## Dagli anni Sessanta in poi

Per i primi anni l'uva proveniente dai nuovi vigneti e dagli altri già proprietà degli Stupino viene venduta, a parte un piccolo quantitativo che viene vinificato e tenuto per la famiglia e per gli amici. Poi nel 1970 Italo e il fratello Giulio decidono di imbottigliare il primo Nebbiolo, il Barbaresco 1967, per i regali di Natale della loro ditta di imballaggi. *"Fortuna volle che un amico me ne chiese alcune bottiglie per una cena che stava organizzando"*, racconta **Italo Stupino**. *"Preparai le bottiglie e le portai alla cena. "Buono questo Barbaresco, quante bottiglie ne produce?" chiese un commensale. "Quattro, queste qua", risposi io. Il commensale si chiamava Luigi Veronelli e quello fu l'inizio di una lunga amicizia"*.

Italo, che prende in mano le redini dell'azienda, viene dal Politecnico di Torino ed ha un approccio scientifico alla produzione che lo porta a

non dare mai niente per scontato e a mettersi continuamente in gioco per sperimentare nuovi metodi in vigneto e in cantina.

Di fronte alle domande e ai dubbi sulla gestione del vigneto o sul controllo delle vinificazioni, si rivolge all'Università di Torino dove, grazie a due personaggi importanti per l'enologia italiana quali **Annibale Gandini** e **Italo Eynard**, trova le porte aperte e dove nasce una collaborazione che, con le nuove generazioni di ricercatori e docenti – tra i quali **Vincenzo Gerbi**, che ci accompagna a scoprire i progetti di ricerca qui realizzati – dura da più di trent'anni.

*"Grazie a questo approccio e forte del nostro team tecnico e di un partner scientifico aperto e disponibile come quello che abbiamo trovato nell'Università di Torino – afferma Stupino – oggi mi sento tranquillo e sicuro della qualità dei miei prodotti quando mi presento sui mercati soprattutto internazionali (il 60% delle vendite del Castello di Neive è all'estero, ndr) dove vendiamo i nostri vini"*. Un approccio che ha portato negli anni ad introdurre nuovi prodotti, frutto di creatività e innovazione, come lo Spumante meto-

**ALESSANDRA  
BIONDI BARTOLINI**

Consulente R&S  
(Pescia, PT)

do Classico a base di Pinot nero, il passito ottenuto da uve Arneis, il Pinot nero, l'Albarossa e, ultimo nato, la Barbera vinificata senza l'uso di anidride solforosa, secondo un protocollo messo a punto in collaborazione con Vincenzo Gerbi.

## La ri-nascita dell'Arneis

Alla collaborazione del Castello di Neive con l'Università di Torino è possibile dare una data di nascita, quella dell'impianto di uno dei due vigneti sperimentali realizzati in Piemonte per la selezione clonale dell'Arneis, nel 1978.

È da qui che parte la riscoperta di questo vitigno minore a bacca bianca in una regione dove di bianchi cosiddetti *varietali* non se ne producevano quasi per niente e per i quali mancavano nelle cantine anche le tecnologie fondamentali per una produzione di qualità, come il controllo delle temperature e le presse soffici.

Il progetto di selezione clonale si avvia nel 1978 grazie alla collaborazione dell'Università di Torino, dell'Università di Bologna e del CNR, con l'impianto di due campi di omologazione dove vengono raccolti e descritti tutti i presunti cloni prelevati nei filari dei vigneti del Roero. Uno dei due viene posto nel Roero, il secondo è al Castello di Neive, dove Italo Stupino mette a disposizione uno dei suoi terreni migliori e fin da quel momento crede e scommette su questo *nuovo vitigno della tradizione piemontese*.

*"I cloni di Arneis, come il CN15, il CN19 e il CN32, proposti anche dalla Regione Piemonte per i nuovi impianti – spiega **Claudio Roggero**, enologo e direttore dell'azienda – furono valutati e caratterizzati proprio nel vigneto sperimentale di Montebertotto del Castello di Neive. Quindi non solo l'azienda fu tra le prime in Piemonte a disporre di materiale selezionato, ma lo fece con il vantaggio di conoscere fin dai primi anni la risposta qualitativa delle nuove selezioni ai nostri terreni e alle nostre esposizioni"*.

E così, mentre l'Università comincia a fare campionamenti e microvinificazioni sui presunti cloni, dal vigneto sperimentale si ottengono le prime annate dell'Arneis aziendale e anche la cantina si trova per la prima volta a vinificare uve bianche: *"Mi feci prestare e poi acquistai la prima pressa pneumatica Bucher che arrivò in Piemonte – ricorda Italo Stupino – e poi cominciammo a fare prove di tecniche di vinificazione diverse e a valutare i risultati organizzando degustazioni alle quali partecipavano non solo i tecnici e i ricer-*

*catori dell'Università, ma anche i rappresentanti delle istituzioni e i giornalisti"*.

Con l'avanzare delle conoscenze sulle caratteristiche aromatiche dell'Arneis, si fanno esperienze sempre nuove sulle tecniche di vinificazione più adatte per valorizzare le peculiarità della produzione viticola.

Dalle prove svolte in cantina anno dopo anno e dai risultati delle ultime ricerche, svolte anche dal CRA di Asti, che dimostrano la presenza di precursori aromatici di natura tiolica nelle uve Arneis, nasce l'intuizione e la convinzione che il miglior modo per vinificare queste uve sia quello di lavorarle il più possibile in protezione dalle ossidazioni, utilizzando tecniche di criomacerazione con ghiaccio secco, gestendo al meglio il processo fermentativo e le temperature di fermentazione e affinando sulle fecce fini nel periodo successivo.

Un altro risultato interessante frutto di prove e sperimentazioni è legato alla scelta del lievito per la fermentazione dell'Arneis, come spiega ancora Gerbi: *"Dopo avere testato molti ceppi selezionati, abbiamo potuto verificare che per l'Arneis le caratteristiche finali sono molto influenzate dalla scelta del ceppo e che mentre i lieviti cosiddetti 'aromatici', in grado di produrre aromi fermentativi come l'acetato di isoamile, non sembrano interessanti per la qualità di questo vino, i risultati migliori si possono ottenere con i lieviti 'varietali', dotati di attività enzimatiche in grado di trasformare i precursori tiolici, responsabili del carattere agrumato tipico di questo bianco"*.

## Il Nebbiolo e la questione antociani

Anche per il Nebbiolo le esperienze svolte negli anni dal Castello di Neive in collaborazione con l'Università



Vincenzo Gerbi (a sinistra) e Giacomo Stupino (a destra).

## RICERCA VITICOLA ED ENOLOGICA A BRACCETTO

*"Nel nostro Dipartimento abbiamo sempre avuto la fortuna non frequente di una stretta collaborazione tra coloro che si occupavano di ricerca viticola e noi che facciamo ricerca enologica"*, racconta Vincenzo

Gerbi. *"Questo è stato particolarmente evidente nelle sperimentazioni svolte al Castello di Neive, nelle quali l'input all'innovazione deriva sempre dalla sperimentazione in vigneto. E questo è quello*

*che si intende quando si parla di 'enologia di espressione': la tecnica enologica serve per valorizzare le differenze e le conoscenze sui caratteri dell'uva evidenziati nella ricerca viticola"*.



Vigneto sperimentale di Montebertotto (Castello di Neive) per la selezione clonale dell'Arneis.

di Torino sono partite dal miglioramento delle tecniche colturali (come quelle ad esempio sul diradamento dei grappoli e sulla sfogliatura, svolte in collaborazione con la professoressa **Silvia Guidoni**) e del materiale genetico presente in vigneto, dove la finalità principale è quella di ottenere uve in grado di raggiungere livelli ottimali e omogenei nella maturazione fenolica.

In cantina l'obiettivo è stato quello di sviluppare tecniche che permettano di estrarre e conservare il ridotto e delicato patrimonio di antociani presenti nelle uve (si parla di contenuti medi estraibili di 400 mg/kg di uva). E ancora una volta è la ricerca scientifica sulle caratteristiche delle uve a guidare lo sviluppo di tecniche e impianti *su misura* per questo vitigno.

*“Negli ultimi 20 anni – spiega Gerbi – le tecniche di vinificazione del Nebbiolo sono molto cambiate. Nonostante sia sempre stato chiaro a tutti che il suo punto debole fosse il colore, la svolta è avvenuta quando, grazie all'applicazione dell'analisi HPLC allo studio delle antocianine dell'uva, è stato possibile capire che non solo il contenuto totale in antociani è molto basso, ma anche che la prevalenza di antocianine disostituite, soprattutto peonidina e cianidina, rende il colore del Nebbiolo estremamente sensibile alle ossidazioni”.* A questo punto non restava che sviluppare tecniche che riducessero il contatto tra antociani estratti e ossigeno, soprattutto nelle prime fasi della macerazione, quando i primi si trovano in forma libera. *“Si sono sviluppate quindi, anche in collaborazione*

## BAROLO, BOTTI E BARRIQUE

La scommessa di avere vini da uve Nebbiolo colorati e stabili non si esaurisce con la vinificazione: il periodo di affinamento, che vede combinato il ruolo del legno e dei suoi tannini e quello dell'ossigeno, è fondamentale. E se da secoli i grandi Nebbioli maturano nelle botti di legno, l'avvento della barrique ha creato nel Piemonte del Barolo e del Barbaresco una vera e propria diatriba, tra coloro che vedevano nei piccoli contenitori di rovere la soluzione ad ogni problema e coloro che li avversavano come un elemento di contaminazione culturale dei vini di Langa. Una discussione senza dubbio esagerata per uno strumento fondamentalmente tecnologico sicuramente utile per la stabilizzazione del colore e che si risolve di fatto, come ricorda Italo Stupino nell'intervento di un partecipante ad uno dei primi convegni in Italia dove si parlava dell'uso della barrique: *“Bravo è quel produttore che usa la barrique senza farsene accorgere”.*

*con i colleghi del CRA di Asti, nuove tecniche di macerazione come l'estrazione differita degli antociani, nella quale l'inizio delle operazioni di lisciviazione e delle ossigenazioni viene ritardato quanto più possibile, in modo che gli antociani, uscendo dalla buccia, trovino un ambiente protettivo nei confronti delle ossidazioni”*, racconta ancora Gerbi.

In un'esperienza sperimentale di vinificazione per migliorare la stabilità del colore estratto, svolta al Castello di Neive nella vendemmia 2005, è stato ad esempio testato l'effetto dell'aggiunta di vinaccioli parzialmente fermentati ottenuti da altre uve ad un giusto grado di maturazione fenolica. Nello stesso anno è stato valutato anche l'uso del dispositivo di macerazione Selecompact System e di Oxycontrol di Gimar, successivamente adottati dalla cantina.

Nel tempo, e forti delle nuove conoscenze, anche le operazioni di movimentazione e di lisciviazione più tradizionali sono cambiate, grazie anche al fatto che mentre la ricerca individuava i punti critici nella vinificazione del Nebbiolo e insieme alle aziende ricercava le soluzioni tecniche per affrontarli, l'industria enomeccanica sviluppava impianti con accorgimenti sempre più adatti alle nuove lavorazioni, come ad esempio la pompa con la girante modificata sviluppata da Enomeccanica Bossio, per evitare di produrre feccia durante i rimontaggi e dotata di una valvola bypass da aprire per ossigenare il mosto solo al momento desiderato.

[www.vitevinoqualita.it/xyfXk](http://www.vitevinoqualita.it/xyfXk)

