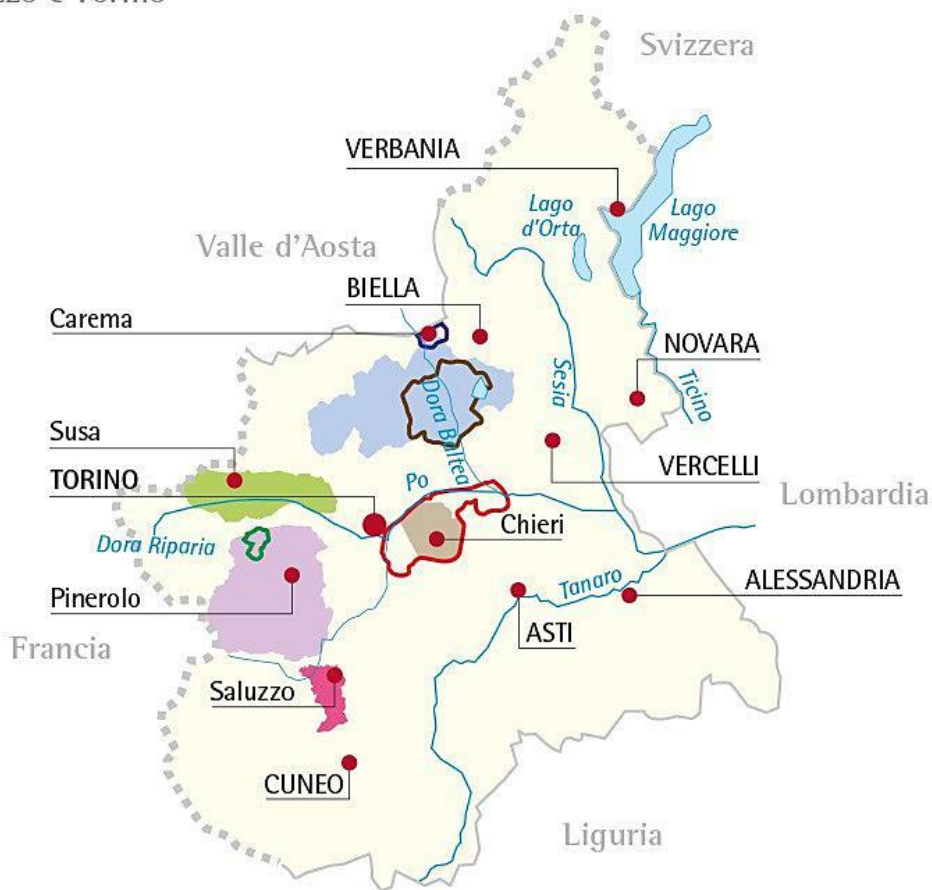


IL BARATUCIAT

Zone di produzione dei vini DOCG e DOC dell'area pedemontana tra Saluzzo e Torino



- Canavese
- Erbaluce di Caluso o Caluso DOCG
- Colline Saluzzesi
- Carema
- Pinerolese
- Collina Torinese
- Pinerolese Ramié
- Freisa di Chieri
- Valsusa



Da secoli via di transito per eserciti, pellegrini e commercianti, la Val Susa conserva un mirabile insieme di beni storici, artistici e sorprendenti tracce di cultura materiale.

Visitandola si possono apprezzare incantevoli centri storici, tipiche borgate alpine, complesse fortificazioni come il massiccio Forte di Exilles, la millenaria Abbazia di Novalesa e l'imponente Sacra di San Michele, monumento simbolo della Regione Piemonte, che domina la valle.

Susa conserva, nel suo centro storico, il fascino di una piccola città alpina ma anche importanti testimonianze di età romana nonché preziose opere e edifici religiosi di epoca medioevale.

Le vette alpine, i Laghi di Avigliana e i parchi naturali sono mete escursionistiche irrinunciabili. Le località delle valli Sangone e Cenischia, inoltre, offrono affascinanti panorami ed esempi delle tradizioni locali.

La Val Susa, situata nella parte occidentale del Piemonte, si sviluppa in direzione est-ovest e gode di un prezioso microclima al riparo dai venti freddi del nord, dimostrato anche dalla presenza di alcune varietà vegetali tipiche del clima mediterraneo. Interessa un comprensorio che inizia dalla collina morenica che da Caselette, passando per Alpignano e Rivoli, descrive un arco che termina a Giaveno; poi risale lungo la sinistra orografica della Dora Riparia, in parte la destra per i Comuni di Meana di Susa e Gravere, fino a raggiungere i Comuni di Chiomonte, Exilles e Giaglione.

L'ambiente è particolarmente favorevole alla coltura della vite avendo solo il 20% delle precipitazioni annue in estate. Questa caratteristica, unita alla ventosità elevata e al buon soleggiamento, creano le condizioni ottimali per permettere la coltivazione della vite oltre gli 850 metri di altezza, condizione unica nel Piemonte; questo ha permesso lo svilupparsi di vitigni autoctoni (avanà, becuet, baratuciat) che hanno potuto adattarsi al meglio al clima locale sviluppando le proprie caratteristiche, conferendo al prodotto carattere di tipicità.

In bassa valle i terreni appartengono a tipologie miste per apporti morenici e arricchimenti calcarei di rocce presenti nella sinistra idrografica della Dora Riparia. In alta valle i terreni appartengono a tipologie miste evolutesi su materiali fluvio-glaciali di calcescisti, gneiss, micascisti, pietre verdi, quarziti e dolomie, che contribuiscono ad una produzione qualitativa di rilievo. I vigneti sono posti su terreni rocciosi con pendenze variabili, si trovano interamente in zona montana e s'inerpicano sino alle massime quote di coltivazione. dove prevalgono i terrazzamenti sostenuti da muri in pietra a secco.

La presenza della vite in questa valle è antica, si hanno notizie della viticoltura valsusina già in epoca pre-romana, con le popolazioni locali dedite alla coltivazione della vite: una testimonianza ben nota è quella del sito archeologico de La Maddalena a Chiomonte.

Di grande importanza per la diffusione della vitivinicoltura fu l'Abbazia benedettina della Novalesa. In un documento del 739 il fondatore dell'Abbazia, Abbone (un nobile francese già Duca di Provenza), nominando come erede universale l'abbazia stessa citò nell'elenco dei beni diverse località con vigneti.

Più recenti sono le testimonianze storiche della viticoltura in Valsusa ed, in particolare, nel Comune di Chiomonte dove intorno all' anno Mille vi erano terreni coltivati dalla Prevostura di Oulx in regione "Segneur" col vitigno avanà, dove ancora oggi sorgono i vigneti coltivati.

Alla fine del XII secolo testimonianze storiche riportano che i vigneti venivano sottratti ai signorotti locali e nessun tipo di tassa ostacolava il commercio del vino. Dello stesso periodo storico sono le prime misure di carattere protezionistico nei confronti del vino come il divieto di introdurre vini da altre zone per poter consolidare il commercio e gli scambi che le popolazioni locali avevano con la Francia. Fu proprio la via Francigena che collegava la Provenza alla Lombardia che aiutò lo sviluppo della coltivazione della vite grazie alle locande e alle taverne poste lungo il percorso che proponevano esclusivamente vino locale.

A partire dal XVI secolo la popolazione fu costretta a spostarsi e insediarsi nelle fasce montane in quanto numerose azioni belliche interessarono il fondo della vallata. Questo spostamento portò alla costruzione di muretti di pietra a secco che sostenevano i terrazzamenti su cui la vite era coltivata. Nel XIX secolo, periodo di massima espansione della viticoltura in valle, si sono raggiunti anche i 200 ettari vitati poi con l'avvento della fillossera, qui giunta in ritardo rispetto al resto d'Italia, si sono ridotti in parte, mentre gli attuali 20 ettari vitati dell'intera DOC Valsusa sono dovuti allo spopolamento e alle difficoltà di produzione.

Tra i vitigni autoctoni della Val Susa c'è il **baratuciat**, vitigno a bacca bianca con una storia molto particolare alle spalle.

Ormai capita sempre più frequentemente di sentir parlare del Baratuciat, il vino ottenuto da questo vitigno autoctono recentemente riscoperto, che sempre più spesso sta conquistando prestigiosi riconoscimenti in Italia e all'estero. Ma qual è la sua storia? Quali le sue caratteristiche?

Per quanto riguarda il nome, si pensa che questo derivi dal piemontese *berla du ciàt*, espressione popolare volta ad indicare la forma allungata degli acini di questo vitigno, che può ricordare quella degli escrementi di gatto (*ciàt* nel dialetto locale); i viticoltori locali ne ricordano varianti del nome anche piuttosto distanti, come bertacuciàt, oppure lo chiamano berlu 'd ciàt.

Per quanto riguarda la provenienza, secondo alcuni potrebbe essere arrivato in valle con i monaci dell'Abbazia di San Giusto di Susa, che per secoli e fino all'inizio dell'Ottocento hanno vissuto nel ricetto di San Mauro nella frazione Rivera di Almese.

La prova della sua presenza nell'area compresa tra la Bassa Valle di Susa e la pianura limitrofa è rappresentata da un documento redatto dalla Commissione ampelografica della Provincia di Torino inserito nel Bollettino Ampelografico del 1877 del Conte Giuseppe di Rovasenda (che raccoglieva le schede ampelografiche di oltre 3.500 vitigni) dove, al fascicolo VIII, viene citato un vitigno indicato come *Berlon 'd ciat bianco*, presente nei territori di Almese, Villar Dora, Rubiana, Rosta, Buttigliera, sulle colline di Rivoli e Villarbasse, essenzialmente coltivato come uva da tavola.

Con la denominazione *Berlon 'd gat*, il Dalmasso, negli "*Studi Ampelografici nell'Astigiano*" del 1909, descrisse un vitigno a bacca bianca diffuso nell'Astigiano, forse però differente dal baratuciat.

Attualmente il vitigno si ritrova in alcuni vigneti dei Comuni di Villarbasse, Buttigliera ed Almese ed è stato oggetto di un lavoro di studio e caratterizzazione sia agronomica che enologica. L'analisi con marcatori molecolari del DNA non ha evidenziato alcuna corrispondenza genetica con altri vitigni dell'Italia nord occidentale. Una certa vicinanza genetica è invece emersa tra baratuciat e cascarolo, un vecchio vitigno a bacca bianca che pare sia stato geneticamente importante per l'evoluzione dell'assortimento varietale piemontese.

In passato la presenza del vitigno era sicuramente più diffusa: si parla di circa una ventina di ettari coltivati ma, come accadde anche per altri vitigni piemontesi, le sue tracce si persero in seguito alla diffusione della fillossera, intorno al 1928.

Tra le poche viti sopravvissute ve ne era una di baratuciat che si trovava nella casa dell'almesino Giorgio Falca, a Rivera di Almese; proprio questa vite sarebbe diventata fondamentale per evitare l'estinzione del misterioso vitigno.

Piantata dal nonno di Giorgio agli inizi del Novecento, la vite era isolata dal vigneto adiacente alla casa poiché aveva la funzione di ombreggiare il cortile. Fu probabilmente questo suo isolamento il motivo per cui la pianta non fu attaccata dalla fillossera e sopravvisse fino al 1991, quando Giorgio Falca decise, suo malgrado, di abatterla.

Giorgio eliminò la pianta, peritandosi però prima di tagliarne i rami migliori, che con l'aiuto di un vivaista divennero barbatelle che vennero poi impiantate in vigna. Da qui iniziarono le prime produzioni artigianali di Baratuciat, vinificato da Giorgio con strumentazione inadeguata e con il metodo di vinificazione in rosso. Nei primi anni del 2000 Giorgio decise di impiantare una vigna di circa 400 barbatelle e informò i ricercatori dell'allora Facoltà di Agraria di Torino e del C.N.R. dell'esistenza di questo vitigno che si credeva scomparso. Questi infatti erano impegnati proprio in quel periodo ad analizzare i vitigni autoctoni del Piemonte mentre qualche anno prima avevano seguito il processo di creazione della DOC Valsusa.

Falca decise di affidarsi alle indicazioni della Facoltà di Agraria di Torino e successivamente al C.N.R. per la coltivazione delle barbatelle impiantate e per le opportune sperimentazioni. Per la parte relativa alla vinificazione venne coinvolto l'Istituto Bonafous di Chieri. Si sperimentò il processo di vinificazione in bianco.

Le prime bottiglie di Baratuciat vennero prodotte presso la cantina sperimentale del Bonafous e vennero presentate all'inizio del 2008: fu proprio assaggiando quel Baratuciat che Giuliano Bosio, concittadino di Falca e attuale presidente dell'Associazione Baratuciat e vitigni minori, decise di impiantare il baratuciat.

Lo stesso Bosio dichiarò: "*Il nonno e il padre di Falca hanno sempre detto che da quella vite **as farà bon vin!** Avevo assaggiato con un sorriso le bottiglie di Baratuciat artigianale di Giorgio negli anni '90, ma quando ho assaggiato la prima bottiglia vinificata in bianco dalla cantina sperimentale dell'Università, presso il Centro Bonafous a Chieri, è stata come una folgorazione sulla via di Damasco*".

Quella di Giuliano Bosio fu la prima azienda agricola ad impiantare il baratuciat. Ne mise a dimora i primi 3500 metri quadrati sulla collina di Almese, dietro la Chiesa Vecchia e in borgata Magnetto, e successivamente si occupò anche dei vigneti di Falca dopo la prematura scomparsa di quest'ultimo. Così la collina di Almese, nata in antichità dalla spinta della morena del ghiacciaio che ha modellato la Valle

di Susa, divenne il luogo della maggior diffusione di questo vitigno e del vino bianco che da allora porta il suo stesso nome.

Ebbe inizio quindi il rilancio del Baratuciat, celebrato anche da Paolo Massobrio che su La Stampa lo descrisse così: *“Ora, da assaggiatore, posso dire che sono rimasto spiazzato... In bocca è rotondo, pieno, dal sorso setoso ed elegante, con un finale amarognolo caratteristico. E c'è da scommetterci che presto diventerà famoso”*.

Massobrio ci aveva visto giusto: il Baratuciat denominato “Gesia Veja”, prodotto proprio da Giuliano Bosio, ha recentemente vinto numerosi premi tra cui la medaglia d'argento al Decanter World Wine Awards di Londra per due anni consecutivi, 2018 e 2019, e le Quattro Stelle tra i “Vini da non perdere”, assegnate dalle guide "Vini Buoni d'Italia" 2018, 2019 e 2020 del Touring Club.

Ma Giuliano Bosio non si è fermato al Baratuciat di cui sopra, perché con grande soddisfazione ha appena introdotto sul mercato due interessantissime novità: il suo spumante Metodo Classico “Cin Cin Nato”, primo spumante 100% baratuciat, brut millesimato, 36 mesi sui lieviti e 12 in bottiglia, prodotto senza utilizzo della liqueur d'expédition, ed il suo passito “A passeggio”, sempre da vitigno baratuciat.

A febbraio 2019 è nata l'Associazione Baratuciat e vitigni minori, composta da una dozzina di produttori locali, con una superficie vitata di solo baratuciat di circa 4 ha, di cui proprio Giuliano Bosio è diventato Presidente. Ma è ad agosto 2019, con il suo inserimento quale primo vino bianco nella DOC Valsusa, che il Baratuciat trova un ulteriore importante riconoscimento.

Il baratuciat è un vitigno dal precoce ciclo vegeto-produttivo, presenta un elevato vigore ed una produttività media; il grappolo è medio o medio piccolo, compatto, conico o cilindrico, l'acino è ellittico con la buccia di medio spessore molto pruinoso, di colore giallo/verde, ambrato a maturità, la polpa è poco consistente, succosa e non colorata. Generalmente richiede una potatura medio-corta data la sua esuberanza. Tuttavia non è particolarmente esigente dal punto di vista dell'ambiente e delle pratiche colturali da adottare. Il germogliamento avviene piuttosto precocemente (quasi contemporaneo al vitigno arneis, quindi metà aprile) e lo espone al rischio di gelate tardive, pertanto se ne consiglia l'impianto in terreni ben esposti e non soggetti al fenomeno dell'inversione termica, abbastanza frequente nelle vallate alpine.

Il baratuciat è piuttosto resistente alle principali patologie fungine, mentre in primavera piovose e fredde può andare incontro al fenomeno della peronospora larvata e della flavescenza dorata, benché in genere la produzione risulti costantemente buona. Talvolta il vigore può essere eccessivo e, soprattutto in giovani impianti, l'entrata in produzione risulta essere ritardata.

Il terreno della zona più “vocata” è la morena glaciale della bassa Val di Susa, composta da limo, ghiaia, sabbia e argilla. Normalmente la coltivazione del baratuciat avviene con forme di allevamento a controspalliera e potatura a guyot.

Il vino si presenta generalmente di colore giallo paglierino scarico con gradevoli tonalità verdi, con un profumo intenso caratterizzato da note prevalenti di mela verde e ananas, pompelmo, pesca bianca, con peculiari sentori di eucalipto e fieno.

All'assaggio il vino risulta molto interessante, con struttura importante e molto equilibrio.

Perfetto in abbinamento con piatti come il vitello tonnato o l'insalata russa, più in generale con antipasti, primi leggeri, piatti di pesce. Si accosta molto bene ai formaggi erborinati ed alle tome stagionate.

Il successo del Baratuciat però non si è fermato alla Valle di Susa: in Monferrato gli ettari destinati al baratuciat sono già oltre 4 ed altre aziende agricole stanno iniziando la sperimentazione di questo vigneto. Qui la coltivazione è stata introdotta da Enrico Druetto, appassionato viticoltore che nel 2008 concluse un accordo con Falca per sperimentare vari portainnesti, con l'intesa che metà delle barbatelle prodotte venissero restituite per nuove vigne ad Almese.

La diversità climatica ed il terreno calcareo del Monferrato fanno scaturire un vino diverso da quello valsusino, meno fresco ma più corposo e strutturato, che raggiunge i 14 gradi contro i 13-13,5 di quello prodotto nella Valle di Susa.