



GAL

BASSO MONFERRATO ASTIGIANO

I.C. LEADER +

AZIONE 1.1

PROGETTI DI FILIERA ED

INTEGRAZIONE INTERSETTORIALE

***Intervento a)1 - Progetti di Filiera
La Filiera del Vino***

VOLUME 1

INDICE

1.	ANALISI ECONOMICO PRODUTTIVA DELLA FILIERA DALLA PRODUZIONE ALLA DISTRIBUZIONE.....	3
1.1.	PREMESSA METODOLOGICA	3
1.2.	IL QUADRO COMPLESSIVO DELLA PRODUZIONE VITIVINICOLA ALL'INTERNO DEL GAL: LE PRODUZIONI DOC E DOCG.....	7
1.2.1.	<i>L'analisi dell'Albo Vigneti</i>	7
1.2.1.1.	Ripartizione delle superfici e produzioni potenziali a livello comunale	7
1.2.1.2.	Ripartizione delle superfici e produzioni potenziali per singola denominazione	11
1.2.2.	<i>L'analisi delle denunce uve dell'annata 2002</i>	14
1.2.2.1.	Ripartizione delle superfici e produzioni rivendicate a livello comunale	14
1.2.2.2.	Superfici e produzioni rivendicate a livello di albo.....	15
1.3.	LA FILIERA DEL FREISA D'ASTI	19
1.3.1.	<i>Le iscrizioni all'Albo vigneti Freisa d'Asti.</i>	19
1.3.1.1.	Analisi dei dati sui conduttori	21
1.3.2.	<i>Le produzioni di Freisa d'Asti</i>	23
1.3.2.1.	<i>L'analisi delle denunce uve 2002</i>	24
1.3.3.	<i>La fase della trasformazione</i>	26
1.3.4.	<i>La fase di imbottigliamento e commercializzazione:</i>	32
1.4.	LA FILIERA DEL MALVASIA DI CASTELNUOVO DON BOSCO	38
1.4.1.	<i>Le iscrizioni all'Albo vigneti Malvasia di Castelnuovo Don Bosco.</i>	38
1.4.1.1.	Analisi dei dati sui conduttori	38
1.4.2.	<i>Le produzioni di Malvasia di Castelnuovo Don Bosco</i>	39
1.4.3.	<i>La fase della trasformazione</i>	40
1.4.4.	<i>La fase di imbottigliamento e commercializzazione</i>	42
1.5.	LA FILIERA DEL PIEMONTE BONARDA.....	45
1.5.1.	<i>Le iscrizioni all'Albo vigneti Piemonte Bonarda</i>	45
1.5.1.1.	Analisi dei dati sui conduttori	47
1.5.2.	<i>Le produzioni di Piemonte Bonarda</i>	48
1.5.3.	<i>La fase della trasformazione.</i>	50
1.5.4.	<i>La fase di imbottigliamento e commercializzazione</i>	52
2.	APPENDICE	55
3.	ASPETTI TECNOLOGICI.....	67

1. Analisi economico produttiva della filiera dalla produzione alla distribuzione

1.1. Premessa metodologica

L'obiettivo di questo lavoro è innanzi tutto quello di analizzare la situazione della viticoltura di qualità nel territorio del GAL Basso Monferrato Astigiano (d'ora innanzi verrà citato per brevità semplicemente come GAL). In seguito l'analisi è stata approfondita su tre vini caratterizzati da un particolare legame con il territorio oggetto di analisi: Malvasia di Castelnuovo Don Bosco, Freisa d'Asti e Piemonte Bonarda. Sui suddetti vini e vitigni da cui vengono prodotti è stata effettuata un'analisi delle varie fasi della filiera: produzione, trasformazione/imbottigliamento e distribuzione. Al riguardo sottolineiamo come si sia deciso di effettuare tale ricerca solo sui Comuni del GAL appartenenti alla Provincia di Asti. Tale scelta è motivata dal fatto che dei tre vini oggetto di studio due sono prodotti esclusivamente in tale Provincia (Malvasia di Castelnuovo Don Bosco e Freisa D'Asti Doc) ed il terzo (la Doc Piemonte Bonaria), sebbene la sua produzione sia consentita anche nell'alessandrino, non risulta essere prodotta nei cinque Comuni della Provincia di Alessandria appartenenti al GAL BMA.

Ritornando a quello che è stato individuato come primo obiettivo, cioè la ricostruzione della realtà viticola del GAL, si è innanzi tutto deciso di concentrare l'analisi sulle produzioni di maggiore pregio e che possono rivendicare una denominazione d'origine. Questa scelta ha inoltre permesso di "ovviare" ad una serie di problemi legati al reperimento di fonti informative attendibili e dettagliate. Infatti una possibile fonte di informazione è rappresentata dai vari uffici dell'amministrazione provinciale che vengono "coinvolti" nel processo di raccolta di informazioni. Tali dati riguardano l'insieme delle produzioni di uve che debbono essere annualmente denunciate presso i comuni per confluire nell'anagrafe vitivinicola. Esistono al riguardo due diverse sezioni, la prima riservata ai produttori e la seconda ai trasformatori. Tale mole di dati non è però facilmente disaggregabile a livello né di singola denominazione né di singolo

comune. Soprattutto la mancanza di dati attendibili a livello comunale su supporto informatico ci ha costretto ad escludere l'utilizzo di tali informazioni. Inoltre non permettono di ricostruire quello che è il percorso che porta dalle uve prodotte dai singoli conduttori ai trasformatori che rivendicano una Denominazione per il vino ottenuto.

La scelta di delimitare l'analisi alle produzioni DOC ha inoltre permesso di analizzare una base di dati altamente qualificata. La stessa regolamentazione e gestione degli albi da parte del sistema camerale rappresenta una sicura fonte di informazione.

L'analisi della fase produttiva è stata effettuata su due diversi livelli: è stata dapprima valutata quella che verrà definita come la "produzione potenziale" ed in seconda istanza è stata analizzata quella che è la "produzione effettiva".

La prima fa riferimento a quella che è la superficie iscritta presso gli albi vigneti istituiti per le varie DOC e DOCG. A tale superficie è associata quella che è la produzione potenziale (ottenibile moltiplicando le superfici denunciate per le produzioni massime stabilite dai vari disciplinari). Il termine potenziale è quanto mai "azzeccato": infatti l'iscrizione all'albo permette (ma non pone un obbligo al riguardo¹) successivamente di rivendicare ogni anno le produzioni effettuate su tali superfici. I dati desumibili dall'Albo rappresentano dunque quelle che sono le superfici iscritte (dunque non necessariamente in produzione) e le produzioni massime ottenibili e rivendicabili per i singoli vitigni.

Va però al riguardo sottolineato come per un certo numero di denominazioni il discorso sulle produzioni (sia potenziali che effettive) sia in realtà più complesso. In alcuni casi i disciplinari di produzione offrono la possibilità di scegliere fra diverse scelte vendemmiali. In questi casi oltre alla rivendicazione della propria denominazione è possibile rivendicare anche altre denominazioni "di minor pregio" (sulla singola iscrizione possono essere

¹ L'unica restrizione è costituita dal fatto che se per tre vendemmie successive non viene presentata alcuna denuncia uve relativa all'appezzamento oggetto di iscrizione, l'iscrizione viene annullata d'ufficio. Non dunque inconsueto riscontrare la presentazione di denunce uve con cadenza triennale, soprattutto da parte di conduttori di piccoli appezzamenti che per lo più effettuano una produzione per auto-consumo ma che non vogliono perdere l'iscrizione all'albo.

rivendicate in fase di denuncia uve anche 2 o più denominazioni, compatibilmente alle prescrizioni dei disciplinari di produzione). Ad esempio se consideriamo quella che è la denominazione con maggiore superficie rivendicata sia nella provincia di Asti che nel territorio del GAL: il Barbera d'Asti, dobbiamo considerare come i vitigni iscritti al suo albo danno il diritto a rivendicare in fase di scelta vendemmiale anche le Denominazioni Barbera del Monferrato, Piemonte Barbera e Monferrato rosso.

I dati riportati nei vari albi vigneti permettono inoltre di ricostruire quella che è la situazione in termini di età anagrafica dei conduttori: al riguardo, nelle analisi dei tre vitigni oggetto di approfondimento, verranno effettuate alcune elaborazioni sulle età medie dei conduttori.

Passiamo ora ad analizzare il concetto di "produzioni effettive": i dati sulle produzioni realizzate sono tratti dalle denunce delle uve presentati annualmente dai conduttori che intendono rivendicare la denominazione. La denuncia uve rappresenta la principale fonte di informazione non solo sulle produzioni ma, come vedremo più avanti, anche su quelle che sono le loro destinazioni e sui loro trasformatori (conferimento a cantine sociali, trasformazione da parte del conduttore, vendita ad altri trasformatori).

La successiva fase della filiera oggetto di analisi è stata dunque l'attività di trasformazione. Per i tre vini oggetto di approfondimento si è effettuata un'analisi puntuale di tutte le uve vinificate a Freisa d'Asti, Malvasia di Castelnuovo Don Bosco e Piemonte Bonarda e provenienti dai vitigni denunciati nei tre rispettivi albi provinciali attivati presso la Camera di Commercio di Asti. Tale studio è stato effettuato incrociando² l'elenco analitico delle uve conferite, vinificate e vendute con quella che è la consistenza dell'Albo Vigneti. Si è così potuto ricostruire quello che per la vendemmia 2002 è stato il tragitto di ogni singola "partita" di uve DOC dal vigneto sino alla trasformazione in vino. Per determinare la località dove la

² Questa operazione di sovrapposizione di dati e nominativi estratti rispettivamente da Denunce Uve e ed Albi Vigneti si è resa necessaria in quanto i due database non "si parlano fra di loro": possiamo risalire al nominativo del conduttore da cui il trasformatore ha acquistato l'uva ma non al comune di origine delle uve.

trasformazione è stata effettuata, si è proceduto ad integrare le informazioni ottenute come sopra riportato con i dati inerenti le iscrizioni agli Albi imprese offerti on-line dal servizio Infocamere.

Il risultato finale è consistito innanzitutto nella possibilità di determinare la dimensione di quelli che possiamo definire “flussi di materia prima” fra il territorio del GAL, il resto della provincia ed il resto della regione.

In secondo luogo è stato possibile ricostruire il quadro complessivo di tutte le attività di trasformazione effettuate all'interno del GAL (oltre ai dati sui conferimenti, altrimenti facilmente reperibili, riteniamo assolutamente interessante evidenziare la consistenza delle uve vinificate in proprio oppure vendute a vinificatori terzi).

La ricerca è poi proseguita con l'analisi della successiva fase di commercializzazione. L'analisi si è concentrata soltanto sulle vendite in bottiglia. Tale tipo di informazioni non è disponibile direttamente ad oggi³, si è dunque reso necessario dapprima scremare, coadiuvati dal personale dei sindacati agricoli, gli elenchi dei trasformatori da quelli che non imbottigliano (una percentuale ancora consistente) ed infine effettuare una serie di interviste fra una selezione dei nominativi così ottenuti.

³ È in corso di realizzazione un Albo degli imbottiglieri che dovrebbe essere attivato a partire da questa tarda primavera presso le Camere di Commercio. Tale sistema di rilevazione dati si dovrebbe differenziare in modo sostanziale dall'albo vigneti già attivo da decenni: per ogni denominazione verrà costituito un solo Albo presso la CCIAA della provincia individuata come capofila presso il quale verranno convogliati i dati inerenti tutti gli imbottiglieri indipendentemente dalla provincia di appartenenza.

1.2. Il quadro complessivo della produzione vitivinicola all'interno del GAL: le produzioni DOC e DOCG.

1.2.1. L'analisi dell'Albo Vigneti

1.2.1.1. Ripartizione delle superfici e produzioni potenziali a livello comunale

Dei 68 comuni della provincia di Asti aderenti al GAL la quasi totalità (con la sola esclusione dei comuni di Villanova d'Asti e Cellarengo) è situata in territorio collinare ed è inserito nei disciplinari di almeno una denominazione di origine. In un numero assolutamente preponderante di comuni, 56⁴ sui 66 di cui sopra, è stata riscontrata l'effettiva presenza di terreni iscritti all'albo vigneti DOC; le superfici complessivamente iscritte superano i 2.080 ettari. I dati sono riportati con dettaglio comunale nella tabella che segue.

Tab. 1.1 Superfici iscritte e produzioni potenziali nei comuni del GAL

Comune	Superfici iscritte		Produzione potenziale		
	Ha.	% sul tot. GAL	Tonn.	Ettolitri	% sul tot. GAL
Albugnano	66,2	3,2%	613	4.279	3,22%
gnano	26,0	1,3%	233	1.621	1,22%
Aramengo	4,4	0,2%	41	288	0,22%
Berzano Di San Pietro	7,6	0,4%	70	487	0,37%
Buttiglieria d'Asti	22,8	1,1%	183	1.280	0,96%
Calliano	77,0	3,7%	696	4.814	3,63%
Camerano Casasco	3,2	0,2%	28	195	0,15%
Cantarana	7,5	0,4%	68	475	0,36%
Catorzo	172,6	8,3%	1.719	11.927	8,99%
Castagnole Monferrato	134,3	6,5%	1.165	7.946	5,99%
Castell'Alfero	8,1	0,4%	73	503	0,38%
Castello Di Annone	21,4	1,0%	200	1.395	1,05%
Castelnuovo Don Bosco	244,3	11,7%	2.140	14.974	11,28%
Celle Enomondo	3,8	0,2%	34	237	0,18%

⁴ Il riscontro è stato effettuato utilizzando le consistenze delle iscrizioni degli albi al maggio 2003.

Cisterna d'Asti	47,3	2,3%	449	3.144	2,37%
Cocconato	28,0	1,4%	273	1.909	1,44%
Corsione	9,1	0,4%	86	603	0,45%
Cortandone	0,4	0,0%	4	27	0,02%
Cortanze	2,6	0,1%	21	144	0,11%
Cossombrato	2,7	0,1%	24	170	0,13%
Cunico	7,1	0,3%	67	468	0,35%
Dusino San Michele	3,6	0,2%	29	202	0,15%
Ferrere	1,4	0,1%	13	90	0,07%
Frinco	3,7	0,2%	33	233	0,18%
Grana	34,7	1,7%	320	2.231	1,68%
Grazzano Badoglio	101,2	4,9%	968	6.706	5,05%
Maretto	4,0	0,2%	32	225	0,17%
Monale	3,0	0,1%	27	189	0,14%
Moncalvo	146,2	7,0%	1.351	9.350	7,04%
Moncucco Torinese	64,5	3,1%	568	3.973	2,99%
Montafia	2,0	0,1%	16	111	0,08%
Montechiaro d'Asti	4,0	0,2%	37	258	0,19%
Montemagno	82,3	4,0%	742	5.141	3,87%
Montiglio Monferrato	3,2	0,2%	29	201	0,15%
Passerano Marmorito	12,4	0,6%	116	810	0,61%
Penango	94,5	4,5%	859	5.942	4,48%
Piea	1,0	0,1%	11	75	0,06%
Pino d'Asti	53,1	2,6%	499	3.493	2,63%
Piova' Massaia	6,7	0,3%	61	427	0,32%
Portacomaro	50,3	2,4%	447	3.088	2,33%
Refrancore	15,1	0,7%	136	944	0,71%
Revigliasco d'Asti	20,3	1,0%	184	1.286	0,97%
Roatto	10,3	0,5%	88	611	0,46%
Robella	3,7	0,2%	34	232	0,18%
San Damiano d'Asti	208,5	10,0%	1.938	13.550	10,21%
San Martino Alfieri	93,6	4,5%	860	6.001	4,52%
San Paolo Solbrito	6,0	0,3%	48	334	0,25%
Scurzolengo	28,3	1,4%	256	1.771	1,33%

Settime	13,9	0,7%	126	874	0,66%
Soglio	1,3	0,1%	11	74	0,06%
Tigliole	3,7	0,2%	33	230	0,17%
Tonco	49,2	2,4%	466	3.236	2,44%
Tonengo	0,6	0,0%	7	48	0,04%
Viarigi	54,6	2,6%	522	3.627	2,73%
Villa San Secondo	3,7	0,2%	33	232	0,17%
Villafranca d'Asti	1,0	0,1%	8	58	0,04%
Totale	2.081,9	100,0%	19.092	132.737	100,00%

La ripartizione a livello comunale evidenzia una distribuzione decisamente non uniforme sul territorio del GAL. Una possibile forma di aggregazione a livello sovra-comunale consiste nel raggruppare i dati a livello di comunità collinare (Tab 1.2).

Tab. 1.2 Ripartizione delle superfici iscritte per comunità collinare.

Comune	Superfici iscritte			Produzione potenziale			
	Ha.	% sul tot. GAL	% cumulata	Kg	lt	% sul tot. GAL	% cumulata
Colli Divini	848,7	40,80%	40,80%	7902	54641	41,20%	41,20%
Alto Artigiano	477,4	22,90%	63,70%	4244	29695	22,40%	63,50%
Colline Alfieri	403,1	19,40%	83,10%	3731	26068	19,60%	83,20%
Monferrato Valle Versa	184,6	8,90%	91,90%	1682	11641	8,80%	91,90%
Unione Versa Artigiana	49,4	2,40%	94,30%	471	3284	2,50%	94,40%
Val Rilate	45,1	2,20%	96,50%	410	2858	2,20%	96,60%
Via Fulvia	36,5	1,80%	98,20%	337	2339	1,80%	98,30%
Val Triversa	27,3	1,30%	99,50%	236	1648	1,20%	99,60%
Altre	9,9	0,50%	100,00%	80	563	0,40%	100,00%
TOTALE	2081,9	100,00%		19092	132737	100,00%	

Tale ripartizione del territorio permette di evidenziare essenzialmente tre zone a maggior vocazione:

- il moncalvese
- Il circondario di Castelnuovo Don Bosco
- la zona di San Damiano

Una ulteriore chiave di lettura dei dati che viene proposta consiste nell'ordinare i dati inerenti le superfici iscritte in ogni comune in senso decrescente: come

testimonia la tabella che segue, (Tab. 1.3), i vitigni DOC si concentrano in un numero limitato di comuni: oltre il 70% delle superfici e connesse produzioni potenziali si concentra nel 20% dei comuni con viti iscritte all'albo (11 su 56).

Tab. 1.3 Superficie iscritta per comune in ordine di importanza.

(Si noti come le percentuali cumulate inerenti superfici iscritte ed produzioni percentuali non collimino a causa delle diverse rese massime previste per le diverse DOC)

Comune	superfici iscritte			Produzione potenziale			
	Ettari	% sul tot. GAL	% cumulata	Tonn.	Ettolitri	% sul tot. GAL	% cumulata
Castelnuovo Don Bosco	244,3	11,74%	11,74%	2.139,7	14.974,3	11,28%	11,28%
San Damiano d'Asti	208,5	10,02%	21,75%	1.937,9	13.549,7	10,21%	21,49%
Casorzo	172,6	8,29%	30,04%	1.718,9	11.927,2	8,99%	30,47%
Moncalvo	146,2	7,02%	37,06%	1.351,3	9.349,5	7,04%	37,52%
Castagnole Monferrato	134,3	6,45%	43,51%	1.164,7	7.946,5	5,99%	43,51%
Grazzano Badoglio	101,2	4,86%	48,38%	967,6	6.706,2	5,05%	48,56%
Penango	94,5	4,54%	52,91%	858,8	5.942,0	4,48%	53,03%
San Martino Alfieri	93,6	4,49%	57,41%	860,5	6.000,7	4,52%	57,55%
Montemagno	82,3	3,95%	61,36%	742,2	5.140,8	3,87%	61,43%
Calliano	77,0	3,70%	65,06%	695,8	4.814,1	3,63%	65,05%
Albugnano	66,2	3,18%	68,24%	612,6	4.278,9	3,22%	68,28%
Moncucco Torinese	64,5	3,10%	71,34%	567,6	3.973,4	2,99%	71,27%
Viarigi	54,6	2,62%	73,96%	522,1	3.627,5	2,73%	74,00%
Pino d'Asti	53,1	2,55%	76,51%	499,1	3.492,8	2,63%	76,64%
Portacomaro	50,3	2,41%	78,93%	447,3	3.087,6	2,33%	78,96%
Tonco	49,2	2,36%	81,29%	466,3	3.236,0	2,44%	81,40%
Cisterna d'Asti	47,3	2,27%	83,56%	449,1	3.143,8	2,37%	83,77%
Grana	34,7	1,67%	85,23%	320,2	2.230,8	1,68%	85,45%
Scurzolengo	28,3	1,36%	86,59%	255,8	1.770,7	1,33%	86,78%
Cocconato	28,0	1,35%	87,93%	273,1	1.908,8	1,44%	88,22%
Antignano	26,0	1,25%	89,18%	232,5	1.621,2	1,22%	89,44%
Buttiglieria d'Asti	22,8	1,10%	90,28%	182,8	1.279,8	0,96%	90,41%
Castello Di Annone	21,4	1,03%	91,31%	200,4	1.394,7	1,05%	91,46%
Revigliasco d'Asti	20,3	0,98%	92,28%	184,1	1.286,2	0,97%	92,43%
Refrancore	15,1	0,73%	93,01%	136,3	944,3	0,71%	93,14%
Settime	13,9	0,67%	93,68%	125,6	873,7	0,66%	93,80%
Passerano Marmorito	12,4	0,60%	94,27%	115,7	810,0	0,61%	94,41%
Roatto	10,3	0,50%	94,77%	87,7	611,5	0,46%	94,87%
Corsione	9,1	0,43%	95,20%	86,1	603,0	0,45%	95,32%
Castell'Alfero	8,1	0,39%	95,59%	72,6	503,1	0,38%	95,70%
Berzano Di San Pietro	7,6	0,37%	95,96%	69,6	487,1	0,37%	96,07%
Cantarana	7,5	0,36%	96,32%	67,9	475,3	0,36%	96,42%
Cunico	7,1	0,34%	96,66%	67,4	467,5	0,35%	96,78%
Piova' Massaia	6,7	0,32%	96,98%	61,0	427,1	0,32%	97,10%
San Paolo Solbrito	6,0	0,29%	97,27%	47,7	333,9	0,25%	97,35%
Aramengo	4,4	0,21%	97,48%	41,2	288,2	0,22%	97,57%

Comune	superfici iscritte			Produzione potenziale			
	Ettari	% sul tot. GAL	% cumulata	Tonn.	Ettolitri	% sul tot. GAL	% cumulata
Montechiaro d'Asti	4,0	0,19%	97,68%	37,1	257,6	0,19%	97,76%
Maretto	4,0	0,19%	97,87%	32,1	224,7	0,17%	97,93%
Celle Enomondo	3,8	0,18%	98,05%	33,9	236,7	0,18%	98,11%
Robella	3,7	0,18%	98,23%	33,6	232,3	0,18%	98,28%
Frinco	3,7	0,18%	98,40%	33,3	233,1	0,18%	98,46%
Villa San Secondo	3,7	0,18%	98,58%	33,1	232,0	0,17%	98,63%
Tigliole	3,7	0,18%	98,76%	33,1	229,9	0,17%	98,81%
Dusino San Michele	3,6	0,17%	98,93%	28,8	201,9	0,15%	98,96%
Camerano Casasco	3,2	0,16%	99,09%	27,8	194,6	0,15%	99,11%
Montiglio Monferrato	3,2	0,15%	99,24%	28,7	200,9	0,15%	99,26%
Monale	3,0	0,14%	99,38%	27,0	188,7	0,14%	99,40%
Cossombrato	2,7	0,13%	99,51%	24,5	170,2	0,13%	99,53%
Cortanze	2,6	0,12%	99,63%	20,7	144,1	0,11%	99,64%
Montafia	2,0	0,09%	99,73%	15,8	110,7	0,08%	99,72%
Ferrere	1,4	0,07%	99,80%	12,9	90,0	0,07%	99,79%
Soglio	1,3	0,06%	99,86%	10,5	73,7	0,06%	99,84%
Villafranca d'Asti	1,0	0,05%	99,91%	8,2	57,7	0,04%	99,89%
Piea	1,0	0,05%	99,95%	10,8	75,5	0,06%	99,94%
Tonengo	0,6	0,03%	99,98%	6,8	47,5	0,04%	99,98%
Cortandone	0,4	0,02%	100,00%	3,9	27,0	0,02%	100,00%
Totale	2.082	100,00%		19.092,0	132.736,6	100,00%	

1.2.1.2. Ripartizione delle superfici e produzioni potenziali per singola denominazione

Un'analisi dei dati in termini di vitigno DOC di iscrizione (Tab. 1.4) evidenzia come le DOC del Basso Monferrato siano 19 (a livello complessivo di provincia gli albi attivati sono 36). La tipologia di DOC presenti spazia da Denominazioni con tradizione ormai trentennale (il Grignolino d'Asti ha appena "festeggiato" i 30 anni) a denominazioni di freschissimo riconoscimento (il Cisterna d'Asti). La diffusione delle singole denominazioni, come evidenziato dalla tabella sotto riportata, è eterogenea: si passa da vitigni diffusi su gran parte del gal come le varie tipologie di barbera (si noti la grande diffusione del Barbera d'Asti presente nell'80% dei comuni del GAL dove è presente produzione DOC) a "micro DOC" quali l'Albugnano e il Casorzo, presenti rispettivamente in 3 e 2 comuni (discorso diverso va fatto per il Cisterna la cui zona di produzione ricade

in parte in comuni astigiani esterni al territorio GAL e ed altri in provincia di Cuneo⁵).

Tab. 1.4 Le superfici iscritte ai 19 albi vigneti attivati press i comuni del GAL BMA.

VITIGNO	Numero comuni	Iscrizioni	Superfici iscritte (ettari)	Superficie media per iscrizione (mq.)
Albugnano	3	14	10,3	7.379
Barbera d'Asti	45	889	928,6	10.446
Barbera Del Monferrato	26	183	209,7	11.461
Casorzo	2	55	53,6	9.745
Cisterna d'Asti	2	11	2,4	2.224
Freisa d'Asti	31	338	327,7	9.695
Grignolino d'Asti	17	274	204,1	7.448
Malvasia Di Castelnuovo Don Bosco	6	136	78,2	5.753
Monferrato Bianco	8	17	8,9	5.225
Monferrato Chiaretto	4	1	0,9	9.180
Monferrato Dolcetto	10	27	12,4	4.605
Monferrato Freisa	6	8	2,7	3.389
Monferrato Rosso	27	51	29,7	5.830
Piemonte Barbera	31	74	54,3	7.331
Piemonte Bonarda	14	98	33,2	3.388
Piemonte Chardonnay	20	54	32,9	6.095
Piemonte Cortese	14	50	29,8	5.966
Piemonte Grignolino	24	59	19,2	3.259
Ruche' Di Castagnole Monferrato	6	57	41,8	7.336
Totale	56	2.396	2080,6	8.684

L'ultima colonna della tabella riporta il dato sulle superfici medie degli appezzamenti iscritti alle singole denominazioni. Si può vedere come si evidenzi una consistenza media decisamente superiore delle denominazioni più "pregiate", se si eccettuano il caso del Cisterna, giustificato dalla sua recentissima costituzione e la Malvasia di Castelnuovo Don Bosco. Se si scorporano i dati delle DOC a cascata si evidenzia come queste ultime abbiano una superficie media di circa

5.100 metri, mentre il resto delle DOC presenta una superficie media per iscrizione di circa 9500 metri. Va sin da ora sottolineato come la superficie media sia particolarmente bassa per il Piemonte Bonarda (controllare poi con dati successivi).

Il maggior peso, come documentato dalla tabella qui sotto riportata, in termini di superfici e produzioni potenziali, è determinato dalle 4 DOC che includono nei propri disciplinari di produzione tutto il territorio del GAL : Barbera d'Asti, Barbera del Monferrato, Freisa d'Asti e Grignolino d'Asti da sole raccolgono oltre l'80% delle superfici ed il 77% delle produzioni potenziali. Va segnalato come la Malvasia di Castelnovo Don Bosco, nonostante sia coltivato in un numero quanto mai ridotto di paesi, si collochi quinto, dopo i 4 vitigni di cui sopra. Fra le Denominazioni "a cascata" va inoltre sottolineato come, subito dopo la prevedibile preminenza del Piemonte Barbera, abbia una certa consistenza il Piemonte Bonarda.

A questa prima valutazione su quelle che abbiamo definito le superfici potenziali seguirà nel prossimo paragrafo un'analisi sulle produzioni effettivamente rivendicate nell'ultimo anno (2002).

Tab. 1.5 Incidenza delle singole DOC in termini di superfici iscritte e produzioni potenziali.

VITIGNO	Superfici iscritte			Produzioni potenziali			
	Ettari	% sul totale delle DOC	% cumulata	Tonn..	Ettolitri	% sul totale delle DOC	% cumulata
Barbera d'Asti	928,6	44,63%	44,63%	8358	58503	44,11%	44,11%
Freisa d'Asti	327,7	15,75%	60,38%	2621	18350	13,83%	57,94%
Barbera Del Monferrato	209,7	10,08%	70,46%	2097	14681	11,07%	69,01%
Grignolino d'Asti	204,1	9,81%	80,27%	1633	10611	8,00%	77,01%
Malvasia di Cast. D. Bosco	78,2	3,76%	84,03%	861	6025	4,54%	81,55%
Piemonte Barbera	54,3	2,61%	86,64%	597	4177	3,15%	84,70%
Cattorzo	53,6	2,58%	89,21%	590	4127	3,11%	87,81%
Ruche' di Castagnole Monf.	41,8	2,01%	91,22%	376	2635	1,99%	89,80%
Piemonte Bonarda	33,2	1,60%	92,82%	365	2557	1,93%	91,73%
Piemonte Chardonnay	32,9	1,58%	94,40%	362	2534	1,91%	93,64%

VITIGNO	Superfici iscritte			Produzioni potenziali			
	Ettari	% sul totale delle DOC	% cumulata	Tonn..	Ettolitri	% sul totale delle DOC	% cumulata
Piemonte Cortese	29,8	1,43%	95,83%	343	2401	1,81%	95,45%
Monferrato Rosso	29,7	1,43%	97,26%	327	2289	1,73%	97,18%
Piemonte Grignolino	19,2	0,92%	98,19%	183	1187	0,90%	98,07%
Monferrato Dolcetto	12,4	0,60%	98,78%	112	783	0,59%	98,66%
Albugnano	10,3	0,50%	99,28%	98	687	0,52%	99,18%
Monferrato Bianco	8,9	0,43%	99,71%	98	684	0,52%	99,69%
Monferrato Freisa	2,7	0,13%	99,84%	26	180	0,14%	99,83%
Cisterna d'Asti	2,4	0,12%	99,96%	22	154	0,12%	99,95%
Monferrato Chiaretto	0,9	0,04%	100,00%	10	71	0,05%	100,00%
Totali	2080,6	100,00%		19078	132638	100,00%	

1.2.2. L'analisi delle denunce uve dell'annata 2002

1.2.2.1. Ripartizione delle superfici e produzioni rivendicate a livello comunale

I dati analitici sulle denunce uve DOC presentate nei comuni del GAL e relative all'annata 2002 sono riportati in appendice (Appendice A). Ci limitiamo ad analizzare alcuni aspetti

Tab. 1.6 Denunce uve: ripartizione per classe dimensionale delle denunce a livello comunale nel 2002.

Classe dimensionale (tonnellate)	Numero comuni	Tonn.	% sul tot. GAL	% cumulata
> 1.000	2	2.687,7	23,9%	23,9%
500-1.000	5	3.571,4	31,7%	55,6%
200-500	10	3.356,9	29,8%	85,4%
100-200	5	694,9	6,2%	91,6%
50-100	5	371,5	3,3%	94,9%
20-50	13	422,0	3,7%	98,7%
<20	16	150,2	1,3%	100,0%
TOTALE	56	11.254,8	100,0%	100,0%

Come già accennato in precedenza per il 2002 sono state presentate 1958 denunce uve (circa l'82% del totale delle iscrizioni attivate) in 56 comuni. In realtà le quantità denunciate nell'anno 2002 si concentrano in un numero ridotto di comuni: Castelnuovo Don Bosco e Casorzo, gli unici a superare le 1000 tonnellate,

rappresentano il 24% del totale (Tab. 1.6). Se a questi due comuni si aggiungono i cinque con quantità denunciate fra 500 e 1000 tonnellate, si arriva al 55% del totale.

1.2.2.2. Superfici e produzioni rivendicate a livello di albo

Prima di proporre un'analisi approfondita sui dati sulle denunce uve presentate dai conduttori iscritti agli Albi vigneti che hanno effettivamente rivendicato la denominazione per le loro uve per la Campagna 2002, riteniamo necessario effettuare un confronto fra le consistenze delle iscrizioni all'albo, delle superfici e delle produzioni fra albo vigneti (produttori, superfici e quantità potenziali) e denunce uve (produttori, superfici e quantità effettivi per il 2002).

Tab. 1.7 Confronto fra denunce produttive 2002 ed iscrizioni all'Albo

VITIGNO	Albo vigneti	Denunce uve	
	Iscrizioni	Numero	% di utilizzo
Albugnano	14	14	100,00%
Barbera D'asti	889	542	60,97%
Barbera Del Monferrato	183	125	68,31%
Cattorzo	55	52	94,55%
Cisterna D'asti	11	11	100,00%
Freisa D'asti	338	246	72,78%
Grignolino D'asti	274	217	79,20%
Malvasia Di Castelnuovo D. B.	136	104	76,47%
Monferrato Bianco	17	15	88,24%
Monferrato Chiaretto	1	3	300,00%
Monferrato Dolcetto	27	25	92,59%
Monferrato Freisa	8	22	275,00%
Monferrato Rosso	51	74	145,10%
Piemonte Barbera	74	230	310,81%
Piemonte Bonarda	98	80	81,63%
Piemonte Chardonnay	54	45	83,33%
Piemonte Cortese	50	37	74,00%
Piemonte Grignolino	59	68	115,25%
Ruche' Di Castagnole Monf.	57	45	78,95%
Totali	2.396	1.955	81,59%

Iniziamo ad analizzare i dati sui conduttori dei vigneti. Nel prospetto qui sopra si evidenzia come il numero delle rivendicazioni nel complesso sfiori l'82%. Tale valore non è da ritenersi particolarmente elevato, in quanto la normativa prevede che le iscrizioni non rivendicate per tre anni consecutivi vengano automaticamente cancellate. A livello provinciale il dato è più elevato e si attesta sull'87% (Tab. 1.8).

Tab. 1.8 Superfici iscritte agli albi e superfici denunciate.

VITIGNO	Albo vigneti	Denunce uve	
	Ettari	Ettari	% di utilizzo
Albugnano	10,3	10,1	97,40%
Barbera D'asti	928,6	659,6	71,03%
Barbera Del Monferrato	209,7	146,5	69,83%
Casorzo	53,6	49,8	92,92%
Cisterna D'asti	2,4	2,4	100,00%
Freisa D'asti	327,7	263,5	80,41%
Grignolino D'asti	204,1	183,9	90,11%
Malvasia Castelnuovo D. B.	78,2	66,2	84,57%
Monferrato Bianco	8,9	6,9	77,38%
Monferrato Chiaretto	0,9	1,5	162,44%
Monferrato Dolcetto	12,4	11,8	95,29%
Monferrato Freisa	2,7	8,6	315,39%
Monferrato Rosso	29,7	46,6	156,61%
Piemonte Barbera	54,3	224,3	413,42%
Piemonte Bonarda	33,2	31,1	93,72%
Piemonte Chardonnay	32,9	28,7	87,10%
Piemonte Cortese	29,8	23,5	78,74%
Piemonte Grignolino	19,2	24,4	127,10%
Ruche' di Castagnole Monf.	41,8	38,3	91,57%
Totali	2080,6	1827,5	87,83%

Se passiamo ad analizzare le percentuali di utilizzo delle singole denominazioni riscontriamo una situazione decisamente differenziata in base ai vari vitigni ed allo stesso tempo troviamo alcune percentuali di utilizzo superiori al 100% . tale apparente incongruenza è dovuta al meccanismo delle scelte vendemmiali che permette di ottenere da uve iscritte ad albi “di maggior pregio”

di rivendicare anche denominazioni di carattere più generale come le DOC Monferrato e Piemonte.

L'analisi delle superfici rivendicate (tabella a fianco) permette invece di concludere che mediamente le iscrizioni non rivendicate sono caratterizzate da una superficie decisamente inferiore al dato medio: infatti la percentuale di effettivo utilizzo delle superfici iscritte sale ad oltre l'87% (rispetto all'82% dei conduttori iscritti). Anche per questa tabella vale il discorso delle percentuali di utilizzo superiori al 100%.

Passiamo ora a confrontare le produzioni effettivamente rivendicate con le produzioni potenzialmente ottenibili (Tab. 1.9): a livello complessivo le produzioni si sono "fermate" al 58% del massimo consentito, tale dato è però sicuramente in parte dovuto alle peculiarità dell'annata 2002 caratterizzata da rese produttive decisamente basse. Per alcune Doc: Barbera d'Asti e del Monferrato il dato addirittura scende a poco più del 40%: in tale caso oltre alle basse produzioni va segnalato come la qualità di livello medio basso ha favorito una politica di scelte vendemmiali indirizzata sul basso della piramide delle DOC. Questa scelta viene confermata dal 250% di produzione effettiva del Piemonte Barbera.

Questo "inconveniente" legato alle scelte vendemmiali può essere ovviato analizzando l'incidenza delle superfici iscritte a livello comunale (in questo caso le % di utilizzo delle superfici non essendo influenzate dalle scelte vendemmiali evidenziano la superficie effettivamente rivendicata all'interno di ogni singolo comune). La tabella relativa a tale analisi viene riportata in appendice (Tab. B).

Tab. 1.9 Confronto fra produzioni potenziali ed effettive

VITIGNO	Albo vigneti	Denunce uve	
	Tonn.	Tonn.	
			% di utilizzo
Albugnano	98,1	64,4	
Barbera D'asti	8.357,5	3.657,4	65,60%
Barbera Del Monferrato	2.097,3	919,0	43,76%
Casorzo	589,6	460,7	43,82%
Cisterna D'asti	22,0	17,7	78,15%
Freisa D'asti	2.621,4	1.456,2	80,46%
Grignolino D'asti	1.632,5	1.065,2	55,55%
Malvasia Castelnuovo D. B.	860,7	499,3	65,25%
Monferrato Bianco	97,7	40,1	58,01%
Monferrato Chiaretto	10,1	5,2	41,01%
Monferrato Dolcetto	111,9	84,4	51,18%
Monferrato Freisa	25,8	66,3	75,42%
Monferrato Rosso	327,0	267,6	257,34%
Piemonte Barbera	596,8	1.508,2	81,84%
Piemonte Bonarda	365,3	270,3	252,72%
Piemonte Chardonnay	362,0	210,4	73,99%
Piemonte Cortese	343,1	205,6	58,12%
Piemonte Grignolino	182,7	186,7	59,92%
Ruche' Di Castagnole Monf.	376,4	228,5	102,20%
Totali	19.078	11.213	60,73%

1.3. La filiera del Freisa d'Asti

1.3.1. Le iscrizioni all'Albo vigneti Freisa d'Asti.

Nel complesso i vigneti iscritti all'Albo del Freisa d'Asti su tutto il territorio provinciale si ripartiscono in 76 comuni (di cui 40 appartenenti al GAL) ed occupano una superficie di oltre 396 ettari (Tab. 1.10).

Tab. 1.10 Iscrizioni all'Albo Freisa d'Asti a livello provinciale e GAL

	Numero comuni	Iscrizioni	N.ro Piante	Superfici (ettari)	Uva (tonn.)	% sul tot
GAL	40	348	1.225.573	327,6	2.621,2	82,6%
Altri	36	172	268.893	69,1	553,1	17,4%
TOTALE	76	520	1.494.466	396,8	3.174,3	100,0%

Nonostante una ripartizione equilibrata fra il numero dei comuni GAL ed il resto della provincia un'analisi dei dati sulle superfici evidenzia come oltre l'82% dei vitigni che si possono fregiare della DOC Freisa d'Asti si trovino in comuni aderenti al GAL.

La situazione in realtà è assai differenziata : il prospetto che segue ben evidenzia questa situazione e riporta i primi 5 comuni (tutti appartenenti al GAL) per superficie iscritta. L'elaborazione completa viene riportata in appendice (Tab. C).

Tab. 1.11 Primi 5 comuni della provincia per superficie iscritta all'Albo Freisa d'Asti.

Comune	Iscrizioni	N.ro Piante	Superfici (ettari)	incidenza sul totale	% cumulata
Castelnuovo Don Bosco	130	670.487	167,9	42,3%	42,3%
Moncucco torinese	43	151.951	42,6	10,7%	53,1%
Buttiglieria d'Asti	35	77.602	22,2	5,6%	58,7%
Albugnano	21	49.355	17,6	4,4%	63,1%
Pino d'Asti	20	63.253	16,7	4,2%	67,3%

Se concentriamo la nostra analisi all'interno del territorio oggetto della nostra ricerca rileviamo come soli cinque comuni da soli rappresentino circa il 76% del totale GAL ed il 67% del totale provinciale. Fra questi 5 ha un peso decisamente preponderante il comune di Castelnuovo Don Bosco con il 42% delle superfici provinciali ed oltre il 50% del totale GAL.

La tabella 1.12, riportante la situazione complessiva a livello di GAL viene presentata nella pagina che segue.

Tab. 1.12 Iscrizioni all'Albo Freisa d'Asti DOC nei Comuni del GAL

Comune	Iscrizioni	N.ro Piante	Superfici (ettari)	Incidenza sul totale	Cumulato
Castelnuovo Don Bosco	130	670.487	167,9	51,3%	51,3%
Moncucco Torinese	43	151.951	42,6	13,0%	64,3%
Buttiglieria d'Asti	35	77.602	22,2	6,8%	71,1%
Albugnano	21	49.355	17,6	5,4%	76,4%
Pino d'Asti	20	63.253	16,7	5,1%	81,5%
Roatto	5	27.490	8,3	2,5%	84,1%
Catorzo	17	32.106	7,6	2,3%	86,4%
San Paolo Solbrito	10	6.165	6,0	1,8%	88,2%
Maretto	4	18.070	4,0	1,2%	89,5%
Moncalvo	5	13.347	3,6	1,1%	90,6%
Dusino San Michele	2	14.200	3,6	1,1%	91,7%
Penango	3	8.675	3,1	1,0%	92,6%
Passerano Marmorito	7	6.910	2,5	0,8%	93,4%
Berzano Di San Pietro	6	9.470	2,5	0,8%	94,2%
Cortanze	1	9.942	2,3	0,7%	94,9%
Montafia	4	8.010	2,0	0,6%	95,5%
Cisterna d'Asti	2	9.510	1,9	0,6%	96,0%
Calliano	3	5.820	1,6	0,5%	96,5%
Camerano Casasco	1	5.291	1,3	0,4%	96,9%
Villafranca d'Asti	1	5.100	1,0	0,3%	97,2%
Tonco	2	4.200	1,0	0,3%	97,5%
Castellero	1	4.660	1,0	0,3%	97,8%
Soglio	1	5.000	1,0	0,3%	98,1%
Castello Di Annone	3	1.940	0,9	0,3%	98,4%
Monale	2	3.830	0,8	0,2%	98,6%
Montemagno	3	2.100	0,7	0,2%	98,8%
Cunico	1	1.500	0,7	0,2%	99,1%
Cocconato	2	2.320	0,6	0,2%	99,3%
Aramengo	3	1.813	0,6	0,2%	99,4%
Grazzano Badoglio	2	1.806	0,5	0,1%	99,6%
Capriglio	2	600	0,4	0,1%	99,7%
Cantarana	1	0	0,2	0,1%	99,8%
San Martino Alfieri	1	1.000	0,2	0,1%	99,8%
Castagnole Monferrato	1	850	0,2	0,1%	99,9%
Grana	1	900	0,2	0,1%	99,9%
Valfenera	1	0	0,1	0,0%	100,0%
San Damiano d'Asti	1	300	0,1	0,0%	100,0%
Totale	348	1.225.573	327,6	100%	100,0%

Passiamo velocemente ad analizzare la situazione distinguendo fra le varie comunità collinari i cui territori rientrano all'interno del GAL. L'Unione di comuni che fa capo a Castelnuovo Don Bosco raggruppa l'84% del totale (Tab. 1.13).

Tab. 1.13 Ripartizione delle iscrizioni e delle superfici iscritte per comunità collinare.

Comunità collinare	iscrizioni	N. ro piante	Superfici (ettari)	% sul totale
Alto Astigiano	271	1.039.451	275,2	84,0%
Colli Divini	32	59.784	15,9	4,9%
Val triversa	14	59.150	15,3	4,7%
Pian Alto Astigiano	10	20.365	9,8	3,0%
Val Rilate	3	20.233	4,6	1,4%
Valle Versa	5	10.020	2,6	0,8%
Colline Alfieri	4	10.810	2,1	0,7%
Unione Versa Astigiana	3	3.820	1,3	0,4%
Via Fulvia	3	1940	0,9	0,3%
TOTALE	345	1.225.573	327,6	100,0%

1.3.1.1. Analisi dei dati sui conduttori

In tale sezione proponiamo alcune considerazioni sui dati desumibili dalle iscrizioni all'Albo Vigneti a livello provinciale.

Una prima possibile chiave di lettura è rappresentata dalla concentrazione delle superfici iscritte all'albo vigneti.

Tab. 1.14 Ripartizione delle iscrizioni per classi di superficie

Classe dimensionale	Totale provinciale			GAL			Resto della provincia		
	Iscriz.	Sup. (ettari)	Incid. % sul tot	Iscriz.	Sup. (ettari)	Incid. % sul tot	Iscriz.	Sup. (ettari)	Incid. % sul tot
> 10 ha	1	11,1	2,80%	1	11,1	3,30%	0	0	0
5-10 ha	5	32,2	8,10%	5	32,2	9,70%	0	0	0
3-5 ha	10	35,8	9,00%	9	32,3	9,70%	1	3,5	5,50%
2-3 ha	22	49,5	12,50%	21	47,5	14,20%	1	2,1	3,30%
1-2 ha	76	108,3	27,30%	70	99,8	29,90%	6	8,4	13,40%
0,5-1 ha	131	96,6	24,40%	100	74,9	22,50%	31	21,7	34,50%
0,25 -0,5 ha	124	43,4	11,00%	71	24,8	7,40%	53	18,7	29,70%
< 0,25 ha	129	19,4	4,90%	70	10,8	3,20%	59	8,6	13,70%
Totale	498	396,2	100,00%	347	333,3	100,00%	151	62,9	100,00%

La tabella sopra riportata riassume la ripartizione per classi dimensionali delle iscrizioni di tutti i conduttori. Appare evidente un basso livello di concentrazione delle superfici: solamente 6 conduttori su 498 a livello provinciale dispongono di più di 5 ettari, mentre 384 denunciano meno di un ettaro. Se confrontiamo la situazione all'interno del GAL con il resto della provincia vediamo come in realtà la frammentazione nel sud dell'astigiano sia ancora più rilevante: anche in termini di superfici medie (4000 mq rispetto ai 9600 del GAL).

Visto il particolare interesse della ricerca sul vitigno Freisa abbiamo effettuato un'analisi sulla età media dei conduttori⁶. A Livello provinciale è stata effettuata su tutte le iscrizioni di persone fisiche (482 su 498) e riguarda oltre il 96% degli iscritti (Tab. 1.15).

Tab. 1.15 Ripartizione dei conduttori per classe di età

Età	Iscrizioni	% sul tot	% cumulata	Superficie (ettari)	% sul tot	% cumulata	SUP media (mq.)
18-25	8	1,66%	1,66%	6,1	1,59%	1,59%	7603
26-40	87	18,05%	19,71%	63,3	16,59%	18,18%	7281
41-65	251	52,07%	71,78%	217,3	56,91%	75,09%	8657
66-80	110	22,82%	94,61%	79,1	20,71%	95,80%	7189
>80	26	5,39%	100,00%	16,0	4,20%	100,00%	6166
TOTALE	482	100,00%		381,8	100,00%	200,00%	7921

I dati più significativi possono essere qui di seguito riassunti: l'età media del conduttore è di 56 anni; circa il 20% dei conduttori risulta essere al di sotto dei 40 anni; il 52% si colloca nella fascia d'età fra i 40 ed i 65 anni; il 28% è oltre i 65 anni.

Infine i dati non evidenziano una particolare correlazione fra la classe di età del conduttore e la superficie media detenuta, con la sola eccezione della classe centrale che va dai 41 ai 65 anni.

⁶ Tale informazione è stata desunta dai codici fiscali dei conduttori.

1.3.2. Le produzioni di Freisa d'Asti

Al fine di poter ottenere una valutazione su quella che è stata l'evoluzione produttiva è stata effettuata un'analisi sulle denunce di produzione uve relative agli anni 1996, 1999 e 2000. I dati vengono riportati in dettaglio nella tabella che segue. Qui di seguito vengono proposte alcune considerazioni sull'evoluzione delle produzioni.

Tab. 1.16 Quadro complessivo delle denunce di uve Freisa d'asti DOC negli anni 1996, 1999 e 2002.

TOTALE PROVINCIALE										
Anno	Comuni	Denunce	Ricevute	Totale Uva (tonn.)	Destinazione					
					Venduta		Conferita		Vinificata in proprio	
					Tonn.	%	Tonn.	%	Tonn.	%
1996	47	303	320	1.518	306	20,2%	734	48,4%	478	31,5%
1999	44	309	319	1.611	211	13,1%	797	49,5%	602	37,4%
2002	58	361	377	1.767	251	14,2%	900	50,9%	617	34,9%

COMUNI GAL										
Anno	Comuni	Denunce	Ricevute	Totale Uva (tonn.)	Destinazione					
					Venduta		Conferita		Vinificata in proprio	
					Tonn.	%	Tonn.	%	Tonn.	%
1996	21	228	244	1.326	282	21,3%	650	49,0%	394	29,7%
1999	17	218	227	1.371	170	12,4%	710	51,8%	491	35,8%
2002	29	243	256	1.456	211	14,5%	752	51,6%	493	33,9%

ALTRI COMUNI DELLA PROVINCIA DI ASTI										
Anno	Comuni	Denunce	Ricevute	Totale Uva (tonn.)	Destinazione					
					Venduta		Conferita		Vinificata in proprio	
					Tonn.	%	Tonn.	%	Tonn.	%
1996	26	75	76	192	24	12,5%	85	44,0%	84	43,5%
1999	27	91	92	240	42	17,5%	87	36,2%	111	46,3%
2002	29	118	121	311	40	12,8%	148	47,5%	123	39,7%

Se analizziamo i comuni dove sono state presentate denunce uve appare evidente come, nonostante un incremento in termini di numero di comuni, l'incidenza dell'uva proveniente dal GAL sul totale provinciale sia diminuita passando dall'87% all'82% nell'arco dei sei anni presi in considerazione. Per

quanto concerne la destinazione delle uve possiamo riscontrare come circa la metà delle uve continua ad essere conferita a cantine sociali , mentre si assiste nel periodo ad una diminuzione delle quantità vendute a trasformatori terzi.

Infine se confrontiamo le superfici rivendicate per il 2002 con quelle iscritte all'Albo otteniamo quella che è l'effettiva rivendicazione, circa il 78%, a livello provinciale; tale dato se disaggregato a livello di GAL e resto della provincia evidenzia una sostanziale divergenza: rispettivamente 82% e 62% (è plausibile che il dato sensibilmente più basso nel sud della provincia sia dovuto al ricorso da parte di alcuni conduttori a rivendicare in fase di scelta vendemmiale Monferrato Freisa DOC).

1.3.2.1.L'analisi delle denunce uve 2002

L'analisi delle denunce uve per la vendemmia 2002 evidenzia una sostanziale preminenza dei vitigni dislocati nel territorio del GAL (circa l' 86% del totale). La quantità di uve raccolte supera i 17.600 quintali. Analogamente a quanto osservato per le superfici le uve provenienti dal GAL sono in assoluto preminenti (84%), si evidenzia però una sostanziale divergenza fra le rese medie riscontrabili nel GAL ed il resto della provincia (Tab. 1.17).

Tab. 1.17 Denunce uve Freisa d'Asti 2002 nei comuni del GAL e nel resto della provincia.

	Denunce	Ricevute emesse	Uva		Superfici		Resa media (tonn./ha.)
			Tonn.	% sul tot prov	Ettari	% sul tot prov	
Comuni GAL	247	260	1.485,2	84,04%	268,2	86,18%	5,5
Altri comuni	114	117	282,1	15,96%	43,0	13,82%	6,6
Totale	361	377	1.767,2	100,00%	311,2	100,00%	5,7

Passiamo ora ad analizzare la destinazione delle uve (sez A, B o C del modulo denunce uve).

Tab. 1.18 Destinazione delle uve

	Venduta			conferita			vinificata in proprio			Totale	
	Tonn.	% sul tot di zona	% sul tot venduto totale	Tonn.	% sul tot di zona	% sul tot venduto	Tonn.	% sul tot di zona	% sul tot venduto totale	Tonn.	%
Comuni GAL	212	14,27%	84,53%	752	50,63%	83,57%	521	35,10%	84,52%	1485	84,04%
Altri comuni	39	13,75%	15,47%	148	52,40%	16,43%	95	33,85%	15,48%	282	15,96%
Totale	251	14,19%	100,00%	900	50,91%	100,00%	617	34,90%	100,00%	1767	100,00%

La tabella sopra riportata evidenzia come oltre il 50% delle uve venga conferito a cantine sociali, mentre il 35% viene vinificato in proprio dai conduttori dei vigneti iscritti all'albo.

Passiamo ora ad analizzare la situazione dei comuni GAL.

La tabella che segue evidenzia come il comune di Castelnuovo Don Bosco da solo raccolga quasi il 60% del totale GAL (in termini di superfici iscritte all'Albo, come prima analizzato, la percentuale si fermava al 50%) . I 4 comuni successivi per ordine di importanza si collocano anch'essi nella stessa zona. I primi 5 nel complesso costituiscono circa l'85% del totale del Freisa d'Asti prodotto nel Basso Monferrato Astigiano.

Tab. 1.19 Denunce uve 2002 nei comuni del GAL

COMUNE	Denunce	Ric. emesse	Uva (Tonn.)	Sup. prod. (ha.)	Kg Uva				% sul tot GAL	% cumul sul GAL
					Venduta	Conf.	Vinif. in proprio	Tot.		
Castelnuovo D. B.	101	111	864	146,5	127	431	306	864	58,18%	58,18%
Moncucco Torinese	27	27	156	29,5	27	98	30	156	10,48%	68,66%
Buttiglieria d'Asti	29	29	90	21,1	0	88	2	90	6,07%	74,73%
Pino d'asti	18	19	76	17,2	2	45	29	76	5,11%	79,84%
Albugnano	14	15	71	13,0	16	29	27	71	4,81%	84,64%
Altri comuni GAL	58	59	228	40,8	39	61	128	228	15,36%	100,00%
Totale GAL	247	260	1.485	268,2	212	752	521	1.485	100,00%	

1.3.3. La fase della trasformazione

Anche per la fase di trasformazione l'analisi verrà effettuata sia a livello provinciale che a livello di GAL. Ricordiamo che i dati ora considerati fanno riferimento alle quantità di uva effettivamente trasformate, e dunque possono anche non coincidere con le quantità di uva denunciate; nel caso specifico i dati corrispondono, per quanto riguarda invece Piemonte Bonarda e Malvasia di Castelnuovo, si è riscontrato come le voci relative alla trasformazione in proprio presentano un divario; è ipotizzabile che parte di tali uve venga rivendicata in fase di denuncia uve, anche per non perdere il diritto all'iscrizione all'Albo, mentre viene poi vinificata ed eventualmente venduta senza richiedere l'utilizzo delle denominazione. Una volta fatte queste opportune precisazioni passiamo ad analizzare la situazione a livello di trasformazione (Tab. 1.20).

Tab. 1.20 Destinazione dell'uva Freisa d'Asti rivendicata nel 2002

Destinazione	Num ricevute	Num trasformatori	Tonn	Ettolitri	%
Conferita	220	11	900	6.298	50,90%
Vinificata in proprio	106	100	617	4.318	34,90%
Venduta	51	30	251	1.755	14,20%
Totale	377	141	1.767	12.371	100,00%

Circa la metà delle uve trasformate viene conferita a cantine sociali dislocate su tutto il territorio provinciale. Il 35% viene invece vinificato direttamente dai conduttori e una percentuale pari a circa il 15% viene venduta ad altri trasformatori. Si noti come il numero delle ricevute sia superiore al numero dei conduttori in quanto 6 di essi vinificano anche freisa d'Asti Superiore e Freisa d'Asti amabile.

Tab. 1.21 Trasformatori per classe di quantità di uve vinificate

Quantità di uva lavorata	Num trasf.	Tonn.	Ettolitri	incid. %	% cumulata
> 100 q.li	1	739	5.170	41,80%	41,80%
fra 50 e 100 q.li	3	209	1.464	11,80%	53,60%
fra 10 e 50 q.li	20	423	2.964	24,00%	77,60%
< 10 q.li	117	396	2.773	22,40%	100,00%
TOTALE	141	1.767	12.371	100,00%	

Come si può vedere (Tab. 1.21) a fronte di 377 denunce uve il numero dei trasformatori permane comunque elevato: in media ogni trasformatore “lavora” 12 tonnellate di uva. Questo dato non deve però trarre in inganno: in realtà gran parte delle uve viene vinificata da un numero ridotto di trasformatori. Tale dato appare chiaramente dai dati della tabella che segue. I primi 4 trasformatori da soli vinificano oltre il 50% del Freisa d’Asti. Mentre oltre l’80% dei trasformatori non arriva a vinificare una tonnellata d’uva.

Al riguardo vengono riportati i 10 principali trasformatori con le rispettive quote di produzione (Tab. 1.22).

Tab. 1.22 Dieci principali trasformatori di uve Freisa d’Asti DOC per la vendemmia 2002.

Trasformatore	Tonn	Ettolitri	%
Cantina Sociale del Freisa	739	5.170	41,8%
"Cascina Gilli"	94	656	5,3%
Cantina Sociale di Mombaruzzo	65	457	3,7%
Az. Agr. "La Serra" S.S.	50	351	2,8%
Cagliero Ferdinando	43	300	2,4%
Antica Contea di Castelfero	36	253	2,0%
Isnardi Bruno	33	234	1,9%
Cantina Sociale di Nizza Monferrato	30	212	1,7%
Graglia Renaldo & C. S.N.C.	27	192	1,5%
Cantine Bava - Azienda vitivinicola e di invecchiamento S.p.a.	27	187	1,5%

Compongono questa “TOP TEN” 4 cantine sociali 3 vinificatori in proprio e 3 trasformatori.

Passiamo ora analizzare i rapporti che intercorrono fra uve denunciate e luogo di trasformazione.

Come sottolinea la tabella che segue, sia la maggior parte di denunce (quasi il 70%) che la maggior parte delle uve vinificate in provincia (circa l'84%) proviene da comuni all'interno del GAL.

Tab 1.23 Flussi di uve fra GAL, resto della provincia e Piemonte

	TOTALE uve vinific.		di cui vinif. nel GAL		vinif nel resto della provincia		vinif fuori provincia	
	Denunce	Tonn	Denunce	Tonn	Denunce	Tonn	Denunce	Tonn
GAL	261	1.484	246	1.362	9	65	6	48
Altri	116	284	0	0	114	274	2	10
Totale Provincia	377	1.767	246	1.362	123	338	8	59

Se concentriamo la nostra attenzione sul luogo di trasformazione del prodotto vendemmiato, possiamo sottolineare che i flussi che si manifestano fra territorio del GAL e resto della provincia sono alquanto ridotti: soltanto l'8% del vendemmiato GAL viene vinificato al di fuori della zona di origine, mentre non si segnalano situazioni di uve provenienti dal resto della provincia e vinificati dai trasformatori attivi all'interno del Gal. Nel complesso provinciale soltanto i quantitativi relativi ad 8 denunce vengono vinificati al di fuori del territorio provinciale da 6 aziende di cui 4 del cuneese e 2 dell'alessandrino (l'unico con una certa consistenza è ISNARDI con un peso di circa il 2% del totale del vinificato) .

L'analisi della fase di trasformazione continua ora con alcune brevi considerazioni sulle tre tipologie di trasformatori individuate all'interno del GAL. Come riportato dalla tabella qui sotto riportata, i trasformatori che operano all'interno del Gal sono 72, con una forte preminenza, in termini numerici, dei vinificatori in proprio.

Tab. 1.24 Uve trasformate all'interno del GAL

Destinazione	Trasformatori	denunce	Tonn.	Valore medio per denunci.	%
Conferimento	2	162	746	4,6	54,7%
Vinificazione	63	65	535	8,2	39,2%
Vendita	6	19	82	4,3	6,0%
Totale	72	246	1.362	5,5	100,0%

Fonte: nostre elaborazioni su dati CCIAA Asti ed Infoimprese

In termini di quantitativi vinificati, oltre la metà delle uve viene lavorata in cantine sociali; di queste 162 denunce tutte con l'eccezione di un conferimento fanno riferimento alla Cantina Sociale del Freisa di Castelnuovo Don Bosco. L'uva vinificata direttamente dai conduttori rappresenta circa il 40% del totale. Il quantitativo venduto a trasformatori terzi ha invece una scarsa incidenza (solo il 6%). Tali dati si discostano in maniera decisiva dalla media provinciale prima analizzata. Se rivolgiamo la nostra attenzione riguardo i valori medi delle denunce distinti per tipologia di trasformazione possiamo notare come la scelta di vinificare in proprio caratterizzi i conduttori con una produzione mediamente doppia rispetto a quella che caratterizza i produttori che scelgono di non vinificare in proprio. A tal riguardo si desume che la scelta fra il conferimento o la vendita a terzi siano essenzialmente determinati dalla presenza o meno in zona di una cantina sociale.

L'elenco completo dei trasformatori di Freisa viene riportato in appendice.

Passiamo ora all'analisi delle varie tipologie di trasformatori (Tab. 1.25).

Innanzitutto dobbiamo analizzare il conferimento a cantine sociali che rappresenta circa il 55% del totale. Come sopra appena accennato, in realtà l'unica cantina sociale del GAL che vinifichi Freisa d'Asti è la Cantina Sociale del Freisa di Castelnuovo Don Bosco.

Tab. 1.25 Ripartizione dei soci per classe di età

Età soci	Numero	Sup (ha.)	Sup media (ha.)	Incidenza %	% cumulata
< 25	1	0,4	0,4	1%	1%
fra 25 e 40	9	7,6	0,8	11%	11%
Fra 41 e 65	71	36,6	0,5	51%	62%
fra 66 ed 80	59	23,0	0,4	32%	94%
oltre 80	15	4,0	0,3	6%	100%
TOTALE	155	71,6	0,5	100%	

Se analizziamo la composizione sociale emergono subito alcuni aspetti critici: innanzitutto l'età media dei conferitori di Freisa si attesta sui 63 anni, e già questo dato fa emergere alcune considerazioni su quelle che possono essere le prospettive anche a breve-medio termine per la cantina. I dati in nostro possesso ci permettono di definire quella che è la ripartizione per classi di età per la quasi totalità dei conferitori di Freisa d'Asti (155 su un totale di 161).

Nonostante si evidenzia una incoraggiante correlazione positiva fra età del conduttore e superficie media circa i 2/5 della produzione conferita che dei conferitori fanno capo a produttori ultra sessantacinquenni.

Possiamo ancora analizzare i dati relativi alla concentrazione dei conferitori. Il peso dei singoli conduttori in termini di conferimento non è particolarmente elevato: solo 2 soci hanno un peso individuale superiore al 5%.

Tab. 1.26 Vinificatori in proprio

Azienda	KG	%
Cascina Gilli	93.739	17,5%
Az. Agr. "La Serra" s.s.	50.200	9,4%
Cagliero Ferdinando	42.900	8,0%
Filipello Maurizio	22.856	4,3%
Az. Agr. "La Montagnetta"	22.567	4,2%
Persico Mario	19.900	3,7%
Savio Roberto	19.714	3,7%
Altri	262.747	49,1%
Totale	534.623	100,0%

Fonte: ns elaborazioni su dati Denunce uve 2002 e infoimprese

Passiamo ora ad analizzare la vinificazione in proprio che rappresenta il 38% del totale (Tab. 1.26).

I dati relativi ai conduttori che vinificano in proprio evidenziano un certo grado di concentrazione: i primi 7 (pari a circa l'11% del totale) da soli vinificato oltre il 50% del totale (Tab. 1.27).

Tab. 1.27 Conduttori che in parte vinificano e in parte vendono

Nominativo azienda	Uva denunciata (Kg)			di cui al di fuori del GAL
	Totale	vinificata	venduta	4620
AZ. AGR. "LA SERRA" S.S. DI CAGLIERO GIOVANNI	54820	50200	4620	6730
CAGLIERO FERDINANDO	49630	42900	6730	6110
FILIPELLO MAURIZIO	28966	22856	6110	6600
BERTAGNA GIUSEPPE	23000	16400	6600	15590
BAVA GIANFRANCO	17733	2143	15590	6080
FILIPELLO ENZO	14580	8500	6080	6500
NATTA ANTONELLA	12214	5714	6500	
AGRICOLA TAMBURNIN S.S. DI PIAGGI ANGELA	9189	4857	4332	0
Totale	210132	153570	56562	52230

L'analisi di questo gruppo di trasformatori ha evidenziato l'esistenza di conduttori che in parte vinificano ed in parte vendono a terzi: infatti ei 63

conduttori che vinificano in proprio alcuni cedono a terzi una parte delle proprie uve, nella tabella a fianco vengono riportati i dati loro inerenti ; sono otto i produttori ed evidenziano un'età media di 47 anni e dimensioni decisamente superiori alla media; inoltre a differenza di quanto visto per la Malvasia, la percentuale di uva trasformata è decisamente preponderante: il 75%. Inoltre la quasi totalità dell'uva ceduta a terzi viene poi trasformata al di fuori del GAL.

Ultima in termini percentuali con il 6% rimane la categoria dei vinificatori terzi, rappresentata quasi esclusivamente da negozianti di vini fuori provincia, il cui studio esula dai nostri interessi.

1.3.4. La fase di imbottigliamento e commercializzazione:

Le analisi sinora effettuate sulle produzioni di uve Freisa d'Asti si sono basate su dati provenienti dagli albi vigneti e dalle denunce uve gentilmente messi a disposizione dalla CCIAA di Asti; tali dati, come più volte ricordato, grazie alla loro sicura attendibilità ci hanno permesso di quantificare con precisione la consistenza delle produzioni di uve; purtroppo nel momento in cui ci accingiamo ad analizzare la successiva fase di imbottigliamento e trasformazione non possiamo fare ricorso ad alcuna fonte di informazioni certa. E' infatti in fase di costituzione un apposito albo degli imbottiglieri di vini DOC e DOCG, ma allo stato attuale non è ancora operativo (si presume l'entrata in funzione nella tarda primavera). Si è dunque dovuto effettuare una stima delle quantità effettivamente imbottigliate. Partendo dai nominativi dei trasformatori di Freisa d'Asti e sulla scorta delle informazioni reperite presso le organizzazioni professionali, si è selezionato un elenco di aziende che in alcuni casi acquistando le uve già vinificatee e che effettivamente imbottigliano e vendono il prodotto . nel caso specifico sono state intervistate 12 aziende vinicole che imbottigliano Freisa d'Asti DOC. Tutte le aziende con una sola eccezione, però quanto mai significativa in termini numerici e per canali di vendita utilizzati, sono situate nel territorio del GAL BMA. La collocazione delle altre 12 sul territorio rispecchia abbastanza fedelmente le produzioni delle uve sopra analizzata: 8 aziende sono collocate

all'interno della comunità collinare di Castelnuovo Don Bosco, le rimanenti 4 sul resto del Nord astigiano. Dalle informazioni reperite possiamo affermare che le aziende contattate rappresentino circa il 90% delle vendite di bottiglie complessive.

Tab. 1.28 Freisa d'Asti DOC: stime sull'imbottigliato

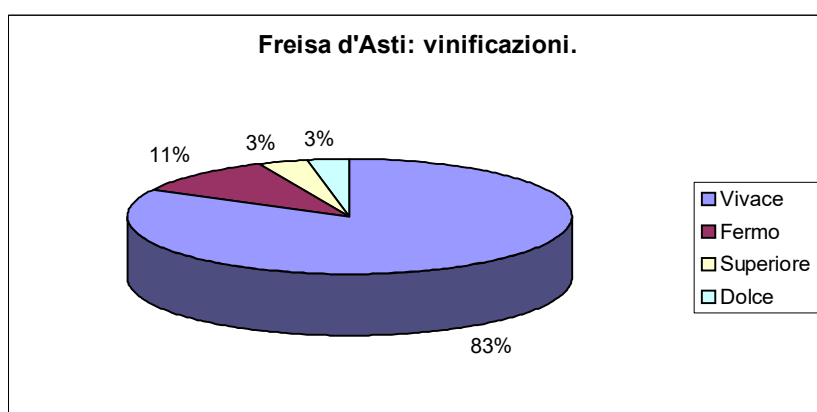
DOC	Produz. potenziale (superfici iscritte al settembre 2003)		Produz. effettiva (quantità rivendicate nelle denunce uve 2002)		Stima Bottiglie effettive		Incidenza imbottigliato
	Quintali uve	Bottiglie equivalenti	Quintali uve	Bottiglie equivalenti	Totale	di cui GDO	
Freisa d'Asti	26.212	2.446.453	14.852	1.386.187	600.000	300.000	43%

Nel complesso si stima dunque che annualmente in media vengano prodotte e commercializzate 600.000 bottiglie (Tab 1.28). Tale dato, se raffrontato con la produzione 2002 porta ad una incidenza dell'imbottigliato sullo sfuso pari al 43%. Al di là di questo dato medio nelle realtà intervistate convivono situazioni assai diverse: da un lato in un numero rilevante di casi (4 aziende) l'intera produzione è venduta imbottigliata, mentre una grossa realtà vende ancora l'85% sfuso. Abbiamo anche effettuato una stima delle vendite che transitano tramite il canale della GDO, che rappresenta circa la metà del totale complessivo (tali percentuale è sensibilmente più bassa per Il Malvasia e nulla per il Piemonte Bonarda). Da quanto riscontrato l'unico commercializzatore nella grande distribuzione di Freisa d'Asti DOC proveniente da vigneti all'interno del GAL è Terre da Vino s.p.a., l'unica azienda fra quelle intervistate ad avere la sede al di fuori del territorio oggetto di analisi. In realtà la società vanta un radicato legame con la zona di produzione per eccellenza del Freisa: il circondario di Castelnuovo Don Bosco: è infatti nata nel 1980 dal salvataggio effettuato da parte dell'ente regionale dell'Enopolio di Moriondo. Vanta dunque una tradizione nella

commercializzazione sia di Freisa d'Asti che di Malvasia di Castelnuovo Don Bosco.

L'unica azienda ad avere ancora una quota di vendite rilevante in doppi litri è la Cantina Sociale del Freisa che, sia nella versione ferma che vivace vende oltre 28.000 pezzi, tale scelta di politica di prodotto sembra però al momento non pagare: la differenza di prezzo con la bottiglia da 0,75 è di soli 25 centesimi; vi è l'intenzione di tentare di differenziare nei prossimi anni maggiormente i prezzi. Due aziende dichiarano di produrre per la ristorazione un numero limitato di mezze bottiglie.

Per quanto concerne il tipo di vinificazione, nonostante prevalga di gran lunga il freisa vivace (si veda al riguardo la torta qui sopra riportata), i produttori dichiarano un interesse crescente verso il Freisa fermo: il 60% del campione (una



azienda addirittura lo produce soltanto fermo) vende sia il fermo che il vivace e ritiene di incrementare la quota del fermo nel corso dei prossimi anni,

infine due aziende pensano di iniziare a produrlo nei prossimi due anni.. Le motivazioni principali per questo interesse sono essenzialmente due: innanzitutto il freisa fermo riscontra l'apprezzamento dei consumatori esteri ed in secondo luogo laddove viene prodotto da un bonarda vivace in azienda permette di differenziare il prodotto.

Un discorso a parte va fatto per il Freisa vinificato dolce, che può vantare una forte tradizione. Soltanto 2 aziende (quelle che offrono la più ampia gamma di prodotti freisa oltre che assemblaggi a base dell'uvaggio) continuano a proporlo stabilmente, mentre altre 2 dichiarano di produrlo solamente negli anni in cui le uve di bassa qualità non permettono di produrre Freisa o Freisa superiore di buon

livello. Nel complesso le vendite di Freisa dolce rappresentano circa il 3% del totale imbottigliato. Il sostanziale abbandono di questa tipologia di vinificazione sembra più dettato in realtà da esigenze aziendali che da scarsi riscontri nelle vendite: gli intervistati che producono anche malvasia tappo raso hanno scelto di eliminare il freisa dolce per evitare che i due prodotti si cannibalizzassero a vicenda.

Per quanto concerne la destinazione geografica delle vendite, utilizzando le imprese medio-grandi distributori od agenti queste non hanno un quadro esauriente della ripartizione geografica delle proprie vendite: i dati qui presentati vanno dunque interpretati come stime soggettive fornite dai singoli produttori. Le vendite di Freisa si concentrano essenzialmente in ambito regionale (possiamo stimare l'80%). In questo ambito il 60 % delle vendite viene effettuato in provincia di Torino, il 20% in provincia di Asti ed il rimanente 20% nelle province di Biella, Vercelli e Novara (in queste tre province viene particolarmente apprezzata la versione "vivace"). Del restante 20% la quasi totalità viene venduto a sul mercato nazionale: essenzialmente in Lombardia, e buone vendite in Liguria. Le vendite sul mercato estero (soprattutto Freisa superiore e freisa fermo), stimabili nel 2-3% si concentrano essenzialmente in Svizzera e Germania.

Anche per quanto concerne dell'incidenza degli acquisti di ristoranti ed enoteche, vinerie e privati non possiamo che fornire una stima.

La percentuale più elevata di bottiglie viene acquistata dai privati (65-70%); seguono le vendite alla ristorazione (25-30%); infine il canale delle enoteche (5-10%). L'elevata incidenza delle vendite a privati è dovuto in primo luogo alle vendite tramite GDO ed in secondo luogo alle vendite in loco, presso la sede aziendale oppure tramite l'agriturismo che affianca il ramo vitivinicolo dell'azienda.

Per quanto concerne il prezzo di vendita questo varia sensibilmente a seconda del canale di vendita: nelle vendite a privati è stato riscontrato un range molto ampio: da 3,60 a 6,00 Euro. Le vendite nella fascia di prezzo maggiore si concentrano in aziende con produzioni biologiche. Ad un prezzo maggiore mediamente di un

Euro viene commercializzato il Freisa Superiore : il prezzo medio rilevato è di circa 8 euro (con una variazione da 6 a 10).

Le vendite che passano tramite agenti e distributori sono effettuate con uno sconto quantificabile fra il 15 ed il 30%.

Una breve analisi dei canali di vendita evidenzia realtà assai differenziate: le realtà di che vendono grandi numeri fanno ricorso essenzialmente ad agenti e distributori (circa l'80% delle vendite). Va però segnalato come una di esse (la cantina sociale) venda sostanzialmente tutto l'imbottigliato presso il proprio spaccio aziendale⁷ (vanta infatti quella che si potrebbe chiamare una rendita di posizione: la sua vicinanza con la strada che porta al Colle Don Bosco permette indubbiamente di privilegiare il canale delle vendite tramite spaccio aziendale). Per le aziende più piccole abbiamo riscontrato sostanzialmente due situazioni ricorrenti; da un lato aziende che riescono a commercializzare una percentuale consistente di bottiglie (mediamente il 30%) tramite attività agrituristica e connesso spaccio aziendale e che vendono esternamente senza l'utilizzo di agenti (generalmente non oltre la regione) il resto della produzione; le aziende che non possono usufruire di quel canale di vendite, utilizzano generalmente agenti che operano quasi esclusivamente fuori provincia e fuori regione, mentre sull'astigiano e sul torinese vendono direttamente (soprattutto perché su questi mercati hanno già un numero consistente di clienti di sfuso).

Non sono state evidenziate politiche di marca diverse.

In generale le aziende intervistate hanno evidenziato una buona attenzione alla comunicazione aziendale; oltre l'80% ha un sito internet. Nessuna di esse vende però tramite questo canale, giudicato inefficace. La partecipazione a fiere e manifestazioni è generalizzata, anche se si è riscontrata la tendenza a diradare le presenze a manifestazioni che si svolgono al di fuori del territorio regionale da parte delle piccole aziende che, essendo per lo più gestite a livello familiare hanno problemi logistici ad abbandonare l'azienda per più giorni. Generalizzata è la considerazione da parte di questi produttori che i costi di partecipazione

⁷ A partire da ottobre la cantina sociale del Freisa ha aperto un secondo punto vendita a San Damiano.

individuale alle fiere siano eccessivamente aumentati nell'ultimo biennio e sta prendendo piede la partecipazione congiunta con aziende oppure la presenza all'interno degli stand delle associazioni produttori e consorzi. I produttori più grossi partecipano invece a tutte le manifestazioni del settore, dove però in realtà si presentano al pubblico soprattutto con i prodotti di punta del proprio portafoglio vini.

È stato inoltre chiesto ai produttori di tratteggiare la tipologia di cliente che acquista Freisa. Su tale vino si è riscontrata una sostanziale unanimità di giudizi: il consumatore tipo è essenzialmente piemontese, maschio con un'età medio-alta, con una disponibilità a spendere medio-bassa. Abbina il prodotto generalmente a prodotti della cucina del territorio e consuma questo vino con una certa regolarità.

Infine è stato richiesto agli intervistati di descrivere l'andamento delle vendite negli ultimi anni e di esplicitare le prospettive sul prodotto.

In generale il *trend* delle vendite non si è rivelato particolarmente dinamico nella GDO; un riscontro migliore vi è stato nelle aziende medio-piccole, ma nell'anno in corso più di un intervistato ha segnalato un calo nelle vendite (soprattutto sul freisa vivace). Inoltre si manifesta una dinamica competitiva abbastanza forte con il Freisa di Chieri (alcuni produttori sul confine delle due province e la Cantina Sociale vinificano entrambe i prodotti), ritenuto da alcuni meglio posizionato in termini di immagine presso il consumatore.

Nonostante queste osservazioni i produttori della zona di Castelnovo si dichiarano ottimisti sul futuro del prodotto (specialmente per quanto riguarda la versione ferma), ritenendo però che si debba comunicare con più forza l'immagine del Freisa d'Asti come vino strettamente legato al territorio (si ritiene che il prodotto abbia caratteristiche assai diverse dai freisa prodotti nelle Langhe).

1.4. La filiera del Malvasia di Castelnuovo Don Bosco

1.4.1. Le iscrizioni all'Albo vigneti Malvasia di Castelnuovo Don Bosco.

Le iscrizioni al maggio 2003 (Tab. 1.29) assommano a 135, ripartite su 6 comuni, tutti all'interno del territorio del GAL.

Tab. 1.29 Iscrizioni all'Albo nel GAL e nel resto della provincia

	Numero comuni	Iscrizioni	N.ro Piante	Superfici (ha.)	Uva (tonn.)	% sul tot
GAL	6	128	313.347	77,7	855	100,0%
TOTALE	6	128	313.347	77,7	855	100,0%

L'analisi del dato a livello comunale (Tab. 1.30) evidenzia la preminenza dei comuni di Castelnuovo Don Bosco, con oltre la metà delle iscrizioni ed il 53% delle superfici iscritte.

Tab. 1.30 Iscrizioni a livello comunale

COMUNE	ALBO VIGNETI				
	Iscrizioni	N.ro Piante	Superfici (ha.)	Uva (tonn.)	incidenza % sul totale
Albugnano	17	43.655	11,2	123,7	14,50%
Berzano di San Pietro	4	5.970	1,8	19,9	2,30%
Castelnuovo Don Bosco	63	171.230	41,6	457,3	53,50%
Moncucco Torinese	21	37.980	10,7	117,8	13,80%
Passerano Marmorito	3	2.080	0,6	6,4	0,70%
Pino d'Asti	20	52.432	11,8	129,7	15,20%
Totale	128	313.347	77,7	854,9	100,00%

1.4.1.1. Analisi dei dati sui conduttori

In tale sezione, analogamente a quanto fatto per il Freisa d'Asti, proponiamo alcune considerazioni sui dati desumibili dalle iscrizioni all'Albo Vigneti a livello provinciale.

La tabella 1.31 riportata nella pagina successiva fornisce la concentrazione delle superfici iscritte all'albo vigneti. La superficie media degli appezzamenti è di circa 6000 mq. Ma oltre il 625 dei conduttori denuncia una superficie inferiore al mezzo ettaro.

La tabella 1.32 riporta invece la ripartizione delle superfici per classi di età del conduttore. Oltre il 50% delle superfici è coltivato da conduttori nella fascia di età centrale (41-65). Come evidenziato dall'ultima colonna della tabella, riportante le superfici medie per classe di età, su questo vitigno si riscontra una forte correlazione fra età del conduttore e superfici.

Tab. 1.31 Iscrizioni all'Albo per classe di superficie

	Totale GAL			
	Iscriz.	Sup. (ettari)	incidenza sul tot	% cumulata
> 10 ha	0	0	0	0
fra 5 e 10 ha	0	0	0	0
fra 3 e 5 ha	3	1,351	1,7%	1,7%
fra 2 e 3 ha	4	1,356	1,7%	3,5%
fra 1 e 2 ha	17	13,8276	17,8%	21,3%
fra 0,5 e 1 ha	24	19,8758	25,6%	46,9%
fra 0,25 e 0,5 ha	42	24,5425	31,6%	78,4%
< 0,25 ha	38	16,761	21,6%	100,0%
Totale	128	77,7139	100,0%	100,0%

Tab. 1.32 Conduttori iscritti all'Albo per classe di età

Età	Iscrizioni	% sul tot	% cumulata	Superficie (ettari)	% sul tot	% cumulata	SUP media (mq.)
18-25	2	1,60%	1,60%	0,6	0,78%	0,78%	2.950
26-40	20	16,00%	17,60%	15,7	20,93%	21,71%	7.865
41-65	56	44,80%	62,40%	40,4	53,77%	75,48%	7.217
66-80	40	32,00%	94,40%	16,5	21,92%	97,40%	4.119
>80	7	5,60%	100,00%	2,0	2,60%	100,00%	2.794
TOTALE	125	100,00%	100,00%	75,2	100,00%	100,00%	6.014

1.4.2. Le produzioni di Malvasia di Castelnuovo Don Bosco

L'analisi delle denunce produttive degli anni 1996, 1999 e 2002 (Tab. 1.33) non evidenzia un particolare trend di crescita, in quanto le produzioni dell'ultima vendemmia sono state particolarmente ridotte rispetto agli anni precedenti. Nel proseguo della ricerca verrà approfondito questo aspetto.

Tab. 1.33 Evoluzione delle superfici denunciate e delle produzioni nel periodo 1996-2002

Anno	denunce	ricevute	Totale uva (kg)	Venduta		Conferita		Vinificata in proprio	
				Tonn.	%	Tonn.	%	Tonn.	%
1996	119	125	534	266	49,9%	206	38,6%	62	11,6%
1999	120	128	586	206	35,2%	261	44,5%	119	20,2%
2002	104	111	499	131	26,2%	271	54,3%	97	19,5%

Un'analisi delle destinazioni delle uve è invece maggiormente interessante, in quanto evidenzia una forte crescita delle uve destinate alla Cantina Sociale di Castelnuovo: nel periodo in oggetto si passa dal 38% al 54% (il direttore della cantina, da noi contattato, ha confermato un aumento della compagine sociale dovuto alla decisione di una casa vinicola di media importanza di cessare di acquistare uve Freisa d'Asti nel circondario di Castelnuovo). Nella tabella che segue viene riportato il quadro analitico a livello comunale delle denunce uve 2002.

Tab. 1.34 Denunce uve Malvasia Castelnuovo Don Bosco 2002

Comune	Denunce	Ric. emesse	Uva (Tonn.)	Sup. prod. (ha.)	Resa unitaria media	Uva destinata (Tonn.)			
						Venduta	Conferita	Vinif. in proprio	Totale
Albugnano	13	15	61	8,2	7.367	29	19	13	61
Berzano San Pietro	3	3	8	1,4	5.605	3	6	0	8
Castelnuovo D. Bosco	53	56	278	36,9	7.548	44	177	57	278
Moncucco Torinese	13	14	60	7,4	8.162	20	34	6	60
Passerano Marmorito	3	3	3	0,6	4.883	1	1	0	3
Pino d'Asti	19	20	89	11,7	7.644	34	35	21	89
Totale	104	111	499	66,2	41.208	131	271	97	499

1.4.3. La fase della trasformazione

I trasformatori sono 28 : una cantina sociale, 20 conduttori e 7 vinificatori terzi.

Tab. 1.35 Destinazione dell'uva malvasia Di Castelnuovo Don Bosco trasformata nel 2002

Destinazione	Num. ricevute	Num. trasformatori	Tonn.	Ettolitri	%
Conferita	69	1	271	1897	54,3%
Vinificata in proprio	20	20	97	682	19,5%
Venduta	22	7	131	916	26,2%
Totale	111	28	499	3495	100,0%

La tabella sopra riportata evidenzia come oltre la metà delle uve venga trasformata dalla Cantina Sociale del Freisa, mentre la quota vinificata in proprio dai conduttori è leggermente inferiore al 20%. Su quella che si prospetta essere la situazione futura occorre approfondire l'analisi delle tre sezioni di conferimento. Per quanto riguarda la cantina sociale verranno approfondite le tematiche inerenti la frammentazione dei terreni coltivati dai soci e la loro età media; per quanto riguarda le quantità vinificate in proprio si rimanda alla pagina che segue.

Tab. 1.36 Ripartizione dei trasformatori per quantità lavorate

Quantità di uva lavorata	Num trasf.	Tonn.	Ettolitri	Incid. %	% cumulata
> 1000 q.li	1	271	1.897	54,3%	54,3%
fra 500 e 1000 q.li	1	81	568	16,3%	70,5%
fra 100 e 500 q.li	5	96	672	19,2%	89,8%
< 100 q.li	21	51	357	10,2%	100,0%
TOTALE	28	499	3.495	100,0%	

Come testimonia la tabella 1.36 la concentrazione dei produttori è decisamente elevata: i due soli produttori vinificano oltre il 70% delle uve Freisa. Nella tabella che segue viene riportato l'elenco analitico dei trasformatori.

Tab. 1.37 Malvasia di Castelnuovo Don Bosco: I trasformatori

Trasformatore	Tonn.	Ettolitri	Incid %	% cum
CANTINA SOCIALE DEL FREISA S.C.R.L.	271	1.897	54,3%	54,3%
CANTINE BAVA - AZIENDA VITIVINICOLA E DI INVECCHIAMENTO S.P.A.	81	568	16,3%	70,6%
VERGNANO GIOVANNI "CASCINA GILLI"	43	303	8,7%	79,2%
AZ. AGR. L'ALEGRA	18	124	3,6%	81,7%
OLIVIERI PIERO EZIO	12	86	2,5%	84,1%
MASSAIA COSTANTINO	12	85	2,4%	87,7%
GRAGLIA RENALDO DI GRAGLIA EZIO & C. S.N.C.	11	74	2,1%	89,8%
GHIONE LUIGI MARIO DI GHIONE E & C. S.N.C.	7	51	1,5%	91,2%
FILIPPELLO MAURIZIO	7	48	1,4%	92,6%
BERRA MAURIZIO	4	27	0,8%	93,4%
MOSSO MARIO	4	26	0,7%	94,1%
FERRERO GIORGIO	3	22	0,6%	94,8%

Tab. 1.37 Malvasia di Castelnuovo Don Bosco: I trasformatori

PERSICO MARIO	3	21	0,6%	95,4%
BARBERO CLEMENTINO	3	20	0,6%	95,9%
CAROSSA FRANCO	3	20	0,6%	96,5%
AZ. AGR. PIANFIORITO S.S. - BINELLO MATTEO E SIMONE	3	20	0,6%	97,1%
CROSETTO MICHELE	2	15	0,4%	97,5%
CANTINE DAFFARA & GRASSO S.N.C.	2	14	0,4%	97,9%
PARENA LUCIA (COOP.AGRICOLA "TERRA E GENTE" S.R.L.)	2	14	0,4%	98,3%
DELMASTRO ALDO	1	10	0,3%	98,6%
NATTA ANTONELLA	1	10	0,3%	98,9%
BAVA GIANFRANCO	1	10	0,3%	99,2%
BERTAGNA GIUSEPPE	1	10	0,3%	99,5%
BAUCHIERO CLAUDIO	1	7	0,2%	99,7%
CASCINA BRIC DI MOSSO FIRMINO	1	5	0,1%	99,8%
MUSSO GIOVANNI	1	5	0,1%	99,9%
VAI MARIO	0	2	0,1%	100,0%
TOTALE	499	3.495	100,0%	

La tabella dei flussi che segue evidenzia come la quasi totalità delle uve venga vinificata all'interno del territorio del GAL.

Tab. 1.38 Flussi delle uve fra GAL ed esterno

	TOTALE uve vinific.		Di cui vinif nel Gal		Di cui vinif. nel resto della provincia		Di cui vinif. fuori provincia	
	Numero denunce	Tonn	Numero denunce	Tonn	Numero denunce	Tonn	Numero denunce	Tonn
Uva								
GAL	111	499	109	490	2	9	0	0
Totale Provincia	111	499	109	490	2	9	0	0

Le uve vinificate al di fuori del GAL fanno riferimento ai seguenti trasformatori:

- 1) Cantine Daffara&Grasso (Canelli)
- 2) Ghione Luigi (Calosso)

1.4.4. La fase di imbottigliamento e commercializzazione

Le puntualizzazioni effettuate nell'analizzare la fase di commercializzazione del Freisa d'Asti valgono anche per il Malvasia, si rimanda dunque a riguardo al paragrafo 2.4.

Come per gli altri due vini oggetto di analisi è stata effettuata una stima della ripartizione fra vendite di prodotto imbottigliato e sfuso. Potenzialmente le bottiglie ottenibili dalle superfici impiantate si aggira sugli 800.000 pezzi. In realtà le produzioni denunciate nel 2002 avrebbero potuto portare ad una produzione superiore alle 450.000 bottiglie. L'indagine svolta ha permesso di stimare l'imbottigliato totale (Tab. 1.39) in circa 390.000 unità, di cui un 25% presso la GDO. Nel complesso stimiamo che l'imbottigliato si aggiri sull'84% del totale della produzione 2002.

Tab. 1.39 Malvasia di Castelnuovo Don Bosco DOC: stime sull'imbottigliato.

	Produzione potenziale (superfici iscritte al settembre 2003)		Produzione effettiva (quantità rivendicate nelle denunce uve 2002)		Stima Bottiglie effettive		Incidenza imbottigliato
	Q.li uve	Bottiglie equiv.	Q.li uve	Bottiglie equiv.	Totale	di cui GDO	
Malvasia di Castelnuovo D.B.	854.853	797.863	4.993	466.007	390.000	100.000	84%

Questo dato è sensibilmente più elevato rispetto a Freisa d'Asti e Piemonte Bonarda. Riteniamo che il divario sia essenzialmente riconducibile al fatto che il Malvasia sia un vino dolce il cui consumo è riconducibile ad un numero di occasioni limitato e che dunque non si presta ad essere acquistato sfuso.

Il Malvasia di Castelnuovo Don Bosco viene vinificato nella versione a tappo raso e spumante. Nonostante la forte prevalenza di aziende che vinificano unicamente la versione a tappo raso (sono piccole aziende non in grado di spumantizzare in proprio) le nostre stime indicano che quasi il 50% dell'imbottigliato è spumante, prodotto da tre sole aziende (le tre più rilevanti per produzioni di Malvasia).. Ultima notazione per quanto concerne la tipologia di vinificazione riscontriamo da parte della Cantina sociale un tentativo di vinificazione in passito; tale prodotto non può però rivendicare la DOC ma al

riguardo è allo studio proposta una modifica al disciplinare per poter rivendicare la denominazione.

Il prezzo di vendita varia: la versione a tappo raso va da un minimo di 3,65 ad un massimo di 6,00 Euro, mentre per la versione spumante (commercializzata soltanto da 4 aziende) la forbice dei prezzi risulta più contenuta : 4,50-6,00 Euro.

Per quanto concerne la ripartizione geografica delle vendite possiamo riscontrare un consumo più delocalizzato rispetto alla regione di produzione: il 50% viene consumato in Piemonte, il 45% nel resto d'Italia (soprattutto in Lombardia, Lazio ed Emilia Romagna), mentre il rimanente 5% viene venduto all'estero (Germania, Stati Uniti, basi NATO in Europa).

La ristorazione risulta il canale privilegiato di acquisto (55%) seguito da privati(30%) ed enoteche(15%).

Per quanto concerne la tipologia di consumatore, questo si caratterizza per un consumo occasionale del prodotto (festività), generalmente è donna, con una disponibilità a pagare media.

Per quanto concerne la comunicazione, si faccia riferimento a quanto detto per il Freisa d'Asti, in quanto le aziende , con un'unica eccezione sono le stesse.

L'ultima domanda rivolta ai produttori concerne l'andamento delle vendite negli ultimi anni ed un loro parere sulle prospettive del Malvasia di Castelnuovo Don Bosco. Se nel complesso si è riscontrato una sostanziale stabilità nelle vendite la situazione è in realtà differenziata: da un lato le vendite presso la GDO, dopo un consistente incremento sull'onda del successo riscontrato dal Brachetto d'Acqui, sono sostanzialmente stabili mentre i produttori medio-piccoli lamentano un ben definito calo dei consumi, addebitabile sostanzialmente ad una crisi di riconoscibilità del loro prodotto, che deve sempre più confrontarsi con altri vini dolci a base di malvasia, spesso bianchi, che inducono il consumatore a confondere il prodotto. Fanno eccezione i produttori che dispongono di un agriturismo aziendale: sovente viene offerta a fine pranzo una coppa di malvasia. Viene così presentato il prodotto alla clientela che spesso ne acquista alcune

bottiglie. In un caso addirittura le vendite tramite agriturismo raggiungono il 60% del totale.

Un ulteriore problema emerge fra le aziende collocate al di fuori della zona di produzione (i sei comuni previsti dal disciplinare): effettuano acquisti da fornitori abituali che però hanno un'età avanzata, entro pochi anni dovranno decidere se acquistare i vigneti o cessare di produrre malvasia (non potendo impiantare, essendo fuori zona).

1.5. La filiera del Piemonte Bonarda

1.5.1. Le iscrizioni all'Albo vigneti Piemonte Bonarda

Nel complesso i vigneti iscritti all'Albo Piemonte Bonarda in provincia di Asti si ripartiscono su 30 comuni (Tab. 1.40) e vantano una superficie di circa 46 ettari.

Tab. 1.40 Iscrizioni nel GAL e nel resto della provincia.

	Numero comuni	Iscrizioni	N.ro piante	Sup. (ha.)	Uva (tonn.)	% sul tot
GAL	16	124	152.971	43,0	473	93,40%
Altri	14	15	9.974	3,0	33	6,60%
TOTALE	30	139	162.945	46,0	506	100,00%

Nonostante una ripartizione equilibrata fra comuni del GAL e quelli del resto della provincia in termini di superficie iscritta vi è una notevole differenza fra i comuni del GAL e gli altri: 43 ettari si ritrovano nel territorio oggetto di analisi, soltanto 3 nel resto della provincia. La tabella analitica della ripartizione per comuni è riportata in appendice.

Tab. 1.41 Comuni del GAL con superfici iscritte all'Albo Piemonte Bonarda.

COMUNE	Iscrizioni	N.ro piante	Sup. (ha.)	Uva (tonn.)	% sul tot	% cumulata
Castelnuovo Don Bosco	37	35464	10,7	117,2	30,80%	30,80%
San Damiano d'Asti	19	19192	6,9	75,9	19,90%	50,70%
Cisterna D' Asti	13	13327	4,4	48,9	12,80%	63,50%
Pino D'Asti	7	20240	4,2	46,5	12,20%	75,70%
Passerano Marmorito	4	7910	2,1	22,7	6,00%	81,70%

COMUNE	Iscrizioni	N.ro	Sup. (ha.)	Uva	% sul tot	%
Cocconato	3	8050	1,9	20,4	5,40%	87,00%
Moncucco Torinese	5	5246	1,5	16,2	4,30%	91,30%
San Martino Alfieri	5	4210	0,9	9,9	2,60%	93,90%
Albugnano	3	1766	0,6	7,0	1,80%	95,70%
Monale	1	1800	0,4	4,2	1,10%	96,80%
Ferrere	2	1080	0,3	3,0	0,80%	97,60%
Corsione	1	600	0,2	2,3	0,60%	98,20%
Aramengo	1	767	0,2	1,8	0,50%	98,70%
Calosso	1	610	0,2	1,8	0,50%	99,10%
Maranzana	1	700	0,2	1,7	0,40%	99,60%
Cunico	1	622	0,1	1,6	0,40%	100,00%
TOTALE	104	121584	34,6	381,0	100,00%	

Nella tabella sopra riportata vi è la ripartizione fra i comuni del GAL; si evidenzia una concentrazione marcata delle superfici impiantate a Freisa: nei soli comuni di Castelnuovo Don Bosco e San Damiano D'Asti si concentra oltre il 50% del totale; inoltre i primi cinque comuni raccolgono oltre l'80% del totale.

Il vitigno Bonarda, nonostante possa vantare una forte tradizione nel nord artigiano, si differenzia rispetto al Freisa ed al Malvasia essenzialmente per una sua minor diffusione a livello di vitigno iscritto alla DOC; allo stesso tempo va però evidenziata una sua tendenza specifica: nel corso degli ultimi anni si è riscontrata una nuova attenzione per tale vitigno: il numero dei nuovi impianti è stato quanto mai consistente. Non potendo disporre di una serie storica delle superfici iscritte all'Albo, si è cercato di analizzare l'evoluzione delle iscrizioni analizzando la data di iscrizione documentata presso l'albo. Nel complesso sono state analizzate 128 delle 139 iscrizioni attivate nel maggio 2003 (Tab. 1.42). Le iscrizioni in oggetto rappresentano, in termini di superficie oltre il 99% della superficie iscritta (le 11 iscrizioni per cui non è disponibile il dato in totale rappresentano soltanto 4.000 mq. Rispetto ai 46 ettari totali).

Tab. 1.42 Ripartizione delle iscrizioni all'Albo per anno

Anno	Provincia			GAL			Resto della provincia		
	Numero iscrizioni	Sup. (ha.)	Sup media (ha.)	Numero iscrizioni	Sup. (ha.)	Sup media (ha.)	Numero iscrizioni	Sup. (ha.)	Sup media (ha.)
2003*	9	4,6	0,52	7	2,3	0,33	2	2,4	1,18
2002	22	6,5	0,30	16	4,5	0,28	6	2,0	0,34
2001	9	4,1	0,45	9	4,1	0,45	0	0,0	0,00
2000	8	2,9	0,36	6	2,2	0,37	2	0,7	0,36
1999	9	4,3	0,48	7	2,3	0,33	2	2,0	1,01
1998	8	2,9	0,36	5	2,0	0,39	3	1,0	0,32
1997	8	3,5	0,43	6	1,4	0,23	2	2,1	1,03
1996	10	2,5	0,25	6	1,5	0,24	4	1,1	0,27
1995	45	14,3	0,32	31	10,9	0,35	14	3,5	0,25
TOTALE	128	45,7	0,36	93	31,0	0,33	35	14,7	0,42

* Dato riferito al 15 maggio 2003.

1.5.1.1. Analisi dei dati sui conduttori

E' stata effettuata inoltre un'analisi sulla ripartizione dei conduttori per classe di età (Tab. 1.43). Innanzitutto non si riscontra la presenza di iscritti nella classe inferiore 18-25 anni. Il numero dei conduttori sotto i 40 anni sfiora il 30% sia per il dato complessivo a livello provinciale che a livello di GAL. In termini di superficie i conduttori under 40 del GAL rappresentano il 43%.

Tab. 1.43 Ripartizione per classe di età dei conduttori.

Provincia di Asti							Conduttori GAL						
Età	Num. Cond.	% sul tot	Sup.	% sul tot	% cumul,	SUP media	Età	Num. Cond.	% sul tot	Sup.	% sul tot	% cumul,	SUP media
26-40	37	29,60%	14,9	34,10%	34,10%	0,4	26-40	26	29,20%	14,8	42,90%	42,90%	0,57
41-65	64	51,20%	21,3	48,90%	83,00%	0,33	41-65	40	44,90%	12,3	35,70%	78,60%	0,31
66-80	20	16,00%	6,6	15,00%	98,00%	0,33	66-80	19	21,30%	6,5	18,80%	97,40%	0,34
>80	4	3,20%	0,9	2,00%	100,00%	0,22	>80	4	4,50%	0,9	2,60%	100,00%	0,22
TOT	125	100,00%	43,6			0,35	TOT	89	100,00%	34,5	100,00%		0,39

Per quanto concerne l'estensione delle superfici iscritte all'Albo Piemonte Bonarda, rispetto ai due vitigni già analizzati, si riscontra una superficie media

generalmente ridotta: soltanto 5 conduttori hanno appezzamenti con estensione superiore all'ettaro; mentre l'80% dei produttori ha appezzamenti di dimensioni inferiori ai 5000 metri quadrati (Tab. 1.44).

Tab. 1.44 Ripartizione per classe dimensionale

CLASSE DIMENS.	TOTALE				CONDUTTORI DEL GAL				RESTO DELLA PROVINCIA			
	Iscriz.	Sup (ha.)	incidenza sul tot	% cumul.	Iscriz.	Sup (ha.)	incidenza sul tot	% cumul.	Iscriz.	Sup (ha.)	incidenza sul tot	% cumul.
> 10 ha	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5-10 ha	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3-5 ha	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2-3 ha	1	2,4	5,20%	5,20%	1	2,4	6,80%	6,80%	0	0	0,0%	0,0%
1-2 ha	4	6,0	13,10%	18,30%	3	4,8	13,80%	20,60%	1	1,2	11,10%	11,10%
0,5 -1 ha	22	14,6	31,70%	50,10%	17	11,6	33,00%	53,60%	5	3,0	27,70%	38,70%
0,25 -0,5 ha	40	13,7	29,70%	79,70%	28	9,6	27,40%	81,00%	12	4,0	37,00%	75,70%
< 0,25 ha	61	9,3	20,30%	100,00%	45	6,7	19,00%	100,00%	16	2,7	24,30%	100,00%
Totale	128	46,0	100,00%		94	35,1	100,00%		34	10,9	100,00%	

1.5.2. Le produzioni di Piemonte Bonarda

Come testimonia la tabella che segue negli ultimi anni si è assistito ad un certo incremento della produzione di uve Bonarda in provincia di Asti (Nel corso dei 6 anni in oggetto si evidenzia un forte incremento dei quantitativi vendemmianti: + 58%) ; questa tendenza è riscontrabile soprattutto nei territori del GAL: fra il 1996 ed il 2002 le tonnellate prodotte sono più che raddoppiate (sono passate da 1.376 a 2.800 tonnellate).

Per quanto concerne la destinazione delle uve all'interno del GAL si assiste ad una sostanziale stabilità, mentre nel resto della provincia diminuisce sensibilmente la quota delle uve vinificate direttamente dai conduttori

Passiamo ora ad analizzare nel dettaglio i dati relativi alla produzione della vendemmi 2002.

Tab. 1.45 Quadro complessivo delle denunce di uve Piemonte Bonarda DOC negli anni 1996, 1999 e 2002.

TOTALE PROVINCIALE											
Anno	Comuni	Denunce	Ricevute	Totale Uva (tonn.)	Destinazione						
					Venduta		Conferita		Vinif. in proprio		
					Tonn.	%	Tonn.	%	Tonn.	%	
1996	21	87	89	231	47	20,5%	62	26,7%	122	52,9%	
1999	21	77	82	231	68	29,4%	51	21,9%	113	48,7%	
2002	31	109	117	367	96	26,2%	86	23,4%	185	50,4%	

COMUNI GAL											
Anno	Comuni	Denunce	Ricevute	Totale Uva (tonn.)	Destinazione						
					Venduta		Conferita		Vinificata in proprio		
					Tonn.	%	Tonn.	%	Tonn.	%	
1996	9	51	53	138	38	27,9%	28	20,2%	72	51,9%	
1999	10	54	57	167	46	27,7%	36	21,8%	84	50,5%	
2002	16	82	89	281	76	27,0%	52	18,7%	153	54,3%	

ALTRI COMUNI DELLA PROVINCIA DI ASTI											
Anno	Comuni	Denunce	Ricevute	Totale Uva (tonn.)	Destinazione						
					Venduta		Conferita		Vinificata in proprio		
					Tonn.	%	Tonn.	%	Tonn.	%	
1996	12	36	36	93	9	9,5%	34	36,2%	51	54,2%	
1999	11	23	25	64	22	33,8%	14	22,2%	28	44,0%	
2002	15	27	28	86	20	23,7%	33	38,9%	32	37,4%	

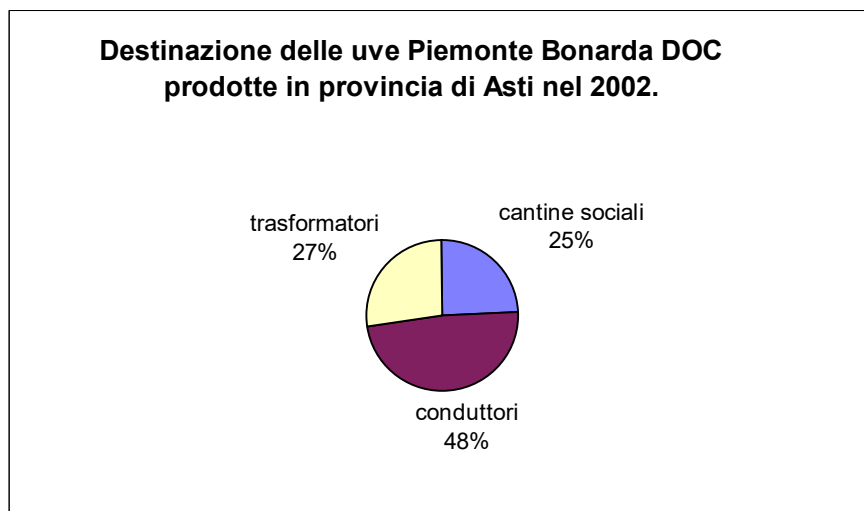
Nella tabella che segue vengono analizzati i flussi di uve. Concentrando la nostra attenzione sui flussi inerenti il GAL riscontriamo un'uscita di circa 17 tonnellate di uve che vengono trasformate soprattutto fuori provincia. Dal lato opposto si rileva in entrata dal sud della provincia un ingresso di uve da vinificare.

Tab. 1.46 Flussi di uve

Uva	TOTALE uve vinific.		Di cui vinif nel GAL		Di cui vinif nel resto della provincia		Di cui vinif fuori provincia	
	Numero denunce	Uva (tonn.)	Numero denunce	Uva (tonn.)	Numero denunce	Uva (tonn.)	Numero denunce	Uva (tonn.)
GAL	90	267	85	251	1	2	4	15
Altri	27	83	3	11	22	68	2	4
Totale Provincia	117	350	88	262	23	70	6	18

1.5.3. La fase della trasformazione.

Per questo vitigno, coltivabile su più province e caratterizzato da un significativo scambio di uve fra l'area GAL e l'esterno si è deciso di effettuare l'analisi a livello provinciale.



Innanzitutto, come evidenziato dalla torta riportata a fianco e dalla tabella 1.47, per questo vino il ruolo svolto dalle cantine sociali risulta

decisamente inferiore, mentre raggiunge quasi il 50% la quota di uve trasformata direttamente dal conduttore. Questi due dati possono essere letti come indicatori di una certa "vivacità" del prodotto (al riguardo abbiamo avuto riscontri nelle interviste ai produttori).

Tab. 1.47 Uva Bonarda trasformata all'interno del GAL

Destinazione	Numero ricevute	Numero trasformati	Tonn.	Ettolitri	%
Conferita	28	1	52	367	20,02%
Vinificata in proprio	35	35	139	972	53,03%
Venduta	25	11	71	494	26,95%
Totale	88	47	262	1.833	100,00%

Ulteriore conferma di tale vivacità sono rappresentate dall'età media relativamente bassa e dalle consistenze significative di nuovi impianti, soprattutto nella zona di Castelnuovo. Tale fenomeno sembra essere ancor più evidente nel territorio del GAL: la tabella 1.48 (riportante i dati sulle uve trasformate, dunque

non necessariamente di produzione locale) evidenzia come l'incidenza dei conferimenti si riduca appena al 20% , mentre le uve trasformate direttamente superano abbondantemente il 53%.

Tab. 1.48 Ripartizione dei trasformatori per classe dimensionale

Quantità di uva lavorata	Num trasf	Tonn.	Ettolitri.	incid %	% c umulata
> 500 q.li	1	52	367	15,0%	15,0%
fra 100 e 500 q.li	5	92	645	26,3%	41,3%
< 100 q.li	59	206	1.439	58,7%	100,0%
Totale	65	350	2.451	100,0%	100,0%

Ritornando a ragionare in termini di provincia appare significativo il dato sulla ripartizione dei produttori per classe dimensionale. Come testimoniato dalla tabella che segue i trasformatori che lavorano meno di 10 tonnellate di uve vinificano quasi i tre quinti del complessivo.

Infine viene riportato l'elenco dei principali trasformatori di uve Piemonte Bonarda provenienti dai comuni GAL.

Tab. 1.49 Trasformatori uve Piemonte Bonarda di origine GAL.

Trasformatore	Tonn	%	% cumulata
CANTINA SOCIALE DEL FREISA S.C.R.L.	52	20,0%	20,0%
VAUDANO ENRICO E FIGLI S.N.C.	29	10,9%	31,0%
BERRA MAURIZIO	26	9,9%	40,8%
FILIPPELLO ENZO	9	3,6%	44,4%
VERGNANO GIOVANNI "CASCINA GILLI"	9	3,5%	47,9%
CASSETTA LUIGI	9	3,5%	51,4%
PERSICO MARIO	9	3,3%	54,6%
VINUM ETC. S.R.L.	8	3,0%	57,6%
CANTINE BAVA S.P.A.	7	2,6%	60,2%
BODDA ALESSANDRA ("TENUTA LA PERGOLA")	6	2,4%	62,7%
CAVALLITO ADRIANO	6	2,2%	64,9%
MOSSO MARIO	6	2,1%	67,0%
F.LLI DEZZANI S.A.S.	6	2,1%	69,1%
GRAGLIA RENALDO DI GRAGLIA EZIO & C. S.N.C.	5	2,1%	71,2%
FRANCO FELICE (FRANCO GIACINTO)	5	1,9%	73,1%
NATTA ANTONELLA	5	1,9%	75,0%
FILIPPELLO MAURIZIO	5	1,8%	76,8%
CASCINA BRIC DI MOSSO FIRMINO	4	1,5%	78,3%
MO DOMENICO	4	1,4%	79,7%

Trasformatore	Tonn	%	%
VINCENZO FRANCO DI EUGENIO E RENZO FRANCO E C. S.N.C.	4	1,4%	81,1%
AZ. AGR. "LA SERRA" S.S. DI CAGLIERO GIOVANNI	3	1,3%	82,4%
SAVIO ROBERTO	3	1,2%	83,6%
BOIDO GIANCARLO	3	1,2%	84,8%
IL PORTICHETTO DI TRINCHERO CLAUDIO	3	1,1%	85,9%
MO ALDO MATTEO	3	1,1%	86,9%
MORANDO FAUSTINO	3	1,1%	88,0%
CAUDA LORENZO	3	1,1%	89,1%
AZ. AGR. PODERI DU' SULDA' S.S.	3	1,0%	90,1%
AZ. AGR. 'L COLUMBE' DI BETTA GIOVANNI	2	0,9%	91,0%
SACCHETTO LUIGINO	2	0,9%	91,8%
BARBERIS GIULIANO (AZ.AGR. LA RIBOTA)	2	0,9%	92,7%
OLIVIERI PIERO EZIO	2	0,8%	93,6%
ROLFO G. DI ROLFO GIUSEPPE S.A.S.	2	0,8%	94,4%
AZ. AGR. IL VINO DEI PADRI DI SATTANINO EVASIO	2	0,8%	95,1%
FASOGLIO CARLO & C. S.N.C.	2	0,7%	95,8%
CAUDA GIUSEPPE	2	0,7%	96,5%
MASSANO PIERO	2	0,6%	97,1%
OMEDE' GIOVANNI (AGR. VAL SERRA)	1	0,6%	97,7%
ARMOSINO BIANCA	1	0,4%	98,1%
BURIOLA ARTURO	1	0,4%	98,5%
TRINCHERO CLAUDIO	1	0,4%	98,9%
RABINO LUIGI GIUSEPPE	1	0,3%	99,2%
VAUDANO MICHELE	1	0,3%	99,5%
BENOTTI FERDINANDO (BENOTTI GIUSEPPE E FIGLI)	1	0,3%	99,7%
FERRERO ETTORE	1	0,3%	100,0%

1.5.4. La fase di imbottigliamento e commercializzazione

Le osservazioni già fatte sulle difficoltà di reperire informazioni attendibili su vendite ed imbottigliato valgono naturalmente anche per questo vino. Passiamo dunque ad analizzare gli aspetti più interessanti emersi dalle interviste.

Il primo dato che ci ha colpito è stato l'estremo interesse degli intervistati al vitigno Bonarda: il 70% degli intervistati ha dichiarato di avere effettuato (oppure nel caso della Cantina Sociale del Freisa di avere consigliato i soci) negli ultimi cinque anni o di prevedere di effettuare effettuare nel prossimo triennio nuovi impianti. Questo dato va però meglio specificato: il 50 % degli intervistati ritiene però che non si debba più impiantare; mentre una percentuale consistente (soprattutto nella zona di Castelnuovo Don Bosco) ritiene di dover incrementare

l'incidenza della rispetto agli altri vitigni presenti in azienda (soprattutto Malvasia Bonarda).

Un ulteriore aspetto peculiare è rappresentato dal buon prezzo che il prodotto sfuso riesce ad ottenere: in alcuni casi, complice anche il rinnovato interesse da parte di una clientela giovane ed avvezza ai vini vivaci dell'Oltrepò Pavese, i produttori lamentano una carenza di prodotto sfuso cronica, con prenotazioni delle damigiane di Piemonte Bonarda da un anno all'altro.

Il buon riscontro nelle vendite ha sconsigliato i produttori intervistati dal vendere in bottiglioni (soltanto la Cantina Sociale lo prevede quando i nuovi impianti saranno in produzione). Le produzioni in bottiglia superano il 50% delle produzioni totali (Tab. 1.50). Non abbiamo avuto notizie di vendite presso la GDO.

Il prezzo medio di vendita dell'imbottigliato è leggermente superiore ai 4 Euro (la fascia di variazione va dai 3,50 ai 6,00).

Tab 1.50 Piemonte Bonarda DOC DOC: stime sull'imbottigliato

DOC	Produzione potenziale (superfici iscritte al settembre 2003)		Produzione effettiva (quantità rivendicate nelle denunce uve 2002)	Bottiglie equivalenti	Stima Bottiglie effettive		Incidenza i
	Quintali uve	Bottiglie equivalenti	Quintali uve		Totale	di cui GDO	
Piemonte Bonarda	472.934	441.405	2.670	249.244	130.000	0	52%

Sul Piemonte Bonarda non si è riscontrata una chiara prevalenza fra la vinificazione ferma e la vivace: sintomatica è la situazione dei due principali imbottiglieri e commercializzatori del GAL: il primo dopo aver esordito con un prodotto vivace ora vinifica fermo ma ha intenzione di proporre nei prossimi anni anche un Piemonte Bonarda vivace; il secondo produttore ha effettuato il percorso inverso.

Analizziamo ora brevemente il mercato del Piemonte bonarda. Innanzi tutto il mercato è essenzialmente nazionale ed è limitato al Nord Italia: circa il 60% viene venduto in Piemonte mentre il restante 40% si ripartisce soprattutto su Lombardia (soprattutto la versione vivace) e Veneto. Le vendite all'estero sono quasi nulle.

La quota più consistente (stimata nel 40%) viene consumata da privati, seguono le enoteche (35%) ed infine i ristoranti (25%).

Il consumatore che si rivolge a tale vino è soprattutto per la versione vivace nella fascia di età 25-35 anni, ha una buona disponibilità a pagare.

Per quanto concerne la comunicazione aziendale si veda quanto detto per il Freisa.

I produttori hanno riscontrato Il malvasia di Castelnuovo Don bosco viene vinificato nella versione a tappo raso e spumante. Nonostante la forte prevalenza di aziende che vinificano unicamente la versione a tappo raso (sono piccole aziende non in grado di spumantizzare in proprio) le nostre stime indicano che quasi il 50% dell'imbottigliato è spumante, prodotto da tre sole aziende (le tre più rilevanti per produzioni di Malvasia).. Ultima notazione per quanto concerne la tipologia di vinificazione riscontriamo da parte della Cantina sociale un tentativo di vinificazione in passito; tale prodotto non può però rivendicare la DOC ma al riguardo è allo studio proposta una modifica al disciplinare per poter rivendicare la denominazione.

Nell'ultimo triennio un notevole interesse da parte dei consumatori, con vendite che in alcuni casi non hanno potuto soddisfare le richieste. Da parte di alcuni si è però espresso il dubbio che questo fenomeno sia stato dovuto essenzialmente ad una carenza di offerta che, con l'entrata in produzione dei nuovi impianti, potrebbe anche essere colmata. Non vi è dunque una unità di visione per quanto riguarda le prospettive del Piemonte Bonarda nei prossimi: in generale i produttori sotto i 40 anni lo ritengono un vino su cui l'azienda punterà sicuramente, mentre i produttori più maturi unitamente a coloro che imbottigliano grandi numeri temono si sia già raggiunto il massimo di consenso fra i consumatori.

2. Appendice

Tab. A: sintesi a livello comunale delle denunce uve presentate nel 2002 nei comuni del GAL

Comune	Denunce	Superfici			Produzione			
		sup produttiva (ettari)	% sul tot. GAL	% cumulata	Tonn.	Ettolitri	% sul tot. GAL	% cumulata
Castelnuovo Don Bosco	241	218,2	11,93%	11,93%	1.381,4	9.667,4	12,40%	12,40%
San Damiano d'Asti	186	161,5	8,83%	20,76%	954,9	6.673,6	8,56%	20,95%
Casorzo	181	161,2	8,81%	29,58%	1.306,4	9.055,6	11,61%	32,56%
Moncalvo	105	131,9	7,21%	36,79%	802,1	5.539,8	7,10%	39,67%
Castagnole Monferrato	108	120,1	6,57%	43,36%	700,3	4.780,7	6,13%	45,80%
Penango	48	99,1	5,42%	48,77%	491,9	3.400,0	4,36%	50,16%
Grazzano Badoglio	79	88,9	4,86%	53,63%	523,6	3.608,5	4,63%	54,78%
San Martino Alfieri	74	88,3	4,83%	58,46%	590,6	4.117,7	5,28%	60,06%
Montemagno	80	74,3	4,06%	62,53%	347,6	2.405,7	3,08%	63,15%
Calliano	75	58,2	3,18%	65,71%	365,4	2.513,9	3,22%	66,37%
Albugnano	68	54,8	3,00%	68,70%	366,5	2.375,6	3,05%	69,42%
Pino d'Asti	69	52,4	2,87%	71,57%	330,6	2.313,7	2,97%	72,38%
Moncucco Torinese	66	49,2	2,69%	74,26%	308,3	2.158,1	2,77%	75,15%
Tonco	52	48,4	2,65%	76,90%	355,7	2.463,5	3,16%	78,31%
Portacomaro	57	44,1	2,41%	79,31%	280,0	1.932,5	2,48%	80,79%
Viarigi	55	41,8	2,29%	81,60%	190,9	1.327,3	1,70%	82,49%
Cisterna d'Asti	54	40,8	2,23%	83,83%	250,8	1.755,5	2,25%	84,74%
Grana	32	35,5	1,94%	85,77%	260,2	1.803,9	2,31%	87,05%
Antignano	32	24,4	1,34%	87,11%	120,7	841,0	1,08%	88,13%
Buttiglieria d'Asti	32	21,9	1,20%	88,30%	94,0	657,8	0,84%	88,97%
Revigliasco d'Asti	23	20,8	1,14%	89,44%	119,1	831,0	1,07%	90,04%
Cocconato	17	19,6	1,07%	90,51%	65,3	455,4	0,58%	90,62%
Castello Di Annone	24	19,6	1,07%	91,58%	142,1	990,8	1,27%	91,89%
Scurzolengo	19	18,3	1,00%	92,58%	122,1	843,0	1,08%	92,97%
Refrancore	25	14,3	0,78%	93,37%	79,6	553,7	0,71%	93,68%
Passerano Marmorito	19	10,7	0,58%	93,95%	68,4	478,8	0,61%	94,30%

Comune	Denunce	Superfici			Produzione			
		sup produttiva (ettari)	% sul tot. GAL	% cumulata	Tonn.	Ettolitri	% sul tot. GAL	% cumulata
Corsione	11	8,7	0,47%	94,42%	47,4	344,6	0,44%	94,74%
Roatto	6	8,3	0,45%	94,88%	45,5	317,6	0,41%	95,15%
Piova' Massaia	7	8,1	0,44%	95,32%	46,5	325,6	0,42%	95,56%
Berzano Di San Pietro	13	7,2	0,40%	95,71%	36,1	252,5	0,32%	95,89%
Cunico	8	7,1	0,39%	96,10%	64,2	445,1	0,57%	96,46%
Settime	6	6,1	0,33%	96,43%	22,3	152,7	0,20%	96,65%
Castell'Alfero	6	5,3	0,29%	96,72%	42,0	289,4	0,37%	97,02%
San Paolo Solbrito	8	5,0	0,28%	97,00%	20,4	142,7	0,18%	97,21%
Cossombrato	6	4,2	0,23%	97,23%	25,8	179,8	0,23%	97,44%
Cantarana	3	4,2	0,23%	97,46%	25,1	175,7	0,23%	97,66%
Montechiaro d'Asti	7	4,0	0,22%	97,68%	20,2	139,7	0,18%	97,84%
Aramengo	6	3,9	0,21%	97,90%	30,0	209,8	0,27%	98,11%
Villa San Secondo	4	3,7	0,20%	98,10%	15,5	108,3	0,14%	98,25%
Maretto	3	3,6	0,20%	98,30%	18,7	131,0	0,17%	98,42%
Robella	4	3,4	0,19%	98,48%	22,6	156,9	0,20%	98,62%
Tigliole	6	3,0	0,16%	98,65%	10,1	69,0	0,09%	98,71%
Camerino Casasco	4	2,9	0,16%	98,81%	19,2	134,3	0,17%	98,88%
Montiglio Monferrato	2	2,7	0,15%	98,95%	9,5	66,2	0,08%	98,97%
Celle Enomondo	5	2,6	0,14%	99,09%	11,6	81,0	0,10%	99,07%
Cortanze	2	2,6	0,14%	99,23%	15,1	104,8	0,13%	99,20%
Monale	4	2,3	0,13%	99,36%	8,2	57,6	0,07%	99,28%
Frinco	2	2,2	0,12%	99,48%	9,3	65,4	0,08%	99,36%
Dusino San Michele	1	2,1	0,11%	99,59%	11,1	77,4	0,10%	99,46%
Montafia	4	2,0	0,11%	99,70%	6,4	44,6	0,06%	99,52%
Ferrere	2	1,4	0,07%	99,77%	2,4	17,0	0,02%	99,54%
Soglio	2	1,3	0,07%	99,84%	3,2	22,1	0,03%	99,57%
Villafranca d'Asti	1	1,0	0,06%	99,90%	38,2	267,6	0,34%	99,91%
Piea	1	1,0	0,05%	99,95%	6,4	45,0	0,06%	99,97%
Tonengo	2	0,5	0,03%	99,98%	2,9	20,0	0,03%	99,99%
Cortandone	1	0,4	0,02%	100,00%	0,7	4,6	0,01%	100,00%

Comune	Denunce	Superfici			Produzione			
		sup produttiva (ettari)	% sul tot. GAL	% cumulata	Tonn.	Ettolitri	% sul tot. GAL	% cumulata
Totale	1.958	1.829,0	100,00%		11.255	77.992	100,00%	

Tab. B. Confronto fra incidenze di denuncia delle superfici e delle produzioni.

Comune	% utilizzo sup. iscritte	Incidenza prod.effettiva/ prod. Pot
Albugnano	82,83%	59,82%
Antignano	94,09%	51,93%
Aramengo	88,69%	72,79%
Berzano Di San Pietro	95,13%	51,84%
Buttiglieria D'asti	95,95%	51,39%
Calliano	75,52%	52,52%
Camerano Casasco	90,31%	69,02%
Cantarana	56,00%	36,97%
Casorzo	93,40%	76,00%
Castagnole Monferrato	89,44%	60,13%
Castell'alfero	65,98%	57,83%
Castello Di Annone	91,36%	70,92%
Castelnuovo Don Bosco	89,33%	64,56%
Celle Enomondo	68,23%	34,32%
Cisterna D'asti	86,28%	55,84%
Cocconato	69,99%	23,92%
Corsione	95,80%	54,98%
Cortandone	100,00%	16,88%
Cortanze	100,00%	72,93%
Cossombrato	156,18%	105,59%
Cunico	99,40%	95,25%
Dusino San Michele	57,57%	38,30%
Ferrere	100,00%	18,91%
Frinco	59,27%	28,05%
Grana	102,42%	81,25%
Grazzano Badoglio	87,82%	54,11%
Maretto	90,53%	58,33%
Monale	76,64%	30,52%
Moncalvo	90,22%	59,35%

Comune	% utilizzo sup. iscritte	Incidenza prod.effettiva/ prod. Pot
Moncucco Torinese	76,21 %	54,31 %
Montafia	100,00 %	40,27 %
Montechiaro D'asti	100,00 %	54,29 %
Montemagno	90,28 %	46,83 %
Montiglio Monferrato	84,03 %	32,92 %
Passerano Marmorito	85,79 %	59,11 %
Penango	104,84 %	57,27 %
Piea	100,00 %	59,63 %
Pino D'asti	98,68 %	66,24 %
Piova' Massaia	120,75 %	76,23 %
Portacomaro	87,65 %	62,60 %
Refrancore	94,70 %	58,42 %
Revigliasco D'asti	102,31 %	64,67 %
Roatto	80,20 %	51,88 %
Robella	91,89 %	67,16 %
San Damiano D'asti	77,46 %	49,28 %
San Martino Alfieri	94,42 %	68,63 %
San Paolo Solbrito	84,42 %	42,75 %
Scurzolengo	64,60 %	47,74 %
Settime	43,68 %	17,75 %
Soglio	100,00 %	29,91 %
Tigliole	82,22 %	30,43 %
Tonco	98,39 %	76,29 %
Tonengo	81,25 %	42,08 %
Viarigi	76,54 %	36,56 %
Villa San Secondo	100,00 %	46,67 %
Villafranca D'asti	100,00 %	63,96 %
Totale	87,85 %	58,95 %

Tab. C Iscrizioni all'Albo Freisa d'Asti-TOTALE PROVINCIALE

Comuni della provincia	Iscrizioni	N.ro Piante	Superfici mq		incidenza sul totale	cumulato
Castelnuovo Don Bosco	130	670.487	1.679.283	gal	42,3%	42,3%
Moncucco Torinese	43	151.951	426.317	gal	10,7%	53,1%
Buttiglieria D'asti	35	77.602	222.485	gal	5,6%	58,7%
Albugnano	21	49.355	176.380	gal	4,4%	63,1%
Pino D'asti	20	63.253	166.810	gal	4,2%	67,3%
Mombaruzzo	23	44.524	104.975	no	2,6%	70,0%
Nizza Monferrato	17	32.627	85.779	no	2,2%	72,1%
Roatto	5	27.490	82.818	gal	2,1%	74,2%
Casorzo	17	32.106	76.330	gal	1,9%	76,1%
Bruno	10	27.041	69.007	no	1,7%	77,9%
Castel Boglione	10	29.880	67.730	no	1,7%	79,6%
San Paolo Solbrito	10	6.165	60.420	gal	1,5%	81,1%
Maretto	4	18.070	40.120	gal	1,0%	82,1%
Calosso	8	10.206	38.410	no	1,0%	83,1%
Moncalvo	5	13.347	36.440	gal	0,9%	84,0%
Dusino San Michele	2	14.200	36.060	gal	0,9%	84,9%
Penango	3	8.675	31.200	gal	0,8%	85,7%
Calamandrana	9	10.854	28.010	no	0,7%	86,4%
Montabone	6	11.950	28.000	no	0,7%	87,1%
Castelletto Molina	4	4.000	25.670	no	0,6%	87,8%
Passerano Marmorito	7	6.910	25.420	gal	0,6%	88,4%
San Marzano Oliveto	5	3.683	25.034	no	0,6%	89,0%
Berzano Di San Pietro	6	9.470	24.810	gal	0,6%	89,7%
Cortanze	1	9.942	23.270	gal	0,6%	90,2%
Costigliole D'Asti	11	11.100	23.190	no	0,6%	90,8%
Asti	7	8.445	21.330	no	0,5%	91,4%

Tab. C Iscrizioni all'Albo Freisa d'Asti-TOTALE PROVINCIALE

Montafia	4	8.010	19.775	gal	0,5%	91,9%
Cisterna D'asti	2	9.510	18.729	gal	0,5%	92,3%
Agliano Terme	4	6.580	18.610	no	0,5%	92,8%
Canelli	8	4.912	18.520	no	0,5%	93,3%
Calliano	3	5.820	15.920	gal	0,4%	93,7%
Quaranti	4	6.740	14.100	no	0,4%	94,0%
Camerano Casasco	1	5.291	12.650	gal	0,3%	94,3%
Mongardino	2	6.397	11.712	no	0,3%	94,6%
Castelnuovo Belbo	4	5.141	11.242	no	0,3%	94,9%
Villafranca D'asti	1	5.100	10.300	gal	0,3%	95,2%
Incisa Scapaccino	2	4.950	10.110	no	0,3%	95,4%
Tonco	2	4.200	10.100	gal	0,3%	95,7%
Castel Rocchero	1	4.272	10.000	no	0,3%	95,9%
Castellero	1	4.660	9.820	gal	0,2%	96,2%
Castagnole Delle Lanze	5	4.930	9.770	no	0,2%	96,4%
Soglio	1	5.000	9.600	gal	0,2%	96,7%
Vinchio	5	4.960	9.100	no	0,2%	96,9%
Mombercelli	2	3.455	8.855	no	0,2%	97,1%
Castello Di Annone	3	1.940	8.670	gal	0,2%	97,4%
Isola D'asti	6	3.520	8.075	no	0,2%	97,6%
Monale	2	3.830	7.710	gal	0,2%	97,8%
Vaglio Serra	2	4.230	7.400	no	0,2%	97,9%
Montemagno	3	2.100	7.230	gal	0,2%	98,1%
Cunico	1	1.500	6.950	gal	0,2%	98,3%
Castelnuovo Calcea	4	3.216	6.700	no	0,2%	98,5%
Cocconato	2	2.320	6.340	gal	0,2%	98,6%
Aramengo	3	1.813	6.200	gal	0,2%	98,8%
Fontanile	2	1.000	5.500	no	0,1%	98,9%
Vesime	2	1.430	5.250	no	0,1%	99,1%
Grazzano Badoglio	2	1.806	4.720	gal	0,1%	99,2%
Cortiglione	2	2.400	4.700	no	0,1%	99,3%

Tab. C Iscrizioni all'Albo Freisa d'Asti-TOTALE PROVINCIALE

Capriglio	2	600	4.440	gal	0,1%	99,4%
Sessame	1	1.900	3.800	no	0,1%	99,5%
Cassinasco	1	1.000	3.700	no	0,1%	99,6%
Montegrosso D'asti	1	1.500	3.000	no	0,1%	99,7%
Cantarana	1	0	2.000	gal	0,1%	99,7%
San Martino Alfieri	1	1.000	2.000	gal	0,1%	99,8%
Castagnole Monferrato	1	850	1.800	gal	0,0%	99,8%
Montaldo Scarampi	1	940	1.790	no	0,0%	99,9%
Grana	1	900	1.700	gal	0,0%	99,9%
Moasca	1	600	1.359	no	0,0%	99,9%
Valfenera	1	0	1.082	gal	0,0%	100,0%
Bubbio	2	510	1.000	no	0,0%	100,0%
San Damiano D'Asti	1	300	600	gal	0,0%	100,0%
Totale Provincia	520	1.494.466	3.967.927		100,0%	100,0%

Tab. D:Trasformatori di Freisa d'Asti all'interno del GAL

Trasformatore	KG
CANTINA SOCIALE DEL FREISA	738.544
VERGNANO GIOVANNI "CASCINA GILLI"	93.739
AZ. AGR. "LA SERRA" S.S. DI CAGLIERO GIOVANNI	50.200
CAGLIERO FERDINANDO	42.900
GRAGLIA RENALDO DI GRAGLIA EZIO & C. S.N.C.	27.380
BAVA	26.663
FILIPPELLO MAURIZIO	22.856
CAPELLO DOMENICO AGR. LA MONTAGNETTA (RISSONE ANGIOLINA)	22.567
PERSICO MARIO	19.900
SAVIO ROBERTO	19.714
BERTAGNA GIUSEPPE	16.400
FASOGLIO CARLO & C. S.N.C.	15.911
BODDA ALESSANDRA ("TENUTA LA PERGOLA")	14.983
GRASSI ALESSANDRO	13.000
MOSSO MARIO	13.000
ROGGERO BRUNO E MARCO S.S.	10.714
BERRA MAURIZIO	9.480
CANTAMESSA GIORGIO (AZ.MONCUCCHETTO DEI F.LLI CANTAMESSA)	8.600
FILIPPELLO ENZO	8.500
CANTINA SOCIALE DI ANTIGNANO	7.290
CASCINA BRIC DI MOSSO FIRMINO	7.200
FERRERO GIORGIO	7.142
VAUDANO ENRICO E FIGLI S.N.C.	7.028
BILETTA DARIO (BILETTA LUIGI)	7.000
PARPAGLIONE GIULIA	7.000
RUSSO FEDERICO	6.900
CAUDANA GIOVANNI	6.600
BAVA VITTORIO	6.200
BILETTA PIETRO E CARLO	6.000
NATTA ANTONELLA	5.714
TURCO ANGELO	5.714
MERLONE GIANCARLO	5.490
PASCIUTA DANTE	5.330
AZ. AGR. PIANFIORITO S.S. - BINELLO MATTEO E SIMONE	5.000
PARENA LUCIA (COOP.AGRICOLA "TERRA E GENTE" S.R.L.)	5.000
AGRICOLA TAMBURNIN S.S. DI PIAGGI ANGELA	4.857
BURIOLA ARTURO	4.715
CROSETTO MICHELE	4.700
GRAGLIA FELICE	4.286
ALLARIO MARCO	4.000
VARENGO ALBA (AZ. AGR. TABACHETTI)	3.700
BOLLITO RENATO	3.600
OLIVIERI PIERO EZIO	3.600
ANTICA TENUTA LA GAVAZZA DI CONTI GIANLUCA	3.200
AZ. AGRICOLA IL PICCHIO ROSSO DI SALA EUGENIO S.S.	3.142
MASSAIA COSTANTINO	3.030

Trasformatore	KG
ROSSOTTO STEFANO	2.880
MUSSO GIOVANNI	2.857
AZ. AGR. LE RONDINI S.S. DI CONROTTO GIUSEPPINA	2.800
GARRONE MARCO	2.700
CASORZO GIUSEPPE	2.600
VAI MARIO	2.240
CARPIGNANO CARLO COSIMO	2.150
BAVA GIANFRANCO	2.143
BAUCHIERO CLAUDIO	2.142
FERRERO GIORGIO	2.142
NOVARA GIOVANNI	2.100
CASALEGNO MAGGIORINO	2.000
NICOLA EDOARDO	1.900
AZ. AGR. IL VINO DEI PADRI DI SATTANINO EVASIO	1.860
PLANEZIO LUIGI	1.760
PORRATO ERNESTINO	1.440
DELMASTRO ALDO	1.429
TURCO SILVIA	1.428
ACUTO LORENZO	1.360
BUONADONNA GIUSEPPE	1.200
CORTESE VANDA-AZ.LUPO GIULIO	800
BURIOLA ARTURO	714
ROBERTO VALTER	714
LA TAVERNETTA DI COTTO DOMENICO	471
SAVIO LORENZO	150
Totale	1.362.469

**Tab. E: tabella analitica della ripartizione delle superfici iscritte all'albo
Piemonte Bonarda nei comuni della provincia di Asti.**

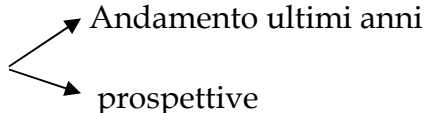
COMUNE	Denunce				N.ro Piante	Sup. (ha.)	Uva (tonn.)	% sul tot	% cumul
	Definitive	Prov. v.	Trans.	Totale					
Castelnuovo Don Bosco	30	7	0	37	35464	10,7	117	23,20%	23,20%
San Damiano d'Asti	11	8	0	19	19192	6,9	76	15,00%	38,20%
Cisterna D' Asti	7	6	0	13	13327	4,4	49	9,70%	47,80%
Pino D'Asti	5	2	0	7	20240	4,2	46	9,20%	57,00%
Costigliole d'Asti	8	4	0	12	16798	4,0	44	8,70%	65,70%
Castelnuovo Belbo	4	2	0	6	10910	2,3	25	5,00%	70,80%
Passerano Marmorito	3	1	0	4	7910	2,1	23	4,50%	75,20%
Coccolato	2	1	0	3	8050	1,9	20	4,00%	79,30%
Moncucco Torinese	3	2	0	5	5246	1,5	16	3,20%	82,50%
Agliano Terme	2	1	0	3	3888	1,2	14	2,70%	85,20%
Mombaruzzo	2	0	0	2	1200	0,9	10	2,00%	87,20%
San Martino Alfieri	4	1	0	5	4210	0,9	10	2,00%	89,20%
Albugnano	2	1	0	3	1766	0,6	7	1,40%	90,60%
Rocchetta Tanaro	1	0	0	1	2000	0,5	5	1,00%	91,60%
Incisa Scapaccino	2	1	0	3	370	0,4	5	1,00%	92,50%
Castagnole delle Lanze	1	0	0	1	2400	0,4	5	0,90%	93,40%
Monale	1	0	0	1	1800	0,4	4	0,80%	94,30%
Ferrere	1	1	0	2	1080	0,3	3	0,60%	94,90%
Mongardino	1	0	0	1	1225	0,3	3	0,60%	95,40%
Calamandrana	1	0	0	1	0	0,3	3	0,60%	96,00%
Mosca	1	0	0	1	0	0,3	3	0,60%	96,60%
San Marzano Oliveto	1	0	0	1	1310	0,3	3	0,60%	97,10%
Corsione	1	0	0	1	600	0,2	2	0,50%	97,60%
Isola d'Asti	0	1	0	1	0	0,2	2	0,40%	98,00%
Aramengo	1	0	0	1	767	0,2	2	0,40%	98,40%
Calosso	1	0	0	1	610	0,2	2	0,30%	98,70%
Maranzana	1	0	0	1	700	0,2	2	0,30%	99,00%
Cortiglione	0	1	0	1	660	0,2	2	0,30%	99,40%
Vinchio	0	1	0	1	600	0,2	2	0,30%	99,70%
Cunico	1	0	0	1	622	0,1	2	0,30%	100,00%
TOTALE	98	41	0	139	162945	46,0	506		

Documento A: Questionario a risposta aperta sottoposto alle aziende che commercializzano i vini Malvasia di Castelnuovo, Freisa d'Asti e Piemonte Bonarda provenienti da uve prodotte neri comuni del GAL BMA.

Parte I Informazioni generali sull'azienda

- 1) tipologia di azienda;
- 2) fatturato totale e sua ripartizione geografica;

Parte II commercializzazione del singolo vino (Malvasia di Castelnuovo, Freisa d'Asti, Piemonte Bonarda)

- 1) Tipologie di vino prodotto e loro ripartizione in termini di quantità e fatturato;
- 2) Ripartizione fra vendite di prodotto imbottigliato e sfuso;
- 3) Ripartizione geografica delle vendite di bottiglie;
- 4) Analisi dei canali di vendita e dei rispettivi prezzi applicati;
 - Autoconsumo
 - Agriturismo aziendale
 - Spaccio aziendale
 - Agriturismi/ ristoranti
 - Bottega del vino
 - Grossisti
 - Agenti
 - enoteche
 - Grande distribuzione
 - Altri organismi cooperativi
 - Vendite x corrispondenza
 - a. Sito aziendale
 - b. Siti collettivi
- 5) Politiche di marca diverse;
- 6) Politiche di prezzo diverse;
- 7) Politiche di confezionamento;
- 8) Tipologia di consumatore che si rivolge al vino in questione;
- 9) Domanda sulla comunicazione aziendale: partecipazione a fiere...etc.....
- 10) Domanda aperta su 
 - Andamento ultimi anni
 - prospettive

3. Aspetti tecnologici

I territori collinari più poveri hanno visto l'abbandono progressivo dei terreni vitati, vittime dell'età troppo avanzata dei viticoltori, della eccessiva frammentazione della proprietà, della scarsa sicurezza derivata da infelici iniziative di cooperazione. Le realtà sopravvissute sono quelle a maggiore vocazione territoriale e aiutate dalla presenza di centri efficienti di propagazione della conoscenza come le cantine sociali o i centri di assistenza agricola.

Ora il nord astigiano riscopre la sua natura e progetta il suo futuro economico integrando la bellezza, spesso incontaminata, del territorio con la possibilità di proporre produzioni agricole tipiche. Tra queste il vino rappresenta sicuramente la prima voce per importanza economica e strategica ed è soprattutto ai vitigni autoctoni a cui bisogna rivolgere attenzione nel tentativo di qualificare e differenziare la produzione rispetto al sud astigiano.

Nasce da queste considerazioni la proposta di iniziative volte a sostenere, valorizzare e migliorare la produzione di vini derivanti da vitigni territoriali, che non cercano di competere con quelli del sud-astigiano, se non per eccellenza ed originalità. Tali iniziative hanno lo scopo di ricreare interesse su territori vitati altrimenti destinati al progressivo abbandono, con cedimento dei diritti di reimpianto alle zone attualmente commercialmente più aggressive. Tale situazione comporta un rischio inflattivo dei mercati delle denominazioni più conosciute ed una perdita irreparabile di biodiversità sulla quale si basa l'originalità delle produzioni.

Le azioni intraprese nella fase di studio hanno previsto anche azioni dimostrative che si prefiggono di costituire uno stimolo per i giovani imprenditori i quali, riconoscendo delle opportunità economiche, scongiurino l'abbandono dei terreni ad alta vocazione viticola ancora presenti, diffondano l'uso di vitigni autoctoni, realizzino condizioni strutturali delle loro aziende idonee a favorire lo sviluppo integrato delle attività turistiche ed enogastronomiche.

Inoltre l'innovazione tecnologica nella conduzione dei vigneti e nella tecnologia di vinificazione deve consentire la produzione di vini adatti a consentire un allargamento del mercato ed un innalzamento del target dei potenziali consumatori.

In collaborazione con i tecnici della Coldiretti astigiana sono stati condotti accurati sopralluoghi atti a stabilire le condizioni sanitarie dei vigneti, la loro età e lo stato di conservazione. Sono state inoltre individuate una serie di aziende presso le quali sono stati condotti rilievi accurati di evoluzione della maturazione e in qualche caso sono state condotte vinificazioni sperimentali atte a valutare la possibilità di introdurre innovazioni tecnologiche migliorative della qualità percepita.

Nella tabella successiva (Tab. 2.1) sono riepilogate le azioni dimostrative condotte su vigneti di freisa. E' stato preso in considerazione il vitigno freisa (Fig. 2.1) perché è quello che per importanza quantitativa può più degli altri beneficiare di interventi di miglioramento tecnologico che ne consentano un riposizionamento sul mercato, favorendo un adeguato ritorno economico.

Fig. 2.1 – Particolari del vitigno Freisa (fonte Regione Piemonte)



Tab. 2.1 – Aziende appartenenti al BMA coinvolte nelle attività dimostrative

AZIENDE	Vendemmia 2002		Vendemmia 2003	
	Maturità fenolica	vinificazione	Maturità fenolica	vinificazione
Az. Pianfiorito (Albugnano)	X	X	X	X
C.S.del Freisa (Castelnuovo D.B.)			X	
Cascina Gilli (Castelnuovo D.B.)	X	X	X	X
Mosso Firmino (Moncucco)	X		X	
Az. La Montagnetta (Roatto)	X		X	X
Az. Culumbé (Corsione)			X	

Le caratteristiche organolettiche del vino freisa tradizionalmente conosciuto dai consumatori sono quelle di un vino piuttosto aggressivo, a causa di acidità e tannicità piuttosto pronunciate, che lo hanno reso famoso per la sua rusticità, ma nello stesso tempo ne hanno limitato la diffusione presso un pubblico più vasto ed esigente, negli ultimi anni orientato a vini rossi di gusto poco acido e piuttosto morbidi.

L'attività dimostrativa è consistita in una approfondita analisi della composizione fenolica della uve, che non era disponibile, e nella realizzazione di un protocollo di vinificazione sperimentale basato sulla rifermentazione del mosto vino con una percentuale di uve surmature o leggermente appassite (Fig. 2.2 e 2.3). L'obiettivo è quello di accelerare lo svolgimento della fermentazione malolattica, stabilizzare il colore e mitigare l'aggressività dei tannini.

Fig. 2.2 – Vinificazione con “Governo”

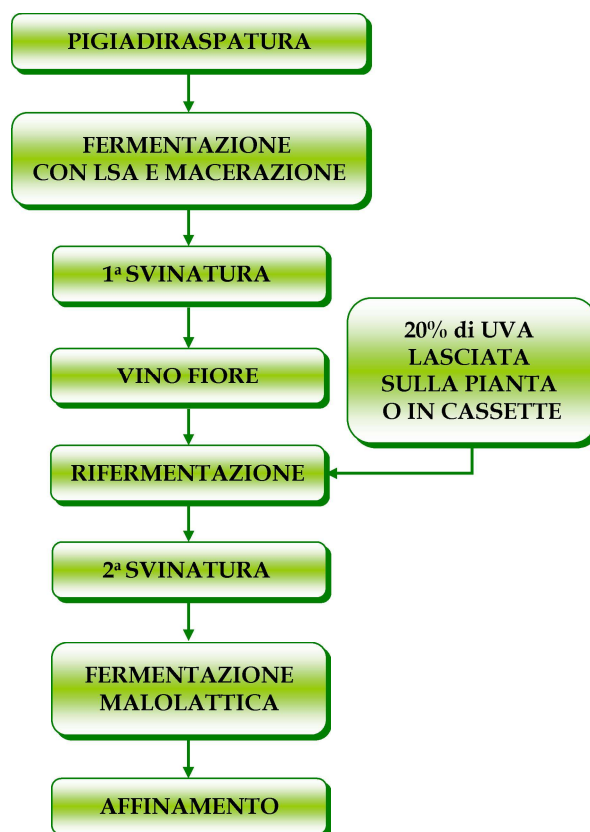


Fig. 2.3 – Particolare dell’uva appassita utilizzata per la rifermentazione



Il progetto ha suscitato vivo interesse tra i produttori e può costituire un elemento che contribuisce al rilancio dell’attività di innovazione nella conduzione del vigneto e nella realizzazione del progetto di vinificazione. Nelle tabelle 2.2, 2.3, 2.4 e 2.5 sono riassunti i principali dati ottenuti in due anni di attività sperimentale dimostrativa.

Tab. 2.2 – Quadro riassuntivo dei dati della Maturità Fenolica delle uve Freisa – Vendemmia 2002

COMUNE	Peso Netto Acini g	Peso Medio Acini g/acini	Ac. Totale g/L	pH	Zuccheri %	Ac. Tartarico g/L	Ac. Malico g/L	Ac. Citrico g/L	Antociani Totali mg/L pH 1 Acini	Antociani Totali mg/L pH 3,2 Acini	Flavonoidi Totali mg/L pH 1 Acini	Flavonoidi Totali mg/L pH 3,2 Acini	A280 nm Indice Polifenoli Totali Acini	EA %	MP %
Albugnano	452,4	2,3	13,50	2,95	17,29	7,34	6,74	0,41	831	542	4055	3059	66,0	34,8	50,8
Albugnano	418,0	2,1	12,97	3,03	17,36	6,54	6,83	0,51	928	614	3735	2988	73,2	33,8	49,6
Albugnano	385,3	1,9	12,15	3,07	22,38	6,45	6,73	0,34	1075	655	4126	3094	71,4	39,1	45,0
Castelnuovo Don Bosco	400,0	2,0	12,90	2,97	15,56	6,98	7,12	0,38	893	563	3841	2703	61,0	37,0	44,7
Castelnuovo Don Bosco	392,8	2,0	11,62	3,13	18,34	5,90	6,72	0,48	1137	642	3628	2490	67,0	43,5	42,5
Castelnuovo Don Bosco	364,9	1,8	10,05	3,21	20,76	5,85	5,80	0,38	1193	684	4393	3077	69,0	42,7	40,5
Roatto	370,0	1,9	12,00	3,00	17,28	8,32	7,40	0,54	1164	760	4410	3557	79,6	34,7	42,7
Roatto	344,9	1,7	10,35	3,07	18,61	7,57	6,29	0,58	1383	744	5113	3646	81,6	46,2	45,3
Roatto	361,6	1,8	9,82	3,10	21,34	6,20	5,70	0,46	1425	762	4588	3521	81,2	46,5	43,7
Moncucco	397,2	2,0	14,55	3,01	14,31	7,79	9,40	0,53	721	493	3450	1352	64,0	31,6	53,8
Moncucco	386,1	1,9	13,27	3,08	14,56	6,94	8,37	0,53	807	530	3824	3023	66,0	34,3	51,8
Moncucco	362,3	1,8	12,90	3,08	16,99	6,18	7,45	0,59	954	521	4304	2934	66,6	45,4	53,1

Tab. 2.3 – Principali caratteri analitici dei vini Superfreisa prima e dopo la rifermentazione – Vendemmia 2002

AZIENDE	Cascina Gilli		Azienda Pianfiorito	
	1° Sviatura	2° Svinatura	1° Svinatura	2° Svinatura
Alcol %	12,2	12,3	7,0	12,7
Zuccheri %	0,46	0,29	11,91	0,42
Alcol Complessivo %	12,46	12,43	14,04	12,98
Estr. Secco Netto g/L	31,1	30,7	39,8	33,6
Ac. Totale g/L	11,1	10,7	12,2	11,7
pH	3,35	3,42	3,19	3,31
Antociani Tot. mg/L	276	322	264	416
Proantocianidine mg/L	2488	2204	4158	3492
Intensità Colorante	0,87	1,13	0,98	1,44
Tonalità Colorante	0,50	0,54	0,43	0,43

Un aspetto importante del lavoro svolto è quello del coinvolgimento degli operatori che hanno partecipato attivamente sia alla fase di realizzazione della sperimentazione che in quelle di divulgazione dei risultati.

I vini prodotti nel corso della vendemmia 2002 sono stati assaggiati da tecnici e pubblico in una serie di incontri pubblici in occasione del Salone del vino 2002, presso la bottega del vino di Moncucco, in occasione del convegno “Quelli cheil freisa” tenutosi a Roatto nel luglio 2003.

Nella Tabella seguente sono riassunti alcuni dei risultati raccolti sulle uve nel corso della vendemmia 2003.

Tab. 2.4 – Quadro riassuntivo dei dati della Maturità Fenolica delle uve Freisa – Vendemmia 2003

COMUNE	Roatto	Moncucco	Corsione	Albugnano	Albugnano	Castelnuovo Don Bosco	Castelnuovo Don Bosco
Peso Netto Acini g	224,4	221,7	275,5	271,0	284,6	272,7	287,5
Peso Medio Acini g/acini	1,1	1,1	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4
Ac. Totale g/L	5,78	7,66	5,81	8,17	7,15	6,52	7,01
pH	3,44	3,34	3,71	3,26	3,39	3,44	3,36
Zuccheri %	22,94	23,79	26,00	23,50	23,38	24,28	26,56
Ac. Tartarico g/L	4,910	6,216	4,646	6,722	6,088	5,137	5,366
Ac. Malico g/L	0,538	1,123	0,984	1,316	0,968	1,222	1,492
Ac. Citrico g/L	0,016	0,078	0,032	0,122	0,072	0,050	0,066
Antociani Totali mg/L pH 1 Acini	1463	1336	1059	1067	825	1190	1051
Antociani Totali mg/L pH 3,2 Acini	902	741	715	566	445	676	661
Flavonoidi Totali mg/L pH 1 Acini	6491	4891	5454	4387	4061	4802	4476
Flavonoidi Totali mg/L pH 3,2 Acini	5246	3527	4565	3290	2638	3527	3646
A280 nm Indice Polifenoli Totali Acini	113,2	84,6	104,4	71,6	66,0	80,2	86,4
EA%	38,3	44,6	32,5	47,0	46,1	43,2	37,1
MP%	52,2	47,5	58,9	52,6	59,6	49,4	54,1

Il controllo della maturazione ha permesso di evidenziare come il Freisa necessiti effettivamente di un progetto di vinificazione particolare per permettere il raggiungimento di un adeguato equilibrio. Sono in particolare l'elevata tenacità delle bucce e la difficoltà di maturazione dei vinaccioli a richiedere un adeguamento della tecnologia di vinificazione.

Tab. 2.5 – Principali caratteri analitici dei vini Superfreisa prima e dopo la rifermentazione – Vendemmia 2003

CAMPIONE	La Montagnetta 1° Svinatura	La Montagnetta 2° Svinatura	Cascina Gilli 1° Svinatura	Cascina Gilli 2° Svinatura	Pianfiorito 1° Svinatura	Pianfiorito 2° Svinatura
Alcol %	12.12	12.37	10.12	14.02	13.06	13.49
Zuccheri %	2.12	1.98	6.66	0.56	0.67	0.32
Alcol Complessivo %	13.39	13.56	14.11	14.36	13.46	13.68
Estr. Secco Netto g/L	26.9	26.2	32.9	30.6	29.8	27.3
Ac. Totale g/L	7.42	7.35	7.05	6.38	6.68	4.91
pH	3.31	3.34	3.67	3.71	3.54	3.73
Ac. Volatile g/L	0.25	0.25	0.35	0.40	0.35	0.57
Antociani Tot. mg/L	309	401	457	361	360	251
Flavonoidi Tot mg/L	1761	2075	3097	2890	3127	2801
Polifenoli Tot. g/L	2.46	2.90	4.34	4.05	4.38	3.92
A420	0.290	0.321	0.599	0.565	0.380	0.389
A520	0.533	0.613	0.929	0.761	0.668	0.502
A620	0.059	0.065	0.206	0.188	0.122	0.152
Intensità Colorante	0.882	0.999	1.734	1.514	1.170	1.043
Tonalità Colorante	0.544	0.524	0.645	0.742	0.569	0.775
Indice Proantocian.	2988	3325	5045	6612	4929	4787

Sono proprio questi primi dati ottenuti grazie al presente progetto a confermare come sia valida l'intuizione di sottoporre il mosto vino ad una rifermentazione atta a prolungare il periodo di attività dei lieviti ed a favorire la complessazione della componente polifenolica. I vini ottenuti mostrano in effetti dei valori analitici che evidenziano ciò che l'esame organolettico ha permesso di cogliere. I vini presentano un colore più intenso, anche se meno vivace, hanno completato più facilmente la fermentazione malolattica e registrano un ammorbidimento dei tratti gustativi assai apprezzabile.