

I vitigni bianchi della zona del Ramie

Nelle tradizionali vigne plurivarietalì della zona del Ramie troviamo da sempre la presenza diffusa di vitigni a bacca bianca. Pochi esemplari di questi vitigni venivano piantati in ogni vigneto, soprattutto per il consumo come uva da tavola, magari direttamente in vigna per alleviare le fatiche delle ultime potature di pre-vendemmia dei vitigni rossi, o per "sperimentare" la produzione di vino bianco su piccola scala. Così antichi vitigni autoctoni come il Preveiral, il Blanchet, il Bian Ver, la Malvasia Bianca, hanno resistito in queste vigne fino ai giorni nostri, contribuendo ad arricchire la biodiversità viticola locale e sono recentemente oggetto di un importante recupero. Dalla scrupolosa selezione di queste uve nasce un vino bianco dalle peculiari qualità organolettiche, esaltate dalle caratteristiche pedoclimatiche di questo ambiente montano.

I VITIGNI BIANCHI AUTOCTONI



PREVEIRAL

Vitigno vigoroso con produttività elevata e costante. È molto rustico e particolarmente resistente al freddo, per questo legato alle difficili condizioni della viticoltura montana. Il vino che se ne ottiene è caratterizzato da una pronunciata acidità fissa: quando l'uva è matura il profumo del vino denota una certa finezza e tipicità, con note di mela verde e agrumi.



BIAN VER (O BIANC VERT)

Tipico vitigno alpino, poco produttivo (grappolo ed acini di piccole dimensioni). Deve il suo nome alla colorazione degli acini, che rimane verdastra, al più con riflessi giallognoli, anche a completa maturazione. Le uve presentano una straordinaria ricchezza in zuccheri ed un'acidità molto elevata, esaltata dall'ambiente montano.



BLANCHET

Già citato in epoca prefillosserica per la sua coltura nelle Valli Chisone e Germanasca. È un vitigno dal medio vigore con buona produzione, anche se tende ad alternare. L'uva, sana e di bell'aspetto matura precocemente ed ha un'acidità non elevata che lo rende idoneo ad essere miscelato con altri vitigni autoctoni dall'acidità più pronunciata.



MALVASIA BIANCA (MALVASIA MOSCATA)

Vitigno aromatico, di grande importanza storica per il Piemonte (le prime citazioni sono dell'inizio del 1600), e un tempo alquanto diffuso prima che i viticoltori, a partire dalla seconda metà dell'Ottocento, vi preferissero il Moscato bianco per via della minore suscettibilità all'oidio. Rispetto a questo vitigno, la Malvasia bianca è più vigorosa e più produttiva e ha il vantaggio di aver grappoli meno predisposti agli attacchi di muffa grigia e al marciume. Le uve di Malvasia bianca danno un vino alquanto originale, in cui compaiono note olfattive floreali, fruttate e vegetali e di buona persistenza.

