

CARTELLA STAMPA



Un'associazione che cresce - dagli 11 produttori del 2023 ai 17 riuniti quest'anno - così come cresce l'impegno su diversi eventi di grande levatura. E una celebrazione importante: il trentennale della DOC.

L'anno 2025 segna infatti una ricorrenza fondamentale per il Verduno Pelaverga DOC, che celebra il trentesimo anniversario del riconoscimento della denominazione: un traguardo che testimonia il successo di un vino unico, espressione autentica del territorio e della passione dei produttori.

L'associazione **Verduno è Uno** ha pianificato un ricco calendario di eventi per rendere omaggio a questo importante anniversario, coinvolgendo pubblici diversi, sia in Italia che all'estero.

Il lavoro di **Verduno è Uno** sul Verduno Pelaverga DOC e sulla promozione del territorio prosegue senza sosta anche in questo 2025, come spiega il presidente **Diego Morra**: *“L'intento collettivo è di lavorare congiuntamente per salvaguardare e custodire l'unicità di questo vino e di questo e territorio, anche a fronte delle sfide che ci pone il cambiamento climatico, adattando anzitutto al meglio il lavoro in vigna per poter garantire sempre un'uva di alta qualità; valorizzare le specificità del vitigno Pelaverga Piccolo, della denominazione e del territorio che ne è patria elettiva, proponendo il vino, raccontandolo, presentandolo ai consumatori locali e internazionali; porre l'attenzione sul grande potenziale del Verduno Pelaverga DOC in termini di abbinamenti gastronomici, così come la sua innegabile versatilità che lo rende interessante per culture e tradizioni culinarie assai differenti; farsi ambasciatori di un territorio, e non solo di un prodotto, intendendo per territorio il suo bagaglio storico, culturale, artistico, naturalistico, rafforzandone e incoraggiandone la vocazione turistica, d'intesa con le Istituzioni deputate; accogliere e fare squadra con i nuovi colleghi che, sempre più, si stanno affacciando alla denominazione, con curiosità e interesse, cooperando e portando in modo coeso la voce degli associati a farsi sentire e a far parlare di sé nei contesti opportuni, locali e internazionali. Verduno è Uno, il nome della nostra associazione, non è infatti casuale, ma ribadisce proprio ambedue i concetti chiave che muovono il nostro operato: l'unicità di questa denominazione e il suo radicamento territoriale a Verduno, ma altresì la coesione, la determinazione e l'unità di gruppo crescente di produttori locali che – da ormai 30 anni - porta avanti a testa alta il valore di questa denominazione”.*

VERDUNO, RODDI, LA MORRA

Verduno, “sentinella delle Langhe”: il paese emerge compatto da un'onda di vigne e boschi, arroccato a 381 metri slm, con il campanile che svetta sul crinale della collina. È un luogo magico e silenzioso, conta poco meno di 600 abitanti. Dal Belvedere, immerso tra tigli e ippocastani, lo sguardo si perde nella tessitura dei vigneti e, sullo sfondo, l'arco delle Alpi incornicia e marca il confine di questo paesaggio da cartolina. Il comprensorio di Verduno rappresenta un interessante microcosmo culturale ed enologico: qui, produttori di lunga tradizione e giovani imprenditori stanno affermando, da ormai diversi anni, una crescita collettiva delle produzioni, con un significativo incremento della qualità diffusa, del numero degli interpreti, delle etichette proposte, degli investimenti sul territorio. Feudo del nebbiolo e di diverse espressioni di Barolo, tra cui un contemporaneo ed elegante Barolo dalla Menzione (MGA) Monvigliero, a Verduno si lavora di pari passo per rafforzare ed esaltare il legame storico con il vino da uva pelaverga piccolo, una delle varietà autoctone salvate dall'estinzione nel secondo dopoguerra, in grado di racchiudere e raccontare i caratteri della zona.

Roddi, incantevole borgo nel cuore delle Langhe, è una destinazione imperdibile per gli amanti della storia, della cultura e dell'enogastronomia piemontese. Dominato dall'imponente Castello medievale, il comune offre panorami mozzafiato sulle colline circostanti e sui vigneti.

Passeggiare per le vie di Roddi è un viaggio nel tempo: case in pietra, antiche chiese e caratteristici vicoli raccontano storie secolari. Gli appassionati di cucina troveranno il luogo ideale per gustare i piatti tipici della tradizione, accompagnati dai vini locali, in ristoranti e osterie accoglienti.

Roddi è anche un ottimo punto di partenza per esplorare i sentieri delle Langhe, ideali per trekking e cicloturismo, immersi in paesaggi che cambiano colore con le stagioni.

La Morra, pittoresco borgo delle Langhe, è una meta ideale per chi ama immergersi nella bellezza paesaggistica e nelle tradizioni enogastronomiche del Piemonte. Conosciuto come la “Terrazza delle Langhe” per i suoi spettacolari punti panoramici, offre vedute indimenticabili sui vigneti e sulle colline circostanti, famosi per la produzione del Barolo Docg e di altri rinomati vini.

Il centro storico di La Morra è un gioiello di architettura e storia, con le sue stradine acciottolate, le antiche chiese e le case in pietra che narrano secoli di tradizioni. Tra i suoi luoghi più iconici, la Torre Campanaria offre una vista impareggiabile sulla regione.

La Morra è un paradiso per gli amanti della buona tavola. I ristoranti e le trattorie del borgo propongono piatti tipici della cucina piemontese, da abbinare naturalmente al Verduno Pelaverga DOC e agli altri vini del territorio.

Gli appassionati di natura e sport troveranno in La Morra un ottimo punto di partenza per escursioni e percorsi in bicicletta, alla scoperta di paesaggi incantevoli e di un ambiente naturale di rara bellezza. Eventi e manifestazioni, che celebrano il vino, la cultura e le tradizioni locali, animano il borgo durante tutto l'anno.

IL VITIGNO

L'origine del nome *pelaverga* si legherebbe secondo alcune fonti al latino *pellis virga*, e farebbe riferimento a una particolare tecnica adottata per favorire la maturazione delle uve, che consisteva nella parziale pelatura dei ramoscelli della vite.

Come *pelaverga* si conoscono in Piemonte due diversi vitigni autoctoni dalle caratteristiche genetiche e morfologiche autonome, coltivati in due zone distinte: per uno si utilizza l'aggettivo "grosso" e per l'altro "piccolo", a sottolineare la differenza principale che sta nelle dimensioni dell'acino.

Il ***pelaverga grosso*** è originario delle zone pedemontane del Saluzzese, in provincia di Cuneo; nel Torinese è detto Cari, da Chieri, l'altro storico bacino di allevamento.

La tradizione lega l'introduzione e la diffusione in Langa del ***pelaverga piccolo*** all'opera del beato Sebastiano Valfrè nel Settecento, che lo avrebbe portato dal Saluzzese nella natia Verduno: gli studi (Mannini et al. 1991) dimostrano in realtà l'estraneità del *pelaverga piccolo* rispetto al *pelaverga grosso*: il *pelaverga piccolo* ha caratteristiche ampelografiche, agronomiche ed enologiche proprie, tanto da farne una cultivar a sé stante.

È un vitigno adattabile e versatile, di grande vigore. Per via del germogliamento tardivo ha una buona protezione dalle gelate primaverili; la produttività è elevata e costante. È allevato per lo più a contropalliera. Si caratterizza per grappoli di dimensioni medio-grandi, di forma conica o piramidale allungata, alati e compatti. L'acino è medio-piccolo, sferoidale o ellissoidale, con buccia di medio spessore con sfumature viollette e molto pruinoso. Censita come varietà medio-tardiva, normalmente l'epoca di raccolta si situava nella prima decade di ottobre, dopo il dolcetto. Attualmente la finestra vendemmiale si sta anticipando attorno alla seconda metà di settembre.

I due *pelaverga*, grosso e piccolo, sono stati ufficialmente registrati nel Catalogo nazionale delle varietà di vite tra il 1981 e il 1994.

IL VERDUNO PELAVERGA DOC

Approvato per la DOC con Decreto Ministeriale del 20/10/1995 (e successivamente aggiornato con le modifiche del 2007, 2011, 2014 e 2015), il disciplinare del **Verduno Pelaverga** (o Verduno) isola un



piccolo areale di produzione che include il territorio del comune di Verduno e una porzione sita nei comuni contigui di Roddi e La Morra.

Si prevede una sola tipologia, il rosso fermo-secco ottenuto da uve *pelaverga piccolo* per almeno l'85%. Al restante 15% possono contribuire altre varietà a bacca nere idonee alla coltivazione nella regione Piemonte, ma quasi tutti i vini in commercio sono da *pelaverga piccolo* in purezza. Non sono specificati nel disciplinare i tempi minimi di affinamento e il tipo di contenitore da utilizzare per la maturazione.

La superficie idonea a produrre Verduno Pelaverga supera di poco i 34 ettari: 27.8 nel comune di Verduno, 4,24 nel comune di Roddi d'Alba, 2 nel comune di La Morra storicamente sfruttati in buona percentuale.

Tre vendemmie a confronto

Nella vendemmia 2021 sono stati rivendicati a DOC Verduno Pelaverga 1.569 ettolitri, dichiarati da 33 viticoltori, 18 vinificatori e 19 imbottiglieri, corrispondenti a una produzione complessiva di 178.013 bottiglie certificate.

Nella vendemmia 2022 sono stati rivendicati a DOC Verduno Pelaverga 1.756 ettolitri, dichiarati da 35 viticoltori, 19 vinificatori e 19 imbottiglieri, corrispondenti a una produzione complessiva di 204.875 bottiglie certificate.

Nella vendemmia 2023 sono stati rivendicati a DOC Verduno Pelaverga 1.840 ettolitri, dichiarati da 34 viticoltori, 20 vinificatori e 20 imbottiglieri, corrispondenti a una produzione complessiva di 245.475 bottiglie certificate da 34 ettari di vigneto.

(dati Valoritalia).

L'ASSOCIAZIONE

Tra le due guerre mondiali e nel dopoguerra l'azienda Comm. G.B. Burlotto aveva mantenuto attiva l'antica tradizione di vinificare il pelaverga piccolo in purezza. Negli anni Cinquanta e Sessanta, la produzione era divenuta esigua e difficilmente superava le 1000 bottiglie all'anno. Era frutto della vendemmia separata delle piante di pelaverga piccolo ancora presenti nei vigneti di Nebbiolo, Barbera e Dolcetto di proprietà dell'azienda e di alcuni viticoltori del paese.

Nel 1972, su iniziativa del Castello di Verduno, si impiantarono nuovi vigneti interamente a pelaverga piccolo: la strada fu seguita via via da altri produttori.

Questo passaggio rappresenta il nucleo storico per l'avvio del progetto dell'associazione dei produttori di Verduno, che si costituirà ufficialmente nel 2000, ma operava in via informale dagli anni Ottanta. Le aziende fondatrici furono sei: oltre al Castello di Verduno, Fratelli Alessandria,



Commendator G.B. Burlotto, Gian Carlo Burlotto – Cantina Massara, Bel Colle, Vinandolo di Antonio Brero.

Il progetto fu condiviso da tecnici e vinificatori. Le istituzioni sposarono la causa, a partire dal Comune di Verduno che mise a disposizione un terreno di proprietà nel cru Monvigliero per la creazione di una vigna sperimentale. Furono coinvolte nelle attività di ricerca le Facoltà di Agraria e gli Istituti di Coltivazioni Arboree delle Università di Torino e Milano, l'Istituto Sperimentale per la viticoltura di Asti, il Seminario Permanente di Luigi Veronelli.

Grazie al lavoro di squadra, si arrivò alla valorizzazione del vitigno fino **all'istituzione della Doc Verduno Pelaverga nel 1995**, un anno dopo l'iscrizione al Registro Nazionale delle Varietà di Vite (codice 330).

La prima bottiglia vestita con la "fascetta" è frutto del lavoro di tutti, anziché di una singola azienda: una versione istituzionale, con etichetta realizzata *ad hoc* dall'artista svizzero Henri Spaeti.

L'associazione conta oggi 17 soci, mentre le cantine che producono Verduno Pelaverga sono 19, per un totale di circa 250mila bottiglie dalla vendemmia 2023, quasi tutte reperibili intorno ai 15-20 euro a scaffale in Italia.

PROFILO DEL VINO

Il vino ottenuto da *pelaverga piccolo* ha colore tenue di un bel rubino con toni violacei e un corredo aromatico identitario, dalla grande riconoscibilità per l'apporto speziato in particolare. **Il descrittore più ricorrente è infatti il pepe (bianco e verde)**, ma i riferimenti possono spaziare dal curry al coriandolo. Uno studio del 2021 del ricercatore Maurizio Petrozziello evidenzia: "Questo vino è caratterizzato da un colore chiaro e da un aroma speziato unico e intenso. **L'analisi di questo vino ha rilevato una concentrazione significativa di rotundone** (circa 40 ng L⁻¹), che è noto per conferire una nota di pepe distintiva e ha una soglia olfattiva molto bassa (16 ng L⁻¹ nel vino). Le concentrazioni misurate, ben al di sopra della soglia di percezione, potrebbero collegare direttamente il rotundone alle note speziate evidenziate dall'analisi sensoriale dei vini Pelaverga" (*This wine is characterized by a light colour and a unique, intense spicy aroma. The analysis of this wine detected a significant concentration of rotundone (approximately 40 ng L⁻¹), which is known to impart a distinctive pepper note and has a very low olfactory threshold (16 ng L⁻¹ in wine). The measured concentrations, well above the perception threshold, could link rotundone directly to the spicy notes highlighted by the sensorial analysis of Pelaverga wines).*

Al gusto i vini si presentano con acidità contenuta e tannino lieve, equilibrati e snelli, di struttura medio leggera di buon tenore alcolico.

Hanno una spiccata vocazione gastronomica: a seconda delle temperature di servizio, si sposa a merende *sinoire* e antipasti di vitello tonnato o carne cruda ma anche a primi della tradizione



piemontese come tajarin e agnolotti del plin o secondi importanti come finanziere e bolliti misti. Da provare con preparazioni base di pesce con pomodoro come cacciucco o calamari ripieni.

Verduno, gennaio 2025

Ufficio Stampa iShock.it

Marianna Natale, Fiammetta Mussio – + 39 338 981 981 8