

CENTRO DI ASSISTENZA TECNICO VITICOLA
ED ENOLOGICA DELLA VALLESCUROPASSO

REGIONE LOMBARDIA
ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA

ATTI DEL CONVEGNO
“IL PINOT NERO”

BRONI - 1° FEBBRAIO 1992

IL PINOT NERO IN OLTREPÒ PAVESE: DIFFUSIONE ED ASPETTI ECONOMICI

A.VERCESI, L. GATTI
Cattedra di Viticoltura Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza

1. INTRODUZIONE

1.1 L'OLTREPÒ PAVESE

L'Oltrepò Pavese riveste un territorio di circa 1100 Km². ed è situato nell'Italia nord occidentale sul versante settentrionale della Catena Appenninica. Compreso nella provincia di Pavia, costituisce la "punta" più meridionale della regione Lombardia; confina ad ovest con il Piemonte, ad est con l' Emilia Romagna e si spinge a sud a toccare la Liguria. L'intera superficie è ripartita in tre aree abbastanza omogenee di pianura, collina e montagna che si susseguono dal fiume Po (nord) fino alle Montagne Appenniniche (sud).

L'altitudine varia da 110 m.s.l.m ad oltre 1700 metri sulle montagne più elevate. La zona in cui la vite viene coltivata in coltura specializzata risulta compresa tra 120 e 500 m.s.l.m. . La popolazione è più numerosa nella fascia collinare (alcune centinaia di abitanti per Km²). Meno abitata è la pianura, mentre la concentrazione di abitanti nelle zone montane è decisamente inferiore (da poche decine di abitanti per Km². ad un centinaio) (ROSA, 1988) . Nell'Oltrepò collinare, la viticoltura rappresenta, dal punto di vista economico e socio-culturale, la più importante attività.

La popolazione attiva che lavora nel settore ha subito, in questi ultimi decenni, una consistente flessione. L'età media del viticoltore risulta avanzata (anche 55-60 anni) e con l'incedere del tempo si determina un crescente abbandono dei terreni più impervi.

La storia della viticoltura della zona annovera ormai migliaia di anni; ritrovamenti fossili testimoniano che il vegetale ha preceduto l'uomo sulle colline oltrepadane. In un primo tempo il frutto veniva consumato unicamente fresco e solo nel millennio precedente la nascita di Cristo fu utilizzato per la produzione enologica.

Si pensa, sulla base delle citazioni fatte a riguardo da Polibio, Strabone e Tito Livio, che già le popolazioni liguri (che abitavano anche in epoca preistorica i territori che da Marsiglia giungono fino a Piacenza) operassero la vinificazione delle uve (SCHICK, 1955; DALMASSO, 1931) . La viticoltura, sotto l'influenza delle colonie greche di Spina (sulla foce del Po con la quale sono documentati scambi commerciali), Marsiglia e gli insediamenti greci dell'attuale regione Liguria, si caratterizzò per utilizzare sistemi di allevamento bassi adattati su sostegni "morti" (canne o pali), diversificandosi dalla tradizione etrusco-italica che allevava viti di grande espansione su tutori vivi (alberi) (SERENI, 1964). L'Oltrepò Pavese, importante zona di produzione vitienologica della Gallia Cisalpina (Italia settentrionale), dalla quale partirono le invasioni condotte dai Romani nell'Europa nord-occidentale, conobbe periodi bui nel corso delle invasioni barbariche che si susseguirono dopo la caduta dell'Impero Romano. In quegli anni fu importante l'opera di salvaguardia anche della tradizione viticola, oltre che della cultura, operata dalle strutture ecclesiastiche (monasteri) presenti sul territorio. Nel 1500 la coltivazione della vite si estendeva su una superficie di circa 3000 ettari e nel 1800, terminate le vicissitudini belliche che avevano contraddistinto

la zona, spesso per altro oggetto di dispute di confine, si estese in coltura prettamente specializzata coprendo circa 15000 ettari del territorio collinare. La configurazione aziendale che caratterizza oggi l'Oltrepò Pavese, fa riferimento a quasi 16000 aziende per 65000 ha di superficie agricola (91 comuni); 8900 aziende sono collocate nei 42 comuni che possono fregiarsi della DOC. La superficie agraria utilizzata nei comuni DOC, è circa 19000 ha, dei quali ne risultano vitati circa il 75% e circa il 94% delle aziende posseggono la vite (ROSA, 1988).

La produzione complessiva di vino si aggira intorno a 900 000 hl di cui il 41% è DOC. L'ambiente pedo-climatico è caratterizzato da un clima per lo più continentale, non risentendo molto dell'effetto mitigante del mar Tirreno separato dalla zona dalla catena montuosa degli Appennini. Elevato lo sbalzo termico annuale (+35,+40 gradi in estate e -12,-20 in inverno) con precipitazioni prossime ai 700 - 800 mm annui, maggiormente concentrate in primavera ed autunno. Le estati decorrono siccitose e discrete sono le neviccate invernali (FREGONI, 1979). L'orografia del territorio vitato è definita da quattro valli principali, con decorso approssimativamente nord-sud che presentano numerosissime piccole "insenature" minori, tali da creare un elevatissimo numero di microambienti (con pendenze anche elevate) dalla differente vocazione viticola. Questo fa supporre esista la possibilità di individuare zone per la produzione di "cru". I terreni (per la maggior parte di origine miocenica ed eocenica), sono principalmente contraddistinti da elevate presenze di argilla e frequentemente buone o elevate sono le dotazioni calcaree. Notevole è comunque la variabilità tra le diverse aree considerate. I vitigni utilizzati per la produzione dei vini rossi, maggiormente concentrati nelle colline meno elevate o comunque più prossime alla Pianura Padana, sono il Barbera (di origine piemontese), la Croatina e l' Uva Rara (considerabili autoctone); alcune aziende oggi inseriscono, in percentuali minori (5-10%), anche il Pinot nero.

Per la produzione di vini bianchi vengono impiegati i vitigni Pinot nero, Riesling, Pinot grigio, Pinot bianco e Chardonnay (in ordine decrescente). I portinnesti più rappresentati sono, il 420 A ed il Kober 5BB anche se nell'ultimo decennio hanno avuto una certa diffusione altri genotipi tra cui l'SO4 ed il 1103 P. Le tecniche colturali più frequenti prevedono la forma di allevamento a Guyot con due capi a frutto e sesti d'impianto di 2.5 metri tra le file e 2 metri sulla fila. Una certa diffusione, solo in alcune zone è avvenuta per le forme di allevamento tipo Casarsa e GDC e per il Guyot c'è la tendenza all'aumento della densità d'impianto. Nella gestione del terreno, la tecnica più adottata è la lavorazione con zappatrice e vangatrice (2 - 4 lavorazioni annue); poco diffusi anche se le condizioni pedoclimatiche lo consiglierebbero sono il diserbo, quasi mai totale e l'inerbimento (ZAMBONI, 1988). I trattamenti antiparassitari si concentrano soprattutto sulle crittogame classiche: peronospora, oidio, botrytis (quest'ultima non sempre pericolosa date le condizioni climatiche).

Poco diffuso è l'intervento di difesa nei confronti dei fitofagi. Anche le disinfestazioni del suolo non vengono di norma effettuate. Una espansione preoccupante hanno avuto il mal dell'esca e le malattie del legno in genere. Su 3500 ha circa i trattamenti contro le crittogame sono condotti attraverso l'uso degli elicotteri, gestiti in maniera associata da nove eliconsorzi presenti sul territorio da più di vent'anni (VERCESI, 1987).

Nella storia dell'enologia dell'Oltrepò Pavese si può annoverare un'importante citazione del geografo greco Strabone, vissuto in epoca prossima alla nascita di Cristo, ove si indica la presenza di grandi botti nella vinificazione dei vini locali. Forse l'Oltrepò fu la prima zona italiana ed europea ad impiegare il legno e non la terracotta nel processo enologico. La tecnologia di cantina oggi presente è piuttosto avanzata e tra le ultime novità riguardanti

i vini prodotti vanno ricordati i vini "novelli" ottenuti da uve dell'anno mediante macerazione carbonica ed i primi rossi invecchiati in "barrique". Complessivamente a fronte di una produzione generalmente di qualità più che accettabile fanno spicco alcuni vini bianchi e spumanti, soprattutto, ed alcuni vini rossi di elevato livello qualitativo.

La commercializzazione del vino dell'Oltrepò pavese era nei secoli scorsi ed è tuttora rivolta al mercato di Milano che è uno dei più grossi mercati del vino nel mondo. Molto diffusa è la figura del piccolo commerciante che propone direttamente il proprio prodotto in damigiana o in bottiglie direttamente al consumatore, a fianco di medie e medio-grandi strutture di commercializzazione (MAFFI, 1988). Il 50% circa delle uve prodotte è assorbito dalle Cantine Sociali (cooperative) che, sorte agli inizi del secolo, hanno avuto negli anni '80 un ruolo determinante al fine del miglioramento qualitativo dei prodotti, a fronte della richiesta di imbottigliare sempre maggiori quantità di buona qualità, della necessità di migliorare il modo di porsi sul mercato (con una corretta esecuzione della politica di "marketing"), e della progressiva scomparsa degli "aiuti" provenienti dal settore pubblico, ma che probabilmente dovranno subire radicali mutamenti nei prossimi anni. Nel contesto complessivo comunque, non mancano alcuni esempi di positivo ed eccellente significato.

1.2 IL PINOT NERO.

I Pinot (nero, bianco, verde ecc.) sono vitigni ritenuti derivati geneticamente dal Pinot nero. Alcune loro caratteristiche (foglie arrotondate) e comportamenti (facilità di subire mutazioni), li fanno ritenere di probabile derivazione arcaica diretta. Alcuni grandi ampelografi dell'epoca romana (Catone il Censore, Lucio Giunio Moderato Columella, Celsio), riportano notizie circa uve e vini dalle caratteristiche molto simili a quelle degli attuali Pinot (DALMASSO, 1931; CALZECCHI, 1948). Probabilmente i progenitori di tali vitigni erano già presenti prima che la vite venisse coltivata nella Borgogna e nella Marna (GALTIER, 1951) e colà furono portati durante le invasioni romane iniziate nel I° secolo a.C., date le ben note caratteristiche di carattere agricolo e viticolo tipiche dell'occupazione territoriale operata dai coloni di Roma. Patria di origine dei moderni Pinot coltivati in tutto il mondo è l'attuale Borgogna francese.

Nelle zone della Borgogna e della Champagne il Pinot nero, ha raggiunto i massimi traguardi enologici. Si può ritenere che, con ogni probabilità, il Pinot nero francese sia giunto in Oltrepò Pavese, come pure nell'Arco Appenninico settentrionale vitato, intorno alla metà del 19° secolo (VALENTI, 1988) e la sua presenza sia andata sempre più intensificandosi, principalmente in Oltrepò Pavese, soprattutto nell'ultimo ventennio. Le prime spumantizzazioni oltrepadane risalgono al 1870 (MAFFI, 1980).

Notevoli sono le diversificazioni delle caratteristiche morfologiche in relazione al biotipo o clone considerato. Il Pinot nero, dalla infiorescenza cilindro-conica piccola, presenta una foglia media per lo più trilobata (risultano infatti assenti o scarsamente presenti i seni laterali inferiori) con margine dai denti poco pronunciati mucronati a base larga, che si congiunge nel lobo terminale ad angolo retto. Il seno peziolare è a V o ad U. Il grappolo è piccolo o medio-grosso (notevole la diversificazione tra certi genotipi francesi e svizzeri-tedeschi, quest'ultimi più grandi). L'acino è di dimensioni medie, sferoideo leggermente ovale di colore blu-nero. Di germogliamento e fioritura media, invaia abbastanza precocemente giungendo a maturazione in seconda epoca: inizio, metà settembre. Fruttifica sui germogli prossimali al legno vecchio (primo, secondo nodo) e presenta una buona od elevata vigoria.

Il vitigno-popolazione Pinot nero può essere considerato a "duplice attitudine" poichè esistono biotipi idonei a produrre vini bianchi e spumanti di grande corpo, stabilità e profumo (è il vitigno principe della spumantizzazione di qualità), come pure vini rossi piuttosto alcoolici dal sapore armonico e gradevole, molto adatti all'invecchiamento in legno (soprattutto piccole botti). Forse si può dire che i più grandi vini rossi e spumanti del mondo si ottengono anche con tale vitigno. Per le sue caratteristiche peculiari può inoltre considerarsi miglioratore di quei vini basati su diverse piattaforme ampelografiche.

2. SCOPO DELLA RICERCA

Lo scopo degli studi condotti è quello di migliorare le conoscenze circa gli aspetti del mercato del Pinot nero dell'Oltrepò Pavese. Dall'analisi di questa realtà ci si è posti l'obiettivo di confrontare i diversi comportamenti delle aziende a proposito di scelta del tipo di prodotto da porre in vendita. L'azienda vitivinicola ha infatti la possibilità di scegliere quale prodotto adottare come obiettivo produttivo partendo dall'uva, per giungere fino alla preziosa bottiglia di vino invecchiato o lavorato in varie forme. Tra questi due limiti esiste una gamma abbastanza ampia di possibilità intermedie. Una variabile importante che interviene nel giudicare i singoli passaggi da una posizione a quella successiva è il valore aggiunto.

La definizione economica di questo parametro oggi preso molto in considerazione anche da meccanismi finanziari, tributari e sociali, dice che per un bene che possiede in sé un valore, che può essere relativo al suo mercato o alla sua utilità o alla quantità di lavoro ed energie impiegate per ottenerlo, in base al tipo di orientamento economico preso in considerazione ed alla categoria cui quel bene appartiene, è possibile aumentare, crescere o meglio aggiungere valore con qualche artificio che può essere di natura tecnologico-produttiva, confezionistica e commerciale-distributiva. La ricerca quindi, cercando di individuare i prodotti con valori aggiunti intermedi, originati tutti principalmente dell'uva Pinot nero, li ha posti successivamente a confronto per verificare la possibilità di individuare un'eventuale punto di ottimo cui giungere nella catena dei vari passaggi.

3. MATERIALI E METODI

Sono state prese in considerazione una serie di aziende scelte all'interno di quelle più rappresentative per la lavorazione di uve Pinot dell'Oltrepò Pavese. Alcune di queste rientrano tra le aziende private che lavorano uve di propria produzione o acquistate ed altre rappresentano le strutture associate che operano come cooperative. Nell'arco dell'annata 1989 è stato sottoposto, direttamente ai responsabili dei settori tecnico-amministrativi delle diverse aziende prescelte, un questionario articolato in 28 punti, ripartiti in diversi prospetti, dalla compilazione dei quali si ottenevano informazioni che riguardano le strutture enologiche e le superfici vitate in dotazione all'azienda, la quantificazione e la qualificazione degli acquisti e delle vendite delle uve Pinot, come pure dei vini ottenuti dalle stesse. Sono state controllate anche una serie di aziende tipo ritenute rappresentative della realtà più specificatamente viticola, in generale e più precisamente riguardante gli spumanti, allo scopo di meglio quantificare la diffusione della varietà oggetto di studio e la sua presenza relativa rispetto agli altri vitigni coltivati in Oltrepò Pavese. Il questionario ha tracciato una panoramica dell'azienda e delle diverse strategie di prodotto intraprese. L'eventuale riservatezza delle notizie richieste, ha consigliato la via dell'anonimato. Sono state, attraverso tale metodologia, acquisite informazioni relative alle annate vitivinicole '87, '88.

4. RISULTATI E DISCUSSIONE

L'idea iniziale della ricerca faceva riferimento in particolare al Pinot nero, ma ci si è resi conto che parlando di spumante, era molto difficile occuparsi di un solo costituente quale il Pinot nero. Si è quindi cercato di stimare la sua incidenza percentuale valutando il peso economico dei vari stadi di lavorazione insieme a Pinot bianco, Pinot grigio e Chardonnay. Altra considerazione ha riguardato la riservatezza di alcuni dati circa l'incidenza dei costi delle varie fasi di trasformazione. Probabilmente, nei casi indagati non esisteva sempre una completa valutazione ed analisi dei costi di produzione riferiti al singolo prodotto ed alla singola lavorazione.

4.1 STIMA DELLA ESTENSIONE DELLA SUPERFICIE INVESTITA A PINOT NERO ED ESAME DELLE TENDENZE.

A riguardo della distribuzione del Pinot nero nel mondo, non vi sono studi esaustivi circa l'argomento, di recente pubblicazione, possiamo però evincere delle indicazioni di massima sulla consistenza del patrimonio del Pinot nero nelle diverse aree mondiali da alcune pubblicazioni o resoconti riportati da diversi autori (GALET, 1985; HILLEBRAND et coll., 1984; BOURSIQUOT, 1988).

Dei 36.000 Ha (circa), che si possono stimare investiti dalla coltivazione del Pinot nero nel mondo (tab. 1), circa il 60% si trova in Francia e risulta concentrato, nella sua quasi totalità, nelle zone viticole della Borgogna e dalla Champagne. Poco meno della metà del Pinot nero francese si estende sulle colline della Champagne e viene utilizzato per produrre vini spumanti bianchi, la restante parte è in Borgogna, ove sono rappresentati biotipi a grappolo soprattutto piccolo o medio-piccolo, per la produzione di vini rossi destinati all'invecchiamento ed all'affinamento in botti piccole (barriques).

Alla Francia seguono l'Italia e la Germania con circa, rispettivamente, 4000 e 3900 ha vitati a Pinot nero; seguono ancora la Svizzera e la California con 3000 Ha circa. Secondo Galet inoltre, il Pinot nero risulterebbe presente, anche se in misura poco consistente, nelle seguenti nazioni o regioni mondiali: Argentina, Cile, Uruguay, Austria, Cecoslovacchia, Ungheria, Bulgaria, Romania, Jugoslavia, Azerbaijan e Georgia (Tab. 1).

Prendendo in considerazione quanto riportato da diversi autori circa l'estensione del Pinot nero in Italia ci sembra di poter riferire che la maggior parte della superficie investita con tale vitigno risiede in Oltrepò Pavese (Lombardia), ove risultano iscritti all'albo dei vigneti D.O.C. per il vino Pinot nero, più di 2500 Ha (2580 Ha nel 1988) (tab. 2, 3.); le altre zone interessate sono: Veneto, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia, Piemonte ed Emilia Romagna.

Essendo nota la possibilità concessa dal disciplinare che prevede l'unione del Pinot nero e del Pinot grigio, soprattutto, per l'ottenimento del vino sia Pinot nero che Pinot grigio D.O.C. sono state considerate circa 30 aziende di riferimento dislocate sul territorio, dove si è controllata l'effettiva presenza delle due varietà. Poichè mediamente risultava una superficie coltivata a Pinot grigio e Pinot bianco non superiore al 15% ed al 5% rispettivamente, (sul totale della zona interessata dai Pinot), è stata prodotta, una stima del numero di ha coperti da ognuno dei tre vitigni. Anche attenendosi a tali percentuali di riferimento, va fatto rilevare che in alcune zone i due vitigni meno diffusi, P. grigio e P. bianco, non raggiungevano congiuntamente, il 6-7% del totale dei Pinot.

Sui 2700 Ha, circa, iscritti nel 1988 (tutti i Pinot), il Pinot nero occuperebbe, quindi, circa 2200 Ha, mentre 406 e 136 risulterebbero stimati per il P. grigio ed il P. bianco, rispettiva-

mente (tab.4). Anche lo Chardonnay è apparso, al controllo generale, partecipare alla superficie vitata con proporzioni tali da motivarne una stima, che è risultata inferiore ai 300 ha, molti dei quali non ancora in piena produzione.

Questa varietà, presente da molto tempo nell'Oltrepò Pavese e per decenni confusa con il P. bianco, (date le note analogie ampelografiche), ha subito un certo incremento negli ultimi anni, dovuto alla programmazione del suo impiego nella spumantizzazione, poi frenato anche per la elevatissima sensibilità mostrata dalla varietà nei confronti della flavescenza dorata. Solo da pochi anni lo Chardonnay fa parte dei vitigni autorizzati dal disciplinare. Osservando la tab.3 si può notare che la superficie iscritta all'Albo per i Pinot si è triplicata dal 1977 al 1988. Nello stesso periodo la complessiva superficie iscritta si è quasi raddoppiata. Considerando le superfici stimate per i Pinot va però rammentato che una frazione apprezzabile delle stesse ospita viti giovani che non raggiungono ancora la piena produzione o addirittura non producono.

Si può perciò prudentemente ritenere che l'effettiva estensione pienamente produttiva sia per ora compresa, per il totale dei Pinot, tra 2300 e 2500 Ha con una produzione potenziale di circa 230000 - 250000 q.li di uva (nel 1989 erano a D.O.C. 138000 q.li di uve Pinot). In un prossimo futuro (pochi anni) è però probabile che, sia per l'entrata in piena produzione dei giovani impianti, sia per il raggiungimento della maturità di altri, come pure per il probabile impianto di nuovi vigneti con tali vitigni, le potenzialità produttive della zona, saranno superiori ai 300000 q.li di uve. Stante l'attuale tendenza che preferisce il Pinot nero agli altri vitigni del gruppo, l'uvaggio complessivo risulterà sempre più costituito dal Pinot nero.

4.2. SITUAZIONE RELATIVA ALLE ALTRE VARIETÀ.

La produzione complessiva denunciata (C.C.I.A.A.-Camera di Commercio, Industria, Agricoltura ed Artigianato) negli ultimi anni è risultata compresa tra 900.000 ed 1.000.000 di hl, circa, comprendendo i vini da tavola, i vini ad indicazione geografica ed i vini a Denominazione di Origine Controllata.

Considerando le produzioni medie riferite all'ultimo quadriennio delle aziende campione controllate, si è potuto osservare complessivamente, una produzione media per Ha pari a circa 80 Hl/Ha (115 q.li) per le uve rosse e circa 60/70 Hl/Ha (circa 100q.li) per quelle destinate alla produzione dei vini bianchi e spumanti.

Si stima, quindi, che esistano, coltivati in coltura specializzata, circa 14400 Ha, ripartiti in 9150 Ha (63.6%) destinati alla produzione di vini rossi e circa 5600 Ha (36.4%) destinati alla produzione di vini bianchi, sempre facendo riferimento alle denunce in proposito. Nell'ultimo ventennio, quindi, sono andati diffondendosi sempre più vitigni destinati alla produzione di vini bianchi e spumanti.

Fuori dalla zona D.O.C. è ragionevole ritenere che esistano alcune centinaia di Ha, coltivati in coltura specializzata, soprattutto nelle aree settentrionali pianeggianti, in corrispondenza dei centri di Barbiano, Broni, Stradella, Portalbera ed Arena Po.

L'utilizzo della Denominazione di Origine Controllata nella commercializzazione non è così diffusa e la percentuale di vino venduto come D.O.C. si attesta intorno al 40% circa. A tale proposito va però notato che l'adozione della Denominazione di Origine è andata incrementando in misura ragguardevole negli ultimi anni; nel 1983 solo il 25% del vino prodotto era così commercializzato.

La varietà più coltivata, relativamente più diffusa nelle aree vitate occidentali della zona, è ancora oggi il Barbera (33% della superficie). La sua presenza percentuale è risultata

confacersi alle disposizioni imposte dal disciplinare della Denominazione di Origine Oltrepò Pavese. La superficie interessata da tale vitigno si è comunque contratta notevolmente negli ultimi decenni, come del resto tutta quella investita da una viticoltura destinata alla produzione di vini rossi. Anche la Croatina risulta, infatti, meno diffusa, pur con una entità della contrazione meno accentuata, parimenti all'Uva rara (tab.4).

Oltre che del Pinot nero, visto prima, notevole è stato l'aumento della presenza del Riesling la cui estensione rappresenta circa il 13% dell'intera superficie interessata dalla viticoltura. In leggero aumento è risultato il Moscato, mentre sostanzialmente simile è la diffusione del Cortese. Se l'attuale tendenza a privilegiare negli impianti i vitigni destinati alla produzione di vini bianchi e spumanti permarrà, come le condizioni fanno supporre, con ogni probabilità intorno all'anno 2000, la produzione vitivinicola dell'Oltrepò Pavese sarà ripartita in parti quasi uguali tra vini rossi e vini bianchi. Va però notato che una certa viticoltura da "rosso" di elevata qualità, per la quale già si osservano le prime esperienze, probabilmente, assumerà una certa apprezzabile diffusione.

4.3. DIVERSE TIPOLOGIE DI TRASFORMAZIONE DELLE UVE PINOT E LORO DESTINAZIONE.

Considerando pari a circa 1400000 q.li la quantità di uva complessivamente prodotta annualmente nell'intero Oltrepò Pavese per il biennio considerato, le aziende campione prescelte ne rappresentano circa il 28% (tab.6). L'uva spumantizzabile era circa il 22-23% del totale del campione (tab.6).

Dalle stime prodotte al riguardo (par. 4.1) risultavano attribuibili a Pinot nero, Pinot bianco e Pinot grigio, circa 230 000 q.li/anno pari al 16.4% dell'intera produzione. Mediamente, comunque, non è stata condotta a vinificazione tutta l'uva acquisita, ma ne è stata venduta una parte, pari al 5-6% del totale delle uve spumantizzabili (tab.6).

Prendendo in considerazione gli hl di vino prodotti dalle uve spumantizzabili si è controllata la diversa utilizzazione svolta in relazione agli obiettivi di vendita perseguiti. Sono state considerate sei classi di utilizzo: ingrosso, damigiana, frizzante, fermo, charmat e classico. Nelle classi frizzante, fermo, charmat e classico venivano considerati quei quantitativi di vino imbottigliato e venduto come vino bianco più (frizzante) o meno (fermo) "vivace" e come spumante ottenuto per fermentazione in grandi contenitori (metodo Martinotti o Charmat) o in bottiglia (metodo Classico o Champagne) (tab.8).

Dall'ultima tabella considerata risulta che, nel biennio oggetto di studio, la vendita all'ingrosso è diminuita (dal 34.5% al 25.9% del totale) e maggiori quote di vino sono state vendute in bottiglia (59% nel 1987 contro il 67.5% del 1988).

Le quote di vino spumantizzate sono risultate maggiorate, dal primo al secondo anno, del 16% circa per gli Charmat e del 12% circa per gli spumanti metodo classico. La vendita di vino spumantizzabile in damigiana è apparsa pressochè costante e mediamente pari al 6.6%.

4.4 CONSIDERAZIONI ECONOMICHE RELATIVE ALLE DIVERSE DESTINAZIONI DI MERCATO SCELTE E VALORI AGGIUNTI.

Allo scopo di operare una stima della convenienza raggiungibile attraverso la scelta delle diverse possibilità di trasformazione attuabili nella produzione enologica, sono stati valutati i valori in lire delle diverse classi di prodotto da destinare alla vendita (ingrosso, damigiana ecc.) per hl di vino prodotto anche in relazione al valore dell'uva iniziale (tab.9). Possiamo rilevare che, mediamente nei due anni, il valore di un hl venduto all'ingrosso è

pari a 144400 e 1515374 se venduto come spumante classico. Va notato inoltre che, mentre l'aumento di prezzo, nella classe inferiore di valore, dal 1987 al 1988, è stata pari al 16.17% e per il "classico" è risultato dal 15.04%, per lo Charmat si è mostrato inferiore al 4.5%. Anche il prodotto imbottigliato "non spumante" ha subito aumenti prossimi al 5%. Controllando le progressioni percentuali e parziali dei vari aumenti di valore sintetizzati in tab. 10 e fig. 1., possiamo notare che, fatto pari a 1 il valore dell'hl di vino, rapportato alla resa di vinificazione delle uve, 1.36 è il valore del vino venduto all'ingrosso, di poco superiore è quello venduto in damigiana, mentre diventa più che doppio (4.05) il prodotto imbottigliato che passa a 6.04 se imbottigliato come Charmat ed a 13.3 se imbottigliato come spumante metodo classico (fig. 1.).

Valutando il valore aggiunto come percentuale di crescita rispetto al punto precedente si può notare che il più consistente "salto" lo si ottiene nel passaggio da vino sfuso (ingrosso e damigiana) all'imbottigliamento. L'altro incremento particolarmente cospicuo è il passaggio allo spumante classico.

In relazione a dette ultime considerazioni, i punti di ottimo individuabili possono essere diversi in funzione dei differenti costi dei processi produttivi che le varie imprese devono sostenere e degli obiettivi verso i quali muove l'impresa, siano essi di carattere strettamente economico o d'immagine, come pure di continuità o presenza sul mercato. Un'ulteriore considerazione nasce dal fatto che passando dal Pinot - uva alla bottiglia di spumante classico millesimato ed invecchiato, si parte da una materia prima che non ha di per se alcun consumatore per arrivare ad un bene considerato di lusso. Intermedia è la posizione del vino destinato al consumo in damigiana ed in questo caso, si può parlare di bene normale. Schematizzando quanto emerso dai dati scaturiti nell'indagine (fig. 1.), si nota che al progredire degli stadi di lavorazione dell'uva, corrisponde una crescita del valore aggiunto e che al raggiungimento di determinati valori si passa da una categoria di beni all'altra.

5. CONCLUSIONI

Dall'indagine svolta traspaiono alcune caratteristiche salienti della vitivinicoltura dell'Oltrepò Pavese. Nella zona D.O.C. dell'Oltrepò Pavese, collocata sul versante settentrionale degli Appennini in Italia nord-occidentale, risulta una superficie vitata di poco superiore ai 14 000 ha. Poche "frange viticole" sussistono sul territorio pianeggiante collocato a nord della zona D.O.C.. Circa il 95% della superficie compresa nei comuni che possono fregiarsi della D.O.C. è iscritta all'Albo dei Vigneti D.O.C., ma solo il 40% circa della produzione, il cui totale è pari a circa 900000 hl (comprendendo anche i vini da tavola e quelli a indicazione geografica), adotta la Denominazione di Origine. La frazione del vino commercializzato D.O.C. sul totale è comunque quasi raddoppiata negli ultimi dieci anni.

La superficie destinata alla produzione di vini rossi e bianchi risulta, nel complesso, pari al 64 e 36% circa, rispettivamente. Notevole incremento ha avuto l'importanza relativa dei vini bianchi in questo ultimo ventennio. L'insieme dei Pinot e dello Chardonnay ricopre una superficie superiore ai 3000 ha ed appaiono ascrivibili al solo Pinot nero, varietà sempre più diffusa del gruppo, probabilmente più di 2 200 ha. La superficie investita a Pinot nero iscritta alla D.O.C. è quasi triplicata in poco più di dieci anni.

Gli uvaggi di Pinot e Chardonnay trasformati all'interno dell'Oltrepò Pavese ammontano a circa l'80% del totale (Associazione Produttori di Pinot) e dai rilievi condotti sulla destinazione di detti uvaggi si osserva che circa il 50% del vino ottenuto viene destinato alla spumantizzazione e la restante parte serve per la vinificazione in bianco di vini frizzanti e tranquilli (17%, circa) o indirizzato alla vendita in damigiana ed all'ingrosso (36%, circa).

Solo in pochi sporadici casi viene condotta la vinificazione in rosso ed anche non molto frequente appare l'inserimento del Pinot nero negli uvaggi degli altri vini D.O.C. rossi.

L'Oltrepò Pavese, quindi, rappresenta la zona viticola italiana maggiore produttrice di Pinot nero per spumanti e si colloca tra le più importanti zone viticole spumantistiche europee e mondiali. L'Italia produce circa 220 milioni di bottiglie di spumante delle quali solo 18 milioni secondo il metodo classico della fermentazione in bottiglia. La Francia produce 240 milioni di bottiglie di champagne su un totale di 330 milioni e la Spagna ne produce 100 milioni.

La grande parte della spumantizzazione italiana verte, quindi, su varietà meno nobili e meno vocate del Pinot nero per le produzioni di buona od elevata qualità. Seguendo gli incrementi di valore che assumono le produzioni enologiche ottenibili dai Pinot, nella zona oggetto di indagine, si notano due "picchi" di rilievo nel passaggio dalla vendita di vino sfuso alla bottiglia e, tra gli "imbottigliati", dallo Charmat al metodo classico. Inoltre, nel biennio indagato, decisamente superiore appare l'aumento percentuale di valore del prodotto spumante "metodo classico". Da notare inoltre, che le produzioni Charmat hanno incrementato il loro valore di solo il 4% contro quello degli spumanti classici di quasi quattro volte superiore (15.04%).

Stante l'attuale situazione che vede le superfici investite dalla coltivazione dei più nobili vitigni da spumante in notevole espansione nell'Oltrepò Pavese, in un contesto nazionale che risulta fondarsi principalmente su vitigni spumantisticamente meno nobili del Pinot nero ed in relazione alla presenza sul mercato generale di grandi ditte con le quali la competizione condotta sui prezzi e la grande distribuzione risulterebbe di dubbia efficacia, sembra profilarsi la necessità di sviluppare una politica di ulteriore decisa qualificazione delle produzioni, onde evitare il rischio di ritrovarsi, negli anni a venire, nell'assurdo commerciale di sovrapproduzione pur possedendo una sorta di "esclusiva" nell'ambito delle produzioni qualitative di spumanti. Sembra quindi fondamentale sviluppare le necessarie azioni per lo studio della giusta collocazione territoriale del Pinot nero e dei vitigni spumantizzabili in genere affinando ulteriormente la tipologia del materiale genetico impiegabile e delle tecniche colturali ed enologiche adottabili, allo scopo di assicurare i migliori standard qualitativi delle produzioni ed intraprendere, per quanto possibile, iniziative di carattere promozionale atte a far assumere sul mercato il giusto ruolo qualitativo delle produzioni a base di Pinot nero della zona, proteggendo eventualmente, con opportune azioni, il significato qualitativo dei vitigni "principe" della spumantizzazione mondiale di qualità (Pinot e Chardonnay), i cui nomi sono spesso impiegati nella commercializzazione al di fuori delle Denominazione di Origine Controllate che li garantiscono. Sembrano perciò necessarie iniziative corali che possano trovare un punto d'incontro a livello di D.O.C., tali da far riconoscere a livello d'immagine soprattutto sul mercato nazionale, l'importanza del Pinot nero dell'Oltrepò Pavese, che rappresenta una colonna portante della spumantizzazione italiana di grande qualità.

Inoltre bisogna incentivare a livello locale le produzioni maggiormente qualitative scoraggiando quelle produzioni enologiche che pur basandosi sulla rifermentazione, tentano di trovare collocazione di mercato solo puntando su un prezzo competitivo e rischiano di squalificare la zona percorrendo strade di sviluppo (bassi prezzi ed elevati quantitativi prodotti) improponibili per il futuro di una zona viticola (dalle medio-basse produzioni e dagli elevati costi di conduzione) quale quella dell'Oltrepò Pavese.

BIBLIOGRAFIA

- BENETTI U. (1983)
Trentino Alto Adige. Quaderni di civiltà del bere, 17.
- BOURSIQUOT J. M. (1990)
Evolution de l'encepagement du vignoble francais au cours des trente derniers annee.
Progres Agricole et Viticole, 107, 1.
- CALZECCHI M. (1948)
Columella, De Re Rustica. Vol. 3.
- DALMASSO G., MARESCALCHI A. (1931)
Storia della vite e del vino. Vol. 1.
- DICORATO R. (1983)
Trentino Alto Adige. Quaderni di civiltà del bere, 17.
- FREGONI M. (1979)
Monografia sulla viticoltura dell'Oltrepò Pavese.
Amministrazione Provinciale di Pavia.
- GALET P. (1985)
Precis d'ampelographie pratique. Dehan, Montpellier.
- GALTIER G. (1951)
Le commerce des vins dans l'empire Romain.
Bull. de l'Ecole Superieure de Commerce de Montpellier
- HILLEBRAND W., LOTT H., PFAF F. (1984)
Taschenbuch der rebsorten, Wiesbaden.
- IANNINI B., SCUDELLER F. (1985)
Viticoltura ed enologia del Veneto centr'orientale e proposte innovative. Atti Acc. It. Vite
e Vino, 28-30/06; ESAV Regione Veneto.
- LECHI F., GAETA D. (1988)
Aspetti strutturali e finanziari del mercato dei vini spumanti. Atti: Produzione e commercio
degli spumanti classici ottenuti col metodo tradizionale, 15-26, Brescia.
- MAFFI M. (1988)
Oltrepò Pavese: aspetti viticoli, enologici ed economici. Pavia, Logos International.

- ROSA F. (1988)
Oltrepò Pavese: aspetti viticoli, enologici ed economici. Pavia, Logos International.
- SCHICK C. (1955)
Polibio, Storie. Mondadori.
- SERENI G. (1964)
Per la storia delle più antiche tecniche della nomenclatura della vite e del vino in Italia.
Firenze.
- VALENTI L. (1988)
Oltrepò Pavese: aspetti viticoli, enologici ed economici. Pavia, Logos International.
- VERCESI A., PONTIROLI R., SAVINELLI B. (1987)
Prove sperimentali sull'uso dell'elicottero nella difesa anticrittogamica della vite, secondo
schemi di lotta guidata, anche con principi attivi endoterapici. Atti del 2 Convegno sulla
Viticoltura dell'Oltrepò Pavese 27-28/02, Canneto Pavese (PV).
- ZAMBONI M. (1988)
Oltrepò Pavese: aspetti viticoli, enologici ed economici. Logos International.

Tab.1 Stima della diffusione del Pinot nero nel mondo: superficie investita in Ha.

FRANCIA	22000 Ha (Boursiquot, 1988)
ITALIA	4000 Ha (*)
GERMANIA OCC.	3900 Ha (Hillebrand W. et coll., 1984)
SVIZZERA	3000 Ha (Galet, 1985)
U.S.A.	3000 Ha (Galet, 1985)
TOTALE	35900 Ha

(*) Pur risultando la stima ufficiale del Censimento del 1982 pari a circa 2100 Ha, prendendo in considerazione quanto scritto da diversi autori (Benetti, 1983; Dicorato, 1983; Iannini et coll., 1985; Lechi, 1988; Albo dei vigneti DOC dell'Oltrepò Pavese) si può ritenere che oggi la superficie totale risulti di poco superiore ai 4000 Ha (vedi tab.2).

IL Pinot nero è presente inoltre in : ARGENTINA, CILE, URUGUAY, AUSTRIA, CECOSLOVACCHIA, UNGHERIA, ROMANIA, YUGOSLAVIA e EX U.R.S.S.

Tab.2 Stima della diffusione in Ha del Pinot nero in Italia.

LOMBARDIA (Oltrepò Pavese)	2500 Ha
VENETO (Province orientali)	1100 Ha
FRIULI VENEZIA GIULIA	200 Ha
TRENTINO ALTO ADIGE	230 Ha
TOTALE	4030 Ha

Dati desunti da pubblicazioni relative alle Regioni indicate da: Di Corato, 1983; Iannini et coll., 1985; Benetti, 1983; Lechi, 1988; Albo dei vigneti DOC dell'Oltrepò Pavese, 1988).

Il Pinot nero risulta inoltre presente anche in altre regioni tra cui soprattutto: PIEMONTE ed EMILIA ROMAGNA.

Tab.3 Superfici (Ha) iscritte all'Albo dei vigneti in Oltrepò Pavese ripartite per tipo di vino.

Vino	1977	1988
BARBERA	1710	3090
BONARDA	1522	2363
ROSSO O.P.	2001	2038
BUTTAFUOCO	75	202
SANGUE DI G.	40	100
BARBACARLO*	38	-
CORTESE	50	116
RIESLING I.	730	1661
RIESLING R.	-	43
PINOT N.	906	2573
PINOT G.	153	
MOSCATO	690	1089
TOTALI	7762	13410

* Denominazione soppressa nel 1984, insisteva sul territorio del Buttafuoco e del Sangue di Giuda. Si può inoltre ritenere, che esistano circa 200-300 Ha impiantati a CHARDONNAY, vitigno oggi autorizzato dal disciplinare.

Tab.4 Superficie stimata per vitigno in base alle denunce del 1988 ed alcuni sopralluoghi effettuati nei siti rappresentativi dell'Oltrepò Pavese.

Vitigno	Ha	% della sup. TOT	% della sup. TOT
	1988	1988	1980 (1)
BARBERA	4419	33.0	44.3
CROATINA	2868	21.4	29.3
UVA RARA	507	3.8	5.3
PINOT N.	2166	16.2	5.8
PINOT G.	406	3.0	1.1
PINOT B.	136	1.0	-
RIESLING I.	1660	12.4	6.3
RIESLING R.	43	0.3	-
MOSCATO	1089	8.0	5.3
CORTESE	116	0.9	0.8
TOTALI	13410	100.0	98.2*

* Lo 0.7 % nel 1980 era rappresentato da altre varietà minori

(1) La vite ed il vino in Lombardia, 1980 - Regione Lombardia, Assessorato all'Agricoltura, Foreste, Caccia e Pesca

Tab.5 Numero delle aziende e superfici desunte dai due ultimi Censimenti dell'Agricoltura.

Denominazione	n. aziende viticole				sup.	sup. vitata
	1982	1970	Variaz.	'82 / '70	vitata	media vite
			ass.	%	'82	Ha/az
BORGO PRIOLO	304	358	-54	-15.0	703.6	2.31
BORGORATTO M.	176	191	-15	-7.8	344.7	1.96
BOSNASCO	85	118	-33	-27.0	162.4	1.91
BRONI	442	564	-122	-21.0	363.7	0.82
CALVIGNANO	28	29	-1	-3.4	106.2	5.70
CANEVINO	49	57	-8	-14.0	152.9	3.10
CANNETO P.	358	462	-104	-22.0	458.9	1.30
CASTANA	261	266	-5	-1.8	275.6	1.10
CASTEGGIO	232	318	-86	-27.0	600.3	2.60
CECIMA	95	113	-18	-15.0	62.6	0.70
CIGOGNOLA	312	350	-38	10.0	541.5	1.70
CODEVILLA	205	287	-82	-28.0	593.3	2.90
CORVINO S.Q.	202	223	-21	-9.4	233.2	1.10
FORTUNAGO	121	166	-45	-27.0	99.8	0.80
GODIASCO	189	268	-79	-29.0	178.0	0.90
GOLFERENZO	94	105	-11	-10.0	172.0	1.80
LIRIO	54	66	-12	-18.0	180.0	3.30
MONTALTO P.	257	299	-42	-14.0	706.1	2.70
MONTEBELLO d.B.	140	227	-87	-38.0	195.6	1.40
MONTECALVO V.	126	208	-82	-39.0	558.2	4.40
MONTESCANO	88	118	-30	-25.0	144.1	1.60
MONTESEGALE	113	120	-75.8	89.1	0.80	
MONTÙ BECCARIA	544	632	-88	-13.0	1073.0	1.97
MORNICO LOSANA	209	283	-74	-26.0	379.5	1.80
OLIVA GESSI	46	63	-17	-26.0	136.8	3.00
PIETRA de' G.	292	338	-46	-13.0	498.7	1.70
PONTE NIZZA	148	183	-35	-19.0	62.6	0.40
REDAVALLE	134	180	-46	-25.0	221.1	1.60
RETORBIDO	198	291	-93	-31.0	169.1	0.80
RIVANAZZANO	162	309	-147	-47.0	200.0	1.20
ROCCA de' G.	46	62	-16	-25.0	246.4	5.40
ROCCA SUSELLA	96	109	-13	-11.0	86.5	0.90
ROVESCALA	316	383	-67	-17.0	561.9	1.80
RUINO	170	216	-46	21.0	230.6	1.40
S. DAMIANO	259	290	-31	-10.0	542.5	2.10
S. GIULETTA	208	269	-61	-22.0	273.2	1.30
S. MARIA d.V.	436	469	-33	-7.0	1011.1	2.30
STRADELLA	396	514	-118	-22.0	494.2	1.20
TORRAZZA C.	263	337	-74	-21.0	361.0	1.40
TORRICELLA V.	263	337	-74	-21.0	361.0	1.37
VOLPARA	54	66	-12	-18.0	111.3	2.10
ZENEVREDO	104	115	-11	-9.5	198.2	1.90
TOTALI	8275				14 944	

Tab.6 Produzioni di uva per tipo di utilizzo.

Anno	Tot. uve prod. q.	Uva spumantizzab		Uva spumantizzab. venduta	
		q.	%del TOT	q.	%della spum.
1987	426563	96397	22.6	5000	5.2
1988	367811	82402	22.4	5000	6.1
MEDIA	397187	89400	22.5	5000	5.6

Tab.7 Rese in vino calcolate dall'insieme delle uve spumantizzabili.

Anno	Uva Netta* Spumantizzabile q.	Vini Spumanti hl.
1987	91397	52236
1988	77402	47091
MEDIA	84400	49664

(*) Valore dato dall'insieme delle uve spumantizzabili da cui vengono detratte le quantità vendute.

Tab.8. Valori e percentuali riassuntive delle quantità prodotte per le diverse forme di vino spumantizzabile.

ANNO	INGROSSO		DAMIGIANA		FRIZZANTE		FERMO	
	hl	%su TOT	hl	%su TOT	hl	%su TOT	hl	%su TOT
1987	18037	34.5	3403	6.5	3425	6.6	4800	9.2
1988	12171	25.9	3142	6.7	3650	7.8	4725	10.0
MEDIA	15104	30.2	3272	6.6	3537	7.2	4762	9.6
ANNO	CHARMAT		CLASSICO					
	hl	%su TOT	hl	%su TOT				
1987	16287	31.2	6284	12.0				
1988	17067	36.2	6336	13.5				
MEDIA	16677	33.7	6310	12.7				

NB. Le % sono espresse sul totale del vino ottenuto da uvaggi spumantizzabili

Tab.9 Valori espressi in Lire dei singoli passaggi produttivi da uva in q. a vino in hl.

ANNO	UVA	VALORE* L/q	INGROSSO lhl vino	DAMIGIANA	FRIZZANTE	FERMO
1987	73071	104382	133600	165000	458850	536389
1988	77625	108023	155200	194000	509390	536389
MEDIA	75348	106202	144400	179500	484120	536389
ANNO	CHARMAT	CLASSICO				
1987	734825	1409800				
1988	760893	1621669				
MEDIA	747859	1515734				

(*) Tale prezzo risulta dal rapporto tra il valore dell'uva al q. e la resa in vino dell'uva.

Tab 10. Progressioni percentuali totali e parziali dei vari aumenti di valore (Valore aggiunto).

VAL.HI VINO	1987		1988		MEDIA	
	PARZ.	TOTALE	PARZ.	TOTALE	PARZ.	TOTALE
	104382		108023		106102	
INGROSSO	+28.0	+28.0	+43.7	+43.7	+36.0	+36.0
DAMIGIANA	+23.5	+58.1	+25.0	+79.6	+24.3	+69.0
FRIZZANTE	+178.1	+339.6	+162.6	+371.6	+170.0	+355.8
FERMO I	+16.9	+413.9	+5.3	+396.5	+10.8	+405.1
FERMO II	+225.1	+413.9	+176.5	+396.5	+198.8	+405.1
CHARMAT	+37.0	+604.0	+41.8	+604.4	+39.4	+604.2
CLASSICO	+91.9	+1250.6	+113.1	+1401.2	+102.7	+1327.2

NB. I valori di Fermo II corrispondono al passaggio da vino in Damigiana a vino Fermo senza il passaggio per Frizzante.

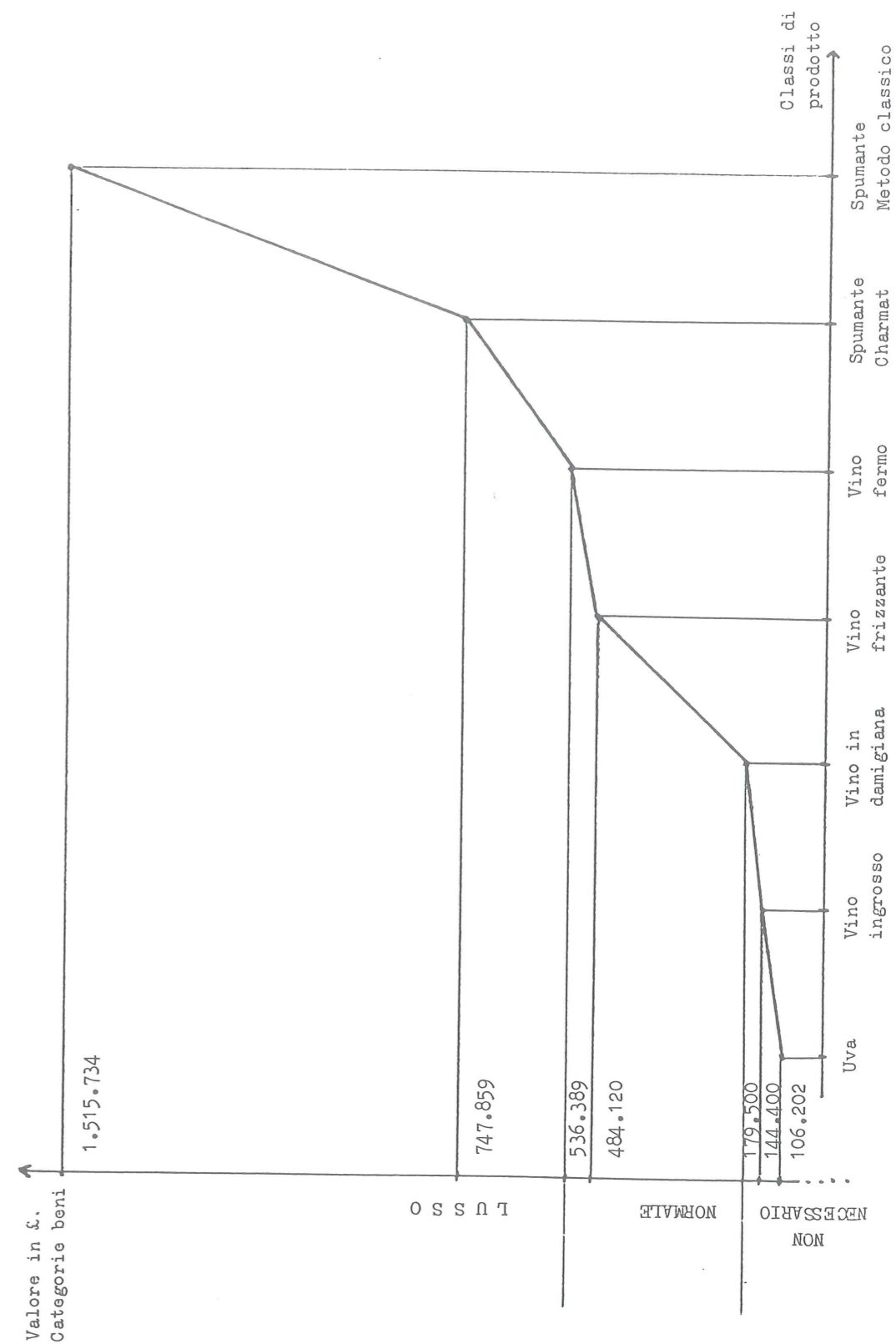


Fig. 1 - Andamento dei valori in Lire nelle diverse classi, per ettolitro di prodotto considerato.