

BRACHETTO

Descrizione generale

Il brachetto è una varietà a bacca nera aromatica del Piemonte sud-orientale, coltivata fra le province di Asti e Alessandria in un'area compresa all'incirca fra i fiumi Belbo e Bormida. Il grappolo è di grandezza media e forma variabile, per lo più allungata e cilindrico-piramidale, talvolta piuttosto tozza, e risulta alquanto compatto o anche molto serrato, con peduncolo corto e semilegnoso fino al primo nodo. L'acino è di media grossezza, subrotondo, con diametro di tredici o quattordici millimetri e buccia di media consistenza, ben pruinosa, di colore nero violaceo scuro. La polpa è densa ma succosa, il succo incolore e il sapore aromatico, con richiami al moscato e alla rosa [1].

Sinonimi regionali

Il nome brachetto è fra i più ambigui dell'ampelografia piemontese, e il Gallesio lo aveva già segnalato osservando di avere trovato spesso, girando l'Italia, vitigni chiamati brachetto senza mai riconoscerne uno somigliante [2]. Gli omonimi documentati sono numerosi: il brachetto a grappolo grande o brachettone del Roero, il brachetto migliardi o di Montabone diffuso fra Acqui e Nizza Monferrato, un terzo brachetto aromatico presente sporadicamente nel Nicese, il brachèt del Canavese e il brachetto valsusino, che è in realtà lambrusca di Alessandria [3]. Va segnalata come impropria la denominazione borgogna nera, mentre moscato rosso resta un uso descrittivo e non un sinonimo riconosciuto.

Il braquet di Nizza

Merita un chiarimento a sé il rapporto con il braquet di Nizza Marittima, che diverse compilazioni presentano come semplice variante grafica del nome. La

scheda ufficiale del Registro Nazionale è invece prudente e dichiara di non potere affermare con certezza se il brachetto descritto dal Gallesio nella Pomona italiana, sotto il nome di *Vitis vinifera niceanensis*, coincida con quello piemontese [1]. Il dubbio nasce da un carattere dirimente: il brachetto piemontese ha uva marcatamente aromatica, mentre il braquet nizzardo, secondo Galet, ha sapore semplice, e l'*Ampélographie* di Viala e Vermorel lo descriveva come uva zuccherina e priva di sapore speciale [1] [3]. In assenza di confronti molecolari pubblicati, braquet non va presentato come sinonimo.

Necessità culturali

Il brachetto richiede attenzioni superiori alla media. In molti ambienti manifesta uno sviluppo primaverile dei germogli modesto, non di rado accompagnato da fenomeni di carenza, ai quali concorrono infezioni virali: verso l'accartocciamento fogliare in particolare la varietà mostra una grande sensibilità, ed è questo, più delle crittogame, il vero fattore limitante della coltura [3]. La scelta di materiale di propagazione sanitariamente controllato diventa quindi decisiva. L'uva sfugge invece generalmente agli attacchi di muffa e marciume, anche in ragione della maturazione anticipata. La varietà predilige terreni collinari calcareo-marnosi ben drenati, con buona esposizione ed escursioni termiche marcate.

Fenologia

Il germogliamento del brachetto è precoce e cade nella prima decade di aprile, mentre la fioritura è medio-precoce e si colloca nella prima decade di giugno [3]. La maturazione risulta anticipata rispetto alla media dei vitigni piemontesi, condizione che protegge l'uva dalle piogge di fine stagione e dai marciumi ma che impone di vendemmiare al momento giusto, poiché la componente terpenica si degrada rapidamente a maturazione avanzata. La precocità del

germogliamento espone d'altra parte i germogli alle gelate tardive, rischio concreto nelle conche più fredde dell'Acquese e dell'alto Monferrato.

Aspetti genetici

Il brachetto appartiene al gruppo dei vitigni aromatici piemontesi legati al moscato bianco, dal quale deriva il profilo terpenico che lo caratterizza pur restando distinto da quello dei moscati. La ricostruzione genealogica delle varietà tradizionali dell'Italia nord-occidentale colloca la varietà entro questa rete di parentele, individuando nel moscato bianco uno dei capostipiti del gruppo insieme alla malvasia aromatica di Parma [4]. L'identificazione del secondo genitore, proposta attraverso genotipi non osservati e ricostruiti per via statistica, va presentata come ipotesi di lavoro e verificata sulle tabelle dello studio originale prima di essere riportata come acquisizione consolidata.

Caratteristiche organolettiche

Il brachetto dà vini di colore rosso rubino chiaro con riflessi violacei e un corredo aromatico immediatamente riconoscibile, dominato dalla rosa e accompagnato da fragola, lampone e da una nota moscata. Al palato la dolcezza resta delicata, sostenuta da acidità vivace e da un corpo leggero che appartiene all'identità del vino e non ne costituisce un limite. Le uve sono la base di vini dolci e aromatici, fermi, frizzanti o spumanti, e se ne ottengono anche passiti di notevole intensità aromatica [3]. La gradazione alcolica contenuta e la persistenza floreale definiscono un profilo senza equivalenti nel panorama italiano.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione del brachetto è concentrata nelle province di Asti e Alessandria, con presenze anche nel Cuneese; un brachetto viene inoltre coltivato in

Argentina [3]. Il riferimento produttivo è il Brachetto d'Acqui, denominazione di origine controllata e garantita che ha reso la varietà nota ben oltre i confini regionali e che ne rappresenta di fatto lo sbocco commerciale principale [5]. Le superfici restano contenute e concentrate in un numero limitato di comuni. La fragilità sanitaria della varietà e la specializzazione estrema del prodotto rendono l'andamento economico della coltura più esposto rispetto a quello di altri vitigni piemontesi.

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Dalmasso G. et al. (1959). Brachetto, in Principali vitigni da vino coltivati in Italia, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste. Registro Nazionale delle Varietà di Vite, cod. 040. <http://catalogoviti.politicheagricole.it/scheda.php?codice=040> (consultato agosto 2026)

[2] Bragat rosa, scheda ampelografica del Registro Nazionale delle Varietà di Vite, cod. 491, contenente la citazione dal Gallesio sugli omonimi Brachetto.

[3] Vignaioli Piemontesi, scheda del vitigno Brachetto, programma di selezione clonale. <https://www.vignaioli.it>

[4] Raimondi S., Tumino G., Ruffa P., Boccacci P., Gambino G., Schneider A. (2020). DNA-based genealogy reconstruction of Nebbiolo, Barbera and other ancient grapevine cultivars from northwestern Italy. *Scientific Reports*, 10, 15782. DOI: 10.1038/s41598-020-72799-6

[5] Masaf. Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Brachetto d'Acqui” o “Acqui”, testo consolidato vigente.