

Baratuciat

Descrizione generale

Il vitigno baratuciat è una cultivar italiana a bacca bianca, iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite il 23 giugno 2008 su proposta del CNR di Grugliasco, con il codice 413. Le osservazioni ampelografiche che accompagnano la domanda di iscrizione sono state condotte ad Almese e a Chiomonte, in Valle di Susa. Il grappolo è medio o medio-piccolo, intorno ai 150 grammi, conico o cilindrico, piuttosto compatto. L'acino ha netta forma ellittica e pesa circa 2,3 grammi. La buccia, di medio spessore e molto pruinosa, passa dal giallo verdastro al dorato con la maturazione. La polpa è poco consistente, succosa e abbastanza acida.

Sinonimi regionali

Il Registro Nazionale non registra sinonimi propriamente detti. Nelle aree di presenza tradizionale i viticoltori conservano però varianti del nome anche molto distanti, fra cui "Bertacuciàt" e "Berlu 'd ciàt". Il catalogo VIVC riporta inoltre la forma "Bertauciat". Alla fine dell'Ottocento un documento della Commissione ampelografica della Provincia di Torino, pubblicato nel fascicolo VIII del Bullettino Ampelografico del 1877, segnala un "Berlon 'd ciat bianco" presente in piccole proporzioni a Villarbasse: è il primo riferimento scritto oggi noto. Il "Berlon 'd gat" descritto da Dalmasso nell'Astigiano nel 1909 designa con ogni probabilità una varietà diversa.

Necessità colturali

Le ricerche condotte dal CNR e dal Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università di Torino descrivono una pianta vigorosa, precoce e

con buon comportamento verso le principali patologie fungine. Le testimonianze storiche attribuiscono proprio all'eccesso di vigoria, unito all'allevamento a pergola, la difficoltà di portare i grappoli a maturazione completa: è la ragione per cui l'uva restò a lungo destinata al consumo fresco. Il disciplinare della DOC Valsusa fissa per la tipologia Baratuciat una resa massima di 7 tonnellate per ettaro e un titolo alcolometrico minimo naturale di 9,5% vol.

Fenologia

Il baratuciat presenta un ciclo precoce in tutte le fasi principali. Germogliamento, fioritura e invaiatura si collocano in anticipo rispetto alle varietà piemontesi di riferimento. Il Registro Nazionale classifica come precoce anche la maturazione dell'uva, che si completa fra la seconda e la terza decade di settembre.

Aspetti genetici

Le analisi con marcatori molecolari condotte dal CNR e dall'Università di Torino non hanno rilevato corrispondenza fra il baratuciat e alcun altro vitigno dell'Italia nord-occidentale. Questo risultato ha sostenuto il riconoscimento della varietà come entità autonoma. Il Registro Nazionale pubblica il profilo genetico completo su dodici loci microsatellite, fra cui i sei descrittori OIV. Il catalogo internazionale VIVC assegna al vitigno l'identificativo 22763. Gli ampelografi Anna Schneider e Stefano Raimondi hanno segnalato una certa prossimità genetica con il cascarolo, varietà antica a bacca bianca. Un pedigree completo non è a oggi ricostruito.

Caratteristiche dell'uva e profilo del vino

La scheda ampelografica del Registro attribuisce all'acino un gusto lievemente erbaceo accompagnato da sentori fruttati caratteristici. Il disciplinare della DOC Valsusa definisce per il Baratuciat un colore giallo paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdognoli, un profilo olfattivo intenso con note floreali e fruttate, un gusto armonico e sapido, talvolta acidulo, asciutto. Il titolo alcolometrico volumico totale minimo è 11,00%, l'acidità totale minima 5,0 grammi per litro, l'estratto non riduttore minimo 19,0 grammi per litro. L'equilibrio acido rende il vitigno adatto sia alla vinificazione in fermo sia alla spumantizzazione.

Diffusione geografica e importanza economica

L'areale storico coincide con i rilievi morenici della bassa Valle di Susa e della Val Sangone. Il vitigno si conserva in ceppi sparsi nei vecchi vigneti di Villarbasse, Buttigliera Alta e Almese, e viene oggi coltivato anche a Rivoli, Reano, Trana, Avigliana, Giaveno, Rubiana, Condove, Caprie, Sant'Ambrogio e Villar Dora, oltre che nel Monferrato casalese. Il decreto ministeriale del 7 agosto 2019 ha introdotto la tipologia "Valsusa Baratuciat", riservata ai vini con almeno l'85% del vitigno. La superficie complessiva si aggira sugli otto ettari, per circa ventimila bottiglie annue.

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Registro Nazionale delle Varietà di Vite (MASAF/CREA). Scheda ampelografica Baratuciàt, codice 413.

<http://catalogoviti.politicheagricole.it/scheda.php?codice=413>

[2] Registro Nazionale delle Varietà di Vite (MASAF/CREA). Informazioni sulla varietà e profilo genetico Baratuciat B., codice 413.

<http://catalogoviti.politicheagricole.it/result.php?codice=413>

[3] Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo. Decreto 7 agosto 2019, modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della DOC “Valsusa”, Gazzetta Ufficiale n. 198 del 24 agosto 2019.

https://www.regione.piemonte.it/web/sites/default/files/media/documenti/2019-10/doc_valsusa_approvazione_2019.pdf

[4] Vitis International Variety Catalogue (VIVC). Scheda del vitigno Baratuciat, ID 22763. <https://www.vivc.de/index.php?r=passport%2Fview&id=22763>

[5] Città metropolitana di Torino, sezione vitigni, estratto dalle ricerche di A. Schneider, F. Mannini e S. Raimondi, CNR – Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante, Grugliasco.

[6] Fondazione Slow Food per la Biodiversità, Arca del Gusto, scheda del vitigno baratuciàt. <https://www.fondazione Slow Food.com/it/arca-del-gusto-slow-food/vitigno-baratuciat/>