

Lo stato dell'arte delle denominazioni piemontesi visto da Cantina Pertinace

written by Claudia Meo | 24 Ottobre 2022



La Cooperativa di Treiso, con una produzione di circa 800.000 bottiglie, 110 ettari di vigneto e 21 soci rappresenta una realtà di riferimento per le Langhe del Barbaresco.

Il Barbaresco è il vino di punta della Cantina, con circa 240.000 bottiglie prodotte. **La denominazione Barbaresco è al momento interessata da un innalzamento dei prezzi dell'ingrosso sfuso**, che negli ultimi 6 mesi ha fatto registrare un 20-25% in più: un segnale di grande tenuta della denominazione, che è fortemente vincolata, in termini di quantità, dalla stringente regolamentazione dei nuovi impianti, che quest'anno ha permesso l'ampliamento di soli 7,5 ettari. **Anche in bottiglia ci si aspetta un incremento dei prezzi**, che saranno certamente influenzati dalla maggiore incidenza dei costi energetici e delle materie secche; senza trascurare peraltro gli effetti di una vendemmia che si

prospetta quantitativamente in contrazione.

La vendemmia si è conclusa con una decina di giorni di anticipo rispetto al 2021. L'acino, un po' più piccolo della media, regalerà colori intensi, profumi consistenti e vini nel complesso eccellenti.

In termini di mercato per Pertinace **il Barbaresco continua ad avere una forte impronta nazionale**, cui si affianca una importante porzione che prende la strada degli Stati Uniti, con aperture interessanti verso Cina e Corea.

Il **Dolcetto d'Alba**, pressoché equivalente al Barbaresco, come peso produttivo per la Cantina, conferma tutte le attese: anche in questo caso, **una riduzione di circa il 15% sotto la media produttiva**, ma uve molto sane e caratteristiche organolettiche di tutto rispetto: acino leggermente più piccolo e grande concentrazione di zuccheri e aromi.

La vendemmia del Barbera d'Alba ha fornito uve dalle gradazioni molto alte. Una produzione che in media raggiunge le 100.000 bottiglie per la Cantina, e che quest'anno, tenendo conto anche in questo caso di una probabile flessione quantitativa, ha prodotto ottima qualità, robustezza e concentrazione, con gradazioni alcoliche notevoli per la Barbera; ci si attende infatti 14-15° in bottiglia; circostanza che **darà ulteriore energia ad un vino che sta già andando molto bene** sui mercati USA e del Nord Europa.

Il vitigno si sta recentemente mostrando **sensibile alla flavescenza**, con una conseguente flessione sensibile dell'estensione dei nuovi impianti; sul lungo periodo occorrerà porre in atto seri rimedi, per salvaguardare la grande denominazione del Barbera d'Alba, che complessivamente conta oggi 20 milioni di bottiglie prodotte.

In una stagione che lascia immaginare che le etichette tradizionali di Pertinace siano pienamente all'altezza dei consolidati standard qualitativi diamo il benvenuto a un nuovo

vino, che **nasce con una mission chiara e definita**: mettere sul mercato un vino in grado di accompagnare la succulenta cucina piemontese, con un rapporto di prezzo decisamente interessante; **Pertì**, questo il nome dell'etichetta, che nasce da un blend di due autenticità piemontesi, Dolcetto e Nebbiolo, con la nota internazionale del Cabernet Sauvignon, con un riposo di 9 mesi in botte di rovere, per un **risultato cromatico intenso, ottimo corpo e aromi che arrivano fino alla speziatura**.