



Agroalimentare - Alessandria: al Castello di Camino si riscopre l'antico vitigno Baratuciat

Roma - 14 giu 2023 (Prima Notizia 24) **L'evento, domenica 23 luglio, prevede degustazioni di vini e una Masteclass con l'enologo Giampiero Gerbi.**

Una giornata di degustazioni dedicata al Baratuciat, domenica 23 luglio, al Castello di Camino, in provincia di Alessandria, con l'evento "Vitigno in Cam(m)ino tra Valsusa, Langhe e Monferrato", per riscoprire questo antico vitigno bianco piemontese. La giornata prevede un banco di assaggio, pranzo monferrino sulla terrazza e una Masterclass guidata da Gianpiero Gerbi. Il Baratuciat è un antico e raro vitigno coltivato una volta nella zona della Valle di Susa, oggi riscoperto e rivalutato, che si sta facendo sempre più apprezzare per le sue straordinarie attitudini viticole ed enologiche. Oggi questo vitigno si ritrova in ceppi sparsi nei vecchi vigneti dei comuni di Villarbasse, Buttigliera e Almese ed è stato oggetto di un lavoro di studio e caratterizzazione sia agronomica che enologica. L'analisi con marcatori molecolari del DNA non ha evidenziato alcuna corrispondenza genetica con altri vitigni dell'Italia nord occidentale. Una certa vicinanza genetica è, invece, emersa tra Baratuciàt e Cascarolo, un vecchio vitigno di uva bianca che pare geneticamente importante per l'evoluzione dell'assortimento varietale piemontese. È un'uva dalla spiccata acidità e proprio per questo si adatta alla produzione di basi spumante. Il vino si presenta generalmente di colore giallo paglierino scarico con gradevoli tonalità verdi, un profumo intenso caratterizzato da note prevalenti di mela verde e ananas e con peculiari sentori di eucalipto e fieno. Il sapore risulta molto interessante, di struttura importante, equilibrato e con buona dotazione acida. La buona resistenza delle uve alle muffe lo rende idoneo anche all'appassimento per la produzione di vini passiti. Domenica 23 luglio la giornata si aprirà alle ore 10.30 con una breve presentazione del Baratuciat, della sua storia e delle sue caratteristiche. Seguirà poi una Masterclass dedicata a questo vino nelle sue diverse tipologie (spumante, bianco fermo, passito) e sfumature, legate soprattutto ai differenti territori di coltivazione come la Valsusa, il Monferrato e le Langhe. A seguire un banco di assaggio, allestito nel Salone delle Feste del castello, per degustare i vini dei produttori di Valle di Susa, Langhe e Monferrato, in tutte le sue differenti tipologie con la possibilità di abbinarci un tipico spuntino monferrino sulla terrazza del castello. Gli ampelografi piemontesi Anna Schneider e Stefano Raimondi hanno studiato il Baratuciat trovando riferimenti storici locali risalenti alla fine del 1800 per un "Berlon 'd ciat bianco". La prova della sua presenza nell'area compresa tra la Bassa Valle di Susa e la pianura limitrofa è data da un documento, redatto dalla Commissione ampelografica della Provincia di Torino inserito nel Bullettino Ampelografico del 1877, dove al fascicolo VIII viene citato un vitigno indicato come Berlon 'd ciat bianco, presente in piccole proporzioni nel comune di Villarbasse. Informazioni: Ingresso al castello: 15,00 euro con

degustazioni libere al banco di assaggio, visita ai saloni principali, al parco e alla terrazza del castello. Per partecipare alla Masterclass. Costo 20,00 euro (comprensivo dell'ingresso al castello e degustazioni libere) Prenotazione, fino a esaurimento posti contattando: telefono +39 342 562 2632 email agr.dellavalle@gmail.com Costo per la masterclass

di Paola Pucciatti Mercoledì 14 Giugno 2023