



# Brachetto

## Origine e cenni storici

Forse coltivato sin dal tempo dei romani nella zona di Acqui, questo vitigno sembra provenire dai colli astigiani-monferrini. Il Di Rovasenda (1877) suppone l'esistenza di due vitigni con il medesimo nome: il *Brachetto del Piemonte* dal sapore aromatico ed il *Brachetto di Nizza Marittima* dal sapore semplice. Ancora oggi le uve di Moscato rosso o nero aromatiche atte alla produzione di vini dolci, dal sapore moscato vengono erroneamente chiamate *Brachetti*. Infatti gli omonimi Brachetto. Le varietà omonime sono diverse: gli aromatici *B. a grappolo grande* o *Brachettone* coltivato nel Roero, *B. Migliardi* o di *Montevone* e i non aromatici *Brachét del Canavese*, *B. della Valsusa*, *Braquet di Nizza Monferrato*.



## Descrizione varietale

### Sinonimie e omonimie

*Bracchetto, Borgogna.*

### Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

La sua diffusione è limitata alle province di Asti e Alessandria, ed in alcune zone del Cuneese. Con le sue uve si ottengono la DOCG *Brachetto d'Acqui* o *Acqui* e la DOC *Piemonte Brachetto*.

### Caratteristiche ampelografiche del vitigno

*Apice del germoglio* lanuginoso-aracnoideo, espanso, verde-giallastro, con orli leggermente bronzati (aranciati).

*Foglia adulta* dimensioni medie, orbicolare, intera o raramente trilobata (con lobi appena accennati). Seno peziolare a lira, chiuso; seni laterali superiori a V stretta, inferiori praticamente nulli. Lembo piano, piuttosto spesso, a superficie molto bollosa, margini revoluti, pagina inferiore glabra.

*Grappolo* di dimensioni medie, allungato, cilindrico o piramidale, alato, mediamente compatto.

*Acino* medio, ellissoidale, con buccia consistente, dal colore nero-violaceo scuro, mediamente pruinoso di sapore aromatico terpenico. La separazione tra acino e pedicello è difficoltosa.

### Fenologia

Germogliamento: medio-precoc

Fioritura: precoce

Invaiaura: precoce o medio-prec.

Maturazione: precoce

## Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione	X	X	
Aspetti fisiologici			
	alta	media	bassa
Vigoria		X	
Fertilità potenziale gemme		X	
Fertilità basale delle gemme	X		

## Esigenze ambientali e colturali

Produzione regolare, ma contenuta, dipendente dal suo stato sanitario (presenta elevata sensibilità nei confronti dei virus). Generalmente viene allevato a controspalliera (Guyot), ma non si escludono anche forme di allevamento più alte ed espanse (cortina o Casarsa).

## Sensibilità alle malattie e alle avversità

Data la precoce epoca di maturazione delle uve questa varietà mostra una buona tolleranza alla muffa ed al marciume; è caratterizzata inoltre da una sensibilità all'accartocciamento fogliare ed ad altre infezioni virali. Nel periodo primaverile questo vitigno presenta un modesto sviluppo dei germogli, accompagnato da fenomeni di carenza.

## Attitudini enologiche

### Caratteristiche chimiche dell'uva

Contenuto in zuccheri °Babo	pH	Acidità totale g/l	Antociani totali mg/kg	Polifenoli totali mg/kg	Polifenoli totali %bucce/vinaccioli
16,5-19,5	2,9-3,2	5,1-8,7			

## Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Dalle uve di questa varietà si ottiene un vino spumante da dessert dolce ed aromatico, dal colore rosso rubino tendente al granato chiaro. Il sapore si presenta morbido, vellutato ed armonioso con una nota floreale di rosa. Si possono ottenere anche passiti dall'elevata intensità aromatica.

Foto CNR, Istituto di Virologia Vegetale, Sezione Grugliasco (TO)