

# I Vitigni del Ramie

## AVANÀ

### Sinonimi

Avenà, Avenai;  
Hibou noir (Francia)

### Distribuzione geografica

Valle di Susa  
Valli Chisone e Germanasca  
(soprattutto Pomaretto e Perosa Argentina).

Vitigno raccomandato in provincia di Torino.



L'ampelografo Conte Giuseppe di Rovasenda, al riguardo del vino prodotto in purezza con questo vitigno, scriveva nel 1876: "il vino prodotto dall'avanà è rinomato per la sua qualità di togliere l'uso delle gambe a chi ne liba con troppa generosità, anziché portare fumi alla testa". Nell'ambito della grande Esposizione Ampelografica del 1881 a Pinerolo, fu assaggiato il vino Avànà prodotto dal sig. Peyrot di Pomaretto, giudicato buono e senza alcun difetto dalla Commissione.

### Principali caratteri morfologici

Foglia adulta: di media grandezza, cuneiforme od orbicolare, a 5 lobi; lembo sottile, molle, con profilo a margini ondulati, superficie liscia (talora le nervature sono ginocchiate), di colore verde chiaro; denti mediamente pronunciati a margini misti (rettilinei o appena convessi o concavi/convessi).

### Grappolo a maturità

Generalmente medio-grande e allungato, cilindrico oppure piramidale, spesso alato da spargolo a leggermente serrato; peduncolo medio o corto.

### Acino

Medio-grande, di forma un po' variabile: più frequentemente sferoidale o ellissoidale corto, ma talvolta un po' irregolare con lievi costolature; buccia spessa, molto pruinosa, di colore irregolarmente distribuito, blu nero violetta.

### Maturazione dell'uva

medio-precoce

### Attitudini colturali ed enologiche

È un vitigno dal buon vigore vegetativo, che predilige una potatura lunga, per ottenere una buona fruttificazione. Può manifestare alternanza di produzione. L'uva è generalmente poco sensibile a muffe e marciumi. Se vinificate in purezza, le uve di Avànà danno un vino fresco e fruttato, leggero di corpo; Tradizionalmente sempre vinificato con altri vitigni minori.



# I Vitigni del Ramie

## AVARENGO

### Sinonimi

Avarenc, Avarena, Mustèr (Canavese),  
Riundasca (Biellese).  
Non va confuso con il vitigno Avarenchetto.

### Distribuzione geografica

Fascia pedemontana piemontese  
nord-occidentale (sporadico)  
Pinerolese.



*Il nome deriva dalla sua ridotta produttività ("avaro di grappoli"), soprattutto nei primi anni. In passato è stato molto utilizzato ed apprezzato anche per il consumo fresco, come uva da tavola. La diffusione attuale è ormai molto limitata nel Pinerolese e la zona del Ramie rappresenta uno degli ultimi baluardi di questo vitigno estremamente "raro".*

### Principali caratteri morfologici

Foglia adulta: medio-piccola, da pentagonale a orbicolare, generalmente a 5 lobi; superficie opaca, fortemente bollosa a margini revoluti, di colore verde-giallo dorato; seno peziolare a lira chiuso o con bordi sovrapposti. Pagina inferiore molto tormentosa e nervature setolose.

### Grappolo a maturità

Media grandezza piuttosto breve, piramidale alato, mediamente serrato; acino medio-grande. sferoidale o discoidale, con buccia pruinosa di colore blu-nero o violetto.

### Acino

Di medie dimensioni, forma sferoidale, leggermente appiattita, con buccia molto pruinosa.

### Maturazione dell'uva

media epoca (terza decade di settembre).

### Attitudini colturali ed enologiche

È un vitigno dall'elevato vigore vegetativo. Non produce sulle gemme basali ed in generale ha una produttività modesta, anche per le contenute dimensioni del grappolo. Oggi viene raramente vinificato in purezza, ma più frequentemente unito ad altre uve nere locali, come nel territorio dei comuni di Perosa e Pomaretto per la produzione del vino Pinerolese DOC Ramie.



# I Vitigni del Ramie

## BECUÉT

### Sinonimi

Biquet (Valle di Susa),  
Berla'd crava cita o Berla cita (Pinerolese);  
Persan e Becouette in Savoia

### Distribuzione geografica

Alta Valle di Susa  
Valli Chisone e Germanasca  
(in minor misura).

*Conosciuto nel Pinerolese come "Berla'd crava cita" o "Berla cita" per la particolare forma ovoidale dell'acino. Nella storica Esposizione Ampelografica di Pinerolo del 1881, uno dei tre campioni di Berla 'd Crava esposti proveniva proprio dall'area del Ramie (Perosa Argentina). Particolarmente adatto alla viticoltura montana per rusticità e maturazione anticipata rispetto agli altri vitigni.*



### Principali caratteri morfologici

Foglia adulta: medio-piccola, da pentagonale a orbicolare, intera o a 3 o a 5 lobi; superficie poco bollosa, lucida e profilo piano con margini un pò ondulati e revoluti; il punto peziolare è rosato; ha denti corti a margini convessi; seno peziolare generalmente aperto (a U o a V).

### Grappolo a maturità

Medio-piccolo, breve, conico o cilindrico con una o due ali, né spargolo né compatto; peduncolo corto, sfumato di rosso violaceo.

### Acino

Piccolo, di netta forma ovoidale; buccia di medio spessore, molto pruinosa, di colore blu; pedicelli spesso violacei.

### Maturazione dell'uva

medio-precoce (seconda decade di settembre)

### Attitudini colturali ed enologiche

Si tratta di un vitigno fertile e rustico, ma sensibile all'oidio. Viene generalmente allevato in forme basse, ma le produzioni maggiori si ottengono con una potatura lunga. Il Becuét è considerato un vitigno miglioratore per le sue capacità di fornire corpo, struttura e colore se vinificato insieme ad altri vitigni minori dell'area montana (soprattutto Avanà). Vinificato in purezza dà vini molto originali, ricchi di estratto per i quali è consigliato un periodo di affinamento in legno.



# I Vitigni del Ramie

## CHATUS

### Sinonimi

Neretto (Neiret, nel Pinerolese),  
Nebbiolo o Nebbiolo di Dronero  
(Monregalese, Bassa Val Maira, Colline Saluzzesi),  
Bourgnin (comuni di Barge e Bagnolo P.te),  
Brunetta e Scarlattin (in Val di Susa),  
Brachet (nel Canavese).  
Chatus è il nome con cui è noto in Francia.

### Distribuzione geografica

Bassa Valle Maira, Colli saluzzesi  
Pinerolese  
Ardeche (Francia)



*Appartiene alla famiglia dei "Neretti", così denominati per la ricchezza di pigmenti coloranti nelle bucce e per questo molto diffusi nei tradizionali vigneti plurivarietali per migliorare la colorazione dei vini. Malgrado la sinonimia non va confuso con il Nebbiolo. Nel Catalogo dei vitigni coltivati in Provincia di Torino pubblicato dall'ampelografo Giuseppe di Rovasenda nel 1877, il Neretto viene riportato solo per il comune di Pomaretto, mentre nell'esposizione ampelografica del 1881 a Pinerolo sono state esposte anche uve prodotte a Perosa Argentina.*

### Principali caratteri morfologici

Foglia adulta: di medie dimensioni, pentagonale; lembo di medio spessore, superficie lucida, un po' increspata alla base delle nervature principali, che è rossa; i margini sono un po' ondulati; il dente in corrispondenza delle nervature principali è molto lungo e arrotolato in modo caratteristico;

### Grappolo a maturità

Di medie dimensioni, piramidale con ali brevi, piuttosto allungato, più o meno compatto; peduncolo rosso violaceo.

### Acino

Piccolo, ellissoidale corto, con buccia molto pruinosa, piuttosto spessa, di colore blu-nero.

**Maturazione dell'uva:** tardiva (prima decade di ottobre)

### Attitudini colturali ed enologiche

È un vitigno rustico, dal buon vigore; la fertilità è buona o media, anche sulle gemme basali del capo a frutto. L'uva, resistente a muffe e marciumi, è ricca di estratto e colore. Lo Chatus è considerato il tipico vitigno dei suoli pietrosi e acidi di molte aree collinari e montane. Viene vinificato raramente in purezza: le sue uve servono a conferire corpo e struttura agli uvaggi. Prove di vinificazione in purezza ne hanno comunque dimostrato le buone potenzialità enologiche.



# Le terre del Ramie

Il Ramie è un vino di montagna, e la viticoltura che ne costituisce la base deve confrontarsi con condizioni ambientali difficili e fortemente limitanti.

La pendenza elevata ostacola la meccanizzazione delle operazioni colturali, che vengono ancora effettuate con la fatica del lavoro umano. I suoli sono spesso sassosi e superficiali, gli appezzamenti sono di limitate dimensioni, a causa della conformazione del territorio e della diffusa frammentazione della proprietà. Solo la dedizione e la professionalità dei pochi viticoltori presenti, unite al particolare microclima, permettono di salvaguardare la viticoltura e di produrre in queste aree un vino di qualità eccellente, affermata e riconosciuta. Grazie alla viticoltura del Ramie viene ancora garantito il presidio dell'uomo su territori scomodi ed impervi, altrimenti destinati all'abbandono, con le ben note conseguenze negative sull'assetto idrogeologico e paesaggistico.



## UN PO' DI STORIA...

I primi documenti che fanno riferimento alla presenza di vigneti nelle Valli Chisone e Germanasca ci vengono dai Conti delle Castellanie di Perosa e della Val San Martino del XIV secolo. In particolare negli anni 1305 e 1306 vengono segnalati ingenti danni provocati dalla grandine in Val Chisone a vigneti ed altre colture. La coltivazione della vite era praticata sino ad altitudini ed esposizioni estreme ed è stata da sempre caratterizzata dalla presenza di numerosi vitigni autoctoni. Oltre ai proprietari di Perosa e Pomaretto, molte famiglie dell'alta Val San Martino (Massello, Salza, Rodoretto, Prali) e della bassa Val Pragelato (Meano, Roure e Bourcèt in particolare) possedevano qui la loro vigna ed il loro chabòt (piccola casa) e scendevano quindi per le operazioni di conduzione del vigneto.

L'arrivo della fillossera (insetto dannoso di origine americana), che in queste aree giunse solamente agli inizi del '900, causò la distruzione di molti vigneti. Anche lo spopolamento delle aree montane, con l'abbandono dell'attività agricola, contribuì a determinare una riduzione delle superfici a vigneto.

Tuttavia, dalla fine degli anni '90, il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata ed il rinnovato interesse per i vitigni autoctoni ed i vini rari hanno determinato un ritorno alla coltivazione della vite, con tecniche colturali che permettono di esaltare la qualità delle uve.



# IL VINO RAMIÈ

Il Ramìe è il vino più rinomato delle Valli Chisone e Germanasca ed ha ottenuto nel 1996 il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata.

Un rigoroso disciplinare definisce le norme fondamentali per la produzione:

- La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine "Pinerolese Ramìe" comprende l'intero territorio dei Comuni di Pomaretto e Perosa Argentina;
- La denominazione di origine "Pinerolese Ramìe" è riservata al vino rosso ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi la seguente composizione: Avanà, Avarengo, Chatus, Becuet, minimo 60%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca di colore analogo non aromatici da soli o congiuntamente per un massimo del 40% idonei alla coltivazione per la regione Piemonte ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino.

## **Caratteristiche organolettiche:**

colore: rosso più o meno intenso • odore: caratteristico, fresco, delicato

sapore: asciutto, armonioso;

## **PERCHÉ "RAMIÈ"?**

*Il nome del vino deriva dalle operazioni di disboscamento che venivano effettuate sui ripidi versanti a monte di Pomaretto, prescelti per impiantare i nuovi vigneti. Il legname che si otteneva veniva sistemato in caratteristiche cataste, nel dialetto locale chiamate appunto "Ramìe" (cataste di rami). In un primo tempo fu chiamato "vino delle ramìe" per assumere poi la denominazione definitiva di "Ramìe".*

## Hanno scritto del vino Ramìe...

*"...ha per lo più una singolare particolarità: bevuto eziandio con qualche intemperanza, lascia libera la testa, ma vacillano le gambe a chi ne fa uso alquanto smodato.."*

Goffredo Casalis- Dizionario Geografico, Storico, Statistico e Commerciale, 1847

*"Bel colore rosso rubino, delicato profumo. Sapore giustamente asciutto, fine, gustoso (...) Vino fine, da pasto. Servirlo a temperatura ambiente"*

Luigi Veronelli, Il vino Giusto- Rizzoli, 1971

*"...un vino chiarissimo, gustoso con sapore asciutto e senza asperità, dato da uno strambo uvaggio di uve berlo cito, avanà, pinot, neretto e lambrusco"*

Silvio Berger-Da un vecchio menù..Itinerario gastronomico pinerolese. Alzani, 1973

*"I nostri montanari, specialmente della media Valle del Chisone, erano soliti innaffiare i loro pranzi con il celebre Ramier, apprezzato un tempo anche dal Re di Francia, che si ricavava da una vite ancor oggi coltivata alla confluenza del Germanasca con il Chisone"*

Mauro Maria Perrot, Valli Chisone e Germanasca, Piemonte in Bancarella, 1979



# I vitigni bianchi della zona del Ramie

Nelle tradizionali vigne plurivarietalì della zona del Ramie troviamo da sempre la presenza diffusa di vitigni a bacca bianca. Pochi esemplari di questi vitigni venivano piantati in ogni vigneto, soprattutto per il consumo come uva da tavola, magari direttamente in vigna per alleviare le fatiche delle ultime potature di pre-vendemmia dei vitigni rossi, o per "sperimentare" la produzione di vino bianco su piccola scala. Così antichi vitigni autoctoni come il Preveiral, il Blanchet, il Bian Ver, la Malvasia Bianca, hanno resistito in queste vigne fino ai giorni nostri, contribuendo ad arricchire la biodiversità viticola locale e sono recentemente oggetto di un importante recupero. Dalla scrupolosa selezione di queste uve nasce un vino bianco dalle peculiari qualità organolettiche, esaltate dalle caratteristiche pedoclimatiche di questo ambiente montano.

## I VITIGNI BIANCHI AUTOCTONI



### PREVEIRAL

Vitigno vigoroso con produttività elevata e costante. È molto rustico e particolarmente resistente al freddo, per questo legato alle difficili condizioni della viticoltura montana. Il vino che se ne ottiene è caratterizzato da una pronunciata acidità fissa: quando l'uva è matura il profumo del vino denota una certa finezza e tipicità, con note di mela verde e agrumi.



### BIAN VER (O BIANC VERT)

Tipico vitigno alpino, poco produttivo (grappolo ed acini di piccole dimensioni). Deve il suo nome alla colorazione degli acini, che rimane verdastra, al più con riflessi giallognoli, anche a completa maturazione. Le uve presentano una straordinaria ricchezza in zuccheri ed un'acidità molto elevata, esaltata dall'ambiente montano.



### BLANCHET

Già citato in epoca prefillosserica per la sua coltura nelle Valli Chisone e Germanasca. È un vitigno dal medio vigore con buona produzione, anche se tende ad alternare. L'uva, sana e di bell'aspetto matura precocemente ed ha un'acidità non elevata che lo rende idoneo ad essere miscelato con altri vitigni autoctoni dall'acidità più pronunciata.

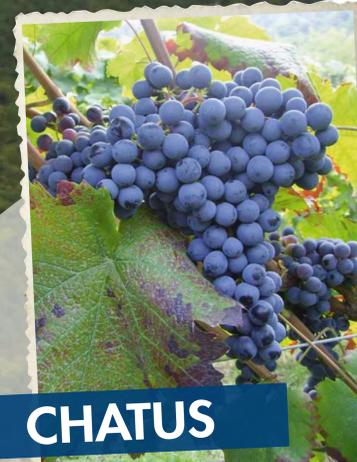


### MALVASIA BIANCA (MALVASIA MOSCATA)

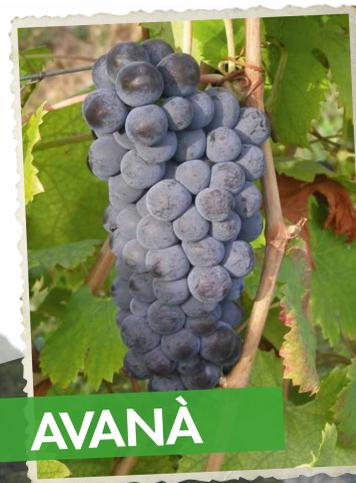
Vitigno aromatico, di grande importanza storica per il Piemonte (le prime citazioni sono dell'inizio del 1600), e un tempo alquanto diffuso prima che i viticoltori, a partire dalla seconda metà dell'Ottocento, vi preferissero il Moscato bianco per via della minore suscettibilità all'oidio. Rispetto a questo vitigno, la Malvasia bianca è più vigorosa e più produttiva e ha il vantaggio di aver grappoli meno predisposti agli attacchi di muffa grigia e al marciume. Le uve di Malvasia bianca danno un vino alquanto originale, in cui compaiono note olfattive floreali, fruttate e vegetali e di buona persistenza.



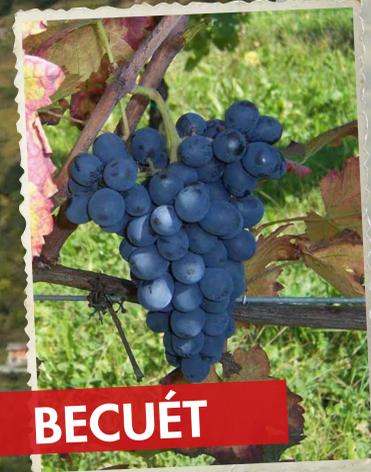
# I Vitigni del Ramie



CHATUS



AVANÀ



BECUÉT



AVARENGO





# Il ripristino del paesaggio agrario tradizionale nella zona dei vigneti del ramie

## Finanziamento:

PSR (Piano sviluppo Rurale) - Unione Europea - Regione Piemonte

## Bando:

GAL ESCARTONS e Valli Valdesi  
Misura 323/2b "Sostegno agli interventi materiali di riqualificazione del paesaggio"

## Progetto a cura di:

Dott. Forestale ANDREA IGHINA

## Ditta:

FUTUR GARDEN - Villar Perosa

*I terreni oggetto dell'intervento sono tutti di proprietà privata. I proprietari hanno concesso l'uso di tali terreni per un periodo di almeno 10 anni, entro i quali il Comune di Pomaretto si impegna a gestire l'area garantendone la fruibilità e la funzionalità degli interventi realizzati.*

*È stato eseguito il decespugliamento della vegetazione arborea e arbustiva invadente ripristinato i muri a secco presenti nell'area sono state piantumate oltre 1000 barbatelle delle varietà che caratterizzano la DOC PINEROLESE RAMIE e precisamente: n. 275 **Avanà** - n. 300 **Chatus** - n. 300 **Becuét** - n. 125 **Avarengo**.*

*La fauna selvatica ricca di caprioli e cervi ha richiesto l'intervento di recinzione dell'intera area: un grazie particolare per l'impegno da parte di A.N.A (Associazione Nazionale Alpini) - Gruppo di Pomaretto.*

PRIMA



DOPO

