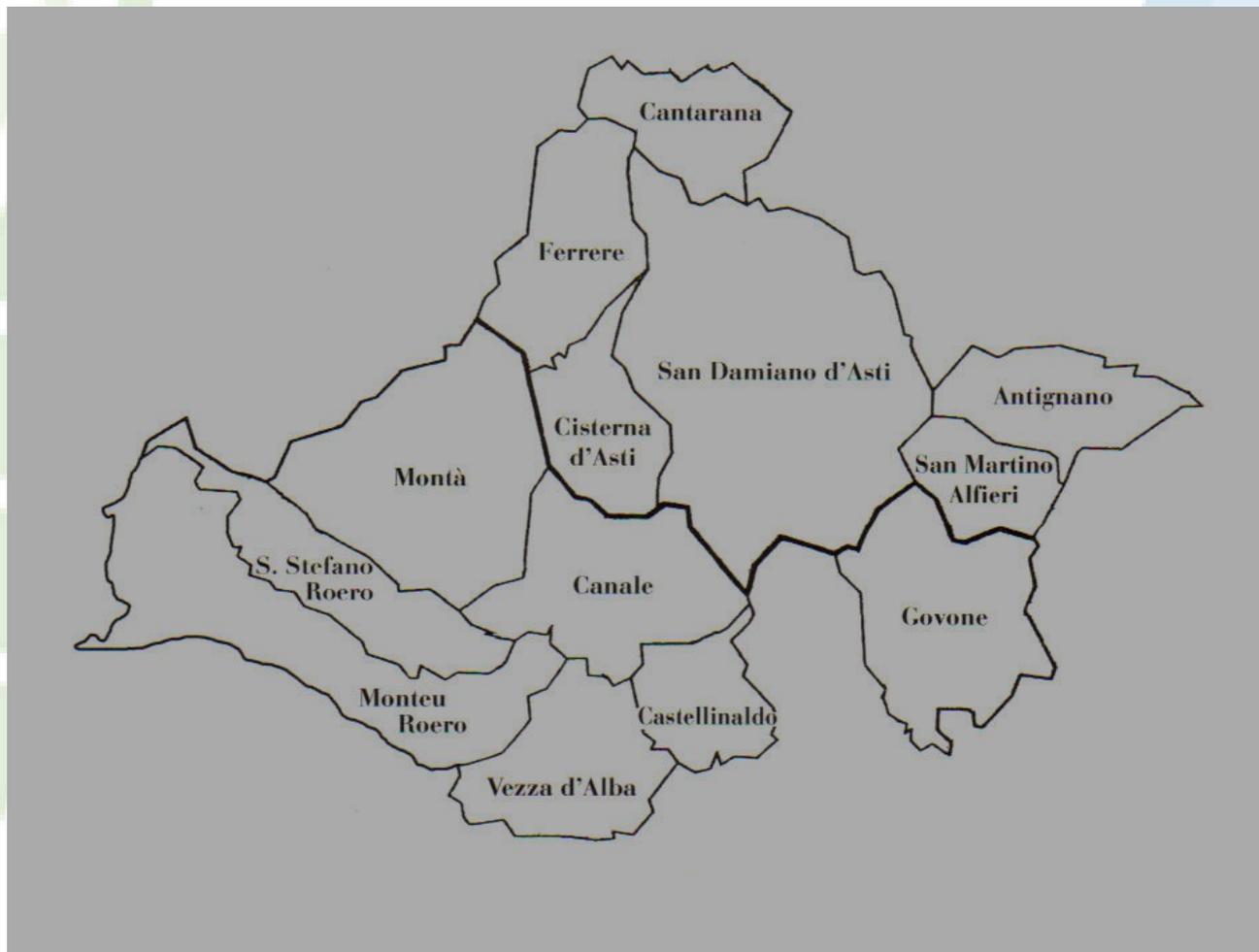




**DUECENTO VENDEMMIE PER
ARRIVARE AL
CISTERNAD'ASTI DOC**

IL TERRITORIO



Un “rosso di confine” tra Roero e Colline Alfieri

IL TERRITORIO

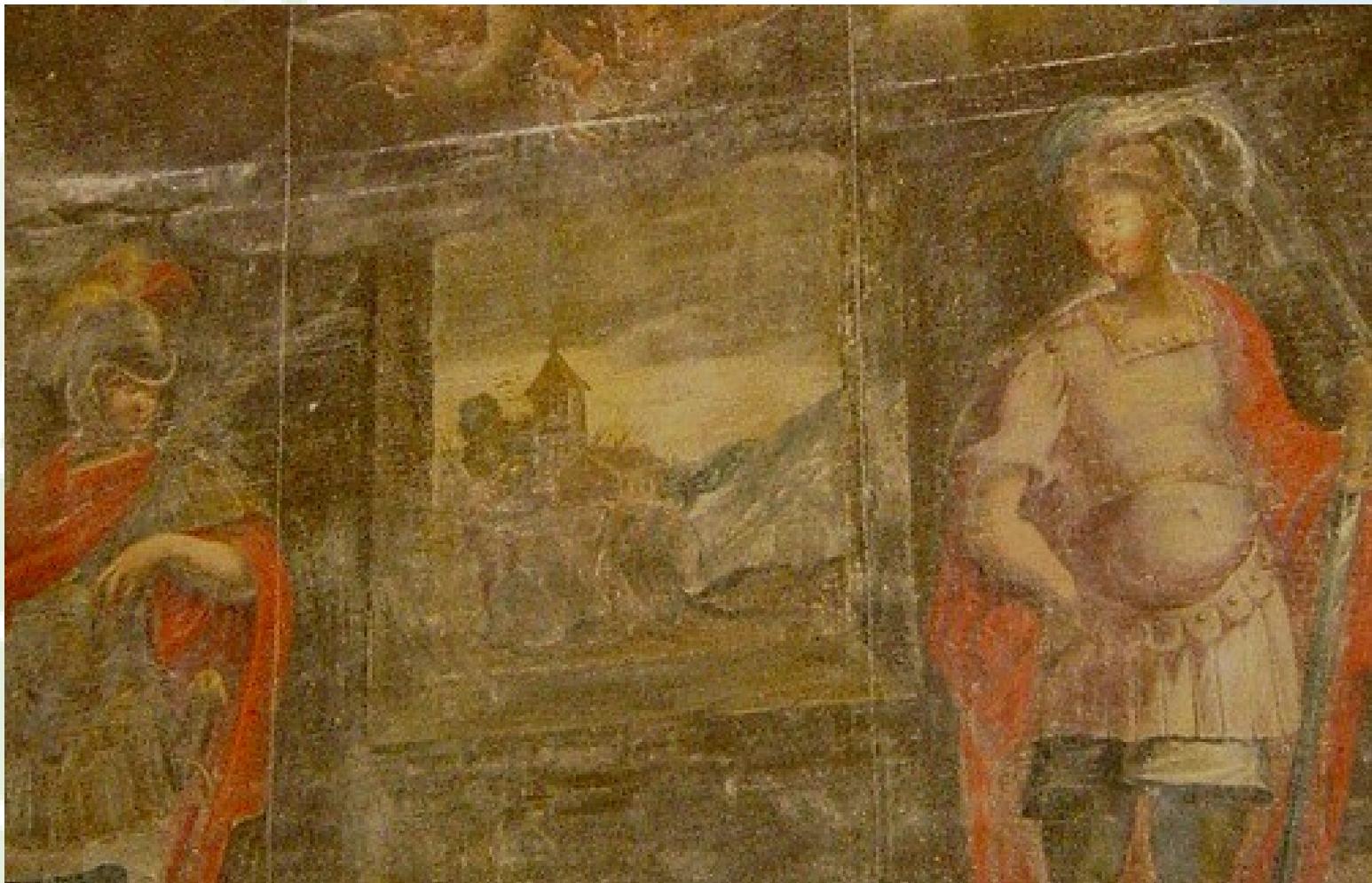
Suoli sabbioso-marnosi con calcare presente dal 10 al 20% derivanti da depositi delle Sabbie d'Asti sopra le cosiddette Argille di Lugagnano “**sono suoli idonei alla viticoltura, tra i migliori di quelli posti a sinistra del Tanaro**” *Studio pedologico nell'ambito del Progetto della Regione Piemonte «Caratterizzazione delle produzioni viti-vinicole dell'area del Barbera d'Asti DOC -Università di Torino*

IL VITIGNO



LA STRANA VICENDA DI UN VITIGNO TRADIZIONALMENTE COLTIVATO NEL TERRITORIO DI CISTERNA D'ASTI E DELLA SUA CRISI D'IDENTITA'

BONARDA DI CISTERNA D'ASTI



LA LEGGENDA DEL BARBAROSSA

I PRINCIPI DAL POZZO

- **1650 Francesco Dal Pozzo Marchese di Voghera diventa proprietario della Fortezza di Cisterna e di Belriguardo**
- **1670 Giacomo Principe della Cisterna e Belriguardo.**
- **Nel 1653 poco dopo la vendemmia le cantine del castello sono piene di vino tra cui “ la Moscatella” e “la Malvasia” il “vino dolce” e il “vino negro” (*Nota dei vini della Cisterna Archivio di stato di Biella*)**
- **1695 l’arcivescovo di Fano ringrazia per il moscatello a lui inviato (*Archivio comunale*)**

DE CANIS 1801

“Alla Cisterna soprattutto, Canelli e Calosso i vini bianchi superano in bontà e finezza gl'altri tutti di questa nostra Provincia; i moscatelli, le passe-rette e le malvasie sono prelibatissime presso tutti gli agiati del Piemonte.....”

*“Son sullo stesso gusto le altre uve, massime i nebioli, ...
... e siccome le vigne sono l'unico considerevole reddito della Cisterna essendo del resto quel territorio tutto sparso di boscaglie, gli abitanti coltivano le viti con somma attenzione.....”*

GOFFREDO CASALIS 1839

DIZIONARIO
GEOGRAFICO
STORICO - STATISTICO - COMMERCIALE
DEGLI STATI
DI S. M. IL RE DI SARDEGNA
COMPILATO PER CURA
DEL PROFESSORE
GOFFREDO CASALIS
DOTTORE DI BELLE LETTERE
OPERA

MOLTO UTILE AGLI IMPIEGATI NEI PUBBLICI E PRIVATI UFFIZI
A TUTTE LE PERSONE APPLICATE AL FORO ALLA MILIZIA AL COMMERCIO
E SINGOLARMENTE AGLI AMATORI DELLE COSE PATRIE

Omnes omnium caritates patria
una complexa est. Cic. 1. Off.

VOL. V.

TORINO 1839
PRESSO G. MASPERO LIBRAJO
CASSONE MARZORATI VERCELLOTTI TIPOGRAFICI



*“...I vigneti sono feraci di
eccellenti uve.....sono poi
soprattutto riputati il nebbiolo,
la bonarda, la barbera.....”*

per le uve coprate alli 7 di ottobre del : 1437

jo menato una cava di vino brente : 13: e uno quarto u:

a pressi lire: 9: per caduna brenta totale fa lire 119: 5:

menato alli: 21 di dicembre del : 1437:

e poi menato brente due di bonarda alli: 11: di aprile

a pressi a lire: 18: per brenta fa lire: - - - - : 36:

menato il vino grosso e giovani ollivetti brente : 13: ^{lano : 1434:} 3: quarti

a pressi lire 16 per brenta totale fa lire: 110: / 1439:

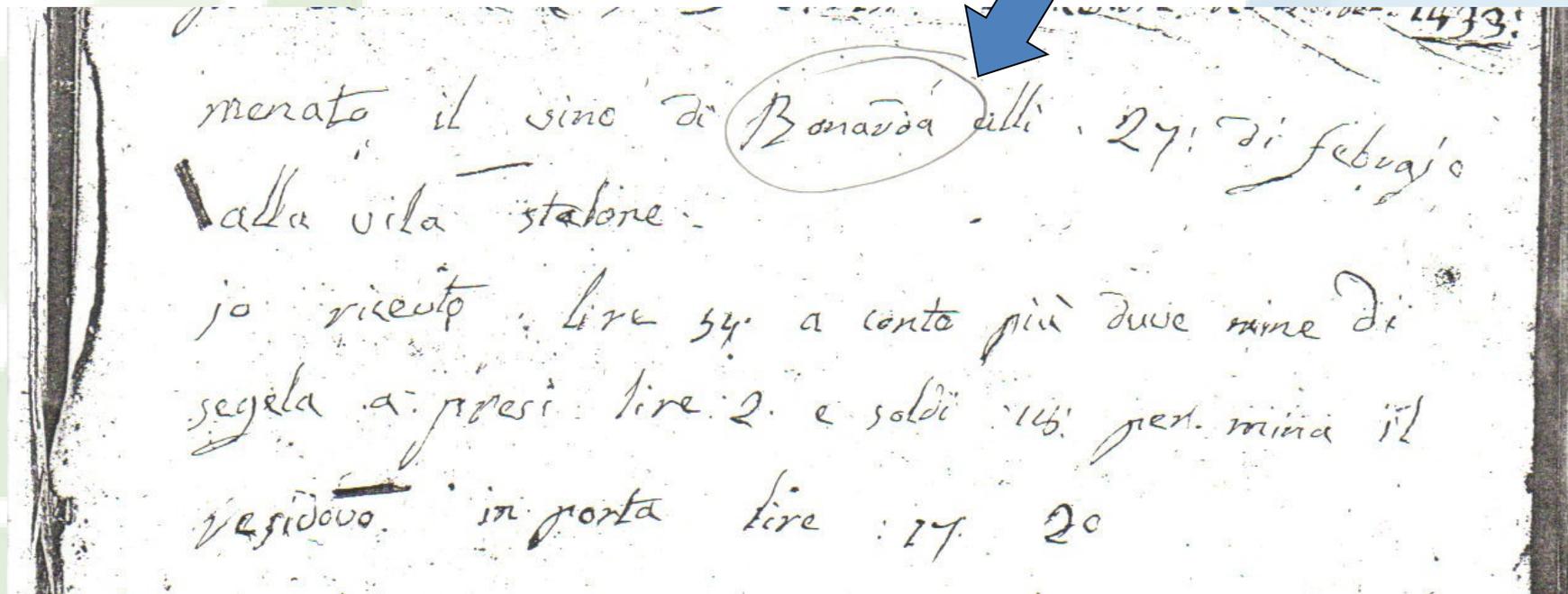
e vino di Bonarda brente : 3: e mezza a lire: 16:

e 3 quarti al gordinario alli 24 di marzo del : 1439:

e due brete di Bonarda a pressi lire: 14 alli: 14 di aprile

lano: 1439

OLIVETTI 1829-1839



merato il sino di Banavio delli . 27: di febrajo
Valla vila stazione .
jo ricevuto . Lire 34: a conto più due mine di
segela a pesi . lire . 2. e soldi . 146: per. mina il
residuo . in porta lire : 17. 20

FELICE DANEO 1888 NOTIZIE STORICHE SU S.DAMIANO

Ricorda le eccellenti produzioni di Moscatello e di Bonarda

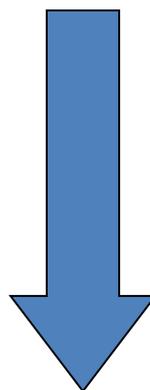
Dei trentamila ettolitri di vino prodotti nel mandamento di S.Damiano, diecimila sono prodotti a Cisterna d'Asti

GARINO-CANINA 1925 annali della Regia stazione Enologica di Asti

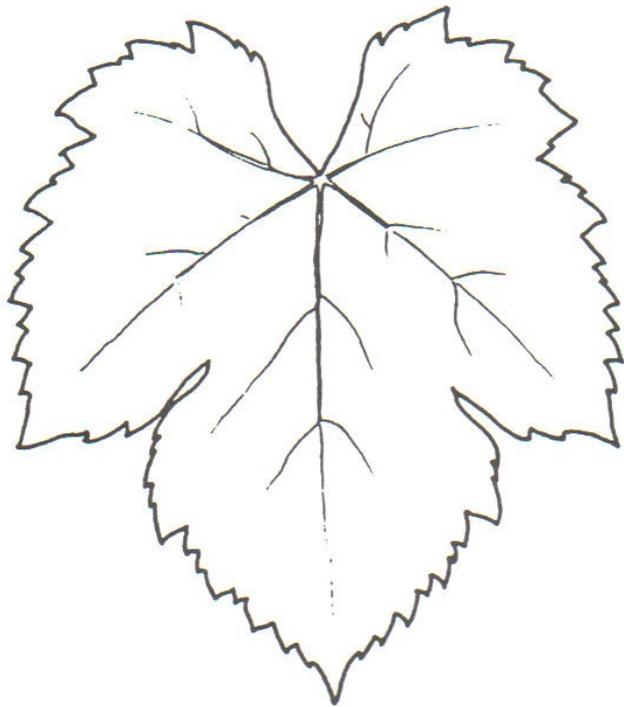
Analisi su un "Bonarda di Cisterna d'Asti"

LA PREMIAZIONE AL CONCORSO ENOLOGICO 1951 Concorso enologico della Camera di Commercio

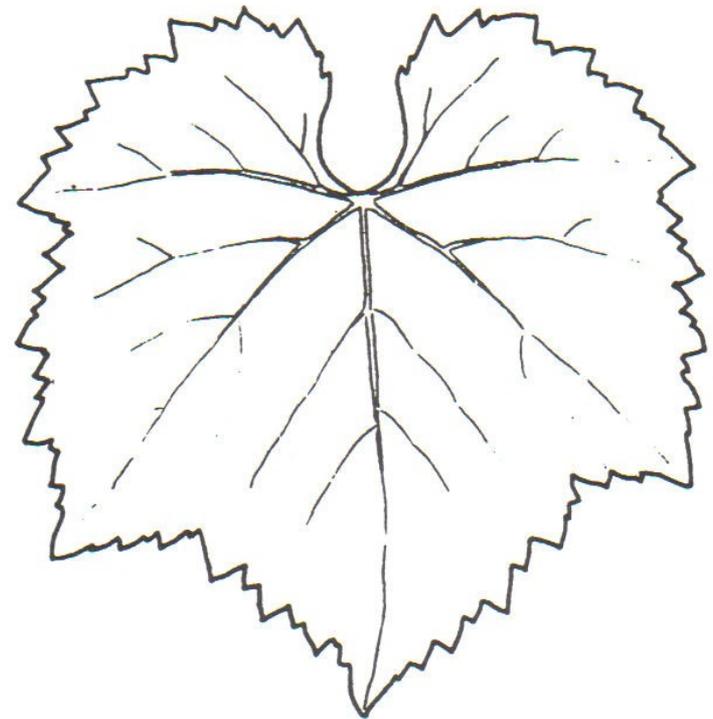
BONARDA DI CISTERNA D'ASTI



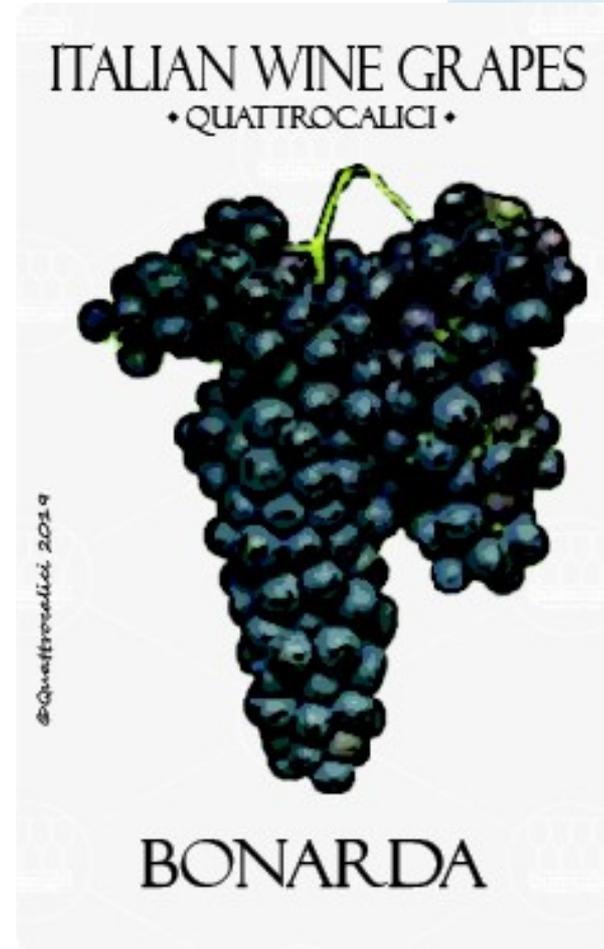
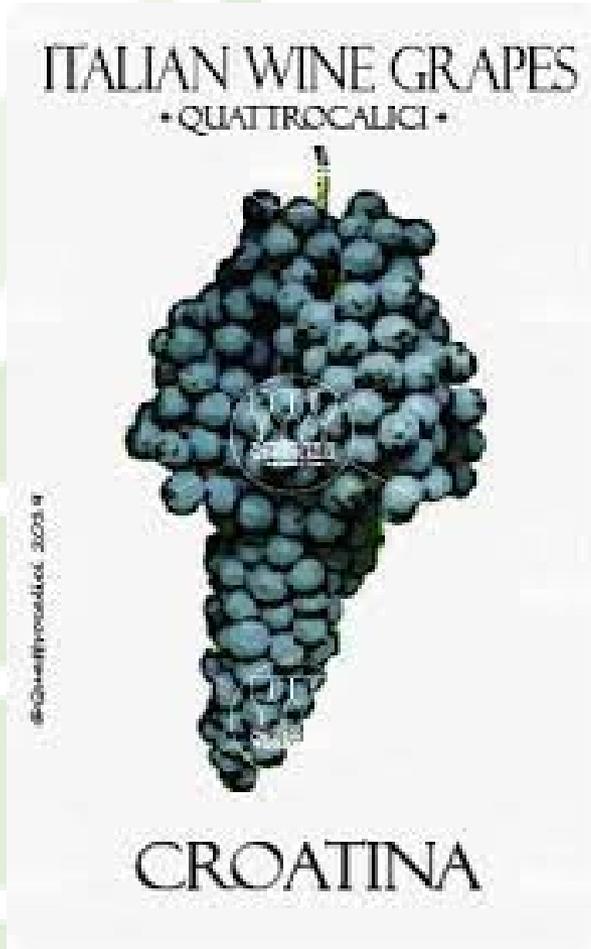
CROATINA



Croatina



Bonarda Piemontese





Vitigni predominanti. Fresia, Barbera, Croetto, Grignolino,
Bonarda o Croattina.

IPOTESI:

Ipotesi 1 **Rinnovamento degli impianti** **post-fillosserico**

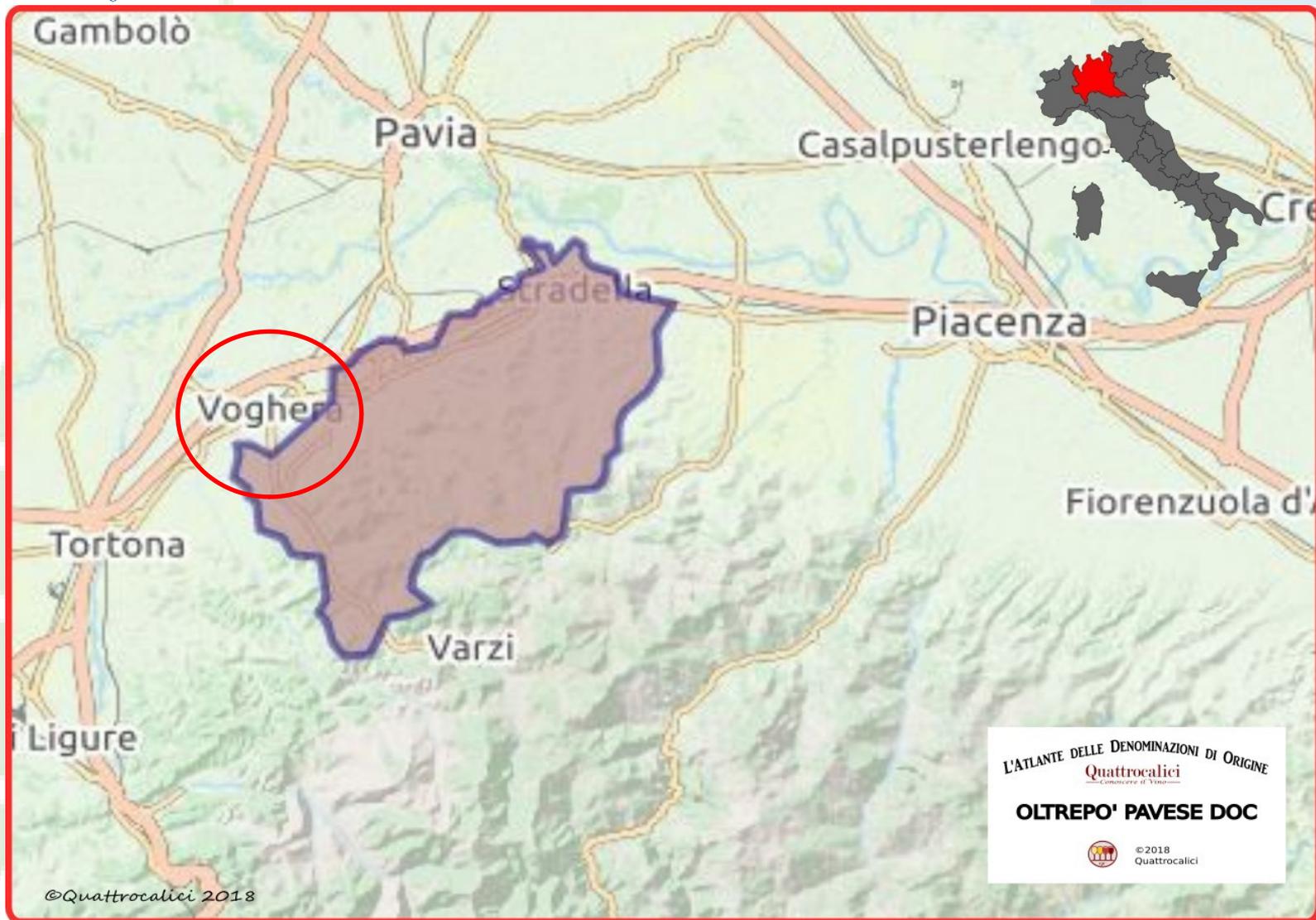


Fig. 177. — Sala d'innesto della R. Scuola di viticoltura e d'enologia di Conegliano.



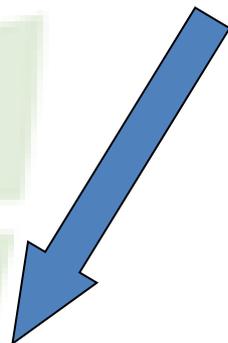
Ipotesi 2

I Marchesi Dal Pozzo portano la Croatina dalla zona del Vogherese nel 17° secolo.

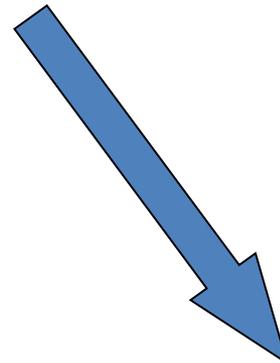


Impossibilità di inclusione nel disciplinare PIEMONTE BONARDA

LE SOLUZIONI



“Declassamento” a
MONFERRATO ROSSO



Introduzione di una nuova
DOC

G.U 22 agosto 2002

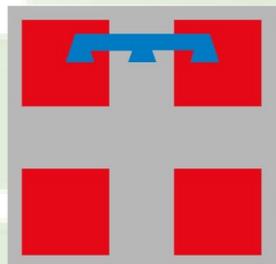
Valorizzazione della tipicità che si sarebbe diluita nel
Monferrato Rosso

Chiarezza distinzione tra il vino Cisterna d'Asti da Croatina
rispetto al vino Piemonte Bonarda da Bonarda Piemontese (altre
regioni non lo hanno fatto)

Coraggio ripartire da zero

Economicamente conveniente rispetto a Piemonte Bonarda

CARATTERIZZAZIONE CHIMICO-SENSORIALE DEL VINO OTTENUTO DAL VITIGNO CROATINA PRODOTTO NELLA ZONA DI CISTERNA D'ASTI (CISTERNA D'ASTI DOC) E MIGLIORAMENTO DELLA TECNOLOGIA DI VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO



REGIONE
PIEMONTE



crea
Consiglio per la ricerca in agricoltura
e l'analisi dell'economia agraria



LA CROATINA E IL CISTERNA D'ASTI DOC: CARATTERIZZAZIONE E PROVE DI VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La Croatina è la base ampelografica di una delle ultime Doc del Piemonte, il Cisterna d'Asti Doc. Questa ricerca ha studiato le caratteristiche varietali dell'uva e del vino ottenuto arrivando a tracciarne un profilo chimico e sensoriale. Le prove tecnologiche impostate hanno avuto come obiettivo l'evoluzione dei vini.

Flavonoids evolution during vinification and ageing of "Cisterna d'Asti"



PAZO ALVAREZ Maria del Carmen, TSOLAKIS Christos, BONELLO Federica, CRAVERO Maria Carla, VAUDANO Enrico, BORSA Daniela

CRA - Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti - Via Pietro Micca, 35- 14100 ASTI, ITALY
e-mail: analisi.sensoriale@isenologia.it www.isenologia.it



...important components of wine, especially for their contribution to wine sensory properties - colour, flavour, astringency and ... "Cisterna d'Asti" DOC wine.
...onal red winemaking technique (thesis 1)
...plied to different Italian red cultivars (1)

A SENSE OF IDENTITY - Florence, Sept. 26 - 29 2004

[P71]

Sensory and chemical approach to astringency and bitterness of "Cisterna d'Asti", a new Italian red DOC wine

M.C. Pazo Alvarez, C. Tsolakis, M.C. Cravero, F. Bonello, E. Vaudano, M. Ubigli
Istituto Sperimentale per l'Enologia, ASTI, Italy
analisi.sensoriale@isenologia.it





Grazie
Per l'attenzione