GUIDA COMPLETA AL VITIGNO

BRACCHETTO

Origini, Territori, Vini e Caratteristiche

1. Introduzione al Bracchetto

Il Bracchetto è un vitigno autoctono piemontese di antichissima origine, coltivato prevalentemente nell'Astigiano e nel Monferrato. Si tratta di un'uva a bacca rossa che dona vini dal carattere inconfondibile: profumatissimi, di colore rosso rubino con riflessi rosati, con aromi floreali e fruttati di straordinaria intensità e una piacevole dolcezza naturale.

Conosciuto anche con i sinonimi Bracchetto di Acqui, Brachetto e Braghetto, questo vitigno incarna perfettamente l'anima gastronomica del Piemonte, dove la tradizione enologica si sposa con il piacere conviviale della tavola. Il Bracchetto è uno dei pochi vitigni al mondo capace di produrre vini dolci e semi-dolci di qualità eccellente con profili aromatici di rara complessità.

2. Origini Storiche e Sinonimi

2.1 Storia e Tradizione

Le origini del Bracchetto si perdono nella storia millenaria della viticoltura piemontese. I primi documenti scritti che menzionano questo vitigno risalgono al XVI secolo, ma la sua coltivazione è certamente molto più antica. Alcune teorie ne fanno risalire l'introduzione ai Liguri e ai Celti che abitavano queste terre prima della romanizzazione.

Nel corso del XIX secolo il Bracchetto conobbe una grande diffusione grazie alla passione di diversi proprietari terrieri e produttori dell'Astigiano, che ne valorizzarono le caratteristiche uniche. La versione spumante e frizzante divenne particolarmente apprezzata nelle corti nobiliari piemontesi e sabaude, guadagnandosi la fama di vino elegante per eccellenza.

2.2 Principali Sinonimi

Nome principale	Bracchetto

Sinonimo 1	Brachetto (grafia alternativa)
Sinonimo 2	Bracchetto d'Acqui
Sinonimo 3	Braghetto
Sinonimo 4	Brachetto di Nizza
Sinonimo 5	Vino di Visciole (uso storico locale)
Registro Nazionale	Iscritto come Brachetto

3. Caratteristiche Ampelografiche

3.1 Descrizione della Vite

Il Bracchetto è una varietà di media vigoria, con portamento semieretto e una buona capacità produttiva se coltivata in ambienti vocati. La foglia è di medie dimensioni, pentalobata, con seno peziolare a lira aperta. La pagina superiore è glabra e di colore verde intenso, mentre quella inferiore presenta una leggera tomentosità.

Germogliamento	Medio-precoce (fine marzo - inizio aprile)
Fioritura	Inizio giugno
Invaiatura	Fine luglio - inizio agosto
Vendemmia	Prima decade di settembre (precoce)
Vigoria	Media
Produttività	Media, regolare
Resistenza al freddo	Discreta
Sensibilità a malattie	Sensibile a peronospora e botrite

3.2 Il Grappolo e l'Acino

Il grappolo è di piccole-medie dimensioni, cilindrico o conico, compatto o semi-compatto, con peduncolo lignificato. L'acino è piccolo, sferico, con buccia di colore blu-viola intenso, pruinosa e sottile. La polpa è succosa, dolce e aromatica, caratteristica distintiva che conferisce al vino i suoi inconfondibili profumi.

- Grappolo: cilindrico-conico, compatto, peso medio 120-180 g
- Acino: piccolo, sferico, buccia blu-viola con pruina abbondante
- Polpa: succosa, dolce, con aromi caratteristici di rosa e fragola
- Vinaccioli: 1-2 per acino, piccoli

4. Terreni e Pedologia

4.1 Caratteristiche Ideali del Suolo

Il Bracchetto esprime il massimo delle sue potenzialità su terreni ben precisi, la cui composizione influenza profondamente la qualità e il profilo aromatico del vino ottenuto. I suoli ideali presentano caratteristiche molto specifiche che si ritrovano principalmente nelle colline del Monferrato e dell'Astigiano.

Tessitura ideale	Argilloso-calcarea, marnosa
pH ottimale	7,0 - 7,8 (leggermente alcalino)
Drenaggio	Buono - indispensabile
Esposizione	Sud, Sud-Ovest, Sud-Est
Altitudine	150 - 400 m s.l.m.
Scheletro	Medio-scarso, pietrame calcareo
Sostanza organica	Medio-bassa (tipica delle marne)
Profondità	Media (50-100 cm)

4.2 Le Marne Bianche del Monferrato

La tipologia di suolo più caratteristica e vocata per il Bracchetto è quella delle cosiddette "marne bianche" o "terre bianche", terreni argilloso-calcarei di origine marina risalenti al Miocene (circa 5-12 milioni di anni fa). Questi suoli, poveri e ben drenanti, costringono la vite a una bassa produttività che si traduce in uve di qualità superiore, ricche di zuccheri e sostanze aromatiche.

Le marne favoriscono una maturazione lenta e graduale delle uve, preservando la freschezza acida indispensabile per l'equilibrio del vino finale e amplificando l'espressione varietale degli aromi caratteristici di rosa, fragola e lampone.

- Marne calcareo-argillose (Miocene): la tipologia più vocata
- Argille sabbiose con scheletro calcareo: buona qualità
- Suoli limosi drenanti: adatti per versioni più leggere
- Evitare: suoli pesanti, asfittici, troppo fertili e umidi

5. Zone di Produzione

5.1 Il Cuore Produttivo: l'Acquese

La zona storicamente più vocata e riconosciuta per il Bracchetto è l'area intorno ad Acqui Terme, in provincia di Alessandria. Questa città termale, famosa per le sue acque sulfuree, è il centro ideale attorno al quale si sviluppa la DOCG Brachetto d'Acqui, la denominazione di eccellenza per questo vitigno.

Denominazione	Provincia	Anno DOCG/DOC
Brachetto d'Acqui DOCG	Alessandria / Asti	1996 (DOCG)
Piemonte DOC Brachetto	Piemonte (tutta la regione)	1995 (DOC)
Monferrato DOC	Asti / Alessandria	1994 (DOC)

5.2 Comuni della DOCG Brachetto d'Acqui

La zona di produzione della DOCG Brachetto d'Acqui comprende 26 comuni nelle province di Asti e Alessandria, distribuiti su colline morfologicamente omogenee e climaticamente favorevoli:

Provincia di Alessandria:

- Acqui Terme (cuore della denominazione)
- Alice Bel Colle
- Bistagno
- Cassine
- Grognardo
- Mombaruzzo
- Morsasco
- Orsara Bormida
- Rivalta Bormida
- Strevi
- Terzo
- Visone

Provincia di Asti:

- Belveglio
- Bruno
- Calamandrana
- Canelli
- Castel Boglione
- Castel Rocchero
- Cessole
- Loazzolo
- Maranzana
- Nizza Monferrato
- Quaranti
- San Giorgio Scarampi
- Sessame
- Vesime

5.3 Il Clima della Zona

Il clima dell'area di produzione è di tipo continentale temperato, con caratteristiche tipiche del Piemonte interno. Le estati sono calde e soleggiate, con temperature che favoriscono la maturazione delle uve. Gli inverni sono rigidi. Le escursioni termiche tra giorno e notte, particolarmente marcate nel periodo di maturazione (agosto-settembre), sono determinanti per la formazione e la conservazione degli aromi varietali caratteristici.

Temperatura media annua	13-14 °C
Precipitazioni annue	600-800 mm
Escursione termica estiva	15-20 °C (giorno/notte)
Umidità relativa media	65-75%
Ore di sole annue	~2.000 ore
Venti prevalenti	Tramontana e Libeccio
Rischio gelate tardive	Medio (protezione naturale delle colline)

6. Vini Prodotti

6.1 Brachetto d'Acqui DOCG

Il Brachetto d'Acqui è la denominazione di riferimento per questo vitigno e viene prodotta nelle seguenti tipologie previste dal disciplinare:

BRACHETTO D'ACQUI DOCG — Spumante
Vitigno: Brachetto minimo 97%, altri vitigni a bacca rossa non aromatici max 3%
Metodo: Charmat (Martinotti) o rifermentazione in bottiglia
Gradazione alcolica: Minimo 11,5% vol. (di cui almeno 6% svolto)
Zuccheri residui: Tipicamente 70-120 g/L (dolce)
Colore: Rosa tenue con riflessi cerasuoli, perlage fine e persistente
Pressione CO2: Minimo 2,5 bar a 20°C
Invecchiamento: Non previsto - da consumare giovane

BRACHETTO D'ACQUI DOCG — Frizzante
Vitigno: Brachetto minimo 97%
Metodo: Rifermentazione in autoclave o in bottiglia
Gradazione alcolica: Minimo 11,5% vol.
Zuccheri residui: Tipicamente 50-90 g/L
Colore: Rosa rubino tenue, bollicine fini
Pressione CO2: 0,5 - 2,5 bar a 20°C

BRACHETTO D'ACQUI DOCG — Passito
Vitigno: Brachetto 100%
Metodo: Appassimento delle uve per almeno 60 giorni
Gradazione alcolica: Minimo 11,5% vol.
Zuccheri residui: Minimo 100 g/L (da disciplinare)
Colore: Rosso rubino intenso con riflessi granati
Note: Tipologia rara e preziosa, produzione molto limitata

6.2 Altre Denominazioni

Il Bracchetto può essere vinificato anche nelle seguenti DOC piemontesi, con caratteristiche più variabili in base al territorio di origine:

- Piemonte DOC Brachetto: comprende tutto il territorio piemontese idoneo, nelle versioni spumante, frizzante e fermo.
- Monferrato DOC: denominazione territoriale che può includere Brachetto come vitigno accessorio o principale.
- Vini da tavola e IGT: alcune produzioni artigianali e sperimentali usano uve Bracchetto per vini in purezza non rientranti nelle DOC/DOCG.

7. Profilo Organolettico

7.1 Esame Visivo

Il Brachetto d'Acqui spumante si presenta con un colore rosa tenue brillante, talvolta con riflessi cerasuoli o ramati a seconda della vinificazione. Il perlage è fine, persistente, con bollicine piccole che salgono in modo elegante. La versione passito mostra invece un rosso rubino più intenso, con riflessi granati che con il tempo tendono all'arancio.

7.2 Esame Olfattivo

Il bouquet è tra i più caratteristici e riconoscibili nel panorama dei vini italiani. Dominano netti aromi di rosa (soprattutto rosa selvatica e rosa canina), fragola di bosco, lampone e geranio. Seguono note di muschio, peonia e violetta. La versione passito aggiunge complessità con sentori di confettura di frutti rossi, rosa appassita, miele millefiori e leggere speziature dolci.

- Floreale: rosa selvatica, rosa canina, peonia, geranio, violetta
- Fruttato: fragola di bosco, lampone, mirtillo rosso, ribes
- Speziato (passito): chiodo di garofano, cannella, noce moscata
- Muschiato: note di muschio, ambra, miele (soprattutto nel passito)

7.3 Esame Gustativo

In bocca il Brachetto spumante e frizzante si distingue per la sua dolcezza equilibrata, mai stucchevole, grazie alla vivace acidità e alla piacevole effervescenza. Il tannino è pressoché

assente nelle versioni spumanti, molto leggero nelle versioni ferme. Il finale è lungo, aromatico, con ritorno di fragola e rosa. Il passito è avvolgente, vellutato, con una dolcezza piena e una persistenza aromatica straordinaria.

Dolcezza	Da semi-dolce a dolce (spumante/frizzante) — Molto dolce (passito)
Acidità	Media-vivace, fondamentale per l'equilibrio
Tannicità	Praticamente assente (spumante) — Lieve (passito)
Sapidità	Discreta, contribuisce alla piacevolezza
Corpo	Leggero-medio (spumante) — Medio-pieno (passito)
Persistenza	Media-lunga, con retrolfattivo aromatico intenso
Temperatura di servizio	6-8°C (spumante/frizzante) — 10-12°C (passito)

8. Abbinamenti Gastronomici

Il Brachetto d'Acqui, grazie al suo carattere aromatico, dolce e fresco, si presta ad abbinamenti particolari e inusuali rispetto ai vini rossi tradizionali.

8.1 Abbinamenti Classici

- Fragole e frutti rossi: abbinamento principe, la versione spumante esalta la dolcezza naturale dei frutti
- Pasticceria secca piemontese: baci di dama, brutti ma buoni, paste di meliga
- Torte alle fragole e ai frutti di bosco
- Macedonia di frutta fresca
- Tarte tatin e crostate di frutta rossa
- Gelato alla vaniglia e alla fragola

8.2 Abbinamenti Contemporanei

- Formaggi erborinati e a pasta molle: gorgonzola dolce, brie, camembert
- Foie gras e patè: l'acidità bilancia la grassezza
- Cioccolato fondente di qualità: contrasto dolce-amaro affascinante
- Antipasti agrodolci con frutta
- Cheesecake e dolci a base di formaggio fresco

8.3 Il Passito: Abbinamenti d'Eccellenza

- Panettone artigianale e pandoro
- Torta di nocciole piemontesi con cacao
- Cioccolato al latte e gianduia
- Torrone morbido di Alba
- Meditazione pura: da gustare come vino da meditazione

9. Principali Produttori e Cantine

La DOCG Brachetto d'Acqui è prodotta da numerose cantine, alcune di fama internazionale, che hanno contribuito a far conoscere questo vino nel mondo. Di seguito i produttori più rappresentativi:

9.1 Grandi Cantine

- Banfi (Strevi, AL): tra i maggiori produttori internazionali di Brachetto, con il celebre Rosa Regale
- Bersano (Nizza Monferrato, AT): storica cantina piemontese con solida tradizione nel Brachetto
- Braida (Rocchetta Tanaro, AT): produttore di riferimento per la qualità, celebre per il Vigna Senza Nome
- Marenco (Strevi, AL): cantina familiare con eccellente produzione di Brachetto
- Viticoltori dell'Acquese (Acqui Terme, AL): cooperativa storica con ampia produzione

9.2 Produttori Artigianali

- La Morandina (Castiglione Tinella, CN): piccola produzione di grande qualità
- Coppo (Canelli, AT): storica cantina con versioni eleganti di Brachetto
- Piero Gatti (Santo Stefano Belbo, CN): produzione limitata e ricercata
- Forteto della Luja (Loazzolo, AT): specialista nel Brachetto passito Loazzolo

10. Curiosità e Note di Approfondimento

10.1 Il Bracchetto e la Cultura Piemontese

Il Brachetto d'Acqui è profondamente radicato nella cultura gastronomica e conviviale del Piemonte. Per secoli è stato il vino delle feste, dei fidanzamenti e delle celebrazioni familiari. La tradizione vuole che venga servito al termine dei pasti come accompagnamento ai dolci, ma la sua versatilità lo ha reso protagonista anche degli aperitivi contemporanei.

10.2 La DOCG: un Riconoscimento di Eccellenza

Il riconoscimento della DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) nel 1996 ha rappresentato un momento cruciale per il Brachetto d'Acqui, consacrandolo definitivamente come uno dei grandi vini italiani da dessert. La DOCG impone controlli severi sulla produzione, garantendo al consumatore un prodotto di qualità certificata.

10.3 Il Bracchetto nel Mondo

Grazie soprattutto al successo internazionale di alcuni grandi produttori, il Brachetto d'Acqui è oggi conosciuto e apprezzato in tutto il mondo, in particolare negli Stati Uniti, in Germania e in Giappone. Il suo profilo aromatico unico e la facilità di abbinamento lo rendono uno dei vini italiani più originali e amabili sulle tavole internazionali.

10.4 Longevità e Conservazione

Contrariamente a molti vini dolci, il Brachetto d'Acqui nelle versioni spumante e frizzante è pensato per essere consumato giovane, entro 1-2 anni dalla vendemmia, per preservarne la freschezza aromatica e la vivacità. Il passito, invece, può beneficiare di un affinamento in bottiglia anche di 5-10 anni, sviluppando complessità e profondità aromatica.