

Pecile M., Zavaglia C., Ciardi A.

Baratuciat

1. RIFERIMENTI NORMATIVI

Nome: Baratuciat B.

Codice: 413

Sinonimi ufficiali:

Data di ammissione: 23/06/2008, decreto pubblicato sulla G.U. 194 del 20/08/2008

2. INFORMAZIONI GENERALI

Le informazioni presentate in questa sezione sono tratte da: - Estratto dalla domanda di iscrizione della varietà al Registro Nazionale presso il MIPAAF

2.1. Sinonimi (ed eventuali errati)

Nessun sinonimo vero e proprio, anche se, nelle zone ove era tradizionalmente presente, i viticoltori locali ne ricordano varianti del nome anche piuttosto distanti, come "Bertacuciàt", o lo chiamano "Berlu 'd ciàt". Si sono trovati riferimenti storici locali, risalenti alla fine del 1800, per un "Berlon 'd ciat bianco".

2.2. Descrizione Ampelografica

La cultivar Baratuciàt è stata osservata in due località, Almese e Chiomonte, situate in Valle di Susa (provincia di Torino).

Germoglio: apice bianco giallastro, cotonoso; foglioline apicali con profilo piano, di colore giallo dorato; foglioline basali spiegate, di colore verde chiaro, debolmente cotonose; la quarta è inferiormente lanuginosa.

Tralcio erbaceo: ad internodi di media lunghezza o corti, di colore verde con lato dorsale leggermente striato di rosso; tratto apicale eretto o appena ricurvo.

Foglia adulta: media, da cuneiforme a pentagonale, trilobata o quinquelobata; il lembo è verde scuro con il punto peziolare verde; ha superficie finemente bollosa e profilo a coppa, con margini un po'

ondulati; denti pronunciati, ma a base larga, con margini rettilinei o concavo-convessi; seno peziolare generalmente aperto (2-3 cm), con fondo a V, ma talvolta stretto con margini apparentemente sovrapposti a causa del profilo a coppa; i seni laterali superiori, quando presenti, sono stretti e con fondo a U o a lira; pagina inferiore con lembo aracnoideo e nervature debolmente setolose.

Colorazione autunnale della foglia: tende ad ingiallire.

Grappolo a maturità industriale: medio o medio-piccolo (150 g circa), conico o cilindrico senza ali o con una o due ali, piuttosto compatto; peduncolo corto, verde, talora sfumato di rosa.

Acino: medio o medio-piccolo (2,3 g), di netta forma ellittica; buccia di medio spessore, molto pruinosa, di colore giallo verdastro, dorato a maturità; polpa succosa, abbastanza acida; gusto lievemente erbaceo con particolari sentori fruttati.

2.3. Fenologia

Germogliamento: precoce.

Fioritura: precoce.

Invaiaura: precoce.

Maturazione dell'uva: precoce, II-III decade di Settembre.

2.4. Utilizzazione

Per la vinificazione.

3. COLTIVAZIONE

3.1 Classificazione

3.1.1. Idonea

In tutta la regione: Piemonte

4. SUPERFICIE VITATA

Evoluzione della superficie vitata dal 1970 ad oggi, rilevata dai censimenti ISTAT (dati espressi in ettari).

1970	1982	1990	2000	2010
-	-	-	-	2

5. PRODUZIONE VIVAISTICA

Di seguito sono riportate le produzioni di barbatelle innestate, divise per categoria di materiale, dal 2015 all'ultimo dato disponibile.

Anno	Standard	Certificato	Base	Iniziale *
2023	15.670	-	-	-
2022	7.800	-	-	-
2021	19.978	-	-	-
2020	17.055	-	-	-
2019	8.807	-	-	-
2018	10.580	-	-	-
2017	12.394	-	-	-
2016	8.000	-	-	-
2015	9.300	-	-	-

* : la categoria "Iniziale" è stata introdotta nel 2005