



NEWS

La parola al vigneto: l'indice Bigot alla prova del calice



di **Paolo Valente** pubblicato il 22 Ottobre 2025

“I grandi vini nascono in vigneto”. Concetto ormai risaputo da tutti coloro che si occupano di vino di qualità anche se in tempi solo relativamente recenti vi è stata una reale presa di coscienza di tutti gli interlocutori. Ne è passato di tempo da quando il grande enologo Giacomo Tachis, una cinquantina di anni fa, lo andava proclamando.

All'interno di questa consapevolezza, Giovanni Bigot, con il suo indice, è riuscito a creare un legame, diretto, preciso tra le rilevazioni nel vigneto e il risultato della trasformazione del mosto in vino, ovvero il risultato che ci ritroviamo nel calice.

Giovanni Bigot e il suo indice

Giovanni Bigot è agronomo dal 1998, ricercatore, docente universitario e profondo conoscitore dei meccanismi che regolano la crescita e lo sviluppo, in buona salute, di un complesso organismo vivente quale è il vigneto.

Dopo anni di approfondimento e di studio è riuscito a indentificare una serie di parametri che, se analizzati ed elaborati congiuntamente riescono a trasformare in punteggio numerico l'andamento del vigneto sia in termini di vitalità che di salute delle piante.

Questo indice, che di fatto corrisponde alla qualità del vino che si ritrova nella bottiglia, è utile ai viticoltori e a tutti gli addetti del settore quale metodo oggettivo per la valutazione sintetica del potenziale qualitativo.



L'indice Bigot si basa su nove parametri chiave – produzione per vite, superficie fogliare, rapporto vegeto-produttivo, sanità delle uve, morfologia del grappolo, giorni di stress idrico, vigoria, biodiversità ed età del vigneto – che possono essere rilevati in vigneto con misure semplici e veloci, senza particolari attrezzature. L'app 4Grapes® consente di memorizzare i dati per la successiva analisi.

La valutazione di ogni singolo parametro e il relativo peso ponderato per la determinazione del valore finale sono il frutto degli anni dell'esperienza maturata da Giovanni e dal suo team nonché da studi realizzati da altri ricercatori a livello internazionale. Il punteggio massimo, per ogni parametro, si ottiene nel punto di equilibrio in cui le caratteristiche del parametro si esprimono al più alto livello senza mancanze o eccessi.

L'Indice, inoltre, individua i parametri da migliorare e indica la strada giusta da percorrere per raggiungere la valutazione massima. Al fine di trasmettere a tutti gli interessati le conoscenze, anche pratiche, su questo modello, dal 2020 è operativa l'Academy 4Grapes che consente di formare gli Ampelonauti, come Bigot ha voluto chiamare i professionisti specializzati nel monitoraggio del vigneto.



Dalla teoria alla pratica

Ma come è possibile legare e verificare la corrispondenza tra le informazioni rilevate in vigneto e la degustazione del relativo vino?

Una prova concreta è stata offerta nel corso di una degustazione di alcuni vini dell'azienda Ferruccio Sgubin. Fin dal 2005, Gianni Sgubin, figlio di Ferruccio, e Giovanni Bigot hanno stretto una collaborazione che ha permesso di costruire un archivio storico di dati che consente di leggere in profondità l'evoluzione dei vigneti aziendali e di verificare l'efficacia delle scelte agronomiche saggiandone il profondo legame tra terroir e stile di vino.



La degustazione ha messo a confronto i cru aziendali Petruss Restocina e Lonzano, e le rispettive espressioni di Ribolla Gialla, Sauvignon e Friulano, con i vini classici dell'azienda. Confronto che ha mostrato in modo tangibile come le differenze agronomiche e microclimatiche, misurate dall'Indice Bigot, si riflettano in caratteri sensoriali distintivi all'assaggio.

I vini dei tre cru presentavano, rispetto a quelli della linea classica, un indice Bigot più elevato segno di un maggior equilibrio e di una migliore performance del vigneto. Queste differenze si sono evidenziate anche nel calice dove l'alta qualità dei cru è risultata evidente sia in termini di eleganza che di complessità.

Analizzando alcuni parametri dell'Indice Bigot emerge come l'età del vigneto sia direttamente legata alla longevità del vino, alla presenza gustativa in termini di volume, struttura, equilibrio e alla sua armonia globale. Altrettanto si può dire per il rapporto tra produzione e superficie fogliare che incide su finezza e intensità aromatica ma anche su struttura ed equilibrio e persistenza gustativa nonché sull'armonia globale.



Solo il perfetto allineamento di tutti i parametri permette di arrivare a un valore alto dell'indice Bigot, valore che poi si riflette, direttamente, nella qualità del vino.

Ribolla gialla Petruss 2021, Ferruccio Sgubin

Dal colore giallo paglierino intenso, si apre all'olfatto con note di agrume, di fresco frutto tropicale con accenni vegetali e di anice e uno sbuffo empireumatico. Un vino dall'ottima struttura e volume che chiude con una straordinaria freschezza e con ritorni di frutta matura. In questo caso l'indice Bigot è pari a 89 con i valori di vigoria, SFE, produzione, sanità, regime idrico e morfologia vicini al range ottimale.



Friulano Petruss 2021, Ferruccio Sgubin

Medesima annata e indice Bigot a 92 per questo vino dal profilo aromatico complesso che spazia tra la frutta a pasta bianca ben matura, gli accenni di confetto e i vaghi ricordi di legno. Sapido, quasi salato per un gusto piano e maturo di frutta. Ottima ed equilibrata la freschezza con un finale leggermente ammandorlato e vegetale. Rapporto SFE/produzione in equilibrio, sanità ottima e stress idrico più contenuto hanno portato i grappoli a godere di una maturazione lenta e costante.



Sauvignon Petruss 2022, Ferruccio Sgubin

Il vigneto Petruss Lonzano è riuscito a trasferire al vino eleganti sentori varietali che spaziano tra il vegetale, la frutta bianca e il pompelmo a riprova all'ottimo indice del rapporto tra superficie fogliare e produzione. Un vigneto maturo e con l'apparato radicale ben sviluppato ha portato ad un palato croccante e verticale con un ottimo equilibrio e una importante nota fresca e minerale. Indice Bigot 90.



<https://vinodabere.it/la-parola-al-vigneto-lindice-bigot-alla-prova-del-calice/>