

VITIGNI PIEMONTESI AUTOCTONI DA RISCOPRIRE

Anna Schneider

Le vicende storiche e la posizione geografica, un ponte proteso al centro del Mediterraneo, hanno reso la nostra Penisola ricchissima di biodiversità. Non fa eccezione la vite, così intimamente legata alla cultura dei popoli mediterranei: nel Catalogo Nazionale delle Varietà di Viti sono oggi iscritti più di 350 vitigni, la maggior parte dei quali autoctoni, o per lo meno da molto tempo presenti nel nostro Paese. Il numero può salire addirittura a qualche migliaio se ad essi si aggiungono le varietà ormai rare o rarissime, che programmi di recupero attuati in quasi tutte le regioni hanno preservato dalla scomparsa.

In Piemonte, ad esempio, le cultivar così "salvate" sono qualche centinaio. Se è vero che non tutto questo materiale merita di essere riproposto, è anche vero che i "vecchi" vitigni possono rappresentare un'opportunità per quei produttori interessati alle loro peculiarità e al loro profondo e spesso seducente legame storico e culturale con il territorio.

A livello legislativo si prospettano inoltre nuove opportunità: in Piemonte, dal novembre 2002, si è estesa a tutto il territorio regionale la possibilità di coltivare vitigni prima autorizzati anche soltanto in una provincia. Questa breve rassegna intende offrire agli operatori informazioni sui vitigni autoctoni minori e rari. Per ragioni di spazio, solo alcuni di essi vengono qui presentati, e in modo alquanto succinto: un piccolo assaggio del vasto patrimonio di "ampelodiversità" della nostra regione.

VITIGNI MINORI AUTORIZZATI

Barbera bianca (Carica l'asino, secondo alcuni, o Bertolino)

Vitigno coltivato nell'Alessandrino, non va affatto considerato la forma bianca della Barbera, da cui è ben distinto, con le uniche somiglianze nella forma cilindrica del grappolo ed ellissoidale dell'acino. Anche la Barbera bianca è dotata, come il Barbera, di acidità pronunciata, tanto che alcuni produttori ne ottengono uno spumante secco. La pianta si distingue per il germoglio e le giovani foglioline di colore rosso violaceo e la foglia pentalobata, con seno peziolare a U, verde scuro con nervature abbondantemente rosse; il grappolo è compatto e l'acino medio-grande, con buccia gialla,

ben dorata o addirittura rosata se a lungo esposta al sole. Si tratta di un vitigno di medio vigore, elevata produttività e maturazione di media epoca, all'incirca contemporanea a quella del Cortese. Oggi ne esisterebbero 250 ha circa (censimento 2000), concen-

trati nella provincia di Alessandria, soprattutto nei dintorni di Strevi, Morsasco, Cremolino.

Doux d'Henry

Tipico del Pinerolese e della Val Chisone, questo vitigno dal nome curioso non è mai stato coltivato al di fuori di quest'area. Ha la particolarità di avere fiori con stami riflessi: perché la fecondazione si determini regolarmente necessita della presenza di altre cultivar impollinatrici. L'allegagione avviene comunque in modo scalare e la disformità di maturazione tra gli acini di uno stesso grappolo sovente si protrae, mentre talora si hanno fenomeni

di acinellatura. Il Doux d'Henry è dotato però di un'elevata fertilità, con talora 3 infiorescenze per germoglio. È un vitigno piuttosto vigoroso e può essere anche molto produttivo. È morfologicamente caratterizzato da una tomentosità molto abbondante sia sull'apice del germoglio che sulla pagina inferiore delle foglie, che sono intere o trilobate, finemente bollose, con base delle nervature rossa. Il grappolo ha spesso forma irregolare, ma generalmente è conico, breve, mediamente compatto con acini medio-grandi, sferoidali, di colore nero-violetto. Il Doux d'Henry rientra nella DOC Pinerolese rosso e in purezza può dare il Pinerolese Doux d'Henry. Si tratta di un vino di colore non molto intenso con riflessi violacei, gradevolmente fruttato e leggero. Attenzione va prestata nella corretta identificazione di questo vitigno, perché nell'area tipica di coltura il Ciliegiole viene talora propagato e diffuso con il nome di Doux d'Henry.

Pelaverga (Cari)

Zone di coltura tradizionali del Pelaverga sono la Val Bronda nel Saluzzese e i dintorni di Chieri e Baldissero, sulla collina di Torino, dove è chiamato Cari o Uva delle zucche (Uva coussa). Non va confuso con il Pelaverga piccolo, base del DOC Verduno, con cui ha in comune il solo colore dell'uva. Il Pelaverga o



Barbera bianca

Cari è un vitigno essenzialmente da tavola, con un grappolo voluminoso e compatto e un grande acino dalla polpa consistente, con buccia molto pruinosa, di una tipica colorazione violetta. Le foglie sono piccole, pentagonali, con base delle nervature principali rossa; anche il germoglio è abbondantemente sfumato di rosso. Il Pelaverga matura tardivamente e, nelle annate piovose, è un po' sensibile alla muffa. Il vino ha colore poco intenso, ma gradevole, con moderato residuo zuccherino nella versione più tradizionale, oppure secco e asciutto, piacevolmente fruttato. Si tratta di un vino celebre: il Pelaverga della Val Bronda, che nel Rinascimento giungeva alla mensa papale, vi era molto apprezzato. Oggi è base dei vini DOC Colline Saluzzesi Pelaverga e Colline Torinesi Pelaverga o Cari.



Timorasso (Timuassa o Timoraccio)

Tipico dei colli Tortonesi, dove era nel passato una delle cultivar ad uva bianca più diffuse, il Timorasso ha visto progressivamente contrarre la sua coltura in favore del Cortese, fino a divenire assai raro. Da qualche decennio ne sono stati nuovamente impiantati dei vigneti in purezza, su di una superficie modesta, ma che è triplicata negli ultimi 5 anni. La sapiente vinificazione attuata da alcuni produttori ha dato vita a un vino dotato di personalità aromatica e struttura. Dal Cortese il Timorasso si distingue per la foglia grande e bollosa, con un seno peziolare a U ampio e la forte tomentosità della pagina inferiore; il grappolo è meno ramificato e più compatto del Cortese, con acini sferoidali e buccia spessa. Il Timorasso è vigoroso, con una vegetazione che tende ad affastellarsi, meno fertile del Cortese e più sensibile alla botrite. Matura poco prima del Cortese, nella seconda decade di settembre: le sue uve sono ricche di zuccheri, di estratto ed hanno acidità moderata.



VITIGNI DI RECENTE O IMMINENTE AUTORIZZAZIONE

Becuét (Biquét, Berla 'd crava cita, Persan)

La coltura del Becuét è sempre stata limitata alle aree alpine: in Piemonte alle valli di Susa e Chisone, in Francia ai dintorni di Grenoble, dove il sinonimo Persan era un tempo tanto diffuso da essere ancora oggi raccomandato in Savoia ed Alta Savoia, se pure divenutovi assai raro. Il nome di Becuét deriva dalla forma appuntita dell'acino, a cui si riferisce anche la denominazione usata a Pomaretto di "Berla di capra". La foglia del Becuét, piana e cuneiforme, ha denti molto minuti a margini convessi e superficie lucida; il grappolo è piccolo, poco compatto, con peduncolo corto. È un vitigno di vigore da medio a elevato, talora sensibile all'oidio, ma tollerante nei confronti della muffa e del marciume.



Matura poco dopo il Dolcetto, ma mantiene rispetto a questo vitigno un'acidità più pronunciata. Dal Becuét si ottiene un vino colorato, molto ricco di proantocianidine, particolarmente longevo, interessante in purezza e molto adatto al taglio con il locale Avana, profumato, ma poco strutturato.

Chatus (Nebbiolo di Dronero, Neiret, Brachèt)

È uno dei vitigni minori più diffusi nell'arco montano e pedemontano piemontese, da Mondovì alla Val d'Ossola, passando attraverso Saluzzese (dove è chiamato Nebbiolo), Pinerolese (Bourgnin o Neiret), Val di Susa (Brunetta) e Canavese (Brachèt). Il nome di Chatus adottato ufficialmente in Italia corrisponde alla denominazione usata in Francia, dove nel passato era forse una delle cultivar principali del vasto territorio che va dalle Alpi al Massiccio Centrale. Le piante si distinguono per il germoglio con foglioline sfumate di rosso rame e per le estremità dei lobi fo-



gliari lunghi, appuntiti e arrotolati; il grappolo è di media grandezza, con acini piccoli di colore blu nero. Produttore moderato, lo Chatus si adatta bene ai suoli magri e acidi degli ambienti montani; matura tardivamente, ma le uve resistono alle piogge autunnali e sono ricche di zuccheri, estratto, colore e caratterizzate da un pH molto basso, malgrado una poco più che media acidità. Anche questo vitigno può essere utilizzato nei tagli con partners meno strutturati, o in purezza per dare vini che possono giovare di un affinamento nel legno, come dimostrato da un progetto di valorizzazione dello Chatus condotto da alcuni anni in Ardèche.

Malvasia nera lunga (Moscatella o Malvasia rosa)

Il nome indica i caratteri che differenziano questa Malvasia dalle altre. Si tratta di un'uva nera (o meglio violetta), aromatica, con un tipico grappolo allungato, mediamente spargolo e un acino grande. Le foglie sono lisce, con seno peziolare aperto, completamente glabre. La Malvasia nera lunga è coltivata quasi esclusivamente nell'area di Castelnuovo Don Bosco e Albugnano, frammista alla tradizionale Malvasia di Schierano, su cui ha preso il sopravvento anche per la maggiore produttività e la buona resistenza della vegetazione alle malattie. Germoglia e matura precocemente (entro la seconda decade di settembre), mentre le uve, che nelle annate meno favorevoli si colorano un po' stentatamente, vanno incontro rapidamente a sovraturazione, con sensibile aumento del pH.

Nascetta (o Nas-cetta, con la "e" muta)

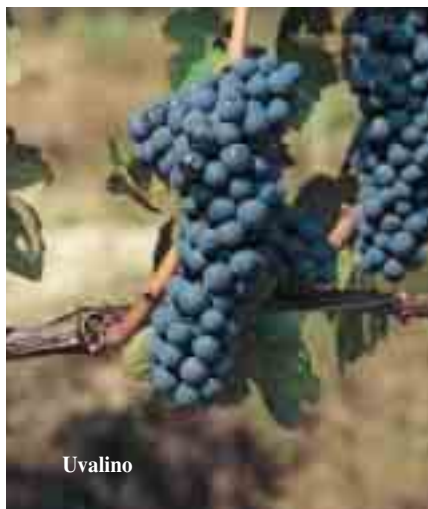
Presente ormai soltanto nel comune di Novello, questa specialità delle Langhe era considerata qualitativamente interessante già nella seconda metà del 1800. Le piante hanno un vigore moderato, con un portamento eretto dei germogli; le foglie sono piccole, piane, di colore verde scuro, a cinque o più raramente sette lobi e seni arrotondati. Il grappolo è di media grandezza, cilindrico, compatto, con acini quasi sferoidali, di un bel colore giallo, che diviene dorato o ambrato quando esposti al sole. La Nascetta ha maturazione medio-precocce e produce abbondantemente, offrendo uve zuccherine dalla composizione particolarmente equilibrata. Il vino ha note aromatiche interessanti e complesse (che ricordano fiori di acacia, frutti tropicali, agrumi) mentre alcol, struttura e acidità lo rendono adatto anche all'impiego del legno per la fermentazione o l'affinamento.



Nascetta

Uvalino

Recentemente iscritto nel Catalogo Nazionale delle Varietà, ma non ancora autorizzato, questo vitigno essenzialmente astigiano è presente sporadicamente in molte aree di viticoltura marginale: dal Roero (dove è chiamato Lambruschino), al Canavese (Curnaiola), all'Alessandrino, dove è più spesso sostituito dal Neretto di Marengo, che vi assomiglia nel fenotipo. Di maturazione tardiva, ha la particolarità d'avere uve ricche di pigmenti e tannini, molto tolleranti nei confronti della muffa e del marciume e capaci di resistere alle piogge autunnali: raccolte dopo tutte le altre uve, sono tanto ricche di estratto da essere tradizionalmente utilizzate per rifermentare le vinacce residue della torchiatura. L'Uvalino ha foglioline del germoglio sfumate di rosso e foglie adulte pentagonali, rosse alla base delle nervature, bollose (ondulate) tra le nervature principali e di primo ordine; il grappolo è di media grandezza, cilindrico allungato, non molto compatto: l'acino è piccolo, sferoidale o leggermente appiattito, con buccia spessa, di intensa colorazione blu nera. È un vitigno vigoroso, fertile e produttivo, un po' soggetto all'acinellatura verde. Le uve sono ben dotate di zuccheri e acidità, ma soprattutto di polifenoli, che possono rendere il vino ruvido e amaro.



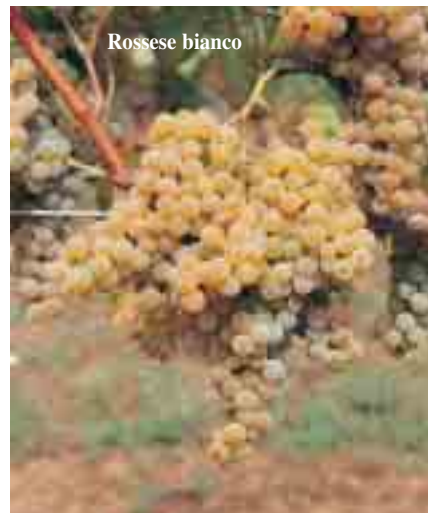
Uvalino

Rossese bianco

Il vino Roxeise, di eccellente qualità, nel 1500 giungeva dalle Cinque Terre alle principali corti italiane e straniere: si produceva con uve bianche che per l'esposizione al sole assumevano una colorazione dorato-rosata.

Il Rossese bianco recentemente autorizzato in Piemonte è stato recuperato in Alta Langa. È un vitigno di moderato vigore e di buona produttività, un po' soggetto all'alternanza. Le foglie sono piccole, profondamente incise (generalmente sette lobi), tormentose sulla pagina inferiore; i grappoli

sono grandi, compatti, con molte ali pronunciate e un acino sferoidale piccolissimo, con buccia dorata, sfumata di rosa quando esposta alla luce del sole. Il Rossese bianco matura in media epoca: ha uve zuccherine, di buona acidità, un po' soggette all'acinellatura (spesso dolce) e al marciume nelle stagioni piovose. Se ne ottiene un vino di composizione equilibrata, con note fruttate (mela verde e agrumi).



Rossese bianco

ALCUNI VITIGNI OGGETTO DI SPERIMENTAZIONE

Altri vitigni autoctoni rari sono attualmente oggetto di studio per valutarne le caratteristiche viticole e le attitudini enologiche; per i più interessanti si prevede l'inserimento nell'elenco delle cultivar ufficialmente riconosciute e l'autorizzazione alla coltura nella nostra regione. Ricordiamo nel gruppo di questi potenziali autoctoni da valorizzare: il Gamba di pernice, ad uva nera di tardiva maturazione, la Malvasia bianca (Moscatello greco o Malvasia greca) ad uva aromatica, molto diffusa in tutto il Piemonte prima dell'affermazione del Moscato bianco, la Cellerina (o Slarina) ad uva nera, tipica delle province di Asti e Alessandria, la Lambrusca vittona e il Bian ver, due specialità delle valli alpine, ricca di colore la prima, ben dotata di zuccheri e acidità il secondo, il Neretto duro, una delle cultivar un tempo più diffuse nella nostra regione (Uva 'd Galvan nel Pinerolese, Dolcetto a Boca, Balau o Balò in tutto l'Astigiano), con uve di maturazione precoce ricche di colore, la Vernassa (Neiret dal Picol rus, Ner d'ala, Provinè), apprezzata uva da tavola e interessante da vino, il fertillissimo Liseiret (Preveiral, Bianco), ad uva bianca di elevata acidità.

Anna Schneider
Istituto di Virologia Vegetale, CNR
Unità Viticoltura
a.schneider@ivv.cnr.it