



FEASR



REGIONE DEL VENETO



PSR
VENETO
2014-2020

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



RETE REGIONALE PER LA BIODIVERSITÀ DI INTERESSE AGRARIO E ALIMENTARE DEL VENETO



I CONCETTI DI RISCHIO DI ESTINZIONE E RISCHIO DI EROSIONE GENETICA NEL LAVORO DI RICERCA E CONSERVAZIONE DELLE RISORSE GENETICHE VITICOLE AUTOCTONE VENETE



"Viola Marchesini"
I.T.A. "O. Munerati"





FEASR



REGIONE DEL VENETO

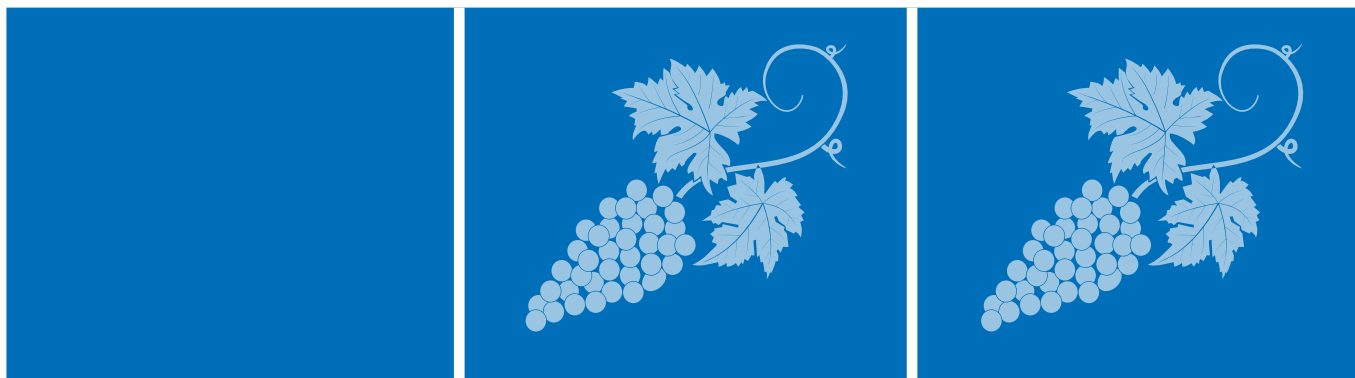


PSR
VENETO
2014-2020

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



RETE REGIONALE PER LA BIODIVERSITÀ DI INTERESSE AGRARIO E ALIMENTARE DEL VENETO



I CONCETTI DI RISCHIO DI ESTINZIONE E RISCHIO DI EROSIONE GENETICA NEL LAVORO DI RICERCA E CONSERVAZIONE DELLE RISORSE GENETICHE VITICOLE AUTOCTONE VENETE



BIONET 2017/2022

Rete regionale della biodiversità agraria

Conservazione della biodiversità di interesse agrario nel Veneto

Pubblicazione a cura di:

Michele Giannini, Alberto Sartori e Gloria Falasco

della Agenzia veneta per l'Innovazione nel Settore primario – Veneto Agricoltura

Testi:

A. Schneider (per l'intervento intitolato: *Mini-guida per il recupero dei vitigni a rischio di scomparsa*)

M. Gardiman, M. Niero, R. Carraro, S. Soligo, S. Cancellier (per l'intervento intitolato: *Il recupero e la valorizzazione dell'agro-biodiversità viticola del Veneto*)

A. Lorenzoni, L. Bertolazzi, G. Carcereri De Prati (per l'intervento intitolato: *Custodi e G.R.A.S.P.O.*)

Realizzazione grafica:

Esagramma Studio redazionale

Pubblicazione edita da:

Veneto Agricoltura

Viale dell'Università, 14 - 35020 Legnaro (PD)

Tel. 049 8293711 - Fax 049 8293815

e-mail: ricerca@venetoagricoltura.org

www.venetoagricoltura.org

È consentita la riproduzione di testi, tabelle, grafici, ecc. previa autorizzazione da parte di Veneto Agricoltura, citando gli estremi della pubblicazione.

INDICE

INTRODUZIONE	pag. 7
MINI-GUIDA PER IL RECUPERO DEI VITIGNI A RISCHIO DI SCOMPARSA.....	10
IL RECUPERO E LA VALORIZZAZIONE DELL'AGRO-BIODIVERSITÀ VITICOLA DEL VENETO	20
CUSTODI E G.R.A.S.P.O.	26
LE SCHEDE DESCRITTIVE DI ALCUNE VARIETÀ AUTOCTONE VENETE DI VITE.....	48



INTRODUZIONE

Questo volume vuole mettere in luce la complessità del lavoro di ricerca, raccolta, caratterizzazione e conservazione dei vitigni autoctoni e di come questa attività sia guidata dai concetti di “pericolo di estinzione” e “pericolo di erosione genetica”. D’altra parte, la ricerca sul territorio è possibile solo grazie ad alcune famiglie di viticoltori che hanno conservato nel corso delle generazioni, questi vitigni che sono i rappresentanti della biodiversità agraria e delle tradizioni storiche di un territorio.

Nel primo scritto dal titolo “Mini-guida per il recupero dei vitigni a rischio di scomparsa” l’autrice Anna Schneider, grazie alla sua esperienza, conduce con sicurezza il lettore attraverso le tappe del lavoro di “Cercatore di vitigni autoctoni”. Ci si rende conto di come si tratti di una attività che richiede competenze multidisciplinari. Conoscenze storiche sulla viticoltura, Conoscenze delle tradizioni locali, Conoscenze della ampelografia nonché di patologia vegetale e di “fingerprinting” genetico-molecolare per riconoscere i vitigni scoperti in modo pressoché univoco. All’interno di questa trattazione si inserisce la descrizione dei concetti di “pericolo di estinzione” nonché dei diversi metodi generalmente adottati per misurare questo parametro nello specifico caso della viticoltura. Determinante è anche la parte che descrive l’importanza dell’opera di conservazione degli agricoltori locali detti anche “custodi” della biodiversità. Senza questi, come già detto, moltissime varietà sarebbero andate perse per sempre.

Con il secondo scritto gli autori, che molto hanno lavorato nella ricerca e caratterizzazione dei vitigni autoctoni veneti, oltre a descrivere le tappe del loro ricerca di vitigni antichi, prendono in considerazione l’esempio del vitigno “Grapariol” e dell’agricoltore custode che lo ha fatto giungere fino i nostri tempi preservandolo dall’estinzione.

La terza parte di questo volume è stata scritta da tre enologi veneti che a fianco della loro carriera professionale hanno sviluppato una passione nella ricerca di vitigni storici presenti nella nostra regione ... e non solo. Nel testo ci raccontano di alcune loro esperienze di ricerca sul territorio e degli agricoltori custodi che hanno incontrato e conosciuto. Riportano le affascinanti storie di questi custodi che hanno raccontato le motivazioni che hanno spinto le loro famiglie a mantenere questi “pezzi di storia” che altrimenti sarebbero andati perduti. Dopo la ricerca e il ritrovamento, vi è poi la necessaria fase della vinificazione che è indirizzata a svelare le potenzialità di questi antichi vitigni anche alla luce delle tecniche enologiche più moderne. Non vi è infatti miglior metodo di conservazione di quello della loro coltivazione nell’ambito di una filiera virtuosa di accrescimento del loro valore anche dal punto di vista economico.

L’ultima parte del volume è dedicata alla descrizione di una ventina di vitigni autoctoni veneti studiati e conservati nell’ambito del programma BIONET.

BIONET è l’acronimo del Programma riguardante la **Rete regionale per la biodiversità di interesse agrario e alimentare del Veneto**. Le priorità del Programma sono la conservazione delle risorse genetiche locali di interesse agrario e alimentare a rischio di estinzione o di erosione genetica oltre alla loro registrazione negli appositi registri.

Il Programma si è articolato in 15 gruppi di lavoro: 6 gruppi per le attività di conservazione e 9 per le attività complementari alla conservazione.

Gli 11 partner del Programma sono stati: Veneto Agricoltura (coordinatore dell’attività), la Provincia di Vicenza – Istituto di Genetica e Sperimentazione Agraria “N. Strampelli” di Lonigo (VI), il CREA – Centro di ricerca Viticoltura ed Enologia, l’Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, l’I.I.S. “Antonio Della Lucia” di Feltre (BL), l’I.I.S. “Duca degli Abruzzi” di Padova, l’I.S.I.S.S. “Domenico Sartor” di Castelfranco Veneto (TV), l’I.I.S. “Stefani-Bentegodi” sede di Buttapietra (VR), l’I.S.I.S. “Alberto Parolini” di Bassano del Grappa (VI), l’I.I.S. “8 Marzo - K. Lorenz” di Mirano (VE) e il “Viola Marchesini” I.T.A. “O. Munerati” di Rovigo.





MINI-GUIDA PER IL RECUPERO DEI VITIGNI A RISCHIO DI SCOMPARSA



MINI-GUIDA PER IL RECUPERO DEI VITIGNI A RISCHIO DI SCOMPARSA

di **Anna Schneider**¹

¹ CNR- Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante, Torino

Il recupero di vitigni rari e in via di abbandono nei territori tradizionalmente viticoli è un'attività che appare di estrema semplicità. In realtà ha una sua complessità e, per essere efficace, richiede conoscenze e competenze abbastanza differenziate. Se pure in modo sintetico, questo scritto mira a presentare alcuni metodi, raccomandazioni e riflessioni su come procedere in campo viticolo, perché i programmi di recupero e conservazione del germoplasma a rischio di scomparsa siano condotti con la maggiore utilità ed efficienza possibile.

Prima di cominciare in campo

Il primo passo da compiere all'avvio di un programma di recupero per la salvaguardia di varietà locali di vite è quello di consultare documenti storici locali e di raccogliere tutte le possibili informazioni sull'assortimento varietale presente nel passato prossimo e/o nel passato remoto in quella zona.

Alla fine dell'Ottocento, ad esempio, è stato condotto nel neonato Regno d'Italia un inventario delle cultivar di vite locali o straniere che vi erano coltivate, agendo su base comunale e con gruppi di esperti per ogni provincia. Gli inventari erano spesso corredati da descrizioni delle piante, da informazioni sui sinonimi e sull'identità, sull'estensione geografica culturale e da notizie sulle caratteristiche agronomiche e sulle potenzialità enologiche. Anche se non tutti i comuni parteciparono all'inchiesta e questa non sia sempre stata condotta con la dovuta accuratezza, il materiale raccolto, pubblicato nei cosiddetti *Bullettini Ampelografici*, costituisce una fotografia della diversità varietale nei vigneti del regno, quando ancora numerosissime erano le cultivar presenti e il flagello della fillossera non aveva ancora spazzato via tante risorse genetiche con la ricostituzione dei vigneti su portinnesto. Altri interessanti documenti sono quelli della prima metà del Novecento, perché nel secondo dopoguerra, con intensità diversa a seconda delle zone, si è avuta una forte razionalizzazione e specializzazione della viticoltura, accompagnata anche qui dall'abbandono di molti vitigni.

Avere un'idea di quali cultivar di vite fossero presenti, pur con l'ostacolo rappresentato dai sinonimi e ancor peggio da vitigni omonimi che si prestano a confusione, può esser di grande aiuto nel dialogo con i vignaioli, i vivaisti e gli appassionati locali. Non solo aiuta a

suggerire loro materiali che altrimenti potrebbero non affiorare alla memoria e a ricercare così i più rari e preziosi, ma stabilisce anche un clima di fiducia tra gli operatori che raccolgono e chi per anni ha mantenuto e protetto. Un segno, insomma, di interesse tangibile e di esperienza condivisa.

Tale conoscenza sull'assortimento storico dei vitigni in una certa zona, sulla loro diffusione, caratteristiche e aspetto, è poi fondamentale quando si lavori a collegare quanto recuperato con quanto descritto storicamente, ad identificare cioè le varietà reperite, soprattutto quando se ne è persa la memoria del nome o quando questo non è corretto.

Un secondo aspetto da tener presente quando si intraprende un programma di recupero, soprattutto se strutturato e organizzato, è quello di informare i viticoltori locali del progetto in questione. Fare in modo cioè che a tutti giunga notizia di tale attività, far comprendere agli operatori locali (vivaisti, tecnici e viticoltori) l'importanza della loro indispensabile collaborazione. Si potranno far circolare elenchi di cultivar citate storicamente, sollecitando le eventuali segnalazioni, si potranno coinvolgere i vignaioli con interviste, stimolandoli a partecipare in uno spirito collaborativo e di condivisione. Il loro merito di aver conservato e talora custodito con passione quelle varietà non va mai dimenticato.

Vecchi vigneti e anziani viticoltori

Il binomio vecchio vigneto-anziano agricoltore è senza dubbio il più indicato per recuperare parecchio materiale e riuscire per lo meno a dargli il nome locale. Vecchio vigneto perché sono senza dubbio gli impianti storici, addirittura pre-fillosserici se siamo molto fortunati ma già interessanti se vecchi di 60-80 anni, a conservare almeno in parte vitigni un tempo presenti e oggi scomparsi dagli impianti moderni. Un vecchio vigneto è spesso poli-varietale, tanto più se si opera in una zona marginale per la viticoltura dove era importante non tanto la qualità superiore del vino (spesso autoconsumato), quanto una produttività sufficiente ogni anno, ottenuta proprio compensando le deficienze di ogni singola varietà con il numero e la diversità tra di esse. In tali vigneti si trovano di solito molte piante delle 2-3 cultivar predominanti nel territorio e pochi ceppi sparsi di vitigni minori o rari, spesso quelli da recuperare. Talvolta però vanno os-



La ricerca della biodiversità deve essere a volte condotta anche all'interno di vigneti di difficile accesso (es. forte pendenza) e costituiti da piante con diversi decenni di età in filari il cui andamento è difficilmente riconoscibile.



servate anche piante fuori dai vigneti commerciali, magari allevate accanto alle abitazioni, o vetusti singoli esemplari addossati ai muri, arrampicati sui balconi, piantati al lato di portali, accessi, viottoli. Anche queste piante possono rappresentare vitigni minacciati di scomparsa.

Dunque vecchie piante. Ma perché è così necessario, legato a quelle piante, anche un viticoltore anziano,

un attempato innestino, uno "storico" vivaista, un nonno o una nonna, uno zio o zia ottuagenari? Perché sono gli anziani che ancora possono avere la memoria di quello che era un tempo coltivato e utilizzato. Possono indicare il nome con cui erano chiamati localmente i diversi vitigni, i loro difetti e virtù (vere o presunte), la loro importanza colturale nella zona, gli usi spesso variegati del loro prodotto: vino in purezza, da taglio, da ri-governo, da colore, uva da serbo, da mensa, da sotto-spirito, ecc. Fino a 30-40 anni fa i portatori di tale fondamentale memoria erano ancora numerosi e ben informati. Oggi si sono ahimé rarefatti moltissimo, e si sono pure rarefatti i loro ricordi o la loro esperienza sul campo.

Non sempre sarà possibile recuperare informazioni su questa o quella varietà, dunque, e spesso neppure il nome. Che fare allora? È bene segnarla comunque e rilevare gli elementi morfologici o campionare per analisi genetiche che permetteranno forse di identificarla in futuro o di annotarne la presenza in altri vigneti della zona, perché è possibile che prima o poi qualcuno ne ricordi il nome locale. Quello che va assolutamente evitato è che chi recupera quel vitigno ne inventi lì per lì uno, di nome. Soprattutto se poi non avverte di questa "invenzione". Questo perché il nome di un vitigno oggi raro è la chiave per ritrovarlo nei documenti storici e nei testi ottocenteschi. Che spreco perder tempo a cercare un nome mai esistito!



Vecchio ceppo di vite

Parola d'ordine: tracciabilità

Ogni pianta va cartellinata, la sua posizione nel vigneto va annotata in modo più o meno accurato (coordinate gps ad esempio), il vigneto codificato o denominato in modo da riconoscerlo, la data registrata,



così come il nome e il contatto del viticoltore che ci ha accompagnati, noi stessi "raccoltori", la località, il villaggio, ecc.. Il materiale di quella pianta entrerà magari in collezione con un codice, ma ad esso dovranno essere collegate, oltre al nome locale del vitigno se conosciuto, tutte le citate informazioni che permetteranno di rendere unico e tracciabile il nostro ritrovato e ad altri di poterne usufruire. Il recupero e la conservazione di una risorsa genetica locale non solo è un lavoro di squadra, tale per cui tutti i componenti devono poter essere informati, ma è soprattutto un impegno per altri che nel futuro propagheranno, useranno, studieranno, beneficeranno di quella risorsa, comprese le informazioni ad essa associate.

Vite e virosi: la sanità del materiale

A differenza di altre specie arboree da frutto, nel corso di decenni e talora di secoli di propagazione vegetativa soprattutto per innesto, nelle piante di vite si sono fortemente diffusi e accumulati virus, di cui alcuni patogeni. Essi sono responsabili di malformazioni e anomale colorazioni di alcuni organi, ma anche della riduzione del vigore delle piante, della loro scarsa ripresa per innesto o per talea, della qualità e quantità della produzione. I virus patogeni hanno ognuno un certo vettore da cui vengono trasmessi (nematodi, insetti, ecc.) ma tutti, nessuno escluso, passano dal portinnesto alla marza (parte aerea della pianta) e dalla pianta madre alle marze da essa prodotte.

L'ideale, quando si propaga la pianta di un vitigno recuperato per metterla in collezione o per impiantare altri vigneti, è quella che la pianta non sia infetta con i 7 virus ritenuti più dannosi, gli stessi da cui devono essere esenti i cloni certificati. Per la verità la legge non impedisce di propagare anche materiale virosato (e del resto questa è l'unica via per vitigni fortemente infetti di cui non è possibile trovare piante sane), ma è evidente che nel recupero di germoplasma è opportuno saggiare per la presenza di virosi dannose le piante madri e scegliere, quando si trovano, quelle non infette. Un buono screening può già essere fatto

sulle piante in vegetazione controllando visivamente l'eventuale comparsa dei sintomi di virosi.

È certamente superfluo qui sottolineare che vanno assolutamente scartate anche viti con sintomi di malattie indotte da fitoplasmi (come flavescenza dorata e legno nero) e non solo perché si tratta spesso di piante il cui materiale di propagazione è inutilizzabile. Anzi, è opportuno tralasciare perfino piante apparentemente non infette se collocate in un vigneto in cui l'incidenza dei sintomi da fitoplasmosi ha una certa rilevanza.

Tornando ai virus, alla raccolta del legno di propagazione della pianta selezionata, un campione di legno sarà prelevato e saggiato presso laboratori specializzati mediante tecniche sierologiche (ELISA) o molecolari (RT-PCR). Questo non escluderà di moltiplicare anche piante virosate, ma darà indicazioni sullo stato sanitario del materiale, sulla scelta delle piante madri e sulla pianificazione della collezione a cui le piante figlie sono destinate, prevedendo ad esempio una zona di rispetto tra accessioni sane e infette.

Nel caso in cui nessuna pianta di una certa varietà sia risultata sana, oppure se ve ne sono in numero limitato e si vuole saggiamente mantenere una certa variabilità genetica intra-varietale nel materiale di propagazione distribuito ai viticoltori, è possibile eradicare i virus più dannosi dalle piante infette per poter poi proseguire nell'iter del programma di recupero. Questo procedimento, che prende il nome di risanamento, varia in funzione del tipo di virus. Comunemente utilizzate per la vite sono la coltura *in vitro* di apici meristemati e la termoterapia, la prima più efficace nell'eradicare i virus floematici (GLRaV-1, -3, GVA, ecc., associati all'accartocciamento fogliare o al legno riccio), la seconda nell'eliminare i nepovirus (come ad esempio GFLV, associato ai giallumi e alle malformazioni infettive).

La coltura di apici meristemati si basa sul fatto che prelevando la porzione estrema di una gemma e facendola sviluppare mediante coltura *in vitro* è possibile ottenere una piantula sana che, proseguendo nel suo accrescimento in ambiente controllato, nell'arco



Piastra per saggi sierologici ELISA usati per l'individuazione di virus nella vite. I pozzetti gialli indicano campioni infetti.



Porzione di un tralcio di vite con evidenti sintomi di virosi.

di alcuni mesi potrà essere moltiplicata (ottenendo da un unico apice numerose piantine radicate), trasferita in vaso e quindi acclimatata all'ambiente esterno diventando fonte di materiale di propagazione. In altri casi, come accennato, è necessario ricorrere alla termoterapia che consiste nel mantenere le piante (in vaso o, più spesso, *in vitro*) a temperature relativamente alte, tra i 32°C e i 38°C, per svariate settimane. Si adotta cioè un trattamento prolungato ad un livello di temperatura che permetta la sopravvivenza del vegetale ma non quella dell'agente patogeno virale. Al termine del trattamento termico si procede in genere al prelievo dell'apice, a cui segue ancora sviluppo, moltiplicazione *in vitro* ed acclimatamento all'esterno: in questo modo l'associazione delle due tecniche di risanamento permette di ampliare lo spettro degli agenti patogeni eliminabili e di aumentare l'efficienza del risanamento stesso.



Mal dell'esca

Va detto che l'applicazione delle tecniche di risanamento descritte non comporta necessariamente un successo del 100%: occorrerà effettuare più di un saggio virologico in diversi momenti della procedura per poter affermare che le discendenze dei singoli apici siano effettivamente risanate dai virus presenti nella pianta madre. Va anche ricordato che le piantine così ottenute non sono di solito innestate (tranne nel caso di specifici interventi di micro-innesto o d'innesto in verde) e dunque se trasferite in pieno campo possono soccombere agli attacchi della fillossera. Ovviamente si dovranno anche mettere in atto tutti gli accorgimenti per evitare successive reinfezioni, che vanificherebbero il lungo e oneroso processo di risanamento.

Per molti cloni certificati di vite, originariamente infetti, è questa la via per poterli registrare e inserire nel flusso commerciale vivaistico.

Una o tante piante per ogni vitigno?

Non è raro trovare svariate piante dello stesso vitigno, raro e minacciato, nello stesso vigneto oppure in vigneti vicini della stessa località, o ancora in zone



Sintomi di Giallumi su piante di vite infette prevalentemente da Flavescenza Dorata o da Legno Nero.



Conservazione ex situ di viti isolate all'interno di apposite screenhouse con rete a tenuta di insetti.

distanti, magari con un nome diverso (sinonimo). Ne sceglieremo, propagheremo e conserveremo una sola pianta o è più opportuno recuperarne e propagarne numerose?

Prima di rispondere è necessario fare una premessa. Pure appartenenti allo stesso vitigno (e dunque, nella stragrande maggioranza dei casi, derivate da un unico semenzale) con il passare del tempo le piante che si ottengono da questo per propagazione tendono a divergere lievemente, sia nella loro molecola di DNA che nei caratteri che da essa dipendono. La ragione è che con il tempo si producono mutazioni nel DNA, piccole variazioni che non ne compromettono strut-

tura e funzionalità, ma che possono determinare differenze tra un ceppo e l'altro indipendenti dall'annata, come per esempio un grappolo un poco più piccolo, una foglia più incisa, una produzione più contenuta. Questo fenomeno determina una variabilità genetica intra-varietale che al pari di quella tra le varietà è imperativo mantenere il più possibile, perché anch'essa è destinata ad essere fortemente erosa con la scomparsa dei vecchi vigneti e l'adozione di cloni certificati, che sono sempre in numero infinitamente inferiore rispetto alle piante di uno stesso vitigno coltivate in vari vigneti e in vari luoghi.

Dunque, alla domanda se è bene conservare le discendenze di una o più piante madri di uno stesso vitigno, la risposta è: tante, il numero maggior possibile. È evidente però che una collezione di vitigni rari ha una superficie finita, ed è per lo più assai onerosa da mantenere in buona efficienza perché non soggetta a dare profitto in quanto vigneto sperimentale. Bisognerà dunque scendere a patti con l'esigenza di conservare ampia variabilità intra-varietale e le inevitabili limitazioni economiche.

In realtà sarebbe imperativo impegnarsi a mantenere una variabilità genetica intra-varietale assai importante almeno per i vitigni meno rari, quelli che sono sfruttati commercialmente e con cui si possono impiantare vigneti profittevoli. E anzi è sicuramente deplorabile che in Italia non vi sia alcun programma coordinato che miri alla fondamentale salvaguardia di tali risorse genetiche, lasciandola ad iniziative locali volontaristiche.

Per i vitigni minori e in via di abbandono, per i quali di solito la variabilità intra-varietale è assai più ridotta, ci si potrà limitare a conservare, a seconda delle disponibilità finanziarie, qualche accessione e soprattutto quelle provenienti da vigneti, località o zone diverse, proprio per la più alta probabilità che siano maggiormente divergenti a livello genetico. Anche qui, come nel caso della presenza o meno di virosi, caratteri de-



Campo collezione di conservazione ex situ di accessioni di viti raccolte in varie parti del territorio.



siderabili delle piante madri potranno guidare la scelta, nella speranza che essi si mantengano anche nella discendenza per propagazione.

Che vitigno è questa pianta?

Lo stabilire con sicurezza l'identità varietale è senza dubbio una delle tappe chiave nel lavoro di recupero e conservazione. Per via della coltivazione millenaria in una vastissima area geografica e delle migrazioni di molti vitigni insieme agli spostamenti umani, la denominazione delle cultivar di vite si presenta veramente complessa, con un numero di sinonimi (nomi diversi per la stessa varietà) che è stimato essere in media poco meno di tre volte il numero dei vitigni esistenti. Le cultivar che hanno più viaggiato annoverano decine di sinonimi ed uno stesso vitigno può esser designato in modo diverso anche soltanto nel villaggio vicino: chi si occupa di recupero di vecchie cultivar in un certo territorio ha ben presente questa condizione. Confusioni si profilano anche per vitigni omonimi, diversi ma designati allo stesso modo per via di qualche tratto comune, vero o presunto, e dunque non distinguibili dal loro nome.

In vite, per via dell'origine di quasi tutti i vitigni da un semenzale frutto dell'incrocio di due altri vitigni, alcuni marcatori del DNA possono rivelare a costi relativamente contenuti l'identità varietale per confronto del profilo genetico con bibliografia, banche dati di riferimento o con altri campioni analizzati. Un campione che risulta avere un profilo unico, mai analizzato, consiste presumibilmente in un vitigno non ancora descritto o campionato da altri o la cui esistenza non è ancora stata resa pubblica.

Un ruolo preminente nel lavoro di recupero di vecchie cultivar di vite è comunque svolto da un ampelografo esperto, ovvero un morfologo specializzato nel riconoscimento delle varietà dai caratteri delle piante in campo. Non solo egli identificherà, in un vecchio vigneto dove siano presenti numerose varietà, i ceppi appartenenti all'una o all'altra, ma sarà in grado di riconoscere visivamente vitigni importanti a livello nazionale o internazionale, frutto di introduzioni casuali e magari recenti, evitando così di considerarli risorse genetiche locali da inserire nel programma di recupero. L'esperienza di un ampelografo è poi fondamentale nel cercare la corrispondenza dei vitigni recuperati con quelli del passato, descritti o raffigurati nei volumi storici. Qui entrano in gioco non solo la conoscenza dei caratteri morfologici delle diverse varietà e delle loro particolarità, ma anche informazioni ulteriori come i sinonimi storici, i caratteri colturali, i luoghi di coltivazione e diffusione nel passato, tutti elementi utilissimi nel tracciare la storia di quella particolare risorsa genetica.

Una volta stabilita l'identità varietale di un certo campione, indipendentemente dal nome dell'accessione con cui è stato recuperato, si tratterà di denominare la varietà nel modo più appropriato. Di solito si adotta il nome con cui è iscritta nel Registro nazionale delle varietà di vite, nel caso che lo sia, oppure la designa-

zione storica, o ancora quella più usata e diffusa, o anche solo il nome locale. Tuttavia, proprio per l'estrema complessità della denominazione delle cultivar di vite, il nome originario dell'accessione deve essere sempre mantenuto, accompagnato eventualmente dal nome varietale in caso di identificazione. Inoltre, sarà opportuno indicare se il nome dell'accessione è un sinonimo diffuso, un sinonimo locale, oppure se si tratta di un errore di denominazione in quanto nome già utilizzato per designare un'altra varietà distinta, e dunque fonte di confusione. Non per nulla i cosiddetti descrittori di passaporto delle accessioni vegetali nell'ambito dell'*European Cooperative Programme for Plant Genetic Resources* (ECPGR) prevedono per la vite dei descrittori aggiuntivi, tra i quali: il nome della varietà (oltre a quello dell'accessione), se l'identificazione è stata fatta con marcatori molecolari o morfologici, i riferimenti utilizzati per l'identificazione, e se il nome dell'accessione è un sinonimo o un errore di denominazione.

Valutazione del rischio di estinzione

L'entità del rischio di estinzione di una determinata risorsa genetica è uno degli elementi chiave nei programmi di conservazione del germoplasma, perché è evidente che sarà opportuno concentrare gli sforzi maggiori, anche economici, nel salvaguardare che cosa ha alte probabilità di scomparire per sempre. La valutazione di tale rischio, tuttavia, a fronte della richiesta da parte degli operatori di una procedura semplice, collaudata e di sicura efficacia, si presenta invece piuttosto complessa, dovendo tener conto di svariate dinamiche che mal si combinano con una rigida applicazione. Fatta questa doverosa premessa, saranno suggeriti alcuni indicatori con i relativi gradi di rischio, in modo da agevolare il compito di chi opera in campo viticolo.

Prima di entrare nel merito vale ancora la pena aggiungere qualche ulteriore riflessione. Normalmente pensiamo all'erosione genetica di una certa specie come alla riduzione del numero delle varietà di quella specie che sono presenti su un certo territorio. Molte varietà recuperate e conservate equivalgono a molta diversità genetica salvaguardata. In generale questo è vero, ma se l'obiettivo è conservare la più ampia diversità genetica possibile, occorre tener conto di quanto quelle varietà davvero divergono a livello genetico, in altre parole quanti alleli diversi esse nel loro insieme presentano. A proposito dei vitigni tradizionali di un certo territorio, infatti, numerosi studi hanno dimostrato che molti di essi derivano da genitori comuni, sono cioè fratelli o fratellastri. Per salvare dunque gran parte della diversità genetica di quella zona sarebbe sufficiente conservare i genitori principali e non una pletera di discendenti sovente ridondanti a livello genetico.

Normalmente, però, informazioni genetiche accurate sull'insieme di vitigni di un certo territorio non sono da subito disponibili, e talvolta non lo sono mai. Ecco perché i programmi di conservazione tendono a rac-



Tabella 1. Fattori e quantificazione del grado di rischio di estinzione per vitigni tradizionali in via di abbandono.

Fattori di rischio	Descrizione	Quantificazione	Grado di rischio	Valore
Viticoltori che mantengono il vitigno	Numero di viticoltori/aziende	> 10	Basso	1
		3 -10	Medio	2
		<3	Alto	3
	Età media dei viticoltori	<40 anni	Basso	1
		40-70 anni	Medio	2
		>70 anni	Alto	3
Intensità di coltivazione del vitigno	Numero totale di piante coltivate	5000-15.000	Basso	1
		1000-5000	Medio	2
		< 1000	Alto	3
	Superfici occupate (considerando 5.000 piante/ha)	1-3 ha	Basso	1
		< 1 ha	Medio	2
		< 0,2 ha	Alto	3
Distribuzione delle superfici coltivate del vitigno	Areali di coltura differenziati per caratteristiche agro-climatiche	> 3	Basso	1
		2-3	Medio	2
		1	Alto	3
Impatto commerciale	Prodotti rientranti (anche secondariamente) in DOP o IGP		Basso	1
	Prodotti locali non rientranti in DOP o IGP		Medio	2
	Prodotti per consumo familiare		Alto	3
Propagazione materiale	Sul mercato vivaistico locale		Basso	1
	Raramente propagato		Medio	2
	Quasi mai o mai propagato		Alto	3
Registro Nazionale Varietà di Vite e classificazione (regioni, province, bacini viticoli)	Vitigno iscritto e classificato		Basso	1
	Vitigno di prossima iscrizione e classificazione		Medio	2
	Vitigno non iscritto e non classificato		Alto	3
Conservazione <i>ex situ</i>	Numero di collezioni che ospitano il vitigno	≥ 2	Basso	1
		1	Medio	2
		nessuna	Alto	3
	Numero medio di piante in collezione	>5	Basso	1
		4-5	Medio	2
		≤3	Alto	3

cogliere e mantenere il numero più ampio di cultivar, compatibilmente con i finanziamenti a disposizione. A questo obiettivo più in generale si riferiscono gli indicatori e le riflessioni che seguono.

A conclusione della premessa va ancora sottolineata l'importanza di abbozzare una valutazione di rischio di estinzione solo dopo aver stabilito l'identità varietale di una determinata accessione e tutte le conoscenze in merito alla presenza di quella cultivar anche nei territori e/o regioni limitrofe o lontane. Fatta salva infatti la scelta di conservare della variabilità intra-varietale locale (solo se non si riferisce a una recente introduzione), non andranno destinate risorse per conservare quanto è ampiamente disponibile altrove.

Gli indicatori e i relativi livelli di rischio qui presentati sono il frutto di una proposta che cerca di adattare alla vite gli indici suggeriti dalle Linee Guida¹ per la conservazione e la caratterizzazione della Biodiver-

sità vegetale di interesse per l'agricoltura del Piano Nazionale a regia MIPAAF (https://www.reterurale.it/downloads/LineeGuida_Vegetale_WEB.pdf).

Nell'elaborare quanto proposto si è inoltre tenuto conto della classificazione delle cultivar di vite in base alla loro vulnerabilità discussa a livello europeo nell'ambito del *Vitis Working Group* del già citato *European Cooperative Programme for Plant Genetic Resources (ECPGR)* (https://www.ecpgr.cgiar.org/fileadmin/templates/ecpgr.org/upload/WG_UPLOADS_PHASE_IX/VITIS/grapeonfarm/Criteria_to_determine_vulnerability_of_rare_historical_varieties.pdf). Questa classificazione delle cultivar di vite "vulnerabili" tiene conto di quanto presentato in un lavoro sui vitigni minori e rari croati curato da Maletić et al. (2015)².

Un elenco di dieci fattori di rischio e una proposta di quantificazione dei livelli di rischio applicabili ad un vitigno tradizionale recuperato sono presentate nella Tabella 1.

¹ Autori Vari, 2012. Linee guida per la conservazione e la caratterizzazione della biodiversità vegetale di interesse per l'agricoltura. Piano Nazionale sulla Biodiversità di Interesse Agricolo. MIPAAF.

² Maletić E., Kontić J.K., Pejić I., Preiner D., Zdunić G. et al. 2015. Green book: indigenous grapevine varieties of Croatia. State Institute for Nature Protection.



Il fattore umano come l'età dei viticoltori che hanno conservato e ancora mantengono un determinato vitigno ha una evidente importanza che si è cercata di quantificare, anche se spesso è l'interesse e la passione (non facilmente valutabili) che animano questi "custodi" e/o le loro comunità a rendere meno a rischio una certa risorsa. Il numero di piante e la superficie coltivata di un certo vitigno di cui valutare il rischio di estinzione vanno rapportate alla superficie viticola globale di una certa regione o area. Anche l'eventuale impatto commerciale deve essere preso in considerazione perché è evidente che varietà anche solo momentaneamente ai margini dello sviluppo economico di un territorio sono a maggiore rischio di abbandono. Tra i fattori non si è volutamente inserito il trend dell'innovazione varietale, ovvero la probabilità di sostituzione da parte di varietà migliorate perché questa condizione è poco o per nulla ricorrente, almeno per ora, nella viticoltura da vino, dove il trend di sostituzione è lento per varie ragioni e dove sono semmai le varietà dominanti di una certa area oppure le internazionali a sostituire le cultivar storiche locali. Una valutazione con i precitati fattori e gradi di rischio, comporterebbe indicativamente che, dato il punteggio ammissibile da 10 a 30, un vitigno che totalizza meno di 10 punti non sia affatto a rischio di estinguersi; da 11 a 20 si può prefigurare un rischio medio, superiore a 20 un rischio alto. Lo schema presentato può essere inoltre modificato in presenza di situazioni particolari, assegnando ad alcuni fattori ritenuti particolarmente importanti o decisivi livelli di rischio superiori alla scala da 1 a 3 (per esempio da 2 a 6), aumentandone l'effetto sul valore globale di valutazione.

Riprendendo quanto suggerito da Maletić et al. (2015) nella loro esperienza in Croazia, è possibile abbozzare anche una classificazione dei vitigni più minacciati in base al loro rischio di scomparire basato sull'incidenza di alcuni parametri (Tabella 2).

Va ancora sottolineato che l'assegnazione dei livelli di rischio come secondo la tabella 1 o la classificazione di una risorsa recuperata (Tabella 2) è imprescindibile da complete, veritiere ed esaustive informazioni raccolte su quella risorsa. Occorre ad esempio veri-

ficare accuratamente la presenza in altre aree (anche lontane) sotto altri nomi, la diffusione sul territorio, il mantenimento o meno in collezioni pubbliche e private. Anche qui le frequenti sinonimie complicano le ricerche e sempre un'accessione dovrebbe essere ricondotta alla sua identità varietale. Ecco perché, se non si è momentaneamente in grado di disporre di tali informazioni, quel determinato vitigno non dovrebbe essere valutato per il suo rischio di estinzione né classificato, in attesa di raccogliere le notizie che permettano di collocarlo correttamente nella giusta categoria.

Conservazione in situ ed ex situ

A differenza di altre specie di interesse per l'agricoltura come i cereali e le ortive, la conservazione del materiale genetico di molte colture arboree tra cui la vite non è opportuno sia fatta mediante lo stoccaggio di semi. Ciò non solo perché l'ottenimento da essi di piante fertili richiede tempi lunghi, ma anche perché ogni semenzale darebbe origine a un individuo geneticamente distinto e diverso anche dalla pianta che quei semi ha prodotto. La discendenza da seme, in altre parole, non darebbe una popolazione di caratteristiche uniformi e uguali ai genitori, e non permetterebbe dunque di conservare invariata una determinata varietà.

Ne consegue che il modo usuale per salvaguardare un vitigno raro o prossimo all'estinzione è quello di allevare delle piante *in vivo* e alla fine del loro ciclo di vita, che si protrae normalmente per qualche decennio, ottenerne per propagazione altre viti con cui rinnovare il ciclo di conservazione. Se il mantenimento di tale risorsa avviene nel luogo dove quella varietà è stata individuata (ad esempio un vecchio vigneto presso un'azienda agricola) si parla di conservazione *in situ*. Nel caso di una vecchia cultivar conservata in un vigneto aziendale si usa anche il termine di *on farm*, ovvero "in azienda", intendendo che il sistema agricolo aziendale ne è in qualche modo coinvolto. Se invece il vitigno viene introdotto in un luogo diverso da quello dove di trovava, ad esempio una collezione centralizzata che ospita materiali di provenienza diversa, si parla di conservazione *ex situ*, ad indica-

Tabella 2. Classificazione in quattro categorie delle cultivar di vite a rischio di scomparsa (rielaborato da Maletić et al., 2015).

Estinta	Citata in bibliografia ma non ritrovata ^a
Fortemente minacciata (di estinzione)	Costituita da una popolazione di meno di 1000 piante spesso mescolate ad altre cultivar in pochi vecchi vigneti di una sola zona; di nessun interesse commerciale; non propagata.
Mediamente minacciata (di estinzione)	Costituita da una popolazione compresa tra 1000 e 5000 piante, presenti in meno di due zone ma in non più di 5 località (vigneti); in piccole parcelle di vecchi vigneti, con forte incidenza di virosi; non propagata se non raramente. Potrebbe scomparire in un prossimo futuro
Vulnerabile	Costituita da una popolazione compresa tra 5000 e 15000 piante, presenti in al massimo due zone e in non più di 5 località (vigneti); di solito in vecchi vigneti; fuori dal circuito commerciale di propagazione, e solo occasionalmente propagata

^a Tener presente a questo proposito che la denominazione storica con cui un vitigno è citato nei documenti del passato può essere diversa dal nome (o dai nomi) con cui è stato recuperato attualmente. Esempio emblematico è quello del Primitivo, che si è scoperto essere ampiamente presente in Croazia decenni or sono con il nome di Tribidrag (o Pribidrag), diverso da quello di recupero corrispondente a Crljenak Kastelanski. La sinonimia è stata dimostrata estraendo DNA da materiale di erbario di Tribidrag raccolto negli anni '940 e confrontando i profili genetici (Malenica et al., 2011).



re l'estraneità del luogo di conservazione rispetto a quello di ritrovamento.

Per la vite, anche se gli agricoltori presso cui è stata trovata una determinata risorsa varietale rara sono ben disposti ad assicurarne la conservazione *in situ*, questa è impossibile per via delle norme che regolano l'utilizzo delle varietà. Com'è noto, le norme stabiliscono che possano essere coltivate e commercializzate solo cultivar inserite in appositi elenchi di varietà ammesse in una determinata unità territoriale (di solito regioni o province) ed iscritte nel Registro Nazionale delle varietà di vite. Di solito, le varietà oggi rare o rarissime normalmente oggetto di recupero, non sono comprese né in tali elenchi territoriali né nel Registro, e ciò ne impedisce la coltivazione in azienda. Può essere ammessa la conservazione presso hobbisti o appassionati, normalmente entro certi limiti di superficie coltivata e a patto che questi non siano titolari di un'azienda agricola.

Le norme attuali impediscono dunque che possano esservi dei "viticoltori custodi", mentre gli "agricoltori custodi" di varietà locali di specie ortive, fruttiferi o cereali non solo esistono, ma sono spesso beneficiari di sostegno economico da parte delle regioni di appartenenza proprio per l'attività di conservazione *on farm* che svolgono. La conservazione *on farm*, invece, se ben coordinata e monitorata, è considerata parecchio vantaggiosa per svariate ragioni. Tra queste vi è la ripartizione dell'onere del mantenimento in coltura tra gli agricoltori, lo sviluppo di una loro maggiore consapevolezza e responsabilità nel salvaguardare preziose risorse, il mantenere queste ultime in un ambiente colturale a cui sono da tempo adattate ed infine la possibilità di attuare da parte aziendale un minimo di sperimentazione orientata alla valutazione della varietà in questione in vista di una sua eventuale riproposta in coltura e sul mercato.

In viticoltura, al contrario, la salvaguardia delle risorse genetiche scampate all'estinzione non può che essere fatta in vigneti di collezione *ex situ*, per i quali, sotto tutoraggio di un ente di ricerca o sperimentazione, può essere richiesta deroga al divieto d'impianto di varietà non classificate in quanto oggetto di studio e sperimentazione. Ciò comporta tuttavia che la produzione ottenuta, oltre al quantitativo usato per sperimentazione, non possa essere commercializzata ma debba essere distrutta. Anche per questo, ma non solo per questo, una collezione *in vivo* ha costi di mantenimento elevati: si tratta di provvedere alla coltivazione di un vigneto improduttivo ma complesso ed oneroso in quanto estremamente eterogeneo dal punto di vista dello sviluppo e del comportamento agronomico del materiale coltivato. Immaginate un vigneto in cui vigore, portamento, sensibilità a malattie, carenze e stress, fertilità basale, emissione di

femminelle e polloni, ecc. cambia vistosamente ad ogni parcella varietale. Un vigneto inoltre in cui la sostituzione di eventuali fallanze comporta oneri economici ed organizzativi non indifferenti. Un vigneto che deve essere curato e gestito non solo in modo adeguato da un punto di vista tecnico, ma anche scientifico e con personale preparato. Occorre che ogni accessione sia adeguatamente identificata, tracciata per la precisa localizzazione, lo stato sanitario, la provenienza, la data d'introduzione, l'innesto eventuale, ecc., che le fallanze siano periodicamente e correttamente sostituite.

Quando si programma l'impianto di una siffatta collezione, in conclusione, è doveroso tener conto anche dei futuri oneri di un corretto mantenimento e di un presumibile rinnovo. Si tratta in definitiva di un investimento a lungo termine, non sempre alla portata di amministratori locali, abbagliati dall'eventuale iniziale disponibilità di finanziamenti e per il ritorno d'immagine di tali raccolte di vitigni a rischio di scomparsa, veri e propri musei a cielo aperto. Una tale collezione non controllata, oggetto di scarse cure se non in stato di semi-abbandono, oltre a vanificare un lungo e impegnativo lavoro di reperimento, raccolta e propagazione, si risolve giustamente in un boomerang di biasimo e riprovazione per chi l'ha programmata.

Il riconoscimento dell'opera di conservazione degli agricoltori locali

A conclusione di questo scritto va ricordato a chi si trova oggi ad operare nella raccolta e nella conservazione delle risorse genetiche a rischio di scomparsa, che l'attuale recupero di tale prezioso patrimonio è stato reso possibile grazie alla cura e alla custodia che gli agricoltori locali hanno esercitato nel tempo con ostinazione, mantenendo in vita qualche pianta. Se fosse mancata tale attenzione, esercitata quasi sempre per passione e non certo per profitto, avremmo irrimediabilmente perduto quel materiale.

È sicuramente vero che chi recupera, identifica, classifica, caratterizza, inquadra storicamente e geneticamente, propaga e conserva quella risorsa ne sviluppa un grande valore aggiunto. Ed è vero che spesso i viticoltori locali non hanno più particolari conoscenze al proposito, ma in ogni caso il loro ruolo nell'aver conservato quella risorsa è fondamentale, e per questo va rispettato e riconosciuto.

Un altro aspetto poi da non dimenticare è che un vecchio vitigno tradizionale, quasi scomparso e recuperato, rimane patrimonio materiale della comunità rurale che lo ha mantenuto. Anche se sfruttato commercialmente da un unico o pochi soggetti, il suo utilizzo non può essere vincolato da privative o limitazioni sull'accessibilità ad altri.



IL RECUPERO E LA VALORIZZAZIONE DELL'AGRO-BIODIVERSITÀ VITICOLA DEL VENETO



IL RECUPERO E LA VALORIZZAZIONE DELL'AGRO-BIODIVERSITÀ VITICOLA DEL VENETO

di **M. Gardiman**¹, **M. Niero**¹, **R. Carraro**¹, **S. Soligo**², **S. Cancellier**³

¹ CREA Centro di ricerca Viticoltura ed Enologia

² Veneto Agricoltura

³ ex Istituto Sperimentale per la Viticoltura - Conegliano

Il problema della perdita di agro-biodiversità viticola

Nel corso del tempo molti vitigni di cui è storicamente accertata la presenza nel territorio veneto sono scomparsi o sono stati abbandonati dalla coltivazione. Giusto come esempio basti pensare alle 94 varietà di vite di cui ad inizio 1800 viene riportata la presenza nel territorio veronese (Pollini, 1824) e alle 96 descritte dalla Commissione Ampelografica della provincia di Treviso nel 1870. Molti di questi vitigni erano probabilmente coltivati non per loro particolari caratteristiche qualitative ma solo per la elevata produttività e l'istituzione alla fine del 1800 delle Commissioni Ampelografiche nelle varie province d'Italia aveva l'obiettivo di descrivere i vitigni, cercare di risolvere sinonimie e valutare quali fossero maggiormente meritevoli di coltivazione, ai fini di un miglioramento della viticoltura ed enologia nazionale.

Le ragioni che hanno portato ad una progressiva riduzione del numero di vitigni utilizzati sono molte e tra le principali possiamo ricordare l'arrivo di importanti patogeni della vite (fillossera, oidio, peronospora) nella seconda metà del 1800 che hanno costretto al rinnovo dei vigneti esistenti, le trasformazioni sociali e il cambiamento della funzione del vino, la specializzazione della viticoltura, le scelte commerciali che hanno privilegiato varietà internazionali, l'introduzione di normative (a partire dalla direttiva comunitaria 68/193/CEE recepita in Italia con il D.P.R. 24 dicembre 1969, n. 1164) che prevedono registri delle varietà ammesse alla coltivazione e di regolamenti per la produzione di vini a Denominazione di Origine.

L'effetto di queste concause è che al momento attuale nella Regione Veneto la produzione viticola è fortemente concentrata su pochissimi vitigni che hanno un forte interesse commerciale: dieci vitigni occupano l'87% dell'intera superficie vitata regionale, ed in particolare Glera e Pinot grigio ne ricoprono ben il 52% (dati AVEPA, 2022). Questo porta evidentemente ad un forte appiattimento della biodiversità ed al pericolo che altri vitigni scompaiano del tutto a

favore di pochi "commercialmente" importanti; ciò è sicuramente una tendenza da contrastare.

Le azioni di recupero e salvaguardia

In Veneto le fasi iniziali delle azioni di recupero condotte in modo strutturato e scientifico sono riconducibili a partire dal 1970 con i primi progetti regionali che hanno interessato la provincia di Verona, coordinati dall'allora Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano (ISV) già attivo su questo argomento in tutto il territorio nazionale. Successivamente, intorno al 1990, ed in particolare quando con la comparsa della flavescenza dorata, la proibizione della propagazione di materiale infetto e l'espianto di molti vecchi vigneti, si è prospettata la minaccia di una importante erosione della piattaforma viticola regionale, furono avviati importanti progetti di recupero, conservazione e valorizzazione in cui erano coinvolti Enti regionali, provinciali e l'ISV.

Ancora oggi attività di questo tipo a livello regionale continuano a cura dell'attuale CREA Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia, che ha rilevato la grande l'eredità di conoscenze ed esperienze dell'ISV, in collaborazione con Veneto Agricoltura come in recenti progetti e programmi quale la Rete regionale per la biodiversità di interesse agrario e alimentare del Veneto (BIONET).

Perché recuperare e conservare i vitigni

Ancora si discute molto sulla correttezza degli aggettivi "autoctoni", "minori", "locali", "antichi" ecc. con cui identificare questi vitigni, ma sta di fatto che l'erosione genetica in atto è un problema rilevante in quanto determina una perdita di combinazioni uniche di geni di particolare valore. Il germoplasma viticolo "locale" rappresenta inoltre una fonte di ottime opportunità di valorizzazione economica, storica e culturale di prodotti tipici legati al territorio ed in grado di caratterizzarlo.

Il metodo di conservazione ideale del germoplasma a



La descrizione della "Rabosina bianca" riportata nell'Ampelografia generale della provincia di Treviso. Per quanto riguarda le note sulla vinificazione (nel riquadro), viene riportato: "Questa varietà offrendo un vino ricco di tannino ed assai serbevole e riuscendo bene nella pianura di Oderzo dovrebbe propagarsi in tutte le parti basse della pianura Provinciale in surrogazione delle uve Verdis e Pignola"

rischio di estinzione prevede l'integrazione di strategie di conservazione "ex-situ" (al di fuori dell'habitat naturale) e "on farm" (cioè in azienda). Le attuali regolamentazioni e normative viticole (OCM vino, norme di commercializzazione dei materiali di moltiplicazione vegetativa della vite, ecc.) però rendono molto difficile e praticamente impediscono la coltivazione di varietà non iscritte al Registro Nazionale delle Varietà (RNVV) e non classificate in ambito regionale, condizione in cui si trovano attualmente molti vitigni "locali". La custodia delle risorse genetiche viticole viene quindi generalmente effettuata da Enti di ricerca che gestiscono collezioni ex-situ di germoplasma in appositi vigneti. Questi Enti, in particolare se pubblici, sono gli unici in grado di garantire il mantenimento di accessioni anche di non immediata utilità commerciale, e rappresentano quindi il primo livello di conservazione del materiale genetico (opportunamente identificato e caratterizzato).

L'importante ruolo delle collezioni è di assicurare la conservazione e l'uso delle risorse genetiche viticole, attraverso l'applicazione di norme e procedure che assicurino la sopravvivenza e la disponibilità del materiale a ricercatori ed agricoltori. In particolare, si cercano di garantire gli standard previsti dalle attuali linee nazionali ed internazionali, quali ad esempio "Linee guida per la conservazione e caratterizzazione delle risorse genetiche animali, microbiche e vegetali di interesse per l'agricoltura" (MiPAAF, 2013), "Genebank Standards for Plant Genetic Resources for Food and Agriculture" (FAO, 2014), raccomandazioni fornite da ECPGR Vitis Working Group, standard di qualità (AQUAS) del programma AEGIS (A European Genebank Integrated System).

Come avviene il recupero

Le attività di recupero si basano su una fase propedeutica di esplorazione del territorio che avviene su segnalazioni da parte di tecnici e viticoltori a conoscenza di qualche particolare vitigno spesso ritrovato in vecchi vigneti semi-abbandonati. Nel passato in questa fase hanno giocato un ruolo fondamentale i funzionari degli Ispettorati agrari delle varie provincie, alcune cantine sociali e molti esperti locali.

Ai giorni nostri l'identificazione di materiale candidato al recupero avviene piuttosto facilmente attraverso l'impiego di analisi del DNA. Queste analisi (profilo SSR) possono accertare in modo rapido ed accurato un'identità genetica con varietà già note o, viceversa, assicurare che le viti ritrovate siano effettivamente qualcosa di non ancora conosciuto. Se il vitigno viene ritenuto di interesse al primo screening genetico si provvede al recupero ed alla moltiplicazione del materiale che viene piantato nelle collezioni ampelografiche o anche presso vigneti sperimentali in aziende private. In questi ambienti le accessioni recuperate vengono descritte da un punto di vista ampelografico, caratterizzate per i principali aspetti agronomici e produttivi, e valutate dal punto di vista enologico.

Una parte importante delle attività è anche la ricerca bibliografica di testimonianze storiche relative alle denominazioni, alle descrizioni, alle aree di diffusione per cercare di creare un percorso logico che con ragionevole certezza permetta di assegnare un "nome" agli esemplari ritrovati. Le difficoltà in questo percorso sono in genere numerose e insite nella presenza nei vecchi testi di molti sinonimi, varianti ortografiche, descrizioni stringate e poco precise, dal fatto



che spesso nel passato i vitigni non venivano distinti singolarmente ma accomunati da qualche carattere (es. uve "pattaresche", uve "corbine") e che molti dei documenti più antichi riportano citazioni relative ai vini (spesso importati da altri luoghi) e non ai vitigni. Il principale obiettivo a medio termine delle attività di recupero è comunque l'iscrizione dei vitigni, con caratteristiche viticolo-enologiche più interessanti, al Registro Nazionale delle Varietà di Viti in modo da permetterne la coltivazione.

Successivamente con un'accurata opera di valorizzazione si può mirare a creare piccole realtà che potranno diventare elementi trainanti per l'economia locale interagendo con le strutture presenti (es. agriturismi), sostenere altri prodotti tipici locali, dare maggior riconoscibilità ad un territorio e renderlo turisticamente più attrattivo.

Nella Regione Veneto questo processo è già in corso da decenni ed è sostenuto dalle attività di ricerca e sperimentazione al fine di migliorare e diversificare le produzioni enologiche locali ed ottenere vini che esprimano i caratteri distintivi della zona di provenienza. E grazie al recupero ed alla caratterizzazione di numerose varietà di antica coltivazione portati a termine

finora, l'interesse per questi vitigni è in continua crescita. La coltivazione diventa però economicamente possibile solo se le varietà locali vengono utilizzate per produzioni tipiche ad alto valore aggiunto. Ciò può essere raggiunto attraverso lo studio delle particolari caratteristiche delle uve e delle attitudini produttive di questi vitigni, che costituisce la base scientifica per la produzione e la successiva promozione di prodotti enologici di qualità che derivano dalla ricca biodiversità viticola che caratterizza la Regione Veneto.

Un interessante caso di successo: il Grapariol

Un interessante caso di successo è quello relativo al recupero di un vitigno a bacca bianca di cui si fanno risalire alcune citazioni già al XVII secolo, ed oggi coltivato con il nome di Grapariol.

A fine 1600 vengono menzionate due varietà bianche a maturazione tardiva denominate "Rabosina" e "Rabosazza" (Agostinetti, 1679). Nell'Ampelografia trevigiana del 1870 vengono descritte la "Rabosina bianca" e la "Rabosa bianca". In seguito, un vitigno bianco "Raboso" viene segnalato come coltivato in



Fotografia di grappolo di "Rabosa bianca" riportata nell'Ampelografia generale della provincia di Treviso. È interessante notare che pur essendo compresa tra le "migliori uve bianche", viene segnalata come "varietà produttore vino inferiore". Il giudizio era essenzialmente dovuto alla elevata acidità, ed è da contestualizzare con le condizioni climatiche, le tecniche di coltivazione e di vinificazione di quel periodo. Queste oggi sono decisamente cambiate ed è possibile esprimere al meglio le potenzialità varietali di questo vitigno.



Severina Cancellier e Albino Barbaran

molti comuni della parte sud-orientale della provincia di Treviso (tra cui Zenson) e con cui si producono 1.168 ettolitri di vino (Vianello e Carpenè, 1874). Una "Rabosa bianca" viene citata e descritta nel vicentino (Marzotto, 1925), ma molto probabilmente non si trattava di quella presente nel trevigiano (bensì di Rabiosa o Durella) come confermato successivamente da Italo Cosmo, il quale scrive invece di una "Rabosa bianca" già rara in quel periodo: "...se ne trova appena qualche raro rappresentante fra le coltivazioni di Raboso di Piave (nero) nella zona classica di questo vitigno" (Cosmo, 1939).

Gli attori principali di questa avventura sono Albino Barbaran, viticoltore di Zenson di Piave, e Severina Cancellier, ricercatrice presso l'allora Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano.

Già a metà anni 1970 giungevano alla dottoressa Cancellier segnalazioni della presenza di alcune piante di questo vitigno presso l'Azienda Collalto Giustinian a Monastier (TV) su cui era stato possibile iniziare l'identificazione ampelografica. Purtroppo, l'espianto del vecchio vigneto prima che fosse possibile il recupero del materiale di propagazione impedì la prosecuzione delle attività.

Successivamente sul finire degli anni 1980 il signor Barbaran recuperava due ceppi chiamati entrambi Grapariol, ma diversi da loro. Uno, poi denominato "Grapariol Barbaran", proveniva da un vecchio vigneto destinato all'estirpo nei pressi della sua azienda a Zenson di Piave, l'altro da un vigneto franco di piede

allevato ancora a "cassone" presso Fossalta di Piave, poi denominato "Grapariol Mamprin" dal nome dell'azienda in cui era stato rinvenuto. In seguito alle analisi ampelografiche della dottoressa Cancellier il primo sembrava corrispondere proprio alla descrizione del vitigno "Rabosina bianca" mentre il secondo a quella della "Rabosa bianca"¹.

Con il materiale recuperato sono stati costituiti alcuni vigneti sperimentali con cui è stato possibile produrre sufficienti quantità di uva per studiare le migliori tecniche di vinificazione in grado di sviluppare le potenzialità del vitigno. Su questo aspetto è stato fondamentale il ruolo del Centro Regionale per la Viticoltura, l'Enologia e la Grappa istituito nel 2000 da Veneto Agricoltura a Conegliano, che ha contribuito alla valutazione del gran numero di varietà locali reperite e studiate dall'ISV.

Le vinificazioni sperimentali hanno accertato la versatilità di questo vitigno, che si presta a fornire vini con svariate sfumature, da quella più fresca e vivace, a quella più robusta, complessa e di lunga durata. La sua naturale freschezza ed acidità lo rende atto alla produzione di vini nelle versioni spumante e frizzante caratterizzate da profumi fruttati che ricordano la pe-

¹ Quest'ultimo vitigno è stato iscritto come "Rabosa bianca" nel 2021 al RNVV grazie agli studi già iniziati all'ISV da Severina Cancellier in passato ed ultimati da CREA Viticoltura ed Enologia e Veneto Agricoltura nell'ambito del recente programma BIONET.



sca ed il melone, e da un floreale delicato e piacevole. La sua buccia spessa può anche renderlo idoneo all'appassimento.

La preparazione del dossier contenente le informazioni necessarie per la richiesta di iscrizione (descrizione ampelografica, caratteristiche produttive, documentazione fotografica) è stata conclusa nel 2007 ed il vitigno è stato iscritto al RNVV con DM del 19/09/2007 (G.U. 253 del 30/10/2007). Successivamente è stato classificato nella Regione Veneto come varietà idonea e consigliata nelle provincie di Venezia, Treviso, Padova, Rovigo, Vicenza e Verona, ed è ammesso nelle IGT "Alto Livenza", "Colli Trevigiani", Conselve, "Trevezie", "Marca Trevigiana", "Vallagarina", "Veneto", "Veneto orientale", "Verona o Provincia di Verona o Veronese".

La ricaduta sul territorio della "riscoperta" del Grapariol è evidente: in Veneto la superficie investita a questo vitigno è arrivata in pochi anni a superare i 19 ha (Schedario Viticolo Veneto - Regione del Veneto - AVEPA, 2022) e molte sono le cantine che negli ultimi anni ne producono il vino (in purezza in varie tipologie quali frizzante, spumante, anche in versione "sur lie", ed in uvaggio per un passito) e ne fanno uno dei prodotti di punta della loro offerta commerciale. L'amministrazione comunale di Zenson di Piave ha eletto il comune "Terra del vino Grapariol".

È veramente un piacere ascoltare i racconti del signor Barbaran, che con passione ed orgoglio ripercorre la storia del Grapariol e ci spiega alcune "teorie" sull'origine, non perfettamente chiarita, del suo nome: "... il vino ottenuto da quel vitigno (*Rabosina bianca*) vendemmiato tardivamente restava l'inverno in botticelle che venivano coperte con pali o con attrezzi, tra cui l'erpice, in dialetto "grapa", da cui forse ha reso spunto il nome di Grapariol... si spillava poi in primavera e risultava poco alcolico, frizzante, molto piacevole". L'erpice ritorna in un'altra interpretazione in cui pare che "i contadini bevano quel vino in primavera quando lavoravano i campi con l'erpice ("grapar") prima della semina".

Purtroppo, non è stato possibile finora ritrovare delle fonti documentali che attestino l'etimologia dell'ampelonimo, ma forse lasciare un po' di mistero aumenta il fascino di questo vino, e per quanto intriganti possano essere le ricostruzioni e le ipotesi, tutto sommato la cosa veramente importante è riuscire oggi a degustare questo prodotto che, grazie al lungo lavoro spesso non alla ribalta delle cronache di viticoltori, ricercatori ed enologi, non è andato perduto per sempre.

Riferimenti bibliografici

- AA.VV. (2005). Grapariol. In: Vecchi vitigni del Veneto. Ed. Azienda Regionale Veneto Agricoltura.
- Agostinetti G. (1679). Cento e dieci ricordi che formano il buon fattor di villa. Ed. Gio. Giacomo Hertz, Venezia.
- Ampelografia generale della provincia di Treviso (1870). Comizio agrario di Conegliano.
- Cancellier S. (2004). Il progetto di recupero e di valorizzazione del germoplasma viticolo veneto. In "Recupero, conservazione e valorizzazione del germoplasma viticolo veneto". Azienda Regionale Veneto Agricoltura.
- Cancellier S., Michelet E. (2006). Il vitigno Grapariol. L'Informatore Agrario, n. 35
- Cosmo I. (1939). Ampelografia veronese delle zone da vini pregiati. In Annali della sperimentazione agraria. Vol. XXXV, pag.126
- FAO (2014). Genebank Standards for Plant Genetic Resources for Food and Agriculture. Rev. ed. Rome.
- Marzotto N. (1925). Uve da vino. Vol. II. Vicenza Tipografia commerciale.
- Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (2013). Linee guida per la conservazione e la caratterizzazione della biodiversità vegetale, animale e microbica di interesse per l'agricoltura. Piano Nazionale sulla Biodiversità di Interesse Agricolo, INEA, Roma.
- Pollini C. (1824). Osservazioni Agrarie per l'anno 1818. In: Memorie dell'Accademia d'Agricoltura Commercio ed Arti di Verona. Vol. X.
- Vianello A., Carpenè A. (1874). La vite e il vino nella provincia di Treviso. Ed. Loescher, Roma, Torino, Firenze.



CUSTODI E G.R.A.S.P.O.



CUSTODI E G.R.A.S.P.O.

di **Aldo Lorenzoni, Luigino Bertolazzi, Giuseppe Carcereri De Prati**

Aldo Lorenzoni

Enologo, dal 1998 al 2020 è stato Direttore del Consorzio Tutela Vino Lessini Durello e del Consorzio di Tutela Vini Soave e Recioto di Soave. Dal 2000 è stato Direttore dei Consorzi Arcole DOC e Merlara DOC. Animatore delle Strade del Vino del Soave, del Durello e dell'Arcole. È autore e coordinatore di numerose pubblicazioni sulla vitivinicoltura di questi territori. È stato promotore delle candidature e del riconoscimento delle colline vitate del Soave a primo paesaggio rurale di interesse storico italiano e le vigne tradizionali del Soave come patrimonio agricolo di valore globale del programma GIAHS - FAO.

Luigino Bertolazzi

Enologo presso affermate aziende veronesi, è esperto degustatore e divulgatore. Ha ricoperto ruoli tecnici presso Cantina di Soave ed è stato Presidente dell'Associazione Enotecnici Italiana Veneto Occidentale. Attualmente è Presidente di commissione per la valutazione dell'idoneità dei vini DOC presso l'ente certificatore Siquia e collabora come formatore con le principali istituzioni del settore viticolo. Ha recentemente collaborato con l'azienda Monte Barro (Capo Verde) per indicare le migliori pratiche vitivinicole da seguire in zona tropicale. Partecipa alla individuazione e conservazione di vitigni residuali e altrimenti destinati ad andare perduti.

Giuseppe Carcereri De Prati

Enologo, si è occupato dell'azienda vitivinicola di famiglia svolgendo in parallelo l'attività di perito grandine. In seguito è stato tecnico di laboratorio presso la ditta Intec di Verona, enologo presso la cantina Sociale di Vo' Euganeo (PD) e presso le Cantine dei Colli Berici di Lonigo (VI). Libero professionista dal 2001, da anni è collaboratore della rivista "Vita in Campagna", oltre ad avere pubblicato diversi articoli tecnici su riviste italiane e straniere. Contitolare, con il prof. Emilio Celotti dell'Università di Udine, di un brevetto inerente un sistema per la valutazione rapida della maturità fenolica delle uve rosse al conferimento e di un brevetto per valutare nel vigneto il potenziale polifenolico dell'uva rossa. Infine, con il dott. Paolo Fiorini ha ideato una nuova metodica di laboratorio per la determinazione rapida del potenziale polifenolico dell'uva rossa. Vincitore Premio SIVE 2007 con la presentazione del lavoro "Moderno approccio alla gestione della qualità delle uve rosse" con il prof. Emilio Celotti e il dott. Paolo Fiorini. Iscritto all'albo dei Giornalisti Pubblicisti dal 2005.

L'azione di G.R.A.S.P.O.

L'associazione G.R.A.S.P.O., ovvero Gruppo di Ricerca Ampelografica Sostenibile per la Preservazione della biodiversità viticola, nasce da un'idea di tre enologi con la passione per la ricerca attiva sul fronte del recupero di antichi vitigni abbandonati nella convinzione che la Biodiversità possa essere una risorsa importante per il futuro della viticoltura, sia in chiave di cambiamento climatico che per una migliore diversificazione dei vini anche in una proiezione prettamente commerciale.

Se le istituzioni preposte ed i centri di ricerca sono attualmente molto impegnati sul fronte dei vitigni resistenti, l'associazione sta verificando con rilievi sul campo e microvinificazioni le peculiari caratteristiche dei vitigni considerati perduti per verificarne le potenzialità, sia in purezza che come supporto ai vitigni storici. L'azione di G.R.A.S.P.O., anche grazie al supporto iniziale di alcuni consorzi di tutela e di tanti

amici, si è sviluppata inizialmente nell'ambito del territorio veneto ed in particolare in alta Lessinia dove storicamente non erano mai state attivate indagini in questa direzione.

Successivamente abbiamo allargato la nostra attenzione anche ad altre realtà identificando varietà ed areali dove il recupero di una attenzione alla biodiversità viticola potesse essere strategica per delineare nuove prospettive produttive in contesto oggi piuttosto omologato.

A Verona, purtroppo, la chiusura del centro sperimentale della provincia a San Floriano ha, a nostro avviso, aperto un'emergenza più volte esternata da tante aziende che non trovano oggi adeguate risposte alle loro esigenze produttive.

È lo statuto stesso dell'associazione a definire il campo di azione posto in essere in questa fase iniziale dal gruppo di lavoro che ha operato con questi obiettivi:

1. identificare, catalogare e verificare vitigni antichi e minori a livello nazionale e internazionale.



2. sostenere e promuovere l'identità di questi vitigni, della loro storia e dei diversi sistemi di coltivazione.
3. attivare azioni di studio di ricerca per la valorizzazione di questi vitigni.
4. coordinare iniziative tecnico-scientifiche e culturali tese al recupero e alla loro valorizzazione anche in sintonia con enti e istituzioni. favorire in questi areali la presenza dell'uomo, la conservazione dell'ambiente, dei vecchi vigneti e delle antiche forme di allevamento, della tutela del paesaggio e del mantenimento di un tessuto sociale e culturale presupposto per l'attivazione di processi di sviluppo rurale.

Organizzare al meglio tutte questa attività ha quindi richiesto una preventiva azione di monitoraggio e di studio su quanto fatto fino ad oggi in queste specifiche direzioni.

Abbiamo quindi incontrato, in più occasioni, i responsabili dei centri di ricerca ed i più autorevoli ampelografi non solo nel Veneto ma anche di Friuli, Trentino, Sicilia, Piemonte e Toscana per individuare quali fossero oggi gli areali, le storie ed i vitigni per noi più interessanti.

Il risultato di questi primi anni di confronto, di rilievi e di vinificazioni è stato raccontato in alcune pubblicazioni e testimoniato su riviste di settore e social dedicati.

Racconti dove forse per la prima volta accanto all'identificazione, alla storia, alle caratteristiche del vino vengono valorizzate le persone, che chiamiamo custodi di questi vitigni.

Va inoltre sottolineato come spesso accanto ad importanti progetti di conservazione dei vitigni minori sia quasi impossibile oggi reperire i vini di queste cultivar proprio per la difficoltà dei centri di conservazione nell'attivare micro vinificazioni rappresentative. Con grande umiltà e consapevolezza dei nostri mezzi abbiamo quindi iniziato questo percorso, anche grazie all'indulgenza ed al supporto di tanti amici, con lo specifico obiettivo di realizzare i vini che non sono mai stati fatti o che non fossero stati fatti da tantissimo tempo.

Nello specifico quindi abbiamo propedeuticamente acquisito tutta una serie di informazioni utili al fine di identificare i vitigni su cui concentrare la nostra attività.

Questo lavoro ha previsto una puntuale ricerca bibliografica, una validazione prima ampelografica e poi anche genetica delle varietà, lo studio del territorio su cui sono stati reperite, l'identificazione dei produttori custodi, il costante e puntuale monitoraggio fenologico, una sintetica descrizione ampelografica ed a seguire tutte le operazioni di raccolta, di vinificazione, di analisi e di imbottigliamento. Per le varietà più interessanti abbiamo anche prelevato le marze per analizzarne, nel prossimo futuro, il loro comportamento nei diversi areali.

Vitigni dal passato, quindi, ma per i vini del futuro.

CUSTODI E BREPONA

Antonio Tebaldi viticoltore in Soave ha sempre avuto una particolare sensibilità per la conservazione ed il recupero del patrimonio viticolo originario di questo territorio. Nei suoi vigneti troviamo infatti numerose accessioni di vitigni oggi del tutto dimenticati se non praticamente estinti. La sua costanza e la sua lungimiranza ci ha permesso quindi di poter seguire per tutta la stagione vegetativa il comportamento di questa particolare varietà a bacca bianca da lui chiamata **Brepon** ma che alla luce di quanto andremo a documentare abbiamo deciso di chiamare **Brepona**. Come Brepon, per la verità, abbiamo numerose testimonianze nel tempo in quasi tutto l'areale collinare Veronese, varietà spesso descritta e conosciuta anche come **Molinara Bianca**.

In effetti, se vogliamo, possono essere riscontrate delle analogie ampelografiche tra queste due varietà, sia per la dimensione del grappolo, sia per gli acini che si presentano molto spargoli ma soprattutto per l'evidente pruina che le caratterizza.

Ma ciò che più le lega è che entrambe, per la loro particolare esuberanza vegetativa, sono utilizzate nelle testate dei filari per ottimizzare al meglio la copertura totale del terreno. Si tratta quindi di un mero caso di sinonimia? Assolutamente no. La **Molinara**, come tutti sappiamo, è una varietà a bacca rossa, mentre la **Brepona** come l'abbiamo incontrata e studiata a Soave è a bacca bianca.

BREPONA (BREPON, MOLINARA BIANCA)

Tutta un'altra storia

La confusione è storicamente alimentata anche dalla scheda ampelografica della **Molinara** così come riportata sul registro delle varietà di vite del Ministero dell'agricoltura dove tra i sinonimi acclarati di questa varietà troviamo: **Brepon, Brepon Molinara, Sola' Brepon** ed altri.



Germoglio di Brepona



Va ricordato peraltro che la **Molinara** è un vitigno ad uva nera sicuramente autoctono della provincia di Verona, anche se di essa si ignorano sia l'epoca che la precisa località d'origine.

Il nome le deriva dalla caratteristica pruinosità della buccia che fa apparire gli acini come infarinati.

La sua storia ci ricorda che le uve **Brepon Molinara** e **Molinara** vennero citate separatamente nel catalogo varietale delle uve Veronesi compilato da **Ciro Pollini** tra il 1818 e il 1823. Fu Acerbi nel 1825 a chiarire la sinonimia indicando che lo stesso vitigno era noto nel veronese come **Brepon Molinara**, ma nella bassa pianura anche semplicemente come **Molinara**.

Le caratteristiche produttive vennero da lui così riassunte: *"si coltiva in terreno tenace e riesce assai feconda, il vino non è molto nero ma durevole"*.

La **Molinara** venne elencata, sempre per il solo veronese, sia nel catalogo delle varietà di viti del regno Veneto, redatto dal conte Pietro di Maniago nel 1823, che in quello dello **Zantedeschi** nel 1862.

Nel 1900 secondo il **Perez**, la Molinara era diffusa in tutti i distretti vinicoli Veronesi, in particolare in Valpolicella, Valpantena, vallata di Mizzole, Mezzane, Illasi e Val Tramigna.

Nel 1901 lo **Zava** indicò la Molinara coltivata anche nella provincia di Padova. Col tempo, la produzione vinicola della Valpolicella e di Bardolino si legò sempre più strettamente a questa cultivar, tanto che **De Leonardis** nel 1933 indicò la Molinara come uno dei tre vitigni più tipici.

Di conseguenza, nella ricostruzione viticola post fillosserica **Dal Masso**, **Cosmo** e **Dell'Olio** inclusero la **Molinara** tra le varietà locali sulle quali puntare. Anche nelle raccomandazioni del **Cosmo** nel 1959 la Molinara fu considerata fondamentale, assieme a Corvina e Negrara in tutta la zona collinare Veronese, con la sola eccezione del distretto di Soave¹.

Con questo articolato percorso storico era possibile immaginare che la **Brepona** rinvenuta a Soave potesse comunque avere qualche legame genetico con la Molinara. Le analisi del DNA effettuate dal **CREA di Conegliano** hanno invece evidenziato senza ombra di dubbio che questo vitigno non solo ha una sua identità, ma che non è stato mai indagato, in quanto non risulta nella pur capiente banca dati dell'Istituto che opera a livello nazionale.

Ci troviamo quindi a confrontarci con un vitigno sostanzialmente sconosciuto che potrebbe un giorno essere iscritto ufficialmente nel registro nazionale con il nome di Brepona.

A conferma di questo nome va considerato quanto riferito da Tebaldi Antonio in merito a quanto richiesto dai mediatori per conto della prestigiosa Azienda Bolle che richiedeva tra i vitigni preferenziali per il Bianco Soave nel secondo dopoguerra oltre che la tradizionale Garganega, la sapida Turbiana (oggi Trebbiano di Soave) e la speziata Brepona.

Una citazione non riportata su alcun riferimento bibliografico ma che alla luce delle vinificazioni realizzate in purezza ed in blend negli ultimi anni confermano la lungimiranza di questa specifica richiesta.

I dati analitici riscontrati sono stati comunque molto positivi ed anche alla luce di una stagione estremamente favorevole abbiamo deciso di destinare parte dell'uva ad una vendemmia tardiva che abbiamo realizzato qualche giorno prima di Natale. I Grappoli si presentavano comunque piuttosto integri.

L'uva della Brepona, infatti, mantiene anche a maturità un colore sempre sulla tonalità verde, coperto da una pruina farinosa dalla quale probabilmente deriva il nome. La Brepa (pruina) è il cibo preferito dalle api, in dialetto Brespe da cui probabilmente Brepona.

Dopo la spremitura abbiamo lasciato il mosto sulle bucce per 24 ore. Successivamente il mosto sgrondato è stato lasciato decantare per due giorni e poi è stata avviata la fermentazione che, viste le temperature esterne, si è svolta lentamente ma senza problemi.

Alla spremitura il solo diraspato sgronda con difficoltà, la cosa migliora aggiungendo al diraspato il 25-30% dei raspi estratti. Buon comportamento alla decantazione, bisogna operare con molta attenzione in fermentazione e conservazione perché il prodotto va facilmente in riduzione. La cosa si risolve in gran parte dopo il quarto travaso, oppure operando preventivamente con una macerazione di 24 o 48 ore sulle bucce.

Il vino si presenta di bella consistenza caratterizzato da una spina acida importante quasi con sentori speziati e da una buona rotondità generale data dal livello alcolico sempre significativo.

Descrizione ampelografica

I rilievi operati durante le fasi vegetative ci portano sostanzialmente a questa descrizione ampelografica.

Germogliamento

Germoglio: Il germoglio si presenta nella prima fase vegetativa di colore verde biancastro senza altre sfumature e piuttosto cotonoso.

Gli stessi colori li ritroviamo sulle foglioline sia apicali che basali.

I colori dei germogli alla fioritura virano invece verso toni più grigiastri.

Tralcio erbaceo: I tralci ancora erbacei sono piuttosto rotondeggianti con viticci perlopiù bifidi di colore tendente al biancastro.

Foglia: La foglia è rotondeggiante e bollosa con seno peziolare ad U più o meno aperto e con dentature piuttosto evidenti, il picciolo è allungato con sezione trasversale circolare.

Maturazione

Grappolo a maturità industriale: si presenta molto allungato, può arrivare anche a 30 cm, molto spargolo con peduncolo evidente di colore verde biancastro.

¹ Fonte: https://biodiversita.provincia.vicenza.it/pagstor/h_molinara.html.



Attilio Scienza, Luigino Bertolazzi e Antonio Tebaldi nel filare di Brepona prossimo alla vendemmia tardiva

Acini: di media grandezza con diametro tra i 12, 15 millimetri rotondeggianti. La buccia è di un colore verde chiaro che rimane tale fino alla completa maturazione con pruina biancastra che dà comunque riflessi tipo cenere grigiastri. Il mosto è incolore.

Tralcio legnoso: molto lungo e ben ramificato con internodi di media lunghezza tra i 7/9 centimetri, il colore è nocciola scuro quando il tralcio è ben maturo.

Caratteristiche ed attitudini colturali

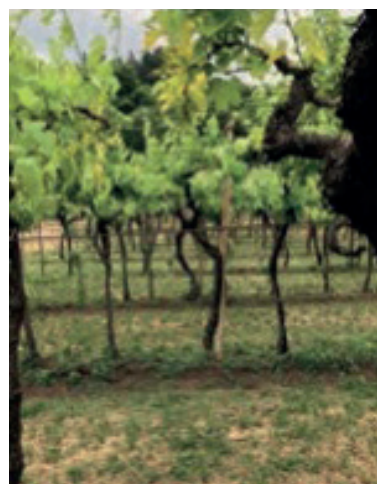
Le caratteristiche colturali evidenziate nelle stagioni in osservazione denotano una notevole vigoria che richiede sistemi di allevamento espansi come la pergola veronese. La produzione è importante e significativamente costante come testimoniato da Antonio Tebaldi. Possiamo inoltre ipotizzare vista la consistenza delle bucce e del grappolo allungato anche una buona predisposizione per l'appassimento. Tutte le fasi vegetative sembrano essere comunque sensibilmente in ritardo anche rispetto alla stessa Garganega.

Note di degustazione

Colore: Giallo paglierino che vira al verde

Profumo: inizialmente non mostra note preminenti. Lasciato nel calice qualche minuto, si apre lentamente in note balsamiche con sentori di salvia e rosmarino.

Gusto: Ampio, potente che si allarga al gusto donando tutta la sua sapidità che accompagna una struttura inusuale per un bianco non aromatico. Al gusto manifesta le note di mandorla e di mela verde croccante. La sua persistenza ed equilibrio sono veramente una piacevole sorpresa.



Soave, vigneto a pergola coltivato a Brepona



CUSTODI E LEONICENA Leonicena (Obi-Molinelli) come resistere alle resistenti

I custodi

La varietà Leonicena, conosciuta anche come Uvetta di Lonigo oppure **Obi-Molinelli**, viene per la prima volta segnalata attorno al 1980 da alcuni viticoltori che operano nella zona dell'**Arcole DOC** un territorio prevalentemente pianeggiante che abbraccia oltre 21 amministrazioni comunali tra le province di Verona e Vicenza per oltre 4000 ettari di vigna.

Si può dire che la storia della **Leonicena** inizia proprio a Lonigo nel cuore di questa denominazione e precisamente in via Carrara presso l'**Azienda Agricola Fochesato** dove erano presenti in un pergolato storico una serie di vigne con caratteristiche assolutamente originali.

Questo pergolato, era stato piantato subito dopo l'arrivo della fillossera nei pressi della casa padronale.

Le vigne a bacca bianca si presentano molto vigorose con grappoli piccoli e con acini ovaleggianti, la produttività è buona e costante ma dimostra soprattutto una straordinaria resistenza ai marciumi e non solo. È infatti il rigidissimo inverno del 1985 ad evidenziare oltre ogni dubbio la sua resistenza anche al gelo.

In quell'anno sono state, infatti, estirpate quasi 2000 ettari di vigne tra Garganega, Chardonnay, Merlot ed altre, la **Leonicena** ha dimostrato invece di poter reggere anche i -25°.

Qualche anno dopo però è soprattutto la sfida con la **Flavescenza dorata** a segnalare per la sua particolare resilienza. Qui professionalità, capacità di osservazione e spirito d'impresa hanno permesso a molte aziende di superare anche questa nuova criticità. Il merito va oltre che alla famiglia **Fochesato** al vivaista friulano **Ferdinando D'Andrea** e a **Mario Corato** direttore tecnico della Cantina dei Colli Berici a Lonigo. Mentre D'Andrea con la collaborazione di Fochesato, che era anche consigliere della cantina, si impegnavano per selezionare le gemme e per preparare le

nuove barbatelle, il dottor Corato con la collaborazione dell'enologo **Giuseppe Carcereri de Prati** dava il via ad un importante progetto di studio ed analisi di questa varietà così poco conosciuta ed utilizzata. La prima vinificazione ufficiale viene fatta nel 1990 con l'uva proveniente da un appezzamento di Fochesato di nuovo impianto di circa 3000 m².

I dati analitici sono assolutamente confortanti soprattutto in considerazione che non provengono da micro vinificazioni ma da partite d'uva che superavano sempre i 100 quintali. I rilievi agronomici ed in cantina si protraggono fino al 1996.

Dalla scheda tecnica di degustazione predisposta dall'enologo Giuseppe Carcereri de Prati si evidenzia che il vino ottenuto, vinificato in purezza, ha un colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, tendente al dorato chiaro se molto maturo.

Il profumo è gradevole di fiori bianchi, con una leggera sfumatura di foglia di tabacco, di gusto delicato, asciutto, pieno ma non incline all'invecchiamento.

All'inizio di questo percorso anche proprio per la particolare resistenza alla flavescenza D'Andrea aveva il sospetto che la Leonicena fosse da ricondurre al grande lavoro di incrocio fatto da **Albert Seibel** (1844-1936).

È proprio l'enologo Giuseppe Carcereri de Prati nel 1996 a recarsi personalmente al C.R.E.A. di Gaiole in Chianti con un campione di uve e di foglie per sciogliere definitivamente il dubbio. Dubbio successivamente fugato quando fu finalmente possibile avere i dati del DNA e certificare che la Leonicena era effettivamente una *Vitis vinifera* al 100%.

La storia

Questa varietà viene piantata in almeno 50 ettari di questo territorio ed è inoltre ampiamente utilizzata per il rimpiazzo nelle fallanze dovute alla flavescenza dorata. Visto l'appezzamento per questa uva sconosciuta D'Andrea preparò il fascicolo per chiederne l'iscrizione al registro nazionale e regolarizzarne la



Ferdinando D'Andrea



Giuseppe Carcereri De Prati



moltiplicazione, ma la commissione non ritenne di iscriverla. Di conseguenza negli anni successivi parte delle viti furono tolte e parte sopra innestante, rimangono nel territorio, però, ancora numerose vigne di questa originale varietà.

D'Andrea nella sua domanda di riconoscimento la definisce una varietà molto vigorosa, che cresce velocemente, con foglie praticamente glabre ed apice verde, che tollera bene la botrite, il freddo e la flavescenza dorata. Naturalmente diversa ma per certi versi simile la storia di questo vitigno in territorio piacentino. In questo caso è il Catalogo Bolaffi dei vini del Mondo curato da Luigi Veronelli nell'edizione del 1973 a fornire una prima concreta testimonianza su questo vitigno qui descritto come **Molinelli**.

Il volume, tra i vini italiani, prende in esame il **Molinelli**, derivato da un vitigno, scoperto in zona (Ziano Piacentino) che "non ha trovato collocazione nella ampelografia riconosciuta; il professore **Mario Fregoni** ne ha pubblicato ex-novo la scheda ampelografica e gli ha dato il nome del fortunato vignaiuolo". Veronelli lo descrive come vino da meditazione e consiglia le annate 1968, 1970 e 1971 (Veronelli, 1973). Per arrivare in una prestigiosa guida con l'annata 1968, il signor **Molinelli** doveva sicuramente averci lavorato negli anni precedenti. Probabilmente proprio perché coltivato solo nell'azienda "Molinelli Giuseppe e figli", il vitigno non fu inserito nel Registro Nazionale, ma la famiglia **Molinelli** continuò ad utilizzarlo nel tempo. La descrizione dell'accessione **Molinelli** è presente in un lavoro di **Fregoni** e collaboratori degli anni 2000 (Fregoni et al., 2002), che rimanda ad un precedente lavoro di caratterizzazione redatto sempre da Fregoni nel 1969. In quest'ultimo lavoro, si legge, che è un vitigno di origine sconosciuta, coltivato da molto tempo dall'Azienda "Monte Cucco" di Ziano Piacentino. Il numero di ceppi originali, individuati dal signor Molinelli è molto limitato, in quanto la sua produzione è

sempre stata limitata, tanto che l'uva veniva mescolata a quella delle vigne circostanti. Con l'applicazione di una potatura più lunga e ricca, cioè più consona alla fisiologia del vitigno, che è molto vigoroso, la produzione è diventata più abbondante. È stata perciò effettuata una vinificazione separata dalle altre uve ed il vino è risultato veramente interessante.

Dopo alcuni anni di indagini, alle quali si sono interessati, oltre che Fregoni anche il **Prof. Cosmo**, il **Dr. Prati**, il **Dr. Comolli** e il **Dr. Roversi**, il **sig. Molinelli** ha deciso di impiantare alcuni vigneti specializzati di questo vitigno. Di questa esperienza fu scritto anche un articolo comparso su uno dei primi numeri della rivista *Civiltà del Bere* nel 1973.

Giuseppe Molinelli, che allora aveva 78 anni, racconta di come all'inizio del Novecento, nel territorio di Ziano venisse soprattutto coltivata l'uva da tavola. Con il declino però di questa coltura si decise di sostituirla con uva da vino proprio con quel vitigno individuato in un vigneto acquistato dal padre Giovanni nel 1907. Giuseppe Molinelli lo descrive così: "Un vitigno con grappoli piccoli, un po' radi, con gli acini bruttini, un po' allungati, uno spettacolo di foglie. Li avevo sempre sgranati insieme con gli altri riservandomi di osservarli un po' meglio quando avessi avuto più tempo. Alla vendemmia ho raccolto un grappolo ancora acerbo e ho provato il grado zuccherino. Sono rimasto sbalordito: ventiquattro gradi per un'uva ancora verde. Voleva dire che il vino avrebbe tranquillamente superato i 14 gradi alcolici. Si decise così di capire di più, ma anche il professor Cosmo a Conegliano non seppe dare una denominazione al vitigno".

Giovanni Molinelli, padre di Giuseppe, ipotizzò che le viti presenti nel fondo potessero avere circa 50 anni, quindi essere state piantate negli anni 20 del Novecento, e secondo la sua esperienza, quel periodo a Ziano il materiale vivaistico, in linea di massima, non veniva dall'estero (Donati, 1973).




Il nipote Luigi ricorda che per ampliare la produzione del Molinelli, nei primi anni 70, fu commissionata ad un vivaista pavese (vivai Bardoni) la produzione di barbatelle a partire dalle piante originarie e in quel



Grappoli di Leonicensa a maturazione





VITE					
Famiglia: Vitaceae		Genere: Vitis		Specie: Vitis vinifera L.	
Nome comune: Molinelli		Codice di iscrizione al Registro nazionale:			
Sinonimi accertati: Uvèta di Lonigo, Obi					
Rischio di erosione: elevato					
Data inserimento nel repertorio:			Ultimo aggiornamento scheda:		
Accessioni valutate				N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Mossi aziende agricole vitivinicole ss, loc. Albareto – Ziano Piacentino (PC)				24	2003
2) Az. Agr. Molinelli, di Luigi Molinelli – via dei Mille, 21 – Ziano Piacentino (PC)				10 + nuove	1920
Luoghi di conservazione ex situ: Mossi aziende agricole vitivinicole ss, loc. Albareto – Ziano Piacentino (PC). <i>Il ceppo originario da cui è stato prelevato il materiale di moltiplicazione era a Ziano Piacentino (PC)</i>					
					
Apice del germoglio alla fioritura		Schema della foglia media		Grappolo	
Marcatori molecolari					
OIV 801	VVS2	129-139	OIV 802	VVMD5	232-236
OIV 803	VVMD7	250-260	OIV 804	VVMD27	182-188
OIV 805	VrZAG62	190-192	OIV 806	VrZAG79	240-248

frangente è probabile che il vitigno sia stato ceduto anche ad altri. Su queste basi il vitigno **Molinelli** viene quindi inserito nel repertorio delle varietà locali di interesse agrario dell'Emilia Romagna. Oggi l'azienda vitivinicola Molinelli punta ancora su questo vitigno interpretandolo con una vendemmia tardiva che coniuga vivacità e struttura.

Qui sopra lo schema di iscrizione con la descrizione del vitigno così come reperito in rete².

MOLINELLI – LEONICENA

Descrizione ampelografica

Foglia: Cuneiforme, di media grandezza, pentalobata, ma con seni laterali poco profondi. Seno peziolare a V, aperto. Seni laterali superiori leggermente sovrapposti. Lembo quasi liscio o poco bolloso, contorto. Pagina inferiore praticamente glabra.

Grappolo: Medio-corto (12-15 cm), conico, tendenzialmente spargolo. Acino allungato (ellissoidale largo), pruinoso, che tende a prendere una colorazione rosata quando esposto al sole.

Fenologia

Germogliamento: precoce (29 aprile)

Fioritura: precoce (24 maggio)

2 <https://bur.regione.emilia-romagna.it/bur/area-bollettini/bollettini-in-lavorazione/n-132-del-17-05-2018-parte-seconda.2018-05-16.4429270001/l-r-1-2008-iscrizione-al-repertorio-volontario-regionale-delle-risorse-genetiche-indigene-agrarie-di-n-2-varietà-di-vite-vitis-vinifera-n-11-varietà-di-olivo-olea-europea/allegato-2> – <https://docplayer.it/152451978-Molinelli-ref-v0161-vite-famiglia-vi-taceae-genere-vitisspecie-vitis-vinifera-l.html>

Invaiaura: precoce (20 luglio)

Maturazione: precoce-media (20 settembre)

Germogliamento e fioritura precoci, invaiatura e maturazione medie (L).

Considerazioni

Fertilità basale bassa, che costringe ad una potatura mista o lunga. Pianta piuttosto vigorosa e con produttività non elevata. Forte emissione di femmine. Tolleranza a botrite, bassa sensibilità al freddo.

Caratteristiche ed attitudini colturali

Grappolo spargolo, buccia resistente, ottima sopportazione alla Botrytis, si sprema facilmente e le bucce non fanno pasta. Alla decantazione statica ottimo comportamento, il mosto in fermentazione ed il vino vanno difficilmente in riduzione. Probabilmente varrebbe la pena provare questa varietà per una vendemmia tardiva.

Note di degustazione

Colore: giallo paglierino con riflessi verdi

Profumo: ottima florealità, fiori bianchi principalmente biancospino. Il suo fruttato è deciso verso la mela verde con note agrumate con un finale dato da sensazioni fermentative dolci riconducibili alla caramella.

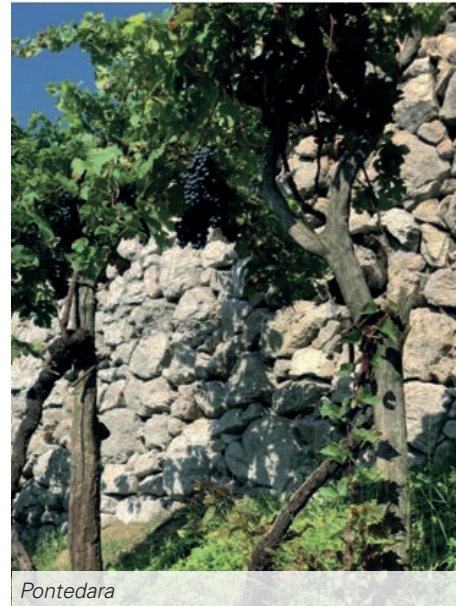
Gusto: sorprende per la sua entrata in bocca decisa e netta, dovuta alla sua importante acidità, nota che preminente, lascia il posto ad una salinità che progressivamente interessa tutto il palato e lo permea. Il retro-olfatto rispecchia quanto evidenziato al naso e lascia sensazioni di complessità e lunga persistenza alla beva, grandi le sue potenzialità.



CUSTODI E PONTEDARA

La Pontedara di Cristiano in Contrada Bovi

È una vite particolare la Pontedara, produce vino di migliore qualità, rispetto alle altre varietà coltivate in Lessinia, ma per il registro internazionale del Dna è una sconosciuta. Se i primi ceppi scoperti erano dispersi tra le vigne di Saccola nell'archo-vigneto di Marino Anselmi in contrada Parisi vicino a Sprea in comune di Badia Calavena, grande emozione è stata quella di trovare due esemplari di Pontedara monumentali in contrada Bovi davanti alle storiche abitazioni di Silvano e Pietro Bovi. Quello che stupisce è la dimensione e l'età di questi due splendidi esemplari di "vite da muro" che potrebbero superare anche i 100 anni. Un ritrovamento non scontato perché qui siamo a 700 metri di altitudine, non è sempre filato tutto liscio per la vite in questi luoghi, ci raccontano che negli anni 70 e 80 del 1900 il freddo e le piogge hanno fortemente condizionato la produttività delle varietà di montagna, che hanno corso seri rischi di sopravvivenza. Ora splende il sole e i frutti si vedono, viti rigogliose frutti belli e maturi, qui il caldo è benedetto, sarà il caso di fare qualche considerazione anche sull'ipotesi di pensare all'iter che ne consenta l'impianto in territori a quote inferiori. Per ora ci godiamo la scoperta e il privilegio di effettuare una microvinificazione di Pontedara centenaria. Se la Saccola era il vino di tutti i giorni la Pontedara forniva il vino per le feste, i matrimoni ed i momenti più significativi della vita familiare e sociale. Questo deve essere stato il pensiero di Cristiano Bovi, che dopo aver incontrato la sua Angela Carpenè in contrada Comerlati a Santa Trinità di Velo assaggia il vino del futuro suocero, fatto con questo vitigno. La Pontedara deve essere anche il vino dei Bovi, pensa Cristiano che al suocero chiede oltre che la mano della figlia anche le vigne. Richieste accolte, siamo nella seconda metà del 1800, a cavallo dell'unità d'Italia, quando Cristiano riceve, dal suocero, alcune talee da mettere a dimora per diventare autosufficiente in vino di qualità, non solo per se stesso ma per tutta la sua contrada. Da



Pontedara

queste talee si sviluppa una vigna dalla quale è stato tratto il legno per il primo dei due esemplari che troneggiano ora in contrada Bovi. Dopo Cristiano, infatti, il figlio Davide ne aggiunge un'altra a fianco della porta di ingresso, della casa di famiglia, dove oggi le due vigne sorelle fanno bella mostra con la loro imponente struttura. Ambedue sono sviluppate nella poca terra, circondata da roccia nella quale sono state messe a dimora e probabilmente da questo terreno roccioso sono state preservate anche dalla Fillossera. Sono quindi circa 140 anni che questa vite dà vino alla famiglia e alla contrada. I figli di Davide, Silvano e Pietro con tutti gli eredi della famiglia Bovi hanno continuato a curare queste viti che ritengono quasi una reliquia familiare, segno del tempo che supera le generazioni. Negli anni '50 e '60 le contrade si sono progressivamente spopolate per carenza di lavoro. Ci ricorda Silvano che molti di loro, prima dell'abbandono della contrada, trascorrevano periodi in pianura per i lavori stagionali con raccolta dell'uva e delle ciliegie in valle d'Alpone e lavori agricoli in genere. Con il trasferimento, chi nelle fabbriche lombarde, chi in pianura, la contrada si è spopolata ed ora è rimasta luogo dove la



Marino Anselmi, Luigino Bertolazzi e Dario Anselmi



famiglia, durante il periodo estivo ritrova le sue radici, tutti all'ombra delle viti piantate dal bisnonno Cristiano mute testimoni della solida cultura contadina.

PONTEBARA

Una risorsa per la lessinia

Questo vitigno era già stato individuato nella prima fase di monitoraggio del vigneto di Anselmi Marino in Loc. Parisi a Badia Calavena in occasione della zonazione del Durello 2002-2005.

Le analisi molecolari non avevano sin d'allora portato a similitudini con vitigni conosciuti.

La ripresa delle attività di valorizzazione della varietà Saccola (Pavana) ha permesso di riprendere l'indagine anche sulla Pontedara per meglio conoscere il comportamento di questa varietà sconosciuta.

Abbiamo voluto riproporre un'indagine molecolare su questo vitigno al CREA di Conegliano nel 2017 e nel 2019. Il materiale vegetale inviato è stato analizzato con 10 marcatori microsatellite (SSR) abitualmente impiegati presso questo centro. In entrambi i casi il ri-

sultato è stato negativo, di fatto certificando che questa varietà non è mai stata indagata fuori da questo areale e che quindi trattasi di una varietà sconosciuta. Abbiamo quindi seguito per alcune stagioni vegetative le piante di Pontedara presenti in azienda, arrivando ad una prima descrizione ampelografica sintetizzata nella scheda allegata.

Descrizione ampelografica

Germoglio di 10-20 cm

Apice: medio, più che lanuginoso, brunito con leggere sfumature rosa – violacee ai bordi.

Foglioline apicali (dalla 1ª alla 3ª): raccolte, un po' lanuginose la 1ª e 2ª, scura la 3ª; inferiormente cotonose; pagina superiore di colore verde nella prima e verde brunito con punte dei denti rosso vinoso nelle successive; inferiormente più chiare.

Foglioline basali (dalla 4ª in poi): spiegate, verdi grigiastre e con radi peli sulla pagina superiore; grigio-verdi e lanuginose sulla pagina inferiore; seno peziolare chiuso.

Asse del germoglio: curvo, brunito con tomento che si intensifica verso l'apice.

Germoglio alla fioritura

Apice: medio, lanuginoso, bruno-verdastro con importanti sfumature ramate ai bordi.

Foglioline apicali: spiegate, glabre e di colore verde bruno sulla pagina superiore; di colore grigioverde, vellutate lungo le nervature e aracnoidee sul lembo della pagina inferiore; rotondeggianti seno peziolare a cuore con sovrapposizione.

Tralcio erbaceo: sezione circolare, rotondeggiante, con pochi peli aracnoidei, di colore bruno con striature rosso-marrone più accentuate ai nodi.



Degustazione di Pontedara in Contrada Bovi

Viticci: bifidi e trifidi, intermittenti (formula 0-1-2-0-1-2...), lunghi e sottili, verdi.

Infiorescenza: allungata (circa 16 cm), piramidale.

Foglia: di grandezza medio-grande, rotondeggianti, seno peziolare a cuore, pagina superiore opaca, glabra, verde con bordi rosso scuro; pagina inferiore lanuginosa sul lembo e vellutata lungo le nervature, grigio-verde e con bordi arrossati; lembo piano con gli orli piegati leggermente in basso, quasi liscio; lobi piani, marcati; angolo alla sommità del lobo terminale quasi retto; nervature appariscenti, versi e leggermente rosate verso la base; denti arrotondati. Picciolo: di media lunghezza, sottile, vellutato, di colore bruno leggermente rosato. Colorazione autunnale delle foglie: bruno, soprattutto verso l'interno della foglia.

Portamento della vegetazione: espanso, eretto.

Grappolo a maturità industriale: di media grandezza (lungo circa 20 cm), piramidale senza ali, mediamente compatto, peduncolo visibile, medio, sottile, semilegnoso, di colore verde-brunastro.

Acino: medio (diametro trasversale medio mm 14,1) subrotondo, un po' ellissoide, regolare; ombelico persistente, sezione trasversale regolare; buccia pruinosa; di colore bluastro violaceo, un po' spessa, consistente; polpa sciolta, succosa, acidula dimora, succo incolore; pedicelli di lunghezza media, sottili, verdi; cercine non molto evidente, verde con sfumature rossastre, verrucoso, pennello corto, rossastro; separazione dell'acino: normale.

Vinaccioli: 1-2 per acino, di media grandezza, allungati e con becco medio.

Tralcio legnoso: abbastanza lungo, robusto, ramificato; sezione trasversale appiattita; superficie costolata con nodi evidenti, glabra; meritalli di 12-15 cm, di colore bruno scuro più marcato ai nodi; gemme arrotondate, grandi.

Tronco: mediamente robusto.

Conclusioni

La Pontedara è un vitigno che, ancorché non codificato nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite, riteniamo di discreta diffusione nel corso degli anni negli areali dei Monti Lessini.

Si tratta sicuramente di una espressione varietale tipica di questo comprensorio con caratteristiche agronomiche e fenologiche molto simili sia alla Saccola che alla Rossara.

Molti i caratteri che potrebbero certificare questa parentela anche se le analisi del DNA non confermano legami con nessuna di esse.

Non ci risultano al momento lavori di catalogazione, indagini e ricerche relative a questo vitigno.

Per questo abbiamo deciso di approfondire la conoscenza descrivendone nel dettaglio le caratteristiche fenologiche e le caratteristiche del vino riservandoci in un prossimo futuro di inoltrare tutta la documentazione al Ministero dell'Agricoltura ed alla Regione Veneto per l'emissione del parere tecnico atto alla sua iscrizione nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite. Al momento possiamo testimoniare come questa varietà sia dotata di un buon livello di maturazione fenolica e buona attitudine a cedere colore in vinificazione. Il contenuto zuccherino risulta quello tipico dei vitigni di montagna così come il patrimonio acido ben definito.

Il vino risulta quindi **molto intenso**, con **ottima intensità colorante che va dal porpora al violetto** e con note olfattive ben definite di mora, marasca e melograno.

Il corpo risulta ben strutturato con conferma al gusto delle espressioni olfattive.

Si tratta di verificare l'evoluzione di queste caratteristiche originali nel tempo, in quanto riteniamo che per esprimersi al meglio abbia bisogno di tre, quattro anni di affinamento.



CUSTODI E ROSSA BURGAN

Antonio Tebaldi classe 1938 sposato con Savina fa il viticoltore a Soave da sempre e fin dall'inizio attento alle diverse espressioni varietali nei suoi vecchi vigneti. La sua vita è sempre stata una continua ricerca, raccolta e conservazione di varietà di viti con caratteristiche uniche e magari capaci di dare un qualcosa in più. La cura nei diversi sistemi di allevamento, l'impianto dei migliori biotipi di Garganega, la curiosità per la biodiversità, il suo costante storico legame con Umberto Angelini dell'Ispettorato Agrario di Verona, insieme alla collaborazione con Angelo Costacurta e Roberto Carniello dell'Istituto Sperimentale di Viticoltura di Conegliano hanno costantemente alimentato la sua competenza e la sua professionalità. Prove con diversi nuovi portainnesti, prove in campo con le antiche varietà, prove di concimazione e di forme di conduzione sono state sempre il suo stimolo per acquisire nuove competenze. Infatti, Antonio, pur coltivando quasi esclusivamente Garganega, non ha voluto perdere quelle varietà che per lui rappresentano la storia viticola di questo territorio, con questo spirito ha selezionato e seguito con attenzione alcuni biotipi di Durella, oggi pronti a diventare nuovi cloni, la storica Cavrara o Bassanese, la Marcobona quasi gemella diversa della Garganega, una bianca che lui chiamava Brepon-Molinara oggi dichiarata Brepona bianca ed una rossa chiamata Rossa Burgan alla quale – ci dice – non riserva da anni alcun trattamento in antiparassitari.

Mentre il controllo genetico di tutte le varietà di Antonio ha dato riscontro puntuale confermando le sue indicazioni varietali, per le ultime due, la Brepona e la Rossa Burgan l'analisi del DNA ha confermato la loro assoluta originalità non trovando riscontro alcuno nelle diverse banche dati.

Graspo da alcuni anni segue le due varietà con i consueti monitoraggi nella fase vegetativa e vinificando in purezza le due nuove varietà.

Il paradigma della biodiversità

"Se è vero che l'Italia rappresenta il paese del vino con il maggior numero di vitigni e quindi con la massima espressione di biodiversità viticola, potrebbe sembrare inutile o superfluo continuare a ricercare ulteriori testimonianze di vitigni dispersi nella sua storia".

*"È però altrettanto vero", come sottolinea **Luigi Moio**, nella sua veste di presidente dell'organizzazione internazionale della vite e del vino (OIV), "che questa diversità è oggi minacciata da un'emergenza climatica che rischia di portare ad una pericolosa omologazione dei vini privandoli delle loro principali peculiarità distintive. Mentre è ancor più necessario riuscire a ricollegare sempre il vino al suo territorio d'origine. Se un Vino non riesce a rendere riconoscibile la sua origine perde gran parte della sua forza anche a livello commerciale".*

Sono parole pesanti che rincuorano chi come **Antonio Tebaldi**, che a **Soave** conduce la sua azienda vitivinicola, ha fatto della ricerca e della preservazione dei vitigni originari quasi una missione. Infatti accanto alle tante cultivar selezionate e moltiplicate nel corso degli anni nei suoi vigneti è stato possibile identificare una che per le sue particolari caratteristiche di unicità chiama **Rossa Burgan** come il luogo in cui è stata identificata.

Si tratta al momento di una sola vigna, a margine di un vigneto, che possiamo stimare abbia oltre ottant'anni ma con origini ancora non certe.

Tra i suoi caratteri più interessanti troviamo una **ottima vigoria, una buona e costante produzione**, lunghi grappoli spargoli a bacca rossa e, cosa non da poco, una **assoluta resistenza** alle principali crittogame, tanto che nelle stagioni in osservazione non ha subito **alcun trattamento né per la peronospora né per l'oidio**.

Una pianta quindi sicuramente interessante da ogni punto di vista, anche perché l'analisi del suo DNA, fatta a Susegana dal CREA di Conegliano, ha defini-



Antonio Tebaldi tra i grappoli di Rossa Burgan



to che la **Rossa Burgan** è un vitigno assolutamente originale di *Vitis vinifera* non avendo somiglianze con nessun altro vitigno finora catalogato. Le ripetute osservazioni in campo ci portano a questa prima descrizione ampelografica.

Germogliamento

Germoglio: 10-20 cm

Il germoglio inizialmente si presenta più biancastro che verde con le foglioline che virano ai bordi verso un rosa pallido, più ondulate e con bordi rotondeggianti le foglioline basali che mantengono gli stessi toni di colore prima di cambiare decisamente al verde. Queste hanno forma perlopiù trilobata con seno peziolare a V piuttosto aperto.

Fioritura

Germoglio: Anche successivamente gli apici dei germogli si mantengono dello stesso colore mentre le foglioline apicali tendono a riflessi più verdi.

Foglie: Le foglie basali conservano la forma trilobata con i bordi arrotondati, le foglie sono mediamente grandi lisce anche nella parte inferiore.

Tralcio erbaceo: Il tralcio ha la sezione circolare con superficie liscia e colore verde biancastro che vira al nocciola verso la maturazione. I viticci sono perlopiù bifidi mentre il grappolo in fioritura è già molto allungato raggiungendo anche i 20/22 cm.

La foglia: è piuttosto grande confermando le forme iniziali, trilobata e verde brillante, piuttosto collosa con picciolo molto lungo di colore rossastro, bordi rotondeggianti e seno peziolare a V aperto o a lira con seni laterali superiori appena accennati. A maturazione la foglia vira più verso colorazioni rossastre.

Maturazione

Il grappolo a maturazione è molto lungo spesso alato con acini spargoli. Il peduncolo è allungato, legnoso, di medio spessore con pedicelli evidenti di colore rosato.

L'acino della Rossa Burgan è rotondeggiante di colore blu rossastro piuttosto pruinoso, la buccia è spessa e consistente, la polpa succosa solo a piena maturità ha sapore veramente dolce. I vinaccioli sono uno o due per acino e di forma allungata.

Tronco e tralci sono molto lunghi di evidente spessore con sezione rotondeggiante ed internodi molto lunghi con nodi evidenti di colore violaceo.



Grappolo in appassimento di Rossa Burgan al 15 dicembre

Fenologia

Il monitoraggio costante di questa cultivar conferma un considerevole ritardo di tutte le fasi vegetative

Germogliamento: molto tardivo

Fioritura medio: tardiva

Invaiaura: tardiva

Maturazione medio: IV epoca avanzata

La Rossa Burgan ha un ciclo vegetativo molto lungo, è stato infatti l'ultimo vitigno vendemmiato nelle annate in osservazione e possiamo stimare che potesse rimanere sulla pianta ancora per alcune settimane. Si è quindi provveduto anche ad appassire le uve visto l'ottimo stato sanitario per testarne la potenzialità.

Caratteristiche ed attitudini colturali

Alla luce dei risultati acquisiti possiamo quindi sintetizzare che la varietà che abbiamo denominato Rossa Burgan ha nella resistenza alle fitopatie e nella sua predisposizione per l'appassimento i suoi punti di forza e crediamo possa rappresentare realmente il paradigma della biodiversità viticola.

Note di degustazione

Colore: rosso rubino brillante di buona intensità

Profumo: intensamente fruttato, mora ma soprattutto lampone sono i suoi marker distintivi, buona la sua speziatura.

Gusto: netto, deciso ma elegante. La sua freschezza iniziale è temperata con una buona salinità che con l'affinamento contribuisce a dare al prodotto una elegante finezza che lo collocano fra i vini capaci di sorprendere.



CUSTODI E VERNAZOLA

I custodi

La prima testimonianza concreta della coltivazione di una varietà denominata **Vernazola** nel territorio padovano la dà lo storico ed ampelografo **Norberto Marzotto** nei suoi due volumi **"Uve da vino"** del 1925 stampati a Vicenza dalla tipografia Commerciale. La Vernazola è qui descritta come: *coltivata in provincia di Padova, in limitate proporzioni, e trovata specialmente nei comuni di Casale di Scodosia e di Merlara. Su questo vitigno non possiamo dare che la seguente descrizione fornitaci dal professor de Marzi di Este: "Foglia rotondeggiante, di color verde chiaro tendente al gialliccio. Grappolo serrato, poco voluminoso, con acini medi. La buccia poco resistente, buona resa in mosto, matura verso la metà di settembre"*.

Urbana, Casale di Scodosia, Masi, Merlara ma un po' tutto il **Montagnanese** sono quindi le terre di elezione di questo vitigno che, proprio grazie alle sue identitarie caratteristiche, ha trovato grande attenzione in quasi tutti gli areali vocati del Veneto e del Trentino.

Con nomi diversi infatti è presente, anche se ormai con poche vigne, sia a Treviso come **Bianchetta Trevigiana**, a Vicenza come **Vernanzina**, nei colli Euganei come **Vernazzina**, a Feltre come **Bianca gentile di Fonzaso**, a Trento come **Vernaccia Trentina**, ma è nota anche per altri suoi sinonimi quali **Vernaccia del cavalot, Vernaccia di Tezze, Albana d'Istria, Biancara, Pavana Bianca, Pignola Bianca, Senese, Trevisanella, Uva Cinese** ecc. Che la Vernazola sia un vitigno storico del Montagnanese è inoltre testimoniato da una monumentale piantata, ultra centenaria proprio nel centro di Urbana.

Il custodi di questo patrimonio è **Gianmarco Guarise**, fotografo professionista, che la coltiva e vinifica da sempre seguendo rigorosamente i cicli lunari.

Ed è proprio Guarise a testimoniare come proprio la Vernazzola, conosciuta con due "Z" in altri areali, ad Urbana è sempre stata chiamata Vernazola con una sola "Z". Da queste sue vigne centenarie di Vernazola sono state ricavate le marze per i nuovi impianti realizzati dalla piccola cooperativa **"La Rabiosa"** di Casale di Scodosia guidata da **Santo Boggian**,



Gianmarco Guarise e la sua Vernazola



Santo Boggian, classe '35, in visita alla sua Vernazola

classe 1935, barba bianca, parlare profondo, grande senso del tempo e rispetto per il territorio. Valori che hanno proprio ispirato la nascita di questa nuova cooperativa, specializzata in produzioni biologiche ed impegnata anche in campo viticolo con il recupero della Vernazola.

"Si tratta di un vino d'altri tempi", spiega Santo, tra una citazione di Goethe e il ricordo di quando l'acqua dei fossi da queste parti poteva essere bevuta tranquillamente, *"un vitigno probabilmente arrivato qui nei secoli passati dal Trentino lungo l'asse dell'Adige. A testimonianza di ciò, esistono documenti storici che ne certificano la coltivazione nei comuni di Merlara e Casale di Scodosia, dove oggi troviamo vigneti centenari dimostrando che la Vernazola ha superato*



Piantata storica di Vernazzola a Urbana



Vernazola a maturazione nella Piantata storica di Urbana

indenne anche gli attacchi di fillossera che proprio in quegli anni stavano falciando le altre varietà. Un vino il cui successo deve essere stato garantito, appunto, dagli aspetti colturali, ma anche dalla duttilità di impiego, indistintamente come uva da pasto oppure nella produzione di vino dolce, o mosso, visto che ha una naturale predisposizione anche alla spumantizzazione. Un vino la cui attualità è ancora evidente e che solo una visione fatta solo di rese per ettaro e di esterofilia a tutti i costi, ha forse irrimediabilmente condannato. Noi, abbiamo recuperato dei tralci, da una delle pochissime piantate rimaste in tutta la zona ospitanti vigne di Vernazola ultra centenarie e per di più a piede franco, e lo abbiamo avviato alla produzione. La Vernazola si presta benissimo alla fermentazione in autoclave oppure in bottiglia, tuttavia la stiamo producendo anche in versione ferma, come da tradizione e una versione anche in anfora. È un progetto che attinge dal passato, ma guarda diritto verso il futuro, un futuro che sicuramente dovrà avere il nome di Vernazola”.

Anche tutti i rilievi operati sul territorio in numerosi vigneti con il prelievo del materiale vegetativo, dopo le analisi del DNA realizzate grazie alla sensibilità del **CREA di Conegliano**, confermano una significativa presenza di questo vitigno riconducendolo dal punto di vista genetico alla **Bianchetta Trevigiana** così come descritta nel registro nazionale dei vitigni del Ministero dell’Agricoltura. Curioso notare come nonostante queste evidenze la Vernazola, non figuri ancora tra i numerosi sinonimi della **Bianchetta Trevigiana**, anche se con questo nome è stata segnalata ripetutamente nell’alto Polesine fin dal 1400 presso l’abazia della Vangadizza insieme ad altre uve tra le quali la **Mattarella** e la **Benedina**.

Anche nella pubblicazione **“Gli antichi vitigni del Trentino”** edita dalla Fondazione Mach nel 2010 (TN) a cura di **Marco Stefanini** e **Tiziano Tomasi**, la Vernazola figura invece chiaramente come sinonimo della **Vernaccia Trentina**. Qui gli autori testimoniano

che questa varietà era coltivata diffusamente in Trentino da molto tempo.

Tanto da essere citata: *“dal poeta cinquecentesco conte Nicolò d’Arco, nella sua ode alla Vernaccia di Dro’ della valle del Sarca, nella quale definisce il vino ottenuto da tale varietà il migliore vino bianco del Trentino. Nell’ottocento ebbe una forte diffusione, specialmente nelle zone pianeggianti del fondovalle in quanto il mercato richiedeva ingenti quantitativi di mosto bianco per sostituire i vini precedentemente importati dall’Ungheria. In Trentino fino alla fine del ’900 si producevano mediamente 210.000 hl di questo vino”*.

Si precisa inoltre che: l’origine del nome forse viene dal “VERNA” che significa “servo”, ovvero nato in casa del padrone, quindi “vernaceus”.

Il lavoro di selezione attivato dalla Fondazione E. MACH e IASMA si è protratto dal 2000 al 2006, i relativi vini vengono descritti come non molto alcolici, di buona finezza, con aroma fruttato leggermente speziato e balsamico (timo).

Al gusto si evidenzia la nota acidula con struttura interessante e retrogusto leggermente amarognolo ideale per vini mossi.

Un’altra importante testimonianza della Vernazzola (con due “Z”), conosciuta e coltivata in Trentino proprio con questo nome, arriva dall’esperienza professionale di **Giampaolo Girardi**, fondatore e guida di **Proposta vini**, una tra le più qualificate agenzie di distribuzione di vino italiane.

Giampaolo Girardi ha dedicato una specifica linea commerciale, chiamata **“I vini dell’Angelo”**, alla salvaguardia ed alla valorizzazione dei vitigni minori coltivati nel Trentino Asburgico fino alla caduta dell’Impero. *“Una occasione, dichiara Girardi, per calarsi nell’atmosfera dell’Austria Imperiale immaginando una viticoltura ancestrale, degustando vini originali, che anche grazie alla loro ricchezza aromatica, ai differenti colori e a profili gustativi inediti, sono sicura fonte di continue sorprese enologiche”*.



I quattro soci della Cooperativa "La Rabiosa"



Giampaolo Girardi

Accanto a questa preziosa iniziativa, che consente alle aziende più sensibili di continuare la custodia attiva di questi vitigni, da anni alimenta con tanti biotipi storici una sua personale collezione di vitigni arrivata oggi a 120 varietà.

Tra queste la **Vernazola**, codificata al numero 61, un biotipo rintracciato presso un antico vigneto di **Bertoldi Eugenia** che possiamo annoverare sicuramente tra i custodi della Vernazola.

"Eugenia era nata il 9 agosto 1903, tutti la chiamavano Genia, racconta Girardi, l'ho conosciuta nel 1996 quando mi fece assaggiare la Vernazola prodotta direttamente dal suo vigneto e lei aveva allora 93 anni,

e raccontava come quelle vigne erano già piantate quando lei era ancora giovane".

Proprio da questo vigneto Girardi ha raccolto le marze di Vernazola e anche di **Pavana**.

"Eugenia ci ha lasciato nel 2011 a 108 anni, spiega Girardi, ma la sua energia la ritrovo nelle vigne di Vernazola che abbiamo piantato a Civezzano".

Un'altra importante testimonianza della Vernazola, come vitigno autoctono, è confermata da Wikipedia dove è segnalata come un antico vitigno italiano, spiegando che trattasi di vitigno a bacca bianca originario del Trentino che a dispetto della quasi omonimia, non è imparentato con i vitigni della famiglia delle Vernaccia.

*"Il nome ha origine dal latino vernaculus che significa autoctono, ovvero non importato da un altro luogo. Un tempo era diffuso anche in altre zone del Nord Italia, come nell'alto milanese e nel reggiano, è gradualmente scomparso con il passare del tempo dato che oggi sopravvivono solo pochi Vigneti. Caratteristica di questo vitigno è la sua spiccata aromaticità che presenta qualità organolettiche lievemente erbacee e balsamiche. Questa nota trova conferma anche nel libro "I vitigni dei Berici" di Angelo Costacurta e Severina Cancellier, pubblicato dal Consorzio di Tutela Vini D.O.C. Colli Berici e dalla Camera di Commercio di Vicenza nel 1999. Qui la **Vernanzina bianca** o **Vernazola** viene descritta come una varietà di buona vigoria, con buona produzione costante. Il vino che si produce è di colore giallo paglierino, l'odore è vinoso con note fruttate, il sapore asciutto, morbido, sapido con una piacevolezza complessiva buona".*

Ama le potature lunghe, ha una normale sensibilità alle crittogame anche se a volte è soggetta ad attacchi di botrite.

La storia

Le note storiche spiegano che: *"questa varietà è nominata per la prima volta dallo **Zava** nel 1901 che la segnala tra le varietà coltivate in provincia di Vicenza e confermano come ogni territorio riservi storicamente*



Il Manifesto dei "Vini dell'Angelo" di "Proposta Vini"



Dettaglio della piantata storica di Vernazola ad Urbana

un nome diverso per questo vitigno. Nel 1925 il **Marzotto** la chiama anche **Vernaccina** come sinonimo di **Vernaccia piccola** e dichiara che è un'ottima varietà, coltivata in limitate proporzioni non già perché non meriti di essere maggiormente diffusa, ma perché nella pianura vicentina si preferiscono in generale le uve da vino nere alle bianche... È una delle migliori varietà uve da vino".

Nel circondario di Schio e Thiene viene chiamata invece **Vernaccia di Vicenza o Vernazza** a foglia glabra. Dal Registro Nazionale si riporta inoltre che un vino ottenuto dall'uva ben matura della **Bianchetta genile** venne citato da **Giacomo Agostinetti** di Cima-dolmo (1679) e indicato come il migliore bianco prodotto all'epoca nel Trevigiano.

Purtroppo, la sua fortuna diminuì già all'inizio del secolo successivo, soprattutto a causa della crisi conseguente alla terribile gelata del 1709. Dopo la grave calamità, infatti, i vitigni migliori ma più delicati, tra cui la Bianchetta, non vennero rinnovati, preferendosi varietà più precoci e feconde allo scopo di recuperare più rapidamente le perdite.

Fu solo nel corso della prima riunione dell'Accademia di Agricoltura di Conegliano del 1772 che la Bianchetta fu nuovamente e ripetutamente raccomandata (**Calò, Paronetto, Rorato, 1996**). **Pietro Caronelli** lamentò gli effetti negativi della massiccia sostituzione di questa varietà con altre, più fertili ma di peggiore qualità, come la Dall'Occhio e la Verdisa.

Francesco Maria Malvolti magnificò le qualità che potevano venir messe in luce da una buona tecnica di vinificazione, che però all'epoca non doveva essere comune. In conclusione, il rev. **Antonio del Giudice** indicò la Bianchetta come una delle migliori uve da vino, preferendola anche per la costanza della produzione.

Per quanto riguarda il Bellunese, l'adattabilità della Bianchetta al clima freddo della montagna veneta convinse **A. Frigimelica** (1770), in una riunione dell'Accademia Georgica di Belluno, a raccomandare

la Bianchetta e la Bianca pignola (in realtà sinonimi) per la provincia alpina.

Filippo Re (1811) citò la Bianchetta come una delle poche varietà in grado di allignare nel distretto di Belluno e **R. Volpe** (1880) considerava la Bianchetta come "la prima uva della provincia bellunese", in grado di dare vino "abboccato, sostanzioso, conservabile nonostante il clima, ovviamente nel caso non scontato di completa maturazione dei grappoli".

Nel corso del XIX secolo le citazioni della Bianchetta non mancano di certo, né nelle opere ampelografiche, né nelle relazioni agronomiche regionali. Si comprende come la diffusione fosse estesa ben oltre i tradizionali Trevigiano e Bellunese. Ad esempio, il Catalogo delle varietà di viti del Regno Veneto, redatto dal **Conte Pietro di Maniago** nel 1823, indica la Bianchetta per il Vicentino (**Calò, Paronetto, Rorato, 1996**). Nella stessa provincia la coltura della Bianchetta è attestata anche nel Catalogo ed illustrazione dei prodotti primitivi del suolo e delle industrie della Provincia di Vicenza offerte alla pubblica mostra nel Palazzo del Museo Civico il 25 agosto 1855.

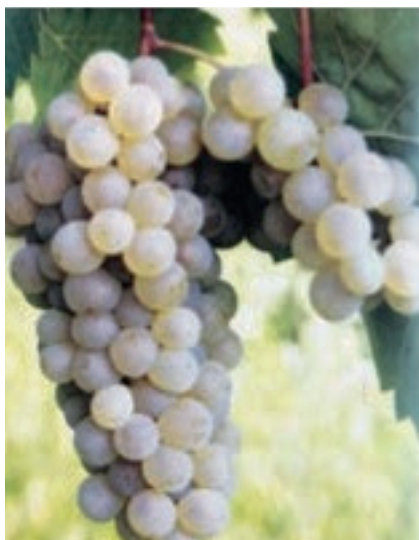
Acerbi (1825) indicò la presenza anche nel Veronese di una Biancara o Pignola bianca, da intendersi probabilmente come sinonimi della Bianchetta, fertile e adatta alla vinificazione mista ad altre uve, che era coltivata in Valpolicella.

G.B.A. Semenzi (1864) descrisse come "squisitissimo" il vino ottenuto dalla Bianchetta, indicando come la produzione, ottenuta soprattutto sui colli di Conegliano, fosse esportata soprattutto in Carinzia e Germania. Nel 1874 il Bianchetto era coltivato in 39 comuni della Marca, con una produzione complessiva di 14.446 hl (Carpenè, Vianello, 1874). Zava (1901) indicò la Bianchetta coltivata nelle province di Padova, Venezia, Verona, Vicenza, Treviso e Belluno.

Consigliata per la zona collinare della Provincia di Treviso dalle indicazioni contenute nel primo Indirizzo viticolo per le province venete della Stazione Sperimentale di Conegliano del 1931 (**Dalmasso, Cosmo,**



La caratteristica foglia di Vernazola



Grappolo di Vernazola in vendemmia

Dell'Olio), negli anni '40 era molto diffusa nei Colli di Asolo, Valdobbiadene, Conegliano e Vittorio Veneto. Negli anni '50 ne venne consigliata la coltivazione anche in provincia di Belluno, in particolare nel Feltrino.

La Bianchetta risulta iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite col numero 27. Secondo il regolamento CEE 3800/81 del 16 dicembre 1981, la coltivazione della Bianchetta è raccomandata nelle province di Belluno e Verona (dove venne poi declassata ad autorizzata ai sensi del regolamento 276/89), e autorizzata anche nelle province di Treviso e Padova. La Bianchetta è inoltre coltivata nel Trevigiano, nei Colli Asolani e nella zona di Fonzaso (BL), oltre che nel Vicentino, nel Padovano (Cancellier et al., 2003) e nel Veronese. I DOC per i quali può essere usata sono: Colli di Conegliano, Garda, Lugana, Montello e Colli Asolani, Valdadige, con percentuali molto diverse e spesso solo come vitigno accessorio. È anche

ammessa, in percentuali non superiori al 10%, nella composizione del Torchiato di Fregona³.

Cancellier e Costacurta ricordano inoltre che nelle loro indagini sui luoghi di coltura hanno peraltro potuto accertare che la "**Bianchetta trevigiana**" corrisponde ai seguenti vitigni: "**Bianca gentile di Fonzaso**", nella zona Bellunese di Fonzaso; "**Pavana bianca**" nel Feltrino (provincia di Belluno); "**Vernaccia**" o "**Vernazza**" nel Trentino (volendo conservare questo nome, sarebbe opportuno chiamarla "**Vernaccia trentina**" per non confonderla con altre "**Vernacce**"); "**Vernanzina**" o "**Vernazzina**" nel Padovano e Vicentino.

Descrizione ampelografica⁴

Alla luce della corrispondenza di quanto da noi rilevato sulle due accessioni di Urbana con la "**Bianchetta trevigiana**" esistente presso la collezione ampelografica della Stazione Sperimentale di Viticoltura e di Enologia di Conegliano riportiamo questa descrizione Ampelografica.

I caratteri ivi rilevati sono stati controllati inoltre con quelli della "**Bianchetta trevigiana**" coltivata in provincia di Treviso (Conegliano, S. Pietro di Fioletto, Tarzo, Fregona, Asolo, ecc.) con quelli della "**Bianca gentile di Fonzaso**" coltivata in provincia di Belluno ed infine con quelli della "**Vernaccia trentina**" e della "**Vernazzina**" coltivate rispettivamente nelle province di Trento e di Padova.

Se si eccettuano le spiegabili fluttuazioni di tali caratteri dovute all'ambiente, non v'è dubbio che si tratti in origine di un unico vitigno, diffusosi nel corso del tempo in più province, dove, fenomeno abbastanza frequente, ha finito per assumere nomi diversi.

Germogliamento

Germoglio: 10-20 cm

Apice: mediamente espanso, lanuginoso, verde biancastro con leggere sfumature violacee ai bordi.

Foglioline apicali: spiegate, pubescenti, verde biancastra la prima, verde giallastra la 2^a e la 3^a e con leggere sfumature rosee; inferiormente biancastre per fitto tomento.

Foglioline basali: spiegate, glabre o con qualche pelo, verdi con riflessi dorati superiormente; pubescenti e di colore verde pallido inferiormente.

Asse del germoglio: curvo, con sfumature bronzate, quasi glabro.

Fioritura

Apice: espanso, sublanuginoso, verde giallastro.

Foglioline apicali (dalla 1^a alla 3^a): spiegate, sublanuginose superiormente, lanuginose inferiormente; verde-biancastra la 1^a, verdi-giallastre e con riflessi dorati le altre due; trilobate.

³ Fonte "<https://biodiversita.provincia.vicenza.it>"

⁴ Informazioni tratte da: <http://catalogoviti.politicheagricole.it/scheda.php?codice=27>



Aldo Lorenzoni e Luigino Bertolazzi di G.R.A.S.P.O. nel campo catalogo dell'Az. Bedin

Foglioline basali (dalla 4^a in poi): spiegate, glabre superiormente, sublanuginose inferiormente, verdi con riflessi dorati, trilobate.

Asse del germoglio: curvo, con leggere sfumature bronzate da un lato e nodi un po' tinti in bruno; presoché glabro.

Tralcio erbaceo: di sezione trasversale un po' ellittica, contorno quasi liscio, glabro, di colore verde chiaro con leggere sfumature brune.

Vitici: bifidi e trifidi, intermittenti (formula: 0-1-2-0-1-2...).

Infiorescenza: piuttosto piccola, con un'ala, lunga 10-12 cm.

Fiore: normale, con stella color rosso vinoso, autofertile (Cosmo, 1940).

Foglia: di grandezza media, pentagonale, trilobata e talvolta anche quinquelobata; seno peziolare aperto a V-U; seni laterali superiori poco profondi che talvolta tendono a chiudersi; seni laterali inferiori appena accennati, aperti; angolo alla sommità del lobo terminale, retto; lobi piani, poco marcati; lembo piano o leggermente piegato a gronda; pagina superiore verde glabra, bollosa, opaca; pagina inferiore grigio-verde, aracnoidea con nervature vellutate; nervature non molto appariscenti, verdi, talvolta con la base rosata; denti medi, doppi, ottusi, con margini convessi, mucronati.

Picciolo: corto; glabro, verde rosato.

Colorazione autunnale delle foglie: gialle.

Maturazione

Grappolo a maturità industriale: di grandezza media, tozzo, piramidale, con un'ala talvolta molto grande da far apparire il grappolo "doppio" o composto; un po' compatto; peduncolo visibile, erbaceo, pedicelli mezzani sottili, verdi, con qualche pustola; cercine evidente, verrucoso, bruno; pennello medio, sottile, giallo-verdognolo.

Acino: medio sferoide, buccia pruinosa, verde giallastra, spessa, piuttosto consistente, di sapore un po'

astrigente, ombelico persistente; polpa sciolta, succosa, sapore semplice.

Vinaccioli: in media 2-3 per acino, piriformi

Tralcio legnoso: vigoroso, mediamente robusto, internodi di lunghezza media, di sezione leggermente ellittica; colore bruno; nodi evidenti, gemme normali.

Fenomeni vegetativi

Germogliamento: un po' tardivo (ultima decade di aprile);

Fioritura: media;

Invaitura: media;

Maturazione dell'uva: III-IV epoca (fine settembre-prima decade di ottobre);

Caduta delle foglie: media.

Caratteristiche ed attitudini culturali

Vigoria: notevole (preferisce i terreni freschi e profondi).

Produzione: abbondante e costante (va potata lunga).

Posizione del primo germoglio fruttifero: 2°-3° nodo.





Numero di infiorescenze per germoglio: 1-2.

Fertilità delle femminelle: molto scarsa.

Resistenza alle avversità: normale.

Comportamento rispetto alla moltiplicazione per innesto: normale.

Anche i rilievi operati sulla **Vernazola** ad Urbana e a Casale di Scodosia confermano in toto questa descrizione. I prelievi fatti del materiale vegetativo di diverse piante ed il confronto del DNA hanno confermato la corrispondenza della **Vernazola** con la **Bianchetta Trevigiana**. Ricordiamo inoltre che nel Catalogo Internazionale delle Varietà (www.vivc.de) la Vernazola figura tra i sinonimi della Bianchetta Trevigiana che ricordiamo essere originata da **Brambana** e **Durella**. La **Brambana** come riporta il C.R.E.A. nell'Italian Vitis Database è un vitigno di origini friulane coltivato un tempo nella zona di Latisana e Precenico (Udine). La **Durella** invece è più conosciuta e trova il suo ambiente di elezione nelle colline a matrice vulcanica tra Verona e Vicenza. Alla luce di queste considerazioni sarebbe quindi utile inserire nel registro del Ministero tra i tanti sinonimi della **Bianchetta Trevigiana** anche la **Vernazola**.

Caratteristiche ed attitudini colturali

Varietà di buona vigoria e di produzione abbondante e costante, ma il contenuto zuccherino delle bacche è piuttosto basso. Vuole potatura lunga; normale la sensibilità alle crittogame, anche se a volte è soggetta ad attacchi di botrite.

Note di degustazione

Colore: Giallo paglierino

Profumo: Fruttato ed elegante con una buona persistenza e piacevolezza.

Gusto: La nota spiccata alla prima beva è la morbidezza, che con l'assaggio si schiude ad una spina salato-acida di buona persistenza ed eleganza. Presente una nota fruttata, ed ammandorlata che ne fanno un vino fresco, immediato, di buona beva.

Bibliografia

- Acanti A. (1754). Il Roccolo ditirambo, Stamperia Pezzana, Venezia
- Acerbi G. (1825). Delle viti italiane. Ed. Silvestri
- Agostinetti G. (1679). Cento e dieci ricordi che formano il buon fattor di villa. Ed. Gio. Giacomo Hertz, Venezia.
- Asperti I. (2021). Vitigni, Vini rari e antichi, Cinque sensi editore
- Bollettino Ampelografico (1880-1883). Lavori eseguiti dalla Commissione ampelografica di Verona, Vol. III.
- Bollettino del Comizio Agrario di Vicenza (1868). Osservazioni sulla sinonimia delle viti vicentine. Anno I, fasc. IX
- Bollettino del Comizio Agrario di Vicenza (1868). Quali vitigni debbasi preferire per piantare le nostre vigne. Anno fase. V.
- Bollettino del Comizio Agrario di Vicenza (1868). Relazione sommaria sullo stato attuale dell'Agricoltura vicentina. Anno, fasc. III.

- Calò A., Scienza A., Costacurta A. (2006). Vitigni d'Italia. Le varietà tradizionali per la produzione dei vini moderni. Ed. Il Sole 24 Ore Edagricole.
- Calò A., Cancellier S., Celotti E., Coletti A., Coletti M., Costacurta A., Crespan M., Dalla Serra A., Giacobbi P., Mattivi E., Michelet E., Soligo S., Stocco A. (2004). Recupero, conservazione e valorizzazione del germoplasma viticolo veneto. Ed. Azienda Regionale Veneto Agricoltura. Padova
- Calò A., Paronetto L., Rorato G. (1996). Storia regionale della vite e del vino in Italia - Veneto, ed. Unione Italiana Vini, Milano
- Cancellier S., Costacurta A., Angelini U., Segattini G. (1980). "Cabrusina" in Rivista di Viticoltura ed Enologia, supplemento del mese di Ottobre.
- Cancellier S., Giacobbi P., Coletti A., Soligo S., Michelet E., Coletti M., Stocco A. (2003). Vecchi vitigni del Veneto. Veneto Agricoltura, Legnaro (PD).
- Carpenè A., Vianello A. (1874). La vite e il vino in Provincia di Treviso. Loescher ed.
- Comizio agrario di Conegliano (1870). Ampelografia generale della Provincia di Treviso.
- Cosmo I. (1940). Le uve da tavola nelle Venezia. Risultati di un decennio d'indagini, indirizzo per i futuri impianti. In: Annali della sperimentazione agraria, vol. XXXVII, ed. Failli, Roma.
- Cosmo I. (1959). Vitigni ad uva da vino per i futuri impianti delle Venezia, Emilia e Lombardia. Ann. Staz. Sperim. Vitic. Enol. Conegliano, v. 19.
- Cosmo I., Comuzzi A., Bordignon S. (1955). Indagine sulla ricostituzione viticola delle Venezia ai fini dell'orientamento per i futuri impianti. Risultati della sperimentazione compiuta sui vitigni europei da vini e sui portinnesti in provincia di Vicenza a decorrere da 1925. Annali della sperimentazione agraria, vol. IX, 4.
- Cosmo I., Polsinelli M. (1960). Corvine veronesi e Corbina vicentina. Principali vitigni da vino coltivati in Italia, vol. I. Min. Agr. e For. Roma
- Costacurta A., Cancellier S. (1999). I vitigni dei Berici. CCIAA Vicenza
- Costacurta A., Cancellier S., Angelini U., Segattini G., Farina C. (1980). Vecchi vitigni veronesi. Rivista di Vitic. ed Enol. di Conegliano, 33 (10, suppl.): 105.
- Crespan M., De Lorenzis G., Favero C., Imazio S., Migliaro D., Nardi J., Pitacco A., Scienza A. (2019). Alla ricerca delle vecchie viti a Venezia e in laguna, in Il vino nella storia di Venezia, Consorzio Vini Venezia, 152-165
- Dalmasso G., Cosmo I., Dell'Olio G. (1931). L'indirizzo viticolo per le province Venete. Ann. R. Staz. Sperim. Vitic. Enol. Conegliano, 3, fasc. 2.
- Dalmasso G., Cosmo I., Dell'Olio G. (1939). «I vini pregiati della provincia di Verona». Estratto dagli Annali della Sperimentazione Agraria.
- Dalmasso G., Cosmo I., Dell'Olio G. (1939). I vini pregiati della provincia di Verona. Annali Sperm. Agraria, vol. XXXV
- De Leonardis F. (1933). Gradazione alcolica dei vini e caos ampelografico. Il Coltivatore e Giornale viticolo italiano, a. 79, n. 7.
- De Schio G. (1905). Enologia e viticoltura della provincia di Vicenza.
- Donati B. (1973). Quell'uva strana come chiamarla? Civiltà del bere: pp. 47-49
- Favero C. (2019). Il vino nella storia di Venezia - Consorzio Tutela Vini Venezia
- Fregoni M. (1969). Scheda ampelografica del vitigno piacentino "Molinelli", Agricoltura Piacentina, n. 11: pp. 2-8.



- Fregoni M., Zamboni M., Colla R. (2002). Caratterizzazione ampelografica dei vitigni autoctoni piacentini. Grafiche Lama, Piacenza
- Frigimelica A. (1770). Memorie sopra la piantagione e la coltura della vite. *Giornale d'Italia*, t. 8: 364-369.
- ITALIAN VITIS DATABASE, Carraro R., Migliari D., Cre-span M., 2015
- Lavo P.L., Onorato M. (1993). Bere e mangiare nel vicentino. Ed. Scripta.
- Maniago P., conte di (1823). Catalogo delle viti del Regno Veneto.
- Marzotto N. (1925). Descrizione e notizie ampelografiche, viticole ed enologiche dei vitigni più pregiati dell'alta e media Italia compresa la provincia di Roma, della Sardegna, del Trentino, dell'alto Adige, del goriziano e dell'Istria. Uve da vino. Vol. I Tip. Commerciale, Vicenza
- Migliari D., Carraro R., Giusti M., Gardiman M. (2019). Dorona e Incrocio bianco Fedit 51 CSG: lo stesso vitigno?, Gennaio 2019
- Migliari D., Morreale G., Gardiman M., Landolfo S., Cre-span M. (2013). Direct multiplex PCR for grapevine genotyping and varietal identification. *Plant Genetic Resources: Characterization and Utilization*, 11: 182-185.
- Ministero Agricoltura e Foreste (1880-1883). Lavori eseguiti dalla Commissione Ampelografica di Verona. *Bollettino Ampelografico* vol. III.
- Molon G. (1906). Ampelografia. Ed. Hoepli
- Montanari V., Ceccarelli G. (1950). La viticoltura e l'enologia nelle Tre Venezie, Longo e Zoppelli, Treviso.
- Perez G.B. (1900). La provincia di Verona ed i suoi vini. Tip. Franchini, Verona.
- Pollini C. (1824). Osservazioni agrarie del sig. dott. Ciro Pollini per l'anno 1818. In "Memorie dell'Accademia d'agricoltura, commercio ed arti di Verona". Ed. Dalla Società Tipografica, vol. X.
- Re F. (1811). Dell'agricoltura del distretto di Belluno, Dipartimento della Piave. *Ann. Agric. Regno d'It.*, 12: 136-137.
- Rubini G.F. (1884-1887). Nome dei vitigni che si coltivano nella provincia di Rovigo. *Boll. Amp.* vol, IV 1884-1887.
- Scienza A., Imazio S. (2018). La stirpe del Vino, Sperling & Kupfer
- Semenzi G.B.A. (1864). Treviso e la sua provincia. Atesa, Bologna.
- Soldati M. (1977). *Vino al vino*, Armando Mondadori editore
- Sormani-Moretti L. (1904). La provincia di Verona. *Monografia statistica economica amministrativa*, Firenze, ediz. Leo S. Olschki
- Ferrarotto G.L. (1997). La viticoltura vicentina a metà dell'800. *Vicenza economica*. Stab. Tip. Fili Pastori. Vicenza.
- Stefani M., Tomasi T. (2010). *Antichi Vitigni del Trentino* Fondazione E. Mach
- Tamaro D. (1893). *Giornale vinicolo italiano*. Anno XIX. Tipografia Carlo Cassone
- Tocchetti G. (1978). Vecchi vitigni di uva da vino del padovano. *Italia agricola* n. 2.
- Veronelli L. (1973). *Catalogo Bolaffi dei vini del mondo* n. 2. Giulio Bolaffi editore, Torino.
- Veronesi M. (2021). *Il giornale del Po*
- Viala e Vermorel (1909). *Ampélographie*. Masson et Cie Editeurs, Paris.
- Vianello A., Carpenè A. (1874). *La vite ed il vino nella provincia di Treviso*. Ed. Ermanno Loescher.
- Volpe R. (1880). *Terra e agricoltori nella provincia di Belluno*. Cam. Comm. Arti Belluno, tip. Deliberali, Belluno.
- Zantedeschi F. (1862). *Meteorologia italiana*. Mem. Acc. Agr., Verona, 40.
- Zava G.B. (1901). *Elenco descrittivo dei vecchi vitigni coltivati nel Veneto, secondo il nome volgare delle uve*. Tip. Lit. Sociale, Treviso.
- Bowers J., Boursiquot J.-M., This P., Chu K., Johansson H., Meredith C. (1999). Historical genetics: the parentage of Chardonnay, Gamay, and other wine grapes of Northeastern France. *Science*, 285: 1562-1565.

Sitografia

- Registro Nazionale delle Varietà di Vite:
<http://www.catalogoviti.politicheagricole.it/home.php>
- Italian Vitis Database:
<http://www.vitisdb.it/>
- The European Vitis Database:
<http://www.eu-vitis.de/>
- Atlante di parentela delle varietà di vite italiane desunte dalla genotipizzazione SNP: <https://grifoneartigliopennaeforchetta.wordpress.com/2021/04/19/atlantere-sulle-parentele-dei-vitigni-italiani/>
- Catalogo Europeo della vite:
<https://www.vivc.de>
- Strategia nazionale per la biodiversità (Ministero dell'Ambiente, 2010):
<https://www.minambiente.it/pagina/strategia-nazionale-la-biodiversita>
- Linee guida per la conservazione e la caratterizzazione della biodiversità vegetale, animale e microbica di interesse per l'agricoltura:
<https://www.reterurale.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/9580>
- Quattroclici:
<https://www.quattroclici.it>
<https://www.quattroclici.it/conoscere-il-vino/giuseppe-acerbi/>
<https://www.quattroclici.it/conoscere-il-vino/albert-seibel/> <https://www.quattroclici.it/conoscere-il-vino/giuseppe-di-rovasenda/>
- Vinipiacentini.net:
<http://www.vinipiacentini.net/molinelli-vini-val-tidone/>
<http://www.nicolinistrieste.com>
<http://www.assovini.it>
<http://www.piandellevette.it>
<http://www.biodiversita.provincia.vicenza.it>
<http://www.viten.net>
<http://www.wineowine.it>
<http://www.italybroad.com>
<http://www.catalogoviti.politicheagricole.it>
<http://www.impetodivino.it/>
<http://www.vinoestoria.wordpress.com/>
<http://www.leromagnole.it/>
<http://www.consorziovinivienza.it>
<http://www.ilgiornaledelpo.it>
<http://www.glossario.wein.plus/doronadivenezia-2>
<https://www.biodiversita.provincia.vicenza.it>
<https://www.docplayer.it/152451978-Molinelli-rer-v0161-vite-famiglia-vi-taceae-genere-vitisspecie-vitis-vinifera-l.html>
<http://www.guerrieri-rizzardi.it>
<http://www.italiaatavola.net>
<http://www.impetodivino.it/>
<http://www.vinoestoria.wordpress.com/>
<http://www.leromagnole.it/>





LE SCHEDE DESCRITTIVE DI ALCUNE VARIETÀ AUTOCTONE VENETE DI VITE



LE SCHEDE DESCRITTIVE DI ALCUNE VARIETÀ AUTOCTONE VENETE DI VITE

di **Massimo Gardiman¹**, **Roberto Carraro¹**, **Stefano Soligo²**, **Emanuele Serafin²**

¹ CREA Centro di ricerca Viticoltura ed Enologia

² Veneto Agricoltura



FEASR



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE DEL VENETO



PSR
VENETO
2014-2020



RETE REGIONALE PER LA BIODIVERSITÀ DI INTERESSE AGRARIO E ALIMENTARE DEL VENETO

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

BENEDINA

01



DESCRIZIONE SOMMARIA DELLA VARIETÀ

ANTICA AREA DI DIFFUSIONE: provincia di Rovigo, Polesine

ISCRIZIONE AL REGISTRO NAZIONALE: in via di iscrizione

FENOLOGIA

epoca di germogliamento: inizio aprile

epoca di fioritura: fine maggio

epoca di invaiatura: fine luglio

epoca di raccolta: fine settembre

CARATTERISTICHE GRAPPOLO:

peso medio: circa 300 g

forma: cilindrico

lunghezza: lungo (circa 20 cm)

larghezza: medio (circa 12 cm)

compattezza: compatto

lunghezza del peduncolo: medio (circa 7 cm)

numero di ali: 1-2

CARATTERISTICHE ACINO:

peso medio: 1,35 g

forma: sferoidale

lunghezza: corto (circa 13 mm)

larghezza: stretto (circa 13 mm)

colore della buccia: blu nero

pruina: molto elevata

spessore della buccia: spessa

sapore particolare: nessuno

Caratteristiche enologiche:

Il vino ottenuto dalle uve di "Benedina" è caratterizzato da un colore rosso intenso dai vivaci riflessi rubini. All'olfatto ricorda la piccola frutta rossa, lampone e ribes, accompagnata da dolci sfumature di confettura di susina, ciliegia ed amarena. Al palato si presenta come vino molto avvolgente, dai morbidi tannini, di media persistenza e con un finale retrotattile capace di ricordare la frutta sotto spirito e spezie orientali quali chiodi di garofano e cannella. Nel complesso un vino non molto impegnativo ma deciso, asciutto e di carattere.

Riferimenti storici:

"La "Benedina" viene storicamente citata tra i vitigni coltivati principalmente nella provincia di Rovigo. Tra la fine del 1800 e gli inizi del 1900 viene segnalata come presente in 14 comuni della provincia di Rovigo (Rubini, 1884) e tra i vitigni qui coltivati (Zava, 1901). A testimonianza della sua diffusione, in una nota relativa ai nuovi impianti con varietà internazionali nel Polesine, viene ricordata tra "i vitigni nostri che avevano una onorata storia" (Petrobelli, 1913).

Bibliografia:

- Petrobelli E. (1913). Note di stagione. Il coltivatore: giornale di agricoltura pratica, vol.2, 35: 522-523.
- Rubini G.F. (1883). Nome dei vitigni che si coltivano nella provincia di Rovigo. Bollettino Ampelografico, fasc.16-22 (1883-1887) pag. 13.
- Zava G.B. (1901). Elenco descrittivo dei vecchi vitigni coltivati nel Veneto. Fascicolo III – Rovigo. Tipo-litografia sociale, Treviso.

Scheda realizzata da: Massimo Gardiman, Roberto Carraro

Caratteristiche enologiche cura di: Stefano Soligo, Emanuele Serafin



FEASR



REGIONE DEL VENETO



PSR
VENETO
2014-2020



RETE REGIONALE PER LA BIODIVERSITÀ DI INTERESSE AGRARIO E ALIMENTARE DEL VENETO

FONDO EUROPEO AGRICOLA PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

BIGOLONA

02



DESCRIZIONE SOMMARIA DELLA VARIETÀ

ANTICA AREA DI DIFFUSIONE: provincia di Verona

ISCRIZIONE AL REGISTRO NAZIONALE: in via di iscrizione

FENOLOGIA

epoca di germogliamento: prima metà aprile

epoca di fioritura: fine maggio

epoca di invaiatura: inizio agosto

epoca di raccolta: metà settembre

CARATTERISTICHE GRAPPOLO:

peso medio: circa 360 g

forma: cilindrico / conico

lunghezza: lungo / tra lungo e molto lungo (circa 20-24 cm)

larghezza: stretto (circa 8 cm)

compattezza: più che compatto

lunghezza del peduncolo: medio (circa 7 cm)

numero di ali: 1-2

CARATTERISTICHE ACINO:

peso medio: 2,45 g

forma: sferoidale schiacciato ai poli

lunghezza: medio corto (circa 15 mm)

larghezza: medio stretto (circa 15 mm)

colore della buccia: verde-giallo

pruina: media

spessore della buccia: tra sottile e media

sapore particolare: nessuno

Caratteristiche enologiche: Il vino ottenuto dalle uve di "Bigolona" presenta un buon corpo, colore giallo paglierino e riflessi talvolta ambrati. Odori di spezie mediterranee, fiori bianchi e in particolare agrumi. Sapore equilibrato sapido, un po' acidulo.

Riferimenti storici: La sua coltivazione è testimoniata già nel XIX secolo (Maniago, 1823; Pollini, 1824; Acerbi, 1825, Beretta, 1841, Miani, 1892) e successivamente viene riportata come tra le varietà del veronese ancora coltivate (Zava, 1901). Come "Bigolona bianca" (Marzotto, 1925) viene segnalata principalmente negli areali della Valpolicella e del Bardolino (De Leonardis, 1933). Il suo impiego per la produzione di vino santo è testimoniato negli "Atti dell'inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola" (1882) in cui si sottolinea che mescolata con il Trebbiano (Torbiana) produce il miglior vino santo, e si annota che a Negrar "dà abbondante prodotto e ottimo vino, con regolare maturanza" (Sormani Moretti, 1904).

Bibliografia: Acerbi G. (1825). Delle viti italiane. G. Silvestri. Milano.
Atti dell'inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola (1882). Vol. V tomo I. Monografia della provincia di Verona. 1882 Roma: Forzani e C. tipografi del Senato.
Beretta G. (1841) Della coltivazione delle viti e l'arte di fare il vino. Trattati due. Vol XVIII delle Memorie dell'accademia d'agricoltura di Verona. 1841 pag. 25.
De Leonardis F. (1933). Gradazione alcolica dei vini e caos ampelografico. Il Coltivatore e Giornale vinicolo italiano, a. 79, n.7.
Maniago P., conte di, (1823). Catalogo delle viti del Regno veneto.
Marzotto N. (1925). Uve da vino. Tip. Commerciale.
Miani G. (1892). Cenno sull'enografia veronese – parte viticola. Annali della R. Scuola di Viticoltura e di Enologia in Conegliano. Serie III, anni I – 1892, Fascicolo I.
Pollini C. (1824). Osservazioni agrarie per l'anno 1818. Memorie dell'Accademia d'agricoltura, commercio ed arti di Verona"
Sormani-Moretti L. (1904). Catalogo dei vitigni coltivati nel veronese. In: La provincia di Verona. Monografia statistica economica e amministrativa, Firenze ed. Leo S. Olschki.
Zava G.B., 1901 - Elenco descrittivo dei vecchi vitigni coltivati nel Veneto, secondo il nome volgare delle uve. Fascicolo V -Verona. Tip. Lit. Sociale, Treviso.

Scheda realizzata da: Massimo Gardiman, Roberto Carraro

Caratteristiche enologiche cura di: Stefano Soligo, Emanuele Serafin



FEASR



REGIONE DEL VENETO



PSR
VENETO
2014-2020



RETE REGIONALE PER LA BIODIVERSITÀ DI INTERESSE AGRARIO E ALIMENTARE DEL VENETO

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

CABRUSINA

03



DESCRIZIONE SOMMARIA DELLA VARIETÀ

ANTICA AREA DI DIFFUSIONE: provincia di Verona

ISCRIZIONE AL REGISTRO NAZIONALE: G.U. 258 - 11/06/2014

FENOLOGIA

epoca di germogliamento: inizio aprile

epoca di fioritura: fine maggio

epoca di invaiatura: metà agosto

epoca di raccolta: fine settembre

CARATTERISTICHE GRAPPOLO:

peso medio: tra 600 e 650 g, ma può arrivare anche a 900 g

forma: conico

lunghezza: lungo (circa 20 cm)

larghezza: medio-largo (circa 14 cm)

compattezza: compatto

lunghezza del peduncolo: lungo (circa 9 cm)

numero di ali: 3-4 ali

CARATTERISTICHE ACINO:

peso medio: 2,6 g
forma: sferoidale
lunghezza: medio (circa 18 mm)
larghezza: medio (circa 18 mm)
colore della buccia: blu-nero
pruina: elevata
spessore della buccia: media
sapore particolare: nessuno

Caratteristiche enologiche: Il vino che si ottiene dalle uve di Cabrusina è di colore rubino violaceo, non molto intenso, con buona intensità olfattiva e con note prevalenti di frutta rossa. Il sapore è abbastanza acido, sapido, di buona struttura e corpo. Complessivamente risulta interessante per il corredo polifenolico, specialmente la frazione antocianica, ed in particolare per la sua acidità.

Riferimenti storici: La Cabrusina è un vitigno coltivato da tempi remoti nel veronese, ma di cui si hanno pochi riscontri bibliografici. Acerbi (1825) descrive una "*uva da composta o uva susina*" molto simile alla Cabrusina. Una "*Cambrusina francese di Valpolicella*" viene nominata tra le uve nere, nero-violacee e violacee (Sormani Moretti, 1904). Una "*Gabrusina o Montanara*" a bacca nera viene citata come "*già limitatamente coltivata nelle colline veronesi e che ora, man mano che procede la ricostituzione viticola, va pressoché scomparendo...*" (Cosmo, 1939). Più recentemente viene segnalato come un vitigno reperibile, sia pure in ceppi isolati, in quasi tutta la collina veronese (Cancellier et al., 1980).

Bibliografia: Acerbi G. (1825). Delle viti italiane. Ediz. Silvestri.
Cancellier S., Costacurta A., Angelini U., Segattini G. (1980). Cabrusina. Riv. Vit. Enol., supplemento del mese di ottobre.
Cosmo I. (1939). La Viticoltura e l'Enologia nelle zone veronesi da vini pregiati. Annali della Sperimentazione Agraria. Vol XXXV.
Sormani Moretti L. (1904). La provincia di Verona. Monografia statistica economica amministrativa. Ediz. Leo S. Olschki, Firenze.

Scheda realizzata da: Massimo Gardiman, Roberto Carraro
Caratteristiche enologiche cura di: Stefano Soligo, Emanuele Serafin



FEASR



REGIONE DEL VENETO



PSR
VENETO
2014-2020



RETE REGIONALE PER LA BIODIVERSITÀ DI INTERESSE AGRARIO E ALIMENTARE DEL VENETO

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

CORBINA

04



DESCRIZIONE SOMMARIA DELLA VARIETÀ

ANTICA AREA DI DIFFUSIONE: provincie di Vicenza e Padova

ISCRIZIONE AL REGISTRO NAZIONALE: G.U. 253 - 30/10/2007

FENOLOGIA

epoca di germogliamento: metà aprile

epoca di fioritura: fine maggio

epoca di invaiatura: terza decade di agosto

epoca di raccolta: fine settembre

CARATTERISTICHE GRAPPOLO:

peso medio: circa 300 g

forma: piramidale

lunghezza: media (circa 16 cm)

larghezza: medio-stretto (circa 10 cm)

compattezza: media

lunghezza del peduncolo: media (circa 7 cm)

numero di ali: 1-2

CARATTERISTICHE ACINO:

peso medio: circa 2,0 g

forma: sferoidale

lunghezza: media (circa 18 mm)

larghezza: media (circa 18 mm)

colore della buccia: blu nera

pruina: elevata

spessore della buccia: spessa

sapore particolare: nessuno

Caratteristiche enologiche: Il vino è caratterizzato da un colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei. All'olfatto sono molto pronunciati la viola e la marasca, mentre risultano scarse le note vegetali. Mediamente speziato. Al gusto risulta leggermente salato e amaro, abbastanza astringente. Le sensazioni retrolfattive ricordano frutta, fiori, spezie e lievemente il vegetale.

Riferimenti storici: Vitigno di antica diffusione in Veneto, citato storicamente con questo ed altri nomi (es. Corbinella, Corbinona, Pelosa, Marzemina di Spagna). Le prime fonti storiche risalgono alla fine del '600 ad opera di Agostinetti (1679). Nel secolo successivo Acanti (1754) cita un Corbino che *"quanto più invecchia più diventa perfetto"*, mentre Acerbi (1825) descrive una Corbina coltivata a Breganze (VI) dal colore delle uve molto intenso e che offre vini buoni al palato. Marzotto (1925) cerca di fare chiarezza sulle tante Corbine distinguendole definitivamente dalle Corvine. Verso la metà del 1900 era ancora presente nelle provincie di Padova (Tocchetti, 1978) e Vicenza (Costacurta e Cancellier, 1999; Cancellier e Michelet, 2006). pure in ceppi isolati, in quasi tutta la collina veronese (Cancellier et al., 1980).

Bibliografia: Agostinetti G. (1679). Cento e dieci ricordi che fanno il buon fattor di villa. Ed. Neri Pozza, Vicenza.
Acanti A. (1754). Il roccolo ditirambo. Ed. Stamperia Pezzana, Venezia.
Acerbi G. (1825). Delle viti italiane. G. Silvestri. Milano.
Cancellier S., Michelet E. – 2006 – Il vitigno 'Corbina'. Inf. Agr., 25, 58-59.
Comizio agrario di Vicenza (1868).
Costacurta A., Cancellier S. (1999). I vitigni dei Berici, Vicenza.
Marzotto N. (1925). Uve da vino. Tipografia Commerciale, Vicenza.
Tocchetti G. (1978). Vecchi vitigni di uva da vino del padovano. Italia Agricola, 2: 77-88.

Scheda realizzata da: Massimo Gardiman, Roberto Carraro

Caratteristiche enologiche cura di: Stefano Soligo, Emanuele Serafin



FEASR



REGIONE DEL VENETO



PSR
VENETO
2014-2020



RETE REGIONALE PER LA BIODIVERSITÀ DI INTERESSE AGRARIO E ALIMENTARE DEL VENETO

FONDO EUROPEO AGRICOLA PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

D'ORO

05



DESCRIZIONE SOMMARIA DELLA VARIETÀ

ANTICA AREA DI DIFFUSIONE: provincia di Verona

ISCRIZIONE AL REGISTRO NAZIONALE: non iscritta

FENOLOGIA

epoca di germogliamento: metà aprile

epoca di fioritura: fine maggio

epoca di invaiatura: inizio agosto

epoca di raccolta: metà settembre

CARATTERISTICHE GRAPPOLO:

peso medio: 450 g

forma: conico

lunghezza: lungo (circa 20 cm)

larghezza: media (circa 12 cm)

compattezza: quasi compatto

lunghezza del peduncolo: medio-corto (circa 6 cm)

numero di ali: 1-2

CARATTERISTICHE ACINO:**peso medio:** 2,5 g**forma:** sferoidale**lunghezza:** medio-lungo (circa 20 mm)**larghezza:** medio-largo (circa 20 mm)**colore della buccia:** verde-giallo**pruina:** media**spessore della buccia:** media**sapore particolare:** nessuno

Caratteristiche enologiche: Dalle sue uve si ottiene un vino di colore giallo paglierino chiaro, tendente al verdognolo; di sapore asciutto, acidulo, leggermente aromatico.

Riferimenti storici: Molti risultano i vitigni coltivati nel passato in Veneto con il nome "D'Oro" o simili, per il colore degli acini maturi. Descritta da Acerbi nel 1825 come varietà presente nella val Pulicella, buona da far vino e a conservarsi. Si ritrova verso la metà dell'800 anche a Vicenza (Costacurta e Cancellier, 1999). Come pure col nome "Dall'Oro" viene riportata anche tra i vitigni coltivati in provincia di Treviso nella Ampelografia del 1870. Non va comunque confusa né con la "D'Oro piccola" alias "Garganega", né con la "Dall'Oro" o "D'oro grossa" alias "Dorona veneziana" (Cosmo I., 1940).

Bibliografia: Acerbi G. (1925). Delle viti italiane. Ed. Silvestri, Milano.
Comizio Agrario di Conegliano (1870). Ampelografia della provincia di Treviso. Manoscritto.
Cosmo I. (1940). Le uve da tavola nelle Venezie: Risultati di un decennio d'indagini-indirizzo per i futuri impianti. Annali della sperimentazione agraria.
Costacurta A., Cancellier S. (1999). I vitigni dei Berici. Camera di commercio industria artigianato e agricoltura.

*Scheda realizzata da: Massimo Gardiman, Roberto Carraro
Caratteristiche enologiche cura di: Stefano Soligo, Emanuele Serafin*



Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2014-2020
Organismo responsabile dell'informazione: Veneto Agricoltura
Autorità di gestione: Direzione AdG FEASR Bonifica e irrigazione



FEASR



REGIONE DEL VENETO



PSR
VENETO
2014-2020



RETE REGIONALE PER LA BIODIVERSITÀ DI INTERESSE AGRARIO E ALIMENTARE DEL VENETO

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

DALL'OCCHIO

06



DESCRIZIONE SOMMARIA DELLA VARIETÀ

ANTICA AREA DI DIFFUSIONE: provincia di Treviso

ISCRIZIONE AL REGISTRO NAZIONALE: non iscritta

FENOLOGIA

epoca di germogliamento: metà aprile

epoca di fioritura: fine maggio

epoca di invaiatura: prima decade agosto

epoca di raccolta: metà settembre

CARATTERISTICHE GRAPPOLO:

peso medio: circa 330 g

forma: conica

lunghezza: piccolo (circa 12 cm)

larghezza: medio-stretto (circa 10 cm)

compattezza: compatto

lunghezza del peduncolo: corto (circa 5 cm)

numero di ali: 1-2

CARATTERISTICHE ACINO:

peso medio: circa 2,2 g

forma: sferoidale

lunghezza: medio-lungo (circa 20 mm)

larghezza: medio-largo (circa 20 mm)

colore della buccia: giallo

pruina: media

spessore della buccia: spessa

sapore particolare: nessuno

Caratteristiche enologiche:

Il vitigno non sembra accumulare molti zuccheri producendo potenzialmente vini con una gradazione alcolica di circa 10% vol. Il vino ottenuto senza macerazione sulle vinacce è leggermente colorato, possiede all'olfatto sentori vegetali abbastanza pronunciati e floreali, su cui spicca il descrittore mela. Al gusto è decisamente acido; al retolfatto spicca la frutta acerba. Seppure l'uva non possieda particolari componenti aromatiche, con macerazione sulle vinacce (temperatura di 16°C per 24 ore) il vino diviene leggermente aromatico, con buona presenza di aromi agrumati e fruttati come ad esempio la pera surmatura.

Il vitigno sembra adatto alla produzione di vini tranquilli e leggermente aromatici.

Riferimenti storici:

Zambenedetti, nella seconda metà del '700, la cita come varietà di qualità. Viene segnalata come "uva da vino eccellente" presente in vari comuni del Distretto di Conegliano (Campana, 1861). Nella ampelografia generale della provincia di Treviso (1870) viene indicata diffusa in tutta la provincia dove "si adopera tanto a produrre vino comune, quanto da lusso"; diffusa soprattutto nei distretti di Conegliano e Vittorio (Vianello e Carpenè, 1874; Alpago-Novello et al., 1882).

Dal 1900 viene progressivamente abbandonata e segnalata come molto rara sui colli Coneglianesi (Cosmo, 1939).

Nel 1990 è stata reperita a Osigo di Fregona (TV) (AA.VV, 2005).

Bibliografia:

AA.VV. (2005). Dall'occhio. In: Vecchi vitigni del Veneto. Veneto Agricoltura, Legnaro (PD).

Alpago-Novello L., Trevisi L., Zava A. (1882). Monografia agraria dei distretti di Conegliano, Oderzo e Vittorio. In Atti della Giunta per l'inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola. Vol. V. - Tomo 2. Roma, Forzani e C, Tipografi del Senato.

Campana B. (1861). Bullettino della associazione agraria Friulana. Vol. 6. Pag. 346

Comizio Agrario di Conegliano (1870). Ampelografia Generale della Provincia di Treviso. Manoscritto.

Dalmasso G., Cosmo I., Dell'Olio G. (1939). I vini pregiati della provincia di Verona. Ann. Sperim. Agraria. Vol. XXXV.

Vianello A., Carpenè A. (1874). La vite e il vino nella provincia di Treviso. Ed. Loecher.

Zambenedetti G.D. Memoria presentata all'Accademia Agraria degli Aspiranti di Conegliano. In Zoccoletto G., 2001. L'Accademia Agraria degli Aspiranti di Conegliano. Unione ex allievi scuola di Viticoltura e di enologia di Conegliano.

Scheda realizzata da: Massimo Gardiman, Roberto Carraro

Caratteristiche enologiche cura di: Stefano Soligo, Emanuele Serafin



FEASR



REGIONE DEL VENETO



PSR
VENETO
2014-2020



RETE REGIONALE PER LA BIODIVERSITÀ DI INTERESSE AGRARIO E ALIMENTARE DEL VENETO

FONDO EUROPEO AGRICOLA PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

DINDARELLA

07



DESCRIZIONE SOMMARIA DELLA VARIETÀ

ANTICA AREA DI DIFFUSIONE: provincia di Verona

ISCRIZIONE AL REGISTRO NAZIONALE: G.U. 227 - 29/09/1987

FENOLOGIA

epoca di germogliamento: prima decade aprile

epoca di fioritura: fine maggio

epoca di invaiatura: seconda decade agosto

epoca di raccolta: metà settembre

CARATTERISTICHE GRAPPOLO:

peso medio: 530 g

forma: piramidale

lunghezza: medio-lungo (circa 18 cm)

larghezza: medio-largo (circa 14 cm)

compattezza: media

lunghezza del peduncolo: medio (circa 7 cm)

numero di ali: 1-2

CARATTERISTICHE ACINO:

peso medio:

forma: arrotondato

lunghezza: medio (circa 18 mm)

larghezza: medio (circa 18 mm)

colore della buccia: blu-nero

pruina: elevata

spessore della buccia: spessa

sapore particolare: aromatico

Caratteristiche enologiche: Vitigno scarsamente produttivo e soggetto a colatura. Per essere un vitigno a bacca rossa si caratterizza per una spiccata aromaticità, con presenze significativamente importanti di linaiolo, citronellolo, geraniolo e HO-diolo ed alcol benzilico. Il vino ha scarsissima intensità colorante e presenta riflessi aranciati; ottima invece l'intensità olfattiva soprattutto per il descrittore frutti di bosco, ciliegia e marasca. Importanti risultano anche le note speziate (pepe verde, cannella ecc). Gli aromi ricordano il Moscato ed il Riesling. Il vino è poco strutturato, con tannini dolci e di media acidità. I grappoli spargoli con acini piccoli e buccia coriacea lo rendono molto interessante per un moderato appassimento che arricchisce tutti i descrittori rilevati.

Riferimenti storici: Vecchia varietà della Valpolicella, i cui riferimenti datano fin da inizio 1800. Pollini (1824), Acerbi (1825) e Marzotto (1925) descrivono sia Dindarella che Pelara (o Pelada); solo successivamente ne verrà acclarata la sinonimia (Dalmasso et al., 1939). È riportata tra le uve "per vino buono parecchio e fino" della Valpolicella (Ottavi, 1874). A causa della colatura è stata progressivamente abbandonata, difetto poi superato con la selezione di biotipi senza questo problema.

Bibliografia: Acerbi (1825). Delle viti italiane Ed. Silvestri, Milano.
Dalmasso G., Cosmo I., Dell'Olio G. (1939). I vini pregiati della provincia di Verona. Ann. Sperim. Agraria. Vol. XXXV.
Marzotto N. (1925). Uve da vino. Vicenza Tip. Commerciale.
Ottavi O. (1874). Il vino da pasto e da commercio. Tip. sociale del Monferrato, Casale.
Pollini C. (1824). Osservazioni Agrarie per l'anno 1818. In: Memorie dell'Accad. d'Agric. Comm.ed Arti di Verona. Vol. X.

Scheda realizzata da: Massimo Gardiman, Roberto Carraro
Caratteristiche enologiche cura di: Stefano Soligo, Emanuele Serafin



Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2014-2020
Organismo responsabile dell'informazione: Veneto Agricoltura
Autorità di gestione: Direzione AdG FEASR Bonifica e irrigazione



FEASR



REGIONE DEL VENETO



PSR
VENETO
2014-2020



RETE REGIONALE PER LA BIODIVERSITÀ DI INTERESSE AGRARIO E ALIMENTARE DEL VENETO

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

GAMBUGLIANA

08



DESCRIZIONE SOMMARIA DELLA VARIETÀ

ANTICA AREA DI DIFFUSIONE: provincia di Vicenza

ISCRIZIONE AL REGISTRO NAZIONALE: non iscritta

FENOLOGIA

epoca di germogliamento: seconda decade aprile

epoca di fioritura: fine maggio

epoca di invaiatura: fine luglio

epoca di raccolta: seconda decade settembre

CARATTERISTICHE GRAPPOLO:

peso medio: circa 500 g

forma: cilindrico / conico

lunghezza: lungo (circa 20 cm)

larghezza: media (circa 12 cm)

compattezza: da medio a compatto

lunghezza del peduncolo: medio-corto (circa 6 cm)

numero di ali: 1-2

CARATTERISTICHE ACINO:**peso medio:** 2,7 g**forma:** sferico**lunghezza:** medio (circa 17 mm)**larghezza:** medio (circa 17 mm)**colore della buccia:** blu-nero**pruina:** elevata**spessore della buccia:** media**sapore particolare:** nessuno

Caratteristiche enologiche: Vino di colore rubino scarico, con acidità sostenuta e molto ricco in tannini.

Riferimenti storici: Le notizie storiche sono poche e spesso confuse in quanto accanto a diverse varianti ortografiche si associano molti sinonimi, a volte non corretti. Nel vicentino si segnala un vitigno ad uva nera chiamato *"negraro, ovvero cenerente dalla cera, che a guisa di cenere ricopre gli acini, ovvero gambugliana forse perchè spontanea produzione del monte di Gambugliano"* (Catalogo mostra Vicenza 1855). Successivamente viene riportata una *"Negrara detta Dorona o Cenerente o Gambugliana o Facinente"* nell'elenco delle varietà esposte nel 1868. Nel comune di Minerbe (VR) viene descritta una *"Negretta"* che ha come sinonimi *"Cenerenta"* (basso Vicentino), *"Farinella"* (Alto Vicentino), *"Farinente"* (S. Giovanni Ilarione), *"Gambugliana"* (S. Bonifacio, Soave), *"Zanetto"* (Piemonte) (Bertani, 1883). Viene anche riportata una *"Gambugiara,"* come sinonimo di *"Negreta"* nella provincia di Verona, e come sinonimo di *"Farinente"* nelle provincie di Verona e Vicenza (Zava, 1901) e *"Gambugliana e Gambuiana"* come sinonimo di *"Cenerente"* nel veronese (Dalmasso et al., 1939). *"Gambujana"* è citata come sinonimo di *"Negrara Cenerente"* (Marzotto, 1925), *"poco diffusa e molto sensibile alla peronospora, per cui va via via scomparendo"*. Più recentemente è stata recuperata e descritta nel vicentino (Costacurta e Cancellier, 1999).

Bibliografia: Bertani G. (1883). Bollettino Ampelografico, fasc. XVI. Roma, Regia Tip. Ripamonti. Catalogo ed illustrazione dei prodotti primitivi del suolo e delle industrie della provincia di Vicenza offerte alla pubblica mostra nel palazzo del museo civico il 25 agosto 1855. Vicenza, 1855 Tipografia eredi Paroni.
Costacurta A., Cancellier S. (1999). I vitigni dei Berici. Camera di commercio industria artigianato e agricoltura.
Dalmasso G., Cosmo I., Dell'Olio G. (1939). I vini pregiati della provincia di Verona. Ann. Sperim. Agraria. Vol. XXXV.
Marzotto N. (1925). Uve da vino. Tipografia Commerciale, Vicenza.
Zava G.B., 1901 - Elenco descrittivo dei vecchi vitigni coltivati nel Veneto, secondo il nome volgare delle uve. Fascicolo V -Verona. Tip. Lit. Sociale, Treviso.

Scheda realizzata da: Massimo Gardiman, Roberto Carraro
Caratteristiche enologiche cura di: Stefano Soligo, Emanuele Serafin



FEASR



REGIONE DEL VENETO



RETE REGIONALE PER LA BIODIVERSITÀ DI INTERESSE AGRARIO E ALIMENTARE DEL VENETO

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

GRAPARIOL

09



DESCRIZIONE SOMMARIA DELLA VARIETÀ

ANTICA AREA DI DIFFUSIONE: provincia di Treviso

ISCRIZIONE AL REGISTRO NAZIONALE: G.U. 253 - 30/10/2007

FENOLOGIA

epoca di germogliamento: prima decade aprile

epoca di fioritura: fine maggio

epoca di invaiatura: terza decade agosto

epoca di raccolta: terza decade settembre

CARATTERISTICHE GRAPPOLO:

peso medio: 310 g

forma: cilindrico

lunghezza: lungo (circa 20 cm)

larghezza: medio-stretto (circa 10 cm)

compattezza: media

lunghezza del peduncolo: lungo (circa 9 cm)

numero di ali: 1-2

CARATTERISTICHE ACINO:**peso medio:** 1,9 g**forma:** sferico**lunghezza:** media (circa 18 mm)**larghezza:** media (circa 18 mm)**colore della buccia:** verde-giallo**pruina:** media-elevata**spessore della buccia:** spessa**sapore particolare:** nessuno**Caratteristiche enologiche:**

Questo vitigno si è dimostrato molto versatile e si presta a fornire vini con svariate sfumature, da quella più fresca e vivace, a quella più robusta, complessa e di lunga durata. Infatti, con una vinificazione in bianco in senso classico, quindi senza contatto del liquido con le bucce, si ottiene un vino fresco dal profumo floreale e debolmente fruttato, che ricorda i fiori freschi e la frutta acerba, molto presente è la nota mela. Al gusto risulta leggermente acidulo e abbastanza salato; retrofattivamente spiccano i fiori bianchi e la frutta acerba. Quando vinificato con una macerazione delle bucce, inoculando poi la fermentazione malolattica al completo esaurimento degli zuccheri, il vino presenta una piacevole colorazione gialla, note di frutta matura, specialmente di pesca, albicocca e nel finale melone, accompagnate da ricordi di fiori come il tarassaco. La diminuzione dell'acidità rimane comunque sostenuta da un buon contenuto salino, principalmente dovuto al contenuto in potassio. I tannini, ben presenti, sono ben bilanciati dalla sapidità e lasciano la bocca asciutta senza sconfinare in una spiacevole sensazione amara. La caratteristica marcata acidità lo rende idoneo anche alla produzione di vini spumanti che ne esaltano la caratteristica fresca e floreale.

Riferimenti storici:

“Già nel 1600 vengono citate due varietà bianche a maturazione tardiva denominate “Rabosina” e “Rabosazza” (Agostinetti, 1679). Nell'Ampelografia trevigiana del 1870 viene descritta la “Rabosina bianca”. Dagli inizi del 2000 questa varietà è stata recuperata, presso vecchi vigneti nella provincia di Treviso, e studiata con il nome di “Grapariol Barbaran” dal nome dell'azienda in cui è stata originariamente individuata (Cancellier, 2004; Cancellier e Michelet, 2006; Cancellier et al., 2008).

Bibliografia:

Agostinetti G. (1679). Cento e dieci ricordi che formano il buon fattor di villa. Ristampa a cura di Ulderico Bernardi e Enzo Dematté. Neri Pozza editore, Vicenza, 1998.
Cancellier S. (2004). Il progetto di recupero e di valorizzazione del germoplasma viticolo veneto. In “Recupero, conservazione e valorizzazione del germoplasma viticolo veneto”. Azienda Regionale Veneto Agricoltura.
Cancellier S., Michelet E. (2006). Il vitigno Grapariol. L'Informatore Agrario, n. 35
Cancellier S., Michelet E., Rorato G. (2008). I vini Rabosi - Storia, cultura e tecniche produttive di antichi vitigni veneti. Dario De Bastiani Editore, Vittorio Veneto (TV)
Comizio agrario di Conegliano (1870). Ampelografia generale della Provincia di Treviso.

Scheda realizzata da: Massimo Gardiman, Roberto Carraro

Caratteristiche enologiche cura di: Stefano Soligo, Emanuele Serafin



FEASR



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE DEL VENETO



PSR
VENETO
2014-2020



RETE REGIONALE PER LA BIODIVERSITÀ DI INTERESSE AGRARIO E ALIMENTARE DEL VENETO

FONDO EUROPEO AGRICOLA PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

GRUAJA

10



DESCRIZIONE SOMMARIA DELLA VARIETÀ

ANTICA AREA DI DIFFUSIONE: provincia di Vicenza, Colli Berici

ISCRIZIONE AL REGISTRO NAZIONALE: G.U. 137 - 14/06/2012

FENOLOGIA

epoca di germogliamento: metà aprile

epoca di fioritura: inizio giugno

epoca di invaiatura: fine agosto

epoca di raccolta: fine settembre

CARATTERISTICHE GRAPPOLO: **peso medio:** circa 320 g
forma: conico
lunghezza: medio-lungo (circa 18 cm)
larghezza: medio-stretto (circa 10 cm)
compattezza: spargolo-medio
lunghezza del peduncolo: lungo (circa 9 cm)
numero di ali: 1-2

CARATTERISTICHE ACINO:

peso medio: 2 g
forma: sferoidale
lunghezza: medio (circa 18 mm)
larghezza: medio (circa 18 mm)
colore della buccia: blu-nero
pruina: media
spessore della buccia: spessa
sapore particolare: nessuno

Caratteristiche enologiche: Nonostante una buona dotazione zuccherina il grappolo a maturazione presenta acini maturi accanto ad acini acerbi, necessitando di annate calde per arrivare a completa maturazione. Questa caratteristica determina che il vino vinificato "in rosso" presenta caratteristiche di tannicità elevata. Il vino è di colore rubino non molto intenso con riflessi granati; di buona acidità accompagnata da sensazioni astringenti e amarognole. L'aspetto olfattivo è caratterizzato da sentori di media intensità di frutta rossa attribuibile al lampone, ma al retrolfatto specialmente alla marasca. Molto interessante si è anche dimostrata la vinificazione senza macerazione sulle bucce anche nell'ottica di un suo utilizzo come "base spumante", particolarmente in annate con difficoltà di maturazione.

Riferimenti storici: Già dalla fine 1700 vengono segnalati in varie zone della provincia di Vicenza vitigni a bacca nera, denominati con diverse varianti ortografiche, ma accomunati dal colore del vino non molto intenso e una certa astringenza, che sono riferibili alla Gruaja: "Cruvaio" (Acanti, 1754), "Cruggia" (Pedrazza, 1812), "Cruaja o Gruaja" (Acerbi, 1825; Lampertico, 1882), "Gruagia o Cruaia" (Alverà, 1829), "Cruagia" (Clementi, 1868; Carraro, 1882), "Cruaia" (Ottavi, 1874), "Cruara" (Zava, 1901), "Gruaja" (da Schio, 1905).

Bibliografia: Acanti A. (1754). Il Roccolo. Stamperia Pezzana, Venezia.
Acerbi A. (1825). Delle viti italiane Ed. G. Silvestri, Milano.
Alverà A. (1829). Descrizioni delle principali varietà della specie Vitis vinifera, Lin. coltivate nel comune di Fara Provincia di Vicenza. Annali universali di agricoltura, economia rurale e domestica; arti e mestieri (1829 ago, Serie 1, Volume 9, Fascicolo 8).
Carraro G. (1882). Monografia agraria dei distretti di Bassano, Asiago, Marostica e Thiene. In Atti della Giunta per l'inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola. Vol. V. - Tomo 1. Roma, Forzani e C, Tipografi del Senato.
Clementi (1868). Bollettino del Comizio Agrario di Vicenza.
Da Schio G. (1905). Enologia e viticoltura della provincia di Vicenza. Stab. Tip. F.lli Pastorio. Vicenza.
Lampertico D. (1882). Monografia dei distretti di Vicenza, Lonigo e Barbarano. In Atti della Giunta per l'inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola. Vol. V. - Tomo 1. Roma, Forzani e C, Tipografi del Senato.
Ottavi O. (1874). Il vino da pasto e da commercio. Tip. sociale del Monferrato, Casale.
Pedrazza (1812). Dell'agricoltura dei territori di Schio Thiene e Malo. Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia.
Zava G.B. (1901). Elenco descrittivo dei vecchi vitigni coltivati nel Veneto. Fascicolo VI - Vicenza. Tipo-litografia sociale, Treviso.

*Scheda realizzata da: Massimo Gardiman, Roberto Carraro
Caratteristiche enologiche cura di: Stefano Soligo, Emanuele Serafin*



FEASR



REGIONE DEL VENETO



PSR
VENETO
2014-2020

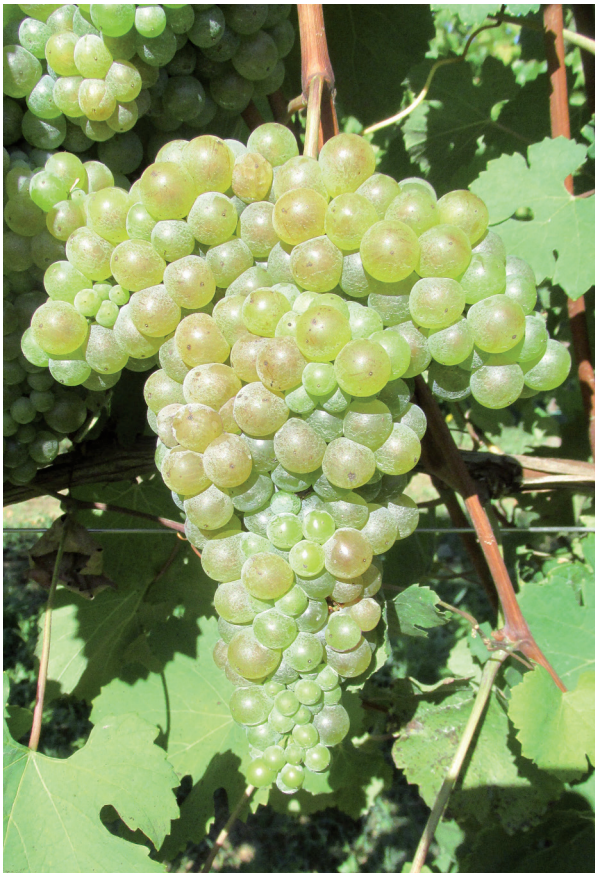


RETE REGIONALE PER LA BIODIVERSITÀ DI INTERESSE AGRARIO E ALIMENTARE DEL VENETO

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

MATTARELLA

11



DESCRIZIONE SOMMARIA DELLA VARIETÀ

ANTICA AREA DI DIFFUSIONE:

provincia di Rovigo, Polesine

ISCRIZIONE AL REGISTRO NAZIONALE:

in via di iscrizione

FENOLOGIA

epoca di germogliamento: metà aprile

epoca di fioritura: fine maggio

epoca di invaiatura: inizio agosto

epoca di raccolta: metà settembre

CARATTERISTICHE GRAPPOLO:

peso medio: circa 320 g

forma: conico

lunghezza: lungo (circa 20 cm)

larghezza: media (circa 12 cm)

compattezza: molto compatto

lunghezza del peduncolo: media (circa 7 cm)

numero di ali: 1-2

CARATTERISTICHE ACINO:

peso medio: 2,02 g

forma: sferoidale

lunghezza: medio corto (circa 15 mm)

larghezza: medio stretto (circa 15 mm)

colore della buccia: verde giallo

pruina: elevata

spessore della buccia: spessa/molto spessa

sapore particolare: nessuno

Caratteristiche enologiche: Il vino ottenuto dalle uve di "Mattarella" è un vino bianco caratterizzato da note fruttate molto fresche quali frutti a pasta bianca, pesca, mela verde, pera William e soprattutto albicocca fresca. Al palato si presenta snello, vivace con acidità malica ben percepibile e di buona persistenza. Si presta molto bene alla rifermentazione grazie ad un tenore acidico ed una buona sapidità tale da evincere in uno spumante molto fruttato, fresco e giovanile capace di ricordare la frutta tropicale ma soprattutto mela verde ed albicocca.

Riferimenti storici: Viene citato tra i vitigni coltivati principalmente nella provincia di Rovigo, in molti documenti storici. Nella seconda metà del 1800 viene elencata tra "*le uve di buona qualità*" coltivate nel Polesine, in particolare nei comuni di Salvaterra, Canda, Crocetta e Villabona (Sette, 1843), e segnalata in 20 comuni della provincia di Rovigo (Rubini, 1884). Nel Giornale vinicolo italiano del 1890 sono riportati i prezzi delle sue uve al mercato di Montagnana. Nel Polesine viene segnalata tra i "*vitigni bianchi pochissimo coltivati e che meriterebbero una assai maggior considerazione, anche per questione di opportunità commerciale*" e ne viene consigliato l'uso insieme a "Uva d'oro", "Corbina" e "Raboso" per ottenere "*un vinetto di buon gusto, sapido, colorito, abbastanza alcoolico e conservabilissimo, il vero tipo del vino da pasto*" (Volpe, 1908), ed è ricordata tra "*i vitigni nostri che avevano una onorata storia*" (Petrobelli, 1913).

Bibliografia: Giornale vinicolo italiano. Anno XV – 1890. Pag 454.
Petrobelli E. (1913). Note di stagione. Il coltivatore: giornale di agricoltura pratica, vol.2, 35: 522-523.
Rubini G.F. (1883). Nome dei vitigni che si coltivano nella provincia di Rovigo. Bollettino Ampelografico, fasc.16-22 (1883-1887) pag. 13.
Sette A., (1843). L'agricoltura veneta. Coi tipi del Seminario. Padova.
Volpe C. (1908). Rivista agraria polesana. Anno 8, n.1. pag. 49 e pag. 55.

Scheda realizzata da: Massimo Gardiman, Roberto Carraro
Caratteristiche enologiche cura di: Stefano Soligo, Emanuele Serafin



Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2014-2020
Organismo responsabile dell'informazione: Veneto Agricoltura
Autorità di gestione: Direzione AdG FEASR Bonifica e irrigazione



FEASR



REGIONE DEL VENETO



PSR
VENETO
2014-2020



RETE REGIONALE PER LA BIODIVERSITÀ DI INTERESSE AGRARIO E ALIMENTARE DEL VENETO

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

PATTARESCA

12



DESCRIZIONE SOMMARIA DELLA VARIETÀ

ANTICA AREA DI DIFFUSIONE: provincia di Padova

ISCRIZIONE AL REGISTRO NAZIONALE: non iscritta

FENOLOGIA

epoca di germogliamento: metà aprile

epoca di fioritura: fine maggio – inizio giugno

epoca di invaiatura: seconda decade agosto

epoca di raccolta: fine settembre

CARATTERISTICHE GRAPPOLO:

peso medio: circa 320 g

forma: conico, a imbuto

lunghezza: corto (circa 14 cm)

larghezza: medio-stretto (circa 10 cm)

compattezza: media

lunghezza del peduncolo: corto

numero di ali: 1-2

CARATTERISTICHE ACINO:

peso medio: circa 2 g
forma: sferoidale
lunghezza: medio (circa 12 mm)
larghezza: medio (circa 12 mm)
colore della buccia: blu-nero
pruina: medio-elevata
spessore della buccia: sottile
sapore particolare: nessuno

Caratteristiche enologiche: Il vitigno è caratterizzato da un accumulo di zuccheri interessante che permette la produzione di vini con valori alcolici medi superiori ai 12% vol. Il vino ha buona intensità colorante, riflessi violacei e un'ottima intensità, un buon corpo e una significativa astringenza. Al gusto spiccano i frutti di bosco, viola e marasca, mentre poco presenti sono le note vegetali. Al retolfatto sono maggiormente percepibili i sentori floreali e lo speziato, e talvolta da note di confettura. La notevole e costante dotazione acidica rende questo vitigno interessante non solo per la produzione di un vino rosso giovane, ma anche per la produzione di una ottima base spumante.

Riferimenti storici: Già da fine 1800 risulta presente nel Veneto, anche come "Pattaresco" e "Padovana", (Bollettino Comizio Agrario, 1868; Vianello e Carpenè, 1874; Marsich, 1880; Dalmasso et al., 1931), ed in particolare nel padovano (Di Rovasenda, 1877; Zava, 1901) anche come "Greggia" (Marzotto, 1925). La sua coltivazione viene segnalata anche in Polesine (Centanini, 1908). In diversi resoconti dei mercati vinicoli sono riportati i prezzi dell'uva Pattaresca: "uva prima, tenera, detta pattaresca" al mercato di Vigonovo (VE) (Giornale vinicolo italiano 1879, 1884, 1891), al mercato di Camposampiero (PD) (Giornale vinicolo italiano 1897, 1931), "uva nera dolce (pattaresca)" al mercato di Padova (L'Italia Agricola, 1911), al mercato di Villanova.

Bibliografia: Bollettino del Comizio Agrario di Vicenza, 1868. Quali vitigni debbansi preferire per piantare le nostre vigne. Anno I, fasc. V.
Centanini P. (1908). Ancora sulle viti e vigneti in Polesine. Rivista agraria polesana, vol. 8.
Dalmasso G., Cosmo I., Dell'Olio G. (1931). L'indirizzo viticolo per le Province Venete, Ann. R. Staz. Sperim. Vitic. Enol. Conegliano, 3, fasc. 2.
Di Rovasenda G. (1877). Saggio di una ampelografia universale. Ed. Loescher Torino.
Marsich P., 1980. Ampelografia del territorio di Mirano e suoi dintorni. La vite ed il vino, 1879-1880, pp. 42-43.
Marzotto N. (1925). Uve da vino. Vicenza Tip. Commerciale.
Vianello A., Carpenè A. (1874). La vite e il vino nella provincia di Treviso. Ed. Ermanno Loescher.
Zava G.B. (1901). Elenco descrittivo dei vecchi vitigni coltivati nel Veneto secondo il nome volgare delle uve. Fascicolo VII- Treviso. Tip. sociale - Treviso.

Scheda realizzata da: Massimo Gardiman, Roberto Carraro
Caratteristiche enologiche cura di: Stefano Soligo, Emanuele Serafin



FEASR



REGIONE DEL VENETO



PSR
VENETO
2014-2020



RETE REGIONALE PER LA BIODIVERSITÀ DI INTERESSE AGRARIO E ALIMENTARE DEL VENETO

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

PEDEVENDA

13



DESCRIZIONE SOMMARIA DELLA VARIETÀ

ANTICA AREA DI DIFFUSIONE: provincia di Vicenza

ISCRIZIONE AL REGISTRO NAZIONALE: G.U. 72 - 27/03/1995

FENOLOGIA

epoca di germogliamento: metà aprile

epoca di fioritura: fine maggio

epoca di invaiatura: prima decade agosto

epoca di raccolta: metà settembre

CARATTERISTICHE GRAPPOLO:

peso medio: circa 360 g

forma: conico, cilindrica

lunghezza: medio-lungo (circa 18 cm)

larghezza: medio-stretto (circa 10 cm)

compattezza: media

lunghezza del peduncolo: medio (circa 7 cm)

numero di ali: 1-2

CARATTERISTICHE ACINO:

peso medio: 2,3 g

forma: sferoidale

lunghezza: medio (circa 18 mm)

larghezza: medio (circa 18 mm)

colore della buccia: verde-giallo

pruina: elevata

spessore della buccia: spessa

sapore particolare: leggermente aromatico

Caratteristiche enologiche:

Il vino vinificato in bianco si presenta di un giallo paglierino intenso con spiccati sentori floreali come lavanda e rosa; buona è la presenza dei descrittori mela, pera e pesca-albicocca. Presenta anche note vegetali come il vegetale fresco e le erbe aromatiche. Al gusto il vino risulta leggermente acidulo, ma non squilibrato, e anche piuttosto salato. Al retrolfatto si percepiscono profumi di fiori bianchi, frutta acerba ma anche frutta più matura come la pesca.

Le uve se vinificate con macerazione delle vinacce (temperatura di 16°C per 24 ore) producono un vino con struttura più interessante soprattutto per l'apporto di tannini.

L'acidità molto presente ne permette l'utilizzo per la produzione di vini frizzanti, dal colore paglierino con riflessi verdognoli, freschi e con intensi profumi di frutta fresca.

Riferimenti storici:

"Grato Pedevendo" riporta Acanti nel 1754, "spiritosa Pedevenda" per Pedrazza (1812). Acerbi (1825) riporta una Pexerenda e Di Rovasenda (1877) annota la "Peverenda" di Breganze.

Varietà coltivata in provincia di Vicenza da tempi dunque remoti, deve il suo nome, molto probabilmente, al monte Venda dei colli Euganei, dove è stata riscontrata con il nome di Verdise. Descritta e studiata in tempi recenti da Cancellier (1996). Vitigno non molto sensibile alle malattie (specie alla botrite); dalle sue uve si ottengono, oltre ai vini fermi e frizzanti, anche vini passiti tra cui il celeberrimo "Torcolato di Breganze".

Bibliografia:

Acanti A. (1754). Il roccolo ditirambo. Ed. Stamperia Pezzana, Venezia.

Acerbi G. (1825). Delle viti italiane. Ed. G. Silvestri, Milano.

Cancellier S. (1996). Pedevenda: una autoctona per il Torcolato. Vignevini, n. 3.

Di Rovasenda (1877). Saggio di un'ampelografia universale. Ed. Loescher, Paris.

Pedrazza (1812). Dell'agricoltura dei territori di Schio, Thiene e Malo ne dipartimento di Bacchiglione. Annali dell'Agricoltura del Regno d'Italia compilati dal Cav. Filippo Re. Tomo XV.

Scheda realizzata da: Massimo Gardiman, Roberto Carraro

Caratteristiche enologiche cura di: Stefano Soligo, Emanuele Serafin



FEASR



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE DEL VENETO



PSR
VENETO
2014-2020



RETE REGIONALE PER LA BIODIVERSITÀ DI INTERESSE AGRARIO E ALIMENTARE DEL VENETO

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

PINELLA

14



DESCRIZIONE SOMMARIA DELLA VARIETÀ

ANTICA AREA DI DIFFUSIONE: provincia di Padova

ISCRIZIONE AL REGISTRO NAZIONALE: G.U. 149 - 17/06/1970

FENOLOGIA

epoca di germogliamento: prima decade aprile

epoca di fioritura: metà maggio

epoca di invaiatura: fine luglio

epoca di raccolta: metà settembre

CARATTERISTICHE GRAPPOLO:

peso medio: circa 280 g

forma: conico

lunghezza: medio-corto (circa 14 cm)

larghezza: stretto (circa 8 cm)

compattezza: compatto

lunghezza del peduncolo: corto (circa 5 cm)

numero di ali: 1

CARATTERISTICHE ACINO:

peso medio: circa 2,5 g

forma: ellissoidale largo

lunghezza: medio (circa 18 mm)

larghezza: medio-stretto (circa 15 mm)

colore della buccia: giallo dorato

pruina: debole

spessore della buccia: sottile

sapore particolare: nessuno

Caratteristiche enologiche:

La vinificazione tradizionale, in bianco, produce un vino abbastanza colorato, ma di intensità olfattiva tenue, in cui spiccano sentori soprattutto floreali, di vegetale fresco e mela acerba. Al gusto il vino è piuttosto acido e poco salato; al retrolfatto spiccano le note di frutta acerba.

Se vinificata con macerazione delle vinacce (temperatura di 16°C per 24 ore) il quadro aromatico del vino si modifica leggermente: intensità olfattiva tenue ma molto elegante, con sentori soprattutto floreali (acacia, mughetto e bucaneve); buon livello dei descrittori mela, pera e frutta acerba in genere, un po' meno i descrittori di frutta matura come pesca-albicocca; evidenti le note vegetali che ricordano il muschio, l'anice ed il sottobosco fino ad arrivare a interessanti note di tabacco. Il vitigno si presta alla produzione di vini tranquilli. Tuttavia, per le sue particolari note aromatiche risulta essere un'interessante varietà da inserire nel taglio di altri vini in quanto apporta eleganti note floreali, fruttate, di vegetale sia fresco che secco che incrementano notevolmente la complessità aromatica.

Da valorizzare anche l'attitudine della Pinella alla produzione di vini spumanti e frizzanti freschi, leggermente aromatici e di facile "beva".

Riferimenti storici:

Pare che un vitigno col nome di "Pinella o Pinola" fosse presente già nel l'Alto Medioevo (AA.VV., 2003). "Pinella" è segnalata tra le uve per vini da uve passite ad Arquà (1867) e viene elencata tra le "qualità nostrali di viti più estesamente coltivate e generalmente conosciute" più coltivate della provincia di Padova (Carpenè, 1873). Di Rovasenda (1877) segnala sia una "Pinella bianca" nel distretto di Padova sia una "Pinella d'Arquà". Delle sue uve sono riportati i prezzi al mercato di Este (PD) (Giornale vinicolo italiano, 1890). Anche Viala e Vermorel (1909) riportano col nome di "Pinella bianca" una varietà coltivata nella zona padovana.

Bibliografia:

AA.VV. (2003). Vecchi vitigni del Veneto. Azienda Regionale Veneto Agricoltura, Legnaro (PD).

Carpenè A. (1873). Relazione sulle condizioni dell'industria vinicola nel Veneto. In: Rassegna di agricoltura, industria e commercio pubblicazione della Società d'incoraggiamento di Padova. Ed. F.lli Salmin.

Di Rovasenda (1877). Saggio di un'ampelografia universale. Ed. Loescher, Paris. Giornale vinicolo italiano (1890). Vol 16.

Statistica agraria della Provincia di Padova e bonificazioni (1867).

Viala P., Vermorel V. (1909). Ampèlographie. Masson et C. Editeurs, Parigi.

Scheda realizzata da: Massimo Gardiman, Roberto Carraro

Caratteristiche enologiche cura di: Stefano Soligo, Emanuele Serafin



FEASR



REGIONE DEL VENETO



PSR
VENETO
2014-2020



RETE REGIONALE PER LA BIODIVERSITÀ DI INTERESSE AGRARIO E ALIMENTARE DEL VENETO

FONDO EUROPEO AGRICOLA PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

RABOSA BIANCA

15



DESCRIZIONE SOMMARIA DELLA VARIETÀ

ANTICA AREA DI DIFFUSIONE: provincia di Treviso

ISCRIZIONE AL REGISTRO NAZIONALE: in via di iscrizione

FENOLOGIA

epoca di germogliamento: inizio aprile

epoca di fioritura: fine maggio

epoca di invaiatura: inizio agosto

epoca di raccolta: fine settembre

CARATTERISTICHE GRAPPOLO:

peso medio: circa 300 g

forma: cilindrico/conico

lunghezza: lungo (circa 20 cm)

larghezza: medio (circa 12 cm)

compattezza: medio/compatto

lunghezza del peduncolo: corto (circa 5 cm)

numero di ali: 1-2

CARATTERISTICHE ACINO:

peso medio: 2 g
forma: sferoidale
lunghezza: medio corto (circa 15 mm)
larghezza: medio stretto (circa 15 mm)
colore della buccia: verde-giallo
pruina: media
spessore della buccia: media
sapore particolare: nessuno

Caratteristiche enologiche:

Il vino ottenuto dalle uve di "Rabosa bianca" è caratterizzato da un colore giallo paglierino carico con qualche riflesso dorato, molto caratteristico e particolare all'olfatto. Come vino base e come spumante rievoca da subito la pesca matura, l'ananas maturo, la frutta cotta con richiami caramellati nonché frutta candita ed albicocca appassita. Al palato si presenta molto snello, di media corposità, ma molto vivace e di buona acidità capace di ripulire il palato e lasciare un rammento quasi vellutato, non zuccherino.

Riferimenti storici:

Già nel 1600 vengono citate due varietà bianche a maturazione tardiva denominate "Rabosina" e "Rabosazza" (Agostinetti, 1679). Nell'Ampelografia trevigiana del 1870 viene descritta la "Rabosa bianca", segnalata già molto rara da Cosmo nel 1939: "*se ne trova appena qualche raro rappresentante fra le coltivazioni di Raboso di Piave (nero)*"; nel trevigiano. Dagli inizi del 2000 questa varietà è stata recuperata, presso vecchi vigneti nella provincia di Treviso, e studiata con il nome di "Grapariol Mamprin" dal nome dell'azienda in cui è stata originariamente individuata (Cancellier, 2004; Cancellier e Michelet, 2006; Cancellier et al., 2008).

Bibliografia:

Agostinetti G. (1679). Cento e dieci ricordi che formano il buon fattor di villa. Ristampa a cura di Ulderico Bernardi e Enzo Dematté. Neri Pozza editore, Vicenza, 1998.
 Cancellier S. (2004). Il progetto di recupero e di valorizzazione del germoplasma viticolo veneto. In "Recupero, conservazione e valorizzazione del germoplasma viticolo veneto". Azienda Regionale Veneto Agricoltura.
 Cancellier S., Michelet E. (2006). Il vitigno Grapariol. L'Informatore Agrario, n. 35.
 Cancellier S., Michelet E., Rorato G. (2008). I vini Rabosi - Storia, cultura e tecniche produttive di antichi vitigni veneti. Dario De Bastiani Editore, Vittorio Veneto (TV).
 Comizio agrario di Conegliano (1870). Ampelografia generale della Provincia di Treviso.
 Cosmo I. (1939). Ampelografia veronese delle zone da vini pregiati. In Annali della sperimentazione agraria. Vol. XXXV. Pag. 126

Scheda realizzata da: Massimo Gardiman, Roberto Carraro

Caratteristiche enologiche cura di: Stefano Soligo, Emanuele Serafin



Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2014-2020
 Organismo responsabile dell'informazione: Veneto Agricoltura
 Autorità di gestione: Direzione AdG FEASR Bonifica e irrigazione

LE RECANTINE (Recantina, Recaldina, Pecoło rosso)

16



Riferimenti storici:

“Già a partire dalla fine del 1600 esistono citazioni su un vitigno a uva nera coltivato nell’attuale Veneto, o più probabilmente di un gruppo di vitigni chiamati con diverse denominazioni con una radice simile.

Una “recandina” viene segnalata come uva nera molto produttiva, tra le migliori uve del trevigiano utilizzata per fare “vini neri per Venetia” (Agostinetti, 1679). Nel 1761 Santo Benetti cita la “recandina” tra le varietà “di buona specie” e tra quelle che “vengono bene solamente nelle Terre grosse”. Alla fine del 1700 Domenico Zambenedetti nella memoria presentata alla Accademia Agraria degli Aspiranti di Conegliano, consiglia la “Recaldina” tra le varietà da piantare sulle colline” (Zoccolotto, 2001).

La coltivazione di uve “recandine” viene riportata nei territori di Mestre e Noale (antica provincia di Treviso) che sono giudicate come “ottime (...) a formare un vino generoso e nero vellutato” (Fapanni, 1810). Lo stesso Agostino Fapanni (1811) cita le “recandine” tra le uve “serotine”, che maturano nella stagione tarda. Nella Ampelografia generale della provincia di Treviso (1868) viene descritta la “Recaldina nera” di cui si ipotizza una possibile sinonimia con la Friulara del Padovano e con la Bassanese. Il “Recandino nero” viene elencato tra le “qualità nostrali di viti più estesamente coltivate e generalmente conosciute” nella provincia di Treviso (Carpenè, 1873). Nella indagine condotta da Vianello e Carpenè pubblicata nel 1874 viene riportato il “Recandino” tra i vitigni rossi predominanti nei comuni di Istrana, Mogliano e Morgano (distretto di Treviso), Caerano (distretto di Montebelluna), Crespano e Maser (distretto di Asolo), Riese e Vedelago (distretto di Castelfranco), per un totale di 2.815 hl di vino prodotto. Vengono riportati anche dei dati su zuccheri ed acidità di uva raccolta ad inizio settembre 1870.

Ottavio Ottavi (1874) cita “le Recandine” come uve nere a maturazione precoce coltivate nell’areale trevigiano. La “Recaldina” viene annoverata tra le varietà “per i vini neri più leggeri” che si coltivano nel distretto di Oderzo-Motta e tra quelle più rustiche (Porcia, 1874). Bortolo Foratti (1876) elenca il vitigno a bacca rossa “Recandino” tra quelli coltivati nel comune di Castello di Godego (TV). Nel 1877 Di Rovasenda nel “Saggio di una ampelografia universale” elenca la “Recaldina nera”, riprendendo l’Ampelografia generale della provincia di Treviso, e il “Recandino nero” riferendosi a una comunicazione

del Dr. Carpenè. Questa citazione viene ripresa successivamente nel 1909 da Viala e Vermorel nell'opera "Ampelographie" che riportano "Recaldina nera" come vitigno di Treviso. Dati analitici di un campione di uva "Recaldina" prodotta a Conegliano nel 1890, analizzato da E. Comboni della Regia Scuola di Viticoltura e Enologia di Conegliano sono riportati nel volume "Notizie studi intorno ai vini ed alle uve d'Italia" (1896). Nel 1901 Zava nell' "Elenco descrittivo dei vecchi vitigni coltivati nel Veneto" indica "Recaldina" della provincia di Treviso come possibile sinonimo di "Recaldina" coltivata a Udine, quest'ultima ritenuta tra le migliori uve nere del Cantone di S. Vito Dipartimento del Tagliamento (Annali dell'agricoltura del regno d'Italia, 1813). Nei lavori di indagine e recupero dei vecchi vitigni condotti dall'ex Istituto sperimentale per la viticoltura di Conegliano e da Veneto Agricoltura tra il 1998 e il 2000 sono state individuate in diversi areali del Veneto viti chiamate "Recantina", ma corrispondenti a tre varietà diverse che sono state denominate "Recantina", "Recantina a pecolo rosso" e "Recantina a pecolo scuro" (Cancellier, 2004; AA.VV., 2005). In particolare, nell'areale di Casteluco (TV) è stata recuperata una Recantina, denominata "Forner" dal nome della azienda, che è successivamente stata iscritta al Registro Nazionale con DM 19/09/2007 (GU 253 del 30/10/2007), mentre nella vicina zona di Fonte Alto (TV) sono state recuperate la "Recantina a pecolo scuro" e la "Recantina a pecolo rosso", ben distinguibili dalla precedente (Cancellier e Giacobbi, 2004; Cancellier e Michelet, 2006; Cancellier et al., 2007). Queste ultime due sono state iscritte al Registro Nazionale nel 2020, rispettivamente con i nomi di "Recaldina" e "Pecolo rosso" (G.U. 152 - 17/06/2020).

Bibliografia:

- AA.VV. (2005). Vecchi vitigni del Veneto. Ed. Veneto Agricoltura.
- Agostinetti G. (1679). Cento e dieci ricordi che formano il buon fattor di villa. Ricordo XXIV (Del far de' Vini). Neri Pozza editore.
- Ampelografia generale della provincia di Treviso (1870). Comizio agrario di Conegliano.
- Benetti S. (1761). L'accorto fattor di villa. Ed. Antonio Zatta, Venezia 1761
- Cancellier S., Coletti A., Coletti M., Soligo S., Michelet E. (2007). Quattro "nuovi" vitigni per la viticoltura veneta. Quad. Vitic. Enol. Univ. Torino, 29: 5-25
- Cancellier S., Giacobbi P. (2004). Antichi vitigni veneti a bacca nera. Recantina. In: AA.VV. Recupero, conservazione e valorizzazione del germoplasma viticolo veneto. Ed. Azienda Regionale Veneto Agricoltura. Padova. pp 80-83.
- Cancellier S., Michelet E. (2006). Il vitigno Recantina. L'Informatore Agrario n. 37: 69-70.
- Carpenè A. (1873). Sulle condizioni dell'industria vinicola nel veneto. Relazione al Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio. In: Rassegna di Agricoltura, Industria e Commercio. Fratelli Salmin editori, Padova. Pag 57
- Direzione generale dell'agricoltura (1896). Notizie e studi intorno ai vini ed alle uve d'Italia. Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio, Tip. Nazionale di G. Berterio, ROMA, 1896. pag 610.
- Di Rovasenda (1877). Saggio di una ampelografia universale. E. Loescher.
- Fapanni A. (1810). Della coltivazione nei territori di Mestre e Noale nell'antica provincia di Treviso. Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia compilati dal cav. Filippo Re, Tomo VII – 1810, pag 211.
- Fapanni A. (1811). Della scarsezza e cattiva qualità dell'uva raccolta in alcuni paesi ex-veneti nel 1810. Lettera del sig. D. Agostino Fapanni al Compilatore. Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia compilati dal Cav. Filippo Re. Tomo 9. 1811 Tipografia di Giovanni Silvestri, pag 19.
- Foratti B. (1876). La viticoltura nel comune di Castello di Godego in Provincia di Treviso. Tipografia e litografia di Gaetano Longo, Castelfranco Veneto. 1876.
- Ottavi O. (1874). Il vino da pasto e da commercio. Tipografia sociale del Monferrato, Casale.
- Porcia P. (1874). L'agricoltura del mio paese. Tipografia Zoppelli, Treviso. Pag 107 e pag 143.
- Re F. (1813). Memoria sull'agricoltura del Cantone di S. Vito dipartimento del Tagliamento. Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia compilati dal cav. Filippo Re, Tomo XVII – 1813, pag 187
- Viala P., Vermorel V. (1909). Ampelographie. Tome VII. Ed. Masson et C. Paris.
- Vianello A., Carpenè A. (1874). La vite ed il vino nella provincia di Treviso. Ed. Loescher, Torino.
- Zava G.B. (1901). Elenco descrittivo dei vecchi vitigni coltivati nel Veneto. Fascicolo VII – Treviso. Tipografia sociale, Treviso.
- Zoccolletto G. (2001). L'Accademia Agraria degli Aspiranti. Unione ex allievi Scuola Vit. Enol. Conegliano.



FEASR



REGIONE DEL VENETO



PSR
VENETO
2014-2020



RETE REGIONALE PER LA BIODIVERSITÀ DI INTERESSE AGRARIO E ALIMENTARE DEL VENETO

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

RECANTINA

16a



DESCRIZIONE SOMMARIA DELLA VARIETÀ

ANTICA AREA DI DIFFUSIONE: provincia di Treviso

ISCRIZIONE AL REGISTRO NAZIONALE: G.U. 253 - 30/10/2007

FENOLOGIA

epoca di germogliamento: prima decade aprile

epoca di fioritura: fine maggio-inizio giugno

epoca di invaiatura: metà agosto

epoca di raccolta: fine settembre - primi ottobre

CARATTERISTICHE GRAPPOLO:

peso medio: 270 g

forma: piramidale

lunghezza: media (circa 16 cm)

larghezza: media (circa 12 cm)

compattezza: medio-compatto

lunghezza del peduncolo: corto (circa 5 cm)

numero di ali: 1-2

CARATTERISTICHE ACINO:**peso medio:** 1,8 g**forma:** sferico**lunghezza:** media (circa 18 mm)**larghezza:** media (circa 18 mm)**colore della buccia:** blu-nero**pruina:** elevata**spessore della buccia:** spessa**sapore particolare:** nessuno**Caratteristiche enologiche:**

Il vino si presenta intensamente colorato, con pronunciati riflessi violacei.

L'intensità olfattiva è marcata con sentori di frutti di bosco, frutta matura riconducibile alla mela rossa, intensamente speziato e poco vegetale. Possiede un buon corpo unito ad un'acidità sostenuta.

L'astringenza è notevole caratterizzata però da tannini "dolci".

Il vino affinato in legno rivela una notevole complessità olfattiva.

Le note floreali richiamano la viola e la rosa, e sentori di frutta che spaziano dalla fragola ed i piccoli frutti (mirtillo, lampone, mora e ribes) alla ciliegia, alla prugna con note di confettura.

Spiccano i profumi di spezie, di balsamico, di cioccolato e in minor misura di caffè e cannella.

Riferimenti storici: si veda scheda 16**Bibliografia:** si veda scheda 16

Scheda realizzata da: Massimo Gardiman, Roberto Carraro

Caratteristiche enologiche cura di: Stefano Soligo, Emanuele Serafin



Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2014-2020

Organismo responsabile dell'informazione: Veneto Agricoltura

Autorità di gestione: Direzione AdG FEASR Bonifica e irrigazione



FEASR



REGIONE DEL VENETO



PSR
VENETO
2014-2020



RETE REGIONALE PER LA BIODIVERSITÀ DI INTERESSE AGRARIO E ALIMENTARE DEL VENETO

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

RECALDINA

16b



DESCRIZIONE SOMMARIA DELLA VARIETÀ

ANTICA AREA DI DIFFUSIONE: provincia di Treviso

ISCRIZIONE AL REGISTRO NAZIONALE: G.U. 152 - 17/06/2020

FENOLOGIA

epoca di germogliamento: inizio aprile

epoca di fioritura: fine maggio - inizio giugno

epoca di invaiatura: inizio agosto

epoca di raccolta: fine settembre

CARATTERISTICHE GRAPPOLO:

peso medio: 300 g

forma: conico

lunghezza: medio (circa 16 cm)

larghezza: medio-stretto (circa 10 cm)

compattezza: compatto

lunghezza del peduncolo: corto (circa 5 cm)

numero di ali: 1-2

CARATTERISTICHE ACINO:**peso medio:** 1,9 g**forma:** sferoidale**lunghezza:** medio-corto (circa 15 mm)**larghezza:** medio-stretto (circa 15 mm)**colore della buccia:** blu-nero**pruina:** elevata**spessore della buccia:** spessa**sapore particolare:** nessuno**Caratteristiche enologiche:**

Il vino è caratterizzato da un colore rosso intenso e con riflessi violacei, intensità olfattiva ed aromatica media, con astringenza ed acidità elevata. Si percepiscono note olfattive di frutti di bosco e ciliegia con scarsi contributi di frutta rossa. Il vino presenta un buon corpo.

Riferimenti storici: si veda scheda 16**Bibliografia:** si veda scheda 16

*Scheda realizzata da: Massimo Gardiman, Roberto Carraro
Caratteristiche enologiche cura di: Stefano Soligo, Emanuele Serafin*



Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2014-2020
Organismo responsabile dell'informazione: Veneto Agricoltura
Autorità di gestione: Direzione AdG FEASR Bonifica e irrigazione



FEASR



REGIONE DEL VENETO



PSR
VENETO
2014-2020



RETE REGIONALE PER LA BIODIVERSITÀ DI INTERESSE AGRARIO E ALIMENTARE DEL VENETO

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

PECOLO SCURO

16c



DESCRIZIONE SOMMARIA DELLA VARIETÀ

ANTICA AREA DI DIFFUSIONE: provincia di Treviso

ISCRIZIONE AL REGISTRO NAZIONALE: G.U. 152 - 17/06/2020

FENOLOGIA

epoca di germogliamento: inizio aprile

epoca di fioritura: inizio maggio

epoca di invaiatura: inizio agosto

epoca di raccolta: fine settembre

CARATTERISTICHE GRAPPOLO:

peso medio: 230 g

forma: conico

lunghezza: medio-corto (circa 14 cm)

larghezza: medio-stretto (circa 10 cm)

compattezza: quasi compatto

lunghezza del peduncolo: medio (circa 7 cm)

numero di ali: 1-2

CARATTERISTICHE ACINO:**peso medio:** 1,7 g**forma:** sferoidale**lunghezza:** medio-corto (circa 15 mm)**larghezza:** medio-stretto (circa 15 mm)**colore della buccia:** blu-nero**pruina:** elevata**spessore della buccia:** spessa**sapore particolare:** nessuno**Caratteristiche enologiche:**

Il vino è caratterizzato da un'ottima intensità colorante con riflessi violacei, intensità olfattiva ben presente, ed acidità ed astringenza elevate. Intensa è la nota olfattiva di frutti di bosco e ciliegia, con sentori di frutta matura che si ritrova anche nel retrofatto.

Riferimenti storici: si veda scheda 16**Bibliografia:** si veda scheda 16

*Scheda realizzata da: Massimo Gardiman, Roberto Carraro
Caratteristiche enologiche cura di: Stefano Soligo, Emanuele Serafin*



Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2014-2020
Organismo responsabile dell'informazione: Veneto Agricoltura
Autorità di gestione: Direzione AdG FEASR Bonifica e irrigazione



FEASR



REGIONE DEL VENETO



PSR
VENETO
2014-2020



RETE REGIONALE PER LA BIODIVERSITÀ DI INTERESSE AGRARIO E ALIMENTARE DEL VENETO

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

TREVISANA NERA

17



DESCRIZIONE SOMMARIA DELLA VARIETÀ

ANTICA AREA DI DIFFUSIONE: provincia di Belluno

ISCRIZIONE AL REGISTRO NAZIONALE: G.U. 149 - 17/06/1970

FENOLOGIA

epoca di germogliamento: inizio aprile

epoca di fioritura: fine maggio - inizio giugno

epoca di invaiatura: metà agosto

epoca di raccolta: metà settembre

CARATTERISTICHE GRAPPOLO:

peso medio: circa 300 g

forma: conico

lunghezza: lungo (circa 20 cm)

larghezza: medio-largo (circa 14 cm)

compattezza: media

lunghezza del peduncolo: medio-corto (circa 6 cm)

numero di ali: 1-2

CARATTERISTICHE ACINO:

peso medio: circa 3 g
forma: sferoidale/ellissoidale largo
lunghezza: medio (circa 18 mm)
larghezza: medio (circa 18 mm)
colore della buccia: blu nera
pruina: elevata
spessore della buccia: media-sottile
sapore particolare: nessuno

Caratteristiche enologiche:

Il vino possiede un'intensità colorante abbastanza buona e riflessi violacei particolarmente evidenti; ha un buon profumo di frutti di bosco e frutta matura, ma sono presenti anche discrete note vegetali; dal punto di vista gustativo è un vino di buon corpo e con un'acidità abbastanza sostenuta. Specialmente in area montana la varietà presenta difficoltà nell'accumulo di zuccheri e quindi i vini risultano non molto alcolici, l'acidità spiccata, e un estratto secco non molto alto. Anche per questo vitigno emerge la necessità di intervenire mediante opportune tecniche colturali che favoriscano l'accumulo di sostanze nonché una maturazione ottimale delle uve, oppure pensare ad altre tipologie di vino. Ottimo invece può essere l'utilizzo per un taglio, eventualmente con la Pavana con cui condivide una parte dell'area di coltivazione.

Riferimenti storici:

Le sue origini sono piuttosto sconosciute. È un vitigno coltivato da tempo remoto nella zona del Feltrino (provincia di Belluno) (Cosmo et al., 1966). Questo nome potrebbe far pensare ad un'origine dal Trevigiano, dove, nella zona di Asolo è stato trovato un vitigno simile, denominato "Gattera" (AA.VV, 2005; Cancellier et al., 2008).
 Analisi genetiche hanno permesso di accertare che la "Trevisana nera" coincide con la "Gattera" e il "Refosco Guarnieri" coltivato marginalmente in Friuli, fatto che testimonia la presenza di questo vitigno anche in altri areali del Nord Est. (Crespan et al., 2008).

Bibliografia:

- AA.VV. (2005) Trevisana nera. In: Vecchi vitigni del Veneto. Ed. Azienda Regionale Veneto Agricoltura.
- Cancellier S., Dalla Cia L., Coletti A. (2008). I vecchi vitigni ritrovati nel feltrino. In: Valorizzazione di aree viticole di montagna tramite scambio di know-how. Ed. Veneto Agricoltura.
- Crespan M., Giannetto S., Meneghetti S., Cancellier S. (2008). Approfondimenti sull'identità di alcuni vitigni della provincia di Belluno mediante analisi del DNA. In: Valorizzazione di aree viticole di montagna tramite scambio di know-how Ed. Veneto Agricoltura.
- Cosmo I., Calò A., Celotti G. (1965). Trevisana nera. in Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volume IV, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste.
- Cancellier S., Giacobbi P. (2004). Recupero, conservazione e valorizzazione del germoplasma viticolo veneto. Ed. Azienda Regionale Veneto Agricoltura.

Scheda realizzata da: Massimo Gardiman, Roberto Carraro

Caratteristiche enologiche cura di: Stefano Soligo, Emanuele Serafin



Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2014-2020
 Organismo responsabile dell'informazione: Veneto Agricoltura
 Autorità di gestione: Direzione AdG FEASR Bonifica e irrigazione



FEASR



REGIONE DEL VENETO



PSR
VENETO
2014-2020



RETE REGIONALE PER LA BIODIVERSITÀ DI INTERESSE AGRARIO E ALIMENTARE DEL VENETO

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

TURCHETTA

18



DESCRIZIONE SOMMARIA DELLA VARIETÀ

ANTICA AREA DI DIFFUSIONE: provincia di Rovigo, Verona

ISCRIZIONE AL REGISTRO NAZIONALE: G.U. 253 - 30/10/2007

FENOLOGIA

epoca di germogliamento: prima decade aprile

epoca di fioritura: fine maggio

epoca di invaiatura: metà agosto

epoca di raccolta: seconda decade settembre

CARATTERISTICHE GRAPPOLO:

peso medio: circa 270 g

forma: conico

lunghezza: medio-corto (circa 14 cm)

larghezza: medio-corto (circa 10 cm)

compattezza: media

lunghezza del peduncolo: corto (circa 5 cm)

numero di ali: 1-2

CARATTERISTICHE ACINO:

peso medio: circa 2 g
forma: sferoidale
lunghezza: medio (circa 18 mm)
larghezza: medio (circa 18 mm)
colore della buccia: blu nero
pruina: elevata
spessore della buccia: media-sottile
sapore particolare: nessuno

Caratteristiche enologiche:

Il vino ha un colore rubino molto intenso, con significativi riflessi granato, ed estratto soddisfacente. All'olfatto presenta elevati sentori di viola e di marasca. L'acidità non disturba, le sensazioni di sapidità ed amaro sono leggere, mentre marcata è la tannicità. Presenta note retrofattive di frutta, fiori e spezie. È un vitigno che si presta sicuramente per produrre ottimi vini strutturati e può essere utilizzato per migliorare le caratteristiche di altre uve. La sua struttura lo rende indicato per l'affinamento in botte, che arricchisce il vino di aromi balsamici, di prugna secca, confettura e un lieve sentore di caffè.

Riferimenti storici:

Riportata e descritta da Acerbi nel 1825 tra i vitigni del veronese degni di nota; si ritrova anche nel Bollettino ampelografico del 1884-87 quale vitigno coltivato nella provincia di Rovigo. Sebbene fosse una varietà molto coltivata in Veneto, già agli inizi del '900 *"si può dire scomparsa ... e un po' coltivata nelle pianure veronesi e del Polesine"* (Consolani, 1915). Secondo Cosmo (1949) è una delle "varietà che meritano di essere diffuse ed incoraggiate". È stata ulteriormente studiata e descritta nei primi anni del 2000 (Cancellier e Giacobbi, 2004; Cancellier e Michelet, 2006).

Bibliografia:

Acerbi G. (1825). Delle viti italiane. Ed. Silvestri, Milano.
Ministero Agricoltura e Foreste (1880-1883). Lavori eseguiti dalla Commissione Ampelografica di Verona. Bollettino Ampelografico vol. III.
Consolani G. (1915). La Turchetta. Italia Agricola, Anno 52.
Cosmo I. (1949). Indagine sulla viticoltura e l'enologia delle Venezia. Agricoltura delle Venezia.
Cancellier S., Giacobbi P. (2004). Antichi vitigni veneti a bacca nera. In Az. Reg. Veneto Agricoltura (2004). Recupero, conservazione e valorizzazione del germoplasma viticolo veneto. Ed. Italgraf, Noventa Padovana (Padova).
Cancellier S., Michelet E. – 2006 – Il vitigno 'Turchetta'. Inf. Agr., 4, 56-57.

Scheda realizzata da: Massimo Gardiman, Roberto Carraro

Caratteristiche enologiche cura di: Stefano Soligo, Emanuele Serafin



