

di GIUSEPPE ZATTI



CROATINA

L'origine del nome è incerta e le ipotesi spesso non vanno oltre a semplici assonanze. Vasta la gamma dei sinonimi tra i quali Croattina, Crovattina, Crovattino, Croata, Crovalino, Bonarda di Rovescala (Oltrepò orientale e Piacentino), Nebbiolo di Gattinara (alto Vercellese), Uva Vermiglia (nel Vogherese). Molto suggestivo il sinonimo Uva del Zio che deriva dal sindaco di Borgomanero (NO) Conte Vincenzo Tornielli (detto appunto el zio) a cui veniva attribuito il merito di averla introdotta in zona. Smentita la presunta parentela con la Croata Hrvatica.

La difficoltà di ricostruire l'etimologia del nome del vitigno forse spiega in parte il motivo per cui di Croatina non si parla fino al 1831 quando a citarla per primo come Croattino è il conte Giorgio Gallesio nei suoi "Giornali dei viaggi" individuandola a Canneto Pavese dove è "apprezzata in concorso all' Uvetta (Vespolina) e alla Moradella".

Fino ad allora non sembrerebbe mai esistita, quantomeno con il nome di Croatina. Solo un trionfo di ipotesi e supposizioni sulla possibile identificazione con vitigni descritti dagli ampelografi, ma definiti con altri nomi. E' individuabile a Gattinara, a Borgomanero, nel Casalese, nell' Astigiano, nel Roero, nel Tortonese, nell' Oltrepò Pavese, nel Piacentino. In questo inizio incerto non è stato d' aiuto l'insorgere del binomio Bonarda – Croatina, nomi utilizzati in maniera spesso interscambiabile.

Il primo a fare un po' di chiarezza dal punto di vista ampelografico è il Conte Giuseppe di Rovasenda che nel 1877 distingue una Bonarda piemontese o dell'Astigiano e una Bonarda di Gattinara riconosciuta poi nella Croatina nera dell'Oltrepò pavese (già in questo caso il conte descrive due sottopopolazioni: una a grappolo grande e una a grappolo piccolo).

Nel 1884 il Bollettino Ampelografico al Comune di Rovescala nel censimento dei vitigni non fa distinzione e definisce Crovattina sinonimo di Bonarda e viceversa.

Dalmasso quasi cent'anni dopo descrive la Croatina dell'Oltrepò distinguendo una tipologia a grappolo grosso e una a grappolo piccolo detta Pignola. Il Dalmasso ne individua la presenza in un arco geografico che va dall' Alto Vercellese fino a Rovescala in Oltrepò Pavese. I nomi con cui viene chiamata spaziano da Nebbiolo di Gattinara a Uva del Zio e, naturalmente, Bonarda.

Oggi il vitigno Croatina è ampelograficamente e geneticamente ben identificato e distinto da Bonarda piemontese e Uva rara.

PRESENZA GEOGRAFICA ATTUALE

La coltivazione della Croatina a livello ministeriale è così classificata:

Consigliata in tutta la Regione: Piemonte; idonea in tutta la Regione: Lombardia, Emilia-Romagna, Sardegna; idonea in Provincia: Verona.

Le Province in cui è ammessa sono: Bergamo, Biella, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantova, Milano, Monza-Brianza, Pavia, Varese, Sondrio, Torino, Vercelli, Verbania-Cusio-Ossola, Alessandria, Asti, Cuneo, Novara, Cagliari, Nuoro, Olbia-Tempio, Medio Campidano, Carbonia-Iglesias, Oristano, Sassari, Piacenza, Reggio Emilia, Parma, Modena, Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini, Ferrara, Verona.

La zona in cui è più estesa la coltivazione della Croatina è l'Oltrepò Pavese con oltre 2700 ettari.

PRESENZA NEI DISCIPLINARI DOC:

Bonarda dell'Oltrepò Pavese, Bramaterra, Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese, Casteggio, Cisterna d' Asti,

Colli di Parma, Colli Piacentini, Colli di Scandiano e Canossa, Colli Tortonesi, Colli Novaresi, Coste della Sesia, Gutturino, Oltrepò Pavese, Piemonte, San Colombano al Lambro, Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese, Valli Ossolane.

Il vitigno è ammesso inoltre in numerose IGT del Nord Italia e della Sardegna

In Oltrepò Pavese con la Croatina si produce il vino Bonarda; nei Colli Piacentini il termine Bonarda è indicato come sinonimo di Croatina ("Croatina, localmente detta Bonarda"). In Piemonte il termine Bonarda è invece riservato al vitigno Bonarda piemontese.

SELEZIONE VARIETALE

La Croatina si caratterizza per un'elevata variabilità genetica intravarietale. Uno studio del 2010 ha individuato 4 fenotipi ben distinti sulla base delle caratteristiche morfologiche.

A) Grappolo medio piccolo, conico, semicompatto, con due piccole ali; acino sferico, di dimensioni medie; foglia trilobata.

B) Grappolo grande, piramidale, compatto con una o due piccole ali; acino sferico, di piccole dimensioni; foglia pentalobata, seni pronunciati.

C) Grappolo grande, cilindrico, allungato, semicompatto con piccole ali; acino medio-piccolo, ellittico; foglia trilobata, seni poco profondi.

D) Grappolo di media grandezza, piramidale, semicompatto; acino medio, ellittico; foglia trilobata.

Aggiungiamo che a Rovescala in Oltrepò Pavese è coltivato quello che è considerato un biotipo di Croatina chiamato "Bonarda pignola", caratterizzato da acino piccolo e grappolo piccolo e compatto a forma di pigna.

DISPONIBILITÀ CLONALE

Attualmente i cloni iscritti al regi-

stro sono 11, ma quelli realmente disponibili sul mercato sono 6. Questa limitata disponibilità ha portato negli ultimi decenni a impiantare vigneti con una variabilità genetica molto limitata. Questo suggerisce di porre particolare attenzione verso i vecchi impianti di epoca precedente alla selezione clonale, che, oltre ad produrre uve particolarmente qualitative, oggi rappresentano, come per altri vitigni, la cassaforte di una biodiversità ormai rara.

CARATTERISTICHE E NOTE SULLA GESTIONE AGRONOMICA

La vigoria è medio-elevata, la produzione generalmente abbondante, ma incostante e soggetta ad alter-

nanza. L'epoca di germogliamento è medio-tardiva, tende a sfuggire alle gelate primaverili. La maturazione è tardiva. In numerosi areali è l'ultima a maturare.

Terreno: predilige terreni profondi, argillosi o di medio impasto, valorizza suoli calcarei, anche poco fertili, purché non comportino eccessiva siccità estiva. Interessante la versatilità vegeto-produttiva; la Croatina riesce a conciliare caratteristiche geologiche eterogenee come le arenarie, le marne e i calcari dei Colli Tortonesi, i porfidi quarziferi di origine magmatica delle Coste della Sesia, le marne e i calcari di origine marina dell'Oltrepò Pavese e del Piacentino, le alternanze sabbio-argillose dell'Astigiano e i profili alluvionali

fluvioglaciali ciottolosi della Morena Novarese.

Esige buone esposizioni, per l'elevato fabbisogno di radiazione solare e l'adeguata ventilazione.

Ha scarsa fertilità basale. Esige potatura lunga, tradizionalmente potata anche a forme di allevamento espanso. La copiosa e precoce emissione di rami secondari (femminelle), il portamento ricadente e la scarsa attitudine dei viticci ad attaccarsi ai sostegni rendono impegnativa la gestione della chioma. In annate piovose o in situazioni di eccessiva vigoria può presentare problemi di colatura ed acinellatura; per questo è suggeribile l'impiego di portainnesti che limitino il vigore vegetativo.

Al carattere esuberante e allo sviluppo scomposto della chioma è legata anche la sensibilità alla peronospora. La natura del grappolo compatto favorisce gli attacchi di botrite e di tignola e tignoletta, pur contrastando queste avversità con una buccia spessa ed una elevata dotazione di polifenoli.

Ha scarsa resistenza alla Flavescenza dorata e ai giallumi infettivi (un po' meno vulnerabile della Barbera). E' molto sensibile al Mal dell'Esca.

L' UVA

Caratteristica ricorrente nella fase di maturazione è il raggiungimento della maturità tecnologica quando il contenuto polifenolico è ancora lontano da un soddisfacente livello di evoluzione. C'è disallineamento tra maturità tecnologica, fenolica e aromatica: a questo si aggiunge un gradiente di maturazione decrescente dalle ali verso la punta del grappolo. Da questa caratteristica deriva la pratica dei viticoltori più scrupolosi di tagliare la punta dei grappoli con l'approssimarsi della vendemmia. Il tutto spiega quanto sia strategico il lavoro di gestione agronomica e di cura delle fasi che influenzano la maturazione.

La Croatina ha buccia spessa con ipoderma molto stratificato. Il rapporto buccia/polpa è elevato ed importante è la presenza dei vinacoli in termini di volume. Notevole

CLONI DI CROATINA ISCRITTI AL REGISTRO PRESSO IL MINISTERO

R2: Clone molto vigoroso, produzione elevata e costante. Grappolo grande, alato, con acino medio rotondo e buccia spessa. Buona resistenza alle malattie. Buona ricchezza in materia colorante, adatto ad impiego sia in purezza che in uvaggio.

MI-CR -9: Molto vigoroso e produttivo con produzione costante. Grappolo grande, alato, mediamente compatto con acino medio-grosso rotondo e buccia spessa. Buona resistenza alle malattie. Adatto a vini giovani mossi e all' uvaggio.

MI-CR -10: Molto vigoroso mediamente produttivo e non molto costante. Grappolo grande, alato, mediamente compatto con acino medio-grosso rotondo e buccia spessa. Soffre la prolungata siccità estiva. Vino ricco di colore, fruttato, adatto all' uvaggio e alla produzione sia di vini giovani mossi.

MI-CR -12: Molto vigoroso e produttivo con produzione costante. Grappolo grande, alato, mediamente spargolo con acino medio rotondo e buccia spessa. Buona resistenza alle malattie. Vino ricco di colore, adatto all' uvaggio e alla produzione sia di vini fermi che mossi. Caratteristiche le note di sottobosco.

PC-BO -1: Molto vigoroso e produttivo. Grappolo grande, alato, mediamente spargolo con acino medio rotondo e buccia spessa. Soffre la siccità. Resistente all' oidio, mediamente suscettibile alle altre malattie. Adatto all'uvaggio e alla produzione di vini mossi.

BC-BO -16: Mediamente vigoroso e produttivo. Grappolo grande, alato, mediamente spargolo con acino medio rotondo e buccia spessa. Soffre la siccità. Resistente all' oidio, mediamente suscettibile alle altre malattie. Adatto a vini corposi anche da invecchiamento.

CRO-2: Vigoria elevata, produttività elevata e costante. Grappolo grande, alato, piuttosto compatto. Acino medio, rotondo con buccia spessa. Elevata ricchezza in materia colorante. Marcati i sentori fruttati

RO- 4: Vigoria elevata, produttività elevata e costante. Grappolo grande, alato, mediamente compatto. Acino medio, rotondo con buccia spessa.

CRO- 5: Vigoria elevata, produttività molto elevata. Grappolo grande, alato, mediamente compatto. Acino medio, rotondo con buccia spessa. Elevata ricchezza in materia colorante.

CVT 38, CVT 43 risultano omologati, (CNR Grugliasco) ma non disponiamo di dati sulle caratteristiche vegetative e agronomiche.

è il contenuto in polifenoli totali che supera i 6.000 mg/kg e quello in antociani totali che supera i 1.000 mg/kg.

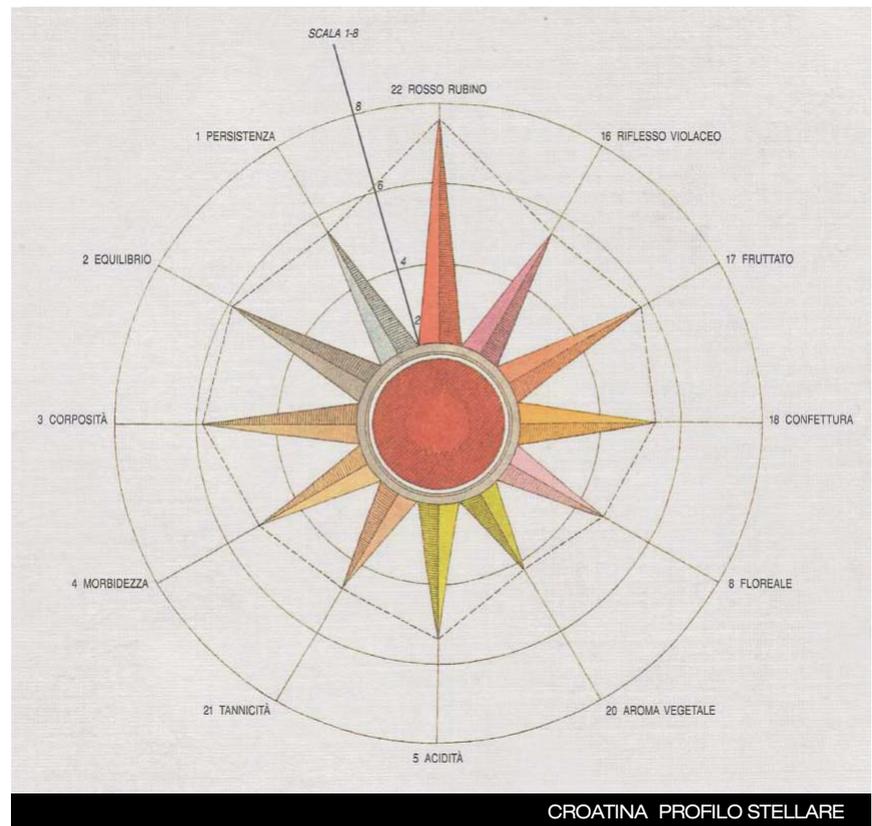
Particolare anche la gamma di antocianidine: vi ritroviamo un elevato contenuto di malvidina (più del 50 % delle antocianidine totali) ed un elevato contenuto di antocianidine acilate, le più sensibile all' esposizione al sole. Anche il contenuto in tannini è elevato: nelle cellule della buccia anche il 60 % dei tannini sono contenuti nei vacuoli, quindi rapidamente estraibili e di questo occorre tener conto sia in fase di maturazione che di vinificazione. Poi ci sono i tannini dei vinaccioli.

Interessante è anche il contenuto di polisaccaridi, il cui accumulo durante la formazione dell'acino e comportamento durante la macerazione sono oggetto di approfondimento.

- Profilo stellare del vino Bonarda FIG 1

VOCAZIONE ENOLOGICA

La Croatina viene prodotta e vinificata in zone profondamente diverse tra loro e il risultato enologico che troviamo nei suoi vini è abbastanza vario. Da uve Croatina, comunque, si ottengono normalmente vini dal colore rubino molto intenso, floreali e fruttati, strutturati e ricchi in polifenoli, corposi con buona rotondità allo stesso tempo. Il tenore acidico delle uve tende ad abbassarsi durante la maturazione ma nel vino è bilanciato dalla natura sapida dei polifenoli. E' molto importante curare la maturazione dell'uva in quanto



CROATINA PROFILO STELLARE

il punto di forza dato dalla ricchezza polifenolica ci si può ritorcere contro apportando al vino astringenza eccessiva e irrisolta. Per contro, da uve maturate adeguatamente, si ottengono vini che pur essendo corposi e rotondi già nei primi mesi di vita, evolvono e continuano a crescere in affinamenti ultra decennali. La tendenza alle alte gradazioni in certe zone ha sviluppato la tradizione di produrre vini con un residuo zuccherino che provocava una successiva rifermentazione. L'evoluzione tecnologica ha consentito la messa a punto di vini freschi e fruttati, da consumare nell' annata, in cui l'ani-

dride carbonica e il residuo zuccherino bilanciano la tannicità un po' sopra le righe. In Oltrepò pavese e nel Piacentino, ad esempio, è molto diffusa la versione mossa con residuo zuccherino ma, fortunatamente, non mancano interpretazioni ferme o da affinamento che confermano il tessuto del vitigno e le ambizioni che sono nelle sue corde (In purezza o in uvaggio: Bonarda di Rovescala, Buttafuoco, Oltrepò Rosso, Gutturmo). Nell' alto Piemonte dà un importante contributo di struttura, complessità, eleganza e colore in uvaggio con Nebbioli, Uva rara e Vespolina per vini fermi anche da lun-

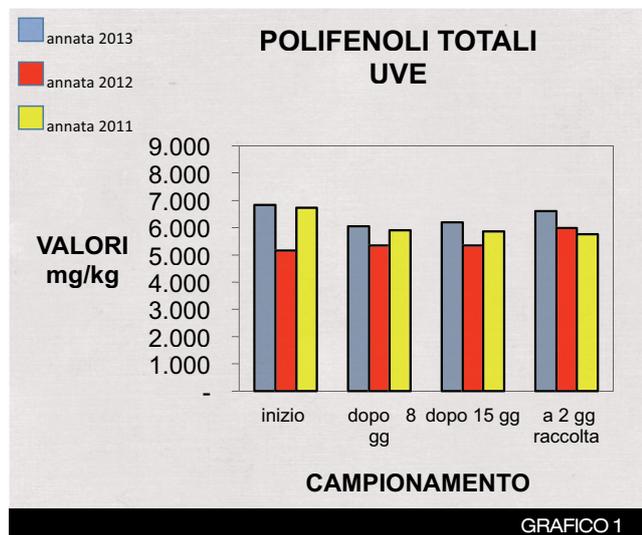


GRAFICO 1

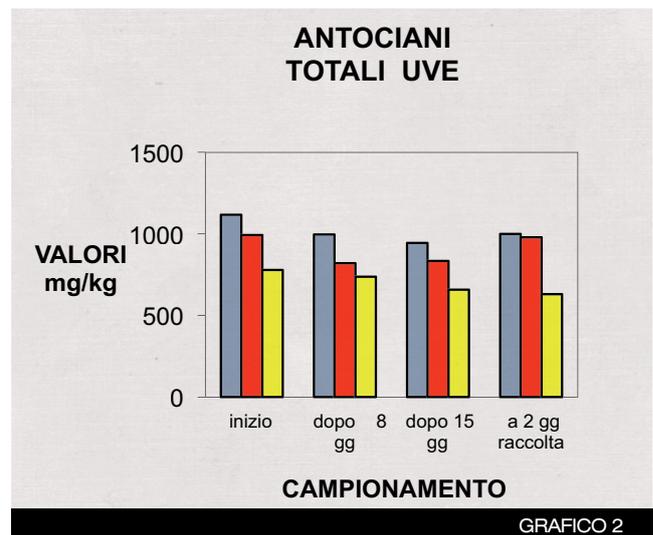
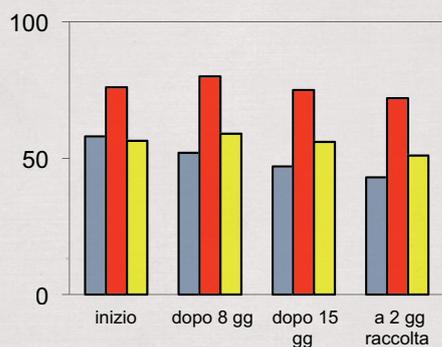


GRAFICO 2

ESTRAIBILITA' ANTOCIANI



CAMPIONAMENTO

GRAFICO 3

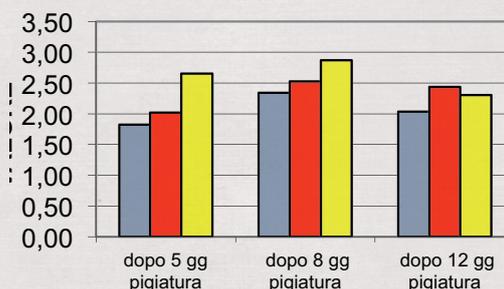
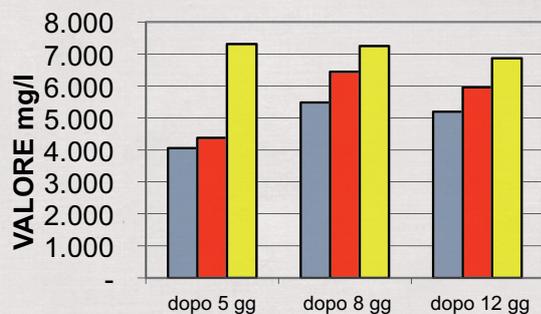
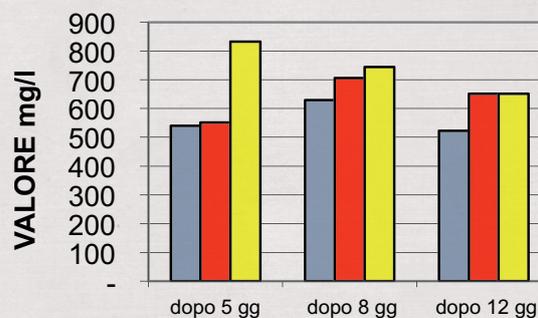
MOSTO
INTENSITA' COLORANTE

GRAFICO 4

MOSTO
POLIFENOLI TOTALI

CAMPIONAMENTO

GRAFICO 5

MOSTO
ANTOCIANI TOTALI

CAMPIONAMENTO

GRAFICO 6

go affinamento (Bramaterra e Colli Novaresi). Nell'Astigiano e Cuneese è protagonista di vini perlopiù fermi e di spessore (Cisterna d' Asti). In provincia di Verona è partner anche nella produzione di Amarone. La possibilità di coltivarla in tutta la Provincia di Cuneo, in tutta l'Emilia Romagna ed in tutta la Sardegna dà la possibilità di impiego in numerose compartecipazioni.

Grafici 1, 2, 3. Nei primi tre grafici sono illustrati i dati ottenuti durante il monitoraggio di uve Croatina dello stesso vigneto in tre annate diverse (2013 blu, 2012 rosso, 2011 giallo). Sono riportati i valori dei polifenoli totali, degli antociani totali e della estraibilità degli antociani in quattro momenti diversi della maturazione. Durante le ultime settimane della maturazione i polifenoli non aumentano in modo rilevante, mentre il valore degli antociani varia a seconda dell'andamento stagionale

(può anche diminuire). La estraibilità degli antociani varia molto in funzione dell'annata e aumenta molto lentamente (più alto è il valore sul grafico e minore è l'estraibilità). Queste analisi, combinate con l'analisi sensoriale dell'uva, sono un valido strumento per valutare la data della vendemmia.

Grafici 4, 5, 6. Nei successivi tre grafici sono riportati i dati ricavati nei mosti di tre annate diverse (2013 blu, 2012 rosso, 2011 giallo) in tre momenti successivi durante la vinificazione e macerazione con le bucce. Ritroviamo i valori dell'intensità colorante, dei polifenoli totali, degli antociani. Anche per il mosto il comportamento dipende molto dall'annata. Generalmente l'estrazione di polifenoli non è sincronizzata con quella degli antociani; il valore degli antociani nel mosto dopo una fase crescente comincia a decrescere come pure l'intensità colorante. E'

fondamentale incrociare i dati analitici con la degustazione per capire l'aspetto qualitativo dell'estrazione oltre a quello quantitativo offerto dalle analisi e ottimizzare la scelta del momento per la svinatura.

Per concludere, c'è una bellissima descrizione che raffinati autori (S.Raimondi, A. Schneider e V. Gerbi) hanno dedicato ai vini di Croatina che non merita di essere parafrasata e, pertanto, cito testualmente: *"I vini ottenuti con uve Croatina, talvolta chiamati con altri nomi dai produttori, con il loro colore particolarmente vivace, il profumo intenso e vinoso, il corpo robusto, anche se un po' aggressivo, rappresentano più di ogni altro il prototipo del vino che i contadini di un tempo consideravano un po' speciale, non quello da bere tutti i giorni"*.

Bibliografia su www.millevigne.it