

NUOVE SELEZIONI DI VITIGNI AD UVA DA VINO PER IL PIEMONTE

Franco Mannini

Con il passare degli anni e la continua evoluzione della tecnica vitivinicola, il ruolo fondamentale svolto dalla selezione clonale e sanitaria nel miglioramento della qualità finale del prodotto è sempre più evidente agli operatori del settore.

In Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, da oltre un ventennio, il Centro per il Miglioramento genetico e la Biologia della Vite - CNR di Grugliasco (TO), in collaborazione con altri enti di ricerca, conduce la selezione clonale delle varietà locali. Nel 2001, con le ultime 10 omologazioni da parte del Ministero competente, il totale dei cloni selezionati del Centro ammonta a ben 50.

In questi anni, l'approccio selettivo del Centro ha voluto privilegiare tre obiettivi primari: la salvaguardia della variabilità intravarietale, l'ottimizzazione dello stato sanitario nei confronti dei virus e il miglioramento delle potenzialità enologiche dei cloni.

L'attività di selezione del Centro ha interessato anche la valorizzazione di nuove cultivar (almeno in termini di coltivazione), tra cui particolare interesse rivestono due incroci ottenuti nei lontani anni trenta dal Prof. Giovanni Dalmaso: l'Albarossa (Nebbiolo x Barbera) e il Bussanello (Riesling italico x Furmint). Questi incroci, tra gli altri, erano rimasti dimenticati nelle collezioni sino a che il compianto Prof. Eynard, allora direttore del Centro, li caratterizzò ampelograficamente per iscriverli nel catalogo delle varietà di vite (1977) e il sottoscritto, successivamente, ne valutò il profilo agronomico ed enologico, al fine di autorizzarne la coltura in provincia di Asti, Alessandria e Cuneo (2001).

BARBERA CVT 83

- **Origine:** Calosso (AT).
- **Caratteri morfologici distintivi:** foglia sovente eptalobata con picciolo lungo; grappolo medio, piramidale, poco alato, corto con peduncolo lungo, rosso o rosato.
- **Vigoria:** medio-elevata.
- **Produttività:** elevata e costante.
- **Attitudini enologiche:** vino di colore molto intenso, profumo fine e fruttato, elevata alcolicità, grande struttura, armonico.

DOLCETTO CVT8

- **Origine:** Alba (CN).
- **Caratteri morfologici distintivi:** foglia piccola con picciolo lungo; grappolo medio-piccolo, piramidale corto, scarsamente alato.
- **Vigoria:** media.
- **Produttività:** moderata.
- **Attitudini enologiche:** vino di colore molto carico, bouquet intenso, molto fine, in cui spiccano profumi fruttati, elevata alcolicità, grande struttura e armonia.

DOLCETTO CVT237

- **Origine:** Carpeneto (AL).
- **Caratteri morfologici distintivi:** foglia medio-grande, lobo mediano allungato, picciolo lungo; grappolo medio-grande, piramidale allungato, alato.
- **Vigoria:** medio-elevata.
- **Produttività:** elevata e costante.
- **Attitudini enologiche:** vino di colore intenso, bouquet fine ed elegante, fruttato, buona alcolicità, ben strutturato, molto equilibrato.

GRIGNOLINO CVT113



- **Origine:** Cuccaro M.to (AL).
- **Caratteri morfologici distintivi:** foglia medio-grande, seno peziolare molto chiuso, picciolo lungo rosso o rosato; grappolo medio-grande, cilindrico allungato, scarsamente alato, peduncolo molto lungo, rosato o rosso.
- **Vigoria:** medio-elevata.
- **Produttività:** elevata e costante.
- **Attitudini enologiche:** vino di colore rosso rubino chiaro, bouquet fine e fruttato, buona alcolicità, ben strutturato e armonico.

NEBBIOLO CVT 63

- **Origine:** La Morra (CN), biotipo Michet.
- **Caratteri morfologici distintivi:** foglia medio-piccola, quinquelobata, picciolo lungo; grappolo piccolo, piramidale corto, con ali corte, peduncolo lungo.
- **Vigoria:** medio-elevata.
- **Produttività:** moderata.
- **Attitudini enologiche:** vino di colore rosso rubino tendente al granato, bouquet intenso ed etereo, caratterizzato da profumi floreali, fruttati e speziati, elevata alcolicità, grande struttura, gusto pieno, vellutato, armonico.

NEBBIOLO CVT 66

- **Origine:** La Morra (CN), biotipo Michet.
- **Caratteri morfologici distintivi:** foglia media, tendenzialmente trilobata, piccolo lungo; grappolo medio-piccolo, cilindrico lungo; talora con ali corte, peduncolo lungo.
- **Vigoria:** medio-elevata.
- **Produttività:** moderata.
- **Attitudini enologiche:** vino di colore rosso rubino carico, con sfumature violacee, bouquet intenso, complesso e molto etereo, caratterizzato da profumi floreali, fruttati e in particolare speziati, elevata alcolicità, grande struttura, gusto pieno, vellutato, molto armonico.

NEBBIOLO CVT 71



- **Origine:** La Morra (CN), biotipo Michet.
- **Caratteri morfologici distintivi:** foglia medio-piccola, quinquelobata, incisa, piccolo lungo striato di rosso; grappolo piccolo, cilindrico corto, raramente alato, peduncolo lungo striato di rosso.
- **Vigoria:** medio-elevata.
- **Produttività:** moderata.
- **Attitudini enologiche:** vino di colore rosso rubino carico, con sfumature violacee, bouquet intenso, complesso e molto etereo, caratterizzato da profumi floreali, fruttati e in particolare speziati, elevata alcolicità, grande struttura, gusto pieno, vellutato, molto armonico.

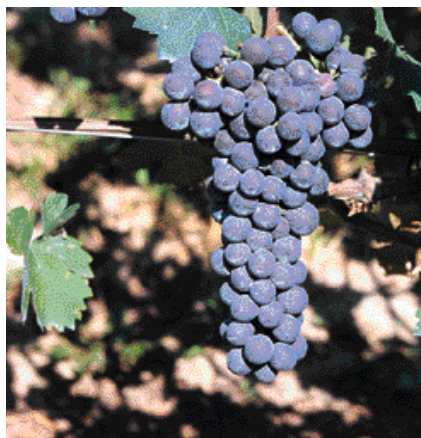
NEBBIOLO CVT 308

- **Origine:** Carema (TO), biotipo Picotener.
- **Caratteri morfologici distintivi:** foglia medio-piccola, quinquelobata, ma spesso trilobata, piccolo medio e verde; grappolo medio-piccolo, cilindrico, alato, peduncolo lungo.
- **Vigoria:** moderata.
- **Produttività:** da moderata a buona.
- **Attitudini enologiche:** vino di colore rosso rubino tendente al granato, bouquet intenso, caratterizzato da profumi floreali, fruttati e speziati, elevata alcolicità, gusto pieno, rotondo.

NEBBIOLO CVT 415

- **Origine:** Pont S. Martin (AO), biotipo Picotener.
- **Caratteri morfologici distintivi:** foglia media, quinquelobata, ma talora eptalobata, piccolo lungo sfumato di rosa; grappolo medio-piccolo, piramidale corto, raramente alato, peduncolo molto lungo.
- **Vigoria:** moderata.
- **Produttività:** moderata.
- **Attitudini enologiche:** vino di colore rosso rubino tendente al granato, bouquet fine ed intenso, in cui spiccano note floreali, fruttate e speziate, elevata alcolicità, grande struttura, gusto pieno, vellutato e armonico.

NEBBIOLO CVT 423



- **Origine:** Donnas (AO), biotipo Picotener.
- **Caratteri morfologici distintivi:** foglia media, quinquelobata, incisa, piccolo lungo sfumato di rosso; grappolo piccolo, piramidale corto, raramente alato, peduncolo lungo sfumato di rosso.
- **Vigoria:** moderata.
- **Produttività:** moderata.
- **Attitudini enologiche:** fornisce vini di colore rosso rubino intenso, bouquet complesso ed intenso, molto elegante, in cui spiccano note floreali, fruttate e speziate, elevata alcolicità, grandissima struttura, gusto pieno, di tannicità intensa, ma vellutato, armonico.

ALBAROSSA (Nebbiolo x Barbera)



- **Fenologia:** germogliamento medio-precocce, maturazione prima decade di ottobre.
- **Vigoria:** da media ad elevata.
- **Produttività:** elevata e costante (dal 3° nodo).
- **Avversità e fitopatie:** la cultivar è abbastanza rustica, tuttavia denota una certa sensibilità all'oidio, la compattezza del grappolo può predisporre ad attacchi di muffa grigia i cui effetti sono contenuti dalla resistenza della buccia. Suscettibile alle gelate primaverili.
- **Attitudini enologiche:** localizzato in collina e in buona esposizione, è in grado di fornire vini che abbinano una alcolicità elevata alla morbidezza di una intensa componente polifenolica, pur in presenza di un quadro acido pronunciato. La dotazione antocianica consente vini di buona intensità cromatica. Il bouquet è intenso e complesso con note fruttate, prevalenti su quelle floreali, e una spiccata componente speziata.

BUSSANELLO (Riesling italico x Furmint)



- **Fenologia:** germogliamento medio, maturazione fine settembre.
- **Vigoria:** da media ad elevata.
- **Produttività:** moderata, ma costante (dal 3° nodo).
- **Sensibilità ad avversità e fitopatie:** denota una sensibilità media alle crittogame; la compattezza del grappolo predispone ad attacchi di muffa grigia.
- **Attitudini enologiche:** localizzato in collina e in buona esposizione, è in grado di fornire vini caratterizzati da una spiccata alcolicità, abbinata ad una notevole pienezza e persistenza gustativa, in buona armonia con la componente acidica. Il colore evidenzia una cromaticità apprezzabile (con spiccati riflessi verdi), ma, grazie ad indici di ossidabilità bassi, raramente tendente al dorato. Le componenti del profumo evidenziano aromi floreali e fruttati, fini e molto intensi (gelso-mino, pera e mela rossa).

Franco Mannini

Centro per il Miglioramento genetico
e la Biologia della Vite C.N.R. - Grugliasco (TO)
e-mail f.mannini@cvt.to.cnr.it