

I vitigni per i vini rosati nel Veneto

Accademico Claudio Giulivo

Introduzione

Negli ultimi tempi nelle guide enoiche compaiono sempre più frequentemente menzioni di vini rosati, che quindi trovano rinnovato interesse da parte dei consumatori più attenti alle novità nel campo delle tipologie di vino; i produttori hanno colto questa novità e con tempismo cercano di reagire mettendo sul mercato nuove etichette e versioni di rosati augurandosi che questa non sia una moda passeggera, ma diventi una realtà produttiva durevole.

Dopo un lungo periodo di disinteresse per i vini rosati si osserva, infatti, un notevole fervore in molte aree viticole italiane come si può rilevare dalla pubblicitaria specializzata ed anche dalla navigazione in internet.

Questo novello interesse sta, per esempio, rilanciando un rosato che nel Veneto da lungo tempo viene prodotto e che ha anche la dignità di una DOC ossia il Bardolino Chiaretto; accanto a questo sono recentemente comparsi in tutta la regione numerosi altri vini rosati, in svariate tipologie e con differenti confezioni.

I vitigni utilizzati, per lo più a bacca nera, sono quelli tradizionalmente impiegati anche per la produzione dei vini rossi tradizionali delle diverse aree di produzione. In particolare il vitigno Merlot si trova alla base di moltissime etichette presenti sul mercato. I Cabernet ed il Pinot nero lo sono in misura minore; il fatto più interessante è la grande e crescente attenzione prestata alle uve di vitigni autoctoni.

In questa relazione non si tratterà naturalmente dei vitigni cosiddetti internazionali ampiamente conosciuti, ma si cercherà di illustrare le caratteristiche di alcuni vitigni autoctoni. Vitigni le cui uve manifestano caratteristiche enologiche che predispongono alla lavorazione in “rosa” e che al tempo stesso costituiscono una relativa novità per coloro i quali apprezzano in modo particolare gli effetti che il colore ed i profumi suscitano sia nella scelta all’atto dell’acquisto sia nella degustazione vera e propria.

In questa sintetica panoramica oltre che ricordare i vitigni autoctoni già utilizzati più o meno diffusamente nelle diverse aree viticole si presentano alcuni vitigni del vecchio patrimonio varietale veneto, che potrebbero fornire, da soli o in uvaggi, una grande opportunità per tipicizzare maggiormente i rosati veneti, legandoli al territorio, ritenendo questo un obiettivo fondamentale per valorizzare questa tipologia di vino.

Vitigni autoctoni già affermati per la produzione di rosati

Partendo dal rosato veneto più antico ossia il Bardolino Chiaretto si descrivono i tre vitigni principali che ne costituiscono l’ossatura: Corvina, Rondinella e Molinara, coltivati ampiamente nel Veronese perché costituiscono anche la base dei vini della Valpolicella e del Bardolino. Altri vitigni come Negrara, Rossignola, Barbera, Sangiovese e Garganega possono entrare negli uvaggi in misura molto modesta.

I vini "Bardolino Chiaretto" e Bardolino Chiaretto Classico sono molto versatili e si prestano ad una notevole varietà di abbinamenti gastronomici; il loro colore è rosa tendente al granato con l'invecchiamento, hanno profumo fragrante con sentore di rosa e ciliegia e sapore morbido, sapido, leggermente amarognolo. Il "Bardolino Chiaretto Spumante" ha una spuma sottile con grana fine e persistente, colore simile alle altre versioni, un odore vinoso caratteristico con leggero profumo delicato, un sapore morbido, sapido, leggermente acidulo.

La Corvina

Questo vitigno ritenuto originario del veronese presenta un grappolo di medie dimensioni, cilindrico o piramidale alato piuttosto compatto (Fig. 1). Gli acini sono di dimensione medio-bassa, elissoidei, con buccia spessa e consistente di colore blu-violetto intenso, molto pruinosa. La Corvina, che ha una maturazione medio-tardiva, ama i terreni alluvionali, ciottolosi, morenici con buona esposizione e ventilazione. La sua produttività è elevata e costante, ma la sensibilità a peronospora, botrite ed oidio è notevolmente forte. Si ritiene un vitigno a bassa fertilità delle gemme basali e, pertanto, non adatto alle potature corte. Come la Rondinella e la Molinara, la Corvina viene ancora molto diffusamente allevata a pergola veronese nelle sue diverse varianti (Fig. 1). Dalla Corvina coltivata nelle migliori condizioni pedoclimatiche si ottiene un vino rosso intenso, con acidità sostenuta, leggermente tannico, sapido, a volte disarmonico. Colore e note sensoriali variano notevolmente con le caratteristiche dei siti di coltivazione (Fig. 2); in terreni poco fertili ed asciutti il vino assume aromi di prugna e caramello.

La Rondinella

La Rondinella, di origine sconosciuta, sembra essere entrata nel veronese soltanto nell'Ottocento. Il suo grappolo è medio, piramidale, generalmente alato, mediamente compatto; gli acini sono di medie dimensioni, sferoidali, con epidermide molto pruinosa, di medio spessore e consistenza, di colore nero violaceo (Fig. 3). E' un vitigno molto vigoroso a maturazione medio tardiva con produzioni abbondanti e costanti, rustico, resistente alle crittogame e non presenta particolari esigenze ambientali, anche se ha una scarsa resistenza alla siccità. Le uve vinificate in purezza forniscono un vino di colore rosso rubino, non molto corposo, di discreta acidità, poco tannico, sapido, armonico con profumi gentili ed intensi.

La Molinara

Viene ricordata nel veronese in diversi scritti dell'Ottocento. Ha un grappolo medio, allungato piramidale con una o due corte ali e spargolo (Fig. 3). Gli acini di medie dimensioni sono sferoidali o leggermente allungati con buccia molto pruinosa, consistente di colore rosso-violaceo. E' un vitigno piuttosto vigoroso, che ama forme di allevamento espanse e potature lunghe. Esigenze ambientali simili a quelle della Corvina. Il vino di colore rosato-cerasuolo ha un profumo delicato. Negli ultimi tempi sembra avere perso interesse soprattutto nella Valpolicella.

Altri vitigni autoctoni

Passando agli altri vitigni autoctoni in fase di crescente utilizzazione per vini rosati (frizzanti e spumanti) si ricordano il Raboso Piave e il Manzoni Moscato.

Il Raboso Piave

L'origine del Raboso Piave, ancora diffusamente coltivato nella parte orientale del Veneto soprattutto nella sinistra Piave, si perde nella notte dei tempi ed è probabilmente derivato dalle viti selvatiche della pianura trevigiana. Il grappolo è medio, spesso anche molto grande, cilindrico-piramidale con una o due ali, molto compatto, spesso un po' ricurvo; presenta una certa variabilità nella forma e nelle dimensioni (Fig. 4). Gli acini sono di medie dimensioni, sferoidali, con buccia pruinosa blu-nero con polpa a sapore debolmente di viola, acidulo. La produzione dei biotipi e dei cloni più diffusi è generalmente abbondante e costante, decisamente elevata nel tradizionale sistema di allevamento a raggi (Fig. 5). Tra i cloni, più recentemente selezionati per rese più contenute, allevati a spalliera il VCR19 e il VCR 20 forniscono in pratica produzioni troppo basse e vini non particolarmente interessanti mentre il VCR 43 (Fig. 5) è decisamente più produttivo e fornisce un vino che può reggere il confronto con il vecchio e molto diffuso clone R11. La sostituzione purtroppo ineluttabile del sistema "Bellussi" con sistemi meccanizzabili e meno costosi, rappresenta oggi una certa incertezza. Vigneti di Raboso allevati a Sylvoz sono in produzione da molti anni e i risultati nel complesso sono accettabili mentre i vigneti a cordone speronato e a Guyot hanno una storia ancora troppo breve per esprimere un giudizio sufficientemente attendibile. Il Cordone speronato a causa della modesta fertilità delle prime due gemme del capo a frutto sembra da escludere mentre il Guyot può essere una soluzione, ma occorre considerare che rispetto a un Sylvoz, modernamente interpretato, è meno produttivo e presenta una chioma troppo densa che richiede una potatura verde più attenta e più impegnativa.

Le uve di Raboso Piave forniscono un vino ricco di colore, rosso rubino intenso con orli violacei, acido, aspro, tannico e di corpo, con profumo che ricorda la marasca. Normalmente viene sottoposto ad un invecchiamento di circa tre anni. Differenze non trascurabili nelle caratteristiche sensoriali dei vini sono determinate dai diversi cloni (fig. 7).

Nella versione rosato frizzante si presenta come un vino di colore rosa molto intenso, con perlage finissimo e persistente con un profumo particolare e raffinato, con sentori di rosa, fragola, arancia, ciliegia e lampone e di gusto asciutto che ricorda la fragola, la mela verde e i frutti di bosco.

Il Manzoni Moscato

Altri rosati stanno comparando sul mercato derivati dalle uve dell'Incrocio Manzoni 13.0.25 denominato Manzoni Moscato e interpretati come spumante, spumante dolce, liquoroso.

Il Manzoni Moscato deriva dall'incrocio "Raboso Piave x Moscato d'Amburgo" effettuato dal Prof. Luigi Manzoni negli anni 1930-35. E' iscritto nel Registro

Nazionale delle Varietà e coltivato con crescente interesse in alcuni comuni del trevigiano.

Nella tabella 1 sono indicate alcune delle caratteristiche vegetative e produttive di questo vitigno. Il grappolo è piuttosto serrato (Fig. 8); l'acino è di forma obovoide con buccia spessa e coriacea, fortemente pruinosa; la polpa è soda, succosa, appena colorata di rosa a sapore leggermente moscato. E' un vitigno a maturazione tardiva, di buona vigoria e produttività; ha una buona resistenza a marciume ed oidio. Il vino che si ottiene è amabile, di colore rosa vivace, armonico ed equilibrato e con caratteristiche sensoriali molto interessanti con sentori di ciclamino, viola, rosa, fragola, frutti di bosco (Fig. 9); note che sembrano essere esaltate con fermentazioni a 25°C (Colletti, 2004).

I risultati della vinificazione in rosato appaiono molto interessanti in tutte le versioni in cui viene prodotto.

Vitigni veneti da esplorare per i rosati

Il Tai rosso

Un vino diffuso nei Colli Berici soprattutto nella parte orientale è l'ex Tocai rosso ora denominato Tai rosso o Barbarano; è un vino che già si avvicina al concetto di rosato, infatti, ha un colore poco marcato ed il passo verso il rosato potrebbe essere facile ed interessante. L'attuale produzione si divide, infatti, tra coloro che sfruttano la scarsa dotazione in pigmenti colorati ed altri produttori che incidono maggiormente con tecniche viticole ed enologiche per rendere il vino più colorato. Questo vino è prodotto con uve di un vitigno che fin dai primi dell'Ottocento veniva chiamato Tocai del Marangon e poi Tocai rosso, che appartiene alla stessa popolazione varietale riferibile alla Garnacha spagnola, al Grenache francese e al Cannonau sardo. Da sempre chiamato in zona Tocai rosso, oggi è stato forzatamente denominato dopo lunghe diatribe Tai rosso. Nella zona il suo vino accompagna tradizionalmente il baccalà alla vicentina.

Il Tai rosso è un vitigno a portamento eretto a maturazione medio-tardiva, a produzione non molto elevata con grappolo medio, tronco conico, serrato o semiserrato, a volte alato, molto sensibile a peronospora, botrite, marciume acido.

Il Tai rosso è un vino fresco e beverino di colore rosso rubino brillante, con il lampone come nota aromatica dominante spesso accompagnata dal pepe nero ed erbe aromatiche; il sapore è fruttato e floreale.

Vecchi vitigni veneti

Al fine di valorizzare la tipologia veneta di vini rosati legandoli alle diverse aree viticole con spiccati caratteri di tipicità e forse di unicità, si propone all'attenzione dei produttori e degli enologi una serie di vitigni veneti coltivati localmente in passato, recuperati e studiati da un gruppo di lavoro di Veneto Agricoltura e del CRA di Conegliano. Tali vitigni a bacca rossa potrebbero trovare un impiego da soli o, forse meglio, in uvaggi per la produzione di rosati ad elevata tipicità perché hanno

caratteristiche enologiche molto interessanti per quanto riguarda il colore e le note aromatiche.

Le caratteristiche agronomiche di questi vitigni sono nel complesso tali da spiegare il loro progressivo abbandono all'epoca della ristrutturazione vitivinicola avvenuta negli anni '30 e '40. Attualmente si possono però valutare in modo diverso la loro vigoria tendenzialmente elevata e la loro produttività moderata ed apprezzare, invece, positivamente il loro buon grado di rusticità e resistenza ad avversità biotiche.

Sono 10 vitigni a bacca rossa (*Cavrara, Corbinella, Corbinona, Dindarella, Marzemina nera bastarda, Negrara, Oseleta, Pattaresca, Recantina "Forner", Trevisana nera, Turchetta*); le loro principali caratteristiche sono illustrate nella tabella 2. A titolo di esempio per sottolineare come questi vitigni possano fornire vini molto diversi nella figura sono riportate le caratteristiche sensoriali di Corbinella, Dindarella, Oseleta e Pattaresca (Fig. 10).

Quanto esposto è solo un esempio di possibile utilizzo di tradizionali vitigni regionali finora recuperati, ma si ritiene opportuno allargare l'esplorazione scavando nella storia viticola veneta e recuperando, se possibile, il materiale genetico che, se interessante, dovrebbe essere messo a disposizione dei viticoltori più sensibili per arricchire ulteriormente la piattaforma ampelografia per la produzione di rosati veneti.

Ricorrendo alla memoria scritta ed anche a quella orale si possono trovare indicazioni utili per la riscoperta di altri vitigni. Nel Veneto si ricordano ancora molti vitigni come ad esempio i Moscati a bacca nera. Nei Colli Euganei e in quelli Berici si ha ricordo di un Moscato nero e addirittura di un Moscato nero denominato di Arquà Petrarca (Fig.11). Questo potrebbe offrire un'ulteriore possibilità di tipicizzazione entrando in uvaggi per produrre dei rosè frizzanti o spumanti, anche con il metodo classico, tipologia già inclusa ad esempio nel disciplinare di produzione dei vini doc Colli Berici.

Conclusioni

Considerando che la specificità e riconoscibilità dei vini rosati delle diverse aree viticole venete rappresentano una premessa fondamentale per il loro successo, l'esplorazione e la rivalutazione del patrimonio viticolo locale deve continuare per rendere questa tipologia di vino sempre più connessa al territorio.

Il recupero di altro materiale genetico del passato, la sua caratterizzazione agronomia ed enologica e, se meritevole, la sua rapida diffusione devono essere poi adeguatamente sfruttate con la competenza tecnica, ma soprattutto con la capacità degli enologi più sensibili nell'interpretare con fantasia le potenzialità delle varie uve. Se a questo si daranno concrete risposte, si potranno raggiungere risultati di grande interesse per i produttori e anche per i consumatori che apprezzano i vini che sono espressione di uno specifico territorio con i suoi caratteri geografici, storici e culturali.

Bibliografia

AAVV, *Vecchi vitigni del veneto*. Veneto Agricoltura

Agostinelli A. *Caratterizzazione viticola ed enologica doi alcuni Incroci Manzoni*.

Tesi di Laurea Uni. PD, AA 2003-2004

Aloisi M.

Calò A., Scienza A., Costacurta A. (2006) *Vitigni d'Italia*. Edagricole

Calò A., Francini F., Lauciani P., Rorato G., Tomasi D. (2008) *Il Raboso Piave*.

Dario De Bastiani Ed., Vittorio Veneto

Coletti M., *Caratteristiche enologiche e sensoriali degli Incroci Manzoni 2.3, 1.50 e 13.0.25*. Tesi di Laurea Uni. PD, AA 2004-2005

Costacurta A, Cancellier S. (1999) I vitigni dei Berici. CCIAA di Vicenza

Gallonetto M. *Confronto vegeto-produttivo tra quattro cloni di Raboso Piave allevati a Guyot, Cordone speronato e Sylvoz*. Tesi di Laurea Uni. PD, AA 2006-2007.



Figura 1 – Grappolo e pergola di Corvina veronese

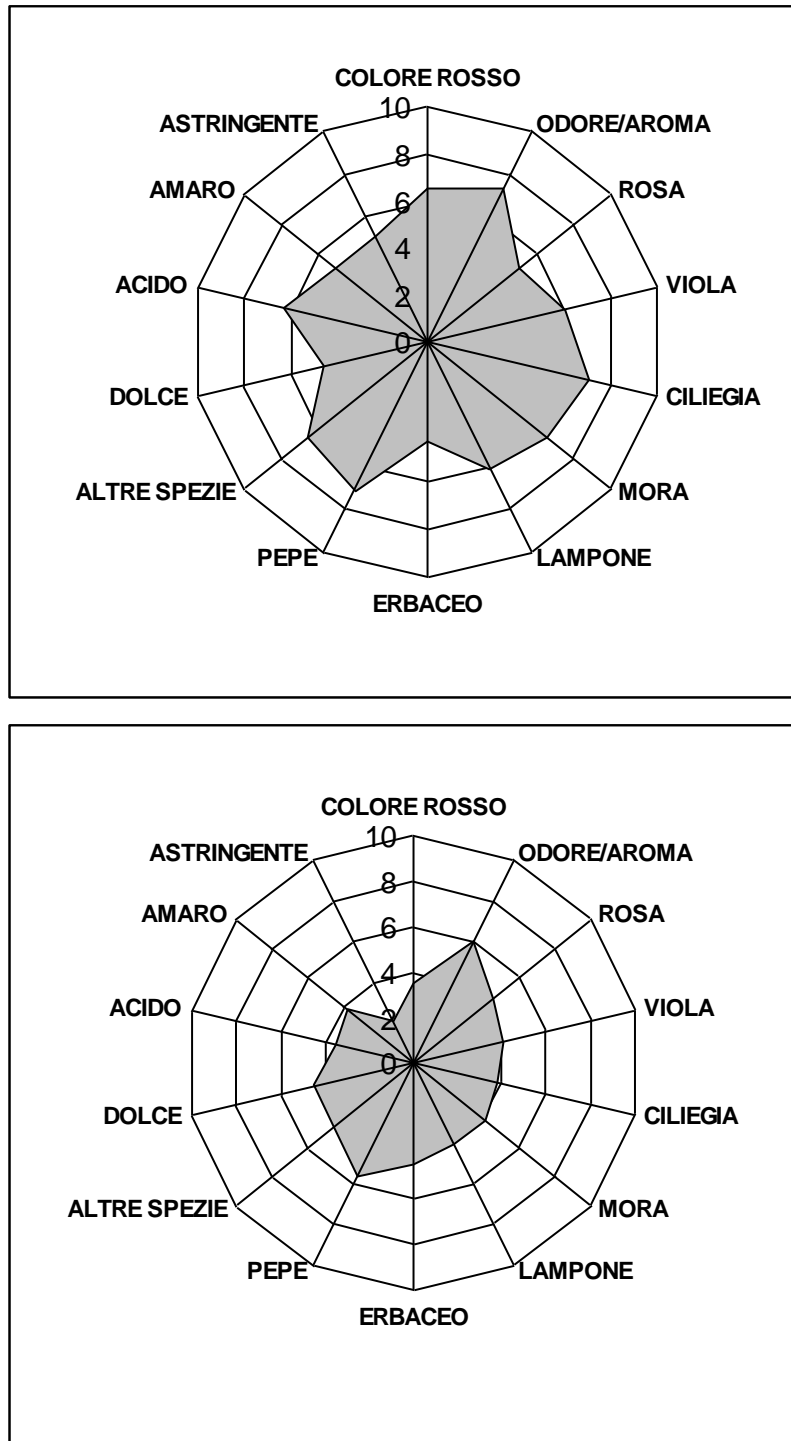


Figura 2 – Profili sensoriali di due vini di Corvina veronese ottenuti in un'annata normale nella zona di Negrar in un sito con caratteristiche ottimali (in alto) e in un sito poco adatto (in basso). (Fonte M. Aloisi, 2006-2007)



Figura 3 – Grappolo di Molinara (a sinistra) e grappoli di Rondinella (a destra) (Foto C. Oliboni)



Figura 4 - Grappoli di Raboso Piave



Figura 5 – Raboso Piave nelle tradizionali
“Bellussere”

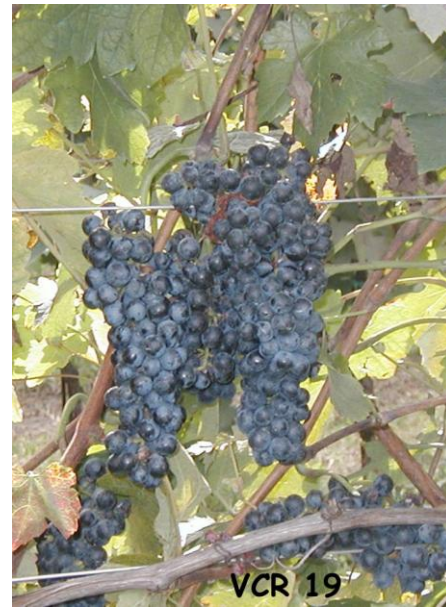


Figura 6 - Grappoli dei cloni di Raboso Piave R 11 (*in alto a sin*), VCR 19 (*in alto a dx*), VCR 20 (*in basso a sin*) e VCR 43 (*in basso a dx*). Il clone R11 è quello più diffuso e selezionato nel lontano 1969.

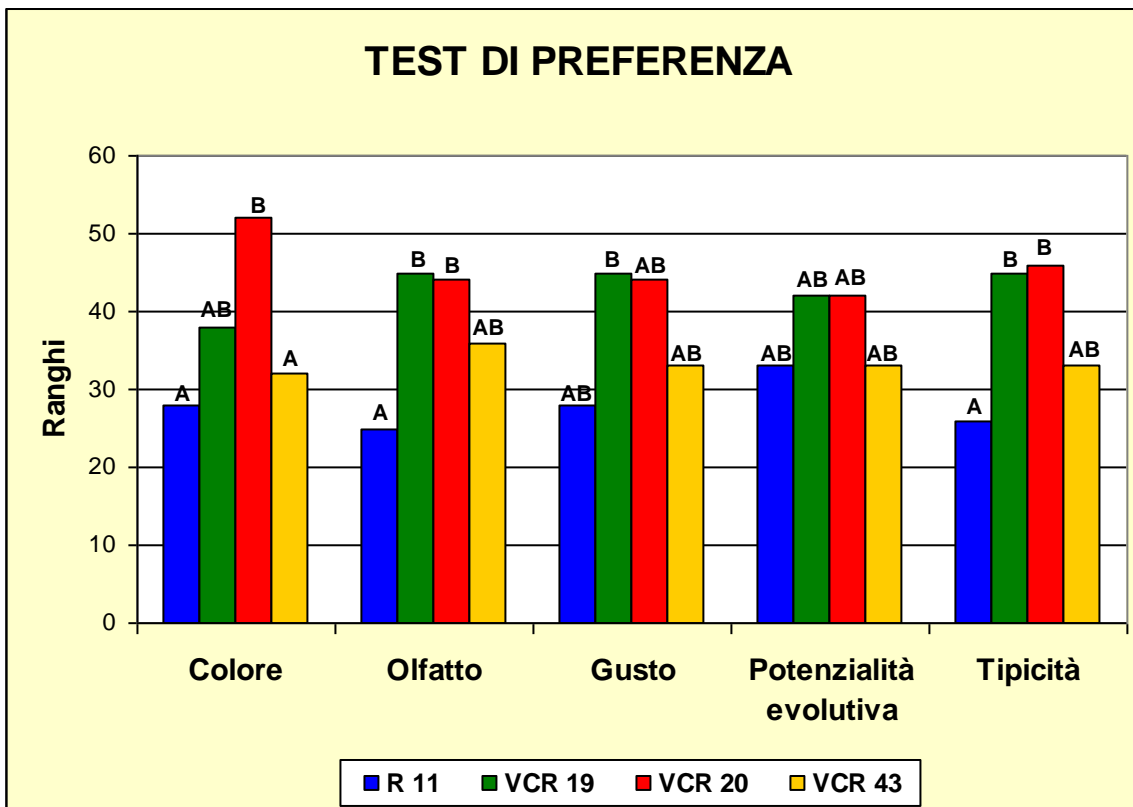
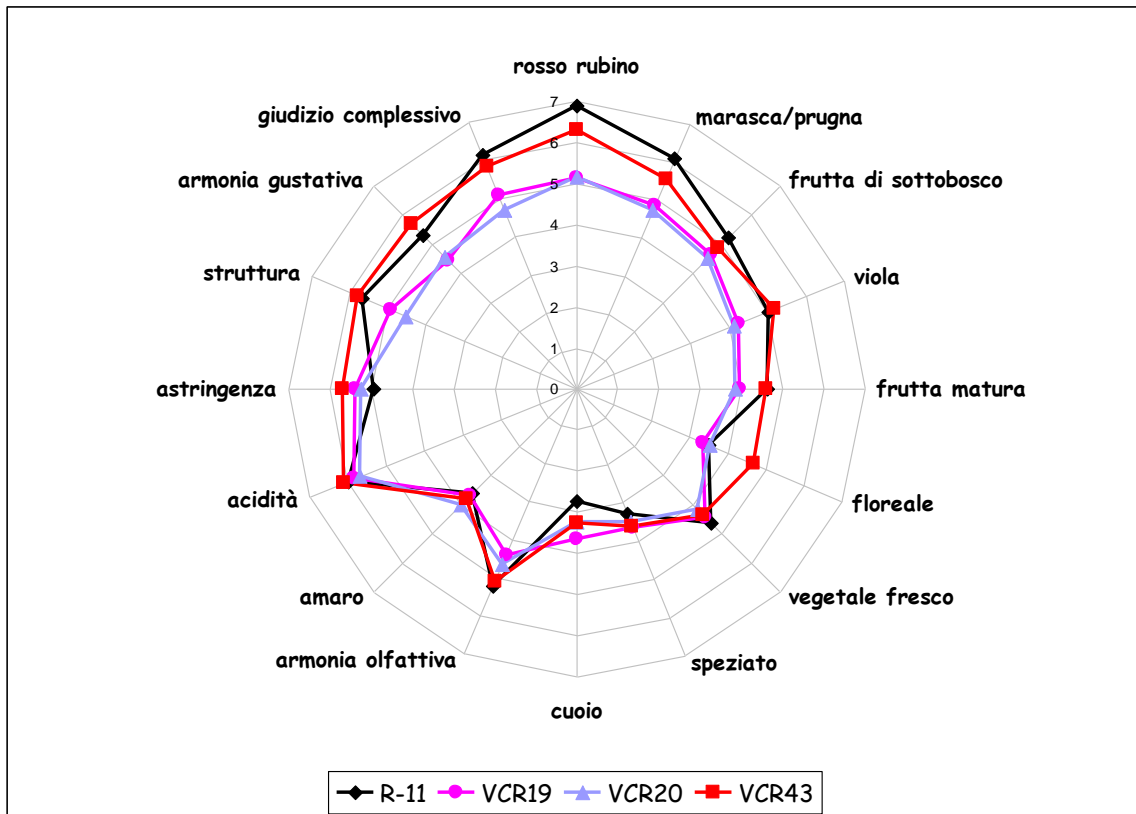


Figura 7 – Valutazioni sensoriale dei vini di diversi cloni di Raboso Piave dell’annata 2006 effettuate dopo otto mesi. (Gallonetto)

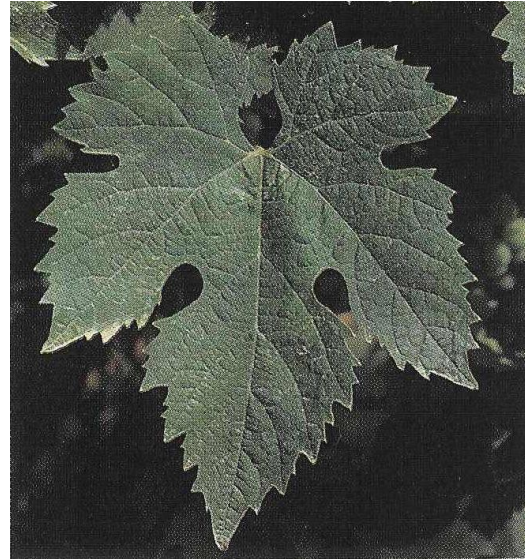


Figura 8 – Grappolo e foglia di Manzoni Moscato (Incrocio Manzoni 13.0.25)

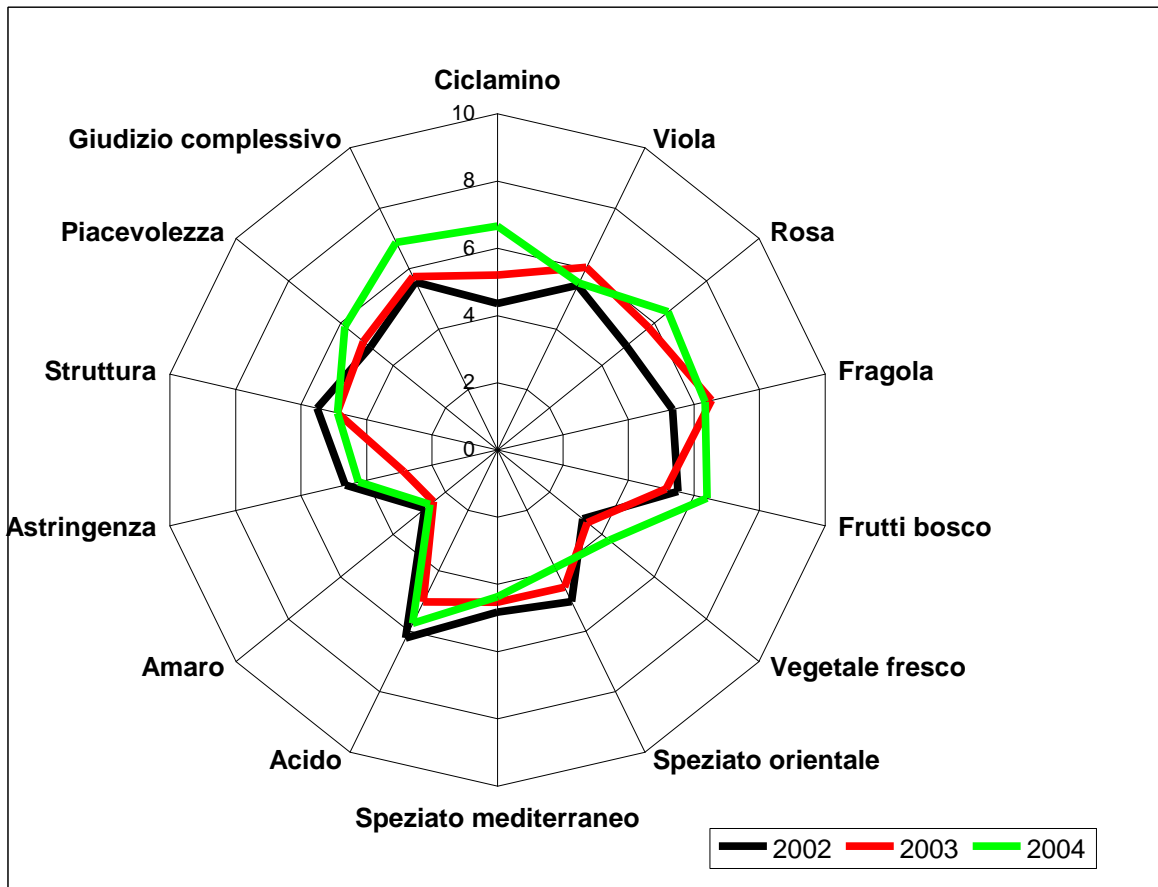


Figura 9 - Profili sensoriali del Manzoni Moscato rilevati in tre diverse annate (2002 piovoso, 2003 siccitoso, 2004 nella media)

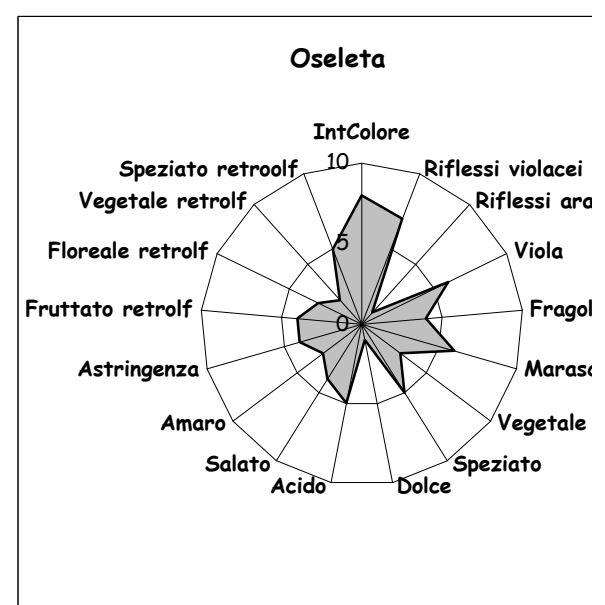
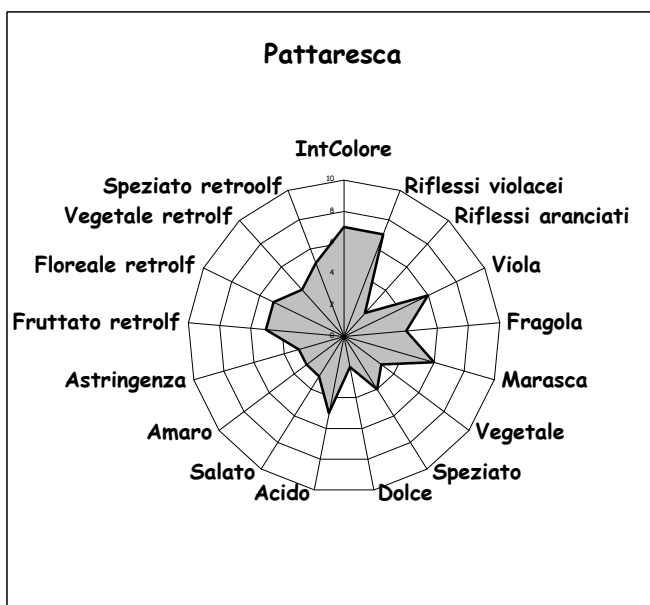
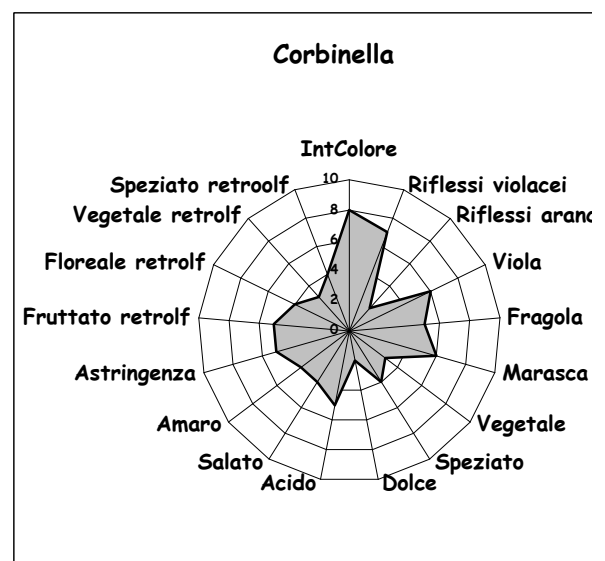
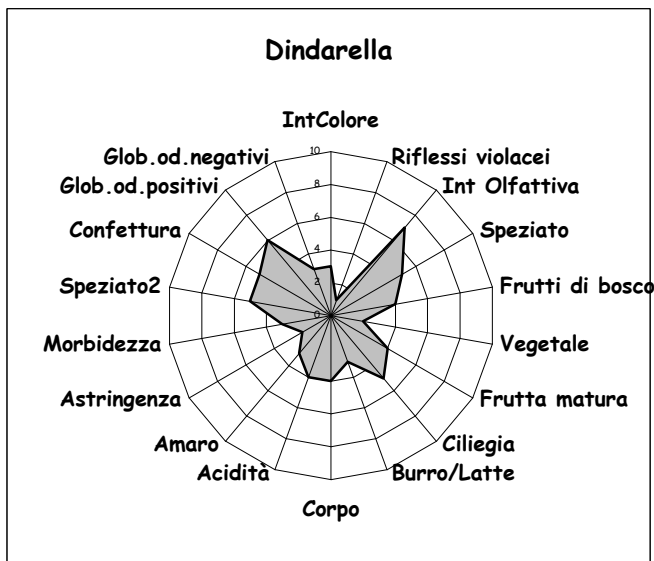


Figura 10 - Profilo sensoriale di vecchi vitigni veneti: Dindarella, Corbinella, Oseleta, Pattaresca. (Dati ripresi da Vecchi Vitigni Veneti, Veneto Agricoltura)



Figura 11 – Grappoli di Moscato nero (G. Tocchetti)

Tabella 1 - Caratteristiche vegetative e riproduttive del Manzoni Moscato.
(Fonte Agostinelli, 2003)

Caratteristiche vegetative	Incrocio Manzoni 2-3	Incrocio Manzoni 1.50	Incrocio Manzoni 13.0.25
Portamento	Semi-assurgente	assurgente	Semi assurgente
Grappolo	Medio-alato	Medio piccolo compatto	Grande-alato
Acino	Medio piccolo (giallo-verde)	Medio (rosato)	Medio grande (nero-violaceo)
Posizione del primo grappolo	2° nodo	3° nodo	3°- 4° nodo
Peso medio grappolo	262	227	658
Fertilità reale gemme	0.72	1.22	1.26

Tabella 2 - Descrizione sintetica dei vecchi vitigni veneti. Sotto al nome del vitigno sono indicate le zone in cui sono stati trovati i ceppi descritti. (Fonte: Veneto Agricoltura; Vecchi vitigni del Veneto)

Vitigno	Grappolo	Acino	Note agronomiche	Note enologiche
Cavrara Berici, Breganze Padovano	medio-grande, piramidale, alato, mediamente spargolo; peduncolo lignificato alla base	medio-grosso, ellittico, buccia colore blu-nero, pruinosa	vigoroso, potatura lunga, rustico, poco sensibile a crittogame maturazione tardiva	buona intensità colorante con riflessi violacei, buon profumo di marasca, sentori di viola e note speziate; retroffatto speziato
Corbinella Colli Euganei	medio, piramidale, alato, mediamente spargolo; peduncolo lignificato alla base	medio, rotondo; buccia colore blu- nero, pruinosa; succo legg. colorato	Vigoroso, molto produttivo in pianura, potatura lunga, rustico, poco sensibile a crittogame maturazione medio-tardiva	ottima intensità colorante con riflessi violacei, molto profumato (viola e marasca, fragola); retroffatto fruttato e floreale, poco vegetale e abbastanza speziato
Corbinona padovano	medio, piramidale, alato, mediamente spargolo; peduncolo lignificato alla base	medio, rotondo; Buccia colore blu- nero, pruinosa e spessa, succo legg colorato	Vigoroso, molto produttivo in pianura, potatura lunga, rustico, poco sensibile a crittogame maturazione medio-tardiva	ottima intensità colorante con riflessi violacei; note olfattive frutta di bosco, ciliegia e notevole speziato
Dindarella Valpolicella Reg.Naz.Varietà n.316	medio-grosso, piramidale, alato, mediamente compatto	medio, arrotondato, da rosso scuro a blu- nero; pruinoso, consistente; polpa lievemente aromatica	Vigoroso costante nella produzione; potatura lunga; molto resistente a crittogame e marciume; maturazione media	Intensità colorante molto scarsa con riflessi aranciati; intensità olfattiva ottima (frutti di bosco, ciliegia, speziato, frutta matura), note aromatiche che ricordano Moscato e Riesling
Marzemina nera bastarda padovano	molto grande, piramidale, alato, mediamente spargolo	grosso, rotondo; buccia spessa, colore blu-nero, pruinosa	rustico e vigoroso, media produttività; potatura lunga; maturazione media	ottima intensità colorante con riflessi violacei; aromi di viola, fragola, marasca; sensazioni molto simili al Merlot.
Negrara Colli Euganei Reg.Naz.Varietà n.161	medio-grande, piramidale, alato, mediamente compatto	medio, rotondo; buccia spessa, colore blu-nero, pruinosa	media vigoria, produzione buona e costante, bassa fertilità delle gemme; scarsa suscettibilità alle malattie; maturazione medio- tardiva	intensità colorante abbastanza buona con riflessi violace tenui; buon profumo di marasca, poco vegetale;
Oseleta veronese Reg.Naz.Varietà n.350	piccolo, corto, tozzo, spesso alato, compatto	piccolo, obovoide; buccia consistente, blu-nero, pruinosa; polpa leggermente aromatica	di buona vigoria, discretamente produttivo; elevata fertilità delle gemme; potatura lunga; ottima resistenza a crittogame e marciumi maturazione tardiva	ottima intensità colorante con riflessi violacei; molto profumato (viola, marasca, speziato, poco vegetale); retroffatto spicca per il poco vegetale e il tanto speziato
Pattaresca padovano	medio, piramidale alato, mediamente compatto	medio, rotondo; buccia sottile blu- nero, pruinosa	vigoria e produzione medie; buona fertilità delle gemme; buona resistenza a peronospora e oidio; maturazione medio-tardiva	buona intensità colorante con riflessi violacei; profumi di viola e marasca, poco vegetale; retroffatto più floreale e speziato
Recantina “Forner” trevisano	medio, piramidale, alato, mediamente spargolo, peduncolo lignificato	medio, rotondo; buccia spessa blu- nero, pruinosa; buon contenuto in antociani	mediamente vigoroso; potatura lunga; poco sensibile alle principali ampelopatie; maturazione medio-tardiva	molto colorato con riflessi viola molto marcati; odore molto intenso (frutta di bosco, frutta matura, ciliegia) molto speziato e poco vegetale; buon corpo
Trevisana nera feltrino (BL) Reg.Naz.Varietà n.245	medio, piramidale, alato, mediamente compatto	medio, rotondo; buccia sottile blu- nero, pruinosa	vigoroso, produzione buona e costante; ottima fertilità della gemme; abbastanza rustico, poco sensibile alle principali ampelopatie; maturazione medio- tardiva	intensità colorante abbastanza buona con evidenti riflessi violacei; profumo di frutti di bosco e frutta matura, piuttosto vegetale; buon corpo
Turchetta rodigino (diffusa un tempo nel veronese e padovano)	medio o piccolo, piramidale, alato, mediamente compatto, pedunolo corto e rossastro	medio, rotondo; buccia sottile blu- nero, pruinosa	mediamente vigoroso, buona produzione; potatura corta; resistente alle crittogame; maturazione medio-tardiva	intensità colorante elevata con riflessi violacei; sentori di viola, marasca, poco vegetale; retroffatto fruttato, floreale e speziato; vini strutturati