

BARBERA A FOGLIA INTERA

Riferimenti storici e identità

Non si hanno riferimenti storici a questa varietà, la quale è stata individuata in una sola accessione, osservata nel 2016 durante un sopralluogo in un vigneto di Fresonara (AL). La morfologia della pianta lasciava intuire la vicinanza alla cultivar Barbera, ma le notevoli differenze morfologiche (foglie intere, con denti fogliari piccoli e scarsa pelosità sulla pagina inferiore delle foglie) rispetto a questa, portarono a verificarne l'appartenenza varietale tramite analisi genetica. Il profilo genetico ottenuto corrisponde a quello del Barbera N., quindi è probabile che si tratti di una mutazione gemmaria di questa varietà.

Diffusione e utilizzazione

Trattandosi di una accessione osservata in un unico vigneto, non risulta se ci sia mai stata una diffusione o un utilizzo particolare di questa apparente mutazione della cv Barbera. L'origine e le caratteristiche dell'uva, la fanno classificare sicuramente tra le uve da vino.

Descrizione morfologica

Germoglio: apice lanuginoso, di colore verde biancastro e con intense sfumature carminio sui peli. Foglioline apicali con profilo a coppa, di colore bianco verdastro con orli carminati, molto cotonose inferiormente; quarta fogliolina piana o convessa, con margini revoluti, di colore verde chiaro giallastro con sfumature ramate tra le nervature, inferiormente cotonosa.

Tralcio erbaceo: con internodi medio-lunghi, di colore verde su entrambi i lati o sfumato di rosso sul lato dorsale nella parte prossimale. Viticci lunghi e verdi. Fiore ermafrodita.

Foglia: medio-piccola, da cuneiforme a pentagonale, intera o, più raramente, trilobata. Seno peziolare con fondo a graffa, aperto o poco aperto, spesso con uno o due denti al fondo. Seni laterali, quando presenti, piuttosto stretti e con fondo a V. Lembo con profilo piano o poco a coppa, con deboli ginocchiate, lucido, con bollosità medio-bassa e privo di depressioni. Nervature verdi o appena rosate al punto peziolare. Denti piccoli e corti, a margini convessi o rettilineo-convessi. Pagina inferiore appena aracnoidea e con media presenza di corte setole sulle nervature. Picciolo medio, robusto, verde.

Grappolo: medio-piccolo, cilindrico o conico, tozzo, privo di ali o con un'ala breve, compatto (più del Barbera). Peduncolo di media lunghezza, verde. Inserzione del grappolo prossimale al 3° nodo.

Acino: medio-grande, ellissoidale breve (meno allungato del Barbera). Buccia piuttosto spessa, tenace, di colore blu-nero, ben pruinosa, un poco erbacea. Polpa fluida, di sapore neutro, acida. Vinaccioli poco maturi.



Germoglio di Barbera a foglia intera alla fioritura.



Foglia adulta di Barbera a foglia intera.



Grappolo di Barbera a foglia intera alla maturità.

BOTTAGERA (FALSA)

Riferimenti storici

Purtroppo non è noto quale fosse il nome tradizionale di questa cultivar, ritrovata in un unico esemplare ancora coltivato nel comune valtellinese di Albosaggia (SO). Il nome Bottagera (*Butascéra*), infatti, è tradizionalmente utilizzato nell'area lariana e valtellinese per una cultivar distinta (la Schiava lombarda). Nonostante l'attuale estrema rarità, la varietà qui descritta è risultata essere il genitore di numerosissime varietà dell'Italia settentrionale (Raimondi *et al.*, 2020), compresi molti vitigni tradizionali piemontesi (tra cui Cardin, Grisa di Cumiana, Lambrusca vittona, Plassa, Servavillano, ecc.) e della stessa Coccalcona nera descritta in queste pagine. In virtù di quest'ultimo legame, la Bottagera (falsa) è quindi 'nonna' di vitigni di notevole importanza, come Barbera, Vespolina, Uva rara, Riesling italico e di molti altri.

Diffusione

Non sappiamo con precisione quale fosse la diffusione storica di questa cultivar, ma basandosi sulla numerosissima discendenza, possiamo ipotizzare che in epoche passate (ma difficilmente definibili) comprendesse quasi tutta l'Italia settentrionale, specialmente lungo l'arco alpino, dove si ritrova la maggior parte dei suoi diretti discendenti.

Utilizzazione

Non abbiamo testimonianze riferibili a questa cultivar, ma dalle caratteristiche osservate si tratta certamente di una cultivar principalmente da vino.

Bibliografia

Raimondi S., Tumino G., Ruffa P., Boccacci P., Gambino G., Schneider A. 2020. DNA-based genealogy reconstruction of Nebbiolo, Barbera and other ancient grapevine cultivars from northwestern Italy. *Sci Rep* 10, 15782. doi: 10.1038/s41598-020-72799-6.

Descrizione morfologica

Germoglio: apice molto lanuginoso, di colore bianco verdastro e con debolissime sfumature rosa sui peli. Foglioline apicali, la prima con profilo a coppa, le altre piane, di colore bianco dorato, cotonose inferiormente; quarta fogliolina piana o convessa, di colore verde, talora anche dorata, inferiormente cotonosa.

Tralcio erbaceo: con internodi di media lunghezza, di colore verde su entrambi i lati o debolmente striato di rosso sul lato dorsale. Vitici verdi. Fiore ermafrodita.

Foglia: di medie dimensioni, cuneiforme, trilobata o pentalobata. Seno peziolare con fondo a U o appena a graffa, aperto. Seni laterali superiori mediamente profondi, ma stretti e con fondo a U. Lembo di colore verde piuttosto scuro, con profilo piano o poco a coppa, con deboli ginocchiate e bollosità debole, privo di depressioni. Nervature verdi. Denti grandi e di media lunghezza, a margini convessi o rettilineo-convessi. Pagina inferiore da aracnoidea a lanuginosa e con media presenza di corte setole sulle nervature. Picciolo corto, robusto, verde, appena sfumato di violetto.

Grappolo: molto variabile e di forma inconsueta, conico o ovale, tozzo, portato da un peduncolo medio-corto, che però si dirama presto in un'ala più grande e lunga del grappolo principale, cilindrica, lungamente pedunculata; generalmente da spargolo a mediamente compatto. Peduncoli e rachide verdi. Inserzione del grappolo proximale al 3° nodo.

Acino: medio-piccolo, sferico o appena ellissoidale. Buccia di medio spessore o spessa, di colore blu-nero, appena sfumato di viola, ben pruinosa, appena astringente. Polpa mucillaginosa, di sapore neutro, né dolce, né acida. Vinaccioli piccoli e numerosi. Distacco dell'acino difficile.



Germoglio di Bottagera (falsa) alla fioritura.



Foglia adulta di Bottagera (falsa).



Grappolo di Bottagera (falsa) alla maturità.

COCCALONA NERA

Riferimenti storici

Questa varietà è stata recentemente ritrovata, senza un nome tradizionale, nelle valli del Piemonte sud-orientale (Val Borbera e Tortonese). Grazie al confronto delle caratteristiche morfologiche e produttive con la bibliografia storica, è stato possibile desumere che il nome storico della cultivar in Piemonte fosse quello di Cocalona nera, varietà citata e descritta già dal De Cardenas (Acerbi, 1825) e poi da Demaria e Leardi (1875). Nella collina reggiana, dove pure è stata recentemente individuata (Bignami et al., 2015), la stessa cultivar era detta Orsolina e vi compare già nell'opera di Re (1800). A quanto si desume dalla vasta discendenza che ha generato (tra cui, per citare solo i più noti vitigni, Barbera, Uva rara, Vespolina, Riesling italico; Raimondi et al., 2020), questa varietà doveva essere un tempo coltivata in un'ampia area estesa in Italia tra l'appennino settentrionale (piemontese, ma anche pavese e emiliano) e l'area insubrica. Era forse presente anche in Svizzera e sicuramente nella Germania sud-occidentale (Baden-Wuerttemberg), dove è stata descritta nella prima metà del XIX secolo (Babo e Metzger, 1836) e dov'è tuttora conservata nelle collezioni con il nome di Rohrtraube blaurot.

Diffusione

Al di là della diffusione storica, attualmente la Cocalona nera è presente con pochissime piante in vigneti marginali o addirittura abbandonati (le prime due piante individuate, si arrampicavano su alberi e siepi) nel Piemonte sud-orientale, e simile pare essere la consistenza dell'Orsolina reggiana.

Utilizzazione

Dai documenti storici a noi noti, questa varietà era utilizzata per la produzione di vino 'abbondantissimo', il quale tuttavia risultava 'fatuo e scadente' (Demaria e Leardi, 1875). Anche secondo gli autori tedeschi (Babo e Metzger, 1836) il Rohrtraube o Roter Hudler era '*ein wahrer Weinverderber*', cioè 'un assoluto rovina-vino'.

Bibliografia

Acerbi G. 1825. Delle viti italiane, ossia materiali per servire alla classificazione, monografia e sinonimia, preceduti dal tentativo di una classificazione delle viti. G. Silvestri, Milano.

Babo L., Metzger J. 1836. Die Wein- und Tafeltrauben der deutschen Weinberge und Gärten. Manneheim. im Verlag von Heinrich Hoff.

Bignami C., Imazio S., Matrella V., Vasile Simone G. 2015. Orsolina. In: Italian Vitis Database, www.vitisdb.it, ISSN 2282-006X

Demaria P.P., Leardi C. 1875. Ampelografia della provincia di Alessandria. Negro, Torino.

Raimondi S., Tumino G., Ruffa P., Boccacci P., Gambino G., Schneider A. 2020. DNA-based genealogy reconstruction of Nebbiolo, Barbera and other ancient grapevine cultivars from northwestern Italy. *Sci Rep* 10, 15782. doi: 10.1038/s41598-020-72799-6.

Re F. 1800. Viaggio agronomico per la montagna reggiana e Dei mezzi di migliorare l'agricoltura delle montagne reggiane. Manoscritto, edito a cura di Carlo Casali. Officine grafiche reggiane, Reggio Emilia 1927.

Descrizione morfologica

Germoglio: apice cotonoso o molto cotonoso, di colore bianco e con deboli sfumature rosa sui peli. Foglioline apicali, la prima con profilo a coppa, le altre piane, di colore bianco dorato, con bordi sfumati di rosa, cotonose inferiormente; quarta fogliolina convessa, di colore dorato, biancastro per la presenza di peli, inferiormente cotonosa.

Tralcio erbaceo: con internodi di media lunghezza, di colore verde su entrambi i lati o sfumato di rosso mattone sul lato dorsale della porzione basale. Vitici verdi. Fiore ermafrodita.

Foglia: di medie dimensioni o medio-piccola, da cuneiforme a pentagonale, ma arrotondata in corrispondenza dei lobi inferiori, trilobata o pentalobata. Seno peziolare con fondo a debole graffa o a U, aperto o poco aperto. Seni laterali superiori da poco a mediamente profondi (a seconda delle accessioni), con fondo a U. Lembo di colore verde piuttosto opaco, con profilo piano o poco a coppa, con frequenti leggere ginocchiate e bollosità da debole a media, privo di depressioni. Nervature rosse o rosate al punto peziolare o fino alla prima ramificazione (variabile tra diverse accessioni). Denti piccoli e di media lunghezza, a margini rettilinei o concavo-convessi, talora anche concavi. Pagina inferiore cotonosa e con debole presenza di corte setole sulle nervature. Picciolo di media lunghezza, sfumato di rosso.

Grappolo: di medie dimensioni o medio-grande, conico, ma con punta arrotondata, talora piuttosto tozzo, con ali brevi e poco sporgenti o anche con un'ala più sviluppata (variabile tra diverse accessioni); generalmente da spargolo a mediamente compatto. Peduncolo corto, verde. Inserzione del grappolo proximale al 2° nodo.

Acino: medio-grande, ellissoidale. Buccia di medio spessore o sottile, ma resistente, di colore rosso violaceo, appena sfumato di blu, mediamente pruinosa, un po' astringente. Polpa fluida, abbondante, di sapore neutro, poco dolce e non acida. Vinaccioli numerosi.



Germoglio di Cocalona nera alla fioritura.



Foglia adulta di Cocalona nera.



Grappolo di Cocalona nera alla maturità.

MORADELLA

Riferimenti storici

Uve Moradella sarebbero citate per l'areale corrispondente all'attuale Oltrepò pavese e alla collina tortonese almeno a partire dal 1655 (Giulietti, 1884). La "Vite Moradella" è anche la prima tra le varietà elencate da Paolo Lavezzari, annotatore milanese degli Elementi d'Agricoltura di Mitterpacher (1784), come tipica delle colline di S. Colombano al Lambro. Giorgio Gallesio, trattando dell' "Uva di Canetto" (la Vespolina) nella sua Pomona italiana (1817-39) afferma della Moradella e del Pignolo che "da Casteggio alla Trebbia" erano le uve "principali di quei vigneti".

Descrizioni di vitigni con questo nome sono riportate nelle opere di Moretti (Acerbi, 1825), nei giornali dei viaggi di Giorgio Gallesio (1995), da Demaria e Leardi (1875) e dal citato Giulietti (1884), tuttavia non è sempre facile riuscire a chiarire se si tratti del vitigno qui trattato. Infatti erano probabilmente indicati con questo nome vitigni differenti e tuttora è evidente che permanga una certa confusione in merito, visto che anche il Registro nazionale delle varietà di vite (al quale è stata iscritta una Moradella N. nel 2006) riporta immagini relative al vitigno qui trattato e descritto, mentre il profilo genetico che vi è pubblicato corrisponde a quello di una cultivar da questa distinta e che andrebbe più correttamente indicata come Vermiglio.

Diffusione

Un tempo principale vitigno a bacca nera dell'Oltrepò pavese, a partire dalla metà del XIX secolo, la Moradella è stata progressivamente sostituita soprattutto dalla diffusione della Croatina e del Barbera. Attualmente, dopo l'autorizzazione alla coltura ottenuta nel 2006, poche aziende hanno ripreso la coltura della Moradella, ma, a quanto si è potuto rilevare con sopralluoghi sul territorio oltrepadano, le aziende coltivano sia la Moradella qui descritta sia altri distinti vitigni che indicano con questo nome.

Utilizzazione

La Moradella è un vitigno da vino. Tuttavia non è noto alcuno studio che sia basato sicuramente sulle uve del vitigno qui descritto ed è quindi difficile capire quali siano le caratteristiche tipiche dei suoi prodotti. Anche per questo aspetto, infatti, la confusione con il Vermiglio e, forse, con altre uve non permette di riferire sicuramente a questa cultivar i prodotti enologici varietali, comunque pochi, che raggiungono il mercato.

Bibliografia

Acerbi G. 1825. Delle viti italiane, ossia materiali per servire alla classificazione, monografia e sinonimia, preceduti dal tentativo di una classificazione delle viti. G. Silvestri, Milano.

Demaria P.P., Leardi C. 1875. Ampelografia della provincia di Alessandria. Negro, Torino.

Gallesio G. 1839. Pomona italiana, ossia trattato degli alberi fruttiferi. Capurro N., Pisa, 1817-1839

Gallesio G. 1995. I giornali dei viaggi. A cura di E. Baldini. Accademia dei Georgofili, Firenze.

Giulietti C. 1884. Bollettino ampelografico, fasc. XVIII. Numero monografico dedicato alla provincia di Pavia. Roma. Pag. 144.

Mitterpacher L. 1784. Elementi d'agricoltura. Tradotti in italiano, e corredati di note relative all'Agricoltura Milanese. Tomo secondo. Nell'Imperial Monistero di S. Ambrogio Maggiore, Milano.

Descrizione morfologica

Germoglio: apice lanuginoso, di colore verde biancastro e con sfumature rosa sui peli di media intensità. Foglioline apicali poco a coppa, di colore bianco dorato, cotonose inferiormente; quarta fogliolina un po' convessa, di colore dorato o poco bronzato, biancastro per la presenza di peli, inferiormente cotonosa o molto lanuginosa.

Tralcio erbaceo: con internodi di media lunghezza, di colore rosso mattone sul lato dorsale, verde su quello ventrale. Viticci brevi e robusti, sfumati di rosso alla base. Fiore ermafrodita.

Foglia: di medie dimensioni, da cuneiforme a orbicolare, intera o trilobata. Seno peziolare con fondo a graffa, ben aperto e con uno o più denti. Lembo di colore verde piuttosto scuro, con profilo piano o poco a coppa e bollosità media, privo di depressioni. Nervature verdi o appena rosate al punto peziolare. Denti piccoli e di media lunghezza, a margini rettilinei o concavo-convessi. Pagina inferiore poco lanuginosa e priva di setole sulle nervature. Picciolo medio-corto, sfumato di rosa, formante un angolo retto o acuto con il lembo, che così è posto verticalmente.

Grappolo: di medie dimensioni, conico, con due o tre ali ben sviluppate; generalmente spargolo. Peduncolo medio o medio-lungo, robusto. Rachide verde, sfumato di rosso. Inserzione del grappolo prossimale al 2° o 3° nodo.

Acino: di medie dimensioni, appena ellissoidale. Buccia spessa, di colore blu nero, mediamente pruinosa, non tannica. Polpa molto consistente, di sapore neutro, dolce e giustamente acida. Vinaccioli di media dimensione, scuri. Distacco dell'acino difficile.



Germoglio di Moradella alla fioritura.



Foglia adulta di Moradella.



Grappolo di Moradella alla maturità.

MOSCATO BIANCO PRECOCE

Riferimenti storici

Difficile individuare nella bibliografia storica dei sicuri riferimenti a questa cultivar, dal momento che la somiglianza notevole con il Moscato bianco e l'aromaticità delle uve potrebbero aver condotto a confonderla con questo vitigno. In effetti questa varietà è stata individuata per la prima volta all'interno di un gruppo di candidati cloni di Moscato bianco, tra i quali solo ad una osservazione più accurata, si sono individuate le differenze morfologiche distintive. In seguito è stato possibile osservarne vecchie piante in uno storico vigneto dell'Acquese, confermando che la cultivar aveva un tempo una certa diffusione. Ciò è provato anche dal fatto che questo vitigno, frutto di un incrocio spontaneo tra il Moscato bianco stesso e la varietà Dolcetto bianco, attualmente quasi scomparsa, è a sua volta il genitore del Bragat rosa o Brachetto del Roero, attestato già sul finire dell'800 (Raimondi *et al.*, 2020).

E' possibile che a questa varietà si riferisca la breve nota di Jean Merlet, che nella terza edizione del suo '*L'abrégé des bons fruits*' (1690), dopo aver trattato del Muscat de Frontignan (Moscato bianco), afferma: "vi è una specie di Moscato bianco precoce di Piemonte, che ha il grappolo più lungo, gli acini meno serrati e più untuosi, per la quale ho una stima singolare.". Questa stessa affermazione di Merlet, unita alla consapevolezza dell'effettiva precocità di maturazione, ci ha spinto ad utilizzare per questa cultivar il nome di Moscato bianco precoce.

Diffusione

Le poche piante osservate provenivano dall'area tuttora tipica per la coltura del Moscato bianco, nel Piemonte meridionale, tra l'Acquese e l'Albese.

Utilizzazione

Oltre che per filtrati dolci, analogamente a come avviene per il Moscato bianco, non è noto se il Moscato bianco precoce sia adatto ad altre lavorazioni, quali l'appassimento o la spumantizzazione.

Bibliografia

Raimondi S., Tumino G., Ruffa P., Boccacci P., Gambino G., Schneider A. 2020. DNA-based genealogy reconstruction of Nebbiolo, Barbera and other ancient grapevine cultivars from northwestern Italy. *Sci Rep* 10, 15782. doi: 10.1038/s41598-020-72799-6.

Merlet J. 1690. *L'abrégé des bons fruits*. Troisième édition. De Sercy, Paris.

Descrizione morfologica

Germoglio: apice aracnoideo, di colore verde appena biancastro e privo di sfumature rosa sui peli. Foglioline apicali, la prima a coppa di colore verde, poi ramate e involute, aracnoidee inferiormente; quarta fogliolina involuta, di colore ramato o verde-ramato, inferiormente glabra e poco setolosa sulle nervature.

Tralcio erbaceo: con internodi di media lunghezza o medio-corti, di colore verde appena striato di rosso sul lato dorsale, verde su quello ventrale. Vitici leggermente bronzati. Fiore ermafrodita.

Foglia: di medie dimensioni, da cuneiforme a orbicolare o da pentagonale a orbicolare, intera o trilobata. Seno peziolare con fondo a V o debole graffa, aperto. Lembo di colore verde piuttosto chiaro e brillante, con profilo poco a coppa e margini involuti, con bollosità debole, privo di depressioni. Nervature rosate al punto peziolare o fino alla prima ramificazione. Denti piuttosto lunghi, a margini rettilinei o concavo-

convessi, o anche concavi. Pagina inferiore glabra e leggermente setolosa sulle nervature. Picciolo medio-corto, robusto, sfumato di rosa.

Grappolo: di medie dimensioni, cilindrico allungato, in genere privo di ali; da spargolo a mediamente compatto. Peduncolo medio, talora robusto, di colore giallastro. Inserzione del grappolo proximale al 3° o 4° nodo.

Acino: medio-piccolo, sferico o appena discoide. Buccia di medio spessore o sottile, ma tenace, di colore giallo chiaro, con pruina intensa, ma facilmente asportabile. Polpa quasi croccante, con aroma di moscato ben percepibile, dolce e poco acida. Vinaccioli molto piccoli. Distacco dell'acino difficile.



Germoglio di Moscato bianco precoce alla fioritura.



Foglia adulta di Moscato bianco precoce.



Grappolo di Moscato bianco precoce alla maturità.

PATOUJA

Riferimenti storici

Il nome Patouja è quello con cui nell'Alto Canavese diversi viticoltori ci hanno indicato questa cultivar. Va però sottolineato che i pochissimi documenti storici che citano questo nome (Gatta, 1833; Di Rovasenda, 1887) lo attribuiscono ad una varietà probabilmente differente perché caratterizzata da grossi acini ovali. Un recente studio (Raimondi et al., 2020) ha indicato che questa varietà, indicata nell'articolo come 'Unknown black (from Pomaretto)', è frutto di un incrocio tra il Moissan e la Chiavennasca bianca (ovvero la Vergera ossolana descritta in queste pagine).

Diffusione

Questa cultivar è stata inizialmente reperita nel Pinerolese, dove tuttavia non era indicata con un nome tradizionale. In seguito, negli anni più recenti, si è constatata la presenza di alcune piante appartenenti a questa varietà nel comune di Settimo Vittone (TO), dove è appunto indicata come Patouja.

Utilizzazione

Si tratta di un'uva da vino, la cui qualità è stata finora considerata scarsa. Tuttavia non si conoscono esempi di vinificazione in purezza o di valutazione oggettiva delle sue caratteristiche.

Bibliografia

Gatta L.F. 1833. Cenno intorno alle viti ed ai vini della provincia d'Ivrea. In: Georgico della Reale Società agraria di Torino per l'anno 1833.

Di Rovasenda G. 1887. Essai d'une ampelographie universelle. Deuxieme edition. Coulet, Montpellier - Delahaye et Lecrosnier, Paris.

Raimondi S., Tumino G., Ruffa P., Boccacci P., Gambino G., Schneider A. 2020. DNA-based genealogy reconstruction of Nebbiolo, Barbera and other ancient grapevine cultivars from northwestern Italy. *Sci Rep* 10, 15782. doi: 10.1038/s41598-020-72799-6.

Descrizione morfologica

Germoglio: apice lanuginoso, di colore verde biancastro e quasi privo di sfumature rosa sui peli. Foglioline apicali a coppa (la terza spiegata) di colore bianco verdastro, leggermente bronzate, cotonose inferiormente; quarta fogliolina piana, di colore verde poco bronzato, inferiormente molto lanuginosa e con setole sulle nervature.

Tralcio erbaceo: con internodi lunghi, di colore mattone chiaro per tutta la lunghezza sul lato dorsale, verde su quello ventrale. Viticci sfumati di rosso mattone alla base. Fiore ermafrodita.

Foglia: di medie dimensioni, da cuneiforme a debolmente pentagonale, pentalobata. Seno peziolare con fondo nettamente a graffa, aperto o molto aperto. Seni laterali superiori profondi e con fondo a U o appena a V. Lembo di colore verde piuttosto scuro, con profilo poco a coppa e margini poco involuti, con bollosità debole, privo di depressioni. Nervature rosse fino alla prima ramificazione. Denti di media dimensione, piuttosto lunghi, a margini rettilinei o rettilineo-convessi. Pagina inferiore cotonosa e mediamente setolosa sulle nervature. Picciolo medio, striato di violetto.

Grappolo: grande, conico allungato, con diverse ali ricadenti; spargolo specialmente nella parte apicale. Peduncolo lungo, robusto, di colore verde. Inserzione del grappolo prossimale al 4° nodo.

Acino: medio-piccolo, sferico o appena ellissoidale. Buccia di medio spessore, ben pruinosa, di colore blu nero. Polpa fluida, a sapore neutro, poco dolce e acida. Vinaccioli che maturano tardivamente. Distacco dell'acino difficile.



Germoglio di Patouja alla fioritura.



Foglia adulta di Patouja.



Grappolo di Patouja alla maturità.

PUTÈT (FREISA GROSSA DI POCAPAGLIA)

Riferimenti storici

Piante di questa cultivar furono osservate inizialmente solo ad Envie (presso Saluzzo), dove venivano indicate con il nome Putèt (da notare che Putetto è un cognome quasi esclusivamente diffuso in quest'area). Questo nome, tuttavia, non compare in alcun documento storico riferito a vitigni. Solo recentemente, una vite di questa cultivar è stata individuata nel comune di Pocapaglia (CN), dove se ne attesta la denominazione, fuorviante ma tradizionale, di Freisa grossa e dove era coltivata come uva da tavola. In effetti, una Freisa grossa di Pocapaglia è oggetto di un rarissimo articolo di Antonio Sannino (1926) dove ne sono delineati i caratteri principali, che ben si adattano alla morfologia del vitigno qui descritto.

Diffusione

Al di là delle pochissime piante ancora presenti nel Roero occidentale e, forse, nel Saluzzese, non risulta che questo vitigno sia coltivato altrove.

Utilizzazione

Si tratta di un'uva da tavola di maturazione piuttosto precoce e di buona conservabilità, utilizzata sia per il consumo fresco, sia appassita nella produzione di un dolce tipico di Pocapaglia, prodotto durante le feste natalizie, detto Salòt (Matteo Monchiero e Daniela Tibaldi, comunicazioni personali).

Bibliografia

Sannino A. 1926. Freisa grossa. In: Rivista di ampelografia, anno VII, n° 12.

Descrizione morfologica

Germoglio: apice lanuginoso, di colore verde biancastro e quasi privo di sfumature rosa sui peli. Foglioline apicali poco a coppa (la terza spiegata con margini revoluti) di colore verde biancastro, leggermente bronzate, lanuginose inferiormente; quarta fogliolina piana a margini revoluti, di colore verde poco bronzato, inferiormente aracnoidea.

Tralcio erbaceo: con internodi di media lunghezza, di colore mattone piuttosto scuro o almeno striato sul lato dorsale, verde su quello ventrale. Viticci striati di rosso mattone alla base. Fiore ermafrodita.

Foglia: di medie dimensioni, pentagonale o anche cuneiforme, pentalobata. Seno peziolare con fondo nettamente a graffa, aperto. Seni laterali superiori mediamente profondi o profondi e con fondo appena a V. Lembo di colore verde piuttosto scuro, con profilo a coppa, leggere ginocchiate e margini poco revoluti, con bollosità di media intensità, privo di depressioni. Nervature verdi con punto peziolare appena rosato. Denti di media dimensione, corti, a margini convessi. Pagina inferiore appena aracnoidea e pochissimo setolosa sulle nervature. Picciolo medio, striato di violetto, formante un angolo ottuso con il lembo.

Grappolo: medio-piccolo, conico, con due o tre ali brevi ricadenti, spargolo. Peduncolo di media lunghezza o medio-lungo, robusto, di colore verde, così come il rachide e i pedicelli. Inserzione del grappolo prossimale al 3° o 4° nodo.

Acino: medio-grande, nettamente ellissoidale. Buccia spessa, ben pruinosa, di colore blu, non astringente. Polpa consistente, a sapore neutro, dolce e sufficientemente acida, gradevole. Vinaccioli che maturano tardivamente.



Germoglio di Putèt (Freisa grossa di Pocapaglia) alla fioritura.



Foglia adulta di Putèt (Freisa grossa di Pocapaglia).



Grappolo di Putèt (Freisa grossa di Pocapaglia) alla maturità.

RACHINA

Riferimenti storici

Rachina è il nome locale di questa cultivar che, come Archina, è citata tra le uve ad internodi corti e poco vigorose nel testo di Albertazzi (1790) e tra quelle che Scaciga della Silva (1837) avrebbe voluto non più coltivate nell'Ossola. E' infine riportata, sempre con il nome di Archina, nel Saggio di Rovasenda (1877) con la laconica indicazione 'Alto Novarese' ad indicarne la provenienza e null'altro.

Diffusione

Non è noto quale sia la consistenza attuale di questo vitigno nella sua zona tradizionale di coltura, ovvero la media valle Ossola e le basse valli Anzasca e Antrona, che si diramano dalla prima.

Utilizzazione

E' un'uva da vino caratterizzata da una ridotta colorazione della buccia.

Bibliografia

Albertazzi J.A. 1790. Il padre di famiglia in casa ed in campagna. Panialis, Vercelli.

Di Rovasenda G. 1877. Saggio di una ampelografia universale. Tipografia Subalpina, Torino.

Scaciga della Silva F. 1837. Intorno alla Val d'Ossola. In: Repertorio di Agricoltura e di scienze economiche ed industriali del medico Rocco Ragazzoni. Tomo V. Tip. Vitali e comp., Vigevano. Pag. 308.

Descrizione morfologica

Germoglio: apice aracnoideo, di colore verde appena biancastro e privo di sfumature rosa sui peli. Foglioline apicali a coppa, di colore verde appena biancastro (la terza un po' bronzata), appena aracnoidee inferiormente; quarta fogliolina poco a coppa a margini appena involuti, di colore verde poco bronzato, inferiormente glabra e con nervature poco setolose.

Tralcio erbaceo: con internodi corti, di colore mattone chiaro o almeno striato di rosso mattone sul lato dorsale, verde su quello ventrale. Vitici appena bruni alla base. Fiore ermafrodita.

Foglia: di piccole dimensioni, cuneiforme, trilobata o pentalobata. Seno peziolare con fondo a U o debole graffa, aperto o molto aperto. Seni laterali superiori poco profondi e stretti. Lembo di colore verde chiaro, con profilo poco a coppa, leggere ginocchiate e margini involuti, con bollosità debole, privo di depressioni. Nervature verdi con punto peziolare appena rosato. Spesso le nervature dei lobi laterali sono saldate alla base. Denti piccoli, ma piuttosto lunghi, a margini concavo-convessi o rettilineo-convessi. Pagina inferiore glabra e poco setolosa sulle nervature. Picciolo medio, striato di rosso.

Grappolo: piccolo o medio-piccolo, cilindrico o appena conico, sovente con un'ala ben sviluppata, compatto. Peduncolo corto o molto corto. Inserzione del grappolo proximale al 2° o 3° nodo.

Acino: piccolo, ellissoidale. Buccia spessa, di colore violetto con una sfumatura grigia per la molta pruina, non astringente. Polpa fluida, a sapore neutro, poco dolce e piuttosto acida. Vinaccioli poco numerosi.



Germoglio di Rachina alla fioritura.



Foglia adulta di Rachina.



Grappolo di Rachina alla maturità.

UVA DELL'OBÌ (PICOLÌT FALSO)

Riferimenti storici

Non abbiamo riferimenti storici riguardanti quest'uva, che la tradizione orale dice coltivata nel comune di San Giorgio Canavese almeno dal secondo dopoguerra e ivi giunta dall'Italia nord-orientale con il nome, errato, di Picolìt. Il nome Uva dell'obì, utilizzato localmente, fa invece riferimento alla forma tradizionale di allevamento utilizzata per coltivare questa varietà in Canavese, zona di introduzione in Piemonte. Anche nelle altre due aree di coltura note, ovvero i comuni di Ziano piacentino (PC) e di Lonigo (VI), una recente indagine (Fontana, 2018) ricostruisce come il vitigno non fosse apparentemente conosciuto prima degli inizi del Novecento.

Diffusione

Oltre alla piccola area di coltura canavesana, questo vitigno è presente nel comune di Ziano piacentino dove è detto Molinelli dal cognome della famiglia che lo coltivava, e con il nome di Uvetta nella zona di Lonigo (VI) dove, dopo aver raggiunto la ragguardevole superficie di circa 50 ha negli anni '90 dello scorso secolo, la sua coltura si è nuovamente contratta.

Utilizzazione

Uva da vino di precoce maturazione, l'Uva dell'obì è caratterizzata da una sufficiente forza acida e buona alcolicità dei vini.

Bibliografia

Fontana M. 2018. Molinelli RER V0161. Scheda tecnica per l'iscrizione al Repertorio. Regione Emilia-Romagna.

Descrizione morfologica

Germoglio: apice aracnoideo, di colore verde appena biancastro e privo di sfumature rosa sui peli. Foglioline apicali a coppa, di colore verde, la prima aracnoidea inferiormente, le successive glabre; quarta fogliolina piana, di colore verde, inferiormente glabra.

Tralcio erbaceo: con internodi di media lunghezza o medio-corti, di colore verde striato di rosso vivo sul lato dorsale, verde su quello ventrale. Vitici verdi o poco sfumati di rosso. Fiore ermafrodita.

Foglia: di piccole dimensioni, da cuneiforme a orbicolare, intera. Seno peziolare con fondo a U o debole graffa, aperto. Lembo di colore verde piuttosto chiaro, con profilo a coppa, leggere ginocchiate e margini involuti o contorti, con bollosità debole, privo di depressioni. Nervature verdi o con punto peziolare appena rosato. Denti piccoli, ma piuttosto lunghi, a margini concavo-convessi. Pagina inferiore glabra e con poche setole solo alle intersezioni delle nervature. Picciolo medio-lungo, sfumato di rosa scuro.

Grappolo: medio-piccolo, allungato, cilindrico o appena conico, sovente con una o due ali anche ben sviluppate, spargolo. Peduncolo medio o lungo, sottile, verde chiaro. Inserzione del grappolo proximale al 3° nodo.

Acino: medio-piccolo, nettamente ellissoidale o talora ovoide, con cicatrice stilare sottile e sporgente. Buccia piuttosto sottile, di colore verde o appena paglierino, con molta pruina. Polpa fluida, a sapore neutro, dolce e sufficientemente acida, equilibrata. Distacco dell'acino facile.



Germoglio di Uva dell'obi (Picolit falso) alla fioritura.



Foglia adulta di Uva dell'obi (Picolit falso).



Grappolo di Uva dell'obi (Picolit falso) alla maturità.

VERGERA

Riferimenti storici

Con questo nome, o simili (Verdera, Vergara) il vitigno è citato tra le cultivar della Bassa val d'Ossola nel XIV fascicolo del Bollettino ampelografico (Selletti, 1881). La cultivar è presente anche nella medio-alta Valtellina, dove è detta Chiavennasca bianca. Tuttavia questo termine è assente dalla bibliografia storica, anche se alcuni autori assumono che ad essa si riferisse già Pietro Ligari (1752) parlando dell'uva bianca detta Comune. Alcuni ritengono che questa cultivar corrisponda anche alla Bianca maggiore ampiamente citata per l'area del Lario dalla fine del '700 (Schinz, 1786), ma non vi sono prove certe per queste supposizioni.

Diffusione

Oltre all'area di Domodossola in cui è stata reperita e a quella, più a valle, tra il lago di Mergozzo e il Maggiore, dove è citata storicamente, questa cultivar è attualmente ancora presente tra Sondrio e Tirano, in Valtellina.

Utilizzazione

Si tratta di un vitigno da vino, dalla produttività molto abbondante.

Bibliografia

Selletti P. 1881. Elenco dei nomi de' vitigni coltivati nella provincia di Novara. Bollettino ampelografico, fasc. XIV, pp. 117-123.

Ligari P. 1752. Ragionamenti d'agricoltura. Manoscritto. Prima edizione a stampa, Banca Popolare di Sondrio, 1988.

Schinz H. R. 1786. Beiträge zur nähern Kenntnis des Schweizerlandes. Viertes heft. Bey Joh. Caspar Füesslin, Zürich.

Descrizione morfologica

Germoglio: apice di piccole dimensioni, da aracnoideo a lanuginoso, di colore verde biancastro con deboli sfumature rosa sui peli. Foglioline apicali a coppa (la prima), poi piane, un poco bollose, di colore bianco verdastro, inferiormente molto lanugineose; quarta fogliolina leggermente involuta, di colore verde appena bronzato, inferiormente aracnoidea.

Tralcio erbaceo: con internodi piuttosto corti, di colore verde appena striato di rosa sul lato dorsale, verde su quello ventrale. Vitici verdi, sottili. Fiore ermafrodita.

Foglia: di medie dimensioni o medio-grande, orbicolare o da pentagonale a orbicolare, trilobata o pentalobata. Seno peziolare con fondo a graffa, poco aperto. Seni laterali superiori poco profondi e stretti, molto spesso con un piccolo dente al fondo. Lembo di colore verde piuttosto chiaro, con profilo a coppa, margini poco ondulati, con bollosità debole, privo di depressioni. Nervature verdi. Denti piccoli, di media lunghezza, a margini convessi o rettilineo-convessi. Pagina inferiore appena aracnoidea e con setole solo sulle nervature di secondo e terz'ordine. Picciolo medio, verde chiaro, sottile.

Grappolo: grande, conico o ad imbuto, con tre o quattro ali ben evidenti e talora punta biforcata, mediamente compatto, ma più spargolo e colato nella parte prossimale. Peduncolo corto, molto robusto, verde. Inserzione del grappolo prossimale al 3° nodo.

Acino: piccolo, sferico. Buccia piuttosto spessa, di colore verde chiaro o appena paglierino, mediamente pruinosa, un po' erbacea. Polpa fluida, a sapore neutro, insipido.



Germoglio di Vergera alla fioritura.



Foglia adulta di Vergera.



Grappolo di Vergera alla maturità.