

## Vitigni: da Arruffiac ad Avarengo

### ARRUFFIAC

Conosciuto anche come Ruffiac, è grazie ad André Dubosc della cooperativa di Plaimont (Francia sudoccidentale) se non è scomparso. Produce vini poco alcolici, ma con il caratteristico profumo di pietra focaia. Insieme al Petit Courbu compone il Pacherenc du Vic-Bilh, un vino bianco dolce dal gusto di miele e frutta, con a volte un lieve sentore di rovere. Nei Midi-Pyrénées si trovano produttori interessanti come Château Berthoumieu, Brumont, Laffitte-Teston e Capmartin.

### ARVESINIADU

Vitigno a bacca bianca, probabilmente originario della Sardegna, coltivato, con diffusione molto limitata, solo nella provincia di Sassari e nel Campidano. L'uva prodotta viene consumata in ambito locale e utilizzata, con altri vitigni, per produrre vini bianchi comuni pasto.

### ARVINO

#### Origini

Da non confondersi con l'Arvino siciliano o con l'Arvine, vitigno bianco del Vallese, questa cultivar a bacca nera, chiamata anche Lacrima nel Cosentino, deve il suo nome ad Arvo, un affluente del fiume Neto che nasce dalla Sila.

Caratterizzata da una buona adattabilità ai climi caldi e siccitosi e da una buona tolleranza alle principali malattie crittogamiche, essa presenta molte caratteristiche ampelografiche comuni alla Marsigliana, con la quale viene solitamente coltivata, ma è a tutti gli effetti una varietà a sè stante, attualmente a rischio di scomparsa.

#### Caratteristiche del vino

Dalla vinificazione delle sue uve si ottiene un vino di colore rosso rubino carico, con intensi profumi di piccoli frutti e prugna e dal caratteristico sentore di liquirizia. In bocca appare consistente, di acidità contenuta e con tannini morbidi.

### ASPRINIO

#### Origini

È un vitigno molto antico e si ritiene che derivi dal pinot o dal greco. È diffuso soprattutto nella provincia di Caserta, dove dà ottimi risultati soprattutto se coltivato ad alberata. Ha una foglia medio-piccola, pentalobata, pagina superiore glabra, di colore verde chiaro. Il grappolo è di media grandezza, compatto, allungato e conico, con o senza ali. L'acino è sferoidale, medio-grande, con la boccia di colore grigio-verdastro, ricoperta abbondantemente di pruina. In purezza o in unione con altri vitigni, dà luogo ad alcuni vini della DOC Aversa.

#### Caratteristiche del vino

se ne ricava un vino leggero, poco alcolico ma molto fresco. Viene conservato in grotte di tufo dove la bassa temperatura ne favorisce la lenta fermentazione contribuendo a dare un leggero gusto frizzante.

#### Maturazione

La maturazione va da fine settembre ai primi di ottobre; produttività abbondante; vigoria media e regolare

#### Sinonimi

Olivese, al ragusano, ragusano bianco, asprino, uva asprina.

### AUXERROIS

Varietà a bacca bianca molto usata in Alsazia , Mosella francese e Lussemburgo. Ha molte affinità con il Pinot Bianco. E' detta anche Auxerrois Blanc de Laquenexy, dal nome della località dove è situato l'istituto viticolo che l'ha studiata. Ha bassa acidità ma se si riducono le rese, pratica purtroppo ancora poco adottata, si ottengono soprattutto nella Mosella, vini eccellenti e capaci di lungo invecchiamento. E' componente importante dell'Edelzwicker, il famoso vino prodotto in Alsazia. Alcuni produttori interessanti: Rolly Gassmann, Jean-Baptiste Adam, Jean-Pierre Dirler, Kreydenweiss, Schlumberger, Pierre Sparr, Marcel Deiss, Louis Sipp.

### AVANA'

Vitigno a bacca nera, coltivato prevalentemente in Piemonte, in estensioni molto limitate.

In epoca prefillosserica era una varietà molto conosciuta pur avendo una zona di coltivazione circoscritta alla provincia di Torino, con massima diffusione in Valle di Susa. Il Croce la descrive nel 1606 con il nome di Avanato. Per l'affinità con alcuni vitigni francesi come il Troyan e il Gamay d'Orléans, lascia supporre una provenienza transalpina quando il Piemonte era unito alla Savoia. Viene generalmente vinificato insieme a Barbera, Freisa e Negretta cuneese. In purezza o in unione con altri vitigni, dà luogo ai vini DOC Pinerolese e Valsusa.

### AVARENGO

Vitigno a bacca nera, è citato dall'Incisa nel 1852, come vitigno coltivato attorno a Pinerolo, dove è ancora oggi coltivato diffusamente, poi dal Di Rovasenda nel 1877. La migliore descrizione è probabilmente quella del 1874-79 ad opera di Mas et Pulliat. In purezza o in unione con altri vitigni, l'Avarengo dà luogo ad alcuni vini della DOC Pinerolese.

**Autore:** Tommaso Anibaldi