

Vitigni: da Bianca Gabana a Blanc de Morgex



BIANCA GABANA

Vitigno a uva bianca presente in pochi esemplari sulle colline orientali di Brescia. In passato la sua uva era usata come uva da taglio.

BIANCAME

Origini Le origini sono incerte, anche se diversi studiosi sono propensi ad individuarle in un colore del vecchio vitigno greco. È molto simile anche alla Trebbiano toscano, con il quale spesso è confuso. È diffuso soprattutto in Romagna, in particolare nel riminese, e nelle Marche, principalmente in provincia di Pesaro-Urbino. Ha foglia media o quasi grande, pentagonale, pentalobata, pagina superiore glabra, di colore verde chiaro. Il grappolo è abbastanza grande, compatto, cilindro-conico, in alcuni casi piramidale e spesso alato. L'acino è di media grandezza, rotondo, con buccia sottile, di colore giallo con macchie marroni.

Caratteristiche del vino In purezza o in unione con altri vitigni, dà luogo ai seguenti vini DOC: Bianchetto del Metauro, Colli di Rimini, Colli Pesaresi. Se ne ricava un vino delicato, semplice.

Maturazione Avviene nei primi 20 giorni di ottobre. La produttività è abbondante e costante, la vigoria ottima.

Sinonimi Bianchetto, uva bianca, balsamina bianca, greco bianco, morbidella, greco, greco bianco, biacuccio, biancone.

BIANCHETTA TREVIGIANA

Origini Vitigno a uva bianca. Citata fin dal '500 e da alcuni autori ritenuta indigena del Trevigiano, dato che maturava più precocemente, veniva utilizzata per "ingentilire" il Prosecco, soprattutto nelle annate fredde. Coltivata spesso in zone alte e difficili, insieme al Verdiso. In realtà Bianchetta è una denominazione generica, con la quale sono state indicate uve con caratteristiche ampelografiche diverse. E' con il XVII secolo che si arriva a riconoscere una Bianchetta coltivata nel trevigiano, probabilmente ad opera del Caronelli (1788); successivamente troviamo una dettagliata descrizione di Zava (1901) e del Dalmaso (1937), che confermano la sua presenza antica nell'areale di Treviso. In passato era molto diffusa anche nella regione atesina, in Valsugana e in Valdadige, e nel Bolzanese con la denominazione Vernaccia bianca o Pavana.

Caratteristiche del vino Se ne ricava un vino non molto alcolico ma fresco

Maturazione Medio-tardiva con buona vigoria

Sinonimi Bianchetta, Bianca Gentile di Fonzaso, Bianchetta Semplice, Pignolo Bianco, Pavana Bianca, Uva Cinese, Vernaccia Trentina.

BIANCO D'ALESSANO

Origini E' un antichissimo vitigno pugliese, le cui origini sembrano essere nella zona del basso Salento. E' diffuso in Puglia, nella zona della Murgia, dei trulli e nelle valli adiacenti. Per molto tempo è stato coltivato insieme ad altre varietà locali, soprattutto con la verdeca, che ha finito per prevalere grazie alla sua colorazione verdolina nei vini, più apprezzata dai consumatori rispetto al giallo paglierino chiaro del bianco d'Alessano. Ha una foglia medio grande, pentalobata, di colore verde cupo. Grappolo cilindro - conico, semplice alato, piuttosto compatto. L'acino è di media grandezza, sferoidale, con buccia pruinosa, spessa, di colore giallo.

Caratteristiche del vino Se ne ricava un vino semplice di colore giallo-paglierino.

Maturazione La maturazione va da fine settembre alla prima decade di ottobre. La produttività è buona e costante nelle zone classiche, mentre la vigoria è media.

Sinonimi Bianco di Lessame, Acchiappalmento, Verdurino

BIANCO DRITTO

Raro vitigno a uva bianca presente in pochi esemplari nella provincia di Viterbo. Attualmente è in atto un progetto regionale di recupero di questo vitigno.

BIANCOLELLA

Origini È un vitigno a bacca bianca, probabilmente originario della Corsica. E' diffuso in Campania, soprattutto nei terreni di origine vulcanica e, in particolare, nelle isole di Ischia, Capri e Procida. Caratteristiche: foglia media, orbicolare, tri-pentalobata. Grappolo quasi cilindrico piramidale, di media grandezza, con la presenza di qualche aletta corta. L'acino è medio, sferoidale, con la buccia pruinosa, tenera, di colore giallo verdolino.

Caratteristiche del vino Se ne ricava un vino asciutto, delicato.

Maturazione Raggiunge la maturazione nella prima quindicina di ottobre. La produttività è molto scarsa, mentre è ottima la vigoria.

Sinonimi Jancolella, janculillo, petit blanche.

BIANCONE

Vitigno a uva bianca diffuso esclusivamente nell'isola d'Elba dove, oltre che per la vinificazione, viene coltivato per essere consumato come uva da tavola.

BIGOLONA

Vitigno a uva bianca presente in quantità limitata nella provincia di Verona, usato in passato per la produzione del Vin Santo locale.

BLANC DE MORGEX

Origini Le prime notizie risalgono al 1838 ad opera di Gatta. E' l'unico vitigno autoctono valdostano a bacca bianca, anche se più facilmente credibile che provenga dal vicino Vallese o dalla Savoia. Alcuni ipotizzano che sia il risultato di seminazioni spontanee evolute fino ad oggi. Attualmente è coltivato in coltura specializzata solo nei vigneti dell'alta Valle d'Aosta, da La Salle a Morgex, allevato secondo tradizione a pergola bassa, fino a un'altitudine di 1100 metri sul

livello del mare; nel resto della Valle non è raro trovare ancora dei vecchi pergolati di Prié, nei pressi di vecchie abitazioni rurali. E' uva base del raro vino bianco Valle d'Aosta DOC Blanc de Morgex et La Salle.

Caratteristiche del vino

Le uve mature del danno origine ad un vino dal colore giallo paglierino tenue, con riflessi verdognoli; il profumo manifesta intense e gradevoli note di fruttato, il gusto è secco, fresco, beverino, a volte leggermente vivace. E' vino da coglier al meglio entro l'anno successivo alla raccolta.

Maturazione Precoce, con buona vigoria.

Sinonimi Blanc de la Salle, Blanc du Valdigne, Bernarde

Autore: Tommaso Anibaldi