

## Vitigni: da Blanchet a Bonda



### **BLANCHET**

Antico e raro vitigno a uva bianca coltivato nelle valli Chisone e Germanasca del Pinerolese, in provincia di Torino. È perlopiù impiegato per la produzione di vino bianco in unione con un altro antico vitigno, il Prevital. Non va confuso con altri omonimi Bianchi e Bianchetti: è infatti ben distinto dalla Bianchetta genovese e dalle altre Bianchette autorizzate in Italia; è diverso da un altro Bianchetto presente nel Saluzzese e dalla Bianca (Blancio) della Val Maira. Già citato in epoca prefillosserica per la sua coltura nei dintorni di Perosa Argentina, ancora oggi, insieme al Preveiral, è la base per la produzione di un vino bianco nelle Valli Chisone e Germanasca del Pinerolese.

### **Maturazione**

Medio-precoce, seconda decade di settembre, moderata vigoria, produttività medio-elevata.

### **BOMBINO**

#### **Origini**

Questa varietà è un po' un mistero. Nessuno è ancora riuscito a stabilire qualcosa di sicuro sulla sua storia, anche se si ritiene che sia originario della Spagna.

Sicuramente è una delle varietà a bacca bianca più importanti dell'Italia meridionale, con in primo piano la Puglia. Ma si presenta anche nella varietà a bacca nera.

*BOMBINO BIANCO* A volte si presenta sotto il nome di Trebbiano d'Abruzzo come componente di alcuni vini eccellenti, mentre in Emilia Romagna è noto dialettalmente come "Pagadebit" e "Stracciambiali" alludendo alla sua elevata quantità produttiva e quindi ad una tale convenienza in fase di commercializzazione da permettere, in passato, ai produttori di pagare conti sospesi e cambiali. Spesso il vino è stato anche venduto per il taglio dei vini tedeschi.

*BOMBINO NERO* Le origini e la storia di questa varietà italiana del sud non sono note.

Si trova principalmente in Puglia, Basilicata, Lazio e Sardegna, dove di solito è una componente insieme ad altre varietà rosse come Uva di Troia, Malvasia Nera, Aglianico e Montepulciano nella composizione di altri vini.

È comunque la principale varietà della doc pugliese Castel del Monte Bombino Nero doc e può essere presente come componente nel Castel del Monte Rosato.

#### **Caratteristiche del vino**

*BOMBINO BIANCO* I vini che si ottengono da uve Bombino bianco in genere hanno bouquet raccolto e fresco, sapore franco e diritto senza asperità.

*BOMBINO NERO* I vini da Bombino nero si presentano con rubino piuttosto intenso e brillante, sapore vinoso asciutto e generoso, con discreta capacità di invecchiamento.

### Sinonimi

*BOMBINO BIANCO* Trebbiano d'Abruzzo, Pagadebit e Stracciacambiali, Bonvino, Cola Tamburo, Trebbiano Campolese, Trivolese, Uva Castellana, Uva Romana sono solo alcuni degli altri modi con cui chiamare questa varietà.

*BOMBINO NERO* Bambino, Buonvino, Cesanese Comune

### BONAMICO

Vitigno a uva nera coltivato in Toscana, soprattutto nelle zone pianeggianti della provincia di Pisa. Se ne ricava un vino di poco interesse, scarso nel colore, che viene utilizzato in uvaggi per vini da tavola.

### BONARDA

#### Origini

A causa di un'errata identificazione che risale a secoli fa, c'è veramente un po' di confusione intorno alle varietà Bonarda, Croatina e Uva Rara. Il nome venne utilizzato per la prima volta nel 1799 dal Conte Nuvolone per indicare un vitigno delle colline torinesi. Nel 1825 l'Acerbi ne descrisse la presenza nell'area di Alessandria, mentre il Di Rovasenda, nel 1877, è il primo a darne una descrizione precisa sottolineando la differenza dalle false bonarde. La sua coltivazione è più o meno ristretta a questa regione dove le sue uve sono una componente importante di alcune doc e docg dell'Alto Piemonte in cui viene utilizzata per aggiungere colore e gusto come nel Sizzano doc, nel Boca doc, nel Gattinara docg, nel Bramaterra doc, nel Lessona doc, nel Fara doc, nel Ghemme docg, e nel Coste della Sesia. A volte l'uva Bonarda viene anche coltivata come uva da tavola.

#### Caratteristiche del vino

La bonarda dà un vino rosso rubino molto intenso e vivace, con sfumature violacee, profumo intenso, vinoso e fruttato. Il gusto è sapido, in genere poco tannico, piacevolmente morbido e fresco, equilibrato, di media struttura e persistenza aromatica con sfumature fruttate.

#### Maturazione

La maturazione inizia nella seconda metà di settembre, con una costante e abbastanza abbondante produttività, con un'ottima vigoria.

#### Sinonimi

Bonarda Piemontese, Bonarda di Chieri, Bonarda del Monferrato, Bonarda dell'Astigiano.

### BONDA

#### Origini

Antico vitigno a uva nera presente in pochissimi esemplari tra Chatillon e Quart in provincia di Aosta. Se ne hanno notizie a partire dal 1833; spesso confuso con il Priè rouge, è sempre rimasto circoscritto nella Valle d'Aosta, dove oggi viene coltivato in pochissime zone. Viene utilizzato per la vinificazione prevalentemente in unione con altri vitigni a uva nera.

#### Caratteristiche del vino

Il vino che ne deriva presenta un colore violaceo, dal sapore leggermente aspro e poco alcolico

**Maturazione** Tardiva con una media vigoria

**Autore:** Tommaso Anibaldi