

Vitigni: da Colombaia bianca a Corinto



COLOMBAIA BIANCA

Origini

Vitigno a bacca bianca coltivato in minima quantità nel Oltrepò Pavese, in provincia di Pavia. La sua uva è usata anche come uva da tavola. Non si conoscono dunque le caratteristiche dei vini che se ne ricavano, ma si ritiene che il suo nome derivi da San Colombano, monaco irlandese al quale si deve la fondazione del monastero di Bobbio.

Secondo alcuni Autori, tale varietà sarebbe imparentata con la Verdea di San Colombano, anch'essa impiegata prevalentemente come uva da tavola, ma interessante anche per la produzione di passiti.

COLOMBANA NERA

Origini

Vitigno a bacca nera di origine incerta; le ipotesi sono numerose, fra cui quella che sia autoctono toscano, oppure originario del piacentino (dove è conosciuto come Besgnano) o del vogherese, zona in cui il Di Rovasenda nel 1877 ne aveva identificato una, definendola comunque di origine ignota. Per il Molon (1906) potrebbe provenire dal Monastero di S. Colombano a Bobbio. Un tempo era coltivato come uva da tavola. In Toscana si trova principalmente nelle province di Massa e Carrara, e in minor misura Pisa, Lucca, Pistoia e Livorno, mentre nel piacentino esistono tre biotipi: il gentile, il rustico e il bianco o S. Colombano.

Caratteristiche del vino

Se ne ricava un vino semplice dal colore scarico, da consumare giovane. Concorre nella DOC Colli di Luni.

Maturazione

La maturazione è tardiva, metà ottobre. Ha un'elevata vigoria e una buona produttività.

Sinonimi Basgnano, Bazano, Bersegano, Besgano di S. Colombano.

COLORINO

Origini

Il Colorino è l'evoluzione di una vite toscana selvatica che viene ancora coltivata soprattutto in questa regione, in particolar modo nelle province di Firenze, Siena, Arezzo e Pistoia.

Il vitigno si può anche trovare, con minore diffusione, in Umbria, nelle Marche, nel Lazio e in Liguria.

Come si può facilmente dedurre dal nome, il Colorino veniva tradizionalmente usato per aggiungere un colore più carico a vari vini provenienti da altri vitigni.

Ora, alcuni produttori hanno iniziato a fare sperimentazioni con questa varietà che potrebbe, in futuro, giocare un ruolo più grande nella composizione di vini.

Caratteristiche del vino

Il vino in purezza è rosso carico quasi barbabetola. Nel naso presenta una nota terrosa ed è pervaso da morbidi profumi diiglio. Sul palato si possono riscontrare tracce di mele tenere e carnose come le Golden.

Sinonimi

Abrostino, Colore, Raverusto.

CORINTO

Origini

Vitigno a bacca nera originario della Grecia, ma ormai diffuso in tutte le zone viticole dell'Europa. In Grecia e Turchia è comunque molto coltivato. Menzionato dal Gallo nel 1595, che riprende citazioni di Plinio, come Uva Marina nera e in seguito descritto dal Molon (1906) come Passerina nera. Non va confuso con le altre due varietà esistenti, il Corinto bianco e il Corinto rosa. Nella zona del Reggiano è conosciuto come Tarmarina ed utilizzato per la produzione di un vino rosso.

Ricerche effettuate a Corinto e in Italia, sopportando in proprio sacrifici anche finanziari, il professor Alfio Bruno di Belpasso di Catania, referente dell' "Associazione Patriarchi" in Sicilia, ha ritrovato e salvato il vitigno *Corinto Rosa*, del quale c'era memoria e testimonianza in età classica. Si tratta di un'uva dai grappoli piccoli, dal gusto prezioso e raffinato, esteticamente bella per le tonalità morbide e carezzevoli, quasi fosse velluto. Durante i riti dionisiaci i fedeli del Dio se ne cingevano il capo.

Sinonimi Passolina, Aiga Passera, Staphina, Patras Currant, Niuriduzzi, Passeretta nera, Kourenti, Passarilla, Marine noir.

CORNALIN

Origini

Vitigno autoctono valdostano, corrisponde all'Humagne rouge del Vallese, dove fu introdotto intorno agli anni '40 o, più probabilmente, alla fine del 1800.

Anche se in ristretto numero di piante, il Cornalin occupa in Valle d'Aosta un areale molto ampio, che si estende da Arnad ad Arvier, sulla destra e, in parte, sulla sinistra orografica della Dora Baltea, fino a un'altitudine di circa 700 metri. E' diffuso soprattutto nei vecchi vigneti di Aymavilles, molto spesso in associazione con il Petit rouge ed il Fumin: qui è conosciuto anche come Broblanc.

Attualmente non esistono vigneti di Cornalin a coltura specializzata, ma le sue uve concorrono alla produzione di alcuni grandi rossi Valle d'Aosta DOC.

Caratteristiche del vino

Se vinificato in purezza è in grado di dare un vino di colore intenso, con profumo marcatamente fruttato e speziato, di gusto pieno, tannicità contenuta, equilibrato e persistente.

Maturazione Fine settembre, buona produttività non sempre costante, ottima vigoria.

Sinonimi Corniola, Problanc.

Autore: Tommaso Anibaldi