

Vitigni: da Cornalin a Croatina

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 Cruinon, corvinon.

CORVINONE

Origini

Vitigno a uva nera, coltivato prevalentemente nelle veronese. Fino al 1993 era ritenuto un biotipo della Corvina e solo successivamente è stato riconosciuto come varietà autoctona. Le uve Corvinone vengono utilizzate, spesso in unione con le uve corvina, per la produzione di diversi vini del veronese. Il Cosmo (1939) lo descriveva come una sottovarietà della Corvina. Il nome potrebbe provenire dal suo colore quasi nero che richiama il piumaggio del corvo, oppure da "corba", la cesta con cui veniva trasportata l'uva per la sua abbondante produzione. Oggi di questa varietà se ne conoscono due biotipi che differiscono per le dimensioni delle foglie e dei grappoli, ma anche per i diversi tempi di maturazione, ambedue chiamati *Corbinon* o *Cruinon*.

Caratteristiche del vino

Se ne ricava un vino, che rispetto alla Corvina, presenta meno colore, meno alcolicità e meno freschezza.

Maturazione Medio-tardiva, buona produttività e ottima vigoria.

COVE'

Vitigno a uva bianca, derivato dall'incrocio dei vitigni Harslevelu e Malvasia effettuato nel 1936 dal professor Giovanni Dalmasso.

CRIOLLA

Origini

E' il vitigno a bacca rosa più coltivato in Argentina ed è fra le prime venti varietà per superficie vitata al mondo. Nella zona di San Juan viene detta Criolla Sanjuanina, ma è più diffusa nella provincia di Mendoza, dove è l'uva più coltivata. La buccia della Criolla Grande è rosa scuro, fatto che consente la produzione dei rosati, ma la qualità è

decisamente bassa; la sua diffusione è dovuta, probabilmente, al fatto che fu una delle prime ad essere coltivata nelle Americhe.

Caratteristiche del vino

Se ne ricavano vini bianchi e rosati mediocri, prevalentemente per il consumo interno.

CROA'

Origini

Vitigno a uva nera presente in pochi esemplari nelle province di Pavia e Voghera. In passato considerata una delle varietà più interessanti dell'Oltrepo', questa cultivar si ritiene oggi far parte di una grande famiglia di vitigni, tra cui la Moradella ed il Vermiglio.

Il suo nome, come per molte altre cultivar, fa riferimento al colore corvino dell'uva o, secondo alcuni, deriva da "corba", ovvero "cesto", per la durezza della polpa che ne consentiva appunto il trasporto in ceste.

Caratteristiche del vino

Quando l'uva è perfettamente matura dà origine a vini di colore rubino intenso, dal profumo fruttato e speziato, di buona qualità.

CROATINA

Origini

Il vitigno pare sia originario dell'Oltrepo Pavese, noto fin dal Medioevo. La sua resistenza all'oidio gli ha fatto guadagnare terreno alla fine del XIX secolo. Oggi, viene coltivato per la maggior parte in Lombardia (nella zona dell'Oltrepo Pavese appunto) e in Piemonte (soprattutto nelle province di Vercelli e Novara ed in misura minore in quella di Alessandria e nel territorio posto a cavallo tra Asti e il Roero dove dà origine ad una recente doc (il "Cisterna d'Asti") e in Emilia-Romagna (nella zona della doc Colli Piacentini). Nell'Oltrepo Pavese, nei Colli Piacentini e nel Roero questa varietà viene a volte chiamata Bonarda. Questo crea confusioni infinite per gli amanti del vino italiano, dal momento che la Bonarda è una varietà ben distinta.

Nell'Oltrepo Pavese la Croatina, insieme a Uva Rara, Barbera, Vespolina e Pinot Nero, gioca un ruolo nella composizione dei rossi e rosé Buttafuoco e Sangue di Giuda.

La Croatina è anche il vitigno più importante nella composizione dell'Oltrepo Pavese Bonarda, che è spesso leggermente frizzante e simile al Lambrusco.

Nei Colli Piacentini viene mescolata al Barbera per fare un vino di corpo pieno chiamato Gutturnio, ed è l'unica componente della doc Colli Piacentini Bonarda.

Caratteristiche del vino

Il colore del vino è rubino, mentre il bouquet ha il fresco e fruttato profumo dei grappoli appena spremuti. Buona acidità e corpo medio.

Maturazione Medio-tardiva, buona vigenza e produttività.

Sinonimi

Bonarda (N.B.: c'è un vitigno piemontese chiamato Bonarda, che non ha niente a che fare con la Croatina), Croata, Croattina, Cravattina, Crovettino, Crostino, Crovalmo, Cravattino, Neretto, Uva Vermiglia.

Autore: Tommaso Anibaldi