

Il nuovo vitigno delle Langhe: l'Albarossa



Tra i vitigni di casa dell'Alto Monferrato (Moscato, Brachetto, Barbera e Dolcetto), alcuni viticoltori stanno riscoprendo e valorizzando il meno noto Albarossa, lasciato a lungo tempo in disparte, le cui ultime analisi del DNA hanno definito l'esatta identità : è un incrocio del nebbiolo di Dronero con il Barbera. Nel 1938 il professor Giovanni Dalmasso, uno tra i più autorevoli ampelografi italiani, direttore della Stazione Sperimentale di Viticoltura e di Enologia di Conegliano, tra i numerosi incroci che effettua, figura anche l'Albarossa, un'uva a bacca rossa con origine genetica di Barbera per Nebbiolo che, nelle intenzioni del ricercatore, unisce alle pregevoli qualità organolettiche delle uve Nebbiolo le positive caratteristiche di colore e fertilità del Barbera. Alcuni anni fa la regione Piemonte ha autorizzato il progetto di sperimentazione del vitigno presentato dal comune di Bistagno sotto la direzione scientifica del Centro di Miglioramento Genetico della Vite-CNR di Torino e alcune aziende dell'area dell'Acquese hanno impiantato diverse vigne di quest'uva.



Il vitigno Albarossa è di media vigoria con produzione costante e abbondante, buona resistenza alle avversità atmosferiche e media resistenza agli agenti parassitari. Il germogliamento tardivo rende necessario riservargli i vigneti di collina con buone esposizioni. Il grappolo si presenta medio, corto, piramidale, alato con numero di acini medio e peduncolo corto. L'acino è piuttosto piccolo, corto, ellittico, con la sezione trasversale circolare, di colore blu-nero per l'elevata quantità di pruina. La foglia adulta è di grande dimensione, pentagonale e pentalobata, con la pagina

superiore verde scuro e quella inferiore di colore più chiaro. Le viti, decisamente produttive in uva, sono caratterizzate da notevole vegetazione e richiedono un deciso diradamento a beneficio della qualità. Il vino, particolarmente ricco di antociani e polifenoli, si presenta di colore rosso rubino con riflessi e sfumature violacee. Un intenso profumo fruttato si conferma alla degustazione con note di prugna e frutti di bosco.



Sapore ampio, acidità medio-alta e struttura sostenuta da una buona dotazione tannica che ne determina una notevole persistenza al palato. La sensazione generale è quella di un vino che possiede grandi potenzialità di invecchiamento. Altra caratteristica significativa è l'elevato contenuto di resveratrolo, una molecola antiossidante, che numerose ricerche scientifiche hanno dimostrato essere un elemento protettivo per il sistema cardiocircolatorio e che al tempo stesso conferisce al prodotto grande longevità. Un giusto abbinamento di questo vino è quello con le carni rosse, selvaggina di piume, formaggi stagionati e salumi.