

ARNEIS

Descrizione generale

L'arneis è una varietà a bacca bianca del Piemonte, storicamente legata al Roero e all'area di Alba. L'apice del germoglio ha forma media, un po' globosa, superficie lanuginosa e colore verde biancastro con orli carminati. Le foglioline apicali e basali si presentano spiegate, di colore verde chiaro con sfumature giallastre, sublanuginose, e l'asse del germoglio è ricurvo [1]. La descrizione ufficiale è stata condotta su un clone conservato nella collezione ampelografica della Scuola Enologica di Alba, su terreno di ripiano collinare tendente al pesante, di natura argilloso-calcareo [1]. La varietà è nota per l'acidità contenuta del mosto, carattere che ne condiziona la vinificazione e rende critica la scelta della data di raccolta.

Sinonimi regionali

La scheda ufficiale è netta sul punto. I sinonimi veri dell'arneis sono soltanto due, per giunta oggi poco usati, e sono bianchetto o bianchetta, sottinteso di Alba, e nebbiolo bianco [1]. Nebbiolo bianco non è quindi una denominazione impropria ma un sinonimo riconosciuto. Assai più numerose sono le denominazioni inesatte, generate proprio dal nome bianchetto, che ha trascinato l'arneis nel gruppo affollato delle varietà omonime piemontesi e liguri: bianchetta saluzzese, di Verzuolo, di Mondovì, cuneese, alessandrina, di Sciolze, torinese, di Ghemme, dell'alto novarese, arseis o bianchetta di Novi Ligure, bianchetta genovese e persino erbaluce di Caluso [1]. Nessuna di queste corrisponde all'arneis.

Necessità culturali

L'arneis è considerato vitigno esigente. Predilige i suoli sabbiosi del Roero, sciolti e ben drenati, e risponde bene alle esposizioni aperte, mentre soffre nei terreni pesanti e umidi. La sensibilità alle crittogame e la produttività non elevata sono i due fattori che ne hanno determinato la marginalizzazione fino agli anni Settanta, quando la superficie coltivata si era ridotta a poche decine di ettari e la varietà rischiava concretamente la scomparsa. Il recupero avviato in quel decennio e proseguito negli anni Ottanta ha invertito la tendenza, accompagnato da un programma di selezione clonale che ha reso disponibile materiale adatto alla viticoltura moderna. I dati agronomici puntuali sono riportati nella scheda ufficiale del Registro Nazionale [1].

Fenologia

I rilievi fenologici della scheda ufficiale provengono dalla collezione della Scuola Enologica di Alba, su terreno collinare argilloso-calcareo. Il germogliamento è classificato di epoca media e cade fra il 20 e il 22 aprile, la fioritura è media e si colloca fra il 10 e il 12 giugno, l'invasatura è media e avviene fra il 15 e il 16 agosto [1]. Il quadro è quindi quello di una varietà regolare, priva della precocità che le viene spesso attribuita. La raccolta si colloca in genere nella prima metà di settembre, e la sua collocazione rappresenta la decisione più delicata dell'annata, poiché l'acidità dell'arneis decade rapidamente nelle ultime fasi della maturazione.

Aspetti genetici

La ricostruzione genealogica delle varietà tradizionali dell'Italia nord-occidentale non individua per l'arneis rapporti diretti di tipo genitore-figlio con le cultivar esaminate [2]. La varietà rientra però in un gruppo di parentela di secondo grado che comprende grignolino, uvalino, neretto di salto, malvasia

aromatica di Parma e nebbiolo, collegati fra loro da un genotipo ricostruito per via statistica e oggi presumibilmente estinto [2] [3]. Su questa base è stata proposta per l'arneis una discendenza indiretta dal nebbiolo. La ricostruzione poggia però su genotipi non osservati e va presentata come ipotesi di lavoro, non come genealogia accertata. I genitori diretti dell'arneis restano sconosciuti.

Caratteristiche organolettiche

Il vino da arneis si presenta di colore giallo paglierino con riflessi dorati e un profilo olfattivo che unisce fiori bianchi, frutta a polpa bianca e pera, con richiami di erbe aromatiche e una nota di mandorla ricorrente nel finale. Al palato la struttura è media e la persistenza buona, mentre l'acidità resta contenuta: è il tratto distintivo della varietà e insieme il suo limite tecnico, tanto che la data di vendemmia e la gestione delle fermentazioni sono orientate soprattutto a preservarla. Le versioni con affinamento prolungato mostrano una capacità di evoluzione superiore a quella comunemente attribuita al vitigno.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione dell'arneis è concentrata in Piemonte, fra il Roero e le Langhe, con presenze marginali altrove. Il riferimento è il Roero Arneis, elevato a denominazione di origine controllata e garantita nel 2004, che ha guidato il rilancio commerciale della varietà [4]. Accanto a esso operano il Langhe Arneis e il Terre Alfieri Arneis, quest'ultimo elevato a denominazione di origine controllata e garantita nel 2020. La crescita delle superfici negli ultimi quarant'anni è stata rapida e ha trasformato un vitigno prossimo all'estinzione nel principale bianco delle Langhe e del Roero, con una quota rilevante della produzione destinata all'esportazione.

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Arneis, scheda ampelografica del Registro Nazionale delle Varietà di Vite, cod. 014. Contenuti a cura di M. Pecile e C. Zavaglia.

<http://catalogoviti.politicheagricole.it/scheda.php?codice=014> (consultato agosto 2026)

[2] Raimondi S., Tumino G., Ruffa P., Boccacci P., Gambino G., Schneider A. (2020). DNA-based genealogy reconstruction of Nebbiolo, Barbera and other ancient grapevine cultivars from northwestern Italy. *Scientific Reports*, 10, 15782. DOI: 10.1038/s41598-020-72799-6

[3] D'Onofrio C., Tumino G., Gardiman M., Crespan M. et al. (2021). Parentage Atlas of Italian Grapevine Varieties as Inferred From SNP Genotyping. *Frontiers in Plant Science*, 11, 605934. DOI: 10.3389/fpls.2020.605934

[4] Masaf. Disciplinari di produzione dei vini “Roero” DOCG, “Langhe” DOC e “Terre Alfieri” DOCG, testi consolidati vigenti.