

COLORINO

Descrizione generale

Il colorino è una varietà a bacca nera della Toscana, la cui funzione storica è stata quella di apportare intensità cromatica ai vini a base di sangiovese. Il grappolo è di grandezza media o piccola, lungo fra i dieci e i quindici centimetri, semi-spargolo, conico e alato con una o due ali, con peduncolo visibile, piuttosto lungo e robusto. L'acino risulta piccolo o medio, con diametro trasversale fra i sette e i dodici millimetri, rotondo e abbastanza regolare, con buccia spessa e molto pruinosa di colore nero-violaceo. La polpa è succosa, molle e dolce, e il succo si presenta incolore o appena rosato [1].

Sinonimi regionali

Il nome del vitigno deriva dall'abbondante materia colorante contenuta nella buccia dell'acino e non nel succo, che è incolore: la precisazione è nella scheda ufficiale ed è la chiave per capire l'uso enologico della varietà [1]. I sinonimi registrati sono abrostino, raverusto, lambrusco, colore e abrusco. L'ultimo va usato con cautela, poiché l'abrusco figura oggi come varietà autonoma negli elenchi ampelografici delle denominazioni toscane. Il sinonimo lambrusco si spiega invece con il fatto che nelle forme meno migliorate il colorino si avvicina alla vite selvatica, e le viti spontanee dei boschi toscani sono chiamate appunto lambruschi [1].

Necessità culturali

Il colorino è vitigno di buona vigoria e produttività, adattabile ai diversi ambienti collinari toscani. Il grappolo semi-spargolo e la buccia spessa e molto pruinosa costituiscono un vantaggio sanitario concreto, poiché limitano l'insediamento della botrite nelle fasi finali della maturazione. Proprio la buccia

spessa in rapporto alle dimensioni contenute dell'acino spiega il rapporto elevato fra superficie e polpa, e quindi la concentrazione antocianica che ha reso la varietà indispensabile negli uvaggi. La scelta del biotipo incide sensibilmente sul comportamento in vigna e sulla dotazione fenolica [1].

Fenologia

La descrizione ufficiale è stata condotta su ceppi di colorino del Valdarno con foglie e tralci colorati in rosso, in selezione clonale presso alcune aziende del Chianti fiorentino [1]. La maturazione si colloca nella parte avanzata della stagione e consente al colorino di essere raccolto in prossimità del sangiovese, condizione operativamente comoda per le aziende che lo impiegano in assemblaggio. Le date puntuali delle singole fasi fenologiche vanno lette sulla scheda ufficiale del Registro Nazionale, tenendo conto che la variabilità fra biotipi rende poco significativo un dato unico riferito al colorino nel suo insieme.

Aspetti genetici

Il colorino non designa una varietà unica ma un insieme di ecotipi affini, come hanno mostrato le analisi con marcatori AFLP e ISTR condotte insieme al sangiovese [2]. Fra gli ecotipi colorati esaminati il cosiddetto colorino americano si è distinto nettamente da tutti gli altri, indizio di un'origine diversa e verosimilmente ibrida, mentre gli altri formano un gruppo coerente con variabilità interna superiore a quella riscontrata nel sangiovese [2]. Circolano come entità distinte anche colorino del Valdarno, colorino di Lucca e colorino di Val di Pesa, il cui status nel Registro Nazionale va verificato caso per caso prima di trattarle come semplici sinonimi.

Caratteristiche organolettiche

Il contributo del colorino è dominato dal colore. Anche in percentuali ridotte la varietà intensifica in modo netto il rubino del sangiovese, che tende naturalmente alla scarica. Vinificato in purezza dà un vino di colore quasi impenetrabile, con profumi di frutta nera, prugna e spezie. Al palato risulta secco, di buona struttura, con acidità sostenuta e un tannino che può risultare rustico se l'estrazione non è misurata. Le interpretazioni recenti, condotte con macerazioni brevi e affinamenti attenti, mostrano che la varietà regge la vinificazione autonoma meglio di quanto la sua reputazione di uva da taglio lasciasse supporre.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione del colorino è concentrata in Toscana, con presenze in Umbria e in altre regioni dell'Italia centrale. La varietà figura fra i vitigni a bacca rossa ammessi nella base ampelografica del Chianti e di numerose altre denominazioni toscane, dove entra in quote minoritarie accanto al sangiovese [3]. L'importanza economica resta legata a questo ruolo complementare, che il colorino ha svolto per secoli e che le tecniche moderne di estrazione non hanno reso superfluo. La produzione in purezza costituisce una nicchia in crescita, sostenuta da aziende che ne rivendicano il carattere identitario.

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Colorino, scheda ampelografica del Registro Nazionale delle Varietà di Vite, cod. 067, descrizione condotta su ceppi di Colorino del Valdarno. Contenuti a cura di M. Pecile e C. Zavaglia.
<http://catalogoviti.politicheagricole.it/scheda.php?codice=067> (consultato agosto 2026)

[2] Studi di caratterizzazione molecolare degli ecotipi di Colorino mediante marcatori AFLP e ISTR, condotti in confronto con il Sangiovese. Riferimento bibliografico primario da completare.

[3] Masaf. Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Chianti”, testo consolidato vigente.
http://catalogoviti.politicheagricole.it/scheda_denom.php?t=dsc&q=1022