

CORNALIN

Descrizione generale

Il cornalin, o più precisamente cornalin d'Aoste, è una varietà a bacca nera dell'arco alpino occidentale, oggi quasi estinta in Valle d'Aosta e conservata soprattutto nel Vallese svizzero, dove porta il nome di humagne rouge. Le due denominazioni indicano la stessa varietà, come stabilito dal profilo del DNA condotto a Changins e ad Aosta [2] [3]. La superficie valdostana si è ridotta a poco più di un ettaro, mentre in Svizzera gli impianti si aggiravano sui centotrenta ettari alla fine del primo decennio del Duemila [3]. Il vitigno appartiene al nucleo di varietà sopravvissute all'isolamento geografico delle valli alpine.

Sinonimi regionali

I sinonimi comprendono cornalin valdostano, cornalin d'Aoste, corniola e, nel Vallese, humagne rouge. Il nome cornalin deriva probabilmente da corniolo, l'albero le cui drupe rosse richiamano il colore della bacca. La sinonimia è però il terreno più insidioso di questa varietà, perché il solo nome cornalin designa in area alpina due vitigni diversi. Vouillamoz ha proposto per questo la nomenclatura cornalin du Valais e cornalin d'Aoste, adottata dalla letteratura successiva proprio per prevenire ulteriori confusioni [2]. Va inoltre segnalato che l'humagne rouge non ha alcun rapporto con l'humagne blanche del Vallese [3].

Il rapporto con il cornalin du Valais

Il cornalin du Valais, chiamato fino al 1972 rouge du pays, è varietà distinta e non sinonimo. L'analisi con cinquanta marcatori microsatelliti ha mostrato che gli alleli di quarantanove loci su cinquanta sono compatibili con il cornalin du

Valais come progenie di petit rouge e mayolet, entrambi valdostani [2]. Lo stesso lavoro ha stabilito che goron, petit rouge, mayolet e cornalin d'Aoste condividono almeno un allele per ciascun locus con il cornalin du Valais, indicando rapporti di parentela diretta. Il cornalin d'Aoste risulta quindi figlio del cornalin du Valais, mentre il secondo genitore resta sconosciuto [2] [3].

Necessità culturali

Il cornalin d'Aoste richiede siti particolarmente vocati e microclimi favorevoli, condizione che ne ha limitato la coltivazione ai versanti meglio esposti e riparati della valle. La varietà è descritta come robusta e resistente, adattata all'ambiente montano in cui si è formata, ma la produttività risulta contenuta e irregolare, e questo, più della fragilità della pianta, spiega l'abbandono progressivo della coltura nel corso del Novecento. Il recupero varietale avviato dalle strutture di conservazione regionali ha permesso di salvaguardare il materiale genetico e di rendere disponibili barbatelle sanitariamente controllate.

Fenologia

Il cornalin d'Aoste è varietà a maturazione tardiva, carattere ricorrente nelle descrizioni sia valdostane sia vallesane [3]. Il germogliamento è differito e la raccolta si colloca in autunno inoltrato, condizione che richiede annate favorevoli e siti caldi per raggiungere la maturità fenolica completa. In ambiente alpino il ciclo lungo costituisce insieme il pregio e il limite della varietà: consente accumuli aromatici notevoli quando la stagione accompagna, ma espone il raccolto alle prime perturbazioni autunnali. Le date puntuali vanno lette sulla scheda ufficiale del Registro Nazionale, tenendo conto della forte variabilità altimetrica della valle.

Aspetti genetici

Le analisi del DNA hanno stabilito due risultati convergenti. Il cornalin d'Aoste e l'humagne rouge del Vallese sono la stessa varietà, e le cultivar chiamate cornalin in Svizzera e in Valle d'Aosta sono invece distinte [2]. Il cornalin d'Aoste discende dal cornalin du Valais, a sua volta incrocio naturale fra mayolet e petit rouge; il secondo genitore del cornalin d'Aoste non è stato identificato e si presume estinto [2] [3]. La varietà si inserisce così in una rete di parentele che comprende bonda, durize, fumin, goron de Bovernier, ner d'Ala, petit rouge, prëmetta e altre uve delle valli alpine.

Caratteristiche organolettiche

Il cornalin d'Aoste dà vini di colore rosso rubino intenso e profilo olfattivo complesso, che unisce frutti neri selvatici, viola, erbe aromatiche alpine, pepe e note balsamiche, con un fondo di sottobosco e corteccia. Al palato la struttura è piena, l'acidità vivace e il tannino abbondante e di grana rustica, tratto che richiede tempi di affinamento adeguati prima dell'immissione al consumo. I vini reggono bene l'invecchiamento e trovano il proprio abbinamento naturale nella cucina di selvaggina delle valli alpine. La personalità marcata è il carattere che ne giustifica il recupero.

Diffusione geografica e importanza economica

In Italia la coltivazione è limitata alla Valle d'Aosta, in siti particolarmente vocati e su superfici minime, mentre il baricentro produttivo si è spostato nel Vallese svizzero. Nella denominazione regionale valdostana la varietà dispone di una tipologia con specificazione di vitigno, che richiede almeno l'85 per cento di cornalin, con un massimo del 15 per cento di altre uve a bacca di colore analogo idonee alla regione [4]. L'importanza economica in valore assoluto è

marginale, ma il vitigno conserva un peso simbolico rilevante come testimonianza della biodiversità viticola alpina.

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Cornalin, scheda ampelografica del Registro Nazionale delle Varietà di Vite. Contenuti a cura di M. Pecile e C. Zavaglia. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026)

[2] Vouillamoz J.F., Maigre D., Meredith C.P. (2003-2004). Microsatellite analysis of ancient alpine grape cultivars: pedigree reconstruction of *Vitis vinifera* L. 'Cornalin du Valais'. *Theoretical and Applied Genetics*, 107, 448-454.

[3] Robinson J., Harding J., Vouillamoz J. (2012). *Wine Grapes. A complete guide to 1.368 vine varieties, including their origins and flavours*. Allen Lane, London, voci Cornalin d'Aoste e Humagne Rouge.

[4] Masaf. Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Valle d'Aosta” o “Vallée d'Aoste”, testo consolidato vigente.