

CORTESE

Descrizione generale

Il cortese è una varietà a bacca bianca del Piemonte sud-orientale, concentrata fra le province di Alessandria e Asti e presente anche in Lombardia e in Veneto. È iscritta al Registro Nazionale con il codice 069 e ammessa il 25 maggio 1970 [1]. La documentazione storica è precoce e circostanziata: una relazione del 1659 indirizzata alla marchesa Doria dall'amministratore della villa di famiglia a Montaldeo attesta che tutti i vigneti erano piantati a cortese e vermentino [3]. Il vitigno è quindi presente nell'Alto Monferrato da almeno tre secoli e mezzo, con una continuità di coltivazione che poche varietà bianche italiane possono documentare in modo altrettanto puntuale.

Sinonimi regionali

Il Registro Nazionale riconosce un solo sinonimo ufficiale, bianca fernanda, ammesso ai soli fini della designazione dei vini a denominazione di origine e a indicazione geografica tipica della provincia di Verona [1]. È il nome con cui la varietà è coltivata nel Veneto, dove entra negli uvaggi bianchi dell'area gardesana. Ricorre inoltre la forma cortese bianco, mentre cortese di Gavi indica il vino e non il vitigno. Va invece evitata l'associazione con la bianchetta genovese, che è varietà autonoma con propria iscrizione e figura fra i falsi sinonimi di altre uve bianche del Nord-Ovest.

Necessità culturali

Il cortese predilige i terreni calcareo-marnosi ben drenati delle colline dell'Alto Monferrato e del Gaviese, con buona esposizione e forti escursioni termiche. La varietà si adatta al clima continentale piemontese e risponde bene alle esposizioni aperte. Il fattore critico della coltura è il controllo della produttività,

che se lasciata libera diluisce il quadro aromatico e abbassa la concentrazione: la reputazione di vino leggero che ha accompagnato il cortese per decenni deriva più dalle rese storiche che dalle potenzialità della varietà. I dati agronomici puntuali su vigoria, fertilità delle gemme e resistenze sono riportati nella scheda ufficiale del Registro Nazionale [1].

Fenologia

Il ciclo del cortese è di epoca media e la raccolta si colloca in genere nella seconda metà di settembre, con anticipi nelle annate calde e nelle zone più basse. La scelta della data di vendemmia è la decisione che più incide sul profilo del vino, perché il cortese perde rapidamente acidità nelle ultime fasi della maturazione e le versioni destinate all'invecchiamento richiedono raccolte calibrate. Le date puntuali delle singole fasi fenologiche vanno lette sulla scheda ufficiale del Registro Nazionale, che riporta le condizioni di rilievo e i riferimenti ambientali della descrizione originale [1].

Aspetti genetici

Per il cortese non risultano genitori individuati né parentele di primo grado accertate nelle ricostruzioni genealogiche disponibili sul germoplasma dell'Italia nord-occidentale [2]. Le analisi molecolari ne confermano l'identità genetica autonoma e la distinzione dalle numerose uve bianche del Nord-Ovest con cui è stato talvolta confuso. La lunga presenza documentata nell'Alto Monferrato e nell'Alessandrino, unita all'assenza di parentele individuate, suggerisce una varietà di origine locale antica, ma la questione resta aperta in mancanza di un trio parentale ricostruito. La selezione clonale ha identificato biotipi adatti ai suoli calcarei del Gaviese.

Caratteristiche organolettiche

Il vino da cortese si presenta di colore giallo paglierino tenue con riflessi verdolini e un profilo olfattivo delicato, costruito su fiori bianchi, agrumi, mela verde e una componente minerale che i produttori del Gaviense riconducono ai suoli marnosi. Al palato la struttura è leggera o media e la finezza prevale sulla potenza, con un finale ammandorlato ricorrente. L'acidità, che la letteratura internazionale descrive come moderata più che spiccata, resta comunque sufficiente a sostenere l'affinamento: le versioni da rese contenute mostrano una capacità di evoluzione in bottiglia superiore alla reputazione corrente della varietà [3].

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione del cortese è concentrata in Piemonte, fra il Gaviense e l'Alto Monferrato, con presenze significative nell'Oltrepò Pavese in Lombardia e negli uvaggi bianchi dell'area gardesana in Veneto, dove la varietà porta il nome di bianca fernanda [1] [3]. Il riferimento produttivo è il Gavi o Cortese di Gavi, denominazione di origine controllata e garantita, affiancato dal Cortese dell'Alto Monferrato e dai Colli Tortonesi [4]. L'importanza economica è rilevante e sostenuta dall'esportazione, che ha fatto del Gavi uno dei bianchi italiani più riconosciuti sui mercati esteri.

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Registro Nazionale delle Varietà di Vite, voce CORTESE B., cod. 069, sinonimo ufficiale BIANCA FERNANDA ai soli fini della designazione dei vini DO e IGT della provincia di Verona, ammissione 25/05/1970, G.U. 149 del 17/06/1970. <http://catalogoviti.politicheagricole.it/scheda.php?codice=069> (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] 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, voce Cortese.

[4] Masaf. Disciplinari di produzione dei vini “Gavi” o “Cortese di Gavi” DOCG, “Cortese dell'Alto Monferrato” DOC e “Colli Tortonesi” DOC, testi consolidati vigenti.