

CORVINA

Descrizione generale

La corvina è una varietà a bacca nera del Veronese, base dei vini della Valpolicella e del Bardolino. È iscritta al Registro Nazionale con il codice 070 e ammessa il 25 maggio 1970 [1]. Il grappolo è di media grandezza, lungo, cilindrico-piramidale e piuttosto compatto, con un'ala spesso lunga; il peduncolo è visibile, legnoso all'attacco e leggermente rosato, il cerchio molto evidente di colore rosso-vinoso intenso e il pennello grande e violaceo. L'acino è medio, di circa quindici millimetri, ellissoidale, con buccia blu-violetto molto pruinosa, spessa, molto consistente e un po' astringente; la polpa è sciolta, di sapore semplice e dolce [1].

Sinonimi regionali

Il Registro Nazionale riconosce cruina come unico sinonimo ufficiale [1]. Ricorre inoltre corvina veronese, che è la forma usata per distinguerla dalle altre uve del gruppo dei corvini diffusi in area padano-veneta, fra cui la corbina di Vicenza e Padova, la corbinella veronese e la corvara vicentina, tutte varietà distinte. La letteratura ampelografica ottocentesca distingueva inoltre una corvina gentile e una corvina rizza, quest'ultima a vegetazione debole e precoce, con grappolo piccolo e vino più aspro. La scheda ufficiale segnala infine che quando l'ala del grappolo è particolarmente sviluppata i viticoltori parlano di corvina doppia, trattandola impropriamente come varietà a sé [1].

Necessità culturali

La corvina predilige i terreni calcarei ben drenati delle colline veronesi, con buona esposizione e ventilazione, e si adatta al clima continentale della Valpolicella con le sue escursioni termiche marcate. La forma di allevamento

storicamente prevalente è la pergola veronese, che protegge i grappoli dall'insolazione diretta e favorisce la circolazione dell'aria. Il punto di attenzione agronomica è la compattezza del grappolo, che la scheda ufficiale descrive come piuttosto elevata e che impone una gestione accurata della chioma nelle annate umide, tanto più in una varietà destinata in larga parte all'appassimento [1].

Fenologia

Il germogliamento della corvina è di epoca media e la maturazione si colloca fra la fine di settembre e i primi giorni di ottobre, con variazioni sensibili fra la Valpolicella collinare e le zone di pianura. La raccolta destinata all'appassimento viene anticipata rispetto a quella per i vini di pronta beva, per portare in fruttato uve integre e con acidità elevata. La buccia spessa, molto consistente e ricca di pruina è il carattere che rende la varietà idonea alla disidratazione prolungata, mentre la compattezza del grappolo richiede una selezione attenta in vendemmia [1].

Aspetti genetici

Le analisi molecolari sul germoplasma veneto hanno stabilito che la corvina è genitore della rondinella, con cui viene tradizionalmente vinificata in uvaggio, e collocano il refosco dal peduncolo rosso fra i suoi parenti diretti [2]. La direzione di alcuni di questi rapporti è ancora discussa e va verificata sulle tabelle degli studi originali. È invece acquisito che il corvinone non è un clone né un biotipo della corvina, ma una varietà distinta, iscritta come tale al Registro Nazionale nel 1993 [3]. La selezione clonale ha isolato biotipi adatti all'appassimento e alla produzione di vini di struttura.

Caratteristiche organolettiche

Il vino da corvina si presenta di colore rosso rubino di media intensità, non particolarmente carico, con un corredo olfattivo che unisce ciliegia e amarena, spezie dolci, erbe aromatiche e note floreali. Al palato i tannini sono fini, l'acidità sostenuta e il corpo da medio a pieno, con una finezza che è il tratto distintivo della varietà. La nota amarognola sul finale, spesso attribuita all'astringenza della buccia registrata dalla scheda ufficiale, appartiene alla tipicità dei vini veronesi. Nelle versioni da uve appassite il profilo si sposta su frutta matura, cacao e spezie [1].

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione della corvina è concentrata in Veneto, nella Valpolicella, nella Valpantena e nell'area del Bardolino, con presenze limitate fuori dalla provincia di Verona. La varietà costituisce la base ampelografica dell'Amarone della Valpolicella e del Recioto della Valpolicella, entrambe denominazioni di origine controllata e garantita, del Valpolicella e del Valpolicella Ripasso, oltre che del Bardolino [4]. Nei disciplinari il corvinone può sostituire la corvina fino a un massimo del cinquanta per cento. Il peso economico è fra i più alti della viticoltura italiana, sostenuto dalla domanda internazionale sull'Amarone.

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Corvina, scheda ampelografica del Registro Nazionale delle Varietà di Vite, cod. 070, sinonimo ufficiale CRUINA, ammissione 25/05/1970. Contenuti a cura di M. Pecile e C. Zavaglia. <http://catalogoviti.politicheagricole.it/scheda.php?codice=070> (consultato agosto 2026)

[2] Crespan M. et al. Studi di caratterizzazione molecolare dei vitigni del Veneto. Riferimento bibliografico primario da completare e verificare per i rapporti corvina-rondinella e corvina-refosco dal peduncolo rosso.

[3] Cancellier S., Angelini R. (1993). Il Corvinone: varietà distinta dalla Corvina veronese. Registro Nazionale delle Varietà di Vite, iscrizione della varietà Corvinone.

[4] Masaf. Disciplinari di produzione dei vini “Amarone della Valpolicella” DOCG, “Recioto della Valpolicella” DOCG, “Valpolicella” DOC, “Valpolicella Ripasso” DOC e “Bardolino” DOC, testi consolidati vigenti.