

DOLCETTO

Descrizione generale

Il dolcetto è una varietà a bacca nera del Piemonte meridionale, diffusa nelle Langhe, nel Monferrato e nell'Alto Monferrato, e coltivata in Liguria con il nome di ormeasco. Il Vitis International Variety Catalogue la registra con l'identificativo 3626 [3]. Il nome, diminutivo di dolce, non allude alla dolcezza del vino, che è quasi sempre secco, ma alla percezione di dolcezza dell'uva matura, dovuta all'acidità naturalmente contenuta della varietà [4]. Una lettura alternativa lo fa derivare dal nome delle colline di coltivazione. È questa acidità bassa il carattere che definisce il vitigno sul piano enologico.

Sinonimi regionali

I sinonimi documentati comprendono dolsin e dolcin nero, forme dialettali diffuse nelle Langhe e in alcune valli alpine, oltre a ormeasco, con cui la varietà è coltivata nell'entroterra ligure di ponente [3]. Nel dialetto di Dogliani ricorrono inoltre le forme duzet e duset, che rimandano direttamente al documento cinquecentesco in cui il vitigno compare per la prima volta [4]. Va evitata la formula dolcetto nero d'Alba, che non è un sinonimo del vitigno ma una contrazione impropria fra il nome della varietà e quello della denominazione Dolcetto d'Alba.

Necessità culturali

Il dolcetto si adatta a suoli diversi, dai calcarei alle argille, e predilige le esposizioni soleggiate ma non torride, condizione che ne ha determinato la collocazione storica nei versanti meno vocati al nebbiolo. La vigoria è media e la produttività regolare. La reputazione di varietà facile va però ridimensionata: il dolcetto è sensibile alla peronospora e manifesta con una certa frequenza

fenomeni di disseccamento del rachide, che sono la principale insidia della coltura nelle annate umide. La scelta del sito e una gestione attenta della chioma restano quindi determinanti. I dati puntuali sono nella scheda ufficiale [1].

Fenologia

Il dolcetto è varietà a maturazione precoce, e la raccolta precede sensibilmente quella della barbera e del nebbiolo, collocandosi in genere nella prima metà di settembre. La precocità è la ragione della sua diffusione storica nelle zone più fresche e nelle esposizioni meno favorite, dove le varietà tardive faticano a maturare, e resta un vantaggio nelle annate difficili. Il germogliamento è di epoca medio-precoce e la fioritura cade nella prima decade di giugno. Le date puntuali delle singole fasi fenologiche vanno lette sulla scheda ufficiale del Registro Nazionale [1].

Aspetti genetici

La ricostruzione genealogica delle varietà tradizionali dell'Italia nord-occidentale ha individuato entrambi i genitori del dolcetto: il moissan e il dolcetto bianco, due varietà antiche oggi quasi scomparse e conservate nella collezione regionale [2]. Il dolcetto risulta inoltre fratello germano del biestro. Poiché l'areale storico del moissan copre il Piemonte occidentale e la Liguria, mentre il dolcetto bianco era coltivato nel sud della regione, la culla del vitigno coincide verosimilmente con le Langhe, dove le due aree si sovrappongono [2] [4]. La variabilità clonale della varietà è limitata rispetto ad altre uve piemontesi di pari diffusione.

Le origini documentarie

La prima attestazione certa del vitigno risale al 1593, quando un'ordinanza del comune di Dogliani vietò la raccolta delle uve dozzetti prima del giorno di San

Matteo, salvo autorizzazione straordinaria [4]. Il provvedimento è doppiamente significativo, perché documenta il nome e insieme la precocità della varietà, che rendeva necessario regolamentarne la vendemmia. Un inventario del 1633 registra poi la presenza di dolcetto nelle cantine della famiglia Arboreo a Valenza. Le attestazioni anteriori al Cinquecento, talvolta riportate, non trovano riscontro documentario e non vanno presentate come acquisite.

Caratteristiche organolettiche

Il vino da dolcetto si presenta di colore rosso rubino di media o buona intensità, con riflessi violacei nelle versioni giovani, e un corredo olfattivo fruttato costruito su ciliegia, prugna e frutti di bosco, spesso accompagnato da note floreali di viola e da un fondo di mandorla amara. Al palato la struttura è morbida, i tannini presenti ma dolci e l'acidità moderata, combinazione che dà vini di bevibilità immediata. Le versioni da rese contenute e da vecchie vigne mostrano una tenuta all'invecchiamento superiore alla reputazione corrente del vitigno.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione del dolcetto è concentrata in Piemonte, fra le province di Cuneo, Asti e Alessandria, con una presenza consolidata in Liguria come ormeasco. Il vitigno dà nome a un numero elevato di denominazioni, fra cui tre di livello superiore: il Dogliani, il Diano d'Alba e l'Ovada o Dolcetto di Ovada Superiore, tutte denominazioni di origine controllata e garantita, affiancate dalle denominazioni di origine controllata Dolcetto d'Alba, Dolcetto d'Asti, Dolcetto d'Acqui e Langhe [5]. L'importanza economica resta rilevante, benché la superficie sia in contrazione a vantaggio del nebbiolo nelle zone più vocate.

Fonti e riferimenti essenziali

- [1] Dolcetto, 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] 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] Röckel F., Maul E., Töpfer R. et al. *Vitis International Variety Catalogue*, scheda Dolcetto, ID 3626. Julius Kühn-Institut, Siebeldingen. <https://www.vivc.de>
- [4] 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 Dolcetto.
- [5] Masaf. Disciplinari di produzione dei vini “Dogliani” DOCG, “Diano d'Alba” DOCG, “Ovada” DOCG, “Dolcetto d'Alba” DOC, “Dolcetto d'Asti” DOC e “Dolcetto d'Acqui” DOC, testi consolidati vigenti.