

ERBALUCE

Descrizione generale

L'erbaluce è una varietà a bacca bianca del Piemonte settentrionale, coltivata nel Canavese e sulle colline moreniche della Serra d'Ivrea. Il grappolo è di dimensioni più che medie, cilindrico, alato e di media compattezza; l'acino è sferoide, di colore giallo ambrato talvolta sfumato di rosa, con buccia trasparente e ombelico persistente, mentre la polpa risulta un po' croccante e di sapore semplice [2]. L'infiorescenza è alata e allungata, fra i diciotto e i venti centimetri, con fiori ermafroditi e autofertili [1]. Le prime testimonianze documentali risalgono al 1606, quando Giovan Battista Croce cita il vitigno con il nome di elbalus.

Sinonimi regionali

Il sinonimo più interessante è albaluce, che alcuni autori hanno proposto di preferire al nome corrente, e che rimanda al gruppo delle uve albe-lucenti [1]. Il nome dialettale è erbalus, cui si affiancano bianc roustì e uva rustia, cioè bianco arrostito e uva arrostita, riferiti al fatto che in autunno la bacca si accende al sole di riflessi caldi di vivo rame leggermente rosati [1]. Il Di Rovasenda registra inoltre erbalucente bianca e una vernazza di Gattinara identica all'erbaluce. Vanno invece considerate dubbie le attribuzioni di bianchera, proposta dal Fabbroni per la Lombardia, e di ambra, avanzata dal Pulliat [1].

Il caso trebbiano

Fra le sinonimie attribuite all'erbaluce ve n'è una che la scheda ufficiale definisce senza dubbio errata, ed è quella con il trebbiano [1]. L'equivoco ha però radici profonde: il Milano, nella monografia sulle viti e sui vini della provincia biellese del 1839, descrive l'erbaluce proprio sotto il nome di

trebbiano, e lo stesso riteneva il Gatta nella monografia sulle viti e sui vini della provincia di Ivrea del 1833 [1]. Il Di Rovasenda annota inoltre che il greco bianco di Ghemme gli parve erbalus. Le analisi molecolari hanno definitivamente separato l'erbaluce dal gruppo dei trebbiani.

Necessità culturali

La vigoria dell'erbaluce è molto elevata e i tralci, pur senza internodi lunghi, producono una massa vegetativa rilevante [2]. La fertilità e la produzione sono elevate ma non molto costanti, e possono divenire decisamente modeste quando il sistema di allevamento è inidoneo o quando si adotta la potatura corta: è il dato agronomico decisivo della varietà. Nel Canavese la conduzione tradizionale prevede infatti forme alte ed espanse, pergole semplici o doppie, con capi a frutto di otto-sedici gemme, quindi potature lunghe. Le femminelle sono in genere poco fertili. Il vitigno predilige i terreni morenici ben drenati delle colline canavesane.

Fenologia

Il germogliamento dell'erbaluce è medio-precocce e cade nella prima decade di aprile, la fioritura è di media epoca fra la prima e la seconda decade di giugno, l'invasatura è media e si colloca nella seconda decade di agosto, mentre la maturazione dell'uva è medio-precocce o di media epoca e si completa nella terza decade di settembre [2]. Il ciclo non è quindi tardivo, contrariamente a quanto si legge spesso. La produzione di passito non dipende da una maturazione differita in pianta, ma dall'appassimento in fruttajo, che nel Canavese si protrae per mesi dopo una vendemmia di epoca ordinaria.

Aspetti genetici

Nella ricostruzione genealogica delle varietà tradizionali dell'Italia nord-occidentale l'erbaluce non mostra rapporti diretti di tipo genitore-figlio con le altre varietà esaminate, pur risultando imparentato a grado più lontano con alcune di esse [3]. Il vitigno porta il clorotipo D, largamente prevalente nel germoplasma piemontese e quindi poco informativo sull'origine. L'antica sinonimia con il trebbiano è stata smentita dai dati molecolari. Va segnalato che la scheda ufficiale dell'arneis elenca erbaluce di Caluso fra i propri falsi sinonimi, il che rende opportuno distinguere con chiarezza le confusioni storiche di nome dalle eventuali prossimità genetiche [4].

Caratteristiche organolettiche

Il vino secco da erbaluce si presenta di colore giallo paglierino con riflessi dorati e un profilo olfattivo delicato di fiori bianchi, mela verde e agrumi, con una componente minerale riconducibile ai suoli morenici. Al palato l'acidità è viva, il corpo medio e il finale leggermente amarognolo, tratto che la letteratura ampelografica registra da tempo. La varietà esprime tre attitudini enologiche, secca, spumante e passita, e sono soprattutto le versioni passite ad averne costruito la fama antica. La capacità di invecchiamento dei bianchi fermi è superiore a quella comunemente attribuita al vitigno.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione dell'erbaluce è concentrata in Piemonte, nel Canavese, sulla Serra d'Ivrea e nelle zone limitrofe del Vercellese e del Biellese, con presenze trascurabili fuori regione. Il riferimento produttivo è l'Erbaluce di Caluso o Caluso, denominazione di origine controllata e garantita che comprende le tipologie ferma, spumante e passito [5]. La descrizione ampelografica ufficiale è stata condotta su un clone del comune di Piverone, nella zona tipica di

produzione del passito [1]. L'importanza economica è legata alla tipicità più che ai volumi, con superfici contenute e una domanda in lenta crescita.

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Bertola A. (1960). Erbaluce, in Principali vitigni da vino coltivati in Italia – Volume I, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste. Registro Nazionale delle Varietà di Vite, cod. 078. <http://catalogoviti.politicheagricole.it/scheda.php?codice=078> (consultato agosto 2026)

[2] Vignaioli Piemontesi, scheda del vitigno Erbaluce, programma di selezione clonale. <https://www.vignaioli.it>

[3] 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

[4] Arneis, scheda ampelografica del Registro Nazionale delle Varietà di Vite, cod. 014, elenco dei falsi sinonimi.

[5] Masaf. Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Erbaluce di Caluso” o “Caluso”, testo consolidato vigente.