

GRIGNOLINO

Descrizione generale

Il vitigno grignolino è una varietà piemontese a bacca nera, coltivata soprattutto fra l'Astigiano e il Monferrato casalese e iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite. La descrizione ufficiale, firmata da Dalmaso, Dell'Olio e Malfatto nel 1960, lo presenta come vitigno pregevole ma di comportamento irregolare fuori dal proprio ambiente. La letteratura ampelografica ottocentesca, da Di Rovasenda a Demaria e Leardi, registra numerose sotto-varietà distinte per dimensione e colore dell'acino, differenze che gli autori del 1960 attribuiscono alla coltivazione più che a caratteri stabili della pianta. Da qui l'indicazione, già formulata allora, di procedere a una selezione clonale rigorosa. Le superfici restano modeste e concentrate nelle due denominazioni storiche.

Sinonimi e omonimie

Demaria e Leardi riportano per la provincia di Alessandria, che allora comprendeva anche l'Astigiano, i nomi barbesino, barbesinone, verbesino, balestra, arlandino, girodino e rossetto. Rossetto non deriva dal colore del vino: indica che molti acini restano imperfettamente maturi e conservano alla vendemmia una tinta verde chiara sfumata di violaceo. Barbesinone designa una forma più produttiva e giudicata scadente, con acini più grossi e colore quasi bigio. Incisa e Nuvolone usano inoltre nebbiolo rosato. Grignolino d'Asti e Grignolino del Monferrato Casalese non sono sinonimi del vitigno, ma nomi di denominazioni d'origine.

Descrizione ampelografica

La descrizione del 1960, condotta su un clone di Portacomaro, riporta una foglia di grandezza media o superiore, pentagonale, per lo più trilobata, con pagina superiore glabra e rugosa e pagina inferiore coperta da un leggero tomento aracnoideo grigio-biancastro. Il grappolo è cilindrico o piramidale, spesso alato, di grandezza più che media e serrato. Gli acini risultano meno che medi, subovali, con buccia molto pruinosa e piuttosto sottile, di colore rossiccio-violaceo cinereo distribuito in modo ineguale. La polpa è succosa e nettamente vinosa a perfetta maturità. I vinaccioli sono per lo più tre per acino, carattere che incide sul profilo tannico del vino.

Necessità colturali

Il Registro attribuisce al grignolino vigoria buona in condizioni favorevoli e una produzione abbastanza regolare soltanto nel suo ambiente d'origine, mentre altrove diventa molto irregolare, più per limitata emissione di grappoli che per colatura o filatura. Il primo germoglio fruttifero compare in genere al terzo nodo, con due infiorescenze medie per germoglio e femminelle di fertilità insignificante. La resistenza alla peronospora è buona e supera quella della barbera, mentre l'oidio trova terreno assai più favorevole. Fra i portinnesti si sono affermati i più vigorosi, come Rupestris du Lot, Kober 5BB e Golia, mentre il 420A dà risultati meno soddisfacenti.

Fenologia

Le osservazioni ufficiali, riferite a un vigneto astigiano impiantato sulle sabbie gialle, indicano germogliamento medio, in genere nella prima decade di aprile, fioritura e invaiatura in epoca media e maturazione di terza epoca, per lo più ai primi di ottobre. Il grignolino appartiene dunque alle varietà a maturazione tardiva e non a quelle precoci. La raccolta autunnale convive con un accumulo zuccherino contenuto e con un'acidità elevata, condizione che spiega il profilo leggero dei vini. La compattezza del grappolo, unita alla vendemmia tardiva, rende la sanità delle uve un fattore critico nelle annate piovose.

Aspetti genetici

La ricostruzione genealogica di Raimondi, Tumino, Ruffa, Boccacci, Gambino e Schneider (Scientific Reports, 2020) non attribuisce al grignolino rapporti diretti di tipo genitore-figlio con le varietà piemontesi note. Lo studio lo indica come figlio di un genotipo ricostruito per via statistica e non più reperibile in coltura, a sua volta progenie di nebbiolo e bottagera: il grignolino risulta quindi nipote del nebbiolo. Lo stesso genotipo lega alla medesima discendenza arneis, uvalino, neretto di salto e malvasia aromatica di Parma. L'atlante delle parentele di D'Onofrio e collaboratori (Frontiers in Plant Science, 2021) conferma il raggruppamento di secondo grado su base SNP.

Caratteristiche organolettiche

Il vino si presenta di colore rosso rubino scarico, spesso quasi cerasuolo, con evoluzione rapida verso sfumature aranciate. Il naso propone frutti rossi di piccola taglia, rosa appassita e una speziatura fine, con richiami di pepe bianco.

Al palato la struttura tannica risulta più marcata di quanto il colore lasci prevedere, sostenuta da un'acidità viva e chiusa da un finale amarognolo con ritorni di mandorla. L'abbondanza di vinaccioli e la buccia sottile spiegano questa combinazione fra colore tenue e tannino evidente. Il servizio a temperatura moderata valorizza la componente aromatica senza accentuare l'astringenza.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione resta concentrata fra le province di Asti e Alessandria, con presenze marginali in altre aree. Il Grignolino d'Asti, riconosciuto DOC nel 1973, e il Grignolino del Monferrato Casalese, riconosciuto l'anno successivo, prevedono entrambi almeno il 90% di grignolino con un massimo del 10% di freisa. La varietà compare inoltre nella tipologia Grignolino della DOC Piemonte e in alcune denominazioni del Monferrato. Le superfici complessive restano contenute e la produzione si distribuisce fra molte aziende di piccola dimensione. Il peso del vitigno resta legato all'identità territoriale più che ai volumi.

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Masaf - CREA. Registro Nazionale delle Varietà di Vite, scheda ampelografica Grignolino. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026).

[2] Dalmasso G., Dell'Olio G., Malfatto P. (1960). Grignolino. In: Principali vitigni da vino coltivati in Italia, Volume I. Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, Roma.

[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.

[4] D'Onofrio C., Tumino G., Gardiman M., Crespan M. et al. (2021). Parentage Atlas of Italian Grapevine Varieties as Inferred From SNP Genotyping. *Frontiers in Plant Science*, 11, 605934.

[5] Masaf. Disciplinari di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Grignolino d'Asti” e “Grignolino del Monferrato Casalese”, testi consolidati vigenti.