

Nebbiolo

Descrizione generale

Il vitigno nebbiolo è la varietà a bacca nera più prestigiosa del Piemonte, con area d'elezione nelle Langhe e nel Roero e presenze storiche nell'Alto Piemonte, nel Canavese, in Valle d'Aosta e in Valtellina. La prima menzione documentaria risale al 1266, in un atto dell'area torinese, e colloca il nebbiolo fra le varietà europee di più antica attestazione. La descrizione ufficiale, redatta da Dalmasso, Dell'Olio e Corte nel 1962, segnala che il vitigno presenta una delle popolazioni più eterogenee del panorama piemontese. Nelle Langhe restano in coltivazione quattro tipi tradizionalmente distinti dai viticoltori, lampia, michet, rosé e del Bolla, ai quali si aggiunge il più raro nebbiolo Rossi.

Sinonimi e omonimie

Il Registro Nazionale documenta spanna nelle province di Vercelli e Novara, picotener o picoultener in Valle d'Aosta e in parte del Canavese, chiavennasca in provincia di Sondrio. Di Rovasenda aggiunge prunent e brunenta nell'Ossolano, melasca e melascone nero nel Biellese. Più numerosi ancora i nomi errati. In un'area a cavallo fra Alessandria, Pavia, Piacenza e Genova i nomi di nebbiolo e dolcetto risultano scambiati, mentre nel Vercellese e nel Novarese circolano falsi nebbioli, talvolta detti spanna-nebbiolo, riconducibili alla croatina. Il Registro invita infine a non confondere il nebbiolo rosato con il nebbiolo rosé, che Di Rovasenda dava come sinonimo del grignolino.

Descrizione ampelografica

La descrizione ufficiale si riferisce a un clone di nebbiolo lampia coltivato a Serralunga d'Alba. La foglia è media o grande, di forma fra il pentagonale e l'orbicolare, in genere trilobata nei nodi intermedi, con pagina superiore glabra e leggermente vescicolosa e pagina inferiore aracnoidea. Il grappolo risulta

medio o grande, lungo diciotto-venti centimetri, piramidale allungato, alato e un po' compatto, spesso con un'ala tanto sviluppata da sembrare un secondo grappolo. L'acino è medio, rotondo con tendenza all'ellissoide, con buccia molto pruinosa, sottile ma resistente e tannica, di colore violaceo scuro che la pruina fa apparire quasi grigio. I vinaccioli sono due o tre per acino.

Necessità colturali

Il Registro attribuisce al nebbiolo vigoria più che media e una produzione un po' incostante. Con primavere fredde o piovose la resa cala, perché il lampia va soggetto alla filatura dei grappolini florali e alla colatura dei fiori. Il primo germoglio fruttifero si colloca al quarto nodo, più raramente al terzo, e ogni germoglio porta di norma una sola infiorescenza. La varietà è alquanto sensibile all'oidio e abbastanza resistente alla peronospora, mentre negli autunni molto piovosi soffre attacchi di botrite. Preferisce colline ben esposte e non eccessivamente aride, e si adatta anche a quote elevate purché soleggiate e riparate dai venti freddi.

Fenologia

Il germogliamento è precoce, fra il 10 e il 15 aprile, con dieci-dodici giorni di anticipo sulla barbera; il lampia è il tipo a risveglio più precoce del gruppo. La fioritura cade nella prima metà di giugno, l'invasatura nella seconda metà di agosto e la maturazione in quarta epoca, con caduta delle foglie tardiva, verso la metà di novembre. Il ciclo del nebbiolo è quindi fra i più lunghi del panorama piemontese, perché la varietà germoglia per prima e matura per ultima. Questa combinazione la espone sia alle gelate primaverili sia alle piogge autunnali e spiega la selezione dei siti collinari meglio esposti.

Aspetti genetici

La ricostruzione genealogica di Raimondi, Tumino, Ruffa, Boccacci, Gambino e Schneider (Scientific Reports, 2020) colloca il nebbiolo al centro di un'ampia rete di parentele nel Nord-Ovest italiano. Sette varietà risultano legate da rapporti di primo grado, fra cui freisa, vespolina e bubbierasco, e in nessun caso emerge una probabilità apprezzabile che siano genitori: appaiono discendenti. Entrambi i progenitori del nebbiolo si ritengono perduti, ipotesi coerente con l'antichità della varietà. Il nebbiolo rosé, a lungo considerato una sottovarietà e riconosciuto genotipo distinto solo alla fine degli anni Novanta, condivide con il nebbiolo entrambi i genitori, come la pignola e la rossola nera valtellinesi: si tratta di fratelli germani e non di discendenti.

Caratteristiche organolettiche

Il vino si presenta di colore rosso rubino poco carico, con evoluzione rapida verso il granato e l'aranciato, effetto della buccia sottile e del corredo antocianico della varietà. Il naso unisce rosa e viola appassita, ciliegia sotto spirito, spezie, catrame, cuoio e sfumature balsamiche, con un registro terziario che si amplia nel tempo. Al palato la trama tannica è fitta e austera in gioventù, sostenuta da un'acidità elevata che accompagna evoluzioni molto lunghe. L'equilibrio fra tannino e acidità, più che l'intensità del colore, definisce la qualità dei grandi nebbiolo.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione è concentrata in Piemonte, dove il nebbiolo dà Barolo e Barbaresco, entrambi ottenuti esclusivamente da questa uva, oltre a Roero, Nebbiolo d'Alba, Langhe Nebbiolo e alle denominazioni dell'Alto Piemonte come Gattinara, Ghemme, Boca, Bramaterra, Lessona, Sizzano e Fara. In Valle d'Aosta compare a Donnas e ad Arnad-Montjovet, in Lombardia sostiene Valtellina Superiore e Sforzato di Valtellina con il nome di chiavennasca. Le superfici restano contenute rispetto ad altre varietà italiane, mentre il peso

economico è elevato, perché i vini che ne derivano occupano la fascia di prezzo più alta del mercato nazionale.

Fonti e riferimenti essenziali

- [1] Masaf - CREA. Registro Nazionale delle Varietà di Vite, scheda ampelografica Nebbiolo. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026).
- [2] Dalmasso G., Dell'Olio G., Corte A. (1962). Nebbiolo. In: Principali vitigni da vino coltivati in Italia, Volume II. 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] Schneider A., Boccacci P., Raimondi S. (2014). Nebbiolo rosè. In: Italian Vitis Database. www.vitisdb.it, ISSN 2282-006X.
- [5] 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.
- [6] Masaf. Disciplinari di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Barolo”, “Barbaresco” e “Valtellina Superiore”, testi consolidati vigenti.