

Pelaverga piccolo

Descrizione generale

Il pelaverga piccolo è un vitigno a bacca nera autoctono del Piemonte, la cui storia e coltivazione sono indissolubilmente legate a un piccolissimo fazzoletto di terra nelle Langhe: il comune di Verduno e i suoi immediati dintorni (La Morra e Roddi d'Alba). La leggenda narra che fu introdotto da Saluzzo all'inizio del '700 dal Beato Sebastiano Valfrè, nativo di Verduno. È importante non confonderlo con il Pelaverga grosso, coltivato nel chierese e nel saluzzese, che è una varietà geneticamente distinta.

Sinonimi regionali

Il suo unico sinonimo di rilievo è pelaverga di verduno, a sottolineare la sua quasi simbiosi con questo comune. È iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Vite, un riconoscimento che ne ha salvaguardato l'identità e ne ha permesso la rinascita.

Necessità colturali

Le necessità colturali lo descrivono come un vitigno vigoroso e versatile. Il germogliamento tardivo lo protegge efficacemente dalle gelate primaverili, un vantaggio non da poco in Piemonte. Ha una produttività elevata e costante, che richiede un'attenta gestione del vigneto per favorire la qualità. Si adatta bene ai terreni calcareo-marnosi tipici delle Langhe.

Fenologia

La fenologia, oltre al germogliamento tardivo, mostra una maturazione medio-tardiva. I grappoli sono di dimensioni medio-grandi, di forma conica allungata e compatti. L'acino è di dimensione medio-piccola, con buccia sottile ma resistente.

Aspetti genetici

Il pelaverga piccolo è una varietà distinta dal pelaverga grosso, con cui condivide solo il nome: le caratteristiche organolettiche dei rispettivi vini sono nettamente diverse e il pelaverga piccolo presenta una leggera aromaticità. Nelle analisi di Raimondi, Tumino, Schneider e collaboratori (Scientific Reports, 2020) il vitigno non risulta imparentato con il germoplasma tradizionale dell'Italia nord-occidentale, il che lascia supporre un'origine esterna all'area, come per la verdea, il quagliano e la favorita.

Caratteristiche organolettiche

Le caratteristiche organolettiche sono la sua vera firma: un vino unico e riconoscibilissimo. Il colore è rosso rubino scarico, quasi cerasuolo. Il profumo è la sua dote più affascinante: un'intensa e fragrante nota di pepe bianco, accompagnata da sentori di fragolina di bosco e ciliegia. Al palato è fresco, secco, con un tannino delicato e un corpo snello che lo rendono di grande bevibilità e piacevolezza.

Diffusione geografica e importanza economica

La sua diffusione è estremamente limitata, quasi interamente nel comune di Verduno. Nonostante la piccola produzione, l'importanza economica e culturale è enorme per il territorio. La [DOC Verduno Pelaverga](#), dedicata quasi in esclusiva a questo vitigno, è un esempio di successo di valorizzazione di una micro-produzione di altissima identità.