

Petit rouge

Descrizione generale

Il vitigno petit rouge è la varietà a bacca nera più diffusa della Valle d'Aosta e costituisce la base del Torrette e dell'Enfer d'Arvier. La descrizione ufficiale, redatta da Dalmasso e Reggio nel 1964, si basa su un clone coltivato ad Arvier, in località Enfer, a settecentosessantacinque metri di quota, su terrazze esposte a sud con pendenza del sessanta per cento e terreno sciolto e ciottoloso. La varietà appartiene al gruppo che nell'Ottocento veniva indicato in valle con il nome collettivo di orious, documentato da Gatta nel 1838 e ricondotto oggi a una sola entità varietale.

Sinonimi e omonimie

Il Registro considera sinonimi legittimi picciou rozo, picciou rouge, oriou picciou, oriou voirard, oriou curaré, oriou lombard e oriou gris. Le forme un tempo ritenute distinte corrispondono a comportamenti diversi della stessa varietà: l'oriou gris produce acini poco colorati, l'oriou voirard e l'oriou curant risentono maggiormente della colatura, l'oriou picciou risulta meno vigoroso. L'espressione rouge de la vallée non compare nelle fonti ufficiali, mentre il rouge du Pays, detto anche rouge du Valais, è varietà differente. Gli orious a acino grosso corrispondono invece al vien de Nus.

Descrizione ampelografica

La foglia è di grandezza media, cordiforme, trilobata o appena quinquelobata, con seno peziolare a lira quasi chiusa, seni laterali superiori poco profondi e chiusi e inferiori quasi mancanti; la pagina superiore è glabra e di colore verde cupo tendente al glauco, il lembo piegato a gronda e ondulato. Il grappolo risulta di grandezza media con tendenza al piccolo, lungo dai quindici ai diciotto centimetri, mediamente serrato, tronco-piramidale e con due ali. L'acino è

piuttosto piccolo e rotondo, con buccia molto pruinosa di colore rosso-bluaastro-violaceo intenso, piuttosto sottile e tenera, e sapore marcatamente dolce. I vinaccioli sono uno o due per acino.

Necessità colturali

Il Registro attribuisce al petit rouge vigoria media o anche debole, con portamento cespuglioso. La potatura tradizionale è di tipo Guyot con capo a frutto corto di quattro o cinque gemme, legato orizzontalmente su listelli di legno di castagno, ma la varietà si presta anche all'alberello. La produzione è abbastanza regolare e appena media, con primo germoglio fruttifero al terzo nodo e due o tre infiorescenze per germoglio. Resiste bene ai freddi invernali, mentre soffre l'eccessiva umidità del suolo e dell'aria ed è sensibilissimo alle scottature da sole, condizione frequente nelle esposizioni a mezzogiorno su terreni leggeri. Delicato verso la peronospora e soprattutto verso l'oidio.

Fenologia

Le osservazioni condotte ad Arvier indicano un germogliamento di epoca media, attorno al 20 aprile, una fioritura nella seconda quindicina di giugno, un'invasiatura verso la terza decade di agosto e una maturazione di terza epoca, con caduta delle foglie verso la metà di novembre. Il petit rouge non è quindi una varietà a germogliamento tardivo né a maturazione precoce di fine agosto. Il ciclo si chiude comunque prima di quello di fumin e cornalin, carattere che ne ha favorito la diffusione anche nelle esposizioni meno privilegiate della media valle.

Aspetti genetici

La ricostruzione genealogica di Raimondi, Tumino, Ruffa, Boccacci, Gambino e Schneider (Scientific Reports, 2020) ha ridimensionato le parentele attribuite in passato al petit rouge sulla base dei soli microsatelliti. Il rapporto genitore-figlio

con il neyret non è stato confermato dai marcatori SNP, e la fratellanza germana con il fumin, sostenuta da Vouillamoz e Moriondo, si configura piuttosto come un rapporto fra fratellastri. Il petit rouge risulta invece genitore, insieme al mayolet, del cornalin du Valais. I suoi genitori non sono stati individuati, mentre restano documentati legami di grado diverso con cornalin, vien de Nus e roussin.

Caratteristiche organolettiche

Il vino si presenta di colore rosso rubino di media intensità, con profumi di piccoli frutti rossi, viola, erbe di montagna e una speziatura sottile. Al palato il tannino risulta fine e poco incisivo, l'acidità viva e il corpo medio o leggero, con chiusura sapida. La buccia sottile e la maturazione in ambiente alpino spiegano la combinazione fra estrazione contenuta e freschezza. Nelle vinificazioni tradizionali il petit rouge veniva assemblato con altre uve valdostane, mentre a Saint-Pierre la vinificazione in purezza è documentata già dalla monografia del 1964.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione si concentra nella media valle, lungo entrambe le rive della Dora Baltea fra Saint-Vincent e Avise, su terrazzamenti esposti a mezzogiorno. Il Valle d'Aosta Torrette riserva alla varietà almeno il settanta per cento della base ampelografica, con un massimo del trenta per cento di altre uve a bacca rossa idonee alla regione, mentre l'Enfer d'Arvier richiede almeno l'ottantacinque per cento. Il petit rouge rientra inoltre nella tipologia varietale della denominazione regionale e nei rossi d'assemblaggio. Le superfici restano contenute, ma la varietà resta il riferimento identitario della viticoltura valdostana.

Fonti e riferimenti essenziali

- [1] Masaf - CREA. Registro Nazionale delle Varietà di Vite, scheda ampelografica Petit rouge. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026).
- [2] Dalmaso G., Reggio L. (1964). Petit rouge. In: Principali vitigni da vino coltivati in Italia, Volume III. 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] Vouillamoz J.F., Moriondo G. (2011). Origine des cépages valdôtains et valaisans. Petit rouge, in: Italian Vitis Database, www.vitisdb.it, ISSN 2282-006X.
- [5] Masaf. Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Valle d'Aosta” o “Vallée d'Aoste”, testo consolidato vigente.