

Rondinella

Descrizione generale

Il vitigno rondinella è una varietà a bacca nera della provincia di Verona e costituisce il terzo componente dell'uvaggio della Valpolicella dopo corvina e corvinone. La descrizione ufficiale, redatta da Cosmo e Forti nel 1960, si basa su un clone della collezione della Stazione Sperimentale di Conegliano, confrontato con il materiale coltivato nel Veronese. La documentazione ampelografica colloca la comparsa della varietà nel Veronese e nell'alto Mantovano nel corso dell'Ottocento, il che la rende relativamente recente rispetto alla corvina, citata fra i vini di Verona già nel Seicento. Le superfici nazionali superano i duemila ettari.

Sinonimi e omonimie

Il Registro Nazionale dichiara di non conoscere sinonimi per questa varietà, indicazione che conferma l'assenza di nomi locali alternativi. La rondinella non va confusa con la rossignola e con la molinara, altre uve veronesi che concorrono agli stessi vini, né con la dindarella e la pelara, varietà antiche della Valpolicella oggi marginali. La monografia segnala inoltre un fenomeno morfologico ricorrente nella zona di Marano Valpolicella, la fasciazione dei tralci, che si interrompe dopo cinquanta o sessanta centimetri dall'inserzione e la cui origine non è stata chiarita.

Descrizione ampelografica

La foglia è pentagonale, di grandezza media o poco superiore, profondamente quinquelobata, con seni laterali superiori chiusi a bordi sovrapposti, seno peziolare a U o a lira, lembo piano, pagina superiore glabra e liscia di colore verde chiaro e dentatura molto pronunciata e acuta. Il grappolo misura circa venti centimetri, è piramidale e alato con una o due ali evidenti, di compattezza

media. L'acino è medio, di circa quindici millimetri, non sempre regolare, sferoide, con buccia molto pruinosa di colore nero-violaceo, di media grossezza e consistente, e polpa sciolta dal sapore semplice e dolce. I vinaccioli sono da due a quattro.

Necessità colturali

Il Registro attribuisce alla rondinella vigoria notevole, con preferenza per la potatura lunga, adattamento pressoché indifferente al tipo di terreno e buona resistenza alla siccità. La produzione è abbondante e costante, con due o tre infiorescenze per germoglio e frequentemente anche quattro. La resistenza alle crittogame e al marciume supera quella delle altre varietà locali e i danni da tignole restano contenuti. L'uva si conserva bene sia sulla pianta sia in fruttaiolo, carattere che spiega il ruolo assegnato alla varietà nei vini da appassimento della Valpolicella. Il comportamento all'innesto è buono.

Fenologia

Il germogliamento cade in epoca media, fra il 13 e il 22 aprile, la fioritura nella prima quindicina di giugno e l'invasatura nella seconda quindicina di agosto. La maturazione si colloca alla fine della terza epoca, negli ultimi giorni di settembre, e la caduta delle foglie nella prima quindicina di novembre. La rondinella matura quindi poco dopo la corvina e prima del corvinone, condizione che consente vendemmie scaglionate all'interno dello stesso vigneto. La buona conservabilità dell'uva permette inoltre di ritardare la raccolta senza compromettere la sanità dei grappoli.

Aspetti genetici

La letteratura riporta un rapporto di primo grado fra rondinella e corvina veronese, attribuito a profili molecolari elaborati nel 2005 a San Michele all'Adige e ripreso dai principali repertori ampelografici, ma il lavoro primario

non risulta agevolmente reperibile e il secondo genitore non è stato individuato. Le analisi microsatellitari di Vantini e collaboratori (Vitis, 2003) documentano con certezza una prossimità genetica fra rondinella, corvina, molinara, oseleta, dindarella e pelara, e suggeriscono per queste varietà un'evoluzione avvenuta nella stessa area a partire da pochi antenati comuni.

Caratteristiche organolettiche

Nell'uvaggio la rondinella apporta soprattutto colore e struttura, con un rosso rubino intenso e brillante. Il profilo olfattivo resta semplice, costruito su ciliegia, piccoli frutti rossi e sentori floreali, senza la complessità della corvina. Al palato conferisce sapidità, corpo solido e tannino moderato, contribuendo all'equilibrio dei vini da invecchiamento. Nelle uve destinate all'appassimento la buccia pruinosa e consistente e il grappolo non eccessivamente compatto limitano il rischio di marciume durante la permanenza in fruttai.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione è concentrata in Veneto, quasi interamente in provincia di Verona, con presenze minori in Lombardia. Il disciplinare della Valpolicella prevede corvina dal 45 al 95%, con possibilità di sostituirla fino a metà con il corvinone, rondinella dal 5 al 30% e altre uve a bacca rossa fino al 25%. Le stesse proporzioni valgono per Amarone e Recioto. La varietà rientra inoltre nella base del Bardolino e in alcune denominazioni dell'alto Mantovano. Il peso economico è indiretto ma rilevante, perché la rondinella accompagna una delle denominazioni italiane di maggior valore.

Fonti e riferimenti essenziali

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

[2] Cosmo I., Forti R. (1960). Rondinella. In: Principali vitigni da vino coltivati in Italia, Volume I. Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, Roma.

[3] Vantini F., Tacconi G., Gastaldelli M., Govoni C., Tosi E., Malacrinò P., Bassi R., Cattivelli L. (2003). Biodiversity of grapevines (*Vitis vinifera* L.) grown in the Province of Verona. *Vitis*, 42 (1), 35-38.

[4] Masaf. Disciplinari di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Valpolicella” e “Bardolino” e a denominazione di origine controllata e garantita “Amarone della Valpolicella”, testi consolidati vigenti.