

Albarola

Descrizione generale

L'albarola è un vitigno italiano a bacca bianca a maturazione precoce. Il grappolo, di media grandezza fra 16 e 20 centimetri, è compatto, cilindrico-conico allungato, talvolta con una corta ala. La compattezza serrata degli acini ha originato il sinonimo dialettale calcatella. L'acino misura fra 12 e 18 millimetri, ha forma sferoide tendente all'ellissoide e ombelico persistente e prominente. La buccia è pruinosa, di colore verde giallastro talvolta tendente al dorato, con spessore medio e consistenza tenera. La polpa risulta succosa e il succo si presenta incolore, di sapore neutro. Il tralcio legnoso è fragile e poco ramificato, con meritalli di 8-10 centimetri color nocciola-castano. La colorazione autunnale delle foglie vira al giallo paglierino.

Sinonimi e omonimie

Il Registro Nazionale delle Varietà di Vite riporta un solo sinonimo ufficiale per l'albarola, bianchetta genovese, e la reciprocità vale anche in senso inverso. La monografia ampelografica del 1965 e il *Vitis International Variety Catalogue* raccolgono numerose denominazioni tradizionali: albarola bianca, uva albarola, erbarola o arbarola, albarola trebbiana, trebbiano locale, trebbiano di sarzana, temosci, calcatella di sarzana, gianchetta, verdazzo. Il nome albarola di lavagna richiede cautela. Torello Marinoni e colleghi hanno infatti accertato che la vite coltivata a Lavagna sotto quel nome possiede un profilo microsatellitare distinto da quello dell'albarola registrata, e va quindi trattata come omonimia. Resta invece fondata la distinzione dal trebbiano toscano, varietà geneticamente estranea con cui l'albarola condivide un'omonimia d'uso nello Spezzino.

Il nodo della bianchetta genovese

L'ampelografia storica considerava errata l'assimilazione dell'albarola alla bianchetta genovese, e Dell'Olio e Macaluso indicavano quella confusione come ricorrente lungo la riviera di levante in direzione di Genova. Le analisi microsatellitari hanno ribaltato quel giudizio. I profili genetici depositati dal Registro Nazionale per albarola, codice 008, e bianchetta genovese, codice 026, coincidono su tutti i dodici loci esaminati. Torello Marinoni e collaboratori hanno confermato la sinonimia su nove loci SSR, raggruppando sotto un unico genotipo le accessioni di albarola dello Spezzino e la bianchetta genovese del Genovesato. Le due denominazioni designano quindi la stessa varietà, mantenuta in registro con due codici distinti per ragioni storiche e sotto nomi diversi nei rispettivi territori di coltivazione.

Esigenze colturali

L'albarola trova il proprio ambiente elettivo nella collina ben soleggiata e ventilata. Dimostra resistenza al vento marino, condizione che ne ha favorito la diffusione sui versanti costieri del levante ligure. La fogliatura risulta piuttosto recettiva alla peronospora, mentre la sensibilità al marciume dell'uva si manifesta soprattutto nelle coltivazioni prive di pendio ben arieggiato, dove la compattezza del grappolo trattiene umidità. Fuori dall'ambiente collinare caldo e ventilato compaiono con frequenza grappoli fortemente impallinati, fenomeno che l'ampelografia ottocentesca aveva scambiato per una varietà a sé, l'albarola uccellina descritta dal Guidoni. La vigoria vegetativa è buona e la potatura tradizionalmente corta, su tre-cinque gemme.

Fenologia

Le osservazioni fenologiche riportate nella scheda del Registro Nazionale provengono dalla collezione clonale della Scuola Enologica di Alba, su ripiano

collinare argilloso-calcareo, portinnesto Berlandieri × Riparia 420 A, viti di nove anni allevate a Guyot. In quelle condizioni il germogliamento cade fra il 12 e il 15 aprile, la fioritura fra l'8 e il 10 giugno, l'invasatura fra il 10 e il 15 agosto. Tutte e tre le fasi rientrano nella classe media. La maturazione dell'uva, collocata attorno al 15 settembre, appartiene invece alla seconda epoca precoce, e la caduta delle foglie risulta tardiva, fra il 10 e il 15 novembre. La precocità dell'albarola riguarda dunque la maturazione e non l'intero ciclo vegetativo.

Aspetti genetici

L'albarola è registrata nel *Vitis International Variety Catalogue* con l'ID 238, come cultivar italiana a bacca bianca, fiore ermafrodita e clorotipo D. Il pedigree completo non è ricostruito e nessuno dei due genitori risulta identificato. L'analisi di parentela su larga scala condotta da Lacombe e collaboratori ha però accertato, su venti loci microsatellitari, una relazione di primo grado fra albarola e vernaccia di oristano. Il verso del legame non è determinato, quindi non è possibile stabilire quale delle due varietà discenda dall'altra. Il dato colloca l'albarola in una rete di parentele tirreniche ancora da chiarire. Nel Registro Nazionale risultano iscritti quattro cloni: I-CVT 3, I-CVT 14, I-CVT 17 e I-CVT Kihlgren.

Caratteristiche organolettiche

La monografia del 1965 registra un succo incolore di sapore neutro e attribuisce all'albarola un buon apporto di grado alcolico nei vini da taglio. Il riferimento organolettico oggi disponibile su base normativa è la tipologia monovarietale Colli di Luni Albarola, che richiede almeno l'85% della varietà. Il disciplinare descrive un colore giallo paglierino, talvolta con riflessi verdolini, un profilo olfattivo intenso, caratteristico e fruttato, e un gusto asciutto, fresco e caratteristico. I parametri minimi fissano il titolo alcolometrico volumico totale a 11,50% vol, l'acidità totale a 4,5 grammi per litro e l'estratto non riduttore a 15

grammi per litro. Manca invece una caratterizzazione aromatica strumentale pubblicata su fonti peer-reviewed.

Diffusione geografica e importanza economica

L'area tradizionale dell'albarola comprende le Cinque Terre e il Sarzanese, in provincia della Spezia, con estensione lungo la riviera di levante fino al Genovesato, dove la varietà prende il nome di bianchetta genovese. Il Registro Nazionale la ammette in quattro denominazioni di origine controllata, Cinque Terre e Cinque Terre Sclacchetrà, Colli di Luni, Colline di Levante e Val Polcevera, e in otto indicazioni geografiche tipiche, cinque delle quali toscane. Nel disciplinare Cinque Terre, modificato nel 2021, bosco, albarola e vermentino concorrono da soli o congiuntamente per non meno dell'80%, senza percentuali minime individuali. La varietà partecipa inoltre, insieme al bosco, all'appassimento tradizionale da cui si ottiene lo sciacchetrà.

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Dell'Olio, G. e Macaluso, R. (1965). Albarola. In: *Principali vitigni da vino coltivati in Italia*, Vol. IV. Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, Roma.

Testo riprodotto in: Registro Nazionale delle Varietà di Vite, MASAF-CREA, scheda cod. 008. <http://catalogoviti.politicheagricole.it/scheda.php?codice=8>

[2] *Vitis International Variety Catalogue* (VIVC). Scheda Albarola, ID 238. Julius Kühn-Institut, Siebeldingen. <https://www.vivc.de/index.php?r=passport%2Fview&id=238>

[3] Torello Marinoni, D., Raimondi, S., Ruffa, P., Lacombe, T. e Schneider, A. (2009). Identification of grape cultivars from Liguria (north-western Italy). *Vitis*, 48(4), 175-183. DOI: 10.5073/vitis.2009.48.175-183

[4] Lacombe, T., Boursiquot, J.M., Laucou, V., Di Vecchi-Staraz, M., Péros, J.P. e This, P. (2013). Large-scale parentage analysis in an extended set of grapevine cultivars (*Vitis vinifera* L.). *Theoretical and Applied Genetics*, 126(2), 401-414.

[5] Registro Nazionale delle Varietà di Vite, MASAF-CREA. Profili genetici e schede varietali Albarola B. (cod. 008) e Bianchetta Genovese B. (cod. 026).

<http://catalogoviti.politicheagricole.it/result.php?codice=008>

[6] Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Cinque Terre" e "Cinque Terre Sciacchetrà". D.M. 6 agosto 2021, Gazzetta Ufficiale n. 201 del 23 agosto 2021.

[7] Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Colli di Luni", tipologia Albarola.