

Croatina

Descrizione generale

La croatina è una varietà a bacca nera dell'area padana nord-occidentale, descritta in modo sistematico nel 1962 a partire da cloni del Novarese e dell'Oltrepò pavese. Il grappolo raggiunge dimensioni grandi, nell'ordine dei venti-venticinque centimetri, con forma conica e ali evidenti; la compattezza varia da media a elevata. L'acino è di grandezza media, sferoide o appena ellissoide, con buccia pruinosa di colore turchino uniformemente distribuito, piuttosto spessa, consistente e coriacea. Proprio questo carattere spiega l'apporto di materia colorante e di struttura che la varietà garantisce negli assemblaggi. La polpa risulta succosa e il sapore semplice, privo di connotazioni aromatiche marcate. Il tralcio legnoso si presenta lungo e robusto, con internodi corti o medi [2].

Sinonimi regionali

Il nome croatina ha generato numerose deformazioni grafiche, fra cui crovattina, croattina, croata, crovattino, crovalino e crovettina, legate a pronunce individuali più che a zone definite [2]. I sinonimi effettivamente riconosciuti sono due: uga del zio, largamente usato nel Novarese, e bonarda, in uso a Rovescala e da lì diffuso nel Piacentino, da cui deriva la denominazione bonarda di Rovescala [2]. Il Molon segnala inoltre neretto per l'Oltrepò pavese e uva vermiglia per il Vogherese. Vanno invece considerate denominazioni errate nebbiolo o nibiò e spanna-nebbiolo, impiegate a Gattinara, a Ghemme e in buona parte del Vercellese e del Novarese, borgogna a Sizzano, dolcetto a Gattico e freisa a Borgomanero [2].

Il nodo della bonarda

Il sinonimo bonarda merita un chiarimento a sé, perché sotto quel nome convivono varietà diverse. Nell'Oltrepò pavese, nel Piacentino, nel Tortonese e sui colli astigiani bonarda indica la croatina, e il vino Bonarda dell'Oltrepò Pavese nasce appunto da questa uva. Nel Novarese e nel Vercellese lo stesso nome designa invece l'uva rara, nota anche come bonarda novarese, di Gattinara o di Cavaglià. Esiste infine una bonarda piemontese, autoctona del Torinese e dell'Astigiano, iscritta al Registro Nazionale come varietà autonoma. Il disciplinare della DOC Bonarda dell'Oltrepò Pavese precisa espressamente che la bonarda piemontese non ha alcun rapporto con la croatina né con il vino che ne deriva [4]. Le tre varietà sono geneticamente distinte.

Necessità culturali

Il vigore della croatina è considerevole, pur senza risultare eccezionale, e impone potature lunghe e ricche di gemme, coerenti con i sistemi di allevamento espansi tradizionali nelle zone storiche di coltivazione [2]. La produzione è generalmente abbondante, mentre la sua regolarità è oggetto di discussione: i viticoltori novaresi e pavesi distinguono da tempo un tipo a internodi corti da uno a internodi lunghi, attribuendo al secondo una fertilità assai meno costante. Sul piano sanitario la varietà offre buona resistenza all'oidio, resistenza non superiore alla media verso la peronospora e discreta tenuta al marciume nelle annate poco piovose, mentre risulta sensibile alle tignole [2]. Fra i portinnesti prevalgono 420 A e Kober 5BB, con buon adattamento; 3309 e 101-14 conservano impiego nel Novarese [2].

Fenologia

I rilievi fenologici di riferimento provengono da due cloni, osservati a Boca nel Novarese, a quattrocento metri di quota su portinnesto 101-14, e a Casteggio

nell'Oltrepò pavese, a centoquindici metri su 3309 [2]. Il germogliamento cade nella terza decade di aprile e la fioritura verso il 20 giugno. L'invasatura si colloca fra il 15 e il 18 agosto, mentre la lignificazione dei tralci comincia nei primi giorni dello stesso mese. La maturazione si completa nella prima decade di ottobre, con una precisazione utile in vendemmia: intorno al 5 ottobre l'uva raggiunge la colorazione definitiva, ma l'arrossamento del graso, indice più affidabile, compare solo alcuni giorni dopo [2]. La caduta delle foglie si distribuisce fra la fine di ottobre e la metà di novembre.

Aspetti genetici

Il Vitis International Variety Catalogue registra la varietà con nome primario Croatina e identificativo 3251 [1]. I genitori diretti restano sconosciuti, poiché nessuno studio ha finora ricostruito un trio parentale completo per questa cultivar. La croatina compare però con certezza nella genealogia di altre varietà: il genotipaggio SNP condotto su 1.232 varietà uniche del germoplasma italiano ha confermato che Ervi discende dall'incrocio fra barbera e croatina [3]. Le indagini molecolari hanno inoltre risolto una questione ricorrente nella letteratura ampelografica, stabilendo che croatina, bonarda piemontese e uva rara costituiscono tre varietà distinte e prive di rapporti di parentela diretta, nonostante la sovrapposizione dei nomi in uso fra Piemonte, Lombardia ed Emilia.

Caratteristiche organolettiche

La croatina fornisce vini rossi di colore rubino carico con riflessi violacei, profilo fruttato e struttura tannica contenuta. Il quadro sensoriale codificato si legge nei disciplinari delle denominazioni che la impiegano in purezza o in netta prevalenza. Nella DOC Bonarda dell'Oltrepò Pavese la varietà entra dall'85 al 100%, affiancata al massimo per il 15% da barbera, ughetta (sinonimo locale

della vespolina) e uva rara, dando vita a vini fermi o frizzanti di corpo medio e con viva acidità [4]. Nella DOC Colline Novaresi la tipologia con menzione della varietà richiede almeno l'85% di croatina [5]. Nel Gutturnio la croatina, localmente detta bonarda, si assembla alla barbera in quota compresa fra il 30 e il 45% [6].

Diffusione geografica e importanza economica

L'areale storico descritto nel 1962 comprende l'Oltrepò pavese, il Novarese, il Vercellese e il Piacentino [2]. La distribuzione attuale conferma quel baricentro padano. La croatina resta il vitigno a bacca nera più diffuso dell'Oltrepò pavese ed è ben rappresentata nel Piacentino, nell'Alto Piemonte, sui Colli Tortonesi e nell'area di San Colombano al Lambro. Il peso economico della varietà emerge dal percorso della denominazione: il vino Bonarda, nato nel 1970 come tipologia della DOC Oltrepò Pavese, ha ottenuto denominazione autonoma con decreto ministeriale del 3 agosto 2010 [4]. Accanto alla vinificazione, la scheda ampelografica ufficiale documenta anche un impiego per il consumo diretto, favorito dal sapore zuccherino e dalla buona conservabilità in fruttaiolo [2].

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Röckel F., Maul E., Töpfer R. et al. Vitis International Variety Catalogue, scheda Croatina, ID 3251. Julius Kühn-Institut, Siebeldingen.

<https://www.vivc.de> (consultato agosto 2026)

[2] Dalmasso G., Cacciatore M., Corte A. (1962). Croatina, in Principali vitigni da vino coltivati in Italia – Volume II, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste. Scheda a cura di M. Pecile e C. Zavaglia, Registro Nazionale delle Varietà di Vite, cod. 071. <http://catalogoviti.politicheagricole.it/scheda.php?codice=071> (consultato agosto 2026)

[3] 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. DOI: 10.3389/fpls.2020.605934

[4] Masaf. Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Bonarda dell'Oltrepò Pavese".
http://catalogoviti.politicheagricole.it/scheda_denom.php?t=dsc&q=2035

[5] Masaf. Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Colline Novaresi". Regione Piemonte, testo disponibile su
<https://www.regione.piemonte.it>

[6] Masaf. Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Gutturnio".
http://catalogoviti.politicheagricole.it/scheda_denom.php?t=dsc&q=2154