

Fumin

Descrizione generale

Il fumin è una varietà a bacca nera della Valle d'Aosta, coltivata lungo i versanti che accompagnano la Dora Baltea. Il grappolo risulta di grandezza inferiore alla media o piccolo, conico-cilindrico, compatto e dotato di una o due piccole ali, con peduncolo corto e semilegnoso. Gli acini sono piccoli, sferici o leggermente schiacciati, con ombelico persistente e poco prominente. La buccia si presenta molto pruinosa, di colore blu scuro, mediamente spessa e resistente. La polpa è succosa ma dura, mentre il succo, quasi incolore o appena rosato, ha sapore semplice e molto aspro. Quest'ultimo carattere spiega la destinazione storica della varietà e ne condiziona ancora oggi le scelte di vinificazione. La descrizione ufficiale è stata condotta su un clone raccolto ad Aosta, in località Saint-Martin-de-Corléans [1].

Sinonimi regionali

La sinonimia del fumin è scarna, ma registra una confusione storica rilevante: in passato il vitigno è stato ritenuto sinonimo della freisa piemontese, ipotesi che le analisi del DNA hanno successivamente escluso [1] [3]. Fra i viticoltori valdostani ricorre inoltre la distinzione fra un fumin maschio e un fumin femmina, fondata su presunte differenze di vigoria, fecondità e dimensione del grappolo. Gli autori della scheda ufficiale attribuiscono tali differenze a modificazioni ambientali, legate soprattutto alla diversa esposizione, e negano che autorizzino la distinzione di sottovarietà. La stessa coppia di termini ricorre in valle anche per petit rouge e vien de Nus [1]. Il Vitis International Variety Catalogue conserva accessioni sotto i nomi fumen, fumin femmina, fumin maschio e fumin nero [2].

Necessità colturali

Il fumin è vitigno robusto, longevo e di vigore notevole. Si adatta sia al pergolato sia alla spalliera a filari, forma oggi preferita e dominante nella regione [1]. La produttività risulta abbastanza regolare e notevole, con il primo germoglio fruttifero collocato per lo più al secondo nodo e una media di due infiorescenze per germoglio; il fiore è ermafrodita e autofertile. La rusticità costituisce il tratto agronomico più citato: la varietà resiste ai freddi e ai geli prolungati, frequenti sul fondovalle, e si comporta bene anche di fronte a peronospora, oidio e marciume, mentre soffre maggiormente gli attacchi delle tignole. Quanto all'innesto, il fumin viene ancora spesso piantato franco di piede, in particolare sulla destra orografica della Dora Baltea, e mostra buona affinità con 420 A e Kober 5BB [1].

Fenologia

I rilievi fenologici provengono da un vigneto situato a 580 metri di quota, con esposizione a ovest e giacitura pianeggiante, su terreno sciolto di origine morenica; le viti, di circa nove anni, erano innestate su Kober 5BB, allevate a pergolato alto e potate con due capi a frutto [1]. In queste condizioni il germogliamento avviene a metà aprile e la fioritura nella seconda quindicina di giugno. L'invasatura si colloca alla fine di agosto e la maturazione risulta piuttosto tardiva, fra la terza e la quarta epoca. La caduta delle foglie si verifica verso la fine di novembre. Il ciclo tardivo rende la varietà esigente quanto a esposizione e a somma termica disponibile, condizione che ne ha determinato la collocazione nei siti più favoriti della valle.

Aspetti genetici

Il Vitis International Variety Catalogue registra il fumin con l'identificativo 4290 e lo classifica come varietà da vino di origine italiana [2]. I genitori del vitigno

restano sconosciuti e nessuna banca dati propone al momento un trio parentale completo. La varietà compare tuttavia in posizione di genitore: le analisi del DNA indicano il vuillermin, autoctono valdostano recuperato dall'Institut Agricole Régional, come discendente del fumin e di una seconda varietà non identificata, con ogni probabilità estinta [3]. Le stesse indagini molecolari hanno escluso l'identità fra fumin e freisa, ipotesi circolata a lungo nella letteratura ampelografica. Il fumin va quindi considerato un genotipo autonomo del patrimonio viticolo alpino.

Caratteristiche organolettiche

La scheda ampelografica del 1964 documenta un impiego quasi sempre in assemblaggio, motivato dall'esigenza di attenuare l'asprezza e la ruvidezza che il fumin trasmette al vino [1]. L'orientamento si è poi rovesciato e la varietà viene oggi vinificata anche in purezza, con una tipologia dedicata nella denominazione regionale. Il disciplinare descrive il Valle d'Aosta Fumin come vino di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, odore caratteristico di spezie e sapore austero con fondo amarognolo [4]. Gli stessi parametri fissano un titolo alcolometrico volumico totale minimo dell'11%, un'acidità totale minima di 4,5 grammi per litro e un estratto non riduttore minimo di 18 grammi per litro, valori che delineano un vino di struttura e di acidità sostenuta [4].

Diffusione geografica e importanza economica

Il fumin è coltivato esclusivamente in Valle d'Aosta, entro l'area delimitata dal disciplinare regionale, che comprende porzioni di territorio su entrambe le rive della Dora Baltea, da Donnas e Pont-Saint-Martin fino ad Arvier e Avise [4]. La varietà figura fra i sette vitigni autoctoni ammessi alla denominazione, accanto a mayolet, cornalin, petit rouge, prëmetta, vuillermin e prié blanc. Per rivendicare la specificazione di vitigno occorre almeno l'85% di fumin, con un

massimo del 15% di altre uve a bacca di colore analogo idonee alla regione. Il fumin concorre inoltre alla base ampelografica del Torrette, dove il petit rouge deve rappresentare almeno il 70% [4]. La superficie coltivata resta limitata, coerentemente con la scala della viticoltura valdostana.

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Dalmasso G., Reggio L. (1964). Fumin, in Principali vitigni da vino coltivati in Italia – Volume III, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste. Scheda a cura di M. Pecile e C. Zavaglia, Registro Nazionale delle Varietà di Vite, cod. 089. <http://catalogoviti.politicheagricole.it/scheda.php?codice=89> (consultato agosto 2026)

[2] Röckel F., Maul E., Töpfer R. et al. Vitis International Variety Catalogue, scheda Fumin, ID 4290. Julius Kühn-Institut, Siebeldingen. <https://www.vivc.de> (consultato agosto 2026)

[3] Robinson J., Harding J., Vouillamoz J. (2012). Wine Grapes. A complete guide to 1.368 vine varieties, including their origins and flavours. Allen Lane, London.

[4] Masaf. Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Valle d'Aosta” o “Vallée d'Aoste”, testo consolidato vigente.