

Vespaiola

Descrizione generale

La vespaiola è una varietà a bacca bianca della pedemontana vicentina, legata in modo quasi esclusivo all'areale di Breganze. La descrizione ufficiale è stata condotta su un clone della collezione della Stazione Sperimentale di Viticoltura e di Enologia di Conegliano, poi confrontato con viti coltivate in provincia di Vicenza, nella zona di Breganze [1]. Le fonti storiche raccolte nel disciplinare della denominazione documentano il vino già in epoca veneziana: Carlo V avrebbe ricevuto in dono botti di vino bresparolo, Andrea Scotto elogia nel 1610 la produzione di Breganze e Il Roccolo, guida enologica vicentina del 1754, cita espressamente il vespaiolo breganzino [4].

Sinonimi e omonimie

I sinonimi registrati sono vespaiolo, vespajola e bresparola, quest'ultimo diffuso nel Vicentino, dove le vespe prendono il nome dialettale di brespe: la scheda ufficiale collega il nome alla ricchezza zuccherina dell'uva, che attira gli insetti [1]. Marzotto, nel 1925, riteneva la varietà identica alla vespaia di Siena, alla vesparola di Chieti e alla vespara di Alessandria, quest'ultima già allora scomparsa; si tratta di identificazioni riportate dalla scheda come opinione dell'autore e mai verificate su base molecolare. Un chiarimento è invece esplicito: la vespaiola non ha alcun rapporto con la vespolina, detta anche canetto, che è varietà a frutto nero [1].

Descrizione ampelografica

Il grappolo è piccolo e sottile, un po' allungato, fra i tredici e i quindici centimetri, di forma cilindro-conica, talvolta con un'ala pronunciata, e si presenta un po' spargolo. L'acino risulta medio, con diametro trasversale di circa quattordici millimetri e mezzo, sferoide e regolare, con ombelico

persistente. La buccia è molto pruinosa, spessa, consistente e di colore dorato. La polpa si presenta succosa e sciolta, di sapore dolce ma neutro, priva cioè di connotazioni aromatiche marcate [1]. Il fiore è ermafrodita e regolare. La combinazione fra buccia spessa e grappolo poco compatto è il presupposto tecnico dell'appassimento.

Necessità colturali

La vigoria della vespaiola è buona e la produzione risulta media e costante, con allegagione discreta [1]. Il primo germoglio fruttifero si colloca fra il secondo e il terzo nodo, ciascun germoglio porta in media due infiorescenze e la fertilità delle femminelle è scarsa. Sul fronte sanitario la scheda registra una sola riserva, per giunta misurata: la varietà è un po' sensibile al marciume. Il dato merita attenzione proprio perché il grappolo è piccolo e un po' spargolo, conformazione che di norma protegge dalla botrite; la spiegazione va cercata nella ricchezza zuccherina del succo e nelle lesioni provocate dagli insetti, che aprono la strada alle infezioni secondarie.

Fenologia

Il germogliamento della vespaiola è di epoca media, così come la fioritura, collocata nella prima quindicina di giugno. Anche l'invasiatura rientra nella media e cade fra il 14 e il 26 agosto, mentre la maturazione dell'uva appartiene alla terza epoca e si completa nell'ultima decade di settembre [1]. Il quadro è quello di una varietà regolare, senza anticipi né ritardi marcati, e la raccolta di fine settembre lascia margine per la vendemmia differita destinata all'appassimento. La scheda non riporta dati propri su ubicazione, clima e terreno, e rimanda per questi aspetti alle monografie dedicate ad altre varietà venete pubblicate nella stessa collana.

Aspetti genetici

I genitori della vespaiola restano sconosciuti e nessun trio parentale completo è stato finora ricostruito. Il genotipaggio SNP condotto sul germoplasma italiano fornisce però un'indicazione utile: la vespaiola rientra in un ampio gruppo di semifratelli che comprende quattro discendenti dello sciaccarello, insieme a vernaccia di Oristano, durella gentile e albarola [3]. Lo sciaccarello è la varietà che l'atlante delle parentele designa con il nome di termarina, e di cui la termarina emiliana costituisce la variante somatica apirena [5]. La condivisione di un genitore non ancora identificato colloca quindi la vespaiola entro una rete di parentele centro-settentrionale, senza che la linea diretta risulti risolta.

Caratteristiche organolettiche

La scheda del 1962 indica una destinazione esclusivamente enologica e descrive un succo dolce e neutro [1]. I descrittori del vino sono fissati dal disciplinare della DOC Breganze. Il Breganze Vespaiolo presenta colore da paglierino a dorato piuttosto carico, profumo intenso e fruttato, sapore pieno e fresco, con acidità totale minima di 6 grammi per litro, limite condiviso con il Torcolato e con la versione spumante. Il Breganze Torcolato, ottenuto dalle uve passite di vespaiola, mostra colore dal giallo oro al giallo ambrato carico, profumo intenso di miele e uva passita, sapore da abboccato a dolce, armonico e vellutato, con titolo alcolometrico minimo del 14% e almeno 35 grammi per litro di zuccheri riduttori [4].

Diffusione geografica e importanza economica

La vespaiola è coltivata in provincia di Vicenza, entro l'area della DOC Breganze, che comprende per intero i comuni di Breganze, Fara Vicentino e Molvena e in parte quelli di Bassano del Grappa, Marostica, Sandrigo e altri centri della pedemontana [4]. La varietà costituisce il riferimento identitario della denominazione, poiché compare nel Breganze Vespaiolo, anche nelle versioni superiore e spumante, e nel Breganze Torcolato, riservato al vino ottenuto dalle

sue uve appassite. Nelle tipologie con menzione del vitigno è richiesto almeno l'85% di vespaiola, con un massimo del 15% di altre uve bianche non aromatiche ammesse in provincia di Vicenza. La denominazione è stata riconosciuta nel 1969 e il Torcolato vi è entrato con la modifica del 1995 [4].

Fonti e riferimenti essenziali

- [1] Cosmo I., Sardi F. (1962). Vespaiola, 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. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026)
- [2] Röckel F., Maul E., Töpfer R. et al. Vitis International Variety Catalogue, scheda Vespaiola. Julius Kühn-Institut, Siebeldingen. <https://www.vivc.de> (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 “Breganze”, testo consolidato vigente (D.P.R. 18 luglio 1969 e successive modifiche).
- [5] Crespan M., Carraro R., Giust M., Migliaro D. (2016). The origin of Termarina cultivar, another grapevine (*Vitis vinifera* L.) parthenocarpic somatic variant. *Australian Journal of Grape and Wine Research*, 22 (3), 489-493. DOI 10.1111/ajgw.12236