

Vespolina

Descrizione generale

La vespolina è una varietà a bacca nera dell'Alto Piemonte, coltivata anche in Oltrepò Pavese con il nome di ughetta. La monografia ufficiale, redatta nel 1962 per la collana ministeriale dei principali vitigni da vino coltivati in Italia, descrive una pianta di vigore contenuto, che già i tecnici dell'Ottocento indicavano come bisognosa di potatura a tralcio corto [1]. La destinazione è esclusivamente enologica e la varietà ha svolto storicamente il ruolo di uva miglioratrice negli assemblaggi dell'Alto Piemonte e del Pavese, dove interviene in percentuali contenute accanto al nebbiolo per apportare colore, speziatura e profumo.

Sinonimi e omonimie

La sinonimia della vespolina è fra le più intricate del germoplasma padano, come rileva la stessa collana ministeriale [1]. Il sinonimo più diffuso è ughetta, cui si affiancano uvetta di Canneto e ughetta di Fassolo nell'Oltrepò pavese, balsamina in Val d'Ossola, nespolina o nespolino nel Novarese, e ancora inzaga, massana, solenga, novarina, uva cinerina e vespolino. Tre cautele sono necessarie. La vespolina non va confusa con la vespaiola vicentina, varietà bianca del tutto diversa. I nomi vespolina e ughetta compaiono inoltre, nella scheda ufficiale del barbera, fra i falsi sinonimi attribuiti in passato a quel vitigno nel Pavese. Infine balsamina designa anche altre varietà, fra cui l'uva rara e il marzemino.

Descrizione ampelografica

La foglia è piccola e pentagonale. Il grappolo si presenta allungato e di compattezza medio-alta, con acini di colore scuro tendente al nero [1]. La compattezza medio-alta del grappolo, unita alla maturazione di terza epoca,

rende la sanità delle uve un fattore da sorvegliare nelle annate con piogge di fine estate, tanto più in un areale settentrionale e piovoso come quello novarese. La descrizione ufficiale non riporta i rilievi dimensionali di dettaglio su acino e vinaccioli, che andrebbero integrati dalle schede clonali disponibili per la varietà.

Necessità colturali

Il vigore della vespolina non supera la media e la varietà richiede potatura piuttosto corta e moderatamente ricca [1]. La scheda ufficiale è netta su un punto che il testo tecnico corrente tende a smussare: la vespolina risulta inadatta ai sistemi di allevamento espansi tradizionalmente praticati nelle zone di coltura, e obbliga in potatura ad accorgimenti di ripiego dall'efficacia non sempre sicura. Le forme raccomandate sono il Guyot e il Sylvoz, in versione raccolta. L'indicazione ha radici antiche: già nel 1877 Pietro Selletti, vicepresidente della Commissione ampelografica di Novara, scriveva che la vespolina va coltivata a tralcio corto. La produzione risulta regolare ma non abbondante [1].

Fenologia

Il germogliamento della vespolina si colloca intorno alla metà di aprile e la fioritura nella prima metà di giugno. L'arresto dell'accrescimento dei tralci avviene verso il 25 luglio e l'invasiatura verso il 10 agosto, mentre la maturazione dell'uva appartiene alla terza epoca e si completa fra il 25 e il 30 settembre. La caduta delle foglie si distribuisce fra la fine di ottobre e la metà di novembre [1]. L'anticipo dell'arresto vegetativo rispetto all'invasiatura è un tratto favorevole, perché concentra sulla maturazione le risorse della pianta in una fase in cui l'apparato fogliare ha già completato il proprio sviluppo.

Aspetti genetici

La ricostruzione genealogica basata su microsatelliti e SNP ha stabilito che la vespolina nasce dall'incrocio fra coccalona nera e nebbiolo, con la coccalona nel ruolo di genitore maschile e il nebbiolo in quello femminile [3]; il risultato è stato confermato dal genotipaggio SNP su scala nazionale [4]. La vespolina è una delle poche discendenze del nebbiolo per le quali il secondo genitore sia stato identificato, mentre per la maggior parte delle altre resta ignoto. Attraverso il nebbiolo risulta quindi sorellastra della freisa e del bubbierasco; nebbiolo rosé, pignola e rossola nera non ne sono invece discendenti, ma fratelli germani del nebbiolo stesso. Attraverso la coccalona nera è imparentata con barbera, uva rara e riesling italico [3, 4].

Caratteristiche organolettiche

La vespolina è una delle poche varietà italiane per cui il carattere pepato è stato indagato su base analitica. Lo studio dedicato al rotundone ha seguito il composto in due annate consecutive, rilevando che si accumula dall'invasatura alla vendemmia fino a 5,44 microgrammi per chilogrammo, valore superiore a quello riportato per la syrah, e che si concentra quasi esclusivamente nell'esocarpo dell'acino [5]. La resa in vinificazione resta però bassa: circa il dieci per cento del rotundone presente nell'uva viene estratto durante la fermentazione e solo il sei per cento si ritrova nel vino imbottigliato. Il dato riguarda un singolo composto e non definisce da solo il profilo sensoriale della varietà.

Diffusione geografica e importanza economica

L'areale storico della vespolina copre il Novarese, il Vercellese e il Biellese, con una presenza consolidata anche nell'Oltrepò pavese. Nella DOC Colline Novaresi la varietà dispone di una tipologia propria, che richiede almeno l'85% di vespolina con un massimo del 15% di altri vitigni non aromatici idonei alla Regione Piemonte, e concorre inoltre alle tipologie rosso, rosato e novello, dove

il nebbiolo deve rappresentare almeno il 50% [6]. Nella DOCG Ghemme il disciplinare consente l'impiego di vespolina e uva rara, da sole o congiuntamente, fino a un massimo del 15% accanto al nebbiolo [7]. Analoghe quote complementari ricorrono nelle altre denominazioni dell'Alto Piemonte.

Fonti e riferimenti essenziali

- [1] Vespolina, in Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volume II, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, 1962. 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 Vespolina. Julius Kühn-Institut, Siebeldingen. <https://www.vivc.de> (consultato agosto 2026)
- [3] Raimondi S., Tumino G., Ruffa P., Boccacci P., Gambino G., Schneider A. (2020). DNA-based genealogy reconstruction of Nebbiolo, Barbera and other ancient grapevine cultivars from northwestern Italy. Scientific Reports, 10, 15782. DOI 10.1038/s41598-020-72799-6
- [4] 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
- [5] Caputi L., Carlin S., Ghiglieno I., Stefanini M., Valenti L., Vrhovsek U., Mattivi F. (2011). Relationship of Changes in Rotundone Content during Grape Ripening and Winemaking to Manipulation of the 'Peppery' Character of Wine. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 59 (10), 5565-5571. DOI 10.1021/jf200786u
- [6] Masaf. Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Colline Novaresi", testo consolidato vigente.
- [7] Masaf. Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Ghemme", testo consolidato vigente.