

Albarossa

Descrizione generale

L'albarossa è una varietà a bacca nera ottenuta per incrocio nel 1938 da Giovanni Dalmasso presso la Stazione Sperimentale di Viticoltura e di Enologia di Conegliano, nell'ambito di un programma di miglioramento genetico dedicato ai vitigni piemontesi [3]. Il materiale rimase per decenni allo stadio sperimentale: la selezione riprese negli anni Sessanta e nel 1977 Eynard, titolare della cattedra di viticoltura a Torino, individuò dodici degli incroci Dalmasso e li iscrisse al Registro Nazionale. La sigla originaria era XV/31 e il nome definitivo omaggia la città di Alba. L'ammissione alla coltivazione in Piemonte è arrivata con decreto del 6 novembre 2001 [4].

Sinonimi e omonimie

La varietà è nota anche come incrocio Dalmasso XV/31. Va tenuta distinta dagli altri incroci della stessa serie, ottenuti negli stessi anni e dagli stessi genitori in combinazioni diverse: nebbiera, san michele e soperga condividono con l'albarossa la formula *chatus* per *barbera*, mentre *cornarea* inverte i due genitori e *passau*, *valentino* e *san martino* derivano dall'incrocio fra *chatus* e *dolcetto* [3]. Il nome *albarossa* non ha alcun rapporto con l'*albana* né con le altre varietà il cui nome comincia per *alba*, che sono entità del tutto estranee.

Descrizione ampelografica

L'apice del germoglio è aperto e setoloso, verde biancastro con sfumature rossastre ai margini. La foglia è di dimensioni medie, pentagonale o pentalobata, con seno peziolare a U e pagina inferiore aracnoidea con nervature setolose. Il grappolo è medio, piramidale, alato e di media compattezza. L'acino risulta piccolo ed ellittico, con buccia molto pruinosa e spessa, particolarmente ricca di antociani e di sostanze tanniche [5]. Il rapporto elevato fra buccia e

polpa, conseguenza diretta delle dimensioni ridotte dell'acino, è il carattere che determina la concentrazione fenolica dei vini.

Necessità colturali

L'albarossa ha vigoria media e portamento della vegetazione semi-eretto, con tralci lunghi e flessibili. Predilige i terreni di medio impasto, collinari e di buona esposizione, e conserva livelli acidici elevati soprattutto sui suoli poveri e calcarei, carattere ereditato dalla barbera [5]. Rispetto a quest'ultima mostra un comportamento più regolare e una minore esposizione ai problemi sanitari, obiettivo esplicito del programma di miglioramento genetico da cui è nata. La gestione della carica di gemme resta il fattore che orienta l'equilibrio fra concentrazione e produzione.

Fenologia

Le rilevazioni condotte in Piemonte collocano il germogliamento in epoca media e la maturazione in epoca medio-tardiva, generalmente nella seconda metà di ottobre [5]. La varietà sopporta bene la permanenza prolungata dell'uva sulla pianta, accumulando zuccheri e potenziale alcolico senza perdere acidità: è la combinazione che ha permesso ad alcuni produttori di ricavarne anche versioni da appassimento. La scheda del Registro deriva dalla documentazione di iscrizione e non riporta un quadro fenologico dettagliato, che andrebbe integrato con rilievi pluriennali di campo.

Aspetti genetici

Dalmasso riteneva di avere incrociato il nebbiolo con la barbera e con questa attribuzione la varietà è stata descritta per settant'anni. Le analisi del DNA condotte da Torello Marinoni, Raimondi e collaboratori nel 2009 hanno stabilito che il polline non proveniva dal nebbiolo ma dallo chatus, varietà alpina nota nel Saluzzese proprio con il nome di nebbiolo di Dronero: l'equivoco nacque da

quel sinonimo [3]. La barbera resta confermata come genitore femminile. L'errore riguarda l'intera serie di incroci Dalmasso e costituisce un caso esemplare del valore della verifica molecolare applicata a materiale storico.

Caratteristiche organolettiche

Il vino ha colore rosso rubino profondo con riflessi porpora, più fitto di quello del nebbiolo e meno vivido di quello della barbera. Il naso propone frutta nera matura, prugna, spezie e una componente balsamica, con note terziarie di cacao e liquirizia nell'evoluzione. Al palato la trama tannica è consistente e sostenuta da un'acidità viva di derivazione materna, con corpo pieno e buona attitudine all'invecchiamento. La dotazione antocianica elevata garantisce colore stabile nel tempo, obiettivo dichiarato del programma di incrocio.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione è limitata al Piemonte, con le presenze maggiori nelle province di Asti e Alessandria. L'albarossa rientra fra i vitigni della DOC Piemonte, che prevede una tipologia varietale dedicata e per la quale il disciplinare fissa condizioni particolari di confezionamento [4]. Le superfici restano molto contenute, nell'ordine di poche decine di ettari, e la produzione è affidata a un numero ristretto di aziende. Il valore della varietà resta legato al potenziale enologico riconosciuto dagli studi più che ai volumi commercializzati.

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Masaf - CREA. Registro Nazionale delle Varietà di Vite, scheda Albarossa. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026)

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

[3] Torello Marinoni D., Raimondi S., Mannini F., Rolle L. (2009). Genetic and phenolic characterization of several intraspecific crosses (*Vitis vinifera* L.) registered in the Italian National Catalogue. *Acta Horticulturae*, 827, 485-492. Con l'elenco degli incroci iscritti al Registro

Nazionale pubblicato dalla Fondazione Giovanni Dalmasso, <https://fondazionedalmasso.eu> (consultato agosto 2026)

[4] Masaf. Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Piemonte”, testo consolidato vigente; Regione Piemonte, classificazione delle varietà di uve da vino idonee alla coltivazione (D.M. 6 novembre 2001).

[5] Vivai Cooperativi Rauscedo. Scheda tecnica del vitigno Albarossa e dei relativi cloni. <https://www.vivairauscedo.com> (consultato agosto 2026)