

Chatus

Descrizione generale

Lo chatus è una varietà a bacca nera di antica coltivazione nelle valli alpine occidentali del Piemonte e in Francia, fra Ardèche e Isère. La scheda del Registro Nazionale deriva dall'estratto della domanda di iscrizione e riporta osservazioni condotte per due-quattro annate in quattro ambienti colturali piemontesi, fra Costigliole Saluzzo e Grinzane Cavour in provincia di Cuneo e Bricherasio e Mazzè in provincia di Torino [1]. Un tempo diffuso nel Pinerolese, nel Saluzzese, in Val di Susa, nel Canavese e nel Monregalese, il vitigno si è ridotto a superfici marginali prima del recupero avviato negli ultimi decenni.

Sinonimi e omonimie

Chatus è la denominazione in uso in Ardèche e in Isère. In Piemonte la varietà è chiamata nebbiolo o nebbiolo di Dronero, e in passato cornaglietta nel Monregalese, nella bassa Val Maira e sulle colline saluzzesi, neretto o neiret nel Pinerolese, brunetta e scarlatti in Val di Susa, brachet nel Canavese [1]. Il nome nebbiolo di Dronero non indica alcun rapporto con il nebbiolo, dal quale lo chatus è geneticamente distinto: quella dizione è all'origine dell'errore che per settant'anni ha attribuito al nebbiolo la paternità degli incroci Dalmasso.

Descrizione ampelografica

La foglia adulta è di medie dimensioni, pentagonale e a cinque lobi, con lembo di medio spessore e superficie lucida, seno peziolare chiuso a V stretta, denti più che medi a margini rettilinei e pagina inferiore molto lanuginosa con nervature abbondantemente setolose. Il grappolo a maturità è di medie dimensioni, piramidale con ali brevi o senza ali, piuttosto allungato, da mediamente spargolo a compatto, con peduncolo e rachide sfumati di rosso. L'acino è piccolo,

da sferoidale a ellissoidale corto, con buccia molto pruinosa, sottile ma resistente, di colore blu proprio per l'abbondanza della pruina [1].

Necessità colturali

Il Registro attribuisce allo chatus vigoria media con portamento dei germogli semi-orizzontale e produttività media, generalmente inferiore a quella della barbera ma costante negli anni [1]. La fertilità è buona, di poco inferiore a quella della barbera, ed è presente anche sulle gemme basali quando la potatura è razionale; la forma indicata come adatta è la spalliera con potatura mista di tipo Guyot e un solo capo a frutto di circa dieci gemme. Si tratta di un vitigno rustico, resistente ai parassiti e in particolare all'oidio e alla muffa grigia, mentre i grappoli risultano un po' sensibili alle scottature.

Fenologia

Il germogliamento è medio-tardivo negli ambienti pedemontani, di poco posteriore a quello della barbera e leggermente anticipato rispetto al dolcetto; la fioritura è medio-tardiva. L'invasitura cade in epoca media nelle situazioni più calde o medio-tardiva a partire dalla seconda metà di agosto, con decorso rapido, mentre la maturazione dell'uva è medio-tardiva e si verifica una o due settimane dopo quella del dolcetto e all'incirca in contemporanea con quella della barbera [1]. Il riferimento costante alle altre varietà piemontesi rende la scheda particolarmente utile per programmare la vendemmia.

Aspetti genetici

Lo chatus è varietà transfrontaliera e non ha alcuna parentela con il nebbiolo, nonostante il sinonimo piemontese. Il suo ruolo nella storia dell'ampelografia italiana è però considerevole: le analisi del DNA condotte da Torello Marinoni, Raimondi e collaboratori nel 2009 hanno stabilito che è lo chatus, e non il nebbiolo, il genitore impiegato da Dalmasso fra il 1936 e il 1938 negli incroci da

cui derivano albarossa, nebbiera, san michele, soperga, cornarea, passau, valentino e san martino [2, 3]. Il Registro segnala inoltre nell'area di coltura ceppi mutanti a pruina quasi assente, detti nebbiolo pairolé, con acino quasi nero e grappolo più compatto [1].

Caratteristiche organolettiche

Il Registro segnala una buona capacità di accumulo degli zuccheri e mosti caratterizzati da elevata energia acida, con un rapporto fra acido malico e acido tartarico sempre a favore del secondo: è un dato compositivo rilevante, perché l'acido tartarico è più stabile e meno soggetto a degradazione durante la maturazione e la fermentazione [1]. Ne derivano vini di colore intenso, dalla trama tannica marcata e dall'acidità sostenuta, adatti all'invecchiamento e tradizionalmente destinati a un consumo dopo qualche anno di affinamento.

Diffusione geografica e importanza economica

In Italia la coltivazione riguarda il Piemonte occidentale, fra il Pinerolese, le valli cuneesi, la Val di Susa e il Canavese, su superfici molto ridotte. Il vitigno è iscritto fra quelli idonei alla coltivazione in Piemonte e compare in alcune denominazioni delle valli occidentali. In Francia la coltivazione si concentra in Ardèche, dove il recupero della varietà è più avanzato che sul versante italiano. Le quantità restano marginali e il valore del vitigno è oggi soprattutto storico e identitario, oltre che genetico per il ruolo negli incroci Dalmasso.

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Chatus. Estratto dalla domanda di iscrizione della varietà al Registro Nazionale. Scheda a cura di M. Pecile e C. Zavaglia, Registro Nazionale delle Varietà di Vite. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026)

[2] 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.

- [3] Fondazione Giovanni Dalmasso. Elenco degli incroci Dalmasso iscritti al Registro Nazionale delle Varietà di Vite. <https://fondazionedalmasso.eu> (consultato agosto 2026)
- [4] Schneider A., Bronzat G. (1991). Osservazioni sui vitigni delle valli alpine occidentali del Piemonte, citati nella scheda ufficiale del Registro Nazionale.
- [5] Röckel F., Maul E., Töpfer R. et al. Vitis International Variety Catalogue, scheda Chatus. Julius Kühn-Institut, Siebeldingen. <https://www.vivc.de> (consultato agosto 2026)