

Nebbiolo rosé

Descrizione generale

Il nebbiolo rosé è una varietà a bacca nera dell'Italia nord-occidentale, per secoli confusa con il nebbiolo e considerata al più una sua forma variante. Il conte Nuvolone, nel 1798, cita un nebieul rosé e ne delinea alcuni tratti pienamente corrispondenti al vitigno odierno: grappoli più piccoli, acini meno colorati, fertilità ridotta [1]. La monografia ministeriale del 1962 lo trattava ancora come biotipo del nebbiolo, e solo nel 1998 le analisi molecolari ne hanno accertato l'autonomia genetica [2]. Il vitigno non è iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Vite, condizione che ne condiziona in modo determinante la coltivazione attuale [1].

Sinonimi e omonimie

In provincia di Sondrio la varietà è nota come chiavennaschino, diminutivo del nome con cui in Valtellina si designa il nebbiolo, cioè chiavennasca [1]. La denominazione nebbiolo rosé non va confusa con nebbiolo rosato, che il Registro segnala come nome distinto nella scheda del nebbiolo; la stessa fonte ricorda inoltre che Di Rovasenda dava nebbiolo rosé come sinonimo del grignolino, attribuzione oggi smentita. Non si tratta infine di una mutazione cromatica del nebbiolo, come il nome potrebbe suggerire, ma di un genotipo distinto.

Descrizione ampelografica

La descrizione morfologica pubblicata è meno articolata di quella disponibile per il nebbiolo, e i caratteri distintivi vanno letti per differenza. Il grappolo è più piccolo di quello del nebbiolo e gli acini presentano una colorazione della buccia sensibilmente meno intensa, con dotazione antocianica inferiore. La fertilità delle gemme risulta ridotta. Sono gli stessi tre caratteri che Nuvolone aveva individuato alla fine del Settecento e che i viticoltori delle Langhe e della Valtellina hanno continuato a riconoscere in campo, pur senza attribuire loro il valore di una distinzione varietale [1].

Necessità colturali

In provincia di Sondrio il chiavennaschino era apprezzato per due caratteri agronomici precisi: la buona resistenza ai ritorni di freddo primaverili, che potevano invece compromettere la produttività del nebbiolo, e la tolleranza alla siccità estiva [1]. La

fertilità ridotta impone rese contenute e rende la varietà meno interessante sul piano quantitativo, ed è la ragione principale per cui i nuovi impianti la escludono. Nelle vecchie selezioni clonali di nebbiolo, alcune delle quali appartenevano in realtà a questa cultivar, il nebbiolo rosé si trova ancora in purezza.

Fenologia

Le osservazioni condotte in campo segnalano un certo anticipo di maturazione rispetto al nebbiolo [1]. L'anticipo non ha però mai portato a una vendemmia separata, perché le uve delle due varietà venivano e vengono normalmente raccolte e vinificate insieme. Trattandosi di vitigno non iscritto al Registro, non esiste una scheda ufficiale che ne riporti le epoche di germogliamento, fioritura e invaiatura: i riferimenti disponibili sono quelli della caratterizzazione condotta dall'Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante del CNR e vanno considerati indicativi.

Aspetti genetici

Il nebbiolo rosé è stato identificato come genotipo distinto dal nebbiolo nel 1998, grazie alle analisi molecolari pubblicate da Botta e collaboratori nel 2000, che pure ne confermavano la stretta parentela [2]. La ricostruzione genealogica di Raimondi, Tumino, Ruffa, Boccacci, Gambino e Schneider ha successivamente chiarito la natura di quel legame: il nebbiolo rosé condivide con il nebbiolo entrambi i genitori, che si ritengono perduti, e ne è quindi fratello germano, insieme alla pignola e alla rossola nera valtellinesi [3]. Non è dunque un discendente del nebbiolo, come si legge talvolta, ma una varietà nata dallo stesso incrocio.

Caratteristiche organolettiche

Dalla caratterizzazione condotta e dall'esperienza dei produttori risulta che il nebbiolo rosé fornisce vini ancora più scarsamente colorati di quelli di nebbiolo, ma più alcolici e con note olfattive floreali più marcate [1]. Il profilo conferma quindi la tendenza del nebbiolo verso i rossi di colore tenue e la esaspera, spostando l'equilibrio verso la componente aromatica e alcolica. Le poche vinificazioni separate documentate restituiscono vini di grande finezza olfattiva e di struttura tannica meno severa, che alcuni produttori delle Langhe considerano complementari a quelli di nebbiolo.

Diffusione geografica e importanza economica

La varietà è tradizionalmente presente in tutte le aree di coltivazione del nebbiolo, dalle Langhe al Roero alla Valtellina, con una diffusione minore nell'Alto Piemonte, dove risulta piuttosto rara. Alla fine dell'Ottocento, in provincia di Sondrio, il chiavennaschino occupava circa cinquecento ettari contro il migliaio della chiavennasca [1]. L'assenza di iscrizione al Registro impedisce oggi nuovi impianti dichiarati e l'uso del nome varietale in etichetta, e le uve confluiscono nelle denominazioni a base nebbiolo. La sopravvivenza dipende quindi dai vecchi vigneti e dai cloni storici che ne contenevano il materiale.

Fonti e riferimenti essenziali

- [1] Schneider A., Boccacci P., Raimondi S. (2014). Nebbiolo rosè. In: Italian Vitis Database, www.vitisdb.it, ISSN 2282-006X, Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante - CNR (consultato agosto 2026)
- [2] Botta R., Schneider A., Akkak A., Scott N.S., Thomas M.R. (2000). Within cultivar grapevine variability studied by morphometrical and molecular marker based techniques. *Acta Horticulturae*, 528, 91-96.
- [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.
- [4] Nuvolone G. (1798). Sulla coltivazione delle viti e sul metodo migliore di fare e conservare i vini. *Calendario georgico della Società Agraria di Torino*.
- [5] Gerini C. (1884). Prospetto statistico dei comuni della provincia di Sondrio, classificati a seconda delle varietà dei vitigni nei medesimi coltivati. In: *Bollettino ampelografico*, fascicolo XVII, Roma.