

## **Uva rara**

### Descrizione generale

L'uva rara è una varietà a bacca nera diffusa fra Piemonte e Lombardia, con i nuclei principali nell'Alto Piemonte, nel Canavese orientale, nel Biellese e nell'Oltrepò Pavese. Per la descrizione ufficiale sono stati utilizzati tre cloni: due descritti contemporaneamente nel 1959, uno a Boca in provincia di Novara e uno a Casteggio in provincia di Pavia, il terzo a Ghemme, descritto in precedenza dall'Ispettorato agrario provinciale di Novara [1]. Il nome è ingannevole, perché la varietà non è affatto rara: nel censimento del 2000 se ne contavano oltre seicento ettari, oggi in diminuzione.

### Sinonimi e omonimie

La varietà è chiamata bonarda nel Canavese, nel Biellese, nel Vercellese e nel Novarese, con le specificazioni bonarda novarese, bonarda di Gattinara e bonarda di Cavaglià; nell'Astigiano è nota come balsamina o balsamea nera e nel Vogherese come rairone. Gli autori della monografia del 1960 sono espliciti: poiché il nome bonarda è già attribuito a più vitigni diversi fra loro, il nome legittimo di questa varietà deve restare uva rara, e chi volesse conservare bonarda dovrebbe aggiungere l'aggettivo falsa [1]. Il nome balsamina richiede a sua volta cautela, perché nel Reggiano designa il marzemino [5]. Restano distinte la bonarda piemontese e la croatina, quest'ultima chiamata bonarda nell'Oltrepò Pavese e nel Piacentino.

### Descrizione ampelografica

L'apice del germoglio è molto cotonoso, bianco con orli appena rosati; le foglioline apicali sono spiegate, di colore bianco giallastro con lievissime sfumature bronzate e molto cotonose inferiormente, mentre quelle basali risultano piegate a coppa o a gronda con bordi tendenti a volgersi in basso,

glabre sulla pagina superiore e leggermente feltrate su quella inferiore. Il tralcio erbaceo ha sezione circolare, contorno liscio, è praticamente glabro e di colore verde con la parte soleggiata rosso vinoso, con internodi medio-corti. Il grappolo è normalmente spargolo e l'acino si presenta pruinoso e bluastro, con una buccia che cede il colore con difficoltà [1, 3].

### Necessità colturali

La vigoria va da media a elevata e i tralci, di grande sviluppo, hanno internodi piuttosto lunghi. La fertilità è media e la produzione può essere penalizzata da una colatura accentuata, che rende inconsistenti grappoli già normalmente spargoli; le femminelle sono generalmente fertili [3]. In Piemonte la varietà viene coltivata con sistemi espansi che prevedono più capi a frutto su cordoni permanenti, come le pergole, ma si adatta anche alla controspalliera, preferibilmente con potatura lunga o mista. La conformazione rada del grappolo garantisce una buona tenuta sanitaria in un areale settentrionale e piovoso.

### Fenologia

Le osservazioni ufficiali collocano il germogliamento verso il 20 aprile, la fioritura fra il 10 e il 15 giugno, l'invasitura verso il 15 agosto e la maturazione fra la terza e la quarta epoca, dal 5 al 10 ottobre, con caduta delle foglie fra la fine di ottobre e la metà di novembre; l'accrescimento dei tralci si arresta fra il 5 e il 10 agosto [1]. L'uva rara è quindi varietà tardiva, che matura all'incirca insieme al nebbiolo e consente di completare la vendemmia nelle stesse settimane. L'arresto precoce dell'accrescimento concentra sulla maturazione le risorse della pianta.

### Aspetti genetici

La ricostruzione genealogica di Raimondi, Tumino, Ruffa, Boccacci, Gambino e Schneider (Scientific Reports, 2020) colloca l'uva rara nella rete di parentele che fa capo alla coccalona nera, nota in Emilia come orsolina, varietà oggi non più coltivata e un tempo giudicata di qualità scadente [2]. L'appartenenza dell'uva rara alla progenie della coccalona è confermata dalla rassegna di Crespan e collaboratori sul germoplasma italiano [6]. Attraverso quel genitore comune l'uva rara risulta imparentata con la barbera, con la vespolina e con il riesling italico. Il quadro conferma che le varietà chiamate bonarda non condividono alcuna discendenza e che il raggruppamento tradizionale sotto quel nome ha basi commerciali e non genealogiche.

#### Caratteristiche organolettiche

Il vino ha colore rosso rubino di media intensità, perché la buccia cede il colore con difficoltà, e un profilo olfattivo di frutta rossa, viola e spezie leggere. Al palato la carica tannica è decisa e mal sopporta le macerazioni prolungate, che accentuano l'astringenza senza aumentare in proporzione l'estrazione cromatica; l'acidità resta contenuta e il corpo medio. Proprio la morbidezza relativa e la fragranza fruttata spiegano l'impiego tradizionale nell'Alto Piemonte, dove l'uva rara interviene per ammorbidire il nebbiolo, e nell'Oltrepò Pavese, dove completa l'uvaggio con Croatina e Barbera.

#### Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione interessa le province di Novara, Vercelli, Biella, Torino, Asti, Alessandria e Pavia. Nella DOCG Ghemme l'uva rara concorre insieme alla vespolina fino a un massimo del quindici per cento accanto al nebbiolo, mentre nel Boca le due varietà, da sole o congiuntamente, sono ammesse dal dieci al trenta per cento; nelle Colline Novaresi il vitigno dispone di una tipologia propria con la specificazione bonarda novarese [4]. In Oltrepò Pavese rientra

negli uvaggi tradizionali. Le superfici sono in contrazione e le vinificazioni in purezza restano poche.

### Fonti e riferimenti essenziali

- [1] Uva rara, in Principali vitigni da vino coltivati in Italia, 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] 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
- [3] Vignaioli Piemontesi. Scheda tecnica del vitigno Uva rara e relativa selezione clonale. <https://www.vignaioli.it> (consultato agosto 2026)
- [4] Masaf. Disciplinari di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Ghemme” e a denominazione di origine controllata “Boca” e “Colline Novaresi”, testi consolidati vigenti.
- [5] Boccacci P., Torello Marinoni D., Gambino G., Botta R., Schneider A. (2005). Genetic characterization of endangered grape cultivars of Reggio Emilia province. *American Journal of Enology and Viticulture*, 56, 411-416.
- [6] Crespan M., Mercati F., De Lorenzis G., D'Onofrio C., Sunseri F. (2023). Two main distinct evolutionary stories describe the Italian grapevine assortment. *VITIS*, 62 (Special Issue), 30-36. DOI 10.5073/vitis.2023.62.special-issue.30-36