

Oseleta

Descrizione generale

L'oseleta è una varietà a bacca nera del Veronese, riscoperta negli anni Settanta nell'ambito del programma di recupero dei vecchi vitigni veronesi. La monografia ufficiale, firmata da Angelini, Cancellier, Costacurta e Segattini, è stata pubblicata sulla Rivista di Viticoltura ed Enologia nel 1980 [1]. Per la descrizione fu utilizzato un ceppo isolato nell'azienda Cobelli, in località Pigozzo, dove sopravviveva una piccola collezione di vecchie varietà ancora allevate con il sistema delle cappellare, poi coltivato nell'azienda Segattini di Pastrengo. Le osservazioni coprono le annate dal 1977 al 1980.

Sinonimi e omonimie

La ricostruzione documentaria della monografia è prudente. Acerbi cita nel Cremonese un'uvetta o uva passerina e nel Bresciano un'uva ozilina che dalle descrizioni sommarie sembrano simili alla varietà veronese. Zava elenca fra le uve del Veronese una oselina, con i sinonimi oseleta e oselina nel Trevigiano, insieme a oselina biancara, montagnina, mora, nera, rossa e salvega biancara, avvertendo però della loro irrilevanza: crescono spontanee e servono di nutrimento agli uccelli. Sormani-Moretti descrive infine una uccellina o oselina rossa che non corrisponde a questa varietà e che indica come silvestre [1].

Descrizione ampelografica

La foglia è piccola, pentagonale e quinquelobata, con seno peziolare a U, seni laterali a lira chiusa spesso con bordi sovrapposti, entrambe le pagine glabre, lembo leggermente piegato a gronda e superficie leggermente bollosa, di colore verde bottiglia sopra e verde chiaro sotto, lucida. Il grappolo a maturità industriale è piccolo, molto compatto, corto e tozzo, spesso con un'ala. L'acino ha forma irregolare e obovoide, con buccia pruinosa, spessa e consistente, del

colore del frutto di rovo, succo colorato, polpa succosa e sapore neutro ma molto tannico; la separazione del pedicello dall'acino è difficile [1].

Necessità colturali

Il Registro descrive una vigoria discreta, con tralci numerosi e sottili, portamento eretto e abbondante emissione di femminelle, e una produzione scarsa [1]. Il primo germoglio fruttifero si colloca al quarto o quinto nodo, con una fertilità media delle gemme pari a 1,85 grappoli per germoglio e femminelle poco fertili: la posizione alta della prima gemma fruttifera esclude le potature corte. La resistenza ai parassiti e alle altre avversità è buona e l'uva si conserva a lungo sulla pianta, carattere che ne consente l'impiego nell'appassimento praticato in Valpolicella.

Fenologia

Le osservazioni condotte a Pastrengo indicano un germogliamento tardivo, all'11 aprile, una fioritura media, all'8 giugno, un'invasatura media, al 23 agosto, e una maturazione dell'uva in epoca media, al 28 settembre [1]. Il germogliamento tardivo riduce l'esposizione alle gelate primaverili, mentre la maturazione non posticipata consente di raccogliere prima delle piogge autunnali: una combinazione favorevole, che rende ancora più netto il contrasto con il vero limite della varietà, cioè la quantità di uva e di mosto che è in grado di fornire.

Aspetti genetici

Le analisi microsatellitari di Vantini e collaboratori (Vitis, 2003) collocano l'oseleta in un gruppo di prossimità genetica che comprende corvina, rondinella, molinara, dindarella e pelara, e suggeriscono per queste varietà un'evoluzione avvenuta nella stessa area a partire da pochi antenati comuni [2]. Non risultano genitori individuati né rapporti di primo grado accertati con le

altre uve veronesi. La posizione dell'oseleta all'interno di quel gruppo conferma che si tratta di una varietà locale antica e non di un'introduzione recente, ipotesi alla quale il carattere quasi selvatico della pianta aveva fatto pensare.

Caratteristiche organolettiche

Il carattere dominante è la concentrazione fenolica, conseguenza diretta di un acino piccolo con buccia spessa e succo colorato: il sapore della polpa è definito neutro ma molto tannico già alla degustazione dell'uva [1]. Il vino ha colore rosso rubino profondo con riflessi violacei, profumi di frutta nera, spezie e sottobosco, e al palato una trama tannica imponente sostenuta da acidità viva. Proprio per questo l'oseleta viene impiegata in percentuali contenute negli assemblaggi della Valpolicella, dove apporta struttura e colore, mentre le vinificazioni in purezza restano poche.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione è limitata alla provincia di Verona, fra Valpolicella e Valpantena, su superfici molto ridotte. La varietà rientra fra le uve a bacca rossa non aromatiche ammesse al saldo dei disciplinari veronesi, dove concorre insieme a corvina, corvinone e rondinella. Il giudizio espresso dagli autori nel 1980 resta istruttivo: l'oseleta potrebbe essere interessante per la qualità del vino, ma la bassa produzione e la bassa resa in mosto ne rendono improbabile la diffusione [1]. La storia successiva ha confermato la seconda parte della previsione e smentito in parte la prima.

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Angelini U., Cancellier S., Costacurta A., Segattini G. (1980). Oseleta, in Rivista di Viticoltura ed Enologia, supplemento del mese di ottobre, serie Vecchi vitigni veronesi. Scheda a cura di M. Pecile e C. Zavaglia, Registro Nazionale delle Varietà di Vite. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026)

- [2] Vantini F., Tacconi G., Gastaldelli M., Govoni C., Tosi E., Malacrinò P., Bassi R., Cattivelli L. (2003). Biodiversity of grapevines (*Vitis vinifera* L.) grown in the Province of Verona. *Vitis*, 42 (1), 35-38.
- [3] Masaf. Disciplinari di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Valpolicella” e a denominazione di origine controllata e garantita “Amarone della Valpolicella”, testi consolidati vigenti.
- [4] Röckel F., Maul E., Töpfer R. et al. *Vitis International Variety Catalogue*, scheda Oseleta. Julius Kühn-Institut, Siebeldingen. <https://www.vivc.de> (consultato agosto 2026)