

Pignolo

Descrizione generale

Il pignolo è una varietà a bacca nera del Friuli-Venezia Giulia, con il nucleo storico nei Colli Orientali attorno all'abbazia di Rosazzo, nel comune di Manzano. La scheda del Registro Nazionale riprende la descrizione pubblicata da Poggi nell'Atlante ampelografico di Udine nel 1939 [1]. Il vitigno era arrivato a un passo dall'estinzione e la sua sopravvivenza si deve al recupero avviato alla fine degli anni Settanta a partire dai pochi ceppi rimasti nell'area di Rosazzo. Le superfici restano oggi molto contenute e concentrate nella provincia di Udine, dove il vitigno dispone di una tipologia varietale propria.

Sinonimi e omonimie

Il Registro riporta la forma friulana pignul e avverte di non confondere il vitigno con l'omonimo a frutto bianco della vicina provincia di Treviso [1]. Le omonimie non finiscono qui: il Bollettino Ampelografico segnalava un pignolo di Forlì somigliantissimo alla ribolla per la forma del grappolo, e in Veneto sono documentate una pignola bianca e una pignola nera, coltivate nel Vicentino e nel Veronese e oggi non più impiegate. Il pignolo friulano è quindi l'unico vitigno di questo nome ancora in coltivazione con un ruolo enologico definito.

Descrizione ampelografica

Il germoglio è di colore rosso vivo e peloso, con foglioline terminali di colorazione disomogenea. Il grappolo è cilindrico, semplice, serrato e piccolo, con peduncolo robusto, di media lunghezza, erbaceo e di colore verde-giallo, raspo robusto ed erbaceo verde chiaro e pedicelli corti. L'acino risulta piccolo e rotondo, con buccia pruinata, nera, spessa, piuttosto coriacea e leggermente tannica; la polpa è molle, tendente al carnoso, di sapore semplice e dolcissima

[1]. Il tralcio legnoso è sottile e sarmentoso, leggermente rugoso, di colore bruno tendente al rosso, con nodi ingrossati e gemme coniche e appuntite.

Necessità colturali

Il Registro attribuisce al pignolo vigore medio e un aspetto della pianta che definisce caratteristico, di portamento cespuglioso, con produttività piuttosto scarsa ma costante [1]. Il limite decisivo è sanitario: la resistenza alle malattie è indicata come debole e il vitigno soffre fortemente gli attacchi dell'oidio. È questa fragilità, unita alle rese basse, ad averne provocato l'abbandono nel corso del Novecento. La combinazione fra grappolo serrato e buccia spessa impone inoltre una gestione attenta della parete fogliare, e la varietà trova le condizioni migliori sui suoli marnoso-arenacei ben esposti e ventilati dei Colli Orientali.

Fenologia

La maturazione è definita piuttosto tardiva dalla fonte ufficiale, che per questa varietà non riporta le epoche di germogliamento, fioritura e invaiatura [1]. Nelle condizioni dei Colli Orientali la vendemmia si colloca fra la fine di settembre e ottobre, in un ambiente dove le escursioni termiche autunnali accompagnano l'evoluzione fenolica. Il ciclo lungo è coerente con la struttura tannica dei vini, ma espone la raccolta alle piogge di stagione, condizione tanto più critica per un vitigno a grappolo compatto e di resistenza debole alle crittogame.

Aspetti genetici

I genitori del pignolo non sono stati individuati, ma il vitigno occupa una posizione precisa nella rete di parentele del germoplasma friulano. Crespan e collaboratori (Scientific Reports, 2020) hanno ricostruito per via statistica il profilo del secondo genitore condiviso da glera, glera lunga e aghedene, mai

ritrovato in collezione, e hanno verificato che quel profilo intrattiene rapporti di primo grado con il pignolo e con la mocola [2]. Il pignolo è quindi legato da una parentela stretta a una vite scomparsa che sta all'origine della glera, e il suo recupero assume per questo un valore che eccede la sola dimensione produttiva.

Caratteristiche organolettiche

Poggi descriveva nel 1939 un vino di colore rosso chiaro, profumato, delicato, sapido, armonico e alcolico [1]. La descrizione merita attenzione, perché si allontana dall'immagine corrente del pignolo come rosso di grande concentrazione e di trama tannica severa: la differenza dipende dalle rese e dalle tecniche di macerazione adottate oggi, non dalla varietà. Le interpretazioni contemporanee mostrano colore rubino profondo, profumi di frutta nera, spezie, cuoio e sottobosco, tannino abbondante che richiede lunghi affinamenti, e una longevità che colloca questi vini fra i più duraturi del Friuli.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione è limitata alla provincia di Udine, nei Colli Orientali, con presenze sporadiche nel Collio e nell'Isontino. Il vitigno dispone di una tipologia varietale nel Friuli Colli Orientali, con la specificazione Pignolo di Rosazzo per l'omonima sottozona, e rientra nelle indicazioni geografiche regionali [3]. Le superfici si contano in poche decine di ettari e la produzione è affidata a un numero ristretto di aziende. Il valore economico unitario dei vini è elevato e compensa in parte la produttività strutturalmente bassa della varietà.

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Poggi G. (1939). Pignolo, in Atlante ampelografico, Consorzio provinciale tra i produttori dell'Agricoltura, Sezione viticoltura, Udine. Scheda a cura di M. Pecile e C. Zavaglia, Registro Nazionale delle Varietà di Vite. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026)

- [2] Crespan M., Migliaro D., Larger S., Pindo M., Petrussi C., Stocco M., Rusjan D., Sivilotti P., Velasco R., Maul E. (2020). Unraveling the genetic origin of ‘Glera’, ‘Ribolla Gialla’ and other autochthonous grapevine varieties from Friuli Venezia Giulia (northeastern Italy). *Scientific Reports*, 10, 7206. DOI 10.1038/s41598-020-64061-w. Si veda anche l'Author Correction, *Scientific Reports*, 2021, DOI 10.1038/s41598-021-90277-5, che rettifica le Supplementary Tables 3S e 4S.
- [3] Masaf. Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Friuli Colli Orientali”, testo consolidato vigente.
- [4] Röckel F., Maul E., Töpfer R. et al. *Vitis International Variety Catalogue*, scheda Pignolo. Julius Kühn-Institut, Siebeldingen. <https://www.vivc.de> (consultato agosto 2026)