

Molinara

Descrizione generale

La molinara è una varietà a bacca nera della provincia di Verona, storicamente impiegata negli uvaggi della Valpolicella e del Bardolino accanto a corvina, corvinone e rondinella. La descrizione ufficiale, redatta da Cosmo e Polsinelli nel 1960, si basa su un clone della collezione della Stazione Sperimentale di Viticoltura e di Enologia di Conegliano, con caratteri poi confrontati sulle viti coltivate a Gargagnago, Quinto Valpantena, Grezzana e Lazise [1]. Il carattere che rende la varietà riconoscibile a colpo d'occhio è la pruina abbondantissima degli acini, che li fa apparire quasi spolverati di farina e ha dato origine al nome vernacolare mulinara.

Sinonimi e omonimie

Il Registro documenta rossara lungo la riviera veronese del Garda, rossanella nella zona morenica a sud del lago fra Sona e Sommacampagna, breppon e brepon molinaro nelle vallate d'Illasi e di Tramigna [1]. L'omonimia più insidiosa è la prima: la rossara trentina è un vitigno del tutto diverso, e le fonti ufficiali segnalano espressamente il rischio, tanto da avere adottato la specificazione trentina proprio per distinguerla dalla rossara del Veronese [3]. La molinara non va inoltre confusa con la rossignola, altra uva veronese che concorre agli stessi vini.

Descrizione ampelografica

La foglia è di grandezza più che media, un po' allungata e trilobata, con seno peziolare a V molto aperto, seni laterali superiori a V stretto e poco profondi, pagina superiore verde chiaro, liscia, opaca e glabra, pagina inferiore verde grigiastro con qualche pelo lungo le nervature; il picciolo è corto e di colore rosso vinoso. Il grappolo a maturità industriale è medio e più, lungo circa venti

centimetri, allungato e piramidale, talvolta cilindrico, generalmente con due ali corte e giustamente spargolo. L'acino è medio, di quindici millimetri e sette, sferoide e leggermente allungato, con buccia rosso-violacea, molto pruinosa, di media consistenza e un po' spessa, e succo incolore [1].

Necessità colturali

Il Registro attribuisce alla molinara vigoria buona, con preferenza per la potatura piuttosto lunga, e produzione abbondante e costante, segnalando che a maturazione si riscontrano spesso sul grappolo acini semiseccchi. Il primo germoglio fruttifero si colloca fra il quarto e il quinto nodo, condizione che esclude le potature corte, con una o due infiorescenze per germoglio e femminelle poco fertili [1]. Il tratto agronomico decisivo è però la sanità: la resistenza all'oidio e alla peronospora è normale, ma la varietà è molto resistente al marciume dell'uva, subisce meno delle altre veronesi gli attacchi delle tignole e presenta colatura e acinellatura del tutto eccezionali.

Fenologia

Le osservazioni ufficiali indicano germogliamento medio, fra il 13 e il 22 aprile, fioritura media, fra il 2 e il 13 giugno, invaiatura media, fra il 14 e il 26 agosto, e maturazione tardiva, distribuita fra il 10 e il 30 ottobre, con caduta delle foglie nella prima decade di novembre [1]. La molinara è dunque nettamente la più tardiva delle uve dell'uvaggio veronese: matura dopo la corvina, collocata in terza-quarta epoca, e dopo la rondinella, che chiude alla fine della terza. La finestra di raccolta, ampia venti giorni, consente di attendere la maturazione fenolica senza forzare.

Aspetti genetici

Le analisi microsatellitari di Vantini e collaboratori (Vitis, 2003) collocano la molinara in un gruppo di prossimità genetica che comprende corvina,

rondinella, oseleta, dindarella e pelara, e suggeriscono per queste varietà un'evoluzione avvenuta nella stessa area a partire da pochi antenati comuni [2]. La rassegna più recente sul germoplasma italiano aggiunge un tassello decisivo: la molinara è progenie della vulpea, varietà indicata come genitore ricorrente delle cultivar del Veneto e del Friuli-Venezia Giulia [4]. La vulpea è a sua volta ritenuta discendente della visparola, una delle viti più centrali nell'origine del germoplasma nazionale.

Ne discende che la molinara risulta sorellastra di un insieme di varietà nordorientali che comprende la glera, base del Prosecco, oltre a schioppettino, boschera, aghedene, piculit neri e cordenossa [4]. Il quadro sposta la collocazione della varietà oltre il perimetro veronese entro cui la tradizione l'aveva confinata e la inserisce in una rete di parentele che attraversa il Nordest da ovest a est. Il secondo genitore non è stato individuato.

Caratteristiche organolettiche

Il Registro riserva la molinara esclusivamente alla vinificazione [1]. Il vino ha colore rosso rubino scarico, che vira rapidamente al granato, e un profilo olfattivo semplice, costruito su piccoli frutti rossi e note floreali. Al palato la dotazione tannica è modesta e l'acidità elevata, con corpo leggero e chiusura sapida. Nell'uvaggio la varietà non porta struttura ma freschezza, alleggerendo basi altrimenti dense; la sua funzione era quella di equilibrare corvina e corvinone. La resistenza eccezionale al marciume la rendeva inoltre preziosa nella fase di appassimento in fruttai.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione è limitata alla provincia di Verona, fra Valpolicella, Valpantena e la fascia gardesana del Bardolino. La molinara non è più una componente obbligatoria dei vini veronesi. Il disciplinare del Valpolicella, e con esso quelli di Valpolicella Ripasso, Amarone della Valpolicella e Recioto della Valpolicella,

nominano soltanto la corvina veronese, dal 45 al 95%, con il corvinone ammesso fino al 50% in sostituzione, e la rondinella, dal 5 al 30% [5]. La molinara rientra nel saldo del 25%, fra le uve a bacca rossa non aromatiche ammesse alla coltivazione in provincia di Verona, senza menzione esplicita e con un limite del 10% per ogni singolo vitigno impiegato.

Il Bardolino conserva invece una menzione nominale. Accanto alla corvina veronese, dal 35 al 95% con corvinone fino al 20% in sostituzione, e alla rondinella, dal 5 al 40%, il disciplinare ammette altre uve a bacca rossa non aromatiche della provincia di Verona fino al 20% del totale, con un limite del 10% per ogni singolo vitigno, e fa un'unica eccezione proprio per la molinara, che può arrivare al 15% [6]. La stessa formulazione vale per le sottozone Montebaldo, La Rocca e Sommacampagna. È l'ultimo riconoscimento normativo del ruolo che la varietà svolgeva negli uvaggi veronesi, e le superfici restano in contrazione.

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Cosmo I., Polsinelli M. (1960). Molinara, in Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volume I, 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] 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 - CREA. Registro Nazionale delle Varietà di Vite, scheda Rossara, con l'avvertenza sulla distinzione fra rossara trentina e rossara del Veronese. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026)

[4] 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

[5] Masaf. Disciplinari di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Valpolicella" e "Valpolicella Ripasso" e a denominazione di origine controllata e garantita "Amarone della Valpolicella" e "Recioto della Valpolicella", articolo 2, testi consolidati vigenti.

[6] Masaf. Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Bardolino”, articolo 2 e allegato 1 sulle sottozone Montebaldo, La Rocca e Sommacampagna. Approvato con D.P.R. 28 maggio 1968 e successive modifiche, da ultimo D.M. 2 aprile 2021 (G.U. n. 87 del 12 aprile 2021).