

Rollo

Descrizione generale

Il rollo è una varietà a bacca bianca della Liguria centrale, coltivata negli ex circondari di Genova e Chiavari e in misura minore nel Savonese. La descrizione ufficiale, redatta da Dell'Olio e Macaluso nel 1965, si basa su un clone introdotto nella collezione ampelografica della Scuola Enologica di Alba, con caratteri integrati da sopralluoghi condotti in provincia di Genova e nelle province vicine [1]. La stessa fonte lo colloca fra i più importanti vitigni bianchi liguri e ne segnala la caratteristica principale: è il più tardivo della regione e negli ambienti difficili arriva a maturazione stentatamente.

Sinonimi e omonimie

Il Registro considera sinonimi legittimi rollo genovese, rollo bianco, rolla e rollu, oltre al meno usato poterco, mentre respinge come errato quello di vermentino, che si riferisce a vitigno ben distinto, insieme ai termini francesi verlantin, varlentin e valentin [1]. Su un punto le due voci ufficiali non concordano: la scheda del rollo attribuisce a questa varietà anche le denominazioni francesi rolle, rolle blanc, rollè e rôle, coltivate a Nizza e nella valle del Varo, mentre la scheda del vermentino assegna il nome rolle proprio al vermentino, come conferma la letteratura ampelografica corrente [2].

Alle sinonimie registrate se ne aggiunge una accertata per via molecolare e assente dalle fonti italiane. Di Vecchi Staraz e collaboratori hanno verificato che l'accessione conservata a Vassal con il nome di rollo, introdotta dall'Italia nel 1967, condivide il profilo con il pagadebiti, il biancone e la livornese bianca, quest'ultima entrata nella stessa collezione nel 1984, e che i quattro nomi designano una sola varietà [3]. La rassegna di Crespan e collaboratori adotta di conseguenza la dizione rollo-livornese [4]. Restano invece distinte le omonimie con il pagadebit romagnolo, che corrisponde al bombino bianco.

Descrizione ampelografica

La foglia è nettamente pentagonale, di grandezza più che media, quinquelobata, con seno peziolare a lira di apertura normale o più o meno chiusa, seni laterali a lira chiusa con bordi dei lobi spesso sovrapposti, pagina superiore verde opaco e glabra, pagina inferiore con tomento aracnoideo sulla lamina e setoloso sulle nervature, denti molto

pronunciati, acuti e uncinati. Il grappolo è grande, lungo venti-ventidue centimetri, compatto e tozzo, di forma conico-piramidale. L'acino risulta grosso, con diametro fra i diciotto e i ventiquattro millimetri, sferoide un po' allungato, con buccia pruinosa verde giallastra, piuttosto spessa, consistente e tannica; i vinaccioli sono uno o due [1].

Necessità colturali

Il Registro attribuisce al rollo buona vigoria vegetativa e produttività molto abbondante e costante, con primo germoglio fruttifero al primo o secondo nodo e prevalentemente tre infiorescenze per germoglio; anche le femminelle sono fertili con una certa frequenza [1]. La caratteristica saliente è però un'altra: la notevole adattabilità alle condizioni ambientali meno felici, come le valli interne e rivierasche più strette e i terreni più alti. L'allevamento avviene a filari con tre o quattro speroni di tre-quattro gemme, oppure a pergola con potatura più ricca. La resistenza a peronospora, oidio e marciume è media, considerate le condizioni non ideali in cui il vitigno viene talvolta coltivato.

Fenologia

Le osservazioni condotte nella collezione di Alba indicano un germogliamento di epoca media, il 15 aprile, una fioritura media-avanzata, il 12 giugno, un'invasatura media, il 20 agosto, e una maturazione dell'uva in quarta epoca, attorno al 10 ottobre, con caduta delle foglie il 10 novembre [1]. Il rollo è dunque il più tardivo fra i vitigni bianchi liguri, e la tardività costituisce insieme il suo tratto distintivo e il suo limite: nelle esposizioni sfavorevoli delle valli interne la maturazione resta incompleta, condizione che ne ha frenato la diffusione.

Aspetti genetici

Il rollo è varietà autonoma e distinta dal vermentino, come il Registro afferma classificando quel nome fra i sinonimi errati [1], e le ricostruzioni di parentela ne hanno chiarito la collocazione. L'atlante di D'Onofrio e collaboratori indica il rollo come figlio della varietà che designa termarina, corrispondente allo sciaccarello, con la quale intrattiene un rapporto di primo grado già rilevato da Di Vecchi Staraz nel 2007 [3, 5]. Le stesse analisi individuano nella visparola e nella garganega i due nonni del rollo, ipotesi sostenuta da un tasso di errore mendeliano molto basso quando le due varietà vengono testate in quella posizione.

Ne discende che il rollo appartiene a un gruppo di fratelestri che comprende caloria, rossara toscana e pollera nera, tutte figlie della stessa varietà [5]. La presenza della pollera nera, coltivata fra Liguria di Levante e Toscana nord-occidentale, rende il quadro coerente sul piano geografico, e altrettanto fanno il biancone e la livornese bianca, che dello stesso rollo sono sinonimi e appartengono all'area tirrenica. Va segnalato che la varietà così ricostruita corrisponde all'accesione conservata a Vassal: il confronto diretto con il materiale coltivato oggi in Liguria non risulta pubblicato e resta il passaggio che chiuderebbe definitivamente la questione.

Una precisazione riguarda infine il nome termarina. L'accesione che l'atlante indica così è glossata come sciaccarello ed è a bacca nera, mentre la termarina iscritta al Registro Nazionale è la vite apirena emiliana: Crespan e collaboratori hanno dimostrato che quest'ultima è una variante somatica partenocarpica dello sciaccarello, e i due nomi designano quindi lo stesso genotipo in due forme diverse [6]. Il genitore del rollo è il tipo provvisto di semi.

Caratteristiche organolettiche

Il giudizio della fonte ufficiale è insolitamente netto e merita di essere riportato per intero: nella zona di coltivazione si riscontra concordia quasi assoluta nel giudicare piuttosto mediocre il vino che se ne trae, e proprio per questo il rollo viene vinificato di regola insieme ad altre varietà [1]. La tardività e la maturazione stentata negli ambienti difficili limitano inoltre il consumo diretto, nonostante i grappoli si presentino abbastanza attraenti; in Francia la stessa uva viene invece impiegata anche per l'appassimento.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione resta circoscritta alla Liguria centrale, fra il Genovese e il Tigullio, con presenze nel Savonese, su superfici molto ridotte. Il rollo non dispone di una tipologia varietale propria nelle denominazioni liguri e rientra fra le uve a bacca bianca non aromatiche ammesse al saldo, che nel Val Polcèvera e nel Golfo del Tigullio-Portofino può arrivare al quaranta per cento della base ampelografica [7]. Concorre inoltre alle indicazioni geografiche del Genovesato. Se la sinonimia con biancone e livornese bianca venisse confermata sul materiale ligure, l'areale complessivo della varietà risulterebbe assai più ampio, esteso alla Toscana costiera e all'Elba.

Fonti e riferimenti essenziali

- [1] Dell'Olio G., Macaluso R. (1965). Rollo, in Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volume IV, 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] Masaf - CREA. Registro Nazionale delle Varietà di Vite, scheda Vermentino. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026)
- [3] Di Vecchi Staraz M., Bandinelli R., Boselli M., This P., Boursiquot J.M., Laucou V., Lacombe T., Varès D. (2007). Genetic structuring and parentage analysis for evolutionary studies in grapevine: kin group and origin of the cultivar Sangiovese revealed. *Journal of the American Society for Horticultural Science*, 132 (4), 514-524.
- [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] D'Onofrio C., Tumino G., Gardiman M., Crespan M. et al. (2021). Parentage Atlas of Italian Grapevine Varieties as Inferred From SNP Genotyping. *Frontiers in Plant Science*, 11, 605934. DOI 10.3389/fpls.2020.605934
- [6] Crespan M., Carraro R., Giust M., Migliaro D. (2016). The origin of Termarina cultivar, another grapevine (*Vitis vinifera* L.) parthenocarpic somatic variant. *Australian Journal of Grape and Wine Research*, 22 (3), 489-493. DOI 10.1111/ajgw.12236
- [7] Masaf. Disciplinari di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Val Polcèvera” e “Golfo del Tigullio-Portofino” o “Portofino”, testi consolidati vigenti.