

CORVINONE

Descrizione generale

Il corvinone è una varietà a bacca nera della provincia di Verona, coltivata in Valpolicella e nell'area del Bardolino. Per lungo tempo è stato ritenuto un biotipo o una mutazione della corvina, tanto da essere confuso con essa nei vigneti e vendemmiato insieme a quella. Il grappolo è grande, alato e soprattutto spargolo, mentre l'acino è di dimensioni superiori a quelle della corvina, con buccia spessa e pruinosa. La distinzione varietale, dimostrata nei primi anni Novanta e sancita dall'iscrizione autonoma al Registro Nazionale nel 1993, ha permesso di riconoscere alla varietà un ruolo proprio negli uvaggi veronesi [1] [2].

Sinonimi regionali

I sinonimi registrati sono pochi e riflettono la lunga confusione con la corvina: ricorrono corvina grossa, che ne segnala le dimensioni maggiori di grappolo e acino, e la forma dialettale cruinon. La scarsità del repertorio si spiega con il fatto che, fino al riconoscimento del 1993, il corvinone non aveva un'identità propria da nominare e veniva semplicemente considerato una variante locale della corvina. Va evitata ogni sovrapposizione con corvina doppia, termine che nel Veronese indica invece i grappoli di corvina con ala particolarmente sviluppata e non questa varietà [3].

Necessità colturali

Il corvinone predilige i terreni collinari calcarei e ben drenati della Valpolicella. È vitigno vigoroso, più rustico e resistente allo stress idrico rispetto alla corvina, ma soffre l'eccessiva insolazione, che può provocare scottature sui grappoli esposti. La forma di allevamento tradizionale è la pergola veronese, che assolve proprio alla funzione di riparare le uve dal sole diretto mantenendo la ventilazione. La combinazione fra vigore elevato e sensibilità all'insolazione fa della gestione della parete fogliare il fattore determinante nella conduzione del vigneto.

Fenologia

Il corvinone è varietà tardiva sia nel germogliamento sia nella maturazione, e la raccolta cade in ottobre, dopo quella della corvina. Il ciclo differito richiede siti ben esposti e annate favorevoli per completare la maturazione fenolica, ma offre in cambio un vantaggio decisivo per l'appassimento. Il grappolo spargolo e la buccia spessa e pruinosa consentono infatti una disidratazione omogenea e una tenuta sanitaria eccellente durante i mesi di fruttuio, che sono le condizioni su cui si regge la produzione di Amarone e Recioto. Le date puntuali vanno lette sulla scheda ufficiale del Registro Nazionale [1].

Aspetti genetici

Il corvinone è varietà a sé stante e non un clone della corvina veronese, con cui era stato a lungo confuso: la distinzione fu dimostrata nel 1993 da Cancellier e Angelini e il vitigno venne iscritto al Registro Nazionale con il nome di corvinone [2]. Sulla natura del rapporto con la corvina i dati non concordano. Calò e Costacurta hanno ipotizzato una parentela diretta di tipo genitore-figlio, mentre le analisi molecolari di Vantini e collaboratori indicano una distanza genetica notevole rispetto alle altre varietà veronesi. La questione resta aperta e non va presentata come risolta in nessuna delle due direzioni.

Caratteristiche organolettiche

Il contributo del corvinone agli uvaggi veronesi è complementare a quello della corvina. Rispetto a quest'ultima apporta colore più intenso, struttura tannica maggiore e corpo più pieno, con profumi di frutta rossa matura, ciliegia e prugna, note speziate e un sentore ricorrente di mandorla amara sul finale. La maggiore dotazione fenolica ne fa un correttivo naturale della corvina, che tende a colore meno carico e tannino più fine. Nelle versioni da uve appassite il corvinone sostiene la struttura dei vini più longevi della denominazione.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione del corvinone è pressoché esclusiva della provincia di Verona. La varietà entra nella base ampelografica dell'Amarone della Valpolicella e del Recioto della Valpolicella, denominazioni di origine controllata e garantita, del Bardolino

Superiore, anch'esso denominazione di origine controllata e garantita, e delle denominazioni di origine controllata Valpolicella e Bardolino, dove può sostituire la corvina fino a un massimo del cinquanta per cento [4]. L'importanza economica è cresciuta rapidamente dopo il riconoscimento varietale, e diverse aziende ne rivendicano oggi il ruolo specifico anziché trattarlo come semplice complemento.

Fonti e riferimenti essenziali

- [1] Corvinone, scheda ampelografica del Registro Nazionale delle Varietà di Vite, iscrizione 1993. Contenuti a cura di M. Pecile e C. Zavaglia. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026)
- [2] Cancellier S., Angelini R. (1993). Il Corvinone: varietà distinta dalla Corvina veronese. *Vignevini*, 20 (5) 44-46.
- [3] Vantini F., Tacconi G., Gastaldelli M. et al. (2003). Biodiversity of grapevines (*Vitis vinifera* L.) grown in the Province of Verona. *Vitis*, 42(1), 35-38.
- [4] Masaf. Disciplinari di produzione dei vini “Amarone della Valpolicella” DOCG, “Recioto della Valpolicella” DOCG, “Bardolino Superiore” DOCG, “Valpolicella” DOC e “Bardolino” DOC, testi consolidati vigenti.