

## Grignolino

di G. Dalmaso, G. De l'Olio e P. Malfatto  
da "Grignolino", in *Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volume I*, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, 1960

### Sinonimi (ed eventuali errati)

Demaria e Leardi, nella loro pregevole "Ampelografia della provincia di Alessandria" ci han dato vari sinonimi di questo vitigno, usati (almeno fino a novant'anni fa) in detta provincia che allora comprendeva anche l'attuale di Asti: "Barbesino", "Barbesinone", "Verbesino", "Balestra", "Arlandino", "Girodino", "Rossetto", avvertendo però che essi "esprimono parecchie sotto-varietà dello stesso vitigno, ben determinate e distinte". Il che, almeno a nostro avviso, resta da dimostrare. A questi bisognerebbe aggiungere anche quello di "Nebbiolo rosato", ricordato dall'Incisa, e prima di lui, dal conte Nuvolone. Ma, come già avvertirono gli autori sovracitati, la sinonimia in questo caso s'intreccia con la questione, sempre complessa, delle eventuali sotto-varietà del vitigno. Anzitutto, anche per il "Grignolino", come per altri vitigni, quali il "Barbera", la "Freisa", ecc., se ne vorrebbero distinguere due a seconda della grandezza del frutto. Già il Di Rovasenda, nel suo "Saggio", nominava un "Grignolino fino nero" di Asti, che egli giudicava intermedio fra il "Neretto di Marengo" e il "Nebbiolo": tre vitigni che avrebbero una certa affinità, le cui uve egli giudicava "finissime". E parlava d'un "Grignolino grosso nero", pure di Asti, avvertendo però che "le varianti di grosso e di piccolo che s'incontrano negli acini e, fino a un certo punto, nei grappoli, da luogo a luogo, provengono il più sovente dalla coltivazione e non da proprietà inerenti ai vitigni". Citava anche dall'Incisa un "Grignolino rosato", aggiungendo però che il "Grignolino è sempre rosato, pruinoso, quando s'avvicina alla maturazione, e questa avviene così perfettamente da annerirlo come le altre uve". Infine ricordava anche un "Grignolino bianco", avuto da Grumello del Monte, ma aggiungendo un (?): il che lascia comprendere che anch'egli aveva dei dubbi. Nel Catalogo dei vitigni del Circondario d'Asti, pubblicato nel "Bullettino Ampelografico" (fase. X, 1879), si trovano distinti un "Grignolino nero", e uno "rosso". Ma è probabile che si trattasse d'un solo vitigno, con variazioni di colore dovute all'ambiente. Nei riguardi dei sinonimi più sopra riportati, Demaria e Leardi han voluto dare per ciascuno qualche notizia ed esprimere qualche giudizio. Così per il "Barbesino" (o "Verbesino" o "Arlandino" sui colli di Alessandria, o "Balestra" nel Tortonese, Casalese ed Astigiano) ci dicono che "è ritenuto come varietà superiore e più fina del Grignolino comune" (e ce ne indicano i principali caratteri differenziali). Il "Rossetto" è così detto perché molti acini restano imperfettamente maturi, conservando alla vendemmia colore verde chiaro con leggera tinta violacea; l'acino è anche che più grosso e allungato. Meno sicure sono le differenze per il "Girodino", benché in alcune località si consideri varietà più fina del comune. Quanto al "Barbesinone", come dice il nome, ha acini più grossi, più densi e compressi, ma cobrito più chiaro, quasi bigio; è più produttivo, "ma fuor di dubbio scadente". Bastano questi pochi cenni per far comprendere - ciò che, del resto, è ben noto a chi ha visto in coltura il "Grignolino" - quanto in questo vitigno siano frequenti le variazioni soprattutto nelle dimensioni e nel colore degli acini, e, conseguentemente, anche nella bontà del prodotto. Purtroppo però trattasi di differenze finora non ben controllate e tanto meno riprodotte con un'oculata moltiplicazione. Di qui l'utilità, per non dire la necessità, di una rigorosa selezione clonale di questo pregevole vitigno. Per concludere nei riguardi dei nomi, citiamo dall'"Ampelografia italiana" l'opinione che il nome di "Grignolino" sia derivato da "grignole": nome dialettale dato nell'Astigiano ai vinaccioli, particolarmente abbondanti nei suoi acini.

### Descrizione Ampelografica

La descrizione di questo vitigno è stata effettuata su due distinti cloni; il 1° sito in comune di Portacomaro presso Asti, cioè nella zona classica di questo vitigno; il 2° nel comune di Rosignano Monferrato, cioè in altra zona di coltura. Qui però si riportano solo i caratteri raccolti dal 1° clone (e confrontati su altre viti della stessa zona classica).

#### Germoglio di 10-20 cm

Apice: espanso, con tomento cotonoso, bianco, sfumato in rosso carminato.

Foglioline apicali (dalla 1a alla 3a): un po' a gronda, cotonose inferiormente, bronzate, orlate di carminio.

Foglioline basali (dalla 4a in poi): spiegate, cotonose inferiormente, verdi con orli rossicci.

Asse del germoglio: ricurvo, leggermente tomentoso, coi denti un po' rossicci.

#### Germoglio alla fioritura

Apice: un po' espanso.

Foglioline apicali: spiegate, verdi con sfumature bronzate, con tomento aracnoideo, talvolta cotonoso; verdi, con sfumature bronzate.

Foglioline basali: spiegate, con tomento aracnoideo, verdi, con nervature e parte dei denti rossastri.

**Tralcio erbaceo:** a sezione circolare, con contorno liscio, coperto di leggero tomento aracnoideo; verde, con striature rossastre.

**Vitici:** intermittenti (formula per lo più 0-1-2-0-1-2...), bifidi o trifidi, lunghi, sottili, striati di rosso.

**Fiore:** infiorescenze di media lunghezza, coniche, erette, d'aspetto robusto. Bottone florale globoso; fiori ermafroditi (autofertili); 5 (talvolta 6) stami; corolla verde, apertesi a cappuccio.

**Foglia:** di grandezza media o più; pentagonale; per lo più trilobata, ma anche quinquebata, però con i due lobi inferiori poco marcati; seni laterali superiori a U o a lira, sovente aperti, talora quasi chiudentisi; seni inferiori aperti, sovente appena accennati; pagina superiore glabra, rugosa; inferiore con leggero tomento aracnoideo grigio-biancastro; lembo piegato leggermente a coppa; colore delle nervature principali parzialmente rosso; denti molto pronunciati, acuti, irregolari, convessi; colore della foglia verde scuro superiormente, più chiaro inferiormente (grigiastro).

Picciolo: medio o lungo, leggermente tomentoso, di colore rossiccio.



Figura 1: Apice di Grignolino.

Colorazione autunnale delle foglie: verde con macchie gialle.



Figura 2: Foglia di Grignolino.

**Grappolo a maturità industriale:** per lo più cilindrico o piramidale, sovente alato; grandezza più che media; serrato.

Acini: meno che medi; subovali; buccia molto pruinosa, piuttosto sottile; di color rossiccio-violaceo cinereo, ma ineguale; polpa succosa, molto sapida a perfetta maturità (nettamente vinosa); pedicelli corti o medi, cercine evidente, rosso; separazione dell'acino dal pedicello piuttosto difficile.

Vinaccioli: per lo più 3, mezzani, piriformi.



Figura 3: Grappolo di Grignolino.

**Tralcio legnoso:** di lunghezza media, robusto; a sezione ellittica (a volte circolare); corteccia resistente, aderente; superficie liscia, leggermente angolosa; glabra; lunghezza dei meristalli media (11-13 cm); colore nocciola, un po' rossiccio, uniforme; diaframma piano-convesso; midollo medio; gemme grosse, rotonde.

**Tronco:** pianta vigorosa.

## Fenologia

### Condizioni d'osservazione:

#### Ubicazione

Longitudine: 8° 12' E (Greenwich) - 4° 14' E (Monte Mario).

Latitudine: 44° 54' N.

Altitudine: m 250 s.l.m.

Esposizione: sud-ovest.

Portinnesto: "Kober 5 BB".

Età delle viti: 14 anni.

Sistema di allevamento: basso, a spalliera.

Forma di potatura: tipo Guyot.

Terreno : collinare, prevalentemente sabbioso (sabbie gialle dell'Astiano).

#### Fenomeni vegetativi

Germogliamento: medio (per lo più nella la decade di aprile).

Fioritura: media.

Invaiaura: media.

Maturazione dell'uva: III epoca (per lo più ai primi di ottobre).

## Caratteristiche ed Attitudini culturali

**Vigoria:** buona, in condizioni favorevoli.

**Produzione:** abbastanza regolare solo nel suo ambiente, se no, molto irregolare, più per limitata cacciata di grappoli che per colatura o filatura.

**Posizione del primo germoglio fruttifero:** per lo più 3° nodo.

**Numero medio di infiorescenze per germoglio:** 2.

**Fertilità delle femminelle:** insignificante.

**Resistenza alle malattie:** alla peronospora buona, anche più del "Barbera"; assai meno all'oidio.

**Comportamento rispetto alla moltiplicazione per innesto:** in generale buono. Portinnesti più usati, quelli vigorosi: "Rupestris du Lot", "Kober 5 BB", "Golia" (meno bene invece col "420 A").

#### **Utilizzazione**

Prevalentemente per la vinificazione.