

● SI AUSPICA LA SUA DIFFUSIONE NEL LEVANTE E IN PARTICOLARE NELLE CINQUE TERRE

# Evidenziata la buona qualità del vitigno storico ligure Ruzzese

Questo vitigno abbina ottimi caratteri enologici ad attitudini vegeto-produttive interessanti; la sua diffusione può contribuire al miglioramento della viti-vinicoltura delle Cinque Terre e di tutto il Levante ligure



Foto 1 Il vigneto sperimentale in località Corniolo di Riomaggiore (La Spezia)



Foto 2 Foglia adulta di Ruzzese

di Franco Mannini, Anna Schneider

La viticoltura del Levante Ligure, inserita in un ambiente eccezionale per bellezza e asprezza del paesaggio, è oggi piuttosto omogenea da un punto di vista dell'assortimento varietale, poggiandosi principalmente su tre vitigni a bacca bianca: Albarola, Bosco e Vermentino (Pesenti *et al.*, 2002). Ma non è sempre stato così e anzi, sino a un non lontano passato, la base varietale dei vigneti locali era ben più ampia. Della promiscuità varietale che caratterizzava la viticoltura a quei tempi si ha conferma nel volume «Notizie e studi intorno ai vini ed alle uve d'Italia» del Ministero d'agricoltura (1896) dove si legge: «Sino a poco tempo fa gli antichi vigneti di quasi tutta la Liguria erano formati da molti vitigni spesso confusi nello stesso filare». Oltre all'elevato numero dei vitigni coltivati, a complicare la loro distinzione e identità era anche l'uso di chiamare la stessa cultivar con nomi diversi a seconda delle zone di coltivazione (sinonimia) (vedi approfondimento). Ancora oggi nei vigneti del Levante sopravvivono tracce di vitigni un tempo diffusi e oggi pressoché scomparsi. **Questa ricchezza di biodiversità viticola, soggetta a lenta erosione con il progressivo abbandono dei vecchi vigneti, è stata oggetto in questi anni di approfonditi studi da parte dell'Istituto di virologia vegetale-Cnr (Ivv-Cnr) di Grugliasco (Torino) per re-**

**cuperare, conservare, caratterizzare e valorizzare tale importante risorsa genetica.** Il recupero di una vecchia varietà, infatti, quando possibile deve andare oltre il semplice approccio conservativo, e affinché il ritorno in coltura di un vitigno destinato all'abbandono abbia possibilità di successo è indispensabile un'approfondita conoscenza delle sue potenzialità agronomiche ed enologiche nei diversi ambienti culturali.

## Potenzialità agronomiche ed enologiche del Ruzzese

Tra i vitigni minori del Levante studiati in questi anni, è il Ruzzese a offrire le migliori potenzialità qualitative e di utilizzo. La coltura del vitigno negli ultimi decenni si è ristretta all'areale di Arcola (La Spezia), e ad averne impedito la definitiva scomparsa è stata la tenacia di Nino Picedi Benettini che nell'azienda «Il Chioso», nella frazione di Baccano, l'ha mantenuto in coltura in modo un poco più consistente di quanto non si sia fatto nei vecchi vigneti della zona, dove vi erano solo state piante sparse. Picedi Benettini è sempre stato un convinto assertore della validità di questa cultivar e del fatto che essa potesse essere riferibile al Ruzzese (Ruzèse) o Rocese, vitigno storicamente diffuso nello Spezzino e ritenuto capace di produrre vini di pregio, come attesta una citazione d'archivio della Corte di Arcola recuperata da Giorgio

Neri (2008), risalente al 1736. Che l'attuale Ruzzese possa corrispondere a quello citato e riprodotto da Giorgio Gallesio nella sua Pomona Italiana (1817/1839) è meno certo, in considerazione del fatto che l'autore fa riferimento a un vitigno unico, a suo dire, presente sia nel Levante sia nel Ponente ligure, mentre oggi sappiamo che sul territorio ligure (e anche piemontese), come già accennato, erano e sono numerosi (e diversi tra loro) i vitigni a bacca bianca designati Rossese. Vero è che un Ruzzese di Massa (o Rozzese della Riviera Ligure) con caratteri morfologici e maturazione dell'uva corrispondenti all'attuale Ruzzese viene ben delineato dai lavori della Commissione ampelografica della Provincia di Massa (1881) e possa dunque essere proprio quel Ruzzese che tanto apprezzamento riscuoteva in tempi passati nel Levante Ligure.

Che il Ruzzese di Arcola fosse un vitigno meritevole di interesse lo si era capito sin dagli studi preliminari avviati a fine anni 90, quando ceppi del vitigno vennero impiantati in piccoli vigneti sperimentali a Corniglia (La Spezia) a fianco del Vermentino e a Ortonovo (La Spezia) a fianco dell'Albarola. **I rilievi effettuati all'epoca (2001-2002) evidenziarono che il Ruzzese consentiva un carico produttivo più contenuto rispetto ai due vitigni di riferimento, ma che le sue uve possedevano caratteri qualitativi superiori grazie a una migliore concentrazione zuccherina e, in particolare, al mantenimento**

# Recupero dei vitigni minori e loro caratterizzazione genetica

L'attività di reperimento dei vitigni rari nel Levante ligure, e più in particolare nelle Cinque Terre e negli areali dello Spezzino a esse limitrofi, è stata concentrata su quelli la cui presenza si era riscontrata con una certa frequenza, oltre che possedere i riferimenti storici maggiormente consistenti. I più significativi tra questi, tutti a bacca bianca, sono risultati: **Brusgiapaglia** (o Bruciapagliaio), **Frappelao bianco** (Frate pelato) e **Piccabòn**, tre antichi vitigni delle Cinque Terre oggi sporadicamente presenti nei vigneti locali (Beretta, 1891; Dalmaso e dell'Olio, 1964); **Rossese bianco**, da tempo presente, sebbene limitatamente, nell'Alta Langa piemontese (Cuneo) e sporadicamente nel Levante ligure (Di Rovasenda, 1877); **Ruzzese**, oggi coltivato in modeste proporzioni nell'areale di Sarzana (Lunigiana ligure), ma già segnalato a fine '800 (Commissione ampelografica provinciale, 1881). Il Rossese bianco e il Ruzzese, se non addirittura un loro omonimo coltivato nella Liguria occidentale, si contendono l'essere il potrebbero essere i probabili eredi dell'uva «Rossese» a bacca bianca, un tempo tanto diffusa in Liguria da essere descritta dal conte Gallesio nella sua Pomona Italiana (1817/1839). **Dopo il recupero e la conservazione in appositi vigneti collezione, l'attività di studio è stata indirizzata in primo luogo a chiarire l'effettiva rispondenza varietale dei numerosi vitigni rari segnalati sul territorio.** Tramite un'estesa attività di caratterizzazione ampelografica e genetica (prendendo in considerazione 9 loci SSR di comune utilizzo internazionale) si sono chiariti alcuni complessi problemi di sinonimia, cioè di culti-

**TABELLA A - Casi di sinonimia accertata tra vitigni del Levante ligure e di altra provenienza**

Vitigno	Sinonimi e loro diffusione
Brusgiapaglia (1)	Rollo (Genova e Savona), Livornese B. (Toscana), Pagadebiti (Francia)
Piccabòn	Vernaccia S. Gimignano (Toscana) (2), Canaiolo B. (Toscana e altre regioni tirreniche del centro), Bervedino (PC)
Frappelao	Scimiscia' (GE), Genovèse (Francia)

(1) Iscritto nel Registro nazionale varietà di vite. (2) MAF, 1962.

Fonte: Torello Marinoni et al., 2009.

Tra i vitigni minori liguri presi in esame per il recupero e la caratterizzazione Brusgiapaglia (Bruciapagliaio), Frappelao bianco (Frate pelato) e Piccabòn sono risultati sinonimi di altri vitigni, mentre il Rossese bianco e Ruzzese, possedendo un proprio profilo allelico originale, sono cultivar distinte.

var geneticamente uguali chiamate con nomi diversi, che interessano i vitigni minori liguri, tra cui quelli del Levante (Torello Marinoni et al., 2009). I vitigni Rossese bianco e Ruzzese, invece, posseggono ciascuno un proprio profilo allelico (AUTORE SPIEGA) originale e vanno pertanto considerate cultivar distinte; il primo passo per consentirne un uso commerciale è stato iscriverele nel Registro nazionale delle varietà di vite rispettivamente nel 2003 e nel 2009 (Mannini et al., 2001; Schneider et al., 2008) (tabella A).

**di livelli di acidità ben superiori (tabella 1).** Tali caratteristiche si sono confermate anche nel corso delle osservazioni nel campo collezione del germoplasma viticolo dell'Ivv-Cnr a Grinzane Cavour (Cuneo), tanto che, valutate le attitudini enologiche, per il Ruzzese veniva chiesta e ottenuta l'iscrizione al Registro nazionale delle varietà di vite (Gazzetta Ufficiale decreto n. 146 del 26-6-2009). Con il successivo inserimento del Ruzzese nella lista dei vitigni idonei alla coltivazione in Liguria, l'impianto e l'utilizzo del Ruzzese diveniva legale.

## Buoni i risultati nelle Cinque Terre

Per studiare in scala semindustriale l'adattabilità all'ambiente delle Cinque Terre dei vitigni minori liguri e, in particolare, del Ruzzese, nel 2005 a Corniolo di Riomaggiore (SP) è stato messo a dimora un appezzamento di circa 5.000 m<sup>2</sup> (foto 1). Si tratta di un tipico vigneto delle Cinque Terre, caratterizzato da una giacitura proibitiva che solo i terrazzamenti riescono a compensare, da un suolo povero e superficiale predisponente a

**TABELLA 1 - Confronto tra le caratteristiche agronomiche e produttive di Vermentino e Ruzzese a Corniglia (SP) (medie 2001-2002)**

Vitigno	Vermentino	Ruzzese
Legno potatura (g/vite)	240	353
Uva (kg/vite)	1,90	1,10
Grappoli (n.)	8,3	6,7
Peso grappolo (g)	230	155
Zuccheri (g/L)	17,3	18,5
Acidità totale (g/L)	7,8	11,4
pH	3,38	3,18
Acido tartarico (g/L)	3,4	4,8
Acido malico (g/L)	2,2	4,1

Il Ruzzese produce meno; le uve risultano di migliore qualità per più elevata concentrazione zuccherina a fronte di acidità ben superiori a quelle del Vermentino.



**Foto 3** Grappolo di Ruzzese a maturità

condizioni di stress idrico, da una forte insolazione e da ventosità frequente.

Sul Ruzzese (foto 2 e 3) presente nel vigneto con diverse centinaia di ceppi, nel 2008 sono state avviate delle prove, considerando l'Albarola (foto 4) quale testimone di confronto perché vitigno tradizionale in questo ambiente (tabella 2) per valutare gli aspetti agronomici e le potenzialità enologiche vinificando in piccola scala. Sono state prese in considerazione le annate 2008 e 2009, molto diverse tra loro da un punto di vista climatico. Nel 2008 l'andamento climatico è risultato

nella media stagionale consentendo un buon equilibrio tra produttività e maturazione; nel 2009, viceversa, l'estate molto calda e seccata ha penalizzato la quantità determinando concentrazioni zuccherine molto elevate delle uve. I principali caratteri agronomici rilevati nel biennio sono riportati nella *tabella 3A*.

**Il Ruzzese ha dimostrato di adattarsi molto bene alle limitanti condizioni locali, manifestando una vigoria superiore rispetto all'Albarola.** La produttività tra le due cultivar è risultata equivalente in quantità, sebbene nel Ruzzese da costituita da un numero maggiore di grappoli di piccola pezzatura. **Le differenze più vistose, tuttavia, si riscontrano a livello di caratteri qualitativi.** Il mosto di uva Ruzzese è risultato di gran lunga più zuccherino e dotato di una acidità superiore, sia in termini quantitativi sia di energia acidica. Il maggior contenuto in acidi organici è dovuto alla superiore dotazione in acido tartarico che, contrariamente a quella dell'acido malico, dipende principalmente da fattori genetici e non stagionali. Le uve dopo la raccolta, effettuata in entrambe le annate nella prima settimana di settembre, sono state vinificate in condizioni rigorosamente uniformi. Le potenzialità enologiche del Ruzzese hanno trovato piena conferma nella composizione del vino, che all'analisi chimica è risultato non solo nettamente più alcolico e strutturato rispetto a quello dell'Albarola, ma anche meglio supportato da una energia acida superiore (maggior dotazione di acido tartarico) (*tabella 3B*). È interessante sottolineare che tali caratteri si sono confermati anche nei vini 2009, annata in cui la maturazione molto avanzata delle uve avrebbe potuto «appiattire» le differenze.

**Caratterizzazione sensoriale dei vini.** Un panel addestrato ha evidenziato i principali descrittori visivi, olfattivi e gustativi di ciascun vino.

● **Albarola.** Buona alcolicità, ma anche un quadro acido leggermente deficitario. Colore giallo paglierino con riflessi dorati; al naso risulta intensamente fruttato con sentori di pera, frutta esotica, mandorla e persistente nota di lievito; al gusto buona acidità e sapidità, di buon corpo e mediamente persistente, intenso retrogusto amaro.

● **Ruzzese.** Molto alcolico, ma in entrambi gli anni di una maggior freschezza rispetto al vino di Albarola, grazie a una dotazione acida superiore, un pH energetico (AUTORE SPIEGA) e una inferiore salificazione. Colore giallo paglierino con riflessi verdolini; intensa percezione alcolica al naso, con complesse note di agrumi, frutta dolce e salvia; in bocca il

**TABELLA 2 - Ruzzese: caratteristiche del vigneto di Corniolo di Riomaggiore (SP)**

Portinnesto	1103 Paulsen
Sesto di impianto	0,90 x 1,50 m 2 filari per terrazza
Forma di allevamento	Controspalliera
Potatura	A Guyot (per facilitare le operazioni colturali)
Annate di prova	2008 e 2009 (1)



**Foto 5** Grappolo di Albarola a maturità

vino è tondo ed equilibrato; una buona vena acida regge bene l'elevato contenuto alcolico; morbido, avvolgente, sapido sul finale e persistente.

## Auspicabile la diffusione del Ruzzese

Il Ruzzese, recentemente iscritto nel Registro nazionale delle varietà, ha fornito un profilo genetico originale ed è, quindi, una cultivar ben distinta. Sembra adattarsi bene alle difficili condizioni pedoclimatiche tipiche delle Cinque Terre grazie a una buona vigoria vegetativa e a una produttività adeguata, simile alla tradizionale Albarola. Da un punto di vista enologico il Ruzzese ha dato origine a vini di complessità e struttura ben superiori a quelli, pur pregevoli, della cultivar di riferimento. L'analisi chimica e sensoriale, infatti, ha posto in evidenza le potenzialità del Ruzzese, in grado di produrre un vino poco sensibile all'ossidazione, di grande struttura e particolarmente armonico grazie all'ottimo equilibrio tra una alcolicità elevata e un'acidità sostenuta.

**Considerando che il Ruzzese abina ottimi caratteri enologici ad attitudini vegeto-produttive interessanti** – oltre a una minore sensibilità dei grappoli agli attacchi della muffa, frequenti in quelli più compatti dell'Albarola – **si ritiene che la sua diffusione possa contribuire significativamente al miglioramento della viti-vinicoltura delle Cinque Ter-**

**TABELLA 3 - Risultati agronomici, produttivi ed enologici di Albarola e Ruzzese in località Corniolo, Riomaggiore (SP), 2008-2009**

	2008		2009	
	Albarola	Ruzzese	Albarola	Ruzzese
<b>A - Dati agronomici</b>				
Legno potatura (g/vite)	157	261	184	270
Uva (kg/vite)	1,95	1,70	0,74	0,93
Grappoli (n.)	11,8	15,3	7,1	9,1
Peso grappolo (g)	165	110	104	102
Zuccheri (g/L)	20,5	24,0	24,3	27,4
Acidità totale (g/L)	4,9	7,2	4,3	5,5
pH	3,34	3,11	3,56	3,29
Acido tartarico (g/L)	5,9	8,6	3,2	4,5
Acido malico (g/L)	1,1	1,0	1,4	1,5
<b>B - Composizione dei vini (1)</b>				
Alcol (%)	12,7	14,5	15,9	17,7
Estratto secco netto (g/L)	16,2	23,2	19,7	21,0
Acidità totale (g/L)	4,9	8,3	5,4	6,4
pH	3,40	3,05	3,68	3,42
Acido tartarico (g/L)	2,7	5,3	1,0	1,3
Acido malico (g/L)	0,7	1,0	1,2	1,1
Potassio (mg/L)	489	623	740	486
Ceneri (g/L)	1,6	1,6	1,8	2,0
Polifenoli totali (g/L)	0,29	0,30	0,24	0,32
Assorbanza a 420 nm (p.o. 1 cm) (2)	0,108	0,106	0,105	0,105

(1) La vinificazione delle 2 cv eseguita nelle stesse condizioni.

(2) Autore spiegare.....

In entrambe le annate la produttività delle 2 cultivar si equivale in quantità, ma nel Ruzzese i grappoli sono di pezzatura inferiore. La qualità, invece, risulta superiore nel Ruzzese per grado zuccherino, da cui i vini più alcolici, e acidità, in particolare per l'acido tartarico che è regolato da fattori genetici e non stagionali.

**re e di tutto il Levante ligure.**

**Franco Mannini, Anna Schneider**

*Istituto di virologia vegetale, Cnr  
Unità staccata, Grugliasco (Torino)*

*Si ringraziano per il supporto economico la Fondazione Dalmasso, la Regione Liguria e il Parco nazionale delle Cinque Terre, per la collaborazione la Coop. Sentieri e Terrazze di Riomaggiore, gli enologi G. Vita della Cantina Agricoltura di Riomaggiore e R. Tragni del Centro sSperimentale*

**V** Per commenti all'articolo, chiarimenti o suggerimenti scrivete a: [redazione@informatoreagrario.it](mailto:redazione@informatoreagrario.it)

Per consultare gli approfondimenti e/o la bibliografia: [www.informatoreagrario.it/rdLia/11ia32\\_5911\\_web](http://www.informatoreagrario.it/rdLia/11ia32_5911_web)

# Evidenziata la buona qualità del vitigno ligure storico Ruzzese

## BIBLIOGRAFIA

- Neri G. (2008)** - *La vite: pianta tipica del tessuto agrario arcolano: dalle carte d'archivio alla tradizione*. Convegno «Ruzzese: l'autoctono ritrovato» Arcola, 16 maggio.
- Beretta L. (1891)** - *I vigneti ed i vini delle Cinque Terre nella provincia di Genova con 12 tavole ampelografiche*. In: «Vini e vigneti delle Cinque Terre», 1984, Provincia della Spezia: 119-151.
- Commissione ampelografica Provinciale (1881)** - *Lavoro ampelografico della Commissione ampelografica della provincia di Massa-Carrara*. Bull. Amp. XV, Tip. Botta, Roma: 91.
- Dalmasso G., Dell'Olio G. (1964)** - *Vitigni ad uve da vino per i futuri impianti della Liguria*. Atti Acc. Vite e Vino, 16: 1-37.
- Di Rovasenda G. (1877)** - *Saggio di una ampelografia universale*. Ed. Loescher, Torino: pp. 206.
- Gallesio G. (1817)** - *Pomona Italiana*, Tomo I°, Pisa: pp. 136.
- Mannini F., Schneider A., Rolle L., Bonifacino G., Macaluso R. (2001)** - *Rossese bianco*. In: Contributo allo studio e alla valorizzazione di vitigni del Piemonte. Ed. Cnr Torino: 87-98.
- Ministero d'agricoltura industria e commercio (1896)** - *Notizie e studi intorno ai vini e alle uve d'Italia*. Roma, Tip. Naz. Bertero: pp. 210.
- Maf - Ministero dell'agricoltura e delle foreste (1962)** - *Vernaccia di San Gimignano*. In: «Principali vitigni ad uva da vino coltivati in Italia». Tip. Longo & Zoppelli, Treviso, Vol. I, 61-63: 27-40.
- Pesenti Barili B., Pantera A., Barichello R. (2002)** - *I vitigni liguri maggiori*. Quaderni di agricoltura, Regione Liguria: pp. 69.
- Schneider A., Raimondi S., Pesenti Barili B., Pantera A., Gerbi V., Rolle L., Zepa G. (2008)** - *Domanda d'iscrizione del Ruzzese al Registro nazionale delle varietà di vite*.
- Torello Marinoni D., Raimondi S., Rufa P., Lacombe T., Schneider A. (2009)** - *Identification of grape cultivars from Liguria (north-western Italy)*. Vitis, 48: 175-183.