

Storia e valorizzazione del vitigno Ruzzese

Anna Schneider

*CNR - Istituto per la
Protezione Sostenibile delle Piante, Torino*

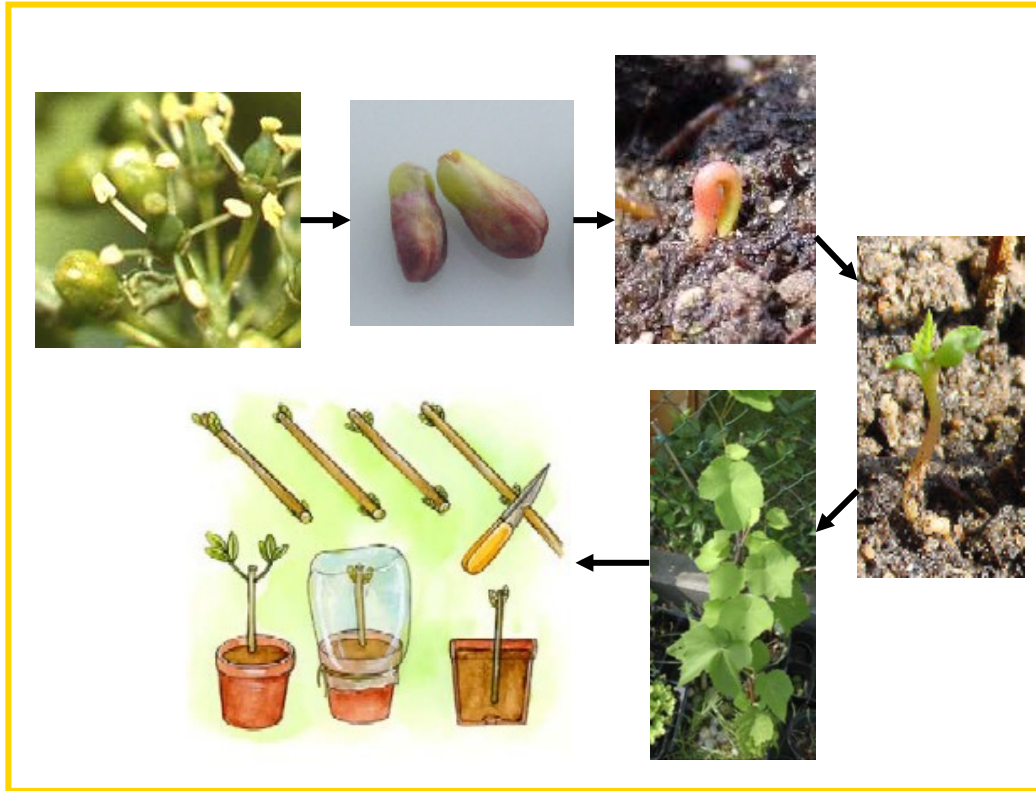
- 1. Diversità genetica tra vitigni e all'interno di un vitigno**
- 2. I vitigni liguri: racconti di migrazioni**
- 3. Storia e identità dei Rossesi liguri**
- 4. Norme che regolano l'utilizzazione dei vitigni**
- 5. Problematiche della valorizzazione dei vitigni minori**

Come nasce un vitigno?

Diversità genetica

Vitigni liguri
Storia Ruzzese
Norme vitigni
Valorizzazione

Sia i
tradizionali
che i
moderni



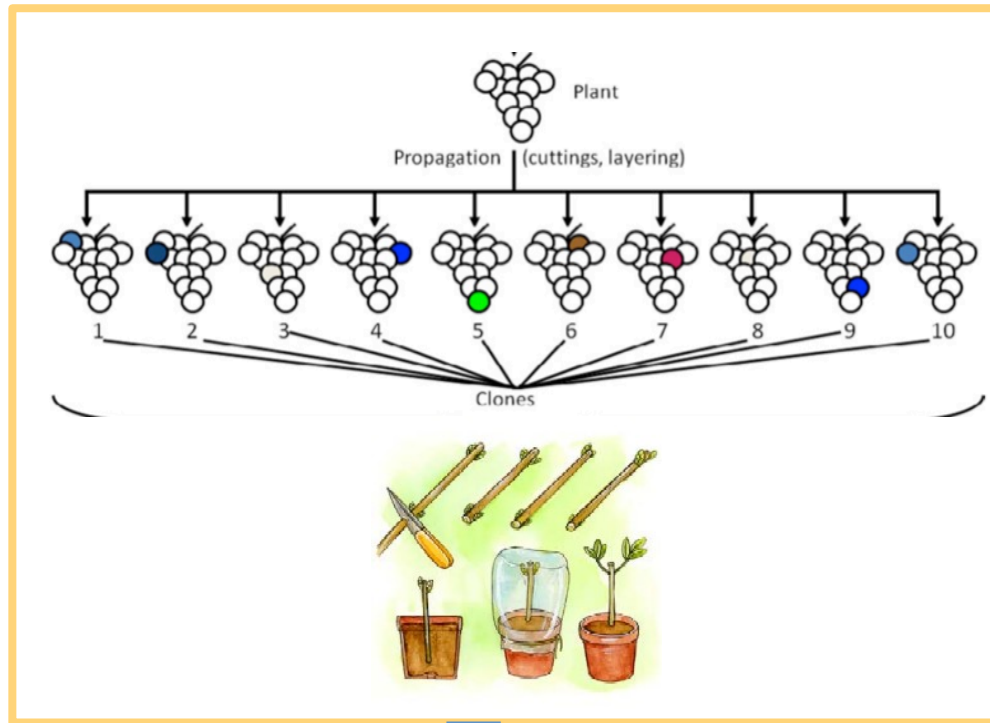
1. **Fecondazione incrociata**
2. **Sviluppo di un semenzale**
3. **Propagazione per talea o innesto**

Vitigni tradizionali: semenzali ottenuti dall'incrocio spontaneo tra due vitigni pre-esistenti

Vitigni “**moderni**”: ottenuti per incrocio operato dall'uomo (es. cv da tavola Italia, Müller Thurgau, Manzoni bianco, ecc.)

Origine della diversità intra-varietale (ovvero clonale, all'interno di un vitigno)

Per mutazioni somatiche



Diversità genetica

Vitigni liguri
Storia Ruzzese
Norme vitigni
Valorizzazione

Le piante di uno stesso vitigno nel tempo si differenziano l'una dall'altra

Le loro discendenze per propagazione (**cloni**) sono (lievemente) diverse l'una dall'altra



I vitigni idonei alla coltura in Liguria

(ultimo aggiornamento 27 luglio 2004)

Diversità genetica

Vitigni liguri

Storia Ruzzese

Norme vitigni

Valorizzazione

1. Albarola B.

2. Albarossa N.

3. Alicante N.

4. Barbera N.

5. Barsaglina N.

6. Bianchetta Genovese B.

7. Bosco B.

8. Cabernet Franc N.

9. Cabernet Sauvignon N.

10. Canaiolo Nero N.

11. Ciliegiolo N.

12. Dolcetto N.

13. Greco B.

14. Lumassina B.

15. Malvasia bianca lunga o del Chianti B.

16. Merlot N.

17. Moscato Bianco B.

18. Pigato B.

19. Pollera Nera N.

20. Rollo B.

21. Rossese Bianco B.

22. Rossese N.

23. Ruzzese B.

24. Sangiovese N.

25. Sauvignon B.

26. Scimiscià B.

27. Syrah N.

28. Trebbiano Toscano B.

29. Vermentino bianco B.

30. Vermentino nero N.

Sinonimi ufficiali: Albarola = Bianchetta genovese; Alicante = Grenache (Granaccia); Pigato = Vermentino bianco

I vitigni rari o a rischio di scomparsa (non autorizzati alla coltura)

Programma SOAR
(Strumento Operativo Agricolo Regionale) 2002-2006/(2008)

Diversità genetica

Vitigni liguri

Storia Ruzzese

Norme vitigni

Valorizzazione



- **130 accessioni**
- **82 cultivar:**
 - 10 cv di riferimento
 - 5 vitigni liguri maggiori
 - 67 cv minori e rare

Collezione di germoplasma ligure ad Albenga
(impianto 2003-2004)

Collezione di germplasma di vite piemontese di Grinzane Cavour



Superficie 1,4 ha

Anno impianto: 1992- 2012

800 accessioni tra cui:

- **500** cultivar **minori e rare dell'Italia N-O** (compresi cloni e sinonimi)
- **70 vitigni autorizzati in Piemonte**
- **150 cv di riferimento** nazionali e internazionali

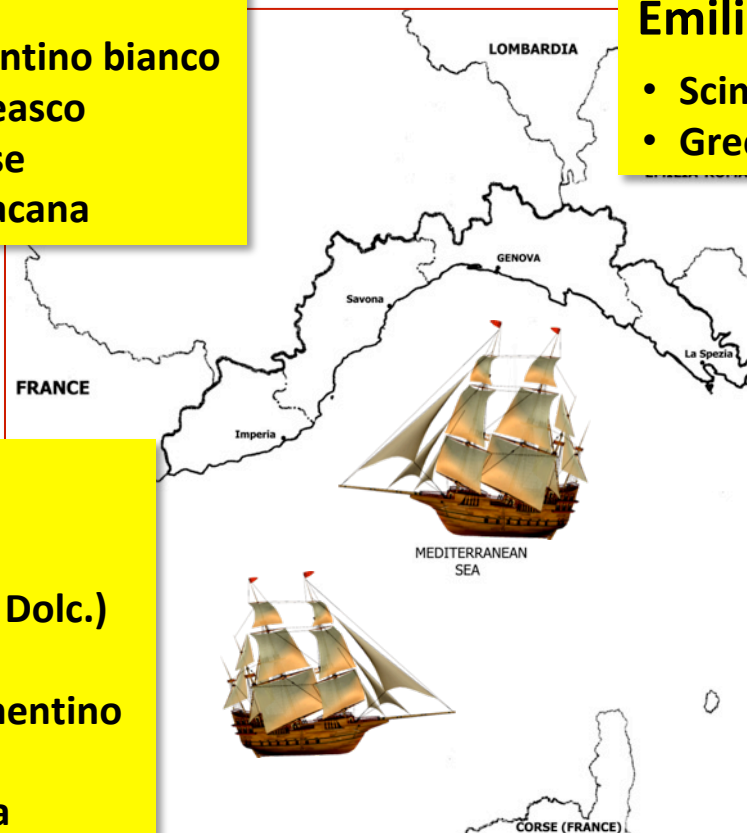
Vitigni “viaggiatori” verso e dalla Liguria

Piemonte

- Favorita = Vermentino bianco
- Dolcetto = Ormeasco
- Luglienga = Luigese
- Verdea = Verdacana

Emilia-Romagna

- Scimiscià = Scarsafoglia/Squarciafoglia
- Greco bianco = Trebbiano rom.



Toscana

- Picabòn = Vernaccia S. G.
- Rollo = Livornese bianca
- Massaretta = Barsagliana
- Barbarossa (falsa) = Bonamico
- Merla = Canaiolo nero
- Menuetta = Malvasia bianca lunga o del Chianti
- Granaccia = Alicante

Provenza

- Grenache = Granaccia
- Tibouren = Rossese (di Dolc.)
- Cinsaut = Uva da spina
- Rolle/Verlantin = Vermentino
- Listan = Madera
- Barbaroux = Barbarossa
- Grec rouge = Barbarossa
- Muscat à petits grains blancs = Moscatello di Taggia

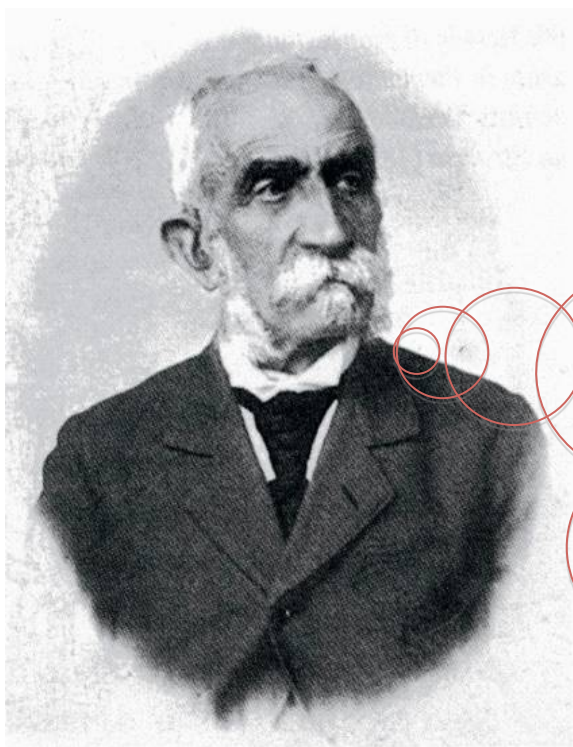
Corsica

- Pagadebiti = Rollo
- Genovèse = Scimiscià

Sinonimi dimostrati da: **Torello Marinoni et al., 2009**

Vitigni davvero autoctoni liguri?

Sicuramente **tradizionali** liguri, alcuni **storici** liguri, ma non si sa ancora se davvero nativi della Liguria



*“Le uve possono avere una nazionalità di origine, ed ancora per lo più alquanto incerta, **ma non debbono, a mio giudizio, avere una nazionalità di coltivazione.**”*

Il conte G. de Rovasenda
(1824-1913)

I Rossesi liguri

(*Ruzzesi, Razzesi, Rocesi*)

Diversità genetica

Vitigni liguri

Storia Ruzzese

Norme vitigni

Valorizzazione

- **Sono vitigni tipici della Liguria**

Rossere, Rossole, Rossare, Rossetti, Rossarole, Rossignole, Rossarini, etc. sono tutti vitigni diversi, a bacca rossa, tipici altre regioni

- **Vitigni storici e celebri nel passato**

dal XV secolo, sia nel Levante che nel Ponente, davano vini eccellenti

- **Numerosi e diversi i Rossesi in Liguria**

sia nel passato che ai tempi nostri, con uve bianche e colorate

- **Di complessa identificazione**

difficile capire quali fossero i Rossesi coltivati nel passato, numerosi i Rossesi attuali

G. Gallesio, *Pomona Italiana*, 1817-39



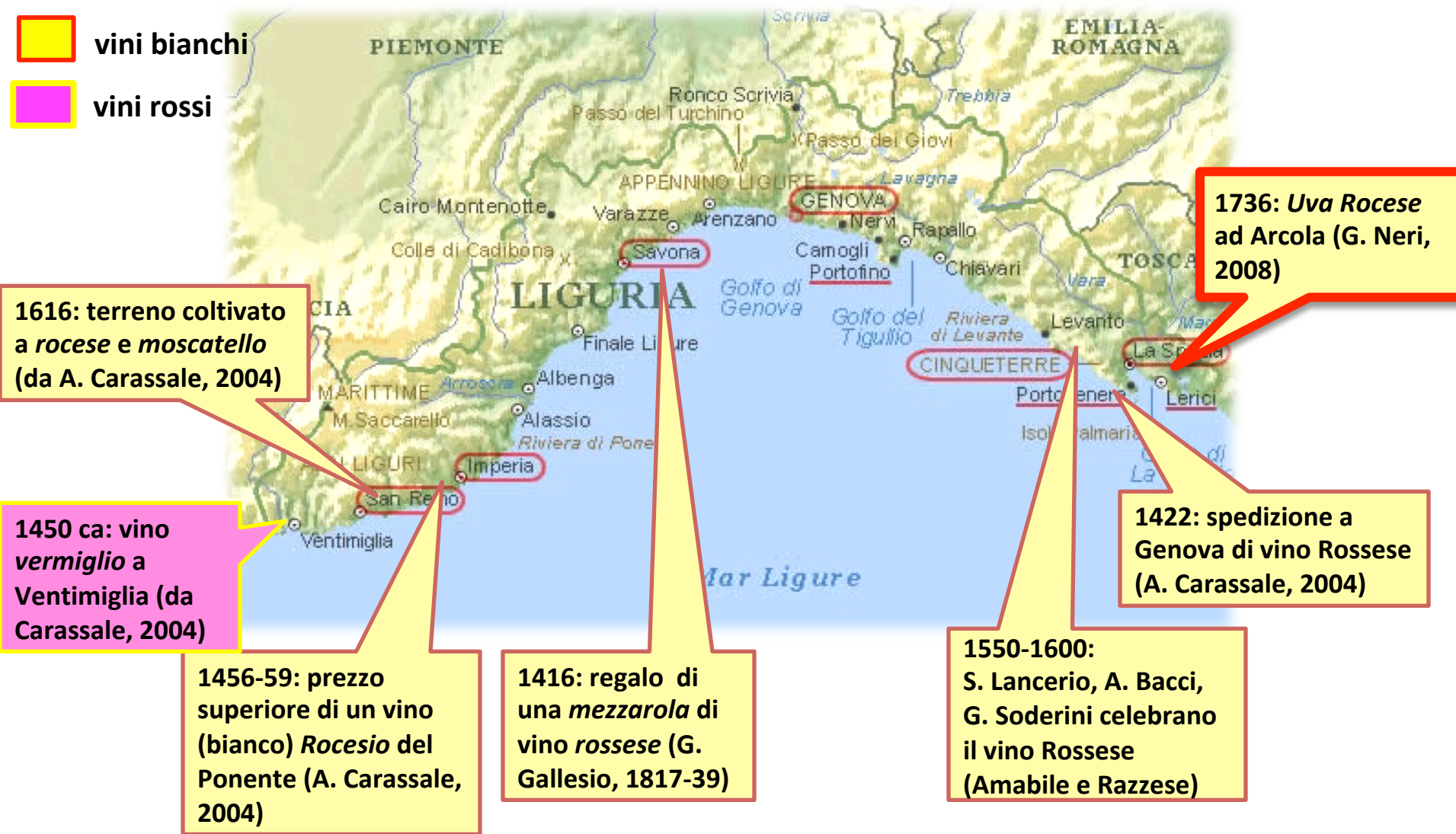
Uva Rossese



Mas e Pulliat,
Le vignoble 1875

I più vecchi riferimenti storici ai Rossesi

da Schneider e Raimondi (convegno *La vite e il vino in Liguria e Alpi Marittime*, 2011)





Rossese ad uva bianca

- 1. Perché il nome “Rossese” se si trattava di uva bianca?**
- 2. Quale era il vitigno alla base dei famosi vini Rossese (celebrati fin dal 1400 e nel 1500)?**
- 3. Si trattava di un solo vitigno o erano più di uno?**

Perché il nome “Rossese” ad un’uva bianca?

- da **“rocense”** o **“roccense”**: cioè un vitigno che cresce sulle balze rocciose, del Ponente (Carassale, 2004)
- da **“Monte roseo” (Monterosso)** per il Razzese del Levante (Bacci, 1590)
- perché **“... alla maturità si tinge di un rosso sfumato ...”** (Gallesio, 1817-39)
- da **“razzente”** (cioè spumeggiante) per via dei tipi di vini che se ne ottenevano



Mas e Pulliat,
Le vignoble 1875

Quale è il vitigno (vitigni) alla base del famoso vino Razzese delle Cinque Terre?

I tre vitigni Rossese bianco recuperati oggi



**Rossese bianco
(di Roddino)**



**Rossese bianco
di S. Biagio e Soldano**



**Ruzzese
(di Arcola)**

I tre Rossesi sono tutti vitigni storici



Rossese bianco dell' Alta Langa:
“buonissimo vino bianco” (G. di Rovasenda, 1877)



**Ruzzese
di Arcola
(del Levante)**



**Commissione Ampelografica della provincia di Massa
(1881)**

- scarso prodotto;
- precoce maturazione (piace agli animali);
- sinonimo: Rossese della Riviera Ligure;
- caratteri morfologici: foglia tomentosa, acini sferici a buccia di colore bianco-ambrato, sottile, polpa aromatica ed ottima;
- vino: *“eccellente per la sua fragranza particolare”*.



Rossese di S. Biagio e Soldano (del Ponente):
citato nei “Giornali dei viaggi” di G. Gallesio (1829-30)

Il Rossese bianco descritto da Giorgio Gallesio



Il Rossese bianco ligure
raffigurato nella
Pomona Italiana
(1817-1839)



**Rossese bianco
dell' Alta Langa**



**Ruzzese
di Arcola
(del Levante)**



**Rossese
di S. Biagio
e Soldano (del
Ponente)**

I vitigni storici della Cinque Terre

(G. Guidoni, 1823)

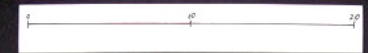
7 uve colorate, tra cui:

- Barbarossa
- Pollora
- Frappelao
- ecc.

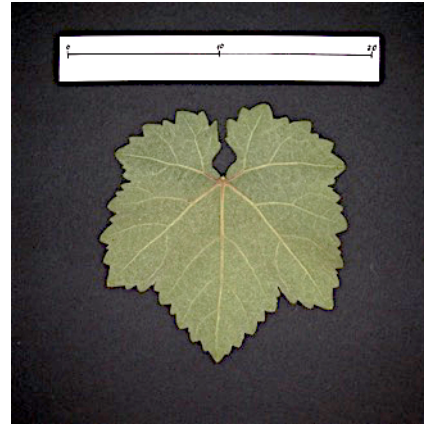
15 uve bianche, tra cui:

- Albarola trebbiana
- Bracciola
- Brusgiapagià
- Piccabòn
- **Rossese: “uva ambrata a maturità”**

Boll. Ampelografici 1881 (prov. Massa):
foglia tomentosa, acini sferici a buccia di **colore bianco-ambrato**, sottile, polpa aromatica ed ottima



Profilo morfologico del Ruzzese



Italian Vitis Database (www.vitisdb.it)

Italian Vitis Database

VitisDB ▾ varietà ▾ descrittori bibliografia

Lingua ▾

Ruzzese: informazioni generali

Home / varietà / Ruzzese / informazioni generali

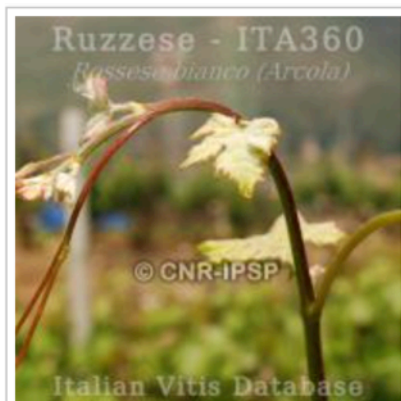
informazioni generali profilo microsatellite ampelografia ampelometria trueness to type accessioni

release: 14/06/2015

Immagini dell'accessione

Rossese bianco (Arcola) ITA360-417

Confronto immagini



germoglio



foglia



grappolo



acino

Informazioni sul Ruzzese sono presenti sul Italian Vitis Database (www.vitisdb.it)

Ruzzese: profilo microsatellite

Home / varietà / Ruzzese

informazioni generali

profilo microsatellite

ampelografia

ampelometria

trueness to type

accessioni

release: 14/06/2015

loci:	loci predefiniti (9)																	
locus SSR:	VVS2 ⁱ		VVMD5 ⁱ		VVMD7 ⁱ		VVMD27 ⁱ		VrZAG62 ⁱ		VrZAG79 ⁱ		VVMD25 ⁱ		VVMD28 ⁱ		VVMD32 ⁱ	
allele:	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2
dimensione:	133	155	227	245	247	249	189	194	200	204	239	251	242	242	237	237	253	273



germoglio



foglia



grappolo



acino

Informazioni sul Ruzzese sono presenti sul Italian Vitis Database (www.vitisdb.it)

Ruzzese: informazioni generali

► Riferimenti storici

Tralasciamo volutamente in questa breve nota i riferimenti ai pregiati vini ‘Rocesi’ liguri che datano anche al principio del XV secolo: le ipotesi sulle varietà di vite all’origine di questi vini sono difficilmente verificabili. Anche considerando le diverse uve a bacca bianca denominate ‘Rossese’ o con termini simili, tipiche del territorio ligure, troviamo descrizioni spesso discordanti tra autore e autore; è quindi probabile che il nome di ‘Rossese’ fosse stato assegnato a vitigni differenti in aree distinte del territorio ligure (Schneider e Raimondi, 2014). A fronte della difficile attribuzione di queste citazioni e delle descrizioni ottocentesche, abbiamo però un riferimento storico locale che va certamente ricondotto al vitigno qui presentato e che risale al 1736: in un atto deliberativo del 6 gennaio di quell’anno, nella Corte di Arcola (SP), viene affermato che “...al mese d’ottobre si stilla la sua paniera di rocese ogni persona...” indicando poi l’impiego del vino ottenuto da questa pigiatura per fare dei presenti e per impieghi speciali, quali la celebrazione eucaristica (Archivio Storico del Comune di Arcola, ricerca storica di Giorgio Neri). Anche il conte Giorgio Gallesio, finalese, quando in un appunto dei suoi Giornali dei Viaggi (1995), trovandosi a Castelnuovo Magra (SP) afferma della Rossese da lui qui osservata: “...mi pare la Rossese di Finale, ma imbarazza a riconoscerla.”, stava forse osservando il vitigno qui trattato. Sempre ad esso potrebbe riferirsi la scarna descrizione pubblicata sul XV volume del Bollettino Ampelografico (Commissione Ampelografica della provincia di Massa-Carrara, 1881) riguardante un vitigno chiamato ‘Razzese di Massa’, del quale si riporta il sinonimo ‘Rozzese della riviera Ligure’, il cui vino era considerato “eccellente per la sua fragranza particolare”.

► diffusione & variabilità

Il Ruzzese è vitigno particolare dello Spezzino e del Sarzanese, nell’estremo levante ligure. E’ stato reperito in pochi vigneti di quest’area ed è divenuto oggetto di una valorizzazione locale che lo ha portato ad essere recentemente iscritto al Registro nazionale. E’ una cultivar distinta dagli altri Rossesi a bacca bianca presenti in territorio ligure (Rossese di S. Biagio) e piemontese (Rossese bianco B.) e, ovviamente, da quelli a bacca rossa del ponente ligure.

► utilizzazione tecnologica

Norme che riguardano l'utilizzo dei vitigni in Europa

Diversità genetica
Vitigni liguri
Storia Ruzzese
Norme vitigni
Valorizzazione

- Dal **1968** (D. UE 163): **possono essere commercializzati solo i vitigni** inseriti in **appositi elenchi** (redatti per unità amministrative).

Deroghe: autoconsumo, ricerca scientifica e sperimentazione, materiale per esportazione.

- Dal **1999** ogni stato membro gestisce **gli elenchi positivi dei vitigni ammessi alla coltura**

In Italia le **unità amministrative** sono nella maggior parte dei casi le **regioni**, talora le province o aree viticole (bacini viticoli)



Registro o Catalogo Nazionale

In Italia (Legge 1164 del 1969) viene istituito il Registro Nazionale delle Varietà di Viti on-line dal 2012 (<http://catalogoviti.politicheagricole.it/catalogo.php>)



Home > [Catalogo istituzionale](#)

Home [Quadro Normativo](#) [Registro](#) [Ricerca](#)

Registro delle Varietà

Risorse



Varietà iscritte al Registro (agg. DM 23/03/2012, rev. 24/07/2012)

Varietà da Vino

[Varietà da Tavola](#) [Portinnesi](#) [Varietà a destinazione particolare](#) [Varietà per la moltiplicazione](#)

Tutte # A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z

Codice	Varietà	Data emanazione	Sinonimi	Annotazioni	Gazzetta ufficiale	del
001	Abbuoto N.	1970-05-25			G.U. 149	1970-06-17
347	Abrusco N.	1999-10-11			G.U. 73	2000-03-28
266	Aglianico Del Vulture N.	1971-03-22			G.U. 98	1971-04-24
002	Aglianico N.	1970-05-25	Glianica, Glianico, Ellanico, Ellenico		G.U. 149	1970-06-17
003	Aglianicone N.	1971-03-22			G.U. 98	1971-04-24
004	Albana B.	1970-05-25			G.U. 149	1970-06-17

Requisiti per iscrizione/autorizzazione

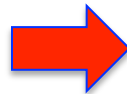
Requisiti per
**inserimento
nel Registro**



Che un vitigno si dimostri:

- **distinto**
- **uniforme**
- **stabile**

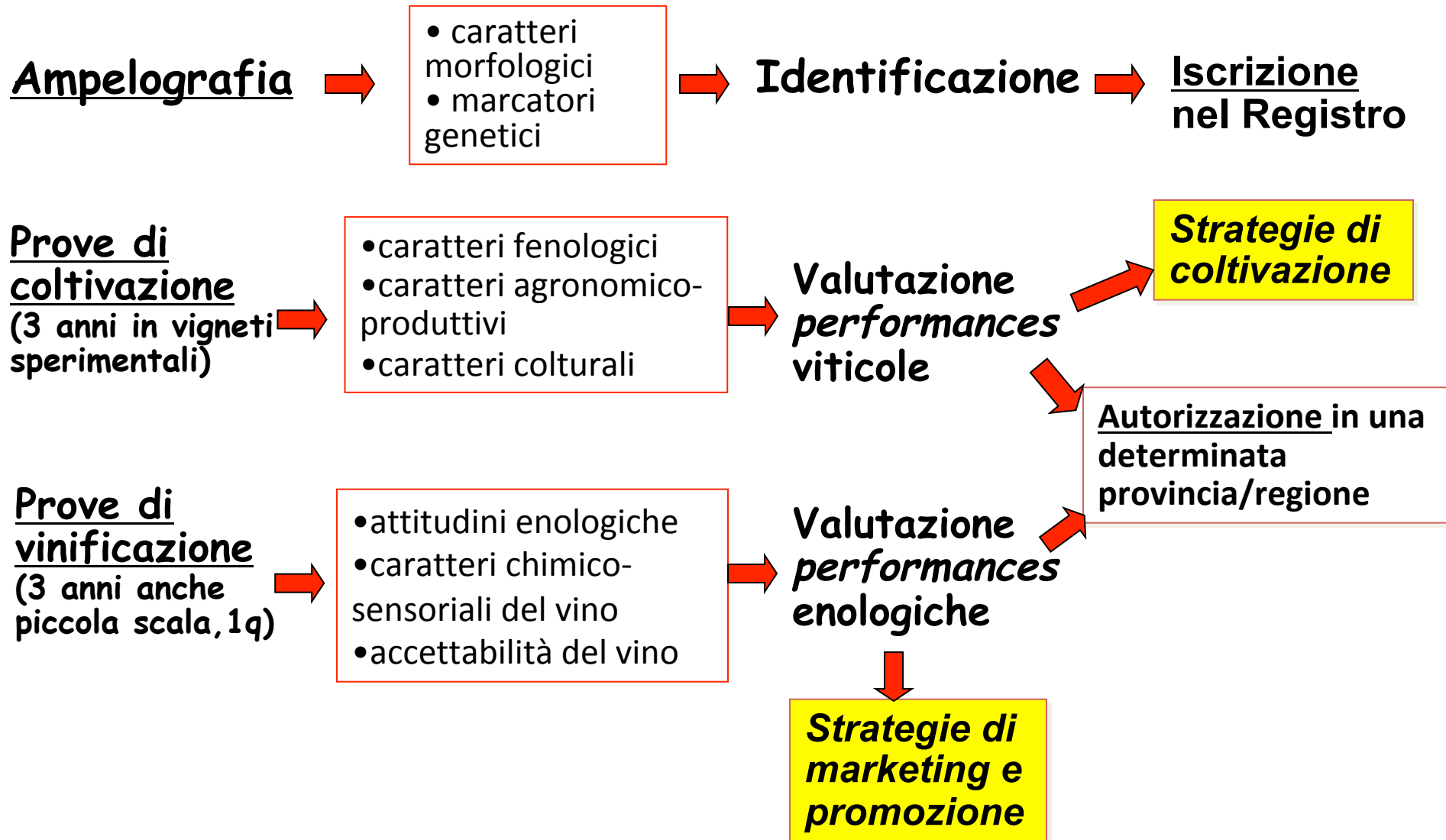
Requisiti per
**autorizzazione
alla coltura** (in
una certa unità
amministrativa)



Che un vitigno dimostri:

- di **non presentare difetti** di coltivazione
- di dare un **prodotto di qualità**

Procedimento di iscrizione/autorizzazione



Valorizzazione di vitigni minori

Diversità genetica

Vitigni liguri

Storia Ruzzese

Norme vitigni

Valorizzazione



Uva Rossese

1. Valorizzazione della **biodiversità locale: sostenibilità**
2. **Adattabilità** ad ambienti particolari e spesso difficili (zone marginali)
3. **Valenza storico-culturale** (età, storia, usi) spesso affascinante e/o curiosa (comunicazione e **marketing del vino**)
4. **Originalità gustativa** e non di rado **eccellenza qualitativa**

Valorizzazione di vitigni minori

Diversità genetica

Vitigni liguri

Storia Ruzzese

Norme vitigni

Valorizzazione



1. **Conoscenza limitata**
2. **Difficoltà di comunicazione** (rarietà, nome ostico, ecc.)
3. Difficoltà nel **reperire materiale vegetale**
4. Piccole o **piccolissime quantità di vino** offerto
5. **Barriere legislative**: iscrizione nel registro, riconoscimenti DOP, divieto di coltivazione “on farm” (se pure su piccolissima scala) per i vitigni non autorizzati



Uva Rossese

Potenzialità di valorizzazione

Esempi per vitigni bianchi

Valutazione in scala da 1 a 5

	Valenza storica	Legame territorio	Originalità/ qualità del vino	Valore agronomico	Materiale di propagazione	Legislazione di utilizzo	Massa critica	Facilità di comunicazione
Timorasso	5	5	5	2	3	4	5	4
Nascetta	4	5	5	4	4	3	3	3
Vermentino	4	3	4	5	5	5	5	4
Ruzzese	5	4	5	4	1	1	0	2



Valorizzazione di vitigni minori

Azioni da intraprendere

1. **Sperimentazione e ricerca** (caratteri agronomici/enologia varietale)
2. Preselezione, **rafforzamento vivaismo**
3. **Divulgazione e comunicazione**
4. **Rete/associazione di produttori** (comunicazione di informazioni, aumento quantità di vino offerto)
5. Superare **scogli legislativi**:
 - **Sperimentazione on-farm** (su piccole parcelle)
 - **Viticoltori custodi**
 - Possibilità di **indicare il nome del vitigno** in etichetta (non per vini da tavola)
6. **Inserimento nelle DOP** (DOC, IGT)



Conclusioni

- Un vitigno storico locale, minore o raro: **opportunità di sviluppo** per un territorio (turismo eno-grastronomico)
- **Rischio e tempi lunghi**
- **Collaborazione pubblico-privati**
- (Azienda trainante): **percorso condiviso**
- **Materiale di propagazione sano/gestione agronomica/enologia varietale** (tempi semi-lunghi)

Viognier, Sagrantino, Arneis, Ruché, Nero d'Avola, ecc.