



VITIGNI AUTOCTONI | CORVINA | LA REGINA DELLE UVE ROSSE

*Dalla Valpolicella al Garda  
l'uva che esprime un intero territorio*



## Corvina, la regina delle uve rosse

*Sconosciuta al grande pubblico, è l'uva che crea, in assemblaggio con altre varietà locali, i grandi vini rossi di Verona, l'Amarone su tutti. E sul Garda entra nel blend del Bardolino Chiaretto*

di Alessandra Piubello



A sinistra, i vigneti sulle soldie colline che scendono verso il lago di Garda

In alto, vigneti e oliveti nel territorio gardesano

La Corvina Veronese (chiamata anche Cruina o Corvina) è un vitigno autoctono del Veronese, soprannominata la “regina delle uve”. La varietà dominante e più diffusa dei vini della zona ha un destino curioso. Il suo nome in sé è praticamente sconosciuto al grande pubblico, ma alcuni vini, cui dà origine in assemblaggio ad altre uve locali, l'Amarone fra tutti, sono famosi e ricercati in tutto il mondo. Nel Valpolicella, Valpolicella Ripasso, Recioto, Amarone, entra nel blend con un minimo del 45 per cento per arrivare anche al 95 per cento; nel Bardolino, Bardolino Chiaretto e Bardolino Superiore partecipa con un minimo del 35 per cento fino a raggiungere l'80 per cento; nella Doc Garda con la specificazione Corvina deve essere presente almeno all'85 per cento. La Corvina è storia nella campagna veronese e ancor di più è nettare, vita, “pane” e tradizione di terra e di uomini. Le prime citazioni risalgono al 1627, quando Alessandro Peccana ne parla nella sua opera *Problemi del bever freddo*. Per avere notizie più certe e attendibili dobbiamo aspettare Marani (1775), poi il Pollini (1818) che de-

scrive le uve Corvine coltivate in Valpolicella. Il primo a distinguere tra i diversi tipi di Corvina è Acerbi (1825), che ne indicò la presenza e anche in quali terreni, dicendola “apprezzata sopra le altre a far vino eccellente e generoso”, mentre sono i francesi Mas e Puillat (1878) a cominciare a far chiarezza sui vari sinonimi con i quali veniva chiamata, Corvina Gentile, Corvina Rizza, Corvinona e Corbinella. Oggi è assodato che esiste la Corvina, con i vari biotipi individuati e riconosciuti e che il Corvinone, considerato per anni una mutazione della Corvina Veronese, è una varietà totalmente differente. Alberti (1896) considerava la Corvina tra i pochi vitigni autoctoni fondamentali; secondo Perez (1900) questa cultivar era diffusa in tutti i distretti vinicoli veronesi, dalla pianura alla collina. L'importanza e la buona considerazione della Corvina si mantennero immutate fino ai nostri giorni, tanto che a oggi sono sempre più numerosi i produttori che la vinificano in purezza (fra tutti ricordiamo La Poja di Allegrini, l'esempio più famoso internazionalmente, ma ce ne sono molti altri). L'uva si presenta





Grappoli di uva Corvina

come molto scura, la chiamavano anche “corva” perché è nera come il piumaggio di un corvo. A questo proposito esiste una suggestiva leggenda. Si narrava che le sue uve in origine fossero bianche e che furono trasformate in uve nere per la malia di un corvo che, grato a un vignaiolo che lo aveva salvato da morte sicura, le volle della colorazione della sua livrea. In realtà il nome potrebbe sì derivare dal colore molto scuro degli acini, ma è più probabilmente una corruzione di Cruina (“crua”, in dialetto veronese, significa acerba), riferita all’importanza della maturazione. La Corvina Veronese è una varietà a germogliamento tardivo e a maturazione medio tardiva. Scrive Fulvio Mattivi che “tra le varietà che concorrono alla produzione del Bardolino, quella che ha la dotazione polifenolica più consistente è sicuramente la Corvina”. La Corvina, confermano Bonuzzi e Liut, riversa nel vino Bardolino corpo, colore e robustezza. Per quello che riguarda l’Amarone e il Recioto, è molto apprezzata per la

sua grande capacità d’adattamento all’appassimento. In generale in Valpolicella è molto adatta per il suo forte potere colorante e per la sua concentrazione. È la sua osatura, gli dà spessore e carattere, forza e robustezza. Sembra quasi incredibile che non abbia fatto fortuna fuori dei confini locali: è evidente che ama soltanto il suo territorio d’elezione. Il più nobile dei vitigni autoctoni della Valpolicella si caratterizza per una buona vigoria, che trova contenimento in terreni poveri, di origine alluvionale, a composizione argilloso-calcareo, ciottolosi, ben esposti e ventilati. È particolarmente adatto per le zone più collinari e ventilate, nelle aree più basse è a maggior rischio di malattia. «L’uva è stupenda», raccontano i contadini, «ma è capricciosa come una diva», per via della resa quantitativa che non è sempre costante come vorrebbero i viticoltori. Non solo. Gli esperti le riconoscono eccellenti qualità enologiche, ma per manifestarle mette a dura prova la pazienza e la capacità del coltivatore: infatti





è un'uva difficile, sensibile a peronospora, botrite, oidio e marciume acido; ha media resistenza nei confronti di acari, tignole e cicaline, mentre ha scarsa resistenza nei confronti dei tripidi. Soffre molto lo stress idrico, le scottature da sole degli acini e anche l'umidità, ha una resistenza media ai ristagni. Ha una scarsa fertilità delle gemme basali, per questo predilige potature lunghe, in qualsiasi forma di allevamento (la più diffusa è la pergola veronese). Dal punto di vista ampelografico, il grappolo è di media lunghezza, piramidale, ha un'ala visibile e più lunga dell'altra, abbastanza compatto, con peso medio sui duecento-duecentocinquanta grammi. Il colore degli acini è suggestivo, blu-nero; questi sono sferici, pruinosi, non troppo grandi e con pochi vinaccioli. Interessante notare come da studi comparativi fatti, la Corvina sui suoli calcarei marnosi della Valpolicella evidenzia i descrittori più legati alle spezie (pepe) e all'erbaceo, meno a quelli fruttati (anche se la ciliegia resta riconoscibi-

le); al gusto una nota astringente, legata comunque alla buona concentrazione dei tannini, conferma l'attitudine all'appassimento. Nei suoli su calcareniti e arenarie della Valpolicella invece il profilo aromatico vira su note fruttate (more, ciliegia, lampone), floreali (viola e rosa) e sulle spezie (pepe); al palato la nota acida e quella astringente non risultano molto intense, dando vita a vini equilibrati. Nelle colline moreniche del Bardolino la Corvina impatta più sulle note speziate (pepe), poi floreali (viola e rosa), poi fruttate (lampone e mora); buono l'equilibrio gustativo.

Abbiamo chiesto a Matilde Poggi, dell'azienda Le Fraghe di Cavation Veronese, nonché presidente della Federazione internazionale vignaioli indipendenti (Fivi), la sua esperienza nella vinificazione della Corvina. «Ho cominciato a vinificare nel 1984.

Mentre all'inizio la raccoglievo insieme alle altre varietà del Bardolino (i vigneti avevano le varietà mescolate), adesso la lavoro da sola. Ho imparato a rispettare la sua

I vigneti di Corvina nel territorio veronese. Secondo Romano Dal Forno "la Corvina è un'uva delicata e va raccolta solo da mani esperte"





A sinistra, le dolci colline moreniche, terreno ideale da sempre per la coltivazione dell'uva  
A destra, i vigneti di Corvina

grande delicatezza per preservare ogni nota ossidativa: la Corvina tende facilmente all'ossidazione. Cerco di raffreddarla prima della pigiatura per preservare ogni sua espressione. Non prolungo mai la macerazione oltre la fine della fermentazione alcolica, proprio perché la buccia è molto delicata. Poi negli anni ho anche provato ad usare botti grandi oltre all'acciaio, per aiutare l'affinamento dei tannini e limitare le note riduttive che la caratterizzano in giovane età. Immagino che un grande materiale per l'affinamento dei vini a base di Corvina potrebbe essere il cemento. La Corvina nel Bardolino dà un bel frutto e una interessante nota di pepe, che viene accentuata con l'invecchiamento. Al Bardolino Chiaretto dà la nota speziata e la vividezza del colore». Per Matilde Poggi la Corvina è una grande uva, sempre di

più quella di riferimento per il territorio veronese: «Non posso pensare come sarebbe la nostra terra senza la Corvina e viceversa: sono un perfetto connubio. La Corvina si identifica con Verona, nelle versioni fresca e appassita». Abbiamo chiesto anche il parere di Romano Dal Forno dell'azienda Dal Forno di Illasi. «La Corvina si esprime bene da noi, si è adattata benissimo anche alla potatura corta, tanto che stiamo soppiantando il Corvinone a suo favore. È un'uva gentile, che conferisce eleganza, frutto, tannini di grana finissima. Non dà note erbacee, ma una base di nobile consistenza. D'altro canto, è un'uva delicata che va raccolta da mani esperte. Chissà, magari nel futuro potrei anche provare a vinificarla in purezza, non l'ho mai fatto, ma sarei curioso di vederne il risultato».