

Nebbiolo: un unico vitigno dalle molteplici sfumature

scritto da Nicole Bernardi | 15/12/2022



L'uva simbolo dell'enologia piemontese (ma non solo) è protagonista di oltre 40 Denominazioni, ciascuna capace di esprimere territori e caratteristiche diverse



Conoscere tutto sul Nebbiolo significa apprenderne la lunga storia, le caratteristiche, le denominazioni e i vini che da questo vitigno si ottengono. Sono circa **5500 gli ettari coltivati a Nebbiolo in Italia**, tra Piemonte, Lombardia, Sardegna e Valle d'Aosta, con una diffusione abbastanza marginale nei paesi del Nuovo Mondo, come Argentina, Stati Uniti e Sud Africa. Il Nebbiolo infatti mal si adatta a climi diversi dal suo luogo di nascita, rimanendo un tesoro quasi tutto italiano, dalle origini antichissime.

Origine e storia del vitigno Nebbiolo

Dalle ricerche di ampelografia sembra emergere che l'**origine del Nebbiolo** sia da collocarsi intorno all'arco alpino, evidenza che deriva dalla diffusione geografica della sua coltivazione, ma anche da studi genetici con altre varietà "figlie". Tuttavia per avere le prime testimonianza scritte bisogna attendere fino al XIII secolo.

La prima attestazione scritta del Nebbiolo risale infatti al 1268, anno in cui per la Castellania di Rivoli (piccolo comune attiguo alla città di Torino) viene annotata la produzione di vino relativa a una vigna di *uva Nibiol*. Ancora nel 1606 si legge, nell'opera di **Giovanni Battista Croce**, gioielliere di casa Savoia con la passione per la viticoltura, di un vino "da uve di Nebbiolo", particolarmente di pregio e adatto a lunghi invecchiamenti.

Le **testimonianze storiche sono ricche e numerose**, a confermare la grande diffusione e apprezzamento di questa varietà, che spesso veniva vinificata a dare un vino dolce. È relativamente recente, infatti, lo studio delle tecniche colturali ed enologiche che hanno dato vita ai vini a base di Nebbiolo come noi li intendiamo, ovvero di **grande struttura e secchi**.

Un immenso contributo a questa svolta tecnologica la diedero nella prima metà dell'Ottocento il **Generale Staglieno** e l'**enologo francese Oudart**, che gettarono di fatto le basi di quello che poi diventerà il celebre e fortunatissimo Barolo.

I tanti sinonimi del Nebbiolo

Oltre che con il nome Nebbiolo, da attribuirsi forse alle "nebbie" presenti nel periodo in cui matura, oppure all'acido ricoperto da molta pruina, il vitigno è conosciuto con moltissimi sinonimi.

La presenza di una così varia nomenclatura nei territori di origine conferma la storia secolare della sua coltivazione.

Nelle province di Novara e Vercelli si parla di **Spanna**, forse dal nome del prugnolo selvatico *Spinus*, anch'esso con frutti ricchi di pruina, mentre nella Valli Ossolane è conosciuto come **Prunent**, anche questo termine a indicare la presenza di cere sugli acini.

Nella vicina Valle d'Aosta è invece chiamato **Picotendro**, forse a indicare la presenza di un picciolo piuttosto tenero, e infine nella provincia di Sondrio il Nebbiolo viene chiamato [Chiavennasca](#), ovvero adatto ad essere trasformato in vino.

Le denominazioni: disciplinari e territori diversi

Spesso quando ci si confronta con le grandi DOCG delle Langhe ci si chiede quale sia la **differenza tra Barolo e Nebbiolo**, oppure fra **Barbaresco e Nebbiolo**. Ebbene la domanda forse è mal posta: infatti il Nebbiolo è semplicemente la base ampelografica non solo di questi due vini, ma di molte altre denominazioni piemontesi e non solo.

Solo in Piemonte sono ben 5 le DOCG a base di uova Nebbiolo: Barbaresco DOCG , Barolo DOCG , Roero DOCG , Ghemme DOCG , Gattinara DOCG . A queste si affiancano DOC più o meno conosciute, come Nebbiolo d'Alba DOC, Carema DOC, Langhe DOC, Albugnana DOC, e molte altre ancora.

Anche la Lombardia concorre ai numerosi vini base Nebbiolo, in particolare con il Valtellina Superiore DOCG, lo Sforzato di Valtellina DOCG e il Valtellina Rosso DOC.

La differenza tra queste denominazioni è il territorio di coltivazione e lavorazione delle uve, insieme alle diverse tecniche di vinificazione e affinamento, descritte nei relativi disciplinari.

Quali vini si ottengono dal Nebbiolo: non solo vini rossi fermi

Oltre a grandi vini da affinamento, le uve Nebbiolo possono dare origine anche a vini diversi come, ad esempio, ottimi rosé ed eccellenti spumanti, grazie all'elevata acidità caratteristica di questo vitigno.

Il consiglio è sperimentare vinificazioni e territori diversi da quelli mainstream, andando a ricercare piccoli produttori e scoprendo nuovi tesori enologici.