



Dolcetto

Raimondi S., Torello Marinoni D., D'Onofrio C., Schneider A., 2014. Dolcetto. In: Italian Vitis Database, www.vitisdb.it, ISSN 2282-006X

release 25/06/2015, ultimo aggiorn. 18/02/2021 url http://vitisdb.it/varieties/show/1011

Informazioni generali gestite da

Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante - CNR

Ringraziamenti

Ager Foundation, Regione Piemonte

Informazioni botaniche

nome Dolcetto
tipo di origine spontanea
specie Vitis vinifera
gruppo di varietà non disponibile
trueness to type accertato con rilievi morfologici e microsatelliti
codice IVD-var_484

genere Vitis
sottospecie sativa
vitigno da vino

True-name

confermato **si**

Bibliografia correlata (1)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Dalmasso G., Dell'Olio G., Ricci P.	1962	Dolcetto		Principali vitigni da vino coltivati in Italia, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste (Roma), Volume II: 22.

Registrazione

iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Viti **si**

codice 73

nome ufficiale Dolcetto N.

Sinonimi

sinonimi ufficiali (1)

sinonimi riportati nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite
 Ormeasco(Liguria di Ponente)

sinonimi accertati (2)

sinonimi accertati dall'Istituzione che compare con eventuale supporto bibliografico
 Ormeasco(Liguria di Ponente) Uva del Monferrato(Garfagnana, Toscana)

denominazioni errate (2)

denominazioni errate indicate dall'Istituzione che compare con eventuale supporto bibliografico
 Nebbiolo sardo(Gallura) Nibiò(Novese, Tortonese, Oltrepò pavese)

Accessione principale

accessione principale Dolcetto 22

componente che l'ha inserita Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante - CNR

Accessioni standardizzate (4)

- Dolcetto 22 - Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante - CNR
- Dolcetto n (clone CVT CN 22) - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa
- Gioiabella - Agris Sardegna Servizio RFOOVE
- Uva del Monferrato n (Garf-CG) - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa

Tutte le accessioni (4)

- Dolcetto 22 - Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante - CNR
- Dolcetto n (clone CVT CN 22) - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa
- Gioiabella - Agris Sardegna Servizio RFOOVE
- Uva del Monferrato n (Garf-CG) - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa

Cloni omologati (15)

I - RAUSCEDO 3 I - CN 69 I - CVT CN 22 I - CVT AL 275 I - AL-DO-67 I - AL-DO-100 I - CVT 8 I - CVT 237 I - CVT 167 I - UNIMI-VITIS DOL VV901
 I - UNIMI-VITIS DOL VV910 I - VCR 464 I - VCR 466 I - CVT 4 I - CVT 64

Profilo microsatellite standardizzato

loci:	loci predefiniti (9)																		
	VVS2		VVMD5		VVMD7		VVMD27		VrZAG62		VrZAG79		VVMD25		VVMD28		VVMD32		
locus SSR:	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	
allele:																			
dimensione:	139	143	233	245	247	255	179	194	204	204	249	251	240	240	231	237	263	273	

Immagini



germoglio



foglia



grappolo



acino

Riferimenti storici

Risale al 1593 la prima nota citazione del Dolcetto (Nada Patrone in Comba, 1990), per la precisione dei “Dozzetti”, e si riferisce al divieto di anticipare la vendemmia nel territorio di Dogliani, nelle Langhe piemontesi, per cui se qualcuno avesse voluto vendemmiare qualche Dolcetto avrebbe dovuto chiedere un permesso ufficiale. Da questo brevissimo cenno si può già desumere come il Dolcetto, per la sua precocità di maturazione, potesse essere vendemmiato prima della maggior parte delle altre uve. Del resto il nome in vernacolo locale *Duset* o *Dosset*, poi italianizzato in Dolcetto, fa proprio riferimento al grado zuccherino raggiunto e alla acidità moderata di quest'uva, in Piemonte tra le prime uve nere tradizionali ad esser raccolte. Nuvolone (1798), nella sua famosa “istruzione” sulla coltivazione delle viti in Piemonte, annovera il Dolcetto fra le 16 uve nere di prima qualità, capaci di dare un vino “che riesce dolcissimo” e che migliora sensibilmente quello derivato da altre uve, come Zanello e Freisa. Anche il conte Galesio (1817-39) dimostra di apprezzare il Dolcetto, sia per la sua fertilità e adattabilità a vari ambienti colturali, che per le doti enologiche. Ai suoi tempi il vitigno era già parecchio diffuso in tutto il Piemonte meridionale, dal Saluzzese alle vallate dell'Appennino e nell'entroterra Ligure. Sinonimi storici sono Ormeasco, dal borgo di Ormea in Alta valle Tanaro, Uva di Monferrato nel Genovese e Nebbiolo nel sud-est del Piemonte, nome quest'ultimo che secondo l'autore “è stata da principio una frode di coloro che ne fanno commercio per dagli riputazione”.

Sempre del Galesio è la prima descrizione del vitigno, accompagnata dalla bellissima e rispondente tavola di Bianca Milesi Mojon. Ad essa segue quella più dettagliata e tecnica di Dalmasso e collaboratori (1962) che ne ricordano anche alcuni sinonimi rivelatisi in realtà errati, tra cui Piediroso, Refosco, Primitivo e Douce noire, a proposito del quale già Mas e Pulliat (1874-75) si erano accorti dell'errore.

Diffusione & variabilità

La coltura del Dolcetto è distribuita tra Piemonte (5000 ha circa nel 2010, il 13% della superficie regionale) e Liguria (un centinaio di ha nel 2010, il 5%). A questi vanno aggiunti qualche decina di ha assegnati al Nebbiolo in Sardegna, zona dei Colli del Limbara presso Tempio Pausania, perché il vitigno lì coltivato è in realtà Dolcetto. Nel dopoguerra, con la ricostituzione post-fillosserica dei vigneti il Dolcetto ha trovato spazio nelle vallate alpine piemontesi e, moderatamente, in Valle d'Aosta per via del ciclo vegeto-produttivo breve e della conseguente buona riuscita nei climi freschi delle altitudini elevate. Viceversa nelle zone più calde, come in Liguria lungo la costa, l'uva appassisce rapidamente e perde le sue caratteristiche positive. Anderson a Aryal (2013) assegnano al Dolcetto globalmente 6333 ha nel 2010, il 99,5 dei quali concentrati in Italia, con 150 ha circa in Australia.




Non si sono osservate variazioni del colore o altre mutazioni somatiche del Dolcetto. Il Dolcetto bianco, indicato nei testi storici e recuperato tra i vitigni minori e rari piemontesi è un vitigno distinto. Il Dolcetto di Boca, presente nel nord Piemonte, corrisponde il realtà al Neretto duro o Balau mentre il cosiddetto *Ducét vej* (“Dolcetto vecchio”) è da identificare con il Cardin, un altro vitigno minore piemontese di maturazione precoce.

Utilizzazione tecnologica

Oltre che per il taglio con altri vini, cui conferisce colore e morbidezza, il Dolcetto era considerato nel passato un vino da pasto di eccellente qualità, e tale rimane anche oggi, nel senso che raramente si presta ad un prolungato invecchiamento, anche se le sue caratteristiche organolettiche non mancano di personalità e piacevolezza. Viene consumato essenzialmente in Piemonte o in Italia e, malgrado si accompagni in alcuni luoghi a rinomatissimi vini a base di Nebbiolo, e dunque abbia ottime opportunità di esser conosciuto dagli stranieri, non pare incontrare troppo il favore del pubblico internazionale. Anche per l'elevata quantità di materia colorante della buccia non si presta affatto ad una vinificazione in bianco, e neppure per la produzione di vini novelli da macerazione carbonica, per via della tendenza del rachide ad appassire precocemente e degli acini a cascolare.

Ampelografia

OIV	descrizione	valore		immagini
001	Giovane germoglio: apertura dell'apice	5	completamente aperto	
003	Giovane germoglio: intensità della pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell'apice	1	nulla o molto bassa	
004	Giovane germoglio: densità dei peli striscianti dell'apice	5 / 7	media / elevata	
007	Germoglio: colore del lato dorsale degli internodi	3	rosso	
008	Germoglio: colore del lato ventrale degli internodi	2	verde e rosso	
016	Germoglio: numero di viticci consecutivi	1	2 o meno	
051	Foglia giovane: colore della pagina superiore del lembo (4 a foglia)	4	ramato - rosso	
053	Foglia giovane: densità peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore (4a foglia)	3 / 5	bassa / media	
067	Foglia adulta: forma del lembo	2	cuneiforme	
068	Foglia adulta: numero dei lobi	2 / 3	tre / cinque	
070	Foglia adulta: distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore	5	oltre la 2a biforcazione	
072	Foglia adulta: depressioni del lembo	1	assenti o molto deboli	

074	Foglia adulta: profilo del lembo in sezione trasversale	1	piano	
075	Foglia adulta: bollosità della pagina superiore del lembo	3	bassa	
076	Foglia adulta: forma dei denti	2 / 4	entrambi i lati rettilinei / un lato concavo, un lato convesso	
079	Foglia adulta: grado di apertura / sovrapposizione dei bordi del seno peziolare	3	aperto	
080	Foglia adulta: forma della base del seno peziolare	2	a parentesi graffa (I)	
081-1	Foglia adulta: denti del seno peziolare	9	presenti	
081-2	Foglia adulta: base del seno peziolare delimitata dalla nervatura	1	non delimitata	
083-2	Foglia adulta: denti nei seni laterali superiori	9	presenti	
084	Foglia adulta: densità dei peli striscianti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo	3	bassa	
087	Foglia adulta: densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo	1 / 3	nulla o molto bassa / bassa	
094	Foglia adulta: profondità dei seni laterali superiori	3 / 5	poco profondo / medio	
151	Fiore: organi sessuali	3	stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato	
202	Grappolo: lunghezza (escluso il peduncolo)	5 / 7	medio / lungo	
204	Grappolo: compattezza	3	spargolo	
206	Grappolo: lunghezza del peduncolo del grappolo principale	5	medio	
208	Grappolo: forma	2	conico	
209	Grappolo: numero di ali del grappolo principale	2 / 3	1 - 2 ali / 3 - 4 ali	
220	Acino: lunghezza	3 / 5	corto / medio	
221	Acino: larghezza	3 / 5	stretto / medio	
223	Acino: forma	2	sferoidale	
225	Acino: colore della buccia	6	blu nero	
231	Acino: intensità della pigmentazione antocianica della polpa	1	nulla o molto debole	
236	Acino: particolarità dell'aroma	1	nessuna	
241	Acino: sviluppo dei vinaccioli	3	completo	

Ampelometria

OIV

nessun descrittore presente per Dolcetto 22

Superampelo

nessun descrittore SuperAmpelo presente per Dolcetto 22

Bibliografia (6)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Anderson K., Aryal N.	2013	Database of Regional, National and Global Winegrape Bearing Areas by Variety, 2000 and 2010.		Wine Economics Research Centre, University of Adelaide.
Comba R., Dal Verme A.	1990	Repertorio di vini e vitigni diffusi nel Piemonte medievale		Vigne e vini nel Piemonte medievale. Ed. L'Arciere, Cuneo.
Dalmaso G., Dell'Olio G., Ricci P.	1962	Dolcetto		Principali vitigni da vino coltivati in Italia, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste (Roma), Volume II: 22.
Gallesio G.	1839	Pomona italiana, ossia trattato degli alberi fruttiferi.		Capurro N., Pisa, 1817-1839
Mas A. e Pulliat V.	1876	Le vignoble		G Masson. Paris
Nuvolone G.	1798	Sulla coltivazione delle viti e sul metodo migliore di fare e conservare i vini.		Calendario georgico della Società Agraria di Torino.