Pecile M., Zavaglia C., Ciardi A.

Montanera

1. RIFERIMENTI NORMATIVI

Nome: Montanera N.

Codice: 499

Sinonimi ufficiali:

Data di ammissione: 3/04/2015, decreto pubblicato sulla G.U. 103 del 6/05/2015

2. INFORMAZIONI GENERALI

Le informazioni presentate in questa sezione sono tratte da: - Estratto dalla domanda di iscrizione della varietà al Registro Nazionale presso il MIPAAF

2.1. Sinonimi (ed eventuali errati)

Il nome di Montanera riferito a questo storico vitigno è quello utilizzato principalmente nel
Pinerolese e precisamente in Val Chisone, in provincia di Torino.
Con lo stesso nome, tuttavia, e limitatamente al territorio di Saluzzo (Cuneo), si designava
un tempo anche un?altra cultivar del tutto distinta. Questa Montanera saluzzese doveva esser nel
passato alquanto diffusa, tanto che oggi ne restano piante sporadiche distribuite un po? ovunque
nella regione piemontese, chiamate a seconda delle aree di coltura con svariati nomi tra cui Cardìn
o Accardina, Matinera, Borsé, Barbera dou ciorniou (ovvero Barbera del sordo), Tadone, Dousèt
vej (Dolcetto vecchio), Cavajèra.
La Montanera di cui trattiamo, quella pinerolese, è anch?essa presente al di fuori della
provincia di Torino: nel Biellese è chiamata Negrera (storicamente forse anche Carbonera) ed in
Valtellina (Sondrio) denominata Corvino (e Paganona secondo alcuni). Il sinonimo Negrera può far
pensare a una corrispondenza con la Negrara trentina o con omonime Negrare del Bresciano e del
Veronese, che invece sono vitigni assolutamente distinti. Il sinonimo ?Negrera di Gattinara? tradizionale nel Nord del Piemonte, insieme a quello più
raro e non più attestato di Carbonera, è invece quello utilizzato da
Mas e Pulliat (1874) per la
descrizione di questo vitigno.

2.2. Descrizione Ampelografica

La Montanera compare nell??Elenco delle uve spedite alla
raccolta ampelografica di Chieri? del 21 settembre 1876 (Di Rovasenda, 1877a). Nella relazione di
questa esposizione ampelografica, un campione di uva Montanera proveniente da Torre Pellice
(TO) viene semplicemente indicato come ?differente dalla Saluzzese?, a precisare la distinzione
dall?omonimo vitigno corrispondente al Cardìn, come già accennato.
In occasione dell?Esposizione ampelografica di Pinerolo (Provana di Collegno, 1881), si trova
una prima descrizione della Montanera (ben corrispondente per morfologia al vitigno che qui
trattiamo) fatta su di un campione originario di Perosa Argentina (TO) e anche in questa occasione
la varietà viene indicata come ?differente da quella di Saluzzo?.
Girolamo Molon (1906) descrive con il nome di Negrera una varietà che, pur ricordando la
nostra per morfologia delle foglie, ha un grappolo di conformazione diversa, sia in base alla sua
descrizione che all?illustrazione pubblicata. Una Negrera viene citata anche da Giorgio Gallesio nei suoi Giornali dei viaggi (1995) tra le varietà di Brugherio (Monza Brianza) e della pianura di
Novara, zone che egli visitò nel 1831; l?assenza di una descrizione, tuttavia, non ci permette di
identificare la menzionata Negrera con quella che stiamo presentando.

Germoglio

Apice: apice con tomentosità medio-forte, biancastro con orli di color rosso rame.

Foglioline apicali (dalla 1a alla 3a): un po? a coppa, di colore verde biancastro con zone intensamente ramate,
cotonose sulla pagina inferiore.

Foglioline basali (dalla 4a in poi): spiegate, intensamente sfumate di rosso rame,
ben lanuginose inferiormente.

Tralcio erbaceo: verde striato di rosso o interamente rosso sul lato dorsale; verde.

Foglia adulta: medio-piccola, pentagonale o più raramente cuneiforme, generalmente
trilobata; seno peziolare a V stretto con fondo a graffa; seni laterali superiori mediamente profondi,
ben aperti e con fondo a U, talvolta con un dentino. Lembo di colore verde chiaro, opaco, con
bollosità fine piuttosto accentuata; profilo debolmente a coppa e margini leggermente revoluti,
nervature verdi. Denti piuttosto piccoli e corti, a margini convessi. Pagina inferiore con lembo
lanuginoso e nervature molto setolose.

Picciolo: medio, sfumato di rosa, setoloso.

Portamento: semi-eretto con internodi di media
lunghezza; sviluppo abbondante di rami anticipati sottili e fertili.

Grappolo a maturità: di dimensioni più che medie, cilindro-conico allungato, con estremità
arrotondata, talvolta presenta un?ala lungamente peduncolata, né spargolo né compatto;
peduncolo medio-lungo, verde.

Acino: di media grandezza, rotondo o ellittico corto. Buccia molto spessa, poco
astringente, piuttosto pruinosa, di colore blu-nero con sfumatura grigiastra per l?abbondante pruina.
Polpa di media consistenza, di sapore gradevole.

2.3. Fenologia

Condizioni di osservazione: La cultivar Montanera è stata osservata in due località: Grinzane Cavour (CN) e Bibiana
(TO), dislocate in ambienti colturali distanti e piuttosto diversi: il primo altamente vocato alla
produzione di vini rossi di qualità (area di produzione del Barolo), il secondo, di tipo pedemontano,
tradizionale per la varietà. Nei siti sperimentali la Montanera è stata confrontata con Barbera, Merlot e Cabernet
Sauvignon a Grinzane, con Barbera a Bibiana.

Ubicazione
Il campo di collezione del germoplasma di vite di Grinzane C., in provincia di Cuneo, è
situato in giacitura declive, con esposizione sud, con una densità d?impianto di 3750 ceppi/ha. Le
piante sono allevate a spalliera con potatura a Guyot. Il vigneto di Bibiana, si trova in località via San
Vincenzo, ed è situato a circa 440 m s.l.m.; la densità di impianto è di 3830 ceppi/ha, la giacitura è
leggermente declive, con esposizione a sud-est. Anche in questo vigneto la forma di allevamento

adottata è la controspalliera e la potatura è il Guyot con un solo capo a frutto di circa 8 gemme; il
portinnesto è il Kober 5BB.

Forma di allevamento: spalliera.

Clima: A Grinzane Cavour la media annuale
delle temperature è pari a 12,6°C; le precipitazioni medie annue sono di circa 780 mm, con un numero medio annuo di 67 giorni di pioggia. A Bibiana il clima è prealpino, con inverni piuttosto rigidi ed estati fresche, la piovosità è abbondante (quasi 1200 mm annui di pioggia), specialmente nei mesi
primaverili.

Fenomeni vegetativi

Germogliamento: precoce.

Fioritura: da precoce a media.

Invaiatura: da precoce a media.

Maturazione dell'uva: da precoce a media.

2.4. Caratteristiche ed Attitudini colturali

Vigoria: non eccessiva.

Fertilità: è risultata di entità contenuta nelle due zone di sperimentazione
rispetto ai vitigni di riferimento, con una distribuzione che vede un numero medio di infiorescenze
inferiore alla media fino alla terza gemma del capo a frutto
soprattutto nell?ambiente pedemontano
meno caldo di Bibiana. Inoltre, le gemme dello sperone sono scarsamente fertili specialmente negli
ambienti più freschi.

Produttività: moderata.

Resistenza alle malattie: La sensibilità alle malattie fungine è media, benché una maggiore predisposizione
agli attacchi di peronospora porti a consigliare un?attenzione particolare alla prevenzione nei
confronti dei suoi attacchi, che possono interessare sia le giovani foglie che i grappoli.
La sensibilità alla Botrytis cinerea e agli altri marciumi del grappolo è molto ridotta, grazie sia
allo spessore e resistenza della buccia, sia in virtù della maturazione non tardiva.

2.5. Utilizzazione

Per la vinificazione.

3. COLTIVAZIONE

3.1 Classificazione

3.1.1. Idonea

In tutta la regione: Piemonte

4. PRODUZIONE VIVAISTICA

Di seguito sono riportate le produzioni di barbatelle innestate, divise per categoria di materiale, dal 2015 all'ultimo dato disponibile.

Anno	Standard	Certificato	Base	Iniziale *
2023	1.256	-	-	-
2022	470	-	-	-
2021	3.220	-	-	-
2020	2.832	-	-	-
2019	3.040	-	-	-
2018	5.269	-	-	-
2017	4.606	-	-	-

** : la categoria "Iniziale" è stata introdotta nel 2005*