



Croatina

Origine e cenni storici

Vitigno tipico oltrepadano diffusosi successivamente nelle province di Novara e Vercelli. Le prime notizie certe si hanno dalla metà del '900 (Demaria e Leardi, 1875) e successivamente dal Di Rovasenda nel suo Saggio (1877) seguito da molti altri autori (Bollettino Ampelografico della provincia di Novara 1879, Ampelografia del Molon, 1906). Si pensa che la sua terra di origine sia la zona di Rovascula, in Oltrepò Pavese. Essendo un vitigno rustico ha soppiantato i vitigni locali più fini ed eleganti, ma decisamente più sensibili alle avversità di tipo biotico.



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Crovattina, Croattina, Croata, Crovattino, Croatino, Crovalino, Crovettina, Bonarda di Rovascula.

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

Vitigno coltivato soprattutto in Oltrepò Pavese e diffuso pure in Piemonte, nel Piacentino e anche in provincia di Verona. In provincia di Piacenza entra a far parte dell'uvaggio per la produzione del *Gutturnio*.

Entra in numerosi disciplinari di produzione e nell'unica DOC milanese *San Colombano al Lambro*.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio si presenta espanso, cotonoso, bianco con bordi sfumati di rosa.

Foglia adulta di grandezza media, allungata, pentagonale, quinquelobata con seni laterali superiori profondi a lira stretta, seni laterali inferiori solitamente poco profondi a V stretta. Pagina superiore glabra, quella inferiore aracnoide, lembo consistente, con superficie da liscia e lievemente ondulata.

Grappolo grande, piramidale allungato, alato da mediamente compatto a compatto.

Acino medio, medio-piccolo, di forma sferoidale, regolare. Buccia abbondantemente pruinosa, spessa, consistente e coriacea.

Fenologia

Germogliamento: medio-tardivo o tardivo

Fioritura: medio-tardiva

Invaiatura: media

Maturazione: tardiva

Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione			X
Aspetti fisiologici	Sensibile al disseccamento del rachide, acinellatura verde e dolce		
	alta	media	bassa
Vigoria	X		
Fertilità potenziale gemme			X
Fertilità basale delle gemme			X

Esigenze ambientali e colturali

Predilige terreni profondi o moderatamente profondi, franco-argillosi limosi o argillosi, calcarei. Essendo un vitigno tardivo offre le migliori performance sui pendii meglio esposti anche se sopporta bene maturazioni più ritardate sui versanti meno soleggiati. Si adatta alle forme di allevamento espanso tipo Sylvoz e alle controspalliere a guyot, mentre non produce su cordone speronato. Può dare problemi di disaffinità se innestata su alcuni cloni di 420A.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

Presenta un'elevata tolleranza all'oidio, mentre risulta mediamente sensibile alla peronospora, nelle annate piovose può presentare problemi di colatura e acinellatura. Tollerante a botrite e a marciume acido, solo nel caso di un ottimale equilibrio vegeto produttivo.

Attitudini enologiche

Caratteristiche chimiche dell'uva

Contenuto in zuccheri °Babo	pH	Acidità totale g/l	Antociani totali mg/kg	Polifenoli totali mg/kg	Polifenoli totali %bucce/vinaccioli
19-23	3,0-3,60	6,0-8,0	1100-2100	3000-3500	75/25

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Vinificato in purezza produce un vino di bel colore rosso-violaceo intenso, di buona struttura, pieno ed armonico, con adeguata acidità. Al naso risulta complesso con ottime note di fiori rossi e gradevoli frutti di sottobosco, spesso con spiccate speziature. Solitamente viene tagliato con altri vitigni come *Bonarda piemontese* e *Vespolina*, nell'Oltrepò con *Barbera* e *Uva rara*, in cui la *Croatina* apporta colore e struttura. I migliori risultati si ottengono vinificandola in purezza. Può essere impiegata per la produzione di vini rossi rifermentati e nel Veronese è ammessa nella produzione dell'*Amarone*. Sopporta bene vendemmie in sovraturazione.