

# Quaderni della Regione Piemonte

## Agricoltura



N. 15

Giuseppe ZEPPA, Luca ROLLE, Vincenzo GERBI  
 DI.VA.PRA. Università di Torino

Mauro PARISIO  
 Tecnico C.A.T.A. – Comunità Montana Bassa valle di  
 Susa e val Cenischia

## Valutazione della “Grisa Roussa” come uva da tavola

La vitivinicoltura valsusina, pur orientata all'ammodernamento di impianti e tecniche a seguito del riconoscimento della D.O.C. Valsusa del 1997, è tuttora caratterizzata dalla presenza di vitigni minori, coltivati più o meno sporadicamente, che, a seguito della ricostituzione postfilllosserica dei vigneti o dell'evoluzione delle tecniche colturali ed enologiche o dei mutamenti nel mercato del vino, hanno gradualmente ridotto la loro importanza.

La loro conoscenza e salvaguardia è importante innanzi tutto a fini conservativi, allo scopo di non perdere germoplasma; inoltre tra questi vitigni locali potrebbe essercene qualcuno in grado di offrire un prodotto di spiccata personalità capace quindi di occupare un suo spazio, sia pur limitato, sul mercato o in grado di essere utilmente impiegato in uvaggio.

Tra i vitigni minori presenti in valle si segnalano il Carcairone, il Mossano, il Nebuve, il Gros Blanc, la Brunetta di Rivoli, la Grisa Roussa.

Nell'ambito delle sperimentazioni enologiche condotte dal DI.VA.PRA. dell'Università di Torino in valle di Susa, si è tra l'altro verificata l'attitudine enologica della Grisa Roussa; i risultati sono stati negativi a causa della sua scarsa gradazione zuccherina, che ha vanificato ogni tentativo di produrre con le sue uve un vino bianco da consumarsi tal quale o da utilizzare come base spumante.

In considerazione però della sua ampia diffusione, in valle di Susa, dei grappoli molto grandi ed attraenti e degli acini grandi con una polpa consistente, si è ipotizzato un suo possibile utilizzo come uva da tavola in alternativa, localmente, alle classiche uve da tavola bianche provenienti da altre Regioni. La Comunità Montana Bassa valle di Susa e val Cenischia ha pertanto incaricato il DI.VA.PRA. Settore Industrie Agrarie dell'Università di Torino di valutare il gradimento del consumatore per la Grisa Roussa ai fini di valutarne un possibile utilizzo come uva da tavola locale.

La sperimentazione si è basata su un test del consumatore a confronto diretto. I test di assaggio si sono effettuati presso 5 supermercati, di cui 3 in valle e 2 in Comuni limitrofi e presso la sede della Facoltà di Agraria a Grugliasco.

Le prove sono state effettuate secondo la tecnica del “banco di assaggio” con confronto diretto alla cieca, utilizzando una scheda in parte edonistico-facciale ed in parte descrittiva (fig. 1) ed una scheda semplificata esclusivamente edonistica (fig.



2), da usare in alternativa in funzione del consumatore intervistato e della sua disponibilità.

Nelle postazioni di assaggio si sono predisposti 2 vassoi, uno contenente la Grisa Roussa e l'altro l'uva bianca da tavola di riferimento (Regina o Italia); ai consumatori intervistati non è stata fornita alcuna indicazione sulle uve in esame per non influenzarne i giudizi.

## Risultati ottenuti

Al test hanno partecipato 332 consumatori di cui 162 hanno utilizzato la scheda semplificata, con confronto tra Grisa Roussa e Regina e 170 hanno utilizzato la scheda analitica, di cui 89 con confronto tra Grisa Roussa e Regina e 81 con confronto tra Grigia Roussa e Italia.

L'età dei consumatori è risultata compresa tra gli 8 e gli 84 anni, con massima frequenza tra i 50 e i 60 anni e circa il 70% di consumatori femminili.

## La scheda semplificata

Tra i caratteri presi in esame dalla scheda (aspetto, colore, sapore, giudizio complessivo) sono da evidenziare, in termini di significatività statistica (test del  $X^2$ ), i risultati positivi della Grisa Roussa nei confronti del parametro "colore" (il suo rosso rubino più o meno screziato costituisce una piacevole novità nel panorama abbastanza anonimo delle uve da tavola); per quanto riguarda il "giudizio complessivo", la maggioranza dei consumatori ha giudicato la Grisa come "Buona" e la Regina come "Buona" e "Ottima".

L'analisi statistica mediante il test non parametrico 'U' o di Mann-Whitney, effettuata per verificare le differenze reali tra i due prodotti, ha dato i seguenti risultati: i parametri "aspetto" e "colore" non presentano significatività statistica, mentre i parametri "sapore" e "giudizio complessivo" sono statisticamente differenti: i consumatori hanno dimostrato di gradire maggiormente l'uva Regina piuttosto che la Grisa Roussa.

## La scheda analitica

La valutazione della Grisa Roussa da parte dei consumatori è risultata in questo caso strettamente correlata all'uva utilizzata come riferimento.

Come nel caso della scheda semplificata, l'uva Regina si conferma un ottimo prodotto con riferimento a tutti i parametri, mentre nei confronti dell'uva Italia la Grisa R. tiene ottimamente il confronto sia per l'aspetto che per il colore; c'è una sostanziale parità tra le due uve per quanto riguarda il sapore ed il giudizio complessivo; a ciò contribuisce soprattutto il sapore poco dolce e l'aroma tendenzialmente anonimo che caratterizzano l'uva Italia e che la rende non sempre gradita ai consumatori.

Anche in questo caso è stata effettuata l'analisi statistica mediante test non parametrico 'U' o di Mann-Whitney. Dal confronto Grisa Roussa - Regina risulta il costante maggior gradimento dei consumatori per l'uva Regina.

Diverso è il caso del confronto tra la Grisa Roussa e l'Italia in

# Test del consumatore

Data : \_\_\_\_\_

Sesso  M  F

Età : \_\_\_\_\_

Professione : \_\_\_\_\_

Località : \_\_\_\_\_

La preghiamo di esaminare le due uve da tavola ed esprimere per ogni parametro il suo giudizio

	A	B
<b>Aspetto globale</b>	☹️☹️☹️☹️☹️	☹️☹️☹️☹️☹️
<b>Colore</b>	☹️☹️☹️☹️☹️	☹️☹️☹️☹️☹️
<b>Sapore</b>	☹️☹️☹️☹️☹️	☹️☹️☹️☹️☹️
<b>Consistenza</b>	<input type="checkbox"/> Troppo molle <input type="checkbox"/> Molle <input type="checkbox"/> Croccante <input type="checkbox"/> Dura <input type="checkbox"/> Troppo dura	<input type="checkbox"/> Troppo molle <input type="checkbox"/> Molle <input type="checkbox"/> Croccante <input type="checkbox"/> Dura <input type="checkbox"/> Troppo dura
<b>Equilibrio dolce/acido</b>	<input type="checkbox"/> Troppo acida <input type="checkbox"/> Acidula <input type="checkbox"/> Equilibrata <input type="checkbox"/> Dolce <input type="checkbox"/> Molto dolce	<input type="checkbox"/> Troppo acida <input type="checkbox"/> Acidula <input type="checkbox"/> Equilibrata <input type="checkbox"/> Dolce <input type="checkbox"/> Molto dolce
<b>Giudizio complessivo</b>	☹️☹️☹️☹️☹️	☹️☹️☹️☹️☹️

Figura 1 - Scheda edonistico-descrittiva utilizzata nei banchi di assaggio della Grigia rossa

cui alcuni parametri ("sapore" e "giudizio complessivo") non evidenziano differenze statisticamente significative tra le due uve; questo indica un sostanziale equilibrio nei giudizi espressi dai consumatori. Tra i parametri che hanno invece valori statisticamente differenti è da rilevare che per "aspetto" e "colore" i valori della Grigia sono superiori a quelli dell'Italia.

I consumatori hanno quindi gradito l'aspetto ed il colore della Grisa Roussa e li hanno ritenuti addirittura più gradevoli di quelli dell'uva Italia.

## Conclusioni

I risultati della sperimentazione sono incoraggianti in quanto la Grisa Roussa è stata giudicata dai consumatori una buona uva da tavola in grado di non sfigurare in confronto con le più classiche e conosciute Italia e Regina.

Se nel caso della Regina il confronto è risultato impari ed i consumatori hanno apprezzato l'indiscutibile qualità di quest'uva, il confronto con l'uva Italia ha messo in evidenza una discreta supremazia della Grisa soprattutto per quanto riguarda l'aspetto ed il colore.

Unici punti deboli della Grisa Roussa messi in evidenza dalle prove sono la scarsa dotazione zuccherina e l'eccessiva compattezza del grappolo che ne rendono difficile la conservazione e la manipolazione.

## Test del consumatore

Data: \_\_\_\_\_ Sesso  M  F Età: \_\_\_\_\_

Professione: \_\_\_\_\_ Località: \_\_\_\_\_

La preghiamo di esaminare le due uve da tavola ed esprimere per ogni parametro il suo giudizio

	ROSSA	BIANCA
<b>Aspetto</b>	<input type="checkbox"/> Pessimo <input type="checkbox"/> Mediocre <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Ottimo	<input type="checkbox"/> Pessimo <input type="checkbox"/> Mediocre <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Ottimo
<b>Colore</b>	<input type="checkbox"/> Pessimo <input type="checkbox"/> Mediocre <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Ottimo	<input type="checkbox"/> Pessimo <input type="checkbox"/> Mediocre <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Ottimo
<b>Sapore</b>	<input type="checkbox"/> Pessimo <input type="checkbox"/> Mediocre <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Ottimo	<input type="checkbox"/> Pessimo <input type="checkbox"/> Mediocre <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Ottimo
<b>Giudizio complessivo</b>	<input type="checkbox"/> Pessimo <input type="checkbox"/> Mediocre <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Ottimo	<input type="checkbox"/> Pessimo <input type="checkbox"/> Mediocre <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Ottimo

Figura 2 - Scheda edonistica con scale strutturate utilizzata nei banchi di assaggio della Grigia rossa

Delle opportune pratiche colturali in vigneto ed una selezione verso i cloni con i grappoli più spargoli consentiranno di migliorare la qualità dell'uva prodotta e di iniziare, almeno a livello locale, l'impiego come uva da tavola di questa cultivar autoctona da troppo tempo dimenticata e trascurata.



## GRISA ROUSSA

*Ivernasso (Chiomonte); semplicemente Grisa nel passato, poi con la specificazione di "rossa" per non confonderla con la Grisa nera.*

### DISTRIBUZIONE GEOGRAFICA

Attualmente viene coltivata in Valle di Susa (soprattutto nell'Alta Valle), mentre è sporadica in Val Chisone nel Pinerolese.

### CARATTERI MORFOLOGICI

**Foglia adulta:** medio-piccola, pentagonale, a 7 o più lobi; lembo spesso, con la superficie poco bollosa, lucida, di colore verde chiaro; profilo piegato a coppa e lobi involuti; denti piuttosto pronunciati a margini rettilinei o appena convessi; seno peziolare chiuso (circa 1 cm o meno), a lira; seni laterali superiori a lira stretta (con bordi sovrapposti); pagina inferiore con lembo praticamente privo di peli orizzontali, ma nervature principali e secondarie più o meno abbondantemente setolose a seconda dei cloni.

**Grappolo a maturità:** grande (talora molto grande), piramidale alato, un pò allungato, compatto; peduncolo corto, verde giallastro.

**Acino:** di media grandezza, sferoidale o lievemente appiattito; buccia di medio spessore, debolmente pruinoso, di bel colore rosso violetto; polpa consistente, se non proprio croccante, gradevole al palato.

**Germoglio:** apice verde giallastro, appena aracnoideo; foglioline apicali spiegate, di colore verde chiaro, ramate; foglioline basali di colore verde chiaro debolmente ramate, inferiormente glabre. Tralcio erbaceo verde da entrambi i lati; viticci lunghi e robusti.

### FENOLOGIA

**germogliamento:** medio-tardivo

**fioritura:** media epoca

**maturazione dell'uva:** medio-precoce (all'incirca contemporanea la Dolcetto).

### ATTITUDINI COLTURALI E UTILIZZAZIONI

È un vitigno dal vigore moderato ma dalla elevata produttività, soprattutto per la rilevante dimensione dei grappoli, più che per la fertilità; tende però ad alternare: le stesse piante offrono annate di raccolto particolarmente abbondante alternaste a vendemmie medio copiose. L'uva, per aspetto particolarmente attraente nella forma e nel colore e per il valore organolettico, si deve considerare più da mensa che da vinificare. Nell'Alta Val Susa l'uva di Ivernasso veniva offerta ai braccianti per consumo in natura. Oggi se ne ottiene un vino bianco o debolmente rosato, dalla bassa gradazione alcolica, esclusivamente destinato all'autoconsumo.