

# I Vitigni del Ramie

## AVARENGO

### Sinonimi

Avarenc, Avarena, Mustèr (Canavese),  
Riundasca (Biellese).  
Non va confuso con il vitigno Avarenchetto.

### Distribuzione geografica

Fascia pedemontana piemontese  
nord-occidentale (sporadico)  
Pinerolese.

*Il nome deriva dalla sua ridotta produttività ("avaro di grappoli"), soprattutto nei primi anni. In passato è stato molto utilizzato ed apprezzato anche per il consumo fresco, come uva da tavola. La diffusione attuale è ormai molto limitata nel Pinerolese e la zona del Ramie rappresenta uno degli ultimi baluardi di questo vitigno estremamente "raro".*



### Principali caratteri morfologici

Foglia adulta: medio-piccola, da pentagonale a orbicolare, generalmente a 5 lobi; superficie opaca, fortemente bollosa a margini revoluti, di colore verde-giallo dorato; seno peziolare a lira chiuso o con bordi sovrapposti. Pagina inferiore molto tormentosa e nervature setolose.

### Grappolo a maturità

Media grandezza piuttosto breve, piramidale alato, mediamente serrato; acino medio-grande. sferoidale o discoidale, con buccia pruinosa di colore blu-nero o violetto.

### Acino

Di medie dimensioni, forma sferoidale, leggermente appiattita, con buccia molto pruinosa.

### Maturazione dell'uva

media epoca (terza decade di settembre).

### Attitudini culturali ed enologiche

È un vitigno dall'elevato vigore vegetativo. Non produce sulle gemme basali ed in generale ha una produttività modesta, anche per le contenute dimensioni del grappolo. Oggi viene raramente vinificato in purezza, ma più frequentemente unito ad altre uve nere locali, come nel territorio dei comuni di Perosa e Pomaretto per la produzione del vino Pinerolese DOC Ramie.

