













CHATUS

Sinonimi

Neretto (Neiret, nel Pinerolese), Nebbiolo o Nebbiolo di Dronero (Monregalese, Bassa Val Maira, Colline Saluzzesi), Bourgnin (comuni di Barge e Bagnolo P.te), Brunetta e Scarlattin (in Val di Susa), Brachet (nel Canavese). Chatus è il nome con cui è noto in Francia.

Distribuzione geografica

Bassa Valle Maira, Colli saluzzesi Pinerolese Ardeche (Francia)

Appartiene alla famiglia dei "Neretti", così denominati per la ricchezza di pigmenti coloranti nelle bucce e per questo molto diffusi nei tradizionali vigneti plurivarietali per migliorare la colorazione dei vini. Malgrado la sinonimia non va confuso con il Nebbiolo. Nel Catalogo dei vitigni coltivati in Provincia di Torno pubblicato dall'ampelografo Giuseppe di Rovasenda nel 1877, il Neretto viene riportato solo per il comune di Pomaretto, mentre nell'esposizione ampelografica del 1881 a Pinerolo sono state esposte anche uve prodotte a Perosa Argentina.



Principali caratteri morfologici

Foglia adulta: di medie dimensioni, pentagonale; lembo di medio spessore, superficie lucida, un po' increspata alla base delle nervature principali, che è rossa; i margini sono un po' ondulati; il dente in corrispondenza delle nervature principali è molto lungo e arrotolato in modo caratteristico;

Grappolo a maturità

Di medie dimensioni, piramidale con ali brevi, piuttosto allungato, più o meno compatto; peduncolo rosso violaceo.

Acino

Piccolo, ellissoidale corto, con buccia molto pruinosa, piuttosto spessa, di colore blu-nero.

Maturazione dell'uva: tardiva (prima decade di ottobre)

Attitudini colturali ed enologiche

È un vitigno rustico, dal buon vigore; la fertilità è buona o media, anche sulle gemme basali del capo a frutto. L'uva, resistente a muffe e marciumi, è ricca di estratto e colore. Lo Chatus è considerato il tipico vitigno dei suoli pietrosi e acidi di molte aree collinari e montane. Viene vinificato raramente in purezza: le sue uve servono a conferire corpo e struttura agli uvaggi. Prove di vinificazione in purezza ne hanno comunque dimostrato le buone potenzialità enologiche.

