

Atlante dei vitigni e vini di territorio

Genotipi italiani autoctoni
poco noti e diffusi

A cura di

Alberto Palliotti, Oriana Silvestroni, Stefano Poni



edagricole

1ª edizione: marzo 2022



© Copyright 2022 by «Edagricole - Edizioni Agricole di New Business Media srl»
via Eritrea 21 – 20157 Milano
Redazione: Piazza G. Galilei, 6 - 40123 Bologna
Vendite: tel. 051/6575833; fax: 051/6575999
e-mail: libri.edagricole@newbusinessmedia.it / www.edagricole.it

5625

Proprietà letteraria riservata - printed in Italy

La riproduzione con qualsiasi processo di duplicazione delle pubblicazioni tutelate dal diritto d'autore è vietata e penalmente perseguibile (art. II della legge 22 aprile 1941, n. 633). Quest'opera è protetta ai sensi della legge sul diritto d'autore e delle Convenzioni internazionali per la protezione del diritto d'autore (Convenzione di Berna, Convenzione di Ginevra). Nessuna parte di questa pubblicazione può quindi essere riprodotta, memorizzata o trasmessa con qualsiasi mezzo e in qualsiasi forma (fotomeccanica, fotocopia, elettronica, ecc.) senza l'autorizzazione scritta dell'editore. In ogni caso di riproduzione abusiva si procederà d'ufficio a norma di legge.

Foto di copertina: Fata 2007/Stefano Coacci

Realizzazione grafica: Exegi S.n.c., via Pelagio Palagi 3/2, 40138 Bologna (BO)

Impianti e stampa: Centro Stampa Digitalprint S.r.l., via A. Novella 15, 47922 Rimini (RN)

Finito di stampare nel marzo 2022

ISBN 978-88-506-5625-7

Prefazione

Il vino, con le sue oltre 1.000 molecole in continua e profonda evoluzione, è da sempre un prodotto complesso, oltre che divenuto nel tempo “polisemico”, ovvero portatore di più significati. Tra i più comuni citiamo: 1) edonistico; 2) sacrale; 3) territoriale; 4) emozionale; 5) culturale. Ad eccezione dei vini pedissequi, purtroppo molti, che imitano passivamente altri senza apportare alcun contributo originale, quelli capaci di garantire originalità ed interesse nascono da genotipi, spesso autoctoni, non ancora del tutto noti e quindi poco sfruttati economicamente: i cosiddetti vitigni di territorio, talvolta nascosti o ignorati dai molti, ma che come è noto sono alla base della diversità enologica, con tutti i loro pregi e difetti. Non chiamiamoli vitigni “minori”, perché l'interesse da parte dei consumatori, nazionali ed esteri, verso i vini prodotti da tali vitigni è in ascesa ormai da anni. I vitigni autoctoni assicurano originalità, garantiscono narrazioni uniche, spesso affascinanti, sono apprezzati dai consumatori giovani ed esibiscono peculiarità enologiche spesso non replicabili altrove.

Nella scala gerarchica della qualità, il genotipo conta per almeno il 70%; è inutile negare che la maggior parte di quelli poco coltivati spesso ha problematiche aggiuntive. Elevata sensibilità alle fitopatie, scarsa resistenza agli stress ambientali, limitata produttività, composizione squilibrata dei parametri qualitativi, sono solo alcuni dei limiti che i genotipi locali possono presentare e che, di fatto, hanno limitato la loro coltivazione. Tuttavia, alcune caratteristiche che fino a ieri erano difetti oggi stanno evolvendo in pregi apprezzati e ricercati dai consumatori, soprattutto moderni e maggiormente esigenti.

A testimonianza del rinnovato interesse verso i vitigni di territorio, è stato di recente codificato il termine autoctono; l'articolo 6 del Testo Unico (Legge 12 dicembre 2016, n. 238) recita: per «“vitigno autoctono italiano” o “vitigno italico” si intende il vitigno appartenente alla specie *Vitis vinifera*, di cui è dimostrata l'origine esclusiva in Italia e la cui presenza è rilevata in aree geografiche delimitate del territorio nazionale». “Origine” e “presenza” in aree delimitate sono divenute pertanto

parole chiave per definire l'autoctonia di un determinato genotipo di vite ad interesse viticolo-enologico.

La banca dati “*Vitis* International Variety Catalogue (VIVC, www.vivc.de)”, istituita nel 1984 presso l'Institute for Grapevine Breeding di Geilweilerhof (Germania), implementata e alimentata da 130 istituzioni di 45 Paesi diversi, riporta oggi 23.039 cultivar di vite con circa 42.000 sinonimi. Tuttavia, solo una parte di queste è coltivata per produrre uva da vino; la restante è presente, spesso con un limitato numero di esemplari, in collezioni ampelografiche, in repository o presso viticoltori custodi. A ciò si devono aggiungere le innumerevoli varietà di vite sparse in vari territori, soprattutto pedemontani e montani, ove in passato la coltivazione della vite era molto praticata. Queste aree, spesso interne e spopolate, hanno mantenuto una elevata variabilità genetica a seguito di un rinnovo varietale poco dinamico. Non a caso tali genotipi/accessioni sono rinvenuti in impianti piuttosto datati o in qualche pergola più o meno isolata oppure su viti maritate ad aceri o fruttiferi vari oppure su piccoli e vecchi filari, spesso abbandonati e quindi rinselvaticiti o coltivati con i metodi del passato. In tali realtà, la redditività è decisamente bassa, ma il legame con la tradizione da parte dei viticoltori, spesso anziani nonché conservatori, è rimasto molto forte.

La conservazione di questa elevata biodiversità della vite è cruciale non solo per contrastare l'erosione genetica, ma anche per futuri programmi di miglioramento genetico, per un migliore adattamento alle sfide imposte dal cambiamento climatico e per ottenere vini davvero peculiari e riconoscibili.

L'attuale Registro Nazionale delle Varietà di Vite da vino annovera, ad oggi, 605 vitigni (<http://catalogoviti.politicheagricole.it/catalogo.php>) potenzialmente coltivabili sul territorio nazionale. Dal 2010 ad oggi, sono stati iscritti in tale registro ben 169 vitigni, dei quali 112 autoctoni (43% a bacca bianca e 57% a bacca nera), 19 sono vitigni da incrocio di varietà *Vitis vinifera*, 3 stranieri e 35 varietà ibride interspecifiche resistenti a peronospora e oidio. Ciò sottolinea l'importanza che i vitigni autoctoni stanno rivestendo nel panorama viticolo italiano, da un

lato, e il recepimento della necessità di valorizzare meglio il legame “vitigno autoctono - paesaggio”, dall'altra. Tali vitigni consentono, quindi, di tipicizzare le produzioni enologiche introducendo elementi di novità apprezzati dai consumatori e di differenziare l'offerta enologica dando la possibilità alle aziende di distinguersi sui mercati con prodotti di territorio di difficile imitazione.

Nel presente volume sono descritti 126 vitigni, originari di specifici territori di tutte le regioni italiane e a diffusione limitata, ovvero non superiore a 200 ettari di superficie coltivata. Oltre alla caratterizzazione morfologica ed attitudinale, ciascuno di essi è accompagnato

da informazioni storiche, nonché da una appropriata documentazione fotografica.

Il testo vuole essere un primo originale compendio sulle principali entità genetiche viticole a limitata diffusione ed impiego, presenti in tutti i territori italiani, con la speranza che possano crescere in un prossimo futuro, allargare la piattaforma dei consumatori e/o degli appassionati del settore, nonché rappresentare un compagno per eventuali viaggi verso la scoperta di vini diversi e/o unici dell'Italia intera.

Alberto Palliotti, Stefano Poni, Oriana Silvestroni

Gli autori

Maria Gabriella Barbagallo, Università degli Studi di Palermo

Boris Basile, Università degli Studi di Napoli Federico II

Andrea Bellincontro, Università degli Studi della Tuscia, Viterbo

Cristina Bignami, Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia

Giovanna Bottalico, Università degli Studi di Bari Aldo Moro

Lucio Brancadoro, Università degli Studi di Milano

Elena Brunori, Università degli Studi della Tuscia, Viterbo

Giuseppe Camilli, ASSAM, Agenzia Servizi Settore Agroalimentare Marche, Osimo, Ancona

Giovanna Cattaneo, Regione Lombardia

Nicola Ceccarelli, Università degli Studi Perugia

Diego Compagnoni, Provincia di Bergamo

Manna Crespan, CREA, Centro di ricerca Viticoltura ed Enologia, Conegliano (TV)

Enrico Dainese, Università degli Studi di Teramo

Gabriella De Lorenzis, Università degli Studi di Milano

Federico De Luca, Ronc dai Luchis, Faedis, Udine

Francesco Degano, Consorzio DOC Friuli Colli Orientali e Ramandolo

Rosario Di Lorenzo, Università degli Studi di Palermo

Daniele Domeneghetti, IAR, Institut Agricole Régional, Aosta

Angelo Diego D'Onghia, ARSAC, Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese

Oswaldo Failla, Università degli Studi di Milano

Filippo Ferlito, CREA-OFA, Centro di Ricerca Olivicoltura Frutticoltura e Agrumicoltura, Acireale (CT)

Giuseppe Fici, Centro per l'Innovazione della Filiera Vitivinicola - Regione Siciliana

Ilaria Filippetti, Alma Mater Studiorum - Università di Bologna

Ivano Fojanini, Fondazione Fojanini

Marisa Fontana, Enologa

Tommaso Frioni, Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza

Angelita Gambuti, Università degli Studi di Napoli Federico II

Matteo Gatti, Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza

Antonio Gatto, Università degli Studi della Basilicata, Potenza

Alessandra Gentile, Università degli Studi di Catania

Lucia Giordano, Università degli Studi di Perugia

Mirella Giust, CREA-VE, Centro di Ricerca per la Viticoltura e l'Enologia, Conegliano (TV)

Pierfederico La Notte, Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante (IPSP-CNR), Sezione di Bari

Vania Lanari, Università Politecnica delle Marche, Ancona

Giuseppina Las Casas, CREA-OFA, Centro di Ricerca Olivicoltura Frutticoltura e Agrumicoltura, Acireale (CT)

Tania Lattanzi, Università Politecnica delle Marche, Ancona

Gianni Lovicu, Agenzia AGRIS Sardegna

Daniela Markovic, Tenuta Villanova, Farra d'Isonzo, Gorizia

Claudio Mattaloni, Istituto Statale di Istruzione Superiore "Paolino da Aquileia", Cividale del Friuli (UD)

Luca Mercenaro, Università degli Studi di Sassari

Daniele Migliaro, CREA-VE, Centro di Ricerca per la Viticoltura e l'Enologia, Conegliano (TV)

Margherita Modesti, Università degli Studi della Tuscia, Viterbo

Luigi Moio, Università degli Studi di Napoli Federico II

Giuseppe Montanaro, Università degli Studi della Basilicata

Elisabetta Nicolosi, Università degli Studi di Catania

Gianni Nieddu, Università degli Studi di Sassari

Vitale Nuzzo, Università degli Studi della Basilicata, Potenza

Maurizio Odoardi, Regione Abruzzo

Silvia Pagani, Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza

Alberto Palliotti, Università degli Studi di Perugia

Chiara Pastore, Alma Mater Studiorum - Università di Bologna

Christoph Patauner, Centro di Sperimentazione Laimburg, Bolzano

Ulrich Pedri, Centro di Sperimentazione Laimburg, Bolzano

Renzo Peretto, Agenzia Laore Sardegna

Rita Perria, CREA, Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia, Arezzo

Enrico Peterlunger, Università degli Studi di Udine

Fabio Petrillo, ARSAC, Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese, Cosenza

Carlo Petrucci, Consulente viticolo

Giovanni Pica, ARSIAL, Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio

Fabio Pietrangeli, Regione Abruzzo

Costantino Silvio Pirolo, SINAGRI, Spin Off Università di Bari

Antonino Pisciotta, Università degli Studi di Palermo

Stefano Poni, Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza

Duilio Porro, Fondazione E. Mach, San Michele all'Adige (TN)

Sergio Puccioni, CREA, Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia, Arezzo

Marta Pulcini, Università degli Studi di Teramo

Gli autori

Barbara Raifer, Centro di Sperimentazione Laimburg, Bolzano

Stefano Raimondi, CNR, Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante, Torino

Marco Reinotti, IIS Umberto I, Alba (CN) - Scuola Enologica

Vincenzo Roseti, CRSFA, Centro di Ricerca e Sperimentazione e Formazione in Agricoltura "Basile Caramia" - Locorotondo (BA)

Paola Ruffa, CNR, Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante, Torino

Laura Rustioni, Università degli Studi del Salento

Luciano Santoferrara, Regione Abruzzo

Vito Nicola Savino, Centro di Ricerca, Sperimentazione e Formazione in Agricoltura, Basile-Caramia, Locorotondo (BA)

Anna Schneider, CNR, Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante, Torino

Oriana Silvestroni, Università Politecnica delle Marche, Ancona

Paolo Sivilotti, Università degli Studi di Udine

Francesco Spitaleri, Conte d'Attimis - Maniago, Buttrio, Udine

Marco Stefanini, Fondazione E. Mach, San Michele all'Adige (TN)

Paolo Storchi, CREA, Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia, Arezzo

Josef Terleth, Centro di Sperimentazione Laimburg, Bolzano

Diego Tomasi, CREA-VE Centro di Ricerca per la Viticoltura e l'Enologia - Conegliano (TV)

Tiziano Tomasi, Fondazione E. Mach, San Michele all'Adige (TN)

Leonardo Valenti, Università degli Studi di Milano

Paolo Valentini, CREA, Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia, Arezzo

Pasquale Venerito, Centro di Ricerca, Sperimentazione e Formazione in Agricoltura, Basile-Caramia, Locorotondo (BA)

Odoardo Zecca, IAR, Institut Agricole Régional, Aosta

Alessandra Zombardo, CREA, Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia, Arezzo

Camillo Zulli, Enologo, Cantina Orsogna (CH)

Indice generale

Prefazione	III		
Gli autori	V		
Piemonte (Anna Schneider, Stefano Raimondi, Paola Ruffa)	1		
• Baratuciat	2		
• Bian Ver	4		
• Malvasia Moscata	6		
• Nascetta	8		
• Gamba Rossa (Gamba di pernice)	10		
• Moscato Nero di Acqui	12		
• Slarina	14		
Bibliografia	16		
Valle d'Aosta (Daniele Domeneghetti, Marco Reinotti, Odoardo Zecca)	17		
• Prié Blanc	18		
• Fumin	20		
• Neyret	22		
• Petit Rouge	24		
• Vuillermin	26		
Bibliografia	28		
Liguria (Anna Schneider, Stefano Raimondi, Paola Ruffa)	29		
• Ruzzese	30		
• Rossese	32		
Bibliografia	34		
Lombardia (Lucio Brancadoro, Giovanna Cattaneo, Diego Compagnoni, Osvaldo Failla, Ivano Fojanini, Laura Rustioni, Leonardo Valenti)	35		
• Erbamati	36		
• Verdea	38		
• Merera	40		
		• Mornasca	42
		• Moscato di Scanzo	44
		• Pignola Valtellinese	46
		• Rossola	48
		Bibliografia	50
		Trentino (Marco Stefanini, Duilio Porro, Tiziano Tomasi)	51
		• Maor	52
		• Nosiola	54
		• Casetta	56
		• Gropello di Revò	58
		• Lambrusco a Foglia Frastagliata, Enantio	60
		Bibliografia	62
		Alto Adige (Josef Terleth, Barbara Raifer, Ulrich Pedri, Christoph Patauner)	63
		• Blatterle	64
		• Fraueler	66
		• Versoalen	68
		• Weißterlaner	70
		• Furner	72
		Bibliografia	74
		Veneto (Mirella Giust, Daniele Migliaro, Diego Tomasi)	75
		• Bianchetta Trevigiana	76
		• Marzemina Bianca	78
		• Verdiso	80
		• Vespaiola	82
		• Manzoni Moscato	84
		• Oseleta	86
		• Recantina (o Recantina Forner)	88
		• Spigamonti	90
		Bibliografia	92

Friuli-Venezia Giulia (Paolo Sivilotti, Enrico Peterlunger, Manna Crespan, Carlo Petrusi, Claudio Mattaloni, Francesco Degano, Francesco Spitaleri, Federico De Luca, Daniela Markovic)	93		
• Picolit	94		
• Pignolo	96		
• Refosco di Faedis	98		
• Schioppettino	100		
• Tazzelenghe	102		
Bibliografia	104		
Emilia-Romagna (Tommaso Frioni, Silvia Pagani, Matteo Gatti, Stefano Poni, Cristina Bignami, Chiara Pastore, Marisa Fontana, Ilaria Filippetti)	105		
• Famoso	106		
• Malvasia Casalini	108		
• Santa Maria	110		
• Spergola	112		
• Trebbianina	114		
• Ervi	116		
• Negretto	118		
• Malvasia Rosa	120		
Bibliografia	122		
Toscana (Paolo Storchi, Alessandra Zombardo, Paolo Valentini, Sergio Puccioni, Rita Perria)	123		
• Nocchianello Bianco	124		
• Orpicchio	126		
• Barsaglina	128		
• Foglia Tonda	130		
• Gralima	132		
• Morellone	134		
• Nocchianello Nero	136		
• Vermentino Nero	138		
Bibliografia	140		
Umbria (Alberto Palliotti, Nicola Ceccarelli, Lucia Giordano)	141		
• Dolciame	142		
		• Tostolello	144
		• Trebbiano Spoletino	146
		• Grero	148
		• Uva Cornetta	150
		Bibliografia	152
		Marche (Oriana Silvestroni, Vania Lanari, Tania Lattanzi, Giuseppe Camilli, Manna Crespan)	153
		• Garofanata	154
		• Incrocio Bruni 54	156
		• Maceratino	158
		• Sgranarella	160
		• Lacrima	162
		• Vernaccia Nera	164
		• Vernaccia Nera Grossa	166
		Bibliografia	168
		Lazio (Elena Brunori, Margherita Modesti, Andrea Bellincontro, Giovanni Pica)	169
		• Maturano	170
		• Moscato Terracina	172
		• Reale Bianca	174
		• Aleatico	176
		• Lecinaro	178
		• Maturano Nero	180
		• Nero Buono	182
		• Raspato Nero	184
		Bibliografia	186
		Abruzzo (Alberto Palliotti, Lucia Giordano, Camillo Zulli, Maurizio Odoardi, Fabio Pietrangeli, Luciano Santoferrara, Marta Pulcini, Enrico Dainese)	187
		• Cococciola	188
		• Montonico Bianco	190
		• Maiolica	192
		• Nero Antico di Pretalucante	194
		Bibliografia	196

Molise (Pierfederico La Notte, Pasquale Venerito, Giovanna Bottalico, Costantino Silvio Pirolo, Vito Nicola Savino)	197		
• Sorantonio	198		
Campania (Boris Basile, Angelita Gambuti, Luigi Moio)	201		
• Asprinio Bianco	202		
• Catalanesca	204		
• Ginestra	206		
• Pallagrello Bianco	208		
• Sabato	210		
• Tintore di Tramonti	212		
Bibliografia	214		
Puglia (Pierfederico La Notte, Pasquale Venerito, Giovanna Bottalico, Costantino Silvio Pirolo, Vito Nicola Savino)	215		
• Cigliola Bianca	216		
• Maresco	218		
• Minutolo	220		
• Moscatello Selvatico	222		
• Notardomenico	224		
• Ottavianello	226		
• Somarello Rosso	228		
Bibliografia	230		
Basilicata (Vitale Nuzzo, Antonio Gatto, Gabriella De Lorenzis, Giuseppe Montanaro)	231		
• Asprinio di Ruoti	232		
• Americanina	235		
• Guarnaccino	237		
• San Nicola	239		
Bibliografia	241		
Calabria (Fabio Petrillo, Angelo Diego D'Onghia, Pierfederico La Notte, Vincenzo Roseti, Pasquale Venerito)	243		
• Duraca	244		
		• Greco di Bianco	246
		• Vujino	248
		• Balbino	250
		• Brettio Nero	252
		• Grecarese	254
		• Lagario	256
		• Negrellone	258
		Bibliografia	260
		Sicilia (Elisabetta Nicolosi, Alessandra Gentile, Filippo Ferlito, Giuseppina Las Casas, Giuseppe Fici, Maria Gabriella Barbagallo, Antonino Pisciotta, Rosario Di Lorenzo)	261
		• Madama Bianca	262
		• Recunu	264
		• Virdisi	266
		• Lucignola	268
		• Terribile	270
		• Usirioto	272
		• Vitrarolo	274
		• Zzinneuro	276
		Bibliografia	278
		Sardegna (Gianni Nieddu, Gianni Lovicu, Luca Mercenaro, Renzo Peretto)	279
		• Arvesiniadu	280
		• Granatza	282
		• Nasco	284
		• Pansale	286
		• Semidano	288
		• Torbato	290
		• Caricagiola	292
		• Nieddera	294
		Bibliografia	296
		Glossario	297

Piemonte



ANNA SCHNEIDER, STEFANO RAIMONDI, PAOLA RUFFA

Il 96% dei 41.700 ettari vitati del Piemonte (ISTAT, 2020) è localizzato nel sistema collinare della parte meridionale della regione (province di Cuneo, Asti e Alessandria), con i restanti 2.000 ettari impiantati sulle colline di Torino e della fascia pedemontana alpina dal Pinerolese all'Ossola, aree nel passato intensamente vitate.

Il paesaggio dei vigneti è oggi quasi interamente carat-

terizzato da spalliere disposte a filari; in alcune zone ai piedi delle Alpi permangono tradizionali pergole, maggiorine e altre forme di allevamento storiche. Barbera, Moscato Bianco, Nebbiolo e Dolcetto sono i vitigni principali, idonei alla coltura insieme ad altre 70 cultivar tutte *Vitis vinifera*. DOC e DOCG, con prevalenza dei rossi, costituiscono il 94% dei 2,5 milioni di ettolitri di vino piemontese.

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Vitigni a bacca bianca

- Baratuciàt
- Bian Ver
- Malvasia Moscata
- Nascetta

Vitigni a bacca nera

- Gamba Rossa
(Gamba di pernice)
- Moscato Nero di Acqui
- Slarina



Colline vitate delle Langhe (Piemonte meridionale) (Giorgio1978/Shutterstock).

Baratuciàt

CARATTERI DI RICONOSCIMENTO

Foglia > Di medie dimensioni, tra cuneiforme e pentagonale, a tre o cinque lobi con seno peziolare a V, mediamente aperto; seni laterali poco profondi; ha denti piuttosto pronunciati e lembo poco bolloso con profilo a coppa; debole la tomentosità della pagina inferiore sia lunga che corta.

Grappolo > Di medie dimensioni o medio-piccolo, cilindrico o conico troncato con peduncolo corto, né spargolo né compatto.

Acino > L'acino è medio-grande per un'uva da vino (2,5 g in media), nettamente ellissoidale, con buccia piuttosto spessa di colore tra il

DIFFUSIONE	Valle di Susa (provincia di Torino) e qualche nuovo impianto nelle province di Cuneo e Asti
SUPERFICIE VITATA	6 ha (stimati)
RNVV	Iscritto nel 2008 - codice 413

verdastro e il giallo scarico, che diventa dorato o con sfumatura rosata o addirittura nocciola quando esposto al sole. Polpa succosa, dal sapore erbaceo e fruttato insieme.



Foglia adulta.



Grappolo.



Acini.

CARATTERI VITICOLI

Il germogliamento e la maturazione del Baratuciàt sono medio-precoci, all'incirca contemporanei a quelli del vitigno piemontese Arneis allevato nelle stesse condizioni. Nella fresca area originaria di coltivazione, tuttavia, la vendemmia avviene nella seconda metà di settembre. Come l'Arneis il Baratuciàt ha rilevante vigore, che si esprime soprattutto nelle giovani piante che per questo entrano in produzione con un certo ritardo.

Tradizionalmente era allevato a pergola, ma si adatta bene anche alla contropalliera purché si adotti una potatura lunga.

Di buona produttività, non presenta particolari suscettibilità alle più comuni fitopatie, anche se si è dimostrato sensibile alla flavescenza dorata, come del resto altri vitigni piemontesi. Predilige ambienti un po' freschi, dove il decorso della maturazione non sia troppo rapido, permettendo di raccogliere uve ricche della caratteristica vasta gamma di precursori e aromi primari.



Pianta in collezione.

CARATTERI ENOLOGICI

Dal Baratuciàt si ottiene un vino di gradazione alcolica media (12,5-13% vol.), con una vivace acidità (8 g/L nelle aree di coltivazione più fresche) ed un estratto medio-alto in riferimento ai vini bianchi (intorno ai 22 g/L), caratteristiche che lo indicano adatto anche alla spumantizzazione in bottiglia, condotta da alcuni produttori con ottimi risultati.

Il vino fermo ha colore giallo paglierino con riflessi verdi e uno spettro aromatico complesso e di grande finezza, che va dalle note vegetali fresche, ai frutti tropicali (ananas), agli agrumi, alla rosa, al miele. Anche nello spumante si mantiene parte di tale complessità olfattiva. La vinificazione in bianco tradizionale consente buoni risultati, ma per esaltare l'espressione varietale si può adottare una macerazione pre-fermentativa a freddo, che potenzia l'aromaticità e mitiga lievemente l'acidità tartarica. La vinificazione con protezione dagli eccessi di ossigeno si presta meglio a preservare componenti aromatiche. È possibile ottenere dalle uve disidratate naturalmente in fruttaiolo anche un ottimo passito, per ora solo a livello sperimentale. Tecnici e consumatori vedono nel Baratuciàt un bianco di eccellente qualità e marcata personalità.

Profilo genetico

VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
N+16, N+28	N+4, N+6	N+2, N+22	N+4, N+14	N+22, N+26	N+10, N+22	N+20, N+32	N+2, N+18	N+5, N+37

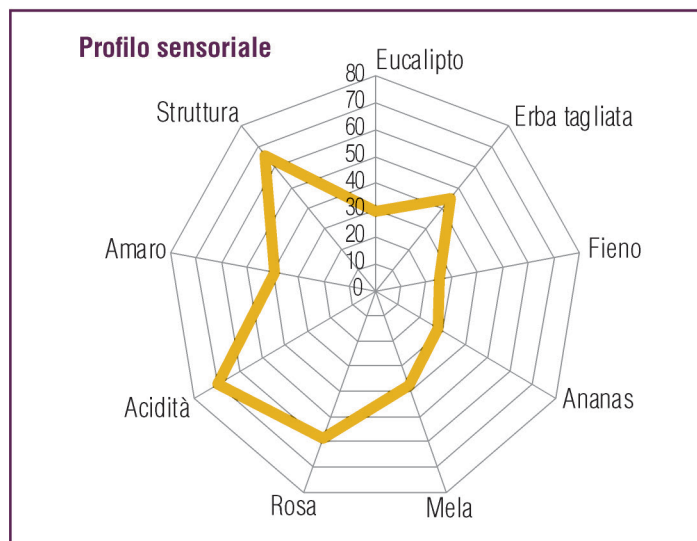
STORIA E PARTICOLARITÀ

La prova storica della presenza di questo vitigno nell'area compresa tra la Bassa Valle di Susa e la pianura limitrofa è rappresentata da un documento redatto dalla Commissione ampelografica della Provincia di Torino (1877) dove viene citato un vitigno indicato come *Berlon 'd ciat* bianco, presente in piccole proporzioni nel comune di Villarbasse.

Il *Berlon 'd ciat*, ovvero "testicolo di gatto" per la forma allungata dell'acino, è diventato localmente Baratuciàt. Il suo recupero si deve ad un appassionato agricoltore di Almese (TO), Giorgio Falca, che cominciò a propagare talee innestate da una pianta ultracentenaria impiantata dal nonno.

Le prime prove di vinificazione condotte nei primi anni 2000 dai ricercatori dell'Università di Torino non lasciarono dubbi circa le indiscusse qualità e originalità del vino di Baratuciàt. Difficilmente le uve furono in precedenza vinificate in purezza, perché il vitigno, tradizionalmente allevato a pergola accanto alle case, forniva all'epoca uva da mensa e da serbo per il consumo familiare. Qualche sporadico ceppo fu ancora recuperato nelle vigne ormai rare del sistema collinare morenico residuale del ghiacciaio della Valle di Susa, nei comuni di Buttigliera e Villarbasse.

Oltre che nell'area colturale originaria di Almese e dintorni, oggi il Baratuciàt è presente in Alta Valle di Susa e in qualche recente impianto di Langhe e Basso Monferrato.



Media dei vini sperimentali ottenuti da sei vendemmie (rielaborato da Rolle et al., 2008).



Piante di Baratuciàt erano presenti ad Almese (TO) nei pressi delle case per fornire uva per il consumo diretto. Qui la vite che il signor Falca, il primo promotore del vino Baratuciàt, aveva fatto crescere sull'ingresso dell'orto presso la sua abitazione.

Umbria



ALBERTO PALLIOTTI, NICOLA CECCARELLI, LUCIA GIORDANO

La tradizione vitivinicola umbra vanta origini e testimonianze antichissime; il sistema di coltivazione etrusco-romano, ovvero delle viti maritate agli alberi, sia singoli (*testucchi*) che collegate tra loro (*alberate o piantate*), ha infatti caratterizzato per secoli i paesaggi dell'intera Umbria. Questo modello di coltivazione promiscuo, che ben si adattava anche nei terreni pianeggianti, consentiva una economia circolare: al di sotto delle viti si producevano cereali o leguminose, dagli alberi si otteneva legname e si utilizzavano le foglie come alimento per il bestiame. Su questo modello si basava il sistema mezzadrile che ha caratterizzato buona parte dell'agricoltura del centro Italia fino alla prima metà del Novecento. Successivamente vi fu un drastico rinnovamento che vide la sostituzione

delle alberate con vigneti specializzati, disposti spesso in perfette forme geometriche. Il concetto di qualità, fino ad allora ignorato, fu riconosciuto rilevante e si rivelò l'artefice principale di una crescita significativa per l'intero settore vitivinicolo. Oggi la superficie vitata complessiva è di 12.200 ettari, di cui il 59% presente nella provincia di Perugia e il 41% in quella di Terni. I vitigni più coltivati sono: Trebbiano Toscano (18,7%), Grechetto (13,3%) e Chardonnay (4,1%) per le varietà a bacca bianca, mentre Sangiovese (20,8%), Merlot (10,8%) e Sagrantino (7,8%) per quelle a bacca nera. Nell'elenco delle varietà idonee alla coltivazione nella regione Umbria sono attualmente presenti 81 vitigni: 40 a bacca nera, 40 a bacca bianca e 1 a bacca rosata.

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Vitigni a bacca bianca

- Dolciane
- Tostolello
- Trebbiano Spoletino

Vitigni a bacca nera

- Grero
- Uva Cornetta



Sistema di allevamento a palmetta (sviluppato intorno al 1970 dopo l'avvento della meccanizzazione).

Dolciame

CARATTERI DI RICONOSCIMENTO

Foglia > Pentagonale, pentalobata con lobi leggermente sovrapposti, seni peziolari ad U, seni laterali e superiori a U, pagina inferiore verde chiaro con lembo cotonoso, pagina superiore verde scuro, lembo di medio spessore, finemente bolloso.

Grappolo > Forma piramidale alato, medio-grande, mediamente compatto.

Acino > Sferoidale, di media grandezza, di colore giallo, con epi-

DIFFUSIONE	Alto Tevere, Eugubino e nei pressi di Perugia
SUPERFICIE VITATA	Inferiore a 1 ha
RNVV	Iscritto il 22 febbraio 1971 - codice 74

dermide uniforme; polpa consistente, non colorata; buccia poco pruinosa, mediamente spessa.



Foglia adulta.



Grappolo.



Acini.

CARATTERI VITICOLI

Germogliamento e maturazione tardiva; fertilità delle gemme media, ridotta in quelle basali, predilige quindi potature lunghe (Guyot e capovolto), vigoria da media a elevata; si avvantaggia di potature verdi, quali: scacchiatura, cimatura dei germogli e sfemminellatura; produzione media-elevata, costante e regolare; mediamente resistente alla peronospora, sensibile a oidio e botrite. A maturazione, il mosto presenta buoni livelli di acidità totale (6,5-7 g/L) con un accumulo di zuccheri non eccessivo (18-19 °Babo) e valori ottimali di pH (3,2-3,3).

Gli acini quando esposti alla radiazione solare diretta per periodi lunghi tendono ad ingiallire per l'accumulo nella buccia di flavonoidi, pigmenti con funzione di protezione nei confronti dei raggi ultravioletti sia di tipo A (325-400 nm) che di tipo B (280-325 nm).

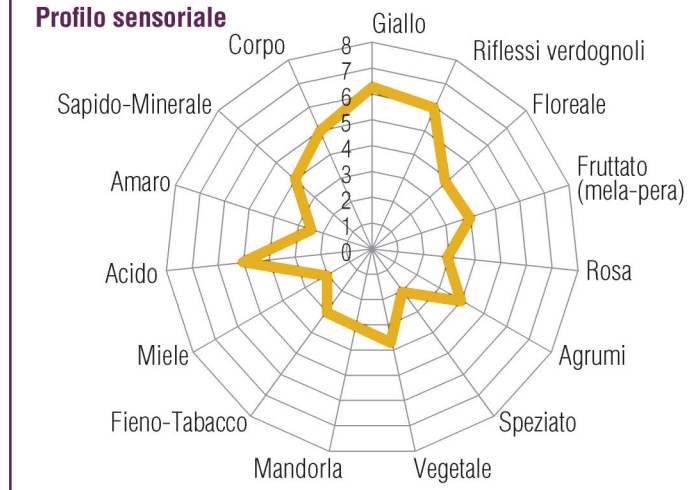


Filare maritato a querce e aceri, forma di allevamento tipica dell'Alto Tevere fino alla prima metà del Novecento. Il recupero di queste piantate umbre ha permesso il ritrovamento di alcune viti di Dolciame ed il successivo recupero.

CARATTERI ENOLOGICI

La gradazione alcolica dei vini ottenuti dalle uve di Dolciame è relativamente contenuta, 12-12,5% vol., in linea pertanto con le richieste dei consumatori odierni. L'acidità totale pari a 6-6,5 g/L, rimane invece a livelli ottimi per un vino bianco, conferendo al prodotto finale una buona sapidità e freschezza. L'estratto secco netto, mediamente pari a 20-21 g/L, è decisamente buono, mentre le ceneri, intorno a 2-2,5 g/L, suggeriscono la presenza di una apprezzabile componente minerale. Il Dolciame viene utilizzato per la produzione di vini bianchi giovani, freschi e di facile beva, ma anche per vini da uvaggio (*blend*). Il profilo sensoriale evidenzia note cromatiche di giallo paglierino con riflessi verdognoli, a livello gustativo spicca la freschezza ben bilanciata da un'ottima beva, il profilo olfattivo rimanda a note fresche e di agrumi.

Profilo sensoriale



Profilo genetico (Panara *et al.*, 2013)

VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
N+10, N+20	N+4, N+10	N+8, N+18	N+14, N+14	N+22, N+26	N+6, N+14	N+6, N+18	N, N+20	N+15, N+23

STORIA E PARTICOLARITÀ

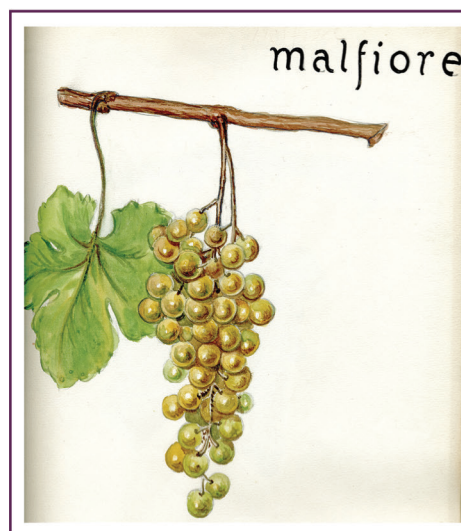
Il Dolciame fu iscritto nel RNVV con D.M. 2/02/1971 (G.U. n. 71 del 22/03/71) con il codice n. 74 e inserito tra i vitigni autorizzati per la sola provincia di Perugia. Successivamente scomparve da tale registro e fu reinserito soltanto nel 2019, a seguito della richiesta di un nutrito gruppo di viticoltori, soprattutto dell'Alto Tevere.

I primi cenni storici di questo vitigno risalgono al *Bullettino Ampelografico* del 1879 a cura di F. De Bosis; nel 1896 il Baldeschi, nell'*Annuario Generale per la Viticoltura e l'Enologia*, indica il Dolciame tra i vitigni a bacca bianca coltivati nell'Eugubino e il Malfiore (come sinonimo) nell'areale di Città di Castello. Nicasio Nicasio Zanetti, nella sua tesi di laurea discussa nel 1946-1947 dal titolo *La coltivazione della vite nell'alta valle del Tevere*, cita il Malfiore tra i vitigni più

coltivati nell'alto Tevere, riportando uno splendido acquerello raffigurante grappolo e foglia, suggerendo di potare in luna crescente per evitare l'acinellatura. Nel 1989, Cartechini e Moretti riportano in modo dettagliato i caratteri ampelografici, la fenologia, le attitudini colturali del vitigno differenziandolo da altri due biotipi che in Alto Tevere venivano erroneamente chiamati Dolciame, ovvero l'Uva delle Vecchie e il Parlano. Ad oggi il Dolciame è presente in pochi filari maritati gestiti da viticoltori anziani ed in alcuni piccoli vigneti piuttosto datati. Tuttavia, il suo interesse è in crescita sia nel comprensorio dell'Alto Tevere sia nelle zone limitrofe dell'areale perugino. Inoltre, insieme a Grechetto, Trebbiano toscano, Malvasia e San Colombano, il Dolciame è utilizzato per la produzione del «Vinosanto da uve affumicate» dell'Alto Tevere, divenuto nel 2014 Presidio Slow Food.

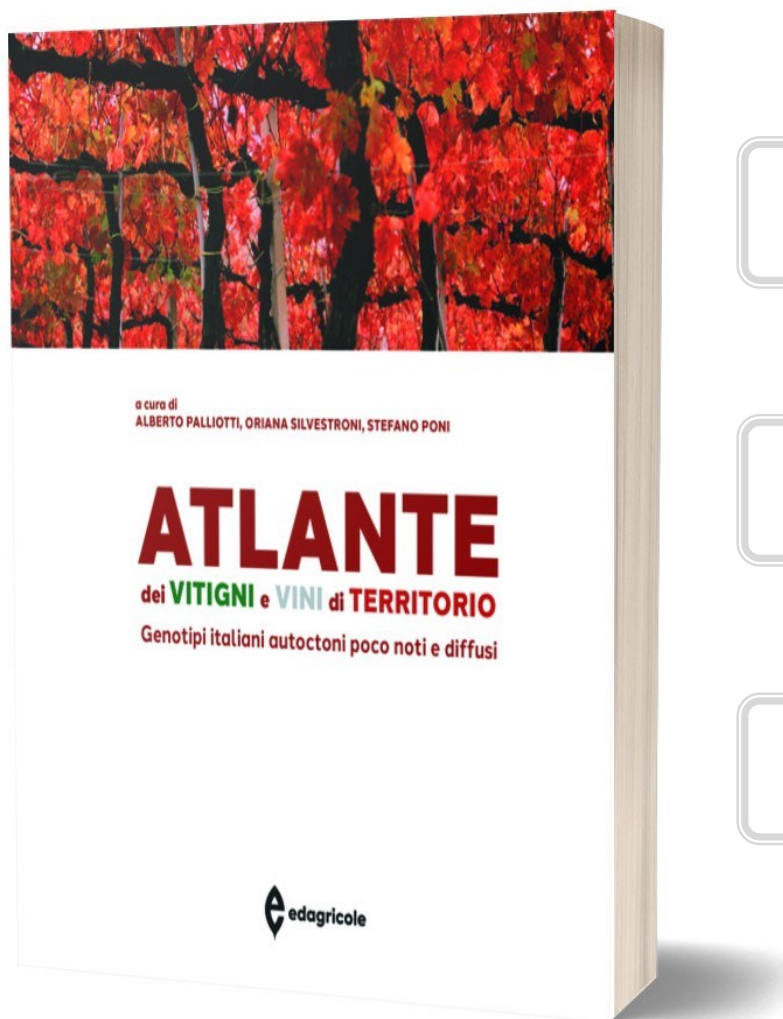


Vinsantaia presso la «Miniera di Galparino» con grappoli di Dolciame appesi alle travi del soffitto ad appassire ed utilizzate, dopo alcuni cicli di affumicatura artificiale, per la produzione del vinosanto da uve affumicate.



Acquerello raffigurante foglia e grappolo di Malfiore, sinonimo di Dolciame (1946).

ATLANTE DEI VITIGNI E VINI DI TERRITORIO



**Clicca QUI per
ACQUISTARE il libro ONLINE**

**Clicca QUI per scoprire tutti i LIBRI
del catalogo EDAGRICOLE**

**Clicca QUI per avere maggiori
INFORMAZIONI**