

# REGISTRO REGIONALE DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE VEGETALI

## VITE DOLCIAME

### SCHEDA IDENTIFICATIVA

<b>Numero Iscrizione: 50</b>	
<b>Famiglia:</b> <i>Vitaceae</i> Juss.	
<b>Genere:</b> <i>Vitis</i> L.	
<b>Specie:</b> <i>vinifera</i> L.	
<b>Nome comune della varietà:</b> Vite Dolciame	
<b>Significato del nome comune della varietà</b> Nell'areale di Città di Castello tale termine era genericamente usato per indicare i vitigni a bacca bianca con sapore gradevole e dolce che maturavano prima del Trebbiano toscano.	
<b>Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui e' utilizzato):</b> Dolciame (Gubbio), Malfiore (Città di Castello), Uva Dolce (Città di Castello)	
<b>Denominazione(i) dialettale(i) locale(i)</b>	
<b>Dialetto(i) del(i) nome locale(i)</b>	
<b>Significato(i) del(i) nome(i) dialettale(i) locale</b>	
<b>Rischio di erosione (come da regolamento attuativo)</b> Medio alto	
<b>Area tradizionale di diffusione</b> Il Dolciame è un vitigno diffuso storicamente nell'Alta Valle del Tevere, nei comuni di Città di Castello, Umbertide, Montone, Citerna, San Giustino Umbro e Monte Santa Maria Tiberina, nonché in passato anche nel comprensorio eugubino. Di recente è stato introdotto a Pietrafitta (PG).	
<b>Luogo di conservazione ex situ</b> Campo Collezione del DSA3 a Monticchio di Deruta (PG)	
<b>Data inserimento nel registro</b>	<b>Ultimo aggiornamento scheda</b>
01/07/2019	
<b>Ambito locale</b>	Città di Castello, Umbertide, Montone, Citerna, San Giustino Umbro, Monte Santa Maria Tiberina, Gubbio, Piegaro
<b>Modica quantità</b>	10 barbatelle



## Conservazione *ex situ*

Campo Collezione del DSA3 a Monticchio (Deruta, PG)

### Cenni storici, origine, diffusione

Il "Dolciame" è un vitigno presente in Umbria da lungo tempo, anche se le sue origini sono sconosciute. Nel circondario di Città di Castello era tradizione classificare come Dolciame tutte le varietà a bacca bianca con sapore gradevole e dolce, che maturavano prima del Trebbiano toscano (Cartechini e Moretti 1989). I primi cenni di questo vitigno risalgono al *Bullettino Ampelografico* del 1879 ove si menziona il vitigno Dolciame. Nell'Annuario Generale per la Viticoltura e la Enologia del 1896, il Baldeschi a proposito dei vitigni coltivati in Umbria cita il Dolciame nel circondario di Gubbio ed il Malfiore (come sinonimo) in quello di Città di Castello. Sempre nel 1896 il Prof. Succi in una nota sulla Viticoltura ed Enologia della provincia di Perugia cita il Dolciame a Gubbio, detto anche Uva Dolce a Città di Castello. Il Marzotto (1925) riporta che, secondo il Baldeschi, il Dolciame o Dulciame è molto simile al Pecorino, mentre il Dulciame che si coltiva a Passignano (PG), rassomiglia molto al Verdello. Il Dalmasso (1962) avvicina erroneamente il Biancame o Dolciame all'Albana di Romagna e considera il Dolciame di Gubbio come sinonimo del Dolcetto, ma trattasi di vitigni diversi da quello in esame.

Il Dolciame ha come sinonimo accertato "Malfiore", come tale è stato infatti citato in una tesi di Laurea dal titolo "La coltivazione della vite nell'alta valle del Tevere" discussa nell'anno accademico 1946-1947 dall'allora studente Nicasio Nicasì Zanetti.

Come ulteriore elemento storico si ricorda che il Dolciame era compreso tra i vitigni autorizzati, per la sola Provincia di Perugia, all'istituzione del Registro Nazionale delle Varietà di Vite (D.M. 2.2.71., G.U. n. 71 del 22.03.71). In tale registro il Dolciame è infatti presente con il codice n. 74.

Nel 1989, Cartechini e Moretti descrissero minuziosamente l'ampelografia, la fenologia, le caratteristiche ed attitudini colturali del vitigno Dolciame in Umbria. L'importanza dello studio sul Dolciame è da attribuirsi al fatto che in Umbria era presente come vitigno distinto, denominato talvolta Malfiore (come riporta Zanetti nel 1946 e successivamente Calò *et al.* nel 2006), e non sinonimo di altri vitigni, uno dei pochi che ha una storia esclusivamente Umbra. Tanto che nel corso dell'ultimo secolo il Dolciame è stato utilizzato per la produzione del vino santo affumicato dell'alta valle del Tevere, divenuto presidio Slow Food nel 2014 (Palliotti e Ceccarelli 2018). In realtà ad oggi, il Dolciame è presente soprattutto in piccoli filari nonché come piante singole sparse nelle campagne dell'alto Tevere, spesso maritate ad aceri e gestiti per lo più da persone anziane che mantengono la tradizione di questo prodotto enologico storico.

La selezione di tale vitigno è stata approfondita nell'areale dell'alta valle del Tevere, dove il Dolciame è stato ritrovato e poi mantenuto in collezione nel Vigneto Catalogo sito a Monticchio (Deruta, PG) gestito dall'Unità di Ricerca "Colture Arboree" del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università di Perugia.

### Zona tipica di produzione e ambito locale in cui è consentito lo scambio di materiale di propagazione

Il Dolciame è un vitigno diffuso storicamente nell'Alta Valle del Tevere, nei comuni di Città di Castello, Umbertide, Montone, Citerna, San Giustino Umbro e Monte Santa Maria Tiberina; Gubbio. Di recente è stato introdotto a Pietrafitta, nel Comune di Piegara (PG).

### Descrizione morfologica

**APICE DEL GERMOGLIO:** aperto, di colore bianco, con intensità della pigmentazione degli antociani leggera; lanuginoso.

**FOGLIA:** pentagonale, pentalobata con lobi leggermente sovrapposti, con seni peziolari ad U; seni laterali e superiori a U; pagina inferiore con lembo cotonoso; lembo di medio spessore, finemente bolloso, con profilo a gronda, di colore verde scuro, colore della pagina inferiore verde chiaro.

**GRAPPOLO:** Forma piramidale alato, medio-grande (250-350 grammi), mediamente compatto.

**ACINO:** sferoidale, di media grandezza (2,2 - 2,5 g), di colore giallo, con epidermide uniforme; polpa consistente, non colorata; buccia poco pruinosa, mediamente spessa.

### Caratteristiche agronomiche

**Parametri comportamentali agronomici riassuntivi** (media anni 2012-2014)

**VIGORIA:** media elevata, predilige una potatura lunga (guyot e capovolto), si avvantaggia di potature verdi, quali scacchiatura, cimatura dei germogli, sfemminellatura.

**FERTILITÀ DELLE GEMME:** media, ma ridotta a livello delle gemme basali.

**PRODUZIONE:** da media a elevata e costante/regolare.

**RESISTENZA O SENSIBILITÀ:** sensibile all'oidio ed alla muffa grigia (Tabella 1).

**Tabella 1.** Resistenze alle principali avversità

	Peronospora	Oidio	Muffa grigia	Stress idrico
DOLCIAME	media	scarsa	scarsa	buona
TREBBIANO T.	media	media	scarsa	buona

**Fasi fenologiche rispetto al Trebbiano toscano (preso come vitigno di riferimento)** (media anni 2012-2014)

**EPOCA GERMOGLIAMENTO:** 9 aprile (+ 3 giorni)

**FIORITURA:** 2 giugno (+ 2 giorni)

**INVAIATURA:** 8 agosto (+ 4 giorni)

**VENDEMMIA:** 1 ottobre (+ 5 giorni)

L'esame del comportamento fenologico, riassunto nello schema precedente, evidenzia come il Dolciame presenti un germogliamento leggermente posticipato rispetto al Trebbiano toscano, così come anche le fasi fenologiche di fioritura, invaiatura e maturazione.

### Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

**Produzione e caratteristiche del mosto alla vendemmia**

A parità di carica di grappoli, cioè circa 13-14 per ceppo, la produttività espressa dal Dolciame è sufficiente a garantire un corretto equilibrio vegeto-produttivo delle piante senza interventi aggiuntivi; inoltre tale produttività è leggermente inferiore rispetto a quella espressa, a parità di input, dal Trebbiano toscano ed è imputabile principalmente ad un minor peso medio del grappolo di circa l'8% (Tab. 1).

**Tabella 1.** Parametri produttivi e caratteristiche dei grappoli e degli acini e composizione dell'uva alla vendemmia (valori medi 2012-2014  $\pm$  l'errore standard).

Parametri	Dolciame	Trebbiano toscano
Grappoli/ceppo (n°)	13 $\pm$ 0,6	14 $\pm$ 0,5
Produzione a ceppo (kg)	4,25 $\pm$ 0,29	5,01 $\pm$ 0,41
Peso medio grappolo (g)	330 $\pm$ 19	360 $\pm$ 15
Solidi solubili totali (°Brix)	20,3 $\pm$ 0,7	21,0 $\pm$ 0,8
Acidità titolabile (g/l)	6,82 $\pm$ 0,3	6,34 $\pm$ 0,3
pH del mosto	3,23 $\pm$ 0,07	3,26 $\pm$ 0,05
Maturità tecnologica (°Brix/AT)	3,10	3,15

A carico della macrostruttura dell'uva il Dolciame mostra una minore capacità di accumulo di zuccheri

nel mosto rispetto al Trebbiano toscano (-0,7 °Brix) ed una abilità maggiore nel mantenere il quadro acido (circa +0,48 g/l) e valori ottimali di pH (ossia 3,23). La maturità tecnologica, definita dal rapporto tra zuccheri ed acidità titolabile, è risultata simile a quella mostrata dal Trebbiano toscano.

### Utilizzazione

Per la vinificazione, sia come vitigno base da utilizzare nella costituzione di vini da uvaggio (blend), sia in purezza, per vini a bassa gradazione alcolica e freschi, grazie al mantenimento di ottimi livelli di acidità.

### Attitudini enologiche

La gradazione alcolica del Dolciame, mediamente pari a 12,1%, inferiore quindi di circa 0,7% rispetto al Trebbiano toscano, ben si adatta con la richiesta crescente da parte dei mercati sia nazionali che esteri di vini a bassa gradazione alcolica; inoltre con le altre caratteristiche chimiche tale livello di alcolicità contribuisce a stabilire un buon equilibrio compositivo (Tabella 2).

**Tabella 2.** Dati analitici medi del triennio 2012-2014  $\pm$  l'errore standard nei vini di Dolciame e Trebbiano toscano (analisi eseguite dopo 6 mesi di affinamento in bottiglia).

Parametri	Dolciame	Trebbiano T.
Alcool (% vol.)	12,1 $\pm$ 0,2	12,8 $\pm$ 0,3
Acidità totale (g/l)	6,2 $\pm$ 0,03	5,8 $\pm$ 0,06
pH	3,24 $\pm$ 0,06	3,32 $\pm$ 0,05
Estratto secco netto (g/l)	20,8 $\pm$ 0,5	21,5 $\pm$ 0,5
Ceneri (g/l)	2,01 $\pm$ 0,02	2,08 $\pm$ 0,03

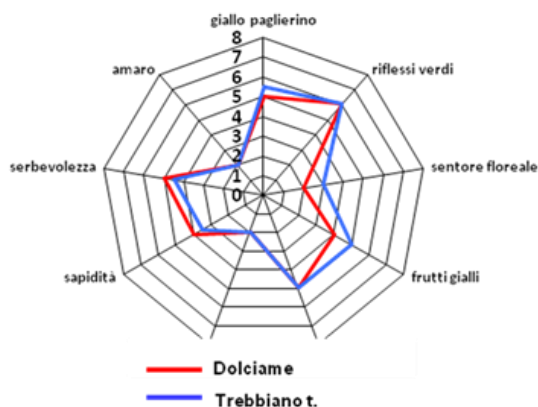
L'acidità totale del vino, mediamente pari a 6,2 g/l, conferisce al prodotto finale una discreta freschezza e sapidità, nonché una buona longevità. Anche l'estratto secco netto, mediamente pari a 21 g/l, è risultato decisamente buono, mentre le ceneri, intorno a 2 g/l, suggeriscono la presenza di una componente minerale importante.

### Utilizzazione gastronomica

Il profilo sensoriale, evidenziato da un panel test organizzato con l'esecuzione di una analisi sensoriale di tipo descrittiva-quantitativa, ha consentito di mettere in evidenza il ruolo che i parametri compositivi, sopra riportati, giocano sugli aspetti visivi, olfattivi e tattili-gustativi dei vini (Figura 1). Nei vini prodotti con le uve di Dolciame spiccano le note cromatiche di giallo paglierino con riflessi verdognoli. A livello gustativo viene percepito molto bene la freschezza del vino, con una moderata persistenza, che però risulta bilanciata da un'ottima beva.

Il profilo olfattivo denota sensazioni fresche, riconducibili a fragranze delicate di agrumi, quali arancio e pompelmo.

Al gusto il vino di Dolciame ricorda quello del Trebbiano toscano, con la differenza di un calore globale inferiore dovuta ad un minore ricchezza in alcool.



**Figura 1.** Profilo sensoriale medio (anni 2012-2014) dei vini prodotti con le uve dei vitigni Dolciame e Trebbiano toscano.

### Bibliografia di riferimento

Baldeschi G., 1893. I vitigni ed i vini dell'Umbria. Annuario Generale per la Viticoltura e la Enologia, Anno II, Circolo Enofilo Italiano, Roma, pag. 26-38.

Bullettino Ampelografico, 1879. Fasc. XII, pag. 464-465, 771.

Calò A., Scienza A., Costacurta A., 2006. Vitigni d'Italia. Le varietà tradizionali per la produzione di vini moderni. Edagricole.

Cartechini A., Moretti G., 1989. I "Dolciame". Annali della Facoltà di Agraria, Vol. XLIII, pag.19-41.

Dalmaso G., Dell'Olio G., Ricci P., 1962. Dolcetto. Principali vitigni ad uva da vino coltivati in Italia. Min. Agr. For. Roma, II.

Marzotto N., 1925. Uve da vino. Tip. Commerciale, Vicenza, II, pag. 38-39.

Nicasio Nicasi Zanetti, 1946-1947. "La coltivazione della vite nell'alta valle del Tevere". Tesi di Laurea, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Perugia.

Palliotti A., Ceccarelli C., 2018. Nel tiferate il vinosanto è affumicato. Vigne, Vino e Qualità (VVQ) 2: 78-79.

Panara F., Petoumenou D., Calderini O., Dini F., D'Onofrio C., Bedini L., Palliotti A., 2013. Ampelographic and genetic characterization of ancestral grapevine (*Vitis vinifera* L.) accessions present in Umbria Region (Central Italy). Journal of Horticultural Science & Biotechnology 88 (5): 525-530.