

REGISTRO REGIONALE DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE
SEZIONE VEGETALI

Vitigno Pecorino

SCHEDA IDENTIFICATIVA

Numero Iscrizione: 76	
Famiglia:	<i>Vitaceae</i>
Genere:	<i>Vitis</i> L.
Specie:	<i>V. vinifera</i> L.
Nome comune della varietà:	Vite Pecorino
Significato del nome comune della varietà	
Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui e' utilizzato): Vissanello, Pecorina, Dolcippola, Norcino	
Denominazione(i) dialettale(i) locale(i)	
Dialecto(i) del(i) nome locale(i)	
Significato(i) del(i) nome(i) dialettale(i) locale	
Rischio di erosione (come da regolamento attuativo) Elevato	
Area tradizionale di diffusione Storicamente presente e diffusa nel territorio della Valnerina, da Norcia fino a Terni.	
Luogo di conservazione <i>ex situ</i> Nessuno	
Data iscrizione al Registro	Ultimo aggiornamento scheda
13/12/2021	
Ambito locale	Regione Umbria
Modica quantità	10 barbatelle



Conservazione ex situ

Cenni storici, origine, diffusione

Nel 1951, in Valnerina il patrimonio viticolo presente era di tutto rispetto, con ben 770 ha di vigneto specializzato e 239 ha in coltura promiscua (Desplanques 1969). Riguardo il vitigno Pecorino, questo compare per la prima volta nello Statuto Comunale di Norcia pubblicato nel 1526, ove nella Rubrica CXII del Libro Terzo, che contempla l'allora giustizia civile, prescrive il seguente obbligo: «*tutti i singoli homini della dicta terra e suo discripto che hanno le vigne de pecurino di piantare nelle loro vigne o possessioni ad mino mezzo stare de canne per sorreggere i tralci*» (Giacchè, 2017). Secondo lo stesso autore questa citazione antica di quasi 3 secoli e mezzo quella relativa al Pecorino nella Regione Marche.

La coltivazione di questo vitigno in Valnerina potrebbe essere collegata alla sua elevata capacità di adattamento a condizioni ambientali difficili, quali quelli di un areale montano. Ciò fu ben documentato nel 1871 dall'avvocato A. Benucci il quale, incaricato dal Governo Pontificio della revisione dei catasti, compila una relazione sul territorio di Norcia ed attesta che «...per avere il vino a forza di mine e di picconi per lo più fanno fosse nelle pietre, e queste viti non hanno più lunga vita, che di sett'anni. Amena è la vista della coltivazione, mentre sul ridosso dei monti tengono in ottima simetria le viti, che sembrano tanti viali di ville e giardini».

Nel capitolo "I lavori della Commissione Ampelografica dell'Umbria del 1876" compare anche il Pecorino, poiché riscontrato in diverse plaghe dell'Umbria ed inoltre sono descritte le principali caratteristiche morfologiche (De Bossi 1877). Inoltre, in una miscellanea dei primi del 1900 dal titolo "Vario grado di resistenza opposta dai vitigni dell'Umbria all'oidio ed alla peronospora" il Bertazzoni cita il vitigno "Pecorino" e lo inserisce tra quelli molto resistenti sia all'oidio (con giudizio 10 su 10) che alla peronospora (con valore 6 su 6). Lo stesso Bertazzoni, nel 1905 in una pubblicazione dal titolo "Se sia da preferire la potatura lunga o corta per i vitigni dell'Umbria", inserisce il Pecorino tra i vitigni adatti ad entrambe le tipologie di potatura.

Oggi, dal catasto viticolo dei comuni della Valnerina sono rinvenibili le seguenti superfici viticole: Norcia 108 ha, Cascia 31 ha, Vallo di Nera 10 ha e poi Sant'Anatolia, Cerreto di Spoleto, Preci, Scheggino, Sellano e Poggiodomo con altri 30 ha circa. Le fasce altitudinali interessate dalla viticoltura vanno dai 500 ad oltre 1.000 m s.l.m. Dal catasto vitivinicolo aggiornato a novembre 2021 emerge che la superficie coltivata a Pecorino in Umbria è pari a 11,6 ettari, tutti in provincia di Perugia.

Occorre comunque ricordare che in Valnerina, ma anche nelle valli del folignate, quale ad esempio la valle del Menotre e dintorni, esistono ancora piccoli vigneti di Pecorino abbandonati da decenni ed ormai rinselvatichiti e numerose piante isolate e maritate ad aceri, pioppi, sia su piccole radure sia nei boschi, oggi anch'essi rinselvatichiti, poiché abbandonati da molti anni.

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

Il "Pecorino" è un vitigno minore oggi presente a Perugia e nei territori di diversi Comuni della Valnerina tra cui Norcia. L'ambito locale ricomprende la Regione Umbria.

Descrizione morfologica

FOGLIA: medio-piccola, orbicolare, intera o trilobata, con seni peziolari a lira chiusa con bordi sovrapposti, lembo leggermente bolloso con profilo a gronda, lobi ondulati, nervature principali leggermente sfumate di rosa, pagina inferiore glabra.

GRAPPOLO: medio o quasi piccolo, cilindrico o cilindro-conico, a volte provvisto di una ala, semi-spargolo.

ACINO: medio piccolo, sferico, con buccia sottile, mediamente consistente e pruinosa, polpa succosa.

Caratteristiche agronomiche

FENOLOGIA

EPOCA GERMOGLIAMENTO: medio.

FIORITURA: medio precoce

INVAIATURA: media

VENDEMMIA: precoce

Nei vigneti ubicati in altitudine tutte le fasi fenologiche, vendemmia inclusa, sono spostate in avanti di almeno 25-30 giorni.

ATTITUDINI AGRONOMICHE E COLTURALI

FERTILITÀ DELLE GEMME BASALI: media.

PRODUTTIVITÀ: media.

PORTAMENTO DELLA VEGETAZIONE: semi-eretto.

VIGORIA: medio-bassa.

POTATURA: si adatta anche al cordone speronato, molto meglio se lunga (esempio guyot e capovolto).

ADATTABILITÀ

Il Pecorino è un vitigno che ha dimostrato di avere una buona resistenza nei confronti di stress idrici, termici e radiativi, buona tolleranza alla peronospora e all'oidio, media a botrite e marciume acido.

Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

Produzione e caratteristiche del mosto alla vendemmia valutate in due areali (Norcia e Torgiano).

In entrambe le aree di osservazione la fertilità delle gemme e la produttività unitaria è risultata nella media, sufficiente ad assicurare una buona produzione pari a 8,8 t/ha nel vigneto di Torgiano e a 7,2 t/ha in quello di Norcia (Tab. 1). La ridotta produttività evidenziata nel vigneto di Norcia è da imputare per lo più al minor peso medio del grappolo (-35% rispetto a quello di Torgiano), quest'ultimo dovuto in parte al minor peso dell'acino ed in parte ad una minore allegagione, come si evidenzia dal minor numero di acini per grappolo, per la precisione -26 acini/grappolo (Tab. 1). Le vendemmie sono state eseguite verso la prima settimana di settembre nel vigneto di Torgiano e nella metà di ottobre in quello di Norcia. Il mosto prodotto da uve Pecorino del vigneto di Torgiano ha mostrato una concentrazione zuccherina molto elevata, un quadro acidico abbastanza sostenuto, un pH piuttosto alto e una scarsa ricchezza in APA. Viceversa, in quello di Norcia il contenuto zuccherino è stato nella norma, mentre la frazione acidica decisamente alta, il pH ottimale ed un contenuto in APA piuttosto elevato. Emerge con chiarezza l'influenza dell'altitudine e del decorso dei fattori ambientali sulla capacità di accumulo dei macrocostituenti sopra citati, nonché sul mantenimento della frazione aromatica nelle uve responsabile del bouquet finale dei vini finiti, terpeni inclusi.

Quest'ultimo aspetto è legato, come è noto, anche alla maggiore ricchezza in APA.

Tabella 1. Parametri produttivi e caratteristiche dei grappoli e degli acini e composizione dell'uva alla vendemmia nei due vigneti di Pecorino

Parametri	Norcia (2007-2009)	Torgiano (2018-2019)
Grappoli/ceppo (n°)	13	8
Fertilità delle gemme (grappoli/gemma)	1,5	1,6
Produzione (kg/ceppo)	1,8	2,2
Peso medio grappolo (g)	136	210
Peso medio acino (g)	1,10	1,42
Acini/grappolo (n°)	122	148
Solidi solubili (°Brix)	20,5	24,1
Acidità titolabile (g/l)	9,2	7,1
pH del mosto	3,30	3,54
Azoto prontamente utilizzabile dai lieviti (APA) (mg/L)	210	140

Entrambi i vigneti sono allevati a cordone speronato con distanze di piantagione di m 2,5 x 1 e densità di impianto pari a 4.000 ceppi/ha.

Utilizzazione

Il vino prodotto da uve di Pecorino in purezza ha dimostrato di possedere buone attitudini, concernenti l'acidità ed il profilo aromatico, atte a costituire un vino specifico e per alcune caratteristiche anche riconoscibile. Di particolare interesse è il suo recente impiego per la produzione dello spumante.

Attitudini enologiche

La gradazione alcolica del vino di Pecorino prodotto nel vigneto di Norcia è risultata intorno a 12 % vol., quindi in perfetta linea con le richieste dei mercati odierni sia nazionali che esteri che preferiscono sempre più vini a moderato contenuto alcolico, mentre l'acidità totale è positivamente accentuata ed il valore di pH ottimale, così come l'estratto secco netto (Tab. 2).

Tabella 2. Composizione del vino Pecorino ottenuto nel vigneto di Norcia.

Parametri	Valori
Alcool (% vol.)	12,10
Acidità totale (g/l)	7,1
pH	3,26
Estratto secco netto (g/L)	22,1

A livello di caratteristiche sensoriali, il vino prodotto con le uve di Pecorino prodotte nel vigneto di Norcia mostra un aspetto cromatico positivo, giallo paglierino intenso con vivaci riflessi verdognoli. Il profilo gustativo, persistente e leggermente amaro, si caratterizza per una elevata acidità (7-8 g/l), quindi freschezza, che ben si amalgama con una ottima struttura definita da un più che sufficiente estratto secco netto. Al naso, il profilo olfattivo è caratterizzato da note floreali piuttosto intense, talvolta frutta matura e speziato. Molto valido come base spumante per l'acidità sempre sostenuta e i marcati sentori floreali e fruttati.

Profetti specifici

In Umbria il vitigno Pecorino è stato fatto oggetto negli ultimi anni di due progetti, entrambi nel territorio della Valnerina.

PROGETTO VI.VA.: prevedeva la messa a dimora di 120 ettari di vigneto, tutti della cultivar Pecorino, ripartite in fasce altitudinali, ovvero 10 ettari tra 1.400 e 1.000 m, 50 ettari tra 1.000 e 700 m e 60 ettari tra 700 e 500 m s.l.m. (Palliotti e Sisti, 2019). Allo stesso tempo, si prevedeva anche il recupero delle vecchie piantate e testucchi (viti maritate a tutori vivi, aceri, olmi, ecc.) esistenti nel territorio in esame, molte delle quali in stato di abbandono. Erano inoltre previste la costruzione di 3 cantine e la costituzione di una Fondazione di Partecipazione o meglio di Comunità denominata "I custodi della Valnerina", che intendeva associare tutti i soggetti imprenditori agricoli e no, enti pubblici ed enti di ricerca che gestiranno le cantine, nonché il coordinamento degli imprenditori che autonomamente impianteranno nuovi vigneti, restaureranno i vigneti esistenti, cureranno le piante madri e conserveranno la biodiversità.

PROGETTO NORCIA: iniziato nel 2005, finanziato dalla Regione dell'Umbria e coordinato dal Prof. Alberto Palliotti del DSA3 dell'Università di Perugia, ha visto la costituzione di un vigneto sperimentale ad una altitudine di oltre 800 m s.l.m. in località San Pellegrino (Norcia) con ben 9 vitigni a bacca bianca, ovvero: Pecorino, Passerina, Manzoni bianco, Chardonnay, Muller Thurgau, Traminer aromatico, Pinot bianco, Sauvignon blanc e Moscato giallo e 8 vitigni a bacca nera, cioè Aleatico, Refosco, Malbec, Cilieggiolo, Pinot nero, Cabernet Franc, Franconia e Teroldego.

L'intento del progetto era quello di individuare i vitigni meglio adattabili alle condizioni climatiche e pedologiche del territorio in esame e capaci di esprimere alti profili qualitativi.

Di fatto fu avviata la ricerca di eccellenze enologiche attraverso lo sfruttamento del fattore altitudine e di aree pede-montane e montane ove, accanto ad un difficile altro impiego agricolo, avrebbe potuto consentire la reintroduzione della coltivazione della vite nel bacino della Valnerina, visto che non più di 70-

80 anni fa tale coltivazione era particolarmente florida.

Un triennio di osservazioni, dopo la fase di allevamento, incluso apposite micro-vinificazioni ed analisi dei vini finiti, ha permesso di evidenziare una buona adattabilità e ottime performance sia vegetative che produttive dei vitigni Pecorino, Manzoni bianco, Traminer e Pinot nero.

Bibliografia di riferimento

Benucci A., 1781. Norcia e suo statuto dell'11 settembre 1781. Archivio storico comunale di Norcia, ms. 1781-1783.

Bertazzoni C. (fine 800-primi 900). Vario grado di resistenza opposta dai vitigni dell'Umbria all'oidio e alla peronospora. Miscellanea, senza note tipografiche.

Bertazzoni C., 1905. Se sia da preferirsi la potatura lunga o corta per i vitigni dell'Umbria e per i principali vitigni italiani ed esteri coltivati in Umbria. Tipografia Perugina, già Santucci.

De Bosis, 1877. Bullettino Ampelografico, 1877. Fascicolo VIII, Ministero Agricoltura, Industria e Commercio, Tipografia Eredi Botta, Roma, pag. 634-635.

Desplanques H., 1969. Campagnes ombriennes. Paris, Colin. Edizione italiana, Campagne umbre, Regione dell'Umbria, p. 602.

Giacchè L., 2017. Il Pecorino. CEDRAV 2017.

Palliotti A., Sisti A., 2019. VI.VA., Vitivinicoltura in Valnerina. Vigne, Vini & Qualità 2: 26-27