

REGISTRO VOLONTARIO REGIONALE DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE VEGETALI

Vite Vaiano

SCHEDA IDENTIFICATIVA

Numero di iscrizione: 86	
Famiglia: <i>Vitaceae</i> Juss.	
Genere: <i>Vitis</i> L.	
Specie: <i>V. vinifera</i> L.	
Nome comune della varietà (come generalmente noto): Vite Vaiano	
Significato del nome comune della varietà	
Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui è utilizzato): Cannella Nera, Panfinone, Zagarese di Manduria (Puglia)	
Denominazioni errate (denominazioni usate ma attribuite storicamente a varietà differenti)	
Denominazione(i) dialettale(i) locale(i) Vite Vajano	
Dialetto(i) del(i) nome locale(i)	
Significato(i) del(i) nome(i) dialettale(i) locale	
Rischio di erosione (come da regolamento attuativo) Alto	
Data inserimento nel repertorio 01/02/2023	Ultimo aggiornamento scheda
Ambito locale Comune di Amelia	
Modica quantità 10 barbatelle	



Cenni storici, origine, diffusione

L'area di diffusione umbra del vitigno Vaiano è il comprensorio dell'amerino. Riguardo i cenni storici ad oggi non risultano documenti o testimonianze scritte della sua presenza nel passato. Ne sono una prova indiretta la presenza sul territorio presso vigneti antichi, risalenti all'inizio del '900, come desunto anche dalla intervista realizzata da Goffredo Miliacca a Fermina Nicolucci nel 2018:

«La signora Fermina Nicolucci coltiva la Varietà Vaiano (insieme a molte altre varietà locali di vite e di fruttiferi) nel podere in località Passo di Giove. Fermina ricorda che quando nel 1920 il padre prese la gestione del podere, c'era già la vite madre tutt'ora presente nel vigneto. Infine, nei ricordi di Fermina ci sono i precedenti proprietari del podere che sono Colonna Paolo, preceduto da Lanfaloni preceduto a sua volta (forse) da Mascini».

Secondo la testimonianza di Paolo Arice questo vitigno era intensamente coltivato nella zona che va da Penna in Teverina/Giove fino a Porchiano del Monte. L'introduzione di altri vitigni come il Montepulciano, il Merlot o la Barbera, ha ridimensionato significativamente la sua coltivazione. Ricorda inoltre che suo nonno, Fernando, che di mestiere faceva anche il cantiniere conto terzi, scomparso nei primi anni Settanta aveva un desiderio, non realizzato, di produrre in quantità maggiori di quanto non fosse riuscito a fare, uno spumante con questo vitigno in purezza e col metodo ancestrale. Sempre Paolo Arice precisa che analogamente al Rajo Amerino, anche il Vajano viene sempre scritto ad Amelia con la lettera "j" al posto della "i", non per un mero vezzo ma come espressione grafica della fonetica propria del nome.

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

Il vitigno "Vaiano" è una varietà minore che, in base alle informazioni ad oggi disponibili, risulta presente in Umbria nel solo territorio di Amelia (TR).

L'ambito locale è circoscritto al Comune di Amelia.

Descrizione morfologica

Principali caratteri morfologici.

Giovane germoglio

Apice: Semi aperto

Intensità della pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell'apice: Medio alta

Densità dei peli striscianti dell'apice: Elevata

Colore del lato ventrale degli internodi: Verde

Colore del lato dorsale: Verde

Numero di viticci consecutivi: 2

Foglia giovane (4a foglia)

Colore pagina superiore: Verde

Densità dei peli striscianti sulle nervature principali della pagina inferiore: Elevata

Infiorescenza

Organi sessuali: Stami completi e gineceo completamente sviluppato

Livello di inserzione della prima infiorescenza (nodo): 5° nodo

Numero di infiorescenze per germoglio: 2

Foglia adulta

Lunghezza (cm): 13.3

Larghezza (cm): 17.9

Lunghezza picciolo (cm): 8.9

Forma del lembo: Pentagonale

Numero di lobi: 5
Distribuzione pigmentazione antocianica sulle nervature principali della pagina superiore: Assente
Depressioni del lembo: Assenti
Ondulazione del lembo tra le nervature principali o secondarie: Presente
Profilo del lembo in sezione trasversale: Piano
Bollosità della pagina superiore: Media
Forma dei denti: Entrambi convessi
Altezza dei denti in rapporto alla loro base: Media
Grado di apertura/sovrapposizione dei bordi del seno peziolare: Aperto
Forma della base del seno peziolare: A parentesi graffa
Denti nel seno peziolare: Presenti
Base del seno peziolare delimitata dalla nervatura: No
Grado di apertura/sovrapposizione dei seni laterali superiori: Aperti
Forma della base dei seni laterali superiori: a U
Presenza dei denti nei seni laterali superiori: Assenti
Profondità dei seni laterali superiori: Media
Densità dei peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore del lembo: Media
Densità dei peli eretti tra le nervature principali della pagina inferiore del lembo: Media
Densità dei peli striscianti sul picciolo: Molto bassa
Densità dei peli eretti sul picciolo: Bassa
Lunghezza del picciolo in rapporto alla lunghezza della nervatura mediana: Leggermente più corto

Grappolo

Lunghezza (cm): 35.6
Peso (g): 319
Compattezza: Medio spargolo
Forma: Conico
Numero di ali: da 2 a 4
Lunghezza del peduncolo (cm) : 3.5
Lignificazione del peduncolo: Parziale solo alla estremità di attaccatura al tralcio

Acino

Lunghezza (cm): 1.53
Diametro (cm): 1.51
Forma: Sferoidale
Colore della buccia: Blu nero
Pruina: Elevata
Intensità della pigmentazione antocianica della polpa: Nulla
Consistenza della polpa: Leggermente soda
Sapore particolare: Assente
Sviluppo e numero dei vinaccioli: Completo, da 1 a 3
Ombelico: Assente

Caratteristiche agronomiche

Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

Caratteristiche ambientali del comprensorio

Il comprensorio di coltivazione è caratterizzato da terreni localizzati ad una quota variabile dai 50 ai 400 m s.l.m., con pendenza variabile dal 1% al 16%. Questo areale è caratterizzato da terreni pedologicamente differenti, quali: 1) terreni vulcanici costituiti da tufi stratificati, alternati a pomici, ceneri e lapilli; 2) sabbiosi-argillosi lacustri; 3) argille sabbiose e sabbie giallastre più o meno argillose con lenti di conglomerati, di ambiente marino. Il terreno presenta le seguenti caratteristiche prevalenti: struttura franco-limoso; pH sub-alcalino; calcare attivo non superiore all'11%; sostanza organica più che sufficiente; Fosforo assimilabile, Potassio scambiabile, Boro, Rame e Ferro sono spesso superiori alle relative soglie di sufficienza.

Dal punto di vista climatico, tale comprensorio è quello più caldo dell'Umbria, facendo registrare una disponibilità termometrica mediamente variabile da 1.800 a 2.000 gradi giorno (indice di Amerine-Winkler calcolato dal 1° aprile al 30 settembre, base 10 °C) e da 2.300 a 2.600 gradi eliometrici (indice di Huglin). Per quanto riguarda le precipitazioni emerge una disponibilità idrica supportata dalle piogge che può essere considerata sufficiente a consentire il pieno svolgimento delle fasi fenologiche della vite, inclusa la perfetta maturazione delle uve. Nello specifico la maggior parte della precipitazione è concentrata nella stagione autunnale (circa il 35% del totale annuo).

Produzione e caratteristiche del mosto alla vendemmia

Nella tabella 1 si riportano i dati raccolti nel periodo 2011-2013 dalle piante coltivate presso il Vigneto Sperimentale e sulle uve qui raccolte e oggetto di micro-vinificazioni presso la Cantina Zanchi.

Tabella 1. Parametri produttivi e caratteristiche dei grappoli e degli acini e composizione dell'uva alla vendemmia

Specifiche rilievo dati	Parametro	Vaiano
Produttività (2011-2013)	Produzione/ceppo (Kg)	2.8
	Peso del grappolo (g)	220
	Peso dell'acino (g)	1.87
	Acini/grappolo (numero)	118
Composizione delle uve alla vendemmia (2011-2013)	Zuccheri (°Brix)	23.2
	Acidità (g/l)	5.8
	pH	3.39
	Antociani totali (mg/l)	765
	Polifenoli (D.O. 280 nm)	76

Utilizzazione

Il vino prodotto da uve del Vitigno Vaiano ha dimostrato buone attitudini, concernenti l'acidità ed il profilo aromatico, atte a costituire un vino specifico e per alcune caratteristiche anche riconoscibile.

Attitudini enologiche

La gradazione alcolica del vino del vitigno Vaiano è risultata intorno ai 13,3 % vol., mentre i valori di pH e di acidità totale rientrano nella media (Tab. 2)

Tabella 2. Composizione del vino (annate 2011-2012)

Parametro	Vaiano
Alcool (%)	13.3
Estratto secco (g/l)	22.9
Acidità totale (g/l)	5.2
Polifenoli totali (mg/l)	589
Tannini (mg/l)	244
Antociani (mg/l)	5
Intensità colorante	2.2

A livello di caratteristiche sensoriali, il vino di Vaiano ha mostrato di avere un aspetto cromatico di colore rosso spento con riflessi rosei. Ha evidenziato, inoltre, un profilo olfattivo caratterizzato da un profumo fine e delicato; un aspetto gustativo leggero e poco persistente. Nel complesso si caratterizza per essere potenzialmente un ottimo rosato, di consistenza leggera e neutro in bocca.

Utilizzazione gastronomica

Progetti specifici

È stato realizzato un vigneto sperimentale, autorizzato con la Determinazione Dirigenziale della Regione dell'Umbria n° 6494 del 23/07/2008. Tale impianto ha una superficie di 0,30 ha, è sito nel comune di Amelia (TR). In questo vigneto sperimentale sono presenti svariati vitigni, con un numero di ceppi tali da poter assicurare un quantitativo d'uva necessario a tracciare un idoneo profilo sia agronomico sia tecnologico.

Bibliografia di riferimento

de Palma L., D'Onofrio C., De Michele M., Limosani P., Scalabrelli G., 2015. Cannella nera. In: Italian Vitis Database, <http://it.grapedb.org> ISSN 2282-006X.
<https://vitisdb.it/varieties/show/1423>

Palliotti A., Cini R., 2013. "Recupero, salvaguardia e valorizzazione dei vitigni minori dell'Amerino" in "Tra antiche mura... uno scrigno di ricchezze". Il territorio di Amelia ed i suoi frutti. Collana "I Quaderni della Biodiversità" n.2. Ed. 3A-PTA, pagg. 148-165.