

REGISTRO VOLONTARIO REGIONALE DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE VEGETALI

Vitigno Martone

SCHEDA IDENTIFICATIVA

Numero di iscrizione: 109

Famiglia: Vitaceae Juss.

Genere: Vitis L.

Specie: V. vinifera L.

Nome comune della varietà (come generalmente noto): Vitigno Martone

Significato del nome comune della varietà

Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui è utilizzato): Pampanaro (Lazio: Rieti, Viterbo)

Denominazioni errate (denominazioni usate ma attribuite storicamente a varietà differenti)

Denominazione(i) dialettale(i) locale(i)

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

12/11/2025

Ultimo aggiornamento scheda

Ambito locale Regione Umbria

Modica quantità 10 barbatelle



Cenni storici, origine, diffusione

Il Martone, vitigno autoctono a bacca bianca, è storicamente presente nelle zone di Spoleto e Terni e di cui fortunatamente si possiedono svariate attestazioni storiche. Nello specifico, la Valnerina, ovvero la valle attraversata dal fiume Nera che comprende svariati territori montani e pedemontani dell'Umbria e delle Marche, è stata per secoli un silente bacino di conservazione per il Martone. Le prime testimonianze scritte su questo vitigno risalgono al 1875, anno in cui venne fondata la Commissione Ampelografica dell'Umbria che aveva l'obiettivo di studiare le condizioni di allevamento della vite nella regione al fine di presentare soluzioni e aiutare i vini locali a inserirsi nei mercati. Nel 1879, nel Fasciolo XII del Bullettino Ampelografico, il Cavacciotti ne descrive la fenologia, le caratteristiche agronomiche e le attitudini enologiche definendolo "una varietà di molta importanza, anche troppa". Nel 1893, appare ne "I Vitigni e i Vini dell'Umbria" (Annuario Generale per la Viticoltura e l'Enologia); nel 1908, il Francolini lo descrive come un vitigno dall'elevata produzione e nel 1923 il Cavazza lo inserisce nell'elenco dei vitigni più importanti coltivati nella Regione VI "Marche e Umbria", con il nome appunto di Martone. Possiamo pertanto affermare che il Martone è sicuramente un vitigno autoctono umbro ed è coltivato nella dorsale pedemontana della Regione Umbria da almeno 150 anni.

Così come molte altre varietà autoctone, anche il Martone sembrerebbe essere vittima della spinta erosione genetica avvenuta principalmente nel secolo scorso e quindi destinato a scomparire, ma il crescente interesse che i vitigni "minori" stanno oggi riscuotendo potrebbe determinarne il recupero. Le cause più probabili del suo abbandono, così come in molti altri casi analoghi, sembrerebbero ascrivibili non solo a difficoltà connesse alla coltivazione nelle aree di montagna nell'era moderna, ma anche a caratteristiche proprie del vitigno, non in grado di soddisfare le preferenze dei consumatori dell'epoca.

Una preziosa testimonianza orale sulla storicità del Martone è stata fornita da Giulio Paglialunga (Giordano L. et al., 2023), nato nel 1939 e vissuto in località Colle Soglio nei pressi di Cerreto di Spoleto (PG), località pedemontana situata a quota 741 m s.l.m. Giulio racconta che per anni, nei terreni circostanti la sua abitazione, il paesaggio era contraddistinto da antiche piantate nelle quali erano presenti molteplici vitigni maritati a sostegni vivi, soprattutto querce, quali: Pecorino, Malvasia, Pizzutello (*alias* Zibibbo), Vaianella, Moscato, Uva Genia, Trebbiano, Moscatello e, ovviamente, il Martone.

Anche la definizione del profilo genetico-molecolare a mezzo microsatelliti e l'analisi ampelografica hanno consentito di caratterizzare tale vitigno ed accertare la sua originalità attraverso il confronto con le principali banche dati europee volto a verificare eventuali omonimie e sinonimie con i vitigni presenti inclusi quelli iscritti al Registro Nazionale delle Varietà di Vite da Vino.

Le caratteristiche agronomiche e tecnologiche del vitigno sono state determinate mediante un'indagine pluriennale. Questa varietà locale, in quanto tale, riesce ad esaltare l'integrazione tra vitigno ed ambiente e consente di differenziare e caratterizzare l'offerta enologica, dando la possibilità alle aziende di distinguersi sui mercati con prodotti di difficile imitazione.

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

Il vitigno "Martone" è una varietà minore che, in base alle informazioni ad oggi disponibili, risulta attestato in Umbria nel territorio della Valnerina.

L'ambito locale è la Regione Umbria.

Descrizione morfologica

Principali caratteri morfologici.

Giovane germoglio	Valore
Apice	Chiuso
Intensità della pigmentazione antocianica dei peli strisciante dell'apice	Media
Densità dei peli strisciante dell'apice	Media
Colore del lato ventrale degli internodi	Verde
Tomentosità	Leggera
Numero di viticci consecutivi	2
Foglia giovane (4a foglia)	Valore
Colore pagina superiore	Verde
Densità dei peli strisciante sulle nervature principali della pagina inferiore	Media

Infiorescenza	Valore
Organi sessuali	Stami completi e gineceo completamente sviluppato
Livello di inserzione della prima infiorescenza (nodo)	4° nodo
Numero di infiorescenze per germoglio	1,5-2
Foglia adulta	Valore
Lunghezza (cm)	13.3
Larghezza (cm)	17.9
Lunghezza picciolo (cm)	8.5
Forma del lembo	Pentagonale
Numero di lobi	5
Distribuzione pigmentazione antocianica sulle nervature principali della pagina superiore	Leggera e solo all'inizio dell'attaccatura al picciolo
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
Altezza dei denti in rapporto alla loro base	Media
Grado di apertura/sovraposizione dei bordi del seno peziolare	Aperto
Forma della base del seno peziolare	A parentesi graffa
Denti nel seno peziolare	Assenti
Grado di apertura/sovraposizione dei seni laterali superiori	Aperti
Forma della base dei seni laterali superiori	A U
Presenza dei denti nei seni laterali superiori	Si
Profondità dei seni laterali superiori	Media
Densità dei peli strisciati 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 strisciati 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	Valori
Lunghezza (cm)	24.4
Peso (g)	225
Compattezza	Spargolo
Forma	Cilindrico
Numero di ali	Assenti
Lunghezza del peduncolo	3.9
L significazione del peduncolo	Parziale solo alla estremità di attaccatura al tralcio
Acino	Valori
Lunghezza (cm)	1.53
Diametro (cm)	1.50
Forma	Sferoidale, schiacciato ai poli
Colore della buccia	Verde-giallo
Pruina	Media
Intensità della pigmentazione antocianica della polpa	Nulla

Consistenza della polpa	Molle
Sapore particolare	Assente
Sviluppo e numero dei vinaccioli	Completo, da 1 a 3
Ombelico	Assente

Epoca di germogliamento: media

Epoca di fioritura: media

Epoca di invaiatura: media-tardiva

Epoca di maturazione: media-tardiva

Caratteristiche agronomiche

La varietà mostra di essere piuttosto tollerante agli stress termici ed alla siccità.

Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

Nella tabella 1 si riportano i dati raccolti nel periodo 2022-2025 dalle piante coltivate presso il Vigneto Sperimentale a Casalina di Deruta (PG). Accanto ad una buona e costante produttività unitaria, emerge un accumulo zuccherino non particolarmente elevato e ciò lo predispone alla produzione di vini con un moderato contenuto alcolico in linea con le richieste dei consumatori moderni, ed un quadro acidico ottimale (superiore a 6.2 g/L).

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

Specifiche rilievo dati	Parametro	cv. Martone
Produttività (2022-2025)	Produzione/ceppo (Kg)	2.3
	Peso del grappolo (g)	225
	Peso dell'acino (g)	1.55
	Acini/grappolo (numero)	142
Composizione delle uve alla vendemmia (2022-2025)	Zuccheri (°Brix)	20.2
	Acidità (g/l)	6.3
	pH	3.36

Utilizzazione gastronomica

Progetti specifici

L'analisi molecolare è stata condotta su un'accessione di vite Martone proveniente dalla collezione varietale del Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari ed Ambientali (DSA3) ubicata a Deruta (PG) (Giordano L. et al., 2023). Per la caratterizzazione molecolare dell'accessione di interesse sono state incluse nelle analisi altre 4 varietà note di riferimento, ovvero Sangiovese, Nero D'Avola, Chardonnay e Sauvignon blanc concesse dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse (IBBR) del CNR di Perugia, mentre ulteriori cinque varietà (Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Malvasia di Candia, Montepulciano e Raboso Veronese) sono state campionate sempre presso il vigneto collezione del DSA3. L'inserimento delle accessioni di riferimento si è reso necessario per collegare i profili SSR delle accessioni analizzate con quelli presenti sull'Italian Vitis Database (IVD) e nel Vitis International Variety Catalogue (VIVC). I vitigni scelti da diverse fonti sono stati confrontati anche con i dati presenti sia nell'IVD che nel VIVC e dimostrano che i cloni seppur provenienti da diverse collezioni mantengono un'elevata uniformità genetica. Le piccole differenze che si notano possono essere dovute a mutazioni puntiformi che interessano regioni del genoma non espresse. Per quanto riguarda il vitigno Martone, è emerso che presenta lo stesso profilo genetico del Pampanaro ed è da considerare quindi un suo sinonimo. Tuttavia, le fonti bibliografiche del Pampanaro risultano purtroppo limitate.

Bibliografia di riferimento

Annuario generale per la viticoltura e la enologia, 1893. Circolo Enofilo Italiano.

Cavazza D., 1923. Viticoltura (Nuova Encyclopédie Agraria Italica). Unione Tip.-Editrice Torinese, Torino.

Francolini F., 1908. La valle Spoletina e le sue condizioni Economiche Agrarie. Tipografia Elzeviriana, Savona.

Giordano L., Bonini M. E., Ferradini N., Russi L., Palliotti A., 2023. Salvaguardia di un antico vitigno umbro, il Martone. Vigne, Vini & Qualità 8: 36-40.