

ALEATICO

Descrizione generale

L'aleatico è una varietà a bacca nera aromatica, legata da parentela diretta al gruppo dei moscati. La descrizione ufficiale è stata condotta su viti dell'isola d'Elba, di età compresa fra tre e cinque anni in collezione e fra quindici e venti nelle aziende agrarie dell'isola, allevate a media espansione e potate a Guyot classico o ad archetto toscano senza sperone, su terreno eocenico di natura argilloso-calcareo-silicea derivante dal calcare alberese, con scheletro piuttosto abbondante [1]. La scheda segnala inoltre l'esistenza di un aleatico bianco, non presente in Toscana, e avverte che in alcune località sotto quel nome si coltiva in realtà il moscato bianco comune [1]. L'aromaticità terpenica definisce la varietà e ne orienta interamente la destinazione.

Sinonimi regionali

I sinonimi dell'aleatico riflettono la sua natura moscata e la diffusione mediterranea. Di Rovasenda annotava nel 1877 che in alcune parti d'Italia i nomi moscatello nero e moscato nero venivano impiegati per indicare l'aleatico, e le analisi del DNA hanno poi confermato l'identità con il moscatello nero [2]. Nelle Marche la stessa varietà è conosciuta come vernaccia moscatella o vernaccia di Pergola. Ricorrono inoltre aleatico nero e le denominazioni d'uso legate ai territori di coltivazione, come aleatico di Portoferraio all'Elba. Due cautele restano necessarie. Moscato nero designa anche varietà distinte e iscritte separatamente. L'accostamento con il liatiko cretese, suggerito dall'assonanza, non è dimostrato e va evitato in assenza di riscontri molecolari.

Necessità culturali

La varietà si adatta a suoli poveri e ben drenati, anche sassosi, e predilige climi caldi, asciutti e ventilati, condizioni che spiegano la sua concentrazione nelle isole e lungo le coste. Le condizioni di riferimento della scheda ufficiale descrivono un ambiente insulare mediterraneo, con allevamento a media espansione, potatura Guyot classico o archetto toscano senza sperone e terreno di matrice argilloso-calcareo-silicea con scheletro abbondante [1]. La zona di rilievo è saltuariamente soggetta a gelate primaverili, mentre grandinate forti e geli invernali intensi risultano rari [1]. La produttività è contenuta, condizione che concorre alla concentrazione zuccherina richiesta dalle tipologie passite e che limita la convenienza economica della coltivazione su larga scala.

Fenologia

Il germogliamento dell'aleatico cade fra la prima e la seconda decade di aprile e la fioritura fra l'ultima decade di maggio e la prima di giugno. L'invasatura si colloca nella seconda decade di agosto e la maturazione dell'uva nell'ultima decade di settembre, mentre la caduta delle foglie avviene nella seconda decade di novembre [1]. Le date, rilevate all'isola d'Elba, delineano un ciclo di epoca media e non precoce: la raccolta di fine settembre è il punto di partenza dell'appassimento, non il suo esito. Nelle produzioni passite la vendemmia viene comunque differenziata secondo la tecnica adottata, con raccolte anticipate quando l'appassimento avviene su graticci al coperto.

Aspetti genetici

Le analisi molecolari condotte da Crespan e Milani nel 2001 hanno prodotto due risultati convergenti. Tre accessioni di aleatico nero sono risultate identiche nel profilo del DNA a tre accessioni di moscatello nero, confermando su base molecolare quanto Di Rovasenda aveva osservato per via empirica nel 1877 [2].

L'aleatico presenta inoltre un legame di parentela diretta con il moscato bianco, dal quale deriva l'aromaticità terpenica che lo caratterizza [2]. Attraverso questo rapporto la varietà entra nella rete dei moscati e risulta imparentata con moscato giallo, moscato di Scanzo, moscato rosa del Trentino e moscato d'Alessandria [3]. Il moscato bianco costituisce uno dei nuclei fondatori del germoplasma viticolo mediterraneo.

Caratteristiche organolettiche

Il profilo dell'aleatico è dominato dai terpeni. Il vino mostra colore rosso rubino, spesso di saturazione media, e un corredo olfattivo che unisce rosa e viola alla frutta rossa, alle spezie dolci e a una nota moscata riconoscibile anche a distanza di anni dalla vendemmia. Nelle versioni passite, che rappresentano l'espressione più compiuta della varietà, la dolcezza concentrata si accompagna a un'acidità sufficiente a evitare la stanchezza gustativa e a una persistenza aromatica di lunga durata. I parametri analitici minimi, dal titolo alcolometrico agli zuccheri riduttori residui, variano secondo le denominazioni e vanno verificati sui rispettivi disciplinari [4].

Diffusione geografica e importanza economica

La diffusione dell'aleatico è frammentata e concentrata su poche aree costiere e insulari: Toscana, con l'isola d'Elba come polo principale, Puglia, Lazio e Marche. Il riferimento qualitativo è l'Elba Aleatico Passito, elevato a denominazione di origine controllata e garantita nel 2011, che costituisce il termine di paragone italiano per i passiti rossi aromatici [4]. Accanto a esso operano l'Aleatico di Puglia e l'Aleatico di Gradoli nel Lazio, quest'ultimo legato a un'area vulcanica ristretta attorno al lago di Bolsena. Nelle Marche la varietà compare nella denominazione Pergola sotto il nome di vernaccia. Le superfici

complessive restano modeste e il valore si misura sulla qualità più che sui volumi.

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Aleatico, scheda ampelografica del Registro Nazionale delle Varietà di Vite, cod. 009. Contenuti a cura di M. Pecile e C. Zavaglia.

<http://catalogoviti.politicheagricole.it/scheda.php?codice=009> (consultato agosto 2026)

[2] Crespan M., Milani N. (2001). The Muscats: a molecular analysis of synonyms, homonyms and genetic relationships within a large family of grapevine cultivars. *Vitis*, 40(1), 23–30.

[3] Robinson J., Harding J., Vouillamoz J. (2012). *Wine Grapes. A complete guide to 1.368 vine varieties, including their origins and flavours*. Allen Lane, London.

[4] Masaf. Disciplinari di produzione dei vini “Elba Aleatico Passito” DOCG, “Aleatico di Puglia” DOC, “Aleatico di Gradoli” DOC e “Pergola” DOC, testi consolidati vigenti.