

FRAPPATO

Descrizione generale

Il frappato è una varietà a bacca nera della Sicilia sud-orientale, legata in modo quasi esclusivo al territorio di Vittoria, in provincia di Ragusa. Il Vitis International Variety Catalogue la registra con il nome primario frappato di Vittoria e l'identificativo 4225 [3]. Il legame con la città è documentato con precisione: nel 1890 Rosario Cancellieri scriveva al barone Mendola che a Vittoria il frappato rappresentava il novanta per cento e forse più della superficie vitata, al punto che indicare un vigneto senza altra specificazione significava indicare un vigneto di frappato [2]. La varietà era già descritta da Sestini nel 1760.

Sinonimi regionali

I sinonimi registrati comprendono frappato nero, frappato nero di Vittoria, frappatu e frappatu di Vittoria, oltre a nerello, nerello di Catania e nero capitano [3]. Le ultime tre forme non sono confusioni occasionali ma denominazioni storicamente attestate: Di Rovasenda, nel 1877, cita un nero di Campanello coltivato a Siracusa e un nerello fra i sinonimi antichi del frappato [2]. Vanno però maneggiate con cautela, perché nerello richiama i due nerelli etnei, mascalese e cappuccio, che sono varietà del tutto distinte. Frappato di Vittoria è invece il nome primario adottato dalle banche dati internazionali.

Necessità culturali

Il frappato si adatta ai terreni calcarei e sabbiosi degli Iblei, ben drenati e con buona esposizione, e predilige il clima mediterraneo con influenze marine della Sicilia sud-orientale. La vigoria è media e la produttività costante ma non eccessiva. Un dato agronomico utile riguarda la regolarità del processo di

maturazione, che risulta piuttosto costante negli anni, con variazioni contenute sia del grado zuccherino sia dell'acidità titolabile [2]. L'accumulo degli zuccheri procede in modo costante lungo tutta la maturazione, mentre l'acidità cala rapidamente nella prima metà per poi stabilizzarsi nella seconda [2].

Fenologia

Il ciclo del frappato si colloca nella parte centrale della stagione e la raccolta cade in genere fra la seconda metà di settembre e l'inizio di ottobre. La stabilità del profilo analitico nella seconda metà della maturazione offre un margine operativo ampio nella scelta della data di vendemmia, che è una delle ragioni della buona resa qualitativa della varietà anche in annate difficili [2]. Le date puntuali delle singole fasi fenologiche vanno lette sulla scheda ufficiale del Registro Nazionale, che riporta le condizioni di rilievo e i riferimenti ambientali della descrizione originale [1].

Aspetti genetici

Le analisi del DNA hanno evidenziato uno stretto rapporto genetico fra il sangiovese e dieci altre varietà italiane, fra cui il frappato: è quindi probabile che il frappato sia il risultato di un incrocio fra il sangiovese e una seconda varietà non ancora identificata [4]. Il risultato è stato successivamente confermato dal genotipaggio SNP condotto sul germoplasma italiano, che colloca il frappato fra le progenie del sangiovese [5]. La parentela è di particolare interesse perché lega una varietà siciliana al vitigno chiave dell'Italia centrale, e conferma il ruolo del sangiovese come capostipite su scala peninsulare.

Caratteristiche organolettiche

Il frappato dà vini di colore rosso rubino scarico e brillante, con riflessi violacei, e un profilo olfattivo delicato costruito su ciliegia, fragola, spezie dolci e note floreali. Al palato i tannini sono morbidi, l'acidità vivace e il corpo medio-leggero, con una bevibilità immediata che è il carattere distintivo della varietà. Negli assemblaggi il frappato apporta eleganza, freschezza e finezza aromatica, bilanciando la potenza del nero d'avola. La varietà viene vinificata anche in purezza e, più recentemente, come base per spumanti rosati con metodo classico [2].

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione del frappato è concentrata nella Sicilia sud-orientale, fra le province di Ragusa, Siracusa e Catania, con presenze nel Nisseno e nell'Agrigentino. Nel Cerasuolo di Vittoria, unica denominazione di origine controllata e garantita dell'isola, il frappato entra per una quota compresa fra il trenta e il cinquanta per cento, accanto al nero d'avola per il cinquanta-settanta per cento [6]. La varietà concorre inoltre alle denominazioni di origine controllata Vittoria, Alcamo, Etna, Erice, Menfi e Sicilia [2]. L'apprezzamento delle versioni in purezza è in crescita costante.

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Frappato, scheda ampelografica del Registro Nazionale delle Varietà di Vite. Contenuti a cura di M. Pecile e C. Zavaglia. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026)

[2] Assoenologi, Vi presentiamo il Frappato, in Enologo Online, dicembre 2024. <https://www.assoenologi.it>

- [3] Röckel F., Maul E., Töpfer R. et al. Vitis International Variety Catalogue, scheda Frappato di Vittoria, ID 4225. Julius Kühn-Institut, Siebeldingen. <https://www.vivc.de>
- [4] Crespan M., Calò A., Giannetto S., Sparacio A., Storchi P., Costacurta A. (2008). Sangiovese and Garganega are two key varieties of the Italian grapevine assortment evolution. *Vitis*, 47(2), 97-104.
- [5] D'Onofrio C., Tumino G., Gardiman M., Crespan M. et al. (2021). Parentage Atlas of Italian Grapevine Varieties as Inferred From SNP Genotyping. *Frontiers in Plant Science*, 11, 605934. DOI: 10.3389/fpls.2020.605934
- [6] Masaf. Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Cerasuolo di Vittoria”, testo consolidato vigente.