

GARGANEGA

Descrizione generale

La garganega è una varietà a bacca bianca del Veneto, base dei vini del Soave e di Gambellara. È iscritta al Registro Nazionale con il codice 092 [1]. Il grappolo è grande, lungo fra i venti e i venticinque centimetri, cilindro-piramidale, alato con un'ala molto sviluppata e piuttosto spargolo, carattere che diventa molto marcato nelle viti vecchie; il peduncolo è grosso, visibile, verde giallastro ed erbaceo [1]. La descrizione ufficiale è stata condotta su un clone della collezione della Stazione sperimentale di Viticoltura e di Enologia di Conegliano, con confronti nelle province di Verona e Vicenza [1].

Sinonimi regionali

Il Registro Nazionale documenta garganega di Gambellara o garganega comune in provincia di Vicenza, e oro o d'oro sui Colli Euganei, nome che allude al colore che l'acino assume nelle migliori esposizioni [1]. Il sinonimo ufficiale garganego è ammesso ai soli fini della designazione [2]. Due avvertenze sono necessarie. La gargania o gargagna coltivata in provincia di Gorizia non ha nulla a che vedere con la garganega. E nelle immediate vicinanze di Trento si coltiva sotto il nome di garganega un vitigno che risulta invece identico al terlano bianco [1].

L'identità con il grecanico dorato

Le analisi del DNA condotte nel 2003 e confermate nel 2008 hanno stabilito che il grecanico dorato coltivato in Sicilia è identico alla garganega [3] [5]. Già prima di quegli studi gli ampelografi ne sospettavano la parentela, per le somiglianze di grappolo, acino e caratteri fogliari. Il riconoscimento formale è arrivato con decreto del 30 maggio 2018, pubblicato in Gazzetta Ufficiale l'11 giugno successivo, che ha sancito la sinonimia fra garganega e grecanico dorato [1] [2].

Il caso è notevole perché lega una varietà veneta a una siciliana senza diffusione significativa nelle regioni intermedie.

Necessità colturali

La garganega si adatta a terreni diversi, dai vulcanici del Soave classico ai calcarei, e predilige esposizioni soleggiate e ventilate. Il grappolo piuttosto spargolo, che diventa molto spargolo nelle viti vecchie, costituisce un vantaggio sanitario concreto perché limita l'insediamento della botrite nelle fasi finali della maturazione [1]. La forma di allevamento tradizionale è la pergola veronese. I dati puntuali su vigoria, produttività e fertilità delle gemme sono riportati nella scheda ufficiale del Registro Nazionale e vanno consultati direttamente, data la variabilità legata ai diversi ambienti di coltivazione [1].

Fenologia

La garganega è varietà a maturazione tardiva e la raccolta si colloca fra la fine di settembre e ottobre, con slittamenti sensibili nelle produzioni destinate all'appassimento. Il grecanico dorato, che è la stessa varietà coltivata in Sicilia, mostra germogliamento tardivo e maturazione nella seconda metà di ottobre, a conferma del carattere tardivo del genotipo anche in ambiente caldo [5]. Il ciclo lungo e il grappolo spargolo sono le due condizioni che rendono la varietà adatta all'appassimento in fruttajo, alla base del Recioto di Soave. Le date puntuali vanno lette sulla scheda ufficiale [1].

Aspetti genetici

La garganega è una delle due varietà cardine dell'ampelografia italiana individuate dallo studio con trentasei loci microsatellitari, insieme al sangiovese, per il numero di rapporti di primo grado che intrattiene con altre cultivar [3]. Sette varietà risultano strettamente imparentate con la garganega:

trebbiano toscano, noto in Francia come ugni blanc, albana, empibotte, malvasia bianca di Candia a sapore semplice, marzemina bianca, catarratto e greco del Pollino [3]. I genitori della garganega non sono stati individuati, per cui la direzione di ciascun rapporto resta in parte indeterminata. Lo stesso lavoro ha confermato la sinonimia con il grecanico dorato.

Caratteristiche organolettiche

Il vino da garganega si presenta di colore giallo paglierino con riflessi dorati e un profilo olfattivo delicato, costruito su fiori bianchi, mandorla, mela e note di miele nelle versioni più mature, con una componente minerale marcata sui suoli vulcanici del Soave classico. Al palato l'acidità è equilibrata, il corpo medio e il finale ammandorlato ricorrente. La capacità di invecchiamento è superiore a quella comunemente attribuita ai bianchi veneti, e le versioni da appassimento, come il Recioto di Soave, mostrano una concentrazione aromatica notevole senza perdita di freschezza.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione della garganega è concentrata in Veneto, fra le province di Verona e Vicenza, e la varietà figura fra le uve bianche più impiantate d'Italia. Sotto il nome di grecanico dorato è coltivata in Sicilia, soprattutto fra Trapani e Agrigento [5]. Le denominazioni di riferimento sono Soave, Soave Superiore e Recioto di Soave, queste ultime due denominazioni di origine controllata e garantita, affiancate da Gambellara e dalle denominazioni dei Colli Euganei e Berici [4]. Nel Soave la garganega costituisce da settanta a cento per cento della base ampelografica [5].

Fonti e riferimenti essenziali

- [1] Garganega, scheda ampelografica del Registro Nazionale delle Varietà di Vite, cod. 092. Contenuti a cura di M. Pecile e C. Zavaglia. <http://catalogoviti.politicheagricole.it/scheda.php?codice=092> (consultato agosto 2026)
- [2] Registro Nazionale delle Varietà di Vite, voce GARGANEGA B., cod. 092, sinonimi ufficiali GRECANICO DORATO B. (094) e GARGANEGO ai soli fini della designazione. Decreto 30 maggio 2018, G.U. 133 dell'11/06/2018.
- [3] 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.
- [4] Masaf. Disciplinari di produzione dei vini “Soave” DOC, “Soave Superiore” DOCG, “Recioto di Soave” DOCG e “Gambellara” DOC, testi consolidati vigenti.
- [5] Grecanico dorato, scheda ampelografica del Registro Nazionale delle Varietà di Vite, cod. 094.