

Glera

Descrizione generale

Il vitigno glera è una varietà a bacca bianca del Veneto e del Friuli-Venezia Giulia, base ampelografica del Prosecco. Fino al 2009 il nome ufficiale della varietà era prosecco: il provvedimento ministeriale di quell'anno ha adottato glera come nome varietale e ha riservato prosecco alla denominazione d'origine, che richiama l'omonima località del Carso triestino. La scelta ha tutelato la denominazione sui mercati esteri, dove un nome varietale sarebbe rimasto liberamente utilizzabile da chiunque. La varietà è iscritta al Registro Nazionale dal 1970 e la sua descrizione ampelografica ufficiale risale al 1960, quando compariva ancora sotto il nome di prosecco.

Sinonimi e omonimie

Il Registro Nazionale riconosce serprino come unico sinonimo ufficiale, utilizzabile ai soli fini della designazione dei vini a denominazione di origine e a indicazione geografica della provincia di Padova. La descrizione del 1960 registra prosecco tondo e prosecco Balbi nel Trevigiano, glera nel Friuli e serprina sui Colli Euganei: il nome serprina appartiene quindi all'area padovana e non a quella friulana. Prosecco nostrano indicava nel Coneglianese una varietà poi identificata nella malvasia bianca lunga. In Friuli-Venezia Giulia il nome glera ha coperto anche vitovska, aghedene e mocola, mentre la glera lunga circolava come tocai nostrano e ribolla spizade [4].

Descrizione ampelografica

La descrizione ufficiale, curata da Cosmo e Polsinelli nel 1960 su un clone della Stazione Sperimentale di Conegliano, riporta un grappolo di grandezza più che media, lungo venti-venticinque centimetri, allungato, piramidale, alato e spargolo, con peduncolo lungo e sottile. L'acino è medio e sferoide, con buccia

pruinosa giallastro-dorata, sottile ma abbastanza consistente e leggermente tannica, ombelico persistente e polpa succosa dal sapore semplice e dolce. I vinaccioli sono in media due per acino. Il tralcio legnoso è lungo e grosso, di colore nocciola rossastro, e il tronco robusto.

Necessità colturali

La vigoria è notevole e impone una gestione attenta della parete fogliare. Il disciplinare del Prosecco richiede orientamento verticale dei germogli, soppressione di quelli in soprannumero, cimature e legature, interventi che regolano il microclima attorno al grappolo e accompagnano la maturazione del potenziale aromatico. La produzione è buona e raggiunge livelli elevati sui Colli Euganei. La varietà soffre di colatura e impallinamento, difetti che la selezione clonale condotta a Conegliano ha ridotto in modo sensibile. Per i nuovi impianti il disciplinare ammette soltanto la spalliera semplice o doppia, con densità non inferiore a 2.300 ceppi per ettaro.

Fenologia

Il Registro Nazionale colloca il germogliamento in epoca precoce, la fioritura poco prima dell'epoca media, l'invasatura in epoca media e la maturazione in quarta epoca, quindi nella prima quindicina di ottobre. La glera è dunque una varietà a maturazione tardiva. La vendemmia destinata alle basi spumante anticipa però la piena maturazione tecnologica e si svolge fra la fine di agosto e settembre, secondo l'annata e la zona: l'acidità che caratterizza il Prosecco deriva da questa scelta di raccolta, non da una precocità del ciclo. Il germogliamento precoce espone invece la varietà alle gelate primaverili.

Aspetti genetici

Crespan e collaboratori (Scientific Reports, 2020) hanno individuato nella vulpea, varietà di origine austriaca, un genitore della glera e di almeno altre

nove cultivar del Friuli-Venezia Giulia, riconoscendola come varietà fondatrice dell'area [2]. La glera risulta fratello germano di glera lunga e aghedene, con le quali condivide anche il secondo genitore, il cui profilo è stato ricostruito per via statistica ma non ancora ritrovato in collezione; quel profilo mostra rapporti di primo grado con mocola e pignolo. La glera è a sua volta genitore della vitovska e della pelena, in entrambi i casi insieme alla malvasia bianca lunga.

Prosecco tondo, prosecco lungo e prosecco nostrano designano quindi tre varietà distinte. Le indagini condotte sulle popolazioni varietali storicamente indicate come glere avevano già mostrato che il prosecco lungo, ritenuto sopravvissuto soltanto come relitto, è in realtà diffuso dal Veneto al Friuli sotto i nomi di glera, tocai nostrano e ribolla spizade; fra i due prosecchi la somiglianza molecolare è elevata, con oltre il settanta per cento di alleli in comune su ventinove loci, ma quattro loci escludono un rapporto di primo grado [4]. Le rassegne più recenti collocano infine la vulpea fra i genitori ricorrenti del Nordest e la indicano a sua volta come progenie della visparola [5].

Caratteristiche organolettiche

Il documento unico della denominazione descrive un vino di colore giallo paglierino brillante, con perlage fine e persistente nella tipologia spumante e sviluppo evidente di bollicine nella versione frizzante. Il profilo olfattivo è dominato da note floreali di fiori bianchi e da sentori fruttati di mela e pera, riconducibili alle uve di provenienza. Al gusto il vino risulta fresco e leggero, con equilibrio fra componente zuccherina e acidità. Le versioni spumanti si distinguono per contenuto zuccherino in brut nature, extra brut, brut, extra dry, dry e demi-sec, con dosaggi crescenti.

Diffusione geografica e importanza economica

La denominazione Prosecco DOC copre le province di Belluno, Gorizia, Padova, Pordenone, Treviso, Trieste, Udine, Venezia e Vicenza. La base prevede almeno

l'85% di glera, con un massimo del 15% fra verdiso, bianchetta trevigiana, perera, glera lunga, chardonnay, pinot bianco, pinot grigio e pinot nero vinificato in bianco. La tipologia spumante rosé, introdotta nel 2020, prevede glera dall'85 al 90% e pinot nero vinificato in rosso dal 10 al 15%, con obbligo del millesimo in etichetta e almeno sessanta giorni di rifermentazione in autoclave. All'interno dell'area operano le DOCG Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore e Asolo Prosecco. Sui Colli Euganei la stessa uva produce il Serprino.

Fonti e riferimenti essenziali

- [1] Masaf - CREA. Registro Nazionale delle Varietà di Vite, schede Glera e Glera lunga. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026)
- [2] Crespan M., Migliaro D., Larger S., Pindo M., Petrussi C., Stocco M., Rusjan D., Sivilotti P., Velasco R., Maul E. (2020). Unraveling the genetic origin of 'Glera', 'Ribolla Gialla' and other autochthonous grapevine varieties from Friuli Venezia Giulia (northeastern Italy). *Scientific Reports*, 10, 7206. DOI 10.1038/s41598-020-64061-w. Si veda anche l'Author Correction, *Scientific Reports*, 2021, DOI 10.1038/s41598-021-90277-5, che rettifica le Supplementary Tables 3S e 4S.
- [3] 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
- [4] Crespan M., Cancellier S., Chies R., Giannetto S., Meneghetti S., Costacurta A. (2009). Molecular contribution to the knowledge of two ancient varietal populations: 'Rabosi' and 'Glere'. *Acta Horticulturae*, 827, 235-240. DOI 10.17660/ActaHortic.2009.827.36
- [5] Crespan M., Mercati F., De Lorenzis G., D'Onofrio C., Sunseri F. (2023). Two main distinct evolutionary stories describe the Italian grapevine assortment. *VITIS*, 62 (Special Issue), 30-36. DOI 10.5073/vitis.2023.62.special-issue.30-36
- [6] Masaf. Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Prosecco", testo consolidato vigente, e documento unico della DOP "Prosecco", registro eAmbrosia.