

GRECO

Descrizione generale

Il vitigno greco è una varietà a bacca bianca dell'Italia meridionale, iscritta al Registro Nazionale come entità distinta dal greco bianco calabrese e nota soprattutto per il Greco di Tufo DOCG. Il nome greco non individua una famiglia varietale, ma designa varietà geneticamente separate, accomunate soltanto da una tradizione storiografica che ne attribuiva l'introduzione ai coloni ellenici. Viala e Vermorel, nel 1909, identificavano il greco bianco di Tufo con l'Aminea Gemella descritta dagli autori latini, ipotesi ripresa da Ferrante nel 1927 e dalla monografia ministeriale del 1964. La denominazione Greco di Tufo compare nella normativa italiana già con il decreto ministeriale del 15 ottobre 1941.

Sinonimi e omonimie

Il Registro Nazionale documenta greco del Vesuvio e greco della Torre nell'area vesuviana e del Somma, greco o grieco nel comune di Tufo, greco di Tufo in diversi comuni delle province di Avellino e Benevento, greco di Napoli secondo Mendola. Con decreto del 30 maggio 2018, pubblicato in Gazzetta Ufficiale l'11 giugno dello stesso anno, è stata riconosciuta la sinonimia fra greco e asprinio bianco. Greco bianco designa invece una varietà calabrese distinta, iscritta separatamente e a sua volta sinonimo ufficiale di guardavalle. Greco nero identifica un'altra varietà ancora, riconosciuta nel 2019 sinonimo di magliocco dolce e di marsigliana nera.

Descrizione ampelografica

La descrizione ufficiale, redatta da Bordignon nel 1964 su un clone dell'Istituto Tecnico Agrario di Avellino, riporta una foglia orbicolare di media grandezza, trilobata e meno spesso pentalobata, con pagina superiore glabra e inferiore aracnoidea. Il grappolo è medio o piccolo, lungo dai dodici ai diciassette centimetri, serrato, cilindrico o leggermente conico, spesso dotato di un'ala tanto sviluppata da farlo apparire doppio. L'acino risulta medio o quasi piccolo, sferoide e irregolare, con buccia pruinosa grigio-giallastra o grigio-ambrata sul lato esposto al sole e punteggiata di bruno; la polpa è succosa e di sapore neutro. La compattezza variabile del grappolo dipende dalla potatura più che dall'esistenza di biotipi distinti.

Necessità culturali

Il Registro indica una preferenza per terre profonde, sciolte, di origine vulcanica e fresche, dalle quali la varietà ottiene le rese più alte. I suoli derivati dal disfacimento di arenarie e ricchi di carbonato di calcio riducono la quantità, ma restituiscono vini più profumati, armonici e fini, come quelli di Tufo. Il vitigno è robusto, di buona vigoria e sopporta una potatura ricca, mentre la produzione risulta abbondante. La sensibilità alla peronospora supera quella della coda di volpe e anche l'oidio trova terreno favorevole. Nei suoli freschi l'uva va incontro al marciume e teme le piogge in prossimità della maturazione.

Fenologia

Le osservazioni ufficiali collocano il germogliamento in epoca precoce, la fioritura e l'invasiatura in epoca media, la maturazione in quarta epoca e la

caduta delle foglie in epoca tardiva. La raccolta si colloca quindi in ottobre e non alla fine di settembre. Il ciclo lungo, unito alla dotazione acidica, spiega la longevità riconosciuta ai vini di Tufo. Il germogliamento precoce e la maturazione tardiva allungano il periodo di esposizione ai rischi climatici, dalle gelate primaverili alle piogge autunnali, e rendono la scelta del sito e dell'esposizione un fattore determinante.

Aspetti genetici

Il nome greco designa varietà geneticamente distinte: il greco campano, il greco bianco e il greco nero calabresi hanno profili molecolari differenti. Costantini e collaboratori (Vitis, 2005), analizzando le accessioni campane con otto marcatori microsatellite, hanno riconosciuto la corrispondenza fra greco di Tufo e asprinio, sinonimia recepita dal Registro Nazionale nel 2018. Per il greco non risultano finora genitori accertati nelle ricostruzioni di parentela pubblicate su base microsatellite e SNP. L'origine ellenica appartiene alla tradizione storiografica e non trova conferma nei dati molecolari, che collocano queste varietà nel germoplasma dell'Italia meridionale. La diffusione del nome risponde verosimilmente a ragioni commerciali, come già osservato per le malvasie.

Caratteristiche organolettiche

Il vino ottenuto dalla varietà si presenta di colore giallo paglierino, con intensità crescente nelle versioni affinate. Il profilo olfattivo unisce fiori bianchi, agrumi, frutta a nocciolo ed erbe aromatiche, con sfumature affumicate frequenti nei vini prodotti sui suoli tufacei dell'Irpinia. Al palato l'acidità sostiene un corpo

medio-pieno e una chiusura sapida. La struttura acida consente evoluzioni lunghe, con comparsa di note di frutta secca e di sfumature terziarie dopo alcuni anni di bottiglia. La stessa varietà, allevata su alberata nel Casertano con il nome di asprinio bianco, restituisce vini più leggeri e nettamente acidi.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione si concentra in Campania, mentre in Calabria e in Basilicata il nome greco copre varietà differenti. Il Greco di Tufo, riconosciuto DOCG nel 2003, prevede almeno l'85% di greco e un massimo del 15% di coda di volpe, con le tipologie bianco, riserva, spumante e spumante riserva. La zona di produzione ricade in provincia di Avellino e comprende Tufo e i comuni contermini, fino al confine con il Beneventano. La stessa varietà, sotto il nome di asprinio bianco, dà l'Aversa DOC nel Casertano, dove sopravvive l'allevamento su alberata. Il greco entra inoltre nella base ampelografica di numerose denominazioni campane.

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Masaf - CREA. Registro Nazionale delle Varietà di Vite, schede Greco, Greco bianco, Guardavalle e Greco nero. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026).

[2] Bordignon S. (1964). Greco. In: Principali vitigni da vino coltivati in Italia, Volume III. Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, Roma.

[3] Costantini L., Monaco A., Vouillamoz J.F., Forlani M., Grando M.S. (2005). Genetic relationships among local *Vitis vinifera* cultivars from Campania (Italy). *Vitis*, 44 (1), 25-34.

[4] Decreto ministeriale 30 maggio 2018. Riconoscimento della sinonimia fra Greco B. e Asprinio bianco B. Gazzetta Ufficiale n. 133 dell'11 giugno 2018.

[5] Decreto ministeriale 23 maggio 2019. Modifiche e integrazioni al Registro nazionale delle varietà di vite. Gazzetta Ufficiale del 7 giugno 2019.

[6] Villano C., Corrado G., Basile B., Di Serio E., Mataffo A., Ferrara E., Aversano R. (2023). Morphological and Genetic Clonal Diversity within the 'Greco Bianco' Grapevine (*Vitis vinifera* L.) Variety. *Plants*, 12 (3), 515.

[7] Masaf. Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Greco di Tufo", testo consolidato vigente.