

LACRIMA

Descrizione generale

Il vitigno lacrima è una varietà marchigiana a bacca nera, coltivata quasi esclusivamente in un'area collinare ristretta della provincia di Ancona attorno a Morro d'Alba. La descrizione ufficiale, curata da Corridoni e Moretti nel 1989, si basa su ceppi osservati a Morro d'Alba, Sant'Amico, Santa Maria di Castelferretti e Ascoli Piceno, senza differenze rilevanti all'interno della popolazione. Il vitigno compare nella documentazione ampelografica ottocentesca, in particolare negli atti dell'esposizione ampelografica marchigiana-abruzzese del 1872, dove vengono già segnalate la precocità di germogliamento e una sensibile componente aromatica. Le superfici, ridotte al minimo nel dopoguerra, sono state recuperate a partire dagli anni Ottanta.

Sinonimi e omonimie

Il Registro Nazionale elenca come sinonimi esatti lacrima Christi, lacrima dolce, lacrima gentile, lacrima di Napoli, lacrima nera, lacryma nera e lagrima Christi. Segnala inoltre una lunga serie di sinonimi errati, fra cui aglianico, aleatico, negroamaro, prugnolo, uva canina, lacrima di Novoli e lacrima di Spagna. Un terzo gruppo comprende vitigni con caratteri simili la cui corrispondenza non è stata accertata, come lacrima forte e lacrima garofolata. Il nome ha quindi coperto entità diverse in tutta la penisola, e l'affermazione che la varietà marchigiana sia priva di sinonimi non trova riscontro.

Descrizione ampelografica

La foglia è media, pentagonale e pentalobata, verde scuro sulla pagina superiore, priva di peluria su entrambe le pagine, con denti lunghi e molto pronunciati e seno peziolare aperto. Il grappolo risulta medio, lungo, piramidale e alato, di compattezza lasca e con numero di acini basso, per un peso medio attorno ai quattrocento grammi. L'acino è medio, arrotondato, di colore blu-nero uniforme, con pruina media e buccia spessa e consistente. La polpa è colorata, molle e succosa, con resa in succo elevata e sapore che i descrittori ufficiali definiscono speciale. I vinaccioli non superano i due per acino.

Necessità colturali

Il Registro descrive un vitigno di notevole vigoria e di capacità produttiva non costante. La fertilità inizia mediamente dalla seconda o terza gemma e si esprime con due grappoli per germoglio, con uva prodotta talvolta anche sulle femminelle. La varietà risente in modo particolare degli attacchi di botrite e di ragnetti, mentre non mostra sensibilità marcate verso le altre malattie crittogamiche e verso gli insetti; la resistenza alle avversità climatiche è indicata come scarsa. L'adattamento al clima temperato del litorale marchigiano è buono. Fra i portinnesti si sconsigliano 17-37 du Lot e 140 Ru, perché l'eccesso di vigore indotto riduce la longevità della pianta.

Fenologia

Le schede ufficiali indicano germogliamento precoce, fioritura e invaiatura in epoca media, maturazione fisiologica in epoca media e inizio dell'agostamento

precoce, con colorazione autunnale delle foglie rosso violetto. Il germogliamento precoce costituisce il principale limite agronomico della varietà, perché la espone alle gelate primaverili, ed era già segnalato nella descrizione del 1873. Il grappolo lasco e il numero contenuto di acini favoriscono la circolazione dell'aria e limitano in parte il rischio di marciume, che resta comunque elevato data la sensibilità alla botrite. Il mosto presenta tenore zuccherino e acidità totale su valori medi.

Aspetti genetici

L'atlante delle parentele di D'Onofrio e collaboratori (Frontiers in Plant Science, 2021) ha accertato una parentela di primo grado fra lacrima e aleatico. Lo studio di Crespan e collaboratori sul germoplasma marchigiano (OENO One, 2021) ha completato il quadro: la lacrima nasce dall'incrocio spontaneo fra nera rada e aleatico, con l'aleatico nel ruolo di genitore maschile, definito grazie al polimorfismo del cloroplasto, e la nera rada in quello di genitore femminile. La nera rada era una vite fino ad allora sconosciuta. Poiché l'aleatico discende dal moscato bianco, l'impronta aromatica della lacrima trova una spiegazione genetica precisa. Nelle Marche l'aleatico è noto anche come vernaccia di Pergola.

Caratteristiche organolettiche

Il disciplinare classifica il vino come semi-aromatico e ne descrive il colore rosso rubino carico, l'odore gradevole e intenso e il sapore gradevole, morbido e caratteristico. Il profilo olfattivo è dominato da rosa e viola, seguite da piccoli frutti rossi e neri e da una nota speziata. Al palato il vino risulta secco e morbido,

con tannino delicato e struttura media, che nella tipologia superiore si accompagna a dotazioni polifenoliche più consistenti. La versione passito, ottenuta da uve appassite sulla pianta, mostra colore più intenso e talvolta tendente al granato, con profilo armonico e vellutato.

Diffusione geografica e importanza economica

La zona di produzione della DOC Lacrima di Morro, riconosciuta nel 1985, ricade interamente in provincia di Ancona e comprende i comuni di Morro d'Alba, Monte San Vito, San Marcello, Belvedere Ostrense, Ostra e Senigallia, con esclusione dei fondovalle e dei versanti senigalliesi rivolti al mare. Il disciplinare prevede almeno l'85% di lacrima, con un massimo del 15% di altre uve a bacca scura non aromatiche idonee alle Marche, nelle tipologie base, superiore e passito. La resa massima dell'uva in vino è del 70% e scende al 45% per il passito, le cui uve devono appassire sulla pianta.

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Masaf - CREA. Registro Nazionale delle Varietà di Vite, scheda ampelografica Lacrima. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026).

[2] Corridoni G., Moretti G. (1989). Lacrima. In: Principali vitigni da vino coltivati in Italia, Nuova serie, Volume I. ISV di Conegliano Veneto - Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste.

[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.

[4] Crespan M., Migliaro D., Larger S., Pindo M., Palmisano M., Manni A. et al. (2021). Grapevine (*Vitis vinifera* L.) varietal assortment and evolution in the Marche region (central Italy). *OENO One*, 55 (3), 17-37. DOI 10.20870/oeno-one.2021.55.3.4628.

[5] Masaf. Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Lacrima di Morro” o “Lacrima di Morro d'Alba”, testo consolidato vigente (D.P.R. 9 gennaio 1985, G.U. 171 del 22 luglio 1985).