

Montepulciano

Descrizione generale

Il montepulciano è una varietà a bacca nera dell'Italia centrale, iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite nel 1970 e descritta nella monografia ministeriale del 1962 da Bruno Bruni. Trova in Abruzzo la sua area d'elezione e figura fra i vitigni rossi più coltivati d'Italia. La sua origine resta sconosciuta, ma il vitigno è chiaramente distinto dal sangiovese, con cui il nome ha generato per oltre un secolo una confusione tenace e mai del tutto risolta nella divulgazione.

Sinonimi e omonimie

Il Registro Nazionale riconosce cordisco come sinonimo ufficiale, con annotazione pubblicata in Gazzetta Ufficiale il 22 novembre 2023. La monografia ministeriale registra anche sangiovese cordisco, uva abruzzese in uso a San Severo, montepulciano di Torre de' Passeri e la forma abbreviata Torre di Passeri raccolta a Velletri.

Il nome ha prodotto numerosi falsi montepulciani: sono tali il sangiovese grosso di Toscana, l'aleatico rosso e il moscato nero, tutti indicati in passato con questa denominazione. Va corretta anche l'idea che esistano due sottovarietà abruzzesi, primaticcio e cordisco, distinte per epoca di maturazione. Bruni osserva che nella zona la distinzione non si riscontra e attribuisce le differenze a condizioni ambientali, non a variazioni varietali.

Descrizione ampelografica

L'apice è a ventaglio, cotonoso, verde biancastro con sfumature rosso-violacee. La foglia è di media grandezza, pentagonale e quinquelobata, con seno peziolare a lira semi-chiuso o chiuso, seni laterali superiori piriformi e molto profondi, pagina superiore verde carico e bollosa, pagina inferiore verde-grigiastra e lanuginosa. Il fiore è ermafrodita regolare e autofertile, con stami leggermente allungati.

Il grappolo è di media grandezza, serrato o semi-serrato, conico o cilindro-conico e spesso alato, con peduncolo corto, grosso e semilegnoso. L'acino è medio, sub-ovale od ovale, con buccia nero-violacea, pruinosa, consistente e quasi coriacea; il succo è leggermente colorato in rosa e la polpa sciolta o quasi molle, dal sapore semplice. La descrizione fu condotta su un clone del vivaio di Jesi.

Necessità colturali

La varietà predilige i suoli collinari argilloso-calcarei, pesanti e profondi, e richiede climi caldi per completare il ciclo. Nelle Marche e nelle regioni più settentrionali va collocata in collina ben esposta, altrimenti l'uva non matura regolarmente. La vigoria è media, non elevata, e la descrizione ufficiale indica sistemi di allevamento a scarsa o media espansione.

La produzione è media o anche abbondante e abbastanza costante. La resistenza alle gelate primaverili è massima, mentre le foglie oppongono scarsa resistenza a peronospora e oidio; i grappoli reggono meglio e mostrano notevole resistenza al marciume. Con potature lunghe compare facilmente l'acinellatura verde. L'affinità è buona con quasi tutti i portinnesti e spesso deficiente con il Riparia x Rupestris 3309.

Fenologia

Il germogliamento avviene in epoca tardiva, la fioritura in epoca ordinaria o quasi tardiva e l'invasatura in epoca intermedia. La maturazione dell'uva si colloca all'inizio della IV epoca, quindi nei primi giorni di ottobre, e la caduta delle foglie è tardiva.

L'indicazione di una maturazione in ottobre inoltrato è quindi eccessiva, così come quella di un germogliamento medio-tardivo. Il primo germoglio fiorifero è portato dal terzo al quarto nodo e dalla prima gemma del tralcio a frutto, con generalmente due infiorescenze. La fertilità delle femminelle è nulla o molto scarsa e, quando presente, la loro uva non arriva a maturazione.

Aspetti genetici

L'origine del montepulciano resta sconosciuta. Le indagini SNP di D'Onofrio e collaboratori (Frontiers in Plant Science, 2021) lo collocano nel gruppo di parentela che fa capo al bombino bianco, uno dei capostipiti del versante adriatico italiano insieme a garganega, malvasia bianca lunga e visparola. La collocazione è coerente con l'areale storico della varietà, disteso fra Abruzzo, Marche, Molise e Puglia.

Va invece abbandonato ogni legame con il sangiovese. Bruni lo escludeva già nel 1962, osservando che pochi vitigni presentano differenze di caratteri e attitudini tanto profonde, e le analisi molecolari lo hanno confermato. Il nome della città toscana non indica quindi un'origine, ma una tappa nella circolazione ottocentesca del materiale vegetale.

Caratteristiche organolettiche

Il vino ha colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei da giovane e tendenza al granato con l'affinamento. Il quadro olfattivo unisce amarena, prugna, mora, spezie dolci e sfumature balsamiche, con una nota di liquirizia nelle versioni più strutturate. Al palato la struttura è ampia, il tannino abbondante ma di grana fine, l'acidità moderata.

La buccia consistente e quasi coriacea spiega la ricchezza polifenolica e la tenuta nelle macerazioni lunghe. La vinificazione con brevissimo contatto sulle bucce dà invece il Cerasuolo d'Abruzzo, rosato di struttura insolita che rappresenta la seconda identità enologica della varietà.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione si concentra in Abruzzo, seguito da Marche, Molise e Puglia, con presenze in Umbria e Lazio. Il Montepulciano d'Abruzzo DOC richiede almeno l'85% della varietà, mentre il Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG sale al 90%. Nelle Marche il vitigno è protagonista del Conero DOCG e dell'Offida rosso DOCG e concorre al Rosso Piceno.

Il peso economico è fra i più rilevanti del panorama italiano, con il Montepulciano d'Abruzzo stabilmente fra i rossi più esportati. Il lavoro degli ultimi anni si è spostato dalla quantità alla zonazione, con la definizione di sottozone che riconoscono la diversità dei versanti abruzzesi.

Fonti e riferimenti essenziali

Bruni, B. (1962). Montepulciano. In *Principali vitigni da vino coltivati in Italia*, Volume II. Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, Roma.

Registro Nazionale delle Varietà di Vite, MASAF-CREA. Scheda ampelografica Montepulciano N. (cod. 150), sinonimo ufficiale Cordisco, G.U. 22 novembre 2023. catalogoviti.politicheagricole.it

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.

Vitis International Variety Catalogue (VIVC), Julius Kühn-Institut, Siebeldingen. Scheda Montepulciano.

Disciplinari di produzione dei vini «Montepulciano d'Abruzzo» DOC, «Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane» DOCG, «Cerasuolo d'Abruzzo» DOC, «Conero» DOCG e «Offida» DOCG. MASAF, testi consolidati.