

Passerina

Descrizione generale

Il vitigno passerina è una varietà a bacca bianca dell'Italia centrale, diffusa soprattutto nel Piceno e nel Teramano e presente anche nel Lazio meridionale e in Umbria. La descrizione ufficiale, curata da Cecilian, Moretti e Rossini nel 1989, si basa su osservazioni condotte in più vigneti fra Giulianova, in provincia di Teramo, e Acquaviva e Moresco, in provincia di Ascoli Piceno, su terreni di medio impasto e argillosi, con viti allevate a tendone e a controspalliera. La varietà ha ceduto a lungo superficie al trebbiano toscano ed è stata recuperata a partire dagli anni Novanta.

Sinonimi e omonimie

Il Registro elenca come sinonimi corretti, in uso nell'areale del Falerio e nel vicino Teramano, cacciadebiti, caccione, camplese, campolese, empibotte, pagadebiti, pagadebito gentile, passerina bastarda, passerino, scacciadebiti, uva d'oro, uva scenciata, uva sciolta, uva spampanata, trebbiano di Teramo e trebbiano piccolo di Città Sant'Angelo. Sono invece sinonimie errate uva passerina o uva di Corinto, passerina del Vesuvio, passerina nera, passerina rosa e uvetta: in provincia di Messina i nomi passerina e passolina indicano il corinto nero. La fonte segnala infine la vicinanza ampelografica con biancame, mostosa, montonico e pagadebito.

Descrizione ampelografica

La foglia è media, pentagonale e pentalobata, di colore verde scuro, con seno peziolare a lobi molto sovrapposti, ondulazione generalizzata del lembo e denti lunghi, irregolari e molto pronunciati. Il grappolo risulta grosso e lungo, conico e alato, di compattezza media, con peduncolo corto e fortemente lignificato. L'acino è grosso, lungo fra i diciassette e i ventiquattro millimetri, arrotondato,

con epidermide gialla uniforme, pruina media e buccia spessa e consistente. La polpa non è colorata, risulta succosa e molle e offre una resa in succo elevata, fino a settanta millilitri per cento grammi di acini.

Necessità colturali

Il Registro descrive un vitigno di notevole vigoria, con capacità produttive più che soddisfacenti e costanti e produzione media per ettaro elevata. La posizione del primo germoglio fruttifero lungo il capo a frutto è medio-apicale, fra il quarto e il quinto nodo, carattere che impone la potatura lunga e sconsiglia la speronatura; ogni tralcio porta da uno a due grappoli. La sensibilità alle malattie crittogamiche è minore e la rusticità superiore rispetto al trebbiano toscano, mentre la resistenza alle avversità climatiche è media. Il portinnesto più impiegato è il Kober 5BB, con buoni risultati anche da 420A e 140 Ru.

Fenologia

Le schede ufficiali collocano il germogliamento in epoca media o tardiva, la fioritura e l'invasatura in epoca media e la maturazione fisiologica in epoca tardiva, con inizio precoce dell'agostamento e colorazione autunnale gialla delle foglie. La passerina non è quindi una varietà a maturazione precoce di fine agosto. Il mosto presenta tenore zuccherino medio, attorno al diciotto per cento, e acidità totale media, valori che spiegano la gradazione contenuta dei vini. Il germogliamento non precoce riduce l'esposizione alle gelate primaverili nelle colline interne dell'Appennino.

Aspetti genetici

Lo studio di Crespan e collaboratori sul germoplasma marchigiano (OENO One, 2021) documenta la sinonimia fra la passerina delle Marche e il bombino bianco pugliese: le due denominazioni corrispondono quindi allo stesso genotipo, e il legame fra i due areali trova conferma anche in altre varietà della direttrice

adriatica. Il Registro Nazionale mantiene tuttavia iscrizioni separate per passerina e bombino bianco. Restano distinte le varietà con cui la passerina è stata storicamente confusa, in particolare biancame, montonico e mostosa, mentre l'ipotesi di una mutazione del biancame non trova conferma nei dati molecolari.

Caratteristiche organolettiche

Il Registro descrive un vino di colore compreso fra il paglierino e il giallo, dal sapore asciutto e pieno, con gradazione fra gli undici e i dodici gradi e scarsa attitudine all'invecchiamento, tradizionalmente ottenuto con l'apporto di altre uve bianche. Le versioni contemporanee in purezza confermano il registro fresco, con fiori bianchi, agrumi, mela verde e sfumature erbacee, acidità viva e corpo leggero o medio. La varietà si presta anche a un breve appassimento, alla base delle tipologie passito e vin santo, e alle versioni spumantizzate.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione si concentra nelle Marche, in particolare in provincia di Ascoli Piceno, e in Abruzzo, con presenze in Umbria e nel Frusinate. L'Offida, riconosciuto DOCG nel 2011, comprende la tipologia Passerina accanto a Pecorino e Rosso, mentre il Falerio DOC la impiega in assemblaggio con trebbiano toscano e pecorino. Le tipologie passito, vin santo e spumante rientrano nella DOC Terre di Offida. In Abruzzo la varietà compare nel Tullum DOCG e nelle denominazioni provinciali. Le superfici sono in crescita costante dagli anni Duemila.

Fonti e riferimenti essenziali

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

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

[3] 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.

[4] Masaf. Disciplinari di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Offida” e a denominazione di origine controllata “Falerio” e “Terre di Offida”, testi consolidati vigenti.