

Pecorino

Descrizione generale

Il vitigno pecorino è una varietà a bacca bianca dell'Italia centrale, legata alle aree interne fra Marche, Abruzzo e Umbria. La descrizione ufficiale, redatta da Bruni nel 1962, si basa su due cloni franchi di piede, il primo ad Arquata del Tronto, in provincia di Ascoli Piceno, a settecento metri di quota, il secondo a Pieve Torina, in provincia di Macerata, a cinquecento metri, entrambi su terreni di montagna sassosi o brecciosi. I caratteri sono stati confrontati con viti coltivate nell'Anconetano e nell'Aquilano. Ridotta quasi all'estinzione nel dopoguerra, la varietà è stata recuperata a partire dagli anni Ottanta.

Sinonimi e omonimie

Il Registro Nazionale documenta pecorino di Osimo, mosciolo e moscianello in provincia di Ancona, vissanello da Visso nel Maceratese, pecorino di Arquata, pecorina arquatanella, arquitano, promotico e vecià nell'Ascolano, norcino da Norcia nell'Aquilano, pecorina e dolcipappola in Umbria. Le forme pecorino bianco, uva pecora e pecorino delle Marche, talvolta attribuite alla varietà, non compaiono nella fonte ufficiale. La stessa fonte ricorda che il sospetto di una corrispondenza con il riesling italico non ha trovato conferma nei controlli della Stazione Sperimentale di Conegliano.

Descrizione ampelografica

La foglia è di media grandezza o inferiore, orbicolare, intera o trilobata, con seno peziolare a lira chiuso e anche con bordi sovrapposti, seni laterali superiori a V poco profondi e seni laterali inferiori mancanti o appena accennati. Entrambe le pagine sono glabre, con superficie leggermente bollosa. Il grappolo risulta medio o quasi piccolo, cilindrico o cilindro-conico, talvolta alato, semi-serrato o semi-spargolo per leggera colatura. L'acino è medio o quasi

piccolo, sferico, con buccia sottile e mediamente consistente, giallastra e a volte screziata di marrone, e polpa sciolta dal sapore semplice. I vinaccioli variano da uno a tre per acino.

Necessità colturali

Il Registro attribuisce al pecorino vigoria media, con adattamento anche ai sistemi di allevamento a larga espansione e alla vite maritata all'acero, e preferenza per la potatura media. La produzione è media e non sempre costante. Il primo germoglio fruttifero si colloca dal quarto o quinto nodo, con nessuna o una infiorescenza alla base del tralcio e generalmente due nelle posizioni successive. La resistenza alle avversità meteoriche è elevata, così come quella alla peronospora e all'oidio, mentre verso il marciume dell'uva risulta media. La varietà non presenta esigenze particolari e si adatta anche ai terreni di montagna aridi e magri.

Fenologia

Le osservazioni ufficiali indicano un germogliamento in epoca ordinaria, una fioritura precoce, una lignificazione ordinaria e una maturazione di seconda epoca, con inizio del cambiamento di colore e caduta delle foglie in epoca ordinaria. Il pecorino è quindi fra le poche varietà bianche dell'Italia centrale a maturazione realmente anticipata, carattere che si accompagna a un'acidità elevata e stabile. La combinazione fra maturazione precoce e ambienti d'altura spiega la freschezza dei vini e la loro tenuta nel tempo, oltre alla scelta di anticipare ulteriormente la raccolta nelle annate calde.

Aspetti genetici

Il pecorino appartiene a un gruppo di parentela di secondo grado che comprende il cesanese d'Affile, il pecorello e la vernaccina, tutte collegate allo strinto porcino, varietà rarissima della Basilicata riconosciuta da D'Onofrio e

collaboratori come genitore del sangiovese [3]. I coefficienti di parentela indicano una prossimità anche con lo sciaccarello, la varietà che l'atlante designa con il nome di termarina e di cui la termarina emiliana costituisce la variante apirena [5]. Nessun genitore diretto è stato individuato. La rete di relazioni colloca quindi il pecorino nel germoplasma dell'Italia centro-meridionale e non lo avvicina ai trebbiani, con i quali è stato a lungo accostato per ragioni ampelografiche.

Caratteristiche organolettiche

Il vino si presenta di colore giallo paglierino con riflessi dorati, con profumi di fiori bianchi, frutta a polpa gialla, agrumi, erbe aromatiche e sfumature che ricordano la salvia. Al palato l'acidità è viva e persistente, accompagnata da sapidità marcata, corpo medio-pieno e chiusura lunga. Il tenore alcolico raggiunto dalle uve nelle esposizioni migliori si accompagna a un'acidità che resta elevata, combinazione poco comune fra i bianchi dell'Appennino centrale. La varietà si presta anche alle versioni spumantizzate e a brevi affinamenti in legno.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione si concentra nelle Marche meridionali e in Abruzzo, con presenze in Umbria e nel Lazio. L'Offida, riconosciuto DOCG nel 2011, comprende la tipologia Pecorino accanto a Passerina e Rosso, mentre il Falerio DOC prevede una tipologia dedicata alla varietà. In Abruzzo il pecorino rientra nella DOC regionale e nelle denominazioni provinciali, oltre che nelle indicazioni geografiche. Le superfici sono cresciute in modo rapido negli ultimi vent'anni e il vitigno rappresenta oggi uno dei casi di recupero varietale più riusciti in Italia.

Fonti e riferimenti essenziali

- [1] Masaf - CREA. Registro Nazionale delle Varietà di Vite, scheda ampelografica Pecorino. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026)
- [2] Bruni B. (1962). Pecorino, in *Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volume II*, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, Roma.
- [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., 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] Crespan M., Carraro R., Giust M., Migliaro D. (2016). The origin of Termarina cultivar, another grapevine (*Vitis vinifera* L.) parthenocarpic somatic variant. *Australian Journal of Grape and Wine Research*, 22 (3), 489-493. DOI 10.1111/ajgw.12236
- [6] Masaf. Disciplinari di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Offida" e a denominazione di origine controllata "Falerio" e "Abruzzo", testi consolidati vigenti.