

Perricone

Descrizione generale

Il vitigno perricone è una varietà a bacca nera della Sicilia occidentale, storicamente fra le più coltivate nelle province di Palermo, Trapani e Agrigento. La descrizione ufficiale, redatta da Mazzei e Zappalà nel 1965, si basa su un clone della collezione ampelografica dell'Istituto Tecnico Agrario di Marsala, in contrada Badia, allevato ad alberello marsalese su terreno piano calcareo-argilloso a pochi metri sul livello del mare. I caratteri sono stati confrontati con il materiale coltivato a Palermo, Lercara Friddi, Castellammare del Golfo e Agrigento. L'espansione del nero d'Avola ne ha progressivamente ridotto la diffusione.

Sinonimi e omonimie

Carpentieri riporta pignatello in provincia di Trapani, guarnaccia nera nell'Agrigentino e tuccharino di Catania nell'Ennese, ma gli autori della monografia hanno riscontrato soltanto il primo, nelle province di Palermo e Trapani. Cavazza aggiunge niuru, pignateddu, quarnaccia e nieddara, mentre Mendola attribuiva il nome di perricone nera a un'uva siciliana e del Vesuvio. Il pugnietello toscano è stato a lungo ritenuto una deformazione di pignatello: l'analisi del DNA ha accertato che si tratta di due entità genetiche distinte.

Descrizione ampelografica

La foglia è media, pentagonale tondeggianti, trilobata, quinquelobata o intera, con seno peziolare a lira più o meno aperta, seni laterali poco profondi, lembo sottile e piano e superficie glabra su entrambe le pagine. Il grappolo risulta medio, conico-piramidale, ora alato ora allungato, compatto, con lunghezza media di venti centimetri e peduncolo erbaceo, grosso e corto. L'acino è medio e sferico, talvolta poliedrico per l'eccessiva compattezza del grappolo, con buccia

blu scura o nerastra, molto pruinosa, spessa e coriacea, polpa carnosa e succo lievemente verdastro. I vinaccioli sono in media tre per acino.

Necessità colturali

Il Registro attribuisce al perricone vigoria ottima, con allevamento ad alberello basso marsalese o all'alcamese e potatura corta o mista. La produzione è buona e costante, quantificata fra i cinquanta e gli ottanta quintali per ettaro. Il primo germoglio fruttifero si colloca fra il secondo e il terzo nodo, con una sola infiorescenza per germoglio e femminelle poco fertili. La resistenza ai parassiti e alle altre avversità è buona e l'affinità con i portinnesti diffusi nella zona risulta soddisfacente. La compattezza del grappolo resta il punto da sorvegliare nelle annate con piogge di fine estate.

Fenologia

Le osservazioni condotte a Marsala indicano un germogliamento precoce, fra la seconda e la terza decade di marzo, e una maturazione di terza epoca, fra la seconda e la terza decade di settembre. Il perricone matura quindi più tardi del nero d'Avola descritto nella stessa serie di monografie e con circa una settimana di ritardo rispetto al grillo, elemento che nelle aziende della Sicilia occidentale consente di scaglionare la vendemmia. Il germogliamento precoce espone la varietà ai ritorni di freddo primaverili, evento poco frequente ma non assente nell'entroterra.

Aspetti genetici

Il perricone è figlio del sangiovese, con un secondo genitore non identificato. Di Vecchi Staraz e collaboratori lo collocavano già nel 2007 fra le dieci varietà del gruppo di parentela del sangiovese, sulla base della condivisione di almeno un allele a ciascuno dei venti loci esaminati [2]; le indagini successive su marcatori SNP hanno accertato il rapporto come parentela di primo grado [3, 4]. Nello

stesso insieme di discendenze rientrano il frappato e il nerello mascalese fra le varietà siciliane, e il susumaniello fra quelle pugliesi. La discendenza dal sangiovese collega quindi la Sicilia occidentale al germoplasma dell'Italia centrale attraverso più linee indipendenti.

Caratteristiche organolettiche

Il vino si presenta di colore rosso rubino molto intenso, effetto della buccia spessa e ricca di sostanze coloranti. Il naso propone frutti rossi maturi, spezie mediterranee, erbe aromatiche e sfumature balsamiche, con una componente amaricante che i produttori attenuano riducendo le rese. Al palato la trama tannica è consistente, l'acidità equilibrata e il corpo pieno, con buona attitudine all'invecchiamento. Proprio la dotazione fenolica spiega l'impiego storico del perricone negli assemblaggi, dove interveniva per dare colore e struttura ai vini a base di nero d'Avola.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione si concentra nella Sicilia occidentale, fra le province di Palermo, Trapani e Agrigento, con presenze minori nel resto dell'isola. La DOC Sicilia prevede la tipologia varietale dedicata e il vitigno rientra inoltre in Monreale, Contea di Sclafani, Delia Nivolelli ed Eloro. Le superfici, crollate nel corso del Novecento a favore di varietà più produttive e di più facile gestione, sono tornate a crescere con il recupero varietale avviato negli anni Duemila. Le vinificazioni in purezza restano poche ma in aumento costante.

Fonti e riferimenti essenziali

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

[2] Di Vecchi Staraz M., Bandinelli R., Boselli M., This P., Boursiquot J.M., Laucou V., Lacombe T., Varès D. (2007). Genetic structuring and parentage analysis for evolutionary studies in

grapevine: kin group and origin of the cultivar Sangiovese revealed. *Journal of the American Society for Horticultural Science*, 132 (4), 514-524.

[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., Mercati F., De Lorenzis G., D'Onofrio C., Sunseri F. (2023). Two main distinct evolutionary stories describe the Italian grapevine assortment. *VITIS*, 62 (Special Issue), 30-36. DOI 10.5073/vitis.2023.62.special-issue.30-36

[5] De Lorenzis G., Las Casas G., Brancadoro L., Scienza A. (2014). Genotyping of Sicilian grapevine germplasm resources (*V. vinifera* L.) and their relationships with Sangiovese. *Scientia Horticulturae*, 169, 189-198.

[6] Masaf. Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Sicilia", testo consolidato vigente.