

Picolit

Descrizione generale

Il vitigno picolit è una varietà a bacca bianca del Friuli-Venezia Giulia, coltivata nei Colli Orientali e destinata da secoli ai vini dolci. La descrizione ufficiale, curata da Cosmo e Sardi nel 1962, si basa su un clone della collezione di Conegliano, confrontato con il materiale coltivato a Buttrio, Rocca Bernarda e Nimis e con le descrizioni di Perusini e di Poggi. La fama settecentesca del vino portò la varietà fuori dal Friuli, con presenze documentate nel Trevigiano, nel Vicentino, in Emilia e in Toscana. Le superfici restano oggi molto ridotte.

Sinonimi e omonimie

Il Registro Nazionale riporta piccolit, uva del Friuli, piccolito e piccolito del Friuli, questi ultimi tre attribuiti a Gallesio e oggi fuori uso. Le forme picolit giallo e piccola, talvolta associate alla varietà, non compaiono nella fonte ufficiale. Il picolit non va confuso con il pignolo, altro vitigno friulano, né con le varietà minori riscoperte nei vecchi vigneti della regione, sagrestana e venere, che con il picolit condividono una relazione di parentela ma non l'identità varietale.

Descrizione ampelografica

Nei mesi estivi il picolit si riconosce per il colore rosso-violaceo intenso di tralci erbacei, piccioli, nervature, raspi e femminelle. La foglia è di media grandezza, pentagonale, trilobata o quinquelobata, con seni laterali appena accennati, seno peziolare a U molto largo, pagina superiore glabra e verde chiaro e denti molto pronunciati. Il grappolo risulta medio, lungo circa quindici centimetri, piramidale, spesso alato e spargolo, mentre diventa serrato quando la fecondazione dei fiori è completa. L'acino è piccolo, ellissoide, con buccia pruinosa verde-dorata e consistente, e polpa sciolta dal sapore neutro e dolce.

Necessità colturali

Il Registro attribuisce al picolit vigoria buona e produzione molto scarsa per allegagione difettosa, con una o due infiorescenze per germoglio e femminelle poco fertili. La resistenza alle malattie è indicata come normale, quindi il limite produttivo non dipende da fragilità sanitarie ma dalla fisiologia del fiore. Il disciplinare della denominazione impone almeno tremilacinquecento viti per ettaro nei nuovi impianti e fissa la resa massima a quattro tonnellate per ettaro, valore fra i più bassi del panorama italiano. La collocazione in collina, su suoli marnoso-arenacei, resta la condizione abituale.

Fenologia

Le osservazioni ufficiali indicano un germogliamento precoce, una fioritura di epoca media nella prima quindicina di giugno, un'invasatura media e una maturazione compresa fra la terza e la quarta epoca, quindi fra la fine di settembre e i primi di ottobre, con caduta delle foglie nella prima quindicina di novembre. Il germogliamento è dunque precoce e non medio-tardivo. Le uve vengono spesso raccolte leggermente stramature oppure conservate in fruttajo per un breve appassimento: si tratta di una scelta tecnica e non di un appassimento naturale sulla pianta.

Aspetti genetici

La bassa produttività ha una causa fisiologica precisa. Il fiore del picolit è anormale, di tipo femminile, con stami riflessi e autosterile, come accertato da Cosmo nel 1940: la varietà dipende quindi dal polline di altre viti e va incontro a colatura e acinellatura diffuse. Le analisi molecolari di Crespan e collaboratori (Scientific Reports, 2020) hanno inoltre accertato che il picolit è genitore, insieme al verduzzo friulano, di due varietà minori riscoperte nei vecchi vigneti

friulani, la sagrestana e la venere, che risultano quindi fratelli germani [2]. I genitori del picolit non sono stati individuati.

Caratteristiche organolettiche

Il disciplinare descrive un vino di colore giallo dorato più o meno intenso, con odore intenso, fine e gradevole, talvolta di vino passito e con eventuale lieve sentore di legno, e sapore amabile o dolce, caldo e armonico. Il profilo aromatico unisce miele, albicocca, fiori d'arancio, spezie dolci e sfumature balsamiche. La dolcezza si accompagna a un'acidità che ne sostiene la lunghezza, mentre il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve è fissato al tredici per cento. La persistenza costituisce il tratto più riconoscibile dei vini migliori.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione è limitata al Friuli-Venezia Giulia e in particolare ai Colli Orientali, in provincia di Udine. Il Colli Orientali del Friuli Picolit, riconosciuto DOCG nel 2006 dopo essere stato una tipologia della DOC dal 1970, prevede almeno l'ottantacinque per cento della varietà, con l'eventuale concorso di altre uve bianche regionali con esclusione del traminer aromatico. La sottozona Cialla, nel comune di Prepotto, richiede invece il cento per cento di picolit e ammette la menzione riserva dopo quattro anni di invecchiamento. Le quantità prodotte restano minime e i prezzi fra i più elevati d'Italia.

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Cosmo I., Sardi F. (1962). Picolit, in Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volume II, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste. Scheda a cura di M. Pecile e C. Zavaglia, Registro Nazionale delle Varietà di Vite. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026)

[2] Crespan M., Migliaro D., Larger S., Pindo M., Petrussi C., Stocco M., Rusjan D., Sivilotti P., Velasco R., Maul E. (2020). Unraveling the genetic origin of 'Glera', 'Ribolla Gialla' and other autochthonous grapevine varieties from Friuli Venezia Giulia (northeastern Italy). Scientific

Reports, 10, 7206. DOI 10.1038/s41598-020-64061-w. Si veda anche l'Author Correction, Scientific Reports, 2021, DOI 10.1038/s41598-021-90277-5, che rettifica le Supplementary Tables 3S e 4S.

[3] Masaf. Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Colli Orientali del Friuli Picolit”, testo consolidato vigente.