

Verdeca

Descrizione generale

Il vitigno verdeca è una varietà a bacca bianca della Puglia centrale, coltivata soprattutto nella Valle d'Itria, fra le province di Bari, Brindisi e Taranto, e nell'area di Gravina. Il Registro Nazionale ne indica l'utilizzazione esclusivamente per la vinificazione in unione al bianco d'Alessano, abbinamento che dà il vino tradizionale di Martina Franca e di Locorotondo. Per gran parte del Novecento la produzione è stata destinata ai vini base per vermouth e alla distillazione, mentre negli ultimi due decenni la vinificazione in purezza si è affermata come scelta di molte aziende della Murgia dei trulli.

Sinonimi e omonimie

La varietà non presenta una sinonimia articolata e le forme verdeca bianca, verdeca di Bari e verdeca pugliese non trovano riscontro nelle fonti ufficiali: si tratta di specificazioni geografiche costruite sul nome della varietà. Più utile è distinguere la verdeca dalle omonimie che il gruppo dei nomi verdi genera nel panorama nazionale. Il Registro precisa che la veronese ligure è diversa dalla verdea, dalla perdea e dalla verdeca stessa, mentre la verdea coltivata fra Liguria ed Emilia e il verdello centro-italiano costituiscono varietà autonome.

Descrizione ampelografica

L'apice del germoglio è espanso e lanuginoso, con orlo leggermente carminato, mentre le foglioline apicali si presentano spiegate, lanuginose, bianco-verdi con sfumature rossicce. Il tralcio erbaceo è verde, arrossato dalla parte esposta al sole, glabro, con sezione circolare e contorno liscio. L'infiorescenza ha forma piramidale semplice e il fiore è ermafrodita e autofertile. La foglia risulta media o grande, orbicolare, da tre a cinque lobi oppure intera. Il grappolo è medio e

conico, con una o due ali; l'acino è di media grandezza, sferoidale, con buccia pruinosa di medio spessore e colore verde-giallo.

Necessità colturali

Il Registro attribuisce alla verdecia vigoria buona e produzione normale, fra i quaranta e i sessanta quintali per ettaro, e precisa un requisito che la scheda precedente rovesciava: la varietà vuole terreni profondi. Il primo germoglio fruttifero si colloca fra il secondo e il terzo nodo e le femminelle hanno fertilità quasi nulla. La resistenza alle malattie è buona, con discreta tolleranza verso oidio e peronospora, e nel Brindisino la varietà non subisce danni da gelate. L'affinità riguarda i portinnesti tradizionalmente impiegati in zona, fra cui 420A, 157/11, 3309 e 3306.

Fenologia

La letteratura tecnica colloca la maturazione della verdecia in epoca media, fra la seconda metà di settembre e i primi giorni di ottobre secondo l'altitudine. Nella Valle d'Itria la coltivazione si spinge fra i trecento e i cinquecento metri di quota, condizione che ritarda il ciclo rispetto alle aree costiere pugliesi e contribuisce a conservare l'acidità. La combinazione fra quota, ventilazione e maturazione non precoce spiega il profilo fresco dei vini, insolito per una varietà meridionale, e giustifica il recente interesse per le versioni in purezza.

Aspetti genetici

La verdecia è figlia della malvasia bianca lunga, secondo D'Onofrio e collaboratori (Frontiers in Plant Science, 2021), e corrisponde alla varietà greca coltivata con il nome di lagorthi nel Peloponneso e nelle isole Ionie. I coefficienti di parentela la collocano inoltre fra i parenti stretti della visparola e dell'avgoustiatis greco, elemento che rafforza l'ipotesi di un'origine balcanica per il nucleo fondatore da cui discende. La verdecia risulta a sua volta genitore

della plavina, varietà rossa della Dalmazia settentrionale. Il quadro colloca il vitigno lungo la direttrice adriatica di scambio fra le due sponde, più che in un isolamento pugliese.

Caratteristiche organolettiche

Il vino ha colore giallo paglierino con riflessi verdolini e un profilo olfattivo che unisce fiori di campo, agrumi, frutta esotica, erbe aromatiche e una chiusura leggermente ammandorlata. Al palato la struttura resta contenuta, con acidità viva, sapidità marcata e buona persistenza. Il gusto tendenzialmente neutro e l'acidità elevata sono i caratteri che ne hanno determinato l'impiego storico nei vini base per vermouth e nella distillazione. Nelle versioni in purezza più recenti emergono note di mela e sambuco, mentre l'affinamento sulle fecce aggiunge volume.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione è concentrata in Puglia, con il nucleo principale nella Valle d'Itria. Il Locorotondo e il Martina o Martina Franca sono le denominazioni storiche della varietà, che vi compare come componente prevalente accanto al bianco d'Alessano. La verdecia rientra inoltre nel Gravina, in provincia di Bari, e figura fra le uve ammesse nel Vesuvio, in Campania. Le superfici, un tempo molto estese, si sono ridotte con il calo della domanda di vini base, ma la vinificazione in purezza ha restituito valore commerciale alla varietà.

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Masaf - CREA. Registro Nazionale delle Varietà di Vite, schede ampelografiche Verdecia, Bianco d'Alessano e Verdesio. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026).

[2] 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.

[3] Robinson J., Harding J., Vouillamoz J.F. (2012). *Wine Grapes*. Penguin Books, Londra.

[4] Antonacci D. (2006). *Viti di Puglia*. Adda Editore, Bari.

[5] Masaf. Disciplinari di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Locorotondo” e “Martina” o “Martina Franca”, testi consolidati vigenti.