

Verdicchio bianco

Descrizione generale

Il vitigno verdicchio bianco è una varietà a bacca bianca tradizionale delle Marche e il riferimento enologico della regione. La prima citazione documentaria compare nel 1596, nel capitolo dedicato ai vini piceni dell'opera di Andrea Bacci. L'ipotesi più accreditata sulla presenza nelle Marche indica una migrazione di agricoltori veneti nel Quattrocento, dopo le epidemie di peste che avevano spopolato la regione: i nuovi arrivati avrebbero portato con sé le barbatelle dei vitigni d'origine, poi adattatisi al contesto marchigiano. Le superfici nazionali si aggirano attorno ai quattromila ettari.

Sinonimi e omonimie

Il Registro Nazionale riconosce per il verdicchio bianco un elenco articolato di sinonimi ufficiali, fra i quali trebbiano di Lugana, trebbiano di Soave, verdello, verduschia, peverella per la sola provincia di Trento e trebbiano verde per il solo Lazio. La voce dedicata al trebbiano di Soave riporta in modo speculare verdicchio bianco, turbiana e trebbiano di Lugana. Le tre denominazioni non sono quindi mantenute separate dal Registro, che nel catalogo del 1999 le ha riunite sotto un'unica varietà. Restano distinte le denominazioni d'origine, che continuano a designare vini diversi.

Descrizione ampelografica

La descrizione ufficiale è stata condotta su un clone della collezione di Conegliano, confrontato con il materiale coltivato nel Veronese e nel Bresciano. Il grappolo è di medie dimensioni, piramidale allungato, leggermente alato e compatto. Gli acini risultano medi e sferici, con buccia di colore verdastro punteggiata in modo diffuso, abbastanza spessa e un po' coriacea, ombelico persistente e sporgente, e polpa non del tutto sciolta dal sapore semplice e dolce.

I vinaccioli sono in media due. Il tralcio legnoso è grosso e un po' schiacciato, con internodi corti e colore rossastro, e il tronco vigoroso.

Necessità colturali

Il verdicchio predilige i terreni collinari argilloso-calcarei, ben drenati e con buona esposizione, e trova nel clima marchigiano, con escursioni termiche marcate e ventilazione adriatica, le condizioni più favorevoli. La vigoria è media nei biotipi selezionati e la fertilità buona, con produttività costante e buona resistenza alla botrite e all'oidio. La generosità produttiva della varietà rende comunque necessario il contenimento delle rese per ottenere concentrazione e definizione aromatica. La buccia abbastanza spessa e coriacea contribuisce alla tenuta sanitaria delle uve nelle vendemmie posticipate.

Fenologia

La scheda ufficiale del trebbiano di Soave indica un germogliamento un po' tardivo, mentre le schede clonali collocano il germogliamento nella seconda decade di aprile, la fioritura nella seconda decade di giugno e l'invasatura nella seconda decade di agosto. La maturazione varia in modo sensibile secondo il biotipo e l'ambiente, dalla seconda metà di settembre fino a ottobre inoltrato nelle situazioni più fresche. Il germogliamento non precoce riduce l'esposizione alle gelate primaverili, mentre la permanenza prolungata sulla pianta favorisce l'accumulo dei precursori aromatici che caratterizzano i vini di lunga evoluzione.

Aspetti genetici

Le analisi molecolari condotte da Calò, Costacurta, Cancellier e Forti nel 1991, confermate da Labra e collaboratori nel 2001, hanno accertato che verdicchio bianco, trebbiano di Soave e turbiana del Lugana condividono lo stesso profilo genetico e costituiscono un'unica varietà. La differenza fra i vini nasce quindi

dall'interazione prolungata fra genotipo e ambiente, non da una diversità varietale. L'adattamento ai suoli calcarei delle colline di Jesi e Matelica e al clima di influenza adriatica, insieme alle pratiche colturali locali, ha favorito una selezione fenotipica che ha accentuato caratteri diversi da quelli espressi nel Soave o nel Lugana.

Caratteristiche organolettiche

Il vino ha colore giallo paglierino con riflessi verdolini e profumi di fiori bianchi, agrumi, mela verde e mandorla, con una componente sapida che i degustatori associano alla vicinanza dell'Adriatico. Al palato l'acidità è viva, la sapidità pronunciata e il corpo medio-pieno, con una chiusura ammandorlata che costituisce il tratto più riconoscibile. La capacità di invecchiamento supera i dieci anni nelle versioni migliori, con lo sviluppo di note di idrocarburo, miele e frutta secca. Le differenze rispetto ai vini veneti e lombardi riflettono l'ambiente di coltivazione più che il patrimonio varietale.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione con il nome di verdicchio si concentra nelle Marche, nelle zone dei Castelli di Jesi e di Matelica, con presenze in Umbria, Abruzzo e Lazio. Il Castelli di Jesi Verdicchio Riserva e il Verdicchio di Matelica Riserva, entrambi DOCG dal 2010, rappresentano il vertice qualitativo della denominazione. La stessa varietà sostiene, sotto altri nomi, il Lugana in Lombardia e alcune tipologie venete. Il caso mostra come un'identità territoriale riconoscibile possa consolidarsi anche quando la genetica rivela un patrimonio comune con varietà coltivate altrove.

Fonti e riferimenti essenziali

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

- [2] Cosmo I., Polsinelli M. (1965). Trebbiano di Soave. In: Principali vitigni da vino coltivati in Italia, Volume IV. Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, Roma.
- [3] Calò A., Costacurta A., Cancellier S., Forti R. (1991). Verdicchio bianco, Trebbiano di Soave: un unico vitigno. *Rivista di Viticoltura e di Enologia*, Conegliano.
- [4] Labra M., Winfield M., Ghiani A., Grassi F., Sala F., Scienza A., Failla O. (2001). Genetic studies on Trebbiano and morphologically related varieties by SSR and AFLP markers. *Vitis*, 40 (4), 187-190. DOI 10.5073/vitis.2001.40.187-190
- [5] Masaf. Disciplinari di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Castelli di Jesi Verdicchio Riserva” e “Verdicchio di Matelica Riserva”, testi consolidati vigenti.