

Verdiso

Descrizione generale

Il verdiso è una varietà a bacca bianca del Trevigiano, storicamente legata alle colline di Conegliano, Vittorio Veneto e Asolo. Il grappolo raggiunge dimensioni medie, lungo fra i quindici e i venti centimetri, di forma piramidale, semplice o con una sola ala, e presenta compattezza media che diventa piena nei terreni più freschi e fertili. L'acino è di grandezza superiore alla media, con diametro trasversale intorno ai diciotto millimetri, di forma un po' ellissoidale. La buccia, verde giallastra, pruinosa e leggermente punteggiata, risulta sottile e poco consistente. La polpa è succosa e molle, di sapore semplice. La descrizione ufficiale è stata condotta su un clone della collezione della Stazione sperimentale di Viticoltura e di Enologia di Conegliano, poi confrontato con viti coltivate ad Asolo, Maser, Arcade, Susegana, San Pietro di Feletto e Fregona [1].

Sinonimi regionali

La sinonimia del verdiso è ampia ma quasi interamente caduta in disuso. Verdiso e verdisa erano già poco adottati al momento della redazione della scheda ufficiale, e la stessa sorte era toccata a verdiga, verdisco e verdisot, forme raccolte dal Molon. Marzotto riporta inoltre verdisio, variante che il Registro Nazionale usa ancora come intestazione della scheda, e peverenda, attribuito a Carpenè ma che gli estensori della monografia non sono riusciti a verificare [1]. Il nome va tenuto distinto da quello di varietà con assonanza analoga e caratteri diversi: il verduzzo, di cui in Veneto si coltivano due tipi fra loro non assimilabili, la verdea dei colli piacentini e pisani, il verdicchio marchigiano e un verdiso dei Colli Euganei, ampelograficamente lontano dal verdiso [1].

Il caso della pedevenda

Una vicenda merita un chiarimento a sé. Marzotto sosteneva che il verdiso fosse coltivato sui Colli Euganei, ai piedi del Monte Venda, e che da quella collocazione derivasse il nome pedevenda. Gli autori della monografia del 1960 non hanno però trovato conferma di una presenza attuale del verdiso in quell'area. Una pedevenda, probabilmente coincidente con la pevesenda citata dal Molon, si coltiva invece in misura limitata sui colli vicentini, soprattutto nella zona di Breganze. Le osservazioni ampelografiche la separano nettamente dal verdiso, poiché presenta foglie assai più lobate, seno peziolare chiuso e pagina inferiore tomentosa [1]. La pedevenda figura oggi fra le varietà autonome ammesse alla coltivazione in Veneto.

Necessità culturali

La vigoria del verdiso è buona e la varietà si adatta bene alle forme di potatura lunga [1]. La produzione risulta abbondante e costante: il primo germoglio fruttifero si colloca sulla seconda o terza gemma, ciascun germoglio porta in media due infiorescenze e la fertilità delle femminelle è scarsissima. Il comportamento sanitario è normale nei confronti di peronospora e oidio, mentre emerge una sensibilità alla botrite quando piove all'avvicinarsi della maturazione. La causa è strutturale e va cercata nella descrizione dell'acino: buccia sottile e poco consistente, unita a un grappolo che nei suoli freschi e fertili passa da mediamente compatto a compatto. La scelta del sito e il contenimento del vigore restano quindi le leve principali. Il comportamento verso la moltiplicazione per innesto è normale [1].

Fenologia

Il germogliamento del verdiso è medio-tardivo e la fioritura di epoca media. L'invaiaitura risulta invece precoce, mentre la maturazione dell'uva cade in

quarta epoca, fra il primo e il quindici di ottobre; la caduta delle foglie è tardiva [1]. L'accostamento fra invaiatura precoce e raccolta tardiva definisce un intervallo lungo fra le due fasi, condizione che favorisce la conservazione dell'acidità e spiega buona parte dell'interesse enologico della varietà. La scheda originale non riporta dati propri su ubicazione, clima e terreno, e rimanda per questi aspetti alle monografie dedicate ad altre varietà venete pubblicate nella stessa collana.

Aspetti genetici

Il Vitis International Variety Catalogue registra il verdiso con l'identificativo 12966 [2]. Non risulta pubblicato un trio parentale per questa varietà: i genitori restano sconosciuti e nessuna parentela diretta con altri vitigni può essere affermata sulla base delle conoscenze attuali. Il verdiso costituisce comunque un genotipo autonomo, iscritto al Registro Nazionale come varietà a sé stante e distinto dalle numerose omonimie che ne hanno accompagnato la storia. La separazione dalla pedevenda, dal verduzzo, dalla verdea e dal verdicchio è stata stabilita in origine su base ampelografica e trova riscontro nell'iscrizione autonoma di ciascuna di queste varietà.

Caratteristiche organolettiche

La scheda del 1960 non descrive il vino, ma indica con precisione la destinazione dell'uva: vinificazione e, per i grappoli delle migliori esposizioni collinari, consumo diretto e conservazione per la produzione del vinsanto, cioè del passito [1]. Quell'indicazione anticipa il ruolo che il verdiso riveste ancora oggi nel Torchiato di Fregona, dove l'appassimento prolungato concentra gli zuccheri senza annullare l'acidità che la varietà porta in dote. Sannino, all'inizio del Novecento, osservava che per ottenere un buon passito occorreva uva sana con predominio di verdisio [3]. Nei bianchi secchi il contributo va nella stessa

direzione, poiché la varietà sostiene la freschezza delle basi in cui entra come componente minoritaria.

Diffusione geografica e importanza economica

L'areale del verdiso coincide con la fascia collinare della provincia di Treviso, fra Conegliano, Vittorio Veneto e Asolo, e la varietà non ha diffusione significativa fuori dal Veneto. Il suo peso attuale si misura su due fronti normativi. Nel Conegliano Valdobbiadene Prosecco la base è costituita dalla glera, alla quale possono concorrere fino a un massimo del 15% le uve di verdiso, bianchetta trevigiana, perera e glera lunga, insieme ad alcune varietà internazionali [4]. Nel Colli di Conegliano Torchiato di Fregona il verdiso non è invece facoltativo, perché il disciplinare ne impone almeno il 20% accanto a un minimo del 30% di glera e del 25% di boschera [3]. È in questa seconda denominazione che la varietà esprime un ruolo insostituibile.

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Cosmo I., Polsinelli M. (1960). Verdiso, in Principali vitigni da vino coltivati in Italia – Volume I, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste. Scheda a cura di M. Pecile e C. Zavaglia, Registro Nazionale delle Varietà di Vite, cod. 255.
<http://catalogoviti.politicheagricole.it/scheda.php?codice=255> (consultato agosto 2026)

[2] Röckel F., Maul E., Töpfer R. et al. Vitis International Variety Catalogue, scheda Verdiso, ID 12966. Julius Kühn-Institut, Siebeldingen.
<https://www.vivc.de> (consultato agosto 2026)

[3] Masaf. Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Colli di Conegliano”, tipologia Torchiato di Fregona, testo consolidato vigente.

[4] Masaf. Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Conegliano Valdobbiadene Prosecco”, testo consolidato vigente.