

BIANCO D'ALESSANO

Descrizione generale

Il bianco d'Alessano è una varietà a bacca bianca della Puglia centrale, con baricentro produttivo nella Valle d'Itria. L'apice del germoglio si presenta espanso e lanuginoso, con orlo carminato; le foglioline apicali sono spiegate e lanuginose, verdi con orlo carminato, mentre quelle basali virano verso sfumature brune. Il tralcio erbaceo ha sezione trasversale circolare a contorno angoloso, superficie aracnoidea e nodi grossi; i viticci risultano lunghi, bifidi e trifidi, verdi sfumati di rosso, a distribuzione intermittente. L'infiorescenza è di media grandezza e di forma alata [1]. La destinazione è esclusivamente enologica e storicamente inseparabile da quella della verdea, con la quale il vitigno viene assemblato [1] [2].

Sinonimi regionali

La sinonimia del bianco d'Alessano è limitata e in buona parte storica. Ricorrono nelle fonti verdurino e acchiappapalmento, mentre il Di Rovasenda riportava la forma bianco di Lessame. Circolano inoltre alessano bianco, bianco leccese e verdone, quest'ultimo insidioso perché condiviso con altre varietà italiane. La radice del nome rimanda al comune salentino di Alessano, in provincia di Lecce, che non va confuso con Alezio, centro distinto della stessa provincia a cui è legata una denominazione di origine. Al di là delle varianti, il vitigno non presenta il groviglio di omonimie che caratterizza molte altre uve bianche meridionali, e la sua identità ampelografica non è mai stata seriamente contesa.

Necessità culturali

Il comportamento agronomico del bianco d'Alessano è nel complesso favorevole. La resistenza ai parassiti è buona e la varietà si dimostra alquanto resistente sia all'oidio sia alla peronospora, ma non alle gelate, verso le quali risulta più esposta della verdea [1]. Nelle annate avverse manifesta acinellatura, con grappoli disformi e perdita di prodotto. Ciascun germoglio porta una o due infiorescenze e la fertilità delle femminelle è quasi nulla. Il comportamento nei confronti della moltiplicazione per innesto è normale e l'affinità risulta buona con i portinnesti impiegati nella zona, fra cui Berlandieri per Riparia 420 A, il 157/11 e i Riparia per Rupestris 3309 e 3306 [1].

Fenologia

La raccolta del bianco d'Alessano si colloca nella seconda metà di settembre e la caduta delle foglie in novembre, in linea con il ciclo della verdea, con cui la varietà condivide ambiente e sesto di impianto [1] [2]. La scheda ufficiale della verdea rimanda del resto alla monografia del bianco d'Alessano per l'ubicazione e il clima di riferimento, segno del ruolo che questo vitigno riveste nell'ampelografia della Valle d'Itria [2]. Il fattore critico dell'annata resta la gelata tardiva, alla quale la varietà è più sensibile della consociata: nelle zone più fredde dell'altopiano murgiano la scelta del sito pesa quindi più della data di vendemmia.

Aspetti genetici

Il bianco d'Alessano costituisce una varietà autonoma e i profili molecolari ne confermano la distinzione dalle altre uve bianche pugliesi, a partire dalla verdea con la quale viene abitualmente assemblato. Non risultano al momento pubblicati genitori individuati né relazioni di primo grado accertate, per cui la posizione della varietà nella rete genealogica del germoplasma meridionale

resta da definire. La selezione clonale è limitata e di avvio recente, condizione comune a molte varietà pugliesi minori, che lascia margini di miglioramento sia sul piano sanitario sia su quello qualitativo. Il vitigno non ha rapporti documentati con le varietà del gruppo dei trebbiani.

Caratteristiche organolettiche

La scheda ufficiale è sobria e va presa sul serio: il bianco d'Alessano unito alla verdeca dà il tipico vino di Martina Franca, con undici o dodici gradi alcolici, gusto neutro e acidità fissa media intorno ai cinque grammi per litro [1]. La descrizione fotografa la vocazione storica della varietà, quella di un bianco da pasto leggero e privo di connotazioni aromatiche marcate, a lungo destinato anche alla distillazione e alla produzione di vermouth. Le vinificazioni contemporanee, con raccolte anticipate e temperature controllate, hanno messo in evidenza una componente floreale e agrumata e una sapidità che la lettura tradizionale non registrava.

Diffusione geografica e importanza economica

Il cuore della coltivazione è la Valle d'Itria, fra Locorotondo, Martina Franca, Cisternino e Alberobello, a cavallo delle province di Bari, Brindisi e Taranto. La varietà è presente anche nel Tarantino, nel Brindisino e nella Murgia meridionale, spesso in consociazione con minutolo e pampanuto. Le due denominazioni di riferimento sono il Locorotondo e il Martina, dove il bianco d'Alessano affianca la verdeca come seconda componente in ordine di quota e non come componente principale [3]. Fuori dall'Italia sono state avviate sperimentazioni in Australia meridionale e in California, motivate dalla capacità della varietà di conservare acidità in condizioni di forte insolazione.

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Bianco d'Alessano, scheda ampelografica del Registro Nazionale delle Varietà di Vite, cod. 028. Contenuti a cura di M. Pecile e C. Zavaglia. <http://catalogoviti.politicheagricole.it/scheda.php?codice=028> (consultato agosto 2026)

[2] Verdeca, scheda ampelografica del Registro Nazionale delle Varietà di Vite, cod. 252.

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