

UVA MOIE

***Vitis vinifera* L.**

N° REPERTORIO: 136
inserita il 02.12.2021

FAMIGLIA: Vitaceae

GENERE: *Vitis*

SPECIE: *V. vinifera*

NOME VOLGARE:
Uva Moie

SINONIMI: Morgentino

RISCHIO DI EROSIONE:
Alto

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Provincia di Ascoli Piceno,
Fermo e Macerata

LUOGO DI
CONSERVAZIONE:
Campo germoplasma
viticolo AMAP - Petritoli
(FM)

Istituti tecnici agrari: G.
Vivarelli - Fabriano (AN), G.
Garibaldi - Macerata (MC),
C. Ulpiani Ascoli Piceno
(AP)

■ Il vitigno Moie / Morgentino non è iscritto nel Registro Nazionale delle Varietà (c/o MIPAF) e non è nella classe delle varietà di vite idonee alla coltivazione dell'Elenco regionale, ai sensi del D.G.R. Marche n. 1719 del 9/12/2003.



CENNI STORICI

Alla fine degli anni '60 il panorama varietale viticolo delle Marche, annoverava n. 205 vitigni ad uva da vino, più altri, non identificati, coltivati in coltura principale e secondaria (ISTAT 1970). In quegli anni la viticoltura delle Marche ha vissuto profonde modifiche, quando la sua base ampelografica, ovvero il complesso dei suoi vitigni coltivati, è andata via via riducendosi durante la fase di vertiginoso rinnovamento dei vigneti, che si sono adeguati alle mutate condizioni sociali e tecnologiche. Dopo l'istituzione delle prime DOC della Regione, Sangiovese, Montepulciano, Verdicchio, Trebbiano toscano e Biancame divengono le varietà sempre più importanti e si assiste ad una progressiva emarginazione di numerosi vitigni "locali" che in passato arricchivano gli uvaggi. Relativamente al vitigno Morgentino/Uva Moie, come per altri vitigni di questa categoria, che sono appartenuti ad una viticoltura tradizionale del passato, prima dell'avvento della moderna viticoltura specializzata (anni '60), il reperimento di fonti storiche risulta spesso opera alquanto difficile. Nell'anno 2019 l'AMAP ha commissionato indagini di carattere storico, ampelografico nonché genetico, al fine di caratterizzare una serie di vitigni minori e sconosciuti, individuati e recuperati nel corso di diversi anni, sui territori viticoli marchigiani. Tutte le accessioni sono state innestate e piantate in un vigneto specializzato (Vigneto del Germoplasma viticolo marchigiano) a scopo conservativo e di studio, presso la propria Azienda Agricola Sperimentale in Agro di PETRITOLI FM. Sbaffi et al. (2019) hanno svolto una ricerca storica su accessioni di vitigni sconosciuti presenti nel campo catalogo AMAP di Petritoli ("RICERCA STORICA ED AMPELOGRAFICA DI N. 23 ACCESSIONI DI VITE PRESENTI PRESSO I CAMPI SPERIMENTALI DELL'AMAP DI PETRITOLI (FM)", facendo principale riferimento all'opera (dattiloscritto non pubblicato) "Ampelografia marchigiana" dell'ampelografo marchigiano degli anni '60, Prof. Bruno Bruni (AMBB). Morgentino (Empibotte Rosso) "Ampelografia Marchigiana, B. Bruni": Bruni indica il Morgentino tra i sinonimi di Prungentile per le provincie di Ascoli Piceno (pag 114 AMBB) per Empibotte Rosso indica i sinonimi S. Nicolò rosso (Ancona), Caccione rosso, uva Moglie rossa in provincia di Ascoli e Macerata (BAM: Bollettino XI pag. 276: Caccione rosso, (Uva moglie rossa a Servigliano) (AMBB) "Vitigno che credo d'origine marchigiana; è diffuso saltuariamente nelle vecchie piantagioni specie della parte preappenninica della regione".

AREA DI DIFFUSIONE

Prevalentemente in provincia di Ascoli (oggi Ascoli - Fermo) e Macerata. Ai tempi nostri ... e comunque all'epoca delle avvenute prospezioni, risultavano pochi esemplari sparsi di viti maritate all'acero, oggi forse scomparse. Sicuramente non presenti nei vigneti moderni specializzati. Infatti nel più antico Censimento Agricoltura (ISTAT '70), quando venivano censite anche superfici viticole in coltura promiscua (alberate e seminativi), non sono state rilevate superfici coltivate relative a Morgentino / Uva Moie, forse, probabilmente accomunate nella voce finale "altri vitigni" perché neanche minimamente significative.

DESCRIZIONE BIOLOGICA ED ESIGENZE PEDO-CLIMATICHE

Vitigno molto vigoroso, rustico. Il germogliamento avviene in epoca tardiva. Il germoglio fiorifero è portato dalla 1° o 2° gemma del tralcio a frutto. La fioritura e la lignificazione avvengono in epoca ordinaria; la matu-

razione dell'uva in quella ordinaria o quasi tardiva. La produzione si presenta abbondante e costante.

Epoche fenologiche rispetto a Sangiovese

Germogliamento (+ 7gg);

Fioritura (+ 3gg);

Invaiaitura (+ 10/15 gg)

Maturazione ind. (=)

DESCRIZIONE BIO-MORFOLOGICA

Estratto da “AMPELOMARCHE 2020 - Descrizione ampelografica di vitigni sconosciuti della regione Marche” - Settimio Virgili

GERMOGLIO 10-20 CM E ALLA FIORITURA

Apice aperto, leggermente carminato agli orli e leggermente tomentoso. Alla fioritura, asse ricurvo “a Pastorale”, di color verde soffuso di rosso vinoso, dalla parte soleggiata e verde nella parte ventrale; i nodi sono verde striato nella parte dorsale e verdi nella parte ventrale; tralcio glabro e gemme verdi.

Le foglioline apicali sono di color verde giallognolo soffuse di rosso, mediamente tomentose e quelle basali sono verdi e con residuo aracnoideo sulle nervature di pagina inferiore della 4.a foglia. I cirri sono a distribuzione intermittente, trifidi e di media lunghezza.

L'infiorescenza presenta un fiore a sessualità ermafrodita regolare, la prima portata al 3/4° nodo e in numero medio di n.2 per germoglio.

FOGLIA ADULTA

Grandezza medio-grande e forma pentagonale a cinque lobi. Lembo leggermente vescicoloso, di color verde scuro a pagina superiore e con leggero residuo aracnoideo sulle nervature principali di pagina inferiore.



re; a profilo involuto o anche a gronda. Denti a margini convessi, lunghi. Seno peziolare aperto, sagomato alla base a V; seni laterali superiori chiusi (“a clava”), profondi; seni laterali inferiori chiusi, alla base sagomati ad U, poco profondi. Picciolo di lunghezza media, più corto della nervatura mediana.

GRAPPOLO A MATURITÀ INDUSTRIALE

Taglia media e forma cilindrica o cilindro-conica, di media lunghezza, semplice o alato con un'ala piccola; compatto. Il peso è medio; il peduncolo è corto o molto corto, semilegnoso. Acino medio-piccolo, sferoidale leggermente ovoidale nel profilo longitudinale, uniforme nella grandezza; di colorazione non uniforme: rosso-scuro violetto o blu nero, pruinoso. Buccia sottile con ombelico non evidente. Polpa di media consistenza, non colorata e di nessun sapore particolare. Pedicello corto e di facile distacco dall'acino. Vinaccioli presenti, di piccola dimensione e privi di scanalature trasversali.

INDAGINI GENETICHE

Nell'anno 2019 l'AMAP ha commissionato al CREA di Conegliano V (TV) la genotipizzazione di una serie di vitigni minori e sconosciuti della regione Marche (The grapevine (*Vitis vinifera* L.) varietal assortment and evolution in Marche region (central Italy - M. Crespan et Al. 2019 - OENO One, 2020).

Relativamente al vitigno in questione emergono le seguenti sintetiche risultanze:

“*Uva Moie*” ha corrispondenza genetica con “*Morgentino*”;

“*Morgentino*” è un incrocio tra “*Forcese*” (locale marchigiano) e “*Sciaccarello*” (Lo ‘Sciaccarello nero’ spes-

so viene considerato come sinonimo di uno dei tanti omonimi di 'Mammolo' - Corsica / Garfagnana - D'Onofrio C., Scalabrelli G., 2015. Sciaccarello. In: Italian Vitis Database, www.vitisdb.it, ISSN 2282-006X);

“Morgentino / uva Moie” è tra i dieci genotipi che hanno dimostrato di essere vitigni / varietà marchigiane locali precedentemente sconosciuti”.

COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Il vitigno Morgentino/Uva Moie, al di là delle azioni di recupero e conservazione, ad oggi non è ancora stato interessato ad un processo di sperimentazione. Pertanto vale quanto asserito a suo tempo da B. Bruni (AMBB) *“L’uva, che non si vinifica da sola, produce un vino da pasto scadente per scarsa alcolicità e colore, unita a quella di altre varietà ne peggiora la qualità dei vini”*

.... “Non si hanno elementi in merito alla sua affinità con i diversi portainnesti. Si adatta ai diversi sistemi di allevamento e alle diverse forme di potatura, preferendo quella lunga. Sia le foglie come i grappoli presentano media resistenza alla peronospora e all’oidio. Pur dando produzione abbondante e costante, presentasi di nessun merito per la qualità dei vini prodotti e quindi da bandire nei nuovi impianti in tutte le zone della regione.” A proposito delle performances tecnologiche espresse dal vitigno nella viticoltura tradizionale del passato, occorre valutare che oggi la tecnica colturale e la tecnologia nel processo di formazione potrebbero cambiarne il risultato.

Custode Biodiversità Agraria:

Azienda Agricola Sbaffi - Coccure, Fabriano (AN)



UTILIZZI GASTRONOMICI

Nessuno che risulti. Nessuna ed improbabile la possibilità di una sua valorizzazione.

Scheda elaborata da:

Settimio Virgili - Agronomo ed ampelografo