

PERGOLO

Vitis vinifera L.

N° REPERTORIO: 138
inserita il 02.12.2021

FAMIGLIA: Vitaceae

GENERE: *Vitis*

SPECIE: *V. vinifera*

NOME VOLGARE:
Uva Pergolo

RISCHIO DI EROSIONE:
Alto

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Dorsale collinare tra le
province di
Ascoli Piceno e Fermo

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 Pergolo 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

Il vitigno Pergolo fa parte di quella schiera di vitigni locali che hanno caratterizzato alcuni territori viticoli marchigiani del passato. Questi vitigni si sono ridotti o sono scomparsi alla fine degli anni '60, quando la piattaforma ampelografica marchigiana ha subito profonde modificazioni passando da una viticoltura tradizionale a quella specializzata e alla istituzione delle DOC. A quel tempo la piattaforma ampelografica marchigiana annoverava ben 205 vitigni ad uva da vino, più "altri", accumulati, perché non identificati o le cui superfici non risultavano, per unità aziendale, minimamente significative (ISTAT 1970). 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, facendo principale riferimento all'opera (dattiloscritto non pubblicato) "Ampelografia marchigiana" dell'ampelografo marchigiano degli anni '60, Prof. Bruno Bruni (AMBB).

AREA DI DIFFUSIONE

Citata da fonti orali come diffusa nei territori di Santa Vittoria in Matenano da parte del sig. Gabriele Cameli, Costanzo Felici cita una uva "La pergola". Bruni in AMBB pag 139 indica una uva pergolese come sinonimo di uva della madonna in provincia di Ascoli Piceno (Sbaffi et al. Report 2019). In realtà il Pergolo è vitigno residuale della viticoltura tradizionale del passato, che tra tutti i vitigni della sua stessa tipologia, cioè caratterizzati dall'abbondanza di produzione e dal produrre un grappolo grande, ha resistito più di tutti in quanto è stato piantato anche nei primi moderni vigneti specializzati dei primi anni '70, frammisto alle cultivar principali: Trebbiano T, Malvasia, ecc.. È possibile ipotizzare coltivazioni sporadiche: promiscuamente in qualche vecchio vigneto o in "alberata" di aie rurali, perlopiù negli originali territori di antica diffusione.

DESCRIZIONE BIOLOGICA ED ESIGENZE PEDO-CLIMATICHE

Vitigno caratterizzato da media vigoria e abbondante produttività; rustico.

Fasi fenologiche rispetto a Trebbiano T.

Germogliamento: + 5 gg;

Fioritura: =;

Invaiaura: - 5 gg;

Maturazione ind.: =.

DESCRIZIONE BIO-MORFOLOGICA

DESCRIZIONE AMPELOGRAFICA

GERMOGLIO 10-20 CM E ALLA FIORITURA

Apice aperto, leggermente carminato ai bordi, lanuginoso /cotonoso. Alla fioritura: asse ricadente o ricurvo a "Pastorale", verde leggermente striato nella parte dorsale, con tomento nullo o leggerissimo. Gemme verdi. Foglioline apicali biancastre, cotonose; foglioline basali verde giallognolo, con leggero tomento aracnoideo a p.i. della quarta foglia. Cirri a distribuzione intermittente, 012012; di lunghezza media. Infiorescenza con fiore ermafrodita regolare; portata, la prima, al 3/4° nodo, per un numero medio di 2 grappoli/germoglio.

FOGLIA ADULTA

Taglia medio-grande, di forma pentagonale, pentalobata. Lembo verde scuro, mediamente bolloso, con presenza di possibili depressioni; glabro a pagina superiore e residuo aracnoideo sulle nervature di pagina inferiore; profilo involuto con bordi reclinati.

Denti corti a margini rettilinei, ma talvolta anche leggermente convessi.

Seno peziolare poco aperto o chiuso con bordi tangenti, sagomato a V alla base; seni laterali superiori sagomati ad U e chiusi ("a clava"), abbastanza profondi; seni laterali inferiori generalmente aperti con base ad U, mediamente profondi. Picciolo di media lunghezza, generalmente più corto della nervatura mediana, ma anche di uguale lunghezza.

GRAPPOLO A MATURITÀ INDUSTRIALE

Taglia medio-grande e forma cilindrica con una o due ali corte; lungo e stretto; compatto. Presenta un peso medio o medio-elevato (mediamente: g. 400) ed un numero medio di acini. Il peduncolo è corto o molto corto, di consistenza legnosa.

L'acino è di peso medio - basso (g. 2,70 circa), sferoidale, di color verde giallognolo, uniforme nella grandezza e nella colorazione; poco pruinoso; ombelico evidente. La polpa è molle, non colorata e di nessun sapore particolare, mediamente succosa.

Il pedicello dell'acino è molto corto, di facile distacco dall'acino. Vinaccioli completi, di media grandezza, 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). Le risultanze del lavoro scientifico hanno evidenziato che: "...ventidue genotipi (22/68, 32%) sembrano essere specifici della regione Marche"; ... tra questi: Pergolo b., di cui, peraltro, sono disponibili pochissime informazioni storiche.

COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Vitigno estremamente adattabile a diverse condizioni pedoclimatiche e di tecnica colturale. In alcuni casi utilizzato per la vinificazione domestica. Il vitigno Pergolo, come per altri vitigni della stessa tipologia, veniva vinificato in mescolanza con altre uve. Le caratteristiche enologiche note sono comunque di scarsa qualità, per uve dal basso tenore zuccherino, bassa acidità ed organoletticamente neutre.

Custode Biodiversità Agraria:

Pacioni Giuseppe - Montelparo (FM)

Scheda elaborata da:

Settimio Virgili - Agronomo ed ampelografo

