

MAIOLICA (GALLIOPPO MARCHIGIANO)

***Vitis vinifera* L.**

N° REPERTORIO: 41
inserita il 06.12.2007

FAMIGLIA: Vitaceae

GENERE: *Vitis*

SPECIE: *V. vinifera*

NOME COMUNE: Vite

SINONIMI: Gallioppa,
Gaglioppo, Galloppa,
Balsamina

RISCHIO DI EROSIONE:
Medio

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Marche

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

■ Iscritta al Registro Nazionale
delle varietà di vite



CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

È vitigno conosciuto nelle Marche, in Umbria ed in Abruzzo, con tale denominazione e con i sinonimi di “Gaglioppo” “Galoppa”, “Gaglioppa”, “Balsamina”, “Rana”, ecc. Altri biotipi sono conosciuti in Calabria ed in Puglia con i nomi di “Galoppolo”, “Gallioppo di Cirò”, “Magliocco”, ecc. (A. Mazzei, A. Zappalà, 1960).

Il biotipo descritto in ampelografia Ufficiale è quello coltivato in Calabria. Il Bruni, ampelografo marchigiano degli anni '60, nel suo dattiloscritto non pubblicato (Ampelografia marchigiana, 1960), a proposito del Gallioppo coltivato nelle Marche scrive: *“Vitigno che sembra d’origine marchigiana, molto diffuso nelle vecchie piantagioni, specie nelle province di Ascoli e un po’ meno in quella di Macerata, anche con il nome di Galoppa, Balsamina galoppa, Moretta, Lancianese nero e limitatamente in quella di Ancona con il nome di Balsamina grossa”*.....

..... *“Per la quantità dell’uva prodotta, per la sua qualità, può considerarsi varietà di un certo merito e potrebbe essere conveniente la sua diffusione e quelle delle sue sottovarietà (Picciol rosso, Uva nostrale, la Neri, Grana), specie nelle zone litoranee e ben esposte della provincia di Ascoli, per unire la sua uva a quella di altre varietà, specie del Montepulciano”*....

.... *“L’uva viene vinificata con altre varietà e particolarmente serve per fare il cosiddetto cappello ai mosti di mescolanze e dare colore”*.

Un’altra antica testimonianza della presenza del vitigno Gallioppo nelle Marche è stato possibile ritrovarla negli archivi del Comune di Cossignano (AP) dove, in un periodico del tempo “L’AMICO DELL’AGRICOLTORE” - Anno XIV del 10 marzo 1915 (Organo delle Istituzioni agrarie e cooperative del Circondario di Fermo - direzione ed Amministrazione presso la Cattedra Agraria), alla sezione consigli per l’agricoltore veniva detto: *“Innestiamo le viti che producono poco e quelle che producono qualità scadente come il Cacciò....Ogni anno si ha il proposito di sostituire un certo numero di viti con qualità buone da vino come il sangiovese, la gaglioppa, il bordeaux, ecc., ecc....”* Inoltre sembra che lo stesso vitigno sia sporadicamente presente anche in Toscana, ove è conosciuto con il nome di “Morellino pizzuto” (Scalabrelli et al. - 2000).

Nelle Marche, ove nella precedente classificazione era autorizzato alla coltivazione per la provincia di Ascoli Piceno, è stato via via abbandonato probabilmente per la scarsa resistenza alle malattie parassitarie, in particolare all’oidio.

I dati ISTAT C.A.’70, rivelano la presenza storica del vitigno sul territorio, quasi esclusivamente nella provincia di Ascoli, dove peraltro il Gallioppo era autorizzato alla coltivazione. Si evidenzia inoltre che nel tempo le superfici vitate a Gallioppo sono andate diminuendo sensibilmente, fino a quasi scomparire (Censimenti Agricoltura - ISTAT ’80/’82 e 2000).

Ai tempi nostri infatti, agli inizi degli anni ’90, il Gallioppo delle Marche era da ritenersi sicuramente vitigno in via di estinzione, in quanto risultava ancora presente in esemplari sparsi (alberate, viti maritate all’acero) o in residui di vigneti storici, nelle zone ove è stato possibile riscontrare ancora una viticoltura tradizionale del passato.

Le recenti indagini di carattere storico, ampelografico e biomolecolare, condotte dall’AMAP unitamente all’Università Politecnica delle Marche, hanno permesso di accertare che il **Gallioppo delle Marche** presenta corrispondenze genetiche e morfologiche con il vitigno **Sanvicetro**, sporadicamente diffuso in Toscana. Il **Sanvicetro** o **Sanforte** o **Sangiovese Forte** o **Sangiovese piccolo**, è vitigno iscritto di recente al N. 412 del Catalogo Nazionale delle Varietà di Vite (DM n. 5872 del 10 dicembre 2008 - Unità Amministrativa di Produzione: regione Toscana), conosciuto locamente anche con il nome di *Morellino Pizzuto*⁽¹⁾.

La storia dell'antica presenza del **Sanvicetro** nelle Marche è pertanto praticamente rappresentata dal Gallioppo che, come tale, è erroneamente riferito al vitigno iscritto al n. 090, del Registro Nazionale delle Varietà di Vite (D.P.R. 24 dicembre 1969, n. 1164) con i sinonimi riconosciuti di: *Maglioppo* e *Magliocco* e indicato "autorizzato" alla coltivazione per le Regioni *Abruzzo, Calabria, Marche, Sardegna, Sicilia, Umbria*.

Pertanto, allo stato dell'arte della ricerca, il vitigno **Gallioppo** presente nelle Marche è da ritenersi **sinonimo** di **Sanvicetro** ma diverso dal Gallioppo nero (diffuso in Calabria), con il quale presenta un solo caso di omonimia (stesso nome, diversità genetica e morfologica).

L'azione di recupero, ancora in corso, di diversi materiali viticoli nei vari territori ove è stata segnalata la presenza di Gallioppo, ha consentito all'AMAP di porre in conservazione un certo numero di materiali, che attendono però una valutazione scientifica, principalmente per l'aspetto morfologico e genetico.

Le prove comportamentali agronomiche ed enologiche, nonché morfologiche e genetiche, svolte sino ad oggi, hanno interessato il primo biotipo recuperato nell'area di Servigliano (AP), catalogato presso il vigneto dell'AMAP "Germoplasma viticolo delle Marche", con la sigla 75 ⁽²⁾.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA E GENETICA SPECIFICA

ANALISI ISOENZIMATICHE, GENETICHE E MORFOLOGICHE ⁽²⁾

Si è provveduto ad analizzare il pattern isoenzimatico di questo vitigno e a confrontarlo con quello dei vitigni iscritti al Registro Nazionale delle Varietà di Vite (le analisi sono state condotte dall'Istituto sperimentale per la Viticoltura di Conegliano, che ha fornito anche l'elenco dei vitigni che condividevano lo stesso profilo isoenzimatico).

1. Si è così riscontrato che, oltre al biotipo di Gallioppo, esistono diciassette vitigni a bacca nera che presentano il pattern "GPI 2" "PGM 1" e che sono iscritti al Registro Nazionale delle Varietà di Vite: *Abbuoto, Canaiolo nero, Catanese nero, Foglia tonda, Fortana, Grechetto rosso, Maiolica, Nero buono, Notardomenico, Prugnolo gentile, Rossara, Sangiovese, Schiava, Schiava grossa, Schioppettino, Tschaggel, Uva tosca*.

2. Le più recenti indagini genetiche condotte su questo vitigno hanno evidenziato la corrispondenza genetica con il Vitigno Maiolica e/o Sanvicetro, già iscritti nel catalogo nazionale varietà di vite ⁽²⁾.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA SPECIFICA

GERMOGLIO DI 10-30 cm

Apice espanso, verde con leggera pigmentazione antocianica diffusa e foglioline apicali cuneiformi, di color verde-giallognolo, leggermente bronzate, lanuginose sia nella pagina superiore che in quella inferiore.

FOGLIA ADULTA

È di dimensione medio-grande, pentagonale, pentalobata con seni laterali superiori a "V" aperto o anche a "clava" (a volte "lira aperto"), mediamente profondi. I seni laterali inferiori sono a "V" aperto ed il seno peziolare è a "Lira" chiuso. Il lembo fogliare si presenta ondulato - contorto, spesso, verde scuro, vescicoloso, glabro nella pagina superiore e aracnoideo nella pagina inferiore. Le nervature sono glabre e aracnoidee nella pagina inferiore. Il lembo presenta denti irregolari, a bordi convessi, mucronati, il picciolo è medio, verde sfumato di rosso, di lunghezza pari alla nervatura mediana.

GRAPPOLO

Di media grandezza (g 250), di forma piramidale o cilindro-conico, alato, semiserrato (giusta compattezza); il peduncolo è corto e lignificato.

ACINO

Medio-piccolo (g 1,35), ovale, blu-nero, pruinoso. La buccia è sottile ed il distacco del pedicello risulta facile. Il cerchione è arrossato e la polpa è succosa, incolore e di sapore neutro.

CARATTERISTICHE ATTITUDINALI AGRONOMICHE E TECNOLOGICHE

Il Gallioppo presenta un acino medio (g 1,35 - 1,40), di forma ovale, che si distacca molto facilmente dal pedicello. Le uve di questo vitigno venivano mescolate in genere con uve di altri vitigni, sia bianche che nere, al fine di aumentare il colore dei vini, soprattutto nella pratica di cantina denominata "cappello" (Bruni, 1960) in cui è prevista una seconda fermentazione del vino. Le fasi fenologiche del Gallioppo coincidono temporalmente con quelle del Sangiovese; in particolare matura nella stessa epoca, cioè a partire dalla terza decade di settembre.

Gli aspetti vegetativi sono caratterizzati da un portamento della vegetazione ricadente, da una vigoria media che può dimostrarsi anche elevata in condizioni di elevata fertilità del terreno e di tecnica colturale non appropriata.

La fertilità delle gemme basali è buona, simile a quella presentata dal Sangiovese, mentre quella mediale e distale è elevata, superiore a quella mediamente presentata dal Sangiovese.

Il Gallioppo, produce un grappolo mediamente più piccolo del Sangiovese (peso medio g 250), semi-spargolo. La produzione ettaria risulta generalmente contenuta e di elevata qualità; l'acidità ed il grado zuccherino dei mosti si attestano costantemente su livelli ottimali.

Il giudizio agronomico complessivo del Gallioppo è ampiamente positivo, soprattutto in ragione della sua rusticità e per la scarsa sensibilità alle malattie.



Il facile distacco dell'acino dal pedicello può rappresentare una caratteristica interessante ai fini della vendemmia meccanica.

PARAMETRI COMPORTAMENTALI AGRONOMICI RIASSUNTIVI

(accertamento dei parametri rispetto a Sangiovese - SG)

MEDIA DELLE OSSERVAZIONI

Vigoria: *medio - elevata (= SG)*

FENOLOGIA

Germogliamento: 22 marzo (- 5 gg SG)

Piena fioritura: 30 maggio (= SG)

Invaiaatura (50%): 01 agosto (= SG)

Maturazione: 20 settembre (= SG)

Fertilità delle gemme: *media* (n° 1,2 infior/gemma) (<= SG)

Posizione 1° germoglio fruttifero: *II° nodo*

Produzione: *media e costante*

Caratteristiche del mosto: *buoni livelli di concentrazione zuccherina e di acidità*

Resistenze o sensibilità: *comportamento nella norma*

Comportamento alla moltiplicazione vegetativa: *normale*

UTILIZZAZIONE

Per la vinificazione

ATTITUDINI ENOLOGICHE

Il vino risultante presenta una buona persistenza gusto - olfattiva e una buona struttura. È caratterizzato da un

colore rosso cupo con riflessi violacei, di buona intensità olfattiva, con nota di frutta di bosco, florale (viola), speziato; piuttosto acido, debolmente amaro, astringente. Questa popolazione di Gallioppo, diffusa un tempo nelle zone viticole marchigiane, ormai da lungo tempo ambientata, non denota particolari esigenze in fatto di clima o di terreno e fornisce interessanti risposte, per qualità delle produzioni.

SITUAZIONE ATTUALE E PROSPETTIVE

Le interessanti risposte di tipo agronomico, unite a quelle enologiche ed all'interesse di produttori locali, hanno motivato ancor di più l'approfondimento degli studi relativi alla caratterizzazione dei materiali oggetto di prova. Oltre a quello di discriminare le popolazioni diffuse con tale denominazione sul territorio nazionale, l'obiettivo è quello di caratterizzare tale varietà, diffusa un tempo nelle Marche, per una positiva reintroduzione nei territori viticoli vocati al fine di integrare le produzioni dei vini rossi marchigiani con note di colore e di tipicità.

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CON POTATURA CORTA

Vitigni	Peso grapp. g.	Prod./ceppo Kg	Resa (t/ha)	Zuccheri (Brix°)	Acidità tot. (g/l)	pH
Gallioppo Marche	240-260	4,50-5,00	10-12	23,0-23,5	8,00	3,25
Sangiovese	280-350	6,00-7,00	14-16	21,0-22,0	7,05	3,35

Schede varietali tratte da:

(1) Scarabelli G. et al., "Il Morellino Pizzuto" un biotipo di sangiovese - Atti del Congresso Internazionale Vol. unico, pp. 107-112, Firenze, 2000.

(2) Virgili S., Silvestroni O., Romagnoli E., Filippetti I., Ramazzotti S., Polidori E. Silvestri Q., "Recupero e valorizzazione di vitigni locali minori delle Marche" - Atti del I° Convegno Nazionale Viticoltura 2007 - ITALUS HORTUS, Vol. 14, n° 3, pp. 44-48.

Virgili S., Romagnoli E., "Verifica ed ampliamento della base ampelografica marchigiana" - I quaderni del 5b - ASSAM, Ancona 2002.



Campo germoplasma viticolo AMAP - Petritoli (FM)