

IL GRECO DI TODI

RISCOPERTA E VALORIZZAZIONE DEL VITIGNO GRECO NERO
CON ACCENNI ALLA VITICOLTURA TRADIZIONALE TUDERTE



A cura di:
Marcello Rinaldi e Gilberto Santucci

Con contributi di:
Rita Boini, Alessandro Carletto, Giacomo Grimani, Roberto Luneia,
Alberto Palliotti, Martin Paolucci, Manuel Vaquero Piñeiro

TODI, Maggio 2020

*Riscoperta e valorizzazione del vitigno Greco Nero
con accenni alla viticoltura tradizionale tuderte.*

Collana “I Quaderni dell’I.I.S. Ciuffelli-Einaudi di Todi”
N. 11 - Maggio 2020

Stampa: Tipografia Tuderte - Todi

ISBN: 9788894386479



Quest'opera è stata rilasciata con licenza Creative Commons Attribuzione 4.0 Internazionale.
Per leggere una copia della licenza visita il sito web <http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>.



“Quaderni dell’Istituto Ciuffelli-Einaudi di Todi” è innanzitutto un’idea che nasce per arricchire l’offerta formativa della Scuola, Polo tecnico della Media Valle del Tevere con i suoi molteplici indirizzi di studio, per qualificare la sua presenza nel territorio regionale e nel panorama culturale dell’istruzione tecnica superiore; è un’idea che vuole accompagnare i processi di innovazione tecnica e metodologica che la Scuola deve affrontare per promuovere un apprendimento significativo, in una società e in un tessuto economico in continua evoluzione; è un’idea che vuole riannodare una tradizione interrotta che ha visto l’Istituto Ciuffelli-Einaudi, nei migliori periodi della sua storia, editare materiali e riflessioni.

Tra le molteplici iniziative, ai primi del Novecento, la pubblicazione settimanale della “Gazzetta Agricola Tuderte” e, negli anni Sessanta e Settanta del secolo scorso, la pubblicazione delle “Note di tecnica agraria”.

Tanto più che, in una scuola delle competenze e del costruttivismo pedagogico, ricerca e sperimentazione devono svolgere un ruolo fondamentale, contribuendo a far sì che le attività di studio siano sempre in una relazione vitale con il mondo culturale, economico, imprenditoriale e tecnico del territorio, in un contesto sempre più europeo e globale.

In questo senso, il progetto di trasformare esperienze didattiche innovative, approfondimenti e sperimentazioni curriculari in agili pubblicazioni risponde anche alla volontà di documentare e diffondere le buone pratiche presenti nella Scuola e all’opportunità di valorizzare il lavoro svolto dai docenti.

Ricerca, sperimentazione e laboratorialità sono, infatti, le metodologie didattiche che sempre di più gli insegnanti usano per costruire percorsi efficaci di apprendimento. Percorsi che coinvolgono gli alunni in un ruolo “attivo”; dove, invece, le nozioni da ripetere non sono l’unica modalità formativa; dove i problemi dei contesti reali costituiscono una sfida per studenti e docenti, dove le metodologie dell’imparare facendo e del learning by doing (apprendimento attraverso l’esperienza concreta); del project work e role playing costituiscono altrettanti stimoli per imparare attraverso l’azione e la riflessione.

Il dirigente scolastico
Prof. Marcello Rinaldi



INDICE

- *Grero: storia e futuro del vitigno ritrovato.
Intervista al Prof. Alberto Palliotti,
Gilberto Santucci* Pag. 7

- *Vite e vino a Todi: uno sguardo dalla storia,
Manuel Vaquero Piñeiro* » 11

- *Sulle origini del Greco nero (Grero) nel territorio tuderte
e nell'Umbria mediana,
Marcello Rinaldi* » 21

- *Seminari, Convegni e manifestazioni,
Gilberto Santucci* » 31

- *La scoperta della pianta madre,
Alessandro Carletto* » 37

- *Il Grero nel vigneto catalogo del Ciuffelli,
Gilberto Santucci* » 39

- *La modifica della DOC Todi,
Gilberto Santucci* » 43

- *Il progetto di sperimentazione e innovazione,
(Psr Umbria 2014/2020): prime vinificazioni* » 49

- *Il Grero dal punto di vista enologico,
Martin Paolucci* » 67

- *Rassegna stampa* » 69

- *Il Grero: un vino da alta cucina?*,
Rita Boini» 79

APPENDICI

- *L'iscrizione del Grero al Registro Nazionale delle varietà coltivabili*,
Alberto Palliotti» 83
- *Una tesi sul Grero di Todi*,
Giacomo Grimani» 99
- *Voci del dialetto todino riferite alla coltivazione della vite
e alla produzione del vino*,
Marcello Rinaldi» 111



Gilberto Santucci - TamTam, 2 dicembre 2016

GRERO: STORIA E FUTURO DEL VITIGNO RITROVATO

Intervista al Prof. Alberto Palliotti, docente dell'Università di Perugia: "non è una reliquia ma una risorsa per l'economia del territorio di Todi e dell'Umbria tutta"

È stato l'Istituto Agrario di Todi a (ri)accendere, grazie all'organizzazione di un partecipato convegno moderato dal direttore della rivista nazionale "Vigne e Vini" Lorenzo Tosi, l'attenzione della comunità regionale e di quella del comparto viti-vinicolo sul Grero di Todi, un antico vitigno autoctono che, anche alla luce dell'attività di sperimentazione condotta nei campi catalogo e nella cantina del Ciuffelli e da alcuni produttori locali, potrebbe dare grandi soddisfazioni in termini di promozione del territorio e di valore economico, al pari del ben più noto Sagrantino di Montefalco. Sull'argomento abbiamo intervistato il Professor Alberto Palliotti (nella foto), docente dell'Università degli Studi di Perugia, al quale si deve l'iscrizione del vitigno "ritrovato" al Registro Nazionale Viti Vinicolo.

– Professore... ma adesso dove rispunta fuori questo "Grero"?

"Si tratta di un vitigno minore diffuso nel comprensorio del Tudernum ed impropriamente denominato "Greco nero". La citazione più antica oggi disponibile su questo vitigno è presente sull'"Annuario Generale per la Viticoltura ed Enologia" del 1893, dove Baldeschi, nel capitolo "I vitigni ed i vini dell'Umbria", scrive che una delle uve nere coltivate in Umbria, e più precisamente a Todi, Città di Castello ma anche Rieti, era il "Greco". Successivamente, in una "Miscellanea" dei primi del '900, il Dr. Costantino Bertazzoni cita il "Greco nero" in un articolo dal titolo "Vario grado di resistenza opposta dai vitigni in Umbria all'oidio e alla peronospora". Infine, il Greco nero viene citato in una tesi di Laurea, discussa presso l'Università di Perugia nel 1946/47 dall'al-



lora studente Fausto Maria Pongelli, dal titolo “I sistemi di allevamento e di potatura della vite nel territorio di Todi”. Va comunque ricordato che il vino ottenuto da questo vitigno era caratterizzato da un colore piuttosto carico e veniva utilizzato nella vinificazione del governo “alla Toscana” e come energetico ricostituente alimentare. Durante i primi decenni del 1900 fonti storiche orali descrivono infatti anche un uso medicamentoso di tale vino, poiché se ne somministrava 1-2 cucchiaini alle persone, incluso i bambini, affette da influenze e tossi particolarmente invasive. L’abbondante carica fenolica esercitava evidentemente un’influenza positiva nei confronti di batteri ed altri microorganismi.

– Grero e non Greco: come e perchè si è arrivati a questo nome?

“Non era possibile utilizzare il nome “Greco nero”, in quanto è un vitigno calabrese già iscritto con tale nome al registro nazionale delle varietà di vite con il codice 99. Occorreva quindi trovare un nome diverso ai fini dell’omologazione e dell’inserimento nel sopracitato registro; cosa piuttosto ardua anche perchè si voleva mantenere un link con il vecchio nome. La soluzione venne dal Dr. Stefano Galiotto, allora studente del corso di Laurea in “Viticoltura ed Enologia” presso l’Università di Perugia, che coniò il termine GRERO prendendo le prime tre lettere dal nome GRECO e le ultime due lettere dalla parola NERO”.

– Nel 2011 l’inserimento nel Registro nazionale viti-vinicolo: cosa è stato fatto da allora?

“Purtroppo devo dire un po’ a malincuore non molto, anche se non mancano aziende che stanno ottenendo ottimi risultati, come ad esempio la cantina Zazzera di Collevaleza. In realtà, questo è un vitigno che conosciamo poco, sappiamo ad esempio che è caratterizzato da una carica colorante molto elevata e da pochi tannini, quindi è un vitigno che andrebbe studiato non solo per la produzione di vini freschi e di pronta beva, incluso il rosé o il novello, ma anche per l’eventuale invecchiamento in barrique o tonneau (di fatto non conosciamo l’effetto che il tempo e/o la tipologia di legno esercita sulla qualità e sulla stabilità del vino). Mi sento però di affermare che il Grero è un vitigno sicuramente dotato di elevata versatilità”.

– Che valore possono avere nell’attuale mercato vitigni autoctoni come il Grero?

“A livello commerciale possono sicuramente creare un valore aggiunto e rappresentare una valida alternativa al predominio dei vini internazionali, poichè i consumatori moderni si stanno orientando sempre più verso vini tipici ottenuti da vitigni autoctoni e come tali caratterizzati da un preciso riferimento al territorio di produzione. Purtroppo in Umbria soltanto il 16% dei vigneti esistenti è interessato da vitigni autoctoni, ovvero Grechetto con circa 1.200 ha, Sagrantino con 850 ha e Trebbiano spoletino con meno di 60 ha. L’allargamento della piattaforma ampelografica dei vitigni autoctoni in Umbria va nella direzione di aumentare quella percentuale di impianti vitivinicoli in grado di produrre vini autentici ed unici e capaci di portare il nome del territorio di produzione e della regione Umbria nel mondo e nel tempo di attrarre consumatori sia italiani che stranieri”.

– Cosa è emerso dal confronto tra i relatori del convegno dell’Istituto Agrario?

“Innanzitutto è stata fatta un pò di chiarezza su questo vitigno, ed in particolare sull’individuazione della pianta madre (ad opera dell’enologo tuderte Alessandro Carletto), sulla caratterizzazione ampelografica e molecolare e soprattutto sulle sue peculiarità viticole ed enologiche. Purtroppo va detto che la potenzialità di questo vitigno è ancora inespressa, anche perchè è stato iscritto al registro da poco, ovvero soltanto nel 2011 (decreto 22 aprile 2011, pubblicato sulla G.U. n. 170 del 23 luglio 2011). Con piacere però ho registrato un vivo interesse da parte di numerosi produttori e consumatori, soprattutto durante l’assaggio dei vini di Grero, inclusi quelli prodotti nella cantina sperimentale dell’Istituto Agrario Ciuffelli”.

– Volendo indicare un percorso di valorizzazione quali sono le tappe da fissare?

“Il percorso da seguire è sempre lo stesso, ovvero ai ricercatori ed alle istituzioni pubbliche il compito di creare e fornire ai produttori umbri lo strumento, in questo caso un vitigno autoctono omologato e quindi pronto per l’uso, ora tocca ai produttori creare un interesse commerciale al fine di valorizzarlo e trasformarlo in profitti”.

– Quali invece gli errori da rifuggire per non fare del Grero una (altra) occasione persa da Todi?

“Contrariamente a quanto affermava il filosofo Francesco Bacone, ovvero “il silenzio da peso alle azioni e credito alle parole”, in questo caso l’errore da non commettere riguarda proprio il silenzio. Se si riuscirà a far conoscere questo vitigno ai produttori e ai consumatori e a comunicarlo come espressione diretta e tipica di un delimitato territorio darà sicuramente grandi soddisfazioni al pari dei Grechetti umbri, del Sagrantino di Montefalco e del Trebbiano spoletino. Diversamente cadrà nel dimenticatoio e diventerà una semplice varietà “reliquia”, da tramandare ai posteri e ricordare soltanto come facente parte della biodiversità viticola dell’Umbria”.



Manuel Vaquero Piñeiro

VITE E VINO A TODI: UNO SGUARDO DALLA STORIA

Stante l'importanza economica attribuita alle vigne e al commercio del vino, si comprende che la protezione della vite, l'organizzazione della vendemmia e la gestione della vendita del vino costituissero aspetti presenti negli statuti medievali delle città umbre. Le normative comunali persino prevedevano che qualsiasi straniero o persona forestiera che volesse diventare cittadino dovesse avere in città una casa, una terra e una vigna, beni che non potevano essere né venduti né alienati. Esisteva, quindi, uno stretto legame tra il possesso di una vigna e il godimento dei diritti di cittadinanza. Non a caso ai cittadini che venivano banditi, cioè a cui era comminata la pena di allontanamento dalla città, venivano sradicate anche le vigne di cui erano proprietari. Il taglio delle vigne alludeva, in tal maniera, alla marginalizzazione degli espulsi dalla vita della comunità, quasi a volerli espungere anche simbolicamente dal consesso civile. Le vigne, insomma, costituivano uno dei beni materiali e simbolici attorno ai quali si imperniava la vita delle persone e delle comunità medievali. La legislazione statutaria dedicò, dunque, un'attenzione speciale alla difesa delle piante e dell'uva¹, finalizzata a tutelare le proprietà e gli interessi individuali e collettivi; una vigilanza che si traduceva anzitutto in una dettagliata serie di divieti e di sanzioni. Nel più antico statuto comunale umbro che ci è pervenuto, quello di Todi (1275), per i furti di uva si prevedeva una multa di 100 soldi e, in caso di danni derivanti dall'irruzione nelle vigne di animali di grossa ed anche di piccola taglia, il proprietario dell'appezzamento danneggiato aveva diritto a ricevere una determinata somma di denaro – che veniva raddoppiata se il danneggiamento era avvenuto di notte o in particolari periodi dell'anno. Nel contesto di un considerevole sviluppo delle vigne intorno ai nuclei urbani che diventano oggetto di scambio, a Todi, in un contratto del 1333, si parla di “mosto greco”². Costi-



¹ Antonio Ivan Pini, *Vite e vino nel Medioevo*, Bologna, CLUEB 1989, pp. 100-101.

² Angela Lanconelli, *Le campagne di Todi fra Due e Trecento: contratti agrari e gestione*

tuisce una prima finestra sulla tipologia di vitigni effettivamente coltivati nel tudertino.

A metà del XVI secolo il frate bolognese, autore nel 1550 della *Descrittione di tutta Italia*³ evoca le colline di Todi ricoperte di *olivi, fichi, viti*, mentre allo scadere del Cinquecento il medico nonché naturalista marchigiano Andrea Bacci nella sua *De naturali vinorum historia, de viniis Italiae e de convivis antiquorum* tesse le lodi della Vernaccia e del Trebbiano (detto anche Trebonalo) che si produceva tra Todi e San Gemini. Arrivati alla prima metà dell'Ottocento la crescente letteratura agronomica comincia a fornire interessanti ragguagli sui sistemi di coltivazioni praticati. Finalmente dopo secoli praticamente senza notizie tecniche si hanno elementi per valutare con maggiore cognizione di causa la dimensione materiale della vitivinicola predominante nel contesto Umbro, compreso ovviamente il territorio tudertino⁴. Così si apprende che a Todi predominava l'usanza di maritare la vite agli olmi, discostandosi in questo punto specifico della pratica generale di attaccare le viti agli aceri.

Raggiunta l'unità politica, un anno di svolta per l'agricoltura di Todi e dell'Umbria in generale fu la fondazione nel 1884 della Regia Scuola Pratica di Agricoltura⁵. La scuola aveva durata triennale ed era rivolta ad alunni – convittori e esterni – forniti di licenza elementare e selezionati in base a un esame di ammissione. L'istituto formava fattori, castaldi e altre figure dell'agricoltura attraverso «l'esercitazione continua nei lavori dei campi e nelle industrie rurali, avvalorata da lezioni teoriche allo scopo di preparare giovani esperti nelle pratiche agricole ed abili agenti di campagna»⁶. Per la costituzione dell'azienda agraria della scuola furono messi a disposizione due poderi di collina, per una superficie complessiva di 31,04 ettari valutati in lire 25.203,70. I terreni, seppur argillosi e franosi, presentavano una configurazione morfo-

della proprietà fondiaria, in Todi nel Medioevo, Centro Studi sul Basso Medioevo-Accademia Tudertina, *Todi nel Medioevo (secoli VI-XIV)*, Atti del Convegno storico internazionale, Todi 10-15 settembre 2009, Spoleto, CISAM, 2010, pp. 321-355 (p. 333).

³ Leandro Alberti, *Descrittione di tutta Italia* (riproduzione anastatica dell'edizione Venezia 1568), Leading Edizioni, Bergamo 2003, pp. 68 e 86-103. C

⁴ Manuel Vaquero Piñeiro, *Storia regionale della vite e del vino in Italia. Umbria*, Volumnia Editrice, Perugia, 2012.

⁵ Manuel Vaquero Piñeiro, *Edda Bellucci (1884-1905). Primo direttore della Regia scuola pratica di agricoltura di Todi*, in "Rivista di storia dell'agricoltura", anno LII, 1, 2012, pp. 139-162

⁶ Statuto della scuola agraria di Todi in «L'Umbria agricola», anno I, 30 giugno 1883, n. 12.

logica e pedologica adatta alla conduzione di vari tipi di coltivazioni. Era così possibile un insegnamento agrario abbastanza diversificato e soprattutto compatibile con le condizioni dei terreni di gran parte della regione, impoveriti ed erosi dall'azione violenta delle acque piovane.

All'inizio, la situazione dell'azienda agraria della scuola di Todi appariva poco confacente alle coltivazioni legnose. Oltre a qualche appezzamento di oliveto in mediocre stato di conservazione, le vigne e gli alberi da frutto mancavano e le viti maritate agli aceri e agli olmi erano poche, malandate e irregolarmente piantate. Tra le migliori introdotte vi fu l'introduzione della vite americana. Al momento dell'apertura della scuola, la vigna e le viti maritate occupavano una superficie piuttosto esigua, appena 0,3210 ettari, ma già nel biennio 1886-87 furono spese circa 1.000 lire per predisporre mezzo ettaro di terreno da destinare alla creazione di una vigna specializzata. I lavori per l'espansione del vigneto proseguirono negli anni successivi fino a raggiungere un ettaro tra il 1889 e il 1890. Gli studenti, ricorrendo ad appositi apparecchi, misuravano l'acidità e l'alcol nei vini; inoltre si portavano sulla vigna allo scopo di compiere esercitazioni di potatura ed innesto delle piante. Il buono stato delle finanze derivanti dalle rendite dell'azienda agraria consentirono, tra Otto e Novecento, la costruzione di nuovi impianti, in particolare una cantina modello adatta all'esercizio dei più moderni sistemi di vinificazione. Il deposito governativo di macchine agrarie annesso alla scuola di Todi era fornito di botti di castagno e tra le macchine a disposizione per la vinificazione c'erano un ammostato Mabile (Bale ed Edwardj, Milano, 1883), una pompa travasatrice americana (fratelli Borello, Asti, 1883), un filtro rapido Metol (E. Barbera, Vercelli, 1885) e una distillatrice Deroy a fuoco diretto con camino (Deroy, 1886).

A ben vedere, l'azienda agraria, comprese ovviamente la vigna e la cantina, non era soltanto il luogo preposto all'insegnamento pratico; di fatto, la sua funzione andava molto al di là della sfera prettamente didattica. Il contesto sociale che ruotava intorno alla Regia scuola pratica di agricoltura rappresentava l'ambiente in cui si dispiegò la capacità dell'agricoltura moderna di guadagnarsi la fiducia dei proprietari e dei coloni, che andavano convinti sì con le parole, ma soprattutto con la pratica, cioè con le misure concrete, così che tutti potessero verificare di persona che era possibile raggiungere risultati economici soddisfacenti adeguando la gestione delle aziende alle logiche imposte dal rinnovamento tecnico e scientifico.

Negli stessi anni in cui cominciò a lavorare la scuola di agricoltura di Todi, in Umbria era attiva la commissione di ampelografia il cui obiettivo principale era quello di raccogliere delle informazioni scientifiche attinenti le diverse varietà di uva coltivata nella circoscrizione regionale. Grazie ai suoi lavori possiamo avere le prime e autorevoli descrizioni del vitigno “Greco di Todi”⁷. Seppur in progressiva diminuzione allo scadere del XIX secolo, il vitigno è oggetto di un lungo articolo apparso nel 1903 sul giornale “L’Umbria agricola” a firma di A. Succi⁸. Essendo il “Greco di Todi” uno dei vitigni che hanno attraversato la storia della viticoltura tudertina, vale la pena riportare alcuni passaggi significativi: “Il Greco di Todi, del quale non sono giunto a conoscere sinonimi, è varietà a sé, ben distinta dal Greco detto nostrale, dal quale differisce per moltissimi caratteri. Il vitigno di cui si tratta, ha germogliamento precoce, vegetazione robusta a getti piuttosto diffusi. Per quanto si riferisce alle brinate non si può dire che sia molto resistente; la peronospera e l’oidio non l’attaccano con grande facilità né arrecano danni in modo speciale grave”; poi l’analisi prosegue descrivendo le parti legnose, erbacee e dei mosti per arrivare alla conclusione che “non si dovranno pertanto spendere molte parole per mettere in evidenza come i dati sopra riportati comprovino i pregi indiscutibili pei quali il vitigno Greco di Todi si rivela raccomandabile pei nostri viticoltori”. Oltre a Todi, il greco era presente a Città di Castello, Perugia, Rieti e Magliano Sabina ove prendeva anche il nome di Verdicchio. Va detto che già nel 1855 la Consolidazione di Todi aveva partecipato alla mostra provinciale di Perugia portando in esposizioni dei campioni di vino “greco o greghetto” guadagnandosi come premio un certificato di lode. Si trattava con ogni provabilità di un vino a bacca bianca come, del resto, attestano altri riscontri che collocano il greco tra le uve a bacca bianche ma non mancano neppure attestazioni di greco nero. Allo scadere del XIX secolo, altri vitigni, oltre il Greco, presenti nel territorio tudertino erano il Baccorello, il Corbacchione, il Lupeccio, la Pecorina, il Trebbiano e la Uva donna. Si continua a parlare del “Greco” di Todi negli anni Venti del XX secolo in occasione della mostra enologica tenutasi a Montefalco nel 1925.

⁷ *Bullettino ampelografico*. Fascicolo XII. Anno 1879, Roma, tipografia Botta 1979.

⁸ A. Succi, *Il greco di Todi*, «L’Umbria agricola», anno XI, 30 maggio 1893, n. 5.

All'epoca del catasto del 1911 in Umbria era saldamente predominante la coltivazione della vite maritata. In termini quantitativi dalla documentazione catastale si evince che per superficie vitata e per uva raccolta le zone più importanti del territorio regionale erano il colle-piano di Perugia e quello di Todi, che in totale coprivano il 22% tanto della superficie quanto dell'uva. Pur in un quadro dominato dal peso dell'agricoltura promiscua non mancavano dei segnali che indicavano un lento progresso delle vigne specializzate. Agli inizi del XX secolo a Todi le vigne specializzate "a spaletto" coprivano 124 ettari. Una cifra ridotta rispetto al netto predominio della coltura di matrice mezzadrile. Pur trattandosi di una piccola superficie era comunque indice di una modernizzazione viticola e vinicola che si stava consolidando. Nel 1912, dalle pagine de «L'Umbria agricola», si commentavano i risultati altamente positivi delle soluzioni a base di solfato sperimentate nei vigneti della scuola di agraria di Todi⁹.

Lasciati indietro gli anni del fascismo e della seconda guerra mondiale che segnarono complessivamente un notevole arretramento della vitivinicoltura regionale la quale, appena finito il conflitto, si vide di nuovo costretta a impegnarsi per combattere la diffusione della fillossera, riprendendo quanto acquisito nei primi decenni del secolo. Tuttavia a metà secolo, un momento di drammatica svolta fu la terribile gelata del febbraio 1956. Dopo giorni di lunghe e copiose nevicate, tra il 10 e il 15 febbraio la colonnina del termometro scese fino a meno -20° in molte zone di pianura e di fondovalle: per l'Umbria cominciò uno dei periodi più difficili della sua storia recente¹⁰. Finita l'ondata di freddo, con una regione ricoperta da una grossa cappa di ghiaccio profonda parecchi centimetri, si pensò al rapido ritorno della normalità, confidando su perdite limitate, ma poi fu chiaro che l'agricoltura, e soprattutto le specie arbustive, avevano subito un autentico disastro. Rispetto all'altra grave gelata del secolo, quella del 1929, nel 1956 furono colpite anche le aree coltivate al di sopra dei 250-300 metri di altitudine.

Le viti, soprattutto a causa delle potature precoci, subirono forti danni che tuttavia furono assai inferiori rispetto a quelli conosciuti dagli olivi. L'a-

⁹ *Prepariamoci a combattere la peronospora della vite*, «L'Umbria agricola», anno XXX, 20 aprile 1912, n. 16.

¹⁰ Roberto Nasini, *Diario meteorologico di Todi. Sessanta anni di osservazioni (1950-2010) all'Istituto Agrario "Augusto Ciuffelli"*, IIS Ciuffelli-Einaudi, Todi 2011, pp. 99-100.

gricoltura, e in specie la viticoltura, sembrava non avere futuro. Tra i vari progetti delineati per rilanciare l'economia regionale, sul finire degli anni Cinquanta si fece strada la convinzione che la modernizzazione del comparto agricolo sarebbe derivata dall'inserimento di capitali e di soggetti capaci di compiere una svolta in chiave industriale. Dominava il convincimento che per uscire dalla sua storica arretratezza, l'Umbria dovesse sviluppare un'efficace programmazione economica. Pertanto, avendo a disposizione degli investimenti ministeriali, fu elaborato un ambizioso programma di rilancio delle aziende agricole, favorendo soprattutto quelle che decidevano di specializzarsi proprio nel settore della viticoltura. In concreto, furono stabiliti dei contributi per l'impianto di vigneti specializzati e di vivai viticoli. Gli impianti ammessi ai contributi dovevano rientrare nelle categorie seguenti: vigneti specializzati a carattere cooperativo, lavorati da coltivatori diretti associatisi per introdurre miglierie viticole e produttive; vigneti specializzati a carattere aziendale atti all'impiego di mezzi meccanici e conseguente riduzione di mano d'opera; vivai viticoli, coltivati da agricoltori associati o da consorzi di bonifica operanti nella provincia, nei quali venissero allevati vitigni di pregio originari delle zone classiche; infine, vitigni locali dotati di particolare interesse. Una specifica attenzione andava rivolta alla scelta dei vitigni, optando per le varietà di uve a bacca bianca e a bacca nera che meglio si adattavano alle caratteristiche delle zone (Trebbiano toscano dorato, Trebbiano spoletino, Malvasia di Candia, Grechetto, Verdicchio, Sangiovese, Ciliegiole, Montepulciano, Nebbiolo e Canaiolo). Inoltre, la distanza tra i filari doveva consentire meccanizzazione di tutte le operazioni colturali. L'applicazione dei piani verdi contribuì in maniera rilevante a cambiare il volto della vitivinicoltura umbra.

Nel quadro delle politiche di programmazione elaborate in Umbria, la vitivinicoltura non svolgeva un ruolo da protagonista, essendo surclassata da altri prodotti industriali (tabacco, barbabietola da zucchero, pomodoro) che sembravano più confacenti al rilancio dell'economia regionale e all'incremento dei redditi individuali¹¹. Dominava un atteggiamento scettico e diffidente: a parte l'area orvietana, il senso comune diceva che il territorio umbro non era in grado di ritagliarsi uno spazio nel settore dei vini di quali-

¹¹ Giuseppe Guerrieri, *Struttura, dinamiche e problemi dell'agricoltura in Umbria*, Perugia, Crpseu 1964, cit., pp. 304-322.

tà. Tuttavia, proprio negli anni Sessanta, l'ambito vinicolo fu attraversato da alcune trasformazioni importanti, innescate anche per effetto della politica agraria comunitaria. Una di queste spinte al cambiamento prese le mosse dalla legge del giugno 1960 che si prefiggeva il potenziamento delle cantine sociali. Il movimento cooperativo fu reputato la chiave di volta per innovare radicalmente l'industria enologica umbra e per contribuire, in tal modo, al progresso economico e sociale della regione. Alla luce di questa convinzione, l'ispettorato di agricoltura programmò la nascita di sette cantine sociali in tre anni (1957-1960), per una complessiva capacità di produzione di 200 mila ettolitri di vino. Tra le cantine programmate compariva la Cantina sociale di Todi-Marsciano con una produzione stimata di 30 mila hl e un investimento pari a 95 milioni. Nel 1972 l'IMAT dei colli Tuderti, attuale *Cantina Tudernum*, copriva i comuni di Massa Martana, Monte Castello di Vibio e di Todi.

In piena fase di trasformazione enologica fece scalo a Todi il giornalista Mario Soldati, autore del celebre *Vino al vino*¹², una sorta di molto particolare e personale guida enoturistica nazionale, risultato della ricerca dell'autore dei vini genuini italiani. Quando ancora si era lontani dal parlare di tipicità enogastronomiche, Todi non lo deluse. Seguendo le indicazioni di Ginevra Bompiani, Soldati scovò il vino di "Almonte" che gli confermò l'anima settentrionale posseduta dalla vitivinicoltura umbra fatta con tutti i crismi della tradizione. Sotto il profilo della degustazione, la sosta tudertina rispose alle aspettative: "Rubino cupo. Profumo intenso e strano: quasi piemontese. Assaggiamo. Buono. Ma non soltanto buono: misteriosamente buono. Insomma, Ginevra Bompiani aveva ragione". Il racconto di Mario Soldati riporta il particolare incontro avuto con Ugo Vagniluca, il giovane agricoltore che era riuscito a ottenere un vino così familiare e gradevole per un palato pronto a esaltare i pregi della cultura enologica piemontese. Il mistero del vino "Almonte" fu presto svelato: Vagniluca informò il suo ospite che da tempo i produttori umbri avevano preso l'abitudine di piantare e di vinificare ricorrendo a vitigni settentrionali, il "Barbera" in particolare; una pratica la quale, secondo il raffinato palato del giornalista, rendeva i rossi dell'Umbria unici nel panorama viticolo dell'Italia centrale.

¹²Mario Soldati, *Vino al vino. Alla ricerca dei vini genuini*, Milano, Arnoldo Mondadori 2006 (prima edizione 1977), pp. 563-582.

Il 12 dicembre 1988 venne pubblicato il disciplinare della DOC “Colli Martani” la cui area di riferimento comprendeva una serie di comuni della media valle del Tevere, compreso il territorio di Todi¹³. Per quanto riguarda i vitigni previsti dal disciplinare si fa un riferimento specifico al “Grechetto di Todi” e in particolare si specifica che il vino «Colli Martani Grechetto» poteva essere designato con il riferimento geografico di «Todi», qualora ottenuto esclusivamente da uve prodotte nella rispettiva zona ricadente nel comune di Todi. Il disciplinare «Todi DOC» fu approvato il 31 marzo 2010. All’art. numero 1 il decreto ministeriale stabilisce che “la denominazione di origine controllata «Todi» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: bianco; rosso, anche nel tipo superiore; Grechetto, anche nei tipi superiore e passito; Sangiovese, anche nel tipo superiore; Merlot, anche nel tipo superiore”. Come zona di riferimento la normativa stabilisce che le uve destinate alla produzione dei vini «Todi» devono essere prodotte nei territori dei comuni di Todi, Massa Martana, Montecastello di Vibio e Collazzone. Nella sezione dedicata a descrivere i fattori umani rilevanti per stabilire il legame del vino con il territorio di riferimento viene fatto un veloce accenno al “Greco” il quale, però, di fatto appare equiparato al “Grechetto”. Nell’attualità nella zona di Todi ci sono circa 140 ettari di vigneti coltivati con uve Grechetto.

Dal 2013 al 2017 la denominazione DOC «Todi» ha passato da produrre 6.300 ettolitri a 2.500 ettolitri, una vistosa contrazione del 60% in linea con il comportamento dell’intero comparto vinicolo regionale e con la tendenza in atto da parte molti viticoltori di spostarsi dalla produzione di vini DOC, vincolati da rigidi disciplinari, a vini IGT (indicazione geografica tipica) che offrono maggiore flessibilità di adattamento alle tendenze della domanda. Insieme alle tendenze di settore, il tessuto produttivo vinicolo di Todi negli ultimi anni non è rimasto al margine di doversi adeguare agli orientamenti in materia di abbinamento tra vino e offerta di servizi turistici. Come è noto dagli inizi del XXI secolo il cosiddetto enoturismo o turismo gastronomico ha acquistato forza diventando un importante strumento per lo sviluppo economico dei territori. Altrettanto si riscontra nell’area di Todi che ha visto crescere un’offerta ricettiva di qualità in grado di creare un vincente

¹³M. Vaquero Piñeiro, *Storia regionale della vite e del vino in Italia. Umbria*, Cit., p. 296-297.

connubio tra patrimonio culturale, paesaggio e tempo libero. Una risorsa da mettere a frutto e da intensificare ancora di più quando l'Umbria e il mondo intero dovrà ripartire per affrontare con energia i contraccolpi generati dalla dilagante epidemia del Covid19¹⁴. Todi come tutte le comunità sarà chiamata a compiere un decisivo programma di rilancio e senza dubbio il mondo del vino, così evocativo di convivialità e aspetti positivi, riunisce le caratteristiche per diventare una valida ed espansiva leva da utilizzare con decisione.

¹⁴Testo scritto in data 25/marzo/2020 (a 500 anni dalla morte di Dante Alighieri).



Marcello Rinaldi

SULLE ORIGINI DEL GRECO NERO (GRERO) NEL TERRITORIO TUDERTE E NELL'UMBRIA MEDIANA

Il vino è oggetto complesso, polisemico, in esso convivono, ad esempio, aspetti di sacralità rituale del cristianesimo e di piacere edonistico della cultura pagana; in esso si iscrivono la fatica dei campi, la passione nella coltivazione della vigna e delle operazioni di cantina. Jean-Pierre Albert scriveva che del vino “si è quasi più portati a parlarne che a berne”, come a sottolineare che la sua essenza non è quella di un semplice bene alimentare, bensì il principale prodotto identitario di un territorio.

Gli areali tradizionali dell'Umbria sono connotati dall'olografia del terreno, dalle matrici dialettali e linguistiche, dalle influenze politico-militari. Per l'unità territoriale dell'antico Comitato tuderte, nell'area meridionale del lago Tiberino, corrispondente, oggi, ad un territorio omogeneo sia dal punto di vista storico-culturale, sia dal punto di vista linguistico; tale da giustificare un'indagine specifica sulle varietà autoctone che hanno sostenuto i processi di coltivazione nel corso del tempo.

Il rilievo collinare su cui sorge Todi, collegato ad una corona di basse alture, si pone a chiusura della Mediavalle tiberina nel punto in cui il Tevere, costeggiando le pendici del colle, si inoltra con un brusco cambiamento di percorso verso sud-ovest attraverso le scoscese gole del Forello, in direzione del territorio orvietano. L'aspetto di questo territorio si caratterizza per la presenza di due assi longitudinali di rilievi, i monti Martani ad est e la catena del monte Peglia ad ovest, che fiancheggiano la valle del Tevere e la dividono rispettivamente dalla Valtopina e dalla valle del Chianti, a sud un massiccio di alture si stende fino alla Conca ternana e alla bassa Valtiberina. Un complesso sistema di affluenti raggiunge il Tevere da est, creando una fitta rete di collegamenti con i rilievi dell'Appennino umbro-marchigiano¹.

¹ Per una visione generale cf. B. Lotti, *Descrizione geologica dell'Umbria*, in *Mem. Descr. Carta geologica d'Italia*, 21, Roma 1926; anche: Id., *Note illustrative della carta geologica d'Italia*, Todi, Foglio 130, Napoli 1969.

Le comunicazioni trasversali e longitudinali del territorio sono direzionate, attraverso i percorsi naturali oroidrografici verso la gola del Forello, una strozzatura che svolge la funzione di un passaggio obbligato, di una cerniera, e conferisce al colle tuderte quella precisa connotazione che costituirà la caratteristica più saliente del centro antico.

In questo quadro la regione tudertina si colloca in un territorio di confine, cerniera tra percorsi e culture dell'area meso-italica². La testimonianza più evidente di tutto ciò è il nome stesso del centro che vede la sua prima attestazione nella legenda dei nominali della serie librare emessa dalla zecca di "Tuter-e". Probabilmente derivato da una forma etrusca originale "Tular"³, con il significato di "insieme di cippi di confine", il termine si fissa nella forma italica di "Tutere" con la sostituzione della prima consonante liquida ed è presente nel testo delle Tavole Iugovine nel senso di "confini civici"; quindi con il probabile significato di "città dei confini" si mantiene nella dizione latina "Tuder"⁴.

I confini naturali quindi delimitarono non solo geograficamente ma anche storicamente il territorio, la cui estensione in età romana è precisamente ricostruibile da documenti epigrafici ed archeologici. L'*ager tudertinus* era agevolmente servito da efficienti percorsi stradali: la via Amerina, che costituiva l'asse in senso nord-sud; una via diretta verso Orvieto che usciva dalla città a ovest e verso est; due vie che collegavano la città alla via Flaminia, una detta Sette Valli o via Romana, in direzione di *Carsulae*, e l'altra in direzione di Bevagna.

Le tipicità agricole del Tudernum della Media Valle Tiberina

Purtroppo, per l'area d'interesse, dal punto di vista della storia e dell'evoluzione dell'antropizzazione del paesaggio agrario, non vi sono ancora ricerche

² Per una definizione del territorio tudertino in età preromana cf. G. Begatti, *Materiale tudertino nel Regio Museo Archeologico di Firenze*, in *StEtr*, IX, 1935, pp. 287-303; Id., *Tutere e il confine umbro-etrusco*, in *StEtr*, X, 1936, pp. 129-136; Id., *Tuder - Carsulae in Forma Italiae, Regio VI, Umbria, I*, Roma 1938, cc. VII-VIII; inoltre L. Banti, *Contributo alla storia ed alla topografia del territorio perugino*, in *StEtr*, X (1936), pp. 115-120.

³ F. Ribezzo, *Metodi e metodo per interpretare l'etrusco*, in *Rivista indo-greco italiana*, XII (1928), pp. 85-86.

⁴ G. Devoto, *Avviamento all'etimologia italiana*, Torino, Einaudi, 1977, p. 28.

esaustive⁵; pertanto, considerando il poco spazio a disposizione, si procederà con un accenno alle fonti storiche più sicure.

A Todi, grazie all'opera statistica di Armido Cori della prima metà dell'Ottocento, è possibile documentare come l'economia tuderte fosse basata quasi unicamente sull'agricoltura⁶, e come fosse necessario ed urgente creare un'istituzione capace di insegnare ai giovani le tecniche di coltivazione e di sfruttamento del terreno. La metà del territorio comunale era destinata a seminativo nudo, vitato ed olivato, l'altra metà a pascolo e a bosco (roverelle, querce, lecci, carpini, alvani, pioppi). La maggior parte dei seminativi prodotti (grano, farro, granturco, fagioli, ceci, lenticchie, orzo, avena, miglio, patate) serviva al consumo o per l'alimentazione del bestiame e poco rimaneva per la commercializzazione. Dal punto di vista zootecnico, la *Statistica* riporta anche il numero dei capi: 1574 buoi, 880 vacche da latte, 650 cavalli, 450 somari, 1.550 capre, 14.000 pecore e castrati, 6.000 capi di altro bestiame. In Città vi erano ben 166 orti.

Il quadro viene sostanzialmente confermato dopo qualche lustro dalla più nota Inchiesta Jacini, la grande inchiesta agraria italiana del 1880.

In generale risultava ancora un'agricoltura piuttosto primitiva, in cui la produzione era destinata per la maggior parte al consumo e all'auto sostentamento e, comunque, destinata ad un mercato ristretto e poco organizzato. Le coltivazioni maggiori (grano, granturco, vite, olivo) erano distribuite uniformemente nella regione senza una scelta del prodotto più redditizio⁷.

⁵ In questo senso recentemente sono stati prodotti interessanti studi da Angela Loncanelli e Stefano Lungo nel Convegno storico internazionale che si è svolto a Todi nel 2009, cf Centro Studi sul basso Medioevo - Accademia Tudertina, *Todi nel Medioevo (secoli VI-XIV)*, Atti del Convegno storico internazionale, Todi 10-15 settembre 2009, Tomo I, Spoleto, CISAM, 2010. In particolare: A. Loncanelli, *Le campagne di Todi fra Due e Trecento: contratti agrari e gestione della proprietà fondiaria*, in Id., pp. 321-350; S. Lungo, *Paesaggio, cultura e vocazioni agricole del territorio tuderte dall'antichità al Medioevo*, in Id., pp. 193-291.

⁶ A. Cori, *Notizie storiche della città di Todi e sua statistica nell'anno 1842*, Todi, Tipografia Raffaele Scalabrini, 1843, p. 27. Alcune notizie ed informazioni sono preziose per comprendere meglio il contesto culturale da cui è sorta la Scuola di agricoltura di Todi. Dei 20.513 ettari del territorio tuderte, 3.146 erano destinati a nudo seminativo, 4.602 a seminativo vitato, 1076 a seminativo olivato, 5.146 a pascolo e 5.317 a bosco. Soprattutto, delle 9.816 persone che abitavano la campagna tuderte, 9.184 erano dedite all'agricoltura. Nonostante questo, secondo Cori, i principali lavori agricoli erano "trascurati o irregolari" (cf p 27) ed anche le potenzialità irrigue fornite dalle acque del Tevere non erano adeguatamente sfruttate dall'arte agraria. Sul tema cf anche ASP, Delegazione Apostolica, b. 5256, Fasc. 1437, *Vicerecommisario al Commissario provinciale*, 29 novembre 1860.

⁷ Cf A. Caracciolo, *L'inchiesta agraria Jacini*, Torino, Einaudi, 1973.

Dal punto di vista vitivinicolo, una prima, fondamentale, memoria dell'e-nologia tuderte è costituita dall'incisione su una moneta del III sec. a. C., un asse della zecca tuderte. Sul retro dell'Asse si intravede una cornucopia con grappolo d'uva, spiga di frumento ed olive, simboli evidenti dell'abbondanza e del buon auspicio, ma evidentemente anche rappresentazione dell'economia locale; a conferma dell'arcaicità della domesticazione della vite si ritrovano diversi momenti della scultura e della pittura medievale – come ad esempio lo strombo del portale di San Fortunato in cui i grappoli d'uva rappresentano la nuova era neotestamentaria – consolidano la simbologia delle coltivazioni e dei prodotti della terra nella Città.

“Peculiaris est Tudernis...”, poi, è uno, fra i centottantacinque vini italiani ricordati nel libro XIV delle *Naturalis Historiae* di Plinio il Vecchio (23 – 79 d.C); certamente il più antico nome di un vino del territorio.

Secondo i cronisti tuderti, nel II secolo dell'era cristiana, l'imperatore Settimio Severo fece costruire a Todi, sul colle Tubelo, un tempio di Bacco, nello stesso luogo dove un monastero di monache Damianite eresse l'Abbazia di Montecristo, oggi sede dell'Istituto Agrario più antico del Paese. Nello *Statuto del Comune di Todi* del 1275 si parla in più rubriche di pene per chi arreca danni alle vigne e all'uva con le relative sanzioni fino a cento soldi; si nomina l'antico sistema di allevamento della vite, quello delle pergole “Chiunque raccoglie uva da vigne e pergole...”⁸. Nello Statuto del 1337: “De pena vendentium vinum ad minutum contra infrascriptam formam”⁹, e ancora: “De pena dampnum dantis in vineis et deferentium uvas et tenentium canes et quos licet de nocte capere et verberare... et camagnaiolis uvas colligere de pergulis... vendendi vinum sigillatum sigillo Communitatis”¹⁰. Questi brevi cenni testimoniano come la cultura del vino, anche in questa parte dell'Umbria mediana, sia millenaria e certamente d'interesse la notizia che si vendeva vino con il “sigillo del Comune”, ad indicarne evidentemente l'autenticità territoriale del prodotto.

⁸ G. Ceci e G. Pensi, *Lo Statuto di Todi del 1275*, Todi, A. Trombetti, 1897, I-XIV, II-LVI, II-CXII.

⁹ Catalani Angelo Giuseppe, *Statuta Civitatis Tudertine del 1337*. Edizione critica. Tesi di Dottorato in Scienze dei Sistemi Culturali, Indirizzo in Storia degli Stati Medievali Mediterranei, XXV Ciclo, Università degli Studi di Sassari, Rubrica cxliij.

¹⁰ Id., Rubrica ccx.

In un contratto di locazione del 1333¹¹, *ad laboritium seu pastinicum*, per l'impianto di nuove viti, il compenso era costituito dalla metà del mosto e dell'acquaticcio (bevanda ottenuta macerando nell'acqua le vinacce di spremitura per ottenere una sorta di vinello leggero). Nel contratto, secondo la terminologia dei notai medievali, vengono descritte dettagliatamente le principali operazioni colturali della coltivazione della vite: il *potare*, le potature invernali; lo *çappare*, la zappatura tra febbraio e marzo della terra indurita intorno alle piante; il *palare*, il porre sostegni con pertiche e pali per sostenere i lunghi tralci delle pergole; il *l'occare*, l'operazione primaverile di erpicatura per togliere le erbe infestanti intorno alle viti; la *scacchjatura*, lo sfoltimento dei germogli sovrabbondanti. Altrove anche il *sublicare*, la legatura dei tralci e il *propaynare*, l'eseguire propaggini per la moltiplicazione delle piante.

Si specifica anche che nel terreno ceduto dovrà essere piantato (*pastinato*) *de bono vino nonstrato*, che potrebbe indicare il nome di un vitigno autoctono che da altre fonti più tarde è detto *nostrale*¹².

In un altro contratto *ad laboritium*, sempre del 1333, *domina Fiordaliso*, nel locare una vigna, chiede che la divisione a metà del mosto riguardi solo *totum mustum graecum et guarnaccinum* (Greco e Vernaccia)¹³.

Qui interessa solo il vitigno Greco, che probabilmente poteva riferirsi a varietà sia a bacca bianca che ad uve a buccia nera, evidentemente non era ritenuta opportuna altra distinzione; anche alla fine del secolo XIX veniva ribadita la differenza tra il Greco (nero) e il Grechetto (Bianco): "*Il Greco di Todi* (l'autore intendeva qui il Greco bianco), *del quale non sono giunto a conoscere i sinonimi, è varietà a sé, ben distinta dal Greco detto nostradale*"¹⁴.

Nel 1904, dalle prove effettuate nella vigna sperimentale del Regio Istituto Superiore di Agricoltura di San Pietro a Perugia, per classificare la resistenza alle maggiori malattie viticole su quasi 500 varietà di viti, si distingueva per Todi tra Greco nero e Grechetto nostrale¹⁵.

Tra i vitigni autoctoni più conosciuti nei secoli scorsi possiamo annoverare il Grechetto, il Baccarello, il Cornacchione, il Lupeccio, il Pecorino, il Treb-

¹¹ Archivio Vescovile Todi, Notarile, 3, c. 10v., 25 gennaio 1333.

¹² Id., 2, c. 28r., 4 novembre 1357.

¹³ Id., 3, c. 50r., 29 agosto 1333.

¹⁴ A. Succi, *Il Greco di Todi*, in *L'Umbria Agricola*, Anno XI, 30 maggio 1893, p. 72.

¹⁵ In *L'Umbria Agricola*, Anno XXI, 1904, Fascicolo 16-17.

biano, l'Uva donna, la Salamanna¹⁶. Il Trebbiano è attestato a Todi già nel 1385 in un atto del notaio Pietro Piccioli¹⁷. La vigna del Monastero di Montecristo, oggi Istituto Agrario Ciuffelli, è attestata nel testamento di Ludovico de' Stefanucci, del 29 aprile 1530, tra i beni che il testatore lascia in eredità al monastero stesso, in vocabolo Montecristo.

Tra le varietà tuderti, il Greco nero, oggi Grero, che ci proponiamo di valorizzare, ed era diffuso nelle campagne tudertine. L'attestazione più antica che si conosce è del 1876. Per la sistemazione e la sostituzione di piante vecchie o improduttive nei vigneti della scuola-podere della Colonia Agricola di Todi, poi Istituto Agrario Ciuffelli, in quel periodo nel terreno intorno all'ex convento dei Cappuccini, l'allora direttore l'agronomo Girolamo Giardini realizzò un vivaio di viti:

*Egual scasso ho fatto per un vivaio di viti, delle quali metterò parecchie migliaia tra Sangiovese, Greco bianco e nero, da farne barbati*¹⁸; ed un caneto, con uno scasso di più di un metro, dal quale poter ricavare sei o settemila canne per i vigneti della Colonia.

Questa nota, oltre ad interessare le attività più strettamente agricole della Colonia, fornisce la prima attestazione scritta che si conosca sulla coltivazione di un vitigno autoctono dell'area tuderte: il Greco Nero. Notizia confermata un anno più tardi quando il nuovo Direttore, Giambattista Paganelli, descrivendo le colture dentro le mura dell'ex convento, parla anch'esso di tre piccole vigne "due a vitigno nero ed una di Sangiovese"¹⁹.

Un'altra significativa attestazione del XIX secolo è contenuta nell'*Annuario generale per la viticoltura ed enologia*²⁰, dove G. Baldeschi, nel capitolo *I vitigni e i vini dell'Umbria*, scrive che un'uva coltivata a Todi era il Greco, da cui era ottenuto il "Nero di Todi". Uva caratterizzata da un colore intenso e

¹⁶ M. Vaquero-Pineiro, Storia regionale della vite e del vino in Italia. Umbria., Volumnia ed., Perugia 2012, p. 101.

¹⁷ Archivio Storico Comune Todi, Notarile, *Pietro Piccioli*, II, c. 33r.

¹⁸ Id., Congregazione di Carità, Busta 28, 3.6.1, *Relazione sulla Colonia Agricola di Girolamo Giardini al Presidente della Congregazione di Carità*, 15 aprile 1876.

¹⁹ Id., Busta 28, 3.6.20, Gianbattista Paganelli, *Relazione del podere vocabolo Cascianella e dell'orto detto dei Cappuccini e di altre terre coltivate dai giovani della Colonia Agricola di Todi*, 1877.

²⁰ G. Baldeschi, *I vitigni e i vini dell'Umbria*, in *Annuario generale per la viticoltura ed enologia*, Anno II, 1893.

veniva utilizzata nella vinificazione del governo “alla toscana”. È documentato anche un uso medicamentoso anche per bambini. Anche nella Tabella dei vitigni coltivati in Umbria, l'autore distingue tra Grechetto (Perugia e Todi), e Greco (Città di Castello, Perugia, Todi, Rieti)²¹.

Il 15 aprile del 1898, Eugenio Faina, Direttore della Scuola Pratica di Agricoltura di Perugia, si rivolge al Direttore della Regia Scuola Pratica di Agricoltura di Todi, Edda Bellucci per chiedere ai fini di completare la raccolta ampelografica regionale alcune talee o barbatelle dei vitigni della Scuola di Todi; tra questi anche il “Greco nero”, evidentemente era noto che venisse coltivato a Todi, con questo nome, un vitigno a bacca nera²².

Un'altra fonte più recente, una tesi di laurea del 1946 di uno studente tuderte di nome Fausto Maria Pongelli, sui sistemi di allevamento e potatura della vite nel territorio di Todi, attesta ancora, oltre ai più diffusi Montepulciano e Sangiovese, la coltivazione del Greco Nero²³.

Nello scavo della documentazione archivistica e bibliografica è emerso un aneddoto che sottolinea la produzione vitivinicola tradizionale del territorio tuderte. Si tratta di una sorte di diario riferito ad un viaggio compiuto intorno al 1536 da Paolo III (Alessandro Farnese) che di ritorno da una visita al duca di Ferrara, attraversa l'Umbria arrivando dalla strada di Ancona. per la nostra Regione esprime valutazioni in merito alla qualità dei vini delle città che costituiscono le principali tappe del suo viaggio.

Tali “degustazioni” furono appuntate con scrupolo dal suo “bottigliere” di fiducia, Sante Lancerio²⁴:

²¹Id., pp. 28-29.

²²Archivio Università di Perugia, Facoltà di Agraria, *Lettera di Eugenio Faina al direttore della Regia Scuola Pratica di Agricoltura di Todi*, Perugia 15 aprile 1898, s.c. A completare la raccolta ampelografica regionale sul campo sperimentale in questo Istituto (Istituto Agrario Sperimentale di Perugia), mancherebbero i vitigni indicati nel foglio qui unito. “Sarò grato alla SV se potrà fornirmi, il più presto possibile, da 6 a 10 talee o barbatelle di ognuno delle indicate varietà: Uva Bianche: Bacarello, battacchio, Cascarello, Martone, Durapeccio, Greco bianco, Mastaiola bianca, Montonico, Arpeggio, Perussino, Procanico, Spoletino, Uva delle vecchie, Uva grassa, Uva propria, Verdetto, Verdone, Verzicchio. Uva nere: Carbacchione, Galloppa, Greco nero, Mastaiola nera, Sagrantino, Vernaccia nera” (Archivio Università di Perugia, Lettera di Eugenio Faina al direttore della Regia Scuola Pratica di Agricoltura di Todi, Perugia 15 aprile 1898, s.c.).

²³F. M. Pongelli, *I sistemi di allevamento e di potatura della vite nel territorio di Todi*, Tesi di laurea, Università degli Studi di Perugia, Facoltà di Agraria, a.a. 1946-47, p. 35.

²⁴Nella trascrizione si è seguito lo stesso criterio adottato da S. Lungo, *Paesaggio, cultura e vocazioni...*, Cit., pp. 290-291.

Nocera Umbra: *Nocera non fa buoni vini*
Gualdo Tadino: *Gualdo fa un buon vinetto et qui si fa lo Zafferano assai*
Sigillo: *Sigillo fa buon vinetto*
Canziano (Cantiano): *Canziano fa grassi vini, ma in questo luogo non ha pari bellezza di donne*
Cagli: *Cagli ancora che siano vini cotti, ma non sono mali vini*
Casa Castalda: *Fa poco e tristo vino*
Perugia: *Perugia non fa buon vino, è grasso, molle, agrestino*
Assisi: *Di qua S(ua) S(antità) si partiva ed arrivava a S. Maria degli Angeli, dove è una bella divozione, et qui vicino è Assisi, casa di S. Francesco, che fa buon vino, anco che faccia conserva*
Spello: *Di qui si passa Spello, che fa buoni vinetti appetitosi*
Foligno: *La S(ua) S(antità) entrò poi in Foligno, che non fa buoni vini perché sono troppo cotti*
Cannara: *Qui vicino è annaja, che li ha meglio*
Montefalco: *et Montefalco che ha buoni vini, ma hanno conserva*
Trevi: *Trevi luogo bello, ma di triste vino*
Spoleto: *La sera a Spoleti città, che fa li vini cotti, ma ce ne sono alcuni molto buoni, paiono Grechi et alcuna volta S(ua) S(antità) né beveva, et anco alcuni vinetti crudi et questi sono molto buoni*
Terni: *Di qua a Terni, che fa il vino molle e grasso*
Cesi: *et di qui a Cesis, che non mal vino*
Rieti: *Rieti città non fa buon vino*
Todi: *Todi fa buon vino, ma ci sono assai che hanno conserva*
Amelia: *Amelia non fa mal vino*
Narni: *Narni ha vino cotto et anco qualche vinetto crudo, et qui si fanno uve passoline assai*
Otricoli: *La mattina fu ad Otricoli che fa alcuni vinetti appetitosi²⁵.*

²⁵G. Ferraro, *I vini d'Italia giudicati da papa Paolo III (Farnese) e dal suo bottigliere Sante Lancerio*, in *Rivista Europea*, 1876, pp. 19-20.

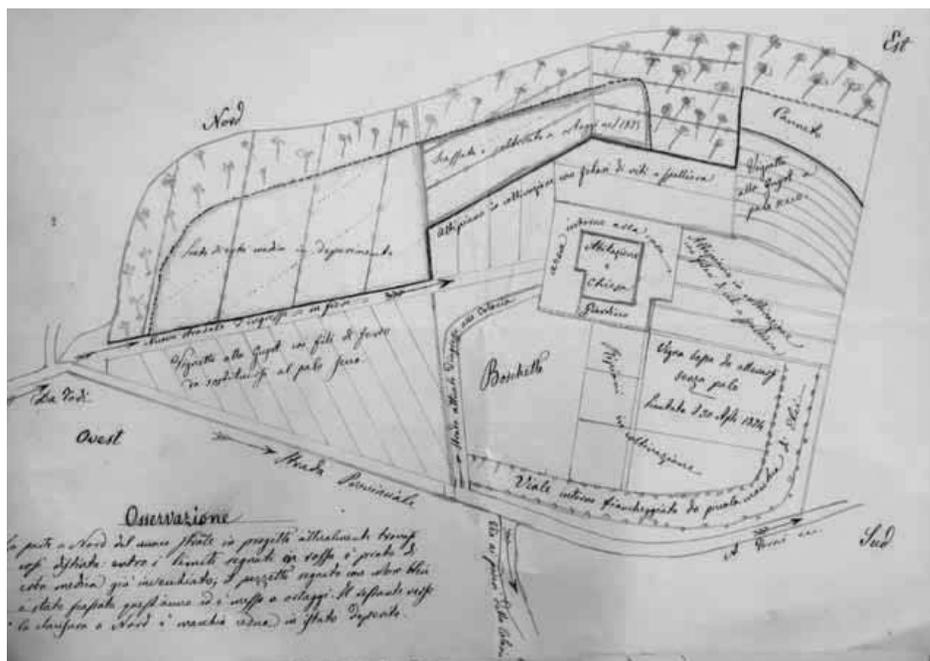
Quadro Sinottico dei Prodotti dell'Olivo ed Ulivo nel Comune di Todi

Qualità del Prodotto	Quantità espressa in Misure	Valore medio		Annotazioni															
		per unità espressa in Misure	per unità espressa in Lire																
Uva	1000	1.20	1200																
Uva	2000	1.50	3000																
Uva	150	1.20	180																
Totale																			
<table border="1"> <tr> <th>Prodotto</th> <th>Quantità</th> <th>Valore</th> </tr> <tr> <td>Uva</td> <td>1350</td> <td>1620</td> </tr> <tr> <td>Uva</td> <td>2150</td> <td>3225</td> </tr> <tr> <td>Uva</td> <td>150</td> <td>180</td> </tr> <tr> <td>Totale</td> <td>3650</td> <td>5025</td> </tr> </table>				Prodotto	Quantità	Valore	Uva	1350	1620	Uva	2150	3225	Uva	150	180	Totale	3650	5025	
Prodotto	Quantità	Valore																	
Uva	1350	1620																	
Uva	2150	3225																	
Uva	150	180																	
Totale	3650	5025																	



Un "piantaviti" con punta in ferro (Collezione Istituto Agrario Ciuffelli)

Archivio Storico Comunale di Todi, L. Astancolle, *Quadro statistico della produzione vitivinicola del comune di Todi, 1856*



1877. Pianta del vivaio presso la scuola-podere della Colonia Agricola nell'ex Convento dei Cappuccini a Todi per la produzione di barbatelle di Grero nero.



Gilberto Santucci

GRERO: SEMINARI, CONVEGNI E MANIFESTAZIONI

All'interno del ricco programma di manifestazioni tecnico-scientifiche e divulgativo-culturali promosse dall'Istituto Agrario, un'attenzione qualificata è stata riservata ad iniziative che hanno visto protagonista il Grero di Todi, con un riverbero mediatico a livello locale, regionale e nazionale che ha contribuito ad accreditare il valore del vitigno nei diversi ambienti del comparto viti-vinicolo. Uno dei primi appuntamenti è stato quello di sabato 26 novembre 2016, con il convegno "Grero di Todi: vitigno identitario", grazie al quale si è tornati ad accendere un faro su questa risorsa della viticoltura territoriale da riscoprire e da valorizzare. L'incontro, che si è articolato tra contributi storici, enologici, salutistici ed organolettici ha visto gli interventi di Alberto Palliotti, docente di viticoltura all'Università di Perugia, autore della iscrizione del Grero al Registro nazionale delle varietà coltivate; Manuel Vaquero Piñeiro, docente di storia economica all'Università di Perugia ed autore della "Storia regionale della vite e del vino"; Roberto Luneia, docente di industrie agrarie presso l'Istituto Ciuffelli-Einaudi; Martin Paolucci, enologo, consulente della Cantina della Scuola Enologica di Todi; e Sandro Camilli, presidente dell'Associazione italiana sommelier della regione Umbria. A moderare il convegno, che ha visto le testimonianze di numerose aziende viti-vinicole, è stato Lorenzo Tosi, giornalista del gruppo Edagricole-Tecniche, editore di riviste specializzate quali "Vigne e Vini" e "Terra e Vita", sulle quali sono usciti importanti reportage sul Grero. Sabato 13 maggio 2017, invece, il Grero e l'Istituto Agrario sono stati al centro della Giornata nazionale della cultura del vino promossa dall'Associazione Italiana Sommelier con il patrocinio dei Ministeri dei beni culturali e dell'Agricoltura. Tema quello dei "Vitigni e cultivar tradizionali, un'identità da preservare, un patrimonio da valorizzare", con un focus sulle varietà antiche di recente riscoperte, tra le quali appunto il Grero. Relatori il professor Alberto Palliotti, il presidente regionale dell'Ais Sandro Camilli, l'enologo Martin Pa-

olucci, la dottoressa Luciana Baldoni dell'Istituto di Bioscienze e Biorisorse (IBBR-CNR) e il dottor Paolo Baiocchi, del dipartimento dell'ICQRF, Istituto per il controllo della qualità e la repressione frodi dei prodotti agroalimentari. Nello stesso anno il Grero ha avuto una ribalta, presso la sede dell'associazione "Amici dell'Orto", all'interno del programma di Todi Fiorita, manifestazione incentrata sul vivaismo e la floricoltura ma con un'attenzione particolare anche alla valorizzazione della biodiversità locale; mentre nel 2019, il 1 dicembre, Terrawine Festival, nella sale dei Palazzi Comunali di Todi, ha dedicato al Grechetto e al Grero la masterclass "Todi a scacchi: i colori del vino di un terroir a due volti", condotta da Sara Boriosi ed Antonio Boco. Il Grero ha conquistato una finestra anche all'edizione 2019 del Vinitaly, a Verona, dove domenica 7 aprile il Parco tecnologico agroalimentare dell'Umbria 3A ha promosso un seminario dal titolo "Innovazione, Territorio e Sostenibilità ambientale: i progetti finanziati dall'intervento 16.2.2 del PSR per l'Umbria", nel corso del quale è stato illustrato da Giuliano Polenzani del Servizio Innovazione, Promozione, Zootecnia, Irrigazione e Fitosanitario della Regione Umbria e da Luciano Concezzi, direttore del Parco 3A, il progetto volto alla valorizzazione del Grero di Todi del quale è capofila l'Istituto Agrario di Todi. Altre iniziative, ugualmente importanti, soprattutto al fine di caratterizzare i vini frutto delle prime micro vinificazioni sperimentali, si sono caratterizzate per delle degustazioni guidate, condotte in tempi diversi in collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier, l'Assosommelier e la Fisar, sia presso la Cittadella Agraria che in altre location sedi di eventi a tema.



GGRERO DI TODI

vitigno identitario



TODI
Sabato 26 novembre, ore 10,00
Teatro Istituto Agrario Ciuffelli

Programma

Ore 10,00 - Benvenuto del Prof. MARCELLO RINALDI
Dirigente Istituto Ciuffelli-Einaudi Todi

Interventi

- *I vitigni umbri del passato*
Prof. MANUEL VAQUERO PIÑEIRO, Università degli Studi di Perugia
- *Vitigni storici: il caso del Grero di Todi*
Prof. ALBERTO PALLIOTTI, Università degli Studi di Perugia
- *Il Grero in cantina: l'esperienza dell'Istituto Agrario*
Dott. MARTIN PAOLUCCI, Enologo Cantina Montecristo
- *Grero: caratteristiche chimiche e "salutistiche"*
Dott. ROBERTO LUNEIA, Direttore Laboratorio Analysis
- *Un vitigno antico, un vino nuovo*
Dott. SANDRO CAMILLI, Presidente AIS Umbria

Testimonianze

I produttori del territorio raccontano il loro rapporto
con il Grero di Todi

Coordina:

Dott. LORENZO TOSI, giornalista, Direttore "VigneVini"

Ore 13,00 - Lunch con degustazione del Grero di Todi

Diretta Streaming su Youtube



Istituto Istruzione Superiore
Ciuffelli-Einaudi
Todi

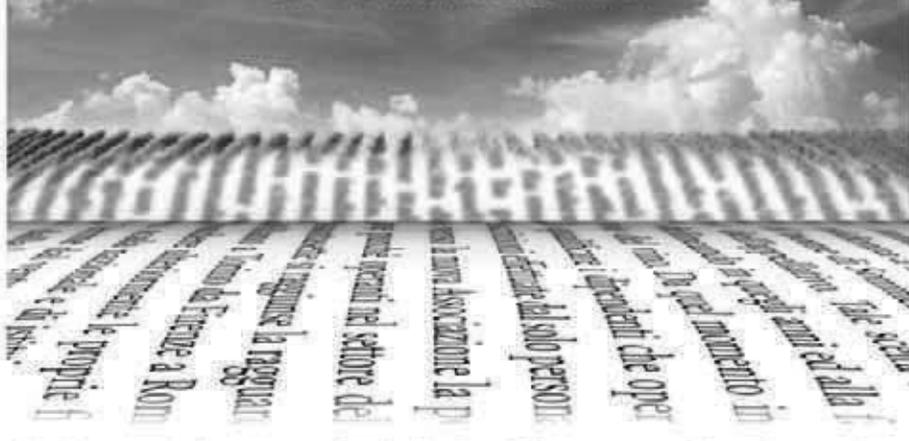


A.I.S. UMBRIA
Associazione Italiana Sommelier



Organizzazione:
Istituto Agrario Todi
Tel. 075.89595205
azienda@isistodi.it

DAL 1965 COLTIVIAMO
LA CULTURA DEL VINO.



**Sabato 13 maggio 2017. Giornata Nazionale
della cultura del vino e dell'olio.**

**L'ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "CIUFFELLI - EINAUDI"
Viale Montecristo 3, 06059 Todi PG**

Ospita il convegno:

**VITIGNI E CULTIVAR TRADIZIONALI: UN'IDENTITA' DA PRESERVARE,
UN PATRIMONIO DA VALORIZZARE**

Ore 10:30, Saluti:

Prof. Marcello Rinaldi - Dirigente Istituto Ciuffelli-Einaudi Todi

Interventi:

Prof. Alberto Palliotti - Università degli Studi di Perugia

Dott. Martin Paolucci - Enologo Cantina Montecristo

ICQRF - Funzionari della sede di Perugia

Prof.ssa Luciana Baldoni - Istituto di Genetica Vegetale del CNR di Perugia

Moderatore:

Sandro Camilli - Presidente AIS Umbria

Ore 13:00: Light Lunch a Buffet

Ore 15:00: IL GRERO - degustazione guidata di 4 vini

(Posti limitatissimi - Prenotazione obbligatoria - info@aisumbria.it)

Con il patrocinio di:



Ministero
dei beni e delle
attività culturali
e del turismo

Main Media Partner



Media Partner







Convegno del 26 novembre 2016, al Teatro dell'Istituto Agrario, dal titolo: "Il Grero di Todi: vitigno identitario"

Degustazione guidata di Grero a cura di Associazione Italiana Sommelier, 13 maggio 2017





Alessandro Carletto

LA SCOPERTA DELLA PIANTA MADRE

“*Al contadino non fare sapere quando è buono il cacio con le pere*”; non so perché, ma così diceva sempre mio nonno prima di andare in vigna, dove, tra un bicchiere di vino rosso e l'altro, affrontava la grande fatica della campagna. Io avevo dodici anni quando mio nonno Luciano mi insegnava a potare le viti e a curare l'orto, tutte cose che lui aveva fatto per una vita. Si tagliava il “vinco”, si metteva “a mollo” e a primavera si usava per legare i tralci delle viti sui filari; che una volta erano allevate tutte con il “capo” lungo.

Nel suo piccolo vigneto coltivava diverse varietà di vite: “*Uva dolce, Uva passerina, Uva propria ed, infine, un pergolato di Greco nero*”. Quest'ultima varietà, diceva mio nonno, era un'uva che non poteva mancare nelle vigne perché serviva per arricchire il sangiovese ed il merlot per il cosiddetto “governo alla toscana”. Di questa varietà ne avevamo in tutto sei piante, di cui una vecchia almeno di una sessantina d'anni.

Queste pratiche cosiddette del “governo” venivano effettuate molto tardi, tra la fine di novembre e l'inizio di dicembre, quando ormai il “bollore”, cioè la fermentazione alcolica del vino era terminata. Con la tecnica del “governo alla toscana”, dopo questa prima fermentazione, se ne avviava un'altra, in successione, riportando il vino ad un tenore zuccherino tale che i lieviti naturali si potessero riattivare; a ciò venivano impiegate le uve più zuccherine della sua vigna, che nel frattempo aveva messo ad appassire sulle lunghe travi di legno del solaio della cantina; in questo modo le uve bianche potevano appassire completamente. Al contrario, le uve rosse che si stimava potessero essere utili alle operazioni di “governo”, invece di essere vendemmiate alla fine dell'estate, venivano lasciate maturare ancora sui tralci fino alla fine di novembre o comunque fino al momento della seconda fermentazione in cantina.

Il “*Greco nero*”, oggi classificato con il nome di Grero, data la sua elevata resistenza alle malattie funginee, e nello specifico alla botrite e all'oidio, si adattava perfettamente per poter resistere sulle piante di vite fino alla fine dell'autunno senza ammalarsi; e questo permetteva al vino nuovamente ri-

fermentato di arricchirsi di tutti i suoi profumi, del suo tenore alcolico e della sua concentrazione di anidride carbonica, caratteristiche tutte che rendevano il nuovo vino piacevole nel gusto e nella “beva”.

Con il tempo, io ho frequentato prima l’Istituto Agrario, poi l’Università nella Facoltà di enologia di Perugia. L’esperienza della cura delle viti del nonno mi è rimasta però sempre viva, tanto che anche durante gli studi sono andato sempre alla ricerca di aneddoti e notizie riguardanti i vitigni antichi e soprattutto del Greco nero che tanto stimava mio nonno.

Fu durante la visita ad una cantina a Ponte Naia che il contadino mi raccontò di un luogo della nostra campagna in cui ancora si poteva osservare una grande pianta di vite maritata ad un vecchio acero, varietà a bacca nera molto buona al gusto. Incuriosito, corro subito a controllare. Nei pressi del paese di Romazzano, in mezzo ad un incolto, mi apparve immediatamente una pianta di vite che svettava, possente, tra rovi ed erbacce; correva l’anno 2003.

Dalle foglie, la riconobbi subito, si trattava proprio di una magnifica pianta di Greco nero, una pianta che sicuramente poteva avere oltre un secolo di vita. Il suo diametro, infatti, era ormai grande quanto quello dell’acero a cui era maritata e misurava oltre 37 cm.

Con l’autorizzazione della proprietaria, iniziai a prendermi cura della vite, liberandola dalla vegetazione infestante ed effettuando diversi trattamenti anticrittogamici. In ottobre, feci la prima vendemmia, aggiungendo quest’uva a quella poca di Greco nero della vigna di mio nonno. Riuscii così a mettere insieme una trentina di chilogrammi d’uva, la quantità giusta per poter tentare un primo esperimento di vinificazione.

Durante la fermentazione, con sorpresa, potei avvertire profumi di ogni genere, floreali e fruttati; ed ogni giorno che passava il colore del vino si faceva più deciso. Al terzo giorno, un intenso aroma balsamico pervadeva la mia piccola cantina, suscitando forti emozioni che ricordo ancora.

Da qui, la segnalazione della pianta al mio professore di viticoltura e la successiva indagine genetica che confermò essere una varietà sconosciuta al Registro nazionale delle varietà di viti da vino.

Credo proprio che nel tempo l’uva Grero possa divenire uno dei principali e più importanti vitigni autoctoni a bacca rossa dell’Umbria.

Da allora, non ho smesso di cercare ancora di ritrovare vecchie varietà autoctone del territorio tuderte. Ad oggi si è giunti a classificare tredici vitigni tradizionali e che sono oggetto di studio presso il campo catalogo realizzato all’istituto Agrario di Todi.



Gilberto Santucci

IL GRERO NEL VIGNETO CATALOGO DEL CIUFFELLI

La madre di tutti i vigneti di Grero di Todi (in realtà ancora pochi ettari) viene dalla pianta ultrasecolare rintracciata nella tenuta agricola, a Romazzano di Todi, di Aba Cercato, conosciuta al grande pubblico come presentatrice negli anni d'oro della televisione italiana, ma anche giornalista e, appunto, imprenditrice agricola. La Cercato acquistò nel 1973 nelle campagne tuderti una casa in pietra e dei terreni. “Mi colpì subito questa grande vite – ha raccontato – dal tronco che sembrava un albero, una vite maritata con uno “stuccio”, come dicono da queste parti. Anche le mie figlie piccole rimasero colpite dalla vite e dai suoi tanti grappoli che scendevano a cascata. La chiamavano “querciuvo”, la quercia che fa l'uva. E così venne identificata a lungo nel nostro lessico familiare. Ricordo che la sua produzione di uva era sufficiente per fare un'intera botte di vino. Chi veniva a potarla, tutte persone del vicinato legate alla tradizione locale, ci chiedeva spesso di poter prendere le marze per innestarle su qualche vite a casa propria”. È partita così la catena di salvataggio che ha coinvolto nell'arco degli anni altri soggetti. Tra i primi l'azienda Zazzera di Collevaenza, che ha reinnestato le prime 427 viti già nel 2008 per poi impiantare un altro ettaro nel 2018, mentre altre realtà – tra le quali Todini, Tudernum e Primieri Giampiero – hanno inserito nei propri terreni alcune decine di piante a scopo sperimentale. Un impianto più significativo, di circa 5.000 metri quadrati (foglio 44, particella 8 del Comune di Massa), è stato effettuato nel 2007 anche dall'Istituto Diocesano per il Sostentamento del Clero della Diocesi di Orvieto-Todi, in località Villa San Faustino di Massa Martana, in prossimità dell'omonima Abbazia; impiantato come Grechetto Rosso, è stato reinnestato nell'aprile 2018. Altri viticoltori, in anni più recenti, hanno mostrato interesse per il vitigno, avviando nel comprensorio del Tuderte dei piccoli impianti. Tra questi si segnalano quelli dell'azienda Iacopo Paolucci, a Doglio di Monte Castello di Vibio (mezzo ettaro impiantato nel 2014) e di cantina Bettalunga

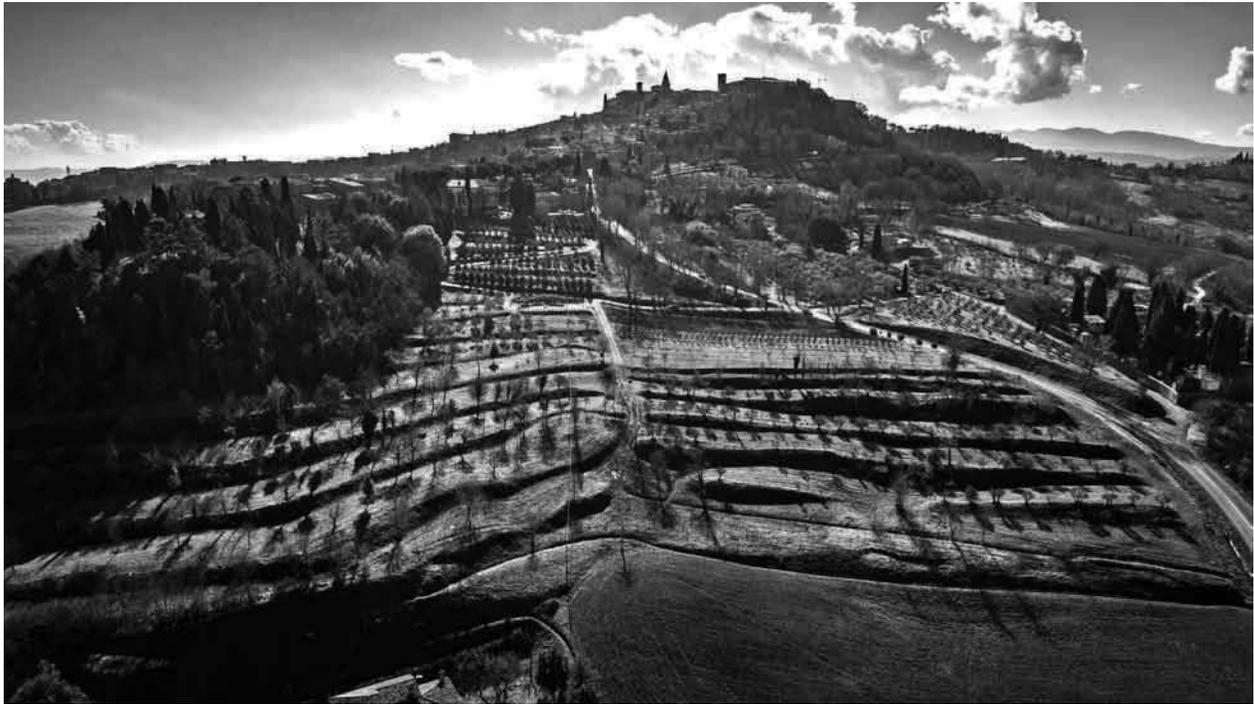
a Bettona, che stanno entrando ora o devono ancora entrare in produzione. In questo contesto, l'Istituto Agrario di Todi, con la riapertura della propria cantina sperimentale, ha ritenuto prima opportuno stringere un accordo con l'IDSC per la coltivazione del vigneto di Villa San Faustino e per la trasformazione delle uve (la prima produzione congiunta risale al 2014) e, successivamente, impegnarsi nell'impianto di alcuni filari di Grero sul colle di Montecristo.

L'impianto del piccolo vigneto catalogo è avvenuto su una superficie di circa 2.000 metri (foglio 73, particella 100 del Comune di Todi). Le varietà di vite collezionate all'Istituto Agrario di Todi non si sono limitate al Grero ma provengono da una specifica attività di ricerca, avvenuta in collaborazione con l'ex allievo agronomo Alessandro Carletto, condotta nell'ambito del comprensorio tuderte, inteso nella sua accezione storica più estesa. L'obiettivo è di arrivare alla caratterizzazione e alla definizione delle principali caratteristiche agronomiche e tecnologiche dei vitigni che sono stati oggetto di raccolta, grazie anche alle segnalazioni di tanti anziani coltivatori che hanno saputo tenere in vita un piccolo pezzo di patrimonio storico e culturale. Al momento il vigneto catalogo è costituito da circa 250 viti in serie da 15-20 piante per varietà. Nello specifico abbiamo le varietà: Verdona (20), Dolce (20), Grassa (20), Grero (20), Grossa (20), Cornacchione (20), Passerina (19), Maritata (19), Lugliolo (15), Palazzo (15), Nera Grossa (20), Uva Propria (20), Uva Francese (20).

La presenza del vigneto catalogo è ritenuta preziosa per l'attività della cantina sperimentale e alla messa in campo di un ulteriore supporto al settore vitivinicolo regionale, interessato nei decenni precedenti da una profonda ristrutturazione a fronte della quale le aspettative economiche dei produttori sono andate parzialmente deluse complice una crisi generalizzata di mercato, per il cui contrasto occorrono politiche e strategie aziendali volte all'innalzamento della qualità delle produzioni e ad un'esaltazione del legame con il territorio. Un obiettivo quest'ultimo che non può non passare che per la riscoperta e la valorizzazione dei vitigni autoctoni e/o a minore diffusione, tra cui appunto il Grero. Vitigni che, accanto alle peculiarità legate al genotipo, possono esprimere il valore aggiunto della terra di origine. La collezione, in virtù di una convenzione sottoscritta con il 3A-Parco Tecnologico Agroalimentare il 30 giugno 2017, afferisce alla Rete di Conservazio-

ne e Sicurezza della Regione Umbria (L.R. 12/95) ed è rientrata nella misura 10.2.1 del PSR per la salvaguardia della biodiversità di interesse agrario e la tutela delle risorse genetiche autoctone.

L'impianto è adagiato, a circa 280 metri slm, sui terreni gradonati a valle della Scuola e della cantina, al fine di renderlo facilmente raggiungibile dalle classi degli studenti, con i visitatori esterni che possono fruirne anche da un viale di ingresso dedicato accessibile direttamente dalla provinciale che collega Todi alla frazione di Ponterio. In prossimità si trova anche una centralina meteorologica e un'aula all'aperto, dotazioni funzionali rispettivamente alle attività scientifiche e di divulgazione. La collocazione è tale da poter consentire in futuro un ulteriore ampliamento della collezione, sedimentando in questo piccolo alveo i frutti di una ricerca che cerca nel passato ma guarda al futuro.



Aula Verde dell'Istituto Agrario, località Montecristo, campi catalogo



1° GRADONE	Lugliolo (15)	Nera Grossa (20)	Uva Propria (20)	Uva Francese (20)
	Palazzo (15)			
2° GRADONE	Verdona (20)	Grassa (20)	Grossa (20)	Passerina (19)
	Dolce (20)	Grero (20)	Cornacchione (20)	Maritata (19)

Il vigneto catalogo dell'Istituto Agrario collocato sul colle di Montecristo



Gilberto Santucci

LA MODIFICA DELLA DOC TODI

Parallelamente all’impianto di un vigneto catalogo e alle micro-vinificazioni nella cantina sperimentale, l’Istituto Agrario si è posto l’obiettivo di pervenire ad una modifica del disciplinare della DOC Todi, istituita con DM il 31 maggio 2010 e modificata in data 8 marzo 2014, al fine di prevedere l’inserimento del vitigno Grero. Il primo problema da affrontare è stato quello dell’assenza di un Consorzio di Tutela, organismo venuto meno ormai da alcuni anni.

Nel febbraio del 2018 l’Istituto ha interessato a riguardo il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ed in particolare il dipartimento delle politiche competitive della qualità agroalimentare con un’istanza volta a verificare la possibilità che la documentazione tecnico-scientifica prevista per la modifica potesse essere sottoscritta da tutte le singole aziende/cantine interessate, superando così la mancanza di un organismo di rappresentanza.

Il Ministero, con nota indirizzata per conoscenza anche al Dipartimento dell’Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari, ha richiamato la normativa che disciplina la procedura nazionale per il riconoscimento e la modifica dei disciplinari delle DOP e IGT dei vini, ed in particolare la legge 238 del 2016 tuttora vigente per comunicare che, in assenza di un Consorzio di Tutela riconosciuto ai sensi dell’articolo 2 del D.M. 7.11.2012, la presentazione di una domanda di modifica “deve essere avanzata da una Associazione di Produttori, composta dall’insieme dei produttori vititnicoli della Denominazione oggetto della domanda”.

“L’associazione richiedente – ha precisato la nota ministeriale – deve essere costituita ai sensi di legge ed essere in possesso dei seguenti requisiti: avere tra gli scopi sociali l’approvazione, a livello Unionale, della modifica della denominazione per la quale viene presentata la domanda, o aver assunto in assemblea la delibera di presentazione istanza di modifica; impegnarsi

a non sciogliersi prima dell'approvazione della modifica". Inoltre: "l'associazione deve essere rappresentativa di almeno il 30 per cento dei soggetti che conducono vigneti dichiarati allo schedario viticolo e almeno il 30 per cento della superficie totale dichiarata al medesimo schedario viticolo, oggetto di rivendicazione produttiva dell'ultimo biennio". Il Ministero, infine, ha chiarito che "la percentuale di rappresentatività deve essere dimostrata e verificata tramite un elenco sottoscritto di viticoltori interessati alla modifica della denominazione".

Preso atto, il "Ciuffelli-Einaudi" si è fatto promotore della costituzione di un'associazione delle cantine del territorio tuderte (comprensivo anche dei comuni di Collazzone, Massa Martana, Monte Castello di Vibio e Todi). La costituzione è stata formalizzata a metà del 2018. L'associazione, nella quale si sono da subito riconosciuti tutti e tredici i soggetti operanti all'interno della DOC, ha preso il nome di "Todi Terra di Vini". Ne fanno parte le cantine Baldassarri, Iacopo Paolucci, La Segreta, Peppucci, Monticello, Roccafiore, San Rocco, Todini, Tudernum, Villa Sobrano, Zazzera, oltre all'Istituto Diocesano per il Sostentamento del Clero Orvieto-Todi e, ovviamente, all'Istituto Agrario "Ciuffelli".

L'Associazione, come si legge nell'articolo 3 dello Statuto, si è data come principale missione quella "di difendere, promuovere e diffondere la cultura della qualità della produzione vitivinicola del territorio Tuderte", ed ha per scopo "la valorizzazione della stessa, in particolare di quella del Grechetto di Todi e del Grero di Todi, quali espressioni più importanti dei vitigni autoctoni del territorio". Gli associati si sono impegnati anche "al conseguimento del progresso tecnico, della ricerca, dell'innovazione, allo sviluppo razionale dell'attività e all'impiego ottimale dei fattori produttivi".

Complessivamente afferiscono all'associazione 400 ettari di vigneti, un milione e mezzo di bottiglie prodotte, un centinaio di addetti. Gli ettari investiti a Grechetto, rispetto alla superficie complessiva delle singole aziende, oscillano dal 30 al 50 per cento, un rapporto che si riverbera in maniera quasi proporzionale sulla quantità di bottiglie etichettate come Grechetto Doc o Igt. La quota dell'export va dal 20% di alcune cantine al 90% di altre, con la maggior parte che si attestano intorno al 35%.

Dopo una serie di riunioni e di approfondimenti, l'associazione ha presentato in data 12 febbraio 2019 alla Regione dell'Umbria, affinché la stessa la

inoltri, dopo le opportune verifiche, al Ministero dell'Agricoltura, la domanda di modifica del disciplinare della DOC Todi con l'inserimento del vitigno Grero, corredandola di tutta la documentazione tecnica e scientifica richiesta. Con l'occasione i soci hanno ritenuto utile apportare anche ulteriori modifiche, prevedendo nuove tipologie di vino inizialmente non previste. Le integrazioni hanno riguardato:

- l'articolo 1 (denominazione e vini), con l'inserimento nelle tipologie del Rosato, del Grechetto Superiore Riserva e del Grero Rosato, Spumante rosè e bianco, del Grero anche di tipo Superiore.

- l'articolo 2 (base ampelografica), con le seguenti specifiche:

- a) Todi Rosato: Grero, Sangiovese, Merlot, Pinot Nero, da soli o congiuntamente, minimo 50 per cento; massimo 15 per cento di altri vitigni a bacca nera provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione Umbria;
- b) Todi Grechetto o Grechetto di Todi Superiore Riserva: Grechetto 100 per cento.
- c) Todi Grero Rosato: Grero minimo 85 per cento, massimo 15 per cento di altri vitigni a bacca nera provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione della regione Umbria.
- d) Todi Spumante Rosé: Grero, Sangiovese, Pinot Nero, da soli o congiuntamente, minimo 70 per cento; massimo 30 per cento di altri vitigni a bacca nera provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione Umbria;
- e) Todi Spumante bianco: Grechetto, Trebbiano Toscano, Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Grigio, da soli o congiuntamente, minimo 70 per cento; massimo 30 per cento di altri vitigni a bacca bianca provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione Umbria;
- f) Todi Grero o Grero di Todi: Grero minimo 85 per cento, massimo 15 per cento di altri vitigni a bacca nera provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione Umbria;
- g) Todi Grero o Grero di Todi Superiore: Grero 100 per cento.

In riferimento all'introduzione dello Spumante DOC Todi rosè e bianco si è specificato che "deve essere ottenuto mediante fermentazione in bottiglia

oppure in autoclave con il metodo Martinotti-Charvat nel rispetto delle pratiche previste per tali tipologie dalle normative comunitarie e nazionali.

In merito alla produzione massima di uva (tonnellate per ettaro) e al titolo alcolometrico volumico naturale minimo (percentuale) delle nuove tipologie sono state indicate: Todi Rosato 12 tonnellate, 11%; Todi Spumante Rosè 12 tonnellate, 10%; Todi Spumante Bianco 12 tonnellate, 10%; Todi Grero, 10 tonnellate, 11,50%; Todi Grero Superiore, 9 tonnellate, 12%.

Da ultimo, all'articolo 6 del disciplinare (caratteristiche al consumo), sono state indicate le seguenti descrizioni:

“Todi” Grero. Colore: rosso cardinale vivido con riflessi violacei se giovane, tendente al granato con l'invecchiamento. Odore: vinoso, fruttato, caratteristico. Sapore: asciutto, armonico, caratteristico. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; 12,50% vol nella tipologia superiore. Acidità totale minima: 4,5 g/l. Estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l; 23,0 g/l nella tipologia superiore.

“Todi” Rosato. Colore: rosato più o meno intenso. Odore: vinoso, fruttato-floreale. Sapore: fresco, vivace, armonico. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol. Acidità totale minima: 5,0 g/l. Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Todi” Spumante Rosè. Spuma: grana fine e persistente. Colore: rosè più o meno intenso. Odore: delicato, fruttato con nota di lievito. Sapore: fresco, armonico. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol. Acidità totale minima: 5,5 g/l. Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Todi” Spumante Bianco: Spuma: grana fine e persistente. Colore: paglierino più o meno tenue. Odore: fine, delicato, caratteristico. Sapore: asciutto, armonico. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol. Acidità totale minima: 5,0 g/l. Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.



I soci dell'Associazione "Todi Terre di Vini"



Alberto Palliotti, Roberto Luneia, Gilberto Santucci

IL PROGETTO DI SPERIMENTAZIONE E INNOVAZIONE (PSR UMBRIA 2014/2020 MISURA 16.2.1): PRIME VINIFICAZIONI

L'Istituto Ciuffelli-Einaudi ha presentato nell'aprile 2017 un progetto per la valorizzazione del Grero di Todi in risposta al bando pubblico della Regione Umbria a valere sul Piano di sviluppo rurale 2014/2020 – Misura 16 “Cooperazione – sottomisura 16.2 - tipologia di intervento 16.2.2: sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie realizzate da altri partner diversi dai Gruppi operativi e dalle Reti o Poli di nuova costituzione”.

Il progetto, redatto con il coordinamento scientifico del Professor Alberto Palliotti, docente presso il Dipartimento di Scienze agrarie, alimentari e ambientali dell'Università di Perugia, ha previsto il coinvolgimento, quali partner dell'azienda dell'Istituto Agrario, delle seguenti aziende: Tudernum, Istituto Diocesano per il Sostentamento del Clero Diocesi di Orvieto-Todi, Il Poggiolo, La Vigna, Analysis.

Obiettivo dell'avviso “la realizzazione di progetti pilota per lo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie finalizzate ad accrescere la competitività e la sostenibilità nel settore agricolo, agroalimentare e in quello forestale. I progetti pilota devono avere come obiettivo l'applicazione e/o l'utilizzo di risultati di ricerca, la cui valorizzazione si ritiene promettente per dare risposte in termini pratici e concreti ai fabbisogni di innovazione delle aziende agricole, agro-alimentari e forestali, così come individuato nell'analisi swot. I progetti di sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie finalizzate ad accrescere la competitività e la sostenibilità nel settore agroalimentare e forestale si configurano come acquisizione, combinazione, strutturazione e utilizzo delle conoscenze e capacità esistenti di natura scientifica, tecnologica, gestionale, commerciale e altro, allo scopo di produrre piani, programmi o progettazioni che migliorino in modo significativo l'efficienza delle gestioni aziendali e/o la qualità e le prestazioni delle

produzioni. Tali attività, oltre alla produzione di beni concreti quali prototipi, nuovi prodotti, brevetti, patenti e marchi possono comprendere l'elaborazione di progetti, disegni, piani e altra documentazione finalizzata alla divulgazione dei risultati dell'innovazione ai sensi dell'art. 35 (4) e art. 57 (3) del Reg. (UE) n. 1305/2013. I progetti dovranno riguardare tematiche strategiche per lo sviluppo della competitività e per la sostenibilità delle imprese operanti nelle filiere regionali agricole, della foresta-legno e dell'agroalimentare individuate come fabbisogni nell'analisi di contesto del PSR.

Le operazioni dovranno essere realizzate attraverso forme di cooperazione tra almeno due soggetti dei quali, uno, obbligatoriamente, deve essere un'azienda agricola, agro-alimentare o forestale, finanziando, oltre che la realizzazione di progetti pilota, anche le spese di costituzione del partenariato”.

Con Determina Dirigenziale della Regione Umbria nr. 3580 del 12 aprile 2018, il progetto “Grero di Todi” è risultato utilmente inserito nella graduatoria delle proposte presentate e quindi approvato nella sua integrità, dando così corso alla sua attuazione secondo un crono-programma sviluppato in due anni.

Il principale obiettivo realizzativo del progetto è stato individuato nella caratterizzazione rigorosa del vitigno Grero, da svolgersi presso i vigneti e le cantine delle aziende partner.

In particolare sono stati presi in considerazione i seguenti aspetti specifici:

- 1) analisi delle peculiarità agronomiche, di adattabilità all'ambiente di coltivazione e di resistenza alle fitopatie e fisiopatie;
- 2) caratterizzazione delle uve e dei vini ottenuti sotto il profilo tecnologico, fenolico ed aromatico, con particolare attenzione al profilo antocianico, elemento “caratteristico di distinzione” rispetto alle altre uve a bacca nera;
- 3) verifica di alcune tecniche innovative di gestione della chioma ai fini di un potenziamento della frazione fenolica ed aromatica delle uve (defogliazioni precoci e tardive, diradamenti dei grappoli);
- 4) valutazione delle performance qualitative mediante vinificazioni sperimentali che verranno confrontate con vinificazioni standard attraverso analisi chimico-fisiche e sensoriali dei vini ottenuti;
- 5) analisi dell'uso delle barrique sul profilo fenolico ed aromatico di vini di Grero sottoposti a periodi differenziati di maturazione/affinamento in legno;

6) definizione di un profilo del vino Grero indispensabile per avviare l'iter che possa portare al riconoscimento ed inserimento nella DOC. Nelle pagine che seguono sono riportati i dati relativi al primo anno di sperimentazione, così come illustrati nella relazione di rendicontazione del primo SAL presentato alla Regione Umbria in data 30 giugno 2019.

Estratto dalla relazione alla Regione Umbria del 30.06.2019

FASI FENOLOGICHE (rispetto alla cv. sangiovese), SCHEDA AMPELOGRAFICA E PARAMETRI AGRONOMICI MEDI RILEVATI NEI VIGNETI DELLE AZIENDE TUDERNUM, VILLA SAN FAUSTINO E ISS CIUFFELLI

Germogliamento: 9 aprile (+ 10 giorni)

Piena fioritura: 26 maggio (- 3 giorni)

Invaiaatura: 12 agosto (+ 15 giorni)

Maturazione: 12 ottobre (+ 22 giorni)

Parametri agronomici

Vigoria: media

Posizione 1° germoglio fruttifero: normalmente al 3 nodo, raramente al 2 nodo.

Fertilità delle gemme: 1,4 grappoli per ciascuna gemma lasciata con la potatura invernale.

Produzione: regolare.

Resistenza o sensibilità: presenta una buona resistenza nei confronti della botrite e del marciume acido in virtù della minore compattezza del grappolo e della buccia piuttosto spessa e resistente degli acini (come tale potrebbe quindi essere utilizzato proficuamente anche in viticoltura biologica e/o biodinamica). Mostra una certa resistenza anche nei confronti della peronospora.

In virtù del posticipato germogliamento, almeno rispetto al Sangiovese, mediamente di circa 10 giorni, riesce a sfuggire più facilmente ad eventuali gelate tardive.

Le uve sono state quindi sottoposte ad analisi presso il laboratorio Analysis srl di Pantalla di Todi, ottenendo i risultati riportati in tabella.

Tab. 1 - Rese produttive, componenti della produzione e composizione dell'uva in vendemmia in viti di Grero delle aziende partner del progetto.

	Tudernum	Cantina Zazzera	Villa San Faustino	IAA Ciuffelli
Grappoli / ceppo (n°)	11	10	12	12,5
Produzione d'uva (kg/ceppo)	2.4	2.2	2.5	2,58
Peso medio grappolo (g)	218	220	208	206
Peso medio acino (g)	2.21	2.33	2.17	2,64
Acini / grappolo (n°)	81	75	79	78
Zuccheri (°Brix)	22,0	23.7	22,5	24,8
Acidità titolabile (g/L)	7,8	5,6	5,7	5,7
pH mosto	3,46	3,49	3,45	3,65
Antociani totali (mg/kg d'uva)	3065	2323	2152	2.044
Polifenoli totali (mg/kg d'uva)	3988	3477	3221	3.060

I valori accompagnati da lettere diverse sono significativamente differenti (t-test, $P < 0,05$).

SCHEDA AMPELOGRAFICA DEL VITIGNO GRERO

Apice del germoglio in accrescimento (lunghezza 10-20 cm).

La forma è aperta, con colore verde e sfumature bronzate diffuse, mentre la tomentosità è nulla (glabro).

2. *Tralcio erbaceo all'epoca della fioritura*

In fioritura il tralcio erbaceo si presenta semi-eretto, ricurvo (quasi a pastorale), con internodi e nodi verdi sulla faccia dorsale e verdi con leggerissime striature rosse su quelli ventrali. Le prime 4 foglioline a partire dall'apice sono di colore verde-giallastro con diffuse sfumature bronzate, che scompaiono nella 5 e nella 6 foglia. Le gemme hanno una pigmentazione antocianica leggerissima o pressoché nulla. La sezione trasversale è quasi quadrangolare, con contorno liscio, mentre la tomentosità è leggera.

3. *Tralcio legnoso*

La superficie è di colore bruno-giallastro con striature più scure. Gli internodi sono medio-lunghi, con diametro da sottile a medio. Il peso del legno di potatura (indice di vigore) rientra nella media.

4. Caratteristiche dei viticci

I viticci sono bifidi con lunghezza alla fioritura variabile da 15 a 20 cm. La presenza lungo il germoglio è discontinua, ovvero 0, 1, 2, 0, 1, 2,

5. Foglia adulta

Forma pentagonale, dimensione media-grande (nervatura mediana lunga ~13 cm).

Numero lobi fogliari 5, talora anche 7.

Seno peziolare molto aperto, ad U.

Seni laterali superiori generalmente a lembi sovrapposti, abbastanza profondi, con base ad U. Seni laterali inferiori conformati a U, abbastanza profondi.

Tomentosità della pagina inferiore da debole a glabra.

Il lembo fogliare, dal profilo contorto, presenta una superficie con bollosità leggera e di colore verde scuro. I denti laterali sono medi, di lunghezza e larghezza variabile, presentano margini da rettilinei a rettilineo-convessi. Il picciolo è di colore rossastro, glabro, generalmente di lunghezza più corta rispetto la nervatura principale mediana.

6. Fiore

Il fiore è ermafrodita.

7. Grappolo a maturità industriale

Di forma composto e media grandezza.

La lunghezza del peduncolo è media ($7,21 \pm 0,18$ cm).

Il peso risulta medio (210 ± 24 grammi).

La resistenza alla diraspatura è nella norma.

La compattezza del grappolo varia da medio a spargolo.

Talvolta mostra una accentuata acinellatura, soprattutto in presenza di elevato vigore

8. Acino a maturità industriale

La forma varia da ellittico corto ad ovoide (quelli più piccoli).

La grandezza è media, di colore: blu-nero uniforme.

La polpa risulta di media consistenza, non colorata, con succo abbondante.

La buccia è spessa e resistente.

Il sapore è neutro.

9. Vinacciolo

Il numero medio di vinaccioli è pari a 2-3 per acino.

La lunghezza risulta nella media.

Fasi di attuazione

Descrivere e spiegare i passi compiuti rispetto all'approccio globale, distinguendo le attività realizzate coerentemente con quanto previsto nella sezione del piano di lavoro, ad esempio, sperimentazione, dimostrazione, prototipizzazione, prima applicazione commerciale, ecc.;

Descrivere le attività di ricerca e sperimentazione realizzate, in particolare come e i risultati di queste hanno contribuito alla realizzazione del progetto.

Piano di lavoro realizzato

Descrivere in maniera sintetica le varie fasi del processo di implementazione del progetto nel periodo rendicontato ed il ruolo giocato dai vari partner.

Attività e tappe

Fornire i seguenti elementi:

Breve presentazione dello stato di attuazione del piano di lavoro;

Coerenza con il cronoprogramma delle differenti attività e loro componenti;

Dettagliata descrizione del piano di lavoro:

Descrizione di ogni singola attività realizzata;

Elenco dei principali risultati ottenuti per ogni attività.

Trattamenti in vigneto per l'ottimizzazione della qualità delle uve e dei vini

Risultati 1° anno di sperimentazione: Valutazione della tecnica colturale della defogliazione precoce

Due vigneti di Grero, rispettivamente della cantina Zazzera (allevato a Guyot con distanze di impianto di $m\ 3 \times 1$ e densità pari a 3.330 ceppi/ha) e dell'Istituto Diocesano (allevato a cordone speronato con distanze di impianto di $m\ 3 \times 0,90$ e densità di 3.700 ceppi/ha), sono stati sottoposti in data 22 maggio 2018, ovvero in corrispondenza della fase fenologica dei bottoni fiorali separati, a defogliazione precoce eliminando tutte le foglie al disotto del terzo nodo oltre l'ultimo grappolo (Fig. 1) (circa 1,28 m²/ceppo di superficie fogliare di cui il 6% circa rappresentata dalle foglie portate dalle femminelle). Inoltre, è stata impostata un'apposita tesi di controllo non defogliata; per ciascuna tesi sono stati considerati due filari adiacenti omogenei e rappresentativi costituiti ciascuno da 85-90 piante.

I vigneti della cantina Tudernum e dell'azienda dell'Istituto Ciuffelli sono stati invece utilizzati per una ulteriore caratterizzazione vegeto-produttiva del vitigno Grero.

Analisi sulle uve

Alla vendemmia, effettuata il 12 ottobre 2018, le uve sono state campionate e sottoposte ad analisi presso il laboratorio Analysis di Pantalla di Todi sono stati presi in considerazione i seguenti parametri: grappoli/ceppo (n°), produzione unitaria (kg/ceppo), peso medio grappolo (g), peso medio acino (g), acini/grappolo (n°), attacco di Botrytis cinerea (%), solidi solubili totali (°Brix), acidità titolabile (g/L), pH mosto, antociani totali (mg/L), polifenoli totali (mg/L). I campioni analizzati sono stati ottenuti dai mosti prodotti per spremitura soffice da 5 campioni di 300 acini prelevati in modo randomizzato per ciascuna tesi. Il grado zuccherino è stato misurato con rifrattometro portatile; il pH è stato misurato con pHmetro digitale; l'acidità titolabile è stata misurata mediante titolazione con NaOH N/10 per via potenziometrica ed espressa in g/l di acido tartarico equivalente. Antociani e polifenoli totali sono stati rilevati con il metodo di glories per via spettrofotometrica.

SPERIMENTAZIONE IN CANTINA

Dopo i campionamenti le uve sono state trasportate nella Cantina sperimentale dell'Azienda dell'Istituto Agrario Ciuffelli di Todi (PG). Al conferimento le uve sono state diraspate, pigiate, addizionate di SO₂ (4 g/q di uva) e poste in serbatoi da 150 l di capacità per la macerazione e la fermentazione alcolica. I pigiati sono stati inoculati con lieviti selezionati per un pronto avvio della fermentazione alcolica e aggiunto di attivatori di fermentazione. La macerazione ha avuto una durata di circa 7 giorni durante i quali sono state eseguite due follature al giorno. Al termine di questa fase si è proceduto alla svinatura e solo il vino fiore è stato travasato in un altro serbatoio per permettere la conclusione della fermentazione alcolica e la sedimentazione delle fecce grossolane. Successivamente al primo travaso i vini sono stati inoculati con batteri selezionati *Leuconostoc oenos* per l'induzione della fermentazione malolattica. Per favorire ulteriormente questo processo è stata innalzata la temperatura a 22-24 °C. Conclusa la fermentazione malolattica i vini sono stati addizionati di SO₂ (40 mg/l) e travasati due volte nel periodo invernale.

Durante i mesi di febbraio-marzo, i vini sono stati stabilizzati a freddo. Dato l'elevato grado di limpidezza raggiunto con la sola refrigerazione, i campioni non hanno subito né trattamenti di chiarifica, né filtrazioni prima dell'imbottigliamento. Si sono utilizzate bottiglie di vetro da 0,75 cl con tappi di sughero.

Analisi sui vini: nell'aprile successivo alla vendemmia, tutti i vini sono stati sottoposti ad analisi chimico-fisiche secondo i metodi ufficiali dell'Unione Europea (G. U. Ce n. 272 del 3-10-1990). Le analisi sono state eseguite presso il laboratorio Analysis di Pantalla di Todi. I parametri analitici considerati sono: grado alcolico (% vol), acidità totale (g/l di ac. Tartarico), pH, antociani totali (mg/l), polifenoli totali (mg/l), intensità colorante (OD 420 nm + OD 520 nm).

RISULTATI

L'operazione di defogliazione precoce, eseguita cioè in pre-floritura precisamente il 22 maggio 2018, ha consentito di ridurre in modo significativo la produzione a ceppo (-14% nel vigneto di Zazzera e -20% in quello dell'Istituto Diocesano), imputabile ad una diminuzione del peso medio del grappolo causato da una ridotta allegagione, come dimostra la riduzione di ben 19 e 15 acini per grappolo rispettivamente nel vigneto di Zazzera e dell'Istituto Diocesano (Tab. 1 e 2). Il peso medio dell'acino non ha invece subito modifiche di rilievo. Altri effetti positivi riguardano l'aumento dello spessore della buccia (da 3,3 a 4,2%) e la diminuzione della compattezza dei grappoli, mentre a livello qualitativo emergono lievi aumenti a carico degli zuccheri (da 0,4 a 0,8 °Brix), degli antociani (+ 50 mg/kg) e dei polifenoli totali (+.66 mg/kg). Altro effetto importante è la riduzione della percentuale di grappoli attaccati dalla botrite, anche se il decorso meteo che ha accompagnato la maturazione dell'uva nel 2018 non è stato particolarmente favorevole allo sviluppo dei marciumi fungini.

Dal punto di vista dell'efficienza, intesa come capacità del sistema di produrre la maggior quantità di composti che definiscono la macrostruttura dei futuri vini, il trattamento di defogliazione precoce ha potenziato di 110 e 145 g/ceppo rispettivamente la produzione di antociani e di polifenoli totali rispetto al controllo. In confronto a questa ultima tesi, il trattamento di defogliazione precoce ha invece causato una riduzione nella quantità di zuccheri accumulati nell'uva pari a 93 g/ceppo nel vigneto Zazzera (circa 309 kg/ettaro) ed a 126 g/ceppo in quello dell'Istituto Diocesano (pari a 466 g/ettaro).

Tab. 1 - *Rese produttive, componenti della produzione e composizione dell'uva in vendemmia in viti di Grero dell'azienda Zazzera sottoposte a defogliazione precoce e controllo non defogliate.*

	Controllo	Defogliato precoce
Grappoli /ceppo (n°)	14,0 a	14,5 a
Produzione d'uva (kg/ceppo)	3,16 b	2,70 a
Peso medio grappolo (g)	228 b	186 a
Peso medio acino (g)	2,56 a	2,65 a
Acini/grappolo (n°)	90 b	71 a
Buccia/acino (%)	14,6 a	18,8 b
Compattezza grappoli (scala OIV)*	6,1 b	2,5 a
Zuccheri (°Brix)	22,6 a	23,0 b
Acidità titolabile (g/L)	6,0 a	5,5 a
pH mosto	3,42 a	3,49 a
Antociani totali (mg/L)	1705 a	1750 a
Polifenoli totali (mg/L)	2506 a	2572 a
Grappoli attaccati dalla botrite (%)	2,1 a	0 b

I valori accompagnati da lettere diverse sono significativamente differenti (t-test, $P < 0,05$).

*Scheda 204 OIV - Valore 9 = grappoli molto compatti con pedicelli non visibili; valore 1 = grappoli molto spargoli con tutti i pedicelli visibili.

Tab. 2 - *Rese produttive, componenti della produzione e composizione dell'uva in vendemmia in viti di Grero dell'azienda Istituto Diocesano sottoposte a defogliazione precoce e controllo non defogliate.*

	Controllo	Defogliato precoce
Grappoli / ceppo (n°)	12,2 a	12,0 a
Produzione d'uva (kg/ceppo)	2,65 b	2,10 a
Peso medio grappolo (g)	215 b	174 a
Peso medio acino (g)	2,53 a	2,56 a
Acini / grappolo (n°)	85 b	70 a
Buccia/acino (%)	14,2 a	17,5 b
Compattezza grappoli (scala OIV)	5,5 b	2,3 a
Zuccheri (°Brix)	26,0 a	26,8 b
Acidità titolabile (g/L)	5,6 a	5,1 a
pH mosto	3,52 a	3,64 a
Antociani totali (mg/L)	1209a	1245a
Polifenoli totali (mg/L)	1777 a	1842 a
Grappoli attaccati dalla botrite (%)	4,6 a	0,8 b

*Scheda 204 OIV - Valore 9 = grappoli molto compatti con pedicelli non visibili; valore 1 = grappoli molto spargoli con tutti i pedicelli visibili.

Tab. 3 - Caratteristiche chimiche dei vini Grero dell'azienda Zazzera e dell'Istituto Diocesano ottenuti da parcelle sottoposte a defogliazione precoce e controllo non defogliate.

	Vigneto Zazzera		Vigneto Istituto Diocesano	
	Controllo	Defogliato Prec.	Controllo	Defogliato Prec.
Titolo alcolometrico (% vol.)	12,8 ± 0,18	13,5 ± 0,2	13,76 ± 0,2	14,06 ± 0,2
Acidità totale (g/L)	6,7 ± 0,1	6,3 ± 0,2	6,6 ± 0,1	6,2 ± 0,1
Acidità volatile (g/L)	0,63 ± 0,09	0,68 ± 0,07	0,62 ± 0,09	0,67 ± 0,09
pH	3,21 ± 0,04	3,26 ± 0,01	3,35 ± 0,05	3,44 ± 0,05
Antociani totali (mg/L)	1705 ± 51	1750 ± 52	1209 ± 36	1245 ± 37
Polifenoli totali (mg/L)	2506 ± 75	2572 ± 77	1777 ± 53	1842 ± 35

BIBLIOGRAFIA

Diago M.P., De Toda F.M., Poni S., Tardaguila J., 2009. *Early leaf removal for optimizing yield components, grape and wine composition in Tempranillo (Vitis vinifera L.)*. Proceedings “16th International GiESCO Symposium” July 12-15, Davis (California), pag. 113-118.

Palliotti A., Poni S., Gatti M., 2011. *Early-leaf removal to improve vineyard efficiency: gas exchange, source-to-sink balance and reserve storage responses*. American Journal of Enology and Viticulture 62 (2): 219-228.

Palliotti A., Gardi T., Berrios J.G., Civardi S., Poni S., 2012. *Early source limitation as a tool for yield control and wine quality improvement in a high-yielding red Vitis vinifera L. cultivar*. Scientia Horticulturae 145: 10-16.

Poni S., Casalini L., Bernizzoni F., Civardi S., Intrieri C., 2006. *Effects of early defoliation on shoot photosynthesis, yield component, and grape composition*. American Journal of Enology and Viticulture 57: 397-407.

Trasformazioni “innovative” delle uve del vitigno Grero

In questo ultimo caso sono stati realizzati dei prodotti “prototipo” presso il laboratorio di trasformazioni alimentari del partner Azienda “Il Poggio- lo”, ed in particolare sono state effettuate delle prove per la realizzazione di succhi, confetture e gelatine, utilizzando le uve Grero provenienti dalle due prove effettuate in vigna. I prodotti sono stati quindi sottoposti ad analisi presso il laboratorio Analysis srl per essere quindi caratterizzati sotto il profilo chimico, salutistico-nutrizionale ed organolettico per definirne

un profilo che rappresenta una delle unicità di questo progetto. Le prove di trasformazione sono state effettuate utilizzando particolari macchinari che permettono di operare a bassa temperatura in quanto lavorando in depressione consentono l'allontanamento dell'acqua (per concentrare i succhi di uva) a temperature molto inferiori dei 100 °C consueti. Tali procedure danno la possibilità di preservare il contenuto di aromi, vitamine e sostanze antiossidanti in genere in quanto vengono molto ridotti tutti i processi d'imbrunimento non enzimatico.

Dalle prove effettuate sono state ottenute confetture e gelatine dalle interessanti caratteristiche soprattutto sotto il profilo salutistico nutrizionale, in quanto il contenuto in antociani ed in polifenoli è risultato essere paragonabile a quello delle uve fresche evidenziando quindi come questa metodologia di trasformazione possa essere utilizzata come una modalità per rendere disponibili tutto l'anno un prodotto dall'elevato contenuto di antociani con spiccate proprietà antiossidanti ed antinfiammatorie.

Tab. 2: risultati prove di trasformazione uve 2017

Uve 2017	Confettura	Gelatina
Zuccheri come °Brix	52,8 ± 2,0	49,5 ± 1,2
Acidità totale (g/100g)	6,2 ± 0,1	6,3 ± 0,2
Ceneri (g/100g)	1,15 ± 0,10	1,03 ± 0,09
Contenuto in acqua (g/100g)	37,6 ± 1,5	41,8 ± 1,7
pH	3,71 ± 0,04	3,96 ± 0,01
Antociani totali (mg/L)	2466 ± 35	2210 ± 38
Polifenoli totali (mg/L)	2789 ± 58	2511 ± 49

Le prove sono state effettuate sulle uve prodotte nell'autunno del 2018 consentendo di verificare la standardizzazione del processo e valutare il peso del fattore "annata" sulle caratteristiche dei prodotti finali.

Tab. 3: risultati prove di trasformazione uve 2018

Uve 2018	Confettura	Gelatina
Zuccheri come °Brix	58,4 ± 2,0	53,5 ± 0,2
Acidità totale (g/100g)	6,0 ± 0,1	6,3 ± 0,2
Ceneri (g/100g)	1,11 ± 0,10	1,03 ± 0,09
Contenuto in acqua (g/100g)	35,4 ± 1,1	39,2 ± 1,8
pH	3,71 ± 0,04	3,96 ± 0,01
Antociani totali (mg/L)	3450 ± 65	3235 ± 44
Polifenoli totali (mg/L)	3806 ± 68	3599 ± 67

Commento dei risultati ottenuti

In un mercato in continua evoluzione, come quello vitivinicolo odierno, ove la remunerazione degli investimenti deve essere necessariamente ricercata con ogni mezzo a disposizione, l'adozione di tecniche colturali capaci di garantire miglioramenti qualitativi ed il contenimento della virulenza delle malattie fungine rientra a pieno titolo tra i mezzi utilizzabili. La necessità di contenere la produttività unitaria, spesso imposta dai disciplinari di produzione, e di migliorare la qualità dell'uva soprattutto in comprensori viticoli caratterizzati dalla produzione di vini rossi di elevato pregio, come quello in esame, richiede un attento controllo e gestione dei processi di crescita dei germogli e degli acini, oltre che della fase di maturazione dell'uva. Ciò può essere ottenuto con interventi di defogliazione precoce, eseguiti cioè in fase di pre-fioritura, poiché come riportato anche in altre cultivar di vite (Palliotti et al. 2011 e 2012; Poni et al. 2006; Diago et al. 2009), tale tecnica consente nel vitigno Grero di migliorare sensibilmente aspetti rilevanti della maturità tecnologica (aumento degli zuccheri) e fenolica delle uve (maggiori contenuti in antociani e polifenoli) e di garantire nel contempo una maggiore resistenza nei confronti di botrite e marciume acido ed una riduzione delle produzioni unitarie. In tal modo si possono evitare costosi interventi di diradamento dei grappoli e si migliora la sanità dell'uva per un potenziamento della resistenza nei confronti soprattutto delle avversità fungine dovuto sia alla riduzione della compattezza dei grappoli che all'incremento nello spessore della buccia degli acini. Il contenimento della produzione unitaria è decisamente importante poiché la proposta di modifica del disciplinare di produzione della DOC Todi, recentemente inoltrata al Ministero competente, prevede l'istituzione di due nuove tipologie di vino, entrambe base Grero, con produzioni massime consentite di 10 t/ha per la versione "Todi Grero DOC" e 9 t/ha per quella "Todi Grero DOC superiore". Nel 2018 le produzioni ettariali sono state di 10,5 t/ha nel vigneto Zazzera e di 9,8 t/ha in quello dell'Istituto Diocesano, superiori quindi ai limiti produttivi imposti dal nuovo disciplinare, come tale richiedono appropriati interventi tecnici per evitare di declassare l'intera produzione con enormi danni economici. Naturalmente il diradamento dei grappoli, operazione esclusivamente manuale, ha un elevato costo da sostenere con aggravio dei costi totali di produzione; l'intervento

di defogliazione precoce consente invece di rientrare pienamente nei limiti imposti dal disciplinare DOC, infatti nelle aree defogliate precocemente le produzioni ettariali sono state di 9 t/ha nel vigneto Zazzera e di 7,8 t/ha in quello dell'Istituto Diocesano.

In merito ai risultati ottenuti, rispetto alle priorità dell'unione, certamente possono essere considerate soddisfacenti per quanto riguarda gli aspetti relativi al trasferimento delle conoscenze in quanto è stata stimolata la cooperazione e lo sviluppo della base di conoscenze nelle zone rurali rendendo maggiormente connesse la parte agricola, le trasformazioni ed il mondo della ricerca e dell'innovazione. In particolare, anche la trasformazione alternativa alla vinificazione rappresenta un'ulteriore diversificazione per aumentare la redditività aziendale e rendere le aziende più competitive. Inoltre la redditività e la competitività delle aziende partecipanti è stata accresciuta con l'applicazione di tecniche che consentono di essere maggiormente aderenti agli aggiornamenti dei disciplinari di produzione del Grero DOC recentemente approvati. Anche la riduzione di attacchi di botrytis grazie alle innovative tecniche introdotte rappresenta un aspetto legato alla riduzione dei rischi ed un aumento della competitività. Inoltre essendo un progetto legato al Grero un vitigno autoctono solo recentemente riscoperto è certamente un contributo importante al mantenimento della biodiversità.

Tutti i prodotti innovativi realizzati possono essere immessi nel mercato perché sono già conformi ai limiti merceologici e a quelli igienico sanitari.

Non sono state incontrate particolari barriere o ostacoli e sarà importante andare a verificare la standardizzazione del prodotto anche con la trasformazione delle uve del 2019, come anche la valutazione della stabilità dei prodotti (soprattutto le confetture, le gelatine ed i succhi), valutando opportunamente le loro shelf life. Inoltre, anche i vini che sono stati prodotti nella precedente annata dovranno evidenziare la tenuta di tutte le caratteristiche organolettiche (prima di tutto il colore), che rappresentano un elemento distintivo di questo vitigno.



Fig. 1: *tralcio di vitigno Grero*



Fig. 2: *Foglia di vitigno Grero*



Fig. 3: *Fiore di vitigno Grero*



Fig. 4: Grappoli di vitigno Greco

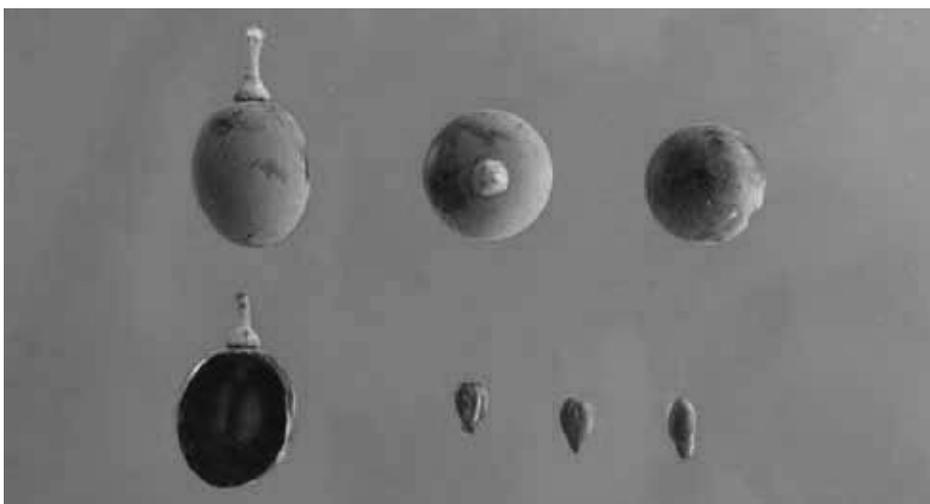


Fig. 5: Acino di vitigno Greco



Fig. 5 e 6: *Trattamento di defogliazione precoce nel vigneto della cantina Zazzera (sinistra) e dell'Istituto Diocesano.*



Fig. 7 e 8: *Particolare di filari di viti di Greco dell'azienda Zazzera in vendemmia non defogliati (sinistra) e sottoposti a defogliazione precoce in pre-fioritura (Foto eseguite in vendemmia).*



Fig. 9 e 10: *Particolare dell'uva prima della pigiatura e dopo la pigiatura*



Fig. 11 e 12: *Lavorazione del Grero, per preparazione confetture*



Martin Paolucci

IL GRERO DAL PUNTO DI VISTA ENOLOGICO

Come enologo ho conosciuto questa varietà di uva rossa, autoctona di Todi e dintorni, solo nel 2014, quando abbiamo intrapreso nella cantina dell'Istituto Agrario una prima piccola vinificazione. Negli anni successivi abbiamo ripetuto la vinificazione del Grero, sia dallo stesso vigneto (situato a Villa San Faustino) che da altri impianti territorialmente vicini, ma caratterizzati da terreni e tecniche di coltivazione diverse. Sin dal primo anno abbiamo capito che si trattava di una varietà completamente diversa dalle altre rosse autoctone ed internazionali coltivate in Umbria, sicuramente molto interessante sotto il profilo enologico. Le caratteristiche distintive di questa varietà "antica", ritrovate ed apprezzate in tutte le annate, sono:

1. Un colore del vino molto intenso, di un rosso rubino con forte tonalità violacea (in gergo malvidinico), persistente nel tempo, anche durante l'invecchiamento del vino.

2. Una cospicua carica aromatica, sia di aromi primari tipici della varietà che di aromi di fermentazione alcolica.

3. Una sostenuta acidità, abbondanti acidi organici, anche nelle raccolte più tardive.

4. Una tannicità non sgradevole, composta da tannini poco astringenti. Queste caratteristiche vengono conferite dal DNA, dal genoma della varietà; il colore tipico che si ripete negli anni non è un aspetto legato alla tecnica enologica di trasformazione ma è il risultato di uno specifico rapporto delle 5 antocianidine, marker genetico della pianta (con abbondanza di malvidina) ed in parte anche degli acidi cinnamici e acidi benzoici. Il colore intenso è favorito dall'alta concentrazione polifenolica, dal valore sostenuto di acidi organici e dal ph del mezzo, nel mosto-vino e vino.

Alla varietà è attribuibile anche un elevato contenuto in acidi organici, soprattutto di acido malico, e la bassa astringenza dei tannini. In-

fatti troviamo predominanti i tannini ad alto peso molecolare (poco astringenti) e in ridotta quantità quelli a basso peso molecolare, dimeri o trimeri (molto astringenti), proprio per questo il Grero si presta ad essere consumato anche dopo un breve affinamento in acciaio. Gli aromi ritrovati nelle diverse annate e più discriminanti, ovvero che tipizzano la varietà, sono i Norisoprenoidi (il β -ionone e il β -damascenone) e i Terpeni; non mancano poi tutta una serie di composti, a volte amplificati dai lieviti di fermentazione, che danno sensori di frutti rossi non a tendenza acidula (come amarena e ciliegia rossa) ed anche frutti rossi più acidi come mora, lampone, mirtillo, ribes, che spesso sentiamo nel complesso olfattivo del Grero.

Per la nostra esperienza in cantina, valutando questi aspetti tipici, sia durante l'invecchiamento di un'annata che nelle varie annate vendemmiali, appare evidente che gli aromi in questione sono quelli tipici varietali, facilmente amplificati da una tecnologia quale la macerazione a freddo prefermentativa (criomacerazione), associata ad una conseguente fermentazione alcolica macerativa a bassa temperatura, 19-21 gradi.

Per il Grero reputiamo più appropriato puntare sulle tecniche di estrazione "selettive" dei precursori aromatici, degli aromi e dei polifenoli. Intendiamo proporre per questa varietà un protocollo ad hoc, che potenzi gli aromi varietali, in modo da avere un vino "tipico difficilmente confondibile", che già con 6-8 mesi di affinamento in acciaio sia pronto per l'imbottigliamento e con un successivo ma breve affinamento in bottiglia.

Questa scelta di vinificazione non ne esclude altre nelle quali il vino può essere sottoposto ad invecchiamento nel legno, legni di varie essenze e preferibilmente su botti tonneau o grandi botti, ma con questa soluzione si rischia di andare a perdere la tipicità e la spiccata aromaticità primaria, pur ottenendo un prodotto buono ma facilmente reperibile in commercio con altre varietà rosse internazionali.



RASSEGNA STAMPA



SPECIALE VINI INNOVATIVI

Pianta madre di Grero, varietà autoctona umbra recentemente riscoperta.



La riscossa degli autoctoni minori

Gli "Indiana Jones" artefici della riscoperta del Grero di Todi.

LORENZO TOSI

Alla ricerca della pianta madre perduta. Nonostante i cinquecentoundici vitigni già iscritti al Registro nazionale delle varietà ammesse alla coltivazione in Italia, c'è ancora molto da scoprire. Gli *Indiana Jones* dell'archeobotanica devono armarsi di perizia, competenza e molta pazienza. Un'avventura che, in qualche caso, può dare grosse soddisfazioni. Lo dimostra il caso del Grero di Todi. Un vitigno storico a bacca rossa riscoperto grazie alla tenacia dell'agronomo **Ales-**

sandro Carletto, che ha individuato l'*accessione 1* in una pianta di oltre 120 anni, con un tronco del diametro di 37 centimetri presso l'azienda *Aba Cercato*, in località Romazzano, nel comune di Todi (Pg). E all'attività di **Alberto Palliotti** dell'Università di Perugia, che ha coordinato il lavoro di identificazione e caratterizzazione per l'iscrizione al Registro.

La cassaforte della biodiversità
Un'operazione che non ha solo un significato tecnico e scientifico, ma che può avere un grosso riscontro economico e com-

merciale. Il record della biodiversità viticola mondiale è infatti, soprattutto oggi, un elemento di competitività da valorizzare per il nostro Paese. Il mercato del vino è diventato globalizzato, ma i gusti dei consumatori sono volubili. Il predominio dei vitigni internazionali vacilla, la tendenza attuale è quella della ricerca di sapori nuovi, caratterizzati da precisi riferimenti al territorio di produzione.

È un momento d'oro per i vitigni autoctoni, anche per quelli meno conosciuti, con una domanda in crescita anche fuori confine (ne abbiamo parlato anche su *VVQ* 1/2017,

a pagina 72, nell'articolo *Autoctoni premiati dalla moda hipster* a firma di **Marisa Fontana**. Il local diventa global e la biodiversità può diventare, per l'appunto, un patrimonio da cui attingere per valorizzare l'identità culturale, storica e paesaggistica di territori vitati rimasti finora in ombra. Un'opportunità poco sfruttata in alcune regioni e l'Umbria è tra queste. "La viticoltura - afferma **Marcello Rinaldi**, preside dell'Istituto agrario Ciuffelli di Todì - è uno dei settori che trainano l'economia umbra. Una coltivazione prevalentemente collinare, quasi eroica, che vale comunque il 2% della produzione nazionale e che sta rinascendo grazie ad alcune iniziative di recupero delle specificità storiche che si stanno sviluppando attorno ad alcuni poli di eccellenza".

Sono 81 le varietà autorizzate in regione (40 a bacca nera e 41 a bacca bianca). Quasi la metà della superficie coltivata è concentrata su due varietà, Trebbiano toscano e Sangiovese. Anche qui il bianco sta diventando il colore dominante, tra le varietà autoctone è in crescita il Grechetto (9,5%), mentre il Sagrantino è scivolato al 7% della superficie regionale. Negli ultimi anni la Regione ha inserito in registro solo varietà alloctone (Petit verdot, Tannat, Teroldego, Nebbiolo e Marselan). Le esperienze a cui fa riferimento Rinaldi derivano dal-

la progressiva affermazione del Trebbiano spoletino nell'area omonima (per ora non più di 60 ettari) e soprattutto all'esperienza della riscoperta del Greco di Todì, un'iniziativa a cui l'azienda agraria e la cantina sperimentale di questo istituto agrario hanno dato un grosso contributo (si tratta del più antico istituto agrario d'Italia, entrato recentemente nelle rete delle scuole enologiche italiane con l'introduzione del sesto anno per il diploma da enotecnico).

Un vitigno identitario

Un recente convegno su *Greco di Todì, vitigno identitario* è stato organizzato proprio presso l'istituto Ciuffelli. *Autoctono* sembra una parola magica, significa indigeno, nativo nello stesso luogo in cui vive, ma occorre fare attenzione: un'indagine sui consumatori italiani di non molti anni fa ha messo in luce che il 68% degli interpellati non conosceva il significato del termine, il 32% lo identificava con *genuino*, il 36% indicava come autoctono il Tavernello. "È un termine di cui si abusa - mette in guardia Palliotti - anche in viticoltura. Ricadono infatti in questa definizione solo i vitigni ottenuti localmente da incroci naturali e adattati nel tempo, oppure da una lontana mutazione di esemplari selvatici locali. Occorre quindi individuare il capostipite (la pianta madre, appunto)".



Foglia e grappolo di Greco.



Alessandro Carletto



Alberto Palliotti



Marcello Rinaldi

Greco deriva da una crasi di Greco nero (un nome già assegnato dal Registro nazionale a una varietà calabrese, caratterizzata da un profilo genetico e molecolare completamente diverso). E fino al ritrovamento di Carletto il Greco nero rimaneva un vitigno storico *fantasma*. Risultava citato più volte (nel 1893 nell'Annuario generale per la viticoltura e l'enologia re-

GEOGRAFIA BANDITA

Iscrivere il Grero come Greco di Todi? Un'opzione sostenuta a gran voce dai produttori locali, ma impossibile. Il Ministero delle Politiche Agricole dispone di evitare menzioni geografiche per tutelarsi da possibili ricorsi futuri [possono emergere varietà già coltivate in altri areali con un profilo genetico simile]. È successo anche per il recentissimo *Lambrusco del Pellegrino*, numero di iscrizione 851, dell'8 giugno 2016. Un'iscrizione a cui ha lavorato l'Università di Bologna. Il nome sostenuto dai produttori doveva essere *Lambrusco di Fiorano*. Si tratta infatti di un vitigno, noto talvolta come Lambrusco, caratterizzato da un'ottima fertilità delle gemme basali, vigoria contenuta e produttività limitata, maturazione tardiva con elevato grado zuccherino per vini di discreta struttura. Il suo territorio d'elezione è nei Comuni di Fiorano, Nonantola e Modena, ma ha prevalso una nomenclatura *itinerante*. E per l'Umbria? Alberto Palliotti auspica una viticoltura molto più autoctona per questa regione e la prossima registrazione a cui sta lavorando è quella relativa al vitigno utilizzato per una produzione tipica come la Vernaccia di Cannara, un passito rosso non dissimile dal Sagrantino. Il nome indicato nel dossier sarà però *Uva Cornetta* (nella foto).



dato da G. Baldeschi; nei primi anni del '90 da C. Bertazzoli nel lavoro sulla resistenza dei vitigni umbri a peronospora e oidio; nel 1946 nella tesi di Fausto Maria Pongelli, studente laureato a Perugia e diplomato al Ciuffelli di Todi). L'indagine iniziata nel 2005 presso l'Università di Perugia ha puntato a capire se il Grero potesse essere considerato un vitigno unico e autoctono, come prevede la normativa, e se fosse capace di fornire vini di qualità. Il protocollo di lavoro adottato ha previsto: analisi ampelografica, analisi molecolare a mezzo microsattelliti di 5 diverse accessioni (per le quali sono state escluse parentele con il Greco nero calabrese), un quadriennio di indagini agronomiche, vinificazioni e analisi fisico-chimiche e sensoriali, l'implementazione del dossier per l'iscrizione al Registro nazionale, avvenuta con decreto 22 aprile 2011 (codice 448). Indagini che hanno messo in luce la maturazione tardiva (vendemmia dopo metà ottobre), il peso medio del grappolo

e dell'acino più bassi di quelli del Sangiovese, ma con il vantaggio della struttura *spargola* e quindi della maggiore tolleranza a botrite e oidio; l'alto indice di polifenoli totali (155,5) con un forte corredo di antociani (2.207,7) ma un profilo fenolico più semplice, soprattutto rispetto al Sagrantino, e quindi più in linea con l'attuale domanda di semplicità nel bere.

Antociani e aromi varietali

La scuola di Todi è un esempio virtuoso di integrazione tra didattica, sperimentazione e produzione, anche con l'apporto di aziende private, a servizio non solo degli studenti, ma di tutto il territorio locale, con promozione di start-up nel settore agroalimentare.

L'azienda agraria dell'istituto, diretta da 20 anni da **Gilberto Santucci**, si è recentemente dotata di una cantina sperimentale con una linea di microvinificazione. "Le esperienze svolte - spiega **Martin Paulucci**, enologo della cantina Montecristo, una

delle aziende dell'istituto - hanno riguardato un doppio protocollo di vinificazione, una destinata a un affinamento di 5-8 mesi in acciaio e un'altra per un affinamento di 10-14 mesi in legno, su fecce sottili, per lo sviluppo di aromi terziari". Ne è emersa una duttilità che rende il Grero adatto a un uso versatile, sia in purezza che destinato a blend di rossi per arricchire vini con basso grado e poco colore. Una calibrata fermentazione malolattica ne migliora il profilo gustativo, consentendo di porre rimedio alla spigolosità connessa all'alto livello di acidità (soprattutto malica).

È questa infatti la maggiore peculiarità evidenziata dall'analisi del mosto, assieme all'elevata presenza in beta-carotene e all'abbondanza di antociani (con prevalenza di malvidina). Gli aromi primari varietali emersi nel vino affinato in acciaio comprendono sentori di violetta (norisoprenoidi e terpeni) e la particolarità di un lieve sentore *foxy*. Frutti rossi tra gli aromi secondari fermentativi. "Il profilo degli antociani - commenta **Roberto Luneia**, direttore del laboratorio Analysis - è un vero marker genetico. La peculiarità del Grero, caratterizzato da un'abbondante presenza di questi anti-ossidanti, può essere una carta in più da giocare anche sul fronte marketing per i preziosi effetti benefici che queste sostanze possono avere sulla nostra salute". Un'attività di valorizzazione che spetta alle cantine. Sono già 6-7 quelle che producono Grero nel territorio di Todi.

L'invito di Santucci è quello di superare le individualità per favorire lo sviluppo di una produzione che può avere un ruolo decisivo nello sviluppo dell'economia tuderte. "Noi lavoriamo il Grero sia in legno che in acciaio", testimonia **Fabiano Zazzera**, dell'omonima azienda vitivinicola. "Per noi questo vitigno può essere adatto sia a prodotti di alta gamma con lunghi affinamenti che a vini più *beverini*. Ma se vogliamo sostenere questa produzione con un'opportuna massa critica, noi produttori dobbiamo metterci attorno ad un tavolo". ■

*L'Istituto Ciuffelli-Einaudi di Todì ha festeggiato il recupero della varietà
E' molto impegnato in un progetto di sperimentazione e valorizzazione*

Un bicchiere di Grero L'Umbria del gusto riscopre l'antico vitigno

► TODÌ

Una festa "per un patrimonio di conoscenza", rappresentativa dei "500 vitigni italiani censiti e delle più di 300 cultivar".

Così il presidente dell'Ais, l'Associazione Italiana Sommelier, Antonello Maietta, ha voluto definire la Giornata Nazionale dell'Olio del Vino tenutasi in tutta Italia, organizzata proprio da Ais, patrocinata dai ministeri dell'Agricoltura e dei Beni culturali e con la partnership della Rai.

Nelle diverse regioni d'Italia sono stati individuati luoghi rappresentativi, interlocutori qualificati e produttori in grado di esprimere nei propri oli e vini l'essenza del territorio. In Umbria, è stata l'occasione

ne dell'Istituto agrario Ciuffelli-Einaudi di Todì che ha voluto così 'festeggiare' il recupero del Grero, antico vitigno che vede proprio l'Istituto impegnato in un progetto di recupero, sperimentazione e valorizzazione.

A Todì, la giornata è cominciata alle 10.30, nel teatro della scuola, dove si è tenuto il convegno sul tema "Vitigni e cultivar tradizionali, un'identità da preservare, un patrimonio da valorizzare".

Relatori del convegno, moderati dal presidente di Ais Umbria, Sandro Camilli, sono stati il professor Marcello Rinaldi, dirigente dell'Istituto tuderte, il professor Alberto Palliotti, dell'Università degli studi di Perugia, il dottor Martin Paolucci, enologo

della Cantina Montecristo, il dottor Paolo Baiocchi, Funzionario Mipaff - Icqrf della sede di Perugia, la dottoressa Luciana Baldoni, dell'Istituto di Bioscienze e Biorisorse Cnr. Dopo la conferenza, spazio alla degustazione di quattro vini massima espressione del Grero all'interno della cantina del Ciuffelli. Un momento che ha concluso la giornata raccogliendo l'apprezzamento di un pubblico sempre più vasto e trasversale, composto da addetti ai lavori e soprattutto da consumatori consapevoli e appassionati. L'occasione è stata impreziosita anche dalla consegna degli attestati ai partecipanti dei corsi sull'olio e sulla birra dell'Ais Umbria. Centrale, dunque, per



tutta la giornata la ricerca e il lavoro di recupero condotta dall'Istituto Ciuffelli per il Grero. È stato il prof. Palliotti a tracciare la storia di questo vitigno: tre i documenti che ne raccontano e documentano la presenza sul territorio di Todì. La prima traccia risale al 1893: si tratta di una citazione sull'Annuario generale per viticoltura ed enologia, dove un certo Baldeschi, nel capitolo 'I vitigni e i vini dell'Umbria' scrive che una delle uve nere coltivate in Umbria, precisamente a Todì, Città di Castello ma anche a Rieti, era presente il 'Greco'. Il Grero era dunque presente da tempo prima in Umbria, anche se con un nome improprio.

Esisteva, però, già un altro vi-

gnino italiano con lo stesso titolo, ma con caratteristiche diverse, coltivato in Calabria, nelle province di Catanzaro e Crotona. La ricerca umbra è andata allora avanti puntando ad evidenziare tutte le differenze organolettiche tra i due vitigni.

Fino a quando, per renderlo autoctono, non si è puntato sul capostipite, trovata nel febbraio 2009 in località Romazzano, piccola frazione di Todì. Età: oltre 120 anni. Diametro del tronco: 37 centimetri. Una lunga storia di resistenza e coesione al territorio, insomma.

Questo racconto il Grero lo porta con sé nel suo sapore e nelle sue fragranze, aspre, tanniche, quanto persistenti.

Il Messaggero

I migliori winebuster in caccia dell'antico Grechetto Nero di Todi

LA RICERCA

1001 Contemporaneamente ai due convegni che hanno sondato e scavato per la riscoperta delle radici della città, attraverso l'archeologia e i documenti d'archivio, se ne è svolto un altro, sempre alla ricerca di "radici", in questo caso quelle vere vegetali, del vitigno del Grechetto nero.

Un vino autoctono, le cui antichissime origini si perdono nella notte dei tempi, come quelle del cugino prodotto dagli acini bianchi che, fin dal I secolo, aveva interessato Plinio il Vecchio che nella sua *Naturalis Historia* lo aveva chiamato *Tudernum*.

Ora, utilizzando una doppia crasi, lo si ribattezza 'Grero', appunto da grechetto-nero, e se ne è discusso in un convegno il cui tema è stato "Grero di Todi: vitigno identitario".

L'INCONTRO

Nel week end, nel teatro dell'Istituto Agrario Ciuffelli, ne hanno parlato il preside Marcello Rinaldi, i professori dell'Università di Perugia Alberto Palliotti, Manuel Vaque-



Degustazione di vino rosso

ro Pineiro, insieme a Roberto Lunela, direttore laboratorio Analysis, Martin Paolucci enologo cantina Montecristo, e Sandro Camilli, presidente Ais Umbria.

Scopo dell'incontro è stato quello di riaccendere i riflettori su questa risorsa della viticoltura territoriale tutta da riscoprire e da valorizzare a livello enologico, spostando l'interesse dal grechetto bianco, già notissimo ed affermato, a questa varietà a bacca nera che, dai documenti d'archivio, risulta essere

in progressiva diminuzione già alla fine del XIX secolo, per poi quasi scomparire del tutto nei decenni successivi dal panorama dei vigneti coltivati, salvo qualche pianta che ha miracolosamente resistito in casali abbandonati. Storici del settore ed esperti sono alla ricerca di quelle piante abbandonate in prossimità di quei casali diruti, o poderi marginali, dove un tempo era coltivato ed apprezzato.

IL REGISTRO

«Minacciata da erosione genetica, questa varietà autoctona sopravvissuta in alberate sparse e in viti maritate - spiega il perito Gilberto Santucci, responsabile dell'azienda agricola annessa all'Istituto Agrario - da qualche anno è oggetto di un progetto di ricerca e recupero che ha portato alla sua iscrizione nel registro nazionale delle viti da vino».

«Infatti - aggiunge Santucci - la nostra scuola e la fattoria didattica sono state impegnate in questi ultimi anni nell'impianto di campi catalogo per la tutela della biodiversità ed in prove di microvinificazione sperimentale nella Cantina Montecristo per mettere a fuoco i valori economici, scientifici, ambientali e culturali di tale varietà».

Luigi Foglietti

**LE ORIGINI
DI QUESTO
VINO
AUTOCTONO
RIPORTATE
NELLE CARTE**

laStoria

Un'altra tappa per il vitigno ritrovato nelle campagne di Todi e riportato alla luce da Enti, cantine e appassionati

Il Grero stappa le prime bottiglie

di Rita Boini

Una vecchia vite, individuata da Aba Cercato, presentatrice televisiva e giornalista che nel Tuderte ha un'azienda agricola, ha dato il via anni fa alla riscoperta del Grero, un antico vitigno locale, alla nascita di un vino e che ora, dopo le prime bottiglie messe in circolazione in via sperimentale, entra nel mercato. L'individuazione a Romazano, frazione di Todi, di quello che in passato era noto come Greco Nero è stata la traccia da seguire per le prime ricerche, delle poche viti maritate ad aceri e olmi rimaste nelle campagne tuderti, dove ormai da quasi un secolo gli ultimi esemplari del vitigno andavano assottigliandosi. Piante antiche, le più giovani avevano dai 120 ai 50 anni. La ricerca sul campo si è subito incontrata con quella documentaria, tante le tracce del Grero emerse,

la più vecchia scovata dal professor Marcello Rinaldi, dirigente dell'istituto agrario "Ciuffelli", nell'archivio storico del Comune di Todi, in una relazione del 1875 dell'allora direttore della Colonia agricola di Todi, Girolamo Giardini. La Colonia agricola è la radice dell'odierno istituto agrario "Ciuffelli" di Todi, il più antico d'Italia, che è tra i protagonisti dell'avventura che sta portando il Grero a nuova vita. Le marze prese nella proprietà della Cercato dall'agronomo Alessandro Carletto, ex allievo del Ciuffelli, sono state portate al professor Alberto Palliotti, docente di scienze agrarie, alimentari e ambientali dell'Università di Perugia. Palliotti ha iniziato il suo lavoro, tra le ultime viti di Grero e i documenti sul vitigno. La prima a credere nel Grero è stata la cantina Zazzera di Colvalenza. A seguire il "Ciuffelli" di Todi ha aperto le

L'esordio
Un vigneto
sperimentale,
una delle prime
bottiglie
e la raccolta



Prima e dopo
La pianta appena
scoperta da Aba
Cercato e dopo
la potatura
che le ha dato
una nuova vita



porte della sua cantina sperimentale per le prime microvinificazioni avviate nel 2014. Dal 2018, grazie ad un progetto della misura 16.2 del Psr voluto fortemente dall'azienda didattica dell'Istituto Agrario, guidata da Gilberto Santucci, e che vede coinvolti anche la Tudernum, l'Istituto Dioscesano e la stessa cantina Zazzera, dal salvataggio del vitigno si è passati alla sua valorizzazione, aprendo nuove strade e nuovo interesse da parte dei viticoltori. Il Grero risulta iscritto al registro nazionale viticolo, a quello delle varietà idonee alla coltivazione in Umbria e al registro regionale della biodiversità. Il vitigno si è rivelato adatto alle esigenze dei nostri tempi: potrebbe anche essere utilizzato in viticoltura biologica e biodinamica, ha una certa resistenza nei confronti della peronospora, riesce a scampare più facilmente alle gelate tardive. Ottime le risultanze delle prime analisi chimiche. L'associazione Todi terra di vini, della quale fanno parte le 13 aziende viti-vinicole iscritte alla Doc Todi, ha avanzato la proposta di modifica del disciplinare di produzione, recentemente inoltrata al Ministero competente, prevedendo l'istituzione di due nuove tipologie di vino, entrambe a base Grero. Agli appassionati di vini di qualità spiega Martin Paolucci, enologo, ex allievo dell'istituto agrario: "Il Grero si presenta ricco di note di frutti rossi, mora, lampone, mirtillo, ribes, che spesso sentiamo nel complesso olfattivo, descrittori tipici della varietà. Interessante è l'intensità e la persistenza olfattiva. Il vino si presenta piuttosto morbido all'attacco, con un'evoluzione moderatamente acida e un finale leggermente aromatico. Colpiscono in particolare la morbidezza gustativa e l'ottimo equilibrio, fin dai primi mesi dopo l'imbottigliamento. Un vino a tutto pasto che trae il massimo beneficio organolettico dopo un breve periodo di affinamento in bottiglia". Quanto ad abbinamenti gastronomici il Grero predilige carni rosse e pollame, caccagione e formaggi a media lunga stagionatura. Seppur in ancora piccole quantità, l'antico Grero è oggi tornato negli scaffali del territorio di Todi.

Aba Cercato, volto tv e imprenditrice, racconta la sua scoperta
**“Incantati e incuriositi dalla pianta
 l’abbiamo così segnalata agli esperti”**



■ La madre di tutti i vitigni Grero viene dalla casa a Romazzano, nel territorio di Todì, di Aba Cercato, conosciuta al grande pubblico come presentatrice televisiva negli anni d'oro della televisione italiana, ma anche giornalista e imprenditrice agricola. È stata Aba Cercato a riconoscere la particolarità di un'antica vite e a dare il via alla catena di salvataggio e recupero, che ha coinvolto appassionati e agronomi e istituzioni come l'Istituto agrario "Ciuffelli" di Todì e l'università di Perugia. Aba Cercato acquistò nel 1973 a Romazzano un'antica casa in pietra e dei terreni agricoli. Raggiunta per telefono ricorda: "Mi colpì subito questa grande vite, dal tronco che sembrava un albero, una vite maritata con uno "stuccio", come dicono nel Tuderse". Anche le mie figlie piccole rimasero colpite dalla vite e dai suoi grappoli che pendevano. Le mie figlie chiamavano la pianta "querchiuvo", la quercia che fa l'uva, e così venne chiamata nel nostro linguaggio familiare. La produzione d'uva della vite riempiva un'intera botte. Chi veniva a portare, tutte persone del vicinato legate alla tradizione locale, chiedeva di poter prendere le marze per innestarle su qualche vite a casa propria. A questo punto della storia divenne

fondamentale l'incontro con l'agronomo Alessandro Carletto, che chiamai a vedere la vite. Carletto, ex allievo dell'istituto agrario, portò le marze dal professor Alberto Pallotti, docente del Dipartimento d'agricoltura dell'università di Perugia che avviò il percorso che poi ha portato alla nascita del Grero". Spiega Aba Cercato, che nel suo buen retiro di Todì ha passato lunghi periodi, all'insegna della discrezione, relazionandosi con la gente del posto, ma evitando la ribalta, tanto che molti non sanno che è tra le persone che hanno casa nella vallata: "Nel due terreni dell'azienda ho trovato altre piante antiche, come le melette stratalole, piccole, brutte ma buonissime e adatte anche ad essere cucinate. Le prugne scopparelle con le quali ho preparato tante marmellate. Ho voluto mantenere le varietà antiche che ho trovato. Un interesse che ho da sempre: quando facevo il su e giù tra Roma e Milano in quest'ultima città mi servivo da un fruttivendolo che mi procurava mele ruggine, limoncelle e altra frutta antica. Penso che sia un retaggio di quando, da piccola, vivevo in Alto Adige, a Brunico, e usavamo questa frutta, dai sapori che ci siamo scordati, per me legati a ricordi d'infanzia".

Ri.Bo.

ISTRUZIONE I primati dell'Its "Augusto Ciuffelli" di Todi, il più antico d'Italia

di **Lorenzo Tosi**

Il baluardo della "Cittadella"

Innovazione, tradizione e traino per l'economia locale

Ore 4-4,30: sveglia e pulizia; ore 4,30-6,30: studio; ore 8-11,30: lezioni; ore 16-20: lavoro; ore 21: contrappello e riposo. Dalla cima del monte Tubelo, all'interno del complesso

dell'antico monastero di Montecristo, sulla destra dell'antica via Amerina che portava a Perugia, la cittadella medievale dell'"Augusto Ciuffelli" di Todi è da oltre un secolo e mezzo la sede dell'Istituto agrario più antico di Italia. Risale infatti al 1863 l'ingresso dei primi allievi nella "colonia agricola" e al 1864 il riconoscimento come ente morale dedito all'istruzione. E anche se oggi gli orari degli studenti ospiti fissi del convitto non sono più segnati dal rit-

mo "dei soli e delle stagioni" come ai tempi della fondazione, il ruolo guida nella formazione e nella propulsione dell'economia non solo locale rimane intatto. Oggi l'Itas è inserito nell'Istituto di istruzione superiore "Ciuffelli-Einaudi", un polo tecnico-professionale con 3 sedi, 6 indirizzi di studio e circa 800 studenti. Il preside **Marcello Rinaldi**, appena confermato alla guida di questa realtà, è pronto ad affrontare «la sfida di realizzare, anche grazie



1. La cittadella sede dell'Istituto Ciuffelli.
2. Tutti gli studenti diplomati nell'ultimo anno.
3. Marcello Rinaldi, preside.
4. Gilberto Santucci, direttore dell'azienda agraria.
5. Gli studenti coinvolti nella vendemmia.
6. La cantina con la linea di microvinificazione.
7. Immagini dal passato: la dotazione e le divise degli studenti del dopoguerra.
8. Cantina, casafificio e il prossimo avvio di nuovi laboratori di trasformazione.

Progetto Grero, la risorsa autoctona

È un momento d'oro per i vitigni autoctoni, con una domanda in crescita anche fuori confine, ma in Umbria la superficie coltivata è ridotta e concentrata su Sagrantino e Trebbiano spoletino. Il Grero può rappresentare una risorsa: si tratta di un vitigno rosso caratterizzato da un profilo fenologico più semplice, in linea



con l'attuale domanda di semplicità nel bere. L'Istituto Ciuffelli ha dato il suo contributo nell'attività di identificazione e iscrizione al registro varietale coordinata da **Alberto Palliotti** dell'Università di Perugia e in un recente convegno ha fatto il punto. Ne parleremo diffusamente nel prossimo numero della rivista.

alla cablatura e a recenti finanziamenti Pon, una "Scuola 2.0", con un salto di qualità nella didattica digitale e un'educazione all'uso integrato di libri, tablet, banche dati». Ma non solo: la scuola di Todi è un esempio virtuoso di integrazione tra didattica, sperimentazione e produzione, anche con l'apporto di aziende private, a servizio non solo degli studenti ma anche del territorio con funzioni di promozione di *start up* nel settore agroalimentare.

Per la viticoltura, ad esempio, l'attività della nuova cantina sperimentale (attrezzata con una moderna linea di microvinificazione) e la recente introduzione del sesto anno per il diploma da enotecnico, consentono al Ciuffelli di essere un punto di riferimento per l'intera regione. Fungendo da innesco per esperienze di ricerca e sviluppo come quella relativa all'identificazione e iscrizione del vitigno locale autoctono Grero (*in riquadro*). Lo stesso capita per il caseificio scolastico, dove vengono lavorate 80 diverse tipologie di formaggio e per il laboratorio per la produzione del miele. «E con l'avvio della completa ristrutturazione - annuncia Rinaldi - del complesso immobiliare dell'azienda agraria, alle spalle della scuola, potremo allestire un'area dedicata ai laboratori delle trasformazioni agrarie, al servizio della didattica e a sostegno della rete di piccole aziende agricole locali».

L'azienda agraria

Perché, come dicevano gli antichi: *non solum verbis et doctrina, sed etiam exemplo docere debet* (non si insegna solo con le parole, ma con l'esempio). È l'esemplare gestione diretta dell'azienda agraria connessa alla scuola è la migliore garanzia dell'autorevolezza della sua funzione di professionalizzazione. Si tratta di 75 ettari che si sviluppano dalle pendici della

LA SCHEDA

Nome. Istituto Agrario "Augusto Ciuffelli", via Montecristo 3 - 06059 Todi (Pg) - Sezione dell'Isis "Ciuffelli-Einaudi" (www.isistodi.it)
Indirizzi: Agraria, Agroindustrie, Enologia con il VI° anno per il diploma da enotecnico.

Cittadella fino alla bassa valle tiberina. Coltivati a seminativo, oliveto, vigneto, frutteto e ortive; divisi in tre corpi aziendali (Montecristo, Bedoglie, Pian di Porto) gestiti con tre diversi paradigmi produttivi (bio, convenzionale e agroambiente). «È il principale laboratorio per la didattica - afferma **Gilberto Santucci**, da 25 anni alla guida dell'azienda agraria - e lo stretto legame scuola-azienda assicura agli studenti il coinvolgimento in tutte le operazioni colturali, dalla preparazione del letto di semina, alla potatura delle colture arboree, fino alla "festa" della vendemmia». La costante attenzione all'innovazione assicura una forte dinamicità nella gestione delle colture, con impianti sperimentali per diverse varietà e forme di allevamento; la completa meccanizzazione delle operazioni colturali. Un'attività sperimentale che prosegue nei laboratori attrezzati, da quello storico di scienze a quello di micropropagazione vegetale. La novità per il 2017 è il potenziamento del laboratorio di *precision farming*, per lo studio e lo sviluppo di droni, hardware e software applicati alla georeferenziazione e alla sensoristica. Un "fu-



SOCIAL, NON SOLO SU WEB

Tempo di *social*, online e non solo. La funzione sociale dell'agricoltura torna ad attrarre interesse per la sua capacità aggregativa, inclusiva e occupazionale. Una funzione da sempre al centro dell'attività del Ciuffelli. Grazie al **Convitto**, che dalla fondazione ha ospitato studenti di tutta Italia (150 quelli presenti oggi), assicurando un percorso di crescita professionale ma soprattutto personale. **La fattoria didattica** dell'Istituto è aperta ai giovani delle scuole primarie e secondarie con laboratori di educazione ambientale, alimentare e scientifica. Numerose le attività etico-solidali. **Il progetto Asylon**, ad esempio, termine con cui nell'antica Grecia si indicavano i luoghi sacri nei quali si rifugiavano le vittime di guerre e persecuzioni, è dedicato ai richiedenti asilo e rifugiati (*in foto*) ospitati dalla Caritas a Todi e coinvolti dall'Istituto nella produzione di un Grechetto i cui proventi sono dedicati al sostegno di Libera, associazione contro le mafie.

turo" che al Ciuffelli è già in campo, a stretto contatto con le testimonianze del passato. Dalla recente ristrutturazione sono emerse le tracce lasciate dagli studenti: i vetrini (**foto 4**) per le esercitazioni di patologia ed entomologia nel laboratorio di scienze, le lettere e le dotazioni degli ospiti del convitto: un filo ininterrotto che collega le classi di agraria di tre diversi secoli.



Rita Boini

IL GRERO: UN VINO DA ALTA CUCINA

Il Grero è un vino eccellente anche in cucina, tanto da poter entrare nel gotha dei vini italiani famosi per essere legati a grandi ricette tradizionali e regionali, il primo che mi viene in mente è il Barolo, e la ricetta, naturalmente, il brasato al Barolo, ma l'elenco potrebbe essere assai più lungo.

Il giudizio non è mio, ma sono stata io ad avere il sospetto, rileggendo un mio articolo sul Corriere dell'Umbria, dedicato al ritrovamento degli ultimi esemplari di questo vitigno autoctono del Tuderte, appena prima che scomparisse del tutto. Tra le voci sentite, i racconti riportati, avevo raccolto elementi che, messi tutti insieme, mi fornivano più che un indizio una prova.

La prima persona cui ho confidato il mio "sospetto, ascoltata all'inizio con circospezione, è stata Gilberto Santucci, anima dell'istituto agrario di Todi, uno degli enti a cui si deve il lavoro certosino e rigoroso di valorizzazione dopo lo stupore e la gioia della scoperta. Ne è nata quasi una sfida e un intenso lavoro diviso tra me, la famiglia di Gilberto e alcuni amici romani con casa a Grutti di San Terenziano, il tutto a colpi di messaggi, telefonate ed email visto che si era nel pieno dell'emergenza Coronavirus e non potevamo muoverci. A disposizione solo alcune bottiglie di Grero per la sperimentazione in cucina.

Ho individuato e distribuito ricette. Il risultato sono quattro ricette provate e una, sulla base delle precedenti esperienze, da consigliare. E alla fine di tutto il primo giudizio è stato che "il Grero è un amalgamante e aggregante molto forte, che non supera mai il livello, in modo da imporsi sugli altri sapori ma si sa integrare. Rimane ogni volta in modo equilibrato nei diversi contesti. Le sue caratteristiche in purezza sembrano avere la capacità di fondersi

con le pietanze in modo mirabile”.

Stracotto al Grero

Per 4 persone un chilo di carne di manzo (muscolo), due gambi sedano, due carote, una cipolla, tre foglie d'alloro, due litri di Grero, olio extravergine d'oliva, sale. Fate stufare nell'olio le verdure a pezzi, unite la carne tagliata a spezzatino, fate rosolare bene da tutte le parti, versate il vino. Fate cuocere per 4 ore a fuoco bassissimo e tegame coperto: quando mancherà un quarto d'ora a fine cottura unite l'alloro e salate. Potete aggiungere anche delle patate a tocchetti, in questo caso 35-40 minuti prima di togliere dal fuoco. Questa è l'unica ricetta provata da me. Mi limito a una sola parola: buonissimo.



Brasato di Maiale Centurino al Grero

Mettete un chilo di carne di maiale, in un solo pezzo, in un contenitore di vetro, unite una cipolla intera, una costa di sedano, una carota, queste ultime due tagliate a pezzi, tre o quattro grani di pepe, schiacciati ma non tritati, e versate sopra un litro di Grero. Fate marinare, in frigorifero e coperto, per 24 ore, rigirando il pezzo di carne tre o quattro volte, sgocciolate la carne (tenendo da parte la marinatura) e legatela con spago da cucina, in modo che mantenga la forma. Versate in una pentola larga e bassa dell'olio extravergine d'oliva, unite due spicchi d'aglio sbucciati e leggermente schiacciati e un rametto di rosmarino. Fate scaldare e, dopo due o tre minuti, aggiungete il pezzo di carne. Fate rosolare bene da tutte le parti, quindi salate. Filtrate il Grero della marinatura, in modo da togliere gli aromi, e iniziate a cuocere lentamente, versando a poco a poco il vino. Dopo un quarto d'ora aggiungete anche una foglia o due d'alloro. Fate cuocere a fuoco lento e tegame coperto. Saran-



no necessarie un paio d'ore di cottura. Tagliate la carne a fette, dopo averla liberata dallo spago da cucina, e metteteci sopra il fondo di cottura, addensato se necessario con un po' di fecola. Potete accompagnare con purè di patate, Giudizio: "Il brasato al Grero è notevole, un effetto di fusione felice. Se tagli la fetta di carne sei portato a intingere anche il pezzo tagliato, perchè così diventa un boccone più avvolgente".

Cipolle al Grero

Fate soffriggere in olio rosmarino e timo. Unire 500 grammi di cipolle bianche, fate cuocere a fuoco basso, aggiungendo prima mezzo bicchiere d'acqua, poi un bicchiere di Grero dove avrete sciolto un cucchiaino farina o fecola. Poco prima di togliere dal fuoco pepe macinato e sale. Gustate come contorno di carne arrosto, lessata o cotta semplicemente alla griglia o in padella. Potete servire anche con fette di polenta. Queste cipolle sono buone anche riscaldate. Giudizio: "Assolutamente superlative: sapore rotondo, sapido ma senza eccessi, da proporre anche a chi non apprezza le cipolle".



Pan Nociato

Ingredienti per 4 persone: 500 grammi di pasta da pane lievitata (non condita, quella più semplice), 50 grammi di uvetta, 50 grammi di noci tritate in modo grossolano, 40 g di pecorino in parte grattugiato e in parte a pezzetti, un terzo di bicchiere di Grero speziato, ottenuto facendo ridurre il Grero e facendo evaporare l'alcol insieme a due chiodi di garofano e quattro grani di pepe schiacciati. Filtrate il vino e unite alla pasta lievitata il vino e gli altri ingredienti. Lavorate bene, fate lievitare, date la forma di un filone o di una pagnotta e fate cuocere.



re in forno preriscaldato a 180° per circa mezz'ora (in un forno normale). Il pan nociato al Grero è stato prima provato da Renata Covi, che l'ha trovato squisito (ha pure detto: "Grazie della ricetta e del Grero, farò altre volte il pan nociato con il Grero, dichiarandosi poi felice della scoperta del Grero). Di ricette di pan nociato al vino rosso a Todi ne circolano. L'uso è attestato, tra l'altro, dalla Guida gastronomica d'Italia del Touring club, del 1931. È agli ingredienti della Guida gastronomica del 1931 che mi sono attenuta, individuando le dosi (la Guida elenca solo gli ingredienti) e scegliendo come vino rosso il Grero, che all'epoca era senz'altro tra i vini utilizzati nel territorio.

Crostate alla gelatina di Grero

Con il Grero viene prodotta già da qualche tempo una gelatina straordinaria. Suggestisco di utilizzarla per fare crostate. In particolare una crostata con uno strato di gelatina sopra la base di pasta frolla e, sopra ancora, ricotta lavorata con poco zucchero (un cucchiaino ogni etto di ricotta) e poca cannella in polvere. Strisce di pasta frolla sopra ed ecco che è pronta da infornare. Un'altra versione vede, sopra lo strato di gelatina di Grero, delle mele a fette, disposte dopo essere state a bagno in zucchero e Grero e ben sgocciolate. Sceglierei melette particolari, antiche e non acquose: qui il campo catalogo dell'Agrario può dare molti suggerimenti.

Va da sé che il vino per accompagnare questi piatti sarà sempre il Grero.

Al termine di tutto questo ho avuto la mia soddisfazione. Gilberto Santucci, che è anche un collega giornalista, severo nel lasciarsi andare a complimenti, alla fine ha affermato: "Credo che hai avuto davvero l'intuizione giusta. Il Grero potrebbe essere un vino da alta cucina".



Alberto Palliotti

ISCRIZIONE AL REGISTRO REGIONALE DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE VEGETALI

a) Valutazione dell'autoctonia della varietà locale

In alcune località del comune di Todi, il vitigno “Grero”, impropriamente denominato “Greco nero” ed iscritto al registro nazionale delle varietà di vite da vino con decreto 22/04/2011 (pubblicato in Gazzetta n. 170 del 23/07/2011, codice varietà 448), è stato riscontrato in singole alberate sparse e in viti maritate (Foto 1).

La valutazione dell'autoctonia del suddetto vitigno in accordo ai criteri LR 25/2001 vede rispettato i requisiti riportati al punto a). Si tratta infatti di una cultivar di vite originaria del territorio umbro per la quale esistono interessi dal punto di vista economico, scientifico, ambientale, culturale ed inoltre, se non adeguatamente recuperata, è minacciata da erosione genetica.

b) Relazione tecnica

Area di diffusione

Il “Grero” è un vitigno poco diffuso nel comprensorio del Tudernum, soprattutto nella parte a sud del comune di Todi (PG) e veniva indicato come “Greco nero”.

Cenni storici ed area di origine

La citazione più antica attualmente disponibile su questo vitigno è presente sull’“Annuario Generale per la viticoltura ed Enologia” Anno II del 1893, dove Balde-



Fig. 1 a) *Vite maritata ad acero campestre del vitigno “Grero” in estate*



Fig. 1 b) *Vite maritata ad acero campestre del vitigno “Grero” dopo la potatura secca.*

schì, nel capitolo “I vitigni ed i vini dell’Umbria”, scrive che una delle uve nere coltivate in Umbria, e più precisamente a Todi, Città di Castello ma anche Rieti, era il “Greco”. Inoltre in una citazione della “Miscellanea” nei primi del ‘900 Bertazzoni nel suo lavoro “Vario grado di resistenza opposta dai vitigni in Umbria all’oidio e alla peronospora” riporta come il “Greco nero” mostrasse una resistenza all’oidio di 4/10 e come, durante la fioritura, in annate eccezionalmente fredde e piovose, i fiori subiscano in vario grado tanto la colatura che l’aborto. Il “Grero” potrebbe far parte della numerosa famiglia dei greci, la cui origine e diffusione è piuttosto incerta. Gli etruschi presenti in Umbria dedicarono particolare cura alla coltivazione della vite, e la regione godette dei suoi frutti assai prima che le legioni romane vi estendessero il dominio. Già Plinio il Vecchio (23-79 d.C.) parlando di vitigni ricorda infatti che gli Etruschi privilegiavano le viti “Apiane” per vini dolci, e che il vitigno “Tudernis” (di Todi) era particolarmente presente.

Di viticoltura nei documenti storici umbri non si fa cenno per alcuni secoli, e solo nel Medioevo si torna ad avere qualche notizia sui registri di conventi e monasteri fondati nell’area. Bisogna giungere nella seconda metà del ‘500 per avere un giudizio più dettagliato sui vini dell’Umbria. Fu Sante Lancerio a definire eccellente il Sucano (area Orvieto), mentre il Bacci parla dei vini di Gubbio, bianchi e neri, che venivano fatti fermentare per poco tempo sulle vinacce, perché avessero colore più chiaro e fossero di pronta beva. Sempre il Bacci si sofferma più a lungo sui vini di Nocera, Assisi, Amelia, Norcia, Spello, Città di Castello e Todi. In realtà con il termine “Greco” vengono chiamate molte varietà che hanno ben poco in comune e diffuse in svariate regioni, quali: Campania (Greco nero di Avellino); Abruzzo (Greco nero di Teramo); Lazio (Greco nero di Velletri); Toscana (Greco nero toscano), Marche (Greco nero delle Marche o Verdicchio nero) e Umbria (Greco nero di Terni). Il vero “Greco nero” è invece quello coltivato in Calabria, soprattutto nelle province di Crotone e di Catanzaro, ed è iscritto al registro nazionale delle varietà di Vite codice n. 99. Il “Grero” veniva coltivato in predominanza in coltura promiscua con viti allevate a piantata (vite maritata) con alberi come “mariti”; si preferivano piante di *Acer campestris*, *Ulmus campestris*, *Fraxinus ornus*, *Populus nigra* e altre specie che venivano allevate per lo più a vaso. Il vino ottenuto dal “Grero” era caratterizzato da un colore carico e veniva utilizzato nella vinificazione del governo “alla Toscana” e come energetico ricostituente.

te alimentare. Durante i primi decenni del 1900 fonti storiche orali descrivono anche un uso medicamentoso di tale vino, poiché se ne somministrava 1 o 2 cucchiaini alle persone, incluso i bambini, affette da influenze e tossi particolarmente invasive. Considerando la qualità dei vini che si ottengono dalle uve della varietà “Grero” e l’interesse dei produttori dell’area collinare tra le varie frazioni di Todi, è stata eseguita una serie di valutazioni atte a caratterizzare il suddetto biotipo sia sotto l’aspetto morfologico-produttivo che dal punto di vista genetico-molecolare. Considerando quanto sopra riportato l’area di origine del vitigno Grero corrisponde al territorio del Tudernum.

Aziende coltivatrici

Dopo l’iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite il Grero è stato impiantato in diverse aziende del comprensorio di Todi per un uso commerciale, tra le quali vi sono:

- 1) Agricola Todini s.r.l. Fraz. Collevaenza, Todi (PG)
- 2) Azienda Aba Cercato, Loc. Romazzano, Todi (PG)
- 3) Azienda Giampietro Primieri, Loc. Ripaioli, Todi (PG)
- 4) Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali, Università di Perugia, Loc. Monticchio, Deruta (PG).

Valutazione

La cultivar Grero è presente soltanto in Umbria ed in particolare nel comprensorio del Tudernum.

Luogo di conservazione

Attualmente sono svariate le aziende che coltivano il Grero nel territorio di Todi.

Comportamento agronomico e caratteristiche tecnologiche ed organolettiche del prodotto

Il vitigno “Grero” è stato caratterizzato dal 2005 al 2008 sia dal punto di vista agronomico che enologico in un vigneto sperimentale costituito presso l’azienda “Agricola Todini S.r.l.” (foto seguente), ubicata in località San Isidoro, frazione Collevaenza nel comune di Todi (PG), ed utilizzando anche pian-

te singole spesso maritate a sostegni vivi e/o allevate a pergola nei pressi di alcuni casali in località Torre Gentile, Ponte Naia, Pian di Porto e Romazzano.

Di seguito si riporta una sintesi dei parametri comportamentali del vitigno derivanti dall'attività di ricerca condotta nel quadriennio 2005 - 2008 nel comprensorio tradizionale di coltivazione e confrontati con quelli ottenuti nelle medesime condizioni pedo-climatiche e tecniche con la cultivar Sangiovese (che è la cultivar a bacca nera maggiormente coltivata in Umbria) Azienda Giampietro Primieri, Loc. Ripaioli, Todi (PG)



Caratteristiche ambientali del comprensorio

Il comprensorio di coltivazione si estende su terreni prevalentemente collinari, con una altitudine variabile da 250 a 600 m s.l.m., solitamente di medio impasto tendenti all'argilloso, ben dotati di carbonati di calcio e di sostanza organica e con buona capacità idrica. Le disponibilità termometriche medie della zona in esame variano da 1.700 a 1.900 gradi giorno (indice di Amerine-Winkler calcolato dal 1° aprile al 30 settembre) e da 2.300 a 2.500 gradi eliometrici (indice di Huglin) in funzione dell'annata e pertanto sono sufficienti a consentire la piena maturazione delle uve, incluso i vitigni a bacca nera coltivati nella zona in esame (Turri e Intrieri, 1987; Cartechini e Palliotti, 1994). Per quanto riguarda le precipitazioni emerge che a fronte di una piovosità media annuale di circa 750-800 mm di pioggia, mediamente dal 25% al 35% cade durante la stagione vegeto-produttiva, ovvero da aprile e settembre.

Caratteristiche tecniche dell'impianto

Anno d'impianto: 2003

Portinnesto: 420A

Distanze d'impianto: 2,2 × 0,80 m

Densità d'impianto: 5.680 ceppi/ha

Sistema di allevamento: cordone speronato classico

Gestione del suolo: lavorazioni meccaniche

Irrigazione: sistema a goccia

Caratteristiche ambientali del vigneto di prova

- Giacitura: collinare
- Esposizione: sud-est
- Altitudine: 360 m s.l.m.
- Sommatorie termiche attive: 1.750 - 1.880 gradi giorno (indice bio-climatico di Amerine-Winkler)
- Caratteristiche del suolo: terreno argillo-limoso (40,5% di argilla, 45,1% di limo e 14,4% di sabbia), assenza di scheletro, reazione alcalina (pH = 7,58), ricco in calcare (21,6% di CaCO₃), mediamente profondo e caratterizzato da struttura poliedrica subangolare.

Produzione e caratteristiche del mosto alla vendemmia

A parità di carica di grappoli, cioè circa 12 per ceppo, la produttività espressa dal Grero è sufficiente a garantire un'apprezzabile equilibrio vegeto-produttivo delle piante senza interventi aggiuntivi; inoltre tale produttività è leggermente inferiore al Sangiovese (-10%) imputabile al minor peso medio del grappolo (-15%) e dell'acino (-18%) (Tabella 2). A carico della macrostruttura dell'uva si evidenzia un maggiore capacità di accumulo di zuccheri nel mosto rispetto al Sangiovese (+ 2,7% Brix su media quadriennale) pur mantenendo un buon livello acidico e valori di pH ottimali. La maturità tecnologica, definita dal rapporto tra zuccheri ed acidità titolabile, è risultata decisamente ottimizzata nel vitigno Grero, con un valore medio (relativo al quadriennio 2005-2008) pari a 3,95 contro 3,20 riscontrato nel Sangiovese (Tabella 2). Alla vendemmia, nel vitigno Grero anche la maturità fenolica dell'uva ha mostrato una decisa superiorità rispetto al Sangiovese, con aumenti significativi sia a carico dei polifenoli totali (+85%) sia soprattutto degli antociani (+202%), mentre il rapporto di estraibilità di questi ultimi non ha evidenziato variazioni apprezzabili tra i due vitigni in esame. Nel Grero anche il contributo dei tannini dai vinaccioli, misurabile per mezzo della maturità dei vinaccioli stessi, ha evidenziato un valore percentuale inferiore (-12%), evidenziando così un più basso potenziale di estrazione di questi tannini, spesso immaturi ed aggressivi, durante i processi di fermentazione.

Tabella 2. Parametri produttivi e caratteristiche dei grappoli e degli acini e composizione dell'uva alla vendemmia (valori medi del quadriennio 2005-2008 \pm l'errore standard). Parametri	Grero	Sangiovese
Grappoli/ceppo (n°)	11,8 \pm 1,0	11,5 \pm 1,3
Produzione a ceppo (kg)	2,7 \pm 0,20	3,0 \pm 0,25
Resa d'uva (t/ha)	10,8	12,0
Peso medio grappolo (g)	226 \pm 18	261 \pm 24
Peso medio acino (g)	1,73 \pm 0,13	2,12 \pm 0,24
Acini/grappolo (n°)	131 \pm 14	123 \pm 12
Solidi solubili ($^{\circ}$ Brix)	24,4 \pm 1,12	21,7 \pm 0,78
Acidità titolabile (g/l)	6,17 \pm 0,29	6,78 \pm 0,31
pH del mosto	3,41 \pm 0,02	3,35 \pm 0,04
Maturità tecnologica ($^{\circ}$ Brix/AT)	3,95 \pm 0,2	3,20 \pm 0,3
Polifenoli totali (n° indice)	155,5 \pm 26	82,3 \pm 15
Antociani totali (mg/kg d'uva)	2.207,7 \pm 275	732,8 \pm 124
Rapporto di estraibilità (Glories)	59,4 \pm 8	61,8 \pm 7
Maturità dei tannini dei vinaccioli (%)	53,3 \pm 0,6	65,5 \pm 1,3

Utilizzazione

Per la vinificazione, sia in purezza che come miglioratore. Attitudini enologiche La gradazione alcolica del Grero, mediamente pari a 12,4%, superiore quindi di oltre 1,2% rispetto al Sangiovese, ben si adatta alle altre caratteristiche chimiche con le quali contribuisce a stabilire un buon equilibrio compositivo (Tabella 3). L'acidità totale, mediamente pari a 5,5 g/l, conferisce al prodotto finale una discreta sapidità. Anche l'estratto secco, mediamente pari a 28,1 g/l, è risultato decisamente buono e comunque maggiore rispetto al Sangiovese (+ 4,1 g/l). Dal confronto con il Sangiovese emerge come il vino prodotto dalle uve del vitigno Grero mostra una decisa superiorità nel contenuto sia in antociani totali, con concentrazioni quasi triplicate, cui fa

seguito una ottima intensità colorante (superiore a 22 punti di colore), che in tannini totali, espressi sia come concentrazione assoluta (+ 12%) che come percentuale sui composti fenolici totali (+ 4,4%).

Tabella 3. Dati analitici medi del triennio 2006-2008 \pm l'errore standard nei vini di Grero e di Sangiovese. Tutte le analisi sono state eseguite dopo un anno di affinamento in bottiglia.

	Grero	Sangiovese
Parametri		
Alcool (% vol.)	12,41 \pm 0,4	11,12 \pm 0,5
Acidità totale (g/l)	5,47 \pm 0,07	5,70 \pm 0,04
pH	3,56 \pm 0,05	3,61 \pm 0,04
Estratto secco (g/l)	28,1 \pm 0,4	24,0 \pm 0,7
Polifenoli totali (mg/l)	2.605 \pm	2.636 \pm 7
Tannini totali (mg/l)	1.011 \pm 25	907 \pm 21
Tannini totali (% sui polifenoli totali)	38,8 \pm 3	24,4 \pm 3
Polifenoli flavonoidi non tannici (mg/l)	1.923 \pm 36	2.485 \pm 44
Acidi fenolici (mg/l)	545 \pm 21	143 \pm 16
Antociani (mg/l)	1.042 \pm 38	396 \pm 14
Intensità colorante	22,6 \pm 0,2	10,0 \pm 0,3
Tonalità	0,81 \pm 0,3	0,78 \pm 0,3

L'analisi quantitativa-qualitativa degli antociani per HPLC ha confermato le differenze esistenti tra i due vini in esame a livello di concentrazione degli antociani totali e soprattutto ha messo in evidenza le caratteristiche varietali legate a questa frazione fenolica (Tabella 4). Il vino prodotto dalle uve del vitigno Grero è caratterizzato da alte concentrazioni di malvidina monoglucoside, quasi triplicata rispetto al vino di Sangiovese. Ciò sottolinea una elevata stabilità all'ossidazione degli antociani, poichè la malvidina, essendo una antocianidina di-metossilata con una sola funzione fenolica sull'anello B, risulta meno suscettibile ai fenomeni ossidativi. La maggiore stabilità del colore nel vino del Grero è spiegata anche dalla mag-

gior percentuale di antociani acilati + dimeri rispetto al Sangiovese, precisamente 24,9% contro 20,2%, poiché anch'essi sono più stabili nei confronti dei processi ossidativi.

Tabella 4. Profilo antocianico medio del triennio 2006-2008 ± l'errore standard nei vini di Grero e di Sangiovese. Tutte le analisi sono state eseguite dopo un anno di affinamento in bottiglia.	Grero	Sangiovese
Parametri		
Malvidina-3-monoglucoside (mg/l)	140,2 ± 2,1	55,6 ± 0,7
Cianidina-3-monoglucoside (mg/l)	1,5 ± 0,1	1,6 ± 0,2
Peonidina-3-monoglucoside (mg/l)	9,7 ± 0,3	4,1 ± 0,6
Delfinidina-3-monoglucoside (mg/l)	28,1 ± 0,4	19,1 ± 0,2
Petunidina-3-monoglucoside (mg/l)	34,3 ± 0,3	19,5 ± 0,1
Antocianidine acilate + dimeri (mg/l)	70,7 ± 0,5	25,3 ± 0,1

Il profilo sensoriale mette in chiara evidenza il ruolo che i parametri compositivi, sopra riportati, giocano sugli aspetti visivi, olfattivi e tattili-gustativi dei vini (Figura 1). Nei vini prodotti con le uve di “Grero” spiccano le note cromatiche di rosso rubino e riflessi violacei risultate particolarmente intense. Equilibrate le intensità di amaro, astringenza e corpo, caratteristiche legate alla presenza del patrimonio fenolico. Buona anche la nota acida che conferisce una certa freschezza al vino. Il profilo olfattivo denota complesse sensazioni di speziato e di bacche rosse, mentre piuttosto accennate sono le sensazioni di frutta essiccata, liquirizia e tabacco. Al gusto il vino del vitigno “Grero” in purezza presenta un certo equilibrio: sicuramente pieno, leggermente amarognolo e comunque dotato di struttura piuttosto equilibrata. Le

proprietà sensoriali lo designano come vitigno adatto ad essere utilizzato in blends nei quali apporterebbe sicuramente caratteristiche di intensità e vivacità cromatica notevoli, nonché una maggiore complessità olfatto-gustativa; in purezza dà vini caratterizzati da attributi di freschezza, apprezzabili soprattutto nel prodotto giovane, ed interessanti anche per produzioni particolari, come i macerati carbonici per la produzione di vini novelli.

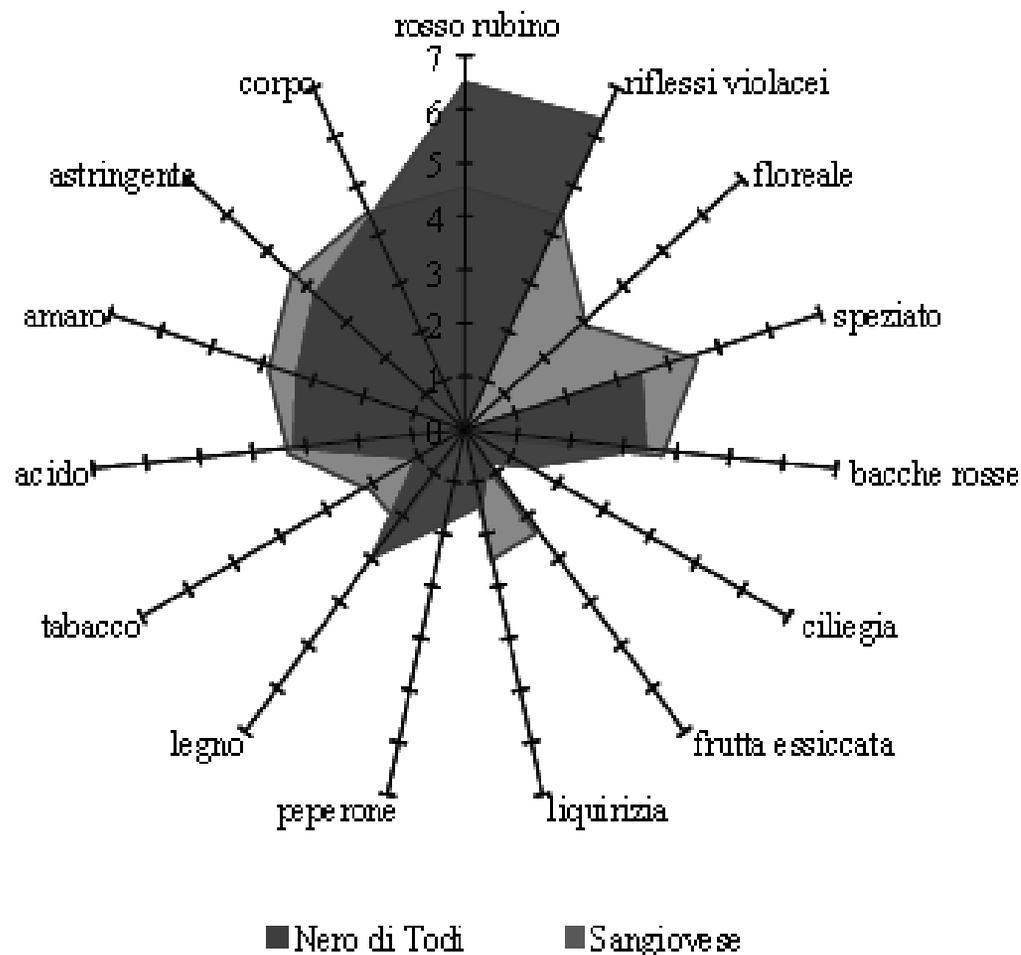


Figura 1. Profilo sensoriale medio (anni 2006-2008) dei vini prodotti con i vitigni Grero e Sangiovese.

Caratteristiche colturali

Il vitigno Grero era in passato molto usato nel territorio del comune di Todi e degli altri comuni limitrofi, soprattutto per il governo alla toscana e per uso medicamentoso. L'interesse per questo vitigno da parte dei viticoltori del Tudernum, in particolare, e di tutta l'Umbria centro-nord, in generale, è oggi più che in passato vivo e manifestato con frequenza e vigore in varie occasioni da parte di viticoltori singoli e/o associati e di operatori di settore, per un suo impiego sia come miglioratore che come monovitigno ed ultimamente anche per la produzione di novelli con macerazione carbonica. Rosso rubino, riflessi violacei, floreale, speziato, bacche rosse, ciliegia, frutta essiccata, liquirizia, peperone, legno, tabacco, acido, amaro, astringente.

A parità di condizioni ambientali e di gestione, rispetto al Sangiovese, il vitigno Grero presenta una vigoria leggermente minore e, a causa della minore fertilità delle gemme e dimensione del grappolo, anche la produttività delle piante è inferiore. Il Grero in virtù del posticipato germogliamento rispetto al Sangiovese, mediamente di circa 11 giorni, riesce a sfuggire più facilmente ad eventuali gelate tardive. Inoltre, è meno sensibile alla peronospora di Sangiovese e molto più resistente nei confronti dei marciumi fungini, soprattutto botrite e marciume acido, sia perchè il grappolo è maggiormente spargolo sia per la buccia dell'acino che risulta più spessa. Come tale potrebbe quindi essere utilizzato proficuamente anche in viticoltura biologica e/o biodinamica. Tale vitigno può quindi fornire interessanti prospettive al fine di tipicizzare parte della produzione di vini rossi di un comprensorio dell'Umbria, quale il Tudernum, che in questi anni si è dimostrato piuttosto vivace ed attento alla possibilità di creare nuovi prodotti enologici, possibilmente tipici e che esprimono il territorio di produzione, oltre che capaci di assicurare competitività e di garantire occupazione e sviluppo.

Analisi ampelografica

Caratteri morfologici relativi all'esame dell'identità, stabilità e omogeneità:

1. *Apice del germoglio* in accrescimento della lunghezza compresa tra 10 e 20 cm
 - a. Forma: aperto.
 - b. Colore: verde con sfumature bronzate diffuse.
 - c. Tomentosità: glabro.

2. *Tralcio erbaceo all'epoca della fioritura*

Il tralcio erbaceo in fioritura si presenta semi-eretto, ricurvo (quasi a pastorale), con internodi e nodi verdi sulla faccia dorsale e verdi con leggerissime striature rosse su quelli ventrali. Le prime quattro foglioline a partire dall'apice sono di un colore verde-giallastro con diffuse sfumature bronzate; che scompaiono nella V e nella VI. Le gemme hanno una pigmentazione antocianica leggerissima o pressoché nulla.

- a. Sezione trasversale: quasi quadrangolare, con contorno liscio.
- b. Tomentosità: leggera presenza di peli coricati sia sui nodi che sugli internodi, mentre i peli dritti sono assenti.

3. *Tralcio legnoso*

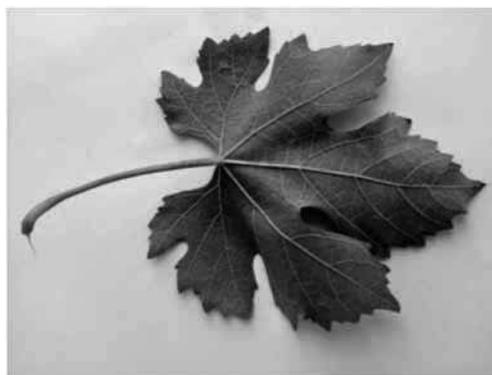
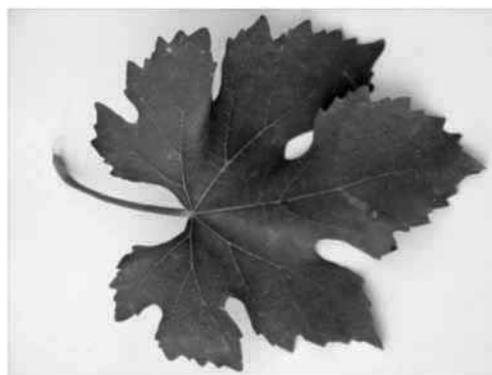
- a. Superficie: di colore bruno-giallastro con striature più scure.
- b. Meritallo: gli internodi sono medio-lunghi (13,9 cm), con diametro da sottile a medio (8,9 cm).
- c. Peso medio del legno di potatura: 0,57 kg/ceppo.

4. *Caratteristiche dei viticci*

- a. Viticci bifidi
- b. Lunghezza: alla fioritura variabile da 15 a 20 cm
- c. Discontinua (0, 1, 2, 0, 1, 2, ...)

5. *Foglia adulta*

- a. Forma generale: pentagonale, dimensione media-grande (nervatura mediana lunga circa 13 cm).
- b. Numero lobi fogliari: 5, talora anche 7.
- c. Seno peziolare: molto aperto, ad U.
- d. Profondità seni laterali superiori e inferiori: seni laterali superiori generalmente a lembi sovrapposti, abbastanza profondi, con base ad U. Seni laterali inferiori conformati a U, abbastanza profondi.
- e. Tomentosità pagina inferiore: da debole a glabra sia per quanto riguarda la densità dei peli dritti che coricati.



f. Superficie: il lembo, dal profilo contorto, presenta una superficie con bollosità leggera, di colore verde scuro e con nervature non pigmentate.

g. Denti laterali: medi, di lunghezza e larghezza variabile, presentano margini da rettilinei a rettilineo-convessi.

h. Picciolo: di colore rossastro, glabro, generalmente di lunghezza più corta rispetto la nervatura principale mediana.

6. Fiore

a. Sessualità: ermafrodita.

7. Grappolo a maturità industriale

a. Forma: composto

b. Grandezza: media

c. Lunghezza del peduncolo: media ($7,21 \pm 0,18$ cm) ed assenza di lignificazione.

d. Peso medio: 226 ± 18 grammi.

e. Resistenza alla diraspatura: media.

f. Compattezza del grappolo: da medio a spargolo.



8. Acino

a. Forma: da ellittico corto ad ovoide (quelli più piccoli)

b. Lunghezza: $13,2 \pm 0,03$ mm

c. Larghezza: $11,3 \pm 0,29$ mm

d. Grandezza (con indicazione del peso medio): medio-piccola ($1,73 \pm 0,13$ g)

e. Colore: blu-nero uniforme

f. Polpa: di media consistenza, non colorata.

g. Succo: abbondante

h. Buccia: spessa e resistente

h. i. Sapore: neutro



9. Vinacciolo (foto sopra)

a. Numero di vinaccioli: 2-3 per acino.

b. Lunghezza: media

c. Altre caratteristiche: assenza di scanalature trasversali sulla faccia dorsale dei vinaccioli.

Analisi bio-molecolare

Questa analisi è stata effettuata utilizzando la tecnica dei microsatelliti per discriminare il “Grero” dal Greco Nero, cioè vitigno calabrese iscritto al registro nazionale delle varietà di vite codice 99 e da altri vitigni mediante confronto con i profili degli stessi microsatelliti presenti nelle librerie e banche molecolari. L'estrazione del DNA è stato eseguito in maggio da giovani foglie apicali prelevate da un vigneto di 5 anni di età e da ben 5 diverse accessioni (costituite da altrettante piante isolate), maritate a sostegni vivi e/o morti, ed ubicate in differenti località del comune di Todi. L'analisi biomolecolare ai loci microsatellite è stata condotta presso l'Istituto di Genetica Vegetale del CNR di Perugia utilizzando 6 microsatelliti descritti da This et al. (2004) (Tabella 1). Le analisi sono state ripetute sia nel 2007 che nel 2008.

I risultati dell'analisi ai loci microsatelliti del “Grero” prelevati sia dal vigneto sperimentale – Grero V.S. – sia da piante isolate e caratterizzate da un'età decisamente avanzata, cioè da 50 a 120 anni circa (accessioni 1, 2, 3, 4 e 5) sono stati confrontati con quelli relativi al vero Greco nero (iscritto al codice 99 nel registro nazionale delle varietà di vite) ed al Sangiovese (Tabella 1), che attualmente con i suoi 2.960 ettari (corrispondente al 24% circa dell'intera superficie vitata regionale) rappresenta il vitigno a bacca nera maggiormente diffuso in Umbria (Palliotti, 2008).

Tabella 1. Profilo genetico a 6 loci microsatelliti del Grero V.S. (vigneto sperimentale), del Greco nero, del Sangiovese e di 5 accessioni reperite in diverse are del territorio del comune di Todi, tutte riconducibili al Grero.

Vitigni						
VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27		VRZAG62	
Grero V.S.	143-156	228-235	240-259	183-187	187-192	248-256
Greco nero	132-143	228-232	243-259	187-187	192-194	246-248
Sangiovese	132-132	222-232	236-259	177-183	192-194	240-256
Grero						
Accessione 1	143-156	228-235	240-259	183-187	187-192	248-256
Accessione 2	143-156	228-235	240-259	183-187	187-192	248-256
Accessione 3	143-156	228-235	240-259	183-187	187-192	248-256
Accessione 4	143-156	228-235	240-259	183-187	187-192	248-256
Accessione 5	143-156	228-235	240-259	183-187	187-192	248-256

Posizione 1° germoglio fruttifero: II, ma più spesso III nodo. *Fertilità delle gemme:* 1,4 grappoli per ciascuna gemma lasciata con la potatura invernale *Produzione:* regolare resistenza o sensibilità: mostra una certa resistenza nei confronti della peronospora, mentre per quanto riguarda le altre crittogame, soprattutto botrite e marciume acido, presenta una maggiore resistenza in virtù sia della minore compattezza del grappolo che della buccia degli acini più spessa. *Comportamento alla moltiplicazione vegetativa:* 1) innesto: normale 2) moltiplicazione per talea: normale.

Fasi fenologiche rispetto al Sangiovese (preso come vitigno di riferimento) (media quadriennio 2005-2008)

Germogliamento: 8 aprile (+ 10 giorni) *Piena fioritura:* 25 maggio (- 4 giorni)

Invasatura: 14 agosto (+ 13 giorni) *Maturazione:* 10 ottobre (+ 20 giorni)

Bibliografia

Acerbi G., 1825. *Delle viti italiani*. Milano.

Baldeschi G., 1893. *I vitigni ed i vini in Umbria. Annuario generale per la viticoltura e la enologia*, Anno II, 1893, Roma.

Bertazzoni C. (fine '800-primi '900). *Vario grado di resistenza opposta dai vitigni dell'Umbria all'oidio e alla peronospora*. Miscellanea, senza note tipografiche.

Carpentieri F., 1947. *Trattato di viticoltura moderna VI*. Casale Monferrato.

Cartechini A., Palliotti A., 1994. *La situazione ampelografica umbra in Vignevini* 5: 41-44. Di Rovasenda G., 1887. *Saggio dell'ampelografia universale*. Torino.

Marzotto N., 1925. *Uve da vino*. VI. Vicenza.

ALLEGATO C1	Descrizione	Livello (grado di rischio)	Valore
QUANTIFICAZIONE DEL RISCHIO DI EROSIONE GENETICA – SPECIE VEGETALI VITIGNO AUTOCTONO UMBRO “GRERO” Fattori di rischio			
1. Numero coltivatori	Maggiore di 30		Basso
Compreso fra 10 e 30		Medio	
Minore di 10	Alto		3
2. Età media dei coltivatori	Minore di 40 anni		Basso
Compreso fra 40 e 70 anni	Medio		2
Maggiore di 70 anni		Alto	
3. Superfici (% su superficie regionale del settore)	Superiore al 1%		Basso
Compresa fra 0,1 e l'1%		Medio	
Inferiore a 0,1 % o superfici inferiori	Alto		3
Piante isolate o coltivazioni in orti e giardini familiari			
4. Distribuzione delle superfici coltivate e tipologie aziendali	Areali molto diversi, con diverse caratteristiche agro-climatiche		Basso
Areali limitati, con stesse caratteristiche agro-climatiche e medesime tecniche colturali	Medio		2
Stessa azienda/stesso areale/unica tecnica di coltivazione		Alto	
5. Tipologia di mercato del prodotto	Mercati e/o cooperative di produttori		Basso
	Varietà principali in Indicazioni Geografiche (IG)		
Disponibile in piccole superfici a livello locale	Medio		2
Varietà secondarie in IG			
Autoconsumo o a scopo di studio		Alto	
6. Ruolo dell'innovazione varietale	Assenza di varietà migliorate competitive con quella locale	Basso	1
Persistenza della varietà locale solo per autoconsumo		Medio	
Rapida sostituzione varietà locale con varietà migliorate		Alto	
7. Trend nuovi impianti	Presenza nuovi impianti		Basso
Assenza nuovi impianti	Alto		3
8. Presenza dei Registri/Cataloghi nazionali	Frutticole: varietà presenti nelle liste varietali delle diverse regioni e varietà iscritte al Registro Nazionale delle Varietà Vite: vitigni iscritti all'albo regionale Orticole e piante agrarie: varietà iscritte al Registro Nazionale delle varietà da conservazione e/o prive di valore intrinseco		Basso
Vite: in corso di iscrizione all'albo regionale Materiale disponibile presso pochi riproduttori e vivaisti	Medio		2
Frutticole: varietà non inserite nelle liste varietali e non iscritte al Registro Nazionale delle Varietà Vite: vitigni non iscritti all'albo regionale Orticole e piante agrarie: non iscritte al Registro Nazionale Delle Varietà da conservazione e/o prive di valore intrinseco		Alto	
Nessuna riproduzione per distribuzione extraziendale			
9. Conservazione ex situ	Presenza di collezioni replicate almeno due volte		Basso
Presenza di una sola collezione	Medio		2
Assenza di collezioni		Alto	

- rischio basso: valore complessivo inferiore/uguale a 9;
- rischio medio: valore complessivo compreso fra 9 e 18;
- rischio alto: valore complessivo superiore a 18.



IL GRERO DI TODI: UN VITIGNO DA VALORIZZARE

Nell'anno accademico 2018/19, presso il Dipartimento per l'innovazione nei sistemi biologici agroalimentari e forestali dell'Università degli Studi della Tuscia, a Viterbo, si è laureato Giacomo Grimani con una tesi dal titolo "Il Grero di Todi: un vitigno da valorizzare", relatore il professor Fabio Mencarelli.

La tesi, che riporta ampi stralci del lavoro condotto all'Istituto Agrario di Todi, si articola in cinque capitoli nei quali vengono trattati: la storia e le origini del Greco Nero; l'identificazione genetica e botanica del vitigno; i caratteri di identità; il Grero in cantina e il progetto sperimentale "Grero di Todi" (condotto appunto presso la Cantina dell'Istituto Ciuffelli a valere sulla misura 16.2.2 del Piano di sviluppo rurale dell'Umbria, ndr).

Ritenendolo di particolare interesse riportiamo un estratto del capitolo 4.2.

Annate messe a confronto.

Il lavoro di ricerca è stato svolto anche con il contributo prezioso di alcuni produttori del territorio umbro, disposti a fornire delle bottiglie di Grero ottenute in annate e con metodi differenti, utilizzate come campioni per un'analisi sensoriale con lo scopo di evidenziare e valutare le potenzialità e la tipicità del vitigno. La degustazione dei vini sotto elencati è avvenuta facendo riferimento alla tecnica adottata dall'Associazione Italiana Sommelier, analizzando in particolare tre fasi principali: profilo visivo, olfattivo e gusto-olfattivo. Seguendo dunque un canone ben preciso e codificato, che si ponesse come metro di valutazione standardizzato per ogni assaggio, è stato possibile dare un giudizio sicuro e definitivo da un punto di vista organolettico.

Questa filosofia degustativa è legata a quei concetti analitici definiti negli anni Settanta. Sappiamo infatti che esistono più tipi di approccio per tale scopo: una tecnica che verte sull'analisi qualitativa descrittiva dei profumi diretti e indiretti del vino in esame ed è focalizzata sul monovitigno, codificata dal Professor Vedel (inventore del bicchiere INAO) nel 1974; un'altra nata intorno al 1975 con Jacky Rigaux, professore che per primo definì la "dégustation géo-sensorielle", tradotto, "degustazione geo-sensoriale", che getta l'attenzione sulla differenza che si genera degustando vini prodotti con

lo stesso vitigno ma in suoli diversi (concetto di terroir), evidenziando la sensazione saporifera tattile al palato, collegata al suolo.

Una terza prospettiva legata alla valutazione di un vino è stata analizzata da Wendy V. Parr., Lincoln University, Canterbury, Nuova Zelanda. Egli afferma che “ci sono due maggiori stili (sistemi) valutativi, qualitativamente differenti, che sono spesso catalogati come un approccio “old world” (di sintesi) e “new world” (analitica). In pratica gli esperti di vino, presumibilmente, impiegano una combinazione dei due approcci, in relazione al compito da raggiungere in quella certa situazione”. L’approccio “old world” combina le note del flavor (sapore e gusto) e il mouth-feel (sensazioni tattili) per creare una sintesi prima di commentare la qualità del vino. Lo stile new world è esplicitamente analitico (QDA analisi quantitativa descrittiva) ed è molto usato, nel nuovo mondo, specialmente per l’insegnamento”. La scheda analitico-descrittiva del vino prevede che vengano analizzati, per quanto concerne l’esame visivo, la limpidezza, il colore, la consistenza/effervescenza.

Segue l’aspetto olfattivo, che riguarda l’intensità, la complessità, la qualità ed elenca prima le “famiglie” di sentori aromatici (floreale, fruttato, speziato) per passare poi all’identificazione dei descrittori che più fedelmente disegnano il quadro complessivo del bouquet aromatico. All’interno dell’esame gusto-olfattivo sono invece compresi i parametri che valutano: zuccheri, alcoli, polialcoli, acidi, tannini, sostanze minerali, struttura (corpo) del vino, equilibrio, intensità, persistenza e qualità. Ultime le considerazioni finali, dove vengono riportati l’armonia, lo stato evolutivo ed eventuali abbinamenti culinari.

I campioni, selezionati e valutati da un panel di sette sommeliers, sono stati diversi. Tra le aziende produttrici troviamo il “Ciuffelli” di Todi. Dalla cantina sperimentale Montecristo dell’Istituto, annessa all’ex Monastero medievale, provengono tre etichette del Grero di Todi chiamato “Asse Nero”. La provenienza delle uve, per l’annata 2016, è quella del vigneto, di poco più di mezzo ettaro, sito a Villa San Faustino (Massa Martana, PG), di proprietà dell’Istituto Diocesano e in affitto alla scuola agraria. Mentre le altre due annate sono state prodotte da un vigneto ubicato a Ripaioli di Todi, frazione adiacente a Pantalla, di proprietà di Primieri Giampietro, secondo un accordo finalizzato alla sperimentazione.

Nelle pagine che seguono riportiamo le schede analitico-descrittive delle produzioni di Grero dell’Istituto.

AIS - Associazione Italiana Sommelier
SCHEDA ANALITICO - DESCRITTIVA DEL VINO

Panel degustatori ufficiali AIS		16 °C	°C
Degustatore	Vino rosso fermo	N.3	Temperatura vino
Categoria vino	Campione n.		Data
Denominazione vino	"Asse nero" Grero di Todì		Ora
Titolo alcolometrico	14,0%	2015	Luogo
	Annata		

ESAME VISIVO	Limpidezza	Limpido					
	Colore	Rosso rubino violaceo					
	Consistenza/Effervescenza	Abb. Consistente					
	Osservazioni	Intensa concentrazione cromatica					
ESAME OLFATTIVO	Intensità	Intenso					
	Complessità	Complesso					
	Qualità	Fine					
	Descrizione	Fruttato (confettura di mora, mirtillo, granatina) Erbaceo (felce, eucalipto) liquirizia, rabarbaro					
	Osservazioni						
ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Zuccheri	Secco	▶	Struttura o corpo	◀	Abb. Fresco	Acidi
	Alcoli	Caldo				Poco Tannico	Tannini
	Polialcoli	Morbido	Di Corpo	Sapido	Sostanze minerali		
	Equilibrio	Equilibrato					
	Intensità	Abb. Intenso					
	Persistenza	Persistente					
	Qualità	Fine					
	Osservazioni						
CONSIDERAZIONI FINALI	Stato evolutivo	Maturo					
	Armonia	Abbastanza Armonico					
	Abbinamenti						
	Osservazioni						

Firma _____

AIS - Associazione Italiana Sommelier
SCHEDA ANALITICO - DESCRITTIVA DEL VINO

Panel degustatori ufficiali AIS		16 °C	°C
Degustatore	Vino rosso fermo	N.6	Temperatura vino
Categoria vino	"Asse nero" Grero di Todì		Temperatura ambiente
Denominazione vino	13,5%	2016	Data
Titolo alcolometrico	Annata		Ora
			Luogo

ESAME VISIVO

Limpidezza	Limpido
Colore	Rosso Porpora
Consistenza/Effervescenza	Consistente
Osservazioni	Impenetrabile e vivido

ESAME OLFATTIVO

Intensità	Intenso
Complessità	Complesso
Qualità	Fine
Descrizione	Fruttato (fragola, ciliegia), Floreale (peonia), Erbaceo (incenso, fieno essiccato, foglie secche) speziato (vaniglia)
Osservazioni	

ESAME GUSTO-OLFATTIVO

Zuccheri	Secco	▶ Struttura o corpo ◀ Di Corpo	Fresco	Acidi
Alcoli	Abb. Caldo		Abb. Tannico	Tannini
Polialcoli	Abbastanza Morbido		Abb. Sapido	Sostanze minerali
Equilibrio	Abb. Equilibrato			
Intensità	Intenso			
Persistenza	Persistente			
Qualità	Fine			
Osservazioni				

CONSIDERAZIONI FINALI

Stato evolutivo	Pronto
Armonia	Abbastanza Armonico
Abbinamenti	
Osservazioni	

Firma _____

AIS - Associazione Italiana Sommelier
SCHEDA ANALITICO - DESCRITTIVA DEL VINO

Panel degustatori ufficiali AIS		16 °C	°C
Degustatore	Vino rosso fermo	N. 1	Temperatura vino
Categoria vino	Grechetto rosso Umbria IGT		Data
Denominazione vino	13,5%	2014	Ora
Titolo alcolometrico	Annata		Luogo

ESAME VISIVO	Limpidezza	Limpido						
	Colore	Rosso Rubino con riflessi violacei						
	Consistenza/Effervescenza	Abbastanza Consistente						
	Osservazioni	Lieve trasparenza, colore vivido						
ESAME OLFATTIVO	Intensità	Intenso						
	Complessità	Complesso						
	Qualità	Fine						
	Descrizione	Fruttato (ciliegia, confettura di mora), Erbaceo (erbe officinali), Speziato (radice di liquirizia, humus)						
	Osservazioni							
ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Zuccheri	Secco	▶	Struttura o corpo	◀	Fresco	Acidi	
	Alcoli	Caldo				Poco Tannico	Tannini	
	Polialcoli	Morbido				Abb. Sapido	Sostanze minerali	
	Equilibrio	Equilibrato						
	Intensità	Intenso						
	Persistenza	Abbastanza persistente						
	Qualità	Fine						
	Osservazioni							
	CONSIDERAZIONI FINALI	Stato evolutivo	Pronto					
		Armonia	Abbastanza Armonico					
Abbinamenti								
Osservazioni								

Firma _____

AIS - Associazione Italiana Sommelier
SCHEDA ANALITICO - DESCRITTIVA DEL VINO

Panel degustatori ufficiali AIS		16 °C	°C
Degustatore	Vino rosso fermo	Temperatura vino	Temperatura ambiente
	N.4		
Categoria vino	Grechetto rosso Umbria IGT	Data	Ora
	Campione n.		
Denominazione vino		Luogo	
	14,0%		
	2015		
Titolo alcolometrico	Annata		

ESAME VISIVO	Limpidezza	Limpido					
	Colore	Rosso con riflessi Porpora					
	Consistenza/Effervescenza	Consistente					
	Osservazioni	Impenetrabile e vivido					
ESAME OLFATTIVO	Intensità	Intenso					
	Complessità	Complesso					
	Qualità	Fine					
	Descrizione	Fruttato (prugna in confettura, gelatina di mirtillo), Speziato (cannella, chiodo di garofano), Vegetale (eucalipto), Floreale (Tosa appassita), Tostato					
	Osservazioni						
ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Zuccheri	Secco	▶	Struttura o corpo	◀	Abbastanza Fresco	Acidi
	Alcoli	Caldo				Poco Tannico	Tannini
	Polialcoli	Morbido				Abb. Sapido	Sostanze minerali
	Equilibrio	Equilibrato					
	Intensità	Intenso					
	Persistenza	Persistente					
	Qualità	Fine					
	Osservazioni						
CONSIDERAZIONI FINALI	Stato evolutivo	Maturo					
	Armonia	Abbastanza Armonico					
	Abbinamenti						
	Osservazioni						

Firma _____

AIS - Associazione Italiana Sommelier
SCHEDA ANALITICO - DESCRITTIVA DEL VINO

Panel degustatori ufficiali AIS		16 °C	°C
Degustatore	Vino rosso fermo	Temperatura vino	Temperatura ambiente
	N.7		
Categoria vino	Campione n.	Data	Ora
	"Nero" Grechetto rosso IGT		
Denominazione vino	14,0%	Luogo	
	2016		
Titolo alcolometrico	Annata		

ESAME VISIVO	Limpidezza	Limpido					
	Colore	Rosso Porpora					
	Consistenza/Effervescenza	Consistente					
	Osservazioni	Impenetrabile e vivido					
ESAME OLFATTIVO	Intensità	Intenso					
	Complessità	Complesso					
	Qualità	Fine					
	Descrizione	Fruttato (Sciroppo di amarena, ribes), Speziato (vaniglia, caramella al latte) Floreale (peonia), Erbaceo (macchia mediterranea, mirto)					
	Osservazioni						
ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Zuccheri	Secco	▶	Struttura o corpo	◀	Fresco	Acidi
	Alcoli	Abb. Caldo				Abb. Tannico	Tannini
	Polialcoli	Abb. Morbido	Di Corpo	Abb. Sapido	Sostanze minerali		
	Equilibrio	Abb. Equilibrato					
	Intensità	Abb. Intenso					
	Persistenza	Persistente					
	Qualità	Fine					
	Osservazioni						
CONSIDERAZIONI FINALI	Stato evolutivo	Pronto					
	Armonia	Abbastanza Armonico					
	Abbinamenti						
	Osservazioni						

Firma _____

AIS - Associazione Italiana Sommelier
SCHEDA ANALITICO - DESCRITTIVA DEL VINO

Panel degustatori ufficiali AIS		16 °C	°C
Degustatore	Vino rosso fermo	N.5	Temperatura vino
Categoria vino	"Grero", Rosso IGP Umbria		Temperatura ambiente
Denominazione vino	15%	2015	Data
Titolo alcolometrico	Annata		Ora
			Luogo

ESAME VISIVO	Limpidezza	Limpido				
	Colore	Rosso Porpora con riflessi rubino				
	Consistenza/Effervescenza	Abb. Consistente				
	Osservazioni	Impenetrabile e vivido				
ESAME OLFATTIVO	Intensità	Intenso				
	Complessità	Complesso				
	Qualità	Fine				
	Descrizione	Fruttato (prugna, mora di rovo), Cola, Tamarindo, Speziato (cacao amaro, cannella), Erbaceo (bacche di ginepro)				
	Osservazioni					
ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Zuccheri	Secco	Struttura o corpo Di Corpo	Abb. Fresco	Acidi	
	Alcoli	Caldo		Poco Tannico	Tannini	
	Polialcoli	Morbido		Abb. Sapido	Sostanze minerali	
	Equilibrio	Abb. Equilibrato				
	Intensità	Intenso				
	Persistenza	Persistente				
	Qualità	Fine				
	Osservazioni					
	CONSIDERAZIONI FINALI	Stato evolutivo	Maturo			
		Armonia	Abbastanza Armonico			
Abbinamenti						
Osservazioni						

Firma _____

AIS - Associazione Italiana Sommelier
SCHEDA ANALITICO - DESCRITTIVA DEL VINO

Panel degustatori ufficiali AIS		16 °C	°C
Degustatore	Vino rosso fermo	N.8	Temperatura vino
Categoria vino	"Grero", Rosso IGP Umbria		Data
Denominazione vino	13,0%	2017	Ora
Titolo alcolometrico	Annata		Luogo

ESAME VISIVO	Limpidezza	Limpido					
	Colore	Rosso Porpora					
	Consistenza/Effervescenza	Consistente					
	Osservazioni	Impenetrabile					
ESAME OLFATTIVO	Intensità	Intenso					
	Complessità	Complesso					
	Qualità	Fine					
	Descrizione	Fruttato (socco di frutti di bosco, ciliegia), Speziato (vaniglia, cardamomo), Erbaceo (té verde, menta), Floreale (iris)					
	Osservazioni						
ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Zuccheri	Secco	▶	Struttura o corpo	◀	Fresco	Acidi
	Alcoli	Abb. Caldo				Poco Tannico	Tannini
	Polialcoli	Abbastanza Morbido	Robusto	Sapido	Sostanze minerali		
	Equilibrio	B. Equilibrato					
	Intensità	Intenso					
	Persistenza	Molto Persistente					
	Qualità	Fine					
	Osservazioni						
CONSIDERAZIONI FINALI	Stato evolutivo	Pronto					
	Armonia	Abbastanza Armonico					
	Abbinamenti						
	Osservazioni						

Firma _____

AIS - Associazione Italiana Sommelier
SCHEDA ANALITICO - DESCRITTIVA DEL VINO

Panel degustatori ufficiali AIS		16 °C	°C
Degustatore	Vino rosso fermo	N.9	Temperatura vino
Categoria vino	"Grero", Rosso IGP Umbria	Campione n.	Temperatura ambiente
Denominazione vino	13,0%	2018	Data
Titolo alcolometrico	Annata		Ora
			Luogo

ESAME VISIVO

Limpidezza	Limpido
Colore	Rosso Porpora
Consistenza/Effervescenza	Consistente
Osservazioni	Cupo e impenetrabile

ESAME OLFATTIVO

Intensità	Intenso
Complessità	Complesso
Qualità	Fine
Descrizione	Fruttato (visciola, fragola), Floreale (viola, rosa thea), Erbaceo (eucalipto, lavanda)
Osservazioni	

ESAME GUSTO-OLFATTIVO

Zuccheri	Secco	Struttura o corpo	Fresco	Acidi
Alcoli	Caldo		Poco Tannico	Tannini
Polialcoli	Abbastanza Morbido	Di Corpo	Abb. Sapido	Sostanze minerali
Equilibrio	Abb. Equilibrato			
Intensità	Intenso			
Persistenza	Persistente			
Qualità	Fine			
Osservazioni				

CONSIDERAZIONI FINALI

Stato evolutivo	Pronto
Armonia	Abbastanza Armonico
Abbinamenti	
Osservazioni	

Firma _____

Marcello Rinaldi

VOCI DEL DIALETTO TODINO RIFERITE ALLA COLTIVAZIONE DELLA VITE E ALLA PRODUZIONE DEL VINO*

àccio, agg., cattivo: *l vino de Pèppe nun è àccio*, il vino di Peppe è di discreta qualità.

acquato, s. m., vino annacquato.

acquavita, s. f., acquavite.

acro, *agro*, agg., aspro: *sto vino è acro còmme l limóne*.

acuto, agg., aspro (di frutti non maturi).

affoscasse, v. intr. pron., intorbidirsi (del vino).

ajjudà, *ajjutà*, *jjudà*, v. tr., aiutare: *ajjùteme a strégne sta pò d'ua*, aiutami a torchiare questa poca uva.

alligrìa, inter., con questa esclamazione si suole togliere d'imbarazzo un commensale che ha versato il vino sulla tovaglia.

ammenzà, v. tr., annacquare: *sto vino l'hai ammenzato?*

arbé, *arbée*, *ribbée*, v. tr., bere di nuovo: *la córbe jjù ppe ffòsso arrizza l pélo*, num pòsso candà ppiù si nun arbéo, io me ne vòjjo annà a Ppundirio, ma pprima d'annà vvìa arbéo angh'io, aguarda nei cambi bbèi frutti, ma qqui è l vino e arbeémo tutti, arbeém tutti, amici, e qquest'è vvéro, amici lo bbevém sia bbiango o néro (canto per la mietitura).

arcòjje, *ariccòjje*, *raccòjje*, v. tr., raccogliere: *arcòjji le bbaca*, raccogli gli acini d'uva caduti in terra

arcresce, *sam Martino ve l'arcresca*; *sam Martino te l'arcresci!* (rif. alla produzione del vino).

arifrescà, *arinfrescà*, *rifrescà*, *rinfrescà*, v. intr., farsi fresco, distribuire la terra umida intorno al fusto della vite.

arigalo, *rigalo*, s. m., regalo: (d.) *r rigalo che fféce marzo ta le vite*, una gelata.

armucinà, *rimucinà*, v. tr., cogliere i grappoli d'uva rimasti sulle viti al termine della vendemmia.

* Tratto da: N. Ugoccioni, M. Rinaldi, *Vocabolario del dialetto di Todi e del suo territorio*, Tipografia Artigiana Tuderte, Todi 2001

armutà, v. tr., travasare il vino: è *óra d'armutà l vino sinnò dòppo arbólle* || *armutas-se*, v. intr. pron., cambiarsi d'abito.

arvaimà, v. intr., fruttificare: *ste vite hònno arvaimato*, sono spuntati dei piccoli grappoli d'uva sulle *femminèlle* delle viti.

arvaime, *arvajjime*, *abbaimè*, s. m., insieme di grappoletti d'uva che si formano sulle *femminèlle* delle viti e che i vendemmiatori tralasciano perché immaturi: *sti filari sò ppiéni d'arvaime*.

assajjà, *assaggià*, v. tr., assaggiare: (d.) *pe sam Martino spilla la bbótte e assajja l vino*, per san Martino si assaggia il vino nuovo.

avòjja, inter., altroché: «*te piace sto vino?*», «*avòjja!*».

bbafadajja, s. f., schiuma del vino: *vi, la damiggiana ha fatto la bbafadajja*.

bbarbétta, s. f., 1 radice della vite.

Bbarnabbà, n. propr., Barnaba: (d.) *se ppiède pe ssam Barnabbà ll'uva bbianca se ne va, se ppiède mattina e sséra se pèrde la bbianca e la néra*.

bbé, *bbée*, *bbéa*, *bbéve*, *bbévere* (urb.), v. intr. [Ind. Pres. **1** *bbéu*, *bbio*; **2** *bbéi*, *bbii*; **3** *bbéu*, *bbie*; **4** *bbéemo*, *bbiàmo*; **5** *bbéete*, *bbiate*; **6** *bbéono*, *bbiono* | impf. **1** *bbéu*, *bbevio*; **2** *bbéi*; **3** *bbéa*, *bbevéa*; **4** *bbeemo*, *bbeveamo*, *bbiviamo*, *bbeiamo*; **5** *bbeete*, *bbeivate*, *bbeiàte*; **6** *bbéono*, *bbevéono*, *bbeiono* | perf. **1** *bbeéi*, *bbevéi*, *bbeétte*, *bbiù*; **2** *bbeésti*, *bbeétti*, *bbiùsti*; **3** *bbevé*, *bbeétte*, *bbiù*; **4** *bbeéssimo*, *bbevéssimo*, *bbeémara*, *bbiùmmo*; **5** *bbevéssivo*, *bbeéssivo*, *bbiùste*; **6** *bbeérono*, *bbevérono*, *bbeérno*, *bbiùrno* | fut. **1** *bbeerò*, *bbeverò*, *bbearò*; **2** *bbearà*, *bbeerà*, *bbeverà*; **3** *bbearà*, *bbeerà*, *bbeverà*; **4** *bbearémo*, *bbevarémo*; **5** *bbearéte*, *bbevaréte*; **6** *bbearanno*, *bbearòno*, *bbevaròno*, *bbeveròno* | Cong. pres. **1** *bbéa*; **2** *bbéa*; **3** *bbéa*; **4** *bbeiamo*, *bbeémo*; **5** *bbeiate*, *bbeéte*; **6** *bbéono*, *bbiono* | impf. **1** *bbeéssi*, *bbevéssi*; **2** *bbeéssi*, *bbevéssi*; **3** *bbeéssse*, *bbevéssse*; **4** *bbeéssimo*, *bbevaréssimo*, *bbevéssimo*; **5** *bbeéssivo*, *bbevéssivo*, *bbevaréssivo*; **6** *bbeéssero*, *bbevéssero* | Cond. pres. **1** *bbearébbe*, *bbearia*, *bberria*, *bbirria* (MM), *bbevaria*; **2** *bbearésti*, *bbeverésti*, *bberria*; **3** *bberrebbe*, *bbearia*, *bberria*, *bbevarébbe*; **4** *bberréssimo*, *bbearéssimo*, *bbevaréssimo*; **5** *bberréssivo*, *bbearéssivo*, *bbevaréssivo*; **6** *bberrébbono*, *bbeariono*, *bbearébbono*, *bbevarébbono* | Imper. **1** *bbéi*, **5** *bbeéte* | P. pass. *bbeuto*, *bbiuto* | Ger. *bbeènno*, *bbevéènno*], bere: *er bicchjére pe bb* | *voléa bbéa* | *bbé a ttónfo*, bere a garganella | *jjéni jjune che bbeémo* | *magnàmmora*, *bbeémmora* e *stàmmara bbène* | *bbevémo mèjjo*, loc. assai comune che si usa per invitare a bere un secondo bicchiere di vino | (d.) *te la bbearésti còme m bicchjére d'acqua*, la desideri fortemente | *o bbéi o affòghi*, non hai scelta | *pe ssam Martino, se lassa ll'acqua e sse bbée l vino*, per san Martino il vino nuovo è ponto | *è ccòme r padròne lilèla*, magna, *bbée* e *sse ne fréga* | *bbéi che tte passa*, il vino allevia il dispiacere | *chi ppóta a llungo bbée a ccurto*, i tralci lunghi producono pochi grappoli | *chi bbée la scolatura è bbèllo de natura*, chi beve l'ultimo goccio di vino nel fiasco si consola dicendo di essere il più bello | *m'araccomanno, nu jje facéssi bbé l vino!* | *me sò arcommannato a mmano ggiunte, ma n g'è stato gnènde da fa*.

bbearéccia, s. f., piccolo rinfresco che gli amici e i conoscenti offrono agli sposi al ritorno

bbearino, s. m., bevuta di vino fatta nelle prime ore della giornata dopo aver mangiato qualche boccone: *damme n tòzzo de pane pe ffà m bearino*.

bbeènde, s. m., bevitore di vino.

bbeéte, *bbevétene n altro bbicchjére, ce ne vòle uno pe òcchjo*, si dice quando si offre del vino

bbeùta, *bbiuta*, s. f., bevuta: (d.) *na bbiuta, na crepata*, ho bevuto troppo | *chi magna magna, ma le bbiute hònno da esse ppate*, quando si miete o si falcia si può sorvolare sul cibo ma il numero dei bicchieri di vino distribuiti deve essere uguale per tutti | (dim.) *bbiutèlla: émo fatto na bbiutèlla de vino*.

bbiango, agg., bianco: (d.) *pe ssanda Mari Mmaddalèna, s'ha da conósce la bbianga e la néra*, in tale giorno gli acini devono aver preso il loro colore.

bbiangóne, s. m., varietà d'uva bianca: *vellegnamo r biangóne ché ffacémo r vinzando*.

bbicchjerétta, s. f., bicchiere di vino bevuto all'osteria: *fasse na bbicchjerétta*, bere un bicchiere di vino con gli amici. *bbisógna fallo piéno sinnò ce bballa l diàolo*, si dice quando si riempie un bicchiere di vino per offrirlo

bbòccia, s. f., bottiglia di vetro: *la bbòccia der vino*.

bboccióne, s. m., bottiglione di vetro per vino: *n'hònno bbiuto m boccióne*.

bbólle, *bbolli, bbulli*, v. intr., fermentare con forza (del vino).

bbómbo, s. m., (iron.) il vino degli ubriconi.

bbottacchjo, s. m., varietà di uva da tavola.

bbottame, s. m., l'insieme delle botti nella cantina.

bbottaro, s. m., bottaio.

bbudèllo, *bbuèllo*, s. m., tubo di gomma per infiascare il vino.

bbuttijone, *me s'è vvurdicato tutto l buttijóne del vino*.

cacchjo, s. m., grappolo: *n cacchjo d'ua*. || dim. *cacchjétto, cacchjitto*.

cacchjuèlla, s. f., **1** parte del tralcio dove sono attaccati due o tre grappoli d'uva. **2** insieme di grappoli d'uva o di pomodori colti per essere appesi ad essiccare: *còjji m bò de cacchjuèlle de pummidòri e appiccale* | *damme du cacchjuèlle d'ua p'appicà*.

caccià, *caccià r vino*, spillare il vino dalla botte

cambià, *cagnà* (rur.), v. tr., cambiare: tramutare il vino da una botte all'altra.

canala, s. f., *canale*, s. m., vasca in muratura di forma quadrata o rettangolare, con un bordo rialzato rispetto al pavimento di circa 80 cm., usata per la pigiatura dell'uva con i piedi. La base è costruita in pendenza e presenta un foro alla base del bordo per far defluire il mosto ottenuto dalla pigiatura. Il liquido si raccoglie in un pozzetto ricavato nel pavimento, all'esterno della vasca, di fronte al foro di uscita.

candina, s. f., cantina: *fà ccandina*, eseguire tutte le faccende che riguardano la preparazione del vino | (d.) *n'ària de candina fa bbòno la séra e la matina*, un bicchiere di vino fa sempre bene | *ancò c'è r zóle pe le candine, c'è ancora speranza*. *ària de fòco e dde candina fa bbòno la séra e la madina*, nella stagione fredda è bene riscaldarsi stando vicino al focolare o bevendo un bicchiere di vino

candinóne, s. m., consorzio vinicolo.

cannèlla, s. f., piccola canna che si inserisce nel foro della botte per spillare il vino.

capata, s. f., sommaria mondataura dei grappoli d'uva sulla vite consistente nel togliere gli acini andati a male.

capriòlo, s. m., *capriòla*, s. f., viticcio: *si la vita num buttasse e l capriòlo num me legasse, canterèbbe fino a ggiórno* (canto dell'usignolo) | *ll'ua va tutta a ccapriòlo*, si dice nel caso in cui piove molto al momento della formazione del grappolo d'uva | *s'ha da potà la vite quann'è ttajja, quanno la luna c'ha òtto jjórni, sinnò ll'ua va n capriòlo e nun alléga*, le viti vanno potate quando la luna è nella fase calante, all'incirca verso l'ottavo giorno del ciclo lunare altrimenti, anziché fruttificare, produrranno soltanto molti viticci.

caratèllo, s. m., botte stretta e lunga per il trasporto del vino: *er caratèllo tenéa na sòma*.

casa, *casa patèrna e r vino der nònno sò le du còse più bbèlle der mónno*.

cascarèllo, agg., che debilita, che illanguidisce: *sónno cascarèllo*, sonno che fa reclinare il capo || s. m., varietà di uva.

cénnara, *cénnare, cénnara, cénnere, céndera, céndere, céndre*, s. f., cenere: malattia della vite e del grano.

cerasòlo, s. m., **1** qualità di vino rosé. **2** varietà di vite || agg., sbiadito: *sto vino è m bò cerasòlo*.

cèrqua, s. f., quercia comune (*Quercus pedunculata*), quercia rovere (*Quercus robur*), (d.) *ha présò de cèrqua*, si dice del vino andato a male

cerquóne, s. m., vino guasto: *sapé, pijjà de cerquóne*, inacidirsi, divenire denso e filante, di sapore sgradevolissimo (di vino) | (d.) *quanno ll'òste sta su la pòrta l vino sa de cerquóne*.

chjappamósche, *acchjappamósche*, s. m., trappola per attirare le mosche costituita da una bottiglia forata sul fondo che veniva cosparso di zucchero e vino; le mosche entravano da sotto e poi non riuscivano ad uscirne perché tentavano di scappare dal collo della bottiglia.

chjòccia, s. f., terminale che, avvitandosi sulla vite centrale del torchio, stringeva i pezzi di legno e pressava le vinacce.

ciciarèllo, s. m., bacca: *ll'uva sta n cicciarèllo*, i chicchi d'uva si sono appena formati.

ciòdola, *ciòtola*, s. f., bicchiere di vino: *s'è ffatto diéci ciòdole*.

còccia, s. f., buccia dell'acino d'uva.

commannà, *comannà, cumannà*, v. intr., ordinare: *jje commannètte d'annà a ccac-cià l vino*.

còppia, s. f., due grappoli d'uva legati insieme che si conservano per l'inverno appesi al soffitto: *na còppia d'ua*.

corrómbe, v. tr., attutire, attenuare, diluire (es. vino con acqua, ecc.).

cóta, *códa, quòta*, s. f., cote, pietra di forma ovale, lunga circa 20 cm; durante la mietitura è contenuta, immersa nell'acqua o nel vino, all'interno di un corno di bue cavo e appeso con un uncino alla cintura. Viene usata per affilare la falce sfregandola lungo la lama. È solo a partire dagli anni '20 che si è diffusa *la cóta in smerijjo* e decorata: *pijja qqua la códa c'accodamo le farge | la cava de le códe stéa llà l fòsso dei caschi*.

còtto, s. m., impasto di uva cotta o passita che si scioglie nel mosto al fine di renderlo fragrante.

cresce, crescere (si dice di una marza innestata o di una pianta): *le vite hònno mòsso*.

crèsta, s. m., uva tardiva: (d.)

cucchjone, s. m., **1** cocchiume, foro superiore della botte: *sèndi m bò col déto, védi de nun fà arrivà l vino al cucchjone* | (d.) *l'hai capito ta la parte del cucchjone*, hai frainteso il significato. **2** grande trivello del bottaio. **3** grosso turacciolo del cocchiume.

embì, *èmbè, empì, imbi, nimbi, nembì, nimpì, arnempì, argnempì, arnembì, annembì*, lo stesso che *arrembi*: *jjimo popò a imbi l tròcco de le vacche* | (d.) *se vvòi che tt'émpa la bbòtte de mósto, zzàppame d'agosto* | *roschióre de madina annémbe la candina, roschióre de séra bbòn tèmbo se spèra* | *aspètta che tte lo nèmbo de vino*.

fiacco, agg., debole: di bassa gradazione alcolica (di vino).

fiaschéta, s. f., **1** recipiente di vetro (l 0,5) rivestito di paglia utilizzato per il vino o per l'olio: *sémo jjiti a Ttòdi, émo bbiuto na fiaschéta*. **2** specie di fiasca di forma schiacciata, della capacità di qualche litro, rivestita di vimini, che i contadini recavano a tracolla per dissetarsi durante i lavori dei campi.

fiaschéto, s. m., recipiente di vetro schiacciato (l 0,5), rivestito di vimini, usato per bere nei campi durante il lavoro: *l fiaschéto del vino lo vennéono pe le fèste*.

fiasco, s. m., recipiente di vetro rivestito di paglia utilizzato per il vino e per l'olio, poteva contenere fino a | (d.) *l bène del padróno è ccómme l vino del fiasco: bbòno la matina, la séra è gguasto*.

fióre, s. m. pl. *fiuri*, fiore del vino: «*quali sò i più bbrutti fióri?*», «*quelli der vino*».

fojjétta, *fojjitta*, s. f., misura di capacità per olio e vino pari a circa mezzo litro: *annamo a bbé na fojjétta de vino* | *me mbrèsti na fojjétta d'òlio?* | (d.) *nun te fidassi si mme paghi le fojjétte, si mme càpiti te métto le manétte*.

fojjitta: vedi *fojjétta*.

forà, v. tr., forare: (d.) *sam Martino, se fóra la pòrta del vino*.

fòrte, agg., di gradazione elevata (di vino).

frizzà, v. intr., frizzare del vino quando esce con forza dalla botte.

frizzandino, agg., frizzante (del vino).

funnerìa, s. f., sedimento, feccia del vino: *da piédi al fiasco c'è la funnerìa*.

funnurujja, lo stesso che *funnerìa*.

furcina, s. f., sostegno morto della vite: *vajjo a mmétte na furcina ta qqúella vita, co ttutta ll'ua che ha n ze règge piune*.

gallétto, s. m., varietà d'uva così detta per la forma degli acini che ricordano i testicoli del gallo: *moméndi è ffatto l gallétto*.

gargalòzzo, *gargaròzzo*, lo stesso che *gargamèllo*: *ristiarà l gargalòzzo com bicchjére de vino*.

goccétto, s. m., sorso, gocciolo: *goccétto der villano*, piccola quantità di vino che veniva lasciata da chi stava bevendo sul fondo del bicchiere in segno di rispetto verso il padrone di casa che l'aveva offerto | *fà n goccétto de vino*, bere una piccola quantità di vino.

goccià, v. intr., gocciolare: *la bbótte sta a ggoccià, curri jjàtela a cchjude ché scappa tutto r vino.*

govèrna, *guèrna*, s. f., impasto d'uva passita o cotta che si fa sciogliere nel mosto per renderlo particolarmente fragrante: *tal vino, pe fallo bbòno, tòcca dajje la guèrna.*

governà, *guernà*, v. tr., governare il vino con uva fresca.

gràcicio, s. m., parte di un grappolo d'uva: *mica ne vòjjo tanda de ua, dàmmene n gràcicio | c'éte du gràcici d'ua còtta pe ffà l baccalà?*

grasciòlo, *graciule*, lo stesso che *fèro del caneparo* (vd. *fèro*).

graspò, s. m., grappolo d'uva senza chicchi.

greghétto, s. m., grechetto, varietà di uva e di vino bianco di Todi.

guèrmene (rur.), s. m., vermuth: *damme n goccétto de guèrmene | déteme m bò de guèrmene ché cc'ajjo na strunghidùjjine! | a bbatte c'hònno passato nghì m bicchjé-rino de guèrmene! | l guèrmene se facéa cor vino bbiango, co le fòjje dei visciuli e ddòppo sèi sètte jjórni m bò de zzùccoro [T].*

guèrmine: vedivèrmene.

jjóttà, *ghjóttà*, s. f., salsa per arrosto a base di capperi e di interiora di colombi selvatici: *palómme co la jjóttà*, piatto tradizionale tuderte: *dónca, quando hai pelato e llavato la palómme jj'hai da tajjajje la capòccia e, ssinza sbudellalla, l'hai da nfilà su lo spidóne. Sótto a le palómme ce se mette la leccarda dó ce se méttano tré o quattro ucellétti, pu le capòcce sinza bbécco e òcchji e mmènz¹e scocciate co la man-narétta; pu ce se méttano sètt'òtto ulie nére e ttré qquattro vérdé, òjjo, tresomarino, sàrvia, ajjo, acéto e ttré jjanne sinza scòrza e screciate ntol mortajjo, pu m bicchjé-re de vino néro pe ppalómme. Gni tando tòcca mollà le palómme cor zugo de la leccar-da. Quando sò mmènz¹e còtte ce se bbutta popò d'acéto, pu se lèvano, se spèzzono, se bbàttano i bbudèlli ndol mortajjo e sse passa la jjóttà. Pu se mette a bbullì nde na téjja de còccio co sta jjóttà. Dòppo ddu óra, hònno da bbullì cchjano chjano, sàcciono prónde.*

leà, *levà*, *alleà* togliere il vino dalla botte: *levamo r vino da la bbótte ché cce se nfur-tisce tutto.*

levaòlio, s. f., ampolla di vetro con due cannucchi per aspirare lo strato di olio posto a protezione del vino.

lujjo, s. m., luglio: (d.) *nun fà ttempèste lujjo mio sinnò l vino mio addio.*

macchinétta, *machinétta*, *maghinétta*, s. f., macchina per pigiare l'uva.

majjòlo, s. m., **1** magliolo, parte di tralcio non secco che viene trapiantato. **2** vite di un anno.

mariùccia, s. f., fetta di pane inzuppata nel vino e ricoperta di zucchero: *me sèndo fame, famme na mariùccia!*

marvacìa, *marvasìa*, *malvacìa*, s. f., malvasia, varietà di uva.

mbossessasse, *imbossessasse*, *mpossessasse*, *impossessasse*, v. intr. pron., irrobustirsi: *la vita d'agósto se mbossèssa*, la vite in agosto si fortifica.

mbottà, *imbottà*, v. tr., imbottare: *c'émo da mbottà l vino.*

mbriacà, *mbriagà*, v. tr., ubriacare: *l gallo se mbriacà pe ffajje portà n giro a bbeccà i purginèlli*, mentre le galline erano intente a fedare, si faceva bere del vino al gallo che, confuso dalla bevanda, le sostituiva nel portare a beccare i pulcini nel campo | *tèrra mbriaca*, terra eccessivamente inzuppata per le abbondanti piogge || *mbriacasse*, v. intr. pron., ubriacarsi.

mbriacata, *mbriagata*, s. f., atto dell'ubriacarsi.

mbriachézza, s. f., ubriachezza.

mbriaco, *mbriago*, *umbriaco*, *umbriago*, agg., ubriaco: *è ppiù mbriaco la matina che la séra | è mbriaco fràcio | (d.) che vvòì la bbótte piéna e la mójje mbriaca? (d.) sta a alda Pasqua*, essere ubriaco.

mbriacóne, *mbriagóne*, s. m., ubriacone, alcolizzato.

mbriagà: vedi *mbriacà*.

mbriagata: vedi *mbriacata*.

miriana, *n zòllo de vino e no scudo de miriana fa bbòno tutto l giòrno*, un po' di vino e un po' di riposo all'ombra danno un grande benessere.

mostadèlla, s. f., gioco infantile consistente nello strusciare, durante la vendemmia, un grappolo d'uva sul viso di un compagno: *fàmojje la mostadèlla, sbagàmojje ll'ua néra ndo la fàccia*.

mostajjòla, agg. f., che produce molto mosto (dell'uva) || s. f., varietà di ciliegia.

nàffata, s. f., nafta: (d.) *adèssò pei laóri agricoli ce vòle la nàffata, iéri ce vulìa l vino*

ncennerà, *incennerà*, v. tr., cospargere di cenere || *ncennerasse*, v. intr. pron., **1** rovinarsi a causa del maltempo (dell'uva). **2** ammuffire, venir attaccato dalle muffe.

ncennerata, *incennerata*, s. f., atto dello sporcare con la cenere || agg. f., andata a male a causa del maltempo (dell'uva).

ncenneratura, *incenneratura*, s. f., malattia dell'uva.

nciuccà, *inciuccà*, *ngiuccà*, *ingiuccà*, v. tr., intorpidire i sensi, rendere alticci (del vino): *sto vino te nciucca* || *nciuccasse*, v. intr. pron., ubriacarsi.

nciuccata, *inciuccata*, s. f., sbornia.

ndrolasse, *ntrolasse*, lo stesso che *ntroffasse*. *ndrolasse*, v. intr. pron., intorbidirsi (del vino).

ndrolatónè, agg., torbido (di vino).

nòo, *gna scoppicà la bbótte per vino nòo*, bisogna svuotare la botte per riempirla con il vino nuovo.

òcchjo, s. m., germoglio della vite: *ha méssò ll'òcchjo*.

ofróre, s. m., odore acuto di aceto che emana dal vino non ben conservato.

orchétta, s. f., parte di un grappolo d'uva.

palo, sostegno del filare della vite.

palommaro, s. m., varietà d'uva.

pàmbana, *pàmpana*, *pàmpina*, s. f., *pàmpono*, s. m., pampino, foglia della vite: (d.) *tutti pàmbini e gnènde ua*, tutta apparenza e poca sostanza.

pampazzo, s. m., tralcio della vite.

pàmpina: vedipàmbana.

pàmpono: vedi pàmbana.

panata, *panada*, *panatèlla*, *panadèlla*, s. f., anfora di terracotta, con manico e becco, utilizzata per servire l'acqua o il vino a tavola: *pòrtijje na panata d'acqua ta qquéli che stònno a ffaticàne | pijja m bò la panata e ddà da bbé ta sti cristiani | jjimo a ccaccià na panata de vino.*

passatèlla, s. f., sorta di gioco che si fa bevendo vino in allegra compagnia.

passerina, s. f., uva passa.

passóne, s. m., tutore morto della vite: *tòcca nfilà m bò de passóni che sti filari càscono.*

pénnolo, *penbolélla*, *pènnulo*, s. m., due grappoli d'uva uniti da un tralcio e attaccati al soffitto ad asciugare.

pènnulo, vedi *pénnolo*.

pergolato, s. m., pergola cui si appoggia la vite.

piagne, trasudare: *è óra da corgà, le vite piàgnono tutte.*

piandata, *piantata*, s. f., **1** piantagione: *pe la piandata se facéa na fila d'órmi o stiucci pe mmétte le vite.* **2** filare di olmi. **3** terreno piantato ad olmi.

piàngola, *piànguola*, s. f., **1** piccolo blocco di ferro che tramite una vite permetteva di variare lo spessore tra le due macine del molino. **2** arginatura, riparo in legno e fascine lungo il corso di un fiume costruito per evitare lo smottamento dei terreni coltivati.

picco, sapore acidolo assunto dal vino: *r vino ha pijjato de picco.*

pijjà, *pijjà l vino ta la bbótte che vviéne.*

pinnòlo, s. m., argano per stringere la vite o la doppia vite del torchio dei frantoi antichi.

piòlo, *piròlo*, *pirolétto*, s. m., nella botte, pezzo di legno che tappa il foro per spillare il vino.

pirùstio, s. m., sostegno della vite.

pistarèlla, s. f., strumento di legno terminante con tre corni per pigiare nelle bigonce l'uva appena colta.

pistatura, s. f., pigiatura dell'uva con i piedi nella *canala*.

pitèllo, s. m., tappo di legno per il foro della botte che permette l'assaggio del vino.

pizzutèllo, s. m., varietà di uva da tavola dagli acini oblungi.

posatura, s. f., posa, sedimento del vino nel fiasco.

pronòspera, s. f., peronospera della vite o dei pomodori (*Plasmopara viticola*).

putrèca, *potrèca*, s. f., residuo del vino, feccia.

puzzà, v. intr., puzzare: (d.) *mèjjo puzzà dde vino che dd'òlio sando.*

quartino, s. m., misura di capacità pari ad un quarto di litro: *ce famo du quartini jjù da Chicchinétto? | sò nnato a Ttòde, hò combrato n tòzzo de pane e n quartino de vino | me sa che la sèrva ha nguattato n quartino d'òlio.*

quarto, s. m., misura di capacità per il vino pari a 10 - 12 litri.

rampazzo, *rambazzo*, s. m., grappolo d'uva: *hò magnato ur rampazzo d'ua* | (d.) *infriccherèbbe su ffusti e rrapazzi*, prenderebbe tutto per sé, pianta e frutti.

ranno, *quanno l vino fila còme r ranno è annato a mmaie*

raso, agg., pieno fino all'orlo: *sto bbicchjére me l'hai vuluto fà rraso raso* | *l bicchjére de vino bbasta raso*, si dice, in senso iron., per indicare che si vorrebbe un bicchiere pieno | *sò jjito a mbrestamme n tinèllo raso de grano pe ssomendà*.

razzà, v. intr., frizzare (del vino).

restruijja, *ristruijja*, v. tr., andare alla ricerca dei grappoli d'uva disavvedutamente lasciati sui tralci dai vendemmiatori.

restruijjo, *ristruijjo*, s. m., avanzo, rimanenza, cosa dimenticata: *òjje toccarà mma-gnà ssu sti ristruijji* | *ripassà i ristruijji*, raccogliere le olive rimaste in terra ai piedi dell'albero o le spighe non mietute o i grappoli d'uva restati sui filari dopo la vendemmia.

riammostà, v. tr., sciacquare accuratamente la botte con un po' di vino, dopo averla già lavata con acqua e prima di farvi ardere lo zolfo per evitare la formazione delle muffe: *tòcca riammostà la bbòtte*.

ricorcà, *ricorgà*, *ricolcà*, *ricolgà*, v. tr., propagginare: *émo ricorgato tutte le vite, ar-facémo la vigna!* | *dòppo ricorgate vedémo si bbùttono* | (scherz.) *che tte ricórghi?*, battuta rivolta ad un uomo che si era sdraiato sul campo invece di lavorare.

ricórco, *ricólco*, *ricólgo*, *rigólgo*, s. m., propaggine: *facémoce r ricólgo ta la vite*.

rimboccà, *rimmocà*, v. tr., rimboccare: *rimboccà la bbòtte*, versare del vino in una botte per riempirla completamente | *rimbócca ste damiggiane ché ssò m bò scéme* | *rimbóccchijje i bbicchjéri* | *rimboccàmoze le màniche e annamo a ffà*.

róscio, agg., rosso: *quist'anno c'è vvinuto n vino róscio!*

rusciolino, s. m., vino rosato ottenuto mischiando del vino bianco con del vino rosso.

ruspà, v. tr., cogliere l'uva rimasta sulle viti dopo la vendemmia

saramanna, s. f., *salamanna*, varietà uva da tavola.

saraméndo, *saraménto*, *sciaraméndo*, s. m., sarmento: *coi saraméndi ce scallamo l fórno* | *tòcca jì ammannì tutti i saraméndi de le vite* | *ua de sciaraméndo*, uva matura ancora sul tralcio.

sbacà, *svagà*, v. tr., sgranare: *sbacà ll'ua* | *tòcca sbacà ll'ua pe ddalla tal vino*, bisogna sgranare l'uva per fare il passito.

scartà, v. tr., pulire bene: *vino scartato*, vino limpido.

scassato, s. m., terra preparata per le piantagioni: *pe le vite tòcca fà m bello scassato*.

scembrellóso, agg., rovinato/a (di uva): *vi, quésta è ttutta scembrellósa*.

scémo, agg., ridotto per effetto di un'asportazione o altro: *l buttijjónè è scémo n g'è mmaie*, la bottiglia è quasi vuota | *nun ze pò lassà scémo ché ccoi scémi nun ce se parla*, si diceva quando si riempiva un bicchiere di vino per offrirlo.

scialido, *scialito*, agg., che ha perduto tutte le qualità organolettiche (del vino).

scialisse, v. intr. pron., perdere di vigore e di sapore (detto particolarmente del vino).

sciaraméndo, s. m., sarmento, tralcio della vite potato.

sciorà, v. tr. e intr., spillare il vino.

sciucca, *sciutta*, s. f., siccità: *óh! se potéssero seccà tutte le vite pe la sciutta se arcón-do na bbucìa.*

scolatura, s. f., ultimo goccio di liquido di una bottiglia di vino o di liquore: (d.) *chi bbée la scolatura è bbèllo addirittura; chi bbée la scolatura è bbèllo de natura*, si dice all'ospite cui tocca l'ultimo bicchiere di vino o di liquore della bottiglia.

sdoazzà, *sdoazzà*, v. tr., agitare una damigiana o una bottiglia parzialmente riempite producendo uno sciacquo: *st'attènde co sta bbuttijja de vino, lo sdoazzi tutto | la bbótte nun tòcca sdoazzalla.*

séte, *séta*, s. f., sete: *bbèlla séte*, ad un matrimonio per richiedere ulteriore vino si ripeteva questa frase a doppio senso.

sfeccià, v. tr., pulire le botti o i tini dopo aver cambiato il vino: *c'émo da sfeccià ste du bbótte | levamo sto pò de vino e sfecciamo la damiggiana.*

sfecciata, s. f., atto del pulire le botti o i tini.

sfecciatura, s. f., pulizia delle botti o dei tini.

sgracicià, v. tr., staccare gli acini d'uva dal grappolo: *nu sgracicià ll'ua!*

singèro, agg., sincero, genuino: *vino singèro.*

smacchinettà, v. tr., premere l'uva con la pigiatrice: *émo smacchinettato tutta ll'ua.*

spigà, v. intr., spigare, mettere la spiga: (d.) *ll'ua spiga*, l'uva, se la stagione è molto piovosa, anziché formare i chicchi getta i viticci.

spoletina, s. f., grechetto di Spoleto, varietà d'uva.

spundà, *spuntà*, v. intr., sapere di acido (di vino): *ha ngumingiato a spundà.*

spundo, *spunto*, agg., nell'espr. *me sa de spundo*, è inacidito (del vino).

sticcio, s. m., grappolo d'uva senza acini: *capa i sticci dell'ua sinnò l vino viéne gattio.*

stiùccio, *schjùccio*, s. m., **1** acero (*Acer campestre*): *vò a ttajjà lo stiùccio pe ffà du ciòcchi.* **2** sostegno vivo per la vite: *facémo na piandata de stiucchi pe mmétte le vite.*

strégne (rur.), *strigne*, v. tr., torchiare l'uva: *strégne ll'ua || strégnese,*

stregnitóro, *strignitóro*, s. m., torchio per la spremitura dell'uva. Il più antico era lo *strignitóro a stanga* e a *bbarròcchjo*, in cui la *stanga* è posta orizzontalmente e infissa, ad una delle estremità, in un grosso asse verticale detto *pinnolo*. Dalla parte opposta viene attaccata con delle corde ad un grosso *barròcchjo*; tirando l'argano la trave preme le vinacce; la gabbia è di forma quadrata, poggiante su quattro zampe e costruita con doghe di legno scostate le une dalle altre e tratteneute da cerchi di ferro. Al di sotto si trova una vasca per la raccolta del mosto che viene fatto scorrere nel pozzetto centrale attraverso un foro praticato nelle pareti della vasca.

strettóro, *strettójo*, s. m., torchio dell'uva.

stufa, nell'espr. *fà la stufa*, approntare la botte a ricevere il vino nuovo immettendovi soda e acqua bollente per ripulirla da tutte le muffe e lavarla, in seguito, con acqua in cui hanno bollito foglie di pesco in modo da fornire un aroma speciale al legno: *fa la stufa ta la bbóttessinnò sa de fèccia*.

stufà, v. tr., fare la *stufa* alla botte.

sugata, *sucata*, s. f., sorsata: *na sugata de vino*.

svaimato, agg., pieno di femminelle (della vite).

svainaméndo, s. m., produzione di femminelle da parte della vite.

svaporà, *te svapóra tutto r vino si lo lassì upèrto*.

svinà, v. tr., togliere il vino nuovo dal tino per metterlo nella botte: è *straóra de svinà*, *tòcca méttelo dréndo la bbótte*.

svinaccià, v. tr., togliere le vinacce dal tino.

ua, agg., *ua fràola*, uva americana.

vachèlla, *vaghèlla*, *vacarèlla*, *bbaghetèlla*, s. f., acino di uva.

vècchjo, agg., vecchio: (d.) *vino vècchjo*, *òjjo nò*, il vino invecchiato e l'olio di nuova produzione sono i prodotti migliori.

vélo, s. m., malattia del vino per cui sulla superficie del liquido si forma uno strato di muffa simile ad un velo.

verdèllo, s. m., varietà di uva.

verderame, s. m., solfato di rame.

vernàccia, s. f., vino rosso dolce.

vigna, *vigna del babbo mio e ppiandonéto del nònno mio*, l'olivo, dopo che è stato messo a dimora, fruttifica molto più tardi della vite. *io sò vvècchjo, nu gne la fò piune a stajje diédro ta la vigna, le vite che cc'hò attórno casa me bbàstono, gni madina m'arzo a le cingue pe vvangalle*.

vinà, v. tr., togliere il vino nuovo dal tino per metterlo nella botte: è *straóra de svinà*, *tòcca méttelo dréndo la bbótte*.

vinèlla, s. f., *vinèllo*, s. m., vino di bassa qualità e gradazione ottenuto dalla prematura delle vinacce che venivano contenute in un sacco; la colatura, raccolta in una conca, costituiva la bevanda.

vino: *vino néro*, vino rosso | *vino bbiango* | *vino dólge* | *vin zando*, vino bianco dolce e liquoroso da dessert | (d.) *quanno se védono i fióri der vino è n zegnàccio*, i fiori del vino appaiono a fine stagione, quando questo sta per finire | *ndo la bbótte piccola c'è l vino bbòno* | (indov.) *io c'ho m botticino piéno cólmo de bbòn vino, quésto vino per di l véro nun è bbiango e nnun è nnéro, ècco ècco coccodè, dimmi m pò che ccós'è (l'uovo)*. *picchjo marino vinuto da Róma, tutte le dònne scàppeno fòra, chi col pane, chi col vino, pe vvedé sto picchjo marino. ll'acqua ai muri, el vino ai muratóri e zzampate ai manuali. 2 facchìno. ll'acqua ruina i pòndi, l vino la tèsta. l contadino nun ze métta n cammino se la bbócca nun jje sa de vino. l pòpolo è ccómme l zomaro: pòrta l vino e bbée ll'acqua | l vino dal zapóre, l pane dall'odóre*, il vino si giudica dal sapore e il pane dall'odore. *l vino n'ha bbiuto tando ma nul lo règege piune. l vino quist'anno è*

vvinuto tando cattio | la vite tòcca tenèlla ardarèlla, bisogna tenere la vite abbastanza alta con la potatura | le bbòtte de vino e ll'òmini bbrai finiscono sùbbito. damme l vino sinnò me se rimbónne l damagnà | damme n déto de vino ché cc'ajjo la góla arza, fammi bere un gocchetto. Bbeato chi tte póta e cchi tte zzappa, n górbo tall'òste che cc'ha méso ll'acqua!, rif. alla vite e al vino. ---amóre amóre num me ne fà ttande, sò ppiccolina e mme le tièngo a mménde, lassàtela candà sta bbèlla còppia, me pare l bottolónne e la granòcchja, se la padróna n ge pòrta l vino, dimano farémo fumà n andro cammino, candate vue di là che nnue candamo, se nun candate la bburla ve damo. (d.) èn inguèrno cane: sàlvia, vino e ppane [B], è un brutto inverno. (d.) pe ssam Martino gni mósto diènda vino. (d.) r vino è la póccia de li vècchji, il vino è una bevanda salutare per i vecchi. (filastrocca) picchjo marino vvinuto da Róma, tutte le dònne scàppeno fòra, chi col pane, chi col vino, pe vvedé sto picchjo marino. | l pòpolo è ccómme l zomaro: pòrta l vino e bbée ll'acqua | a ssam Martino se lassa ll'acqua e sse bbée r vino. sto vino va jjà cómme ll'acqua. | Pane de jjórno, vino de n anno e ddònna de véndi, il pane è buono di giornata, il vino invecchiato di un anno, la donna ideale ha venti anni | passà l vino ndo le z zucche lunghe, offrire un bicchiere di vino durante i lavori agricoli (anticamente anche le zucche potevano essere usate come recipienti). | òmo de vino nun vale n quadrino. | jje dò m pò de vino bbòno.

vita, s. f. [pl. vite], 1 singola pianta della vite: na vita ggióvine, una vite di un anno | na vita fatta, una vite di tre anni: dòppo tré anni è vvita fatta | vit'a ffrutto, vite che produce il frutto: dóppo cinqu'anni è vvit'a ffrutto | vita vècchja | vita fòrte, vite rigogliosa | si la vèpera num pizzicasse e la vita nun legasse, vorrèi candà ffino a ggiórno chjaro, chjaro, chjaro (canto dell'usignolo) | piagne a vvita mózza, piangere a calde lacrime || dim. vitarèlla, piccola vite. 2 portainnesto della vite: r céppo de la vita|vita vècchja fa r vino bbòno | vino bbòno fa bòn zangue.

zzucca, s. f., zucca: lezzucche lunghena vòlda r nònno Lisandro le vacàa e cce passàa r vino là pper cambo, la varietà di zucche lunghe era utilizzata anche come recipiente per liquidi.

zzuppa, s. f., zuppa: (d.) la zzuppa càccia la fame e la séte tutta e mmantiéne le guance rósce, n gran cojjóne chi nul la conósce, si dice quando si inzuppa il pane nel vino.



*Pergola alta, località Montesanto,
1930 circa.*

*Pergolato di una casa colonica
nella campagna tuderte, 1930
circa.*





Vigneto dell'Istituto Agrario, località Montecristo.

Piantata nelle campagne tuderti, 1946.





Imbottigliamento di vino in un Istituto Agrario (Archivio Indire), 1940 circa.

Pressatura delle vinacce in un Istituto Agrario (Archivio Indire), 1940 circa.





Todi, festa dell'Uva in piazza, anno 1930 circa.



Scasso per impianto di viti Merlot ad opera di studenti dell'Istituto Agrario.



Zappatura della vigna dell'Istituto Agrario (alle spalle una "pergola alta"), anno 1940 circa.



Viti maritate allevate con il metodo della pergola alta all'Istituto Agrario, esercitazioni pratiche, 1940 circa.



Vangatura della vigna dell'Istituto Agrario di Todi, esercitazioni pratiche, 1940 circa.



Cantina dell'Istituto Agrario, esercitazione di travaso, anno 1953.



Piantata nei terreni dell'Istituto Agrario, località Montecristo, anno 1940 circa.



Vendemmia nelle campagne, anno 1950 circa.