

REGISTRO REGIONALE DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE VEGETALI

VITE MOSCATO DI COLLE DI NOCERA UMBRA

SCHEDA IDENTIFICATIVA

Numero Iscrizione: 55	
Famiglia: <i>Vitaceae</i> Juss.	
Genere: <i>Vitis</i> L.	
Specie: <i>vinifera</i> L.	
Nome comune della varietà: Vite Moscato di Colle di Nocera Umbra	
Significato del nome comune della varietà Fa riferimento alla Frazione di Colle, nel Comune di Nocera Umbra, dove un tempo il vitigno era ampiamente coltivato	
Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui e' utilizzato):	
Denominazione(i) dialettale(i) locale(i)	
Dialecto(i) del(i) nome locale(i)	
Significato(i) del(i) nome(i) dialettale(i) locale	
Rischio di erosione (come da regolamento attuativo) Elevato	
Area tradizionale di diffusione Coltivato nel territorio del Comune di Nocera Umbra, in particolare nella Frazione di Colle.	
Luogo di conservazione <i>ex situ</i>	
Data inserimento nel registro 09/12/2019	Ultimo aggiornamento scheda
Ambito locale	Comune di Nocera Umbra
Modica quantità	10 barbatelle



Conservazione *ex situ*

Cenni storici, origine, diffusione

L'area di diffusione del vitigno Moscato di Nocera è il comprensorio del comune di Nocera Umbra, in particolare la frazione Colle. Riguardo i cenni storici non sono emersi scritti o testimonianze della sua presenza nel passato. Tuttavia a partire dal 2004 è stato finanziato dalla regione dell'Umbria ed eseguito dall'allora Facoltà di Agraria dell'Università di Perugia (referente Prof. Alberto Palliotti) un progetto di ricerca svolto presso l'azienda Rambotti - Villa della Cupa, che prevedeva la costituzione di un piccolo vigneto sperimentale (determinazione dirigenziale n. 7041 in applicazione al Reg. C n. 491/09 - D.G.R n. 1931/2004) per il recupero e la valorizzazione di un vitigno autoctono nonché la riscoperta, grazie anche a testimonianze verbali di anziani nativi del posto, di una tradizionale produzione di vino moscato che si produceva nella frazione Colle a Nocera Umbra. La produzione di moscato e la relativa vinificazione si è esaurita negli ultimi anni '50 del 1900, ma ne esistono ancora poche viti, residue di vecchi impianti.

Dai documenti presenti a Villa della Cupa è stato possibile ipotizzare che in queste zone, come in molte altre dell'Appennino centrale, un notevole impulso alla coltivazione della vite sia avvenuta nel 1700 grazie alle norme, emanate dal governo pontificio, che abolivano i divieti di esportazione al di fuori dei limiti comunali ancora vigenti negli stati comunali di origine medievale. A tale proposito, è significativo il fatto che nella vecchia cantina di Villa della Cupa esistano molte botti datate a partire dai primi anni del 1800 e la stessa struttura della cantina, così come ancora oggi è conservata, è da far risalire alla prima metà del 1800.

L'impianto tradizionale prevalente era quello della vite maritata all'acero, ma in alcune particolari zone, specialmente negli orti od in piccoli appezzamenti erano presenti anche piccoli allevamenti a filare. A Colle di Nocera Umbra la lavorazione del vino per usi commerciali era svolta in due cantine, come si evince da documenti della camera di Commercio degli inizi del 1900, che proprio per questa caratterizzazione commerciale avevano una diversa cura (a differenza di quanto avveniva nelle piccole cantine di coloro che producevano per l'auto-consumo) sia per la lavorazione delle uve che per la produzione di diverse qualità di vino. Ad esempio fra i vini bianchi una rilevante importanza era riservata alla produzione di Verdicchio, mentre fra i neri un particolare ruolo era svolto dai vini moscati. Questi, se pur rappresentavano nella produzione totale una limitata quantità, erano invece molto importanti dal punto di vista economico; infatti mentre gli altri vini, compreso il Vinsanto che pure veniva prodotto, erano commercializzati localmente per rifornire prevalentemente osterie e locande del circondario, i due tipi di moscato venivano commercializzati attraverso differenti canali. Il vino di moscato era destinato ad acquirenti facoltosi della zona, mentre lo "scelto" che risultava avere un gusto intermedio fra un vino liquoroso ed un passito, veniva venduto in botticelle da 50 litri a grossisti del porto di Ancona che lo esportavano nell'area centro europea attraverso il porto di Trieste. La differenza fra i due vini di moscato rosso consisteva nel diverso grado di appassimento che veniva dato alle uve. Il vino era prodotto totalmente con uve di moscato. Dopo la vendemmia, che avveniva a cavallo fra la prima e la seconda metà di ottobre, i grappoli venivano sottoposti ad una leggera asciugatura disponendoli in ambienti areati, a terra su pavimento di cotto. La vinificazione avveniva entro la prima settimana di novembre mentre per lo "scelto" questa avveniva nella prima metà di dicembre. Ambedue i vini venivano trattati a seconda dell'andamento stagionale con vino cotto prodotto dal mosto della stessa varietà. Questa produzione e commercializzazione risentì negativamente in maniera determinante negli anni '20 del '900 di tre importanti fattori concomitanti: 1) la dissoluzione dell'Impero austro-ungarico, a seguito della prima guerra mondiale; 2) la diffusione della peronospora; 3) la grande gelata del 1929. Comunque ancora negli anni della seconda guerra mondiale ed in quelli immediatamente successivi la produzione del vino di moscato si aggirava intorno ai 50 quintali annui. La coltivazione delle viti di moscato non era diffusa in maniera omogenea su tutto il territorio, ma per l'impianto delle alberate o del vigneto venivano interessati i terreni leggermente acclivi e con esposizione meridionale; per quanto riguarda i terreni di Villa della Cupa il moscato veniva coltivato esclusivamente in un area conosciuta con il nome di "campo Bertoldo". Il definitivo abbandono della produzione avviene all'inizio degli anni '50 del secolo scorso in coincidenza con la crisi che aveva colpito il sistema economico dell'agricoltura appenninica a seguito della trasformazione in atto dal dopoguerra nella società italiana.

Al fine di dirimere casi di sinonimia/omonimia del vitigno è stato eseguito uno studio di caratterizzazione genetica (Panara *et al.*, 2013): in base ai risultati e dal confronto eseguito nell'European Vitis Database è

possibile affermare che il Moscato di Nocera è geneticamente unico, con un profilo SSR diverso da tutte le varietà di vite (oltre 3.000) censite nel sopra citato database. Inoltre il confronto con il Moscato d'Adda, vitigno con alcune caratteristiche fenologiche simili al Moscato di Nocera, evidenzia una netta distanza genetica tra i due vitigni tale da farli definire con certezza vitigni a se stanti.

Zona tipica di produzione e ambito locale in cui è consentito lo scambio di materiale di propagazione

La cultivar Moscato di Colle è un vitigno minore diffuso nel territorio della frazione Colle, ubicata nel comune di Nocera Umbra in provincia di Perugia.

Descrizione morfologica

Apice del germoglio in accrescimento della lunghezza compresa tra 10 e 20 cm

FORMA: aperto

COLORE: verde chiaro-biancastro, con leggere macchioline rossastre ai margini.

TOMENTOSITÀ: lanuginoso.

Foglia adulta

FORMA GENERALE: dimensione media, con forma del lembo pentagonale

NUMERO LOBI FOGLIARI: pentalobata.

SENO PEZIOLARE: aperto, forma ad U.

SENI LATERALI INFERIORI: sovrapposti.

TOMENTOSITÀ PAGINA INFERIORE: nulla o rada.

SUPERFICIE: lembo di medio spessore, non bolloso, di colore verde scuro, colore pagina inferiore verde chiaro.

Grappolo a maturità industriale

FORMA: tronco-piramidale

GRANDEZZA: medio-grande

PESO MEDIO: 250-330 grammi

COMPATTEZZA DEL GRAPPOLO: mediamente compatto

Acino a maturità industriale

FORMA: sferoidale

GRANDEZZA: medio-elevata (2,8 - 3,4 g).

COLORE: blu-nero, regolarmente distribuito

POLPA: croccante, non colorata

BUCCIA: pruinosa, mediamente spessa.

Caratteristiche agronomiche

ATTITUDINI AGRONOMICHE E CULTURALI (media annate 2009, 2010 e 2018)

VIGORIA: media elevata

POTATURA: predilige potatura lunga (es. guyot, archetto, capovolto), si avvantaggia di potature verdi, quali scacchiatura, cimatura dei germogli, sfogliatura e sfemminellatura.

FERTILITÀ DELLE GEMME: medio-alta (circa 1,8), buona anche a livello delle gemme basali.

PRODUTTIVITÀ: media, piuttosto costante e regolare.

RESISTENZA O SENSIBILITÀ: media resistenza alle principali avversità fungine (Peronospora, Oidio, Muffa grigia)

Fasi fenologiche

EPOCA GERMOGLIAMENTO: tardivo.

FIORITURA: media

INVAIATURA: media

VENDEMMIA: media

L'esame del comportamento fenologico, riassunto nello schema precedente, evidenzia come il Moscato di Nocera presenta un germogliamento piuttosto tardivo, che gli consente di sfuggire alle gelate precoci primaverili, mentre le altre fasi fenologiche, inclusa la maturazione tecnologica, è nella media.

Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

Produzione e caratteristiche del mosto alla vendemmia

In vendemmia, la produttività unitaria espressa dal Moscato di Nocera è media, con oltre 2,1 kg d'uva a ceppo e circa 8 t/ha, sufficiente pertanto a garantire un corretto equilibrio vegeto-produttivo delle piante senza interventi manuali aggiuntivi (Tab. 1). I pesi medi del grappolo e dell'acino sono abbastanza elevati, con oltre 280 e 2,7 g ciascuno rispettivamente, mentre il numero di acini per grappolo varia da 90 a 120, in accordo al grado di allegagione a sua volta condizionato da eventi meteo del periodo maggio-giugno, piogge *in primis*.

Tabella 1. Parametri produttivi, caratteristiche dei grappoli e degli acini e composizione dell'uva in vendemmia (2010 e 2018)

Parametri	2010	2018
Grappoli/ceppo (n°)	7	9
Produzione (kg/ceppo)	2,1	2,4
Peso medio grappolo (g)	324	280
Peso medio acino (g)	2,7	3,1
Acini/grappolo (n°)	119	91
Solidi solubili totali (°Brix)	21,9	19,6
Acidità titolabile (g/l)	6,0	5,8
pH del mosto	3,43	3,47
Maturità tecnologica (°Brix/AT)	3,62	3,38

A carico della macrostruttura dell'uva il Moscato di Nocera mostra una sufficiente capacità di accumulo di zuccheri nel mosto, superando a maturazione 19-20 °Brix, ed una buona capacità nel mantenere un sufficiente livello di acidi organici (> a 5,8 g/l) e valori ottimali di pH. La maturità tecnologica, definita dal rapporto tra zuccheri ed acidità titolabile, è risultata anche essa ottimale e compresa tra 3,4 e 3,6 (Tab. 1). Le analisi eseguite nel 2018 su uve di Moscato di Nocera sottoposte ad appassimento naturale su pavimento in cotto per 63 giorni evidenziano un calo peso degli acini del 26% (-0,8 g ciascuno), un aumento del contenuto in zuccheri di quasi 2 °Brix e del pH ed una riduzione dell'acidità titolabile di circa 0,8 g/l.

Utilizzazione

Per la vinificazione, si può utilizzare sia come uva tal quale sia sottoposta a leggero appassimento. Nel primo caso, si giunge alla produzione di vini a moderata gradazione alcolica, freschi e profumati, grazie anche al mantenimento di un buon livello di acidità e caratterizzati da percettibili sentori di moscato. Nel secondo caso, si vinifica per la costituzione di vini leggermente passiti dopo appropriato appassimento, sempre però caratterizzati da lievi sentori di moscato.

Attitudini enologiche

La gradazione alcolica del Moscato di Nocera vinificato tal quale, ovvero senza appassimento, è decisamente moderato, con valori pari a 12,2% vol.; pertanto risponde bene alla richiesta crescente da parte dei consumatori odierni, sia nazionali che esteri, di vini a bassa gradazione alcolica. Le altre caratteristiche chimiche risultano bilanciate e adatte a conferire al vino finito un buon equilibrio compositivo (Tabella 2).

I vini prodotti con uve di Moscato di Colle appassite in fruttai esibiscono alti valori in alcool complessivo con oltre 17 % vol., una acidità sostenuta, mediamente pari a 7,5 g/l, che conferisce al prodotto finale una discreta freschezza e sapidità, nonché una buona longevità (Tab. 2). Anche la concentrazione in polifenoli

totali ed in antociani sono state potenziate in modo rilevante con l'appassimento e quindi risulta rafforzato anche l'intensità colorante del vino e la relativa struttura/corpo. L'appassimento su pavimento in cotto ha invece evidenziato una disidratazione piuttosto lenta delle uve con aumenti, imputabili a concentrazione, modesti a carico sia degli zuccheri e quindi dell'alcol sviluppato a fine fermentazione, sia dei polifenoli, antociani ed acidi organici.

Tabella 2. Dati analitici medi del 2010 e 2018 nei vini Moscato di Colle

Parametri	Tal quale (2018)	Dopo appassimento in fruttaio (2010)	Dopo appassimento su cotto (2018)
Alcol (% vol.)	12,2	17,06	13,2
Acidità totale (g/l)	5,2	7,5	5,0
pH	3,48	3,44	3,60
Polifenoli totali (mg/l)	1590,0	2340,0	1617,0
Antociani totali (mg/l)	185	310	192
Intensità colorante ($\lambda 420 + \lambda 520 + \lambda 620$ nm)	5,7	6,9	6,0
Tonalità colorante ($\lambda 520 / \lambda 420$)	0,65	0,67	0,76

Utilizzazione gastronomica

Bibliografia di riferimento

Panara F., Petoumenou D., Calderini O., Dini F., D'Onofrio C., Bedini L., Palliotti A., 2013. Ampelographic and genetic characterization of ancestral grapevine (*Vitis vinifera* L.) accessions present in Umbria Region (Central Italy). Journal of Horticultural Science & Biotechnology 88 (5): 525-530.