



Frappato

Origine e cenni storici

Varietà di origine incerta. Potrebbe essere stato introdotto in tempo remoto dalla Spagna oppure, come afferma il barone Antonio Mendola (in Viala, Vermorel, 1909), potrebbe essere un vitigno originario del comune di Vittoria (allora in provincia di Siracusa) dove è coltivato almeno dal XVII secolo. Il nome *Frappato* deriva probabilmente dalla storpiatura dell'aggettivo "fruttato", ad indicare la caratteristica più evidente espressa dal vino ricavato da questo vitigno.



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Frappato di Vittoria, Frappato nero di Vittoria, Frappatu, Surra, Nero Capitano, Nerello di Catania.

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

È molto diffuso e coltivato in Sicilia maggiormente in provincia di Ragusa nell'area di Vittoria (Valle dell'Acate), ma non mancano piccole rappresentanze in provincia di Caltanissetta, Agrigento e Catania.

Entra nella composizione delle DOC *Cerasuolo di Vittoria* 40% min e in uvaggio nella DOC *Eloro*.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio espanso, lanuginoso, di colore verde-giallastro con margini carminati.

Foglia adulta media, pentagonale, o raramente reniforme, pentalobata o trilobata. Seno peziolare ad U o a lira più o meno aperto o con bordi sovrapposti, seni laterali superiori a lira chiusi con bordi sovrapposti, inferiori appena accennati. Lembo sottile, piano.

Grappolo medio, piramidale, provvisto di una o due ali, compatto o mediamente compatto.

Acino di medie dimensioni, di forma ellissoidale o sferoidale. Buccia da pruinosa a molto pruinosa, spessa e coriacea, di colore blu-violaceo. Polpa a sapore semplice, dolce.

Fenologia

Germogliamento: precoce Fioritura: precoce
Invaiaura: media Maturazione: tardiva

Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione		X	
Aspetti fisiologici			
	alta	media	bassa
Vigoria		X	
Fertilità potenziale gemme		X	
Fertilità basale delle gemme	X		

Esigenze ambientali e colturali

La produzione non è molto abbondante ma regolare. Adatto a sistemi di allevamento a scarsa espansione come l'alberello siciliano con potatura corta.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

Mediamente tollerante alle principali malattie crittogamiche e ai parassiti. Manifesta scarsa resistenza alle gelate primaverili se coltivato in terreni umidi e freddi.

Il grappolo serrato, in molti casi serratissimo, fa sì che quando gli acini giungono a maturazione possono rompersi con una certa facilità ed essere soggetti al marciume.

Attitudini enologiche

Caratteristiche chimiche dell'uva

Contenuto in zuccheri °Babo	pH	Acidità totale g/l	Antociani totali mg/kg	Polifenoli totali mg/kg	Polifenoli totali %bucce/vinaccioli
18,5-20	3,2-3,3	7,0-8,5	1000-1300 (dato HPLC)		

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Le uve di questa varietà si vinificano da sole od insieme ad altre uve locali a bacca rossa, come *Nero d'Avola, Nerello mascalese, Nocera*, ma anche a bacca bianca *Montonico bianco, Inzolia, Catarratti*.

Il vino che si ottiene da una vinificazione in purezza ha colore rosso-violaceo con profumo fruttato, speziato, asciutto, fresco, abbastanza ricco di corpo, giustamente tannico.