



Grechetto

Origine e cenni storici

Con il nome *Greco* o *Grechetto* vengono indicati vitigni ampelograficamente anche molto differenti, ma accomunati dal medesimo bacino di importazione, ovvero il Mediterraneo orientale. Secondo il Molon (1906) diverse sono le varietà che portano il nome di *Greco*; tra esse egli descrisse il *Grechetto*. Secondo recenti indagini molecolari è stata accertata la identità tra le varietà *Greco di Todi*, *Pignoletto* e *Ribolla riminese* o *Rébola*, mentre diverse appaiono il *Grechetto di Orvieto* e il *Greco di Tufo* (Cartechini, et al, 1999, Filippetti et al, 1999).



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Grechetto nostrale o *Greco spoletino*, *Greco bianco di Perugia*, *Grechetto bianco*, *Stroppa volpe*, *Pignoletto*, *Pulcincolo bianco*, *Pulce*, *Greco*, *Pizzinculo*, *Strozzavolpe*, *Occhietto*, *Montanarino bianco*, *Grecherello*, *Pistillo*, *Grechetto di Todi*, *Greco gentile*, *Montanaro*, *Uva di San Marino*.

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

La coltivazione del *Grechetto* è diffusa in diverse località della provincia di Perugia, di Terni e più raramente in alcune zone delle Marche e della provincia di Siena. Le uve di questo vitigno sono presenti in purezza o in uvaggio nelle DOC *Orvieto*, *Torgiano*, *Vin Santo di Montepulciano*, *Assisi*, *Colli del Trasimeno*, *Colli Amerini*, *Montefalco*. Il *Pignoletto bolognese*, coltivato in provincia di Bologna e in quelle confinanti, sembra molto vicino al biotipo *Grechetto di Todi*.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio a ventaglio, lanuginoso, di colore verde-pallido. *Foglia adulta* media, allungata, pentagonale e più raramente quinquelobata o intera. Seno peziolare a V-U o a lira, più o meno aperto, mediamente profondo. Lembo superiore bollosa o rugosa. Nervature principali con leggero tomento, a fiocchetti nella pagina inferiore specialmente alle inserzioni. Picciolo lungo, leggermente sfumato di rosa pallido. *Grappolo* medio-piccolo, cilindro-conico con o senza ali, serrato. *Acino* di media grandezza, ovale con buccia sottile e consistente, pruinosa di colore giallastro. Polpa semplice e dolce.

Fenologia

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

Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione		X	
Aspetti fisiologici	Non si segnalano problemi evidenti		
	alta	media	bassa
Vigoria	X		
Fertilità potenziale gemme		X	
Fertilità basale delle gemme		X	

Esigenze ambientali e colturali

Non presenta particolari esigenze riguardo a clima e terreno. Risulta idoneo a forme di allevamento a media espansione con potatura medio lunga. Si ottengono produzioni abbondanti, ma non costanti.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

Per quanto riguarda le principali malattie crittogamiche risulta discretamente resistente a peronospora, mediamente sensibile ad oidio. Presenta discreta tolleranza nei confronti di freddi invernali e gelate primaverili.

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
17-18,5	3,1-3,3	6,0-7,5			

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Da queste uve si ottengono vini di colore giallo paglierino dai riflessi verdognoli, con delicati aromi fruttati, moderatamente acidi, sufficientemente alcolici. Può essere utilizzato per la produzione di *Vin Santo* e per vini spumanti.