



Greco

Origine e cenni storici

Vitigno originario della Tessaglia, in Grecia ed importato in Italia dai Pelasgi che ne diffusero la coltivazione in tutte le zone del meridione di loro influenza. Da esso originano numerosi vini, tutti ricchi di storia, quali il *Greco di Tufo*, prodotto nell'Avellinese, il *Lacryma Christi*, prodotto nei vigneti alle falde del Vesuvio. Diverso ma appartenente alla stessa famiglia varietale è il *Greco Bianco* cantato dai poeti latini, noto anche come *Greco di Gerace*, sicuramente il vino italiano di cui si abbia la più antica testimonianza storica, legata alla battaglia sul fiume Sagra, in Calabria, combattuta nel 560 a.C. Carlucci nel 1909, basandosi sulla presenza di inconfondibili grappoli doppi, ipotizza che il *Greco* coltivato a Tufo discenda dalla *Aminea gemina minor* (o *Aminea gemella*) descritte da Virgilio, Cattone, Verrone, Columella e Plinio il Vecchio.



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Greco di Napoli, Greco della Torre, Greco di Tufo, Greco del Vesuvio, Grieco, Grecola, Greco di Somma.

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

Diffuso in tutto il centro e il sud Italia.

Le regioni in cui è particolarmente diffuso sono la Campania (Avellino, Benevento, Napoli, Salerno e Caserta) e parzialmente la Puglia, ma lo si può trovare come vitigno raccomandato anche nelle province di La Spezia, Massa Carrara, Lucca, Latina, Viterbo, Taranto.

Rappresenta alcune DOC importanti come per esempio il *Greco di Tufo*.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio globoso, cotonoso, di colore verde biancastro con bordi giallastri.

Foglia adulta di dimensioni medie, orbicolare, trilobata o pentalobata. Lembo leggermente a gronda con lobi revoluti. Glabra la pagina superiore, aracnoide a fiocchetti di peli quella inferiore.

Grappolo piccolo-medio, compatto, di forma conica con ala molto sviluppata al punto da dare un grappolo doppio.

Acino di piccole dimensioni, sferoidale, con buccia mediamente pruinosa, sottile e tenera, di colore grigio-giallastra ricoperta da punteggiature brunastre.

Fenologia

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

Attitudini agronomiche

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

Esigenze ambientali e colturali

Vitigno produttivo, predilige terreni profondi, sciolti di origine vulcanica e freschi. In terreni derivati dal disfacimento di arenarie e ricchi di carbonato di calcio, come quello di Tufo, il vino prodotto raggiunge una maggiore complessità, maggior armonicità e finezza. Vitigno rustico si adatta bene alle forme di allevamento a spalliera, sia a tralcio rinnovabile che ha cordone speronato.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

Presenta, una certa sensibilità alla muffa grigia, specialmente in caso di piogge verificatesi nell'ultima fase della maturazione mentre è buona la tolleranza alla peronospora ed all'oidio.

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
18-22	2,95-3,5	7,5-8,0			

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Impiegato principalmente per la produzione di vini fermi. Potrebbe essere considerato un "vino rosso mascherato da bianco": notevole la sua struttura e la sua complessità aromatica. Notevoli sentori di frutti bianchi spesso accompagnati da sentori di erbe aromatiche. Se coltivato in modo sbagliato mantiene acidità sostenute, spesso accompagnate da gusti amari. Vitigno bianco dalle grandi potenzialità e prospettive.