



Passerina

Origine e cenni storici

La Passerina è un vitigno dalle antichissime origini ma dalla provenienza incerta; viene considerato autoctono del centro Italia, versante adriatico e presenta caratteri del grappolo in comune con il *Trebbiano toscano*, di cui forse può essere un progenitore. Molta confusione è stata fatta sulla sinonimia e sull'identità di questo vitigno che presenta una vasta bibliografia ed un numero elevato di citazioni tra l'altro Acerbi (1825), Molon (1906), Viala-Vermorel (1909) e Di Rovasenda (1877).



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Cacciadebiti, Caccione, Camplese, Campolese, Campolese scenciato, Pagadebito gentile, Passerina bastarda, Sciacciadebito, Uva d'oro, Trebbiano di Teramo, Uva Passa, Uva passera, Uva Fermana.

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

Viene coltivato in piccole quantità in Abruzzo dove è stato denominato "trebbiano campolese" o "camplese", nel teramano e nell'aquilano, mentre nel chietino "trebbiano scenciato" e nel pescarese "trebbiano dorato". In coltura anche nelle Marche ed ancora più limitatamente nelle regioni limitrofe, con diversi sinonimi. Concorre nella preparazione del "Piceno bianco" e, nella provincia di Pesaro, in quella del "Bianchetto del Metauro". Recenti DOC che ammettono questo vitigno sono la DOC *Falerio dei Colli Ascolani*, la DOC *Controguerra* e in purezza la DOC *Offida Passerina*.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio aperto, lanuginoso, di colore verde con bordi carminati.

Foglia adulta media, pentagonale, pentalobata. Seno peziolare a V con lobi molto sovrapposti a volte con dente, seni laterali superiori a U con lobi leggermente sovrapposti, quelli inferiori a U aperti. Lembo con leggerissima bollosità, profilo del lembo a gronda e dei lobi a gronda con bordi revoluti.

Grappolo grosso, tozzo, piramidale o conico, alato, di media compattezza. *Acino* grosso, di dimensioni uniformi, sferoidale. Buccia pruinosa, spessa e consistente, di colore giallo.

Fenologia

Germogliamento: medio-tardivo
Invaiaura: media

Fioritura: media
Maturazione: tardiva

Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione		X	
Aspetti fisiologici			

	alta	media	bassa
Vigoria	X		
Fertilità potenziale gemme	X	X	
Fertilità basale delle gemme		X	X

Esigenze ambientali e culturali

Non presenta particolari esigenze ambientali.

Per quanto riguarda il sistema di allevamento e la potatura non è particolarmente esigente anche se preferisce una potatura ricca e lunga.

La produzione risulta abbondante e costante.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

Già in passato gli agricoltori preferivano questo vitigno rispetto ad altri per la quantità e qualità dell'uva prodotta e per la sua resistenza ai freddi primaverili, agli attacchi della peronospora e dell'oidio e a quelli dei parassiti. Nelle annate umide, in terreni freschi e fertili, può andare soggetto a marciumi.

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
16,5-21	3,0-3,6	6,5-8,5			

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Uve idonee esclusivamente alla vinificazione. Utilizzate fresche o dopo un breve appassimento ma quasi esclusivamente in uvaggi con altre uve bianche, raramente in purezza. Il vino ottenuto presenta un colore variabile tra il paglierino ed il giallo, dal profumo delicato di mela e di pesca, con sentori di spezie; al gusto evidenzia una leggera acidità con fresca persistenza aromatica speziata con un piacevole retrogusto amarognolo. Di sapore asciutto, pieno, non adatto all'invecchiamento.