

VACCARO

Vitis vinifera L.

N° REPERTORIO: 137
inserita il 02.12.2021

FAMIGLIA: Vitaceae

GENERE: *Vitis*

SPECIE: *V. vinifera*

NOME VOLGARE:
Uva Vaccaro

SINONIMI: Vaccume,
Vaccù

RISCHIO DI EROSIONE:
Alto

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Provincia di Ascoli Piceno,
Macerata

LUOGO DI
CONSERVAZIONE:
Campo germoplasma
viticolo AMAP - Petritoli
(FM)

Istituti tecnici agrari:
G. Vivarelli - Fabriano
(AN), G. Garibaldi -
Macerata (MC), C. Ulpiani
Ascoli Piceno (AP)

■ Il vitigno Vaccaro /Empibotte bianco non è iscritto nel Registro Nazionale delle Varietà (c/o MIPAF) e non è nella classe delle varietà di vite idonee alla coltivazione dell'Elenco regionale, ai sensi del D.G.R. Marche n. 1719 del 9/12/2003.



CENNI STORICI

La viticoltura marchigiana alla fine degli anni '60, ha subito profonde modificazioni passando da una viticoltura tradizionale a quella specializzata e alla istituzione delle DOC, per cui vitigni come Sangiovese, Montepulciano, Verdicchio, Trebbiano Toscano e Biancame, hanno assunto sempre più prevalenza nei moderni impianti.

In questo conteso una moltitudine di vitigni che avevano caratterizzato la viticoltura tradizionale del passato, coltivati in coltura principale e secondaria si sono ridotti o sono scomparsi. Infatti alla fine degli anni '60 la piattaforma ampelografica marchigiana annoverava ben 205 vitigni ad uva da vino, più "altri", accumulati perché non identificati o le cui superfici non risultavano, per unità aziendale, minimamente significative (ISTAT 1970).

Nell'anno 2019 l'AMAP ha commissionato indagini di carattere storico, ampelografico nonché genetico, al fine di caratterizzare una serie di vitigni minori e sconosciuti, individuati e recuperati nel corso di diversi anni, sui territori viticoli marchigiani. Tutte le accessioni sono state innestate e piantate in un vigneto specializzato (Vigneto del Germoplasma viticolo marchigiano) a scopo conservativo e di studio, presso la propria Azienda Agricola Sperimentale in Agro di PETRITOLI FM. Sbaffi et al. (2019) hanno svolto una ricerca storica su accessioni di vitigni sconosciuti presenti nel campo catalogo AMAP di Petritoli, facendo principale riferimento all'opera (dattiloscritto non pubblicato) "Ampelografia marchigiana" dell'ampelografo marchigiano degli anni '60, Prof. Bruno Bruni (AMBB). Bruni indica tra i sinonimi di Empibotte Bianco il Vaccone o Vaccume Bianco o Vaccaro (Pag 47 di AMBB). E' citato da fonti orali per le zone di Montefalcone Appennino, Servigliano, Montelparo (Sbaffi et al. 2019). Il Vaccaro/Empibotte bianco, storicamente, nelle diverse zone di coltivazione, veniva identificato con denominazioni diverse: "Gonfiabotte", "Sfondabotte", ecc.... in provincia di Ancona; "Bottarione", "Belfortese", ecc... in provincia di Macerata; "Cacciò", "Vaccò", "Vaccume", "Pischiachiaro", "Mostosa" nelle province di Ascoli e Teramo; "Bottaione", "Mostosa", "Martone" in Umbria; ed anche "Pagadebito" in Emilia. (Principali Vitigni ad Uva da Vino - Empibotte bianco - B. Bruni, MIPAF Vol. II - 1960). Risultano pertanto diversi sinonimi e nomi errati che identificavano in realtà vitigni diversi, accumulati perché caratterizzati dal produrre un grappolo grande e per l'abbondanza produttiva.

AREA DI DIFFUSIONE

Il vitigno Vaccaro non è mai stato censito nell'ambito dei Censimenti Agricoltura, eppure era molto diffuso nelle vecchie piantagioni: alberate sparse di viti "maritate all'acero", negli orti, nelle aie rurali e anche nei filari tradizionali soprattutto nel territorio della provincia di Ascoli Piceno, conosciuto come Vaccaro, Vaccume, Vaccù e nella provincia di Macerata, conosciuto come Empibotte bianco. Oggi è quasi scomparso.

È possibile ipotizzare una trentina di esemplari sparsi ancora in coltivazione nei territori, oggi, di Ascoli Piceno, Fermo e Macerata.

DESCRIZIONE BIOLOGICA ED ESIGENZE PEDO-CLIMATICHE

Vitigno rustico, di grande adattabilità, vigoroso.
Non presenta particolari esigenze di clima e di terreno.
L'uva presenta sensibilità a peronospora, oidio e botrite.

Fasi Fenologiche rispetto a Trebbiano T.

Germogliamento: - 20 gg;

Fioritura: - 5 gg;

Invaiaura: + 5 gg;

Maturazione ind.: - 10/15 gg

DESCRIZIONE BIO-MORFOLOGICA

GERMOGLIO 10-20 CM E ALLA FIORITURA

Apice aperto, privo di pigmentazione antocianica, lanuginoso/cotonoso.

Asse ricurvo a "Pastorale", rosso diffuso nella parte dorsale (soleggiata) compreso sui nodi, verde nella parte ventrale; leggermente lanuginoso. Gemme leggermente pigmentate di rosso all'apice. Foglioline apicali giallognole, lanuginose; foglioline basali verde chiaro traslucide, glabre a pagina superiore e residuo aracnoideo tra le nervature. Tomento lanuginoso sulle nervature di pagina inferiore.

Cirri a distribuzione intermittente 012012, lunghi.

Infiorescenza con fiore a sessualità ermafrodita regolare; portata, la prima, al 4° nodo; infiorescenze per germoglio, mediamente: n° 1.

FOGLIA ADULTA

Taglia media o anche medio-grande e forma pentagonale, pentalobata. Lembo di color verde scuro, liscio, ondulato/contorto, con presenza di depressioni tra le nervature principali; glabro a pagina superiore e residuo aracnoideo a pagina inferiore sulle nervature. Denti a margini convessi, mucronati, di media grandezza e larghezza. Seno peziolare aperto o, talvolta, molto aperto, con base sagomata a V.

Seni laterali superiori con base sagomata ad U mediamente profondi, ma anche sagomati a V chiuso. Seni laterali inferiori a base sagomata ad U, semiaperti, poco profondi. Picciolo di media lunghezza, più corto della nervatura mediana.

GRAPPOLO A MATURITÀ INDUSTRIALE

Taglia grande e forma conico / piramidale (a imbuto), molto lungo e largo; di media compattezza. Presenta un peso medio elevato (g. 750-800 circa) con un numero elevato di acini. Peduncolo medio-corto, erbaceo o semi-legnoso. Acino di grandezza media e forma sferoidale uniforme; buccia di colore verde virante al gial-



lo, mediamente pruinosa e ombelico poco apparente. Polpa mostosa, molle, non colorata e di nessun sapore particolare. Pedicello lungo e di facile distacco dall'acino. Vinaccioli completi e di media grandezza.

INDAGINI GENETICHE

Le indagini genetiche relative alla cv. Vaccaro / Vaccume / Vaccù (The grapevine (*Vitis vinifera* L.) varietal assortment and evolution in Marche region (central Italy) (nSSR - M. Crespan et. al. Report CREA 2019 - OENO One 2020), hanno accertato che Vaccaro è vitigno a sé stante ed è specifico delle Marche; pertanto, diver-



so da Mostosa, Pagadebiti/Passerina e non presenta parentele con altri vitigni noti di altri areali.

Non è disponibile il profilo genetico di Empibotte bianco per il necessario confronto con la cv. Vaccaro, ma la descrizione ampelografica condotta sull'accessione Vaccaro (Ampelomarche 2020 - S. Virgili 2020), e la monografia di Empibotte in "Principali vitigni da vino" - B. Bruni MIPAF, 1960), confermano una stretta vicinanza morfologica e comportamentale tra le due accessioni.

COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Nessuna particolare esigenza agronomica: veniva tradizionalmente coltivato su "viti maritate all'acero", nei filari tradizionali, in alberate sparse anche nelle aie rurali.

Sporadicamente è stato possibile riscontarlo anche nei primi moderni impianti specializzati degli anni '60-'70 (poche viti frammiste ad altri vitigni).

Destinazione prodotto: esclusivamente enologica.

Custode Biodiversità Agraria:

Pacioni Giuseppe - Montelparo (FM)

UTILIZZI GASTRONOMICI

Come altri vitigni della stessa tipologia, il *Vaccaro / Empibotte bianco*, ha caratterizzato alcune aree viticole marchigiane, perlopiù legato ad una viticoltura tradizionale del passato. Apprezzata come uva da tavola.



Scheda elaborata da:

Settimio Virgili - Agronomo ed ampelografo