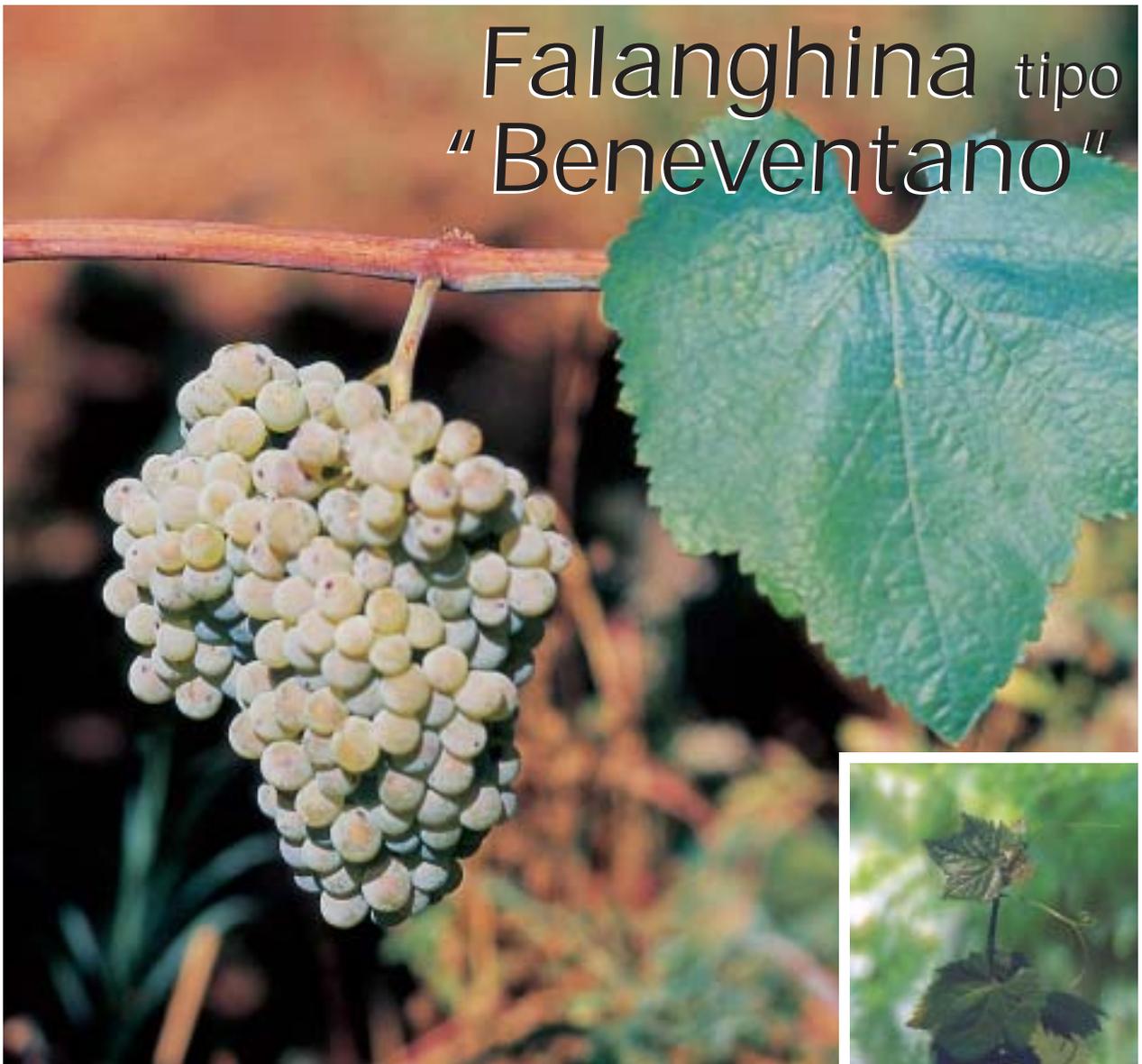


Falanghina tipo "Beneventano"



✓ Sinonimi, cenni storici ed origine

Non si conoscono sinonimi per questo vitigno, che sembrerebbe originario di Bonea (BN). La descrizione di Carusi (1) delle varietà della provincia di Benevento del 1879 annovera una "Falanchina" o "Montecalvo", dove il termine "Montecalvo" potrebbe indicare due località, prossime rispettivamente ad Ariano Irpino (AV) e Gioia del Colle (BA). Se, però, nel *Catalogo dei nomi dei vitigni della provincia di Avellino* del 1883 (2) viene comunque citata una "Falanghina - uva da vino e da tavola, pochissimo coltivata ad Altavilla Irpina, Moschiano, Domicella", nel lavoro di Domenico Froio del 1879 (3), relativo ai vitigni della provincia di Bari, non compare, invece, nessuna varietà con il nome di "Falanghina". Bordignon (4), nella sua monografia sulla "Falanghina", cita una "Falanghina verace" ed una "mascolina", ma le notizie fornite a proposito di quest'ultimo biotipo sono troppo scarse per riconoscere una possibile identità tra "Falanghina mascolina" e **Falanghina tipo "beneventano"**.

Le indagini di caratterizzazione molecolare delle varietà campane, in corso, indicano una differenza genetica tra i due vitigni: quello diffuso nei Campi Flegrei e quello **"beneventano"**, come confermato anche dalle rispettive descrizioni ampelografiche (cfr. Scheda ampelografica della "Falanghina").

Il tipo qui descritto è diffuso prevalentemente in provincia di Benevento, dove è in rapida espansione per le ottime caratteristiche qualitative; è presente, ma in misura minore, anche nelle altre province della Campania. Rappresenta il vitigno base dei seguenti vini di pregio della regione: le tipologie monovitigno dei vini DOC *Guardiolo*, *Sant'Agata dei Goti (anche passito)*, *Sannio*, *Solopaca* e *Taburno*, e la tipologia *bianco* del DOC *Galluccio*.

È utilizzato anche per la produzione di vini spumanti a denominazione di origine (*Solopaca*, *Guardiolo*, *Sannio* e *Taburno*).

falanghina tipo "beneventano"

✓ Descrizione ampelografica

GERMOGLIO

- 001 - apice: *aperto* (7)
- 003 - antociani peli striscianti apice: *leggera* (3)
- 004 - intensità peli striscianti dell'apice: *media* (5)
- 007 - colore dorso internodi: *verde a strie rosse* (2)
- 008 - colore faccia ventrale internodi: *verde* (1)
- 015 - intensità antociani perule gemme: *leggera* (3)
- 016 - distribuzione viticci germoglio: *discontinua* (1)

FOGLIA GIOVANE

- 051-1 colore pagina superiore foglioline 1-3:
verde a zone bronzate (2)
- 051-2 colore pagina superiore foglioline 4-6:
verde a zone bronzate (2)
- 053 - densità peli striscianti pagina inferiore: *forte* (7)

INFIORESCENZA

- 151 - sesso del fiore: *ermafrodita* (3)

GRAPPOLO

- 208 - forma del grappolo: *conico piramidale* (2)
- 209 - presenza di ali: *un'ala* (2)

ACINO

- 223 - forma bacca: *ellittico corto* (4)
- 225 - colore epidermide: *verde giallo* (1)
- 230 - colore della polpa: *non colorata* (1)
- 236 - particolarità del sapore: *nessuna* (1)
- 241 - presenza dei semi: *presenti* (3)

FOGLIA ADULTA

- 067 - forma del lembo: *pentagonale, orbicolare* (3-4)
- 068 - numero dei lobi: *trilobata* (2)
- 070 - pigmenti antocianici nervature principali
pagina superiore: *nulla* (1)
- 072 - depressioni lembo tra le nervature principali:
presenti (9)
- 074 - profilo lembo: *a gronda, contorto* (2-5)
- 075 - bollosità lembo: *media, forte* (5-7)
- 076 - forma denti: *convessi, uncinati* (3-4)
- 079 - forma del seno peziolare:
aperto, poco aperto (3-4)
- 080 - forma base seno peziolare: *ad U* (1)
- 081-1 presenza di un dente sul seno peziolare:
assente (1)
- 081-2 seno peziolare delimitato dalla nervatura:
assente (1)
- 083 - forma della base dei seni laterali super.:
ad U o a V (1-3)
- 083-2 presenza di un dente sui seni laterali super.:
assente (1)
- 084 - densità peli striscianti tra le nervature pagina
inferiore: *leggera* (3)
- 087 - densità peli diritti sulle nervature pagina
inferiore: *leggera, media* (3-5)

PRODUZIONE

- 502 - peso di un grappolo: *medio* (5)
- 503 - peso medio bacca: *basso* (3)
- 505 - tenore in zuccheri del mosto: *medio* (5)
- 506 - acidità totale del mosto: *media, elevata* (5-7)

Il vitigno è stato descritto presso il vigneto sperimentale della Regione Campania - Azienda "Di Santo", in San Lorenzello (BN)

✓ Comportamento Produttivo e Caratteristiche Agronomiche

Vitigno molto vigoroso, tradizionalmente allevato con potature lunghe e ricche, di non elevata fertilità delle gemme e di buona produzione. Presenta una sufficiente affinità con i più diffusi genotipi portinnesti ma con risultati variabili nell'assorbimento minerale, in particolare del magnesio se innestato su SO4. Mostra una sufficiente resistenza al marciume, nonostante l'epoca di raccolta cada tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre. In relazione all'ambiente di coltivazione, il livello zuccherino può raggiungere livelli elevati (tra 21° e 23°Brix). Allo stesso tempo l'acidità titolabile si mantiene su livelli medio-alti alla raccolta.

Bibliografia:

- 1) Carusi D. - Viti coltivate nella provincia di Benevento. Ministero Agricoltura, Industria e Commercio. Bollettino Ampelografico 1879. Fasc. X, p. 141.
- 2) Catalogo dei nomi della Provincia di Avellino. Ministero Agricoltura, Industria e Commercio. Bollettino Ampelografico 1883. Fasc. XVI, p. 250.
- 3) Froio D. - Studi ampelografici della provincia di Bari. Ministero Agricoltura, Industria e Commercio. Bollettino Ampelografico 1879. Fasc. XII, pp. 478-493.
- 4) Bordignon S. - Falanghina. Principali vitigni ad uva da vino coltivati in Italia. Ministero Agricoltura e Foreste. Roma. Vol. IV. N. 18.