

Falanghina



✓ Sinonimi, cenni storici ed origine

Bordignon (1) riporta come sinonimi della varietà: *Falanghina*, *Falanchina*, *Fallenghina*, *Falernina* e *Uva Falerna* (questi ultimi due per la provincia di Caserta), *Biancazita*. Quest'ultimo termine, nonostante sia stato spesso utilizzato come sinonimo di **Falanghina**, deve considerarsi errato, in quanto le due varietà differiscono per numerosi caratteri (cfr. Scheda ampelografica della "Ginestra"). La Falanghina sembra essere presente da secoli nel territorio regionale, in particolare nella provincia di Napoli. La prima citazione si deve a Nicola Columella Onorati che, nel 1804, l'inserisce nelle uve da mensa (2). Acerbi l'annovera tra i vitigni dei dintorni di Napoli (3). Semmola ne dà una descrizione abbastanza accurata (4). Gasparrini erroneamente la identifica con il *Trebbiano fiorentino* (5). Froio, includendola nell'elenco dei vitigni della provincia di Napoli (6), suggerisce di chiamare "*Falernina*" l'uva del circondario di Formia e Sessa, detta *Falanghina* o *Fallenghina* (7). Carlucci afferma che la varietà è diffusa a Napoli e Terra di Lavoro (8).

La **Falanghina** qui descritta è coltivata prevalentemente in provincia di Napoli, dove rappresenta il vitigno a bacca bianca maggiormente diffuso nei vigneti. La varietà rientra tra i vitigni *raccomandati* per tutte le province della Campania e per le province di Campobasso, Foggia e Isernia.

È il vitigno prevalente nella base ampelografica di alcuni dei più apprezzati vini bianchi DOC della Campania, come il *Campi Flegrei* (tipologie *bianco*, *Falanghina* e *spumante*), il *Falerno del Massico*, il *Capri*, il *Sorrento*, il *Costa d'Amalfi*; è vitigno complementare nel *Lacryma Christi del Vesuvio bianco*.

falanghina

✓ Descrizione ampelografica

GERMOGLIO

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

FOGLIA GIOVANE

- 051-1 colore pagina superiore foglioline 1-3: *verde, giallo* (1-3)
- 051-2 colore pagina superiore foglioline 4-6: *giallo a zone bronzate* (4)
- 053 - densità peli striscianti pagina inferiore: *molto forte* (9)

INFIORESCENZA

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

GRAPPOLO

- 208 - forma del grappolo: *cilindrico* (1)
- 209 - presenza di ali: *nessuna, a volte una* (1-2)

ACINO

- 223 - forma bacca: *arrotondata* (3)
- 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: *cuneiforme, pentagonale* (1-3)
- 068 - numero dei lobi: *trilobata, pentalobata* (2-3)
- 070 - pigmenti antocianici nervature principali pagina superiore: *punto peziolare rosso* (2)
- 072 - depressioni lembo tra le nervature principali: *presenti* (9)
- 074 - profilo lembo: *revoluto* (4)
- 075 - bollosità lembo: *leggera, media* (3-5)
- 076 - forma denti: *a lati convessi* (3)
- 079 - forma del seno peziolare: *aperto* (3)
- 080 - forma base seno peziolare: *ad U o a graffa* (1-2)
- 081-1 presenza di un dente sul seno peziolare: *presente su un lato* (2)
- 081-2 seno peziolare delimitato dalla nervatura: *assente* (1)
- 083 - forma della base dei seni laterali super.: *ad U* (1)
- 083-2 presenza di un dente sui seni laterali super.: *assente* (1)
- 084 - densità peli striscianti tra le nervature pagina inferiore: *forte* (7)
- 087 - densità peli diritti sulle nervature pagina inferiore: *media, forte* (5-7)

PRODUZIONE

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

Il vitigno è stato descritto presso l'Azienda "Martusciello", in Quarto (NA)

✓ Comportamento Produttivo e Caratteristiche Agronomiche

Vitigno piuttosto vigoroso, allevato tradizionalmente in forme molto espanse su piede franco. Mostra un buon adattamento anche a forme di allevamento contenute e a diversi portinnesti. Presenta una sufficiente fertilità delle gemme, una produzione costante ed una discreta resistenza alla peronospora, meno all'oidio. L'epoca di maturazione cade tra la terza decade di settembre e la prima decade di ottobre. Il livello di zuccheri alla raccolta è buono, mentre l'acidità totale si attesta su valori medio-bassi.

Bibliografia:

- 1) Bordignon S. – Falanghina. Principali vitigni ad uva da vino coltivati in Italia. Ministero Agricoltura e Foreste. Roma. Vol. IV. N. 18.
- 2) Onorati, C. N. – Delle cose rustiche ovvero dell'agricoltura teorica. Napoli MDCCCIV. Stamperia Flantina. Vol. V. p. 149.
- 3) Acerbi G. – Delle viti italiane ossia materiali per servire alla classificazione, monografia e sinonimia, preceduti dal tentativo di una classificazione delle viti. Milano, 1825. p. 304.
- 4) Semmola V. – Delle varietà di vitigni del Vesuvio e del Somma. Napoli. Tipografia del Reale Albergo dei Poveri. 1848. p. 34.
- 5) Gasparrini G. - Osservazioni su le viti e le vigne del Distretto di Napoli. Annali Civili del Regno di Napoli, fasc. LXIX. Maggio e Giugno 1844. p. 4.
- 6) Froio G. – Elenco dei vitigni della provincia di Napoli. Ministero Agricoltura, Industria e Commercio. Bollettino Ampelografico. 1878. Fasc. IX. p. 878.
- 7) Froio G. – Presente e avvenire dei vini d'Italia. Napoli. Librerie Scientifiche ed Industriali di Benedetto Pallerano. 1876. pp. 249-250.
- 8) Carlucci M. In: Ampelographie. Viala P. et Vermorel V. Tomo VII. p.121. Paris. 1909.