



Frappato

Ansaldi G., Barbagallo M. G., Brancadoro L., De Lorenzis G., Di Lorenzo R., Falco V., Fici G., Gagliano F., Marino G., Monteleone G., Pisciotta A., Scienza A., 2015. Frappato. in: Italian Vitis Datababase, www.vitisdb.it. ISSN 2282-006X

release 08/02/2017, ultimo aggiorn. 15/11/2018 url <http://vitisdb.it/varieties/show/1279>

Informazioni generali gestite da

Regione Siciliana - Assessorato delle Risorse Agricole e Alimentari - Dip. Interventi Infrastrutturali per l'Agricoltura - Centro per l'Innovazione della Filiera Vitivinicola UOS Marsala

Dipartimento di Scienze Agrarie ed Ambientali - Università degli Studi di Milano Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali - Università degli Studi di Palermo
Regione Siciliana - Assessorato delle Risorse Agricole e Alimentari - Dip. Interventi Infrastrutturali per l'Agricoltura - Centro per l'Innovazione della Filiera Vitivinicola UOS Marsala

Ansaldi Giacomo Barbagallo Maria Gabriella Brancadoro Lucio De Lorenzis Gabriella Di Lorenzo Rosario Falco Vito Fici Giuseppe
Gagliano Franco Marino Gregorio Monteleone Giuseppe Pisciotta Antonino Scienza Attilio

Ringraziamenti

Regione Sicilia, Ager Foundation

Informazioni botaniche

nome Frappato

tipo di origine spontanea

specie Vitis vinifera

gruppo di varietà non disponibile

trueness to type accertato con rilievi morfologici e microsatelliti

codice IVD-var_361

genere Vitis

sottospecie sativa

vitigno da

True-name

confermato si

Bibliografia correlata (1)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Ansaldi G., Cartabellotta D., Falco V., Gagliano F., Scienza A.	2014	Identità e ricchezza del Vigneto Sicilia		REGIONE SICILIANA Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea

Registrazione

iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Viti si

codice 087

nome ufficiale Frappato N.

Sinonimi

sinonimi ufficiali (4)

sinonimi riportati nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite

Frappato nero di Vittoria Frappatu Frappato di Vittoria Nero capitano

Accessione principale

accessione principale Frappato A

componente che l'ha inserita Regione Siciliana - Assessorato delle Risorse Agricole e Alimentari - Dip. Interventi Infrastrutturali per l'Agricoltura - Centro per l'Innovazione della Filiera Vitivinicola UOS Marsala

Accessioni standardizzate (1)

- Frappato A - Regione Siciliana - Assessorato delle Risorse Agricole e Alimentari - Dip. Interventi Infrastrutturali per l'Agricoltura - Centro per l'Innovazione della Filiera Vitivinicola UOS Marsala

Tutte le accessioni (1)

- Frappato A - Regione Siciliana - Assessorato delle Risorse Agricole e Alimentari - Dip. Interventi Infrastrutturali per l'Agricoltura - Centro per l'Innovazione della Filiera Vitivinicola UOS Marsala

Cloni omologati (2)

I - FC 26 I - FC 32

Profilo microsatellite standardizzato

loci:	loci predefiniti (9)																	
	VVS2		VVMD5		VVMD7		VVMD27		VrZAG62		VrZAG79		VVMD25		VVMD28		VVMD32	
locus SSR:	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2
allele:	133	143	225	225	239	239	179	185	194	196	243	249	242	256	237	261	251	253
dimensione:																		

Immagini



germoglio



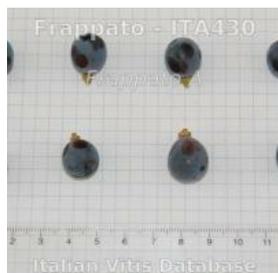
foglia



foglia pagina superiore



grappolo



acino



vinacciolo

Riferimenti storici

L'origine del vitigno non è certa; anche se è assodato il legame con la città di Vittoria. Viene descritto da Sestini (1812) nelle sue memorie sui vini di Vittoria. Rosario Cancellieri ex deputato di Vittoria scrive nel 1890 al Mendola: "Dacchè esiste Vittoria (città fondata nei primordi del XVII secolo) il Frappato è stato universalmente preferito e per molte ragioni preferibile in queste contrade. Esistono vigneti le cui piantagioni risalgono al XVII secolo e tutti di Frappato, come di Frappato generalmente sono tutte le piantagioni del secolo presente. in relazione alle altre varietà rappresenta il 90% e forse più di questa plaga vitifera. In Vittoria accennando ad un vigneto senz'altra indicazione intendesi il Frappato; mentre in caso diverso si specificano le varietà come sarebbero il Calabrese, il Catarratto, l'Albanello etc...." E' descritto dal Valà e Vermoneil nell'Ampelografia Universale (1901). Venne proposto, insieme al Catarratto, tra i vitigni per i quali oltre alla descrizione ampelografica sarebbero stati riprodotti in pittura nell'Ampelografia Italiana, pubblicata dal Ministero dell'Agricoltura (1879). Il Marzotto (1925) descrive il Frappato di Vittoria. Tra i pochi vitigni dell'Italia Meridionale presenti nella sua opera Uve da vino. Il Mendola (1868) afferma che il Frappato in sostanza è un Nerello ma che non va confuso con altri nerelli siciliani quali la Nocera nera di Milazzo e Messina; il Nerello Mascalese di Giarre, Riposto e Catania; il Calabrese di Pachino e di Noto; il Perricone della provincia di Palermo e del sinonimo Nerello Cappuccio in quella di Agrigento. Il Frappato negli studi genetici condotti da Di Vecchi Staraz et al., 2007, e da Crespan et al., 2008, è risultato legato con molti vitigni antichi e tradizionali siciliani e, quindi, è corretto affermare che si tratta di un vitigno di origine siciliana. Gli stessi Autori suggeriscono un rapporto di parentela figlio-genitore tra il Frappato e il Sangiovese e quindi il Frappato dovrebbe essere nipote del Ciliegiole e del Calabrese di Montenuovo ed avere anche un rapporto di fratellanza con il Gaglioppo (Vouillomoz et al. 2007).

Diffusione & variabilità

il vitigno è coltivato prevalentemente nelle province di Siracusa e Ragusa ed ha un interesse essenzialmente locale; è la base dell'unica D.O.C.G. siciliana: il Cerasuolo di Vittoria. Il Frappato presenta una certa variabilità intravarietale a carico soprattutto degli aspetti compositivi delle uve. I parametri qualitativi delle uve e dei vini sono quelli che maggiormente distinguono i due biotipi denominati A e B, che si caratterizzano per differenze nella fenologia e per diversi contenuti in antociani e composti volatili responsabile degli aromi dei vini.

E' diffuso per circa 803 ha corrispondente al 0,71% della superficie viticola regionale siciliana

Utilizzazione tecnologica

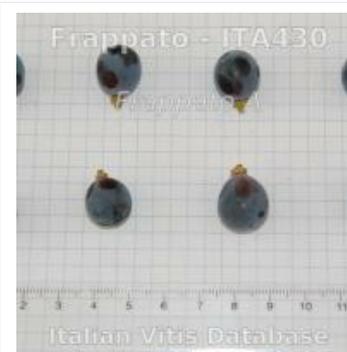
In generale il Frappato da vini che si caratterizzano per essere intensamente profumati, caratterizzati da note speziate e floreali e per una intensità del colore rosso rubino mai elevata. I due biotipi, pur rimanendo nella tipologia del vitigno, differiscono in modo sostanziale per le caratteristiche organolettiche che forniscono ai vini. I vini ottenuti mostrano differenze significative tra i due biotipi A e B, soprattutto per quanto riguarda il grado alcolico, struttura polifenolica e quadro aromatico. Pur presentando vini di buon equilibrio quelli ottenuti dal biotipo A risultano di alcolicità bassa così come il contenuto antocianico e polifenolico, mentre sia l'estratto che il valore di acidità risultano elevati e paragonabili con i vini ottenuti dal biotipo B, che presenta anche elevati valori di alcol, antociani e polifenoli. Il biotipo A si caratterizza per una spiccata aromaticità floreale accompagnata da note di vegetale fresco. Al gusto si presenta nella tipologia più tipica del vitigno con un'alcolicità ed una struttura medie. Il biotipo B presenta una complessità e intensità aromatica più importante e ai descrittori precedenti si aggiungono le note di frutta rossa ed in particolare quelle dei frutti di bosco; al gusto il vino risulta equilibrato, di maggior importanza sia alcolica che acidica a cui si aggiungono elevate sensazioni di struttura e di tannicità, oltre ad una intensità colorante superiore.

Ampelografia

OIV	descrizione	valore		immagini
001	Giovane germoglio: apertura dell'apice	5	completamente aperto	
003	Giovane germoglio: intensità della pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell'apice	1	nulla o molto bassa	
004	Giovane germoglio: densità dei peli striscianti dell'apice	5 / 7	media / elevata	
006	Germoglio: portamento (prima della legatura)	1	eretto	
007	Germoglio: colore del lato dorsale degli internodi	1	verde	
008	Germoglio: colore del lato ventrale degli internodi	1	verde	
016	Germoglio: numero di viticci consecutivi	1	2 o meno	

				
051	Foglia giovane: colore della pagina superiore del lembo (4 a foglia)	1 / 4	verde / ramato - rosso	
053	Foglia giovane: densità peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore (4a foglia)	7 / 9	elevata / molto elevata	
054	Foglia giovane: densità dei peli eretti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo (4 a foglia)	7 / 9	elevata / molto elevata	
065	Foglia adulta: dimensione del lembo	5 / 7	medio / grande	
067	Foglia adulta: forma del lembo	3	pentagonale	
068	Foglia adulta: numero dei lobi	3 / 4	cinque / sette	
070	Foglia adulta: distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore	1	assente	
072	Foglia adulta: depressioni del lembo	1	assenti o molto deboli	
074	Foglia adulta: profilo del lembo in sezione trasversale	3 (Ø 5)	involutato	
075	Foglia adulta: bollosità della pagina superiore del lembo	3	bassa	
076	Foglia adulta: forma dei denti	3 / 4	entrambi i lati convessi / un lato concavo, un lato convesso	
079	Foglia adulta: grado di apertura / sovrapposizione dei bordi del seno peziolare	5 / 7 (Ø 3)	chiuso / sovrapposto	
080	Foglia adulta: forma della base del seno peziolare	3 / 2	a V / a parentesi graffa ({})	
081-1	Foglia adulta: denti del seno peziolare	1	assenti	
081-2	Foglia adulta: base del seno peziolare delimitata dalla nervatura	1	non delimitata	
082	Foglia adulta: grado di apertura / sovrapposizione dei seni laterali superiori	2 / 3	chiusi / leggermente sovrapposti	
083-1	Foglia adulta: forma della base dei seni laterali superiori	3 / 1	a V / a U	
083-2	Foglia adulta: denti nei seni laterali superiori	1	assenti	
084	Foglia adulta: densità dei peli striscianti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo	9	molto elevata	
087	Foglia adulta: densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo	1	nulla o molto bassa	
093	Foglia adulta: lunghezza del picciolo in rapporto alla lunghezza della nervatura mediana	3	leggermente più corto	
094	Foglia adulta: profondità dei seni laterali superiori	5 / 9	medio / molto profondo	
151	Fiore: organi sessuali	3	stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato	
202	Grappolo: lunghezza (escluso il peduncolo)	5	medio	
204	Grappolo: compattezza	7 / 9	compatto / molto compatto	
208	Grappolo: forma	1 / 2	cilindrico / conico	
220	Acino: lunghezza	3 / 5	corto / medio	

221	Acino: larghezza	3	stretto
223	Acino: forma	3	ellissoidale largo
225	Acino: colore della buccia	5	rosso scuro violetto
231	Acino: intensità della pigmentazione antocianica della polpa	1	nulla o molto debole
236	Acino: particolarità dell'aroma	1	nessuna
241	Acino: sviluppo dei vinaccioli	3	completo



Note ampelografiche

```
<!-- /* Font Definitions */ @font-face {font-family:"Cambria Math"; panose-1:2 4 5 3 5 4 6 3 2 4; mso-font-charset:0; mso-generic-font-family:auto; mso-font-pitch:variable; mso-font-signature:-536870145 1107305727 0 0 415 0;} /* Style Definitions */ p.MsoNormal, li.MsoNormal, div.MsoNormal {mso-style-unhide:no; mso-style-qformat:yes; mso-style-parent:""; margin:0cm; margin-bottom:.0001pt; mso-pagination:widow-orphan; font-size:12.0pt; font-family:"Times New Roman"; mso-fareast-font-family:"Times New Roman"; mso-no-proof:yes;} .MsoChpDefault {mso-style-type:export-only; mso-default-props:yes; font-size:10.0pt; mso-ansi-font-size:10.0pt; mso-bidi-font-size:10.0pt;} @page WordSection1 {size:612.0pt 792.0pt; margin:70.85pt 2.0cm 2.0cm 2.0cm; mso-header-margin:36.0pt; mso-footer-margin:36.0pt; mso-paper-source:0;} div.WordSection1 {page:WordSection1;} -->
```

Il Frappato presenta una certa variabilità intravarietale a carico soprattutto degli aspetti compositivi delle uve. I parametri qualitativi delle uve e dei vini sono quelli che maggiormente distinguono i due biotipi denominati A e B, che si caratterizzano per differenze nella fenologia e per diversi contenuti in antociani e composti volatili responsabile degli aromi dei vini.

Ampelometria

OIV

OIV	PDF	descrizione	valore
601	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N1	(Ø 124.10)
602	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N2	(Ø 109.70)
603	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N3	(Ø 80.34)
604	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N4	(Ø 53.24)
605	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale superiore	(Ø 42.14)
606	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale inferiore	(Ø 45.02)
607	PDF	Foglia adulta: angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	(Ø 60.73)
608	PDF	Foglia adulta: angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	(Ø 55.98)
609	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e N4 misurato alla prima biforcazione	(Ø 61.11)
610	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5	(Ø 80.15)
611	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N5	(Ø 27.91)
612	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N2	(Ø 11.78)
613	PDF	Foglia adulta: larghezza del dente di N2	(Ø 12.42)
614	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N4	(Ø 9.60)
615	PDF	Foglia adulta: larghezza del dente di N4	(Ø 12.47)
617	PDF	Foglia adulta: distanza tra l'estremità di N2 e l'estremità della prima nervatura secondaria di N2	(Ø 50.30)
618	PDF	Foglia adulta: apertura/sovrapposizione del seno peziolare	(Ø -8.14)

Superampelo

distanze		
descrittore	valore	deviazione standard
Distanza dal seno peziolare al seno inferiore sinistro	45.220	6.420
Distanza dal seno peziolare al seno inferiore destro	44.820	7.170
Distanza dal seno peziolare al seno superiore sinistro	42.620	8.450
Distanza dal seno peziolare al seno superiore destro	41.650	7.940
Nervatura N3', lunghezza dal seno peziolare alla nervatura N4'	12.640	2.420
Nervatura N3, lunghezza dal seno peziolare alla nervatura N4	12.620	2.200
Lunghezza della nervatura N5'	27.950	4.600
Lunghezza della nervatura N5	27.870	4.440
Lunghezza della nervatura N4'	53.190	7.370
Lunghezza della nervatura N4	53.290	6.050
Distanza tra punto peziolare ed estremità della nervatura N4'	62.590	8.170
Distanza tra punto peziolare ed estremità della nervatura N4	62.630	6.670
Lunghezza della foglia	183.750	23.780
Larghezza della foglia	165.600	20.270
Lunghezza della foglia compreso il picciolo	209.800	28.360
Lunghezza del picciolo	85.700	13.610
Lunghezza della nervatura N1	124.100	16.740
Distanza tra gli estremi delle nervature N2 e N2'	157.990	23.710
Distanza tra gli estremi delle nervature N3 e N3'	157.900	15.470
Distanza tra gli estremi delle nervature N4 e N4'	53.800	13.440
Larghezza del seno peziolare / Distanza tra i punti SP e SP'	-8.140	4.360
Lunghezza della nervatura N2	109.660	10.270
Lunghezza della nervatura N2'	109.740	14.740
Lunghezza della nervatura N3	80.210	8.330
Lunghezza della nervatura N3'	80.470	9.230
Distanza tra estremità di N2 e estremità della prima ramificazione laterale di N2	49.530	11.590
Distanza tra estremità di N2' e estremità della prima ramificazione laterale di N2'	51.070	13.980

angoli		
descrittore	valore	deviazione standard
Angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	60.300	3.880
Angolo tra N1 e N2' misurato alla prima biforcazione	61.160	5.220
Angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	56.270	5.170
Angolo tra N2' e N3' misurato alla prima biforcazione	55.680	4.950
Angolo tra N3 e N4 alla prima biforcazione di N3	61.560	6.140
Angolo tra N3' e N4'	60.660	4.620
Angolo tra N1 e N2 misurato agli estremi delle nervature	45.690	5.770
Angolo tra N1 e N2' misurato agli estremi delle nervature	46.450	5.820
Angolo tra N2 e N3 misurato agli estremi delle nervature	53.020	5.890
Angolo tra N2' e N3' misurato agli estremi delle nervature	53.290	5.310
Angolo tra N3 e N4 misurato agli estremi delle nervature	55.160	7.230
Angolo tra N3' e N4' misurato agli estremi delle nervature	55.270	5.710
Angolo di apertura del seno peziolare misurato a SP e SP'	13.660	10.020
Angolo tra D e D' con centro in N1	98.010	9.860
Angolo tra S e S' con centro in N1	27.380	4.920
Angolo tra I e I' con centro in N1	39.950	4.870
Angolo tra N3 e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5	80.730	7.120
Angolo tra N3' e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5'	82.150	9.990

rapporti		
descrittore	valore	deviazione standard
Media della base dei denti del lato sinistro	12.410	1.900
Media dell'altezza dei denti del lato sinistro	10.170	2.420
Media della base dei denti del lato destro	12.480	1.900
Media dell'altezza dei denti del lato destro	11.210	2.630
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N4'	0.720	0.080
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N4	0.770	0.100
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N2'	0.900	0.250
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N2	0.950	0.220
Rapporto tra la somma degli angoli a' + b' e la somma della distanza tra il seno peziolare e il seno superiore sinistro OS' e il seno peziolare e il seno inferiore sinistro OI'	0.020	0.000
Rapporto tra la somma degli angoli a + b e la somma della distanza tra il seno peziolare e il seno superiore destro OS e il seno peziolare e il seno inferiore destro OI	0.020	0.000
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N5' e la lunghezza della nervatura N1	0.230	0.030
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N5 e la lunghezza della nervatura N1	0.230	0.040
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N4' e la lunghezza della nervatura N1	0.430	0.040
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N4 e la lunghezza della nervatura N1	0.430	0.040
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N3' e la lunghezza della nervatura N1	0.650	0.050
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N3 e la lunghezza della nervatura N1	0.650	0.060
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N2' e la lunghezza della nervatura N1	0.890	0.070
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N2 e la lunghezza della nervatura N1	0.890	0.060
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare al seno inferiore sinistro OI' e la lunghezza della nervatura N3'	0.570	0.080
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare al seno inferiore destro OI e la lunghezza della nervatura N3	0.560	0.080
Rapporto tra Lunghezza e larghezza della foglia	1.110	0.070
Rapporto tra la lunghezza del picciolo OP e la lunghezza della nervatura N1	0.690	0.080
Rapporto tra la distanza dal seno la lunghezza della nervatura N2	0.380	0.060
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare la lunghezza della nervatura N2'	0.390	0.060

Bibliografia (8)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Crespan M, Calò A., Giannetto S., Sparacio A., Storchi P., Costacurta A.	2008	Sangiovese and Garganega are two key varieties of the Italian grapevine assortment evolution	Vitis	47(2):97-104
Di Vecchi-Staraz M., Bandinelli R., Boselli M., Patrice T., Boursiquot J.M., Laucou V., Lacombe T.	2007	Genetic Structuring and Parentage Analysis for Evolutionary Studies in Grapevine: Kin Group and Origin of the Cultivar Sangiovese Revealed	Journal of the American Society for Horticultural Science	132(4): 514-524
Marzotto N.	1925	Uve da vino		voll. I-II, Tipografia Commerciale, Vicenza.
Mendola, A.	1868	Estratto dal catalogo generale della collezione di viti italiane e straniere radunate in Favara		Tip. Parrino e Carini, Favara (AG). Annali di Viticoltura e di Enol., vol. II, 1874.
Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio	1879	Bullettino Ampelografico, fascicolo X.		Tipografia Eredi Botta, Roma
Sestini D.	1991	Memorie sui vini siciliani, 1812.		Palermo. Sellerio Editore.
Viala P., Vermorel V.	1901	Traité général de Viticulture		Ampélographie. 7 Vol., Ed. Masson (Paris). 1901-1910.
Vouillamoz J.F., Monaco A., Costantini I., Stefanini M., Scienza A., Grando S.	2007	The parentage of 'Sangiovese', the most important Italian wine grape	Vitis	46 (1), 19-22