PSR PUGLIA 2014 - 2020
COLTIVIAMO IDEE RACCOGLIAMO FUTURO

REGIONE PUGLIA

CRSFA

Centro di Ricerca
Sperimentazione e Formazione
in Agricoltura "BASILE CARAMIA"

ATLANTE DEI VITIGNI TRADIZIONALI DI PUGLIA

A CURA DI

Pierfederico La Notte, Francesco Civita, Stefano Raimondi, Anna Schneider

La presente pubblicazione è stata realizzata dal C.R.S.F.A. Basile Caramia di Locorotondo, nell'ambito del PROGRAMMA SVILUPPO RURALE 2014/2020, Misura 10.2.1 "Progetti per la conservazione e valorizzazione delle risorse genetiche in agricoltura"; Trascinamento della Mis. 214 Az. 4 sub az. a) del PSR 2007-2013: Progetti integrati per la Biodiversità, Recupero del Germoplasma Viticolo Pugliese (Re.Ge.Vi.P.), finanziato dalla Regione Puglia.

Atlante dei Vitigni Tradizionali di Puglia

AUTORI DEI TESTI (in ordine alfabetico):
Francesco Civita, Pamela Beatrice Giannini, Pierfederico La Notte, Costantino Silvio Pirolo, Stefano Raimondi, Vito Nicola Savino, Anna Schneider, Pasquale Venerito.

AUTORI DELLE SCHEDE VARIETALI:
Notizie storiche; Descrizione morfologica; Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia a cura di:
Francesco Civita, Stefano Raimondi, Pierfederico La Notte, Anna Schneider.
Caratteristiche vegeto-produttive e tecnologiche a cura di:
Pamela Beatrice Giannini, Pasquale Venerito, Costantino Silvio Pirolo, Pierfederico La Notte.

Hanno collaborato al recupero e risanamento del germoplasma e alla ricerca bibliografica (in ordine alfabetico):
Nello Biscotti, Giovanna Bottalico , Alessandra Cagnazzo, Antonia Campanale , Francesco Civita, Francesca De Palma, Gennaro Del Viscio, Tiziana Di Palmo, Pamela Beatrice Giannini, Anna Guarella, Pierfederico La Notte, Esther Larosa, Giancarlo Leuzzi, Antonio Minafra, Massimo Morano, Costantino Silvio Pirolo, Vincenzo Roseti, Angela Salvemini, Antonella Saponari, Leonardo Susca, Mario Tenore, Pasquale Venerito, Sabrina Veneziani, Stefania Zicca.

IN COPERTINA:
"Rossa di Bitonto" immortalata dal pittore Giuseppe Falchetti per la monografia pubblicata sul finire dell'800 nell'Ampelografia Italiana.

Per informazioni contattare fruttiantichipuglia@crsfa.it tel. 0804313071

Indice

1 L'assortimento varietale da vino in Puglia **4**

2 Il Progetto di Recupero del Germoplasma Viticolo Pugliese (Re.Ge.Vi.P.) **7**

3 Prospettive di valorizzazione dei vitigni locali **14**

4 Schede varietali **15**

Aleatico **16**

Antinello **20**

Barbarossa **24**

Baresana **28**

Bianco d'Alessano **34**

Bombino bianco **38**

Bombino nero **42**

Caldarese **46**

Cigliola **50**

Francavidda **54**

Impigno **58**

Lacrima di Brindisi **62**

M'n verd **66**

Malaca **70**

Malvasia bianca lunga **74**

Malvasia nera di Brindisi / nera di Lecce **78**

Malvasia nera di Candia **82**

Marchione **86**

Maresco **90**

Minutolo **94**

Montonico bianco **100**

Moscatello selvatico **104**

Moscato bianco **108**

Moscato giallo **112**

Mostosa **116**

Negro amaro **120**

Notardomenico **124**

Ottavianello **128**

Palumbo **132**

Piè di cocola **136**

Porcinale **140**

Primitivo **144**

Prunesta bianca **150**

Ragusano **154**

Rossa di Bitonto **158**

Santa Teresa **162**

Somarello rosso **166**

Susumaniello **172**

Terrizuolo **176**

Trebbiano di San Severo **180**

Uva di Troia **184**

Uva romana **190**

Uva sacra **194**

Verdeca / Pampanuto **198**

Agresta **202**

Catarratto (falso) **203**

Lattuario nero **203**

Nardobello **204**

Pedlung **204**

Uva degli sciali **205**

Uva lunga **205**

Glossario **206**

Vitigni trattati in quest'opera e loro cloni omologati **209**

Elenco alfabetico dei nomi e dei sinonimi delle cultivar descritte in questo volume **210**

Bibliografia **214**

1 L'assortimento varietale da vino in Puglia

I vitigni di un territorio, quelli importanti come quelli minori e rari, rappresentano un elemento fondamentale della sua identità viti-vinicola, che si traduce in un'offerta di prodotti più o meno variegata e tipica. I vitigni principali sono, per così dire, l'ossatura portante dell'enologia locale, ma anche i vitigni minori, e perfino quelli rari vanno conosciuti, caratterizzati e tutelati. E non solo perché contribuiscono al patrimonio culturale e storico di una regione (quanti dei vitigni oggi quasi scomparsi avevano un ruolo importante nelle produzioni del passato, o modi speciali di essere coltivati e utilizzati?), ma anche perché la loro riscoperta e riproposta in coltura può assumere un valore economico di rilievo e generare sviluppo in una certa area, combinandosi sinergicamente con gastronomia e turismo. E non va neppure dimenticato che i vitigni rari e in via di scomparsa, quelli di cui esistono soltanto pochi ceppi nei vecchi vigneti, formano insieme a tutti gli altri un patrimonio biologico di grande valore, tanto più prezioso quanto più si sviluppano in parallelo tecnologie che possono esplorarne le potenzialità.

Con i suoi 80.000 ha a vigneto da vino, la Puglia presenta un assortimento varietale ampio, con una cinquantina di vitigni coltivati per più di 150 ha, e numerosi altri di minore importanza (tab. 1). Possiamo ben desumere quali trovano in Puglia la maggiore consistenza, quali sono i minori, e quali quelli che potremmo definire rari o rarissimi, anche se è ovvio che non si tratta di un quadro statico, ma che varia nel tempo. Negli anni '80 del Novecento il Negro amaro interessava poco meno di un terzo della superficie da vino pugliese, oggi il 14% soltanto, mentre il Trebbiano toscano nello spesso periodo ha quasi decuplicato la superficie impiantata. Per dare comunque una definizione d'importanza colturale e contribuire a classificare i nostri vitigni, se pure dando uno spartiacque grossolano, potremmo definire vitigni minori quelli presenti nella regione con impianti non superiori ai 100 ha, e rari quelli che di ettari ne coprono una-due decine al massimo (indicazioni sulla superficie colturale dei vitigni minori e rari vengono fornite nelle singole schede).

Stabilito indicativamente l'ordine d'importanza colturale, un altro aspetto riguarda il fatto che si tratti di vitigni coltivati nella regione da molto tempo, e quindi tradizionali del luogo, oppure che vi sono stati introdotti in tempi relativamente recenti, che potremmo fissare negli ultimi 40-60 anni. Nessuno può escludere che il Sangiovese fosse presente in Puglia anche nel passato, e anzi alcuni ritengono che la sua origine genetica derivi da un vitigno, il Nero dolce, recuperato proprio in Puglia (Bergamini *et al.*, 2012), ma la grande espansione del Sangiovese, che ne fa attualmente il vitigno a bacca nera più importante della regione, è dovuta all'introduzione di materiali da fuori ed alla intensificazione della produzione di vini da tavola in genere poco qualificati. Lo stesso vale per i Trebbiani ed i Lambruschi, ovviamente non tradizionali in Puglia, che interessano oggi rispettivamente 11-12.000 e 2-3.000 ha circa (tab. 1).

	Censimento Agricoltura 2010		
	DOP/DOCG	Altri vini	Totale
Aglianico N.	170	158	328
Avarengo nero N.	4	811	815
Bianco d'Alessano B.	277	134	411
Bombino bianco B.	296	571	867
Bombino nero N.	821	363	1.184
Cabernet franc N.	33	219	252
Cabernet sauvignon N.	88	430	518
Caddiu N.	-	195	195
Canina nera N.	148	17	165
Chardonnay B.	259	656	915
Ciliegiolo N.	17	431	448
Clairette B.	155	8	164
Cococciola B.	2	735	736
Falanghina B.	-	-	-
Fiano B.	45	158	203
Garganega B.	42	393	435
Italica B.	23	182	205
Lambrusco a foglia frastagliata N.	140	451	591
Lambrusco di Sorbara N.	2	158	160
Lambrusco grasparossa N.	34	374	408
Lambrusco Maestri N.	50	1.142	1.192
Lambrusco Marani N.	10	263	273
Malvasia bianca B.	278	987	1.265
Malvasia bianca di Candia B.	24	306	330
Malvasia N.	56	398	453
Malvasia nera di Brindisi N.	110	463	573
Malvasia nera di Lecce N.	98	200	298
Merlot N.	120	916	1.035
Montepulciano N.	2.552	6.528	9.080
Moscato bianco B.	37	220	258
Negro amaro N.	5.942	5.450	11.392
Pampanuto B.	268	80	348
Primitivo N.	6.595	5.171	11.766
Sangiovese N.	435	12.075	12.510
Sauvignon B.	-	-	-
Schiava N.	5	263	268
Syrah N.	33	219	252
Tocai rosso N.	194	1	195
Trebbiano abruzzese B.	74	1.408	1.482
Trebbiano giallo B.	112	3.596	3.709
Trebbiano romagnolo B.	8	233	241
Trebbiano toscano B.	901	5.279	6.179
Uva di Troia N.	1.455	1.057	2.512
Verdeca B.	262	510	773

Tabella 1 - Superficie vitata pugliese per vitigno da vino superiore ai 150 ha (dati in ha dal Censimento Generale Agricoltura).

Un aspetto da considerare nel presentare l'assortimento varietale da vino pugliese, e in parte collegato a quanto precedentemente esposto a proposito dei vitigni tradizionali, è quanto esso è originale rispetto ad altre regioni italiane, quanto cioè i vitigni che vi sono coltivati sono in comune con altri luoghi. Seguendo le considerazioni di Anderson e Aryal (2013), che hanno calcolato un "indice di similarità" dei vitigni per le diverse regioni italiane tanto più basso quanto più la regione si presenta originale, la Puglia si colloca in posizione mediana, all'incirca equidistante tra le più singolari per assortimento varietale da vino (Calabria e Piemonte) e le meno originali (Umbria e Friuli V. G.). Se è vero, infatti, che una parte consistente della sua superficie è impiantata come già accennato con Sangiovese (per produzioni non DOP) e che la Puglia condivide il Primitivo con alcuni paesi balcanici (tra cui soprattutto il Montenegro) e la California, anche tra i vitigni principali ve ne sono parecchi coltivati quasi nella sola Puglia, come il Negro amaro, l'Uva di Troia, il Bombino nero, le Malvasie di Brindisi e di Lecce; lo stesso Bombino bianco, diffuso anche lungo la costa Adriatica, vede nella regione la sua maggiore presenza.

Buona se pure non elevatissima originalità, dunque. Dire però che i vitigni tipici pugliesi, come quelli poc'anzi citati, sono anche autoctoni, ce ne corre. Il termine autoctono, infatti, significa letteralmente nativo, che ha avuto origine proprio in quel luogo. Di quali vitigni pugliesi possiamo scientificamente dimostrare che sono con tutta probabilità anche autoctoni della regione? Per ora pochissimi. Quasi certamente lo sono la Malvasia di Lecce (o di Brindisi), perché se ne è dimostrata la discendenza da Negro amaro e Malvasia bianca lunga o del Chianti (Crespan *et al.*, 2008b), il Moscatello selvatico, derivato da Bombino bianco e Moscato di Alessandria (Cipriani *et al.*, 2010), l'Uva di Troia, il Bombino nero e l'Impigno, anche loro derivati dal Bombino Bianco (Lacombe *et al.*, 2013; Bergamini *et al.*, 2016). Per la maggior parte dei vitigni tipici pugliesi, però, o non vi sono prove per ora della loro nascita nella regione, o addirittura potrebbero essere stati introdotti da fuori. Lo è quasi certamente il Primitivo, più verosimilmente di origine balcanica, e forse il Bombino bianco, che ha un suo alter ego nella Trevolina slovena e dalmata (Schneider *et al.*, 2014). Anche la Verdeca-Pampanuto è pure tradizionale oltre-mare, e molti altri vitigni, sono storicamente presenti non solo in Puglia, ma anche nella penisola Balcanica e altrove. Peraltro, proprio i porti sicuri del sud-est d'Italia sono stati per secoli fiorenti scali commerciali lungo le rotte veneziane, che lambendo entrambe le sponde dell'Adriatico e dello Ionio interessavano le isole greche e si spingevano al vicino Oriente e nel mar Nero.

In attesa di far luce sulle migrazioni dei vitigni in questo tratto di Mediterraneo, sarebbe dunque più prudente parlare di vitigni tradizionali o locali pugliesi, più che di autoctoni, e destinare il termine di vitigni storici solo a quelli per cui si sono effettivamente trovati riferimenti precisi nei documenti del passato. La presentazione delle varietà di questo volume, oltre che darne la fisionomia morfologica perché viticoltori, vivaisti e appassionati le possano riconoscere, vuole proprio raccontare sinonimi e consanguineità tra vitigni, e portare alla luce le loro fino ad ora poco esplorate vicende storiche, insieme a giudizi di merito, usi e tradizioni del passato.

2 Il Progetto di Recupero del Germoplasma Viticolo Pugliese (Re.Ge.Vi.P.)

2.1 Contesto e nascita del progetto

L'inizio delle attività di recupero del germoplasma locale, in Puglia, coincide con l'emanazione della Dir. Europea (68/193/CEE) sulla certificazione obbligatoria del materiale di propagazione della vite; viene così avviato dall'Università di Bari, successivamente affiancata dal CNR e poi dal CRSFA "Basile Caramia", un programma di selezione clonale e sanitaria, ormai ultra quarantennale, che ha unito al recupero dei vitigni tradizionali più diffusi (base delle attuali 32 DOP pugliesi), quello dei vitigni cosiddetti minori. Attraverso successivi progetti è stata costituita la più grande collezione di germoplasma viticolo dell'Italia centro meridionale (sita presso il CRSFA a Locorotondo) ospitante, ad oggi, più di 3.000 accessioni di oltre 720 varietà delle quali 576 nuove selezioni appartenenti a più di 250 vitigni tradizionali o comunque coltivati in Puglia. L'attenzione e l'impegno dei ricercatori e delle istituzioni locali per il recupero e la valorizzazione dei vitigni tradizionali e minori ha permesso di immettere nel sistema di certificazione nazionale 82 cloni delle varietà ad uva da vino, da tavola e portainnesti più importanti coltivati in Puglia arrivando anche alla registrazione di 6 vitigni minori (DM 12/1/09, 22/4/11) e 13 sinonimi (DM 23/6/08 e 14/8/10) al Catalogo Nazionale delle Varietà di Vite. A questi si aggiungono altri 20 candidati cloni, 3 varietà locali e due sinonimi di varietà già iscritte, in procinto di essere proposti per la registrazione ufficiale (tab. 3, p. 209).

Ceppo secolare di Uva sacra, Ceglie Messapica (BR).

Con il programma operativo FESR 2007-2013 la Regione Puglia ha attuato azioni fondamentali per il recupero, la conservazione e la valorizzazione del germoplasma a rischio di erosione, nello specifico due azioni della misura 214 *"Pagamenti agroambientali"* ed una legge regionale con il suo regolamento applicativo:

Azione 3 *"Tutela della biodiversità"* che ha previsto un aiuto quinquennale agli agricoltori, custodi di specifiche varietà tradizionali, per l'attività di conservazione e gestione *in situ* delle risorse genetiche a rischio di erosione.

Azione 4 *"Progetti integrati e sistema regionale della biodiversità sub aziona a) progetti integrati per la biodiversità"* che ha riguardato l'attuazione di 5 progetti interdisciplinari finalizzati al recupero e valorizzazione di varietà autoctone a rischio di estinzione delle principali specie di interesse agrario. Uno dei cinque è stato il progetto *"Recupero del Germoplasma Viticolo Pugliese "Re.Ge.Vi.P."*, le cui attività e risultati sono delineati nel prossimo paragrafo.

Le medesime azioni, corrispondenti rispettivamente alle nuove misure 10.1.4 e 10.2.1, sono state riconfermate dalla Regione Puglia anche nel nuovo Programma di Sviluppo Rurale 2014/2020.

La Legge Regionale n. 39 dell'11 dicembre 2013 "Tutela delle risorse genetiche autocto-

SI RINGRAZIANO I PREZIOSI CUSTODI DI MEMORIA CONTADINA E DI VITIGNI TRADIZIONALI:

Provincia di Bari
Vito Pietrantonio, Vito Sacchetti (**Acquaviva delle Fonti**); Nico Angiuli, Mirella Catella, Angelo Gargano (**Adelfia**); Nicola Ruggiero (**Alberobello**); Filippo Berloco, Giovanni Sciacovelli (**Altamura**); Vincenzo Cariello, Giuseppe Colamorea (**Bitonto**); Francesco D'Alessandro (**Bitritto**); Leonardo Campanale (**Cassano delle Murge**); Angela Di Lorenzo (**Castellana Grotte**); Francesca Caputo, Raffaele D'Alessandro, Andrea Rotolo, Tonio Totaro (**Conversano**); Michele Cannillo, Luigi Cialdella, Felice De Benedittis, Silvio De Benedittis, Domenico Musto (**Corato**); Filippo Cassano, Dino Lella (**Gioia del Colle**); Biagio Ferrara, Vito Labianca, Leonardo Antonio Pettinato, Giuseppe Urgo (**Gravina di Puglia**); Francesco Angelini, Vito Curri, Anna Guarella, Antonio Mariotti, Alfredo Neglia, Francesco Palmisano, Natale Palmisano, Anna Perrini (**Locorotondo**); Francesco Patimo (**Molfetta**); Giuseppina Longo (**Monopoli**); Gennaro Laera; Gino Nardelli, Domenico Pinto (**Putignano**); Beppe De Leo, Sebastiano Marinelli, Angelo Antonio Minafra, Biagio Pellegrini (**Ruvo di Puglia**); Luciano Colamonaco (**Santeramo in Colle**); Giuseppe Vallarelli (**Terlizzi**).

Provincia di Barletta Andria Trani
Francesco Alicino, Sabino Barile, Francesco Brudaglio, Francesco Campanale, Giuseppe Conversano, Umberto Di Bari, Antonio Di Trani, Vito Di Trani, Vito Inchingolo, Rino Locantore, Sabino Lomanuto, Vincenzo Molfetta, Francesco Monterisi, Domenico Parenza, Giovanni Regano, Lorenzo Sardano, Vincenzo Scarcelli, Sabino Sipone, Antonio Tursi (**Andria**); Francesco Di Bitonto, Ruggiero Gorgolgione, Michele La Porta, Ruggiero Nanula (**Barletta**); Gaetano D'Addato, Lorenzo Laghezza, Natale Preziosa, Giuseppe Pellegrini (**Bisceglie**); Cosimo Caporale, Vincenzo Dinunno, Domenico Le Noci, Nunzio Leone, Francesco Rizzo, Giuseppe Selvarolo, (**Canosa di Puglia**); Domenico Isopo, Giuseppe Sannelli (**Minervino Murge**); Vincenzo Fringuelli (**Spinazzola**); Domenico Botta (**Trani**).

Provincia di Brindisi
Natalizia Carinola, Domenico Gigliola, Donato Lerna, Marco Miarelli, Vito Montanaro, Felice Suma, Cosima Urgesi, Gianni Venerito, Pasquale Venerito, Pasquale Verardi (**Ceglie Messapica**); Arcangelo Presta (**Cellino San Marco**); Giuseppe Pirro (**Fasano**); Loredana Mustich (**Latiano**); Emanuele Demilito, Cesare Ducani (**Mesagne**); Domenico Melpignano, Giovanni Melpignano (**Ostuni**); Crocefisso De Mitri (**San Donaci**).

Provincia di Foggia
Donato Principe (**Manfredonia**); Angelo Mancini, Pasquale Totaro (**Mattinata**) Sig. Esposto (**Monte S. Angelo**); Giuseppe Cobbese, Leonardo Guidacci, Pasquale Intenso (**Orsara di Puglia**); Giovanni Calitri, Giovanni Procaccini (**Panni**); Sig. Del Duca (**Peschici**); Mario Guadagno (**Troia**); Nello Biscotti, Michele Del Viscio (**Vico del Gargano**); Antonio Piscopo, Giuseppe Piscopo (**Vieste**); Giovanni Melillo (**Volturino**).

Provincia di Lecce
Giuseppe Rizzo, Fernanda Sollazzo (**Arnesano**); Egidio Castrignanò (**Copertino**); Mario Di Maggio (**Lizzano**); Antonio Bianchi, Daniele Merico, Cosimo Nestola (**Melendugno**); Luciano Ripa (**Monteroni di Lecce**); Mario Manca, Palmiro Poltronieri (**Novoli**); Micello Anna, Maria Ornella Stefàno (**Otranto**); Rocco Lazzari (**S. Cassiano**), Giuseppe Bene (**S. Cesarea Terme**); Angelo Simone (**Salve**); Franco De Pascalis (**Tuglie**); Giuseppe Ferrara (**Veglie**).

Provincia di Taranto
Vito Moretti, Lello Rochira (**Castellaneta**); Francesco Barberio (**Laterza**); Vitantonio Bruno, Donato Calella, Lucia Campanella, Paolo Carrieri, Massimo Minei, Oronzo Prezioso, Giuseppe Scianni (**Martina Franca**); Aldo Galeano (**Monteiasi**); Francesco Lomartire (**Sava**).

ne di interesse agrario, forestale e zootecnico", ha come obiettivo generale la "promozione e la salvaguardia degli ecosistemi agricoli e forestali delle produzioni legate alla tipicità e tradizione del territorio", nello specifico promuove la tutela delle risorse minacciate di erosione genetica o soggette a rischio di estinzione e per le quali esistono interessi ambientali, culturali, scientifici ed economici.
Il relativo Regolamento applicativo (n. 5 del 24 marzo 2016) definisce e regola: gli obiettivi dei programmi di intervento; le modalità per l'iscrizione delle varietà al Registro regionale delle risorse genetiche autoctone; i compiti della commissione tecnico-scientifica per la biodiversità; le modalità per l'adesione alla rete di tutela delle risorse genetiche ed iscrizione nell'elenco regionale dei coltivatori e allevatori custodi; il funzionamento della Banca regionale del materiale genetico e l'accesso al materiale conservato; le modalità ed i requisiti soggettivi e oggettivi necessari all'attribuzione della denominazione di custode ed al suo mantenimento; l'uso del contrassegno per i prodotti ottenuti da razze e varietà locali iscritte al registro regionale.

2.2 Partner ed Attività

Il Progetto Re.Ge.Vi.P coordinato dal CRSFA "Basile Caramia", finanziato con la misura 214 del PSR 2007/2013 nonché attraverso un progetto di continuità e prosecuzione del PSR 2014/2020 misura 10.2.1 "Progetti per la conservazione e valorizzazione delle risorse genetiche in agricoltura", è stato attuato da un ricco partenariato (tab. 2).

ENTE CAPOFILA: Centro di Ricerca, Sperimentazione e Formazione in Agricoltura "Basile Caramia" CRSFA.

I PARTNER	
ENTI SCIENTIFICI	Università degli studi di Bari, Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (Di.S.S.P.A.)
	Consiglio Nazionale delle Ricerche - Istituto di Protezione Sostenibile delle Piante (IPSP), Unità Bari e Grugliasco (TO)
	Politecnico di Bari - Dipartimento di Ingegneria Civile, Ambientale, del Territorio, Edile e di Chimica (DICATECh)
	Innovative Solutions S.r.l. – Spin off del Politecnico di Bari
ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA	Agricoltura è Vita Puglia S.r.l.
	Confagricoltura Puglia
	Confederazione Italiana Agricoltori
	Confcooperative Puglia
	Consorzio vivaisti viticoli
	Impresa Verde S.r.l.
	Federazione Regionale Coldiretti Puglia
COOPERATIVE	Lilith Med 2000 Soc. Coop. a.r.l.- società cooperativa di servizi culturali
AZIENDE AGRICOLE	Pirolo Costantino Silvio
	Lombardo Gaetano
	Società Agricola Apuliense di Maria Teresa, Candida e Antonella e Laura dell'Erba
AMMINISTRAZIONI PUBBLICHE	Comune di Gioia del Colle
	Riserve Naturali Regionali Orientate del Litorale Tarantino Orientale

Tabella 2 – Elenco dei partner del progetto Re.Ge.Vi.P.

Ricerca bibliografica

L'attività è consistita nel reperimento di manoscritti, fonti d'archivio non edite e pubblicazioni, risalenti agli ultimi 5 secoli, contenenti ogni genere di informazione sulla viticoltura pugliese. Le ricerche, condotte in 50 biblioteche e archivi presenti sul territorio regionale e in 14 siti extraregionali, hanno consentito di raccogliere più di 800 documenti, tutti digitalizzati ed archiviati.

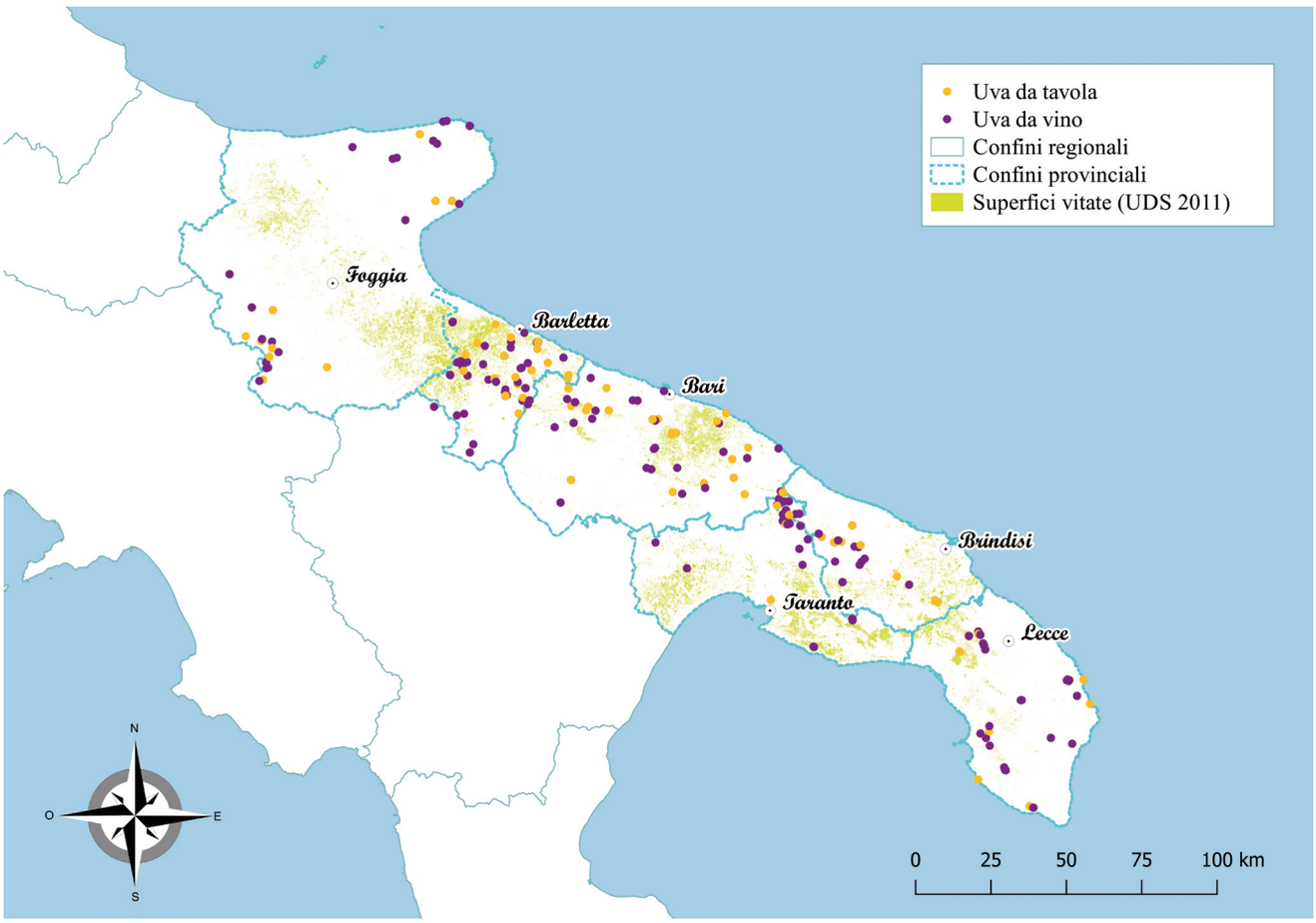
La sorprendente quantità di informazioni reperite circa le denominazioni, la diffusione storica, le tecniche colturali, i metodi di difesa dai patogeni e l'utilizzazione dei vitigni pugliesi, ha permesso di ampliare le prospettive di ricerca sul campo delle varietà tradizionali e di approfondire le vicende storiche ad esse legate.

Particolarmente utili ai fini del progetto, sono stati i documenti pubblicati tra la fine del '700 e il 1950, poiché sono ascrivibili a tale periodo le prime descrizioni dettagliate e le iconografie storiche, strumenti preziosi per la corretta identificazione varietale.

È stata inoltre condotta un'indagine storico-culturale finalizzata al rilevamento di dati e informazioni utili a tracciare un profilo della viticoltura pugliese nel tempo. Tale ricerca è stata effettuata prevalentemente attraverso interviste agli agricoltori locali e cultori della materia, integrando quanto già appreso dalle fonti bibliografiche.

Ricerca di materiale riproduttivo

L'attività ha previsto l'organizzazione di incontri/seminari sul territorio mirati ad informare e coinvolgere le comunità locali nell'individuazione di aziende detentrici di biodiversità e nella segnalazione e raccolta delle risorse genetiche. Con il contributo delle associazioni di categoria partner e molte amministrazioni comunali, sono stati organizzati più di 70 incontri in tutto il territorio regionale. Alla raccolta



delle informazioni è seguita la ricerca vera e propria del germoplasma, condotta attraverso sopralluoghi nelle aziende segnalate. Le varietà così individuate sono state identificate in via preliminare, fotografate e georeferenziate, si è quindi proceduto alla raccolta di materiale di propagazione da avviare alla moltiplicazione ai fini conservativi. A conclusione del progetto sono state censite e mappate oltre 750 accessioni.

Conservazione *ex situ* delle risorse genetiche

La gestione delle collezioni assicura la conservazione delle preziose risorse genetiche recuperate in decenni di attività di indagine su tutto il territorio pugliese. I campi afferenti alla collezione del Centro Regionale di Conservazione del germoplasma, gestiti su propri terreni dal CRSFA "Basile Caramia", occupano una superficie complessiva di circa 6 ettari, con un corpo principale localizzato in agro di Locorotondo, comprendente 8 vigneti con funzione puramente conservativa distinti per tipologia (tavola, vino, portainnesti), caratteristiche (ad aroma primario, bianche o nere) o origine delle varietà/accessioni (pugliesi, mediterranee, ecc.). Il Centro Regionale di Conservazione del Germoplasma ospita anche altri campi sperimentali con funzioni accessorie rispetto alla mera conservazione come ad esempio: a) il vigneto di confronto di accessioni di Primitivo a Manduria (TA); b) il vigneto collezione della biodiversità viticola sanitariamente migliorata, o campo apici risanati, ubicato in agro di Palagiano (TA); c) campi di omologazione/confronto di nuovi candidati cloni o registrazione di varietà.

Il progetto Re.Ge.Vi.P. ha sostenuto l'ordinaria gestione agronomica e fitosanitaria delle collezioni, permettendo di migliorare e potenziare i campi già esistenti attraverso interventi mirati (ricostituzione di accessioni con piante deperite, ripristino delle controspalliere, ottimiz-

zazione del sistema irriguo, ecc.). Il Centro di Conservazione è stato ampliato attraverso l'impianto di due nuovi campi collezione a Locorotondo: a) un nuovo vigneto di circa 1 ettaro per la conservazione del germoplasma recuperato durante il progetto; b) un vigneto/frutteto storico che ripropone il tipico campo alberato promiscuo, con forme di allevamento antiche e tradizionali, come le diverse tipologie di alberello pugliese e le varie forme "maritate/appoggiate" alle alberate o a specie da frutto tipiche pugliesi (fico e mandorlo).

Sono state anche migliorate/ampliate e/o realizzate nuove collezioni presso altri enti pubblici e territoriali:
- La collezione del Dipartimento di Scienze del Suolo, delle Piante e degli Alimenti dell'Università di Bari, sita in agro di Valenzano (BA) presso l'Azienda didattico-sperimentale Martucci.
- Un pergolato collezione della biodiversità viticola intra-varietale di Primitivo e di altre varietà tipiche dell'areale realizzato presso le Riserve Naturali Regionali Orientate del Litorale Tarantino Orientale. Tale collezione, con funzione didattica e divulgativa, è sita presso la casa del Parco - Masseria della Marina in agro di Manduria (TA).
- Un vigneto collezione della biodiversità intra-varietale di Primitivo e delle altre varietà tipiche della zona realizzato dal Comune di Gioia del Colle (BA) nell'area comunale antistante il fabbricato pubblico della ex distilleria "Paolo Cassano".

Caratterizzazione morfologica, genetica e tecnologica

Attualmente sono due i metodi essenziali per giungere ad una corretta identificazione varietale, utilizzati spesso in modo combinato: a) formulare ipotesi d'identità dall'osservazione delle caratteristiche morfologiche delle piante e verificarle mediante confronto di descrizioni e immagini (ampelografia classica); b) ottenere il profilo genetico di ogni accessione e confron-

Vigneto/frutteto storico, CRSFA, Locorotondo (BA).

tarlo con banche dati molecolari e bibliografia. Nel progetto Re.Ge.Vi.P., per ottenere accurate descrizioni morfologiche delle risorse genetiche viticole, si è seguito essenzialmente il primo approccio, operando con esperti ampelografi e talora confermando le identità trovate mediante analisi genetiche. Per le varietà descritte in questo volume sono stati comunque ottenuti i profili genetici a nove *loci* microsatelliti. I sopralluoghi in campo hanno anche permesso di valutare la variabilità intra-varietale dei singoli vitigni e stabilire la composizione varietale dei vigneti storici visitati, esempi residui di una viticoltura poli-varietale. Si è inoltre proceduto alla revisione ampelografica del materiale già precedentemente ospitato nei campi collezione del CRSFA.

Nuovo vigneto di conservazione del germoplasma pugliese, CRSFA, Locorotondo (BA).

A livello sperimentale, utilizzando le principali varietà regionali, al fine di mettere a punto una nuova metodica utile come ausilio alla selezione clonale o alla tracciabilità varietale in prodotti derivati, è stata eseguita la caratterizzazione metabolomica attraverso Risonanza Magnetica Nucleare (NMR) nonché sviluppando un idoneo software per la verifica dell'identità varietale mediante profili NMR.

Per le cultivar di interesse, oltre ai rilievi ampelometrici (in base ai descrittori OIV) e fenologici, sono stati condotti rilievi produttivi e tecnologici durante tutto il periodo di sviluppo vegeto-produttivo. In particolare, la caratterizzazione tecnologica, utile a comprendere le reali potenzialità e modalità di impiego dei vitigni locali, condotta su oltre 30 varietà, è consistita nella definizione delle curve di maturazione dall'invaiatura alla raccolta attraverso determinazione del contenuto di zuccheri, acidità totale, pH, acidi organici, degli aromi primari e dei polifenoli (totali ed estraibili). Per le uve dei vitigni di cui si disponeva di una quantità di uva sufficiente (almeno 50 kg) sono state realizzate le microvinificazione con protocolli standard presso il laboratorio/cantina di analisi enologiche e microvinificazione del CRSFA; i vini così ottenuti sono stati sottoposti a caratterizzazione chimico-fisica e sensoriale.

Risanamento fitosanitario del materiale di propagazione

In funzione dello stato sanitario del germoplasma recuperato, accertato mediante saggi diagnostici di laboratorio, è stato applicato uno specifico protocollo di risanamento che ha previsto l'impiego, singolarmente o in combinazione, delle tecniche della termoterapia e della coltura in vitro di apici meristematici.

Le accessioni sanitariamente migliorare nell'ambito del progetto, nel periodo 2013-2017, sono state complessivamente 246 appartenenti a oltre 90 vitigni; attualmente le piante risanate, conservate in screenhouse a prova d'insetto, costituiscono le Fonti Primarie del germoplasma recuperato.
I saggi diagnostici di verifica di conformità allo stato sanitario previsto dal sistema di certificazione nazionale dei materiali di moltiplicazione della vite, sono stati condotti in accordo alla vigente normativa. Una parte delle accessioni risanate è già confluita, insieme ad altri materiali, in un nuovo campo di confronto di 0,5 ettari per la registrazione/omologazione di varietà/cloni, realizzato nell'ambito dello stesso progetto Re.Ge.Vi.P. presso il CRSFA a Locorotondo.

Inventari e banche dati

Tutte le informazioni riguardanti le notizie storiche, l'origine, gli usi, le caratteristiche morfologiche, molecolari, bioagronomiche e tecnologiche delle singole accessioni individuate, sono state inserite in un unico archivio informatico. I dati, le schede e le immagini di ogni singola accessione sono stati organizzati in un geodatabase, compatibile con il Sistema informativo territoriale (SIT) della Regione Puglia. Una volta implementato nel SIT o in un altro portale pubblico regionale, sarà possibile, ad esempio, visualizzare la distribuzione dei vitigni storici sul territorio e contestualmente interrogare il database per ricavare informazioni sulla caratterizzazione, lo stato fitosanitario e le immagini associate ad ogni pianta mappata.

Redazione di schede ampelografiche e fitosanitarie

I caratteri morfologici ed i risultati delle analisi fitosanitarie delle varietà/accessioni di interesse sono stati organizzati in schede sintetiche riportanti i dati identificativi (coordinate geografiche, azienda, località di ritrovamento), le notizie reperite presso il contadino custode o altre fonti sul territorio, lo stato sanitario rilevato, i principali descrittori degli organi della pianta, le fotografie di germoglio, foglia, grappolo maturo ed acino.
Per 20 candidati cloni e 3 varietà locali (tab. 3, p. 209) sono stati inoltre preparati i dossier tecnici da inviare al MiPAAF per l'iscrizione al Catalogo Nazionale delle Varietà di Vite.

Conservazione *in situ* delle risorse genetiche

Nel caso delle specie a moltiplicazione vegetativa come la vite, lo scopo della conservazione *in situ* delle risorse genetiche a rischio di erosione è, essenzialmente, quello di garantire la presenza della varietà e della sua variabilità intra-varietale nel proprio territorio di origine.
Nel corso della preparazione del progetto sono state individuate alcune aziende agricole beneficiarie della suddetta misura "Agricoltori Custodi" già ospitanti germoplasma di interesse; in tali aziende si è provveduto a migliorare la conservazione del germoplasma preesistente, incrementare la biodiversità del sito con l'introduzione di ulteriori varietà/accessioni locali nonché a realizzare interventi per migliorare l'accessibilità, visibilità e fruibilità pubblica delle stesse collezioni *in situ*.
Le aziende coinvolte in qualità di partner per quest'attività sono state: Azienda Pirolo Costantino in agro di Adelfia (BA); Azienda Agricola Apuliense in agro di Castellana Grotte (BA); Azienda Lombardo Gaetano in agro di Rutigliano (BA).
Il Capofila ha inoltre provveduto alla sistemazione ed alla gestione di una collezione di vitigni ed accessioni rare del territorio garganico presso l'Azienda dei Fratelli Biscotti in agro di Vico del Gargano (FG).

3 Prospettive di valorizzazione dei vitigni locali

Sebbene pochi importanti vitigni regionali coprano la maggior parte della produzione, la Puglia ospita una ricchissima biodiversità viticola, accumulatasi per ragioni storiche e geografiche, in millenni di scambi commerciali al centro del *Mare Nostrum*. Molte varietà si sono estinte nella ricostituzione post-fillosserica, moltissime altre, neglette, trascurate, spesso senza più un nome, relegate o nascoste in piccolissime nicchie di coltivazione sono però sopravvissute e rappresentano un enorme inespresso potenziale produttivo. Le tante iniziative di recupero e salvaguardia di questa ricchezza "biodiversa" hanno portato ottimi frutti, non solo scongiurando l'ulteriore erosione genetica ma soprattutto mettendo a disposizione nuovi vitigni spesso anche sanitariamente migliorati e studiati dal punto di vista genetico, produttivo ed enologico. Insomma, una miniera d'oro per produttori, mercati ed anche per consumatori sempre più edotti al vino, esigenti, desiderosi di novità, distintività ed unicità. È giusto mantenere le risorse genetiche relegate nelle collezioni, come vasi polverosi negli scantinati di un museo archeologico, un sogno irrealizzabile per produttori, enologi ed enofili appassionati? Il ritorno in coltivazione è la migliore e più sicura strategia di conservazione che però richiede un consapevole percorso di valorizzazione, non solo l'impegno di pochi imprenditori pionieri bensì un'attività coordinata tra Aziende ed Amministrazioni, per far nascere la domanda di nuovi vini unici quali beni collettivi territoriali.

Poiché valorizzare significa "attribuire il giusto valore" ma anche "mettere a frutto o utilizzare il valore", nel caso delle risorse genetiche locali definite minori, ogni possibile strategia di valorizzazione non può prescindere dall'aver consapevolezza, conoscere, comunicare e divulgare alle aziende ed al più largo pubblico, gli aspetti distintivi e caratterizzanti di questi prodotti ovvero l'unicità, il legame «esclusivo» con il territorio ed il valore storico/culturale/paesaggistico.

Nella stessa Puglia se l'esempio di successo dei vini ottenuti dal vitigno Minutolo, seguito a ruota dalle varietà Marchione e Maresco, dimostra la vivacità e l'ambizione del comparto vitivinicolo regionale, al contempo testimonia una strada troppo tortuosa, irta di ostacoli normativi e burocratici (ad es. la rappresentatività per la modifica dei disciplinari di grandi IGP) che rischiano di rendere la valorizzazione economica solo un lontano miraggio. Proprio perché minori, questi vitigni, pur di antichissima coltivazione, non sono quasi mai stati coltivati, vinificati, commercializzati in purezza con il loro nome e pertanto mancano dei due requisiti fondamentali delle DOC: la storicità e la notorietà commerciale del vino specifico.

Il percorso per la registrazione obbligatoria della varietà al Catalogo Nazionale e poi l'autorizzazione alla coltivazione nell'area viticola di interesse (secondo l'Accordo Stato Regione n. 1.507 del 2002 in materia di classificazione delle varietà di vite) è già lunghissimo ma l'obiettivo dell'imprenditore e del mercato resta l'etichetta, la visibilità, la riconoscibilità ed unicità del nome del vitigno locale. Attualmente, i produttori ambiscono non certo a produrre un anonimo vino da tavola, bensì, a valorizzare i nuovi ed unici vini con il proprio nome varietale; strada percorribile solo attraverso i marchi DOP o IGP le cui procedure di riconoscimento andrebbero però semplificate ed adattate ai vitigni minori, proprio in quanto coltivati da tempo immemore nei territori di origine.

4 Schede varietali

4.1 Struttura delle schede varietali

Note introduttive

Si riporta il nome principale del vitigno, gli eventuali sinonimi e le denominazioni errate con cui è stato individuato nei vigneti storici visitati nel corso del progetto. In questo paragrafo sono segnalate, inoltre, alcune denominazioni utilizzate in altre regioni italiane e nazioni estere in cui la cultivar è presente. Per un prospetto completo di queste denominazioni si rimanda all'elenco dei nomi e dei sinonimi alla fine del volume.

Notizie storiche

In questa sezione sono segnalate le principali vicende del passato in cui sono stati coinvolti i vitigni descritti nell'atlante, i loro sinonimi storici, il significato del nome. Vi si commentano le descrizioni condotte dagli ampelografi a partire dalla seconda metà del XIX secolo al fine di verificarne la corrispondenza col vitigno attuale e, in alcuni casi, si riporta un' illustrazione storica della cultivar. Dove non specificato, le immagini sono riproduzioni dei dipinti che l'artista barlettano Vincenzo De Stefano ha eseguito per la Cantina sperimentale di Barletta nei primi anni del '900 (De Rosa, 2018).

Descrizione morfologica

Ad ogni varietà è associata una descrizione aggettivata che delinea la morfologia dei principali organi: germoglio, tralcio erbaceo, foglia, grappolo, acino. Le immagini che corredano la descrizione morfologica si riferiscono generalmente al germoglio, alla quarta fogliolina, alla foglia adulta, al grappolo a maturità (tutti ritratti in campo) e agli acini (in laboratorio). La terminologia utilizzata, molto specifica e talora di non immediata comprensione, è spiegata nel Glossario alla fine del volume.

Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Questo paragrafo contiene le informazioni sulla diffusione storica, gli usi e le tradizioni legate alla cultivar di cui si tratta, la presenza del vitigno nelle DOP e IGP regionali:

Se il vitigno è iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Vite, si indicano le superfici coltivate per provincia (da dati AGEA del 2015).

Se il vitigno non è registrato, si riporta la mappa della diffusione con le accessioni georeferenziate nel corso del progetto. La mappa è in scala 1: 3.846.000, il colore verde rappresenta la superficie viticola regionale (Regione Puglia, UdS 2011) e i segnaposto localizzano le singole piante campionate.

Caratteristiche vegeto-produttive e tecnologiche

Sono qui illustrate le informazioni riguardanti la fenologia, l'habitus vegeto-produttivo, la fertilità reale, l'indice di Ravaz (ovvero dell'equilibrio vegeto-produttivo ottenuto dividendo il peso dell'uva prodotta per quello del legno di potatura), il peso medio del grappolo e dell'acino e le caratteristiche delle uve e del vino sperimentale della cultivar in oggetto. In alcuni casi i rilievi triennali sono stati condotti nel campo di omologazione del CRSFA di Locorotondo (BA), organizzato in blocchi randomizzati, con forma di allevamento a controspalliera, potatura a Guyot, il sesto d'impianto di 2,2 m x 1 m e portainnesto utilizzato 1.103 Paulsen.

Per le varietà di più recente individuazione, per le quali i vigneti sperimentali non sono ancora entrati in produzione, si riportano le medie biennali dei dati rilevati nelle zone di recupero. Il giudizio sui vini sperimentali tiene conto dei risultati analitici e della valutazione sensoriale effettuata da un panel di esperti.

Aleatico

È un vitigno coltivato con lo stesso nome anche in Toscana, particolarmente sull'isola d'Elba, nel Lazio settentrionale e nell'Orvietano. In Puglia è stato individuato con il sinonimo di Rutigliano a Martina Franca (TA) e con il nome errato (perché fonte di confusione) di Moscato nero in agro di Canosa (Barletta-Andria-Trani). La Vernaccia di Pergola, base dell'omonimo vino marchigiano, è risultata essere un sinonimo dell'Aleatico (Filippetti *et al.*, 2002).

Aleatico

Notizie storiche

In Puglia, come già accennato, veniva detto erroneamente Moscato nero, mentre nei paesi del Capo di Leuca (LE) si chiamava impropriamente Aleatico il Negro amaro (Perelli, 1874). Le prime descrizioni dell'Aleatico per il territorio pugliese furono condotte a fine '800 (Frojo, 1875), fornendo, contestualmente, indicazioni sull'utilizzazione: "Rara è la piantagione di questo vitigno, che somministra l'uva pregiatissima con la quale si confeziona il vino omonimo da dessert." (Licci e Frojo, 1881). Gli stessi autori descrivono anche come vitigno distinto il Rutigliano di Martina Franca (TA), ma la cultivar che attualmente vi si coltiva con questo nome è risultata, dalle nostre osservazioni, identica all'Aleatico. La descrizione storica del Rutigliano, invece, pur rilevando caratteristiche comuni con l'Aleatico, non permette di stabilire se si tratti effettivamente dello stesso vitigno: il Rutigliano storico, a differenza dell'Aleatico, avrebbe foglie vellutate sulla pagina inferiore, seno peziolare aperto e "[…] dentatura minuta, acuta, poco profonda, uncinata […]".

Descrizione morfologica

Germoglio: apice poco lanuginoso con debolissime sfumature rosate, verde con punte ben rosse; foglioline apicali, la prima a coppa; poi spiegate, rosse con nervature verdi, inferiormente aracnoidee. Quarta fogliolina ramata con nervature verdi, piana o un po' revoluta o ondulata, inferiormente appena aracnoidea.

Tralcio erbaceo: con tratto apicale ricurvo, portamento eretto ed internodi medi, con strie rosse sul lato dorsale, più intense verso l'apice, ventralmente verde. Viticci lunghi e sottili, di colore verde chiaro.

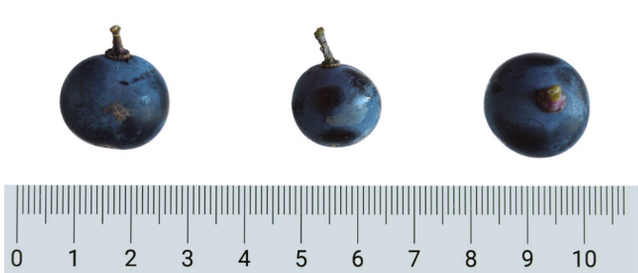
Foglia: medio-piccola, pentagonale con lobi laterali allungati, generalmente trilobata. Lembo verde chiaro con nervature verdi, bollosità appena media e qualche leggera depressione; profilo a coppa o con margini nettamente involuti. Seno peziolare ad U o a V, poco aperto; seni laterali superiori stretti, piuttosto profondi. Denti medi o medio-lunghi, rettilinei. Pagina inferiore glabra o quasi.

Grappolo: medio-piccolo, cilindrico, un po' allungato, senza ali o con 1-2 ali brevi, mediamente compatto (lunghezza media 18,2 cm; larghezza media 11,5 cm). In taluni cloni può avere la punta biforcata. Peduncolo corto, robusto, verde; pedicelli corti con cercine talora rosato; inserzione del grappolo prossimale al 3° nodo.

Acino: sferico o discoide, a sezione trasversale irregolare, (Ø long. 14,2 mm; Ø equat. 14,1 mm; Ø long./ Ø equat. 1,01). Buccia di colore nero violaceo, poco pruinosa a maturità, piuttosto spessa, poco astringente; polpa poco consistente, aromatica, gradevole, con buon equilibrio dolce-acido. Vinaccioli grandi.

Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

A partire dalla fine del 1800 la presenza dell'Aleatico è documentata in buona parte della Terra di Bari, in Capitanata e nel Salento. Attualmente la sua coltivazione in Puglia è estesa per circa 75 ha di cui 22 nella provincia di Lecce e 20 in quella di Bari, seguono le province di Brindisi e Taranto, rispettivamen-



te con 18 e 13 ha, la provincia di Foggia (2 ha) e la BAT (0,2 ha) (AGEA, 2015).
L'uva di Aleatico era utilizzata in Puglia per produrre un vino liquoroso che prendeva lo stesso nome del vitigno. Frojo (1869) consigliava di mescolare l'Aleatico con altre varietà "[…] acquose e prive di aroma proprio", in modo da ottenere un vino che avesse un aroma meno intenso rispetto a quello da uve vinificate in purezza, più adatto a consumarsi durante i pasti. Secondo Perelli (1874) "L'Aleatico o Moscato nero si unisce molto bene al Primitivo, e nella proporzione di 1/10 od 1/12 comunica al vino Primitivo un certo bouquet ed una morbidezza da renderlo squisito."
Le vinificazioni condotte per diversi anni presso la Regia Cantina sperimentale di Barletta portarono gli enologi a concludere che "Anche per questo vino è necessario l'invecchiamento come per tutti i vini liquorosi. […] con l'invecchiamento si ha un eccellente vino sul tipo Porto.", di cui è documentata l'esportazione in Austria e in Ungheria (Ministero di Agricoltura Industria e Commercio, 1896; Regia Cantina sperimentale di Barletta, 1897; Sannino, 1907). Ci si può domandare se vi può essere una connessione tra tali commerci di fine Ottocento e i sinonimi ungheresi dell'Aleatico (Halápi e Halapi Szagos) segnalati recentemente (Robinson *et al.*, 2012; VIVC) .
È considerata una varietà idonea alla coltivazione in tutte le province pugliesi. In Puglia rientra nelle seguenti DOP Aleatico di Puglia, Gioia del Colle Aleatico, Salice Salentino, Terra d'Otranto e nelle IGP Daunia, Murgia, Puglia, Salento, Tarantino, Valle d'Itria.

Caratteristiche vegeto-produttive e tecnologiche (medie triennali in collezione)

Germogliamento: ultima decade di marzo
Fioritura: ultima decade di maggio
Invaiatura: ultima decade di agosto
Maturazione dell'uva: ultima decade di settembre
Fasi fenologiche corrispondenti a quelle della varietà Sangiovese tranne che per il germogliamento che risulta precoce.

Habitus vegeto-produttivo: portamento eretto
Fertilità reale: 1,48
Peso medio del grappolo (g): 211
Peso medio dell'acino (g): 1,89
Indice di Ravaz: 2,73

Caratteristiche del vino sperimentale: di colore rosso rubino abbastanza intenso, con tenui riflessi violacei. Buona complessità aromatica con prevalenza di note fruttate di frutti di bosco, ciliegia e mela cotogna, e di floreale e speziato ma anche deboli sentori di note vegetali. È un vino generalmente di buona struttura, intensità e persistenza gusto-olfattiva. Il vitigno consente di ottenere uve con elevate concentrazioni zuccherine e pertanto ben si presta all'ottenimento di vini dolci passiti.

Antinello

È la denominazione con cui questo vitigno è stato individuato, a partire dagli anni 2000, in un'area ristretta del sud Barese.

Antinello

Notizie storiche

Le prime citazioni dell'Antinello risalgono alla fine del XIX secolo. Domenico Frojo (1878) in una rassegna sull'analisi dei mosti della provincia di Bari cita l'"Antonello rosa chiaro" individuato in agro di Turi e Conversano e in una pubblicazione successiva ne consiglia la coltivazione in Terra di Bari, al fine di ottenere vino di buona qualità (Frojo, 1883). Noto storicamente con il sinonimo di Andinello, viene descritto così da Musci (1933): "grappoli di media grandezza, cilindrici, sciolti ed anche alati, con acini di media grossezza, a forma ovoidale; a buccia sottile, di colore giallo verdognolo e giallo dorato nella parte che guarda il sole, a polpa carnosa, dolce e sciolta".

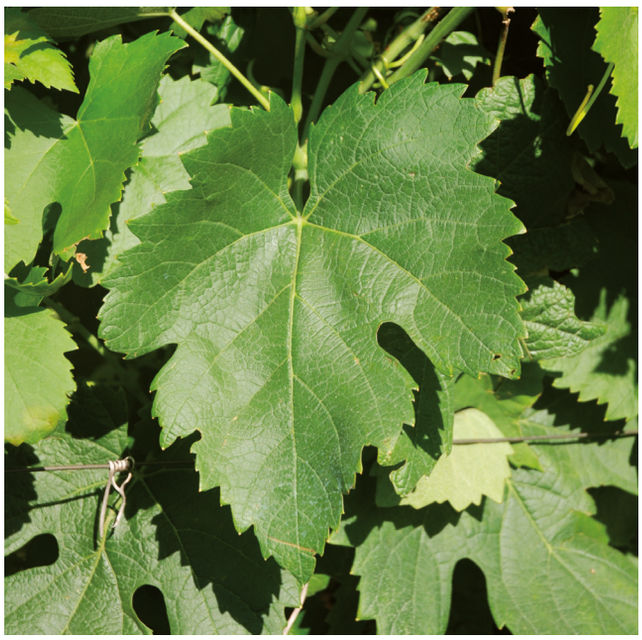
Descrizione morfologica

Germoglio: apice piccolo e sottile, molto lanuginoso, di colore bianco verdastro. Foglioline apicali, le prime due, a coppa, cotonose, bianche con punte rosse; la terza spiegata bianco ramata e inferiormente ben cotonosa; la quarta foglia, di colore verde giallastro sfumato di bronzo, è inferiormente da lanuginosa a molto lanuginosa, bollosa tra le nervature.
Tralcio erbaceo: con portamento semi-eretto, internodi corti e con diffusa lanugine, rosso o striato di rosso sul lato dorsale, verde sul lato ventrale, ma con nodi rossi. Viticci lunghi.

Foglia: di media grandezza, pentagonale, pentalobata, ma con seni inferiori assai poco profondi. Lobo mediano allungato ed appuntito, talora diviso in ulteriori lobi. Lobi laterali anch'essi allungati e divergenti. Seno peziolare a V con fondo a graffa, poco aperto. Seni laterali superiori stretti con fondo a V, talora con un dente. Profilo lievemente a coppa, ondulato tra le nervature, con margini appena revoluti. Denti medio-piccoli, a margini rettilineo-convessi o concavo-convessi. Nervature verdi, con punto peziolare rosato. Pagina inferiore con lembo aracnoideo e nervature prive di setole.

Grappolo: conico troncato (lunghezza media 16,8 cm; larghezza media 8,9 cm). Peduncolo corto o molto corto, lignificato alla base. Pedicelli piuttosto sottili.

Acino: medio o medio-piccolo, ellissoidale, leggermente appiattito all'estremità (Ø long. 14,4 mm; Ø equat. 12,7 mm; Ø long./ Ø equat. 1,13), buccia di colore giallo o appena rosato, mediamente pruinosa.



Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Storicamente coltivato in agro di Conversano e Turi per la produzione di vini di qualità soprattutto spumanti (Musci, 1933), la sua diffusione rimane attualmente quasi esclusivamente limitata al sud Barese (Conversano, Rutigliano, Mola di Bari), perlopiù in vecchi vigneti e in consociazione a vitigni maggiormente diffusi. L'Antinello è stato autorizzato alla coltivazione nel 2013 per la zona di produzione "Murgia Centrale", uno dei tre "bacini viticoli omogenei" individuati in Puglia (D.G.R. del 4 settembre 2003 n. 1371) corrispondente alla provincia di Bari più alcuni comuni dell'attuale provincia BAT. Pertanto, può rientrare nella produzione dei vini IGP Puglia e Murgia senza però l'indicazione del vitigno in etichetta.

Caratteristiche vegeto-produttive e tecnologiche (medie triennali in collezione)

Germogliamento: prima decade di aprile
Fioritura: ultimi giorni di maggio-prima decade di giugno
Invaiatura: prima decade-metà agosto
Maturazione dell'uva: seconda decade-terza decade di settembre.
Fasi fenologiche corrispondenti a quelle della varietà Sangiovese tranne che per l'invaiatura che risulta precoce.

Habitus vegeto-produttivo: portamento semi-eretto
Fertilità reale: 1,80
Peso medio del grappolo (g): 242
Peso medio dell'acino (g): 1,79
Indice di Ravaz: 3,87

Caratteristiche delle uve e del vino sperimentale: la varietà evidenzia una notevole attitudine all'accumulo di zuccheri e mantiene acidità abbastanza equilibrata. Il vino si presenta di colore giallo paglierino chiaro, abbastanza intenso, limpido, con una intensità olfattiva caratterizzata soprattutto da note floreali ed erbacee, mentre lievi ma piacevoli sono i sentori fruttati. Il vino si presenta equilibrato e con una buona intensità e persistenza gustativa. Si tratta dunque di vitigno che si presta bene come base per vini da pasto da accompagnare preferibilmente con pietanze a base di pesce.

BARBAROSSA

È il nome con cui questo vitigno, che annovera numerosi sinonimi sia in Puglia che altrove, veniva chiamato storicamente nel nord Barese e nel Foggiano. È stato infatti individuato a Ceglie Messapica (BR) come Sgarraparete (Schneider *et al.*, 2014), forse per l'aspetto poco compatto della parete vegetativa, e come Durata nel Coratino (BA). A Terlizzi e Ruvo di Puglia (BA), è chiamata Sagrone rosso, da non confondere con il Sagrone nero che è sinonimo di Uva sacra, una cultivar distinta.

Al di fuori della regione, in base al confronto di profili genetici e morfologici, la Barbarossa pugliese corrisponde al Karystino greco, vitigno secondo Kotinis (1985) coltivato in Attica ed Eubea. Il profilo genetico di un'accessione a nome Japudzak, recuperata in Montenegro e pubblicata sull'European Vitis Database, parrebbe indicare un'ulteriore sinonimia, ma l'identificazione è smentita dai caratteri morfologici.

Va inoltre ricordato che in Italia vi sono numerose altre Barbarossa come appare evidente anche dalle informazioni storiche riportate più sotto. Il nome Barbarossa, in sostanza, era assai popolare per designare uve rosse. In Piemonte una bellissima Barbarossa era tra le uve da tavola più apprezzate a fine Ottocento, in Liguria una Barbarossa ancora diversa è stata descritta e raffigurata nella Pomona italiana di Giorgio Gallesio, un'altra Barbarossa è vitigno storico toscano.

Barbarossa

Notizie storiche

La denominazione Barbarossa, come già accennato, è comune in molte regione italiane e indica vitigni diversi. Il Molon (1906a) riteneva che le varietà di Barbarossa più diffuse in Italia fossero tre: la Barbarossa di Piemonte, quella detta "a foglie cotonose" della Liguria, e la Barbarossa di Toscana. Secondo questo autore la Barbarossa coltivata a Barletta e a Bari può avere qualche somiglianza con quella di Piemonte, ma in realtà sappiamo che si tratta di vitigni distinti.

È probabilmente di Achille Bruni (1843) la prima citazione della Barbarossa nel circondario di Barletta, mentre Frojo (1875) ne riporta la morfologia, che pare ben corrispondere al vitigno qui descritto. Staffa (1881) ne sottolinea la elevata dimensione dei grappoli, mentre in occasione della Esposizione delle uve da tavola tenutasi a Portici nel 1890, la Barbarossa proveniente da Bisceglie (BAT) destò l'attenzione di Sannino (1891b), attratto dal color rosso corallino chiaro dell'uva, distribuito però in modo non uniforme. Si tratta di caratteri che ben si adattano alla Barbarossa pugliese. Anche il Sagrone rosso citato nella Statistica del Reame di Napoli del 1811 (Ricchioni, 1942), indicato come uva esclusivamente da tavola dai grappoli grandi e di buona serbevolezza, potrebbe ben corrispondere.

Descrizione morfologica

Germoglio: apice quasi glabro, di colore verde con estremità rosse. Foglioline apicali a profilo piano o revolute, di colore rosso verdastro, quasi glabre e lucide; quarta fogliolina a profilo piano, di colore verde ben sfumato di rosso, lucida superiormente e glabra sulla pagina inferiore.

Tralcio erbaceo: con tratto apicale ricurvo a pastorale, portamento semi-eretto ed internodi molto lunghi (generando l'impressione di una parete vegetativa ampia ma spoglia, da cui probabilmente il nome). Lato dorsale sfumato di rosso, lato ventrale verde. Viticci lunghi e piuttosto sottili, verdi.

Foglia: media o medio-grande, intera o trilobata, da pentagonale a cuneiforme, le basali con lobo mediano allungato. Lembo lucido, bollosità praticamente assente, profilo a margini nettamente involuti con nervature talora ginocchiate. Nervature intensamente rosse almeno fino alla seconda ramificazione. Seno peziolare aperto a U, ma con fondo a V. Denti di media dimensione, medio-lunghi, a margini rettilineo-convessi. Pagina inferiore glabra, con pochissime setole alle ramificazioni delle nervature. Picciolo medio-corto, rosso-violaceo.

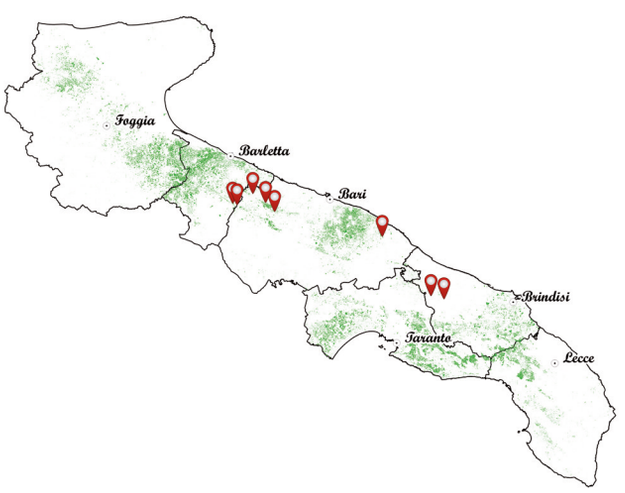
Grappolo: grande, conico allungato, con 1-2 ali, brevi o allungate, mediamente spargolo. Peduncolo medio-lungo, rosa violaceo, rachide rosa, pedicelli sottili. Inserzione del grappolo prossimale al 4°-5° nodo.

Acino: medio-grande, sferico (Ø long. 16,5 mm; Ø equat. 16,5 mm; Ø long./ Ø equat. 1,0), buccia di colore rosa, mediamente pruinosa, molto spessa e leggermente astringente; polpa ben soda, carnosa, poco dolce.

Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Si tratta di una varietà che già in passato era coltivata solo su piccola scala (Montanari, 1891b). Le fonti bibliografiche testimoniano una maggiore presenza nella Terra di Bari, da cui fu importata in alcuni comuni del Foggiano (Fonseca, 1892a). Sempre secondo Montanari si adattava bene all'allevamento a pergola, e ancora oggi la si può trovare nei vigneti storici polivarietali coltivata ad alberello, ma più spesso nei pergolati all'ingresso delle abitazioni di campagna e talvolta anche in città. A Corato (BA) esiste una pergola di Barbarossa il cui tronco imponente raggiunge il secondo piano di un edificio antico.

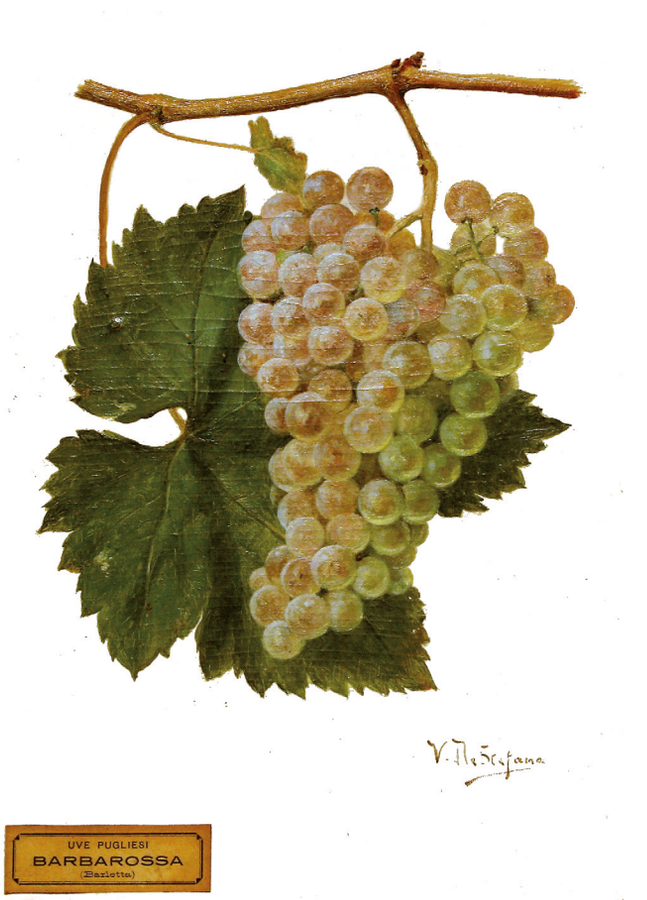
La Barbarossa era utilizzata principalmente come uva da mensa perché considerata serbevole (Bruni, 1843; Regia Cantina Sperimentale di Barletta, 1897); come uva da vino era ritenuta scadente (Gandi, 1873; Perelli, 1874). I risultati delle vinificazioni sperimentali condotte presso la Regia Cantina di Barletta (1897) riportano di un vino di nessun carattere "vuoto sciapito, acidulo", mentre il taglio con altri vini ottenuti da uve nere (Uva di Troia e Lagrima) riusciva armonico e di maggiore interesse.



Caratteristiche vegeto-produttive e tecnologiche (medie biennali nella zona di recupero)

Habitus-vegeto produttivo: portamento semi eretto
Peso medio del grappolo (g): 544
Peso medio dell'acino (g): 2,10

Caratteristiche delle uve: a maturità tecnologica l'uva evidenzia parametri poco equilibrati, in quanto caratterizzata da acidità totale molto bassa ed elevati valori di pH. Peranto, parrebbe poco adatta a vinificazioni in purezza, mentre in uvaggio potrebbe dare carattere territoriale al prodotto risultante.



BARESANA

È un'uva da tavola tradizionale in Puglia, dove è ancora piuttosto diffusa: attualmente vi è coltivata anche con i sinonimi Uva di Trani a Peschici (FG), Uva rosa nel Salento, Uva del principe a Corato (BA), Uva latte a Putignano (BA), Mennagola a Trani, e Uva turca o Turchesca ad Andria e Barletta. Questa varietà è presente anche in altre regioni dell'Italia meridionale: in Sicilia, è stata osservata con il nome Cessalà (Carimi *et al.*, 2010), in Calabria erroneamente come Moscatellone e in Sardegna come Olopo (Lovicu, 2017). È anche stata recuperata recentemente in Basilicata (Alba *et al.*, 2016). In Grecia è coltivata con i sinonimi Kolokytas, Korithi aspro e Korithi lefko (Schneider *et al.*, 2014) oltre ad Anatolitico, nome che farebbe pensare ad una introduzione dalla Turchia. E proprio in Turchia è stata infatti segnalata come Osmanca o Osmancik (VIVC). Bulić (1924) identificò come Baresana un vitigno croato, presente nei vigneti di Spalato con il nome Pagadebit e in quelli dell'isola di Lesina come "Puljiska" (Pugliese), per cui ipotizzò che la varietà fosse probabilmente giunta in Dalmazia dalle coste pugliesi.

Esiste anche una varietà di Baresana con gli acini di colore rosa, conosciuta come Baresana rossa o Baresana rosa, nome quest'ultimo con cui è stata iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite nel 2009. Di recente, le analisi genetiche condotte su alcune piante di Baresana dagli acini di colore rosa, hanno confermato che si tratta di una mutazione somatica avvenuta nella Baresana bianca (Schneider *et al.*, 2014).

Baresana

Notizie storiche

Vi sono numerosi altri sinonimi della Baresana citati nei testi storici: Varesana a Bisceglie (BAT), Rociolo o Roscio a Conversano e Castellana Grotte (BA), Imperatore a Rutigliano (BA), Lattuaria a Ruvo di Puglia, a Terlizzi (BA), in Basilicata e ad Avellino, Uva Cera a Carbonara e Ceglie del Campo (BA), Duraca a Brindisi e nel Tarantino, Uva nocella in alcuni paesi del Foggiano (Briganti, 1914; Musci, 1922; Ricchioni, 1940; CNFA, 1930). Un così alto numero di sinonimi fa pensare ad una diffusione assai ampia nel passato.

Il Briganti (1914) riporta tra i sinonimi in uso a Bari anche quello di Uva sacra o Sacrone, denominazione probabilmente errata, visto che l'Uva sacra è un vitigno diverso, a bacca rossa.

L'Uva turca è una delle varietà di Terra di Bari elencate nella Statistica del Reame di Napoli del 1811 (Ricchioni, 1942). Achille Bruni (1843) annovera l'uva Turchesca tra i vitigni coltivati nel Circondario di Barletta, rilevandone la sinonimia con l'Uva rosa di Napoli. Lo stesso autore scrive: "la varietà bianca ch'è una delle prime a maturare e che domandasi uva turchesca dai Pugliesi (uva rosa dai Napolitani), è di due sorte, quella con acini molli e di poco pregio, l'altra duracina e d'un sapore tutto particolare, con acini che tendono al verdastro ed è da pregarsi sommamente" (Bruni, 1845). L'identità tra l'Uva rosa di Napoli e l'Uva turca o Turchesca viene ipotizzata anche nella Flora Vesuviana (Pasquale, 1869) e nell'ampelografia di Di Rovasenda (1887).

Il primo a fornire una descrizione dettagliata di questo vitigno fu Frojo (1879), che sottolineò i caratteri salienti dell'Uva turca: "foglioline rosse sopra e sotto; […] foglia completa grande; […] nervature rilevate e rosseggianti al centro; picciuolo lunghissimo […] Grappolo piramidale, allungato, alato, quasi sciolto, lungo grosso […] acini grossi, subrotondi; buccia lucida, tenera, sottile, bruno-verdognola, non soggetta ad infracidare; polpa croccante, aromatica, dolce".

Bisogna aspettare l'ultimo decennio dell'800, perché la denominazione Baresana inizi ad essere utilizzata per indicare questo vitigno. È con questo nome, infatti, che nel 1890 vennero esposti alla mostra delle uve da tavola di Portici (NA) alcuni grappoli provenienti da aziende di Bisceglie (Montanari, 1891a). Apprendiamo da Sannino (1891b) che tra le aziende espositrici si distinse maggiormente quella del marchese De Villagomez, la cui collezione raggiunse Portici in perfetto stato di conservazione. Tra le uve non mancava la Baresana, di cui Sannino scrive: "Bellissima di aspetto e di sapore gradevolissimo. Forma la base dell'esportazione in Germania, dove a preferenza sono richieste le uve bianche ed a sapore semplice." Per alcuni anni la Baresana e l'Uva turca furono considerate vitigni diversi (Fonseca, 1892a; Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio, 1896; Marzotto, 1912). Solo grazie al lavoro svolto dal Briganti (1914), si riuscì a fare chiarezza sulle sinonimie della Baresana: "Ho studiato questa varietà di uva da tavola in tutto il Barese, in provincia di Lecce, nella Basilicata,

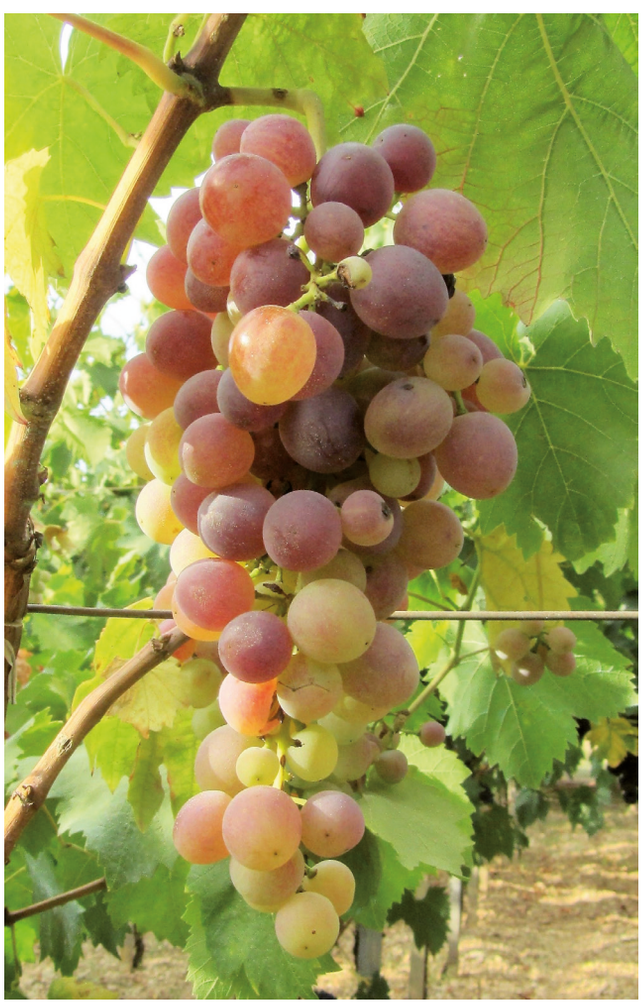
nella raccolta ampelografica della R. Scuola di viticoltura di Avellino e a me pare che la stessa uva prenda i seguenti nomi […]", segue la lista di sinonimi già citati all'inizio di questo paragrafo.

Probabilmente la denominazione Baresana prese piede durante i primi anni del '900, contestualmente all'incremento della coltivazione di uva da tavola in Puglia e alla sua esportazione fuori dalla regione (Pirolo *et al.*, 2006). Già a fine '800, la Baresana veniva esportata da Bisceglie nel Nord Italia, riuscendo a varcare i confini nazionali per approdare in Svizzera e in Germania: "L'agro biscegliese ne produce in media 2.000 quintali l'anno; perciò se ne fa larga esportazione" (Montanari, 1891a). Nel 1905, l'esportazione di Baresana dalla Puglia raggiungeva i 21.000 quintali, fino a superare i 100.000 q negli anni 1931-1932, di cui il 70-80% proveniva da Bisceglie e il restante da Trani, Molfetta ed Adelfia (Musci, 1934). La sua coltivazione e l'esportazione raggiunsero l'apice nella metà del secolo scorso per poi ridursi progressivamente negli anni, fino a quasi scomparire.

Descrizione morfologica

Germoglio: : apice molto lanuginoso, di colore bianco verdastro con punte rosso violacee; debole colorazione rosata dei peli sull'apice. Foglioline apicali con profilo a coppa, la prima, poi spiegate; di colore biancastro per la fitta pelosità, con fondo rosso, lanuginose sulle nervature della pagina inferiore; quarta fogliolina a profilo piano, interamente rossa, inferiormente aracnoidea sulle nervature.
Tralcio erbaceo: a portamento orizzontale, con internodi lunghi. L'estremo tratto distale (primi due internodi) è poco ricurvo, verde, quello intermedio è intensamente rosso violaceo mentre il tratto prossimale è striato di rosso sul lato dorsale con nodi verdi, e verde su quello ventrale. Viticci lunghi, sottili e di colore violaceo; su molti viticci sono state osservate, in alcuni cloni, piccole porzioni di lembo fogliare.
Foglia: grande o molto grande, da pentagonale ad orbicolare, intera o trilobata; seno peziolare a V, chiuso senza lume o con bordi sovrapposti, seni laterali superiori poco profondi, con fondo ad U o a V. Lembo con superficie poco bollosa, ma con depressioni anche marcate presso il punto peziolare, profilo a coppa e margini ondulati. Nervature rosse fino alla prima ramificazione. Denti grandi, medio-lunghi, a margini rettilinei. Pagina inferiore priva di pelosità strisciante e con debole setolosità sulle nervature. Picciolo molto lungo, rosato.

Grappolo: medio o grande, conico e talora con qualche ala breve, da spargolo a mediamente compatto (lunghezza media 21,4 cm; larghezza media 14,0 cm). Peduncolo corto o di media lunghezza, verde, robusto.
Acino: grande o molto grande, ellittico o più spesso tronco-ovoide (Ø long. 22,9 mm; Ø equat. 18,9 mm; Ø long./ Ø equat. 1,2). Buccia di colore giallo chiaro biancastro, di aspetto lattiginoso e poco trasparente, ben pruinosa, sottile, non astringente né acida. Polpa croccante, gradevole, abbastanza dolce e poco acida, a sapore neutro. Vinaccioli grandi. Distacco difficile dell'acino dal pedicello.
La variante ad uva colorata ha acini di colorazione rosa più o meno intensa, spesso irregolarmente distribuita.



Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Scrive il Briganti (1914): "Questo vitigno si coltiva quasi dappertutto in provincia di Bari. I principali centri di produzione sono Bisceglie, Trani, Andria, Corato, Ruvo di Puglia, Terlizzi, e fino a Noicattaro, Rutigliano, Conversano, ecc.; è pure coltivato nelle altre provincie Pugliesi e specialmente nel Leccese e in Basilicata." Musci (1934) fornisce dei dati più precisi per la provincia di Bari, dove la Baresana era coltivata in 3.014 ha, costituendo più del 60% di tutta la superficie coltivata ad uva da tavola in quel territorio: "Il maggiore centro di produzione era, fino a pochi anni orsono, il territorio di Bisceglie, il quale in questi ultimi tempi è stato superato dal limitrofo comune di Ruvo di Puglia, che è riuscito ad impiantare circa 1.000 ettari di vigneti a Baresana. Ma Bisceglie rimane sempre il più importante centro di esportazione di questa bellissima uva." Poco meno di altri 500 ha erano, in quegli anni, sparsi in tutta la provincia per il consumo familiare. La superficie coltivata a Baresana ha conosciuto negli anni successivi una forte contrazione fino a quasi scomparire (Pirolo *et al.*, 2006). Attualmente è presente in circa 15,5 ettari in tutta la regione, di cui quasi 13 in provincia di Bari, 1,5 in provincia di Taranto, poco più di 1 nella BAT e appena 0,1 ettari in provincia di Foggia (AGEA, 2015). In alcuni comuni del nord e del sud-est Barese è coltivata oggi in vigneti monovarietali a controspalliera; qualche ceppo lo si può trovare ancora nei vigneti promiscui delle aree marginali, allevata ad alberello classico o a controspalliera e talvolta frammista ad altre colture come l'olivo (Pirolo *et al.*, 2006). Ed era proprio questo il modo in cui si coltivava la Baresana nel XIX secolo: "coltivasi a poggio in terreno calcare-argilloso, a vigna e mista all'oliveto giovane, bassa e senza palo; la potatura si usa cortissima a due o tre speroni […]" (Frojo, 1879).
Storicamente era anche usata per produrre uva passa (Di Rovasenda, 1887), ma l'utilizzazione principale è stata sempre quella della produzione di uva per il consumo fresco. Alla qualità del prodotto ha particolarmente contribuito la selezione di cloni certificati sia di Baresana bianca che rosa (con D.M. 23/06/2008). A seguito dell'impegno dell'associazione Tipicadelfia, l'uva Baresana è stata inoltre inserita tra i Prodotti Tradizionali Italiani (D.M. 5/06/2009), cosa che può ben giovare alla sua valorizzazione.

Caratteristiche vegeto-produttive e tecnologiche (medie triennali in collezione)

Germogliamento: seconda decade di aprile
Fioritura: ultima decade di maggio
Invaiatura: prima decade di agosto
Maturazione dell'uva: prima quindicina di ottobre
Fasi fenologiche corrispondenti a quelle della varietà Sangiovese tranne che per l'invaiatura che risulta precoce.

Habitus vegeto-produttivo: portamento orizzontale
Fertilità reale: 1,5
Peso medio del grappolo (g): 503
Peso medio dell'acino (g): 6,10
Indice di Ravaz: 1,82

Bianco d'Alessano

È il nome con cui questo vitigno è maggiormente conosciuto in Puglia. Recentemente è stato individuato come Iuvarello in Calabria (Schneider *et al.*, 2008a) e con il sinonimo di Gravisano in agro di Gravina di Puglia (BA) e di Bianco palmento a Salve (LE); è inoltre risultato identico alle cultivar croate Topol e Beretinjok (Schneider *et al.*, 2014).

Bianco d'Alessano

Notizie storiche

Una prima descrizione del Bianco d'Alessano fu condotta da Frojo (1875) per il Comitato centrale ampelografico: "Grappolo di forma oblunga. Acini mezzani, tondi, color giallastro chiaro, attaccati a peduncoli corti […] Matura dal 15 al 30 settembre. È molto produttiva, ma facile a marcire ed a seccare. Buccia semi-coriacea, polpa succulenta, acquosa e senza alcun aroma". Qualche anno dopo viene citato dal Di Rovasenda (1887), che ne esaltò le qualità del vino e ipotizzò un'identità tra il Bianco d'Assano, il Bianco Lassame e il Biancolisano. In effetti sono numerosi i sinonimi di cui si ha riscontro in letteratura, tutte varianti di nomi simili, tra cui Bianco lassano o Bianco di lassame nel Barese; Bianco di palmento o Butta Palmento nel Leccese; Acchianca-palmento nel Brindisino; Tiancapalmento, Schiancapalmento, ecc (Perelli, 1874; Frojo, 1875; Licci e Frojo, 1881; Di Rovasenda, 1887; Pacces *et al.*, 1880; Fonseca, 1892a). Molte denominazioni fanno riferimento alla rilevante produttività di questo vitigno.

Descrizione morfologica

Germoglio: apice di colore bianco verdastro, cotonoso, con intense sfumature rosate. Foglioline apicali con profilo prima a coppa poi piano, di colore bianco perché molto cotonose su entrambe le pagine. Quarta fogliolina con lembo ondulato tra le nervature e margini appena revoluti, di colore verde giallastro sfumato di rame, inferiormente cotonosa.

Tralcio erbaceo: con portamento semi-eretto, base a sezione grande ed internodi di media lunghezza, appena striato di rosso sul lato dorsale, verde sul ventrale; viticci lunghi e robusti, sfumati di rosso.

Foglia: grande o molto grande, da pentagonale ad orbicolare, trilobata o pentalobata. Lembo lucido, ondulato tra le nervature, con qualche depressione e bollosità media o medio-forte; profilo poco a coppa, con margini involuti. Seno peziolare a lira con fondo a graffa o a V, chiuso o con bordi poco sovrapposti; seni laterali con fondo a U. Nervature rosse fino alla seconda ramificazione. Denti grandi e pronunciati, a margini concavo-convessi. Pagina inferiore lanuginosa e nervature senza setole. Picciolo sfumato di rosso, medio-corto o corto.

Grappolo: medio o medio-grande (lunghezza media 18,2 cm; larghezza media 12,0 cm), conico con 2-3 ali, da mediamente spargolo a serrato. Peduncolo corto, verde sfumato di rosa; inserzione del grappolo prossimale al 2°- 3° nodo.

Acino: di media grandezza, sferoidale (Ø long. 11,6 mm; Ø equat. 11,6 mm; Ø long. / Ø equat. 1,0), buccia ben pruinosa, a maturità bianco-giallastra, ambrata sugli acini più esposti, di media consistenza, piuttosto erbacea ed astringente. Polpa molle, aderente ai vinaccioli, a sapore neutro.

Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Coltivato in valle d'Itria già dalla seconda metà del XIX secolo (Locorotondo, Martina Franca, Castellana Grotte, Ostuni, ed in altre località), le fonti storiche ne segnalano la coltivazione anche nel Leccese (Alessano, Guagnano, Salve, Tuglie) e in Terra di Bari (Conversano, Turi, Gravina di Puglia, Andria, Barletta, Trani). La sua presenza in Puglia si è sensibilmente ridotta nell'ultimo mezzo secolo. All'inizio degli anni '60 il Bianco d'Alessano ricopriva una superficie di 3.812 ettari, così ripartiti tra le varie province: Taranto 2.454 ha, Bari 752, Brindisi 601 e Lecce 5 (Del Gaudio e Nico, 1952-60). Secondo i dati AGEA del 2015 la superficie totale interessata è di circa 351 ettari, di cui più della metà in provincia di Taranto (183 ha), seguita dalle province di Bari (83 ha), Brindisi (76 ha), Foggia (7 ha) e Barletta-Andria-Trani (2 ha).
In passato era importante per l'industria del Vermouth (Mattia, 1946) e a questo si deve la sua ampia diffusione nella metà del secolo scorso. Idoneo alla coltivazione in tutta la regione, è inserito nei disciplinari delle DOP Gravina, Lizzano, Locorotondo, Martina Franca, Ostuni. Insieme alla Verdeca, è utilizzato nella zona dei Trulli per la produzione dei vini DOP Martina Franca e Locorotondo e in tutte le sei IGP regionali Daunia, Murgia, Puglia, Salento, Tarantino, Valle d'Itria.

Caratteristiche vegeto-produttive e tecnologiche (medie triennali in collezione)

Germogliamento: prima quindicina di aprile
Fioritura: prima quindicina di giugno
Invaiatura: ultima decade di agosto
Maturazione dell'uva: ultima decade di settembre
Fasi fenologiche corrispondenti a quelle della varietà Sangiovese tranne che per che per la fioritura in quanto risulta tardiva.

Habitus vegeto-produttivo: portamento semi-eretto
Fertilità reale: 1,54
Peso medio del grappolo (g): 340
Peso medio dell'acino (g): 1,55
Indice di Ravaz: 6,70

Caratteristiche del vino sperimentale: il vino è caratterizzato da un colore giallo paglierino abbastanza intenso, limpido; presenta una discreta intensità olfattiva caratterizzata soprattutto da note vegetali fresche ed essiccate, mentre lievi ma molto piacevoli sono i sentori floreali e fruttati. La struttura è buona, così come l'equilibrio e la persistenza gustativa.

Bombino bianco

Individuato anche con la denominazione locale di Sciavonesca a Vieste (FG). Lungo la costa adriatica, nelle Marche e in Abruzzo è presente anche con il sinonimo Passerina ed è presente in Romagna come Pagadebiti. Noto come Trevolina in Slovenia (Schneider *et al.*, 2014), è risultato essere genitore di numerose varietà tradizionali adriatiche, sia croate che italiane (Lacombe *et al.*, 2013). È genitore infatti del Gegić, dell'Uva di Troia (Lacombe *et al.*, 2013), del Moscatello selvatico, dell'Impigno (Cipriani *et al.*, 2010) e del Bombino nero (Bergamini *et al.*, 2016), oltre ad essere strettamente imparentato con il Palumbo (Schneider *et al.*, 2014).

Bombino bianco

Notizie storiche

Uno dei sinonimi più antichi del Bombino bianco è quello di Colatamburro, citato nelle statistiche del reame di Napoli del 1811 (Ricchioni, 1942) e particolarmente diffuso in provincia di Bari, nei comuni di Canneto, Carbonara, Corato, Palo del Colle, Ruvo di Puglia, Terlizzi ed altri (Perelli, 1874; Frojo, 1875). Il nome si riferisce probabilmente alla notevole resa in mosto, tradizionalmente filtrato attraverso un tamburo in rame. Era anche noto come Stracciacambiali per l'elevata produttività (Bruni *et al.*, 1962) mentre nella metà del XIX secolo il sinonimo più utilizzato sembrerebbe essere quello di Bambino (Bruni, 1843; Perelli, 1874; Staffa, 1881; Netti, 1882; Fione e Jacono, 1884). Secondo Perelli (1874) l'Uva Bambino "ha gli acini grossi, rotondi, zuccherini, di colore canino". Lo stesso autore prosegue con il Cola Tamburro: "somigliante all'Uva Bambino, fornisce vino alcolico, tannico, asciutto e che si conserva a lungo […]". L'origine del nome Bambino (da cui forse Bombino) viene indagata nelle pagine dell'Ampelografia Italiana (1886): "[…] la forma del grappolo si avvicina a quella appunto di un bambino, con le piccole braccia in posizione piuttosto orizzontale che inclinate, così è da supporsi che per tale similitudine i contadini abbiano dato ad esso l'indicato nome […]". Alcuni anni dopo questa interpretazione verrà definita da Molon (1906a) "se non strana, almeno molto fantastica".

Forse la prima citazione del nome Bombino bianco si deve a Frojo (1875). Lo stesso autore segnala il sinonimo di Bonvino a Trani e ne descrive i caratteri salienti come la foglia pentalobata, con il lembo inferiore tomentoso, e il grappolo alato, sciolto, con gli acini dalla buccia fragile, leggermente aromatici.

Descrizione morfologica

Germoglio: apice di colore bianco verdastro, cotonoso, con leggere sfumature rosa. Foglioline apicali a coppa, con margini appena revoluti, di colore bianco verdastro con orli poco rosati, inferiormente ben cotonose; quarta fogliolina con bordi poco revoluti, colore verde chiaro un po' bronzato, inferiormente molto lanuginosa.

Tralcio erbaceo: con portamento semi-eretto e tratto apicale poco ricurvo, lanuginoso. Internodi di media lunghezza. Lato dorsale verde sfumato di rosso, ventrale verde o debolmente striato di rosso. Viticci molto corti e sottili, verdi sfumati di rosso.

Foglia: di medie dimensioni, da orbicolare a pentagonale, pentalobata. Seno peziolare a lira con fondo a graffa, chiuso o con bordi un po' sovrapposti, talvolta sguarnito da un lato. Seni laterali a U o a lira, quelli superiori spesso con un dente al fondo. Lembo verde scuro, finemente bolloso e con qualche depressione, profilo a coppa. Nervature appena rosse alla base. Denti del margine fogliare piccoli, marcati, rettilinei. Pagina inferiore lanuginosa con nervature un po' setolose, specie lateralmente e le distali. Picciolo medio-lungo, verde appena sfumato di rosa.

Grappolo: medio-grande, conico, molto alato, talora ramificato, mediamente spargolo (lunghezza media 17,2 cm; larghezza media 12,0 cm). Peduncolo medio-corto con primo tratto (fino al nodo) molto corto; rachide robusto, verde, pedicelli medi, corti. Inserzione del grappolo prossimale al 3° nodo.

Acino: di media grandezza, sferoidale, con ombelico piccolo ma evidente (Ø long. 14,5 mm; Ø equat. 14,4 mm; Ø long. / Ø equat. 1,01). Buccia di colore giallo paglierino, più carico e quasi ambrato dalla parte esposta al sole (il colore è giallastro già prima dell'invaiatura), mediamente pruinosa, spessa, poco astringente ed un po' acidula; polpa fluida, gradevole, con buon equilibrio dolce-acido, sapida. Vinaccioli piuttosto piccoli.

Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Dagli annali della Regia Cantina Sperimentale di Barletta (1897) apprendiamo che il vitigno era coltivato in Capitanata, con il nome di Bombino o di Bambino bianco, ed in provincia di Bari con quello di Colatamburro, ovunque apprezzato per la sua produttività. All'epoca, secondo l'Ampelografia Italiana (1886), i due terzi dei vigneti della provincia di Foggia erano coltivati a Bombino bianco, ritenuto di gran lunga il vitigno più produttivo. Nella zona di San Severo (FG), dove si potevano incontrare vigneti composti esclusivamente da questa varietà, veniva allevata ad alberello con due speroni (Carlucci, 1905). Lo stesso autore sosteneva che data la voluminosità dei grappoli, era da preferirsi una potatura media che consentisse il raggiungimento della maturazione completa.
Il Bombino bianco è stato utilizzato soprattutto come uva da vino, adatto anche ad un certo invecchiamento (Spataro, 1928) e ottimo per la produzione del Vermouth (Cavazza, 1934). Sporadicamente veniva usato come uva da tavola, anche da esportazione: in Germania, era noto come Gold Traube (uva d'oro) (Bruni *et al.*, 1962).
Secondo i dati AGEA (2015), il Bombino bianco è oggi coltivato nel Foggiano (511 ha), nel Barese (97 ha) e nella BAT (58 ha), a cui seguono le province di Brindisi (26 ha), Lecce (4 ha) e Taranto (0,5 ha), per un totale di 696,5 ha. Perché idoneo e consigliato in tutte le provincie pugliesi, rientra come varietà principale nei disciplinari di produzione delle tre principali DOP regionali (Castel del Monte, Leverano, San Severo) in purezza o in taglio con altre uve. Viene anche utilizzato come vitigno accessorio per la produzione dei vini DOP Locorotondo, Martina, Cacc'e mmitte di Lucera e Gravina di Puglia. Rientra infine in tutte le 6 IGP pugliesi: Daunia, Murgia, Puglia, Salento, Tarantino, Valle d'Itria.

Caratteristiche vegeto-produttive e tecnologiche (medie triennali in collezione)

Germogliamento: prima decade di aprile
Fioritura: prima decade di giugno
Invaiatura: ultima decade di agosto
Maturazione dell'uva: ultima decade di settembre
Fasi fenologiche corrispondenti a quelle della varietà Sangiovese tranne che per la fioritura, per la quale risulta più tardivo.

Habitus vegeto-produttivo: adatto ad ogni tipologia di potatura grazie alla fertilità delle gemme distribuita uniformemente lungo tutto il capo a frutto.
Fertilità reale: 1,78
Peso medio del grappolo (g): 358
Peso medio dell'acino (g): 2,30
Indice di Ravaz: 4,75

Caratteristiche del vino sperimentale: il vino presenta una colorazione giallo paglierino, molto tenue, con leggeri riflessi verdolini. Di buona intensità aromatica è caratterizzato da note vegetali erbacee, scarse quelle floreali e fruttate. Non risulta molto strutturato e persistente al gusto. Tendenzialmente manifesta un'acidità abbastanza sostenuta, il che lo rende adatto anche a basi spumante.

10 Bombino nero

Vitigno minore da vino della Puglia settentrionale, è stato anche segnalato in Basilicata (Alba *et al.*, 2016). In agro di Andria sembra ne esistano due tipi: il Bombino a forcella (così denominato per il grappolo doppio, ovvero con un grappolo secondario molto sviluppato) e il Pedicino tondo per la forma sferica degli acini, del resto tipici del Bombino nero. A Ruvo di Puglia (BA) è stato segnalato anche un Pedicino corto, così detto per la brevità del grappolo. Entrambe le denominazioni Pedicino non devono far confondere questo vitigno con il Porcinaro, talora detto Pedicinaro. Il Bombino nero non è frutto di una mutazione del colore degli acini del Bombino bianco, ma deriva dall'incrocio spontaneo di quest'ultimo con il Quagliano o Bouteillan (Bergamini *et al.*, 2016).

Bombino nero

Notizie storiche

Frojo (1875) descrive il Bombino nero di Guagnano (LE) e Barletta, detto Buonvino a Molfetta (BA), delineandone i principali caratteri ampelografici come la foglia pentalobata, la pagina inferiore tomentosa e il grappolo medio, a pigna, dagli acini quasi tondi, di colore azzurro e sapore zuccherino sciapito.
Carlucci (1905), nel suo trattato sul Bombino bianco, segnala una varietà "probabilmente identica ma di colore nero", detta Bombino nero o Buonvino nero in provincia di Campobasso, e chiamata Cola tamburo nero a Ruoti (PZ), anche se non furono condotti confronti tra le due varietà. Il Colatamburro nero è tra l'altro citato tra le varietà coltivate in Puglia nelle statistiche del reame di Napoli del 1811 (Ricchioni, 1942).
Riguardo ai sinonimi di recente individuazione (Pedicino corto, Pedicino tondo e Bombino a forcella), non è stato possibile capire se si tratti realmente di tipi morfologici distinti, visto che gli stessi agricoltori hanno difficoltà a distinguerli, anche se pare che il Bombino a forcella non raggiunga mai la maturazione completa.

Descrizione morfologica

Germoglio: apice molto cotonoso, di colore bianco appena sfumato di rosa. Foglioline apicali con profilo a coppa, di colore bianco dorato con estremità rosse, molto cotonose; quarta fogliolina piana o revoluta, ondulata tra le nervature, di colore verde appena dorato, inferiormente lanuginosa. La quinta presenta marcata ondulazione tra le nervature e talora depressioni o gibbosità presso il punto peziolare.
Tralcio erbaceo: con portamento eretto ed internodi di media lunghezza, poco ricurvo e lanuginoso nel tratto distale, verde striato di rosso da entrambi i lati. Viticci corti e sottili, verdi.

Foglia: media o medio-piccola, da orbicolare a pentagonale, pentalobata. Seno peziolare con fondo a graffa o a V stretta, chiuso con bordi da poco a molto sovrapposti; seni laterali a lira od a U, spesso con dente al fondo. Lembo verde scuro, cuoioso, ondulato o anche tormentato, irregolarmente bolloso e con depressioni accentuate specialmente nelle foglie giovani. Base delle nervature verde o appena rosata. Denti medi per dimensione e proporzioni, a margini rettilinei. Pagina inferiore poco lanuginosa e priva di setole o con pochissime setole lateralmente alle nervature. Picciolo corto o medio-corto, rosato.

Grappolo: medio o medio-grande, conico, breve, talora con 2-3 ali sviluppate, mediamente compatto (lunghezza media 18,0 cm; larghezza media 13,0 cm). Spesso presenta acinellatura, anche verde. Peduncolo molto corto, rachide sfumato di viola, pedicelli robusti. Inserzione del grappolo prossimale al 3° o 4° nodo.

Acino: generalmente medio-grande, sferico (Ø long. 15,5 mm; Ø equat. 15,4 mm;
Ø long. / Ø equat. 1,01). Buccia spessa, un po' astringente, di colore blu-nero. Polpa agglutinata attorno ai vinaccioli, di sapore neutro, gradevole ed equilibrato. Distacco dell'acino difficile.

Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Per quanto riguarda la diffusione storica, Fonseca (1892a) cita il Bombino nero tra le varietà coltivate in tutta la Provincia di Bari, in qualche comune del promontorio garganico e della Daunia e in minima parte a San Severo (FG), per via della sua difficoltà di maturazione. Attualmente è coltivato su una superficie di circa 779 ha, principalmente nel Barese (481 ha) e nella BAT (291 ha), in pochissimi appezzamenti del Foggiano (7 ha) e in meno di un ettaro nel Brindisino (AGEA, 2015). Varietà idonea e consigliata in tutta la regione, rientra come vitigno accessorio per la produzione delle DOP Castel del Monte e Lizzano, oltre che in tutte le IGP pugliesi (Daunia, Murgia, Puglia, Tarantino, Salento, Valle d'Itria). È utilizzato come vitigno base per tutti i più pregiati rosati del nord Barese.

Caratteristiche vegeto-produttive e tecnologiche (medie triennali in collezione)

Germogliamento: terza decade di marzo
Fioritura: prima decade di giugno
Invaiatura: ultima decade di agosto
Maturazione dell'uva: ultima decade di settembre
Fasi fenologiche di germogliamento e maturazione corrispondenti a quelle della varietà Sangiovese. La fioritura risulta più tardiva e l'invaiatura più precoce.

Habitus vegeto-produttivo: la varietà presenta produzione abbondante e abbastanza costante, maturazione favorita da terreni leggeri, ricchi di scheletro e con buona esposizione.
Fertilità reale: 1,85
Peso medio del grappolo (g): 422
Peso medio dell'acino (g): 2,01
Indice di Ravaz: 8,03

Caratteristiche del vino sperimentale: il vino si presenta di colore rosso rubino, non molto intenso ma brillante, caratterizzato da una buona complessità aromatica in cui prevalgono note di frutta matura, in particolare frutti rossi. Presenta un buon equilibrio gustativo, ma la struttura è debole, per cui il vino non risulta adatto all'invecchiamento, bensì all'ottenimento di vini rosati e come base spumante.

CALDARESE

È il nome con cui questo vitigno è stato individuato a Melendugno (LE), mentre è stato osservato ad Otranto (LE) come Rosso di Lecce. Corrisponde ad un'altra cultivar locale pugliese denominata Zagarese ad Avetrana (De Palma *et al.*, 2014a), ma anche al Kosinjot albanese e al Servin Cerny slovacco, cultivar minore nei Balcani discendente dal Gouais blanc (Maul *et al.*, 2015).

Caldarese

Notizie storiche

Il Caldarese nero coltivato in Terra d'Otranto è citato da Di Rovasenda nel suo saggio (1887) e segnalato da Licci (1876) a Borgagne (LE).
Altre informazioni sul Caldarese non sono state trovate in letteratura storica, mentre sul sinonimo Rosso di Lecce le notizie sono contrastanti. Alcuni autori identificano il Rosso di Lecce con il Bambino rosso o Bambino nero (Pacces *et al.*, 1880; De Giorgi, 1881), altri come sinonimo della Rossa di Bitonto (Frojo, 1875). Secondo Fonseca (1892a) il Rosso di Lecce veniva coltivato in qualche zona del Gargano (FG) ma con lo stesso nome si indicava il Negroamaro in alcuni comuni del Leccese (Melissano, Gallipoli, Casarano). La descrizione del Rosso di Lecce di Gagliano (LE) riportata da Licci e Frojo (1881), infatti, corrisponde bene al Negroamaro ma non al Caldarese di questa scheda: la foglia grande, dai lobi allungati, con pagina inferiore tomentosa (tanto da essere "di color cenerino") e gli acini ovali di color nero tendente al violetto sono tutti caratteri tipici del Negroamaro e non certo del Caldarese.

Descrizione morfologica

Germoglio: apice molto lanuginoso, bianco verdastro, con estremità rosse. Foglioline apicali piane, di colore bianco verdastro con sfumature bronzate, inferiormente molto cotonose. Quarta fogliolina di colore verde bronzato, cotonosa inferiormente.
Tralcio erbaceo: con portamento semi-eretto, di colore verde sul lato ventrale, rosso sul lato dorsale e in corrispondenza dei nodi. Perule delle gemme rosse.

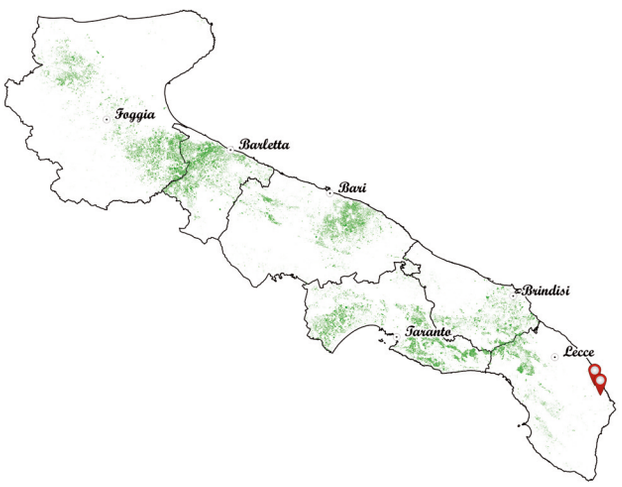
Foglia: di dimensioni medio piccole, da pentagonale a cuneiforme, trilobata o pentalobata. Lembo piano con margini appena revoluti. È finemente bollosa, con leggere depressioni del lembo in corrispondenza del punto peziolare. Seno peziolare poco aperto o chiuso, generalmente con fondo a V o appena a graffa. Seni laterali superiori a lira o a U, spesso con un dente molto corto al fondo. Sulla pagina superiore nervature rosse almeno fino alla prima diramazione. Denti medi, a margini rettilineo-convessi o concavo-convessi. Densità dei peli striscianti della pagina inferiore del lembo media (lanuginosa), nervature quasi prive di setole.

Grappolo: medio-piccolo, corto (lunghezza media 21 cm; larghezza media 13,5 cm), di forma debolmente conica o cilindrica, compatto o molto compatto, talora con una o due ali brevi. Peduncolo molto corto.

Acino: medio-grande, sferoidale, (Ø long. 15,6 mm; Ø equat. 16,1 mm; Ø long. / Ø equat. 0,97), con buccia piuttosto sottile, di colore blu-nero violaceo e di sapore astringente, con pruina inizialmente abbondante, ma labile e talora quasi assente sugli acini più esposti. Polpa dolce.

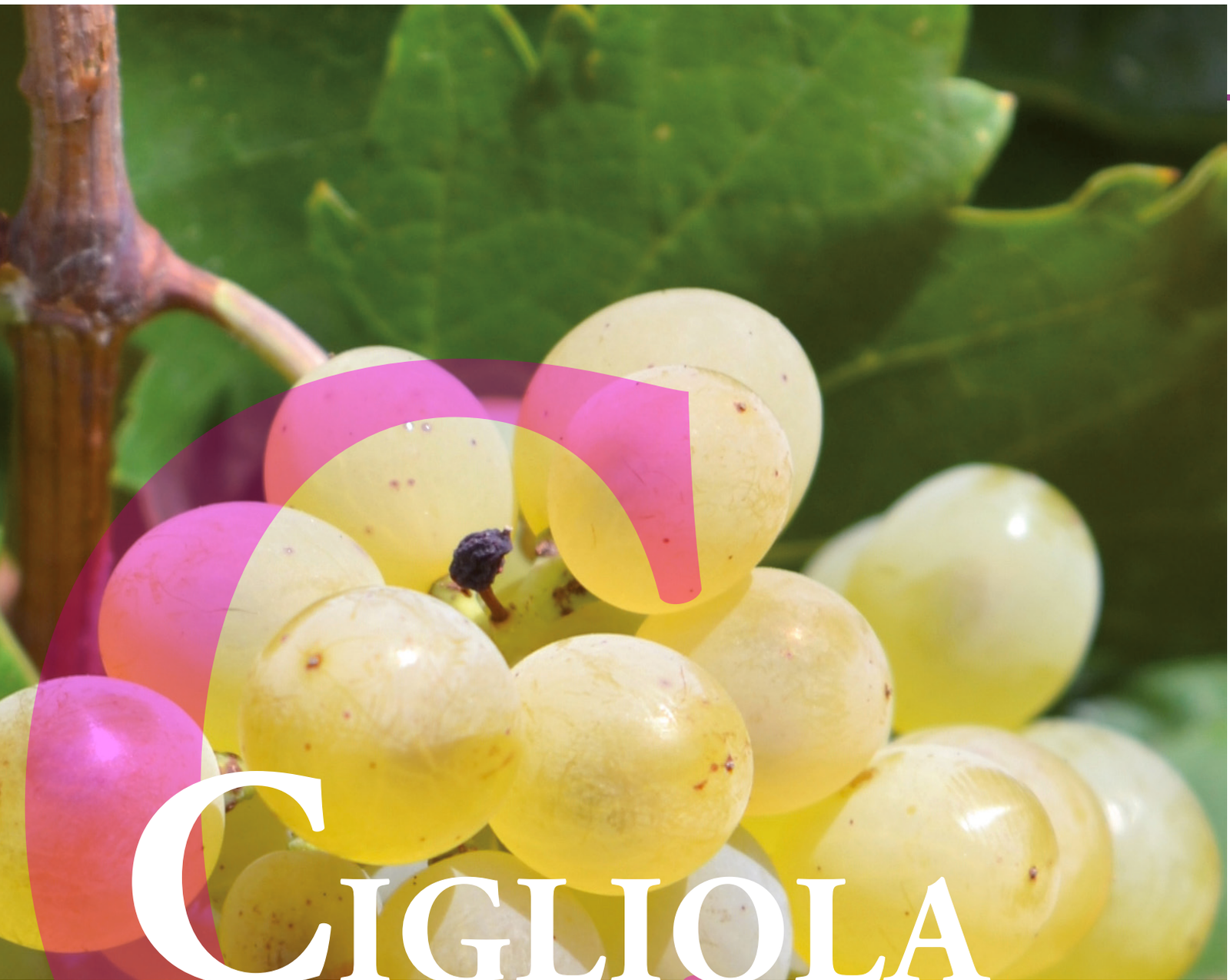
Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Varietà coltivata storicamente nella provincia di Lecce, dove è attualmente ancora presente nei vigneti polivarietali allevati ad alberello di Otranto (LE) e Melendugno (LE).



Caratteristiche vegeto-produttive e tecnologiche (medie biennali nelle zone di recupero)

Habitus vegeto-produttivo: portamento semi-eretto
Peso medio del grappolo (g): 265
Peso medio dell'acino (g): 2,50



Cigliola

È la denominazione di un vitigno storicamente coltivato in Salento, noto a Martina Franca (TA) come Uva attina. Grazie alla corrispondenza dei profili genetici, sappiamo che questa varietà è stata recentemente individuata anche in Basilicata con il sinonimo Agostinella (Alba *et al.*, 2016).

Cigliola

Notizie storiche

Le fonti bibliografiche testimoniano la presenza della Cigliola nella Terra d'Otranto, in particolare nei territori di Taranto e Lecce (Licci, 1877; Di Rovasenda, 1887); di recente è stata individuata con lo stesso nome in agro di Melendugno (LE), mentre a Martina Franca (TA) e in Valle d'Itria la Cigliola viene chiamata Uva attina (Martelli *et al.*, 1980). Tra i manoscritti del Fondo Di Rovasenda (1856-1913), conservato presso il DISAFA dell'Università di Torino, vi sono le descrizioni inedite di una Cigliese bianca proveniente da Altamura e di un Attigno o Uva di San Pietro, quest'ultimo, con "acino precoce, croccante, bianco, matura contemporaneamente al Moscato". Entrambe sono ben corrispondenti alla Cigliola qui descritta.

Descrizione morfologica

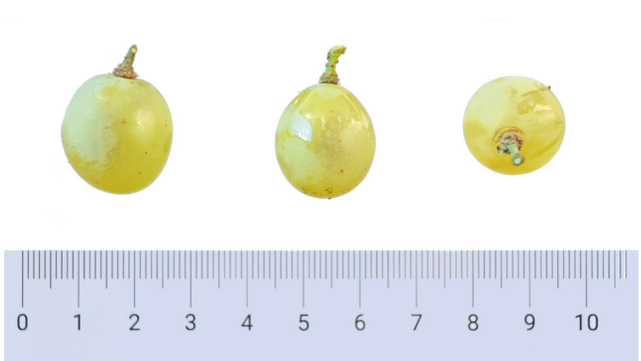
Germoglio: apice del germoglio sottile, cotonoso, bianco verdastro con deboli sfumature rosa sui peli. Foglioline apicali un po' a coppa, bianco-dorate, molto cotonose inferiormente. Quarta fogliolina a coppa, verde chiaro dorato, appena bronzata, lanuginosa inferiormente.

Tralcio erbaceo: di grande diametro alla base, con portamento semi-eretto (tralci diritti, ma aperti), internodi corti, sfumati di rosso sul lato dorsale, verdi su quello ventrale. Viticci non molto lunghi, robusti.

Foglia: medio-piccola, cuneiforme, pentalobata. Lembo piuttosto sottile, poco bolloso e lucido, spesso con qualche grande depressione al centro, profilo un po' contorto e revoluto ai margini. Seno peziolare ad U, ben aperto e sovente sguarnito da uno o entrambi i lati, con nervature dei lobi laterali spesso saldate alla base; seni superiori piuttosto profondi, a lira o ad U. Base delle nervature appena rosa. Denti minuti, a margini convessi e mucronati. Pagina inferiore poco lanuginosa e nervature quasi prive di setole. Picciolo corto, verde, sfumato di rosa.

Grappolo: piccolo, conico, breve, a forma di pigna, senza ali o con ali brevi, mediamente compatto (lunghezza media 12 cm; larghezza media 8 cm). Peduncolo medio-corto o corto. Pedicelli corti e tozzi. Inserzione del grappolo prossimale al 2° - 3° nodo e talora al 1°.

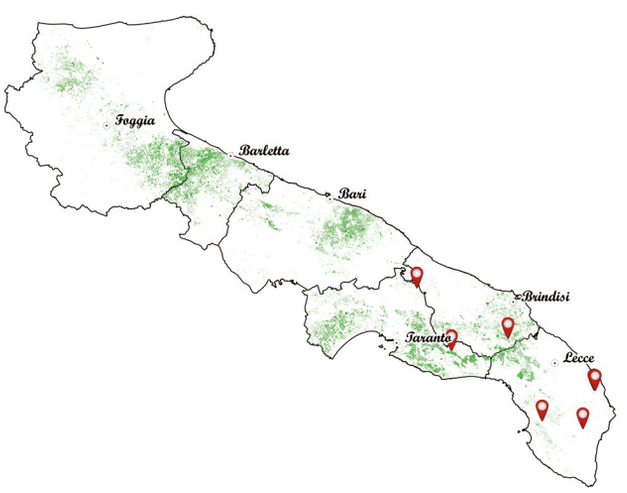
Acino: di media grandezza, ellissoidale (Ø long. 14,4 mm; Ø equat. 12,0 mm; Ø long. / Ø equat 1,2). Buccia sottile di colore giallo chiaro, mediamente pruinosa. Polpa carnosa, consistente, abbastanza dolce e di media acidità, a sapore neutro. Vinaccioli grandi.



Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Il progetto integrato di recupero del germoplasma viticolo pugliese Re.Ge.Vi.P. ha permesso l'individuazione e la caratterizzazione di numerose accessioni di questo vitigno, di cui si sono trovati pochi ceppi misti ad altre varietà nei vigneti storici delle province di Lecce (Melendugno, San Cassiano, Sannicola), Brindisi (Cellino San Marco) e Taranto (Martina Franca, Sava).

Uva molto croccante, un tempo essenzialmente da consumo fresco, è anche interessante da destinare alla vinificazione. L'uva presenta un buon accumulo zuccherino in epoca abbastanza precoce e un mosto equilibrato. Le attività di caratterizzazione tecnologica hanno verificato la buona attitudine delle uve di Cigliola a fornire vini pregiati, di buona struttura ed equilibrio, nonché discreta aromaticità.



Caratteristiche vegeto-produttive e tecnologiche (medie triennali in collezione)

Germogliamento: fine marzo-primi di aprile
Fioritura: fine maggio-primi di giugno
Invaiatura: ultima decade di luglio
Maturazione dell'uva: fine agosto-prima decina di settembre
Rispetto alla varietà di riferimento Sangiovese il germogliamento risulta contemporaneo, la fioritura tardiva, mentre invaiatura e maturazione sono più precoci del Sangiovese.

Habitus vegeto-produttivo: pianta molto vigorosa, lignifica precocemente.
Fertilità reale: 1,8
Peso medio del grappolo (g): 170
Peso medio dell'acino (g): 1,88
Indice di Ravaz: 1,61

Caratteristiche del vino sperimentale: di colore giallo paglierino abbastanza intenso, presenta una discreta intensità olfattiva caratterizzata soprattutto da note floreali ed erbacee, mentre lievi ma molto piacevoli sono i sentori fruttati. La buona alcolicità e struttura sono accompagnate da un ottimo equilibrio e persistenza gustativa, per cui il vitigno si presta molto bene come base per vini da accompagnare preferibilmente con pietanze a base di pesce.

FRANCAVIDDA

Noto anche come Francavilla nella provincia di Brindisi (Ricchioni, 1940) e come Uva di Chiobbica a Martina Franca (TA). Recenti studi hanno dimostrato la sua presenza in Croazia (con il sinonimo Zlatarica vrgorska) ed in Bosnia-Erzegovina (Schneider *et al.*, 2014).

Francavidda

Notizie storiche

Il suo nome, sembra essere legato al comune di Francavilla Fontana (BR), da cui si sarebbe successivamente diffuso nei territori collinari del Brindisino (Vitagliano, 1985). L'assenza di fonti storiche che ne attestino la presenza in Puglia nel passato fanno pensare ad un arrivo nella regione piuttosto recente per questo vitigno, descritto per la prima volta alla fine del secondo dopoguerra (Del Gaudio e Giusto, 1952-60a).

Descrizione morfologica

Germoglio: apice cotonoso, di colore bianco verdastro con sfumature appena rosate sui peli. Foglioline apicali a coppa, di colore dorato, cotonose inferiormente. Quarta foglioli-na a profilo piano, di colore giallo appena ramato, molto lanuginosa inferiormente.**Tralcio erbaceo:** tratto apicale tomentoso, di colore verde leggermente striato di rosso sul lato dorsale e con nodi sfumati di rosso. Portamento semi-eretto, con internodi di media lunghezza o medio-lunghi. Viticci lunghi e robusti.

Foglia: medio-grande, orbicolare o pentagonale con lobi laterali inferiori ben arrotondati e lobi laterali superiori lunghi e un po' divergenti, trilobata; seno peziolare a V, chiuso e senza lume, con bordi da poco a molto sovrapposti. Lembo rigido, disposto verticalmente, ben involuto o piegato lungo la nervatura mediana, con bollosità decisa e qualche leggera depressione. Base delle nervature rosa fino alla prima ramificazione. Denti medi a base larga, a margini rettilinei o convessi. Pagina inferiore lanuginosa, con poche setole lateralmente alle nervature. Picciolo medio-lungo, rosa scuro.

Grappolo: di media grandezza, cilindrico, senza ali o con ali brevi, talora una ben sviluppata; compatto (lunghezza media 18 cm; larghezza media 11 cm); peduncolo corto e robusto, verde o appena rosa. Inserzione del grappolo prossimale al 2°-3° nodo.

Acino: di media grandezza, sferico (Ø long. 13,8 mm; Ø equat. 13,4 mm; Ø long. /Ø equat. 1,03). Buccia di medio spessore, di colore giallo paglierino, mediamente pruinosa, astringente ed acidula; polpa di media consistenza, a sapore neutro, equilibrata tra dolcezza ed acidità. Vinaccioli di media dimensione, con becco piuttosto allungato.

Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Tradizionalmente la Francavidda era coltivata in provincia di Brindisi, nei comuni di Cisternino, Fasano, Francavilla Fontana e Ostuni. Dai dati AGEA del 2015 si evince una presenza attuale limitata a circa 3 ettari nel Brindisino. Secondo Del Gaudio e Giusto (1952-60a) la particolare sensibilità alle malattie crittogamiche e alle gelate, dovuta al germogliamento precoce, sono stati fattori determinanti per la scarsa diffusione di questo vitigno. Attualmente la Francavidda è varietà idonea alla coltura e consigliata in tutte le province del Salento, ed è inserita nei disciplinari di produzione del vino DOP Ostuni bianco e nelle IGP Puglia, Salento, Tarantino, Valle d'Itria. È utilizzata insieme all'Impigno, alla Verdeca e al Bianco d'Alessano per la produzione del Bianco di Ostuni (Garoglio, 1973).

Caratteristiche vegeto-produttive e tecnologiche (medie triennali in collezione)

Germogliamento: fine marzo-primi di aprile
Fioritura: fine maggio-primi di giugno
Invaiatura: prima decade di agosto
Maturazione dell'uva: ultima decade di settembre
Le fasi fenologiche non corrispondono a quelle della varietà Sangiovese tranne che per il germogliamento; la fioritura risulta leggermente più tardiva, l'invaiatura precoce e la maturazione dell'uva leggermente più precoce.

Habitus vegeto-produttivo: portamento semi-eretto
Fertilità reale: 2,05
Peso medio del grappolo (g): 467
Peso medio dell'acino (g): 1,59
Indice di Ravaz: 8,95

Caratteristiche del vino sperimentale: il vino si presenta di colore giallo paglierino tenue, con deboli riflessi verdolini. È caratterizzato da una tenue intensità aromatica, con note erbacee accompagnate a leggere note floreali, mentre assenti sono le note fruttate. In bocca il vino risulta leggero, abbastanza debole nella struttura, ma sufficientemente equilibrato.

IMPIGNO

È l'unica denominazione attualmente nota in Puglia per questo vitigno. Il pedigree suggerito da Cipriani e collaboratori (2010), che indicherebbero nel Bombino bianco e nel Quagliano i due parentali, è confermato dai nostri dati genetici. Le nostre ricerche hanno anche indicato che il Quagliano, un vitigno presente su di una limitatissima superficie in Piemonte, corrisponde in realtà al Bouteillan (alias Cayau e Sigoyer) del Midi della Francia. Si tratta di un vitigno che doveva essere ben presente nelle regioni centrali del Mediterraneo nel passato, considerando che da esso discendono vitigni tradizionali pugliesi tra cui, oltre all'Impigno, il Bombino nero (Bergamini *et al.*, 2016) e l'Uva di Troia (Lacombe *et al.*, 2013).

Impigno

Notizie storiche

I primi ampelografi a descrivere questa varietà sono stati Del Gaudio e Giusto nel secondo dopoguerra. Questi autori riconducono l'origine del nome Impigno ad un agricoltore ostunese che, agli inizi del XX secolo, l'avrebbe recuperato a Martina Franca (TA) e introdotto nei suoi vigneti (Del Gaudio e Giusto, 1952-60b), dandogli il suo stesso soprannome (Garoglio, 1973). Altri, invece, sostengono che il nome derivi dalla forma del grappolo, piramidale corto simile a una pigna.

Descrizione morfologica

Germoglio: apice lanuginoso, di colore verde con estremità dei denti fogliari rosse e deboli sfumature rosa sui peli. Foglioline apicali appena a coppa, bianco ramate, inferiormente lanuginose. Quarta fogliolina a profilo piano, di colore verde ramato, inferiormente poco lanuginosa.

Tralcio erbaceo: con portamento da semi-eretto a orizzontale ed internodi medio-corti, di colore rosso sul lato dorsale, verde striato di rosso su quello ventrale. Abbondante emissione di rami anticipati e germogli doppi. Infiorescenze caratterizzate da una parte apicale molto meno sviluppata (bottoni fiorali più piccoli e talora atrofizzati).

Foglia: medio-grande, pentagonale, a sette lobi, con seni superiori profondi; seno peziolare a graffa o a V, poco aperto o chiuso con lobi appena sovrapposti, spesso con un dente al fondo. Lembo liscio o poco bolloso, con qualche depressione presso la base delle nervature e profilo tormentato. Base delle nervature verde o rosata, talora fino alla seconda ramificazione. Denti piuttosto grandi, medio-lunghi per proporzioni, a margini rettilinei o appena convessi. Pagina inferiore quasi glabra, con nervature debolmente setolose.

Grappolo: medio-grande (lunghezza media 15,5 cm; larghezza media 13,2 cm), conico, corto e tozzo, mediamente compatto, spesso con un'ala rigida ed eretta. Peduncolo verde, molto corto e molto robusto alla base, poi ramificato e con rachide visibile alla base delle ali. Inserzione del grappolo prossimale al 3° nodo.

Acino: medio-grande, ellissoidale corto (Ø long. 18, 6 mm; Ø equat.15,9 mm; Ø long. / Ø equat. 1,17). Buccia di colore giallo ambrato o quasi rosato, un po' puntinata, scarsamente pruinosa, spessa, abbastanza astringente; polpa fluida, ben dolce, abbastanza in equilibrio con l'acidità. Vinaccioli piccoli, con becco corto.

Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

La presenza più significativa, è circoscritta ai 12 ettari registrati nella provincia di Brindisi (AGEA, 2015). È coltivato infatti quasi esclusivamente nella zona di Ostuni e Ceglie Messapica (BR) e in minima parte a Martina Franca (TA) e Locorotondo (BA). Tradizionalmente "veniva allevato ad alberello con 1-3 branche, ciascuna con singolo sperone di 2-3 gemme" (Vitagliano, 1985). L'Impigno è meno danneggiato della Francavidda dal gelo e dalle malattie crittogamiche (Del Gaudio e Giusto, 1952-60b) e forse per questo si è maggiormente diffuso rispetto alla seconda. La sua coltura è idonea e consigliata nelle province di Brindisi, Taranto e Lecce. L'Impigno è da lungo tempo utilizzato insieme a Francavidda, Verdeca e Bianco d'Alessano per la produzione del vino DOP Bianco di Ostuni (Garoglio, 1973) e rientra nelle IGP Puglia, Salento, Tarantino, Valle d'Itria.

Caratteristiche vegeto-produttive e tecnologiche (medie triennali in collezione)

Germogliamento: metà aprile
Fioritura: metà giugno
Invaiatura: seconda decade di agosto
Maturazione dell'uva: seconda decade di settembre
Fasi fenologiche corrispondenti solo per il germogliamento a quelle del Sangiovese, rispetto al quale la fioritura risulta tardiva, l'invaiatura e la maturazione dell'uva precoci.

Habitus vegeto-produttivo: portamento semi eretto, orizzontale
Fertilità reale: 1,2
Peso medio del grappolo (g): 450
Peso medio dell'acino (g): 3,25
Indice di Ravaz: 3,96

Caratteristiche del vino sperimentale: il vino si presenta di colore giallo paglierino intenso, con riflessi verdolini e buona limpidezza. Complessità aromatica discreta con prevalenza di note floreali e fruttate. Discreto equilibrio complessivo con buona intensità e persistenza gustativa ed armonia complessiva.

Lacrima di Brindisi

Chiamata anche Arma nera in agro di Gravina di Puglia (BA) e Calma nera di Brindisi a Bitritto (BA), nei vigneti storici del Gargano (FG) è conosciuta come Plaus nera. Viene definita per errore Malvasia nera ad Andria e a Spinazzola (Barletta-Andria-Trani) ed è stata individuata con il nome errato di Uva di Troia a Volturino (FG). Si tratta di un sinonimo della Plavina, cultivar coltivata in Dalmazia (Croazia) su oltre 600 ettari. Questa varietà deriva dall'incrocio di Primitivo e Verdeca (Lacombe *et al.*, 2007), ma poiché i genitori, come il vitigno discendente, sono coltivati sia in Puglia che nella penisola balcanica, allo stato attuale non è possibile sapere da dove provenga.

Lacrima di Brindisi

Notizie storiche

Il nome Lacrima o Lagrima, attribuito spesso a vitigni diversi, è ricorrente nei documenti storici riguardanti la viticoltura pugliese. In particolare, la denominazione Lacrima di Brindisi viene citata negli Annali di viticoltura ed enologia italiana (1874), riportando i risultati delle analisi delle uve raccolte in provincia di Bari. Tuttavia, non viene fornita nessuna informazione ampelografica utile ad identificare il vitigno analizzato. Frojo (1875) descrive una Lagrima nera di Tuglie e un altro vitigno detto Lagrima Cristi, che non sembrano corrispondere alla Lacrima di cui si tratta in questa sede.

Descrizione morfologica

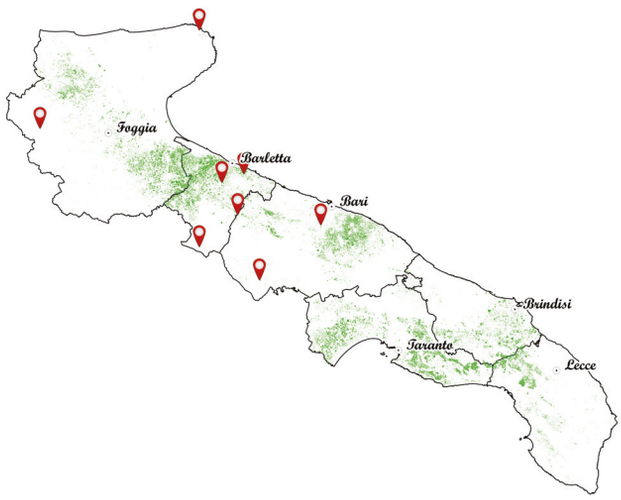
Germoglio: apice lanuginoso, bianco verdastro con abbondanti sfumature carminio sui peli. Foglioline apicali nettamente a coppa, bianco verdastre con denti rossi e sfumature rosate sui peli, inferiormente cotonose. Quarta fogliolina a coppa, di colore verde chiaro con orli rossi, finemente bollosa, inferiormente molto lanuginosa e con setole già abbondanti sulle nervature, ma non in tutte le accessioni. **Tralcio erbaceo:** con internodi piuttosto corti; tratto apicale tomentoso, di colore rosso o verde striato di rosso sul lato dorsale, verde o verde striato di rosso su quello ventrale, ma con nodi più rossi. Viticci di media lunghezza, sottili.

Foglia: media o medio-piccola, da pentagonale a cuneiforme, pentalobata. Lembo verde medio con orlo tipicamente giallo; nervature rosse fino alla prima ramificazione. Bollosità media, margini involuti o tormentati. Seno peziolare a lira, da ben aperto a poco aperto, spesso sguarnito su uno o i due lati; seni laterali superiori ed inferiori profondi, a lira chiusa. Denti medio-corti, a margini convessi e mucronati. Pagina inferiore lanuginosa, con nervature molto setolose. Setole presenti anche sul picciolo, che è sfumato di rosa intenso.

Grappolo: piccolo, corto, conico, generalmente con due ali, mediamente spargolo. Peduncolo di media lunghezza, abbastanza sottile; pedicelli verdi, robusti con cercine grosso. Inserzione del grappolo prossimale al 2°-3° nodo.

Acino: di media grandezza, sferico (Ø long. 11,5 mm; Ø equat. 11,4 mm; Ø long. / Ø equat.1,01). Buccia sottile, molto pruinosa, di colore blu carta da zucchero, non astringente né erbacea. Polpa aderente ai vinaccioli, dolce ed acidula, di gusto equilibrato, gradevole. Vinaccioli di media grandezza, che lignificano tardivamente.

Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia



Non avendo identificato con precisione il sinonimo storico, risulta difficile ricostruirne la diffusione in Puglia sulla base della bibliografia. Tuttavia, la varietà è stata recuperata in alcuni vigneti storici coltivati ad alberello nelle province di Bari (a Bitritto e Gravina di Puglia), BAT (ad Andria, Spinazzola e Trani) e Foggia (Vieste e Volturino). Se pure oggi sporadica, parrebbe dunque essere stata presente in larga parte della regione, anche se la zona di coltura attualmente più importante rimane la Dalmazia.

Caratteristiche vegeto produttive e tecnologiche (medie biennali nella zona di recupero)

Peso medio del grappolo (g): 214
Peso medio dell'acino (g): 1,94

M'NVERD

È la denominazione con cui questo vitigno è stato individuato in agro di Acquaviva delle Fonti (BA), in italiano Menna verde o Mano verde.

M'n verd

Notizie storiche

Le fonti storiche consultate non hanno permesso di individuare descrizioni o denominazioni che potessero aiutare a ricostruire la storia di questo vitigno. Le uniche citazioni presenti in letteratura sembrano essere quelle ritrovate consultando i dizionari e i lessici dialettali. Maldarelli (1969) riporta tra le varietà note a Giovinazzo (BA) l'uva "menevérde, acino bianco e piccolo da vino". Mentre Pice e Minenna (1997) identificano erroneamente la varietà "Mùnne vèrde" osservata a Bitonto (BA) con il Verdicchio. Potrebbe invece trattarsi proprio del M'n verd (Menna verde o Uva verde), che è ben distinto dal Verdicchio. Tra i dipinti eseguiti dal De Stefano a inizio XIX secolo, figura una cultivar detta Verdea i cui caratteri, a dispetto del nome, sembrano corrispondere bene al M'n verd. Infatti, sicuramente non corrisponde alla Verdeca (o Pampanuto) pugliese, né alla Verdea coltivata nell'Italia nord-occidentale.

Descrizione morfologica

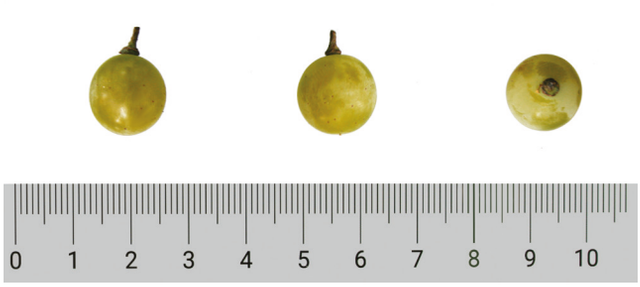
Germoglio: apice poco lanuginoso, di colore verde con estremità appena rosse. Foglioline apicali a coppa, di colore verde giallastro, inferiormente molto lanuginose. Quarta fogliolina verde con sfumature ramate, ma nervature verdi, inferiormente poco lanuginosa.

Tralcio erbaceo: con internodi lunghi, di colore verde su entrambi i lati. Viticci robusti e piuttosto allungati.

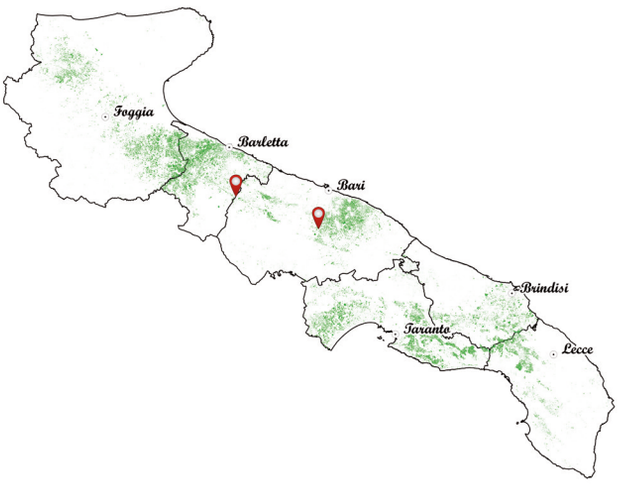
Foglia: di media grandezza, pentagonale, a 5 o più raramente a 7 lobi, il mediano allungato. Lembo mediamente bolloso, con profilo nettamente a coppa e margini involuti. Seno peziolare a V, poco aperto; seni laterali a lira. Nervature verdi. Denti allungati a margini rettilinei o concavo-convessi. Pagina inferiore poco lanuginosa, con nervature appena setolose.

Grappolo: medio-piccolo, cilindro-conico, privo di ali o con ali brevi, né spargolo né compatto. Peduncolo medio-corto. Inserzione del grappolo prossimale al 3° nodo.

Acino: medio-grande, sferico, con leggera depressione al punto pistillare (Ø long. 13,9 mm; Ø equat. 13,5 mm; Ø long. / Ø equat. 1,03). Buccia di colore verde-giallastro ben pruinosa, tenace ed un po' astringente. Polpa fluida, agglutinata intorno ai vinaccioli, acidula, a sapore neutro. Vinaccioli medi, con becco giallastro.



Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia



Questa varietà, che in passato era probabilmente diffusa in tutta la Terra di Bari, è stata individuata in soli due vigneti allevati ad alberello nei territori di Acquaviva delle Fonti (BA) e Andria. Gli agricoltori custodi del M'n verd sostengono che soffra la carenza di magnesio e che sia particolarmente sensibile all'oidio.

Caratteristiche vegeto produttive e tecnologiche (medie biennali nelle zone di recupero)

Habitus-vegeto produttivo: portamento semi eretto
Peso medio del grappolo (g): 81
Peso medio dell'acino (g): 1,5

Caratteristiche delle uve: a maturità le uve rivelano un tenore in acidità totale mediamente basso e sono a sapore neutro.

Malaca

È il nome della varietà individuata a Biccari (FG), Melendugno (LE) e Ugento (LE). Detta anche Malaga nel Leccese e Francesina nera a Vieste (FG), questa cultivar corrisponde al vitigno francese Galicoul noir (o Galibert 238-35), un ibrido interspecifico ottenuto da Alfred Galibert ed Éric Coulondre nella metà del secolo scorso tramite incrocio dell'ibrido Seyve Villard 12-401 con il vitigno provenzale Cinsaut, a sua volta sinonimo dell'Ottavianello pugliese. Il Galicoul è poco suscettibile ai patogeni fungini, da cui la ragione della sua relativamente ampia e recente diffusione in Sud Italia. Corrisponde infatti al Nero di Scilla descritto in Calabria (Raimondi *et al.*, 2008a), ai profili genetici della 'Diretta nera' siciliana riportato da Carimi e collaboratori (2010) e del 'Francese' recuperato in Basilicata (Alba *et al.*, 2016). È stato individuato anche in Puglia con il nome errato di Zagarese di Maruggio, sempre senza scoprirne l'identità (De Palma *et al.*, 2014b).

Malaca

Notizie storiche

Certamente nessuna delle citazioni storiche di Malaca si riferisce alla varietà da noi individuata, frutto di un incrocio interspecifico condotto in Francia nel XX secolo. Anche se d'introduzione recente, questo vitigno è presente in diverse zone della Puglia (Gargano, Alta Murgia e Salento) e, sebbene la sua presenza nei vigneti non sia significativa, si è diffuso ampiamente, spesso impadronendosi del nome di vitigni storicamente individuati, come nel caso specifico quello di Malaca o Malaga. Una Malaca coltivata in Puglia è descritta infatti da Licci e Frojo (1881), che ne segnalano la presenza nel Leccese (a Tricase). In base alle informazioni riportate dagli autori è difficile identificare con precisione la varietà da loro individuata, ma è evidente che non si tratta del Galicoul nero, nato assai dopo. Storicamente la denominazione Malaga era attribuita a varietà diverse, distribuite geograficamente in varie parti d'Italia (Molon, 1906b). Sempre a proposito di Malaga, il Bruni (1843) la annovera tra le uve nere da tavola coltivate nel circondario di Barletta; secondo altri autori era presente anche nel Barese, nel Leccese (Staffa, 1881) e in provincia di Foggia, precisamente nel comune di Torre Maggiore (De Angelis, 1885), oltre che tra le uve da tavola del vigneto della Scuola Agraria "F. Gigante" di Alberobello (BA) (Musci, 1934). Il Vocabolario botanico martinese (Selvaggi, 1950), infine, riporta la denominazione vernacolare
"Amalèghe". Nessuna delle predette citazioni, però, permette di delineare un profilo della Malaga storica, che non è pertanto possibile identificare con alcuno dei vitigni oggi recuperati.

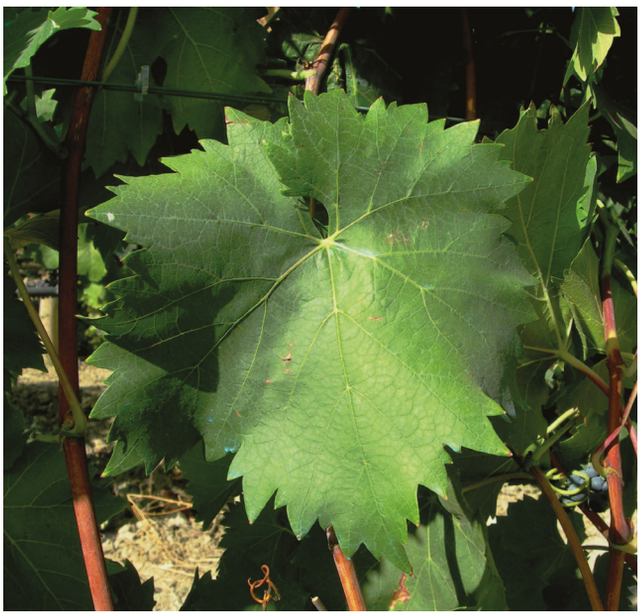
Descrizione morfologica

Germoglio: apice semi-aperto (con foglioline parzialmente avvolgenti), molto lanuginoso, di colore bianco verdastro con qualche sfumatura rosata sui peli. Foglioline apicali ben a coppa, con denti molto lunghi, di colore verde giallastro, inferiormente molto lanuginose. Quarta fogliolina spiegata, bollosa, anch'essa con denti pronunciati, di colore verde chiaro, lanuginosa inferiormente.
Tralcio erbaceo: liscio, a sezione circolare (poco costoluto), striato di rosso sul lato dorsale, verde sul ventrale, violaceo alla base.

Foglia: di medie dimensioni, da orbicolare a pentagonale, intera o trilobata, raramente pentalobata. Lembo liscio, con profilo piano o poco ondulato e talora margini revoluti, di aspetto ceroso, con qualche increspatura o leggera depressione lungo le nervature principali. Seno peziolare chiuso o poco aperto, con fondo a V; seni laterali poco profondi, generalmente aperti e con fondo a V o ad U stretta. Nervature verdi o appena rosate alla base. Denti lunghi, a margini rettilinei o rettilineo-convessi. Pagina inferiore appena aracnoidea. Picciolo medio, verde o poco rosato.

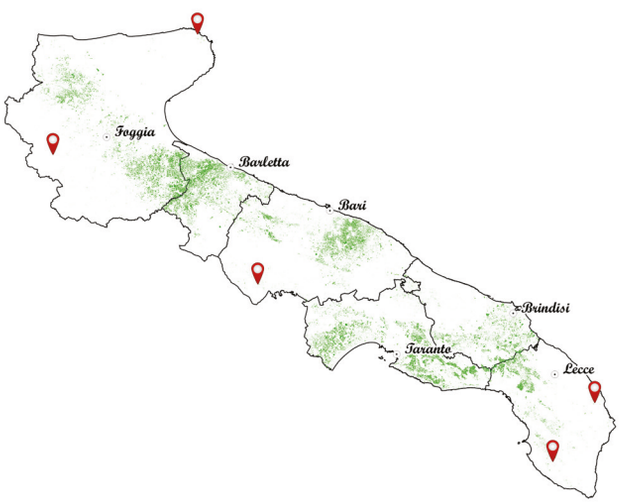
Grappolo: medio o medio-grande, conico, piuttosto corto e largo, con 2-3 ali anche ben sviluppate, generalmente spargolo. Peduncolo medio-corto, verde. Inserzione del grappolo prossimale al 4° nodo.

Acino: medio, da ellissoidale corto a ovoidale (Ø long. 17,6 mm; Ø equat. 15,7 mm; Ø long. / Ø equat.1,12). Buccia di colore blu-nero, con pruina che tende a ridursi con la maturazione, piuttosto spessa ma poco resistente. Polpa di media consistenza, aderente alla buccia, a sapore semplice, poco dolce e acidula. Vinaccioli bruni, triangolari.



Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Come si deduce dai sinonimi individuati, questo vitigno è presente in altre regioni del sud Italia, se pure sempre sporadicamente. In Puglia se ne trova qualche pianta nei vigneti polivarietali del Leccese, in vigneti storici del Subappennino e del Gargano (FG), ed è stata individuata anche in un vecchio vigneto di Gravina di Puglia (BA), oltre che recuperata come Zagarese a Maruggio (De Palma *et al.*, 2014b). Secondo Galet (1956) il vino che si ricava dal Galicoul è di colore rubino e dal sapore amarognolo.



Caratteristiche vegeto-produttive e tecnologiche (medie biennali nelle zone di recupero)

Habitus vegeto-produttivo: portamento semi eretto
Peso medio del grappolo (g): 223,44
Peso medio dell'acino (g): 2,20

Caratteristiche delle uve: alla maturazione le uve raggiungono concentrazione zuccherina abbastanza sostenuta (circa 20-21°Brix) e buon livello di acidità totale superiore ai 6 g/L. Piuttosto significativo appare il corredo polifenolico della varietà.

Malvasia bianca lunga

È la Malvasia bianca del Chianti, presente non solo nell'Italia centrale, ma in molte altre regioni della penisola italiana e di quella balcanica. In Puglia è stata ritrovata anche come Scannapecora a Vico del Gargano (FG), Plaus bianca e Malvasia antica a Vieste (FG), ma il nome generico di Malvasia bianca è forse quello più utilizzato per questa cultivar in gran parte del sud Italia. Corrisponde anche al Pavlos delle isole ioniche greche, alla Maraština e al Rukatac dalmati (Šimon *et al.*, 2007) e si spinge fino all'entroterra adriatico settentrionale come Malvasia trevigiana, dando qui i natali alla Vitouska in unione con la Glera (Crespan *et al.*, 2007). Proprio in Puglia ha dato origine alla Malvasia nera di Lecce (o Malvasia nera di Brindisi) con il Negro amaro (Crespan *et al.*, 2008b).

Malvasia bianca lunga

Notizie storiche

È probabilmente un vitigno di origini molto antiche, avvalorate dal suo ritrovamento lungo le coste dell'Adriatico e dello Ionio e dai numerosi discendenti in svariate regioni. In tutto il meridione d'Italia veniva detta genericamente Malvasia bianca. È con questa denominazione che Frojo (1875) ne delinea i principali caratteri ampelografici corrispondenti abbastanza bene al vitigno descritto in questa sede: "Grappolo lungo, alato, semi-serrato. Acini tondi, piccoli, di color verde giallognolo […]. Foglia di mezzana grandezza, per lo più a tre lobi profondi […] la [pagina] inferiore è tomentosa color bianchiccio". Lo stesso autore riporta i sinonimi di Malvasia lunga e Malvasia verace, mentre nell'Ampelografia Italiana (1879) viene già ipotizzata l'identità tra la Malvasia del Chianti toscana e la Malvasia lunga pugliese. Sono molti i sinonimi con cui questa varietà è nota in Italia e in altri paesi del Mediterraneo, tra i tanti vale la pena citare quello greco di Pavlos (Šimon *et al.*, 2007), molto simile alla denominazione Plaus bianca utilizzata attualmente in alcuni comuni del Gargano. Nelle statistiche del Reame di Napoli del 1811 (Ricchioni, 1942) si legge che nel Foggiano "da alcuni anni si vede introdotta in qualche vigna un'uva conosciuta sotto il nome di avolos". Un vitigno detto Aulos, invece, veniva coltivato ad Ascoli Satriano (FG) (De Angelis, 1885). Fonseca (1892a), infine, cita tra le uve bianche del circondario garganico sia la Malvasia lunga che un'uva bianca detta Plauso. Tuttavia, non avendo individuato descrizioni storiche dell'Avolos, Auolos o Plauso, è difficile dire se si tratti dello stesso vitigno, ovvero della Malvasia bianca lunga.

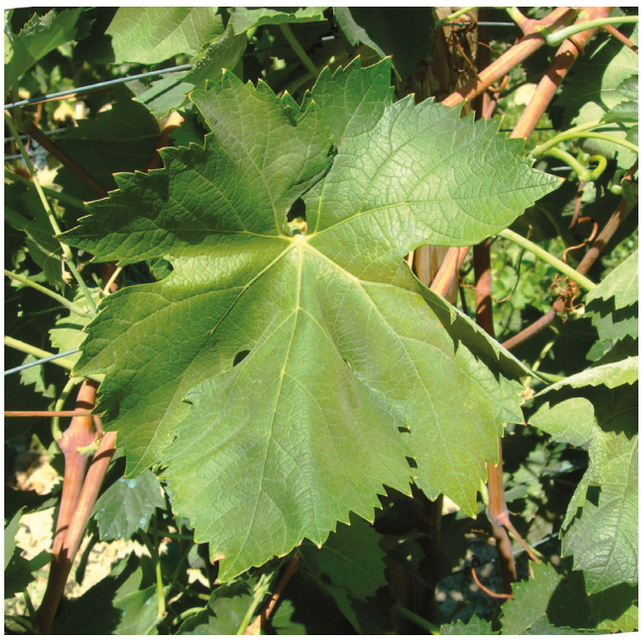
Descrizione morfologica

Germoglio: apice molto cotonoso, di colore bianco appena verdastro, con leggere sfumature rosa dei peli. Foglioline apicali a coppa, la terza più spiegata, di colore bianco verdastro o poco giallo con estremità (denti) rosse, inferiormente cotonose. Quarta fogliolina piana o appena a coppa, verde dorato appena bronzato, molto lanuginosa inferiormente.
Tralcio erbaceo: con portamento semi-eretto ed internodi di media lunghezza. Parte apicale ben ricurva, quasi a pastorale, con asse del germoglio tomentoso, di colore verde ben sfumato di rosso sul lato dorsale, verde o poco sfumato di rosso su quello ventrale. Viticci sottili e piuttosto corti.

Foglia: medio-grande, orbicolare allungata o da orbicolare a cuneiforme, pentalobata o più spesso eptalobata o anche più incisa. Lembo di colore verde scuro, con media bollosità e profilo tormentato con margini involuti. Seno peziolare a lira chiuso con fondo a U e bordi sovrapposti o molto sovrapposti; seni laterali con fondo a U, chiusi o poco aperti. Nervature verdi o punto peziolare appena rosato. Denti medi o medio-piccoli, a margini rettilineo-convessi o concavo-convessi. Pagina inferiore con tomentosità strisciante medio-forte e poche setole sulle nervature o lateralmente ad esse. Picciolo medio-lungo, verde o appena sfumato di rosa.

Grappolo: cilindrico o ad imbuto, allungato (lunghezza media 22 cm), mediamente compatto. Peduncolo medio-corto, robusto. Pedicelli sottili, di colore verde-giallo. Inserzione del grappolo prossimale al 4° nodo.

Acino: piccolo, sferoidale (Ø long. 12 mm; Ø equat. 12 mm; Ø long. / Ø equat. 1,0). Buccia sottile, mediamente pruinosa, di colore giallo chiaro, dorato o quasi rosato a piena maturazione, resistente, un po' amara. Polpa consistente, di sapore gradevole benché neutro. Vinaccioli piccoli. Distacco difficile dal pedicello.



Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Molon (1906b) riteneva fosse un vitigno diffuso un po' in tutta la penisola italiana, ma principalmente in Puglia, nelle province di Bari, Foggia e Lecce. Attualmente nella regione ricopre una superficie di 63 ha di cui circa 35 nel Foggiano, 11 nella provincia di Bari e nel Brindisino, 3 nella BAT, 2 in provincia di Taranto e 1 nel Leccese (AGEA, 2015).
In Puglia era coltivata un tempo soprattutto ad alberello senza alcun sostegno, mentre per quanto riguarda la potatura, al sud prevaleva quella corta, al nord la lunga. Utilizzata nel passato sia come uva da tavola che da vino, per la produzione enologica si attribuiva alla Malvasia lunga l'attitudine a "dar vino da dessert, finissimo, con aroma spiccato, ma delicato" (Regia Cantina Sperimentale di Barletta, 1897).
Oggi la Malvasia bianca lunga è idonea alla coltivazione in tutte le province pugliesi, rientrando nelle DOP Cacc'e Mitte di Lucera, Gravina di Puglia, Lizzano, Terra d'Otranto e in tutte le IGP regionali Daunia, Murgia, Puglia, Salento, Tarantino, Valle d'Itria.

Caratteristiche vegeto-produttive e tecnologiche (medie triennali in collezione)

Germogliamento: prima decade di aprile
Fioritura: prima decade di giugno
Invaiatura: seconda/ultima decade di agosto
Maturazione dell'uva: prima/seconda decade di settembre
Fase del germogliamento corrispondente a quelle della varietà Sangiovese, più tardiva per la fioritura, più precoce del Sangiovese relativamente ad invaiatura e maturazione.

Habitus vegeto-produttivo: portamento semi-eretto, molto vigoroso
Fertilità reale: 1,5
Peso medio del grappolo (g): 360
Peso medio dell'acino (g): 2,10

Caratteristiche del vino sperimentale: vino di colore giallo paglierino, con tenore alcolico medio-elevato e buona acidità (6-8 g/L). Sapido e profumato, dal buon equilibrio gustativo.

MALVASIA NERA DI BRINDISI NERA DI LECCE

Sono le due denominazioni con cui questo vitigno, tipicamente coltivato nel Salento, è iscritto al Registro nazionale delle varietà di vite. La distinzione in due varietà non si giustifica alla luce delle indagini più recenti, tanto che i due vitigni sono oggi nel Registro accomunati da sinonimia. Per molti anni la Malvasia nera di Brindisi e la Malvasia nera di Lecce sono state considerate due varietà distinte. Alcuni esperti sostenevano che la Malvasia nera di Lecce avesse grappoli più serrati e pesanti rispetto a quella di Brindisi, che invece sarebbe stata più aromatica. Secondo altri questa variabilità era imputabile all'influenza di diverse condizioni ambientali piuttosto che a una differenza genetica. Di recente, grazie soprattutto agli studi condotti con marcatori molecolari del DNA, si è dimostrato che le Malvasia nera di Brindisi e di Lecce sono lo stesso vitigno (Coletta *et al.*, 2006), probabilmente originatosi in Puglia dall'incrocio spontaneo tra Negro amaro e Malvasia bianca lunga (Crespan *et al.*, 2008b).

Malvasia nera di Brindisi
Malvasia nera di Lecce

Notizie storiche

La passata distinzione tra le due Malvasie nere pugliesi derivava soprattutto, come già accennato, dalla supposta differenza nell'aromaticità dell'uva, con la Malvasia di Brindisi lievemente aromatica (Del Gaudio e Giusto, 1964) rispetto a quella di Lecce, neutra (Del Gaudio e Panzera, 1964). Poiché per la prima questi autori riportano il sinonimo locale di Malvasia nera di Candia, viene da chiedersi se essi abbiano osservato a Brindisi anche la Malvasia nera di Candia, un vitigno distinto descritto nella scheda successiva. Numerose fonti storiche citano la Malvasia nera tra i principali vitigni che si coltivavano in Salento (Stella, 1857; Pacces *et al.*, 1880; Licci e Frojo, 1881; Fonseca, 1892a). Licci e Frojo (1881) pubblicano la descrizione di una Malvasia nera coltivata in agro di Torchiarolo (LE) e in molti altri comuni Leccesi delineandone una morfologia piuttosto corrispondente alla Malvasia nera di Brindisi/Lecce, tranne che per un carattere discordante e alquanto evidente: la pagina inferiore del lembo fogliare che gli autori definiscono glabra, mentre la Malvasia qui descritta ha organi fortemente tomentosi.

Descrizione morfologica

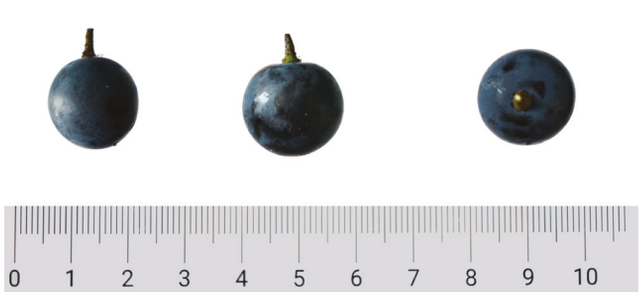
Germoglio: apice molto cotonoso, bianco con sfumature rosa sui peli. Foglioline apicali appena a coppa, bianche con estremità dei denti verdi, molto cotonose sia superiormente che inferiormente. Quarta fogliolina con bordi un po' involuti, di colore verde chiaro dorato, cotonosa inferiormente. In tutte le accessioni esaminate si è osservata la seguente particolarità: alcuni germogli presentano una coppia di foglioline opposte per via di un internodo fortemente raccorciato.

Tralcio erbaceo: molto tomentoso nel tratto apicale, con internodi corti, di colore verde con striature sottili ma evidenti su entrambi i lati. Viticci medio-lunghi, piuttosto sottili, verdi.

Foglia: di media grandezza, cuneiforme, pentalobata. Lembo verde scuro, liscio o poco bolloso, con profilo ondulato e qualche ginocchiatura. Seno peziolare ad U aperto, raramente sguarnito. Nervature verdi, talora con ginocchiature. Denti medio-piccoli, mediamente pronunciati, a margini rettilinei o appena convessi. Pagina inferiore molto lanuginosa, senza setole sulle nervature. Picciolo medio-corto, quasi interamente verde.

Grappolo: di medie dimensioni, cilindrico o conico un po' allungato (lunghezza media 14,7 cm; larghezza media 7,8 cm), con 1-2 ali brevi o una più sviluppata, mediamente compatto. Peduncolo medio-corto, verde. Inserzione del grappolo prossimale al 2°-3° nodo.

Acino: di media grandezza, sferico (Ø long.14,0 mm; Ø equat. 13,8 mm; Ø long. / Ø equat. 1,01). Buccia di medio spessore ma tenace, di colore blu-nero, non molto pruinosa, non amara. Polpa consistente, di buon equilibrio dolce-acido, gradevole, ma non aromatica. Vinaccioli piccoli.



Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Nella seconda metà del XIX secolo questo vitigno costituiva circa un quarto della superficie vitata del Brindisino; era coltivato in minor misura nel Leccese (Squinzano, Novoli e vari comuni del Capo di Leuca) e in provincia di Bari (Perelli, 1874). Poco più tardi, secondo Licci e Frojo (1881), era il secondo vitigno più coltivato nel Leccese dopo il Negro amaro, avendo sostituito un gran numero di vitigni

minori e ritenuti meno interessanti. Nell'epoca successiva all'invasione fillosserica, infatti, gli agricoltori salentini si adoperarono a ricostituire i vigneti piantando principalmente Negro amaro, Malvasia nera e Susumaniello (Vitagliano, 1985). Sommando i valori attuali delle superfici denunciate di Malvasia nera di Lecce e Malvasia nera di Brindisi, si ottiene un totale di 795 ha di cui 359 in provincia di Brindisi, 250 nel Tarantino, 144 nel Leccese, 32 nella provincia di Bari, 7 nel Foggiano e poco più di 3 nella provincia Barletta-Andria-Trani (AGEA, 2015). Il 77% della superficie di questo vitigno è rappresentato da Malvasia nera di Brindisi, denominazione che prevale quasi ovunque nella regione, tranne che in provincia di Lecce e nella BAT.
La Malvasia nera veniva allevata ad alberello senza sostegni, e si presentava sensibile alle brinate e all'oidio (Licci e Frojo, 1881). Il mosto era zuccherino e poco colorato (Perelli, 1874) ed il vino "de più grati e generosi" (Licci e Frojo, 1881).
Oggi la Malvasia nera di Lecce e la Malvasia nera di Brindisi concorrono entrambe alla produzione dei vini DOP Copertino, Lizzano, Salice Salentino e Squinzano e di cinque IGP pugliesi: Daunia, Puglia, Salento, Tarantino e Valle d'Itria. La prima rientra anche nelle DOP Brindisi, Cacc'è Mmitte di Lucera e Nardò; la seconda è compresa nelle DOP Alezio, Leverano e Gioia del Colle e nella IGP Murgia.

Caratteristiche vegeto-produttive e tecnologiche (medie triennali in collezione)

Habitus vegeto-produttivo: portamento semi-eretto
Peso medio del grappolo (g): 116
Peso medio dell'acino (g): 1,50

Caratteristiche delle uve: la varietà è tendenzialmente portata ad accumulare elevate concentrazioni zuccherine, mantenendo contemporaneamente sostenuti livelli di acidità totale. Abbastanza elevato è anche il contenuto polifenolico.

MALVASIA NERA DI CANDIA

È il nome storico con cui questa varietà è stata descritta dal conte Di Rovasenda (1856-1913). In agro di Ruvo di Puglia (BA) viene detta anche Malvasia nera tardiva.

Malvasia nera di Candia

Notizie storiche

Questa cultivar è risultata morfologicamente corrispondere perfettamente alla descrizione della Malvasia (nera) di Candia stilata da Giuseppe di Rovasenda negli anni '70 del XIX secolo, e conservata tra i suoi manoscritti custoditi presso la biblioteca del DISAFA (Unità Colture arboree) dell'Università di Torino. Il conte di Rovasenda aveva ricevuto tralci di questa varietà dal barone Mendola di Favara, e l'aveva introdotta nella propria collezione della Bicocca, presso Saluzzo (CN), dove compì le osservazioni. L'accessione originaria, secondo le indicazioni del Di Rovasenda, proveniva comunque da Bari. Difficile però dire se la sua origine sia da collocarsi in Puglia o in qualche luogo del Mediterraneo orientale, come parrebbe indicare il nome annotato da Antonio Mendola richiamando l'isola greca. Secondo Di Rovasenda questo vitigno era "di una fertilità favolosa" dando "raccolti enormi e grappoli di dimensione colossale" (Molon, 1906b). Una parte degli acini, che sono schiacciati ai poli, annotava sempre Di Rovasenda, rimangono più piccoli, forse per via della siccità o della scarsa fertilità del terreno ma in realtà, oggi sappiamo, per via di un'anomalia fiorale. Anche Frojo (1875) descrive a Molfetta (BA) una Malvasia nera o Malvasia di Candia nera, ma il grappolo semi-sciolto e gli acini rotondi dal sapore leggermente aromatico sembrano far riferimento a una varietà diversa.

Descrizione morfologica

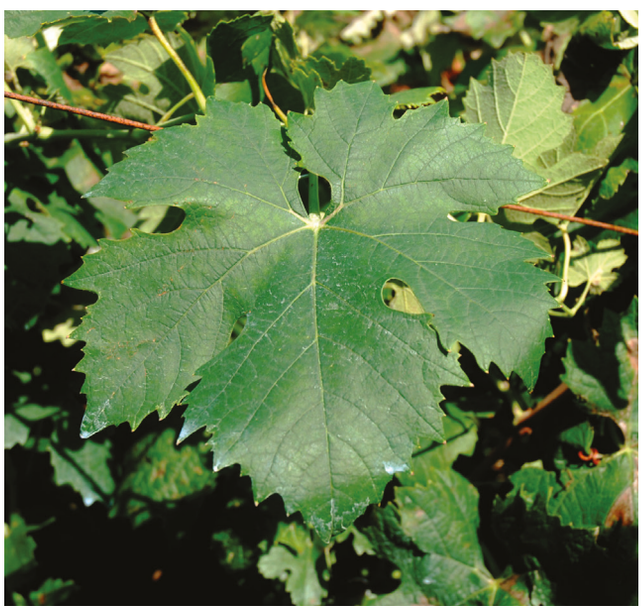
Germoglio: apice del germoglio molto cotonoso, bianco con leggere sfumature rosa sui peli. Foglioline apicali a coppa, bianche con denti rossi, inferiormente molto cotonose. Quarta fogliolina piana, di colore verde sfumato di rosso, cotonosa o molto lanuginosa inferiormente.

Tralcio erbaceo: di vigore elevato, con internodi medio-corti, striato di rosso sul lato dorsale, verde su quello ventrale. L'infiorescenza ha fiori con morfologia consueta (ermafroditi) frammisti ad altri con ovario atrofico e privo di stimma (vedi immagine).

Foglia: medio-grande, pentagonale, pentalobata, ma talvolta con sette lobi per via del lobo mediano allungato e inciso. Lembo mediamente bolloso, piano, piuttosto lucido. Seno peziolare a lira con fondo a V e bordi che si sfiorano o poco sovrapposti; seni laterali mediamente profondi, con fondo ad U. Nervature verdi o un po' rosse alla base. Denti a base larga, a margini concavi o concavo-convessi. Pagina inferiore molto lanuginosa e con poche setole lateralmente alle nervature più distali. Picciolo medio-lungo, verde.

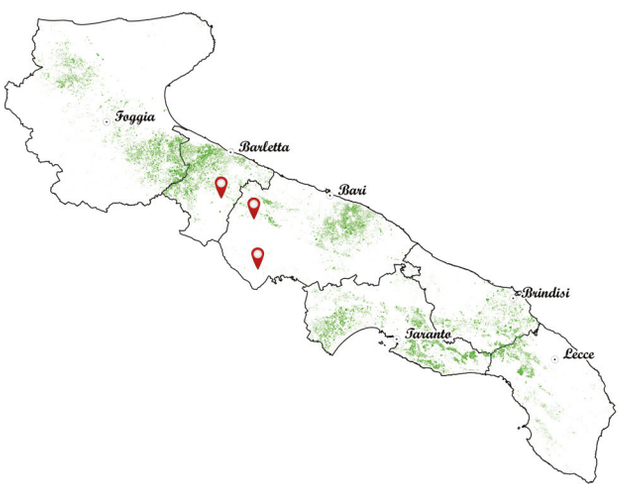
Grappolo: grande o molto grande, con forma ad imbuto, ali numerose e punta spesso biforcata, compatto o molto compatto, spesso con elevata acinellatura verde. Peduncolo medio-corto, molto robusto, verde. Inserzione del grappolo prossimale al 2° nodo.

Acino: piccolo, discoidale (Ø long. 10,7 mm; Ø equat. 13,0 mm; Ø long. / Ø equat. 0,82). Buccia molto spessa, talora di sapore un po' erbaceo ma non astringente, di colore blu-nero a maturità; la maturazione e tardiva, e procede in modo irregolare per cui e facile osservare acini poco colorati o verdastri ed altri maturi nello stesso grappolo. Polpa fluida, né dolce né acida. Vinaccioli piccoli.



Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

La Malvasia nera di Candia è stata recuperata nei vigneti storici di Andria e nel Barese, a Ruvo di Puglia e Gravina di Puglia, dove le poche piante individuate sono allevate a tendone o ad alberello. Non pare fosse molto diffusa un tempo, perché è un vitigno esigente per fertilità del terreno e disponibilità di acqua se si vuole portare a maturazione la sua abbondantissima produzione (Molon, 1906b). Se ne consigliava l'offerta sul mercato come uva da tavola, per via dei grandissimi e vistosi grappoli, ma anche per la produzione di vino, purché si procedesse ad un accurato diradamento dei grappoli.
Oggi tale Malvasia non è nulla più di una curiosità che qualche amatore o anziano ha ancora conservato.



Caratteristiche vegeto-produttive e tecnologiche (medie biennali nelle zone di recupero)

Habitus vegeto-produttivo: portamento orizzontale ed elevata vigoria
Peso medio del grappolo (g): 360
Peso medio dell'acino (g): 6,67

Caratteristiche delle uve: le uve a maturità sono caratterizzate da concentrazione zuccherina pari a circa 21-22°Brix e acidità nella media (4,5 g/L). Corredo polifenolico mediamente scarso.

Marchione

Non sono state individuate altre denominazioni attualmente in uso per questo vitigno. La sua origine potrebbe essere l'Italia centro-meridionale, considerando che è stato indicato come discendente di Montonico bianco e Ragusano (Cipriani *et al.*, 2010); quest'ultimo è una cultivar rara, presente in Puglia anche con il nome fuorviante di Moscatellone bianco.

Marchione

Notizie storiche

La prime citazioni in letteratura del Marchione risalgono alla seconda metà del 1800. Nello studio sui mosti di Terra d'Otranto (Licci, 1877), si riportano i dati delle analisi delle uve di "Maricchione", coltivato in agro di Martina Franca (TA).
Qualche anno dopo una prima descrizione viene pubblicata negli Studi ampelografici della provincia di Lecce (Licci e Frojo, 1881). La foglia a cinque lobi, a cui si aggiungono due rudimentali alla base, il grappolo conico e gli acini ovali di "color rosso di giuggiola" sono caratteristiche riscontrate anche nel Marchione descritto in questa sede, che dunque corrisponde a quello storico.

Descrizione morfologica

Germoglio: apice cotonoso, bianco verdastro con sfumature rosa sui peli. Foglioline apicali a coppa, bianco verdastre con orli rossi e sfumature rosa sui peli, la terza spiegata e anche un po' ramata, inferiormente ben cotonose. Quarta fogliolina verde chiaro con decisa sfumatura ramata, molto lanuginosa inferiormente.
Tralcio erbaceo: tratto apicale ricurvo, portamento orizzontale e internodi di media lunghezza con elevato diametro alla base, di colore verde striato di rosso sul lato dorsale, verde su quello ventrale; nodi rossi nel tratto apicale. Viticci lunghi e robusti.

Foglia: media o medio-grande, pentagonale, a cinque o più spesso a sette lobi per incisione dei lobi inferiori. Apici del lobo mediano e dei lobi laterali superiori allungati e ritorti. Lembo sottile, liscio o poco bolloso, con profilo tormentato e nervature ginocchiate. Seno peziolare con fondo a U, chiuso o con bordi poco sovrapposti. Base delle nervature appena rosa. Denti lunghi, a base stretta, a margini concavo-convessi. Pagina inferiore aracnoidea o poco lanuginosa con nervature setolose, anche le distali. Picciolo medio, robusto, verde giallastro o rosato.

Grappolo: : medio-grande, allungato, da cilindrico a conico (lunghezza media 20,7 cm; larghezza media 11,0 cm), con punta arrotondata, poco alato o con un'ala talvolta allungata, né spargolo né compatto. Peduncolo corto, robusto, verde giallastro. Pedicelli robusti, di media lunghezza, verde chiaro. Inserzione del grappolo prossimale al 2° o più spesso al 3° nodo.

Acino: grande, da sferico ad ellissoidale corto o debolmente ovoidale (Ø long. 15,6 mm; Ø equat. 15,2 mm; Ø long./ Ø equat. 1,03). Buccia spessa, pruinosa, di colore giallo-rosato, astringente, debolmente aromatica. Polpa di media consistenza, priva di aroma, poco acida e non molto dolce.

Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

I dati AGEA del 2015 riportano la coltivazione in poco più di 2 ha nella provincia di Bari e in appena 0,1 in quella di Taranto, ma la sua presenza, sebbene non significativa, è riscontrabile anche in provincia di Brindisi nei comuni di Cisternino e Ostuni. Tradizionalmente il Marchione veniva allevato ad alberello, come apprendiamo dalle parole di Licci e Frojo (1881): "è coltivato a vigna, basso e non ha bisogno di sostegni, preferisce la potatura media". Considerato allora di scarsa importanza e assai raro, è oggi oggetto di attenzione da parte del mondo produttivo. Lo si trova quasi sempre in vigneti consociati con vitigni di maggior diffusione come Verdeca e Bianco d'Alessano. La varietà autorizzata dal 2013 nel bacino "Murgia centrale" può quindi concorrere, come vitigno accessorio, alla produzione dei vini bianchi DOP della Provincia di Bari, e le IGP Puglia, Murgia. Solo il disciplinare dell'IGP Valle d'Itria, a partire dal 2017, ammette l'indicazione del nome del vitigno in etichetta per vini composti per almeno l'85% da uve di Marchione. L'uva è usata da sempre negli uvaggi della Valle d'Itria ai quali conferisce connotati armoniosi e leggermente aromatici. Era probabilmente usata in passato anche come uva da mensa: infatti, in occasione della "Mostra per le uve da Tavola" tenutasi a Portici (NA) nel settembre del 1890, un agricoltore di Martina Franca espose il Marchione insieme ad altre varietà "mangerecce" locali, come la Tostola e il San Martino (Montanari, 1891a).

Caratteristiche vegeto-produttive e tecnologiche (medie triennali in collezione)

Germogliamento: seconda decade di aprile
Fioritura: prima decade di giugno
Invaiatura: prima decade di agosto
Maturazione dell'uva: ultima decade di settembre
Le epoche di germogliamento e maturazione dell'uva corrispondono a quelle della varietà Sangiovese, rispetto alla quale la fioritura risulta invece tardiva e l'invaiatura precoce.

Habitus vegeto-produttivo: portamento semi-eretto
Fertilità reale: 1,60
Peso medio del grappolo (g): 336
Peso medio dell'acino (g): 2,05
Indice di Ravaz: 5,38

Caratteristiche del vino sperimentale: il vino si presenta di colore giallo paglierino con una gamma aromatica caratterizzata da note floreali e speziate. Gusto abbastanza equilibrato ed intenso con una buona persistenza gustativa.
Grazie alla sua elevata acidità e alle componenti aromatiche, il Marchione risulta anche indicato per la produzione di vini monovarietali secchi, vini base spumante, o ancora in uvaggio per incrementare e differenziare la complessità aromatica e migliorare le caratteristiche sensoriali dei vini bianchi della Valle d'Itria.

MARESCO

È la denominazione non tradizionale con cui questo vitigno è stato iscritto nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite, a causa del divieto di impiego del suo nome locale Maruggio, in quanto appellativo geografico corrispondente all'omonimo Comune della provincia di Taranto. Circa l'origine del nome tradizionale non è chiaro, tuttavia, quale sia il legame tra il vitigno e tale località. Recentemente si è verificata la sinonimia con l'Uva del monaco osservata a San Michele Salentino (BR) (Schneider *et al.*, 2014).

Maresco

Notizie storiche

Il Maresco o Maruggio è un vitigno tipico della Valle d'Itria, oggetto di recupero e selezione clonale a partire dagli anni '70. Nel luglio 2010 la prima proposta di registrazione della varietà al Catalogo Nazionale, a seguito della succitata omonimia con il comune del Tarantino e l'assenza di altri nomi storici, fu accettata con la riserva di modificarne il nome. L'attuale nome Maresco, derivante da un concorso di idee tra i ricercatori proponenti, risultò il più votato tra gli altri: Frescoluce, Marverde, Marvigno. Nel nome scelto son uniti la radice "Mar" di Maruggio, il richiamo allo splendido mare locale e l'aggettivo "fresco" che rimanda alla caratteristica tecnologica della spiccata acidità.

Descrizione morfologica

Germoglio: apice di piccole dimensioni, molto lanuginoso o cotonoso, verde biancastro, privo di colorazione rosa sui peli. Foglioline apicali poco a coppa o piane, di colore verde biancastro dorato con punte un po' rosse, inferiormente molto lanuginose. Quarta fogliolina a margini revoluti, verde chiaro giallastro, inferiormente lanuginosa.
Tralcio erbaceo: a portamento semi-eretto o eretto. Internodi di grande diametro alla base, inizialmente piuttosto corti, che si distendono tardivamente; verdi su entrambi i lati, talora con sfumatura violetta alla base del tralcio. Infiorescenze molto grandi, specie in rapporto allo sviluppo dei germogli.

Foglia: media o piccola, pentagonale, intera o trilobata o comunque con seni inferiori poco profondi. Lembo verde chiaro, liscio e lucido, sovente con depressioni, piano con margini involuti. Seno peziolare a V stretto e senza lume, con bordi che si toccano o poco sovrapposti; seni laterali superiori stretti quando presenti. Nervature verdi. Denti minuti, a base stretta e margini rettilinei o convessi, mucronati. Pagina inferiore aracnoidea e priva di setole sulle nervature. Picciolo di media lunghezza, verde-giallastro.

Grappolo: medio o medio-grande, conico un po' allungato (lunghezza media 21,5 cm; larghezza media 15,8 cm), con una o più ali e racimoli sporgenti, mediamente spargolo. Peduncolo medio-corto, robusto, verde-giallastro. Pedicelli lunghi e sottili, di colore verde-giallo. Inserzione del grappolo prossimale al 3°-4° nodo.

Acino: medio e talora medio-grande, di forma variabile: generalmente troncovoide, talora ellissoidale o sferico e appiattito presso il punto pistillare (Ø long. 15,0 mm; Ø equat. 14,0 mm; Ø long. / Ø equat. 1,07). Buccia di colore verde giallastro, mediamente pruinosa, spessa, acidula. Polpa fluida, acidula, non aromatica. Vinaccioli numerosi e grandi, con corpo grosso e arrotondato e becco molto corto.

Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

La presenza attuale in coltura si stima di circa 0,6 ha nella provincia di Brindisi e 0,5 in quella di Taranto (AGEA, 2015). Lo si può trovare in vigneti polivarietali allevati in forme diverse (alberello, controspalliera e tendone) nei comuni di Ceglie Messapica (BR), Francavilla Fontana (BR), San Michele Salentino (BR), Alberobello (BA), Locorotondo (BA) e Martina Franca (TA), pertanto utilizzato negli uvaggi tipici delle DOP locali. Dal 2013 è idoneo alla coltivazione nei bacini viticoli "Murgia centrale" e "Salento – Arco Jonico" e può essere utilizzato quindi come vitigno accessorio nei vini bianchi DOP dell'area nonché nelle IGP Puglia, Murgia, Salento, Tarantino e Valle d'Itria. La recente modifica del disciplinare della IGP Valle d'Itria, permette dal 2017 di indicare in etichetta il nome del vitigno.

Caratteristiche vegeto-produttive e tecnologiche (medie triennali in collezione)

Germogliamento: inizio di aprile
Fioritura: inizio-seconda decade di giugno
Invaiatura: seconda decade di agosto
Maturazione dell'uva: seconda decade di settembre-primi di ottobre
Fasi fenologiche corrispondenti a quelle della varietà Sangiovese tranne che per la fioritura, rispetto al quale risulta più tardivo.

Habitus vegeto-produttivo: portamento semi-eretto
Fertilità reale: 1,41
Peso medio del grappolo (g): 553
Peso medio dell'acino (g): 2,07
Indice di Ravaz: 6,04

Caratteristiche delle uve e del vino sperimentale: il vino si presenta di colore giallo paglierino abbastanza intenso, con riflessi dorati. Discreta complessità aromatica con sentori fruttati e speziati.
La buona alcolicità e struttura sono accompagnate da persistenza gustativa, equilibrio e ottima acidità, peculiarità che rendono la varietà idonea oltre che per vini bianchi secchi, in uvaggio o in purezza, anche per l'ottenimento di validi spumanti monovarietali.

Minutolo

Principali sinonimi sono: Fiano della Valle d'Itria, Fiano aromatico e Fiano minutolo, da cui il nome con cui è stato ufficialmente registrato. In Daunia (FG) è chiamato Squaccianosa (De Palma *et al.*, 2012a).

Minutolo

Notizie storiche

La denominazione "Minutola" con cui questa cultivar era nota a Bitonto (BA) nel XIX secolo, è solo uno dei numerosi sinonimi; tra gli altri Latina nel circondario di Barletta (Frojo, 1875) e, per errore, Fiano nel sud Barese e in Valle d'Itria. In passato, infatti, il Minutolo è stato confuso con il Fiano bianco, vitigno tipico campano da cui è distinguibile per alcune importanti caratteristiche morfologiche della pianta ed aromatiche dell'uva (Calò *et al.*, 2001; Costacurta *et al.*, 2009; Giannini *et al.*, 2006, La Notte *et al.*, 2009). Rispetto al Fiano, il Minutolo ha foglia di dimensioni più piccole, più incisa, con lobi profondi e denti più pronunciati, perlopiù a margini rettilinei; il grappolo è meno compatto; gli acini sono quasi sferici mentre nel Fiano sono piccoli, ellissoidali e dal sapore neutro; l'uva del Minutolo è invece decisamente aromatica (Costacurta *et al.*, 2009; La Notte *et al.*, 2009). Solo nel 2011, dopo un decennio di studi ampelografici e genetici grazie ai quali è stata accertata l'omonimia, il Minutolo fu ufficialmente iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Vite. La scelta della denominazione è stata dettata dalla volontà di separare le storie dei due vitigni, eliminando la dicitura Fiano da Fiano Minutolo, nome con cui è ancora oggi noto tra produttori, vivaisti, enologi e consumatori (La Notte *et al.*, 2013).

Secondo Musci (1933) "esistono in Puglia due sotto-varietà: il Fiano moscato o Fiano moscatello ed il Fianello o Fiano mindiddo. Il primo prende il nome dal leggero aroma di moscato abbastanza delicato ma ben rimarcato che ha l'uva da esso prodotta, uva questa che si presta bene a preparare un ottimo vino da dessert. Il secondo ha la caratteristica di produrre acini piccoli, per cui gli vien dato il nome di Fianello o Fiano mindiddo, che vuol dire Fiano piccolo." Il leggero aroma di moscato del Minutolo è una caratteristica distintiva di questa varietà: i dati molecolari rilevano infatti la vicinanza del Minutolo al Moscato bianco e al Moscato di Alessandria o Zibibbo (Costacurta *et al.*, 2009). Di questa affinità era consapevole già a fine '800 il Barone Mendola di Favara, da sempre in cerca di un Moscato a foglie cotonose, della cui esistenza aveva appreso da Plinio il Vecchio: "rimuginando nel tesoro inesauribile della vigna italiana, dove stanno riposte molte ricchezze degli avi, mi venne fatto scovrire due bellissimi Moscati a foglia cotonosa: l'uno bianco N. 1552 del mio gran Catalogo ampelografico sotto nome di Minutola bianca; l'altro roseo sotto nome di Minutola muscariella rosea; quest'ultima è perfettamente molto muschiata; la prima appena appena, e apparterrebbe ai Pseudo-moscati" (Molon, 1906b).

Il Mendola mette in risalto un'altra caratteristica tipica del Minutolo, talvolta sulla stessa pianta esso ha bacche bianche e altre di colore rosa, a causa di mutazioni gemmarie cromatiche (La Notte *et al.*, 2009). Questa particolarità avrebbe spinto il Barone a credere nell'esistenza di due varietà distinte, spesso riscontrabile anche in altre descrizioni storiche. Il Bruni (1843) cita nel circondario di Barletta la Latina rossa e la Latina bianca, di

cui Frojo (1875) delinea i principali caratteri ampelografici. Entrambe hanno foglia a cinque lobi, alquanto tomentosa nella pagina inferiore, e grappolo piccolo, a pigna, sciolto; gli acini piccoli e rotondi nella Latina bianca (o Minutola) sono di colore giallo ambrato e dall'aroma delicato mentre nella Latina rossa sono rosa e dal sapore un po' più tannico. Le illustrazioni di De Stefano eseguite nel secolo scorso per la Regia Cantina Sperimentale di Barletta ritraggono il Latino di Barletta e il Latino bianco di Bari e permettono di riconoscere bene i caratteri del Minutolo, confermando la correttezza del sinonimo. Di attribuzione incerta, invece, è la denominazione Greco bianco che le fonti storiche considerano essere sinonimo di Latina (Regia Cantina Sperimentale di Barletta, 1897; Fonseca 1892a). Frojo (1875) descrive il Greco Bianco di Altamura (BA) e Barletta, le cui caratteristiche morfologiche sono quasi identiche alla Latina o Minutolo.

Descrizione morfologica

Germoglio: apice molto lanuginoso o cotonoso, bianco verdastro con sfumatura gialla, quasi privo di colorazione rosa sui peli, ma con estremità rosse. Foglioline apicali a coppa, poi piane, giallo verdastre con lieve sfumatura ramata. Quarta fogliolina di colore giallo verdastro, anch'essa lievemente ramata, inferiormente molto lanuginosa.

Tralcio erbaceo: con portamento piuttosto eretto ed internodi medio-lunghi, verde o appena striato di rosso bruno sul lato dorsale, con sfumature violacee alla base. Viticci robusti, di media lunghezza.

Foglia: medio-grande, pentagonale, generalmente pentalobata. Lobo mediano allungato nelle foglie basali, lobi laterali divergenti.

Lembo verde chiaro, sottile, finemente bolloso e con qualche depressione alla base delle nervature nelle foglie basali. Profilo piano o poco a coppa e margini un po' revoluti. Seno peziolare a lira, sguarnito da entrambi i lati; seni superiori a lira o a U, generalmente profondi. Base delle nervature rossa fino alla prima ramificazione. Denti pronunciati (soprattutto quelli terminali dei lobi), a margini rettilinei o concavo-convessi. Pagina inferiore poco lanuginosa e nervature quasi prive di setole. Picciolo medio-lungo, rosato.

Grappolo: di media grandezza, corto, conico, con ali brevi o con un'ala sviluppata, spargolo (lunghezza media 16 cm; larghezza media 13,5 cm). Peduncolo medio-corto, robusto. Rachide verde giallastro o rossastro. Pedicelli degli acini lunghi e robusti. Inserzione del grappolo prossimale al 3° - 4° nodo.

Acino: generalmente medio-grande, sferico o appena ellissoidale (Ø long. 13,1 mm; Ø equat. 13,1 mm; Ø long. / Ø equat. 1,0). Buccia sottile, di colore giallo chiaro o appena rosato, molto pruinosa. Polpa fluida, molto gradevole, con aroma di rosa e buon equilibrio tra dolcezza ed acidità. Vinaccioli con becco medio-lungo.

Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Il Minutolo, varietà quasi dimenticata a metà del '900, è stata riscoperta in Valle d'Itria a partire dagli anni '80-'90 (Costacurta *et al.*, 2009). In passato era indubbiamente coltivata nella Terra di Bari con il sinonimo di Latino (Fonseca, 1892a) e a Cerignola (FG) (Regia Cantina Sperimentale di Barletta, 1897). Era presente anche nelle provincie di Taranto e Brindisi, dove perlopiù era nota come Fiano, e sicuramente nel Subappennino (FG), dove di recente è stata individuata con il sinonimo di Squaccianosa (De Palma *et al.*, 2012a), denominazione che trova riscontro nei testi storici (Musci, 1933). Nei primi anni 2000 l'attività di selezione clonale eseguita dal CRSFA "Basile Caramia" di Locorotondo ha permesso il recupero di numerose piante nei vigneti storici di Alberobello e Locorotondo (provincia di Bari), Cisternino, Fasano e Ostuni (Brindisi), Martina Franca e Mottola (Taranto). Attualmente il vitigno ricopre circa 17 ha in tutta la regione, di cui 6 nella provincia di Brindisi, poco più di 5 nel Tarantino come nel Barese, e meno di un ettaro tra le province di Foggia e Barletta-Andria-Trani (AGEA, 2015).

Negli Annali della Regia Cantina di Barletta (1897) si riportano i risultati delle vinificazioni sperimentali con i vitigni Latino bianco e rosso. Dal Latino bianco si ricavava un vino giallo paglierino, dal sapore gradevolissimo e dei vini da dessert molto profumati, mentre il Latino rosso poteva essere impiegato nel taglio di vini rosati, per conferire a questi un "gusto speciale". Oggi il Minutolo è idoneo alla coltivazione nelle zone "Murgia Centrale" e "Salento - Arco Jonico" (D.D.S. 21 gennaio 2013 n. 22). Può quindi concorrere alla produzione, come vitigno accessorio, dei vini IGP Puglia,

Murgia, Salento, Tarantino e Valle d'Itria. La varietà, da tempo utilizzata in uvaggio (fino al 5%) per i vini DOP Locorotondo e Martina Franca (La Notte et al., 2009), è stata oggi rivalutata per produzioni in purezza di alto pregio. A decorrere dalla campagna vendemmiale 2016/2017, infatti, grazie alla modifica del disciplinare di produzione, solo i vini IGP "Valle d'Itria" possono riportare anche l'indicazione supplementare del nome Minutolo in etichetta. Le potenzialità enologiche del Minutolo, come dimostrato negli ultimi 20 anni circa dalle prove sperimentali condotte dal CRSFA, sono molteplici. Riscoperto come uva in purezza per ottenere un vino aromatico secco o abboccato, costituisce un ottimo prodotto anche come vino passito (appassimento su pianta o in ambiente condizionato), oltre che come vino spumante o come base per distillati. Il Minutolo, grazie alle numerosissime etichette presenti sul mercato, risulta oggi per la Puglia un modello di successo di valorizzazione di vitigni locali minori.

Caratteristiche vegeto-produttive e tecnologiche (medie triennali in collezione)

Germogliamento: ultima decade di marzo
Fioritura: ultima decade di maggio
Invaiatura: prima decade di agosto
Maturazione dell'uva: ultima decade di settembre
Fasi fenologiche corrispondenti a quelle della varietà Sangiovese tranne che per l'invaiatura che risulta più precoce.

Fertilità reale: 2,0
Peso medio del grappolo (g): 305
Peso medio dell'acino (g): 1,80
Indice di Ravaz: 3,3

Caratteristiche del vino sperimentale: di colore giallo paglierino mediamente intenso, presenta un'espressività floreale coinvolgente con note fruttate sia all'olfatto che al gusto. Risulta abbastanza equilibrato ed intenso, di media persistenza. A seconda delle caratteristiche del materiale di propagazione utilizzato, nonché delle pratiche agronomiche e di gestione della chioma messe in atto in vigneto, la varietà ben si presta all'ottenimento di vino passito e di vino spumante di pregio.

Montonico bianco

È un vitigno presente anche al di fuori della Puglia, coltivato soprattutto nelle Marche e in Abruzzo, e sporadicamente sulle coste dalmate con il nome di Debit. È stato descritto anche in Calabria (Schneider *et al.*, 2008b). In Abruzzo, nel Foggiano e nel nord Barese è noto anche come Chiapparone, mentre più a sud, in Valle d'Itria e Salento, è detto Uva della scala o Pagadebiti. È iscritto nel Registro con il nome Montonico bianco B. e non va confuso con il Mantonico bianco B. coltivato in Calabria.

Montonico bianco

Notizie storiche

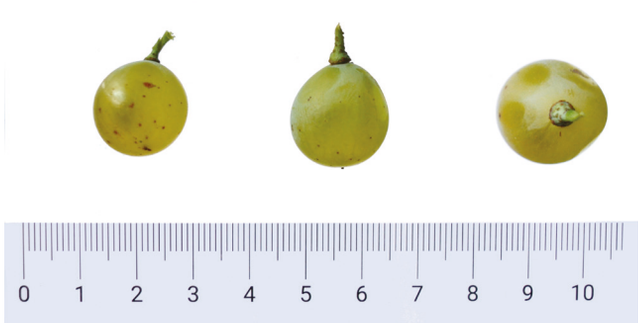
Chiapparone o Ciapparone, è probabilmente la denominazione più antica di questa cultivar in Puglia, citata tra le varietà che si coltivavano in Daunia (FG) nelle Statistiche del Reame di Napoli del 1811 e considerata uva di "qualità inferiore" (Ricchioni, 1940). Con lo stesso nome era presente anche in Romagna, nelle Marche (di Rovasenda, 1887) e in Abruzzo (Musci, 1928).

Altri sinonimi di più recente individuazione in Puglia sono Uva della scala e Pagadebiti (Schneider *et al.*, 2014). Le fonti storiche annoverano tra le uve bianche coltivate nel Leccese e nel Brindisino il Pagadebiti "di forte produzione ma di scarsissimo pregio" (Ricchioni, 1940). Anche Perelli (1874) concorda con questo giudizio sul Pagadebiti, che definisce "a grappoli colossali, acini grossi, molto acquosi [...] produce molto mosto ma di pessima qualità", anche perché si deduce che fosse coltivato con forme di allevamento molto espanse e in coltura promiscua. Vincenzo De Stefano è l'autore di un'illustrazione del Pagadebiti di Gallipoli (LE) risalente ai primi anni del '900 che corrisponde piuttosto bene al Montonico bianco. Uva della Scala è il sinonimo con cui è conosciuto in Valle d'Itria, una denominazione che rimanda all'usanza popolare di far appassire l'uva disponendo i grappoli su scale o su graticci per ricavarne il così detto vin santo (Giannini *et al.*, 2006).

Il nome Montonico o Montuonico è talvolta citato nella bibliografia storica riguardante la viticoltura in Puglia (Fonseca, 1892a), ma l'assenza di descrizioni non permette di capire se si tratti del Montonico di cui trattiamo in questa sede. Un ulteriore sinonimo di questo vitigno è Greco bianco del Pollino (Schneider *et al.*, 2009), di cui Crespan e collaboratori (2008a) hanno dimostrato il legame di parentela con la Garganega o Grecanico dorato, varietà molto diffusa in tutto lo stivale.

Descrizione morfologica

Germoglio: apice poco lanuginoso, verde, privo di sfumature rosa sui peli. Foglioline apicali appena a coppa, poi piane, di colore giallo ramato con nervature verdi, cotonose inferiormente. Quarta fogliolina piana, verde appena giallastro sfumata di rame, inferiormente lanuginosa, con denti lunghi.
Tralcio erbaceo: con portamento da semi-eretto a eretto, internodi di media lunghezza e nodi molto sporgenti, di grande diametro alla base, verde sfumato di rosso scuro su entrambi i lati. Viticci molto lunghi e robusti, verdi.
Foglia: di media grandezza, pentagonale, incisa, generalmente con 7 o 9 lobi; gli inferiori sono sviluppati e allungati, i superiori hanno punte allungate e ritorte. Lembo spesso, verde scuro, mediamente bolloso, con profilo tormentato e margini revoluti. Seno peziolare a V poco aperto; seni laterali superiori ad U o a lira, profondi anche gli inferiori. Nervature verdi. Denti lunghi, a base stretta e margini rettilinei o concavo-convessi. Pagina inferiore da aracnoidea a lanuginosa, con poche setole alle ramificazioni delle nervature. Picciolo medio-corto o corto, appena rosato.
Grappolo: grande, cilindrico allungato con 1 o 2 ali brevi, molto compatto. Peduncolo di media lunghezza, robusto, verde. Inserzione del grappolo prossimale al 3° - 4° nodo.
Acino: medio-grande, sferico (Ø long. 12,2 mm; Ø equat. 11,9 mm; Ø long. / Ø equat. 0,97). Buccia di colore giallo, dorato e lucido dove esposta al sole, più verdastro e pruinosa nelle parti meno esposte, spesso con reticolature suberose; è spessa, sgradevole se masticata, amara ed astringente. Polpa fluida, senza sapore, acidula.



Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Varietà presente nei vigneti di grande produttività dell'Italia centrale e meridionale. Attualmente in Puglia non raggiunge i 3 ha di cui 1,6 nella BAT, poco più di 1 nel Foggiano e appena 0,1 nel Brindisino (AGEA, 2015). È inserita nelle IGP Daunia, Murgia, Puglia e Valle D'Itria. Oggi è utilizzata esclusivamente come uva da vino e in uvaggio con altre varietà, mentre un tempo l'acino di grandi dimensioni ne faceva anche un'uva da mensa (Musci, 1928).

Caratteristiche vegeto-produttive e tecnologiche (medie triennali in collezione)

Germogliamento: seconda decade di aprile
Fioritura: seconda decade di giugno
Invaiatura: ultima decade di agosto
Maturazione dell'uva: ultima decade di settembre/prima decade di ottobre
Fasi fenologiche corrispondenti a quelle della varietà Sangiovese tranne che per il germogliamento che risulta tardivo.

Habitus vegeto-produttivo: portamento semi-eretto, vigoria medio-elevata
Fertilità reale: 0,9
Peso medio del grappolo (g): 420
Peso medio dell'acino (g): 2,90

Caratteristiche del vino sperimentale: il vino mostra tendenzialmente un grado alcolico medio e un'acidità totale medio-elevata. Di colore giallo paglierino intenso, rivela sentori delicati, buona freschezza e intensità al gusto. Opportunamente vinificata, dunque, l'uva di Montonico non pare di attitudini enologiche sempre negative come si riteneva in passato. Anche la tecnica colturale ha certamente importanza per questo vitigno dalla generosissima produzione.

Moscatello selvatico

Detto anche Greco di pomo a Bisceglie (BAT) e Moscatellone ad Andria, per distinguerlo dal Moscatello (in vernacolo Musquatìdd) che localmente indica il Moscato bianco. Il nome Moscatellone indica però, sia in Puglia che in altre regioni del Sud, vitigni del tutto diversi.

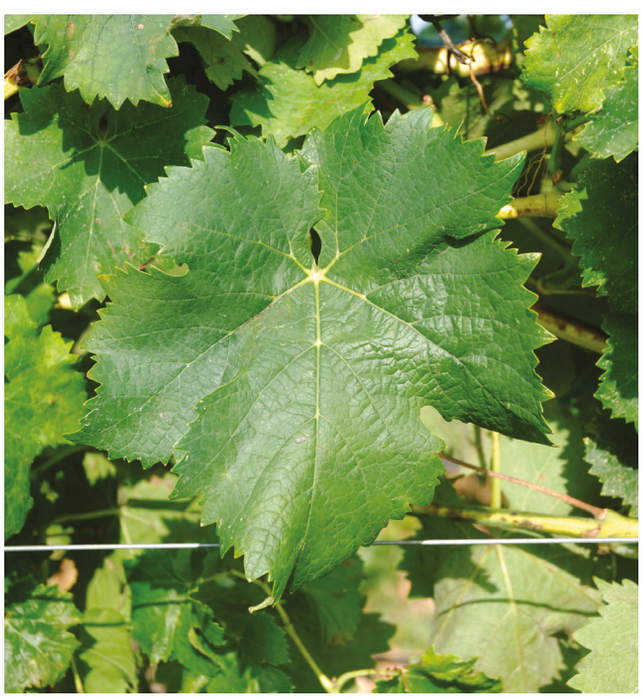
Moscatello selvatico

Notizie storiche

Uno dei primi riferimenti si deve a Bisceglia che nel 1809 citava un "Moscatello Selvaggio" tra i vitigni coltivati in Terra di Bari (Ricchioni, 1942). Dalle scarne informazioni non sappiamo con certezza se si trattasse effettivamente di Moscatello selvatico, anche perché lo stesso autore segnalava altre varietà bianche, fragranti e dolci, e precisamente un Moscatello, da cui si ricavava vino ottimo, una Moscatella, da vino ma di qualità non eccellente, e un Moscatellone definito "duretto", da cui si ottenevano passiti. Nel primo volume dei Bullettini Ampelografici, Frojo (1875) descrive alcuni vitigni aromatici coltivati in particolar modo nel circondario di Barletta: la Moscadella, il Moscadello, la Zuccherina e il Moscato di Candia. Secondo l'autore il Moscadello avrebbe polpa meno acquosa e acini più piccoli della Moscadella. Anche Frojo e Cettura (1877-85) distinguono il Moscadello (dagli acini tondi, piccoli e polpa molto zuccherina, fortemente aromatica), dalla Moscadella, con acini più grandi e polpa più acquosa. Quest'ultima avrebbe avuto un grappolo largo, acini di medie dimensioni con buccia fragile e una foglia con la pagina inferiore cosparsa di peluria fitta e corta, e denti grossi, acuti, leggermente uncinati. Anche Fonseca (1892a) individua tra i vitigni principali della provincia Barese la Moscatella o Gerusalemme, che dice diversa dal Moscato o Moscadello coltivato negli stessi territori. Negli Annali della Regia Cantina Sperimentale di Barletta (1897) vengono riportati i risultati delle vinificazioni sperimentali di "Moscato", ovvero del vitigno con cui si otteneva il Moscato di Trani, varietà che secondo gli autori è da distinguersi dalla Moscadella. Parrebbe, in sostanza, che a fine '800 il Moscatello selvatico fosse conosciuto nel nord Barese con il nome di Moscadella e ritenuto diverso dal Moscato bianco o Moscadello, base del vino di Trani.
A conferma di ciò, Spataro (1928) cita il Moscatello e il Moscatello selvatico tra i vitigni coltivati nel circondario di Barletta: il Moscatello, discretamente diffuso a Trani, avrebbe grappoli serrati con acini piccoli, di sapore dolce e aromatico, mentre il Moscatello selvatico, coltivato a Corato, Ruvo di Puglia e Andria, avrebbe uva solo leggermente aromatica e una buona resa in mosto.
Studi genetici recenti hanno dimostrato che il Moscatello selvatico è un discendente del Moscato di Alessandria o Zibibbo (Crespan e Milani, 2001) e del Bombino bianco come altro genitore (Cipriani *et al.*, 2010): potrebbe dunque effettivamente essere vitigno nativo della Puglia. Come il Bombino bianco anche il Moscato di Alessandria è presente da lunga data sul territorio regionale, tanto da annoverare numerosi sinonimi locali: lo abbiamo infatti individuato come Moscatiddone, Cannellina o Moscardinella in alcuni vigneti storici del Gargano e come Moscatellone nel Leccese.

Descrizione morfologica

Germoglio: apice molto cotonoso, bianco appena verdastro, quasi privo di sfumature rosa sui peli. Foglioline apicali spiegate (la prima a coppa), bianche con sfumatura dorata, inferiormente molto cotonose. Quarta fogliolina spiegata, bollosa, verde dorata o bronzata, inferiormente molto lanuginosa o cotonosa.
Tralcio erbaceo: con portamento eretto e internodi medio-corti, debolmente striato di rosso sul lato dorsale, verde su quello ventrale, quasi interamente tomentoso. Viticci medi e sottili.
Foglia: media o medio-grande, da pentagonale ad orbicolare, trilobata o pentalobata, ma con seni inferiori poco profondi e stretti. Lembo finemente bolloso, talora con depressioni; profilo piano o ondulato e margini un po' revoluti. Seno peziolare a V o talora a graffa, senza lume e con bordi da poco a mediamente sovrapposti, spesso con un dente al fondo; seni laterali anch'essi talvolta con un dente. Nervature verdi, talora saldate alla base quelle dei lobi laterali. Denti medio-corti, a margini rettilineo-convessi. Pagina inferiore poco lanuginosa, con poche setole lateralmente alle nervature.
Grappolo: medio-grande, allungato, di forma conica irregolare o anche cilindrica, spesso con una o più ali ben sviluppate, spargolo (lunghezza media 16,0 cm; larghezza media 13,5 cm). Peduncolo medio-corto, robusto, verde. Inserzione del grappolo prossimale al 2° - 3° nodo.
Acino: grande, ellissoidale o anche cilindrico corto (Ø long. 18,8 mm; Ø equat. 16,7 mm; O long. / Ø equat. 1,1). Buccia di colore giallo intenso e poco pruinosa, molto spessa, non astringente. Polpa carnosa, ad aroma moscato e retrogusto amarognolo. Distacco difficile dal pedicello.



Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

La produzione di vini a base di Moscato, a cui indubbiamente concorreva anche il Moscatello selvatico, era tradizione consolidata in Puglia già nel XVII secolo (Vitagliano, 1985). Vitigni chiamati Moscadello, Moscadella, Moscatellone e simili erano largamente diffusi in tutte le province pugliesi (Bruni, 1843; Stella, 1857; Gandi, 1873; Frojo, 1875; Licci e Frojo, 1881; De Angelis, 1885; Fonseca, 1892a; Ricchioni, 1942), dal che risulta difficile attribuire a ciascuno (se mai fossero stati diversi) l'importanza colturale in ogni zona.
Attualmente il Moscatello selvatico è coltivato in Puglia su una superficie di circa 59 ha, di cui 32 in provincia di Bari, 16 nella BAT, poco più di 7 nel Tarantino, circa 2 nel Leccese, poco più di 1 ha nel Brindisino e poco meno di 1 ha nel Foggiano (AGEA, 2015). Rientra in tutte le sei IGP Pugliesi: Daunia, Murgia, Puglia, Salento, Tarantino, Valle d'Itria.
Utilizzazione tradizionale dell'uva di Moscatello selvatico, come degli altri moscati, era la produzione di filtrati dolci (Spataro, 1928). Particolarmente apprezzato per il suo aroma, oggi è utilizzato quasi esclusivamente per la preparazione dei vini dolci anche passiti.

Caratteristiche vegeto-produttive e tecnologiche (medie triennali in collezione)

Germogliamento: prima decade di aprile
Fioritura: prima decade di giugno
Invaiatura: terza decade di luglio
Maturazione dell'uva: terza decade di settembre

Fasi fenologiche corrispondenti a quelle della varietà Sangiovese tranne che per la fioritura, per la quale risulta più tardivo.

Habitus vegeto-produttivo: vitigno tendenzialmente di buon vigore, produzione piuttosto bassa e uniforme lungo il tralcio.
Fertilità reale: 1,78
Peso medio del grappolo (g): 160
Peso medio dell'acino (g): 1,90

Caratteristiche delle uve e del vino sperimentale: la varietà ha una maturazione precoce, l'accumulo zuccherino è buono e bassi sono i livelli di acidità totale. Il vino si distingue per una spiccata aromaticità, con sentori prevalenti di fiori bianchi e frutta, che lo rende adatto anche all'ottenimento di vini passiti.

M
Moscato bianco

È forse il Moscato a bacca bianca più diffuso al mondo e di origine remota. Alcuni ne ipotizzano la nascita in Grecia da cui si sarebbe diffuso lungo tutte le coste del Mediterraneo spingendosi spesso anche nell'entroterra. È la base di moltissime produzioni enologiche tipiche e qualificate fra cui primeggiano per volumi produttivi l'Asti spumante e il Moscato d'Asti piemontesi. Tra i sinonimi più noti: Muscat à petits grains blancs (Francia), Moscatel de grano menudo (Spagna), Gelber muskateller (Germania), Tamianika/Tamioasa (Paesi Balcanici), Moschato aspro e di Samos (Grecia). Anche il Moscadello di Montalcino, di Chambave, di Taggia, di Tempio Pausania e di Noto corrispondono allo stesso vitigno. In Puglia è alla base degli storici Moscati di Trani e di Novoli; è chiamato Moscatella nel Salento e Moscato reale a Trani.

Moscato bianco

Notizie storiche

L'esame delle descrizioni storiche permette di affermare che nel XIX secolo il Moscato bianco fosse coltivato nella Terra di Bari con il nome di Moscadello o Moscatello. Nelle statistiche del Reame di Napoli del 1811 vengono citati diversi vitigni a sapore moscato, ma è solo dal Moscatello, bianco, fragrante e dolce che si produce un vino ottimo (Ricchioni, 1942). Descrizione ben rispondente è quella del Moscato o Moscatello di Perelli (1874), che cita Trani e dintorni come zona di massima coltura e Moscatello di Trani come sinonimo. Secondo Frojo (1875) il Moscadello coltivato nel nord Barese (Barletta, Trani, Bisceglie), era detto Ragusano a Bitonto e Moscato a Molfetta: anche la sua descrizione corrisponde bene alle caratteristiche del Moscato bianco e permette di ben distinguerlo dalla Moscadella (ovvero il Moscatello selvatico), che ha acini più grandi e inferiore aromaticità dell'uva. A proposito del citato sinonimo Ragusano, tuttavia, lo si deve ritenere errato, in quanto esiste in Puglia un distinto, storico Ragusano.

Descrizione morfologica

Germoglio: apice lanuginoso, verde biancastro con lievi sfumature rosa dei peli. Foglioline apicali a coppa, bianco dorate e poi bronzate, inferiormente lanuginose sulle nervature. Quarta fogliolina spiegata, bronzata, con nervature verdi, inferiormente aracnoidea.
Tralcio erbaceo: con portamento eretto o semi-eretto, internodi di media lunghezza, striato di rosso sul lato dorsale, verde sul lato ventrale. Viticci lunghi, sottili, verdi.

Foglia: medio-piccola, pentagonale, intera o trilobata, talora pentalobata ma con seni inferiori poco profondi. Lembo con profilo poco a coppa e margini involuti, bollosità debole e di piccole dimensioni. Seno peziolare nettamente a V, chiuso o poco aperto; seni laterali, quando presenti, stretti e con fondo a V. Nervature verdi. Denti di medie dimensioni, piuttosto lunghi, generalmente a margini rettilinei. Pagina inferiore con debole setolosità sulle nervature e talora appena aracnoidea. Picciolo medio-corto, verde.

Grappolo: medio-piccolo, generalmente cilindrico o debolmente conico, un po' allungato, con una o due ali brevi ed aderenti o, talora, un'ala ben sviluppata, compatto (lunghezza media 17,8 cm; larghezza media 8,8 cm). Peduncolo del grappolo medio-corto, verde. Inserzione del grappolo prossimale al 2° - 3° nodo.

Acino: di medie dimensioni, sferico o appena discoidale (Ø long. 12,6 mm; Ø equat. 13,2 mm; Ø long. / Ø equat. 0,95). Buccia di colore giallo dorato intenso, talora ruggginoso nelle parti più esposte dove la pruina che normalmente è piuttosto abbondante tende a scomparire, di medio spessore e piuttosto astringente. Polpa di media consistenza, intensamente e finemente aromatica. Vinaccioli medio-piccoli.

Diffusione, coltura e utilizzazione

La produzione di vini liquorosi a base di Moscato iniziò ad assumere importanza a livello regionale fin dal XVII secolo, in modo particolare nei territori compresi tra Bisceglie e Bari: da atti notarili settecenteschi a Trani si distinguevano le "viti d'uva" dalle "viti di moscatello", base queste ultime di vini di

particolare pregio, che si usava dare in dono alle autorità ecclesiastiche o ai funzionari della Dogana di Foggia (Vitagliano, 1985). Il Pacichelli (1703) descrive le piazze di Bisceglie, come colme "de' più dolci Moscati secchi, ò Zebibi", mentre di Cisternino (BR) scrive: "è dotata […] di uve, che fan gustare vini eccellenti, Grechi, Moscatelli, Malvagie & altri." A inizio Ottocento si fa menzione di un ottimo Moscadello a Vico nel Gargano (Demarco, 1988), mentre alla fine dello stesso secolo moltissimi sono i riferimenti a moscati prodotti in tutto il Brindisino, nel Gallipolino, nel Leccese e a Martina nel Tarantino (Pacces *et al.*, 1880).

Dei numerosi vini a base moscato prodotti in Puglia, il più rinomato pare fosse il Moscato di Trani, che però aveva il difetto di esser scarsamente serbevole e non reggere i viaggi (Frojo, 1869) o di essere eccessivamente denso e dolce (Fonseca 1892b). Negli Annali della Cantina Sperimentale di Barletta (1897), infatti, si sostiene la necessità di migliorare il vino noto come Moscato di Trani perché potesse competere con altri moscati di maggiore successo commerciale (come il Moscato di Siracusa e di Frontignan), rendendolo più limpido ed affinandone il profumo. Migliore secondo alcuni, tra cui Perelli (1874), era il Moscato prodotto a Palo del Colle (BA), anche se di produzione assai limitata, perchè non presentava il "gusto di salmastro" di quello di Trani.

Sebbene alla produzione del Moscato di Trani concorressero in passato entrambe le cultivar Moscatello selvatico e Moscato bianco, oggi è solo quest'ultima varietà a rientrare nei disciplinari di produzione della DOP. Il Moscato bianco è inoltre assai più coltivato in Puglia del selvatico: è presente in circa 699 ha in tutta la regione, di cui 275 nella provincia Barletta-Andria-Trani, 149 nel Foggiano, 133 in provincia di Bari, circa 73 nel Tarantino, 35 in Provincia di Brindisi e 34 nel Leccese. Il Moscato bianco rientra in tutte le IGP Pugliesi: Daunia, Murgia, Puglia, Salento, Tarantino, Valle d'Itria.

Caratteristiche vegeto-produttive e tecnologiche (medie triennali in collezione)

Germogliamento: ultima decade di marzo
Fioritura: prima/seconda decade di giugno
Invaiatura: ultima decade di agosto
Maturazione dell'uva: seconda decade di settembre
Fase fenologica dell'invaiatura corrispondente a quelle della varietà Sangiovese, la fioritura appare più tardiva mentre germogliamento e maturazione risultano più precoci.

Habitus vegeto-produttivo: portamento semi-eretto, elevata vigoria
Fertilità reale: 1,38
Peso medio del grappolo (g): 142
Peso medio dell'acino (g): 1,12
Indice di Ravaz: 1,38

Caratteristiche del vino sperimentale: vino di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Nel complesso presenta un buon equilibrio e buon corpo con una discreta intensità e persistenza gustativa ed una buona armonia complessiva. Aroma moscato.

Moscato giallo

Detto Fior d'arancio a Spinazzola (Barletta-Andria-Trani) e Moscatellone a Barletta. Si tratta in entrambi i casi di sinonimi errati o per lo meno fonti di confusione, in quanto sia il Moscato fior d'arancio che il Moscatellone sono vitigni distinti. Parrebbe un moscato confinato all'Italia e paesi limitrofi, dove è presente in Trentino Alto-Adige (Goldmuskateller) e nei Colli Euganei (Moscato fior d'arancio). È talora mescolato al Moscato bianco in vigneti sparsi in tutta la Penisola.

Moscato giallo

Notizie storiche

In Puglia la denominazione Moscato giallo non compare nelle fonti storiche da noi consultate. Probabilmente questo Moscato, nel caso fosse presente da tempo nella regione, si celava dietro ad una delle cultivar a sapore moscato spesso ricorrenti nei testi ottocenteschi come Moscadella, Moscadello, Moscatellone ed altri.

Descrizione morfologica

Germoglio: apice poco ricurvo, poco lanuginoso, verde biancastro con sfumature rosa dei peli. Foglioline apicali a coppa, di colore verde biancastro, inferiormente poco lanuginose. Quarta fogliolina spiegata, verde con sfumature bronzate, inferiormente quasi glabra o aracnoidea sulle nervature.

Tralcio erbaceo: con portamento eretto o semi-eretto, internodi medio-corti, verde su entrambi i lati. Viticci corti e robusti, verdi.

Foglia: di media grandezza, da pentagonale ad orbicolare, generalmente trilobata o pentalobata, ma con seni raramente profondi. Lembo con profilo piano, di aspetto cuoioso e superficie lucida, verde scuro, con debole bollosità e rare deboli depressioni. Seno peziolare con fondo a V, chiuso o poco aperto, seni laterali con fondo ad U generalmente aperti. Nervature di colore verde giallastro, piuttosto larghe ed evidenti alla base. Denti piuttosto piccoli, di media lunghezza, a margini convessi o rettilineo-convessi. Pagina inferiore glabra o con rare setole sulle nervature. Picciolo piuttosto corto, verde giallastro o appena sfumato di rosa.

Grappolo: di medie dimensioni, conico, alato, né spargolo né compatto (lunghezza media 15,2 cm; larghezza media 8,8 cm). Peduncolo di media lunghezza, robusto e di colore verde; rachide verde con pedicelli robusti. Inserzione del grappolo prossimale al 4° nodo.

Acino: medio-grande, sferico (Ø long. 13,8 mm; Ø equat. 13,4 mm; Ø long. / Ø equat. 1,02). Buccia di colore giallo intenso uniformemente distribuito ed opaco, con media quantità di pruina, piuttosto spessa e tenace. Polpa densa, con aroma composito, meno schiettamente moscato e fine rispetto al Moscato bianco.

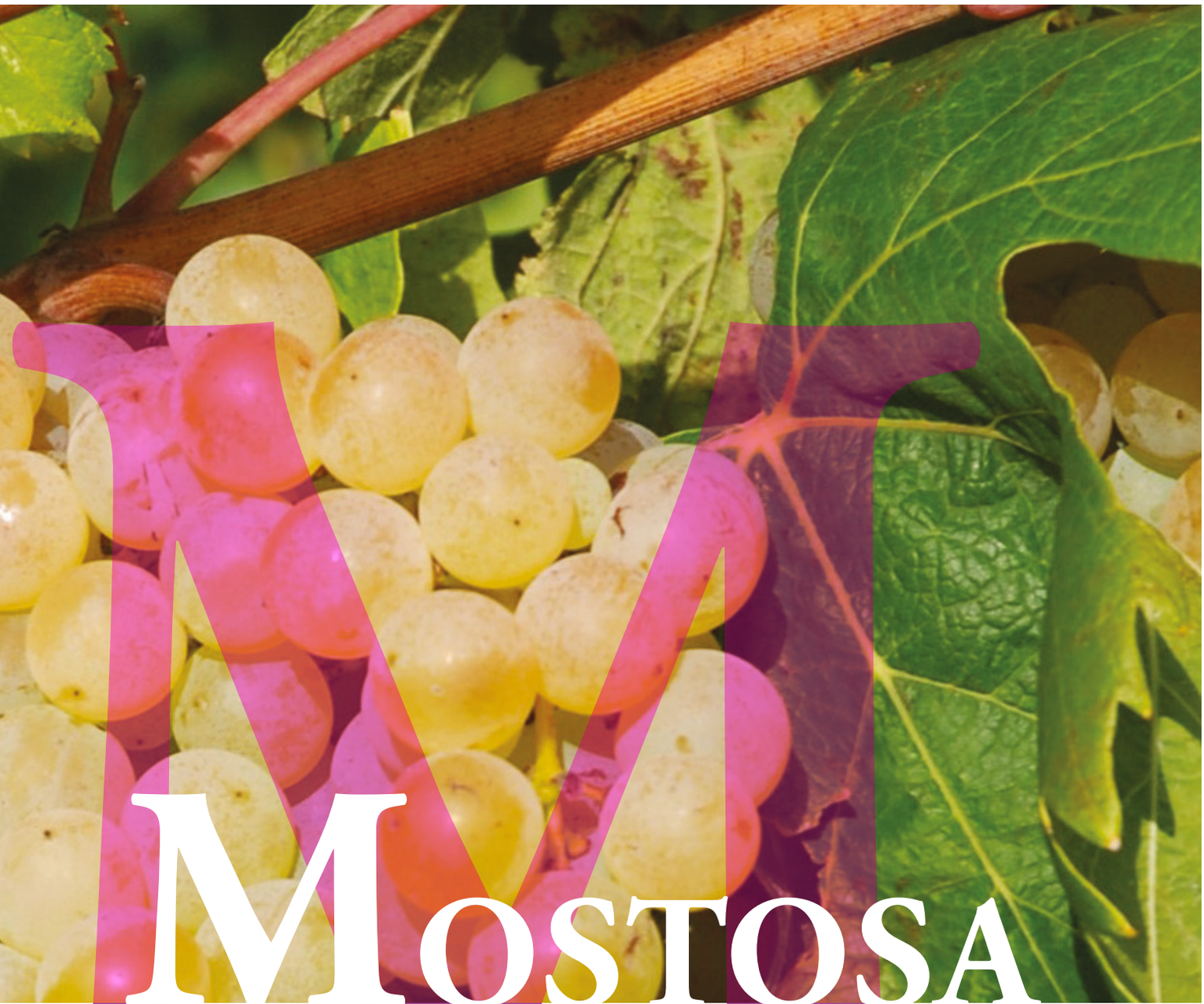
Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Secondo i Dati AGEA (2015) il Moscato giallo è coltivato su circa 27 ha in tutta la regione, di cui 13,6 sono in provincia di Bari, 8,5 nella BAT, poco meno di 5 nel Tarantino e 0,2 nel Brindisino. La superficie indicata potrebbe però risultare sovrastimata, anche per via dell'attribuzione al Moscato giallo di altri omonimi Moscati tra cui soprattutto il Moscato bianco e il selvatico. Vero è che il Moscato giallo pare accompagnare il Moscato bianco, se pure con presenza assai più ridotta, in molte zone viticole italiane.

Caratteristiche vegeto-produttive e tecnologiche (medie triennali in collezione)

Germogliamento: prima decade di aprile
Fioritura: prima decade di giugno
Invaiatura: seconda decade di luglio
Maturazione dell'uva: prima decade di settembre
Fase fenologica del germogliamento corrispondente a quella della varietà Sangiovese, rispetto al quale risulta tardivo per la fioritura e più precoce per invaiatura e maturazione.
Habitus vegeto-produttivo: portamento semi-eretto
Fertilità reale: 1,58
Peso medio del grappolo (g): 219
Peso medio dell'acino (g): 1,92
Indice di Ravaz: 4,63

Caratteristiche delle uve e del vino sperimentale: la varietà presenta un elevato accumulo zuccherino, una discreta acidità ma un pH che tende ad alzarsi alla maturità; possiede peculiari caratteristiche aromatiche tipiche dei moscati, che lo rendono adatto a tipologie di vinificazione particolari. Per la sua gradevole intensità aromatica, oltre ad essere adatto per l'ottenimento di vino bianco secco, si presta alla produzione di vini passiti oltre che spumanti. Inoltre è in grado di migliorare sensibilmente le caratteristiche sensoriali dei vini ottenuti con uvaggi e tagli.
Il vino è di un colore giallo dorato intenso, si presenta spiccatamente aromatico e sufficientemente equilibrato.



Mostosa

In Puglia è detta Strazzacambiali a Barletta e Manessa nel Foggiano. A Torremaggiore (FG) è stata recuperata anche come Biancoreale (De Palma *et al.*, 2014c).
Questo vitigno corrisponde a quello descritto da Bruni come Empibotte bianco (1960) nei volumi dell'Ampelografia Italiana di metà Novecento. Coltivato soprattutto nell'Italia Centrale adriatica, per l'esuberante produttività è chiamato Uva vacca in Emilia Romagna (Pastore *et al.*, 2016), Caccino e Biancame in Abruzzo, benché quest'ultimo appellativo sia usato anche per il Trebbiano toscano. Sulla sponda opposta dell'Adriatico è da identificarsi con il Trbljan coltivato in Dalmazia descritto da Maletić e collaboratori (2015), che abbiamo avuto occasione di osservare anche in una collezione nei Balcani, e con la Maraština omiš di Zdunić e collaboratori (2013). Nel Registro italiano è probabilmente inserito come Mostosa B., uno dei suoi sinonimi abruzzesi, anche se non è stato possibile verificare la sicura identità del vitigno ufficialmente iscritto.

Mostosa

Notizie storiche

Molon (1906b) assegna a questo vitigno il nome Mostoso o Mostosa con cui era principalmente noto in Italia, ma segnala che nelle province di Ancona e Macerata era indicato come Empibotte o Cacchiume bianco, forse identico alla Mostosa bianca di Ascoli Piceno e all'Ascolana o Mostosa grassa della provincia di Teramo.
In Puglia una Mostosa o Mostarella (così chiamata per l'elevata produzione di mosto) era coltivata nei comuni di San Severo e Lucera (FG), se pure in proporzioni minori rispetto al Bombino bianco (Fonseca, 1892a). Secondo Musci (1933) la Mostosa di Lucera era detta Squaccianosa nel comune di Torre Maggiore (FG), oppure Fiano o Uva Giove in altre province pugliesi. Tuttavia queste denominazioni, oltre alla descrizione che questo autore fa dell'uva, ovvero il grappolo serrato e gli acini piccoli, biondeggianti, tendenti al rosa nella parte battuta dal sole, sembrano piuttosto riferirsi al Minutolo (o Fiano minutolo), altra varietà storicamente coltivata in Puglia.

Descrizione morfologica

Germoglio: apice di piccole dimensioni, lanuginoso, di colore verde biancastro con debole pigmentazione rosa dei peli. Foglioline apicali a coppa e con bordi un po' revoluti, di colore verde biancastro appena dorate, molto lanuginose inferiormente. Quarta fogliolina spiegata con bordi revoluti, di colore verde chiaro dorato, inferiormente lanuginosa.

Tralcio erbaceo: tratto apicale ben ricurvo, portamento orizzontale, internodi medi o medio-lunghi, di colore verde chiaro su entrambi i lati o appena sfumato di rosso su quello dorsale. Abbondante emissione di polloni. Viticci medi, sottili, verde chiaro.

Foglia: grande, da cuneiforme a pentagonale, con 7 o più lobi (gli inferiori divisi da un seno in più), i superiori allungati. Profilo tormentato, bollosità piuttosto marcata e depressioni evidenti. Nervature verdi o punto peziolare rosso. Seno peziolare poco aperto, con fondo a V o a graffa, seni laterali profondi, a lira con fondo a graffa e talora un dente. Denti molto lunghi, a margini concavo-convessi. Pagina inferiore poco lanuginosa e rare setole sulle nervature. Picciolo medio-corto, un poco rosato.

Grappolo: medio-grande, conico, con 2-3 ali, talora allungato, né spargolo né compatto (lunghezza media 23,6 cm; larghezza media 16,3 cm). Peduncolo di media lunghezza, pedicelli corti.

Acino: medio-grande, sferico (Ø long.15,7 mm; Ø equat. 15,4 mm; Ø long. / Ø equat. 1,02). Buccia di colore bianco giallastro, pruinosa, con ombelico piuttosto evidente. Sapore semplice.

Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Vitigno principalmente diffuso nelle regioni adriatiche, in Puglia risulta coltivato nella sola provincia di Bari, su un'estensione di appena 0,2 ha (AGEA, 2015). La Mostosa è idonea alla coltivazione nelle province di Foggia, Bari e BAT, e rientra nelle IGP Daunia, Murgia e Valle d'Itria.

Caratteristiche vegeto produttive e tecnologiche (medie biennali nella zona di recupero)

Peso medio del grappolo (g): 639
Peso medio dell'acino (g): 3,46

Caratteristiche delle uve: a maturazione le uve presentano un tenore in zuccheri medio, buono il pH e abbastanza sostenuto il tenore in acidità totale, tutti presupposti per un vino ben equilibrato anche se non molto alcolico.

Vigneto allevato a tendone, Minervino Murge (BAT).

Negro amaro

Ben diffuso e conosciuto in Salento con questo nome, è stato recuperato come Cestoneia a Vico del Gargano (FG) e Amantunico a Gravina di Puglia (BA); a Salve, nel Gallipolino, è anche detto Ùa cane (Uva cane), sinonimo storicamente confermato (Fonseca, 1892a) e per errore Gerusalemme nera, denominazione che si riferisce invece ad una cultivar distinta. Per incrocio con la Malvasia bianca lunga ha dato origine alla Malvasia nera di Brindisi/Lecce (Crespan *et al.*, 2008b).

Negro amaro

Notizie storiche

Uno dei primi studiosi a interessarsi di questo vitigno fu probabilmente Achille Bruni (1872) che riferisce di un'uva nera, molto coltivata in Salento, con grappoli mezzani e acini a forma di prugna o di oliva, di nome Nero-Amaro. Lo stesso autore afferma che il nome del vitigno riflette le caratteristiche del vino che se ne ottiene, molto ricco di materia colorante e particolarmente tannico, quindi amaro. La prima descrizione pubblicata da Giuseppe Frojo (1875), come pure le descrizioni successive condotte da altri autori (Frojo e Cettura, 1877-85; Licci e Frojo, 1881), sono ben aderenti ai caratteri che ritroviamo nel Negro amaro attuale. Quanto ai sinonimi, quello di Uva cane diffuso nel Capo di Leuca (Fonseca, 1892a), è attualmente ancora in uso, mentre la denominazione Lagrima o Lacrima (Cantina Sperimentale di Barletta, 1897; Dalmasso, 1946; Del Gaudio e Panzera, 1956) è impropria, visto che indicherebbe un'altra varietà. Nelle altre provincie pugliesi, il Negro amaro era coltivato in minor misura (Perelli, 1874) e probabilmente conosciuto con nomi diversi. Di Rovasenda (1856-1913), ad esempio, sosteneva di aver individuato nel circondario di Altamura un vitigno detto Ranicuglio nero, a suo parere identico al Negro Amaro.

Descrizione morfologica

Germoglio: apice cotonoso, di colore bianco verdastro, con orli rosati. Foglioline apicali a coppa, bianche con orli rosa intenso, inferiormente molto cotonose. Quarta fogliolina piana e un po' bollosa, verde chiaro appena dorato, molto lanuginosa inferiormente.
Tralcio erbaceo: con estremità appena ricurva e portamento da semi-eretto a eretto, con internodi di media lunghezza, verde su entrambi i lati o appena striato di rosso su quello dorsale, lanuginoso. Viticci molto lunghi e sottili, verdi.

Foglia: grande, cuneiforme, pentalobata, con seni inferiori poco profondi e lobi laterali superiori allungati, che non divergono affiancando il mediano. Lembo finemente bolloso, lucido, con margini nettamente involuti. Seno peziolare ad U, aperto, talora con un dente. Nervature rosa alla base. Denti grandi, di medie proporzioni, con margini da rettilineo-convessi a convessi. Pagina inferiore molto lanuginosa e nervature con setole corte. Picciolo medio, rosato.

Grappolo: di medie dimensioni o medio-piccolo, allungato, conico con punta arrotondata, in genere senza ali o con ali brevi, serrato (lunghezza media 16,5 cm; larghezza media 9,0 cm). Peduncolo molto corto, inserzione del grappolo prossimale al 2° nodo.

Acino: di medie dimensioni, ellissoidale (Ø long. 14,3 mm; Ø equat. 9,0 mm; Ø long. / Ø equat. 1,6). Buccia di colore blu-nero, ben pruinosa, spessa, leggermente astringente. Polpa agglutinata intorno ai vinaccioli, dolce e acida, di sapore leggermente amarognolo. Vinaccioli piuttosto grandi.

Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Nella seconda metà del XIX secolo il Negro amaro era il vitigno più diffuso nel Leccese e costituiva più di un terzo dei vigneti del Brindisino mentre nel Barese e nel Barlettano era coltivato in piccole proporzioni (Perelli, 1874; Frojo, 1875; Regia Cantina Sperimentale di Barletta, 1897). Secondo Dalmasso (1946) il Negramaro fu molto utilizzato per la ricostruzione dei vigneti, diffondendosi maggiormente dopo l'invasione fillosserica. Infatti, a metà '900 questa cultivar rappresentava nel Brindisino il 65% della superficie vitata in pianura e il 5% in collina; nel Leccese era

il vitigno più importante, spesso consociato con la Malvasia nera (Del Gaudio e Panzera, 1956). Attualmente il Negro amaro interessa in Puglia una superficie complessiva di circa 11.892 ha (AGEA, 2015), di cui il 93% concentrato nelle provincie di Lecce (6.644 ha) e Brindisi (4.456 ha), seguite da Taranto (703 ha), Foggia (68 ha), BAT (8 ha) e Bari (13 ha). Secondo Licci e Frojo (1881) era coltivato ad alberello, senza sostegni e preferiva la potatura corta. Da Del Gaudio e Panzera (1956) apprendiamo che il Negro amaro sopporta bene le brinate, ha una buona resistenza a oidio e peronospora ma è sensibile alla muffa grigia.
Veniva vinificato da solo o insieme ad altre uve, in particolare alla Malvasia nera (Licci e Frojo, 1881). Vinificato in purezza produce un vino dal colore intenso, rosso granato che veniva anche usato come vino da taglio o coupage: secondo alcuni mescolando il Negro amaro con una giusta quantità di uve bianche si ottenevano vini da pasto molto gradevoli (Regia Cantina Sperimentale di Barletta, 1897; Perelli, 1874). Attualmente le sue uve vengono vinificate in purezza per produrre vini rossi e rosati, o in uvaggio soprattutto con Malvasia nera di Brindisi/Lecce e Montepulciano (De Palma *et al.*, 2012b). Il Negro amaro è presente in 14 DOP Pugliesi: Alezio, Copertino, Gioia del Colle, Lizzano, Nardò, Rosso di Cerignola, Squinzano, Brindisi, Galatina, Leverano, Matino, Negroamaro di Terra d'Otranto, Salice Salentino, Terra d'Otranto. Rientra in tutte le 6 IGP Pugliesi: Daunia, Murgia, Puglia, Salento, Tarantino, Valle d'Itria.

Caratteristiche vegeto-produttive e tecnologiche (medie triennali in collezione)

Germogliamento: terza decade di marzo
Fioritura: prima decade di giugno
Invaiatura: prima decade di agosto
Maturazione dell'uva: ultima decade di settembre.
Solo l'epoca di maturazione trova corrispondenza con quella della varietà Sangiovese, mentre risultano più precoci germogliamento e invaiatura, più tardiva la fioritura.

Habitus vegeto-produttivo: ottima vigoria, produzione costante e abbondante. Buona affinità d'innesto con tutti i portinnesti comunemente utilizzati.
Fertilità reale: 2,15
Peso medio del grappolo (g): 372
Peso medio dell'acino (g): 1,87
Indice di Ravaz: 5,16

Caratteristiche del vino sperimentale: Se vinificato con macerazione delle bucce, il vino si presenta di colore rosso rubino abbastanza intenso, con tenui riflessi violacei. Buona complessità aromatica con prevalenza di note vegetali fresche e secche, ma anche deboli sentori di frutti rossi maturi. L'equilibrio complessivo è buono. Il vitigno si presta bene anche all'ottenimento di vini rosati e spumanti.

NOTARDOMENICO

Con questa denominazione il vitigno è noto nel Barese e nel Brindisino, mentre nel Leccese è attualmente conosciuto con il sinonimo di San Nicola. Indagini genetiche ne hanno indicato l'origine da un incrocio (probabilmente spontaneo) tra Somarello e Carricante (Lacombe *et al.*, 2013), quest'ultimo un vitigno ad uva bianca tipico dell'area etnea, ma recuperato anche in Puglia proprio nell'ambito di questo progetto. Considerando i sinonimi storici, il nome di Notardomenico (Notar Domenico) parrebbe derivare da un nome proprio di persona, di cui però non si sono recuperate tracce.

Notardomenico

Notizie storiche

La denominazione Notardomenico è citata da alcuni autori dopo la metà del XIX secolo (Perelli, 1874; Di Rovasenda 1887; Fonseca 1892a) e probabilmente la stessa varietà era nota nel circondario di Bari anche con i sinonimi Guara Domenico, Nero Domenico o Gallioppo (Frojo, 1878; Frojo, 1883).
Domenico Frojo e Vincenzo Licci (1881) descrivono il Pier Domenico di Martina Franca (TA), le cui caratteristiche ben corrispondono al vitigno di cui si tratta in questa sede. Giuseppe Frojo (1875) e Licci e Frojo (1881) delineano i caratteri salienti del vitigno detto Sò Nicola a Faggiano e a San Giorgio Ionico (TA) e la cui morfologia sembra corrispondere al Notardomenico. Il sinonimo San Nicola, con cui è stato individuato di recente, è anche riportato da Fonseca (1892a) nel Gallipolino (LE).

Descrizione morfologica

Germoglio: apice aracnoideo, verde con punte delle foglioline appena rosse. Foglioline apicali a coppa, verde chiaro sfumate di rame, appena aracnoidee inferiormente. Quarta fogliolina piana, verde appena ramata, lucida e con denti pronunciati, quasi glabra inferiormente.
Tralcio erbaceo: con portamento eretto, internodi medio-corti, verde chiaro su entrambi i lati o con strie sottili ma evidenti su quello dorsale. Viticci medio-lunghi, verdi.

Foglia: medio-piccola, pentagonale, con lobi laterali divergenti, trilobata o pentalobata, con seni laterali poco profondi e denti terminali dei lobi molto allungati. Lembo con profilo a coppa, verde chiaro, sottile, liscio o poco bolloso, talora con deboli increspature o depressioni. Seno peziolare a graffa, chiuso o poco aperto. Nervature verdi, quelle dei due lobi laterali saldate alla base. Denti pronunciati, a margini rettilinei o concavo-convessi. Pagina inferiore glabra. Picciolo medio-corto, verde giallastro.

Grappolo: di media grandezza, cilindro-conico allungato, con ali, (lunghezza media 14,78 cm; larghezza media 14,4 cm). Peduncolo di media lunghezza, erbaceo, verde-rosato. Pedicelli lunghi con cercine talora un po' rosato. Inserzione del grappolo prossimale al 2° - 3° nodo.

Acino: medio o medio-grande, di forma variabile da ellissoidale corto ad ovoide (Ø long. 17 mm; Ø equat. 15 mm; Ø long. / Ø equat. 1,13). Buccia pruinosa, di colore nero-bluastro, piuttosto spessa ma poco tenace, non astringente né acida. Polpa fluida piuttosto densa, dolce e poco acida, a sapore neutro.

Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Il Notardomenico era coltivato prevalentemente nel sud Barese, in particolare nei comuni di Casamassima, Conversano, Gioia del Colle, Santeramo in Colle, Turi (Perelli, 1874; Frojo, 1878; Netti, 1882; Fonseca, 1892a; Musci, 1922). Altri autori ne testimoniano la presenza nel Tarantino (Frojo, 1875; Licci e Frojo, 1881) e nel circondario di Gallipoli (Fonseca, 1892a). Era allevato prevalentemente ad alberello, coltivato come uva da vino su piccola scala (Perelli, 1874; Licci e Frojo, 1881). Il Notardomenico ha una buona tolleranza alla peronospora e poca sensibilità ai marciumi. Attualmente in Puglia interessa una superficie di appena 0,7 ha di cui 0,2 nella provinca di Bari e 0,5 nel Brindisino (AGEA, 2015). Il Notardomenico è presente in 5 IGP pugliesi: Murgia, Puglia, Salento, Tarantino, Valle d'Itria.

Caratteristiche vegeto-produttive e tecnologiche (medie triennali in collezione)

Germogliamento: prima decade di aprile
Fioritura: prima decade di giugno
Invaiatura: ultima decade di agosto
Maturazione dell'uva: ultima decade di settembre
Fasi fenologiche corrispondenti a quelle della varietà Sangiovese tranne che per la fioritura che risulta invece più tardiva.

Habitus vegeto-produttivo: portamento da eretto a semi-eretto
Fertilità reale: 1,95
Peso medio del grappolo (g): 271
Peso medio dell'acino (g): 2,26
Indice di Ravaz: 4,84

Caratteristiche del vino sperimentale: vino di colore rosso rubino, con riflessi violacei. Prevalgono le note aromatiche e di speziato, non mancano i sentori di frutta matura. Abbastanza equilibrato nel complesso. Il titolo alcolico e il contenuto in antociani totali, moderati, lo rendono adatto all'ottenimento di vini rosati in purezza o in taglio con altre varietà.

Ottavianello

Detta anche Uva ottaviana a Vico del Gargano (FG), è identico al Cinsaut coltivato in Francia. Tipica cultivar del Midi di questa nazione, era un tempo destinata anche al consumo fresco. In epoca coloniale si espanse in Marocco, Algeria, Sud Africa ed altre zone a clima caldo. In Puglia è stata anche recuperata con il nome fuorviante di Impigno rosso e in Sicilia di Grecaù (Schneider *et al.*, 2014).

Ottavianello

Notizie storiche

Dell'Ottavianello non sembrano esserci citazioni nei Bullettini ampelografici o negli elenchi di fine '800. Solo nel secolo successivo suscitò l'interesse dello studioso Giuseppe Musci (1933), che ne riferisce la coltivazione nel Brindisino, precisamente nei territori collinari di Ostuni, da dove fu importato a S. Vito dei Normanni. Altri autori sostengono che il vitigno abbia preso il nome dal comune di Ottaviano, in provincia di Napoli, e che della sua introduzione in agro di S. Vito dei Normanni fu responsabile il Marchese di Bugnano (Del Gaudio e Giusto, 1952-60). La descrizione sintetica pubblicata da Musci (1933) delinea i caratteri principali di quest'uva dagli acini grandi e dalla polpa leggermente croccante. Era considerata una varietà pregiata pcerché conferiva al vino molto colore (Ricchioni, 1940).

Descrizione morfologica

Germoglio: apice molto lanuginoso o cotonoso, bianco verdastro con qualche sfumatura rosa sui peli. Foglioline apicali a coppa, bianco verdastre appena dorate, inferiormente cotonose. Quarta fogliolina piana, verde chiaro con debolissima sfumatura ramata e orli un po' rossi, denti minuscoli, inferiormente poco lanuginosa.
Tralcio erbaceo: sottile, con estremità poco ricurva, portamento eretto, internodi medi, verdi con deboli sfumature rosse solo sul lato dorsale e nodi verdi. Viticci lunghi e sottili.

Foglia: medio-piccola, pentagonale, trilobata o pentalobata, con seni laterali inferiori poco profondi. Lembo poco bolloso, profilo piano con bordi involuti o a coppa. Seno peziolare a V o a graffa, poco aperto; seni laterali superiori stretti, con fondo a V o a graffa. Base delle nervature talora appena rosata. Denti minuti, a margini rettilineo-convessi o concavo-convessi. Pagina inferiore appena aracnoidea e con setolosità medio-debole lateralmente alle nervature. Picciolo di media lunghezza, giallo-rosato, sottile.

Grappolo: di media grandezza, conico, né spargolo né compatto (lunghezza media 15,7 cm; larghezza media 11,9 cm). Peduncolo corto, sottile. Rachide verde sfumato di rosa. Inserzione del grappolo prossimale al 3° - 4° nodo.

Acino: medio-grande, ellissoidale o ovoide (Ø long. 15,9 mm; Ø equat. 14,4 mm; Ø long. / Ø equat. 1,10), con evidente residuo appuntito del pistillo. Buccia di colore blu-nero, abbastanza sottile, ma tenace ed elastica. Polpa consistente e talora croccante, con buon equilibrio dolce-acido. Vinaccioli piccoli.

Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Nella prima metà del XX secolo questa varietà era coltivata in provincia di Brindisi, prevalentemente nell'area collinare di Ostuni e nei comuni di Ceglie Messapica e San Vito dei Normanni (Musci, 1933; Ricchioni, 1940). Nel secondo dopo guerra l'Ottavianello interessava circa 2.900 ha nel Brindisino. La sua presenza si è in seguito progressivamente ridotta, sebbene dei 35 ha coltivati attualmente in Puglia, circa 32 ricadano nella provincia di Brindisi, solo 1 nel Foggiano, 1,5 nel

Leccese e 0,5 nel Tarantino (AGEA, 2015). Musci (1933) ci informa che questa varietà è resistente alle malattie crittogamiche ed al favonio, vento caldo e secco proveniente da Ovest, nocivo per l'agricoltura della regione. Secondo altri autori ha una buona resistenza al freddo, alla siccità ed alle alte temperature, sebbene per la delicatezza della buccia sia soggetta al colpo di sole e, nelle annate più umide, al marciume (Del Gaudio e Giusto, 1952-60c). Probabilmente per questi motivi si usava piantare l'Ottavianello nelle zone sopraelevate e più asciutte, mentre ad Impigno e Francavidda, vitigni con cui era spesso consociato, si destinavano le zone più basse del vigneto (Vitagliano, 1985).

L'Ottavianello era soprattutto utilizzato per la vinificazione, benché le dimensioni dell'acino ne permettessero anche l'uso come uva da mensa (Del Gaudio e Giusto, 1952-60c). Se ne otteneva un vino in purezza solo ad Ostuni, mentre nelle altre zone del Brindisino finiva in uvaggio, unito a Malvasia nera di Brindisi/Lecce e Negro Amaro, e talvolta anche al Primitivo (Del Gaudio e Giusto, 1952-60c). Il vino monovarietale era di color rosso rubino brillante, con 10-11 gradi di alcool e 4-5 ‰ di acidità (Musci, 1933). Oggi l'Ottavianello è idoneo alla coltivazione nelle provincie di Bari e BAT e consigliato in tutte le province salentine. È utilizzato per la produzione di vini rossi e rosati. Rientra nella DOP Ostuni e nelle IGP Murgia, Tarantino, Salento e Valle d'Itria.

Caratteristiche vegeto-produttive e tecnologiche (medie triennali in collezione)

Germogliamento: prima decade di aprile
Fioritura: prima decade di giugno
Invaiatura: ultima decade di agosto
Maturazione dell'uva: ultima decade di settembre
Fasi fenologiche corrispondenti a quelle della varietà Sangiovese tranne che per la fioritura che risulta più tardiva.

Habitus vegeto-produttivo: portamento eretto o semi-eretto
Fertilità reale: 1,6
Peso medio del grappolo (g): 237
Peso medio dell'acino (g): 1,54
Indice di Ravaz: 6,55

Caratteristiche del vino sperimentale: il vino si presenta di colore rosso rubino poco intenso, con buona limpidezza e al naso note floreali e fruttate. È abbastanza strutturato ed equilibrato, con discreta intensità e persistenza gustativa, e buona armonia complessiva. Le uve sono idonee anche all'ottenimento di rosati e spumanti rosè in purezza.

Palumbo

Anche noto come Palumma in Capitanata (FG) (De Palma *et al.*, 2008) e Uva Carrieri in Valle d'Itria (Schneider *et al.*, 2014). È stato osservato a Canosa di Puglia (BAT) come Pampanone, nome che non deve farlo confondere con Pampanuto, appellativo della Verdeca nei dintorni di Ruvo di Puglia (BA). A Vico del Gargano (FG) il Palumbo è stato recuperato come Sagra: questa denominazione però è errata, perché Uva sacra o Sacra è il nome storico di un vitigno distinto.

Palumbo

Notizie storiche

Il Bruni (1843) cita il Palumbo tra le uve bianche coltivate storicamente nel circondario di Barletta, territorio in cui il vitigno è ancora presente sebbene oggi sporadicamente. Era nota anche come Palumba a Canosa di Puglia (Gandi, 1873) e con il sinonimo di Abruzzese a Santeramo in Colle e Ruvo di Puglia (BA) (Frojo, 1875). È Giuseppe Frojo (1875) l'autore di una delle prime descrizioni del Palumbo di Barletta che si delinea con un grappolo grande, alato, a pigna, semi-serrato ed acini ovoidi di colore giallo-verdastro; foglia ampia, a cinque lobi profondi, con pagina inferiore tomentosa e picciolo lungo e rosato. Tale descrizione risulta piuttosto fedele alla varietà di cui si tratta in questa sede, tranne per la profondità dei lobi, che solitamente sono poco o mediamente profondi, mentre l'acino è di forma sferica o appena ellissoidale. Poco dopo Jatta (1889), infatti, cita la descrizione di Frojo (1875) modificando la forma dell'acino da ovoiode a sferico o poco allungato. Il sinonimo Uva Carrieri non ha riscontri in letteratura storica e sembrerebbe legato al cognome di una nota famiglia della Valle d'Itria (Giannini *et al.*, 2006).

Descrizione morfologica

Germoglio: apice molto lanuginoso, verde biancastro con sfumature rosa carminio accese. Foglioline apicali a coppa, bianco giallastre, con sfumature ramate e orli rosati, inferiormente cotonose. Quarta fogliolina con

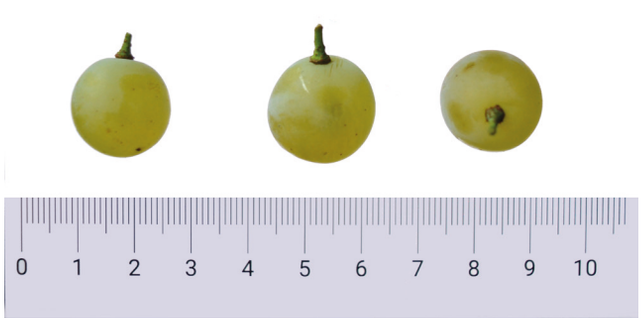
bordi revoluti, bollosa, di colore verde sfumato di rame, inferiormente molto lanuginosa.

Tralcio erbaceo: di grande diametro alla base e portamento orizzontale; internodi medi o medio-corti, verde appena striato di rosso sul lato dorsale, verde su quello ventrale, leggermente tomentoso. Viticci corti e sottili.

Foglia: di medie dimensioni, orbicolare, trilobata o pentalobata; lembo bolloso e con depressioni, forti nelle foglie basali, con profilo piano a margini involuti e ondulati. Seno peziolare a V, chiuso e quasi senza lume, con bordi sovrapposti. Seni laterali superiori a U, talora con un dente. Nervature verdi o debolmente rosse nel primo tratto. Denti piccoli, convessi, mucronati. Pagina inferiore lanuginosa e con nervature un poco setolose, specie nella parte distale. Picciolo medio-corto, robusto, striato di viola.

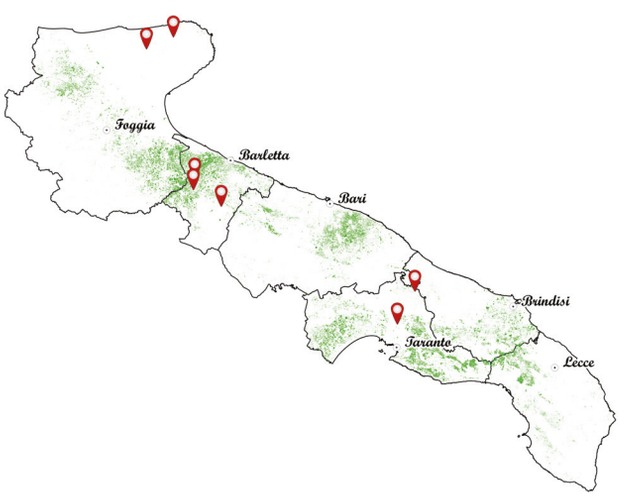
Grappolo: medio-grande, di forma irregolare, largo e tozzo, talora alato, né spargolo né compatto (lunghezza media 11,3 cm; larghezza media 10,0 cm). Peduncolo corto. Inserzione del grappolo prossimale al 3° o 4° nodo.

Acino: medio-grande, sferico o appena elissoidale (Ø long. 16,0 mm; Ø equat. 15,2 mm; Ø long./ Ø equat. 1,05). Buccia di colore giallo chiaro con media pruina e ombelico un po' evidente, abbastanza sottile, acidula e non astringente. Polpa carnosa, poco saporita, neutra. Vinaccioli di media dimensione, ben lignificati a maturità.



Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Le fonti storiche testimoniano la coltivazione del Palumbo nei territori del nord Barese e del Foggiano (Fonseca, 1892a; Frojo, 1877; De Angelis, 1885). Attualmente il Palumbo è presente sporadicamente nei vigneti storici del Gargano, in Capitanata (FG), in tutto il nord Barese (comuni di Canosa di Puglia, Andria, Corato, Ruvo di Puglia) e nel Tarantino, a Martina Franca e Crispiano. L'importanza di questo vitigno per i territori suddetti è testimoniata dal suo inserimento nel primo disciplinare di produzione della DOC Castel Del Monte, approvato con D.P.R. del 19 maggio 1971. All'epoca il Palumbo poteva concorrere con altri vitigni bianchi alla produzione del vino insieme alla cultivar principale Pampanuto (Notiziario Agricolo Regionale, 1974). Oggi la denominazione Castel del Monte non fa più menzione del Palumbo, vitigno per ora non iscritto nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite.



Caratteristiche vegeto-produttive e tecnologiche (medie triennali in collezione)

Germogliamento: prima decade di aprile
Fioritura: prima decade di giugno
Invaiatura: seconda decade di agosto
Maturazione dell'uva: fine settembre-inizi di ottobre
Le fasi fenologiche non corrispondono a quelle della varietà Sangiovese tranne che per il germogliamento e la maturazione dell'uva. Rispetto alla varietà Sangiovese la fioritura risulta tardiva, l'invaiatura risulta precoce.

Habitus vegeto-produttivo: portamento da semi-eretto a orizzontale
Fertilità reale: 1,5
Peso medio del grappolo (g): 282
Peso medio dell'acino (g): 1,69
Indice di Ravaz: 3,55

Caratteristiche del vino sperimentale: il vino, caratterizzato da una colorazione giallo paglierino abbastanza intensa, presenta una discreta intensità olfattiva declinata soprattutto sulle note erbacee e su lievi sentori fruttati e floreali. La struttura e l'alcolicità non sono molto accentuate, ma nel complesso il vino risulta abbastanza equilibrato e soprattutto accompagnato da un'ottima acidità, che dà una piacevole sensazione di freschezza.

Piè di cocola

È un vitigno individuato in un vigneto storico della Murgia, tra Corato (BA) e Andria.

Piè di cocola

Notizie storiche

La descrizione del Piè di cocola di Molfetta e di Corato riportata da Frojo (1875) è, a detta dello stesso autore, incompleta. Pur tuttavia ne delinea la particolarità dell'uva: "il grappolo è breve, sciolto; gli acini tondi, di un colore giallo chiaro, tendente al cereo, e di una trasparenza perfetta, pel qual carattere è facile riconoscere quest'uva".

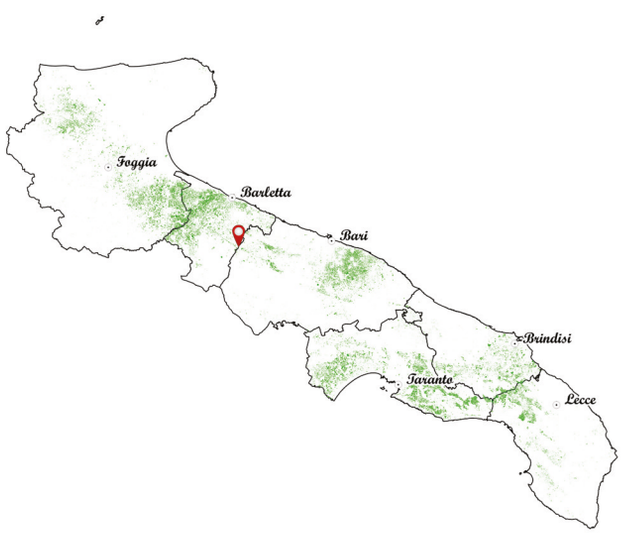
Descrizione morfologica

Germoglio: apice lanuginoso, verde biancastro con sfumature rosa molto lievi. Foglioline apicali spiegate, di colore verde giallastro appena ramate, cotonose inferiormente. Quarta fogliolina piana o con margini revoluti, verde giallastro poco bronzata, lanuginosa inferiormente.
Tralcio erbaceo: debolmente striato di rosso sul lato dorsale, verde su quello ventrale.
Foglia: medio-piccola, pentagonale, pentalobata con lobo mediano allungato nelle basali. Lembo spesso, coriaceo, molto bolloso e con depressioni, con profilo piano a margini un po' revoluti o tormentati. Seno peziolare a V con fondo a graffa, poco aperto o anche chiuso e talora con un dente al fondo; seni laterali superiori a lira. Nervature verdi. Denti di media grandezza, a margini convessi. Pagina inferiore aracnoidea o poco lanuginosa e con nervature appena setolose.

Grappolo: di medie dimensioni, cilindro-conico, privo di ali o con ali brevi, compatto. Peduncolo corto o molto corto. Inserzione del grappolo prossimale al 4°-5° nodo.
Acino: medio-grande, sferico, con punto pistillare evidente e un po' appuntito (Ø long. 14,7 mm; Ø equat. 14,3 mm; Ø long. / Ø equat. 1,03). Buccia di colore verde giallastro, ambrato se esposta al sole, con pruina abbondante e persistente, spessa ed un po' astringente. Polpa di media consistenza, poco dolce ed acidula, a sapore neutro.

Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Le uniche accessioni di questo vitigno sono state individuate e caratterizzate in un vigneto ad alberello tra Andria e Corato (BA). È dunque una cultivar ormai quasi scomparsa dalla coltivazione. In passato il Piè di cocola era invece considerato tra i principali vitigni bianchi della provincia di Bari (Fonseca, 1892a). Fione e Jacono (1884) citano il Pedicocolo tra le uve "comuni", particolarmente adatte alla fabbricazione del vermouth.



Caratteristiche vegeto produttive e tecnologiche (medie biennali nella zona di recupero)

Peso medio del grappolo (g): 284
Peso medio dell'acino (g): 1,70

Caratteristiche delle uve: le uve a maturazione presentano un modesto grado zuccherino (17-18°Brix) e un'acidità totale abbastanza ridotta che si è attestata nei due anni di osservazione al di sotto dei 4,5 g/L.

Alteno (o arbustum gallicum) vetusto in agro di Panni (FG)

Vigneto storico ad alberello di Moscatello selvatico, a valle di Castel del Monte (Andria).

Porcinale

È il nome del vitigno descritto nei Bullettini Ampelografici di fine ‘800 (Frojo, 1875; Frojo, 1879). Altri sinonimi di recente individuazione sono: Ciccilluzzo (Barletta) e Pedicinaro (Andria).

Porcinale

Notizie storiche

Il botanico barlettano Achille Bruni (1872) scriveva "A Barletta io la conosceva fin dal 1827, e mi sovviene che in ottobre io ne mangiava a preferenza di altre uve a causa del suo aroma speciale." Egli sosteneva di aver riconosciuto "lo stesso vitigno identico" con tre nomi: Nero Amaro (nel Leccese), Purcinara (a Barletta) e Uva olivella (nel Napoletano). Che Negro amaro e Porcinale siano in realtà vitigni ben diversi è cosa dimostrata anche da uno studio recente condotto mediante marcatori molecolari (Zulini *et al.*, 2002).

Il confronto con le descrizioni storiche ha permesso comunque di stabilire una buona corrispondenza tra quanto riportato nei Bollettini Ampelografici ed il materiale recuperato nel corso dell'attuale progetto. La foglia grande, glabra, dai denti grossi e talvolta arrotondati, gli acini « leggermente obovati, di colore rosso cupo, glaucescente», che compongono un «grappolo a pigna lungamente alato» (Frojo, 1875), sono caratteri riscontrabili anche nelle accessioni di Porcinale reperite e attualmente conservate presso il CRSFA di Locorotondo.

Descrizione morfologica

Germoglio: apice piccolo, appena aracnoideo, verde chiaro giallastro con qualche sfumatura rosa sui peli. Foglioline apicali leggermente a coppa, verde appena sfumato di rame, poco aracnoidee inferiormente. Quarta fogliolina un po' tormentata, di colore verde chiaro appena ramato, inferiormente glabra.

Tralcio erbaceo: striato di rosso sul lato dorsale, verde su quello ventrale; viticci lunghi e robusti.

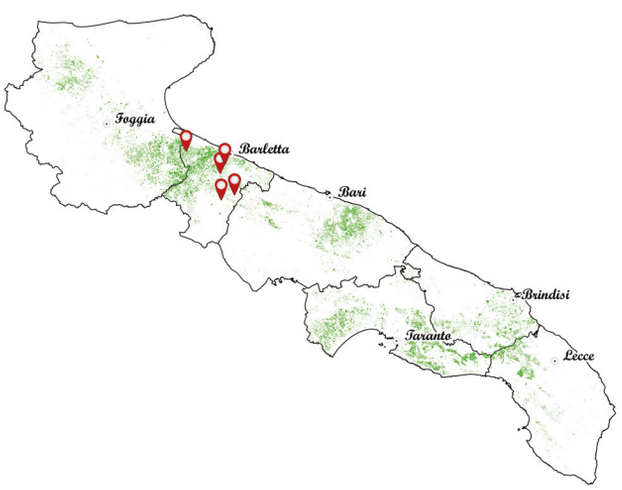
Foglia: medio-grande, da pentagonale ad orbicolare, con tre o cinque lobi. Lembo di colore verde medio, lucido e poco bolloso, con profilo piano o un poco ondulato. Seno peziolare a V con fondo a graffa, chiuso, talora con uno o due denti. Seni laterali ad U stretto con fondo a graffa e talora un dente. Nervature verdi o appena rosate nel primo tratto. Denti a base larga, poco pronunciati, a margini convessi. Pagina inferiore glabra, con leggera setolosità sulle nervature. Picciolo medio-corto, verde o appena rosato.

Grappolo: medio o medio-grande, piramidale, spesso con punta arcuata (lunghezza media 16,6 cm; larghezza media 9,4 cm), e talora un grappolo secondario sviluppato tanto quanto il principale, né spargolo né compatto. Peduncolo molto robusto, corto, verde. Rachide robusto, pedicelli corti e sottili. Inserzione del grappolo prossimale al 3° nodo.

Acino: medio o medio-grande, ellissoidale o ovoidale nei grappoli più spargoli (Ø long. 15,9 mm; Ø equat. 14,2 mm; Ø long. / Ø equat. 1,12), di colore blu-nero con sfumature violacee. Buccia spessa e consistente, leggermente tannica, molto pruinosa, ma con pruina più scarsa presso il punto pistillare che così risulta evidente. Polpa consistente, dolce, poco acida, gradevole. Vinaccioli medi, a becco lungo.

Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Il Porcinale è un vitigno da vino coltivato storicamente nel nord Barese (Andria, Barletta, Canosa di Puglia, Corato). Da Frojo (1879) apprendiamo che questa cultivar è poco resistente all'oidio e alle brinate, e forse per questo motivo la sua presenza era mento importante rispetto ad altri vitigni nello stesso areale. Attualmente ha una distribuzione limitata a pochi vigneti dell'agro di Andria, Barletta e Trinitapoli (BAT). La vigoria che contraddistingue questa varietà è ben nota tra gli agricoltori, che raccontano venisse piantata lungo i bordi delle vigne per attingere risorse dai suoli dei terreni confinanti. Non di rado infatti, nei vigneti a composizione mista di alcuni viticoltori custodi, essa è rappresentata da pochi ceppi posti nei filari perimetrali.



Caratteristiche vegeto-produttive e tecnologiche (medie biennali nelle zone di recupero)

Habitus-vegeto produttivo: portamento semi-eretto
Peso medio del grappolo (g): 338
Peso medio dell'acino (g): 1,95

Caratteristiche del vino sperimentale: di colore rosso rubino poco intenso; all'olfatto il sentore prevalente è quello speziato accompagnato da note di frutta. Per via dell'acidità sostenuta risulta poco equilibrato, e pertanto poco adatto ad una vinificazione in purezza. È più idoneo all'ottenimento di rosati, magari in taglio con altre varietà regionali.

Primitivo

Noto anche come Primativo o Primaticcio in tutta la Puglia, è stato da noi individuato con il sinonimo (forse erroneo) di San Lorenzo a Lizzano (TA). È uno dei vitigni viaggiatori con storia tra le più intriganti. Approdato negli USA nell'Ottocento, il suo sinonimo Zinfandel è considerato patrimonio della cultura viticolo-enologica californiana, ed oggi è il rosso più importante in quella regione. La sua origine geografica non è per ora nota, ma si colloca probabilmente nei Balcani, forse in Croazia, dove era intensamente coltivato come Tribidrag, o in Montenegro, dove del sinonimo locale Kratošija sussiste un'ampia diversità intra-varietale.

Primitivo

Notizie storiche

Una prima breve descrizione del Primativo o Primaticcio, coltivato a Gioia del Colle, Altamura e Trani, fu stilata da Giuseppe Frojo su incarico del Comitato Centrale Ampelografico (1875). Qualche anno dopo Domenico Frojo (1879) ne delinea in modo più dettagliato i caratteri principali, definendo l'aroma dell'uva particolare. Sempre Giuseppe e Domenico Frojo descrivono anche un vitigno coltivato nel Tarantino con il nome di San Lorenzo, conosciuto altrove come Negro dolce , i cui caratteri morfologici sono però ben diversi dal Primitivo. Il S. Lorenzo da noi individuato a Lizzano (TA), che ha profilo genetico identico al Primitivo, dunque, non corrisponde alla cultivar storica.

Sulle origini del Primitivo gli studiosi s'interrogano da decenni, avanzando numerose ipotesi spesso rivelatesi erronee. Musci (1919) riferisce che, sebbene l'origine di questo "prezioso vitigno" sia piuttosto incerta, "verso la fine del secolo XVIII il Primicerio Don Francesco Filippo Indellicati di Gioia del Colle, nell'esaminare i vitigni, che alla rinfusa si coltivano in alcuni vecchi vigneti di quel territorio, notò che un vitigno si adattava – a preferenza degli altri – alle terre rosse e che dava prodotto precoce, abbondante ed ottimo. Eseguì un'accurata selezione e chiamò quel vitigno Primativo appunto per la precocità di maturazione del frutto". Sempre secondo Musci, il vitigno si diffuse in seguito nei comuni limitrofi della Murgia (Altamura e Santeramo in Colle) e nel sud Barese, per poi essere introdotto anche nel Salento, dove prese piede solo a fine '800 (Trentin, 1895).

Non si può però escludere che il Primitivo fosse anche prima coltivato al di fuori di Gioia del Colle sotto un altro nome. Alcuni autori sostenevano infatti che esso fosse chiamato anche Zagarese (Di Rovasenda, 1887; Molon, 1906b; Dalmasso, 1946). Ed è significativo che nello Zagarese di Terlizzi (BA), ritratto da Vincenzo De Stefano all'inizio del secolo scorso, sia possibile riconoscere i tratti salienti del Primitivo. Altri studiosi tra cui Musci (1919) sostenevano invece che lo Zagarese non avesse niente in comune con il Primitivo. In effetti il nome Zagarese è stato attribuito a vitigni diversi: lo Zagarese di Avetrana (De Palma *et al.*, 2014a) corrisponde al Caldarese coltivato in provincia di Lecce, mentre lo Zagarese rinvenuto in Campania è risultato identico al Negro amaro (Costantini *et al.*, 2005).

Se è vero che Zagarese (forse da Zagabria) è nome che rimanda a possibili origini croate, proprio in Croazia nel 2001 furono individuate a nord di Spalato, nella località di Kaštela, alcune piante di un vitigno localmente noto come Crljenak che le analisi molecolari dimostrarono essere identico al Primitivo (Maletić *et al.*, 2004). La stessa varietà fu successivamente ritrovata a sud di Spalato con il sinonimo locale di Pribidrag (Maletić *et al.*, 2004) e come Kratošija in Montenegro (Calò *et al.*, 2008). Inoltre, analizzando geneticamente campioni d'erbario di Tribidrag, una varietà dalmata assai diffusa

nel Rinascimento, si è appurato che si tratta sempre di Primitivo, dunque storicamente presente nei Balcani (Malenica *et al.*, 2011). Da qui si è ipotizzato che lo Zinfandel (alias Primitivo), uno dei pilastri della viticoltura californiana, sia stato introdotto negli Stati Uniti nel XIX secolo dai giardini imperiali di Vienna, dove erano conservati tutti i principali vitigni del regno austro-ungarico (Mirosevic e Meredith, 2000). Sebbene Primitivo, Pribidrag, Tribidrag, Zinfandel, Crljenak e Kratošija siano tutti sinonimi della stessa varietà, essa è risultata geneticamente più vicina ai vitigni tradizionalmente coltivati nei Balcani piuttosto che a quelli locali pugliesi. Tipici dei Balcani sono infatti discendenti del Primitivo, come la Plavina, il Vranac, il Plavac Mali per citarne solo i più coltivati (Maletić *et al.* 2004; Ibáñez *et al.*, 2017). Questo porterebbe a pensare che il luogo d'origine del Primitivo sia la penisola balcanica, da cui sarebbe stato introdotto in Puglia. Tuttavia, le nostre ricerche hanno portato a scoprire la Plavina nei vigneti storici della Murgia e del Gargano. Questa cultivar è frutto dell'incrocio spontaneo tra i genitori Primitivo e Verdeca (Lacombe *et al.*, 2007), entrambi presenti storicamente sia in Puglia che nei Balcani, tanto che risulta per ora incerto stabilire dove la Plavina abbia avuto origine. I forti legami commerciali, politici ed economici tra le due sponde dell'Adriatico nel corso degli ultimi secoli ed una conseguente intensa migrazione di materiali tra penisola italica e balcanica nei due sensi, rendono complessa e ancora incerta l'origine geografica dei molti vitigni coinvolti.

Descrizione morfologica

Germoglio: apice molto lanuginoso, bianco verdastro chiaro, con estremità rosse, privo di colorazione rosa dei peli. Foglioline apicali a coppa, verde giallastro sfumate di rame, inferiormente cotonose. Quarta fogliolina poco a coppa o piana, verde chiaro giallastro più o meno intensamente ramata, con nervature e orlo rossi, inferiormente lanuginosa e con nervature poco setolose.

Tralcio erbaceo: con estremità appena ricurva, piuttosto robusto alla base, con portamento semi-eretto, nodi un po' appiattiti, internodi di media lunghezza o medio-corti, verdi sul lato ventrale, striati di rosso su quello dorsale, violacei alla base. Viticci medi e piuttosto sottili, sfumati di rosso.

Foglia: di media grandezza, nettamente pentagonale, pentalobata o più incisa. Lembo spesso, cuoioso, bolloso e con qualche debole depressione presso il punto peziolare, profilo a coppa o tormentato. Seno peziolare a U o più spesso a lira, chiuso o con bordi appena sovrapposti, spesso sguarnito per un tratto in cui le nervature dei lobi laterali sono saldate. Basi delle nervature rosse, ma con punto peziolare giallastro. Denti pronunciati a base larga, a margini rettilinei o concavo-convessi. Pagina inferiore aracnoidea con nervature setolose soprattutto distalmente e lateralmente. Picciolo corto, violaceo.

Grappolo: medio o medio-piccolo, cilindrico o conico, spesso con un'ala allungata, compatto (lunghezza media 16,6 cm; larghezza media 9,7 cm). Peduncolo cortissimo, violaceo. Inserzione del grappolo prossimale al 3° - 4° nodo.

Acino: piccolo, sferico ma compresso al punto pistillare, che pure è ben evidente (Ø long. 13, mm; Ø equat. 13,0 mm; Ø long. / Ø equat. 1,0. Buccia di colore azzurro per la molta pruina, di medio spessore ma tenace, non astringente, acidula. Polpa agglutinata attorno ai vinaccioli, dolce e acidula, gradevole. Vinaccioli grandi, di lignificazione tardiva.

Diffusione e coltura e utilizzazione in Puglia

A fine '800 il Primitvo era coltivato principalmente e con successo a Gioia del Colle e in altri comuni della provincia barese (Acquaviva delle Fonti, Casamassima, Palo del Colle e Bitonto) (Perelli, 1874), come pure nel Brindisino e nel Leccese, dove maturava più precocemente rispetto ai territori precedenti "da cui trae origine", conferendo caratteristiche diverse al vino (Fonseca, 1892a). Nella prima metà del XX secolo si coltivava anche in Capitanata (FG), ma solo in quei comuni prossimi alla provincia barese (Musci, 1919). Nel secondo dopoguerra il Primitivo costituiva circa il 3.5% della superficie vitata della provincia di Lecce, coltivato soprattutto nella parte settentrionale (Guagnano, Leverano, Salice Salentino) e meridionale del litorale jonico (Alezio, Alliste, Melissano, Racale, Taviano, Ugento) (Panzera, 1956). Oggi è tra i vitigni più coltivati in Puglia, con una superficie di 11.096 ha. La provincia di Taranto detiene la maggiore superficie vitata (7.567 ha), seguita da Brindisi (1.356 ha), Bari (1.345 ha) e Lecce (702 ha). Nel Foggiano interessa circa 78 ha e 39 nella BAT.

Il Primitivo presenta una resistenza media all'oidio ed alla peronospora, ma risulta sensibile al marciume dei grappoli sebbene la maturazione precoce lo esponga in minor misura a questo rischio; il germogliamento

tardivo lo rende meno soggetto alle brinate primaverili (Frojo, 1879; Musci, 1919; Panzera, 1956) e per questo motivo è un vitigno assai adatto alle località con clima meno favorevole. Tra i suoi pochi difetti era segnalata la così detta 'ammanatura', ovvero l'arresto della maturazione a causa dei colpi di sole sulla sua buccia fine e delicata (Perelli, 1874). Una caratteristica di questo vitigno è di produrre grappoli anche sui tralci secondari (femminelle), con una maturazione più tardiva di 15-20 giorni rispetto all'uva di "prima cacciata" (Laudati, 1893; Musci, 1919). Gli agricoltori dell'epoca, temendo che l'uva immatura favorisse l'alterazione in aceto dei vini, usavano vendemmiare il primitivo due volte e dai grappoli delle femminelle che maturavano più tardivamente ricavavano un vino da pasto, mentre per produrre un più concentrato vino da taglio era consigliabile sacrificare tutti i grappoli delle femminelle lasciando solo quelli nati sui tralci principali. Il vino così ottenuto era molto alcolico, corposo e colorato, con sapore aromatico caratteristico, eccellente per tagliare vini più deboli (Panzera, 1956). Il vino da pasto prodotto con i grappoli dei rami anticipati era anch'esso di buona qualità: giustamente alcolico, di buon corpo, di colore rosso-granato vivo e sapore asciutto ed aromatico caratteristico. Gli enologi della Regia Cantina Sperimentale di Barletta (1897) sostenevano che l'invecchiamento del vino ottenuto in purezza gli conferisse un profumo gradevolissimo. Ed è proprio "per ottenere il profumo che trovavano molto somigliante ad alcuni dei loro vini" che a fine '800 i commercianti francesi ne facevano largo acquisto dalla Puglia (Musci, 1919).

Il Primitivo è attualmente idoneo e consigliato sull'intero territorio regionale pugliese, dove assume caratteristiche diversificate a seconda dei territori e delle tecniche di produzione, utilizzato sia per vinificazione in rosso che in rosato. Rientra nei disciplinari di tutte le IGP regionali, di cinque DOP (Gravina, Primitivo di Manduria, Colline Joniche Tarantine, Gioia del Colle, Terra d'Otranto), e di una DOCG (Primitivo di Manduria Dolce Naturale).

Caratteristiche vegeto-produttive e tecnologiche (medie triennali in collezione)

Germogliamento: ultima decade di marzo
Fioritura: ultima decade di maggio
Invaiatura: prima decade di agosto
Maturazione dell'uva: ultima decade di agosto, prima di settembre.
La varietà risulta più precoce in tutte le fasi fenologiche rispetto al Sangiovese.

Habitus vegeto-produttivo: portamento semi-eretto
Fertilità reale: 1,7
Peso medio del grappolo (g): 203
Peso medio dell'acino (g): 1,20
Indice di Ravaz: 2,1

Caratteristiche del vino sperimentale: si presenta di colore rosso rubino intenso. Ha elevata complessità aromatica, con prevalenza di note speziate e sentori netti di frutti rossi. Vino equilibrato e armonico, può raggiungere elevate gradazioni alcoliche; risulta opportuno, ai fini della stabilizzazione del colore, una fase di invecchiamento in legno.

PRUNESTA BIANCA

È il nome di una singola pianta recuperata in agro di Molfetta (BA). Lo stesso vitigno è stato individuato a Terlizzi (BA) con il sinonimo errato di Ansonica e come Anzolica a Troia (FG), mentre in un vigneto di Conversano (BA) è stato indicato come Sant'Anna.
Non corrisponde alla forma bianca della Prunesta N., una cultivar coltivata per il consumo fresco e la vinificazione nelle regioni del Sud Italia, soprattutto in Calabria e in Basilicata, bensì allo Zunek, un vitigno presente in Slovenia esaminato da Štajner e collaboratori (2008).

Prunesta bianca

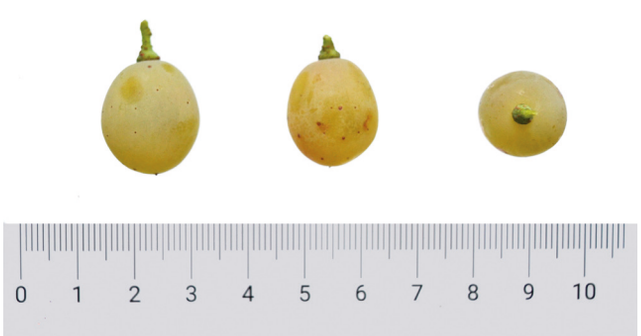
Notizie storiche

Le schede autografe del conte Di Rovasenda (1856-1913) comprendono le note descrittive di una Prunesca bianca di Bari. La generalità dei caratteri pare coincidere assai bene con la Prunesta bianca descritta in questa sede, soprattutto per l'uva con "acini grossi ovali depressi in punta […] bianchi, pruinosi, irregolarmente farinosi, opachi". Licci e Frojo (1881) descrivono come Prunesta bianca due vitigni osservati rispettivamente in agro di Tricase e di Trepuzzi (LE). Entrambe le descrizioni coincidono bene per morfologia di foglia e grappolo con la Prunesta bianca da noi individuata. Alcuni anni dopo Spataro (1928) pubblicò una foto di Prunesta bianca scattata presso il Consorzio Viticolo di Barletta in cui è evidente il seno peziolare molto aperto, anche se per la scarsa qualità dell'immagine risulta difficile stabilire una sicura corrispondenza degli altri caratteri con il vitigno in questione. Alcuni grappoli di Prunesta bianca provenienti da Giovinazzo (BA), infine, furono esposti in occasione della Mostra delle Uve da Tavola tenutasi a Portici (NA) a fine '800: i caratteri salienti di questa uva riportati da Montanari (1891b) paiono effettivamente coincidere con il nostro vitigno. Prunesta bianca, dunque, pare il nome storico pugliese di questa cultivar.

"Prunesta bianca" fotografata presso il Consorzio Viticolo di Barletta (Spataro, 1928).

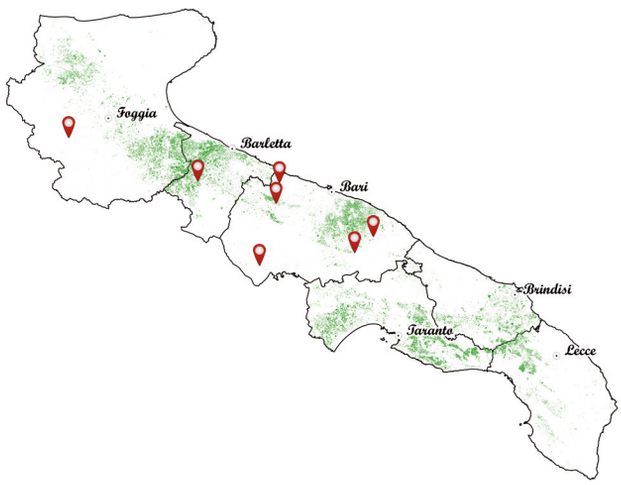
Descrizione morfologica

Germoglio: apice aracnoideo o poco lanuginoso, verde biancastro. Foglioline apicali a coppa, di colore verde intensamente sfumato di rosso, aracnoidee inferiormente. Quarta fogliolina verde con sfumature bronzate, lucida, quasi glabra inferiormente.
Tralcio erbaceo: con internodi di media lunghezza, debolmente striato di rosso sul lato dorsale, verde su quello ventrale.
Foglia: di media grandezza, cuneiforme, trilobata o quando pentalobata con seni inferiori poco profondi. Seni laterali superiori piuttosto profondi, stretti, a bordi paralleli e fondo a V. Lembo liscio, con profilo piano e nervature ginocchiate. Seno peziolare molto aperto, a graffa. Nervature verdi. Denti medio-corti, appuntiti, a margini rettilinei. Pagina inferiore glabra, con poche setole corte sulle nervature. Picciolo medio-corto, rosato.
Grappolo: medio o medio-grande, cilindrico o conico allungato, senza ali o con due o tre ali brevi, né spargolo né compatto. Peduncolo di media lunghezza, robusto, verde. Inserzione del grappolo prossimale al 4° nodo.
Acino: medio-grande, ellissoidale, con punto pistillare ben evidente (Ø long. 16,7 mm; Ø equat. 14,2 mm; Ø long. / Ø equat. 1,2). Buccia di colore giallo chiaro e luminoso, ben pruinosa, non molto spessa, non astringente né erbacea. Polpa abbastanza croccante, dolce e non acida, neutra. Distacco difficile dal pedicello.



Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Le fonti storiche attestavano la coltivazione della Prunesta bianca nel Leccese (De Angelis, 1885), in particolare nei comuni di Tricase e Trepuzzi (Licci e Frojo, 1881) e nella provincia di Bari (Di Rovasenda 1856-1913), a Giovinazzo (Montanari, 1891b), Acquaviva delle Fonti e Alberobello (Musci, 1934). Attualmente, questo vitigno si incontra in modo sporadico nei vigneti storici del barese (Conversano, Gravina di Puglia, Molfetta, Putignano, Terlizzi), a Canosa di Puglia (BAT) e a Troia (FG). In passato era utilizzato come uva da tavola (De Angelis, 1885; Montanari, 1891b; Musci, 1934), mentre oggi viene vinificato insieme ad altre uve nella produzione di vino per uso familiare.



Caratteristiche vegeto produttive e tecnologiche (medie biennali nella zona di recupero)

Peso medio del grappolo (g): 382
Peso medio dell'acino (g): 3,02

Caratteristiche delle uve: alla maturazione le uve raggiungono concentrazione zuccherina medio-bassa (pari a circa 18-19°Brix), così come bassi sono i valori di acidità (dell'ordine di 3,5 g/L), con pH fortemente squilibrato (3,7-3,8). La varietà si presta dunque all'uvaggio con altre varietà regionali per conferire tipicità.

Ragusano

È la denominazione storica di questa varietà, che è stata recuperata anche come Asprino (in vernacolo Spriniu) a Salve (LE), come Fiano a Martina Franca (TA) e come Moscatellone bianco. Gli ultimi tre nomi, pur citati in letteratura come si vedrà di seguito, paiono errati o per lo meno fuorvianti, perché sono utilizzati anche per uve diverse dal Ragusano.

Ragusano

Notizie storiche

La denominazione Ragusano o Rausano è più volte citata nei documenti storici a partire dal XIX secolo. Il Bisceglia, nei primi dell'800, riporta la presenza in Terra di Bari del Ragusano bianco e del Ragusano nero, varietà "odorifere", adatte sia al consumo diretto che a produrre "buon vino" (Ricchioni, 1942). Le descrizioni ampelografiche dell'epoca, sia del Ragusano che dell'Asprino (Di Rovasenda, 1856-1913; Frojo, 1875; Licci e Frojo, 1881), ne delineano le principali caratteristiche che ben corrispondono al vitigno qui trattato: una foglia "con tre lobi principali di cui il mediano con due ulteriori incavi poco profondi", denti fogliari pronunciati, grappolo spargolo e alato ad "acini ellissoidali, giallo-verdognoli, polpa aromatica e acidula". All'inizio del XX secolo, l'artista Vincenzo De Stefano ritrasse il Ragusano di Castellana Grotte (BA), il cui aspetto coincide bene con il vitigno oggetto di questa scheda. Come già accennato, questa cultivar è stata individuata nella presente indagine con i nomi fuorvianti di Fiano e Moscatellone bianco, denominazioni che in Puglia indicano vitigni aromatici a bacca bianca. A tal proposito, Perelli (1874) considerava il Rausano o Ragusano affine al gruppo delle "moscatelle o Fiane", ovvero, a suo dire, quei vitigni con leggero sapore di moscato ma non troppo zuccherine, e con grappoli ramificati e spargoli.

Descrizione morfologica

Germoglio: apice molto lanuginoso o cotonoso, bianco verdastro, privo di colorazione rosa sui peli. Foglioline apicali poco a coppa o spiegate, bianco verdastre, cotonose inferiormente. Quarta fogliolina spiegata, di colore giallo verdastro leggermente bronzato, inferiormente molto lanuginosa.

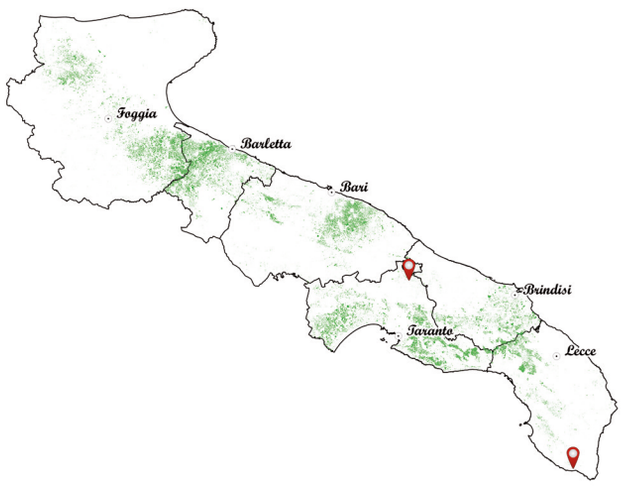
Tralcio erbaceo: con portamento eretto o semi-eretto, verde su entrambi i lati, striato di rosso nel tratto apicale.

Foglia: media, pentagonale o da pentagonale a orbicolare, generalmente pentalobata, con notevole polimorfismo tra le accessioni. Profilo un po' ondulato o poco a coppa, con margini poco revoluti e leggere ginocchiature. Bollosità media, talora con deboli depressioni presso il seno peziolare. Seno peziolare a lira con fondo appena a graffa, talora sguarnito da un lato, e talvolta con uno o due denti ben evidenti. Seni laterali a U o a lira. Nervature verdi o appena rosate alla base. Denti di media lunghezza, a margini rettilinei o rettilineo-convessi. Pagina inferiore lanuginosa, con rare setole sulle nervature, soprattutto distalmente. Picciolo medio-corto, striato di rosa.

Grappolo: di media dimensione, di forma conica irregolare, con una o due ali, spargolo (lunghezza media 16,0 cm; larghezza media 13,5 cm). Inserzione del grappolo prossimale al 3° - 4° nodo.

Acino: medio-grande, nettamente ellissoidale, (Ø long. 19,1 mm; Ø equat. 17,0 mm; Ø long. / Ø equat. 1,12), con buccia di colore giallo verdastro o appena rosato a piena maturità, molto pruinosa, piuttosto sottile ed un po' astringente. Polpa piuttosto acida, debolmente aromatica.

Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia



L'Asprino era coltivato nel Gallipolino e nel Leccese (Fonseca, 1892a; Licci e Frojo, 1881) e il suo sinonimo Ragusano nel Tarantino, nel Brindisino (Frojo, 1875) e nel sud Barese (Fonseca, 1892a; Di Rovasenda, 1856-1913). Le due precitate denominazioni vengono riportate da numerosi autori anche in altre aree della regione: nel nord barese (Fonseca, 1892a; Gandi, 1873) e nei vigneti del Gargano (Fonseca, 1892a), anche se in questi territori non si hanno altre informazioni oltre al nome che possano permettere di collegarlo alla cultivar qui trattata.

L'Asprino, coltivato ad alberello su una certa superficie a Trepuzzi (LE), era sensibile a oidio e brinate (Licci e Frojo, 1881). Oggi il Ragusano è praticamente scomparso dalla coltivazione.

Caratteristiche vegeto-produttive e tecnologiche (medie biennali nella zona di recupero)

Peso medio del grappolo (g): 161
Peso medio dell'acino (g): 1,87

Caratteristiche delle uve: a maturità l'uva è caratterizzata da un elevato accumulo zuccherino (21-22 °Brix), pur mantenendo valori di pH (3,2-3,3) e acidità totale (6,5-6,8 g/L) molto equilibrati, che rendono la varietà potenzialmente idonea per vinificazioni in purezza.

Rossa di Bitonto

È il nome del vitigno descritto nell'Ampelografia Italiana di fine 1800, in cui compare anche una tavola dedicata estremamente somigliante al vitigno qui descritto. È stato recuperato anche come Uva rossa ad Andria e Passera rossa a Ceglie Messapica (BR).

Rossa di Bitonto

Notizie storiche

Questa varietà era nota come Uva di Bitonto a Barletta, Trani e Corato o come Uva rossa a Terlizzi; a Carovigno (BR) era chiamata Bombino rosso e nel Leccese Rosso di Lecce (Frojo, 1875), nome, quest'ultimo, con cui è stata però da noi individuata una varietà diversa.
Secondo l'Ampelografia Italiana (1887) l'appellativo "di Bitonto" vuol semplicemente indicare il luogo da cui si è sparsa in tutta la Provincia. Proprio a Bitonto è talvolta confusa con la Barbarossa, un vitigno diverso coltivato nello stesso areale. I principali caratteri morfologici riportati nell'opera sopracitata ben corrispondono a quanto da noi osservato per la Rossa di Bitonto, come del resto la bella illustrazione storica di foglia e grappolo. Frojo (1875) descrive gli acini come "grandi, diafani, tondi, color miele, tendenti molto al roseo", e forse è proprio il colore caratteristico degli acini che indusse l'agronomo Achille Bruni ad errare, sostenendo la somiglianza di questo vitigno con la Turchesca rosa (o Baresana rosa) (Molon, 1906b).

"Rossa di Bitonto" immortalata dal pittore Giuseppe Falchetti per la monografia pubblicata sul finire dell'800 nell'Ampelografia Italiana.

Descrizione morfologica

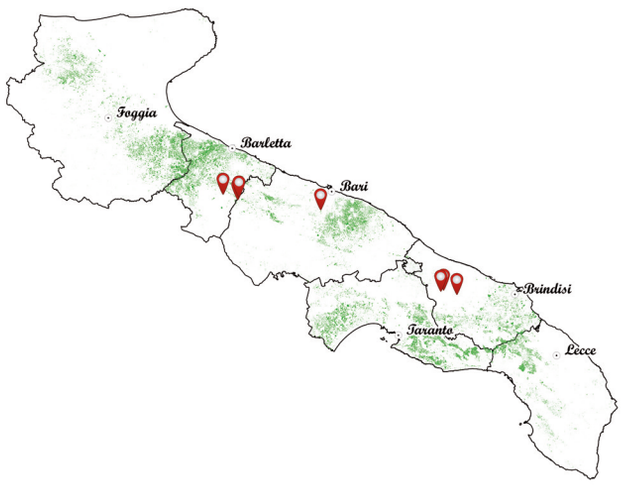
Germoglio: apice del germoglio molto lanuginoso, bianco verdastro, con sfumature rosa sui peli quasi assenti. Foglioline apicali debolmente a coppa, bianco giallastre, inferiormente cotonose. Quarta fogliolina spiegata, verde dorata o leggermente bronzata con nervature verdi, inferiormente cotonosa o molto lanuginosa.
Tralcio erbaceo: verde su entrambi i lati o appena striato di rosso nel tratto apicale e sul lato dorsale.
Foglia: di medie dimensioni, orbicolare, trilobata o pentalobata con seni inferiori poco profondi. Lembo liscio o pochissimo bolloso, piano o con margini un po' revoluti. Seno peziolare ad U con fondo appena a graffa; seni laterali superiori a lira, talora con un dente al fondo. Nervature verdi. Denti piccoli, piuttosto corti, a margini convessi. Pagina inferiore aracnoidea o poco lanuginosa, priva di setole sulle nervature. Picciolo corto, verde chiaro o poco rosato.
Grappolo: di media grandezza, conico, con ali evidenti, spargolo. Peduncolo medio-corto, robusto, rachide verde chiaro. Inserzione del grappolo prossimale al 5° nodo.
Acino: grande o medio-grande, sferico (Ø long. 14,6 mm; Ø equat. 13,9 mm; Ø long./ Ø equat. 1,05), di consistenza molle e con scarso turgore. Buccia di colore dal verde giallastro al rosato scuro, abbastanza spessa, tenace, non tannica. Polpa fluida, di sapore neutro, dolce e non molto acida. Vinaccioli grandi.

Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Sulla scorta di quanto riportato dalle fonti da noi consultate (Frojo, 1877 e 1878; Fonseca, 1892a; Musci, 1922), e in base alle accessioni ancora oggi presenti nei vigneti storici, sembrerebbe che il vitigno fosse maggiormente diffuso nel nord Barese. Storicamente la sua presenza è stata segnalata anche nei territori limitrofi del Foggiano e a sud di Bari, nei comuni di Conversano e Turi. È possibile che la diffusione di questo vitigno fosse più ampia di quanto sia stato possibile ricostruire dalla bibliografia, perché probabilmente conosciuto altrove con nomi diversi, tra cui quello di Passera rossa da noi individuato in Valle d'Itria.

Secondo l'Ampelografia Italiana (1887) la Rossa di Bitonto aveva elevata resistenza alle brinate e all'oidio; era allevata ad alberello senza sostegni o a pergola all'ingresso delle abitazioni, sempre in piccole proporzioni perché utilizzata soprattutto come uva da mensa specialmente per il consumo famigliare, "per lo splendido colore dei suoi grappoli, per gli acini grandi e carnosi e per un certo sapore fresco, tanto più stimato nei climi meridionali, per quanto più le uve vi sono zuccherine".

Talvolta era utilizzata anche per la produzione di vino e fu valutata nelle vinificazioni sperimentali della Regia Cantina di Barletta (1897). A fine '800, con l'affermazione dei vini da taglio, le cultivar ad uva bianca, rossa o rosata in Puglia diminuirono di molto la loro importanza colturale. Oggi alcuni agricoltori hanno mantenuto l'usanza di vinificarla insieme al Bombino nero per produrre vino rosato.



Caratteristiche vegeto-produttive e tecnologiche (medie biennali nelle zone di recupero)

Peso medio del grappolo (g): 213
Peso medio dell'acino (g): 3,88

SANTA TERESA

Il vitigno è stato recuperato con questo nome a San Michele Salentino in provincia di Brindisi, dove la sua presenza è del resto assai sporadica. Per confronto con i profili genetici è risultato identico ad una cultivar oggi rara denominata Frmentum in Croazia (Schneider *et al.*, 2014), probabilmente corrispondente ad un Fermentun a bacca bianca citato nel secolo scorso da Bulić nell'isola di Korčula in Dalmazia (1949).

Santa Teresa

Notizie storiche

Staffa (1881) segnala un vitigno a bacca nera, quindi sicuramente non quello qui trattato, detto Uva della signora Teresa, dai "granelli neri, e giusti: è la migliore per la produzione di ottimi vini". Più recentemente Vitagliano (1985) cita l'uva bianca Santa Teresa tra le varietà che alla fine del XIX secolo "accompagnavano il Primitivo" nei vigneti del Tarantino.

Descrizione morfologica

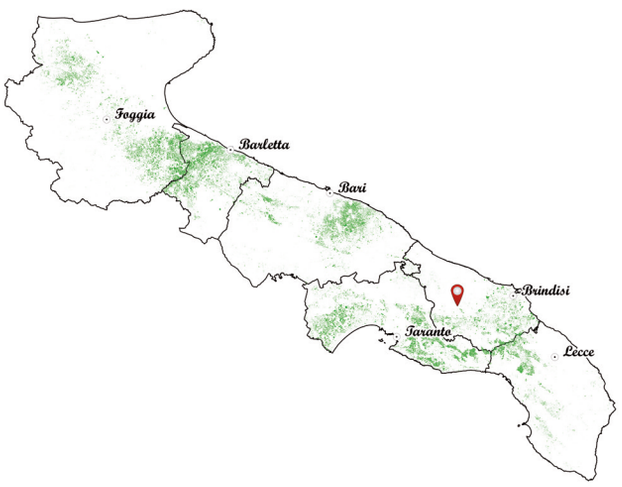
Germoglio: apice del germoglio aracnoideo, verde. Foglioline apicali piane, intensamente ramate, inferiormente aracnoidee. Quarta fogliolina piana, verde con forti sfumature ramate, lucida, quasi glabra inferiormente.
Tralcio erbaceo: con portamento piuttosto eretto, internodi corti, con diametro grosso alla base, di colore verde appena striato di rosso sul lato dorsale. Infiorescenze spesso portate su una ramificazione laterale dei tralci.
Foglia: piccola, di forma tra pentagonale e cuneiforme, con lobi laterali superiori piuttosto allungati, pentalobata con seni profondi. Lembo molto liscio, a nervature leggermente ginocchiate, con profilo piano e margini un po' revoluti o, meno frequentemente, involuti. Nervature verdi. Denti a margini rettilineo-convessi o concavo-convessi. Pagina inferiore glabra. Picciolo lungo, verde chiaro.

Grappolo: medio-grande, cilindrico allungato, talora biforcato in punta, compatto o molto compatto specie verso l'apice, con una o due ali brevi (lunghezza media 20,3 cm; larghezza media 10,8 cm). Peduncolo medio-corto e robusto, verde chiaro. Inserzione del grappolo prossimale al 4° nodo.

Acino: piccolo o medio-piccolo, sferico (Ø long. 11,2 mm; Ø equat. 11,5 mm; Ø long. /Ø equat. 0,97). Buccia di medio spessore, di colore giallo chiaro con lenticelle evidenti, mediamente pruinosa, non astringente, acidula, che alla rottura rilascia un tenue aroma speziato. Polpa carnosa, non molto dolce né troppo acida. Pedicelli corti e sottili, verrucosi.

Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Oggi vitigno assai sporadico, era un tempo cultivar diffusa in Valle d'Itria, soprattutto utilizzata per produrre il mosto cotto.



Caratteristiche vegeto produttive e tecnologiche (medie triennali in collezione)

Germogliamento: seconda decade di aprile
Fioritura: inizio seconda decade di giugno
Invaiatura: seconda decade di agosto
Maturazione dell'uva: fine settembre-inizio prima decade di ottobre
Le fasi fenologiche corrispondono a quelle della varietà Sangiovese per germogliamento e maturazione dell'uva. Invece rispetto al Sangiovese la fioritura risulta tardiva, l'invaiatura precoce.

Fertilità reale: 1,30
Peso medio del grappolo (g): 339
Peso medio dell'acino (g): 0,94
Indice di Ravaz: 2,1

Caratteristiche del vino sperimentale: è caratterizzato da una colorazione giallo paglierino e buona limpidezza, bassa gradazione alcolica, diretta conseguenza di un basso tenore in zuccheri raggiunto a maturità. L'elevata acidità che lo caratterizza dà una piacevole sensazione di freschezza; presenta una discreta intensità olfattiva caratterizzata soprattutto da note erbacee, e lievi sentori fruttati e floreali. La varietà è poco indicata per la produzione di vini monovarietali, più adatta per tagli e/o uvaggi, potendo conferire al vino ottenuto note olfattive caratteristiche e originali.

Somarello rosso

Il Somarello rosso, noto anche come Somariello a Canosa di Puglia (BAT), è talora chiamato per errore Uva rossa, confondendolo con un vitigno dalla colorazione dell'uva molto simile, la Rossa di Bitonto. Il Somarello nero, mutante per il colore della buccia dell'uva (Schneider *et al.*, 2014), è invece confuso con il Susumaniello per analogia del nome, oppure con l'Uva sacra, vitigno di cui secondo Di Vecchi Staraz e collaboratori (2007) è discendente, avendo come altro genitore la Garganega.

SOMARELLO ROSSO

NOTIZIE STORICHE

La prima citazione di un Sommarrello, coltivato nel Foggiano e di origine sconosciuta risale alla fine del 1700 (De Lucretiis, 1791). All'inizio del secolo successivo l'agronomo Vitangelo Bisceglia cita tra i vitigni coltivati in Terra di Bari il Somarello sia bianco che nero, di sapore leggermente agro e da cui si ricava del vino di buona qualità (Ricchioni, 1942). Frojo (1875) delinea nei Bullettini Ampelografici i principali caratteri morfologici del Somarello rosso coltivato nel Nord Barese (Barletta, Corato, Molfetta, Trani), dal grappolo lungo, medio spargolo, di colore "rosso carico" e dalla foglia pentalobata, ruvida nella pagina inferiore con denti ottusi. Lo stesso autore descrive anche il Somarello nero coltivato nei comuni di Barletta, Bari e Bitonto, e lo dice quasi identico all'altro tranne che per il colore rosso scuro degli acini.

Che il Somarello rosso e quello nero differissero solo per il colore dell'acino era da tempo noto anche ad altri studiosi (Montanari, 1891b; Musci, 1928), fatto di recente confermato con l'ausilio dei marcatori molecolari (Schneider *et al.*, 2014). Musci (1928) segnala che alcuni autori, tra cui il Molon (1906b), riportavano erroneamente la denominazione Somarello nero come sinonimo di un altro vitigno coltivato in Puglia, il Susumaniello. L'errata sinonimia è presente anche nella monografia sui vitigni da vino coltivati in Italia (Del Gaudio e Ciasca, 1952-60) .

Nella Ampelografia Italiana di fine Ottocento

(1885) si ipotizza che il nome Somarello derivi dall'abbondante produttività di questa cultivar, i cui tralci devono sopportare un carico elevato, come grava il basto sulla groppa dell'asino (o somaro). E proprio per l'abbondanza del prodotto e per la bellezza dei grappoli "dal suggestivo color di corallo" (Musci, 1934), alcuni suggerivano di tenere in maggiore considerazione il Somarello rosso soprattutto in quegli areali dove acquistava sempre più importanza la produzione delle uve da tavola (Musci, 1928; Spataro, 1928).

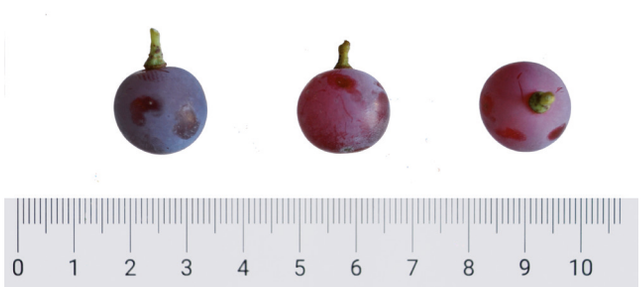
Descrizione morfologica

Germoglio: apice aracnoideo, verde. Foglioline apicali nettamente a coppa, di colore verde appena bronzate, inferiormente aracnoidee. Quarta fogliolina verde bronzata, lucida, quasi glabra inferiormente.

Tralcio erbaceo: con portamento da semi-eretto a orizzontale e internodi di media lunghezza, verde striato di rosso sul lato dorsale, verde su quello ventrale. Viticci di media lunghezza, piuttosto robusti, verdi con sfumature bronzate.

Foglia: di media dimensione, pentagonale con lobo mediano un po' allungato e laterali divergenti, trilobata o più raramente pentalobata. Lembo disposto verticalmente, un po' cuoioso, a superficie liscia, con profilo poco a coppa e margini appena revoluti, a volte con qualche ginocchiatura. Seno peziolare a V con fondo a graffa, poco o mediamente aperto; seni laterali superiori a U, stretti e spesso con un dente al fondo. Nervature verdi o appena rosate alla base, talora quelle dei lobi laterali saldate alla loro base. Denti piccoli, a margini rettilinei o concavo-convessi. Pagina inferiore totalmente glabra. Picciolo corto, verde sfumato di rosa.

Grappolo: di media grandezza, cilindrico allungato o molto allungato, generalmente con una o più ali sviluppate, né spargolo né compatto (lunghezza media 18,0 cm; larghezza media 10,0 cm). Peduncolo medio-corto, ben robusto; rachide spesso, verde chiaro sfumato di rosa. Inserzione del grappolo prossimale al 3° - 4° nodo.



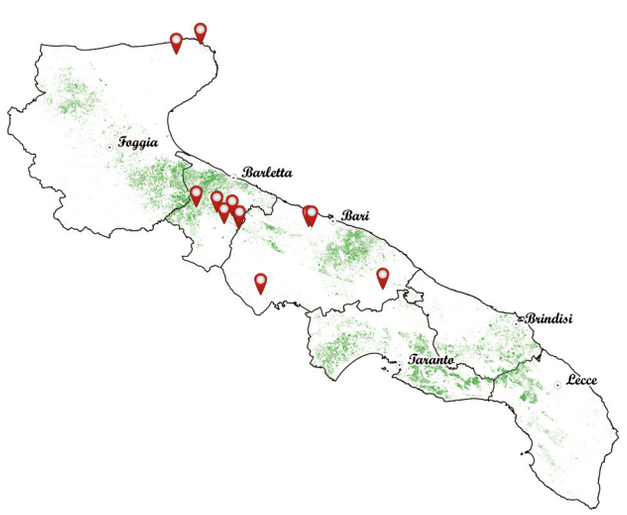
Acino: medio-grande, sferico o discoide (Ø long. 16,0 mm; Ø equat. 15,3 mm; Ø long. / Ø equat. 1,04). Buccia di colore rosso (blu-viola nel Somarello nero), mediamente pruinosa, abbastanza spessa, non astringente ma un po'

erbacea. Polpa carnosa, poco dolce e poco acida, insapore. Vinaccioli piccoli.

Diffusione e coltura e utilizzazione in Puglia

Il Somarello rosso e il Somarello nero erano sicuramente presenti in Terra di Bari fin dall'inizio del XIX secolo (Ricchioni, 1942). Le fonti storiche suggeriscono una più ampia diffusione rispetto al rosso del Somarello nero, che secondo Fonseca (1892a) fu introdotto nei territori di Lucera e San Severo dalla provincia di Bari. Altri sostengono che in quel circondario, con il nome errato di Somarello, si indicasse l'Uva di Troia (Regia Cantina Sperimentale di Barletta, 1897; Vitagliano, 1985), mentre altrove era confuso con il Susumaniello: per questo è possibile che la sua diffusione fosse in realtà più ridotta rispetto a quanto si evince dai documenti storici. Già è riportata la coltura del Somarello nei vigneti del Gargano (Fonseca, 1892a), dove è tuttora presente a Vieste e Vico. A partire dal secondo dopoguerra la sua coltivazione si è progressivamente ridotta (Del Gaudio e Ciasca, 1952-60). Attualmente il Somarello rosso è presente nei vigneti storici di Andria, Canosa di Puglia e Bitonto, coltivato ad alberello o a tendone, e dove ci si può imbattere anche nella forma ad uva nera. A Barletta il Somarello era coltivato insieme all'Uva di Troia, che a fine '800 era la cultivar più importante in quei territori (Frojo, 1883). L'Ampelografia Italiana (1885) riporta che in quegli anni la coltivazione del Somarello era in crescita, contestualmente all'incremento della richiesta di vini da taglio. Infatti, si riteneva che il Somarello nero unito all'Uva di Troia contribuisse a correggerne alcuni difetti dei vini.

L'utilizzazione del Somarello nero era principalmente come uva da vino, mentre il Somarello rosso si prestava sia alla produzione di vino che come uva da mensa e per questo era coltivato nel Biscegliese e comuni limitrofi insieme a Chasselas dorè e a Baresana, sebbene in minor misura rispetto a questi ultimi (Musci, 1928). L'utilizzazione come uva da mensa era favorita dalla sua serbevolezza: si manteneva in buone condizioni anche dopo sette giorni di viaggio (Montanari, 1891b). Prima della Grande Guerra era molto apprezzato in Germania e insieme alla Baresana se ne esportava in grande quantità, con entrambe le uve disposte in cassette "in modo che il bel color rosso del Somarello, combinato con molta cura e con gusto fine in mezzo al bianco della Baresana, conquisti l'occhio del consumatore" (Musci, 1928).
Dal 2013 il Somarello rosso è autorizzato alla coltivazione nel bacino viticolo di "Capitanata", corrispondente alla provincia di Foggia e parte dell'attuale BAT, potendo quindi concorrere come vitigno accessorio ai vini rosso e rosato delle IGP Puglia e Daunia.



Caratteristiche vegeto-produttive e tecnologiche (medie triennali in collezione)

Germogliamento: prima decade di aprile
Fioritura: prima decade di giugno
Invaiatura: seconda decade di agosto
Maturazione dell'uva: ultima decade di settembre/prima decade di ottobre
Fasi fenologiche corrispondenti a quelle della varietà Sangiovese per germogliamento e maturazione, più tardivo per la fioritura, più precoce per l'invaiatura.

Habitus vegeto-produttivo: portamento semi-eretto
Fertilità reale: 1,5
Peso medio del grappolo (g): 270
Peso medio dell'acino (g): 1,8
Indice di Ravaz: 4,1

Caratteristiche delle uve e del vino sperimentale: l'uva non possiede un grado zuccherino molto elevato, ma comunque accettabile. Considerato il basso contenuto in antociani e polifenoli totali, il vitigno si adatta alla produzione di vini rosati (con vinificazione in rosso) e bianchi. Se ne producono vini leggeri, ma equilibrati e gradevoli, discretamente acidi, e soprattutto con un aroma floreale molto fine e delicato.

Pergolato di Malvasia bianca lunga in agro di Andria.

Vigneto storico allevato ad alberello e sorretto da canne, Peschici (FG).

SUSUMANIELLO

È il nome storico di questa cultivar tipica del Brindisino, che annovera numerosi sinonimi in Puglia ed altrove: nel corso di questa indagine è stato recuperato come Cuccimaniello a Martina Franca (TA) e Malvasia di Trani a Gravina di Puglia (BA), mentre in Calabria è stato osservato come Greco nero di Cosenza (Di Vecchi Staraz *et al.*, 2007) e Nerello (Schneider *et al.*, 2014).

Susumaniello

Notizie storiche

Il Perelli (1874) scrive del Susomaniello nero, detto anche Cozzomaniello e Grismaniello, precisando che questo vitigno, tipico del Brindisino e dei comuni della Valle d'Itria, non è da confondersi con il Somarello nero. È Frojo (1875) il primo a delineare la morfologia del Zouzomaniello coltivato ad Andria, dandone un profilo che potrebbe corrispondere all'attuale Susumaniello. Uno dei sinonimi rilevati nei vigneti storici di Martina Franca (TA) è quello di Cuccimaniello (Schneider *et al.*, 2014), denominazione storicamente riportata anche da Frojo (1875). Altri autori, tra cui Dalmasso (1946), indicano anche il sinonimo di Lagrima o Lacrima, da non confondere con l'omonima Lacrima (identica alla Plavina) coltivata anch'essa nel Brindisino. Certo è che un Lagrima era alla fine dell'Ottocento tra i vitigni caratteristici della provincia di Lecce, insieme a Negro amaro e Malvasia nera (Trentin, 1895).
Quanto agli aspetti genetici, è stata dimostrata una parentela tra il Susumaniello ed il Sangiovese, quest'ultimo imparentato con molti altri vitigni del Sud Italia (Crespan *et al.*, 2008a).

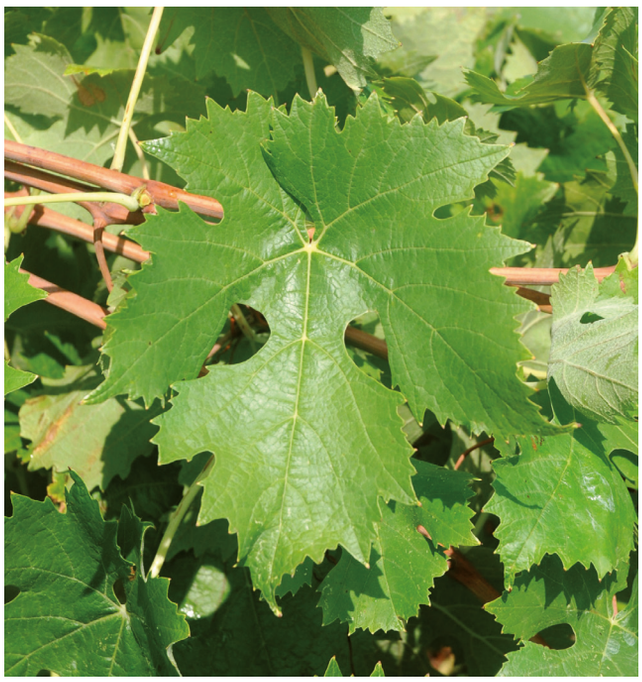
Descrizione morfologica

Germoglio: apice lanuginoso, di colore bianco verdastro, privo di colorazione rosa sui peli. Foglioline apicali poco a coppa, di colore bianco con sfumature dorate, inferiormente cotonose. Quarta fogliolina piana o a bordi appena involuti, verde chiaro, poco lanuginosa inferiormente.
Tralcio erbaceo: piuttosto sottile, con portamento semi-eretto e internodi medi o medio-corti, verde su entrambi i lati. Viticci corti e sottili.

Foglia: medio-grande, da orbicolare a pentagonale, variabile nel numero dei lobi che sono da tre a sette, con punte dei lobi laterali superiori divergenti. Lembo disposto in verticale, lucido, verde scuro, liscio o poco bolloso, un po' increspato lungo le nervature o con lievi depressioni al centro, piano o un po' piegato a coppa lungo la nervatura mediana e con bordi involuti. Seno peziolare a graffa, chiuso con lobi sovrapposti e talora un dente al fondo; seni laterali con fondo ampio a U o a lira. Nervature verdi. Denti medio-lunghi e appuntiti, a margini rettilinei. Pagina inferiore aracnoidea, con setole corte poco abbondanti sulle nervature, specie le distali. Picciolo medio-lungo, verde giallastro.

Grappolo: di media grandezza, conico allungato, spesso con un'ala sviluppata, compatto (lunghezza media 16,8 cm; larghezza media 11,6 cm). Peduncolo corto, robusto, verde; inserzione del grappolo prossimale al 3° nodo.

Acino: piccolo, sferico o appena ellissoidale (Ø equat. 11,6 mm; Ø long. 11,5 mm; Ø equat./ Ø long 1,01). Buccia di colore blu-nero, di medio spessore ma ben tenace, non tannica. Polpa agglutinata, dolce e non troppo acida, gradevole. Vinaccioli larghi e panciuti, con becco corto.



Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Nella seconda metà del XIX secolo il Susumaniello era coltivato soprattutto nel Brindisino e in parte della provincia di Lecce (Perelli, 1874; Licci e Frojo, 1881). Fonseca (1892a) riteneva che fosse presente anche in Terra di Bari, in cui era stato importato dal Brindisino. Secondo alcuni, i vini rinomati di Brindisi dovevano la loro fama al Negro amaro ed al Susumaniello (Licci e Frojo, 1881), benché quest'ultimo venne tenuto in poco conto nella ricostituzione dei vigneti successiva all'invasione fillosserica (Musci, 1924). Altri autori riportano che la coltivazione del Susumaniello è stata progressivamente abbandonata per la significativa riduzione della sua produttività dopo il decimo anno di età delle piante e per la contemporanea affermazione di nuove tecniche di vinificazione che permettevano di estrarre bene il colore anche da altre uve che ne erano meno dotate (Del Gaudio e Giusto, 1952-60d). La fama del Susumaniello era infatti dovuta al suo elevato potere colorante e forse per questo la sua coltivazione è attualmente in crescita nella regione: da poco più di una decina di ettari nel 2006, la superficie a Susumaniello è passata dieci anni più tardi a circa 74 ha, di cui 51 in provincia di Brindisi, 14 nel Leccese, 5 in provincia di Taranto, circa 3 in provincia di Bari e in meno di 1 in provincia di Foggia (AGEA, 2015).

Per l'elevato apporto di colore ed il gusto neutro era utilizzato storicamente per la produzione di vini da taglio (Musci, 1924), e si prestava soprattutto ad esser unito a Negro amaro e Malvasia nera (Del Gaudio e Giusto, 1952-60d). Oggi il Susumaniello viene utilizzato per la vinificazione sia in rosso che in rosato, attitudine recentemente riscoperta grazie alla sperimentazione del CRSFA e alla produzione di alcune aziende regionali. Rientra in due DOP (Brindisi e Squinzano) e 5 IGP (Puglia, Valle d'Itria, Murgia, Salento e Tarantino).

Caratteristiche vegeto-produttive e tecnologiche (medie triennali in collezione)

Germogliamento: prima decade di aprile
Fioritura: fine maggio-prima decade di giugno
Invaiatura: ultima decade di agosto
Maturazione dell'uva: prima decade di ottobre
Fasi fenologiche corrispondenti a quelle della varietà Sangiovese tranne che per la fioritura che risulta leggermente posticipata.

Habitus vegeto-produttivo: portamento semi-eretto
Fertilità reale: 1,81
Peso medio del grappolo (g): 325
Peso medio dell'acino (g): 1,26
Indice di Ravaz: 6,3

Caratteristiche del vino sperimentale: vinificato in rosso il vino ha un colore molto intenso, di una bella tonalità porpora con riflessi violacei, e presenta una buona complessità aromatica con prevalenza di note floreali, di frutta matura e speziate. Discrete sono la struttura e l'equilibrio, e buona l'intensità e la persistenza gustativa. La varietà si presta anche all'ottenimento di vini rosati caratterizzati da buon equilibrio e sapidità.

TERRIZUOLO

È il nome del vitigno individuato in un vigneto storico di Canosa di Puglia (Barletta-Andria-Trani), identico a una singola pianta di vite secolare, allevata a pergola in agro di Panni (FG).

Terrizuolo

Notizie storiche

Gandi (1873) cita il Terrizuolo tra le uve bianche coltivate nel circondario di Canosa di Puglia (BAT), senza però dare informazioni ulteriori. L'assenza di descrizioni storiche non permette dunque di stabilire con maggiore sicurezza se il vitigno recuperato attualmente sia quello citato a fine Ottocento oppure no. Per contro, sempre a Canosa di Puglia da dove proviene il Terrizzuolo, è la Verdeca ad essere chiamata in vernacolare "Terrzzùl", così come ad Andria è detta "Rezzèul". Difficile dunque è stabilire se il vitigno qui descritto corrisponda allo storico Terrizuolo o se invece quest'ultimo non sia da identificarsi con la Verdeca.

Descrizione morfologica

Germoglio: apice lanuginoso, verde biancastro, privo di colorazione rosa dei peli. Foglioline apicali a coppa, bianco verdastre con sfumatura dorata, inferiormente cotonose. Quarta fogliolina piana o revoluta, bollosa tra le nervature, di colore verde dorato o leggermente bronzato, lanuginosa inferiormente.

Tralcio erbaceo: con portamento semi-eretto, internodi lunghi, verde su entrambi i lati. Viticci lunghi e sottili.

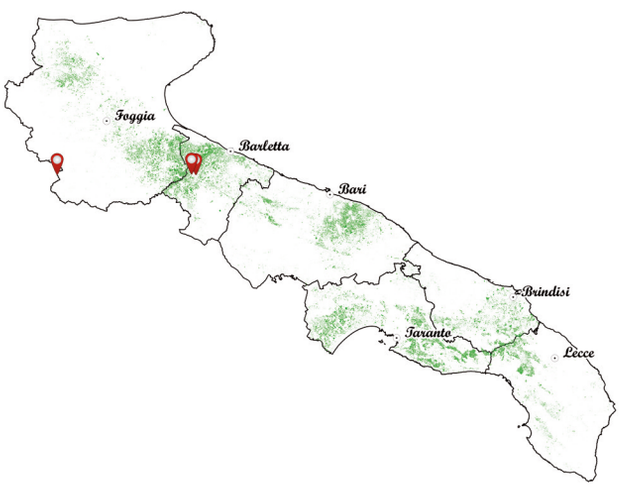
Foglia: media o medio-grande, da pentagonale a cuneiforme, trilobata o più spesso pentalobata. Lembo poco bolloso, con profilo a coppa e margini nettamente involuti, specialmente nelle foglie più grandi. Seno peziolare aperto a V, seni laterali stretti. Nervature verdi. Denti medi, con margini rettilinei o appena concavo-convessi. Pagina inferiore aracnoidea, priva di setole sulle nervature. Picciolo medio-lungo o lungo, verde.

Grappolo: di media grandezza, cilindro-conico allungato con ali brevi, mediamente compatto. Peduncolo medio-lungo, sottile, verde; pedicelli sottili; inserzione del grappolo prossimale al 4° nodo.

Acino: medio-piccolo, ellissoidale corto (Ø long. 16,3 mm; Ø equat. 14,4 mm; Ø long. / Ø equat. 1,13). Buccia di colore giallo-verdastro, pruinosa, piuttosto spessa. Polpa molto carnosa, molto dolce e poco acida, saporita, gradevole. 2 o 3 vinaccioli per acino, piccoli, panciuti, bruni.

Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Questo vitigno sembra essere quasi scomparso dalla coltivazione, fatta eccezione per il territorio di Canosa di Puglia dove esistono almeno due vigneti monovarietali di Terrizuolo. Le accessioni selezionate a Canosa di Puglia e nel Subappennino sono attualmente conservate presso i campi del CRSFA di Locorotondo (BA).



Caratteristiche vegeto produttive e tecnologiche (medie biennali nella zona di recupero)

Peso medio del grappolo (g): 405
Peso medio dell'acino (g): 3,20

Caratteristiche del vino sperimentale: dal colore giallo paglierino abbastanza intenso, all'olfatto rivela note aromatiche floreali e fruttate affiancate da sentori erbacei. In particolare si distinguono il gelsomino, la violetta e l'albicocca. Al gusto manifesta scarso tenore in alcol e risulta poco strutturato. Idoneo a taglio e/o in uvaggio con uve di vitigni regionali che compensino le sue carenze, a cui può dare però una certa originalità olfattiva.

TREBBIANO DI SAN SEVERO

È stato individuato con questo nome nell'omonimo comune del Foggiano. Nello stesso comune è stato osservato anche con il nome errato di Bombino bianco.

Trebbiano di San Severo

Notizie storiche

La ricerca storico-bibliografica non ha permesso di individuare in letteratura citazioni e descrizioni di questa varietà. La presenza di molti omonimi Trebbiani nell'Italia Centro-Meridionale ostacola la corretta attribuzione delle citazioni storiche alla cultivar qui trattata.

Descrizione morfologica

Germoglio: apice molto lanuginoso, bianco verdastro con leggere sfumature rosa sui peli. Foglioline apicali poco a coppa o piane, con margini un po' revoluti, dorate, inferiormente ben cotonose. Quarta fogliolina piana con bordi revoluti, verde chiaro appena dorata, finemente bollosa, molto lanuginosa inferiormente.

Tralcio erbaceo: di diametro grosso alla base, con portamento da semi-eretto ad orizzontale, internodi medio-lunghi ma irregolari, nodi un po' appiattiti, verde chiaro sia dorsalmente che ventralmente. Viticci corti e sottili, di colore verde chiaro. Infiorescenza a fiori morfologicamente femminili, con stami reflessi.

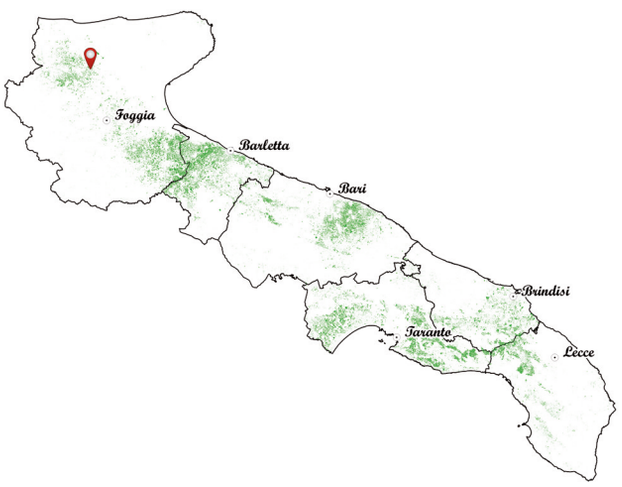
Foglia: grande, cuneiforme, a sette o nove lobi. Profilo ondulato a margini revoluti soprattutto nelle foglie giovani, bollosità intensa, un po' irregolare e grossolana, e depressioni medio-forti. Seno peziolare a lira con fondo a graffa, chiuso o poco aperto, raramente sguarnito da un lato o con un dente al fondo. Seni laterali aperti, con fondo a U o a V. Nervature verdi o punto peziolare rosato. Denti lunghi a margini poco convessi. Pagina inferiore aracnoidea, con media setolosità sulle nervature, soprattutto su quelle secondarie. Picciolo medio-corto, verde.

Grappolo: di media grandezza, conico breve, spesso alato, sempre con molta acinellatura dolce e solo alcuni acini normalmente sviluppati. Peduncolo medio-corto. Pedicelli robusti, corti. Inserzione del grappolo prossimale al 4° nodo.

Acino: di dimensioni differenziate: alcuni hanno dimensioni medio-grandi (Ø long. 15,7 mm; Ø equat. 17,0 mm; Ø long. / Ø equat. 0,92), gli altri (privi di semi) sono piccolissimi; tutti sono discoidi con punto pistillare ben evidente. Buccia di colore giallo paglierino, mediamente pruinosa.

Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

La diffusione sul territorio pugliese pare essere limitata al territorio di San Severo (FG), dove peraltro è coltivato su minime superfici a causa della ridottissima produttività.



Caratteristiche vegeto produttive e tecnologiche (medie biennali nella zona di recupero)

Habitus-vegeto produttivo: portamento semi-eretto od orizzontale
Peso medio del grappolo (g): 378
Peso medio dell'acino (g): 2,60 (quelli normalmente sviluppati)

Caratteristiche delle uve: l'analisi delle uve alla raccolta ha rivelato che la varietà ha un'elevata capacità di accumulo zuccherino (20-21 °Brix), mantenendo livelli sostenuti di acidità totale (7-7,5 g/L) e pH abbastanza equilibrato (3,3-3,4).

Uva di Troia

Il nome di questo importante vitigno pugliese deriva da una località della Daunia (FG), anche se a Troia, come si leggerà oltre, non pare esso fosse coltivato intensamente come lo era a Canosa di Puglia, da cui il sinonimo forse un tempo più popolare di Vitigno di Canosa, o semplicemente Vitigno. Quello che appare più che probabile è l'origine pugliese dell'Uva di Troia, considerando che deriva dall'incrocio spontaneo tra Bombino bianco e Quagliano (alias Bouteillan) (Lacombe *et al.*, 2013), incrocio che ha dato origine ad altri vitigni tipici della Puglia, come Bombino nero (Bergamini *et al.*, 2016) e Impigno (Cipriani *et al.*, 2010). L'uva di Troia è anche stata individuata come Uva nocella nei vigneti storici del Gargano.

Uva di Troia

Notizie storiche

Dalle fonti storiche si evince che questa cultivar fosse nota e diffusa in Terra di Bari con la denominazione Uva di Troja fin dall'inizio del XIX secolo (Ricchioni, 1942). Altri sinonimi storici, talvolta ancora in uso, sono, come già accennato, Vitigno di Canosa (Perelli, 1874; Frojo, 1875) o Uva di Canosa (Di Rovasenda, 1887; Frojo, 1879; Ampelografia Italiana, 1882) ed altri di più incerta attribuzione: Uva Tranese (nel Gallipolino), Nero di Barletta, Uva della Marina (Fonseca, 1892a). Il nome di Uva nocella con cui è stata recuperata nel corso di questo progetto nel Gargano è storicamente riportato per il territorio di Apricena (FG) e per alcuni comuni del Subappennino (De Angelis, 1885), ma non disponendo di descrizioni dell'Uva nocella storica non si può escludere che questo nome indicasse un'altra cultivar. Peraltro, nello stesso areale, l'Uva di Troia era nota con il nome errato di Somarello (Vitagliano, 1985), che ben sappiamo essere una cultivar del tutto diversa, spesso soltanto consociata all'Uva di Troia nel nord Barese. Alcune piante di Uva di Troia sono state da noi individuate proprio nell'omonimo comune, con il nome di Summariello, sinonimo riportato anche da altri studiosi in Campania (Costantini *et al.*, 2005).

Le prime descrizioni dell'Uva di Troia si devono a Giuseppe Frojo (1875) e Domenico Frojo (1879). Qualche anno dopo si dedica spazio a questa cultivar anche nell'Ampelografia Italiana (1882), in cui si ipotizza che il nome derivi dall'omonimo paese del Subappennino

Dauno; altri riportano che fosse credenza diffusa ritenere i Greci responsabili della sua introduzione in Puglia (Musci, 1933). Entrambe le ipotesi restano speculazioni, anche se si può affermare con ragionevole certezza, come già accennato, che l'Uva di Troia discenda dal Bombino bianco (Lacombe *et al.*, 2013), vitigno in passato parecchio coltivato nella Puglia settentrionale e che, a seguito della richiesta commerciale di vini rossi da taglio di colore intenso ed elevata alcoolicità, sul volgere del Novecento cedette il passo proprio alla coltivazione dell'Uva di Troia (Carlucci, 1905).

Descrizione morfologica

Germoglio: apice sottile, cotonoso, bianco verdastro, privo di colorazione rosa dei peli, ma con estremità un po' rosse. Foglioline apicali a coppa, bianche leggermente dorate o ramate, inferiormente cotonose. Quarta fogliolina piana o a margini revoluti, verde con leggera sfumatura ramata o bronzata, lanuginosa inferiormente.

Tralcio erbaceo: piuttosto sottile, poco ricurvo nella parte apicale, con portamento decisamente eretto e internodi medio-corti, striato di rosso o interamente rosso sul lato dorsale, verde striato di rosso su quello ventrale e con nodi rossi. Viticci corti e sottili, rossi.

Foglia: piccola, nettamente pentagonale, pentalobata. Lembo poco bolloso, con profilo un poco a coppa. Seno peziolare a lira con fondo ad U e bordi poco sovrapposti, spesso sguarnito da uno o da entrambi i lati e talora con nervature saldate alla base; seni laterali a lira con fondo ampio. Nervature verdi o appena rosate alla base. Denti minuti, a margini rettilinei. Pagina inferiore aracnoidea, con nervature mediamente setolose, sia le principali (lateralmente) che le distali. Picciolo medio-corto, un po' striato di rosso.

Grappolo: piccolo o medio-piccolo, di forma conica un po' irregolare, mediamente compatto (lunghezza media 16,0 cm; larghezza media 9,0 cm). Peduncolo corto, robusto; rachide robusto, verde o rosato e pedicelli con cercine grosso.

Acino: medio-grande, sferico (Ø long. 16,6 mm; Ø equat.16,6 mm; Ø long./ Ø equat. 1,0). Buccia di colore blu-nero con sfumatura violetta, abbastanza spessa ed un po' tannica, ma non sgradevole. Polpa carnosa, dolce, un po' carente di acidità, abbastanza gradevole. Vinaccioli molto piccoli e con becco corto.

Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

L'Uva di Troia costituiva a fine '800 dal 60 al 90% dei vigneti nei territori di Andria, Barletta e Canosa di Puglia, mentre era coltivata secondariamente nei territori limitrofi del nord Barese (Corato, Bisceglie, Trani, Molfetta, Ruvo di Puglia) e in minor misura in altri comuni della stessa provincia (Gandi, 1873; Perelli 1874; Frojo, 1879). La sua coltivazione era importante anche nel Foggiano e in Capitanata (Di Rovasenda, 1887; Fonseca 1892a), sebbene solo del circondario di Barletta questa cultivar era considerata la "sovrana assoluta" (Frojo e Cettura, 1877-85). Alla diffusione capillare di questo vitigno contribuirono la produttività e la resistenza alle avversità climatiche, maggiore rispetto ad altre varietà coltivate localmente, oltre alla crescente richiesta di vini neri da taglio da parte dei mercati stranieri e dell'Italia settentrionale (Frojo, 1879; Ampelografia Italiana, 1882). Le uve di Uva di Troia erano anche richieste per il consumo diretto sui mercati di Germania, Austria e Svizzera (Carrante, 1929) ed era usanza dei commercianti Biscegliesi abbellire le cassette o gabbiette di Baresana destinata ai mercati esteri con grappoli di Uva di Troia (Musci, 1933), come si faceva con il Somarello rosso. Durante i primi decenni del XX secolo l'Uva di Troia costituiva il vitigno principale del territorio che da Andria e Barletta si estendeva verso nord-ovest fino a Cerignola ed Ortanova, e in minor misura a Lucera (FG) e in altri comuni del Barese (Musci, 1933).

Oggi la sua coltivazione interessa 1.960 ha in tutta la regione, di cui 836 in provincia di Bari, 707 nella BAT, poco più di 407 nel Foggiano, circa 7 nel Tarantino, 2 nel Brindisino e meno di 1 nel Leccese.

Il Bisceglia nel 1809 sosteneva che il vino di Uva di Troia fosse mediocre (Ricchioni, 1942), mentre altri ne riportano il colore intenso, la tannicità e l'elevata alcolicità (Gandi, 1873; Perelli, 1874), ma anche la scarsa dotazione di acidità (Musci, 1933; Spataro, 1928). Per questo si riteneva che vinificata in purezza non fornisse vino di alta qualità, ma in unione al Somarello nero o a varietà di maggiore acidità poteva dar vita a ottimi vini da pasto (Ampelografia Italiana, 1882; Frojo, 1883).
Negli ultimi decenni i progressi in ambito enologico hanno permesso di ottenere dall'Uva di Troia vini mono-varietali di pregio. Attualmente è destinata alla vinificazione in rosso e da pochi anni utilizzata anche per la produzione di vini rosati, sia fermi che spumanti. È varietà idonea e consigliata in tutta la regione. Rientra nelle DOP Barletta, Castel del Monte, San Severo, Cacc'e Mmitte di Lucera, Rosso di Cerignola, Tavoliere delle Puglie e nelle DOCG Castel del Monte Nero di Troia Riserva e Castel del Monte Rosso Riserva. È inserita inoltre in tutte le sei IGP regionali: Daunia, Murgia, Puglia, Salento, Tarantino, Valle d'Itria.

Caratteristiche vegeto-produttive e tecnologiche (medie triennali in collezione)

Germogliamento: prima decade di aprile
Fioritura: ultima decade di maggio
Invaiatura: seconda decade di agosto
Maturazione dell'uva: ultima decade di settembre
Fasi fenologiche corrispondenti a quelle della varietà Sangiovese tranne che per l'invaiatura che risulta più precoce.

Habitus vegeto-produttivo: portamento eretto
Fertilità reale: 1,4
Peso medio del grappolo (g): 183
Peso medio dell'acino (g): 2,70

Caratteristiche del vino sperimentale: il vino presenta un colore rosso rubino con riflessi aranciati, buon corpo ed elevato grado alcolico, mentre contenuta appare l'acidità fissa. Nel complesso, comunque, è un vino abbastanza armonico ed equilibrato, con sapore neutro.

Giardino storico di Veglie (LE).

Masseria in C.da Lamia Nuova, Ceglie Messapica (BR).

Uva romana

È il nome con cui questo vitigno è noto nel sud Barese (Adelfia, Putignano), benché annoveri numerosi sinonimi sia in Puglia che fuori dalla regione. A Ruvo di Puglia (BA), importante centro di produzione di quest'uva, è chiamata tradizionalmente Prunesta. Tale nome può portare a confonderla con l'omonimo vitigno calabrese, ad uva nera, e con una distinta Prunesta bianca descritta in questo volume.
Sempre in Puglia l'Uva romana prende il nome di Tostola in provincia di Lecce mentre a Trinitapoli (BAT) è detta per errore Barbarossa. Questo vitigno, che in Calabria è noto come Uva rùggia o Lampazona (Raimondi *et al.*, 2008b), ben corrisponde morfologicamente alla Prunesta descritta da Branas e Truel (1965), a cui il Longo si riferisce anche come Pergolese di Tivoli o Uva Roia (Longo, 1948). Si tratta di uno dei principali vitigni su cui si basava la rinomata produzione di uva da tavola degli orti di Villa d'Este destinata alla capitale nella prima metà del Novecento. L'appellativo di Uva romana in Puglia parrebbe ben confermarne l'identità.

Uva romana

Notizie storiche

A conferma di quanto esposto in precedenza, secondo Musci (1934) ad Adelfia (BA) chiamano Uva romana quel vitigno anche detto Pergolese di Tivoli o Prunesta di Ruvo. Per il Bruni (1845) "dicesi prunesta nelle Puglie, ruggia nelle Calabrie". Che la Prunesta pugliese sia l'Uva rùggia o roggia calabrese è stato confermato anche dalle nostre osservazioni; il nome rùggia deriva da ruggine, riferito alla caratteristica colorazione grigio-rossastra dell'acino (Raimondi *et al.*, 2008b). La denominazione Prunesta (e le simili: Prunesca, Brunesca, Prunesta di Ruvo) è sicuramente il sinonimo più frequente in letteratura storica e probabilmente il più antico, benché attualmente generi confusione con l'omonimo vitigno calabrese iscritto al Registro, che è una cultivar diversa.

All'inizio del XIX secolo l'agronomo Vitangelo Bisceglia riporta che la Prunesca è "così detta per una lontana somiglianza con la prugna per la durezza" (Ricchioni, 1942). Frojo (1879) descrive la Prunesta o Prunesca coltivata a Gioia del Colle, Ruvo di Puglia e Turi, con acini ovali "a forma di ulivo" e dal sapore dolce e aromatico. La Prunesta di Tricase (LE), invece, si presenta con un grappolo allungato e acini "grossi, ovali, buccia pruinosa, coriacea, colore di agata, non soggetta a infracidare, polpa carnosa, di sapore semplice e dolce" (Licci e Frojo, 1881).

Spesso le descrizioni storiche riportano acini di forme diverse dalla ovale: subrotondo secondo Sannino (1891b) o rotondo (Jatta, 1887; Montanari, 1891b; Musci, 1928; Spataro, 1928). Il motivo di queste discrepanze può essere ascritto alla variabilità morfologica degli acini di questo vitigno, ma anche al fatto che a volte poteva essere confuso con varietà simili nell'aspetto. Apprendiamo infatti da Musci (1928) che a Ruvo e a Bisceglie venivano coltivati due tipi diversi di Prunesta: quella di Ruvo con grappoli medi, spargoli ed acini rotondi, piccoli, neri; quella di Bisceglie, molto somigliante al Sagrone nero, con grappoli grandi, di forma piramidale, serrati e con acini subrotondi, di colore rosso cupo e di maturazione più precoce. Già nel passato, dunque, Uva sacra (Sagrone nero) e Uva romana (o Prunesta) erano confuse: oggi sappiamo che la somiglianza tra i due vitigni dipende dalla loro stretta relazione genetica.

Descrizione morfologica

Germoglio: apice del germoglio piccolo, del tutto glabro, verde chiaro. Foglioline apicali appena a coppa, verde chiaro, glabre. Quarta fogliolina piana, verde chiaro appena ramata e lucida, glabra inferiormente.

Tralcio erbaceo: con portamento semi-eretto, internodi di media lunghezza, verde chiaro. Viticci piuttosto lunghi e sottili, verdi.

Foglia: medio-piccola, da pentagonale ad orbicolare, pentalobata, ma con seni poco profondi. Lembo liscio, verde chiaro, con profilo piano o poco a coppa e margini un

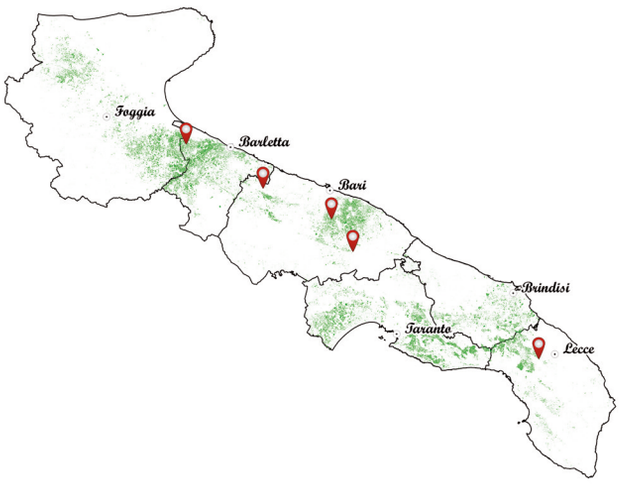
po' revoluti e qualche increspatura alla base delle nervature principali. Seno peziolare a V con fondo a graffa, poco aperto; seni laterali superiori stretti, con fondo appena a graffa. Nervature verdi. Denti medio-corti, con margini da rettilinei a convessi. Pagina inferiore glabra. Picciolo medio-corto, verde-giallo.

Grappolo: di medie dimensioni, cilindrico o conico con punta arrotondata, senza ali o con 1-2 ali brevi, generalmente compatto. Peduncolo robusto, corto, verde. Rachide e pedicelli robusti. Inserzione del grappolo prossimale al 3°-4° nodo.

Acino: grande, di forma irregolare, generalmente sferoidale, spesso un po' schiacciato al punto pistillare (Ø eqat. 14,9 mm; Ø long. 15,2 mm; Ø equat./ Ø long. 0,98). Buccia di colore dal rosato al blu violetto, molto pruinosa, di medio spessore ma tenace e un po' acidula. Polpa carnosa, poco dolce, acidula e di poco sapore. Distacco dell'acino dal pedicello difficile.

Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Netti (1882) e Fonseca (1892a) citano l'Uva romana tra i vitigni coltivati nel sud Barese, sebbene lo stesso vitigno fosse diffuso in gran parte della regione con il nome di Prunesta o Prunesta di Ruvo. Nel testo storico "Puglia d'Oro", oggetto di recente ristampa (2008), si sostiene che la coltivazione della Prunesta



a Ruvo di Puglia ebbe inizio nel 1870 per volontà della famiglia Caputi-Jambrenghi; presto questa varietà diventò nota anche all'estero "per la sua resistenza ai viaggi e per la sua gustosità." Visicchio (1939) riporta che prima dell'invasione fillosserica questo vitigno era coltivato su di una superficie di 25-30 ettari, di cui i due terzi in purezza e in coltura specializzata ed un terzo consociata alle altre varietà del territorio di Ruvo, come la Baresana, la Mennavacca, il Somarello. Dopo l'invasione fillosserica, l'estensione colturale dell'Uva romana si è ridotta a soli 4-5 ha, perché la sua maturazione tardiva era causa di furti e quindi di maggiori spese di custodia e per il "desiderio vivo dei viticoltori della zona di vedere realizzato il più presto possibile il prodotto".

Lo stesso autore ci informa che proprio da Ruvo la coltivazione si diffuse nei comuni limitrofi, a Bisceglie e a Bitonto; altri autori segnalano la Prunesta importata da Ruvo di Puglia fin tra le uve da tavola coltivate nella Daunia (Fonseca, 1892a; De Angelis, 1885). A fine '800, nell'agro di Bisceglie (BAT) la produzione era di 1.500 quintali annui (Montanari, 1891b); Musci (1928) afferma invece che nella prima metà del XX secolo era nuovamente Ruvo di Puglia il maggior centro di produzione e che fu senza dubbio la serbevolezza di quest'uva la caratteristica che più ne favorì l'esportazione all'estero. A tal proposito Montanari (1891b) scriveva che "quest'uva può sopportare qualunque trapazzoso viaggio, della durata perfino di 15 giorni. Di essa si fa notevole esportazione all'estero (Svizzera e Germania), specialmente negli anni di scarso ricolto delle uve nere nel Tirolo."

Utilizzata storicamente come uva da tavola (Bruni, 1843), secondo Musci (1928) "raccolta, anche a maturazione completa, e conservata su graticci o appesa, lascia rapidamente appassire il raspo, mentre gli acini conservano assai lungamente la loro turgidità naturale e si mostrano con la buccia appena raggrinzita anche dopo qualche mese di conservazione. Non è uva pregevole per il suo sapore men che mediocre; ma è una delle più apprezzate appunto per la sua resistenza all'avvizzimento."

La consistenza della sua buccia la rendeva resistente alle brinate e all'oidio ma non alla peronospora (Musci, 1928; Visicchio, 1939). Era coltivata a pergola, ad alberello e talvolta a spalliera, come avveniva nel Vigneto Sperimentale di Bari.

Caratteristiche vegeto-produttive e tecnologiche (medie biennali nelle zone di recupero)

Peso medio del grappolo (g): 190
Peso medio dell'acino (g): 3,12

Uva sacra

È il nome con cui questa varietà è conosciuta nella provincia di Barletta-Andria-Trani e nel nord Barese, dove è anche detta Uva sagra o Sagrone nero; ad Acquaviva (BA) è nota come Saràgo, come Colangelo a Conversano e Putignano (BA), San Martino a Ceglie Messapica (BR) e Copeta a Martina Franca (TA). Talvolta è confusa con la Prunesta o Uva romana, a cui somiglia molto essendone uno dei genitori (Lacombe *et al.*, 2013).

Uva sacra

Notizie storiche

La prima citazione di questa cultivar è probabilmente del Gatti, che nella relazione sulla provincia di Capitanata del 1809 annovera l'Uva sacra tra quelle più apprezzate per il consumo (Ricchioni, 1942). Ancora oggi l'Uva sacra è conosciuta con numerosi sinonimi, la maggior parte dei quali riscontrabili in letteratura e perfino nei lessici dialettali, ad esempio in quello storico italiano-andriese che cita i sinonimi Sacrone di Canosa o Sàgra (Cotugno, 1909). Il Sagrone nero descritto da Musci (1928), con grappoli di media grandezza, composti, serrati e con acini dalla buccia spessa, nera e resistente e dalla polpa croccante, dolce e a sapore semplice pare ben coincidere con il vitigno qui descritto. Lo stesso Musci individuava una certa somiglianza con la Prunesta di Bisceglie, varietà con cui attualmente l'Uva sacra, come più sopra esposto, viene talvolta confusa in quanto si tratta di vitigni morfologicamente assai simili.

Dal Di Rovasenda (1887) apprendiamo che i nomi Copeta e Colangelo, che oggi sappiamo essere sinonimi di Uva sacra, indicavano un'unica uva da tavola, forse la migliore della Puglia. Ed è lo stesso Di Rovasenda (1856-1913) che fornisce una descrizione della Sacra nera che, seppur sommaria, è assai ben rispondente. Anche i caratteri della Sacra di Giuseppe Frojo (1875) e Domenico Frojo (1879) coincidono, così come quelli dell'uva sagra proveniente da Giovinazzo (BA), esposta alla Mostra delle uve da tavola tenutasi nel 1890 a Portici (NA), definita di ottimo gusto e di bell'aspetto (Montanari, 1891b). Alla medesima esposizione furono spediti da Martina Franca (TA) dei grappoli dell'uva San Martino, dalla forma cilindrica o appena conica e con acini dalla polpa carnosa e croccante (Sannino, 1891a): anche il sinonimo San Martino è dunque storicamente attestato.

Il confronto tra le diverse descrizioni storiche fa pensare ad una certa variabilità nella forma e nel colore dell'acino oltre che nella morfologia fogliare, variabilità che è stata riscontrata anche tra le numerose accessioni individuate sul territorio regionale. Tutti i riferimenti storici concordano sulla particolare croccantezza della polpa, carattere per cui quest'uva è ancora oggi molto apprezzata come uva da mensa per il consumo locale.

Descrizione morfologica

Germoglio: apice piccolo, glabro, di colore giallo verdastro. Foglioline apicali a coppa, giallastre o appena ramate, glabre inferiormente. Quarta fogliolina spiegata, di colore verde giallastro molto chiaro, appena sfumata di rame, glabra inferiormente.

Tralcio erbaceo: con diametro talora molto grande alla base, portamento semi-eretto, internodi medio-lunghi, verde o appena striato di rosso sul lato dorsale. Viticci lunghi e piuttosto robusti.

Foglia: di media grandezza, pentagonale, trilobata o pentalobata. Lembo verde chiaro, liscio, con profilo piano o un poco a coppa e qualche ginocchiatura. Seno peziolare a V con fondo a graffa, poco aperto o appena chiuso; seni laterali piuttosto profondi, ad U stretto con fondo a graffa e talora con un dente. Base delle nervature verde o rosa fino alla prima ramificazione. Denti medi, a margini rettilinei o concavi e base larga. Pagina inferiore del tutto glabra. Picciolo medio-corto, verde-giallo appena rosato.

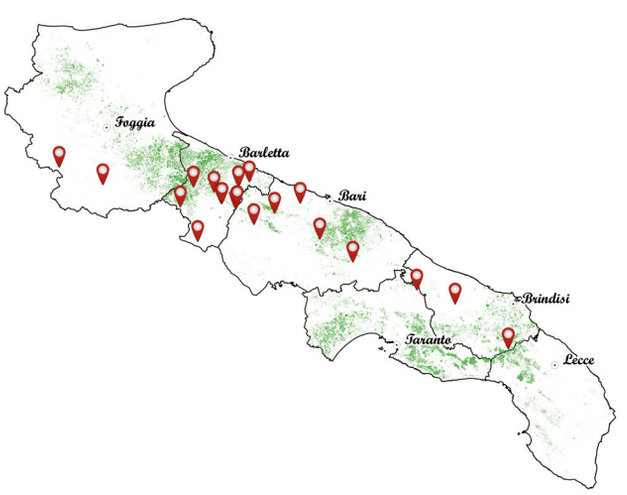
Grappolo: di media grandezza, cilindro-conico, senza ali o più raramente con un'ala breve, compatto. Peduncolo medio-corto, verde e robusto. Inserzione del grappolo prossimale al 3° nodo.

Acino: di media grandezza, sferico o appena ellissoidale, (Ø long. 15,3 mm; Ø equat. 14,2 mm; Ø long. / Ø equat. 1,08). Buccia di colore viola-blu, molto pruinosa, non molto spessa ma tenace. Polpa carnosa, croccante, dolce e poco acida, priva di aroma. Vinaccioli grandi, con becco ricurvo.

Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Storicamente l'Uva sacra o Sagra era coltivata nel Barese (Fonseca, 1892a), e in particolare a Bitonto (BA) (Musci, 1934) e in alcuni comuni della provincia BAT: Andria (Frojo, 1878), Barletta (Frojo, 1875), Canosa di Puglia (Gandi, 1873) e S. Ferdinando di Puglia (De Angelis, 1885). Con i nomi di Sacra, Sacro, Sagro era diffusa anche in provincia di Foggia, soprattutto nelle zone del Subappennino Dauno, e segnalata anche sul Gargano a Peschici (De Angelis, 1885). Oggi è ancora diffusa in gran parte del territorio regionale, sebbene la sua presenza nei vigneti storici sia sporadica.

L'Uva sacra era allevata a pergola (Montanari, 1891b) o ad alberello. Musci (1934) lo definiva un vitigno robusto, dalla fruttificazione abbondante, abbastanza resistente alle malattie crittogamiche e da non mortificare con una potatura troppo severa. Sebbene il suo uso fosse principalmente come uva da mensa o per preparare conserve, le sue uve venivano occasionalmente vinificate, come riportato da Gandi (1873) che definisce il vino ottenuto "amaro, chiaro e di molta forza alcoolica".



Caratteristiche vegeto-produttive e tecnologiche (medie biennali nelle zone di recupero)

Peso medio del grappolo (g): 298
Peso medio dell'acino (g): 3,50

Caratteristiche delle uve: sono caratterizzate da parametri chimici poco equilibrati anche a maturazione. Ad una concentrazione zuccherina mediamente alta (22-23°Brix), corrispondono generalmente valori di pH molto alti (fino a 3,8-3,9) e bassa acidità totale, che si attesta come valori medi intorno ai 4 g/L. Il contenuto in antociani e polifenoli appare medio-basso.

VERDECA PAMPANUTO

Verdeca è la denominazione più diffusa nel sud Barese e in Valle d'Itria, mentre nel nord Barese si chiama Pampanuto (Pirolo *et al.*, 2009). Ad Andria è conosciuta con il nome vernacolare di "Rezzèul" (che significa orciolo) così come a Canosa di Puglia (BAT) è detta "Terrzzùl". A Bisceglie (BAT) è nota con il sinonimo (forse errato) di Verdone. Si chiama Alvino verde a Cassano delle Murge (BA) ed è stata indicata come Fizzo a Martina Franca (TA). Il Bracaù riportato da Carimi e collaboratori (2010) tra le cultivar recuperate in Sicilia corrisponde in realtà alla Verdeca, che è pure diffusamente presente in Grecia come Lagorthi (Lacombe *et al.*, 2013), in particolare nell'Arcipelago ionico.

Pampanuto e Verdeca sono stati per anni ritenuti distinti, tanto da essere iscritti separatamente al Registro Nazionale, il primo anche con il sinonimo ufficiale di Pampanino. Solo a fine anni 2000 uno studio triennale condotto presso il CRSFA di Locorotondo (BA) ha dimostrato l'identità tra i due vitigni (Pirolo *et al.*, 2009). La Verdea dell'Alessandrino e del Pavese, invece, è uva da tavola e da vino locale del tutto distinta. L'incrocio spontaneo tra Verdeca e Primitivo ha dato origine alla Plavina croata, recuperata anche in Puglia e descritta in questo volume come Lacrima di Brindisi.

Verdeca/Pampanuto

Notizie storiche

La letteratura storica è ricca d'informazioni sia sul Pampanuto che sulla Verdeca, per molto tempo ritenuti distinti. Si ricorda il Pampanuto all'inizio del 1800 come uva mangereccia e da vino (Ricchioni, 1942) e poco più tardi se ne dà una descrizione ben rispondente, fornendo anche una proposta etimologica per il nome, che vorrebbe dire "carico di pampani", ovvero di foglie (Frojo, 1875). Si riportano anche vari sinonimi del Pampanuto: Orciolo ad Andria e Trani, e Cappuccino a Barletta (Spataro, 1928). Alcuni agricoltori Barlettani, in effetti, ricordano il Capuccino e riferiscono che sia quasi del tutto scomparso; altri hanno confermato che si trattava proprio del Pampanuto, coltivato nelle campagne tra Barletta e Andria. Del Capuccino sembra sia rimasta oggi soltanto un'illustrazione di Vincenzo De Stefano, risalente all'inizio del XX secolo, che potrebbe ben corrispondere al Pampanuto-Verdeca.

Il nome di Verdeca, invece, è dovuto al colore degli acini che rimangono verdi anche quando l'uva è matura (Perelli, 1874). A delinearne le caratteristiche morfologiche è sempre Frojo (1875) che, pur senza indicarne la sinonimia Pampanuto-Verdeca, descrive un vitigno alquanto simile al Pampanuto, oltre a riportare il sinonimo di Alvino verde, ancora in uso a Cassano delle Murge (BA). Un'altra descrizione di questo vitigno, anch'essa ben rispondente alle sue caratteristiche, è quella di Licci e Frojo (1881), che segnalano fosse nota come Verdea a Martina Franca (TA). Diversa, però, è sicuramente la Verdea di Castellana (BA) ritratta dal De Stefano, le cui caratteristiche ricordano piuttosto il M'n verd, un altro vitigno tradizionale pugliese dagli acini di colore verde anche a maturità.

Descrizione morfologica

Germoglio: apice molto cotonoso, bianco con qualche sfumatura rosa sui peli. Foglioline apicali a coppa, bianche con orlo carminio, cotonose su entrambe le pagine. Quarta fogliolina piana o poco a coppa, con margini revoluti, verde poco dorato o appena ramata, inferiormente cotonosa.

Tralcio erbaceo: con portamento eretto, internodi di media lunghezza, verdi, poco sfumati o striati di rosso sul lato dorsale. Viticci sottili, sfumati di rosso.

Foglia: di media grandezza o grande, tra orbicolare e cuneiforme, con i lobi laterali inferiori arrotondati, generalmente trilobata. Lembo molto spesso e bolloso, coriaceo, con superficie opaca e di colore verde molto scuro; profilo ondulato e con margini ben involuti. Seno peziolare a lira, chiuso e con bordi anche molto sovrapposti, senza lume nelle foglie più piccole. Nervature rosse fino alla prima ramificazione. Denti poco pronunciati, a margini convessi. Pagina inferiore molto lanuginosa e nervature un po' setolose, specie lateralmente. Picciolo medio-corto, rosato.

Grappolo: di media grandezza, conico, mediamente compatto, (lunghezza media 17,9 cm; larghezza media 13,07 cm). Peduncolo corto o molto corto. Inserzione del grappolo prossimale al 2° o 3° nodo.

Acino: medio-piccolo, ellissoidale corto, con ombelico un po' evidente (Ø long. 15,1 mm; Ø equat. 14,5 mm; Ø long. / Ø equat. 1,04). Buccia di colore verde anche a maturità e con molta pruina, di medio spessore e tenace, non astringente, un poco acidula. Polpa fluida, un po' agglutinata attorno ai vinaccioli, a sapore neutro, acida, ma non sgradevole. Vinaccioli grossi e verdastri.

Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Nelle statistiche del Regno di Napoli del 1811, Verdeca e Pampanuto figurano tra le cultivar diffuse in Terra di Bari (Ricchioni, 1942). A fine '800 il vitigno era presente in vari comuni del Tarantino e, come apprendiamo da Musci (1933), forse il più diffuso della Valle d'Itria dove era chiamato Verdea.

Attualmente in Puglia interessa una superficie vitata di circa 1.273 ha, di cui quasi la metà è nel Tarantino (523 ha); nel Barese ve ne

sono 420, nel Brindisino 261, 54 nella BAT, 13 in provincia di Lecce e poco più di 2 nella provincia di Foggia. L'83% della superficie totale (1.273 ha) è registrata come Verdeca; il 17% come Pampanuto.

La Verdeca era inoltre il vitigno base per la produzione dei bianchi della Valle d'Itria, largamente impiegati nell'industria del vermouth. Attualmente questa cultivar è utilizzata per la vinificazione di vini bianchi fermi, sia in taglio che mono-varietali. È ammessa in quattro disciplinari DOP Regionali (Colline Joniche Tarantine, Locorotondo, Martina o Martina Franca e Terra d'Otranto) e rientra in tutte le IGP pugliesi. Il Pampanuto è ammesso nella DOP Castel del Monte e in cinque IGP Pugliesi (Daunia, Salento, Murgia, Tarantino, Valle d'Itria).

Caratteristiche vegeto-produttive e tecnologiche (medie triennali in collezione)

Germogliamento: seconda decade di aprile
Fioritura: seconda decade di maggio
Invaiatura: prima decade di agosto
Maturazione dell'uva: seconda decade di settembre
Fasi fenologiche corrispondenti a quelle della varietà Sangiovese solo per il germogliamento, mentre fioritura, invaiatura e maturazione appaiono più precoci.

Habitus vegeto-produttivo: portamento semi-eretto
Fertilità reale: 1,02
Peso medio del grappolo (g): 460
Peso medio dell'acino (g): 2,00

Caratteristiche delle uve e del vino sperimentale: le uve a maturità mostrano un grado zuccherino leggermente inferiore al Bianco d'Alessano, e una buona acidità. Queste caratteristiche le rendono particolarmente adatte al taglio con uve di altri vitigni più aromatici, come ad esempio il Bianco d'Alessano e il Fiano della Valle d'Itria (o Minutolo).
Quando vinificate in purezza le uve di Verdeca-Pampanuto danno un vino di colore giallo paglierino tendente al verdolino, dall'aroma tenue, di media alcolicità, acidità molto sostenuta, decisamente fresco e nel complesso gradevole.

AGRESTA

Oltre che con il nome storico di Agresta, usato in agro di Bitonto, questa cultivar è stata recuperata come Uva perla a Bitritto (BA) e come Tre fiate l'anno a San Donaci (BR). Quest'ultimo sinonimo richiama un'altra denominazione storica, quella di Uva di tre volte, Trifera o Tremani, con cui è stata osservata non solo in Puglia, ma anche in altre regioni italiane (ad esempio in Sardegna come Axina de tres bias, in Sicilia ed in Calabria), oltre che in Nord Africa, a Malta e in Medio Oriente. Si tratta dunque di un vitigno che doveva essere un tempo assai diffuso nel bacino del Mediterraneo, vista la sua presenza, ora soltanto sporadica, in molte aree costiere.
Il nome deriva dalla caratteristica del vitigno di sviluppare infiorescenze, e quindi portare frutto, sui germogli dell'anno, su quelli anticipati o femminelle come pure sulle sotto-femminelle, così da dare numerose raccolte successive ogni anno. Celebre è l'illustrazione dell'Uva Trifera, o di tre volte l'anno, della Pomona Italiana a cura di Giorgio Gallesio (1817-39). Ne risulta una maturazione prolungata nel tempo, che va da settembre a ottobre inoltrato, ed è spesso incompleta, soprattutto per i grappoli dei tralci secondari. Per questo molti autori riportano di un'uva dolce se di primo raccolto, apprezzata come uva da tavola, ma aspra e scarsamente matura in seguito, tanto da giustificare il sinonimo Agresta, sconsigliandola per la vinificazione (Gasparrini, 1844; Montanari, 1891b; Ricchioni, 1942). L'Agresta o Uva di tre volte era tradizionalmente allevata a pergola accanto alle abitazioni, essenzialmente per dare uva da tavola. Ha grappoli ed acini grandi, di colore blu nero, con polpa carnosa, dolci ed aciduli, di sapore neutro.

"Uva Trifera, o di tre Volte", dalla Pomona italiana di Giorgio Gallesio (1817- 1839). Rare Book Division, The New York Public Library.

Catarratto (falso)

Con il nome di Catarratto bianco (o Catarratto siciliano) questo vitigno è stato da noi individuato in un vigneto storico in agro di Andria e nella vicina Canosa di Puglia (BAT). Esso non corrisponde a nessuno dei due Catarratto bianco (comune e lucido) iscritti al Registro nazionale. Secondo quanto riferito da chi ne custodisce le piante, a inizio anni '60 del secolo scorso era piuttosto noto nell'Andriese sebbene attualmente sia quasi del tutto scomparso. Viene vinificato insieme alla Verdeca per il consumo famigliare. Questo falso Catarratto si caratterizza per le foglie piane e poco bollose, con nervature rosse fino alle prime ramificazioni. I grappoli sono piuttosto grandi, conici, spargoli, con acini medio-grandi, quasi sferici e con punto pistillare ben evidente.

Lattuario nero

Frojo (1875) descrive il Lattuario di Barletta dalla foglia grande, verde cupo, pentalobata con seni profondi e altre incisioni che fanno apparire il lembo ulteriormente suddiviso; la pagina inferiore è ruvida, denti grandi, profondi e arrotondati; il grappolo corto e spargolo; gli acini grandi e lunghi di colore azzurro; buccia fragile e polpa succulenta e zuccherina.

Jatta (1889) citando la descrizione di Frojo (1875) riporta il sinonimo di Uva di tre volte l'anno a Ruvo di Puglia (BA), sinonimo errato o per lo meno che genera confusione con la Agresta o Trifera. La descrizione di Frojo (1875) ben corrisponde al Lattuario nero iscritto al Registro nazionale e da noi individuato a Mesagne (BR).

Nardobello

Fonseca (1892a) cita questo vitigno tra le cultivar presenti nei vigneti del Promontorio garganico. Più di recente Angelicchio e collaboratori (1989) riferiscono che il Nardobello è un vitigno a maturazione tardiva, dagli acini "color oro", serbevole, tanto da essere consumato anche in pieno inverno. Veniva infatti principalmente utilizzato come uva da mensa, e talvolta vinificato. Alcune piante di questa cultivar sono state da noi individuate nei vigneti storici di Vico del Gargano e Peschici. Hanno foglie poco incise, con denti piuttosto appuntiti e pagina inferiore lanuginosa. Il grappolo, cilindrico con ali, ha acini decisamente ellissoidali, di colore un po' ambrato quando esposti in pieno sole. È identico al Balbut, varietà tradizionale Croata (VIVC).

Pedlung

Individuato in provincia di Bari, in alcuni vigneti di Ruvo di Puglia, Bitonto e Conversano. Corrisponde al Pedilongo calabrese, vitigno descritto da Raimondi e collaboratori (2008c) e presente in Calabria con numerosi sinonimi (Gallico, Padaluta, Parmisana, ecc.). In Puglia, in un vigneto del Ruvese, il Pedlung è consociato con un'altra varietà detta Olivetta nera, risultata identica al Gaglioppo, suggerendo pertanto che siano stati introdotti dalla Calabria, territorio in cui è coltivato già dalla fine del XVIII secolo.

Come ricorda il nome, il Pedlung è caratterizzato da grappoli molto spargoli ed allungati, portati da un lungo e robusto peduncolo. Le foglie, intere o trilobate, hanno una fitta lanugine sulla pagina inferiore.

Uva degli sciali

Gli 'sciali' sono le spiagge del litorale garganico, dove, nei rarissimi vigneti degli arenili si può ancora trovare questa cultivar. La coltivazione di questo vitigno in Puglia è limitatissima (Peschici, Vieste) sebbene un tempo fosse diffusa anche in Basilicata e nel Cilento (SA), territori in cui è nota con il nome Santa Sofia (Costantini *et al.*, 2005) e dove viene utilizzata sia per la produzione di vino che per il consumo diretto, anche dopo appassimento naturale sulla pianta (Manzo e Monaco, 2001). Il grappolo è allungato, cilindrico o poco conico, con un'ala anche lungamente peduncolata, medio-spargolo. L'acino, ellissoidale corto, ha buccia poco pruinosa, specie quando ben esposta al sole, di colore verde giallastro.

Uva Lunga

Ùa longa in vernacolo, è il nome storico con cui questo vitigno dagli acini allungati era indicato nel Leccese (Fonseca, 1892a; Licci e Frojo, 1881), dove è stato recuperato. Nel resto della regione ed in Basilicata è stato osservato anche come Corniola bianca, ed è identico alla Krivaja (o Krivalja) bijela delle coste Dalmate. Cultivar diversa, invece, è il Pizzutello bianco (o Cornichon dei Francesi) e ancora diversa una Krivaja (o Krivalja) crvena (ad uva rossa), che non ne è il mutante colorato. L'Ùa longa è attualmente presente, anche se rara, nei vigneti storici dal Subappennino Dauno al Salento, o anche allevata a pergola accanto alle case per il consumo diretto. Ha un grappolo piuttosto allungato e acini grandi, di colore giallo e forma caratteristica, molto lunghi e leggermente arcati.

Glossario

Ali (grappolo): ramificazioni del grappolo nella sua parte prossimale e che si dipartono dal peduncolo.

Apice (germoglio): porzione più distale del tralcio erbaceo.

Aracnoideo: cosparso di pochi peli lunghi e striscianti.

Astringente: che determina una riduzione della capacità lubrificante della saliva, per cui la lingua scorre con difficoltà contro il palato.

Becco (vinaccioli): estremità allungata dei vinaccioli.

Bollosità (foglia): rigonfiamento delle singole porzioni di lembo fogliare comprese tra le nervature più fini.

Cercine (grappolo): estremità ingrossata dei pedicelli a contatto con gli acini.

Concavi: denti fogliari con profilo concavo su entrambi i lati.

Concavo-convessi: denti fogliari con profilo concavo su un lato e convesso sull'altro.

Convessi: denti fogliari con profilo convesso su entrambi i lati.

Coppa (foglie o foglioline a): disposizione del lembo fogliare in forma di cono rovesciato, con il vertice del cono al punto peziolare.

Cotonoso: fittamente ricoperto da peli lunghi e striscianti.

Cuneiforme (foglia): forma della foglia in cui i lobi laterali inferiori sporgono lateralmente quanto i superiori.

Depressione (foglia): porzione di lembo fogliare che presenta una concavità sulla pagina superiore.

Discoide (acino): acino di forma compressa, in cui il diametro longitudinale è inferiore a quello equatoriale.

Distale: aggettivo che indica la posizione di un organo della pianta il più lontano dal fusto principale (ceppo).

Ellissoidale (acino): acino di forma allungata, in cui il diametro longitudinale è maggiore di quello equatoriale.

Ginocchiate (nervature): nervature fogliari che presentano una netta piegatura verso il basso generalmente in corrispondenza di una ramificazione.

Graffa (seno a): conformazione del fondo di un seno fogliare somigliante ad una parentesi graffa.

Internodo: porzione di tralcio compresa tra due nodi.

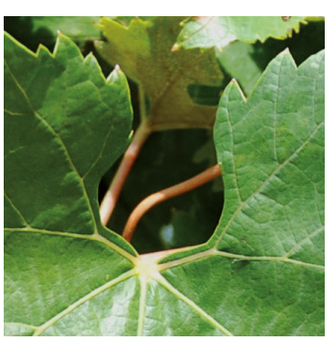
Involuto: margine fogliare che si ripiega verso la pagina superiore della foglia.

Lanuginoso: ricoperto da peli lunghi e striscianti in quantità media.

Lato dorsale (tralcio): lato del tralcio più esposto alla luce solare e generalmente più pigmentato del lato ventrale.

Lato ventrale (tralcio): lato del tralcio meno esposto alla luce solare e generalmente meno pigmentato del lato dorsale.

Lira (seno a): conformazione del fondo di un seno fogliare somigliante all'omonimo strumento musicale antico.



Lobi laterali inferiori: due dei cinque lobi principali della foglia che affiancano il seno peziolare.

Lobi laterali superiori: due dei cinque lobi principali della foglia, posti tra i lobi inferiori ed il lobo mediano.

Lobo mediano: il lobo (dei cinque lobi principali della foglia) che è percorso dalla nervatura centrale.

Mucronato: dente fogliare dotato di estremità appuntita.

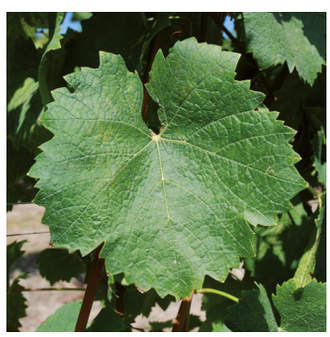
Nodo: porzione di tralcio ingrossata in corrispondenza della quale sono inseriti foglie, gemme, grappoli, viticci e germogli laterali o anticipati.

Obovoide (acino): acino dalla forma simile ad un uovo in cui il pedicello è attaccato alla porzione più appuntita.

Ombelico (acino): punto dell'acino più distale, opposto al cercine, segnato da una piccola cicatrice scura.

Ondulato tra le nervature: tipo di bollosità particolarmente accentuata tra le nervature principali.

Orbicolare (foglia): forma della foglia in cui il margine fogliare ricalca approssimativamente una forma circolare.



Ovoide / ovoidale (acino): acino dalla forma simile ad un uovo in cui il pedicello è attaccato alla porzione meno appuntita.

Pedicelli (grappolo): porzioni distali del rachide che sostengono i singoli acini.

Peduncolo (grappolo): struttura allungata che sostiene il grappolo, inserita su un nodo del tralcio. La sua lunghezza è valutata considerando la distanza tra l'inserzione sul tralcio e i primi acini della parte prossimale del grappolo.

Pentagonale (foglia): forma della foglia in cui il margine fogliare ricalca approssimativamente un pentagono e in cui i lobi laterali superiori sporgono lateralmente più degli inferiori.

Portamento: disposizione naturale dei tralci durante la loro crescita senza sostegni.

Prossimale: aggettivo che indica la posizione di un organo della pianta il più vicino al fusto principale (ceppo).

Pruina / pruinoso: cera / cerosità che ricopre la superficie dell'acino.

Punto peziolare: punto di origine delle cinque nervature principali della foglia e in cui si inserisce il picciolo fogliare.

Punto pistillare (acino): vedi **Ombelico**.

Rachide (grappolo): sinonimo di raspo.

Rettilinei: denti fogliari con profilo rettilineo su entrambi i lati.

Revoluto: margine fogliare che si ripiega verso la pagina inferiore della foglia.

Seni laterali inferiori: insenature (simmetriche) del margine fogliare che separano i lobi laterali superiori da quelli inferiori.

Seni laterali superiori: insenature (simmetriche) del margine fogliare che separano il lobo mediano della foglia dai lobi laterali superiori.

Seno peziolare: insenatura del margine fogliare in corrispondenza del picciolo.

Setole / setolosità: tipologia di peli (o tricomi), generalmente corti e rigidi, disposti sulle nervature fogliari, perpendicolarmente a queste.

Sguarnito (seno):

particolare conformazione del seno peziolare in cui il fondo del seno è delimitato da un lato o da entrambi dalla nervatura del lobo laterale inferiore, senza che vi sia una porzione di lembo fogliare tra questa ed il margine della foglia.**Spargolo (grappolo):** grappolo in cui gli acini sono distaccati gli uni dagli altri tanto da essere reciprocamente mobili o da lasciar intravvedere i pedicelli.

Tomento / Tomentosità: sinonimo di pelosità.

Tormentato: margine fogliare intensamente ondulato.

U (seno a):

conformazione del fondo di un seno fogliare somigliante ad una lettera U.

V (seno a):

conformazione del fondo di un seno fogliare somigliante ad una lettera V.

Vinaccioli: i semi contenuti nell'acino.

Tabella 3 - Vitigni trattati in quest'opera e loro cloni omologati

Codice vitigno/clone	Varietà /Clone	Anno di approvazione
009	**ALEATICO N.**	1970
001	I - AL-PA	2007
002	I - VCR 438	2009
003	I - ARSIAL-CRA 489	2009
004	I - AL - VAL - 1	2010
005	I - CRA VIC BC SF3	2011
006	I - AL - FI. PI - 1	2012
007	I - Cravit - Assam PU 9B	2015
008	I - Cravit - Assam PU 2L	2015
009	I - Cravit - Assam PU 6M	2015
010	I - Cravit - Assam PU 10T	2015
	I - CRSFA - Regione Puglia E684	
446	**ANTINELLO B.**	2011
	I - CRSFA - Regione Puglia E613	
506	**BARESANA B.****	1971
001	I - CRSA 91	2008
591	**BARESANA ROSA RS.****	2009
001	I - CRSA 203	2009
028	**BIANCO D'ALESSANO B.**	1970
001	I - CRSA - Regione Puglia C2	2010
002	I - CRSA - Regione Puglia C5	2010
032	**BOMBINO BIANCO B.**	1970
001	I - ARSIAL-CRA 231	2009
002	I - CRSA - Regione Puglia C191	2010
003	I - CRSA - Regione Puglia C197	2010
033	**BOMBINO NERO N.**	1970
001	I - CRSA - Regione Puglia D205	2010
	I - CRSFA - Regione Puglia D213	
	CIGLIOLA B.	
	I - CRSFA - Regione Puglia C87	
085	**FRANCAVIDDA B.**	1970
001	I - CRSA - Regione Puglia C134	2010
002	I - CRSA - Regione Puglia C135	2010
107	**IMPIGNO B.**	1970
	I - CRSFA - Regione Puglia C144	
515	**LATTUARIO NERO N.****	1971
001	I - CRSA 277	2008
132	**MALVASIA BIANCA LUNGA B.**	1970
001	I - RAUSCEDO 2	1969
002	I - CENAIA 2	1976
003	I - MBD - F7 - A2 - 11	1978
004	I - FEDIT 26 - CH	1990
005	I - FEDIT 27 - CH	1990
006	I - VCR 10	1995
007	I - UBA - RA MV 9	2002
	I - CRSFA - Regione Puglia C250	
140	**MALVASIA NERA DI BRINDISI N.**	1970
001	I - S. LUCE 2	1976
002	I - UBA 69/E	1992
003	I - UBA 70/A	1992
141	**MALVASIA NERA DI LECCE N.**	1970
453	**MARCHIONE B.**	2011
	I - CRSFA - Regione Puglia F16	
454	**MARESCO B.**	2011
	I - CRSFA - Regione Puglia C79	
455	**MINUTOLO B.**	2011
001	I - CRSA - Regione Puglia B7	2011
002	I - CRSA - Regione Puglia B11	2011
	I - CRSFA - Regione Puglia B29	
	I - CRSFA - Regione Puglia B34	
151	**MONTONICO BIANCO B.**	1970
001	I - UBA - RA MT 32	2002
	I - CRSFA - Regione Puglia C93	
307	**MOSCATELLO SELVATICO B.**	1981
153	**MOSCATO BIANCO B.**	1970
013	I - VCR 221	2009
014	I - UBA-RA MO 16	2009
015	I - CRAVIT-ERSA FVG 135	2009
016	I - VCR 315	2010
017	I - Regione Sicilia 247	2011
018	I - MM - CDO - 5	2012
019	I - MM - CDO - 13	2012
020	I - Martini Rossi CVT 17	2016
021	I - Martini Rossi CVT 34	2016
022	I - Martini Rossi CVT 61	2016
023	I - Martini Rossi CVT 70	2016
	I - CRSFA - Regione Puglia F52	
154	**MOSCATO GIALLO B.***	1970
001	I - RAUSCEDO 1	1969
002	I - VCR 5	1995
003	I - VCR 102	1997
004	I - ISV - V 5	1999
005	I - ISV - V 13	1999
006	I - VCR 100	2002
007	I - CRSA - Regione Puglia F 38	2010
157	**MOSTOSA B.**	1971
163	**NEGRO AMARO N.**	1970
001	I - VCR 10	1995
002	I - ISV sn-CLe 56	2004
003	I - ISV sn-CLe 64	2004
004	I - ISV sn-CLe 71	2004
005	I - UNIMI - VITIS - NEG VV 606	2006
006	I - UNIMI - VITIS - NEG VV 688	2006
007	I - VCR 123	2007
008	I - ISV sn-CLe 87	2009
009	I - CRSA - Regione Puglia D 18	2010
010	I - CRSA - Regione Puglia D 23	2010
011	I - VCR 449	2013
012	I - VCR 468	2013
013	I - VCR 469	2013
	I - CRSFA - Regione Puglia D15	
174	**NOTARDOMENICO N.**	1971
	I - CRSFA - Regione Puglia D118	
178	**OTTAVIANELLO N.**	1970
	I - CRSFA - Regione Puglia D92	
	PALUMBO B.	
179	**PAMPANUTO B.**	1971
001	I - UBA 20/A	1992
199	**PRIMITIVO N.**	1970
001	I - UBA 55/A	1992
002	I - UBA 47/B	1996
003	I - UBA 46/H	1996
004	I - UBA 47/A	1996
005	I - UNIMI-VITIS-PRI VV 501	2006
006	I - Ampelos VCP-VL 1	2008
007	I - VCR 367	2009
008	I - VCR 368	2009
009	I - VCR 369	2009
010	I - CRSA - CD Ta 7	2013
011	I - CRSA - CD Ta 12	2013
012	I - CRSA - CD Ta 19	2013
013	I - CRAVIT - ERSA FVG 700	2014
014	I - CRAVIT G 4	2014
015	I - CRAVIT 1 V	2014
	SANTA TERESA B.	
	I - CRSFA - Regione Puglia C110	
459	**SOMARELLO ROSSO N.**	2011
001	I - CRSA - Regione Puglia D 282	2011
229	**SUSUMANIELLO N.**	1974
001	I - CRSA - Regione Puglia D 86	2010
	I - CRSFA - Regione Puglia E294	
247	**UVA DI TROIA N.**	1970
001	I - UBA 49/G	1992
002	I - UBA 49/M	1992
003	I - VCR 1	1992
004	I - UBA 52/N	1996
005	I - UBA 53/N	1996
252	**VERDECA B.**	1970
001	I - UBA 10/B	1992
002	I - UBA 21/A	1992
003	I - UBA 6/A	1996

* Varietà non autorizzata alla coltivazione in Puglia
** Uva da tavola
In rosso sono indicati i vitigni e i candidati cloni in corso di registrazione al Catalogo Nazionale delle Varietà di Vite.

Elenco alfabetico dei nomi e dei Sinonimi delle Cultivar descritte in questo volume

Nomi e sinonimi (in rosso sono indicate le denominazioni errate o fuorvianti)	Nome della scheda in questo volume	Luogo in cui il sinonimo è segnalato	Bibliografia in cui è segnalato il sinonimo o (se indicata con $) in cui è trattato il vitigno senza indicarne la sinonimia	Pagina
Agostinella	Cigliola	Basilicata	Alba *et al.*, 2016	50
Agresta	Agresta	Bitonto (BA)		202
Aleatico	Aleatico			16
Alvino verde	Verdeca	Cassano delle Murge (BA)		198
Amantunico	Negro amaro	Gravina di Puglia (BA)		120
Anatolico	Baresana	Grecia		28
Ansonica	Prunesta bianca	Terlizzi (BA)		150
Antinello	Antinello			16
Anzolica	Prunesta bianca	Troia (FG)		150
Arma nera	Lacrima di Brindisi	Gravina di Puglia (BA)		62
Asprino	Ragusano	Salve (LE)		154
Axina de tres bias	Agresta	Sardegna		202
Balbut	Nardobello	Croazia	VIVC	204
Barbarossa	Barbarossa			24
Barbarossa	Uva romana	Trinitapoli (BAT)		190
Baresana	Baresana			28
Beretinjok	Bianco d'Alessano	Croazia	Schneider *et al.*, 2014	34
Bianca secolare	Terrizuolo	Panni (FG)		176
Biancame	Mostosa	Abruzzo		116
Bianco d'Alessano	Bianco d'Alessano			34
Bianco palmento	Bianco d'Alessano	Salve (LE)		34
Biancoreale	Mostosa	Torremaggiore (FG)	De Palma *et al.*, 2014c	116
Bombino a forcella	Bombino nero	Andria (BAT)		42
Bombino bianco	Bombino bianco			38
Bombino bianco	Trebbiano di S. Severo	San Severo (FG)		180
Bombino nero	Bombino nero			42
Bracaù	Verdeca	Sicilia	Carimi *et al.*, 2010$	198
Cacchiume bianco	Mostosa	Marche (AN, MC)		116
Caccino	Mostosa	Abruzzo		116
Caldarese	Caldarese	Melendugno (LE)		46
Calma nera di Brindisi	Lacrima di Brindisi	Bitritto (BA)		62
Catarratto (falso)	Catarratto (falso)	Andria, Canosa di Puglia (BAT)		203
Catarratto bianco	Catarratto (falso)	Andria, Canosa di Puglia (BAT)		203
Catarratto siciliano	Catarratto (falso)	Andria, Canosa di Puglia (BAT)		203
Cessalà	Baresana	Sicilia	Carimi *et al.*, 2010$	28
Cestoneia	Negro amaro	Vico del Gargano (FG)		120
Chiapparone	Montonico bianco	Abruzzo, Andria (BAT) e Panni (FG)		100
Ciccilluzzo	Porcinale	Barletta (BAT)		140
Cigliola	Cigliola	Melendugno (LE), Sannicola (LE), Cellino San Marco (BR), Sava (TA)		50
Cinsaut	Ottavianello	Francia		128
Colangelo	Uva sacra	Conversano (BA), Putignano (BA)		194
Copeta	Uva sacra	Martina Franca (TA)		194
Corniola bianca	Uva lunga	BA, BAT, FG		205
Crljenak	Primitivo	Croazia	Maletić *et al.*, 2004	144
Cuccimaniello	Susumaniello	Martina Franca (TA)		172
Debit	Montonico bianco	Dalmazia (Croazia)		100
Diretta nera	Malaca	Sicilia	Carimi *et al.*, 2010$	70
Durata	Barbarossa	Corato (BA)		24
Empibotte	Mostosa	Marche (AN, MC)		116
Fiano	Ragusano			154
Fiano aromatico	Minutolo			94
Fiano della Valle d'Itria	Minutolo			94
Fiano Minutolo	Minutolo			94
Fior d'arancio	Moscato giallo	Spinazzola (BAT)		112
Fizzo	Verdeca	Martina Franca (TA)		198
Francavidda	Francavidda			54
Francese	Malaca	Basilicata	Alba *et al.*,2016$	70
Francesina nera	Malaca	Vieste (FG)		70
Frmentun	Santa Teresa	Croazia	Schneider *et al.*, 2014	162

Nomi e sinonimi (in rosso sono indicate le denominazioni errate o fuorvianti)	Nome della scheda in questo volume	Luogo in cui il sinonimo è segnalato	Bibliografia in cui è segnalato il sinonimo o (se indicata con $) in cui è trattato il vitigno senza indicarne la sinonimia	Pagina
Galicoul noir (o Galibert 238-35)	Malaca	Francia		70
Gallico	Pedlung	Calabria	Raimondi *et al.*, 2008c	204
Gelber muskateller	Moscato bianco	Germania	VIVC	108
Gerusalemme nera	Negro amaro	Salve (LE)		120
Goldmuskateller	Moscato giallo	Trentino-Alto Adige		112
Gravisano	Bianco d'Alessano	Gravina di Puglia (BA)		34
Grecaù	Ottavianello	Sicilia	Schneider *et al.*, 2014	128
Greco di Pomo	Moscatello selvatico	Bisceglie (BAT)		104
Greco nero di Cosenza	Susumaniello	Calabria	Di Vecchi Staraz *et al.*, 2007$	172
Impigno	Impigno			58
Impigno rosso	Ottavianello	Puglia	Schneider *et al.*, 2014	128
Iuvarello	Bianco d'Alessano	Calabria	Schneider *et al.*, 2008a	34
Japudzak	Barbarossa	Montenegro	EuVDb$	24
Karystino	Barbarossa	Grecia	Kotinis, 1985$	24
Kolokytas	Baresana	Grecia	Schneider *et al.*, 2014	28
Korithi aspro	Baresana	Grecia	Schneider *et al.*, 2014	28
Korithi lefko	Baresana	Grecia	Schneider *et al.*, 2014	28
Kosinjot	Caldarese	Albania		46
Kratošija	Primitivo	Montenegro	Calò *et al.*, 2008	144
Krivaja (o Krivalja) bijela	Uva lunga	Dalmazia		205
Lacrima di Brindisi	Lacrima di Brindisi			62
Lagorthi	Verdeca	Grecia	Lacombe *et al.*, 2013	198
Lampazona	Uva romana	Calabria	Raimondi *et al.*, 2008b	190
Lattuario nero	Lattuario nero	Mesagne (BR)		203
Malaca	Malaca	Biccari (FG), Melendugno (LE), Ugento (LE)		70
Malvasia antica	Malvasia bianca lunga	Vieste (FG)		74
Malvasia bianca del Chianti	Malvasia bianca lunga	Toscana		74
Malvasia bianca lunga	Malvasia bianca lunga			74
Malvasia di Trani	Susumaniello	Gravina di Puglia (BA)		172
Malvasia nera	Lacrima di Brindisi	Andria (BAT), Spinazzola (BAT)		62
Malvasia nera di Brindisi/ Malvasia nera di Lecce	Malvasia nera di Brindisi/ Malvasia nera di Lecce			78
Malvasia nera di Candia	Malvasia nera di Candia			82
Malvasia nera tardiva	Malvasia nera di Candia	Ruvo di Puglia (BA)		82
Malvasia trevigiana	Malvasia bianca lunga	Veneto		74
Manessa	Mostosa	FG		116
Mantonico bianco italico	Montonico bianco	Calabria	Schneider *et al.* 2008b	100
Maraština	Malvasia bianca lunga	Croazia	Šimon *et al.*, 2007	74
Maraština omiš	Mostosa	Dalmazia (Croazia)	Zdunić *et al.*, 2013	116
Marchione	Marchione			86
Maresco	Maresco			90
Maruggio	Maresco			90
Mennagola	Baresana	Trani (BAT)		28
Minutolo	Minutolo			94
M'n verd	M'n verd			66
Montonico bianco	Montonico bianco			100
Moscadello di Montalcino	Moscato bianco	Montalcino (SI)	VIVC	108
Moscatel de grano menudo	Moscato bianco	Spagna	VIVC	108
Moscatella	Moscato bianco	Arnesano (LE)		108
Moscatello di Taggia	Moscato bianco	Taggia (IM)	VIVC	108
Moscatello selvatico	Moscatello selvatico			104
Moscatellone	Baresana	Calabria		28
Moscatellone	Moscatello selvatico	Andria (BAT)		104
Moscatellone	Moscato giallo	Barletta (BAT)		112
Moscatellone bianco	Ragusano			154
Moscato bianco	Moscato bianco			108
Moscato bianco	Moscato giallo			112
Moscato di Chambave	Moscato bianco	Chambave (AO)	VIVC	108
Moscato di Noto	Moscato bianco	Noto (SR)	VIVC	108
Moscato di Novoli	Moscato bianco	Novoli (LE)		108
Moscato di Tempio Pausania	Moscato bianco	Tempio Pausania (OT)	VIVC	108
Moscato di Trani	Moscato bianco	Trani (BAT)		108
Moscato fior d'arancio	Moscato giallo	Veneto (Colli Euganei)		112
Moscato giallo	Moscato giallo			112

Nomi e sinonimi (in rosso sono indicate le denominazioni errate o fuorvianti)	Nome della scheda in questo volume	Luogo in cui il sinonimo è segnalato	Bibliografia in cui è segnalato il sinonimo o (se indicata con $) in cui è trattato il vitigno senza indicarne la sinonimia	Pagina
Moscato nero	Aleatico	Barletta (BAT)		16
Moscato reale	Moscato bianco	Trani (BAT)		108
Moschato aspro	Moscato bianco	Grecia	VIVC	108
Moschato di Samos	Moscato bianco	Grecia	VIVC	108
Mostosa	Mostosa			116
Muscat à petits grains blancs	Moscato bianco	Francia	VIVC	108
Nardobello	Nardobello	Vico del Gargano, Peschici		204
Negro amaro	Negro amaro			120
Nerello	Susumaniello	Calabria	Schneider *et al.*, 2014	172
Nero di Scilla	Malaca	Calabria	Raimondi *et al.*, 2008a	70
Notardomenico	Notardomenico			124
Olopo	Baresana	Sardegna	Lovicu, 2017	28
Osmanca	Baresana	Turchia	VIVC	28
Osmancik	Baresana	Turchia	VIVC	28
Ottavianello	Ottavianello			128
Padaluta	Pedlung	Calabria	Raimondi *et al.*, 2008c	204
Pagadebiti	Bombino bianco	Emilia Romagna		38
Pagadebiti	Montonico bianco	LE, BR	Schneider *et al.*, 2014	100
Palumbo	Palumbo			132
Palumma	Palumbo	Capitanata (FG)		132
Pampanone	Palumbo	Canosa di Puglia (BAT)		132
Pampanuto	Verdeca	Corato, Ruvo di Puglia (BA)		198
Parmisana	Pedlung	Calabria	Raimondi *et al.*, 2008c	204
Passera rossa	Rossa di Bitonto	Ceglie Messapica (BR)		158
Passerina	Bombino bianco	Marche, Abruzzo		38
Pavlos	Malvasia bianca lunga	Isole Ioniche (Grecia)	Šimon *et al.*, 2007	74
Pedicinaro	Porcinale	Andria (BAT)		140
Pedicino corto	Bombino nero	Ruvo di Puglia (BA)		42
Pedicino tondo	Bombino nero	Andria (BAT)		42
Pedilongo	Pedlung	Calabria	Raimondi *et al.*, 2008c	204
Pedlung	Pedlung	Bitonto, Conversano, Ruvo di Puglia (BA)	Raimondi *et al.*, 2008c	204
Piè di cocola	Piè di cocola			136
Plaus bianca	Malvasia bianca lunga	Vieste (FG)		74
Plaus nera	Lacrima di Brindisi	Vieste (FG)		62
Plavina	Lacrima di Brindisi	Croazia		62
Porcinale	Porcinale	Andria (BAT)	Zulini *et al.*, 2002	140
Porcinara	Porcinale	Barletta (BAT)	Zulini *et al.*, 2002	140
Pribidrag	Primitivo	Croazia	Maletić *et al.*, 2004	144
Primitivo	Primitivo			144
Prunesta	Uva sacra	Bisceglie (BAT), San Donaci (BR)		194
Prunesta	Uva romana	Ruvo di Puglia (BA)		190
Prunesta bianca	Prunesta bianca	Molfetta (BA)		150
Ragusano	Ragusano			154
Rezzèul	Verdeca	Andria (BAT)		198
Rossa di Bitonto	Rossa di Bitonto			158
Rosso di Lecce	Caldarese	Otranto (LE)		46
Rukatac	Malvasia bianca lunga	Croazia	Šimon *et al.*, 2007	74
Rutigliano	Aleatico	Martina Franca (TA)		16
S. Lorenzo	Primitivo	Lizzano (TA)		144
Sagra	Palumbo	Vico del Gargano (FG)		132
Sagra	Uva sacra	Andria (BAT), Canosa di Puglia (BAT), Terlizzi (BA), Minervino Murge (BAT)		194
Sagrone nero	Uva sacra	Andria (BAT), Trani (BAT)		194
Sagrone rosso	Barbarossa	Terlizzi (BA), Ruvo di Puglia (BA)		24
San Martino	Uva sacra	Ceglie Messapica (BR)		194
San Nicola	Notardomenico	LE		124
Santa Sofia	Uva degli sciali	Basilicata, Cilento (SA)	Costantini *et al.*, 2005$	205
Santa Teresa	Santa Teresa			162
Sant'Anna	Prunesta bianca	Putignano (BA)		150
Saràgo	Uva sacra	Acquaviva delle Fonti (BA)		194
Scannapecora	Malvasia bianca lunga	Vico del Gargano (FG)		74
Sciavonesca	Bombino bianco	Vieste (FG)		38
Servin Cerny	Caldarese	Slovacchia	Maul *et al.*, 2015$	46
Sgarraparete	Barbarossa	Ceglie Messapica (BR)	Schneider *et al.*, 2014	24
Somarello nero	Somarello nero			166

Nomi e sinonimi (in rosso sono indicate le denominazioni errate o fuorvianti)	Nome della scheda in questo volume	Luogo in cui il sinonimo è segnalato	Bibliografia in cui è segnalato il sinonimo o (se indicata con $) in cui è trattato il vitigno senza indicarne la sinonimia	Pagina
Somarello rosso	Somarello rosso			166
Somariello	Somarello rosso	Canosa di Puglia (BAT)		166
Squaccianosa	Minutolo		De Palma *et al.*, 2012a	94
Strazzacambiali	Mostosa	Barletta (BAT)		116
Susumaniello	Somarello nero		Schneider *et al.*, 2014	166
Susumaniello	Susumaniello			172
Tamianika/Tamioasa	Moscato bianco	Paesi Balcanici	VIVC	108
Terrizuolo	Terrizuolo	Canosa di Puglia (BAT)		176
Terrzzùl	Verdeca	Canosa di Puglia (BAT)		198
Topol	Bianco d'Alessano	Croazia	Schneider *et al.*, 2014	34
Tostola	Uva Romana	Arnesano (LE)		190
Trbljan	Mostosa	Dalmazia (Croazia)	Maletić *et al.*, 2015$	116
Tre fiate l'anno	Agresta	San Donaci (BR)		202
Trebbiano di S. Severo	Trebbiano di S. Severo	San Severo (FG)		180
Tremani	Agresta			202
Trevolina	Bombino bianco	Slovenia	Schneider *et al.*, 2014	38
Tribidrag	Primitivo	Croazia	Malenica *et al.*, 2011	144
Trifera	Agresta			202
Turchesca	Baresana	Andria (BAT), Barletta (BAT)		28
Ùa cane (Uva cane)	Negro amaro	Salve (LE)		120
Ùa longa	Uva lunga	LE, BR		205
Uva attina	Cigliola	Martina Franca (TA)		50
Uva Carrieri	Palumbo	Valle d'Itria (BA, BR, TA)	Schneider *et al.*, 2014	132
Uva degli sciali	Uva degli sciali	Peschici, Vieste		205
Uva del monaco	Maresco	San Michele Salentino (BR)	Schneider *et al.*, 2014	90
Uva del principe	Baresana	Corato (BA)		28
Uva della scala	Montonico bianco	Valle d'Itria (BA, BR, TA)	Schneider *et al.*, 2014	100
Uva di Chiobbica	Francavidda	Martina Franca (TA)		54
Uva di Trani	Baresana	Peschici (FG)		28
Uva di tre volte l'anno	Agresta			202
Uva di Troia	Lacrima di Brindisi	Volturino (FG)		62
Uva di Troia	Uva di Troia			184
Uva latte	Baresana	Putignano (BA)		28
Uva lunga	Uva lunga	LE, BR		205
Uva nocella	Uva di Troia	Vico del Gargano (FG)		184
Uva ottaviana	Ottavianello	Vico del Gargano (FG)		128
Uva romana	Uva romana	Adelfia (BA), Putignano (BA)		190
Uva rosa	Baresana	Arnesano, Melendugno, Novoli, ecc. (LE)		28
Uva rossa	Rossa di Bitonto	Andria (BAT), Corato (BA)		158
Uva rossa	Somarello rosso	Bitonto (BA)		166
Uva rùggia	Uva romana	Calabria	Raimondi *et al.*, 2008b	190
Uva sacra	Somarello nero	Andria (BAT)		166
Uva sacra	Uva sacra	Andria (BAT), Corato (BA), Spinazzola (BA), Orsara di Puglia(FG)		194
Uva sagra	Uva sacra	Andria (BAT), Canosa di Puglia (BAT)		194
Uva turca	Baresana	Andria (BAT), Barletta (BAT)		28
Uva vacca	Mostosa	Emilia Romagna	Pastore *et al.*, 2016	116
Verdeca	Verdeca			198
Verdone	Verdeca	Bisceglie (BAT)		198
Vernaccia di Pergola	Aleatico	Marche	Filippetti *et al.*, 2002	16
Vitigno	Uva di Troia	Bisceglie (BAT)		184
Vitigno di Canosa	Uva di Troia	Canosa di Puglia (BAT)		184
Zagarese	Negro amaro	Campania	Costantini *et al.*, 2005$	120
Zagarese di Avetrana	Caldarese	Avetrana (TA)	De Palma *et al.*, 2014a	46
Zagarese di Maruggio	Malaca	Maruggio (TA)	De Palma *et al.*, 2014b$	70
Zinfandel	Primitivo	USA (California)	Mirosevic e Meredith, 2000	144
Zlatarica vrgorska	Francavidda	Croazia	Schneider *et al.*, 2014	54
Zunek	Prunesta bianca	Slovenia	Štajner *et al.*, 2008	150

Bibliografia

(1874). Ann. di viticoltura ed enologia italiana, III (Vol. 6): 4-10.

(1879). Malvasia bianca lunga. In: Ampelografia Italiana compilata per cura del Comitato centrale ampelografico, (1):65-67.

(1882). Uva di Troja. In: Ampelografia Italiana compilata per cura del Comitato centrale ampelografico, (3):45-47.

(1885). Somarello nero o Somariello. In: Descrizione dei vitigni pubblicata nell'Ampelografia Italiana. Bull. Amp., XI (20):60-62.

(1886). Bombino bianco. In: Ampelografia Italiana compilata per cura del Comitato centrale ampelografico, (5):65-67.

(1887). Rossa di Bitonto. In: Ampelografia Italiana compilata per cura del Comitato centrale ampelografico, (6):89-91.

(1974). I vini Pugliesi a denominazione di origine controllata: decreti di riconoscimento, disciplinari di produzione. Not. Agr. Reg., Reg. Puglia, II (9-10):7-24.

(2008). Puglia d'oro: edizioni di Puglia d'oro, volumi 1936, 1937, 1939. Bari: Laterza.

AGEA (2015). AVP09 – lista UNAR e poligoni vigneto per provincia.

ANDERSON K. & ARYAL N. R. (2013). Which winegrape varieties are grown where? Adelaide: University of Adelaide Press.

ANGELICCHIO N., BISCOTTI N., VELOCE M. (1989). La vigna nel paesaggio agrario del Gargano. Not. Agr. Reg., Reg. Puglia, XVIII:2-7.

BERGAMINI C., CAPUTO A. R., GASPARRO M., PERNIOLA R., CARDONE M.F., ANTONACCI D. (2012). Evidences for an Alternative Genealogy of 'Sangiovese'. Mol. Biotechnology. 53(3):278-288.

BERGAMINI C., PERNIOLA R., CARDONE M. F., GASPARRO M., PEPE R., CAPUTO A. R., ANTONACCI D. (2016). The molecular characterization by SSRs reveals a new South Italian kinship and the origin of the cultivar Uva di Troia. Springerplus, 5 (1):1-11.

BRANAS J e TRUEL P. (1965). Variétés de raisins de table. Montpellier: Ed. Progrès Agricole et Viticole.

BRIGANTI G. (1914). L'uva Baresana o Lattuaria. L'Italia Agricola. Giornale di Agricoltura, XXIV:257-259.

BRUNI A. (1843). Cenno su i territori di Barletta: loro natura; loro coltura attuale; miglioramenti a farvisi; piantagioni novelle ad introdurvisi; e delle piante indigene che vi si trovano. Ann. dell'Accad. aspir. Nat., I (Vol. 1):325-384.

BRUNI A. (1845). Dell'agricoltura e pastorizia del regno di Napoli di qua del faro: breve notizia distesa, secondo le relazioni delle società economiche, da Achille Bruni di Barletta…In: Breve ragguaglio dell'agricoltura e pastorizia del regno di Napoli di qua del faro. Napoli: Filiatre.

BRUNI A. (1872). Corrispondenza del 6 novembre 1972 di Achille Bruni al professor Apelle Dei. Ann. di viticoltura ed enologia italiana, I (Vol. 2):163-166.

BRUNI B. (1960). Empibotte bianco. In: Principali vitigni da vino coltivati in Italia: raccolta delle monografie pubblicate negli Ann. della sperim. agraria (Vol. 1). Roma: Min. Agr. e Foreste.

BRUNI B., DEL GAUDIO S., DE GIROLAMO S. (1962). Bombino bianco. In: Principali vitigni da vino coltivati in Italia: raccolta delle monografie pubblicate negli Ann. della sperim. agraria (Vol. 2). Roma: Min. Agr. e Foreste.

BULIĆ S. (1924). Note ampelografiche: Turchesca. Riv. di Ampelografia, V 10:45-46.

BULIĆ S. (1949). Dalmatinska ampelografia. Zagreb: Poljoprivredni Nacladni Zavod.

CALÒ A., COSTACURTA A., CRESPAN M., AGGIO L., CARRARO R., DI STEFANO R. (2001). La caratterizzazione dei Fiani: Fiano e Fiano aromatico. Atti tornata "La nobiltà dei vini italici" del 24-25 maggio. Acc. ItalianaVite e Vino.

CALÒ A., COSTACURTA A., MARAŠ V., MENEGHETTI S., CRESPAN M. (2008). Molecular correlation of Zinfandel (Primitivo) with Austrian, Croatian, and Hungarian cultivars and Kratošija, an additional synonym. Am. J. Enol. Vitic. 59:205-209.

CARIMI F., MERCATI F., ABBATE L., SUNSERI F. (2010). Microsatellite analyses for evaluation of genetic diversity among Sicilian grapevine cultivars. Genet. Resour. Crop. Evol. 57:703-719.

CARLUCCI M. (1905). Bombino. In: Viala et Vermorel. Ampélographie: Traitè général de viticulture, (Tome VI). Paris: Masson et Cie Editeurs.

CARRANTE A. (1929). L'esportazione dell'uva da tavola conservata in granulato di sughero. Bari: ditta Gius. Favia

CAVAZZA D. (1934). Viticoltura. Torino: Unione Tip. Editr. Torinese.

CIPRIANI G., SPADOTTO A., JURMAN I., DI GASPERO G., CRESPAN M., MENEGHETTI S., FRARE E., VIGNANI R., CRESTI M., MORGANTE M., PEZZOTTI M., PE E., POLICRITI A., TESTOLIN R. (2010). The SSR-based molecular profile of 1005 grapevine (Vitis vinifera L.) accessions uncovers new synonymy and parentages, and reveals a large admixture amongst varieties of different geographic origin. Theor Appl Genet, 121:1569-1585.

CNFA (1930). Le uve da tavola direttive per una disciplina della produzione. Milano: Alfieri & Lacroix.

COLETTA A., CRESPAN M., COSTACURTA A., CAPUTO A. R., TAURISANO C., MENEGHETTI S., ANTONACCI D. (2006). Preliminary investigations on Malvasia nera di Lecce and Malvasia nera di Brindisi varieties. Riv. Vitic. Enol. 2-3:51-56.

COSTACURTA A., CATALANO V., CARRARO R., CRESPAN M., GIUST M., CALO A. (2009). Chiarimenti sull'identità dei Fiani in Puglia. Atti terza tornata: "Il Fiano delle Puglie" del 25-26 sett. Acc. Italiana Vite e Vino: 69-75.

COSTANTINI L., MONACO A., VOUILLAMOZ J.F., FORLANI M., GRANDO M. S. (2005). Genetic relationships among local Vitis vinifera cultivars from Campania (Italy). Vitis 44 (1):25–34.

COTUGNO R. (1909). Lessico dialettale andriese-italiano. Andria: Rossignoli F.

CRESPAN M. e MILANI N. (2001). The Muscats: a molecular analysis of synonyms, homonyms and genetic relationship within a large family of grapevine cultivars. Vitis 40 (1): 23-30.

CRESPAN M., CALÒ A., GIANNETTO S., SPARACIO A., STORCHI P., COSTACURTA A. (2008a). 'Sangiovese' and 'Garganega' are two key varieties of the Italian grapevine assortment evolution. Vitis 47 (2):97-104.

CRESPAN M., COLETTA A., CRUPI P., GIANNETTO S., ANTONACCI A. (2008b). 'Malvasia nera di Brindisi/Lecce' grapevine cultivar (Vitis vinifera L.) originated from 'Negroamaro' and 'Malvasia bianca lunga'. Vitis, 47 (4), 205–212.

CRESPAN M., CRESPAN G., GIANNETTO S., MENEGHETTI S., COSTACURTA A. (2007). 'Vitouska' is the progeny of 'Prosecco tondo' and 'Malvasia bianca lunga'. Vitis, 46 (4):92–194.

DALMASSO G. (1946). Uve da vino: vitigni rossi. Roma: Ramo editoriale degli Agricoltori.

DE ANGELIS D. (1885). Coltura e commercio delle uve da tavola. Boll. Amp., XI (19):41:53.

DE GIORGI C. (1881). La viticoltura in Terra d'Otranto. Firenze: Tip. M. Ricci.

DE LUCRETIIS G. (1791). Della piantagione delle viti e delle cause della disposizione de' vini a corrompersi o inacidirsi nella Puglia Daunia…Napoli : Giuseppe Maria Porcelli.

DE PALMA L., DE MICHELE M., D'ONOFRIO C., SCHNEIDER A., FAUSTO C., TARRICONE L., LIMOSANI P., NOVELLO V. (2012a). Identificazione e caratterizzazione di vitigni minori pugliesi ad uva da vino. IV Convegno Nazionale di Viticoltura, Asti. Quaderni di Viticoltura ed Enologia dell'Università di Torino, 32:25-30.

DE PALMA L., DE MICHELE M., POLI G., LIMOSANI P. (2014c). Biancoreale. In: Italian Vitis Database. www.vitisdb.it ISSN 2282-006X.

DE PALMA L., DIMAGGIO M., MASI G., DE MICHELE M., AMENDOLAGINE A.M., TOMAIUOLO A., LIMOSANI P. (2014a). Zagarese di Avetrana. Documento interno al progetto, non pubblico in: Italian Vitis Database. www.vitisdb.it

DE PALMA L., DIMAGGIO M., MASI G., DE MICHELE M., AMENDOLAGINE A.M., TOMAIUOLO A., LIMOSANI P. (2014b). Zagarese di Maruggio. Documento interno al progetto, non pubblico in: Italian Vitis Database. www.vitisdb.it

DE PALMA L., POLI G., LOPRIORE G., TARANTINO A., TARRICONE L., SOLETI F. (2008). Individuazione, studio e caratterizzazione di vitigni di antica coltivazione nell'Alto Tavoliere pugliese. Foggia: Centro grafico Francescano.

DE PALMA L., TARRICONE L., LIMOSANI P., MUCI G., TOMAIUOLO A., DE MICHELE M., SACCO L., SAVINO M., NOVELLO V. (2012b). Negroamaro. In: Italian Vitis Database, http://it.grapedb.org ISSN 2282-006X.

DE ROSA, E. M. (2018). Cultura e natura: l'arte di Vincenzo De Stefano nelle opere del Museo Civico e della Cantina Sperimentale. Bari: S.n.

DEL GAUDIO S. e CIASCA L. (1952-60). Somarello rosso. In: Principali vitigni da vino coltivati in Italia: raccolta delle monografie pubblicate negli Ann. della sperim. agraria (Vol. 1). Roma: Min. Agr. e Foreste.

DEL GAUDIO S. e GIUSTO D. (1952-60a). Francavidda. In: Principali vitigni da vino coltivati in Italia: raccolta delle monografie pubblicate negli Ann. della sperim. agraria (Vol. 1). Roma: Min. Agr. e Foreste.

DEL GAUDIO S. e GIUSTO D. (1952-60b). Impigno. In: Principali vitigni da vino coltivati in Italia: raccolta delle monografie pubblicate negli Ann. della sperim. agraria (Vol. 1). Roma: Min. Agr. e Foreste.

DEL GAUDIO S. e GIUSTO D. (1952-60c). Ottavianello. In: Principali vitigni da vino coltivati in Italia: raccolta delle monografie pubblicate negli Ann. della sperim. agraria (Vol. 1). Roma: Min. Agr. e Foreste.

DEL GAUDIO S. e GIUSTO D. (1952-60d). Susumaniello. In: Principali vitigni da vino coltivati in Italia: raccolta delle monografie pubblicate negli Ann. della sperim. agraria (Vol. 1). Roma: Min. Agr. e Foreste.

DEL GAUDIO S. e GIUSTO D. (1964). Malvasia nera di Brindisi. In: Principali vitigni da vino coltivati in Italia: raccolta delle monografie pubblicate negli Ann. della sperim. agraria (Vol. 3). Roma: Min. Agr. e Foreste.

DEL GAUDIO S. e NICO G. (1952-60). Bianco D' Alessano. In: Principali vitigni da vino coltivati in Italia: raccolta delle monografie pubblicate negli Ann. della sperim. agraria (Vol. 1). Roma: Min. Agr. e Foreste.

DEL GAUDIO S. e PANZERA C. (1956). Negro Amaro. Estratto da: Ann. della sperim. agraria, 1956, nuova serie.

DEL GAUDIO S. e PANZERA C. (1964). Malvasia nera di Lecce. In: Principali vitigni da vino coltivati in Italia: raccolta delle monografie pubblicate negli Ann. della sperim. agraria (Vol. 3). Roma: Min. Agr. e Foreste.

DEMARCO D. (1988). La "Statistica" del Regno di Napoli nel 1811 (Tomo 1). Roma: Accademia Nazionale dei Lincei.

DI ROVASENDA G. (1856-1913). Manoscritti. Fondo Giuseppe Di Rovasenda. Conservato presso Università degli studi di Torino, DISAFA, Unità Colture arboree e fisiologia funzionale.

DI ROVASENDA G. (1887). Essai d'une ampélographie universelle (2. ed.). Montpellier: C. Coulet; Paris: A. Delahaye et E. Lecrosnier.

DI VECCHI STARAZ M., BANDINELLI R., BOSELLI M., THIS P., BOURSIQUOT J. M., LAUCOU V., LACOMBE T., VARÈS D. (2007). Genetic structuring and parentage analysis for evolutionary studies in grapevine: kin group and origin of the cultivar Sangiovese revealed. J. Amer. Soc. Hort. Sci., 132 (4):514-524.

EuVDb. European Vitis Database. http://www.eu-vitis.de/

FILIPPETTI I., THOMAS M., RAMAZZOTTI S., INTRIERI C. (2002). Caratterizzazione molecolare e analisi filogenetica di alcuni vitigni da vino coltivati nell'Italia centro-settentrionale. Riv. di Frutticoltura e di Ortofloricoltura, 64 (1): 57-64.

FIONE e JACONO (1884). I prodotti dello stabilimento vinicolo F.lli Fione & Jacono di Bitonto alla esposizione nazionale italiana, Torino 1884. Giovinazzo: Tip. Vecchi.

FONSECA A. (1892a). I vitigni della Puglia. Annuario generale per la viticoltura e la enologia, I:219-225.

FONSECA A. (1892b). I vini Pugliesi. Annuario generale per la viticoltura e la enologia, I:301-311

FROJO D. (1877). Quadro delle analisi di alcuni mosti della provincia di Bari. Eseguite in settembre 1876. Bull. Amp., III (7): 573-581.

FROJO D. (1878). Quadro delle analisi di alcuni mosti della provincia di Bari: eseguite nell'autunno del 1877. Bull. Amp., IV (9): 1034-1043.

FROJO D. (1879). Studi ampelografici della provincia di Bari. Bull. Amp., V (12):478-493.

FROJO D. (1883). La viticoltura nella provincia di Bari. Riv. di viticoltura ed enologia italiana,VII:423-430.

FROJO D. e CETTURA P. (1877-85). Statistica agraria della Provincia di Terra di Bari: per la inchiesta agraria ordinata dal Parlamento. In: La Puglia nell'Inchiesta Agraria Jacini, 1877-1885. Roma: Finsiel.

FROJO G. (1869). Lezioni popolari sul modo di fare e conservare i vini: dettate per la prima volta in Torre Del Greco nell'anno 1868... Napoli: Tip. Dell'Unione.

FROJO G. (1875). Relazione sugli studi ampelografici eseguiti nelle Puglie. Bull. Amp., I (1):39-59.

GALET P. (1956). Les vignes américaine. In: Cépages et vignobles de France, (Tome 1). Montpellier: Imprimerie Paul Déhan.

GALLESIO G. (1817-39). Pomona italiana, ossia trattato degli alberi fruttiferi. Pisa: Capurro N.

GANDI G. (1873). Viticoltura ed enologia pugliese ed in particolare del Circondario di Canosa. Ann. di viticoltura ed enologia italiana, II (Vol. 4): 222-229.

GAROGLIO P. G. (1973). Enciclopedia vitivinicola mondiale (Vol. 1). Milano:Ed. Scientifiche.

GASPARRINI G. (1844). Osservazioni su le viti e le vigne del distretto di Napoli fatte da Guglielmo Gasparrini: articolo tratto dagli Ann. Civili, fascicolo 69, maggio-giugno 1844. S.l.: s.n.

GIANNINI P., PIROLO C. S., PASTORE F., BOTTALICO G., CAMPANALE A., CARDONE A., PROSCIA A., PALMISANO D., DE FUOCO G., LA NOTTE P., SAVINO V. N. (2006). Recupero e valorizzazione dei vitigni minori pugliesi. In: I vitigni autoctoni minori: aspetti tecnici, normativi e commerciali. Convegno nazionale 30 novembre -1 dicembre 2006; Villa Gualino, Torino. Torino: Fondazione per le Biotecnologie.

IBÁÑEZ J., MARAŠ V., MUGOŠA M., PERIŠID M., RAIČEVID J., GARCÍA-ESCUDERO E., ŠTAJNER N., GRBID M., MARTÍNEZ-ZAPATER J. M. (2017). Genetic origin and genomic diversity of cultivar Vranac. First International Conference on Vranac and other Montenegrin autochthonous grapevine varieties, Podgorica, 20-22/11/2018.

JATTA A. (1887) Chiave analitica per la determinazione delle principali varietà di viti coltivate nelle Puglie. Barletta: Dellisanti & Co.

JATTA A. (1889). Notizia sommaria delle varietà di viti coltivate in Puglia. Barletta: Dellisanti & Co.

KOTINIS C. (1985). Ellenikos ampelograficos atlas. Atene.

LA NOTTE P., PIROLO C.S., GIANNINI P., VENERITO P., SAVINO V. MARTELLI G. P. (2009). Selezione clonale e sanitaria dei "Fiani" in Puglia. Atti tornata: "Il Fiano delle Puglie" del 25-26 sett. Acc. Italiana Vite e Vino: 83-92.

LA NOTTE P., PIROLO C.S., SAVINO V.N., (2013). Baresana e Minutolo, due antichi vitigni pugliesi alla riscossa. In: La biodiversità delle colture pugliesi, a cura di Luigi Trotta. Bari: Italgrafica Sud.

LACOMBE T., BOURSIQUOT J.M., DECHESNE F., VARÈS D., THIS P. (2007). Relationships and genetic diversity within the accessions related to Malvasia held in the Domaine de Vassal grape germplasm repository. Am. J. Enol. Vitic., 58 (1):124–131.

LACOMBE T., BOURSIQUOT J.M., LAUCOU V., DI VECCHI-STARAZ M., PÉROS J.P., THIS P. (2013). Large-scale parentage analysis in an extended set of grapevine cultivars (Vitis vinifera L.). Theor. Appl. Genet., 126 (2):401-414.

LAUDATI, G. (1893). La fabbricazione razionale del vino Pugliese. Torino: L. Roux.

LICCI V. (1876). Studi sui mosti della provincia di Terra D'Otranto: in rapporto al glucosio ed acidità delli stessi eseguiti in settembre ed ottobre 1875, dal cavaliere dottore Vincenzo Licci. Bull. Amp., IV (6): 271-282.

LICCI V. (1877). Studi sui mosti della provincia di Terra D'Otranto: eseguiti dal cavaliere dottore Vincenzo Licci, nell'anno 1877. Bull. Amp., III (7):1045-1051.

LICCI V. e FROJO G. (1881). Studi ampelografici della provincia di Lecce. Boll. Amp., VII (15):109-157.

LONGO A. (1948). Viticoltura. Roma: REDA.

LOVICU G. (2017). Akinas: uve di Sardegna. Nuoro: Poliedro.

MALDARELLI D. (1969). Antologia giovinazzese. Giovinazzo: Andriola.

MALENICA N., ŠIMON S., BESENDORFER V., MALETIĆ E., KAROGLAN KONTIĆ J., PEJIĆ I (2011). Whole genome amplification and microsatellite genotyping of herbarium DNA revealed the identity of an ancient grapevine cultivar". Naturwissenschaften, 98:763–772.

MALETIĆ E., KAROGLAN KONTIĆ J., PEJIĆ I., PREINER D., ZDUNIĆ G., BUBOLA M., STUPIĆ D., ANDABAKA Ž, MARKOVIĆ Z., ŠIMON S., ŽULJ MIHALJEVIĆ M., ILIJAŠ I., MARKOVIĆ D. (2015). Zelena njiga: hrvatske izvorne sorte vinove loze. Zagabria.

MALETIĆ E., PEJIĆ I., KAROGLAN KONTIĆ J., PILJAC J., DANGL G.S., VOKURKA A., LACOMBE T., MIROŠEVIĆ N., MEREDITH C. P. (2004). Zinfandel, Dobrièić, and Plavac mali: the genetic relationship among three cultivars of the Dalmatian coast of Croatia. Am. J. Enol. Vitic. 55:174-180.

MANZO M., MONACO A. (2001). S. Sofia. In: La risorsa genetica della vite in Campania. Regione Campania.

MARTELLI G. P., GODINI A., LA NOTTE E., CASSANO A., SAVINO V. N., RUSSO G., SANTORO M., ROCA F. (1980). Il punto sulla selezione clonale e sanitaria e sul risanamento della vite in Puglia, Basilicata e Irpinia. Not. Agr. Reg., Reg. Puglia, VIII (1-2): 2-10.

MARZOTTO N. (1912). Uve da Mensa: descrizione delle migliori varietà (illustrate da 62 tavole in fototipia): con speciale studio sull'accertamento, nomenclatura e sinonimia di molti vitigni sino ad ora non bene identificati. Vicenza: Arti grafiche Vicentine.

MATTIA M. (1946). Vini di Puglia e Lucania. Risveglio Agricolo, V (13):174-180.

MAUL E., EIBACH R., ZYPRIAN E., TÖPFER R. (2015). The prolific grape variety (Vitis vinifera L.) 'Heunisch Weiss' (= 'Gouais blanc'): bud mutants, "colored" homonyms and further offspring. Vitis 54, 79–86.

MINISTERO DI AGRICOLTURA, INDUSTRIA E COMMERCIO (1896). Notizie e studi intorno ai vini ed alle uve d'Italia. Roma: Tip. Nazionale di G. Bertero.

MIROŠEVIĆ N. & MEREDITH C. P. (2000). A review of research and literature related to the origin and identity of the cultivars Plavac mali, Zinfandel and Primitivo (Vitis vinifera L.). Agriculturae Conspectus Scientificus (65) 1:45-49

MOLON G. (1906a). Ampelografia: uve da vino, uve da tavola, porta-innesti e produttori diretti (Volume 1). Milano: U. Hoepli.

MOLON G. (1906b). Ampelografia: uve da vino, uve da tavola, porta-innesti e produttori diretti (Volume 2). Milano: U. Hoepli.

MONTANARI M. (1891a). 2. Rapporto. I concorrenti e le uve della Mostra per le uve da tavola: tenutosi in Portici nel settembre 1890. Atti del reale Istituto d'Incoraggiamento di Napoli, IV (Vol. 4):1-17.

MONTANARI M. (1891b). 3. Rapporto. Sulla Mostra delle Uve da tavola, tenutasi in Portici nel Settembre 1890: le principali caratteristiche delle più importanti uve bianche e rosse esposte ordinate alfabeticamente. Atti del reale Istituto d'Incoraggiamento di Napoli, IV (Vol. 4): 1-21.

MUSCI G. (1919). Il Primativo di Gioia. Bari: STEB.

MUSCI G. (1922). I problemi tecnici della nuova viticoltura pugliese. Estratto dagli atti del 1° Congresso di Arboricoltura Meridionale. Roma: Prem. Stab. Tipo-Litografico V. Ferri.

MUSCI G. (1924). Una interessante escursione vinicola in Terra d'Otranto. Casale Monferrato: Tip. Succ. Cassone.

MUSCI G. (1928). La coltivazione delle uve da tavola nel mezzogiorno. Ravenna: Soc. tipo-editrice Ravennate E. Mutilati.

MUSCI G. (1933). Le uve da vino pugliesi adatte al consumo popolare: relazione al III Congresso internazionale della vite e del vino, Roma, 28-31 ottobre 1932. Bari: Favia.

MUSCI G. (1934). Per una più larga coltivazione delle uve da tavola in Terra di Bari. Bari: S.E.T.

NETTI L. (1882). Monografia agraria del circondario di Altamura: presentata al concorso bandito dalla Giunta per la inchiesta agraria il 24 dicembre 1878…Napoli: Stamp. già del Fibreno.

PACCES G., CANUDO E., ROSSI E., DE NAVA P. (1880). Monografia circa lo stato di fatto dell'agricoltura e della classe agricola dei singoli circondari della provincia di Terra d'Otranto. Lecce: S. Ammirato.

PACICHELLI, G. B. (1703). Il Regno di Napoli in prospettiva. Napoli: Stamperia M. L. Mutio.

PANZERA C. (1956). Vitigni da vino Salentini. Bari: Laterza.

PASQUALE G. A. (1869). Flora Vesuviana o catalogo ragionate delle piante del vesuvio confrontate con quelle dell'isola di Capri e di altri luoghi circostanti: Memoria di Giuseppe Antonio Pasquale. Napoli: Stamperia del Fibreno.

PASTORE C., FONTANA F., RUFFA P., RAIMONDI S., SCHNEIDER A., FILIPPETTI I. (2016). Caratterizzazione genetica di varietà di vite dell'Emilia-Romagna: relazioni con vitigni locali, nazionali e internazionali. Acta Italus Hortus, 19, 140-141.

PERELLI G. (1874). Art I. In: Enologia e viticoltura delle tre Puglie. Ann. di vit. ed enologia italiana, III (Vol. 5):32-43.

PICE N. e MINENNA C. (1997). Dialetto e cultura contadina a Bitonto. Bari: Edipuglia.

PIROLO C. S., LA NOTTE P., GIANNINI P., MARINONI D., SAVINO V. (2006). Vitigni tradizionali ad uva da tavola per nicchie di mercato: l'esempio del Baresana in Puglia. In: I vitigni autoctoni minori: aspetti tecnici, normativi e commerciali. Convegno nazionale 30 novembre -1 dicembre 2006; Villa Gualino, Torino. Torino: Fondazione per le Biotecnologie.

PIROLO C. S., LA NOTTE P., PASTORE F., TORELLO-MARINONI D., GIANNINI P., VENERITO P., CAGNAZZO A., SCHNEIDER A. (2009). Verdeca e Pampanuto sono la stessa varietà. Informatore Agrario, (49):55.

RAIMONDI S., SCHNEIDER A., DE SANTIS D. (2008a). Nero (di Scilla). In: Il Gaglioppo e i suoi fratelli. I vitigni autoctoni calabresi. Cirò Marina: Librandi Spa, (KR, Italia).

RAIMONDI S., SCHNEIDER A., DE SANTIS D., CAVALLO L. (2008b). Uva rúggia. In: Il Gaglioppo e i suoi fratelli. I vitigni autoctoni calabresi. Cirò Marina: Librandi Spa, (KR, Italia).

RAIMONDI S., SCHNEIDER A., DE SANTIS D., CAVALLO L. (2008c). Pedilongo. In: Il Gaglioppo e i suoi fratelli. I vitigni autoctoni calabresi. Cirò Marina: Librandi Spa, (KR, Italia).

REGIA CANTINA SPERIMENTALE DI BARLETTA (1897). Attività della Regia cantina sperimentale negli anni dal 1886 al 1894. Roma: Tip. Nazionale di G. Bertero.

RICCHIONI V. (1940). L'economia dell'agricoltura pugliese. Bari: L. Macri.

RICCHIONI V. (1942). La statistica del reame di Napoli del 1811: relazioni sulla Puglia. Trani:Vecchi.

ROBINSON J., HARDING J., VOUILLAMOZ J. (2012). Wine Grapes: A complete guide to 1.368 vine varieties, including their origins and flavours. Allen Lane: Penguin Books Ltd.

SANNINO F. A. (1891a). Le uve da tavola dell'Italia meridionale: note ampelografiche sulla Esposizione di Portici. L'Italia enologica, V (5):68-69.

SANNINO F. A. (1891b). Le uve da tavola dell'Italia meridionale: note ampelografiche sulla Esposizione di Portici. L'Italia enologica, V (6):85-86.

SANNINO F. A. (1907). Trattato completo di Enologia (Vol. II). Conegliano: Stampe ed Arti Grafiche.

SCHNEIDER A., RAIMONDI S., DE SANTIS D. (2008a). Iuvarello. Scheda ampelografica In: Il Gaglioppo e i suoi fratelli. I vitigni autoctoni calabresi. Cirò Marina: Librandi spa, (KR, Italia).

SCHNEIDER A., RAIMONDI S., DE SANTIS D. (2008b). Mantonico bianco italico. Scheda ampelografica In: Il Gaglioppo e i suoi fratelli. I vitigni autoctoni calabresi. Cirò Marina: Librandi spa, (KR, Italia).

SCHNEIDER A., RAIMONDI S., MOREIRA F. M., DE SANTIS D., ZAPPIA R., TORELLO MARINONI D., LIBRANDI N., GRANDO M.S. (2009). Contributo all'identificazione dei principali vitigni calabresi. Frutticoltura, 1-2:46-55.

SCHNEIDER A., RAIMONDI S., PIROLO C. S., MARINONI D. T., RUFFA P., VENERITO P., LA NOTTE P. (2014). Genetic characterization of grape cultivars from Apulia (Southern Italy) and synonymies with other mediterranean regions, 65 (2): 244-249.

SELVAGGI E. (1950). Vocabolario botanico martinese. Putignano: Officina tipografica De Robertis & figli.

ŠIMON S., MALETIĆ E., KAROGLAN KONTIĆ J., CRESPAN M., SCHNEIDER A., PEJIĆ I. (2007). Cv Marastina a new member of Malvasia group. Abstr. II Int. Symp. "Mediterranean Malvasias", Salina (ME), 33.

SPATARO R. (1928). La viticoltura nell'agro Barlettano e dintorni. Barletta: G. Dellisanti.

STAFFA S. (1881). Della viticoltura e della vinificazione nelle Puglie e delle condizioni economiche, morali, igieniche dei proprietari e dei contadini: memoria letta nella tornata del 26 giugno 1881… S. l.: s. n.

ŠTAJNER N., KOROŠEC-KORUZA Z., RUSJAN D., JAVORNIK B. (2008). Microsatellite genotyping of old Slovenian grapevine varieties (Vitis vinifera L.) of the Primorje (coastal) winegrowing region. Vitis, 47 (4):201–204.

STELLA G (1857). Catalogo delle piante, che si coltivano nell'Orto agrario della Società economica della Provincia di Terra d'Otranto. Lecce: S.n.

TRENTIN P. (1895). Manuale del negoziante di vini italiani nell'Argentina: esportatore dall'Italia, importatore nell'Argentina, rivenditore all'ingrosso e al minuto. Buenos Aires: Tip. Elzeveriniana di P. Tonini.

VISICCHIO V. (1939). La Prunesta di Ruvo. L'Italia Agricola, XX: 1120-1131.

VITAGLIANO M. (1985). Storia del vino in Puglia. Roma: Laterza; Grottaglie: Banca Popolare Jonica.

VIVC. Vitis international variety catalogue. http://www.vivc.de/index.php

ZDUNIĆ G., PREECE J.E., DANGL G.S., KOEHMSTEDT A., MUCALO A., MALETIĆ E., PEJIĆ I. (2013). Genetic characterization of grapevine cultivars collected throughout the Dalmatian region. Am. J. Enol. Vitic. 64:285-290.

ZULINI L., RUSSO M., PETERLUNGER E. (2002). Genotyping wine and table grape cultivars from Apulia (southern Italy) using microsatellite markers. Vitis, XLI (4): 183-187.

© Copyright 2015-2018
Tutti i diritti sono riservati. È vietata ogni riproduzione, anche parziale.
Le richieste per la pubblicazione e/o l'utilizzo della presente opera o di parte di essa,
in un contesto che non sia la sola lettura privata, devono essere inviate a: fruttiantichipuglia@crsfa.it.
Si ringraziano tutte le biblioteche pubbliche e private presso cui è stato possibile consultare i documenti storici.
Si ringrazia Il Centro CREA Viticoltura ed Enologia di Roma per l'autorizzazione a riprodurre le illustrazioni
del pittore Vincenzo De Stefano (1861-1942) conservate presso la Cantina Sperimentale di Barletta.

Progetto grafico e impaginazione
Angelo Lillo
angelolilloadv@gmail.com - www.angelolillo.com

Stampa a cura di ***Digita Stampa*** - Locorotondo (BA)

2018 CRSFA BASILE CARAMIA DI LOCOROTONDO

ISBN 978-88-9435-86-29