

REGISTRATI 3 «NUOVI» ANTICHI VITIGNI PUGLIESI

P. Venerito¹, P. La Notte², V. Roseti³, G. Bottalico³, A. Campanale², C.S. Pirolo⁴, L. Susca³, V.N. Savino¹

¹ Centro di Ricerca, Sperimentazione e Formazione in Agricoltura Basile-Caramia- Locorotondo (Ba); ² CNR Istituto per la Protezione Sostenibile delle Pianta, Sez. Bari; ³ Università degli Studi di Bari, Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (DI.S.S.P.A.) - Università di Bari; ⁴ Sinagri s.r.l., Spin Off dell'Università degli Studi di Bari.

RIASSUNTO

I vitigni autoctoni minori, associati dal consumatore alla tipicità del territorio, rappresentano uno dei principali punti di forza ed unicità dell'oenologia pugliese nel contesto del mercato globalizzato del vino. Proseguendo il lungo lavoro di recupero e caratterizzazione del germoplasma locale, tre ulteriori antichi vitigni autoctoni pugliesi ad uva da vino (Cigliola B., Carrieri B., Santa Teresa B.) sono stati recentemente registrati (Gazzetta ufficiale 16 del 21/01/2020 G.U. 152 del 17/06/2020) al Catalogo nazionale delle varietà di vite nell'ambito delle operazioni di ricerca del progetto integrato «Recupero del Germoplasma Viticolo Pugliese (Re.Ge.Vi.P)». La registrazione, consentendo l'uso legittimo del nome in etichetta e sgombrando dubbi ed incertezze a livello vivaistico/produitivo e di denominazione e commercializzazione del prodotto, influenzerà positivamente la diffusione dei vitigni sul territorio. Per Cigliola e Santa Teresa, in particolare, la concomitante registrazione del primo clone certificato contribuirà anche al miglioramento delle condizioni sanitarie e quindi della produttività, qualità, redditività dei nuovi vigneti specializzati.

MATERIALI E METODI

L'attività di recupero e valorizzazione dei vitigni minori è articolata in più fasi e richiede la collaborazione di competenze diverse:

- Recupero e salvaguardia del germoplasma attraverso indagini bibliografiche e ricognizioni sul territorio
- Ricostruzione storica e definizione dell'area di coltivazione
- Caratterizzazione genetica, ampelografica ed enologica del vitigno
- Produzione di materiale di propagazione sanitarmente idoneo e certificato per il miglioramento delle condizioni sanitarie dei nuovi impianti
- Iscrizione al Catalogo Nazionale delle Varietà di vite e legittimazione dell'uso del nome in etichetta
- Valorizzazione e promozione del germoplasma
- Miglioramento ed adattamento del processo di trasformazione enologica alle caratteristiche del vitigno
- Sperimentazione e individuazione di nuovi vini e tipologie di prodotto che sfruttino le peculiarità del vitigno



RISULTATI

I dati raccolti durante l'attività di recupero e valorizzazione dei vitigni sono riassunti in brevi schede che mettono in risalto le caratteristiche peculiari e di maggiore importanza. Per tutti i vitigni è stata assicurata la conservazione dei materiali raccolti sul territorio pugliese e di quelli risanati.

CARRIERI

Il vitigno è anche noto come Palumna in Capitanata (De Palma, 2008) e Uva Carrieri (Schneider et al, 2014) in Valle d'Itria. Il Bruni (1843) cita il Palumbo tra le uve bianche coltivate storicamente nel circondario di Barletta, territorio in cui il vitigno è ancora presente sporadicamente. Nell'annuario generale per la viticoltura del (Fonseca, 1892) il Palumbo è citato tra le uve bianche che si coltivano nella Capitanata (provincia di Foggia) e nei territori a nord di Bari. L'importanza di questo vitigno è testimoniata dal suo inserimento nel primo disciplinare di produzione della Doc Castel Del Monte (approvato con D.P.R. del 19 maggio 1971).

DESCRIZIONE AMPELOGRAFICA SINTETICA

Germoglio Apice verde con orlature carminate, aracnoideo. Asse del germoglio verde con striature rosse accennate nella parte dorsale. Pigmentazione brunastra delle perule. Foglioline apicali con pagina superiore verde-giallastro con riflessi rosati e margini marcatamente rossi; pagina inferiore lanuginosa con nervature più glabre.

Foglia di medie dimensioni, pentagonale o orbicolare, a 5 lobi, anche se a volte ne presenta 3. Le nervature presentano pigmentazione antocianica in genere fino alla prima o seconda biforcazione. Piccolo violaceo. Profilo del lembo bologno ed evidente presenza di peli striscianti tra le nervature. Profilo del lembo a coppa. Seno peziolare a U o V a bordi sovrapposti

Grappolo Medio-grande, compatto, a volte alato, cilindro-conico.

Acino Ellittico e di medie dimensioni. Buccia pruinosa di colore giallastro, di elevata spessore e consistenza.



Fig. 2 Germoglio, foglia grappolo di Carrieri B.

CARATTERISTICHE FENOLOGICHE, AGRONOMICHE, PRODUTTIVE ED ENOLOGICHE

Il Carrieri o Palumbo è caratterizzato da un germogliamento in epoca media; le altre fasi di fioritura, invaiatura e maturazione avvengono in epoca medio-tardiva. La produttività è regolare e costante, la fertilità buona.

Il vino è caratterizzato da un colore giallo paglierino, abbastanza intenso, limpido, presenta una discreta intensità olfattiva caratterizzata soprattutto da note floreali (rosa, violetta) ed erbeacee a base di erba fresca, fieno e anche mandorla dolce.

CIGLIOLA

La Cigliola bianca è una denominazione ritrovata nel Salento, dove associate ad essa sono state individuate e caratterizzate numerose accessioni e raccolte testimonianze orali di agricoltori locali. Lo stesso vitigno risulta presente con altre denominazioni in differenti aree vitivinicole della regione Puglia: Uva Attina in Valle d'Itria (Martelli et al, 1980); Cigliese bianca ad Altamura, (Di Rovasenda, 1856-1913); Attigno o uva di San Pietro delle Puglie nel brindisino, (Di Rovasenda, 1856-1913).

DESCRIZIONE AMPELOGRAFICA SINTETICA

Germoglio lanuginoso, biancastro per la presenza di una ricca tomentosità sulla quale si intravedono sfumature violacee. Asse del germoglio verde nella parte dorsale con leggere striature discontinue; nella parte ventrale completamente verde. Evidentemente peloso anche nei vitici e nelle perule, seppur in modo cotonoso nei primi internodi ed aracnoideo nei successivi. La quarta fogliolina è giallo verdastro sulla pagina superiore, bianca lanuginosa su quella inferiore, con margini leggermente bronzati.

Foglia medio-piccola, pentagonale o cuneiforme, con sfumature rosate sulle nervature principali che tendono a scomparire nelle foglie vecchie. Foglia di consistenza cartacea dal profilo piano. Seno peziolare ad U o a lira, aperto e sguarnito, talvolta con bordi ravvicinati e parzialmente sovrapposti. Seni laterali superiori più evidenti di quelli inferiori, ad U.

Grappolo medio-piccolo, compatto, anche se esiste una notevole variabilità. Talvolta il grappolo è più grande e conico, alato. Altre volte è più piccolo, a forma cilindrica. L'acinellatura è presente, ma non in maniera eccessiva.

Acino lungo ed ellittico. La buccia è pruinosa, di colore giallastro, sottile. La Polpa è carnosa e conserva a maturità un sapore gradevole e leggermente aromatico.

CARATTERISTICHE FENOLOGICHE, AGRONOMICHE, PRODUTTIVE ED ENOLOGICHE

La Cigliola bianca o altrimenti detta Uva Attina è caratterizzata da fasi fenologiche precoci, già a partire dal germogliamento; le fasi di fioritura, invaiatura e infine di maturazione avvengono in epoca precoce, la produttività è regolare e costante, la fertilità buona.

Il vino è caratterizzato da un colore giallo paglierino, abbastanza intenso, limpido, presenta una discreta intensità olfattiva caratterizzata soprattutto da note floreali (rosa, violetta) ed erbeacee a base di erba fresca, fieno e anche mandorla dolce, mentre lievi ma molto piacevoli sono i sentori fruttati, soprattutto albicocca e pesca. 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 pasto da accompagnare preferibilmente con pietanze a base di pesce.



Fig. 3 Germoglio, foglia grappolo di Cigliola B.

SANTA TERESA

Santa Teresa è una denominazione ritrovata in provincia di Taranto e in particolare in Valle d'Itria dove il vitigno è da tempo conosciuto e in passato coltivato nei vecchi vigneti polivarietali allevati in differenti forme (alberello, controsपालiera), molto spesso associato ai vitigni delle DOC Martina Franca e Locorotondo. Vitagliano (1985) cita la Santa Teresa, uva bianca, tra le varietà che alla fine del XIX secolo, "accompagnavano il Primitivo" (p. 241) nei vigneti del Tarantino.

DESCRIZIONE AMPELOGRAFICA SINTETICA

Germoglio: apice verde-rossastro con pochi peli striscianti. Asse del germoglio nella parte dorsale verde con striature rosso vivo. Perule verdi con macchie rosse, vitici discontinui verdi, debolmente rossastri.

Foglia piccola, lucida di colore verde intenso, pentagonale, a tre lobi e con profilo involuto. Seno peziolare aperto a forma di U. Pagina inferiore glabra.

Grappolo Conico, allungato, caratteristica forma a coda di volpe, compatto, medio-grande.

Acino piccolo, sferoidale appiattita. Buccia pruinosa di colore verde biancastro, di elevata spessore e consistenza.



Fig. 4 Germoglio, foglia e grappolo di Santa Teresa B.

CARATTERISTICHE FENOLOGICHE, AGRONOMICHE, PRODUTTIVE ED ENOLOGICHE

La Santa Teresa è caratterizzata da un germogliamento tardivo; così come le altre fasi di fioritura, invaiatura e maturazione. La produttività è regolare e costante, la fertilità buona. Il vino si presenta di colore giallo paglierino di buona intensità. Buona complessità aromatica dovuta principalmente ad aromi di origine fermentativa. Di gradazione abbastanza contenuta, rivela una buon tenore in acidità totale, che rendono l'equilibrio complessivo discreto e con una buona intensità e persistenza gustativa. Al gusto, nonostante una struttura un po' scarsa, è ugualmente apprezzato soprattutto per il giusto equilibrio tra il sapore acido e una discreta pienezza del corpo.

CONCLUSIONI

Attraverso brevi note storiche e la descrizione delle caratteristiche ampelografiche e produttive/enologiche, sono presentate le 3 varietà, esempi concreti di un lungo ed articolato lavoro sul recupero della biodiversità agraria regionale nonché nuovi strumenti al servizio del comparto enologico pugliese.