



Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali

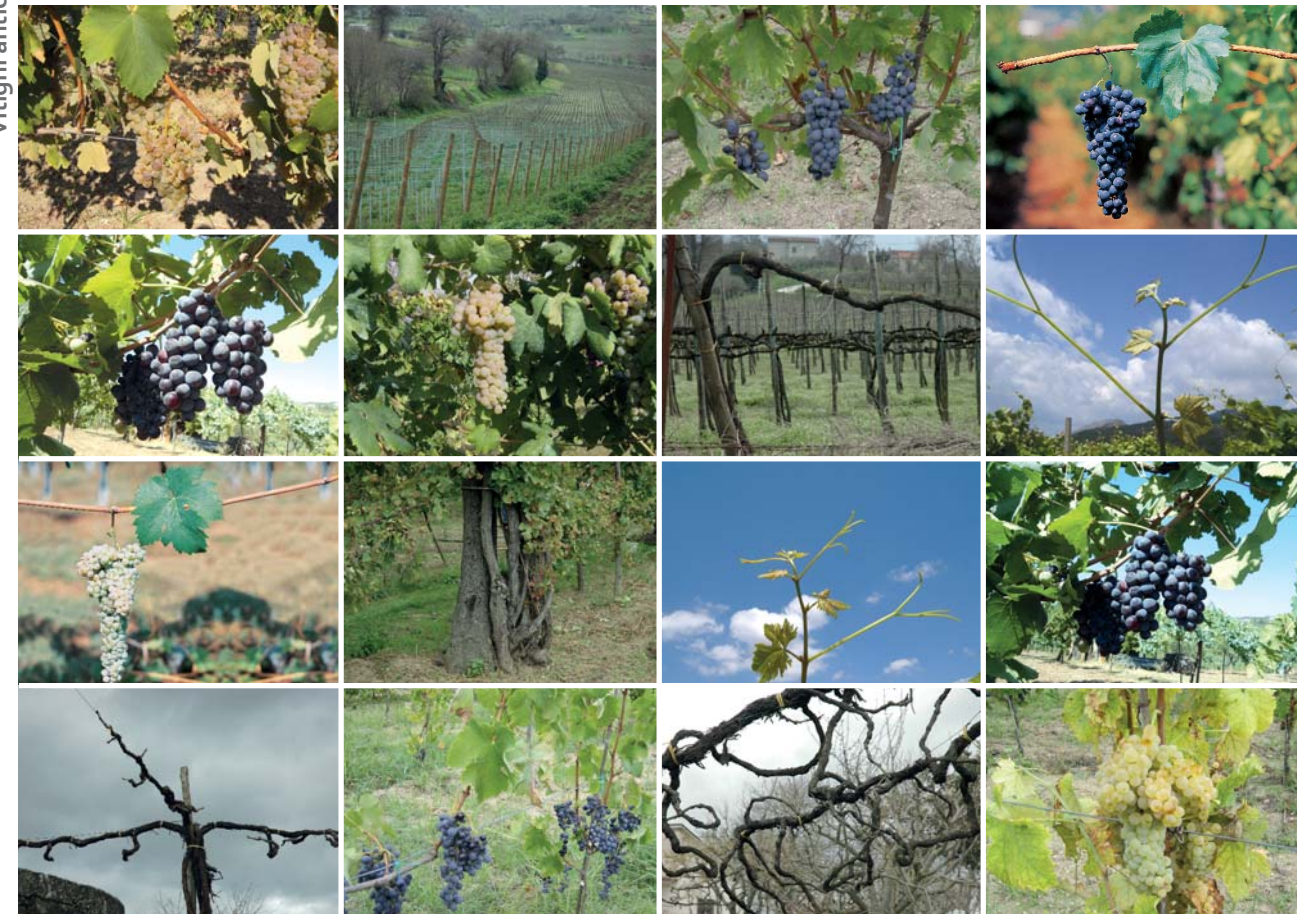


L'AICQ - Associazione Italiana Cultura Qualità, Partner della European Foundation for Quality Management (EFQM), ha attribuito al Settore S.I.R.C.A. dell'Area Generale di Coordinamento Sviluppo Attività Settore Primario, Regione Campania il Riconoscimento per il 2° Livello di Eccellenza EFQM "RECOGNIZED FOR EXCELLENCE" nella fascia "5 stelle".

Il raggiungimento del "RECOGNIZED FOR EXCELLENCE" nella fascia "5 stelle", oltre a collocare l'AGC 11 in una fascia di riconoscimento raggiunta in Italia da un numero molto limitato di organizzazioni, testimonia l'elevato livello di maturità nella creazione di valore aggiunto per i propri clienti, nella gestione per processi e nella costruzione di reti partenariali efficaci, che rappresentano alcuni dei concetti su cui è basato il Modello EFQM per l'Eccellenza.

Vitigni Storici d'Irpinia

Vitigni antichi d'Irpinia





IMAGO
EDITRICE

www.imagoeditrice.it

Finito di stampare nel mese di giugno 2013



Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Assessorato Agricoltura



MUSA – Centro museale
“Musei delle Scienze Agrarie”
Università degli Studi di Napoli
Federico II



Vitigni Storici d'Irpinia

Si ringraziano per la collaborazione

Il Prof. Giancarlo Moschetti e Dott. Nicola Francesca
Dip. Scienze Agrarie e Forestali - Università di Palermo

I colleghi del SeSIRCA e dello STAPA-CePICA di Avellino:

Maurizio Cinque
Luciano D'Aponte
Andrea Moro
Antonio Capuano
Tommaso Vitale
Lorenzo Filomena
Giuseppe Di Milia
Cirino Nicola
Ciro Petretta (per le foto dei vigneti)

I Tecnici:

Un particolare ringraziamento a Giovanni Storti (Paternopoli)
Maurizio Petrillo (Avellino)

Le aziende e i custodi dei vitigni storici:

Az. Vitivinicola "Contrade di Taurasi" di Antonella Lonardo
Az. Vitivinicola "Famiglietti" di Annamaria e Marcello Famiglietti
Az. Vitivinicola "Giardino" di Daniela e Antonio De Gruttola
Sandro Lonardo (Taurasi)
Flavio Castaldo (Taurasi)
Grasso Elziario (Ariano Irpino)
Capozza Paolo (Prata P.U.)
Covino Pietro (San Martino Valle Caudina)
Fiorentino Antonio (Paternopoli)
Di Stasio Alessandro (Luogosano)
Caggianella Raffaele (Ariano Irpino)
Beatrice Giuseppe (Bonito)
Farese Rocco (Bagnoli Irpino)
Marzullo Gerardo (Aquilonia)
Russo Rocco (Bagnoli Irpino)
Pesa Antonello (Montemiletto)
Serafino Nicola (Montecalvo Irpino)
Sicuranza Giovanni (Calitri)
Gaudiosi Guglielmo (Sant'Andrea di Conza)

Stampa:

IMAGO EDITRICE srl
www.imagoedipack.it

La stampa è stata realizzata nell'ambito delle attività di informazione previste dalla misura 111 del PSR Campania 2007/2013



ISBN: 978-88-95230-21-4

Presentazione

La Campania annovera un "portafoglio prodotto" in campo enologico variegato ed ampio, testimoniato dalle numerose Denominazioni di origine protetta, con punte di eccellenze in grado di competere con le più rinomate produzioni nazionali ed internazionali.

Ogni vino, in questa regione, è l'espressione diretta di particolari elementi caratteristici e precipui, della storia e delle tradizioni specifiche del territorio. È ambasciatore di cultura, artigianato, usi e risorse del paesaggio e dell'ospitalità.

Ogni provincia campana, inoltre, si caratterizza per i suoi vigneti autoctoni e si identifica con il suo vino in una simbiosi che affonda le sue radici in epoche remote.

Come l'Irpinia, culla di produzioni vinicole di grande pregio.

Parlare dell'Irpinia significa, tuttavia, possedere una intima conoscenza dell'Aglianico, principale vitigno a bacca nera della Campania, che trova la sua massima espressione proprio in questa terra, e dei vitigni a bacca bianca Greco e Fiano.

Vitigni autoctoni, secolari, danno vita alle tre grandi DOP/DOCG dell'Irpinia: il Taurasi, di un bel rosso rubino, vino meritevole di lunghissimo invecchiamento. Il Greco di Tufo, con profumi unici che ricordano la pesca e la mandorla amara. Il Fiano di Avellino, vino elegante, di un giallo paglierino più o meno intenso.

Accanto, tuttavia, a tale produzione riconosciuta con la menzione di origine va data contezza di una massa critica di altrettante produzioni enologiche parimenti tipiche e qualitative: sono i vini da vitigni cosiddetti "minori", ma che di minori hanno solo i quantitativi. Si parla, ovviamente, di un inestimabile patrimonio ampelografico non di rado irripetibile per condizioni microclimatiche ed habitat.

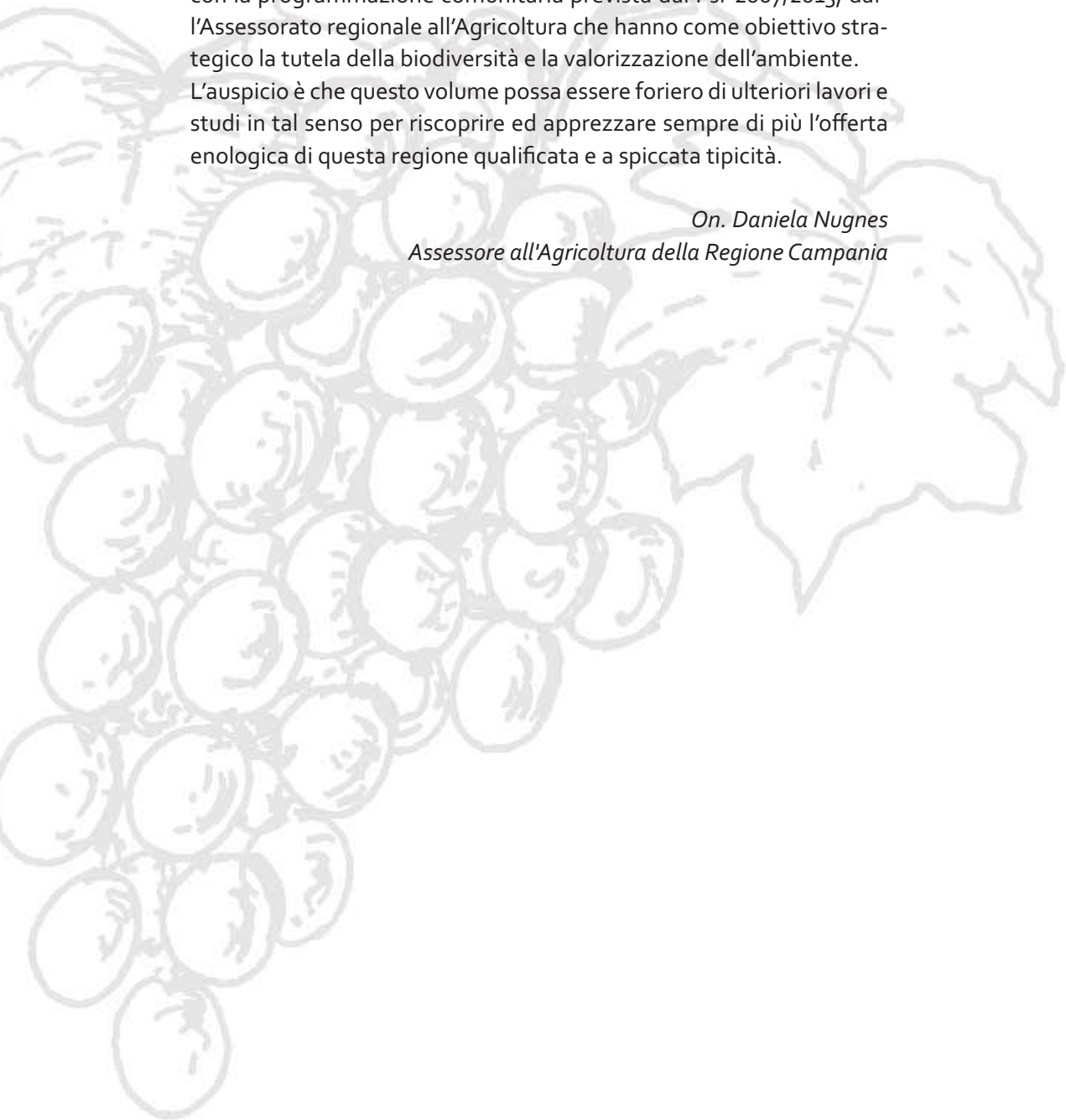
Ecco, il presente lavoro curato dall'Assessorato Agricoltura della Regione Campania (Stapa Cepica di Avellino), in collaborazione con il

Museo delle Scienze Agrarie, vuole porre l'attenzione proprio su questi vitigni e vini: un patrimonio da difendere, rivalutare, riscoprire.

E ciò, in perfetta sintonia con le politiche poste in essere, in armonia con la programmazione comunitaria prevista dal Psr 2007/2013, dall'Assessorato regionale all'Agricoltura che hanno come obiettivo strategico la tutela della biodiversità e la valorizzazione dell'ambiente.

L'auspicio è che questo volume possa essere foriero di ulteriori lavori e studi in tal senso per riscoprire ed apprezzare sempre di più l'offerta enologica di questa regione qualificata e a spiccata tipicità.

*On. Daniela Nugnes
Assessore all'Agricoltura della Regione Campania*



Il recupero dei vitigni autoctoni minori da parte dell'Assessorato regionale all'Agricoltura

a cura di Maria Passari e Luciano D'Aponte

La Campania è stata senza dubbio uno dei primi e più importanti "centri" di insediamento, di coltivazione, di studio e di diffusione della vite e del vino nel mondo. Non a caso i migliori vini dell'antichità come il Falerno, il Greco, il Faustiniiano, il Caleno erano prodotti in Campania. L'Aglianico, il Fiano, il Greco, la Falanghina, il Piediroso, l'Asprinio, la Biancolella, la Coda di volpe, e gli altri vitigni autoctoni coltivati in Campania costituiscono, quindi, la naturale discendenza di questi antichi vitigni denominati come Vitis Hellenica, l'Aminea Gemina, la Vitis Apiana, le Uve Alopeci, l'Aminea Lanata o Minuscola, ecc.

Questo grandissimo patrimonio rappresenta la vera ricchezza della viticoltura campana, che diviene custode e valorizzatrice della tradizione vitivinicola italiana, da alcuni anni esposta, in molte zone d'Italia, al rischio di una ingiustificata esterofilia. Nei suoi duemila anni di storia la viticoltura campana ha vissuto momenti di eccellenza, ma anche periodi di difficoltà.

La Campania del vino si ripropone ormai da qualche anno all'attenzione dei mercati e dei consumatori più attenti e qualificati, andando a rioccupare quella posizione di preminenza che le compete.

Accanto a vitigni di grande notorietà, nelle diverse aree a vocazione, sono ancora presenti, talvolta con pochi ceppi, vitigni autoctoni "minori".

Sono, in genere, poco conosciuti, ma taluni danno origine a prodotti di estrema originalità e di elevata qualità, che potrebbero validamente contribuire, se adeguatamente studiati e valorizzati, ad un ulteriore sviluppo della vitivinicoltura campana.

Le ragioni di questa grande biodiversità esistente nella nostra regione sono da ricercare in diverse cause:

- l'orografia della regione, estremamente diversificata come suoli e clima

- il permanere, in particolare nella fascia costiera, di una viticoltura familiare, legata anche alla frammentazione fondiaria
- i terreni di origine vulcanica di vaste aree che non hanno permesso la diffusione della fillossera, evitando l'espianto dei vecchi vigneti e la sostituzione con varietà straniere o extraregionali
- la presenza sino a pochi anni fa di alcune pratiche agricole come la riproduzione per propaggine o l'abitudine di mantenere nei vigneti familiari una pletera di varietà per mantenere una produzione anche in annate sfavorevoli.

L'Assessorato Agricoltura ha effettuato negli ultimi venti anni un programma di ricerca "*Il programma di selezione clonale e ampelografica della vite*", studio volto alla conservazione, classificazione, valutazione e rilancio delle varietà campane minori non classificate, cioè non incluse nel Registro nazionale delle varietà di uve da vino, istituito con DPR 1164/69, condotto dal SeSIRCA in collaborazione con i Settori periferici dell'Assessorato.

La normativa prevede che i vitigni non iscritti nel Registro non possono essere vinificati. Lo studio, pertanto, non ha avuto solo finalità scientifiche o sistematiche, non ha inteso, cioè, solo riordinare la piattaforma ampelografica regionale, ma ha fatto rivivere e ha valorizzato tali varietà, offrendo agli operatori ulteriori possibilità di reddito e ai consumatori nuovi vini caratterizzati da spiccata originalità e tipicità, che hanno arricchito il già prestigioso panorama enologico della Campania.

La procedura per l'utilizzazione di un vitigno non classificato si compone di due fasi:

- 1) riconoscimento della varietà e inserimento della stessa nel Registro Nazionale delle varietà di uve da vino;
- 2) inclusione della varietà tra quelle ammesse e/o consigliate alla coltivazione nei rispettivi bacini viticoli.

Occorre procedere alla identificazione dei ceppi, mediante un'ampia ricognizione dell'area di diffusione di ciascun vitigno, alla descrizione ampelografica della varietà (caratteri morfologici, fisiologici e produttivi), per verificarne l'identità, la stabilità e omogeneità.

Particolare importanza assume, poi, la verifica, effettuata in vigneti di confronto e in centri di microvinificazione, del comportamento del vi-

tigno all'innesto, in vigna e in cantina.

Parte dei risultati di questo programma sono stati presentati nella pubblicazione "La risorsa genetica della vite in Campania" pubblicati nel 2001 e nel 2005.

Il Programma ha poi conseguito anche importanti risultati con l'iscrizione nel Registro dei seguenti vitigni:

- Casavecchia n.
- Fenile b.
- Ginestra b.
- Pallagrello bianco b.
- Pallagrello nero n.
- Pepella b.
- Ripolo b.
- Sommarrello n.
- Tronto n.
- Catalanesca b.
- Roviello (Greco musc') b.
- Tintore di Tramonti n.

Alcuni di questi sono già presenti in vini a marchio come avvenuto nel caso del:

- Casavecchia di Pontelatone DOP (DM 08.11.2011)
- Catalanesca del monte Somma IGP (D.M. del 2011)

Ma anche per i vitigni Fenile, Ginestra, Pepella, Ripolo e Tintore, (DM 10.03.2011) inseriti nella DOP "Costa d'Amalfi":

- Pallagrello bianco, Pallagrello nero e Casavecchia nell'IGP "Terre del Volturno" (DM 24.07.2009)

Allegato 1**Tabella 1** - Vitigni per uve da vino idonei alla coltivazione nell'intero territorio REGIONALE.

Nome Vitigno	Sinonimi
Vitigni a bacca nera	
Aglianico	Glianica, Glianico, Ellanico, Ellenico
Aglianicone	
Aleatico	
Barbera	
Cabernet Sauvignon	
Merlot	
Montepulciano	
Piedirosso	Per' e palummo, Piede di palumbo, Piede di colombo
Primitivo	
Sangiovese	
Sciascinoso	
Vitigni a bacca bianca	
Asprinio	
Biancolella	Janculillo, Janculella
Coda di volpe bianca	Coda di volpe
Falanghina	
Fiano	
Forastera	Forestiera, Furastiera
Greco	
Moscato bianco	Moscato, Moscatello, Moscatellone
Trebbiano toscano	
Verdeca	

Tabella 2 - Vitigni per uve da vino idonei alla coltivazione nel solo territorio della provincia di AVELLINO.

Nome Vitigno	Sinonimi
Vitigni a bacca bianca	
Bombino bianco	
Malvasia bianca	
Roviello bianco	

Tabella 3 - Vitigni per uve da vino idonei alla coltivazione nel solo territorio della provincia di BENEVENTO.

Nome Vitigno	Sinonimi
Vitigni a bacca nera	
Lambrusco M.	
Uva di Troia	Somarello, Sommarrello
Vitigni a bacca bianca	
Chardonnay	
Malvasia bianca di Candia	

Tabella 4 - Vitigni per uve da vino idonei alla coltivazione nel solo territorio della provincia di CASERTA.

Nome Vitigno	Sinonimi
Vitigni a bacca nera	
Ciliegiolo N	
Pinot nero	
Uva di Troia N	Somarello, Sommarrello
Casavecchia N	
Vitigni a bacca bianca	
Bellone	
Pinot bianco	
Pinot grigio	
Riesiling	
Riesling italico	
Sylvaner verde	
Traminer aromatico	
Veltliner	

Tabella 5 - Vitigni per uve da vino idonei alla coltivazione nel solo territorio della provincia di NAPOLI.

Nome Vitigno	Sinonimi
Vitigni a bacca nera	
Guarnaccia	
Greco nero	
Vitigni a bacca bianca	
Bombino bianco	
Montonico bianco	
S. Lunario	
Catalanesca	

Tabella 6 - Vitigni per uve da vino idonei alla coltivazione nel solo territorio della provincia di SALERNO.

Nome Vitigno	Sinonimi
Vitigni a bacca nera	
Malvasia n.	
Cesanese comune	
Vitigni a bacca bianca	
Bombino bianco	
Malvasia bianca	
Montonico bianco	

Tabella 7 - Vitigni per uve da vino idonei alla coltivazione nell'area a DOC Costa d'Amalfi.

Nome Vitigno	Sinonimi
Vitigni a bacca nera	
Tronto	
Tintore	
Vitigni a bacca bianca	
Pepella	
Ripolo	
Fenile	
Ginestra	

Tabella 8 - Vitigni per uve da vino idonei alla coltivazione nel bacino viticolo Caiatino-Matesino.

Nome Vitigno	Sinonimi
Vitigni a bacca nera	
Pallagrello nero	
Vitigni a bacca bianca	
Pallagrello bianco	

La zona include i seguenti comuni: Pontelatone, Pratella, Ailano, Raviscanina, Sant'Angelo d'Alife, Piedimonte Matese, San Potito Sannitico, Alife, Gioia Sannitica, Prata Sannita, Ruviano, Caiazzo, Castel Campagnano, Liberi, Castel di Sasso, Piana di Monte Verne, Dragoni, Alvignano Formicola, Castel Morrone, Caserta, Fontegreca.

Tabella 9 - Vitigni per uve da vino idonei alla coltivazione nell'area DOC di Galluccio.

Nome Vitigno	Sinonimi
Vitigni a bacca nera	
Pallagrello nero	
Vitigni a bacca bianca	
Pallagrello bianco	

Tutti i vitigni riportati nell'allegato 1 sono idonei per la produzione di acquavite da vino, di uve destinate all'essiccamento e di vino da uve stramature.



Inoltre il programma ha permesso di stabilire la presenza di alcune sinonimie: ad esempio per i vigneti presenti in costiera amalfitana la Ginestra è risultata sinonimo di Biancatenera e Biancazita o il S. Nicola sinonimo di Biancolella.

Sono state invece escluse alcune sinonimie: la Ginestra è risultata non essere sinonimo di Falanghina ed il Tintore non è risultato essere sino-

nimo di Aglianico; nella costa del Cilento è stata riscontrata la non omonimia tra S.Sofia e Fiano, la presenza di due diverse Falanghine (quella beneventana e quella dei Campi Flegrei).

Gli studi svolti hanno avuto una forte ricaduta anche sul mercato dei vini della nostra regione.

A tal proposito è possibile citare i tanti vini monovitigno prodotti in questi ultimi anni da varietà prima non conosciute: Pallagrello nero e bianco, Catalanesca, Casavecchia solo per citare i più noti.

Da non sottovalutare l'impatto avuto da questi studi sull'immagine vitivinicola della nostra regione, ormai indissolubilmente legata alla storia del vino e alla riscoperta dei suoi tanti vitigni autoctoni.

Alcune tra le più recenti campagne promozionali del vino campano alla più importante fiera di settore italiana, il Vinitaly (2008, 2009, 2010) come anche la più importante rassegna campana di settore, Vitigno Italia, sono state basate sui i vitigni autoctoni già affermati e sui tanti vitigni minori in fase di studio, testimonianza della grande biodiversità viticola campana.

Attualmente il programma vive un rallentamento dovuto alla carenza di fondi, ma sono comunque presenti attività e si prevede che altre varietà otterranno l'iscrizione nel Registro Nazionale nei prossimi anni.

Tra i vitigni in avanzata fase di studio possiamo citare:

- Caprettone;
- Castagnara;
- Mangiaguerra;
- Sabato;
- Sanginella;
- Suppezza;
- Cacazzara;
- Pignola;
- Don Lunardo
- Santa Sofia

Molto resta da studiare nel variegato patrimonio viticolo campano, ma studi come questo rappresentano un ulteriore stimolo per i tanti imprenditori del settore in Campania.

Introduzione

Il punto di partenza

a cura di Alfonso Tartaglia, Luca Branca e Lorenzo Filomena

La provincia di Avellino è nota anche come Irpinia. Il suo territorio, corrispondente per la maggior parte ai bacini dei fiumi Sabato, Alto Calore e Alto Ofanto, era abitato da una delle tribù sannitiche, gli Irpini, così chiamati dal loro totem: il lupo (dall'osco *hirpus*).

L'Irpinia è attraversata dalla dorsale appenninica che la divide in due versanti molto diversi tra loro: il versante tirrenico, più accidentato, ma ricco di vegetazione e di acque, intensamente coltivato, con frequenti vigneti, dal clima più mite e piovoso; il versante adriatico caratterizzato da colline con coltivazioni estensive e temperature mediamente rigide. Tale orografia disomogenea rappresenta un punto di forza poiché determina la formazione di particolari microclimi, variabili da zona a zona, che consentono di produrre in questi territori vini di gran pregio. Dal punto di vista della variabilità genetica della vite, invece, il territorio irpino può essere diviso in tre grandi aree:

- *Colline del Calore* - zona di produzione del rosso Aglianico che trova nel Taurasi DOP la sua massima espressione - caratterizzate da terreni di medio impasto, mediamente dotati di sostanza organica, ricchi di scheletro e sali minerali e in alcune aree con una buona e importante componente argillosa (Montemarano-Castelfranci);
- *Colline del Sabato* - zona di produzione dei bianchi Greco di Tufo DOP e Fiano di Avellino DOP, costituite da terreni di natura argillosa con copertura piroclastica e marnoso-calcareo-arenacea, con media dotazione di sostanza organica e ricchi di sali minerali;
- *Areale nord-orientale* - zona di confine con la Puglia e la Basilicata, meno conosciuta dal punto di vista ampelografico ed enologico, caratterizzata da colline argillose, marnoso-calcaree e marnoso-arenacee, con presenza di vitigni a bacca rossa e da residuali presenze di vitigni bianchi.



Volendo ripercorrere brevemente la storia della viticoltura locale si può affermare che l'Irpinia è stata da sempre ricca di vigneti: alla metà dell'800 la produzione vinicola era di 150.000 tomoli (640.000 hl) mentre la superficie vitata raggiunse, alla fine dello stesso secolo, i 48.828 ettari.

La coltivazione della vite era talmente diffusa che la linea ferroviaria Avellino-Rocchetta S. Antonio fu denominata la «*Ferrovia del vino*», in quanto collegava i principali centri di produzione vitivinicola (Avellino – Montefalcione - Lapio - Taurasi – Luogosano – Paternopoli – Castelfranci ecc.).

Valagara (1880) scrive: «*Guardando i fertili poggi, le colline dai dolci e verdi pendii, onde è disseminato il territorio della provincia di Avellino, e*

specialmente il suo primo circondario; guardando i ridenti vigneti, di cui codesti colli sono dovunque rallegrati, studiando la giacitura, l'altitudine, l'indole del terreno e il clima, ci sentiamo spinti ad esclamare: qui Bacco può avere il suo regno».

Nel 1879 fu istituita la Regia Scuola di Viticoltura ed Enotecnia di Avellino, volta a fornire un insegnamento teorico-pratico delle materie che riguardano la coltivazione della vite e la produzione del vino, per migliorarne gli aspetti qualitativi.

Nel 1920 i terreni investiti a vite raggiunsero i 62.900 ettari il massimo della superficie vitata irpina perchè negli anni '40, a causa della comparsa della fillossera, si verificò un notevole decremento delle superfici. Solo a cavallo tra gli anni settanta e ottanta è iniziata una inversione di tendenza, sia in termini di superficie produttiva sia in termini di maggiore attenzione alla qualità delle produzioni, ciò grazie alla nuova normativa sulla denominazione dei vini nonché al rinnovato interesse verso i vitigni locali.

Sono gli anni in cui si concretizzano le DOC del Taurasi, del Greco di Tufo e del Fiano di Avellino, che successivamente diverranno DOCG e quindi DOP, alle quali negli ultimi anni si è affiancata la DOC "Irpinia" che ha ulteriormente ampliato la gamma di offerta dei vini di qualità del territorio.

La viticoltura irpina attenta alle problematiche di gestione del vigneto e della cantina, oggi, è costituita da aziende altamente professionali, aperte al mercato e strutturate per produrre vini di qualità.

Sono 172 le aziende vitivinicole operanti sul territorio; circa 6.000 gli ettari coltivati a vite, di cui un terzo ricadenti nelle zone di produzione delle DOP; circa 3.200 le aziende iscritte negli albi dei vigneti, per una superficie di circa 2.900 ettari; 14.000 le tonnellate di uva da vino di qualità, per un produzione di 98.000 ettolitri (Dati Camera di Commercio di Avellino - Anno 2009).

I produttori e i vinificatori irpini, grazie all'OCM, hanno fortemente contribuito all'innovazione delle tecniche colturali del comparto con il passaggio dai vecchi sistemi produttivi a "starseta" a quelli a spalliera, potati a Guyot o a cordone speronato.

L'OCM nel 2000-2011 ha coinvolto circa un migliaio di aziende con oltre 1.200 ettari ristrutturati; solo negli ultimi tre anni (2011-2013), in una fase di forte crisi economica, ci sono state richieste per impiantare altri



239 ettari. Le attività di ammodernamento unite alle superfici estirpate e reimpiantate senza contributo pubblico (con oltre 500 ettari negli ultimi sei anni) hanno contribuito a modificare e caratterizzare il paesaggio viticolo della campagna irpina rendendo le colline belle e piacevoli a vedersi.

I Fondi Europei erogati attraverso il PSR 2007-2013 sono stati altrettanto ingenti: il comparto vitienologico, soprattutto attraverso la Misura 121 relativa all'ammodernamento e riqualificazione delle cantine e delle aziende vitivinicole, ha visto un prevalere di richieste per investimenti strutturali e per l'acquisto di attrezzature enologiche innovatrici ma anche per investimenti destinati all'accoglienza dell'enoturista. Uguale-

mente interessanti sono stati i risultati ottenuti con l'applicazione della misura Cluster, con un ritorno dei giovani in agricoltura, e con l'health-check per la realizzazione di impianti ad energie rinnovabili, importanti per la sostenibilità del comparto (Dati STAPA-CePICA di Avellino).

In quest'ambito, con una viticoltura irpina vivace e piena di storia, nonostante le attuali criticità, nasce un impegno ben preciso: recuperare il patrimonio viticolo del passato per costruire il futuro della nostra viticoltura e per rinvigorire il comparto enologico.

Il recupero delle varietà descritte nel presente volume è stato fatto su basi storiche, ricorrendo a pubblicazioni ampelografiche di fine ottocento, e attraverso l'uso dell'indagine genetica che ha permesso di chiarire aspetti di omonimia e/o sinonimia dei vitigni indagati.

Da questo lavoro, che ha visto come protagonista il territorio e il viticoltore-custode, sono emersi vitigni interessanti che possono dare quella "nuova linfa" che oggi serve all'enologia irpina.

All'uso dei vitigni tradizionali (Aglianico, Fiano e Greco), che costituiscono l'ossatura delle nostre produzioni di qualità, vanno aggiunti altri vitigni autoctoni capaci di diversificare la produzione, con la possibilità per le aziende di realizzare nuovi prodotti, anche se di nicchia, di conquistare nuovi mercati e di attrarre, per l'offerta variegata, nuovi estimatori del nostro territorio ancora da scoprire.





I vitigni storici d'Irpinia

a cura di Antonella Monaco e Luca Branca

1

Indietro nel tempo

Che cos'è l'ampelografia

L'ampelografia (dal greco *ampelos*=vite e *graphia*=scrittura) è la disciplina che permette di individuare, descrivere e riconoscere le innumerevoli varietà di vite attraverso l'osservazione ed il rilevamento di molteplici caratteri morfologici e fisiologici delle piante. I primi tentativi di descrizione della vite risalgono ad autori latini quali Columella, Plinio e Virgilio (I secolo d.C.) che danno, nei loro scritti, brevi nozioni ampelografiche legate principalmente alla produttività della pianta e alla qualità del vino. Sebbene la prima opera in cui sia stato usato questo termine risalga al 1661 (Philipp Jacob Sachs, *Ampelographia*), l'**ampelografia** ha iniziato ad acquisire rigore scientifico soltanto nell'Ottocento, con l'espansione della viticoltura in molti paesi, tanto che, a Vienna nel 1872, venne istituita la prima Commissione Ampelografica Internazionale, incaricata di redigere un catalogo ampelografico generale. In Italia, il Ministero dell'Agricoltura e Foreste istituì, nel 1872, il Comitato ampelografico centrale che doveva coordinare le apposite Commissioni Provinciali, le cui ricerche vennero pubblicate sui Bollettini ampelografici, editi dal 1875 al 1887. Dopo l'epidemia di fillossera, l'ampelografia ebbe un notevole impulso e tutti i parametri descrittivi, utilizzati nei diversi paesi, vennero uniformati e sintetizzati nella scheda ampelografica; la più diffusa è quella approvata dalla commissione internazionale dell'OIV (*Office International de la Vigne et du Vin*) che per ogni varietà di vite evidenzia il nome e i sinonimi, le caratteristiche vegetative e fisiologiche, le attitudini culturali e la resistenza alle fitopatie.

Attualmente, l'ampelografia descrittiva è stata affiancata da nuovi strumenti di indagine come l'ampelografia computerizzata e l'analisi del DNA.

Ampelografia storica irpina

Una delle fonti documentali più importanti per la storia dell'ampelografia irpina risale al 1875, anno in cui il Prof. Giuseppe Frojo, componente del Comitato Centrale Ampelografico per conto del Ministero Agricoltura e Foreste, pubblicava la sua "Relazione intorno agli studi ampelografici del Principato Citeriore e del Principato Ulteriore", corrispondenti alle attuali province di Salerno ed Avellino, nella quale descriveva tutte le varietà di vite che aveva individuato nei vari sopralluoghi effettuati: ben 61 varietà a bacca rossa e 24 a bacca bianca, oltre ad altre citate ma non descritte. Alcune di esse erano coltivate solo in ciascuna delle due province; altre, come l'Aglianico, avevano un'ampia e sovrapposta diffusione, come si vede nella Tabella 1.

Tabella 1 - Varietà di vite descritte e citate da G. Frojo nel 1875. I nomi in corsivo sono i sinonimi riportati dall'autore; in parentesi, la località di reperimento.

	Vitigni a bacca nera	Comune
1	Aglianica	Castelfranci, Mercogliano, San Mango, Salza Irpina, Montefredane, S. Martino V.C., Avellino, Montella, Bellizzi S. Stefano Del Sole, Tufo, Lauro, Bagnoli Irpino, Ariano - <i>Aglianicone</i> (Salerno) - <i>Aglianichello</i> (Altavilla) - <i>Ellenico</i> (Taurasi)
2	Aglianico Femminile	<i>Aglianichiello</i> (Avellino)
3	Aglianico Mascolino	<i>Aglianichiello</i> (Altavilla Irpina)
4	Aglianicone	Altavilla, Montella, Ariano - <i>Aglianico Bastardo</i> (S. Stefano del Sole) - <i>Ruopolo</i> (S. Mango)
5	Piede di Colombo o Piede di Palombo	Avellino - <i>Fasulo Nero</i> (Montella) - <i>Piedi Rosso</i> (Salza Irpina, Mercogliano, S. Stefano, Solofra, Prata)
8	Palummina	Serino
9	Olivella	S. Stefano del Sole
10	Olivella Di Palma	<i>Olivella</i> (Nusco, Avellino, Lauro) - <i>Olivone</i> (Solofra)
11	Olivella Grande	<i>Olivella</i> (Altavilla, Avellino) - <i>Olivellone</i> (Lauro) - <i>Tintora</i> (Lauro) - <i>Ulivella</i> (Ariano)
12	Coda Di Volpe Nera	<i>Oliorpa</i> (Castelfranci) - <i>Due Code</i> (Mercogliano) - <i>Coda Di Volpe Rossa</i> (Solofra)
13	Agostina	S. Lorenzo (Avellino) - <i>Olivella</i> (Avellino) - <i>Fiano Rosso</i> (Avellino)
14	Mangiaguerra	<i>Tuccanese</i> (Bagnoli Irpino)
15	Serpentara	<i>Olivella</i> (Mercogliano)
16	Sanginella Nera	<i>Innominata</i> (Montella)
17	Chinco Nero	<i>Oliustra</i> (S. Mango) - <i>Cane</i> (Salza Irpina) - <i>Nera</i> (Nusco) - <i>Mangiaguerra</i> , <i>Porcina</i> (Bagnoli Irpino)

continua

18	Forcinola	Avellino
20	Tintora	<i>Tintiglia</i> (Avellino)
21	Sanginosa	<i>Sciascinosa</i> (Avellino, S. Stefano Del Sole, Mercogliano) - <i>Strascinuso</i> (Salza Irpina, Bellizzi, Avellino)
23	Colagiovanna	Domicella - <i>Colle Giovanni</i> (Mercogliano) - <i>Giovanna</i> (Lauro)
24	Zuccherina	<i>Zucchera Agostino, Fiano Rosso</i> (Avellino)
25	Zucchero Verace	Avellino
26	Janese	<i>Gaianese</i> (Solofra)
29	Saracina	<i>Montorese</i> (Salza Irpina, Avellino, Tufo, Prata)
30	Schiavottiello o Mangiottiello	<i>Luca Giovanni</i> (Lauro) - <i>Apasulo</i> (Montella) - <i>Carcatiello</i> (Calitri)
31	Cascolo	Tufo
32	Pozone	Montella
33	Sciacquariello	Montella
34	Montuoneco	<i>Mantuonico</i> (Tufo) - <i>Tintiglia</i> (Avellino)
37	S. Francisco	S. Severino - <i>Santa Chiara</i> (Ravello)
39	Duraca	<i>Inzolica Rossa</i> (Avellino) - <i>Rosa</i> (Castelfranci) - <i>Doraca</i> (Montella) - <i>Chiapparone</i> (Bagnoli Irpino)
40	Uvazzo	Montella - <i>Vernaccia</i> (Avellino, Bellizzi) - <i>Principe O Vernaccia</i> (Avellino) - <i>Principe</i> (Mercogliano) - <i>Aglianico</i> (Calitri)
41	Aglianico S. Severino	Bellizzi, Altavilla Irpina
42	Greco Nero	Bellizzi, Mercogliano, Avellino - <i>Grecolla</i> (S. Stefano Del Sole)
43	Agrecone	Avellino, Solofra - <i>Greco Nero</i> (S. Stefano Del Sole)
44	Zucchera	Avellino
45	Tintore Falso	Bellizzi - <i>Tintiglia</i> (Avellino)
46	Tintiglia	Altavilla Irpina
47	Castagnara	Domicella
48	Montevuovolo	Mercogliano, Bellizzi
49	Fasulo Nero	Montella - <i>Menna Di Vacca</i> (Bellizzi)
50	Aglianico Zerpoluso	Avellino
51	Zerpoluso	Bellizzi, Avellino
52	Uva Molle	Solofra - <i>Laurana</i> (Sorbo)
53	Arnopolo	San Mango - <i>Gralluopolo</i> (Avellino) - <i>Ropola</i> (Salza Irpina)
54	Carcatiello Nero	Nusco - <i>Ignota</i> (Montella)
55	Lagrima	Calitri
56	Trignarulo	Calitri - <i>Aglianico Trignarulo</i> (Ariano)
57	Sorvigno	Bellizzi - <i>Serofegno</i> (Castelfranci) - <i>Sgongolariello</i> (Altavilla Irpina)
58	Malvasia Nera	Ariano
59	Chiapparone	Ariano
60	Morese	Ariano
61	Rossino	Ariano



	Vitigni a bacca bianca	Comune
62	Greco Bianco	Altavilla, Tufo, Montella, Ariano (Uguale alla Latina Bianca - Ampelografia Pugliese, N° 43, Fasc. 1, Pag. 55)
63	Moscadella	Ariano (Uguale al Moscatello - Ampelografia Pugliese, N° 49, Fasc. 1, Pag. 56)
64	Sanginella	Ariano
66	Chingo Bianco	<i>Bianca</i> (San Mango)
67	Ginestra	<i>Doraca Aromatica</i> (Montella)
68	Biancazita	<i>Falenghina</i> (Domicella)
69	Cacamosca	<i>Gaglioppo</i> (Nusco, Bagnoli Irpino)
70	Marrocca Bianca	Bellizzi - <i>Malvasia</i> (Calitri) - <i>Morese</i> (Montella, Bagnoli Irpino)
71	Verdeca	Salza Irpina, Nusco (Uguale Verdeca Ampelografia Pugliese, N° 44, Fasc. 1, Pag. 55)
72	Verdone	Salza Irpina – <i>Sorvigno</i> (Solofra) – <i>Livido</i> (Bagnoli Irpino) – <i>Leverone</i> (Montella)
73	Caperevoi	Montella
74	Fiano	Avellino, Salza Irpina, Lapio, Mercogliano, Altavilla Irpina - <i>Santa Sofia</i> (Calitri)
75	Coda Di Volpe Bianca	Altavilla, Tufo, Avellino, Ariano
76	Coda Di Cavallo	Montella, Solofra, Bellizzi, Avellino - <i>Fiano Bianco</i> (Salza Irpina)
77	Rovello Bianco	Altavilla Irpina – <i>Rovello</i> (Avellino)
78	Tozzola	Montella - <i>Tosta o Bambino</i> (Bagnoli Irpino)
79	Trebbiano	Solofra (Uguale al Trebbiano, Amp. Delle Marche, N° 2, Fasc. II, Pag. 89)
80	Bianca	Avellino, Mercogliano, Bagnoli Irpino – <i>Montellese</i> (Montella)
81	Carcatiello Bianco	Montella
82	Vecchia	Avellino, Bellizzi
83	Ricanico	Ariano
84	Aglianico Bianco	Ariano
85	Bambino	Ariano (Uguale alla Bombino bianco - Ampelografia Pugliese, N° 36, Fasc. 1, Pag. 53)
86	Chiapparone	Ariano (Uguale a Ciapparone o Montonicino - Amp. delle Marche e degli Abruzzi, N°11, Fasc. II, Pag. 102)

Uve citate ma non descritte (1875)

Pochissimo coltivate	Pochissimo coltivate
Core di cane, Gallopolo, Muscia, Porcinale, Quercia nera, Rossolella, Selvatica, Sireno	Mennavacca, Paparina, Pernica, Pepe, Sicilia rossa, Doraca rossa, Groia, Paradisa rossa, Moscadella rossa, Fragola, Laurenzana, Cannelone, Rosa, Catalanesca nera

Come già notava l'autore "[...] Le uve nere sono assai più abbondanti delle bianche, e specialmente questa differenza è notevole nella provincia di Avellino, ove anzi i novelleti si fanno tutti con uve rosse. Questo fatto non è giustificato dalla mancanza di buone uve bianche, ma sibbene dalla inscienza di trattarle nel fabbricare il vino, ond'è che i vini rossi essendo migliori e perciò più ricercati, si dà in cambio poca importanza alle uve bianche [...]".

Nell'anno successivo, 1876, ancora Giuseppe Frojo pubblica, negli Atti del Reale Istituto d'Incoraggiamento alle Scienze Naturali, Economiche e Tecnologiche di Napoli, il suo lavoro "*Il presente e l'avvenire dei vini d'Italia*", in cui esamina tutte le zone viticole ed enologiche italiane e per ognuna ne illustra pregi e difetti. Ecco quello che egli scrive per la provincia di Avellino:

[...] In questa regione sonovi uve coltivate quasi generalmente, ed altre che sono speciali ad alcuni luoghi soltanto. L'uva detta Aglianica con tutte le sue varietà, la Sancinosa detta in alcuni luoghi Sciascinosa, la Saracina detta altrimenti Montorese, l'Olivella, la Piede di Colombo, ecco le uve rosse più comuni; e fra le bianche il Greco ed il Fiano [...].

Un successivo elenco di varietà della provincia di Avellino del 1883, mostra invece una contrazione delle uve nere ed una più diffusa presenza della varietà a bacca bianca. Purtroppo, l'autore fornisce solo il luogo di coltivazione ma non dà nessun cenno descrittivo utile ad identificare i vitigni ancora in coltivazione (Tabella 2).

Un'indicazione molto interessante si ritrova alla fine dell'elenco, quando viene riferito che : "[...] solo in via di esperimento da poco tempo da qualche viticoltore sonovi introdotti vitigni stranieri o di altre parti d'Italia, (...), Tokay, Pineau noir, Pineau blanc, S. Julien, Merlot, Malbeck, Verdot, Petite Syrrah, Grande Syrrah, Gamet, Noyrien, Di Valery, Teinturier, Monrastel, Barbera, dolcetto, Bonarda, Fresa grossa e piccola, Grignolino, Canajolo, Refosco, Lambrusca, Zagarese, Tadone o Neirano [...]".

Tabella 2 – Catalogo dei nomi dei vitigni della provincia di Avellino (1883).

	Vitigni a bacca nera	Comune
1	Aglianico	Tutta la provincia
2	Aglianechiello	Molto coltivato ad Altavilla Irpina
3	Aglianico Mascolino	Molto coltivato a Montefusco, Chianca, Chianchetella, Petruro, Pietradefuso, Prata, Torrioni, Tufo, Santa Paolina, S. Pietro Indelicato, Bajano, Avella Mugnano del Cardinale, Quadrella, Sirignani, Sperone, Avellino, Bellizzi
4	Aglianicone	Molto coltivato a Fontanarosa, poco ad Altavilla, Montefusco, Pietradefuso, Prata, Torrioni, Tufo, Santa Paolina, S. Pietro Indelicato, Montella, Ariano - detto <i>Aglianico Bastardo</i> a S. Stefano del Sole e <i>Ruopolo</i> a S. Mango
5	Aglianico S. Severino	Molto coltivato ad Altavilla Irpina, Bajano, Avella Mugnano del Cardinale, Quadrella, Sirignani, Sperone e poco ad Avellino e Bellizzi.
8	Aglianico zerpoluso	Poco coltivato ad Avellino e Bellizzi
9	Aleatico	Molto coltivato a Moschiano, poco ne' comuni di Montefusco, Chianca, Chianchetella, Petruro, Pietradefuso, Prata, Torrioni, Tufo, Santa Paolina, S. Pietro Indelicato, Ariano, S. Sossio, Zuncoli.
10	Agrecone	Detto <i>Greco nero</i> a S. Stefano del sole, poco coltivato ad Avellino, Bellizzi, Solofra
11	Apasulo	<i>Carcatiello</i> a Calitri, poco coltivato a Montella
12	Arnopoli	<i>Grolluopolo</i> o <i>Ruopolo</i> a Salza Irpina, poco coltivato ad Avellino, Bellizzi, Chiusano, Candida, Lapio, Manocalzati, Parolise, S. Barbato, S. Pietro Ultra, S. Mango
13	Bisacciara	Pochissimo coltivata ad Altavilla Irpina
14	Castagnara	Poco coltivata a Domicella
15	Carcatiello nero	Poco coltivata a Nusco
16	Chiapparone	Poco coltivata ad Ariano, Vallata, Flumeri, S. Sossio, Zuncoli
17	Coda di volpe nera	Detta pure <i>Due code</i> è molto coltivata a Fontanarosa, poco nei comuni di Avellino, Bellizzi, Bajano, Avella, Mugnano del Cardinale, Quadrella, Sirignani, Sperone, Mercogliano, Montefusco, Chianca, Chianchetella, Petruro, Pietradefuso, Prata, Torrione, Tufo, S. Paolina, S. Pietro Indelicato
16	Colagiovanna	Molto coltivata a Lauro, Domicella, Moschiano, Migliano, Marzano, Pago del Vallo, Quindici, Taurano, Bajano, Avella e poco nei comuni di Mercogliano, Mugnano del Cardinale, Quadrella, Sirignani, Sperone
17	Cascolo	Poco coltivata a Montefusco, Chianca, Chianchetella, Pietradefuso, Prata, Torrioni, Tufo, Santa Paolina, S. Pietro Indelicato
18	Eroe Uva da tavola	Poco coltivata a Fontanarosa
19	Gajanese	Poco coltivata a Solofra
20	Greco nero	Poco coltivata ad Avellino e Bellizzi, molto ad Ajello, Cesinali, Montefredano, S. Stefano del Sole, Mercogliano.
21	Inzoliga rossa	Detta <i>Rosa</i> a Castelfranci, <i>Doraca</i> a Montella, <i>Chiapparoni</i> a Bagnoli Irpino, è uva da vino e da tavola poco coltivata ad Avellino.

continua

	Vitigni a bacca nera	Comune
22	Lagrime	Poco coltivata a Montefusco, Chianca, Chianchetella, Petraro, Petradefuso, Prata, Torrioni, Tufo, Santa Paolina, S. Pietro Indelicato, Fontanarosa
23	Montonico	Molto coltivata a Montefusco, Chianca, Chianchetella, Petraro, Petradefuso, Prata, Torrioni, Tufo, Santa Paolina, S. Pietro Indelicato, poco ad Altavilla Irpina
24	Mangia Guerra	Molto coltivata ad Altavilla Irpina e Mercogliano, detta <i>Toccanesa</i> a Bagnoli Irpino
25	Malvasia Nera	Molto coltivata ad Ariano
26	Menna di vacca	Detta <i>Fasulo nero</i> a Montella, è uva da tavola poco coltivata ad Avellino e Bellizzi.
27	Montevuovolo	Poco coltivata a Mercogliano e Bellizzi
28	Nera	Moltissimo coltivata a Castelfranci
29	Morese	Poco coltivata ad Ariano
30	Olivella	Molto coltivata a Lauro, Domicella, Moschiano, Migliano, Marzano, Pago del Vallo, Quindici, Taurano, Avellino, Bellizzi, Altavilla Irpina, Atripalda, Ajello, Cesinali, Montefredane, S. Stefano del Sole, Monteforte, Mercogliano
31	Olivella di Spagna	Molto coltivata a Moschiano
32	Olivella spuria o selvaggia	Poco coltivata a Moschiano
33	Piededicolombo	Detto <i>Piede di palumbo</i> o <i>Piedirosso</i> molto coltivato a Lauro, Domicella, Moschiano, Migliano, Marzano, Pago del Vallo, Quindici, Taurano, Bajano, Avella, Mugnano del Cardinale, Quadrella, Sirignani, Sperone, Avellino, Bellizzi, Altavilla Irpina, Atripalda, Tavernola, Ajello, Cesinali, Montefredane, S. Stefano del Sole, Monteforte, Mercogliano, Ariano, Chiusano, Lapio, Manocalzati, Ospedaletto, Parolise, S. Pietro ultra, Capriglia, Pietra stornina, S. Angelo a Scala, Summonte, Mercogliano
34	Porcina	Detta <i>Olivastra</i> a S. Mango, <i>Uva cane</i> a Salza Irpina, e <i>Nera</i> a Nusco, è poco coltivata a Bagnoli Irpino
35	Pozone	Poco coltivata a Montella
36	Prete	Poco coltivata a Bellizzi
37	Rossino	Poco coltivata ad Ariano
38	Roviello nero	Pochissimo coltivata ad Altavilla Irpina
39	Saracina	Detta <i>Montorese</i> poco coltivata ad Avellino, Bellizzi, Montefusco, Chianca, Chianchetella, Petradefuso, Prata, Tufo, Santa Paolina, S. Pietro Indelicato
40	Sanginosa	Detta <i>Sciascinuso</i> o <i>Strascinuso</i> molto coltivata ad Avellino, Bellizzi, Atripalda, Tavernola, Ospedaletto, S. Pietro ultra, Capriglia, Pietra stornina, S. Angelo a Scala, Summonte, Monteforte, Forino, Bajano, poco ad Ajello, Cesinali, Montefredane, S. Stefano del Sole, Mercogliano
41	Sciacquariello	Poco coltivata a Montella
42	Serpentara	Detta pure <i>Olivella</i> è poco coltivata a Bajano ed Avella

43	S. Giovanni verace	Poco coltivata a Moschiano
44	S. Giovanni mascolino	Poco coltivata a Moschiano
45	Sanginella nera	Uva da tavola pochissimo coltivata ad Altavilla Irpina
46	Sgongolariello	Detta <i>Sorbigno</i> a Bellizzi, <i>Scrofigna</i> a Castelfranci, pochissimo coltivata ad Altavilla Irpina
47	Tintora	Poco coltivata ad Avellino, Bellizzi, Montefusco, Chianca, Chianchetta, Petradefuso, Prata, Tufo, Santa Paolina, S. Pietro Indelicato
48	Tintiglia	Pochissimo coltivata ad Altavilla Irpina, Mercogliano, Fontanarosa
49	Trignarulo	Detto <i>Aglianico trignarulo</i> ad Ariano, è poco coltivato a Calitri
50	Uvagra	Detta pure <i>Vernaccia</i> , è uva da vino e da tavola poco coltivata ad Avellino, Bellizzi, Montella
51	Zuccarinona	Poco coltivata a Bellizzi
52	Zuccariello	Pochissimo coltivata a Castelfranci

	Vitigni a bacca bianca	Comune
53	Aglianico Bianco	Poco coltivata ad Ariano
54	Bambina	Poco coltivata ad Ariano
55	Bianco	Detta pure <i>Montellese</i> a Montella e <i>Viola</i> in altri paesi, è molto coltivata a Bajano, Atripalda, Avella, Mugnano del cardinale, Quadrella, Sirignani, Sperone, Mercogliano, Monteforte, poco ad Avellino, Bellizzi, Grottolella, Capriglia, Ospedaletto, Pietra stornina, S. Angelo a Scala, Summonte, Bagnoli Irpino
56	Caparevoio	Poco coltivata a Montella
57	Cemicissa	Poco coltivata a Fontanarosa
58	Carcatiello bianco	Poco coltivata a Montella
59	Coda di volpe bianca	Molto coltivata a Roccabascera e Fontanarosa, poco ad Avellino, Bellizzi, Altavilla Irpina, Forino, Castelfranci, Tufo, Ariano
60	Coda di cavallo	Molto coltivata ad Atripalda e Forino, poco ad Avellino, Bellizzi, Altavilla Irpina, Montella, Solofra
61	Chiapparone	Poco coltivata ad Ariano
62	Doraca aromatica	Uva da tavola poco coltivata a Montella
63	Fiana	Molto coltivata ad Avellino e Bellizzi, poco ad Atripalda, Altavilla Irpina, Mercogliano, Lapio, Salza Irpina
64	Follanghina	Uva da vino e da tavola pochissimo coltivata ad Altavilla Irpina, Moschiano, Domicella
65	Gaglioppo	Poco coltivata a Nusco e Bagnoli Irpino
66	Greco	Poco coltivata ad Altavilla Irpina, molto a Lauro, Domicella, Moschiano, Migliano, Marzano, Pago del Vallo, Quindici, Taurano, Forino, Tufo, Montella, Ariano, Zuncoli
67	Leccese	Poco coltivata a Mercogliano
68	Marrocca bianca	Uva da tavola poco coltivata a Bellizzi e Mercogliano; detta <i>Morese</i> a Montella e Bagnoli Irpino

	Vitigni a bacca bianca	Comune
68	Menna di vacca	Uva da tavola pochissimo coltivata ad Altavilla Irpina
70	Moscatella	Uva da tavola pochissimo coltivata ad Avellino, Bellizzi, Altavilla Irpina, Mercogliano, Fontanarosa, Ariano
71	Paesana	Molto coltivata a Mercogliano
72	Pane	Uva da tavola molto coltivata a Fontanarosa
73	Passolara	Poco coltivata a Fontanarosa
74	Ricanico	Molto coltivata ad Ariano
75	Roviello o Rovello	Molto coltivata a Mercogliano, poco a Roccabascerana, Altavilla Irpina, Fontanarosa
76	San Francesco	Poco coltivata a Fontanarosa
77	Senese	Moltissimo coltivata a Forino
78	Sanginella	Uva da tavola poco coltivata ad Ariano, Altavilla Irpina, Mercogliano, Moschiano, Fontanarosa
79	Tozzola	Poco coltivata a Montella, detta <i>Tosta o Bambino</i> a Bagnoli Irpino
80	Trebbiana	Poco coltivata a Solofra, detta <i>Truviana</i> ad Atripalda
81	Vecchia	Poco coltivata ad Avellino, Bellizzi
82	Verdeca	Molto coltivata a Salza Irpina e Nusco
83	Verdone	Poco coltivata a Salza Irpina, detta <i>Sorvigno</i> a Solofra, <i>Livida</i> a Bagnoli Irpino, <i>Leverone</i> a Montella

Naturalmente, la condizione ampelografica descritta in quegli anni è molto mutata nel corso dei decenni; tanti vitigni sono definitivamente perduti ma molti altri si ritrovano ancora in pochi ceppi, in genere in vigne coltivate ad uso familiare e non coinvolte nel processo di modernizzazione che ha riguardato la viticoltura avellinese già dalla fine del 1800.

2

Il percorso della ricerca

Il progetto regionale di recupero e valorizzazione dei vitigni storici irpini

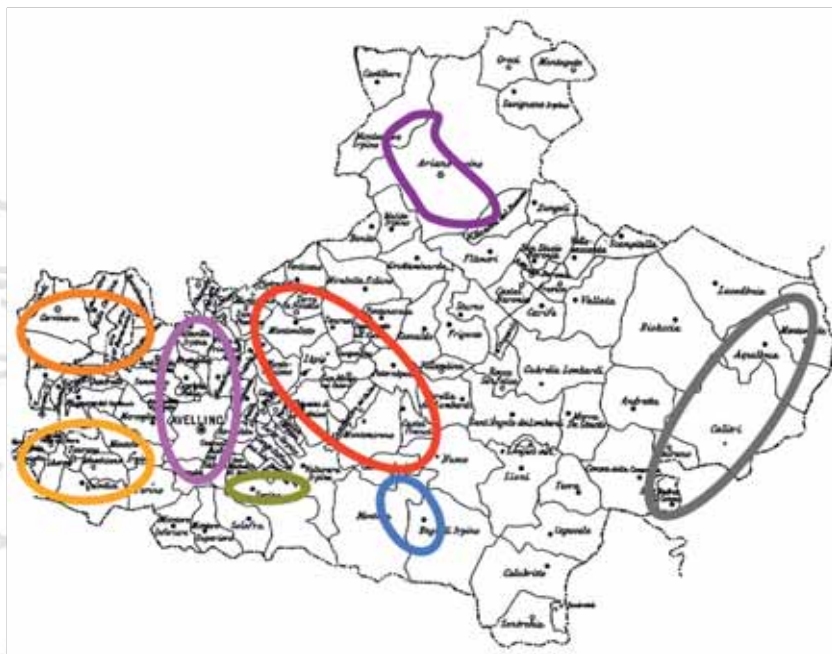
Il progetto, avviato dal SeSIRCA e dallo STAPA e CePICA di Avellino - Assessorato Agricoltura della Regione Campania - in collaborazione con il Dipartimento di Agraria e Musei delle Scienze Agrarie dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II", è nato dalla necessità di verificare non solo la consistenza residua dell'antico patrimonio ampelografico provinciale ma anche di valutare le caratteristiche agronomiche ed enologiche di alcune delle varietà di vite individuate, ai fini della loro iscri-



zione al Registro Nazionale delle varietà di uva da vino, nell'ottica di un ampliamento e miglioramento della piattaforma varietale a disposizione delle aziende vitivinicole.

Sebbene il territorio avellinese ospiti un'ampia, consolidata ed affermata realtà vitivinicola, il progetto tuttavia ha consentito di individuare ed identificare numerosi vitigni, presenti per lo più in vigneti molto vecchi, marginali o non coinvolti nell'ampio processo di razionalizzazione della viticoltura provinciale, riconducibili in parte alle indagini già effettuate da Frojo (1875). La ricerca, iniziata nel 2008 ed ancora in fase di svolgimento, è stata condotta su tutto il territorio irpino in differenti areali caratterizzati, dal punto di vista pedologico, nel modo seguente:

Areale	Caratteristiche pedoclimatiche
Gruppo 1: Pianura Pedemontana della Bassa Irpinia	Area della pianura pedemontana con suoli su depositi di ceneri e pomici da caduta e da flusso piroclastico - Terreni sciolti, neutri o sub-acidi, con elevata capacità di scambio cationico, ricchi di sostanza organica e di elementi minerali.
Gruppo 2: Pianura Alluvionale della Valle Caudina	Suoli su depositi di ceneri e di piroclasti o su sedimenti alluvionali antichi - Terreni sciolti, neutri o sub-acidi, con elevata capacità di scambio cationico, ricchi di sostanza organica e di elementi minerali.
Gruppo 3: Terrazza Alluvionale del Serinese	Aree di terrazze e conoidi alluvionali su sedimenti antichi o su sedimenti fluviali con presenza di depositi di ceneri, pomici e lapilli - Terreni sciolti, neutri o sub-acidi, con elevata capacità di scambio cationico, ricchi di sostanza organica e di elementi minerali.
Gruppo 4: Collina Interna e Media Valle del Sabato	Collina argillosa irpina con copertura marnoso arenacea o calcarea e conglomeratici - Terreni di medio impasto argilloso-limoso, tendenzialmente alcalini, con buona csc e dotazione di elementi minerali.
Gruppo 5: Collina Interna e Media Valle del Calore	Collina argillosa con copertura piroclastica, marnoso arenacea o calcarea e conglomeratici - Terreni da medio impasto a medio impasto argilloso con buona csc, mediamente ricchi di elementi minerali.
Gruppo 6: Collina Ariano-Montecalvese	Collina di banchi sabbioso-arenacei in origine fondali marini - Terreni sciolti di medio impasto sabbioso, sub-alcalini con media csc e dotazione di elementi minerali
Gruppo 7: Collina Interna e Alta Valle del Calore	Collina argillosa irpina con copertura marnoso-calcarea e presenza di depositi alluvionali di origine montana - Terreni di medio impasto argilloso con buona csc e media dotazione di elementi minerali.
Gruppo 8: Collina Interna e Media Valle dell'Ofanto	Collina argillosa irpina con copertura marnoso-calcarea e marnoso-arenacea - Terreni di medio impasto argilloso, sub-alcalini con buona csc e media dotazione di elementi minerali.



La metodologia di studio

L'individuazione, l'identificazione, la caratterizzazione genetica e la descrizione ampelografica, la valutazione agronomica ed enologica, sono le fasi principali di tutti i programmi di ricerca relativi al recupero e valorizzazione della biodiversità varietale della vite. Fondamentale è, quindi, una prima fase di acquisizione di tutte le informazioni utili, sia scritte che orali, sulla viticoltura, le pratiche agronomiche, la storia dei luoghi prescelti e la catalogazione, onomastica e fotografica, dei vitigni presenti anche in maniera rarefatta o in vigne familiari. Ciò ha permesso di effettuare un primo screening che ha limitato i casi di confusione sinonimica e ha consentito di effettuare un'analisi genetica mirata su varietà non riconosciute o quando vi sia stata la necessità di fugare ogni dubbio rispetto all'attribuzione onomastica di esse.

Tenuto conto delle scarse informazioni sull'identità, la diffusione e la possibile confusione dei nomi dei vitigni recuperati in ciascun areale, è stata quindi condotta una caratterizzazione genetica per quasi tutte le accessioni vegetali individuate, realizzata con marcatori molecolari del DNA ad otto loci microsatelliti (SSR), presso la Fondazione *E. Mach*

di S. Michele all'Adige, secondo la metodologia descritta in Costantini et al., 2005.

Per tutte le accessioni, risultate a profilo genetico unico ed originale, è stata elaborata una scheda descrittiva, corredata con foto di apici, foglie e grappolo, elementi morfologici discriminanti ai fini del riconoscimento varietale. Quando possibile, è stata riportata anche la relativa citazione nell'ampelografia storica o notizie da fonti documentali utili ai fini della ricostruzione temporale della loro presenza in coltivazione. La Coda di volpe rossa ed alcune varietà, risultate biotipi di Aglianico, ritenute particolarmente interessanti dal punto di vista enologico, sono state sottoposte a micro vinificazioni di annate successive. I risultati analitici dei vini così ottenuti sono illustrati più avanti.



3

Varietà di viti perse e ritrovate

I vitigni storici

Tutte le accessioni varietali recuperate nel corso del progetto di ricerca, sono state individuate in piccoli vigneti, periferici rispetto alle aree provinciali di più intensa viticoltura, di solito condotti nelle forme tradizionali della starseta, della raggiera o dell'arberello e caratterizzati dalla presenza di ceppi molto vecchi, in alcuni casi ancora franchi di piede. Proprio questi elementi - forma di allevamento, età dei ceppi, assenza del portainnesto - associati al nome con cui a volte vengono ancora indicati, ha permesso, per alcune di esse, di risalire alla loro antica presenza in coltivazione, perlomeno databile al 1875, anno della pubblicazione del lavoro di Giuseppe Frojo per i due Principati. E' questo il caso dell'Aglianico Trignarulo, del Gralluopolo, della Coda di volpe rossa, del Tuccanese, del Rovello, etc. In alcuni casi, tuttavia, il nome storico non corrisponde alla varietà attuale e ciò probabilmente è stato determinato dal suo trasferimento dal luogo di origine ad altro areale, come è accaduto nel caso del Cascolo, originario di Tufo e reperito nel comune di Prata P.U., una situazione che in Campania si è verificata molto spesso, tanto che la stessa varietà può essere ritrovata con nomi diversi anche a pochi chilometri di distanza. Ovviamente, la presenza di sinonimie (nomi diversi per la stessa varietà), complica notevolmente il lavoro di individuazione e riconoscimento, al punto che lo stesso Frojo annotava, per ogni varietà, i diversi sinonimi ed i comuni in cui erano diffusi. In altri casi, la zona in cui la varietà è stata individuata non è quella originaria citata nell'ampelografia storica: ad esempio la varietà Coda di volpe rossa, citata nel 1875 come *Oliorpa* a Castelfranci, *Due Code* a Mercogliano e *Coda Di Volpe Rossa* a Solofra, è stata recuperata oggi nel comune di Paternopoli. In altri casi, ancora,

non solo è mutata la zona di coltivazione ma è anche andato perso il nome antico: la varietà registrata attualmente come Rovello bianco era estesamente conosciuta come Greco musc' nell'areale tra Taurasi e Bonito ma di questo nome non vi è traccia nell'ampelografia storica. Tuttavia, un particolare anatomico delle piante, pressoché esclusivo della varietà - i germogli fortemente arrossati - ha consentito di accertare l'identità tra la varietà descritta da Frojo come Rovello bianco (Altavilla silentina) o Rovello (Avellino) ed il Greco musc'.

I risultati

La Tabella 3 elenca le accessioni vegetali recuperate nella provincia di Avellino a partire dal 2008. Ancora adesso, le varietà a bacca rossa sono molto più diffuse di quelle a bacca bianca: rispettivamente 33 e 12 accessioni, a conferma dell'osservazione di Frojo precedentemente citata. Come si può vedere dall'elenco dei comuni, riportati nella seconda colonna, molte varietà sono presenti in aree solo in parte interessate da superfici vitate specializzate ed intensive.



Tabella 3 – Varietà di viti della provincia di Avellino segnalate al 2011; con asterisco le varietà con profilo genetico analizzato.

	Vitigni a bacca nera	Comune
1	Aglianico lasco o a sbrinzuli*	Ariano Irpino
2	Aglianico trigarulo	Calitri
3	Aglianichello*	San Martino Valle Caudina
4	Aglianicone*	Valle dell'Ofanto
5	Anonima*	Paternopoli
6	Anonima nera*	Paternopoli
7	Bambino rosanero*	Paternopoli
8	Cannella*	Serino
9	Cascolo*	Prata P.U.
10	Cestelese	Calitri
11	Coda di volpe rossa*	Paternopoli
12	Gralluopolo*Gralluopolo*	Prata P.U.
13	Lacrima*	Prata P.U.
14	Lacrima*	Luogosano
15	Malvasia nera	Aquilonia
16	Mangiaguerra*	San Martino Valle Caudina
17	Mentuonico*	Aquilonia
19	Mantuonico*	Montemiletto
20	Nera ad acino grande*	Paternopoli
21	Olivella*	Carbonara di Nola, Domicella, Lauro
22	Rugone*	Serino
23	Sancinacolo	Santo Stefano del Sole
24	Syrica*	Taurasi
25	Syrica2*	Taurasi
26	Suricillo*	Domicella
27	Tignitora*	Domicella
28	Tuccanese*	Bagnoli Irpino
29	Turchinese*	Montecalvo irpino
30	Uva chiatta	Paternopoli
31	Uva tentegna	Mirabella Eclano
32	Uva tintiglia*	Ariano Irpino
33	Visacciara o Bisacciara	San Martino V.C.

continua

	Vitigni a bacca bianca	Comune
1	Aglianico bianco*	Paternopoli
3	Bambino rosa*	Paternopoli
4	Cacazzara*	Lauro
5	Coda di pecora*	S. Martino Valle Caudina
6	Livido o Verdone*	Bagnoli Irpino
7	Mentorese*	Prata P.U.
8	Roviello o Greco muscio*	Bonito, Mirabella Eclano, Taurasi
9	Sinese*	Montecalvo Irpino
10	Uva porcinoia o pulcinoia*	Paternopoli
11	Uva S. Anna*	Domicella
12	Varasiesta	Cairano

Quasi tutte le accessioni sono state analizzate geneticamente. I profili ottenuti (Tabella 4) sono stati confrontati con quelli di banche dati nazionali ed internazionali allo scopo sia di individuare possibili identità del materiale vegetale analizzato con varietà di vite non presenti sul territorio regionale, sia di mettere in evidenza le loro possibili relazioni genetiche che sono state valutate con il programma Genetix versione 4.05 (Belkhir K. *et al.*, 1996-2004: GENETIX 4.05. Laboratoire Génome, Populations, Interactions, CNRS UMR 5000, Université de Montpellier II, Montpellier, France).



Tabella 4 - Confronto dei profili genetici dei vitigni irpini individuati (Vouillamoz, 2008. Dati non pubblicati).

	Cultivar	Corrispondenza in Data Base José Vouillamoz
1	Aglianico bianco	Identico a Trebbiano Toscano = Ugni Blanc in Francia (INRA Montpellier)
2	Aglianico lasco	Simile all'Aglianico
3	Aglianichello	Simile all'Aglianico
4	Anonima	Genotipo unico
5	Anonima nera	Genotipo unico
6	Bambino rosa	Genotipo unico
7	Bambino rosanero	Genotipo unico
8	Cacazzara	Genotipo unico
9	Cannella	Genotipo unico
10	Cascolo	Identico a Sciascinoso e Livella (Battipaglia), in Costantini <i>et al.</i> , 2005
11	Coda di pecora	Identico a Coda di volpe bianca in Costantini <i>et al.</i> , 2005
12	Coda di volpe rossa	Genotipo unico
13	Gralluopolo	Simile all'Aglianico
14	Lacrima	Prata P.U. – genotipo unico
15	Lacrima	Luogosano – genotipo unico
16	Mangiaguerra	Simile all'Aglianico
17	Mentorese	Genotipo unico
18	Mentuonico	Identico a Negramaro
19	Mentuonico (°)	Genotipo unico
20	Nera acino grande	Identica a Syrica2
21	Olivella del Vallo di Lauro	Genotipo unico
22	Roviello (Grecomusc')	Genotipo unico
23	Sinese - Montecalvo Irpino	Identico a Trebbiano Toscano
24	Syrica	Identico a Syrah
25	Syrica2 (°)	Identica a Nera acino grande
26	Suricillo	Genotipo unico
27	Tignitora	Genotipo unico
28	Tintiglia	Genotipo unico
29	Tuccanese - Bagnoli Irpino	Identico a Sangiovese
30	Turchinese - Montecalvo Irpino	Identico a Sangiovese
31	Uva porcinola o pulcinola	Genotipo unico
32	Uva Sant'Anna	Identico a Dattier de Beyrouth o Regina (Crespan <i>et al.</i> , 1999)
33	Verdone	Genotipo unico

(°) I profili genetici di queste due varietà sono stati gentilmente forniti dal Dottor Claudio D'Onofrio – Facoltà di Agraria di Pisa

I risultati dell'analisi genetica, elaborati attraverso una particolare procedura informatica precedentemente descritta hanno consentito anche di verificare eventuali relazioni genetiche tra varietà e gruppi varietali.

Il dendrogramma della Figura 1, che rappresenta in forma grafica i dati sui rapporti genetici, mette infatti in evidenza la formazione di 3 gruppi principali:

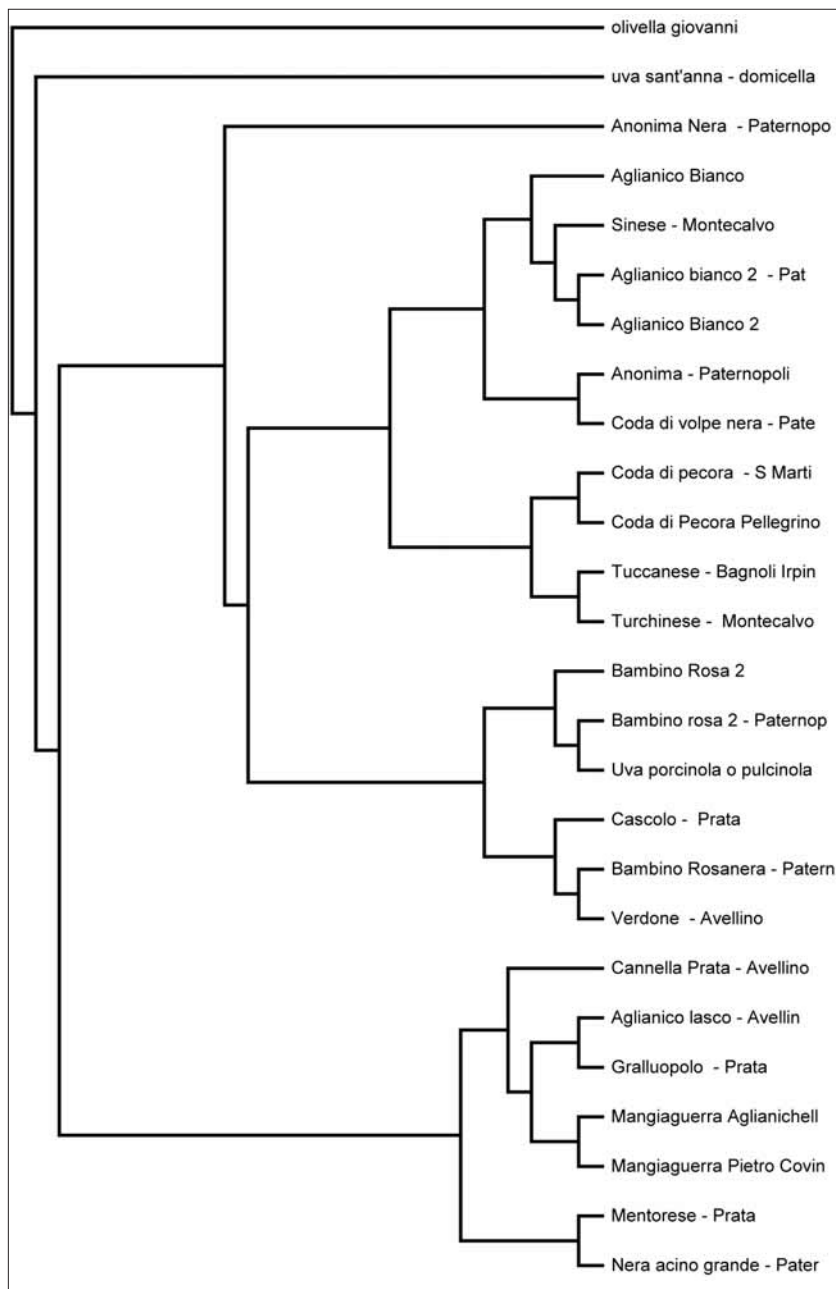
- 1) Il 1° gruppo che va da Aglianico Bianco fino a Turchinese-Montecalvo rappresenta un insieme abbastanza omogeneo di vitigni. La presenza dell'Aglianico Bianco, identico al Trebbiano Toscano e del Tuccanese, identico al Sangiovese, con nomi diversi da quelli con cui sono conosciuti nella regione d'origine, lascia ipotizzare un'introduzione piuttosto lontana di queste varietà di provenienza toscana.
- 2) Il 2° gruppo di vitigni, da Bambino Rosa 2 fino a Verdone, mostra un profilo genetico unico e probabilmente rappresenta il nucleo di vitigni storici irpini di più antica diffusione nel territorio provinciale.
- 3) Il 3° gruppo di vitigni va da Cannella fino a Nera Acino Grande, si situa a notevole distanza dai precedenti ed è ipotizzabile che rappresenti una popolazione di vitigni geneticamente vicini all'Aglianico che compare con vari biotipi al centro del gruppo.

L'Olivella Giovanni (Olivella del Vallo di Lauro), Uva Sant'Anna e Anonima nera Paternopoli sono molto lontani tra loro e dagli altri vitigni irpini.

Sinonimie ed omonimie

Una delle maggiori difficoltà in un programma di analisi di un territorio dal punto di vista ampelografico è proprio la presenza di numerose denominazioni delle varietà, dovute a diverse cause: trasferimenti del materiale vegetale da un luogo all'altro; perdita del nome originario e "battesimo" con un nuovo nome, magari derivato dall'agricoltore o da un luogo (come nel caso del Tuccanese/Tuscanese coincidente con il Sangiovese, e la Sinese, uguale al Trebbiano, entrambi di origine toscana); o una particolare caratteristica morfologica, come nel caso delle numerosissime Olivelle, o Livelle cosiddette per la forma dell'acino, e dei Piedirosi per il colore dei pedicelli.

Figura 1. Relazioni genetiche dei vitigni storici irpini (Vouillamoz, 2008. Dati non pubblicati)



La presenza di molteplici denominazioni può dare quindi origine a due condizioni linguistiche: sinonimie (nomi diversi per la stessa varietà) ed omonimie (stesso nome per varietà diverse).

Dall'esame della Tabella 4, si può osservare come l'analisi genetica delle accessioni abbia confermato alcuni importanti casi di sinonimia, peraltro già rilevati nel corso dei sopralluoghi ampelografici e ne abbia messo in evidenza altri, come è riportato nella Tabella 5.

La Tabella 6 mostra invece alcuni casi di omonimia, rilevati durante lo studio.

Tabella 5 - Casi di sinonimia accertati per le accessioni vegetali irpine individuate.

Varietà individuata	Sinonimo
Aglianico bianco	= Trebbiano Toscano
Aglianico lasco o a sbrinzuli	= biotipo Aglianico
Aglianichello – S. Martino V.C.	= biotipo Aglianico
Aglianico trignarulo	= biotipo Aglianico
Aglianicone S. Andrea di Conza	= Uva di Troia
Anonima Paternopoli	= Coda di volpe rossa
Bambino rosa	= Uva porcinola o pulcinola
Cacazzara	= Mentorese
Cascolo	= Sciascinoso
Coda di pecora	= Coda di volpe bianca
Gralluopolo	= biotipo Aglianico (identico ad Aglianico lasco)
Mangiaguerra di San Martino Valle Caudina	= biotipo Aglianico
Mentuonico - Aquilonia	= Negramaro
Nera acino grande	= Syrica 2
Sinese	= Trebbiano toscano
Syrica	= Syrah
Tuccanese (<i>Mangiaguerra</i>)	= Sangiovese
Turchinese	= Sangiovese
Uva tintiglia	= Marsigliese (NA)

Tabella 6 - Casi di omonimia delle accessioni ampelografiche irpine.

Lacrima Prata P.U.	≠ Lacrima Luogosano
Mentuonico Montemiletto	≠ Mentuonico Aquilonia
Mangiaguerra S. Martino V.C.	≠ Mangiaguerra Moio della Civitella (SA)
Syrica2	≠ Syrica/Syrah



Casi di sinonimie

Di seguito vengono riportati i principali casi di sinonimia rilevati nell'ambito del progetto di recupero provinciale. Già dai primi rilevamenti morfologici erano state messe in evidenza possibili identità tra varietà, individuate in areali anche molto lontani, e indicate con nomi diversi. In questi casi, l'identità è stata confermata dall'analisi genetica.

Aglianico bianco – Sinese - Trebbiano toscano

Nel corso dell'indagine sul territorio provinciale, sono state rilevate diverse indicazioni sulla presenza di una varietà denominata Aglianico bianco (Foto 1). L'analisi genetica, effettuata su diversi campioni, ha messo in evidenza l'identità genetica di una varietà così denominata e reperita nel comune di Paternopoli con il Trebbiano toscano, coinci-



Foto 1 - Aglianico bianco

dente anche con la varietà Sinese (Foto 2), individuata nel comune di Montecalvo Irpino. Tuttavia, l'ampelografia storica di Giuseppe Frojo riporta una varietà Aglianico bianco, diffusa ad Ariano Irpino, piuttosto differente da quella reperita a Paternopoli e coincidente con il Trebbiano toscano. Sia il Trebbiano che la Sinese o *Senese* sono comunque citati nell'elenco ampelografico del 1883 (op. cit.), sebbene in areali differenti da quelli attuali. In particolare, la *Senese* era molto diffusa a Forino.



Foto 2 - Varietà Sinese

Cascolo – Sciascinoso

Nel comune di Prata P.U., oltre ad alcune varietà a profilo genetico unico, è stata individuata una varietà denominata Cascolo (Foto 3), geneticamente identica allo Sciascinoso (Foto 4) ma morfologicamente da una varietà con lo stesso nome citata nell'ampelografia storica di Giuseppe Frojo.



Foto 3 - Varietà Cascolo



Foto 4 - Varietà Sciascinoso

Coda di pecora – Coda di volpe

Il nome Coda di pecora (Foto 5) come sinonimo di Coda di volpe (Foto 6) è stato segnalato solo nel comune di San Martino Valle Caudina mentre nella provincia di Caserta è associato ad una varietà del tutto differente morfologicamente e geneticamente (Foto 7).



Foto 5 - Coda di pecora



Foto 6 - Coda di Volpe



Foto 7 - Coda di pecora, Galluccio

Mentuonico - Negro amaro

Nel comune di Aquilonia sono state individuate diverse varietà riferibili a vitigni presenti nella vicina Puglia. Infatti, non solo la varietà Mentuonico (Foto 8), così come indicata ad Aquilonia, è risultata geneticamente identica al Negro amaro pugliese (Foto 9) ma è stata rilevata anche la presenza della Malvasia nera (Foto 10) e dell'Uva di Troia (Foto 11), erroneamente indicata come Aglianicone a S. Andrea di Conza nella Valle dell'Ofanto.

Uva strone - Piediroso

Nel comune di Pannarano una varietà denominata Uva strone è risultata coincidente geneticamente con il vitigno Piediroso napoletano (Foto 12).

Uva tentegna o tintiglia - Marsigliese

Questa varietà è stata individuata nel comune di Ariano Irpino (Foto 13) e sembrerebbe originaria della provincia di Napoli, dove è nota con il nome di Marsigliese, spesso utilizzata in piccola percentuale per conferire colore al vino.



Foto 8 - Varietà Mentuonico di Aquilonia



Foto 9 - Negro Amaro pugliese (da: www.pugliabestwine.it)



Foto 10 - Malvasia nera Aquilonia



Foto 11 - Uva di Troia



Foto 12 - Piediroso



Foto 13 - Uva tenteglia o tintiglia

4

Le popolazioni varietali

Molto spesso, nei programmi di valutazione del patrimonio ampelografico campano, sono stati messi in evidenza gruppi varietali diversi, accomunati o dal nome (Olivelle e Piedirossi), o dal tipo di vino prodotto (Mangiaguerra) o da caratteri morfologici tipici (acinellatura verde dell'Aglianico).

Tuttavia, tali gruppi varietali non sono necessariamente costituiti da "cloni" della stessa varietà (un clone è un individuo geneticamente identico alla varietà da cui ha avuto origine ma che presenta leggere differenze dovute alla pressione selettiva dell'ambiente). Infatti nel gruppo delle "Olivelle", dei "Piedirossi" e dei "Mangiaguerra", l'analisi genetica ha rilevato la presenza di varietà del tutto differenti; al contrario, per l'Aglianico, varietà di più antica coltivazione e particolarmente diffusa in tutto il territorio regionale, sono stati individuati dei veri e propri cloni, come di seguito illustrato.

La popolazione varietale dell'Aglianico

L'esame della Tabella 4 prima illustrata mette in evidenza un elemento importante: la presenza di una notevole eterogeneità varietale dell'Aglianico (Foto 14) che, proprio in virtù della sua diffusione in areali anche molto diversi tra loro, ha dato origine a differenti biotipi denominati in maniera diversa in relazione alla loro caratteristica ampelografica più rilevante ed evidente.

E' questo il caso dell'Aglianico lasco o a sbrinzuli (Foto 15, Ariano Irpino) e del Gralluopolo (Foto 16, Prata P.U.), geneticamente identici e caratterizzati entrambi da un grappolo piuttosto spargolo, bacche più piccole e maturazione più anticipata, elementi che si conservano intatti



Foto 14 - Aglianico



Foto 15 - Aglianico lasco o sbrinzuli



Foto 16 - Gralluopolo

anche trasferendo le piante in un ambiente pedoclimatico del tutto differente, come quello della piana del Sele (SA) dove è localizzata l'Azienda sperimentale regionale Improsta che ospita alcune barbatelle innestate con le varietà sopra citate.

Un altro caso riguarda il biotipo denominato Aglianichello (Foto 17, S. Martino Valle Caudina, Pannarano) che presenta un grappolo piccolo e semi compatto, di maturazione tardiva, praticamente scomparso dalla coltivazione proprio per questo carattere, che ne ha limitato la resa quantitativa.

Per quanto riguarda l'Aglianico trignarulo (Foto 18), individuato nel comune di Calitri, sebbene non sottoposto ad analisi genetica, è stata accertata la sua identità con l'Aglianico standard. Interessante è l'origine etimologica dell'attributo "trignarulo" che con numerose variazioni dialettali è diffuso in tutto il Centro Sud Italia.

Secondo alcuni viticoltori del luogo il nome deriverebbe, infatti, dalla *spina trigna*, varietà selvatica di susino i cui piccoli frutti blu scuro ricordano i racemoli del grappolo della varietà. La varietà viene citata



Foto 17 - Aglianichello



Foto 18 - Aglianico trigarulo

come *Trignarulo* a Calitri da Giuseppe Frojo (sinonimo: *Aglianico trignarulo* ad Ariano Irpino).

Infine, l'analisi genetica ha sottolineato l'identità tra l'Aglianico ed un'altra varietà denominata Mangiaguerra (Foto 19, S. Martino Valle Caudina), caratterizzata anch'essa da grappolo molto spargolo e da una maturazione nettamente più anticipata rispetto all'Aglianico.

Si tratta, in questo caso, di una falsa sinonimia poichè con il nome di Mangiaguerra sono diffuse varietà differenti sia nella provincia di Avellino che in quella di Salerno, come verrà illustrato più avanti

Un confronto tra i diversi biotipi individuati e le descrizioni ampelografiche storiche di Giuseppe Frojo (1875) relative all'Aglianico, mette in evidenza un altro elemento di valutazione molto interessante: tutti i biotipi di Aglianico più diffusi all'epoca – Aglianica, Aglianico femminile, Aglianico mascolino e relativi sinonimi (Tabella 1) – sono caratterizzati da un grappolo spargolo o semi spargolo, dalle dimensioni non uniformi dell'acino e da un'epoca di maturazione decisamente più anticipata rispetto all'attuale negli stessi areali.



Foto 19 - Mangiaguerra San Martino Valle Caudina

Si riporta, a titolo di esempio, quella relativa all'Aglianica, rimandando al testo originale l'esame delle descrizioni degli altri biotipi.

"[...] 1° Aglianica (Castelfranci, Mercogliano, San Mango, Salza Irpina, Montefredane, S. Martino V.C., Avellino, Montella, Bellizzi, S. Stefano Del Sole, Tufo, Lauro, Bagnoli Irpino, Ariano). Sinonimia : *Aglianicone* (Salerno) – *Aglianichello* (Altavilla) – *Ellenico* (Taurasi).

Grappolo cilindrico, alato, mezzano semispargolo, sempre con acini verdi non sviluppati – acino tondo mezzano azzurro pruinoso - stipite (peduncolo, ndr) erbaceo mezzano – foglia mezzana, tre-cinque lobi poco profondi, seni aperti, denti poco profondi arrotondati uncinati, sparsa di peli riuniti a fiocchetti, - picciuoli un mezzo della nervatura mediana – tralcio mezzano color rossastro ineguale rigato, nodi a media distanza, buccia coriacea, polpa carnosa – sapore zuccherino pronunziato – matura dal 25 settembre al 5 ottobre [...]"

Da: Giuseppe Frojo - *Primi studi ampelografici del Principato citeriore e del Principato ulteriore* – Bollettino Ampelografico Fasc. III, 1875. Pagg. 163-191. Ministero dell'Agricoltura.

Al contrario, l'Aglianico oggi più coltivato presenta una caratteristica opposta ed anzi controproducente: un grappolo eccessivamente serrato su cui bisogna intervenire con pratiche agronomiche costose, ed un'epoca di maturazione molto tardiva. Dal lavoro ampelografico di Giuseppe Frojo, si evince che il biotipo di Aglianico da lui descritto e più simile morfologicamente a quello oggi coltivato, è rappresentato dall'Aglianico San Severino (n. 41, pag. 176, op. cit.), caratterizzato da "[...] grappolo a pigna, qualche volta cilindrico, alato, semiserrato, acino grande ineguale quasi tondo azzurro pruinoso – stipite mezzano – foglia mezzana semichiusa, quasi tomentosa, tre-cinque lobi poco profondi, seni aperti, denti grossi acuti – picciolo un mezzo della nervatura mediana – tralcio sottile, rigato, giallastro con nodi a media distanza – buccia semi coriacea – polpa molle – sapore dolciño, poco tannico – matura dal 10 al 20 ottobre [...]"

La popolazione varietale del Mangiaguerra

Come precedentemente anticipato, con questo nome sono state individuate differenti varietà sia nella provincia di Avellino che in quella di Salerno. In particolare, una varietà denominata Mangiaguerra, recupe-

rata nel comune di S. Martino Valle Caudina, è risultata geneticamente coincidente con l'Aglianico. Nel comune di Bagnoli Irpino, invece, una varietà denominata Mangiaguerra (Foto 20), è risultata identica al Sangiovese. L'ampelografia storica di Giuseppe Frojo ancora una volta risulta fondamentale per comprendere la presenza ed i legami tra varietà e territorio. Infatti, nel Bollettino ampelografico (1875, op. cit.), da questo autore vengono descritte una varietà Mangiaguerra a San Severino, conosciuta come *Toccanese* a Bagnoli Irpino, ed una varietà Chinco nero con sinonimo *Mangiaguerra* nello stesso Comune. Come sinonimo della Coda di volpe nera, il termine Mangiaguerra infine è presente anche a Lanzara (Tabella 1). Nell'elenco dei vitigni della provincia di Avellino del 1883 viene citata una varietà Mangia Guerra molto coltivata ad Altavilla Irpina e Mercogliano, detta Toccanesa a Bagnoli Irpino.

Una corruzione dialettale del nome - Tuscanese anziché Toccanese - appresa durante i sopralluoghi, ha permesso di delineare una possibile ipotesi della presenza del Sangiovese a Bagnoli Irpino, feudo appartenuto alla famiglia toscana dei Majorca-Strozzi fino all'inizio dell'800, almeno



Foto 20 - Mangiaguerra Bagnoli Irpino

dal '700. Un'ulteriore corruzione del nome Toscanese in Turchinese ha confermato l'identità della varietà con il Sangiovese nel comune di Montecalvo Irpino. Infine, una varietà denominata Mangiaguerra e individuata nel comune di Moio della Civitella in provincia di Salerno, è risultata geneticamente differente dalle precedenti con lo stesso nome.

Varietà di vite originali

L'indagine sulla presenza in coltivazione di antiche varietà di vite della provincia di Avellino ha portato all'individuazione di 45 accessioni – 33 a bacca nera e 12 a bacca bianca. L'analisi genetica, tuttavia, ha restituito solo 16 profili originali (Tabella 7), data la presenza di numerose sinonimie. Molte di esse sono già citate nell'ampelografia storica del 1875 e rappresentano dei "relitti" varietali, per fortuna non ancora estinti. Proprio per limitare il rischio della loro definitiva scomparsa, quasi tutte le varietà sono state innestate su barbatelle selvatiche del vigneto sperimentale presso la collezione regionale Improsta dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania.

Tabella 7 – Varietà a profilo genetico unico, individuate nella provincia di Avellino al 2011.

	Varietà a bacca bianca	Comune	Varietà a bacca nera	Comune
1	Bambino rosa	Paternopoli	Anonima (<i>Coda di volpe rossa</i>)	Paternopoli
2	Cacazzara	Vallo di Lauro	Anonima nera (<i>Santa Lucia</i>)	Paternopoli
3	Rovello (<i>Grecomusc'</i>)	Bonito, Taurasi	Bambino rosanero	Paternopoli
4	Verdone (<i>Livido</i>)	Bagnoli Irpino	Cannella	Serino
5			Lacrime	Prata P.U.
6			Lacrime	Luogosano
7			Mentuonico	Montemiletto
8			Nera acino grande	Paternopoli
9			Olivella	Domicella, Lauro
10			Rugone	Serino
11			Suricillo	Domicella
12			Tignitora	Domicella

Per molti dei vitigni è stata anche elaborata una scheda descrittiva di caratteri ampelografici, corredata delle foto di apice del germoglio, foglia adulta e grappolo, oltre che di riferimenti storici e, quando possibile, di informazioni relative all'espressione agronomica.

5

Schede descrittive dei vitigni

A bacca bianca

Bambino rosa
Cacazzara bianca
Rovello bianco
Verdone bianco

A bacca nera

Anonima (Coda di volpe rossa)
Anonima nera (Santa Lucia)
Bambino rosanero
Bisacciara o Visacciara nera
Cannella nera
Lacrima nera (Prata. P.U.)
Lacrima nera (Luogosano)
Mentuonico nero
Nera ad acino grande
Olivella del Vallo di Lauro nera
Rugone
Suricillo nero
Tignitora

BAMBINO ROSA

Riferimenti storici

Il Bollettino Ampelografico del 1875 per i due Principati, riporta al n° 85 una varietà Bambino, presente ad Ariano Irpino, identica al vitigno "Bombino bianco" dell'Ampelografia pugliese ma la descrizione non corrisponde alla varietà individuata invece nel Comune di Paternopoli. Nello stesso Bollettino sopra citato, al n° 78, il termine *Bambino* compare anche a Bagnoli Irpino come sinonimo della varietà "Tozzola" (Montella). Il vitigno individuato è risultato essere geneticamente identico ad un'altra varietà denominata "Uva porcinoia", recuperata nello stesso comune di Paternopoli ma in località differente.

Descrizione ampelografica

Germoglio erbaceo: apice aperto, curvo, di colore bianco verdastro, mediamente tomentoso; asse con a strie rosse marcate nella parte prossimale, glabro e verde nella parte distale; prime foglioline apicali tomentose, verdi leggermente bronzate; cirri molto lunghi, sottili.

Foglia adulta: di dimensioni medio-grandi, di forma pentagonale a 5-7 lobi; seno peziolare aperto con base a U; seni laterali superiori con ampia base a U e bordi accavallati; pagina superiore verde intenso, bollosa con nervature piatte e rilevate, rosse al picciolo; pagina inferiore molto tomentosa, con nervature rosse e vellutate; picciolo corto, rosso, robusto; denti del margine molto corti, a bordi convessi o uncinati.

Grappolo: corto, di forma piramidale, semplice o con ala breve, compatto; peduncolo lungo, robusto, legnoso.

Acino: medio, di forma tondeggianti, leggermente compresso ai poli; ombelico molto evidente; buccia sottile di colore giallo rosato, molto pruinosa; polpa molle, incolore; vinaccioli grandi, a becco corto, in numero di 2-3.

Comportamento produttivo e caratteristiche agronomiche

Alcune marze, innestate su selvatico presso la collezione ampelografica dell'Azienda sperimentale regionale Improsta (Assessorato Agricoltura - Regione Campania) hanno prodotto barbatelle sulle quali saranno valutati alcuni parametri fenologici ed agronomici

BAMBINO ROSA



CACAZZARA BIANCA

Riferimenti storici

La varietà attualmente conosciuta come "Cacazzara", che prende il nome dall'abbondante quantità di mosto prodotto, è diffusa soprattutto nel comune di Somma Vesuviana (Napoli) e nelle aree limitrofe e coincide con un vitigno presente sporadicamente nel Vallo di Lauro (Avellino), dove è chiamato *Pimiciara*. Questo termine compare solo in un elenco di Giuseppe Froio (1871) sulle uve del Vesuvio e del Monte Somma.

Con un'uva *Cacazzella* o *Cacazzara*, veniva prodotto il famoso vino greco di Somma (Di Mauro, 2003)

Descrizione ampelografica

Germoglio erbaceo: apice curvo, a ventaglio, tomentoso, con bordi rossastri; asse leggermente tomentoso, verde; foglioline apicali fortemente tomentose di colore verde bronzeo; viticci lunghi, bifidi o trifidi di colore verde.

Foglia adulta: di grandezza media, pentagonale-cuneiforme, a 3-5 lobi; seno peziolare aperto ad U, seni laterali superiori aperti con base ad U, a volte con dente su uno o entrambi i lati; lembo piuttosto bollosa, colore verde intenso, nervature verdi non sporgenti; denti del margine corti e a bordi convessi; pagina inferiore molto tomentosa per peli distesi.

Grappolo: di forma piramidale, raramente con un'ala laterale, compatto, peduncolo molto lungo, robusto e legnoso a maturità

Acino: piccolo, di forma rotondeggiante, buccia spessa molto pruinosa di colore grigio giallo-dorato a maturità; polpa sciolta, vinaccioli presenti in numero di 2-3 per acino

Comportamento produttivo e caratteristiche agronomiche

Vitigno mediamente vigoroso, di discreta fertilità delle gemme e produzione discreta. Non si hanno dati sulla sua adattabilità ai diversi portinnesti, dal momento che è allevata solo su piede franco. Presenta buona resistenza alla *Peronospora* ed alla *Botrytis*. La maturazione cade tra la seconda e la terza decade di settembre. Il livello zuccherino del mosto alla raccolta è sufficientemente elevato (22-24°Brix), mentre l'acidità titolabile si attesta su valori medio-elevati (6.5- 8.0 g/l di acido tartarico).

CACAZZARA BIANCA



ROVELLO BIANCO

Riferimenti storici

"Rovello bianco" o *Roviello* e *Grecomusc'* sono i due nomi con cui è attualmente conosciuta questa varietà di vite a bacca bianca, presente in due aree della provincia di Avellino, Taurasi e Bonito, che si trovano lungo un'unica direttrice. In entrambe le zone, la varietà non è molto diffusa ed è rappresentata da ceppi vecchi sparsi nei vigneti, molto spesso a piede franco. Mentre il termine "Greco muscio" non viene mai citato nella ampelografia ottocentesca, risale invece al 1875 (Frojo, op. cit.) la prima ed unica descrizione di una varietà "Rovello bianco" o *Roviello*. Una successiva citazione di una varietà "Roviello" o "Rovello", molto diffusa a Mercogliano e poco a Roccabascerana, Altavilla Irpina e Fontanarosa, si ritrova nel catalogo dei nomi dei vitigni della provincia di Avellino (Ministero Agricoltura e Foreste, Bullettino Ampelografico fasc. XVI, 1883, pag. 251). Evidentemente il centro di diffusione deve essere stato proprio Altavilla Irpina da dove la varietà si è diffusa da un lato verso Taurasi e Bonito e dall'altro verso Mercogliano ed Avellino. Allo stato attuale non si hanno informazioni circa la presenza di una varietà "Greco muscio" o "Rovello bianco" in altre località della provincia avellinese o della Campania.

Descrizione ampelografica

Germoglio erbaceo: apice curvo a pastorale, aperto, leggermente tomentoso, verde con bordi rossastri; asse leggermente tomentoso, rosso su entrambi i lati nel terzo inferiore; le prime 3 foglioline apicali poco tomentose di colore verde bronzeo brillante; le successive foglioline apicali sono glabre di color bronzeo brillante; viticci lunghissimi, bifidi o trifidi di colore verde.

Foglia adulta: di grandezza media, pentagonale a 3-5 lobi; seno peziolare sguarnito a bordi chiusi e ed ampia base ad U, seni laterali superiori chiusi con base ad U ed a bordi sovrapposti; lembo mediamente bollosa, colore verde intenso, nervature non sporgenti, rosse in prossimità del seno peziolare; presenza di evidenti ginocchia ture sulle nervature principali; denti del margine molto corti e a bordi convessi; pagina inferiore tomentosa, con nervature spinose; picciolo lungo, robusto, rosso.

Grappolo: di forma piramidale, alato, piuttosto compatto, peduncolo lungo, robusto e legnoso a maturità.

Acino: medio-piccolo, di forma rotondeggiante, buccia spessa molto pruinosa di colore giallo-rosato a maturità; polpa leggermente consistente, vinaccioli globosi presenti in numero di 2- 3 per acino.

Comportamento produttivo e caratteristiche agronomiche

Vitigno mediamente vigoroso, di discreta fertilità delle gemme e buon livello produttivo. Presenta buona resistenza alla Peronospora ed alla Botrytis. La maturazione cade tra la seconda e la terza decade di settembre. Il livello zuccherino del mosto alla raccolta è sufficientemente elevato (21-22°Brix), mentre l'acidità titolabile si attesta su valori medio-elevati (7.7- 9.5 g/l di acido tartarico).

ROVELLO BIANCO



VERDONE BIANCO

Riferimenti storici

Giuseppe Frojo riporta, al n° 72 del Bollettino ampelografico (op. cit.), una varietà "Verdone" conosciuta come *Sorvigno* a Solofra, *Leverone* a Montella e *Livido* a Bagnoli, dove il vitigno è ancora presente ed è stato recuperato con quest'ultimo sinonimo. L'autore ne riporta anche l'identità con la "Verdone" presente in Puglia in quel periodo. Nel 1883 la varietà era ancora presente negli stessi luoghi come si desume dall'elenco dei vitigni della provincia di Avellino (op. cit.).

Descrizione ampelografica

Germoglio erbaceo: apice leggermente curvo, aperto, mediamente tomentoso, verde biancastro; asse leggermente tomentoso, rosso per il terzo inferiore; le prime 3 foglioline apicali leggermente tomentose di colore verde con sfumature bronzee; le successive foglioline apicali sono glabre di color ramato brillante; viticci di lunghezza media, bifidi o trifidi di colore verde.

Foglia adulta: di grandezza media, pentagonale a 3 lobi; seno peziolare molto aperto ed ampia base a graffa o ad U, seni laterali superiori aperti con base ad U; lembo poco bolloso, colore verde intenso lucido brillante, nervature non sporgenti, verdi, leggermente arrossate al punto peziolare; denti del margine corti e a bordi rettilinei; pagina inferiore tomentosa; picciolo medio, robusto, rosso.

Grappolo: piccolo, cilindrico piramidale con una o più ali, spargolo; peduncolo lungo, sottile, erbaceo.

Acino: medio, di forma tondeggiante, dimensioni non uniformi; buccia spessa, molto pruinosa, di colore grigio-giallastra; polpa semi consistente; vinaccioli medio grandi, a becco corto, color nocciola-rossiccio, in numero di 3-4.

Comportamento produttivo e caratteristiche agronomiche

La rarefazione e scarsità dei ceppi non ha consentito rilievi di tipi agronomico.

VERDONE BIANCO



ANONIMA (CODA DI VOLPE ROSSA)

Riferimenti storici

Nel 1875, Frojo descrive una varietà "Coda di volpe nera" conosciuta come *Oliorpa* a Castelfranci, *Due code* a Mercogliano, *Mangiaguerra* a Lanzara, *Coda di volpe rossa* a Solofra. La varietà in questione è stata recuperata con la denominazione di Anonima nel comune di Paternopoli, areale piuttosto lontano da quelli prima citati. Un successivo confronto sia con una varietà presente ad Ariano Irpino con il nome di "Coda di volpe rossa" sia con l'ampelografia storica ha consentito di accertare l'identità tra "Anonima", "Coda di volpe rossa" e "Coda di volpe nera", identità confermata anche dalla presenza, in tutte, di un grappolo scisso in due o più ramificazioni all'apice, e di una colorazione rosso scuro della bacca.

Descrizione ampelografica

Germoglio erbaceo: apice aperto, curvo, di colore biancastro, molto tomentoso; asse glabro, verde a strie leggermente rosse; prime 3 foglioline apicali tomentose, verde con sfumature bronzee; foglioline apicali successive leggermente tomentose, verdi, bronzate; cirri medi, verdi, sottili, trifidi.

Foglia adulta: di dimensioni medie, di forma pentagonale a 3-5 lobi; seno peziolare aperto con base a U; seni laterali superiori aperti con base a V; pagina superiore verde chiaro, poco bollosa, nervature verde chiaro; pagina inferiore molto tomentosa; picciolo medio, robusto, rosso; denti del margine, corti, a bordi rettilinei.

Grappolo: medio-grande, di forma cilindrica, semplice o con ala breve, compatto, ad estremità bifida o trifida; peduncolo lungo, sottile, erbaceo.

Acino: piccolo, di forma tondeggianta, di dimensioni non uniformi; buccia sottile di colore rosso scuro violaceo, pruinosa; polpa molle, incolore; vinaccioli medi, piriformi, in numero di 2-3.

Comportamento produttivo e caratteristiche agronomiche

Nei vigneti marginali dei comuni di Paternopoli, dove sono stati effettuati i rilievi ampelografici, i ceppi sono franchi di piede. Le piante mostrano una elevata fertilità ed una notevole produzione unitaria, per l'elevato peso del grappolo. Date le caratteristiche molto interessanti delle uve, sono state effettuate diverse micro vinificazioni successive i cui risultati sono illustrati più avanti

ANONIMA (CODA DI VOLPE ROSSA)



ANONIMA NERA (SANTA LUCIA)

Riferimenti storici

Informazioni successive ai primi rilevamenti su questa varietà la indicano con il nome di "Santa Lucia", denominazione probabilmente riferita ad un toponimo dato che l'epoca di maturazione molto precoce non si concilia con la data del 13 dicembre, festa dell'omonima santa. In ogni caso, nessuna varietà viene citata con questo nome nell'ampelografia storica, sebbene l'acino di forma ovale l'accomuni a molte di quelle descritte nel 1875.

Descrizione ampelografica

Germoglio erbaceo: apice aperto, curvo, di colore verde, poco tomentoso; asse glabro, a strie leggermente rosse su entrambi i lati; prime foglioline apicali glabre, lucide, verde bronzate; cirri lunghi, sottili.

Foglia adulta: di dimensioni medie, di forma pentagonale a 5-7 lobi; seno peziolare semi aperto con base a U; seni laterali superiori stretti con base a V e bordi accavallati; pagina superiore verdechiaro, poco bollosa, nervature verde chiaro; pagina inferiore pochissimo tomentosa; picciolo medio, sottile, verde; denti del margine poco frequenti, corti, a bordi convessi.

Grappolo: medio, di forma cilindrica, semplice o con ala breve, spargolo; peduncolo lungo, robusto, semi legnoso.

Acino: medio-grande, di forma ovoidale, di dimensioni uniformi; buccia spessa di colore blu nero, molto pruinosa; polpa consistente, incolore; vinaccioli grandi, a becco lungo, in numero di 2-3.

Comportamento produttivo e caratteristiche agronomiche

La conformazione del grappolo, la buccia spessa, la polpa croccante, l'epoca di maturazione molto anticipata portano ad includere questa varietà nel gruppo delle uve da tavola, coltivate molto spesso in Campania insieme a quella da vino. Anche per questa varietà sono stati realizzate alcune barbatelle innestate presenti presso la collezione regionale sperimentale Improsta.

ANONIMA NERA (SANTA LUCIA)



BAMBINO ROSANERO

Riferimenti storici

L'attributo "Rosanero" con cui viene indicata questa varietà è stato creato *ex novo* per sottolinearne la differenza cromatica rispetto al vitigno precedentemente descritto e denominato anch'esso Bambino. Anche per questa varietà non sono stati individuati riferimenti storici ma non è da escludere che nell'ampelografia storica venisse descritta con un nome diverso.

Descrizione ampelografica

Germoglio erbaceo: apice aperto, leggermente curvo, di colore bianco verdastro, tomentoso; asse leggermente tomentoso, rosso su entrambi i lati; prime foglioline apicali mediamente tomentose, verde con sfumature ramate; cirri corti, sottili.

Foglia adulta: di dimensioni medie, di forma pentagonale cuneiforme a 5-7 lobi; seno peziolare aperto con base a U; seni laterali superiori con ampia base a U e bordi accavallati; pagina superiore verde intenso, bollosa, nervature verde chiaro; pagina inferiore tomentosa, con nervature vellutate; picciolo corto, sottile, rosso; denti del margine corti, a bordi convessi o uncinati.

Grappolo: medio, di forma piramidale, semplice, molto compatto; peduncolo corto, robusto, legnoso.

Acino: medio-piccolo, di forma tondeggianti, di dimensioni non uniformi; buccia sottile di colore rosso violaceo, molto pruinosa; polpa molle, incolore; vinaccioli medi, a becco corto, in numero di 2-3.

Comportamento produttivo e caratteristiche agronomiche

Alcune marze, innestate su selvatico presso la collezione ampelografica dell'Azienda sperimentale regionale Improsta (Assessorato Agricoltura – Regione Campania) hanno prodotto barbatelle sulle quali saranno valutati alcuni parametri fenologici ed agronomici.

BAMBINO ROSANERO



BISACCIARA O VISACCIARA NERA**Riferimenti storici**

L'unico riferimento storico per questa varietà è contenuto nell'elenco di vitigni della provincia di Avellino del 1883, all'epoca pochissimo coltivata ad Altavilla Irpina, (op. cit.). Presumibilmente il nome è riferito alla bisaccia, in dialetto irpino "Vesazza", contenitore utilizzato dal contadino per portare alimenti e attrezzi. Il nome, forse, è legato al grappolo grande ed alla notevole produzione di uva e vino.

Descrizione ampelografica

Germoglio erbaceo: apice aperto, eretto, piuttosto tomentoso, foglioline apicali tomentose, di colore verde chiaro; asse leggermente tomentoso, verde da un lato e a strie rosse dall'altro; cirri bifidi, lunghi e sottili.

Foglia adulta: di dimensioni medie, di forma pentagonale – tonda a 3-5 lobi; seno peziolare aperto con base ad U; seni laterali superiori molto aperti con base ad U; pagina superiore verde scuro, con nervature verde chiaro; pagina inferiore tomentosa e nervature spinose; picciolo lungo di colore rosso-vinoso, leggermente tomentoso e spinoso; denti del margine corti a bordi convessi o uncinati.

Grappolo: di forma cilindrico-piramidale con due ali poco sviluppate, molto compatto; peduncolo corto robusto, semi legnoso.

Acino: di forma tondeggiate o leggermente allungata per compressione; buccia rossastra, sottile, molto pruinosa; polpa molle, incolore; vinaccioli grandi, a becco lungo, in numero di 2-3.

Comportamento produttivo e caratteristiche agronomiche

Nell'area di reperimento, la scarsità dei ceppi e la forma di allevamento sono tali da non aver consentito utili rilievi agronomici. Ad un esame molto sommario, tuttavia, la fertilità delle gemme e la produzione sembrano abbastanza elevate.

BISACCIARA O VISACCIARA NERA



CANNELLA NERA

Riferimenti storici

L'ampelografia storica dell'areale in questione non cita nessuna varietà con questo nome

Descrizione ampelografica

Germoglio erbaceo: apice aperto, curvo, pochissimo tomentoso; foglioline apicali glabre, di colore verde brillante con sfumature bronzee; asse eretto, glabro, verde su entrambi i lati; cirri bifidi e trifidi, lunghi e robusti.

Foglia adulta: di dimensioni medie, di forma pentagonale – tonda a 3-5 lobi; seno peziolare aperto con base a V; seni laterali superiori chiusi e a margini sovrapposti con base a V; pagina superiore verde scuro, nervature verde chiaro con ginocchiatura frequente; pagina inferiore mediamente tomentosa; picciolo medio, verde; denti del margine molto corti, uncinati.

Grappolo: di forma cilindrica, semplice, poco compatto; peduncolo lungo, sottile, legnoso.

Acino: di forma tondeggiante, dimensioni non omogenee; buccia di colore blu nero sottile, molto pruinosa; polpa molle, incolore; vinaccioli grandi, a becco lungo, in numero di 2-3.

Comportamento produttivo e caratteristiche agronomiche

I pochi e sparsi ceppi non hanno consentito utili rilievi agronomici per questa varietà. Tuttavia, le barbatelle innestate da essi ottenute e presenti nella collezione ampelografica dell'Azienda sperimentale regionale Improsta (Assessorato Agricoltura – Regione Campania) indicano una buona fertilità delle gemme ed un produzione costante ma non elevata per il basso peso del grappolo. Presenta un buon livello zuccherino alla raccolta ed un discreto contenuto di acidità titolabile.

CANNELLA NERA



LACRIMA NERA (PRATA P.U.)

Riferimenti storici

Con questo nome sono state individuate due varietà geneticamente differenti, rispettivamente nel comune di Prata di Principato Ultra e di Luogosano. Entrambe non sono riconducibili, per diversi caratteri morfologici, alla "Lacrima" descritta da Frojo (1875, op.cit.), presente all'epoca a Calitri e coincidente con una varietà pugliese.

Descrizione ampelografica

Germoglio erbaceo: apice aperto, curvo, molto tomentoso, verde con leggere sfumature rosate; foglioline apicali tomentoso, di colore verdegiallastro; asse leggermente tomentoso, verde da un lato, verde a strie rossicce dall'altro; cirri bifidi, lunghi e robusti.

Foglia adulta: medio-piccola, di forma rotondeggiante - pentagonale a 3 lobi; seno peziolare chiuso a lobi sovrapposti, con base a V; seni laterali superiori chiusi e a margini sovrapposti con base a V; pagina superiore poco bollosa, di colore verde scuro, nervature verde chiaro con ginocchiatura frequente; pagina inferiore con leggero tomento riunito in fiocchi; picciolo medio, verde; denti del margine molto corti, a bordi rettilinei o uncinati.

Grappolo: di forma cilindrica, semplice o con 1-2 ali corte, compatto; peduncolo lungo, robusto, semi legnoso.

Acino: medio-piccolo, di forma tondeggiante leggermente appiattito; buccia di colore blu nero spessa, molto pruinosa; polpa molle, incolore; vinaccioli medi, a becco lungo, in numero di 2-3.

Comportamento produttivo e caratteristiche agronomiche

I pochi e sparsi ceppi non hanno consentito utili rilievi agronomici per questa varietà. Tuttavia, le barbatelle innestate da essi ottenute e presenti nella collezione ampelografica dell'Azienda sperimentale regionale Improsta (Assessorato Agricoltura – Regione Campania) indicano una buona fertilità delle gemme ed un produzione costante ed elevata per il notevole peso del grappolo. Presenta un buon livello zuccherino alla raccolta ed un discreto contenuto di acidità titolabile.

LACRIMA NERA (PRATA P.U.)



LACRIMA NERA (LUOGOSANO)

Riferimenti storici

Per questa varietà vale quanto riportato per la Lacryma descritta innanzi. Il recupero è stato effettuato nel comune di Luogosano, in un vigneto allevato a starsete su ceppi di presumibile età molto avanzata.

Descrizione ampelografica

Germoglio erbaceo: apice aperto, semi eretto, molto tomentoso, verde biancastro; foglioline apicali tomentose, di colore verde giallastro; asse glabro, verde da un lato, verde a strie rossicce dall'altro; cirri medi, sottili, bifidi, verdi.

Foglia adulta: medio-piccola, di forma pentagonale a 5 - 7 lobi; seno peziolare chiuso a lobi sovrapposti, con base a V; seni laterali superiori chiusi e a margini sovrapposti con base a U; pagina superiore bollosa, ondulata, di colore verde chiaro, nervature verde chiaro; pagina inferiore tomentosa; picciolo medio, sottile, verde; denti del margine medi a base larga, a bordi convessi.

Grappolo: di forma cilindrica, semplice o con ala breve, spargolo o mediamente compatto; peduncolo lungo, erbaceo.

Acino: piccolo, di forma tondeggiate, di dimensioni non uniformi; buccia di colore nero violaceo, sottile, molto pruinoso; polpa molle, incolore; vinaccioli medi, globosi, in numero di 2-3.

Comportamento produttivo e caratteristiche agronomiche

La forma di allevamento tradizionale e l'età dei ceppi non hanno consentito rilievi agronomici utili, sebbene le caratteristiche dei grappoli – di peso non eccessivo, non troppo compatti – inducano a ritenere che questa varietà presenti delle buone possibilità di trasformazione enologica.

LACRIMA NERA (LUOGOSANO)



MENTUONICO NERO

Riferimenti storici

Sia nel comune di Montemiletto che in quello di Taurasi è stata individuata una varietà "Mentuonico" o "Mantuonico" che tuttavia non coincide con la descrizione storica di una varietà "Montuonico" a Valva (sinonimi: Mantuonico a Tufo, Alvano a S. Arsenio) da parte di Frojo (1875, op.cit) sia per i caratteri della foglia che per la forma e le dimensioni dell'acino. Nell'elenco dei vitigni avellinesi del 1883, è citata una varietà "Montonico" molto diffusa a Montefusco, Chianca, Chianchetella, Petruro, Pietradefusi, Prata, Torrioni, Tufo. Il vigneto del comune di Montemiletto, dove la varietà è stata recuperata e descritta, confrontata anche con quella presente a Taurasi, è costituito da ceppi molto vecchi e di dimensioni notevoli, allevati nella forma della starsette tradizionale.

Descrizione ampelografica

Germoglio erbaceo: apice aperto, curvo ad angolo retto, tomentoso, verde biancastro; foglioline apicali leggermente tomentose, di colore verde giallastro; asse con leggera peluria, verde da entrambi i lati; cirri robusti, lunghi, verdi.

Foglia adulta: medio-grande, di forma pentagonale tonda a 3 - 5 lobi; seno peziolare chiuso o a lobi sovrapposti, con base a U; seni laterali superiori chiusi e a margini sovrapposti con base a U; pagina superiore bollosa, ondulata, di colore verde intenso, nervature verde chiaro; pagina inferiore tomentosa, con nervature spinose; picciolo medio, molto robusto, leggermente rossiccio; denti del margine medi a base larga, a bordi convessi.

Grappolo: di forma conico-cilindrica, con ala lunga, mediamente compatto; peduncolo lungo, erbaceo.

Acino: medio, di forma tondeggiate, buccia di colore nero violaceo, spessa, molto pruinosa; polpa molle, incolore; vinaccioli medi, allungati, in numero di 2-3.

Comportamento produttivo e caratteristiche agronomiche

Anche per questa varietà non sono disponibili dati agronomici per la vetustà dei ceppi e la forma tradizionale di allevamento.

MENTUONICO NERO



NERA AD ACINO GRANDE

Riferimenti storici

In assenza di un nome conosciuto per questa varietà, è stata creata *ex novo* la denominazione di "Nera ad acino grande". Informazioni successive all'epoca di individuazione hanno permesso di verificare l'identità di questa varietà, recuperata nel comune di Paternopoli, con quella presente a Taurasi con il nome errato di "Syrca" (D'Onofrio, dati non pubblicati).

Descrizione ampelografica

Germoglio erbaceo: apice aperto, curvo, mediamente tomentoso, verde biancastro; prime foglioline apicali leggermente tomentose, di colore verde giallastro con sfumature bronzee; foglioline successive glabre, di colore verde con sfumature bronzee al centro della lamina; asse con leggera peluria, verde da entrambi i lati; cirri sottili, lunghi, verdi.

Foglia adulta: medio-grande, di forma pentagonale tonda a 3 - 5 lobi; seno peziolare chiuso o a lobi sovrapposti, con base a V; seni laterali superiori aperti, profondi, con base a U o a graffa, a volte con dente; pagina superiore poco bollosa, ondulata, di colore verde intenso, nervature leggermente rilevate e piatte, verde chiaro; pagina inferiore a tomento scarso e rado; picciolo lungo, sottile, leggermente rossiccio e tomentoso; denti del margine corti a bordi convessi.

Grappolo: di forma conico-cilindrica, semplice, mediamente compatto; peduncolo lungo, semi legnoso.

Acino: medio-piccolo, di forma tondeggiante, dimensioni non uniformi; buccia di colore blu nero, spessa, molto pruinosa; polpa molle, incolore; vinaccioli medi, allungati, in numero di 2-3.

Comportamento produttivo e caratteristiche agronomiche

Anche per questa varietà non sono disponibili dati agronomici per la vetustà dei ceppi e la forma tradizionale di allevamento.

NERA AD ACINO GRANDE



OLIVELLA DEL VALLO DI LAURO NERA

Riferimenti storici

In Campania, sotto questo nome vengono raggruppate molte varietà accomunate solo dall'acino oliveforme ma la distanza genetica e morfologica tra di esse è notevole, come risulta da varie ricerche (Manzo e Monaco, 2001; Costantini et al., 2005)

La varietà che qui si descrive è stata individuata nei comuni di Carbonara di Nola e di Domicella (provincia di Avellino) dove è abbastanza diffusa in coltura promiscua (data la bassissima percentuale di allegazione, si avvantaggia della presenza di altre varietà impollinatrici) e vinificata sempre in uvaggi.

Alcune caratteristiche come la particolare forma dell'acino (troncovoide e non esattamente oliveforme), l'accentuata colatura dei fiori e di conseguenza un grappolo molto spargolo, hanno consentito di documentarne la presenza già nella prima metà dell'800 (Semmola, 1848) tra le viti del Somma-Vesuvio.

Descrizione ampelografica

Germoglio erbaceo: apice curvo a pastorale, aperto a ventaglio, molto tomentoso, di colore bianco argenteo; asse tomentoso, verde leggermente rossastro; foglioline apicali distese, molto tomentose, di colore verde leggermente bronzeo, denti dei lobi molto pronunciati; viticci lunghi, verdi, bifidi.

Foglia adulta: medio-grande, pentagonale, 5 lobi piuttosto marcati; seno peziolare aperto ad U; seni laterali superiori a bordi sovrapposti e base ad U; lobo centrale molto ampio; lembo poco bollosa, di colore verde chiaro; nervature rosse in prossimità del seno peziolare, poco sporgenti; pagina inferiore molto tomentosa; denti del margine piccoli e uncinati; picciolo sottile e rossastro.

Grappolo: semplice, cilindrico, poco compatto; peduncolo medio, semi legnoso a maturità.

Acino: piccolo – medio, di forma troncovoide; buccia spessa, molto pruinosa, di colore blu nero; polpa sciolta, non colorata; vinaccioli a volte piccoli ed erbacei.

Comportamento produttivo e caratteristiche agronomiche

Vitigno piuttosto vigoroso, di ottima fertilità delle gemme ma produzione spesso molto contenuta, per il basso peso del grappolo, eccessivamente spargolo. Presenta, in alcune annate, la completa colatura del grappolo o un'allegazione piuttosto stentata, sia per difetti fiorali (fiori ermafroditi a stami riflessi) sia per sensibilità accentuata alle piogge in fioritura. Non si hanno dati sulla sua adattabilità ai diversi portinnesti, dal momento che è allevata solo su piede franco. Presenta buona resistenza alla Peronospora ed alla Botrytis. La maturazione cade tra la seconda e la terza decade di ottobre.

OLIVELLA DEL VALLO DI LAURO NERA



RUGONE

Riferimenti storici

Anche per questa varietà, non sono state trovate citazioni storiche nell'ampelografia della provincia di Avellino. E' possibile, tuttavia, che siano andati perduti i nomi ottocenteschi e le varietà siano state rinominate, spesso utilizzando il nome del viticoltore.

Descrizione ampelografica

Germoglio erbaceo: apice aperto a ventaglio, curvo a pastorale, verde-giallastro, poco tomentoso; asse del germoglio glabro, verde da un lato, leggermente rossiccio dall'altro; prime foglioline apicali poco tomentose di colore verde bronzato; foglioline apicali successive glabre, lucide, verde brillante a sfumature bronzee; viticci molto lunghi, sottili, verdi.

Foglia adulta: di dimensioni medio-grandi, di forma pentagonale a 3-5 lobi; seno peziolare chiuso, a bordi accavallati, con base a V; seni laterali superiori molto aperti, con base a U e dente; pagina superiore bollosa, di colore verde chiaro, nervature verde chiaro, piatte e rilevate; pagina inferiore mediamente tomentosa; picciolo corto, verde, robusto; denti del margine corti, a bordi convessi o uncinati, con mucrone evidente.

Grappolo: di forma cilindrica, semplice o con ala breve, mediamente compatto; peduncolo lungo, robusto, erbaceo.

Acino: piuttosto grande, di forma tondeggianti, leggermente allungato, a stacco molto facile; buccia sottile di colore nero violaceo, pruinosa; polpa molle, incolore; vinaccioli grandi, a becco corto, in numero di 2-3.

Comportamento produttivo e caratteristiche agronomiche

Dai pochi ceppi, individuati nell'areale di Serino, nel 2010 sono state prelevate alcune marze, innestate su selvatico presso la collezione ampelografica dell'Azienda sperimentale regionale Improsta (Assessorato Agricoltura – Regione Campania). Sulle barbatelle così ottenute saranno valutati alcuni parametri fenologici ed agronomici.

RUGONE



SURICILLO NERO

Riferimenti storici

“Suricillo” o “Suricella”, a bacca bianca e nera, sono varietà cosiddette per gli acini piccoli e radi, citate “fina” dai primi decenni del 1800 nell’ampelografia della provincia di Napoli. Nessuna varietà con questo nome è stata ritrovata invece nell’ampelografia storica avellinese, sebbene quella che qui si descrive sia stata individuata e recuperata nel comune di Domicella.

Descrizione ampelografica

Germoglio erbaceo: apice curvo a pastorale, aperto a ventaglio, molto tomentoso, di colore bianco argenteo; asse tomentoso, verde leggermente rossastro; prime foglioline apicali leggermente a coppa, molto tomentose, di colore verde giallastro; foglioline successive mediamente tomentose, verde leggermente bronzate; viticci molto lunghi, robusti, verdi, bifidi.

Foglia adulta: medio-grande, pentagonale, 3 lobi poco profondi; seno peziolare aperto ad U; seni laterali superiori semi chiusi con base ad U; lembo poco bolloso, di colore verde intenso; nervature verdi e rilevate; pagina inferiore tomentosa; denti del margine molto corti a bordi convessi; picciolo medio, sottile e rossastro.

Grappolo: medio, conico-cilindrico, con 1 o più ali lunghe, poco compatto; peduncolo molto lungo, semi legnoso a maturità.

Acino: piccolo – medio, di forma ellissoidale, di dimensioni non uniformi; buccia spessa, molto pruinosa, di colore blu nero; polpa sciolta, leggermente colorata; vinaccioli a volte piccoli ed erbacei.

Comportamento produttivo e caratteristiche agronomiche

Dai primi rilievi effettuati sulle barbatelle innestate della varietà, presente presso la collezione regionale Improsta, il vitigno sembra piuttosto vigoroso, di buona fertilità ma scarso livello produttivo per il peso medio del grappolo non elevato, data anche la disformità delle dimensioni. Presenta un’ottima resistenza alla Botrytis per il grappolo non eccessivamente compatto e la buccia spessa dell’acino, ciò che ne determinava tradizionalmente la raccolta in concomitanza con altre uve presenti nel vigneto. Presenta un discreto livello zuccherino alla raccolta (circa 21° Brix) ed un buon contenuto di acidità titolabile (circa 7 g/l di acido tartarico)

SURICILLO NERO



TIGNITORA NERA

Riferimenti storici

Anche le varietà "Tintorie" rappresentano una popolazione estremamente eterogenea di vitigni, accomunati dallo spiccato colore rosso della polpa o di altri organi come germogli erbacei e tralci legnosi. La Campania è particolarmente ricca di questo tipo di vitigno ed in pratica ogni provincia è caratterizzata da alcuni tipi di varietà Tintorie che nel lessico locale assumono i nomi di "Tintora", "Tignitora", "Tignitorella", "Tintiglia", etc., utilizzate tradizionalmente in piccole quantità negli uvaggi, per dare colore e forza al vino. Nell'areale preso in considerazione sono state individuate due varietà – "Tignitora", nel comune di Domicella – e "Tignitorella", nel comune di Casamarciano, risultata identica ad un'altra varietà denominata "Colagiovanni", reperita nel comune di Pozzuoli in provincia di Napoli. Sebbene la letteratura ampelografica ottocentesca riporti numerose descrizioni di uve "Tintorie" (Frojo, 1875, 1878), non è possibile stabilire con certezza l'esatta corrispondenza tra la "Tignitora" di Domicella qui riportata e quelle citate storicamente. E' tuttavia possibile ipotizzare una certa similitudine per forma del grappolo, dell'acino, del peduncolo e soprattutto del colore molto marcato dei nodi, tra la "Tignitora" in oggetto ed una varietà "Schivottiello" o *Mangiottiello* descritta da Frojo al n. 30 del *Bullettino Ampelografico* (op. cit.). Quello descritto di seguito è il genotipo individuato nel comune di Domicella.

Descrizione ampelografica

Germoglio erbaceo: apice curvo a pastorale, aperto, tomentoso, a bordi ramati; foglioline apicali distese, tomentose, ramate, con apice dei denti verde; asse leggermente tomentoso, rosso su entrambi i lati; viticci lunghi, robusti, rossicci
Foglia adulta: di grandezza media, pentagonale, a 3- 5 lobi non molto profondi; seno peziolare aperto ad U; seni laterali superiori chiusi a bordi accavallati con base ad U; lembo verde chiaro, poco bologno; nervature sporgenti, rosse per un terzo in prossimità del seno peziolare; denti del margine piccoli, a bordi convessi o uncinati; pagina inferiore mediamente tomentosa.

Grappolo: di forma piramidale, a volta con ala marcata, mediamente compatto, peduncolo robusto, legnoso, a gomito.

Acino: piccolo, tondo, di colore blu nero; buccia molto pruinosa; polpa molle, colorata, vinaccioli presenti in numero di 2-3 per bacca.

Comportamento produttivo e caratteristiche agronomiche

Vitigno non molto vigoroso, di buona fertilità e livello produttivo. Il peso medio del grappolo non è particolarmente elevato, data anche la disformità delle dimensioni. Non si hanno dati sulla sua adattabilità ai diversi portinnesti, dal momento che nella zona di individuazione è allevata solo su piede franco. Presenta un'ottima resistenza alla Botrytis per il grappolo non eccessivamente compatto e la buccia spessa dell'acino, ciò che ne determinava tradizionalmente la raccolta in concomitanza con altre uve presenti nel vigneto. Presenta un discreto livello zuccherino alla raccolta (circa 21° Brix) ed un buon contenuto di acidità titolabile (circa 7 g/l di acido tartarico)

TIGNITORA NERA



BIBLIOGRAFIA

Costantini, L., Monaco, A., Vouillamoz, J.F., Forlani, M., Grando, M.S. (2005). *Genetic relationship among local Vitis vinifera cultivars from Campania*. *Vitis*. 44 (1). 25 – 34.

Frojo G. (1875). *Relazione intorno agli Studi Ampelografici del Principato Citeriore e del Principato Ulteriore*. Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio. Bollettino Ampelografico. Fasc. III.

Frojo G. (1875). *Relazione sugli Studi Ampelografici eseguiti nelle Puglie*. Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio. Bollettino Ampelografico. Fasc. I.

Frojo G. (1876). *Presente e avvenire dei vini d'Italia*. Librerie scientifiche e industriali di Benedetto Pallerano – Napoli.

Manzo, M., Monaco, A. (2001). *La risorsa genetica della vite in Campania*. Regione Campania. Settore sperimentazione, Informazione, Ricerca e Consulenza in Agricoltura. Napoli

Ministero Agricoltura, Industria e Commercio. *Catalogo dei nomi dei vitigni della provincia di Avellino*. Bollettino Ampelografico 1883, Fasc. XVI. Pp. 247251.

Valagara, R. (1880). *Relazione su l'agricoltura, la pastorizia e l'economia rurale del Principato Ulteriore da servire per l'inchiesta agraria governativa*. Avellino. Tipografia Tulimiero.

AA.VV. (2010). *Vino - Studio del comparto vitivinicolo*. Economia Irpina. Anno L - ottobre/dicembre 2010

Le microvinificazioni

a cura di Giancarlo Moschetti

Premessa

A partire dal 2008, in parallelo con le indagini che si stavano effettuando sui vitigni storici irpini, sono state realizzate, per le varietà ritenute più interessanti e nei casi in cui la produzione di uva era sufficiente, alcune microvinificazioni per verificare l'attitudine alla trasformazione enologica dei vitigni individuati.

Le microvinificazioni, tranne che per la Lacrima nera (Luogosano) realizzata presso l'Istituto Tecnico Agrario "Francesco De Sanctis" (ITA) di Avellino, sono state effettuate dal 2008 al 2011 presso l'azienda "Contrade di Taurasi di Enza Lonardo" in Taurasi.

Vitigno	Microvinificatore	Numero anni
Lacrima nera (Luogosano)	ITA Avellino	2 (2007-2008)
Mangiaguerra	Moschetti e coll.	2 (2008-2009)
Aglanichello	Moschetti e coll.	1 (2008)
Aglanico lasco	Moschetti e coll.	3 (2008-2010)
Coda di Volpe Rossa	Moschetti e coll.	3 (2009-2011)

Il protocollo utilizzato, schematizzato qui di seguito, è quello classico delle vinificazioni di uve a bacca nera.

Più in dettaglio:

- raccolta in cassette forate da 20 kg;
- cernita delle uve;
- diraspa-pigiatura delle uve;
- trasferimento del mosto in vaschette d'acciaio;
- aggiunta di 5 gr/hl di metabisolfito di potassio (MBSK);
- fermentazione naturale;
- mantenimento della temperatura fra i 22-28° C;



- n° 4 rimontaggi al giorno dall'alzata del cappello;
- aggiunta di sali di ammonio dopo 5° Babo consumati;
- delastage dal quinto all'ottavo giorno di fermentazione;
- svinatura del fiore ad abbassamento del cappello (0° Babo);
- pressatura delle vinacce fino a 2 atm;
- sfecciatura del vino ad un mese dalla fine fermentazione;
- malolattica spontanea;
- aggiunta di MBSK a fine malolattica;
- affinamento in acciaio;
- imbottigliamento a 12 mesi della vendemmia.

Microvinificazioni delle uve "Aglanico Lasco"

Le microvinificazioni delle Uve "Aglanico lasco" sono state effettuate per 3 anni dal 2008 al 2010 presso l'Azienda Agricola "Contrade di Taurasi di Enza Lonardo", Taurasi.

Le uve sono state vendemmiate dal 23 ottobre al 6 novembre, periodo in linea con gli aglianici della zona.

Le uve sono state diraspate e pigiate e la fermentazione è stata naturale al fine di esaltare le componenti di "terroir" ed è durata in media

10 giorni. Dopo svinatura e pressatura soffice, il vino così ottenuto ha subito una parziale fermentazione malolattica naturale.

Dopo il processo di affinamento in acciaio i vini sono stati imbottigliati a settembre dell'anno seguente la vendemmia.

Analisi chimico-fisiche dei vini all'imbottigliamento

Parametri/vino	Aglianico lasco 2008	Aglianico lasco 2009	Aglianico lasco 2010
pH Mosto	3,00	3,1	3,0
pH vino	3,00	3,30	3,27
Babo mosto	23	18,5-19	22
alcol % vol.	14,11	12,34	14,14
Aldeide acetica mg/l	13	<5	6
Acido L lattico g/l	< 0,05	1,04	0,47
Acido L malico g/l	1,53	<0,05	1,16
Polifenoli totali mg/l	2282	1194	1309
Densità relativa 20°C	0,992	0,993	0,991
Zuccheri riduttori g/l	1,4	1,0	1,6
Estratto secco totale g/l	28,7	24,3	26,1
Acidità volatile g/l	0,21	0,25	0,25
Acidità totale g/l	8,00	6,69	6,85
SO ₂ libera mg/l	4	12	8
SO ₂ totale mg/l	25	42	30

Il vino all'esame visivo si presenta limpido, di colore rosso rubino vivace con unghia rosso porpora. La consistenza nel bicchiere risulta buona, ciò lascia intendere un'adeguata struttura gustativa. All'esame olfattivo, il vino è caratterizzato da una buona intensità supportata da una complessità di aromi medio-alta. Emergono sentori di spezie dolci seguite da sentori di frutti a polpa rossa abbastanza maturi e da interessanti note balsamiche in grado di potenziare la persistenza olfattiva. L'analisi gustativa rivela un vino secco, abbastanza caldo e con una spiccata acidità e una leggera sapidità. Il corpo è inoltre arricchito da un tannino ben presente in grado di aumentare la durezza del vino senza però mostrare spiacevoli note acide e acerbe. La persistenza e complessità gustativa è buona e perfettamente corrispondente a quella olfattiva. La morbidezza è ben calibrata rispetto alle note dure

rilevate all'esame gustativo; d'altra parte la buona acidità e la componente tannica di elevato spessore consentono al prodotto di supportare un medio periodo di affinamento di bottiglia. Ciò potrebbe migliorare l'equilibrio gustativo e potenziare il profilo aromatico attraverso l'evoluzione degli aromi varietali e di fermentazione oltre che fornire un tannino più morbido e quindi una più alta armonia fra le note olfattive e gustative.

Conclusioni

Il clone "Aglianico lasco", caratterizzato da uve spargole e pertanto poco attaccabili da muffe tardive, presenta pH molto bassi nel mosto e un quadro acidico molto interessante, accompagnato da un tannino ben strutturato. Adatto per vini longevi di grande qualità, conserva le note tipiche degli aglianici, in particolare frutti a polpa rossa e note balsamiche.



Microvinificazioni delle uve "Coda di Volpe Rossa"

Le microvinificazioni delle Uve "Coda di Volpe rossa" sono state effettuate per 3 anni dal 2009 al 2011 presso l'Azienda Agricola "Contrade di Taurasi di Enza Lonardo", Taurasi.

Le uve sono state vendemmiate dal 30 ottobre al 6 novembre, raccolta leggermente tardiva se paragonata a quella delle altre uve a bacca nere della zona. Le uve sono state diraspate e pigiate e la fermentazione è stata naturale al fine di esaltare le componenti di "terroir" ed è durata in media 8 giorni.

Dopo svinatura e pressatura soffice, il vino così ottenuto ha subito una parziale fermentazione malolattica naturale.

Dopo il processo di affinamento in acciaio i vini sono stati imbottigliati a settembre dell'anno seguente la vendemmia.

Analisi chimico-fisiche dei vini all'imbottigliamento

Parametri/vino	Coda di Volpe rossa 2009	Coda di Volpe rossa 2010	Coda di Volpe rossa 2011
pH Mosto	2,9	3,1	3,34
pH vino	3,46	3,55	3,71
Babo mosto	18	21	21,5
alcool % vol.	11,84	14,54	14,60
Aldeide acetica mg/l	<5	6	32
Acido L lattico g/l	1,00	0,98	1,42
Acido L malico g/l	<0,05	<0,05	<0,05
Polifenoli totali mg/l	1130	1357	2690
Densità relativa 20°C	0,9921	0,9901	0,9914
Zuccheri riduttori g/l	0,9	1,6	1,6
Estratto secco totale g/l	20,6	23	25
Acidità volatile g/l	0,27	0,39	0,52
Acidità totale g/l	4,95	4,87	5,25
glicerina g/l	7,32	8,95	10,24
Antociani totali mg/l	150	160	624
SO ₂ libera mg/l	12	5	10
SO ₂ totale mg/l	45	23	35

Il vino, all'analisi visiva, risulta limpido con un colore rosso rubino molto vivace, anche se non carico. È abbastanza consistente, ad eccezione fatta per l'annata 2009, in cui l'uva non era pronta per la vendemmia. Al naso emergono, ad una prima analisi, sentori molto netti di piccoli frutti rossi e fiori freschi (rosa, in particolare) seguiti da una leggera speziatura dolce che però lascia ampio spazio alle note varietali fruttate e floreali. In bocca è secco e le note morbide risultano ben equilibrate da un'acidità non eccessiva e da una leggera sapidità. Il tannino risulta evidente ma è non aggressivo in quanto caratterizzato da un retrogusto morbido e poco amaro. Il vino è abbastanza armonico e le intense note varietali, in particolari quelle floreali, associate alle chiare note di morbidezza gustativa rendono questo vino pronto e di piacevole beva anche dopo un breve periodo di sosta in bottiglia.

Conclusioni

Il vitigno "Coda di volpe rossa" non appartiene alla linea degli Aglianici e pertanto si presenta con caratteristiche enologiche del tutto differenti. Caratterizzato da colorazione della bacca molto tenue e da tannini morbidi, potrebbe essere adatto a vinificazioni per l'ottenimento di vini rosati o addirittura, vinificato in bianco, alla spumantizzazione. Il profilo aromatico è unico e particolare con aromi di fragola e rosa fresca. L'andamento climatico molto diverso nelle tre annate ha influenzato i parametri "antociani" e "polifenoli", evidenziando comunque le grandi potenzialità enologiche del vitigno. La Coda di volpe rossa, pertanto, è sicuramente un vitigno da valorizzare per l'ottenimento di vini DOP di qualità.

Microvinificazioni delle uve "Mangiaguerra"

Le uve sono state vendemmiate il 18 ottobre 2008 e il 27 ottobre 2009, periodo in linea con gli Aglianici della zona.

Le uve sono state diraspate e pigiate e la fermentazione è stata naturale al fine di esaltare le componenti di "terroir" ed è durata in media 12 giorni.

Dopo svinatura e pressatura soffice, il vino così ottenuto ha subito una parziale fermentazione malolattica naturale.

Dopo il processo di affinamento in acciaio i vini sono stati imbottigliati a settembre dell'anno seguente la vendemmia.

Analisi chimico-fisiche dei vini all'imbottigliamento

Parametri/vino	Mangiaguerra 2008	Mangiaguerra 2009
pH Mosto	3,2	2,9
pH vino	3,32	3,55
Babo mosto	23	19
alcool % vol.	14,23	12,71
Aldeide acetica mg/l	23	<5
Acido L lattico g/l	0,77	1,16
Acido L malico g/l	0,93	< 0,05
Polifenoli totali mg/l	2251	1151
Densità relativa 20°C	0,993	0,993
Zuccheri riduttori g/l	2,0	1,2
Estratto secco totale g/l	31	25,8
Acidità volatile g/l	0,20	0,33
Acidità totale g/l	7,00	6,00
SO ₂ libera mg/l	5	13
SO ₂ totale mg/l	40	56

Il vino presenta un colore rosso porpora con una evidente unghia violacea, limpido e una buona lucentezza. La consistenza è abbastanza evidente e lascia intravedere un corpo di media struttura. L'analisi olfattiva permette di identificare piccoli frutti rossi abbastanza maturi tra cui amarena.

I sentori vegetali di erba e foglie di amarena sono evidenti e contribuiscono a definire una media intensità e complessità olfattiva. L'esame gustativo conferma le note di amarena ed il fondo vegetale individuato al naso.

Il vino è secco, abbastanza caldo, non troppo morbido e la durezza gustativa è incentrata sull'acidità. Vino caratterizzato da un medio contenuto di tannini ed un'ottima acidità totale.

Conclusioni

Il Mangiaguerra è un interessante clone di Aglianico con un'acidità molto pronunciata e aromi di amarena che ben si allineano ai marker olfattivi degli Aglianici.

Sicuramente è un clone da utilizzare nelle vinificazioni di vini DOP di qualità.

Conclusioni

La provincia di Avellino, area di elezione della vitienologia campana, rappresenta il territorio maggiormente interessato dai profondi processi di trasformazione e razionalizzazione che hanno coinvolto tutta la regione negli ultimi trent'anni.

L'istituzione delle tre DOC, poi DOCG, oggi DOP, irpine da un lato ha esaltato la vocazionalità viticola di diverse zone provinciali come quella del Taurasi, del Greco di Tufo o del Fiano, d'altro ha ridotto notevolmente la variabilità genetica della vite; vecchi vigneti sono stati sacrificati per lasciare spazio a varietà di maggior reddito con una riduzione consistente del numero di vitigni minori.

I dati riferibili agli ultimi 12 anni (2000-2012), evidenziano, infatti, un forte processo di riqualificazione dei vigneti: 1.439 ettari ricorrendo al finanziamento delle varie OCM, altri 500 ettari grazie ad interventi dei privati, nel complesso i 2/3 della viticoltura iscritta agli Albi.

A seguito di ciò l'Amministrazione Regionale, ed in particolare i Settori SIRCA e STAPA-CePICA di Avellino, si è attivata per realizzare un programma di recupero dei vitigni minori, considerata la residua ricchezza varietale presente in diversi areali della provincia, di cui è riprova la realizzazione del presente volume.

Il lavoro, frutto di un'intensa indagine territoriale, realizzato grazie alla partecipazione delle aziende vitivinicole, all'indagine ampelografica condotta in collaborazione con il MUSA - della Facoltà di Agraria dell'Università di Napoli - e all'uso dell'indagine genetica, è riuscito a mettere dei punti fermi su aspetti dubbi, e spesso controversi, riguardanti l'omonimia e/o la sinonimia esistente nella viticoltura provinciale nonché a individuare le potenzialità viticole ancora presenti.

Protagonista assoluto, indubbiamente, è rimasto l'Aglianico o come spesso si è detto: gli Aglianici. Un vitigno estremamente versatile e

adattabile alle varie condizioni pedoclimatiche del territorio irpino, con risposte davvero sorprendenti in termini di dimensione e struttura del grappolo, di qualità organolettica, di adattabilità ai terreni, di epoca di maturazione ma, un vitigno, sempre capace di dare vini di notevole qualità.

L'individuazione di 12 varietà a bacca rossa e di 4 varietà a bacca bianca ha permesso, inoltre, di ridisegnare in parte la storia viticola della provincia rilanciando nuovi areali fino a poco tempo fa dimenticati.

A riguardo ad un'area classica (Irpinia Centrale/Alta Valle del Calore), vera riserva di vitigni a bacca rossa (Aglianico, Coda di volpe rossa), si affianca una diversa realtà ampelografica: l'Alta Irpinia, con le forme di allevamento ad alberello, di evidente influsso pugliese e lucano, e l'Aglianico trignarulo; l'Ufita, con le starsete su terreni sciolti di origine marina, e l'Aglianico Lasco; la Valle Caudina e il Vallo Lauro Baianese, con i residuali Aglianico Mangiaguerra, Olivella e Cacazzara.

Tra tutti, tre vitigni hanno suscitato l'attenzione maggiore: l'Aglianico lasco e l'Aglianico Mangiaguerra, espressioni territoriali forti, e la Coda di Volpe Rossa che è da inserire a pieno titolo nell'elenco regionale dei vitigni raccomandati e per la quale è già iniziato l'iter di iscrizione.

Le loro caratteristiche organolettiche e sensoriali consentono di aprire nuovi scenari alla enologia irpina e in contemporanea nuovi orizzonti commerciali.

Indice

PRESENTAZIONE	3
IL RECUPERO DEI VITIGNI AUTOCTONI MINORI DA PARTE DELL'ASSESSORATO REGIONALE ALL'AGRICOLTURA (a cura di Maria Passari e Luciano D'Aponte)	5
IL PUNTO DI PARTENZA (a cura di Alfonso Tartaglia, Luca Branca e Lorenzo Filomena)	13
I VITIGNI STORICI D'IRPINIA (a cura di Antonella Monaco e Luca Branca)	
1 - INDIETRO NEL TEMPO	19
- Che cos'è l'ampelografia	
- Ampelografia storica irpina	
2 - IL PERCORSO DELLA RICERCA	29
- Il Progetto regionale di recupero e valorizzazione dei vitigni storici irpini	
- La Metodologia di indagine	
3 - VARIETÀ DI VITI PERSE E RITROVATE	33
- I Vitigni storici	
- I Risultati	
- Sinonimie ed omonimie	
- Casi di sinonimie	
4 - LE POPOLAZIONI VARIETALI	51
- Aglianico	
- Mangiaguerra	
- Varietà di vite originali	
5 - SCHEDE DESCRITTIVE DEI VITIGNI	59
LE MICROVINIFICAZIONI (a cura di Giancarlo Moschetti)	95
CONCLUSIONI	102