

## I VITIGNI DEI VINI ROSATI DI PUGLIA

### Donato Antonacci – Rocco Perniola

CRA-UTV Unità di ricerca per l'uva da tavola e la vitivinicoltura in ambiente mediterraneo

La produzione viticola pugliese è da considerarsi in pieno sviluppo ed in continua evoluzione. Gli elementi viticoli caratterizzanti tale situazione possono sintetizzarsi nell'affinamento delle tecniche di coltivazione di varietà storiche e nella ricerca o riscoperta di varietà anticamente coltivate in Puglia. Tra i vini prodotti da uve storiche coltivate in Puglia, troviamo i "Rosati" che sono caratterizzanti la viticoltura pugliese.

I romani conoscevano il vino "Lacrima". Era il vino ottenuto da quel mosto vergine che Plinio chiamava «protropum» e che Columella molto appropriatamente definiva «*mustum lixivium*» (il *mustum lixivium* era il primo mosto che usciva spontaneamente per la compressione delle uve. Mescolato al miele questo mosto veniva utilizzato per preparare il *mulsum*, che veniva servito come aperitivo). Le uve prima della pigiatura venivano lasciate nel «*forum vinarium*» o «*calcatorium*» ove subivano una compressione naturale che lasciava fuoriuscire una prima porzione di mosto. Le tecniche di vinificazione per la produzione dei rosati è probabile che siano state introdotte nel Mezzogiorno d'Italia già nel periodo della Magna Grecia con la praticata della vinificazione "a lacrima", consistente nella pigiatura delicata di uve nere poste in sacchi, in modo da farle lacrimare e da raccogliere il mosto, senza tenerlo a contatto con le bucce per lungo tempo.

In Puglia, nei contesti famigliari, per la produzione di vino per il consumo domestico, tale tecnica viene ancora utilizzata; dal rimorchio per il trasporto delle uve dal vigneto alla cantina, prima della pigiatura, viene raccolto il mosto ceduto per sola compressione (lacrima) che sarà utilizzato per la produzione del rosato.

Il Rosato viene definito come il vino di una notte, il vino che passa una sola notte nel tino. La tecnica è quella della "macerazione corta" (dalle 12 alle 24 ore, non di più). Il vino ha buoni tannini e qualche punto di colore in più rispetto all'antica Lacrima.

#### I rosati nel 1800

La prima azienda di Puglia a produrre questa tipologia di vino su scala industriale e ad esportarla anche all'estero è stata la cantina Pavoncelli di Cerignola nata nel 1854, che iniziò a commercializzare il proprio rosato nel 1892 (Rosato Torre Quarto).

Anche la famiglia Rogadeo, che nella sua cantina vinificava le uve provenienti dai tenimenti della zona di Ruvo, qualche anno più tardi (fine '800) iniziò la produzione di un vino rosato, ottenuto dalle uve di *Bombino Nero* (affidando la direzione della cantina ad un enotecnico francese).

L'obiettivo principale di tali produttori fu quello di dare una diversa destinazione ad uve inadatte alla produzione di vini da taglio, a quell'epoca molto richiesti, realizzando vini che potessero incontrare il gusto dei consumatori.

#### I rosati nel 1900

Nei locali di mescita del vino, il Rosato appare insieme alla Lacrima già negli anni '20 del '900 con il curioso appellativo di "spaccabicchiere", allorché l'uva nera veniva premuta direttamente nel torchio. A quei tempi i vini meno duri, in tutta quell'enorme massa di rossi da taglio, cominciarono ad emergere nell'ambito del consumo locale. E in ogni cantina arriva l'enologia in rosa che sfrutta la pigiatura completa dei grappoli il cui mosto viene lasciato macerare con le bucce giusto il tempo necessario per dare al vino le caratteristiche tipiche dei rosati. Il Musci nel 1933 descrive le produzioni enologiche Pugliesi parlando anche del "Vino Lacrima" (detto anche Vino Vergine, Vino Rosato o Fiorentina) prodotto dalla miscela delle uve delle due varietà Negro Amaro e Malvasia Nera, ottenuti per leggera torchiatura e fermentazione in botti aperte (10-12 giorni) e successivo affinamento in botti chiuse.

Il lancio dei vini rosati pugliesi avvenne a partire dal 1943, ad opera di Salvatore Leone de Castris, nella sua azienda di Salice Salentino, dove questa tipologia di vino era prodotta già da oltre un decennio.

Il vino era ottenuto da uve *Negro Amaro* prodotte nella tenuta "Cinque Rose", realizzandone per primo l'imbottigliamento in bottiglie da birra con tappo a corona di metallo.

La prima importante partita di tale vino, commercializzata con il nome inglese **FIVE ROSES**, fu ordinata dal "Commissario per gli approvvigionamenti" delle Forze Alleate, Charles Poletti.

Quella fortunata etichetta non ha smesso da allora di essere prodotta ed ha aperto la strada del successo a numerosi produttori della Puglia intera.

Fra le altre, va ricordata l'azienda Rivera, del Nord Barese - DOC Castel del Monte – che, nei primi anni '50, avviò la produzione di un fortunato rosato, dal vitigno *Bombino Nero*.

#### I vini Rosati nei Disciplinari DOC e IGT di Puglia

Attualmente è prevista la produzione di vini rosati nelle D.O.C. Orta Nova, San Severo, Castel del Monte, Gioia del Colle, Brindisi, Lizzano, Salice Salentino, Squinzano, Alezio, Copertino, Galatina, Leverano, Matino e Nardò, Colline Joniche.

È prevista la produzione di vini rosati anche nelle I.G.T. Puglia, Daunia, Murgia, Valle d'Itria, Tarantino e Salento.

#### I vitigni delle DOC

Il rosato della **D.O.C. Orta Nova** nasce dall'uvaggio: *Sangiovese* (min. 60%); *Uva di Troia* e *Montepulciano* (30-40%); *Lambrusco Maestri* e *Trebbiano Toscano* (max. 10%).

Per la **D.O.C. San Severo**: *Montepulciano*; *Sangiovese* max (30%).

Per la **D.O.C. Castel del Monte**: *Bombino nero* e/o *Aglianico* e/o *Uva di Troia*; ammessi altri (max. 35%); è prevista anche una tipologia di *Aglianico* rosato, con *Aglianico* (min. 90%).

Per la **D.O.C. Gioia del Colle**: *Primitivo* (50-60%), *Malvasia nera* (max. 10%), *Montepulciano*, *Sangiovese* e *Negroamaro* (40-50%).

Per la **DOC Colline Joniche**: *Cabernet Sauvignon* (min 50%) e altri vitigni a bacca nera non aromatici ammessi alla coltivazione nella zona viticola Salento Arco Jonico.

Per le **D.O.C.** del Salento - **Salice Salentino, Brindisi, Lizzano, Squinzano, Alezio, Copertino, Galatina, Leverano, Matino, Nardò** - viene utilizzato il vitigno *Negroamaro*, sia in purezza che in maniera predominante, con l'apporto di altri vitigni come *Malvasia nera* di BR-LE, *Sangiovese*, *Montepulciano*, *Susumaniello*, *Bombino nero*, *Aglianico*, *Pinot nero*.

#### Alcune aziende produttrici di rosati ed i loro nomi

**Agricole Vallone** *Vigna Flaminio* DOC, **Alessandro Carrozzo** *Bonsignore Rosato* IGT, **Apollonio** *Diciotto Fanali* IGT, **Bonsegna** *Danze della Contessa* DOC, **Cantele** *Rosato di Negroamaro* IGT, **Cantina Coop. Santa Barbara** *Brindisi Rosato* DOC, **Cantine Paolo Leo** *Fuxia Rosato* IGT, **Conti Zecca** *Cantalupi Rosé* IGT, **Duca Carlo Guarini** *Campo di Mare* IGT, **Francesco Candido** *Le Pozzelle* DOC, **Ionis Vini** *Negroamaro* IGT, **Leone De Castris** *Five Roses* IGT, **Libera Terra Puglia** *Alberelli de la Santa* IGT, **Lomazzi e Sarli** *Tenuta Partemio Rosato* IGT, **Monaci di Severino Garofano** - *Girofle* IGT, **Palamà Vini del Salento** *Metusco* IGT, **Rosa del Golfo** *Rosa del Golfo* IGT, **Santi Dimitri** - *Aruca*, **Tenute Rubino** - *Saturnino* IGT, **Tormaresca** *Calafuria* IGT, **Valle dell'Asso** *Galatina Rosato* DOC.

#### I vitigni

I principali vitigni utilizzati per la produzione dei vini rosati di Puglia sono il *Negro Amaro*, *Malvasia Nera* di BR-LE, *Uva di Troia*, *Bombino Nero*, *Primitivo*, *Aglianico* e *Montepulciano*

#### **NEGRO AMARO N.**

Di origine ignota, è diffuso da lunghissimo tempo nella zona ionica. Il nome deriverebbe, secondo alcuni, dal termine dialettale *niuru maru*, per identificare il sapore amarognolo del vino.

Si ritiene però di poter affermare che il nome del vitigno molto probabilmente derivi da due parole indicanti entrambe il colore nero, la latina *nigra* e la greca *mavro*, utilizzate in abbinamento per sottolineare l'intenso colore nero, scuro, sia della buccia dell'uva che del vino ottenuto.

Il sinonimo *Nigramaro* sostiene questa ipotesi.

In questo caso, si potrebbe affermare con sufficiente sicurezza che la sua coltivazione possa risalire all'epoca della colonizzazione greca, nell'VIII-VII secolo a.C.

I sinonimi riconosciuti o utilizzati nel tempo per l'individuazione di tale vitigno sono: Abbruzzese, Abruzzese, Albese, Amaro Nero, Amaronero, Arbese, Arbise, Jonico, Lacrima, Lacrimo, Mangia Verde, Mangiaverde, Mangiaverme, Morese, Negra Della Lorena, Negroamaro, Nero Amaro, Nero Leccese, Nicra Amaro, Niuri Maru, Niuru Maru, San Lorenzo, San Marzuno, Uva Cane.

Caratteristiche chimiche del vino: Grado alcolico (11 - 14 vol. %); pH (3,15 - 3,45); Acidità totale (5 - 9 g/l).

#### MALVASIA NERA DI BRINDISI/LECCE N.

Vecchio vitigno di cui non si conosce l'origine, si è diffuso in Puglia specialmente nelle province di Brindisi, Lecce e Taranto.

Le prime accessioni delle due *Malvasie, di Lecce e di Brindisi*, già sottoposte all'analisi del DNA presso l'Istituto Sperimentale per la Viticoltura, sono risultate identiche.

I genitori della Malvasia nera sono risultati essere il *Negro Amaro* e la *Malvasia Bianca Lunga* (Crespan M. *et al.*).

I sinonimi riconosciuti o utilizzati nel tempo per l'individuazione di tale vitigno sono: Malvasia di Bitonto, Malvasia di Trani, Malvasia Negra, Malvasia Nera di Bari, Malvasia Nera di Candia, Malvasia Nera di Lecce, Marvasia Niura, Nurieddu Cappuciu, Zuchero Carmella.

Caratteristiche chimiche del vino: Grado alcolico (11 - 13,5 vol. %); pH (3,15 - 3,4); Acidità totale (6 - 8 g/l).

#### UVA DI TROIA N.

Il vitigno, fra i più antichi e caratteristici della Puglia Centro-Settentrionale, potrebbe essere originario dell'Asia Minore (Troia) e giunto in Puglia durante la colonizzazione ellenica, oppure il suo nome potrebbe derivare dal centro pugliese in provincia di Foggia (Troia) o ancora dalla città albanese di Cruja, vernacolizzato in Troia.

I sinonimi riconosciuti o utilizzati nel tempo per l'individuazione di tale vitigno sono: Barlettana, Canosa, Nero Di Troia, Sumarello, Tranese, Troiano, Troja, Trojana, Uva Della Marina, Uva Di Barletta, Uva Di Canosa, Uva Di Troja, Uva Di Troya, Vitigno Di Barletta, Vitigno di Canosa.

Caratteristiche chimiche del vino: Grado alcolico (11 - 14,5 vol. %); pH (3,20 - 3,50); Acidità totale (4,5 - 8 g/l).

#### BOMBINO NERO N.

Vitigno coltivato da lungo tempo in Puglia che, come per il *Bombino bianco*, potrebbe essere originario della Spagna. In merito al suo nome, così come per il suo omonimo a frutto bianco, in bibliografia è riportato che il sinonimo *Bambino* deriverebbe dalla forma del grappolo che, secondo l'interpretazione fantasiosa di molti agricoltori, rassomiglia ad un piccolo bambino; da questo, appunto, il nome di *Bambino*, poi nel tempo mutatosi in *Bombino*. Il sinonimo *Buonvino*, invece, deriverebbe dall'abbondanza della produzione e dall'elevata resa in mosto.

Più verosimilmente, così come per il suo omonimo a frutto bianco, acclarata la provenienza spagnola, *Bombino* deriva da *Bonvino*, in quanto la lettera "v" in spagnolo si pronuncia come in italiano la lettera "b"; pertanto in spagnolo la parola "*Bonvino*" si pronuncia come in italiano "*Bombino*". Il termine *Bombino* sta quindi ad indicare "vino buono". Anche D. Cavazza nel 1934, nell'elenco dei vitigni da vino coltivati in Puglia, riporta per il *Bombino nero* il sinonimo *Buon vino nero*.

I sinonimi riconosciuti o utilizzati nel tempo per l'individuazione di tale vitigno sono: Barlettana, Canosa, Nero Di Troia, Sumarello, Tranese, Troiano, Troja, Trojana, Uva della Marina, Uva di Barletta, Uva di Canosa, Uva di Troja, Uva di Troya, Vitigno di Barletta, Vitigno di Canosa.

Caratteristiche chimiche del vino: Grado alcolico (11 - 12,5 vol. %); pH (3,15 - 3,35); Acidità totale (5,5 - 7,5 g/l).

#### PRIMITIVO N

Di origine incerta, l'introduzione del *Primitivo* in Puglia è forse riconducibile alla colonizzazione fenicia o alla successiva ellenica. È certo che alla fine del Settecento, la selezione del vitigno fatta dal Primicerio Don

Francesco Filippo Indelicati di Gioia del Colle, nell'ambito dei vecchi vigneti coltivati localmente (Musci G., 1913) portò alla utilizzazione e diffusione del vitigno *Primativo*. È opportuno sottolineare che tale selezione fu comunque condotta nell'ambito dei "vecchi vigneti" coltivati localmente; pertanto, qualunque fosse l'origine, il vitigno esisteva in zona da diverso tempo, essendo appunto presente nei vecchi vigneti coltivati alla fine del Settecento.

Il vitigno ebbe poi una fase di diffusione anche in provincia di Taranto, sul finire del XIX secolo.

I sinonimi riconosciuti o utilizzati nel tempo per l'individuazione di tale vitigno sono: Cjutiitza, Crljenak Kastelanski, Crnii Krstacha, Gioia Del Colle, Grakosija, Gratosija, Krakosija, Kratkochiva Noir, Kratkosica, Kratkosija, Kratkosija Crna, Kratosija, Kratosijo, Ljutiitza, Locale, Morellone, Plavac Veliki, Primaticcio, Primativo, Primitivo Di Gioia, Primitivo Nero, Uva della Pergola, Uva di Corato, Zin Familierement, Zinfandel.

Caratteristiche chimiche del vino: Grado alcolico (12 – 16 vol. %); pH (3,20 - 3,4); Acidità totale (6 - 9 g/l).

#### AGLIANICO N.

Vitigno di antichissima coltivazione nell'Italia meridionale e particolarmente in Campania, Basilicata e Puglia, sarebbe stato introdotto, nelle province campane, dai Greci al tempo della fondazione delle loro colonie lungo la costa Tirrenica. Si tratterebbe in pratica dello stesso vitigno noto ai Romani con il nome di *Ellenica* ed a conferma di ciò sta il fatto che ancora oggi, in alcuni Paesi, nella zona di massima diffusione del vitigno vengono usati per l'Aglianico i sinonimi di: *Ellenico*, *Ellenica*.

Esistono diverse interpretazioni in merito al suo nome. Una prima farebbe derivare il nome *Agliatico* - *Aglianico* direttamente dal nome *Ellenico* o *Ellanico*. Altra derivazione del nome *Aglianico* potrebbe essere quella da *Gaurano-Gauranico* indicante uno dei tipi di Falerno. Quest'ultima ipotesi sembra avvalorata dall'utilizzo dei sinonimi *Guanica*, *Granica*, *Gagliano*, con i quali il vitigno è conosciuto in diversi paesi lucani ed irpini. La sua diffusione fu conseguente alla sua vasta rinomanza, per cui divenne il vitigno più largamente diffuso nell'Italia meridionale.

I sinonimi riconosciuti o utilizzati nel tempo per l'individuazione di tale vitigno sono: Aglianico di Puglia, Aglianica, Aglianichella, Aglianichello, Aglianico Amaro, Aglianico del Vulture, Aglianico di Castellaneta, Aglianico di Taurasi, Aglianico Femminile, Aglianico Mascolino, Aglianico Nero, Aglianico Tringarulo, Aglianico Zerpuloso, Aglianico Zerpuloso, Aglianicone, Aglianicuccia, Agliano, Agliatica, Agliatico, Agnanico, Agnanico di Castellaneta, Cascavoglia, Cerasole, Ellanico, Ellenico, Fiano Rosso, Fresella, Gagliano, Ghiandara, Ghianna, Ghiannara, Glianica, Gnanica, Gnanico, Granica, Olivella di S. Cosmo, Prie Blanc, Ruopolo, Spriema, Tringarulo, Uva Catellaneta, Uva dei Cani, Uva di Castellaneta, Uva Nera.

Caratteristiche chimiche del vino: Grado alcolico (11,5 – 14,5 vol. %); pH (3,05 - 3,4); Acidità totale (6,5 - 10 g/l).

#### MONTEPULCIANO N.

Di origine sconosciuta, il vitigno è caratteristico della viticoltura abruzzese e di altre regioni del Centro-Sud Italia.

Il nome consente l'ipotesi di una sua provenienza dal territorio di Montepulciano in provincia di Siena, come territorio di origine. Si pensa che sia stato introdotto negli Abruzzi all'inizio del XIX secolo, per poi essere diffuso nelle regioni vicine.

Il vitigno è arrivato in Puglia verso l'inizio del Novecento, prima in provincia di Foggia, per poi interessare quella di Bari ed anche quelle di Brindisi, Lecce e Taranto.

I sinonimi riconosciuti o utilizzati nel tempo per l'individuazione di tale vitigno sono: Cordicso, Cordiscio, Cordisco, Cordisio, Monte Pulciano, Montepulciano, Cordesco, Montepulciano D'Abruzzo, Montepulciano di Torre de Passeri, Montepulciano Primatico, Morellone, Premutico, Primaticcio, Primitivo, Primitico, S. Giovese, Sangiovese Cardisco, Sangiovese Cordisco, Sangiovetto, Torre dei Passeri, Uva Abruzzese, Uva Abruzzi.

Caratteristiche chimiche del mosto: Zuccheri (18,8 °Brix); pH (3,18); Acidità totale (9,5 g/l).

#### Bibliografia

1. Donato Antonacci, *Viti di Puglia*, Adda editore, 2004.

2. Vincenzo Carrante, *Viaggio attraverso i vini della Puglia* in Rassegna pugliese di tecnica vinicola ed agraria, 1-2, 1967.
3. Lucius Iunius Moderatus Columella (Columella), *De Re Rustica*, XII libro, 60-65 d.C.
4. Giuseppe Musci, *Vini di Puglia*, 1933.
5. Gaio Plinio Secondo (Plino il Vecchio), *Naturalis historia*, XIV libro, 77 d.C.