



REGIONE
PUGLIA



PSR Puglia 2014-2022. Misura 10 - Pagamenti agro-climatico-ambientali. Sottomisura 10.2 - Sostegno per la conservazione, l'uso e lo sviluppo sostenibili delle risorse genetiche in agricoltura. Operazione 10.2.1 - Progetti per la conservazione e valorizzazione delle risorse genetiche in agricoltura.



ATLANTE DEI VITIGNI RARI DI PUGLIA

La presente pubblicazione è stata realizzata dal C.R.S.F.A. Basile Caramia di Locorotondo, nell'ambito del PSR Puglia 2014-2022. Misura 10 - Pagamenti agro-climatico-ambientali. Sottomisura 10.2 - Sostegno per la conservazione, l'uso e lo sviluppo sostenibili delle risorse genetiche in agricoltura. Operazione 10.2.1 - Progetti per la conservazione e valorizzazione delle risorse genetiche in agricoltura.

A CURA DI:

Pierfederico La Notte, Stefano Raimondi, Anna Schneider, Pasquale Venerito.

CONTRIBUTI DEGLI AUTORI:

- **Capitolo iniziale e schede di approfondimento** sono state redatte da Pierfederico La Notte con i preziosi suggerimenti e la revisione di Anna Schneider.
- **Schede storiche e morfologiche dei vitigni:** le sezioni relative alle notizie storiche, alla descrizione morfologica e alla diffusione e utilizzazione in Puglia sono affidate agli esperti Stefano Raimondi, Pasquale Venerito, Anna Schneider e Pierfederico La Notte.
- **Caratteristiche agronomiche e tecnologiche:** la redazione delle sezioni riguardanti le caratteristiche vegeto-produttive dei vitigni sono state curate da Pasquale Venerito e Vincenzo Roseti, quelle delle caratteristiche e attitudini tecnologiche da Donato Perrelli, Francesco Soleti e Pasquale Venerito, mentre le caratteristiche organolettiche dei vini da Giuseppe Baldassarre e Francesco Soleti.
- **Identificazione genetica:** gli autori dei profili genetici, necessari a validare l'identità delle piante recuperate, sono Stefano Raimondi, Paola Ruffa e Anna Schneider.

HANNO COLLABORATO AL RECUPERO DEL GERMOPLASMA, ALLA RICERCA BIBLIOGRAFICA

(in ordine alfabetico):

Nello Biscotti, Giovanna Bottalico, Alessandra Cagnazzo, Antonia Campanale, Leonardo Catucci, Antonio Ceglie, Francesco Civita, Francesca De Palma, Gennaro Del Viscio, Tiziana Di Palmo, Pamela Beatrice Giannini, Anna Guarella, Esther Larosa, Giancarlo Leuzzi, Antonio Minafra, Donato Palmisano, Costantino Silvio Pirolo, Paola Pollastro, Oriana Potere, Angelica Salvemini, Vito Nicola Savino, Leonardo Susca, Mario Tenore, Sabrina Veneziani.

IN COPERTINA:

“Uva Trifera o Uva di tre volte” realizzata da Isabella Bozzolini per l'opera Pomona Italiana (1817-1839) di Giorgio Gallesio.

Per informazioni contattare fruttiantichipuglia@crsfa.it tel. 0804313071

Gli Autori desiderano esprimere tutto il loro riconoscimento e gratitudine:

Alla Regione Puglia per aver creduto, finanziandole e supportandole in ogni modo, nelle attività di Salvaguardia, Caratterizzazione e Valorizzazione della Biodiversità regionale di interesse agrario.

Agli agricoltori custodi, donne e uomini, giovani e anziani, che con la loro passione ed il loro lavoro hanno conservato, e continuano a farlo, i vitigni minori e rari pugliesi mettendoli a nostra disposizione insieme alle loro conoscenze a beneficio delle future generazioni.

Ai colleghi degli Enti partner dei progetti Re.Ge.Vi.P. per la collaborazione che ha reso possibile lo svolgimento delle attività progettuali.

Si ringraziano infine i fratelli Andrea e Marco Jatta, Gaetano Pazienza, Vincenzo Carrasso ed il panel AIS Puglia Sezione Murgia per la preziosa collaborazione in attività direttamente collegate alla redazione del presente volume.

INDICE

<i>Un Viticoltore prestato alla Scienza: ricordo riconoscente del Prof. Vito Nicola Savino</i>	<i>6</i>
<i>Dall'archivio alla vigna: metodologie di ricerca e recupero dei vitigni minori e rari Pugliesi.....</i>	<i>8</i>
<i>Scheda di approfondimento.</i>	
<i>Chi cerca trova: scoperto il manoscritto inedito di un'ampelografia dei vitigni pugliesi.</i>	<i>19</i>
<i>Scheda di approfondimento.</i>	
<i>Le "francesine" in Puglia: eredità e testimonianza storica della lotta alla fillossera.....</i>	<i>22</i>
<i>Agresta.....</i>	<i>26</i>
<i>Beccarosa</i>	<i>30</i>
<i>Regina rosa.....</i>	<i>34</i>
<i>Arabese</i>	<i>38</i>
<i>Bianco di Lecce</i>	<i>42</i>
<i>Biscegliese.....</i>	<i>46</i>
<i>Catarratto falso</i>	<i>50</i>
<i>Dolciolo</i>	<i>54</i>
<i>Dundurìn.....</i>	<i>58</i>
<i>Gerusalemme</i>	<i>62</i>
<i>Graviano</i>	<i>66</i>
<i>Malvasia nera di Gravina</i>	<i>70</i>
<i>Marinese.....</i>	<i>74</i>
<i>Morese</i>	<i>78</i>
<i>Nardobello</i>	<i>82</i>
<i>Nera di Panni.....</i>	<i>86</i>
<i>Nera tosta.....</i>	<i>90</i>
<i>Nereta</i>	<i>94</i>
<i>Paglione bianco.....</i>	<i>98</i>
<i>Peduncino tenero.....</i>	<i>102</i>
<i>Perchiusidd.....</i>	<i>106</i>
<i>Petrosino nero</i>	<i>110</i>
<i>Uva degli sciali.....</i>	<i>114</i>
<i>Uva dei Maltesi.....</i>	<i>118</i>
<i>Uva del monaco</i>	<i>122</i>
<i>Uva della macchia</i>	<i>126</i>
<i>Uva della specchia.....</i>	<i>130</i>
<i>Uva di Angela.....</i>	<i>134</i>
<i>Uva di vespro.....</i>	<i>138</i>
<i>Verdone</i>	<i>142</i>
<i>Profili genetici ottenuti con marcatori SSR e denominazioni delle cultivar descritte</i>	<i>146</i>
<i>Bibliografia</i>	<i>148</i>

Un Viticoltore prestato alla Scienza: ricordo riconoscente del Prof. Vito Nicola Savino

*Il presente volume, dedicato alla riscoperta e alla valorizzazione del germoplasma viticolo raro pugliese, non potrebbe dirsi completo senza un profondo, commosso e riconoscente ricordo del **Professor Vito Nicola Savino**, coautore dell'Atlante dei vitigni tradizionali. La sua figura rappresenta uno snodo imprescindibile per chiunque si occupi di vite oggi in Puglia, in Italia e nel bacino del Mediterraneo.*

Prima ancora di essere un pioniere della patologia vegetale, Vito Nicola Savino era, per sua stessa e orgogliosa ammissione, un "viticoltore nato".

Figlio di viticoltori, cresciuto in una masseria tra Gioia del Colle e Mottola, ha respirato la cultura della vite sin dalle vendemmie vissute da bambino, imparando a conoscere e riconoscere i vitigni direttamente in campo. Questo legame ancestrale e viscerale con la terra non lo ha mai abbandonato, nemmeno quando il suo percorso accademico lo ha portato, dopo la laurea a Bari nel 1972, a specializzarsi nei centri di eccellenza internazionale in California e in Svizzera.

Il contributo scientifico del Professor Savino è stato determinante per la sopravvivenza stessa di molte antiche varietà viticole autoctone che oggi celebriamo. Negli anni in cui la virologia vegetale muoveva i primi passi in Italia, egli ha affiancato alle pionieristiche indagini al microscopio elettronico una straordinaria vocazione applicativa. Sotto la sua guida, le tecniche di risanamento del materiale di propagazione hanno subito un'evoluzione decisiva: passando dalla termoterapia alla coltura degli apici meristematici in vitro, Savino ha trasformato il risanamento dai virus delle viti madre dei cloni in una pratica di routine.

Se oggi possiamo ammirare, studiare e moltiplicare decine di antichi vitigni autoctoni pugliesi, salvati dal declino e dall'abbandono causato dalla degenerazione virale, lo dobbiamo in larghissima parte ai protocolli sanitari da lui messi a punto. Per via della grande diffusione delle malattie virali, la quasi totalità dei cloni selezionati nel Sud

Italia è passata attraverso questo fondamentale processo di risanamento,

rendendo disponibile per il settore vivaistico materiale sano, certificato e di altissima qualità.

Ma il Professor Savino non è stato solo un formidabile ricercatore, autore di quasi cinquecento pubblicazioni e Preside illuminato della Facoltà di Agraria; è stato soprattutto un impareggiabile "costruttore di Istituzioni" e un tessitore di reti internazionali.

A lui si deve la co-fondazione del Centro di Ricerca "Basile Caramia" a Locorotondo e della Fondazione ITS Agroalimentare, strutture nate per colmare il divario tra la scienza accademica e i bisogni reali del mondo produttivo e vivaistico.

È proprio nel cuore della Valle d'Itria che la sua visione per la tutela dell'agrobiodiversità ha trovato la sua massima espressione fisica. Il Centro regionale di conservazione del germoplasma, un'area di venti ettari di campi collezione di cui ben otto dedicati esclusivamente alla vite, è stato recentemente intitolato alla sua memoria. In questo luogo, Savino ha voluto coniugare la conservazione genetica con la valorizzazione paesaggistica, promuovendo il recupero delle architetture rurali storiche (trulli, lamie, neviere) per dare vita a un vero e proprio "museo rurale e diffuso della biodiversità" a beneficio non solo della scienza, ma dell'intera collettività.

Il suo impegno caparbio in difesa della filiera vitivinicola non è mai venuto meno, neppure nei momenti più bui, come durante l'emergenza Xylella fastidiosa. Sfidando tempeste mediatiche ingiustificate, ha continuato a lavorare con rigore per dimostrare all'Unione Europea che la vite non era ospite del batterio e per validare la termoterapia, difendendo con forza il vivaismo regionale e indicando la strada per la messa in sicurezza del comparto, in particolare per le specificità dell'uva da tavola e dei rischi legati all'innesto in campo.



Il prof. Savino nel Laboratorio di coltura in vitro del Nucleo di premoltiplicazione viticola della Puglia a Locorotondo.

Di lui ci restano non solo le istituzioni create e i ricercatori formati in ogni angolo del mondo, ma un metodo, un'etica del lavoro basata sull'ascolto, sulla collaborazione semplice e aperta verso il prossimo, e sulla ferma determinazione a unire ricerca e territorio. Come ha ricordato Ugo Foscolo, "una parte di uomini opera senza pensare, una parte pensa senza operare, pochi operano dopo aver pensato".

Vito Nicola Savino apparteneva a questa rara, preziosissima e illuminata categoria. Le antiche viti recuperate, che oggi tornano a germogliare nei nostri campi e a farsi conoscere tra queste pagine, sono il monumento vivo e pulsante della sua eredità.

Perché, in fondo, nessuno muore finché vive nel cuore di chi resta.

DALL'ARCHIVIO ALLA VIGNA: METODOLOGIE DI RICERCA E RECUPERO DEI VITIGNI MINORI E RARI PUGLIESI

1. L'erosione genetica e la necessità di un approccio metodologico integrato

1.1. Il contesto storico e l'impatto differito della fillossera in Puglia

La ricostruzione della parabola storica del patrimonio viticolo pugliese rivela una dinamica singolare rispetto al panorama nazionale ed europeo. Mentre gran parte dei vigneti continentali veniva devastata dall'afide fillosserico già a partire dall'ultimo trentennio del XIX secolo, la Puglia godette di una prolungata immunità naturale che consentì alla propria viticoltura di vivere una vera e propria stagione d'oro sotto l'aspetto economico e produttivo. L'arrivo ritardato della fillossera, accertato ufficialmente nel territorio regionale solo nel 1919, determinò tuttavia un'accelerazione drammatica nei processi di riconversione colturale nel corso del decennio successivo. Quando il parassita azzerò il patrimonio vitato tradizionale su piede franco, la necessità di procedere ad una ricostruzione totale e tempestiva dei vigneti impose scelte agronomiche orientate verso un'estrema semplificazione varietale.

La ricostituzione post-fillosserica privilegiò un numero ristretto di cultivar ad alta produttività, elevata vigoria e spiccata attitudine alla vinificazione industriale o all'esportazione di mosti da taglio, quali il Primitivo, il Negroamaro, il Nero di Troia ed il Montepulciano. Questa drastica selezione commerciale provocò l'emarginazione ed il progressivo abbandono di una miriade di vitigni minori spesso nativi che per secoli avevano caratterizzato i micro-terroir locali. Varietà coltivate in nicchie ecologiche specifiche o destinate esclusivamente al consumo familiare vennero repentinamente escluse dai nuovi impianti su portinnesto americano, innescando un imponente imbuto genetico e consegnando all'oblio un patrimonio inestimabile di biodiversità adattata alle specifiche condizioni pedoclimatiche della regione.

1.2. La strategia dei progetti integrati pugliesi: l'unione tra scienze agronomiche e ricerca umanistica

Per contrastare gli effetti di questa secolare obliterazione e recuperare quanto sopravvissuto ai margini della viticoltura industriale, i bandi e la struttura stessa dei Progetti integrati della Regione Puglia, e conseguentemente del progetto Re.Ge.Vi.P. (Recupero del Germoplasma Viticolo Pugliese), hanno seguito una strategia d'intervento innovativa basata sul superamento dei tradizionali confini disciplinari. Consapevoli che la sola prospezione agronomica casuale o basata sulle moderne conoscenze commerciali avrebbe prodotto risultati parziali, i responsabili regionali insieme ai ricercatori hanno integrato le rigorose metodologie delle scienze biologiche e genetiche con le prassi di indagine proprie della ricerca umanistica, filologica e storico-documentale.

La metodologia fonda la propria efficacia sull'integrazione tra la ricerca bibliografica e d'archivio e l'esplorazione sul campo. L'assunto scientifico di partenza riconosce che una varietà vegetale sottratta alla coltivazione non è soltanto un'entità biologica da rintracciare, ma anche un oggetto culturale dotato di una propria storia e di una memoria sociale estratta da fonti scritte e orali. Ricostruendo preliminarmente l'identità filologica, i sinonimi locali e le aree

SCHEMA METODOLOGICO INTEGRATO REGEVIP

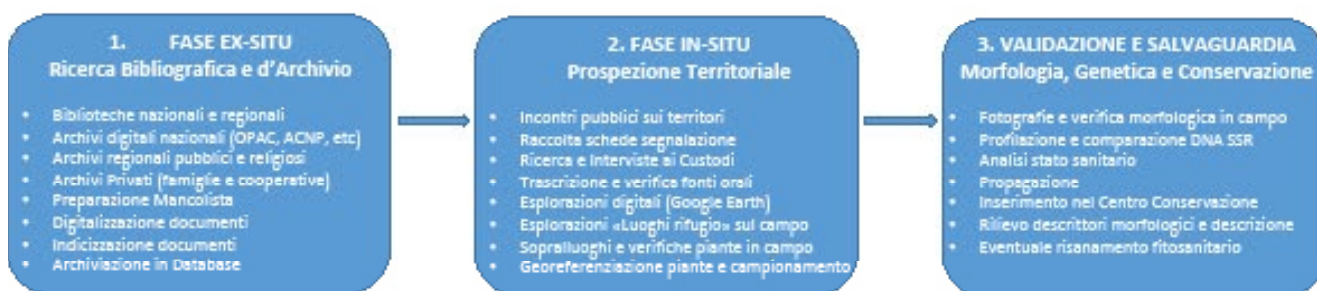


Figura 1 — Architettura metodologica integrata del progetto Re.Ge.Vi.P.: articolazione sintetica tra la ricerca storico-bibliografica *ex-situ*, la prospezione territoriale *in-situ* e la validazione finalizzata alla conservazione e all'eventuale iscrizione al RNVV.

1.3. La genesi teorica dell'indagine: la costruzione della 'Mancolista'

Questa mancolista si è configurata come un vero e proprio registro dei ‘ricercati speciali’, una griglia teorica che ha guidato l’intero impianto delle indagini successive. L’elenco ci ha fornito non soltanto i nomi dei vitigni da ricercare, ma anche preziose indicazioni d’epoca relative ai caratteri morfologici del grappolo e della foglia, alle epoche di germogliamento e maturazione, ai comuni pugliesi nei quali la presenza di ciascuna varietà era storicamente documentata. La mancolista ha così trasformato una ricerca sul campo potenzialmente cieca in un piano d’esplorazione strategico e mirato.



2. Le indagini storico-bibliografiche: il 'periodo d'oro' e le fonti edite

2.1. Il valore euristico della bibliografia pre-filosserica

Lo studio critico della bibliografia pre-fillosserica consente di attingere ad un giacimento di informazioni di inestimabile valore, nel quale la descrizione botanica si fonde con l'osservazione agronomica sul comportamento delle piante in epoche antecedenti all'introduzione dei portinnesti americani. I testi di questo periodo offrono quadri dettagliati sulla composizione dei vigneti tradizionali che erano principalmente polivarietali, ovvero caratterizzati da un'elevata consociazione varietale all'interno del medesimo appezzamento, fornendo chiavi di lettura indispensabili per interpretare la logica adattativa della viticoltura storica pugliese.

2.2. I grandi trattati, la letteratura ministeriale e la stampa agraria locale

L'indagine bibliografica ha abbracciato una pluralità di tipologie documentali, attingendo ai capisaldi dell'ampelografia nazionale ed alle pubblicazioni locali. Tra i testi di riferimento ricordiamo le opere monumentali dei padri della moderna ampelografia italiana, quali il 'Saggio di Ampelografia Universale' del Conte Giuseppe di Rovasenda (1877), un'opera di classificazione e spesso identificazione che comprendeva gli oltre 3600 vitigni mantenuti in collezione teorizzando la necessità di compiere una selezione a livello locale, l'opera fondamentale di Girolamo Molon ('Ampelografia', 1906) e gli studi, purtroppo in parte andati perduti, del Barone Antonio Mendola, che nella sua imponente collezione di Favara (AG) custodiva e descriveva migliaia di accessioni viticole provenienti da tutto il bacino del Mediterraneo. Un contributo di inestimabile valore conoscitivo proviene inoltre dalle inchieste ministeriali e dalle pubblicazioni della Commissione Ampelografica Internazionale e della Regia Commissione Ampelografica Provinciale di Bari. Vanno inoltre menzionate le voluminose relazioni dell'Inchiesta Agraria Jacini (1877-1885) e i lavori di approfondimento condotti da autorevoli esperti quali Achille Bruni, Salvatore Del Gaudio, Giuseppe e Domenico Frojo, Antonio Fonseca, Vincenzo Licci, Antonio Jatta, i quali censirono con puntualità e rigore scientifico le varietà diffuse nei diversi circondari della regione. Grazie alla consultazione dei grandi cataloghi online, quali il Catalogo Nazionale dei Periodici (ACNP) e gli OPAC (On-line Public Access Catalogue), alle più note fonti ufficiali si è unito lo spoglio sistematico di letteratura locale, dei giornali agrari d'epoca, degli articoli degli esperti delle Cattedre ambulanti di Agricoltura pugliesi come Giuseppe Musci, degli atti dei Comizi Agrari provinciali e dei bollettini locali, all'interno dei quali docenti, proprietari illuminati e tecnici dell'epoca dibattevano sulle virtù enologiche e sulle criticità colturali delle cultivar locali. Negli ultimi anni, grazie ad alcune università straniere che hanno digitalizzato una grande mole di rari volumi storici italiani di agricoltura, è stato anche possibile effettuare una ricerca testuale all'interno dei PDF resi disponibili gratuitamente al pubblico sul web.

2.3. Le fonti iconografiche e la diagnostica visiva d'epoca



Figura 3 — Tavole ampelografiche ad olio realizzate dall'artista Vincenzo De Stefano (inizio XIX secolo) raffiguranti le cultivar Latino, Palumbo, Ragusano e Somariello Rosso, affiancate dalle fotografie dei grappoli reali rintracciati durante le prospezioni.

Un capitolo di straordinario fascino ed utilità nell'ambito delle fonti edite è certamente costituito dalla ricerca iconografica. Nell'Ottocento, prima della diffusione della fotografia scientifica, la documentazione visiva dei caratteri ampelografici era affidata alla maestria di pittori ed illustratori botanici specializzati, capaci di riprodurre con assoluta fedeltà micromorfologica la forma delle foglie, la struttura del grappolo, la pruina, le sfumature cromatiche dell'acino e i dettagli dei tralci.

Di eccezionale valore per il contesto pugliese si sono rivelate le tavole ampelografiche dell'Ampelografia italiana (1882) e quelle realizzate dall'artista pugliese Vincenzo De Stefano all'inizio del XIX secolo, attualmente conservate nella Biblioteca dell'Ex Regia Cantina Sperimentale di Barletta. Queste riproduzioni pittoriche non possiedono un valore meramente estetico o antiquario, ma vengono impiegate dai ricercatori come veri e propri strumenti di diagnostica visiva. Il confronto diretto tra le immagini d'epoca ed i reperti vegetali rintracciati sul campo consente di effettuare verifiche morfologiche immediate, permettendo di confermare l'identità di varietà storiche quali il Latino, il Palumbo, il Ragusano o il Somariello Rosso e fornendo un riscontro oggettivo di inestimabile efficacia.

2.4. La decifrazione delle sinonimie e delle omonimie

Uno dei compiti più complessi affidati all'analisi bibliografica risiede nella risoluzione delle intricate questioni di toponomastica viticola, caratterizzate da una fitta rete soprattutto di sinonimie ed omonimie locali. Nel corso dei secoli, il medesimo vitigno spostandosi da un comune all'altro o lungo le direttrici del commercio adriatico assumeva frequentemente denominazioni differenti, derivate dal colore dell'acino, dalla forma del grappolo, dal nome del proprietario che lo aveva diffuso o dal paese d'origine presunto. Viceversa, termini dialettali comuni venivano attribuiti a cultivar del tutto distinte sul piano genetico.

Attraverso la disamina incrociata dei testi d'epoca, i ricercatori cercano di ricostruire la genealogia dei nomi e dipanare matasse linguistiche secolari. La bibliografia storica talora consente di chiarire se due varianti dialettali segnalate in province diverse facciano riferimento alla medesima entità biologica o se ci si trovi di fronte a casi di pura omonimia; tra i casi di sinonimie ricordiamo il vitigno raffigurato in copertina chiamato "Agresta" a Bitonto, "Uva di tre fiore l'anno" nel Salento e "Uva di tre volte l'anno" in Valle d'Itria. Questa decifrazione filologica è essenziale non soltanto per guidare il recupero in campo, ma anche per preparare la documentazione storico-scientifica necessaria per la successiva eventuale iscrizione ufficiale delle varietà al Registro Nazionale delle varietà di vite e al Registro regionale della biodiversità di interesse agricolo e alimentare.

3. I luoghi della memoria: dove ricercare le fonti edite e inedite

3.1. La rete delle biblioteche regionali ed extraregionali

La conduzione di un'indagine bibliografica di tale ampiezza, ha richiesto la costruzione di una vera e propria mappa delle strutture di conservazione libraria, sfociata nell'esplorazione sistematica di ben 39 siti specializzati, tra cui 22 biblioteche regionali e 13 istituzioni extraregionali. Per intercettare la documentazione d'interesse, abbiamo consultato le più prestigiose biblioteche specializzate nazionali, tra cui la Biblioteca dell'Accademia dei Georgofili di Firenze, la Biblioteca Internazionale 'La Vigna' di Vicenza e la Biblioteca del Ministero dell'Agricoltura a Roma.

A questa rete specializzata si è affiancata la consultazione in grandi Biblioteche Nazionali di Roma, Napoli, Bari, Lecce e Foggia, unitamente ai fondi storici delle Biblioteche Comunali disseminate nei centri storici pugliesi, quali ad esempio Bitonto, Trani, Mesagne, Molfetta, Barletta, Maglie e tante altre. In queste istituzioni periferiche sono stati rinvenuti opuscoli rari, estratti di conferenze locali e relazioni agronomiche a tiratura limitatissima che hanno conservato memorie preziose legate alla viticoltura dei singoli territori.

3.2. Il giacimento documentale della Regia Cantina Sperimentale di Barletta

Un vero e proprio caso studio di eccellenza all'interno della ricerca bibliografica è rappresentato dal patrimonio librario della storica Regia Cantina Sperimentale di Barletta. Fondata nel 1879 come presidio scientifico ed operativo per il supporto alla viticoltura ed all'enologia del Mezzogiorno, l'istituzione ha accumulato nel corso di oltre un secolo un patrimonio documentale di inestimabile valore, custodendo circa 5.000 pubblicazioni storiche, volumi monografici, bollettini tecnici e riviste specializzate. La disamina di questo fondo ha permesso di riportare alla luce

resoconti delle prove d'innesto e di acclimatazione condotte all'indomani dell'invasione fillosserica, alcune schede di degustazione dei vini ottenuti da vitigni autoctoni e le relazioni storiche firmate dai direttori dell'istituto.



Figura 4 — Incisione storica della Regia Cantina Sperimentale e Laboratorio Enochimico di Barletta (1879), presidio scientifico ed archivistico fondamentale per la ricostruzione dell'assetto viticolo pugliese tra Otto e Novecento.

3.3. Le fonti d'archivio pubbliche, ecclesiastiche e private di famiglia

Se le biblioteche hanno fornito il quadro della letteratura edita, la ricerca d'archivio, avvalendosi dell'esperienza dei partner archivisti della cooperativa Lilith Med, ha permesso di addentrarsi nel terreno vergine dei documenti inediti e dei manoscritti originali. Le indagini si sono estese agli Archivi di Stato presenti nei capoluoghi pugliesi e ad alcuni Archivi Comunali e Diocesani, all'interno dei quali la consultazione dei catasti storici, degli inventari dei beni ecclesiastici e degli atti di compravendita di fondi agricoli ha permesso di tracciare la presenza di specifici vitigni in tempi passati.

Accanto alle fonti pubbliche, una svolta delle indagini nell'ultimo triennio (a partire dal 2022) è stata puntare agli Archivi Privati, i documenti custoditi dalle famiglie della storica aristocrazia agraria e della borghesia viticola pugliese. Documenti contabili, quaderni di campagna, fotografie storiche, mappe particellari d'ordinamento colturale e carteggi privati conservati nelle dimore e nelle masserie storiche, come l'Azienda Agricola Jatta e la tenuta 'Matine' a Ruvo di Puglia o le carte della famiglia Pavoncelli a Cerignola, hanno spalancato una finestra su dettagli colturali del tutto assenti dalla letteratura stampata.



Figura 5 — Mappa d'ordinamento colturale (1887) dell'Azienda Agricola "Matine" di Jatta a Ruvo di Puglia (a sinistra); foto di un erbario ampelografico di Antonio Jatta custodito dalla Scuola Media Statale D. Cotugno di Ruvo di Puglia (foto su gentile concessione del dott. Gaetano Pazienza) (a destra).

3.4. Il manoscritto inedito di Antonio Jatta (1887)

Nell'ambito delle indagini condotte sugli archivi privati di famiglia, un risultato di eccezionale rilievo scientifico è rappresentato dal ritrovamento del manoscritto autografo del 1887 e di un erbario ampelografico curato da Antonio Jatta. Il quaderno di lavoro, rintracciato presso l'archivio privato della famiglia Jatta a Ruvo di Puglia, conserva preziose annotazioni d'epoca, osservazioni sulla reattività dei vitigni della Terra di Bari ed utilissimi riscontri dialettali. Per un'analisi monografica esaustiva e di dettaglio sul valore storico-filologico di questo documento si rimanda alla specifica Scheda di approfondimento che segue il presente capitolo.

3.5. Gli strumenti digitali e la costituzione del database d'archivio

L'immensa mole di dati editi ed inediti rintracciata sul territorio e nelle biblioteche non è rimasta frammentata in schede cartacee, ma è stata organizzata in una struttura informatica avanzata. Per garantire l'accessibilità, l'incrociabilità e la salvaguardia a lungo termine dell'informazione storica, il team di ricerca ha progettato e popolato un database d'archivio digitale dedicato.

Tutto il materiale bibliografico ed archivistico reperito è stato sistematicamente riprodotto in formato digitale, catalogato e sottoposto ad indicizzazione analitica. Il database ospita oggi oltre 750 documenti storici ad alta risoluzione, inclusi articoli d'epoca, mappe catastali, estratti di volumi monografici, fotografie d'epoca e tavole a colori. Ogni record è stato indicizzato e corredato da metadati descrittivi relativi agli autori, alle date, ai vitigni citati e ai comuni interessati, consentendo di effettuare ricerche incrociate tra toponimi, sinonimi e fonti d'origine.

4. Dalla carta al territorio: la prospezione territoriale e il recupero delle piante

4.1. Gli incontri pubblici e la sensibilizzazione delle comunità locali

Il passaggio dalla fase bibliografica e documentale alla fase di prospezione territoriale ha richiesto l'attivazione di canali di comunicazione diretti con la popolazione locale. Soprattutto nel primo triennio del progetto (2012/2015), il team di ricercatori, con l'aiuto prezioso delle organizzazioni di categoria partner, ha pianificato e organizzato una fitta serie di oltre 70 incontri pubblici distribuiti nei comuni della Puglia, selezionando i Comuni ove, mancolista alla mano, le prime ricerche bibliografiche e prospezioni territoriali indicavano il maggior numero di nomi/vitigni ricercati.



Logo dell'Unione Regionale degli Agricoltori della Puglia (URAP) e altri partner.

"Aiutaci a salvare e recuperare la biodiversità in Puglia"
Scheda per la segnalazione di varietà antiche e minori

	SPECIE	NOME LOCALE DELLA VARIETÀ	COMUNE
PIANTE DA FRUTTO (agrumi, ulivacee, ciliege, fici, mandorle, peri, prugne, varieta)			
FRUTTIFERI MINORI (acornuto, carciofo, ciliegia, mandorlo, sesto, etc.)			
VITE			
OLIVO			
ALTRE COLTURE (aromatiche, ortali, leguminose, erbe)			

LASCIA UN RICOVERO PER IL COMPLETTO:
Nome e Cognome: _____
Telefono: _____
E-Mail: _____
Per informazioni e segnalazioni: promozionepuglia@urap.it - tel. 085/5010888 - fax 085/4310007

Figura 6 — Scheda per la raccolta delle segnalazioni di antiche varietà locali, strumento di coinvolgimento attivo di agricoltori e appassionati.



Figura 7 — Applicazione digitale per smartphone denominata RecuperApp sviluppata per raccogliere segnalazioni ed immagini georeferenziate dagli utenti.

Attraverso assemblee cittadine, mostre pomologiche, partecipazioni a fiere della biodiversità e la distribuzione di schede cartacee per la segnalazione di antiche varietà, i ricercatori hanno presentato il progetto e ingaggiato la cittadinanza, invitando agricoltori, appassionati e proprietari terrieri a segnalare la presenza di vecchie viti insolite presenti nei propri fondi.

A questo impianto di coinvolgimento tradizionale si è affiancato l'uso mirato dei social media e dei canali digitali. La creazione di pagine dedicate e campagne di sensibilizzazione online ha permesso di raccogliere numerose segnalazioni fotografiche da parte di cittadini, consentendo ai tecnici di effettuare una prima cernita a distanza e individuare siti ad alto potenziale di biodiversità prima di condurre i sopralluoghi sul campo. Infine, nell'ultimo triennio, in collaborazione con gli altri progetti integrati delle specie arboree, è stata ideata e sviluppata un'applicazione per smartphone chiamata RecuperApp (Figura 7), finalizzata proprio, in un approccio di Citizen Science, a fornire istruzioni, raccogliere segnalazioni e foto georeferenziate di germoplasma potenzialmente d'interesse dalla cittadinanza.

4.2. L'incrocio tra testi antichi e memoria orale: la psicologia dello sblocco attraverso i 'custodi'

Il fondamentale snodo metodologico della prospezione territoriale risiede nell'incrocio tra i testi antichi della ricerca storico-bibliografica e la testimonianza diretta della memoria orale, incarnata dai cosiddetti 'biopatriarchi', soprattutto anziani viticoltori, potatori, innestatori, e qualche appassionato collezionista botanico o storico locale. Queste figure si configurano come i depositari, spesso esclusivi e quindi custodi, di un patrimonio etnobotanico ed agronomico non scritto, mantenuto in vita attraverso la tradizione orale e la pratica quotidiana. Tuttavia, estrarre questo sapere richiede un protocollo d'intervista strutturato e dotato di una precisa consapevolezza psicologica ed antropologica.

I ricercatori hanno riscontrato che la memoria degli anziani agricoltori opera prevalentemente attraverso la 'memoria procedurale' ed affettiva. Porre una domanda astratta o diretta sul nome di un antico vitigno genera spesso ansia da prestazione o risposte generiche. Al contrario, l'intervista viene condotta come una narrazione fluida che parte dal racconto libero della storia della famiglia e del fondo agricolo, per poi scendere nel dettaglio dei gesti tecnici: chiedere informazioni sulle modalità di potatura, sui tempi di maturazione, sulla consistenza della buccia o sulla reattività della pianta a determinate annate siccitose sblocca ricordi operativi straordinariamente nitidi.

In questo processo, i testi antichi e le fonti iconografiche funzionano come potenti 'ancore visive' e catalizzatori cognitivi. Quando i ricercatori mostrano al "biopatriarca" i dipinti ampelografici di Vincenzo De Stefano o leggono le descrizioni dialettali del manoscritto Jatta, lo stimolo visivo e sonoro agisce come un reattore fisiologico. L'anziano contadino riconosce immediatamente la forma del grappolo o il nome antico, collegandolo alla specifica pianta ancora presente nell'angolo del proprio vigneto o nel giardino della villa padronale, permettendo di associare con certezza il toponimo locale alla fonte bibliografica e guidando i ricercatori al riscontro fisico.

L'approccio metodologico basato sulle interviste semi-strutturate ai custodi consente di raccogliere un patrimonio informativo che travalica la pura morfologia botanica, estendendosi all'intero universo etnobotanico e colturale delle comunità rurali. Le testimonianze orali oltre alle sinonimie locali custodiscono preziosissime annotazioni empiriche sulla resistenza naturale delle cultivar agli stress biotici ed abiotici, sulle antiche pratiche di potatura e di forma d'allevamento tradizionali, fino ad usi gastronomici, medicinali, ricette di cucina o vinificazione, storie e tradizioni locali. Questo bagaglio conoscitivo immateriale, mai codificato nei trattati ufficiali, trova il suo completamento operativo nella rigorosa prassi del confronto incrociato: l'assenza di fonti scritte dirette impone ai ricercatori di verificare l'attendibilità di ciascuna segnalazione mediante la comparazione sistematica tra le testimonianze di più agricoltori custodi dello stesso territorio, garantendo il rigore scientifico e normativo richiesto per le successive fasi di tutela. La testimonianza orale dei custodi è ancor più preziosa e unica nei territori, spesso periferici e lontani dalle università e da altre Istituzioni scientifiche, con viticoltura promiscua ma ricca di varietà locali, mai visitati dagli studiosi di ampelografia dell'epoca. I tipici esempi pugliesi sono il Gargano e il Subappennino dauno, ove non a caso mancano vini a denominazioni di origine, territori che custodiscono preziosi vitigni privi di alcun riferimento storico scritto e quindi, secondo l'attuale normativa, non iscrivibili ai registri ufficiali delle varietà da conservazione. In queste aree, con la speranza che il legislatore possa in futuro modificare le procedure, riconoscendo il diritto alla valorizzazione di queste risorse genetiche, diviene ancor più urgente intercettare i custodi per trascriverne le

testimonianze orali.

Un elemento metodologico di cruciale rilievo emerso dalle indagini di campo riguarda il confine temporale della memoria viva. L'esperienza sul territorio dimostra che la memoria orale dei custodi possiede un orizzonte fisiologico di circa cinquant'anni, risalendo al massimo agli albori degli anni Settanta del Novecento. Oltre questo limite generazionale, la memoria orale tende a dissolversi e il ricorso alle fonti d'archivio e alle collezioni documentali rimane l'unico mezzo conoscitivo. Tale consapevolezza sottolinea l'urgenza drammatica dell'azione di recupero: la popolazione dei custodi è fortemente anziana e in assenza di un effettivo ricambio generazionale nei contesti agricoli marginali, la perdita della memoria orale destinata all'oblio porta con sé il rischio reale e imminente dello sradicamento e della distruzione fisica degli ultimi ceppi relitto. Salvare la memoria del custode significa dunque salvaguardare la vita stessa delle piante, garantendo che l'ultimo anello della trasmissione umana non si spezzi definitivamente prima che la scienza possa mettere in sicurezza il germoplasma per le generazioni future.



Figura 8 — Custodi/testimoni della viticoltura pugliese coinvolti nelle interviste semi-strutturate.

4.3. L'esplorazione dei 'luoghi rifugio' e l'integrazione con le tecnologie GIS

Guidati dalle indicazioni bibliografiche/archivistiche e/o dalle testimonianze dei custodi, i ricercatori hanno avviato la ricerca sul campo concentrandosi nei cosiddetti 'luoghi rifugio'. Nelle aree di viticoltura intensiva e meccanizzata, la spinta al rinnovo dei vigneti ha quasi spazzato via ogni traccia del passato; al contrario, la biodiversità relitta si è conservata soprattutto in ambiti marginali e frammentati dove la pressione della modernizzazione agricola è stata debole o assente. I sopralluoghi, dopo una divertentissima ricerca telefonica, con il passaparola o direttamente sul campo di contatti utili, si sono focalizzati nei vecchi frutteti familiari e orti periurbani, negli antichi conventi, nei giardini delle ville padronali ottocentesche, lungo i muretti a secco di confine ed in vigneti storici, soprattutto ad alberello, sopravvissuti all'espanto.

Per razionalizzare e orientare le prospezioni su un territorio regionale vastissimo, la ricerca di campagna si è avvalsa dell'integrazione con le moderne tecnologie geografiche. I tecnici hanno utilizzato in via preliminare le analisi degli Schedari Vitivinicoli AGEA per individuare le particelle catasto-viticole caratterizzate dalle date d'impianto più

vetuste ove ricercare vecchi vitigni, biotipi e cloni locali. In mancanza di vigneti specializzati registrati poi, come nel caso del promontorio del Gargano, oltre alla ricerca di contatti locali, ci si è avvalsi delle immagini satellitari ad alta risoluzione di Google Earth che ha consentito di esaminare la tessitura delle particelle ed individuare microstrutture di vigneti marginali prima di avviare l'esplorazione mirata sul terreno. La georeferenziazione GPS di ogni stazione d'indagine ha poi permesso di tracciare con precisione la posizione di ciascun esemplare relitto individuato, creando una mappa digitale dei ritrovamenti.



Figura 9 — Prospezione nei “luoghi rifugio” tramite ortofoto satellitari Google Earth per l’individuazione di micro-parcelle e strutture d’impianto obsolete con antichi ceppi relitto.

4.4. Individuazione, salvataggio e bilancio quantitativo del recupero

La prospezione fisica sul territorio ha confermato l'estrema rarità del germoplasma relitto: nella stragrande maggioranza dei casi, le antiche varietà non sono state rintracciate in forma di interi vigneti o filari, bensì come ceppi isolati, singole viti arrampicate su strutture rurali o piante scampate agli espianti ai margini dei campi. Ciononostante, il bilancio quantitativo e qualitativo dell'operazione di salvataggio condotta dal progetto Re.Ge.Vi.P. si attesta come un innegabile successo scientifico per la messa in sicurezza di un ampio numero di accessioni e posto le basi per il recupero in coltivazione di numerose antiche varietà.

I ricercatori sono riusciti ad individuare, georeferenziare e campionare sul territorio pugliese un totale imponente di 820 accessioni di vitigni tradizionali. Di questo vasto patrimonio vegetale messo in sicurezza, l'analisi genetica molecolare condotta con marcatori microsatelliti SSR ha rivelato 228 accessioni appartenenti a varietà o genotipi unici incogniti, fino ad oggi del tutto assenti dalle banche dati nazionali e internazionali.

Particolarmente significativo appare il riscontro con la 'mancolista' teorica elaborata nella fase iniziale della ricerca: l'esplorazione sul campo ha consentito di ritrovare e salvare 48 varietà che erano state originariamente individuate solo sulla carta all'interno della letteratura ottocentesca, dimostrando in modo inconfutabile l'efficacia e la validità scientifica dell'approccio metodologico integrato.

Tutte le piante di interesse individuate sono state prelevate tramite marze e propagate per innesto e radicazione per consentirne la conservazione *ex-situ* all'interno dei campi collezione regionali, in particolare presso il Centro Regionale per la Conservazione *ex situ* di fruttiferi, olivo e vite “Prof. Vito Nicola Savino”, gestito dal Centro di Ricerca ‘Basile Caramia’ a Locorotondo. In questi santuari della biodiversità, le accessioni recuperate sono state sottoposte a caratterizzazione morfologica secondo i descrittori internazionali OIV, al risanamento fitosanitario da virus patogeni ed all'avvio delle microvinificazioni sperimentali, fornendo la documentazione tecnico/storica requisito

legale indispensabile per l'iscrizione ufficiale delle varietà più interessanti al Registro Nazionale delle Varietà di Vite (RNVV) e gettando le basi per il loro futuro reinserimento nei disciplinari di produzione DOP e IGP e nel circuito economico e commerciale della viticoltura pugliese di qualità.

In questo contesto, la compenetrazione tra la memoria orale, la ricerca filologica d'archivio e la profilazione genetica molecolare esplica il suo valore formale più elevato nel caso del ritrovamento di numerosi genotipi unici senza nome. L'analisi del DNA riesce a isolare l'impronta molecolare oggettiva ma anonima di un ceppo; l'incrocio con i documenti storici (testi, manoscritti, dipinti e immagini) e con i ricordi validati dei custodi potrà cercare di restituire alle sigle molecolari provvisorie (Figura 10) un nome, una storia e una continuità colturale documentata.



Figura 10 — Accessioni geneticamente differenti attualmente ignote da indagare per la potenziale corrispondenza ad alcuni dei nomi ancora ricercati.

5. Conclusione: l'esperienza pugliese

L'esperienza maturata in quasi quindici anni di ricerca continuativa, avviata nel 2012 con i primi progetti regionali per la tutela dell'agrobiodiversità, e sviluppata nell'articolato percorso del progetto Re.Ge.Vi.P., testimonia una profonda ed oramai matura evoluzione sia negli strumenti operativi sia nella visione metodologica complessiva. Se nelle fasi iniziali l'attenzione si era concentrata prevalentemente sulla disamina delle fonti bibliografiche edite e sul patrimonio delle biblioteche e archivi pubblici, negli anni più recenti l'indagine ha saputo varcare la soglia degli archivi privati delle grandi famiglie vitivinicole e dei complessi cooperativi storici, portando alla luce documenti inediti di inestimabile valore. Parallelamente, l'integrazione con moderni strumenti tecnologici, quali l'archiviazione sistematica in database dedicati, la consultazione degli Schedari vitivinicoli AGEA, la georeferenziazione satellitare tramite Google Earth e persino l'uso dei social media e delle campagne pubbliche di sensibilizzazione per il coinvolgimento diretto della cittadinanza, ha trasformato la ricerca da indagine bibliografica isolata in un sistema di esplorazione territoriale altamente dinamico, reattivo e capillare.

Il vero elemento qualificante di questo lungo percorso risiede nel suo carattere rigorosamente multidisciplinare e integrato, capace di saldare in un unico protocollo scientifico le scienze umanistiche, quali la filologia, l'archivistica, l'etnobotanica e l'antropologia della memoria vivente, con le scienze agronomiche, ampelografiche e genetico-molecolari. L'incrocio dialettico tra la ricerca documentale d'archivio (che potremmo definire fase *ex-situ*), l'ascolto

e la decifrazione delle testimonianze orali dei custodi (fase in-situ) e la successiva profilazione mediante marcatori molecolari SSR e descrittori morfologici internazionali costituisce oggi un modello metodologico pienamente validato sul campo. Questo paradigma pugliese, dimostratosi capace di strappare all'oblio centinaia di accessioni e decine di varietà relitto scampate all'omologazione post-fillosserica, si configura come un caso studio e istruttivo ed esemplare, pienamente esportabile ed applicabile ad altri contesti territoriali, regionali ed internazionali, nonché adattabile alla salvaguardia di altre specie frutticole ed arboree minacciate da analogo rischio di erosione genetica. È fondamentale tuttavia ribadire che la fase di indagine d'archivio, prospezione e recupero fisico delle piante sul territorio non rappresenta un punto d'arrivo, bensì l'imprescrivibile premessa di un processo ben più ampio e coordinato. Il materiale biologico salvato dai vigneti storici e dai luoghi rifugio deve trovare immediata collocazione nelle collezioni di conservazione ex-situ e nelle banche del germoplasma, concepite non come depositi statici, ma come veri e propri laboratori a cielo aperto e 'musei diffusi'. In queste strutture le piante vengono sottoposte a un'accurata caratterizzazione genetica, agronomica e tecnologica, affiancata dai complessi processi di risanamento fitosanitario per l'eliminazione dei virus e dalle valutazioni sensoriali e microvinificazioni sperimentali volte a valutarne il potenziale organolettico ed enologico. Solo questa completa e rigorosa piattaforma conoscitiva consente di giungere, almeno per alcune delle cultivar più promettenti, al momento fondamentale della registrazione ufficiale al Registro Nazionale delle Varietà di Vite (RNVV), passaggio legale e sanitario indispensabile per consentire la moltiplicazione vivaistica certificata, l'autorizzazione alla coltivazione nei bacini viticoli regionali e la valorizzazione in DOP e IGP con il legittimo utilizzo del nome in etichetta.

In ultima analisi, la ricerca storico-bibliografica e il recupero del germoplasma forniscono le fondamenta scientifiche e culturali necessarie per la costruzione di uno storytelling e di una narrazione territoriale autentica e consapevole. Restituire ad una varietà antica il suo nome, la sua storia e le sue peculiari attitudini agronomiche significa offrire al settore vitivinicolo moderno nuove risorse per affrontare le pressanti sfide dei cambiamenti climatici, delle nuove fitopatie, della modifica dei consumi, trasformando la biodiversità sottratta all'estinzione in un formidabile motore di innovazione enologica, turismo rurale e valorizzazione commerciale. Il viaggio dall'archivio alla vigna si compie così appieno, trasformando la memoria del passato in una concreta ed insostituibile opportunità di sviluppo e sostenibilità per il futuro dell'agricoltura.

SCHEDA DI APPROFONDIMENTO

Chi cerca trova: scoperto il manoscritto inedito di un'ampelografia dei vitigni pugliesi.

Nel corso dei progetti ReGeViP precedenti (fino al 2017), l'accurata ispezione di un gran numero biblioteche e archivi storici/ecclesiastici pugliesi ha reso sempre più difficile il reperimento di ulteriori fonti storico-bibliografiche utili alla ricerca dei vitigni sul territorio. Per questo motivo, nell'ultima fase del progetto ReGeViP a partire dal 2022, si è deciso di iniziare ad esplorare gli archivi privati di quelle famiglie che hanno avuto un ruolo fondamentale nello sviluppo della viticoltura e dell'enologia pugliese. Grazie alla preziosa disponibilità di alcuni proprietari di archivi, questa prima attività sta già dando frutti insperati e di grande utilità, confermando la necessità di estendere in futuro la ricerca a tutte le altre famiglie storiche del vino.

Tra i risultati di maggior spicco vi è il ritrovamento di un manoscritto originale e inedito del poliedrico scienziato Antonio Jatta di Ruvo di Puglia, una scoperta che merita senza dubbio questo approfondimento. La biblioteca della famiglia Jatta, pur essendo già stata oggetto di ispezioni in passato, era nota per ospitare volumi di grande interesse o rarità, come l'Inchiesta Parlamentare Iacini e una delle poche copie originali del *Tractatus de Vinea, Vindemia et Vino* del giureconsulto monopolitano Prospero Rendella (1553 – 1630). Tra le opere a stampa ivi conservate figurava anche la "Chiave analitica dicotomica per il riconoscimento dei vitigni", redatta dallo stesso Antonio Jatta e pubblicata come Estratto dall'Annuario 1887 della R. Cantina Sperimentale di Barletta (Tipo-Litografia Dellisanti e C.). Tale breve pubblicazione aveva sempre suscitato in noi grande curiosità: la stesura di una classificazione botanica su base morfologica presupponeva, infatti, l'accesso ad una collezione di germoplasma e soprattutto un imponente lavoro preparatorio, facendo ipotizzare che l'opera stampata fosse solo la sintesi finale di una ricerca ben più articolata e rimasta probabilmente incompleta.

Grazie alla gentile disponibilità della Famiglia Jatta, si ringraziano in particolare Andrea e Marco Jatta, indagando proprio tra i materiali di studio e la corrispondenza scientifica dell'archivio privato, si è riusciti a individuare il preziosissimo manoscritto inedito, 134 pagine di un quaderno rilegato, arricchito peraltro da schizzi e immagini di assoluto valore. Il documento si presenta chiaramente come un tipico strumento di lavoro "vivo", non trascritto in bella copia, mostra il fisiologico disordine degli appunti di studio ed è costellato di correzioni.

La datazione del manoscritto, pur non espressamente riportata, si colloca con precisione attorno al 1887, come testimoniano diversi indizi interni che confermano come il quaderno costituisca la vera e propria stesura preparatoria dell'opera poi data alle stampe a Barletta. In diverse carte affiorano infatti minuziose rifiniture d'autore, caratterizzate da costanti rimandi incrociati a tavole iconografiche (quali "Tav. III" o "Tav. VIII") e dalla dicitura autografa di verifica e riscontro "Copiata". Questa collocazione trova peraltro un perfetto riscontro nella parabola scientifica e biografica del ricercatore: proprio nella seconda metà degli anni '80 dell'Ottocento Antonio Jatta, nato nel 1852, viveva una fase di fervida attività legata alla riorganizzazione agraria del territorio e alla collaborazione con la Cantina Sperimentale di Barletta, ben prima di virare, a partire dagli anni '90, verso gli approfonditi studi lichenologici e l'impegno parlamentare.

Mettendo a confronto il manoscritto con la pubblicazione a stampa del 1887 (Figura 1), emergono chiaramente due strumenti scientifici distinti ma profondamente complementari. Da un lato, il quaderno autografo si configura come una dettagliata monografia descrittiva, all'interno della quale Jatta raccoglie per ogni vitigno un'analisi ricca e articolata: vi si trovano puntuali descrizioni e disegni (Fig.2), dati fenologici legati alle fasi di germogliamento e maturazione, indicazioni sul comportamento agronomico e sulle affinità pedoclimatiche, valutazioni sulla resistenza alle patologie come l'oidio, nonché utili annotazioni sulle destinazioni d'uso delle uve, da quelle da vinificazione fino alle cultivar da serbo "di lusso" come la Prunesta. A ciò si aggiungono note biometriche precise, come rilievi millimetrici degli internodi e dei piccioli e dalla minuziosa descrizione della morfologia dei vinaccioli. Dall'altro lato, la successiva pubblicazione a stampa del 1887 distilla e sintetizza questo vasto materiale narrativo per trasformarlo in un vero e proprio "algoritmo di campo": un manuale diagnostico basato su una sequenza rigida di bivi logici numerati, concepito per consentire un riconoscimento varietale rapido e sicuro delle piante direttamente in vigneto.

Questa evoluzione metodologica è ben visibile nelle pagine 129 e 130 del manoscritto, dove Jatta disegna di proprio pugno imponenti schemi ramificati ad albero (Fig. 3) per smistare visivamente le cultivar partendo dalla tomentosità delle foglie. Per rispondere alle esigenze di composizione tipografica della stamperia, questi elaborati diagrammi visivi furono poi "linearizzati" nella classica sequenza a bivi dicotomici numerati della versione edita. Il confronto tra le due fonti evidenzia inoltre un progressivo ampliamento del catalogo ampelografico unitamente a una straordinaria ricchezza di dettagli. Se l'indice autografo (Fig. 1) del quaderno registra infatti 41 vitigni, estesi a più di 48 nelle schede monografiche interne, la stampa del 1887 giunge fino a 63 numeri romani, integrando varietà fondamentali del paesaggio viticolo pugliese quali l'Aglianico, il Negroamaro, il Bombino nero e la Barbarossa.

Accanto all'estensione numerica, il manoscritto custodisce preziosi dettagli provenienti dall'indagine sul campo, facendo affiorare i variopinti sinonimi locali raccolti direttamente dalla viva voce dei contadini dell'epoca, tra cui Colatamurro per

il Bombino bianco, Annina per l'Andresana e Abbottonata per l'Uva rospa. Nelle stesse pagine affiorano anche le verifiche e i dubbi scientifici dello studioso; emblematica è l'annotazione sull'Uva di Siena, in cui Jatta rileva la confusione dei viticoltori che la sovrapponevano all'Uva di tre volte l'anno, inserendo poi a matita la sua risolutiva conferma: "È vera". In definitiva, se la stampa del 1887 fornisce la griglia sistematica e classificatoria, il quaderno manoscritto preserva la preziosissima memoria organolettica dell'uva. I dettagli sul sapore della polpa, definita di volta in volta "moscato, odorosissimo", "zuccherosa", e le indicazioni sulla consistenza della buccia.

Il manoscritto è una nitida fotografia che descrive un patrimonio viticolo regionale ancora integro, fiorente, trent'anni prima dell'impatto devastante della fillossera, il cui arrivo avrebbe sconvolto la Puglia soltanto nel 1919. La sua importanza per la ricerca sul germoplasma del territorio è inestimabile, in molti casi offre descrizioni morfologiche uniche e originali, sopperendo alla totale mancanza di dati per alcuni vitigni all'interno delle ampelografie ufficiali a stampa. Per altre varietà, precedentemente note solo per nome o per il territorio di riferimento, il testo fornisce finalmente una descrizione morfologica, permettendo così di ottenere conferme su eventuali corrispondenze varietali. Inoltre, il documento riporta nomi e descrizioni di varietà del tutto sconosciute come la Pampanuta nera o mai incrociate prima negli studi, fornendo parametri cruciali per identificare e classificare genotipi fino ad oggi rimasti anonimi o privi di una denominazione certa. Strumenti come il manoscritto di Jatta, incrociato con i quadri ampelografici coevi come quelli di Vincenzo De Stefano di Barletta e supportata dalle moderne analisi molecolari (SSR) e dalla memoria dei viticoltori custodi, può anche consentire di risolvere casi complessi di sinonimia e omonimia.

Il manoscritto, come una mappa del tesoro ancora aperta, permette non solo di ampliare l'elenco dei vitigni individuati, ma fornisce anche nuovi, essenziali elementi per guidare i ricercatori nelle esplorazioni territoriali e proseguire nell'identificazione del germoplasma antico.

In conclusione, questa scoperta evidenzia come la ricerca negli archivi delle famiglie storicamente legate ad attività vitivinicole sia un'operazione metodologica strategica e fondamentale. Esplorare i materiali di lavoro/studio, le bozze e la corrispondenza privata si rivela spesso molto più proficuo dell'analisi delle sole opere edite. Oltre a restituire inedito materiale descrittivo e ampelografico, questi archivi celano preziose informazioni storiche e commerciali, essenziali per costruire il solido *storytelling* oggi indispensabile per la definitiva valorizzazione delle risorse genetiche minori del territorio pugliese, per troppo tempo ingiustamente trascurate.

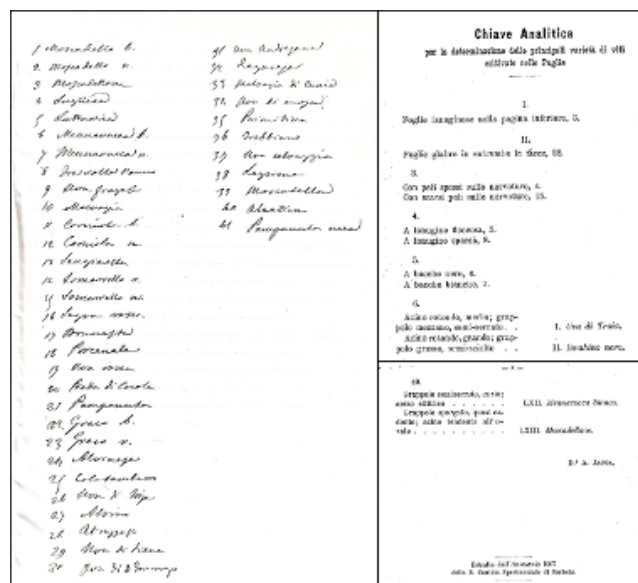


Figura 1 – Indice autografo del manoscritto (Pagina 131) e Pubblicazione a Stampa del 1887.

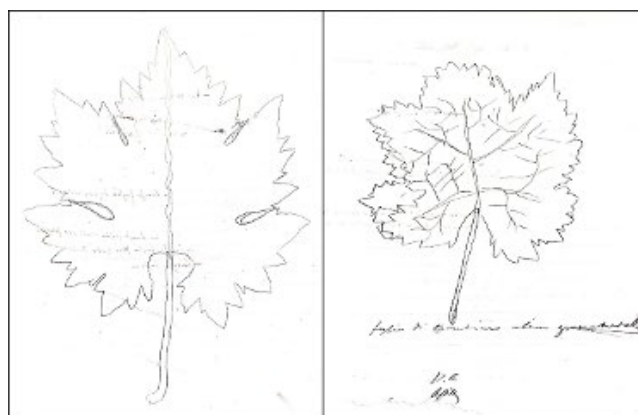


Figura 2 – Profili di foglie mature di Zagarese e Bombino bianco (Pagine 89 e 113).

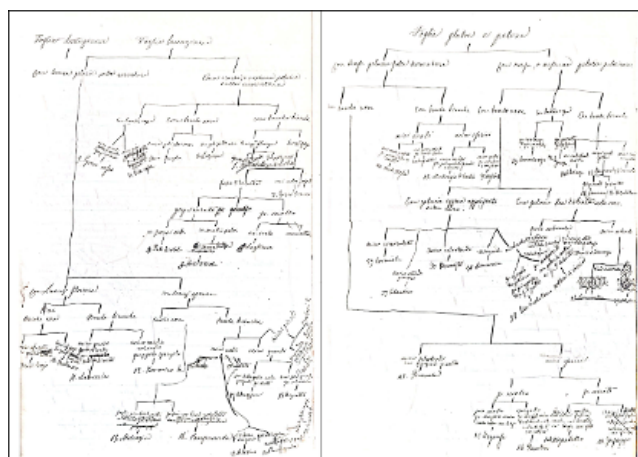


Figura 3 – Diagrammi ad albero della chiave analitica dicotomica ramificata (Pagine 129-130).



Il Polimata Pugliese, Antonio Jatta (1852-1912).

Nato a Ruvo di Puglia e laureatosi con lode sia in Scienze Naturali a Napoli che in Agraria a Portici, Antonio Jatta ha incarnato l'ideale ottocentesco dello studioso poliedrico, dedicando la sua intera vita allo sviluppo della sua terra attraverso la scienza, l'agronomia e la politica.

Agronomo e riformatore del territorio:

Tornato a Ruvo, richiamato a casa dal padre Giovanni per occuparsi della grande azienda agricola di famiglia, Antonio fu il motore di una radicale trasformazione agraria regionale: si impegnò innovando, investendo in moderni impianti di trasformazione, la prima meccanizzazione e su contratti a lungo termine con contadini obbligati a effettuare miglio-

rie colturali (viti, ulivi, mandorli). Si batté strenuamente contro il fenomeno dell'usura tra gli agricoltori, promuovendo la fondazione di una Banca Agricola locale, promosse la creazione di "consorzi antifillosserici" (soprattutto quello di Barletta) per difendere e riorganizzare la viticoltura, arrivando a organizzare la "società dei vini di lusso", antesignani dei vini DOC, per valorizzare il prodotto pugliese.

Scienziato, botanico e lichenologo di fama mondiale:

Pur immerso negli impegni pubblici, Jatta fu uno scienziato poliedrico e rigoroso, specializzandosi soprattutto nello studio della botanica crittogamica e, in particolare, dei licheni. Divenne un'autorità mondiale: il suo *Herbarium Jattae* arrivò a contare circa diecimila esemplari provenienti da ogni continente. Fu autore di opere colossali come la *Sylloge Lichenum Italicorum* (1900) e fu membro di prestigiose società scientifiche, tra cui la Société Botanique de France. Scrisse il saggio *Flora della Terra di Bari* (raccogliendo l'opera di Alfonso Palanza) e, a testimonianza del suo prestigio, gli fu dedicata una nuova specie fungina da lui raccolta sulla Maiella, nominata *Onygena Jattae*.

Archeologo e custode della storia:

Figlio del noto archeologo Giovanni Jatta, fondatore dell'omonimo Museo Archeologico, Antonio portò avanti con devozione la tradizione familiare. Oltre a presiedere la Commissione Provinciale di Archeologia e Storia Patria, arricchendo il Museo di Bari, promosse e ideò personalmente campagne di scavo fondamentali per la regione, come quelle del celebre Pulo di Molfetta e dei Dolmen di Bisceglie, culminate nella sua opera *La Puglia preistorica*.

Cittadino impegnato e politico:

Antonio Jatta unì alla teoria un'incessante azione pubblica. Appena ventinovenne sarà consigliere Provinciale per ben 22 anni e, cinquantenne, Deputato del Regno d'Italia per tre legislature (dal 1903), portando in Parlamento le istanze del Mezzogiorno. Fu tra i primissimi e più accesi sostenitori della realizzazione dell'Acquedotto Pugliese e del raddoppio della ferrovia Bari-Lecce. Uomo d'azione, si distinse per il suo coraggio fisico e morale: nel 1886 fu decorato con la medaglia d'oro per l'abnegazione mostrata durante un'epidemia di colera, e nel 1894 si lanciò tra le fiamme della Banca Agricola a Ruvo per salvare gli oggetti dati in pegno dai cittadini più poveri.

SCHEDA DI APPROFONDIMENTO.

LE “FRANCESINE” IN PUGLIA: EREDITÀ E TESTIMONIANZA STORICA DELLA LOTTA ALLA FILLOSSERA

Le cosiddette varietà “Francesine”, osservate e recuperate nel corso dei progetti ReGeVip soprattutto nelle aree marginali, rappresentano una testimonianza storica dell’evoluzione del vigneto pugliese nei primi del ‘900 giunta fino ai nostri giorni. Pur non potendo essere considerati a pieno titolo parte del germoplasma autoctono pugliese, questi vitigni – afferenti alla più ampia famiglia degli Ibridi Produttori Diretti (IPD) –, creati e utilizzati soprattutto nei Paesi e nelle regioni investite dalle prime ondate dell’invasione fillosserica, hanno rivestito un po’ ovunque un ruolo di grande rilevanza durante la crisi innescata dall’afide alieno proveniente dal Nord America. Trattarne in queste pagine è giustificato non solo dal rilevante valore etnoantropologico e storico – essendo ormai assimilate come uve della tradizione rurale in molte zone – ma anche per ragioni tecniche, laddove ad esempio si sono

volute rimpiazzare fallanze in vigneti molto vecchi con piante resistenti a fillossera e malattie fungine. Conservate oggi in piccole nicchie del territorio e vecchi pergolati accanto alle case in virtù della loro straordinaria rusticità e produttività, le Francesine rappresentano un primo passo compiuto verso l’innovazione varietale e il breeding, un esempio di viticoltura sostenibile ante litteram che si ricollega e ci proietta verso le nuove tecnologie dell’innovazione varietale per affrontare le sfide dei cambiamenti climatici e della veloce diffusione dei parassiti.

Queste nuove “Uve Francesi” nascono nella seconda metà dell’Ottocento, prima ancora che l’uso dell’innesto su piede americano diventasse la prassi definitiva. Pionieri e scienziati francesi come Albert Seibel, Georges Couderc, Maurice Baco, Bertille Seyve e Victor Villard tentarono la via dell’incrocio tra la vite europea, dalle superiori







qualità organolettiche, e le specie selvatiche americane (*Vitis labrusca*, *Vitis rupestris* e *Vitis riparia*), naturalmente resistenti all'insetto e alle principali patologie fungine come oidio e peronospora. Nacquero così gli **Ibridi Produttori Diretti**, ovvero piante tolleranti ai parassiti fungini di importazione e in grado di essere coltivate "franche di piede", assicurando un'interessante produzione d'uva. Quando questi materiali di propagazione iniziarono a circolare in Italia, portando nomi e codici difficili da ricordare (es. Seibel 5455, Villard Blanc 12375), furono colloquialmente ribattezzati, in Puglia, con il nome generico di "Francesine" o "uve francesi".

Anche dopo l'introduzione di divieti legislativi che proibirono l'uso degli IPD per la produzione di vini a denominazione di origine, sia per preservare il patrimonio varietale europeo che per i limiti qualitativi delle uve spesso caratterizzate da gusti volpini o *foxy*, la coltivazione di queste viti non scomparve.

In Puglia, sebbene siano arrivate contestualmente o addirittura dopo i primi portainnesti (*Vitis rupestris* e *41 B*), le Francesine sono sopravvissute per decenni sfuggendo all'estirpazione per la loro estrema adattabilità; confinate in piccoli appezzamenti e giardini familiari, hanno continuato ad essere amate per il fatto



emblematico che “non si ammalano mai” e non richiedono estenuanti trattamenti chimici. Nel territorio pugliese l’assimilazione culturale di questi ibridi ha dato vita ad una mappatura variegata e a selezioni locali ben precise, con diffusione eterogenea concentrata soprattutto nel nord Barese e nel Foggiano. Qui troviamo infatti il Sabellone e il Sabellone Canosa ad uva nera (appellativi che derivano dal nome dell’ibridatore Seibel), accanto a biotipi a bacca bianca come l’IP Montanaro e la Francesina Pellegrini. Scendendo verso la Valle d’Itria, prevalgono ibridi ad uva bianca di grande vigoria, tra cui quelli rinominati nel progetto con l’indicazione dell’azienda di

ritrovamento come l’IP Cardone b., IP Catucci b. o, nel Brindisino, IP Urgesi b. e nel Tarantino Francesina di Mottola 1 e Francesina di Mottola 2. Infine, muovendosi verso il Salento, troviamo diffusa la Malaca a bacca nera, oggi identificata geneticamente come Galicoul Noir (Seyve Villard 12 x Cinsaut), accompagnata da una rara variante a bacca rosa chiamata dai viticoltori Malaca.

AGRESTA



Sinonimi: Heptakilo (Grecia), Axina de tres bias (Sardegna), Tremani (Calabria), Centorotoli o Triboti (Sicilia).

Notizie storiche, diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Oltre che con il nome storico di Agresta, usato in agro di Bitonto, questa cultivar è stata recuperata in Puglia come Uva perla a Bitritto (BA) e come Tre fiате l'anno a San Donaci (BR). Quest'ultimo sinonimo richiama un'altra denominazione storica, quella di Uva di tre volte, Trifera o Tremani, con cui è stata osservata non solo in Puglia, ma anche in altre regioni italiane. Si tratta dunque di un vitigno che doveva essere un tempo assai diffuso nel bacino del Mediterraneo, vista la sua presenza, ora soltanto sporadica, in Nord Africa, a Malta e in Medio Oriente. Noto è il suo contributo insieme al Moscato bianco nell'origine del Moscato di Alessandria o Zibibbo (Cipriani et al., 2010).

Il nome di Trifera o Tremani dell'Agresta deriva dalla caratteristica del vitigno di sviluppare infiorescenze, e quindi portare frutto, sui germogli dell'anno, su quelli anticipati o femminelle come pure sulle sotto-femminelle. Ne risulta una maturazione prolungata nel tempo, fino ad autunno inoltrato, e spesso incompleta, soprattutto per i grappoli dei tralci secondari. Per questo molti autori riportano di un'uva dolce se di primo raccolto, apprezzata come uva da tavola, ma aspra e scarsamente matura in seguito, tanto da giustificare il sinonimo Agresta, sconsigliandola per la vinificazione (Gasparrini, 1844; Montanari, 1891; Ricchioni, 1942). Celebre è l'illustrazione dell'Uva Trifera, o di tre volte l'anno, della Pomona Italiana a cura di Giorgio Gallesio (1817-39).

L'Agresta o Uva di tre volte era tradizionalmente allevata a pergola accanto alle abitazioni, essenzialmente per dare uva da tavola. È stata ritrovata in dieci diverse aziende agricole in Puglia in diverse zone tra cui Bitonto, Ruvo di Puglia, Andria, San Donaci, Ceglie Messapica. Per mantenerla maggiormente sulla pianta in Salento era consuetudine spruzzare i grappoli con del latte di calce.

AGRESTA

Descrizione morfologica

Germoglio: apice verde, appena aracnoideo. Foglioline apicali nettamente a coppa, verdi bronzate, da aracnoidee a lanuginose inferiormente. Quarta fogliolina poco a coppa, di colore rosso chiaro, aracnoidea superiormente, quasi glabra sulla pagina inferiore.

Tralcio erbaceo: con portamento semi-eretto ed internodi corti, di colore verde striato di rosso sul lato dorsale, specialmente verso l'apice, verde su quello ventrale. Vitici verdi sfumati o striati di rosso.

Foglia adulta: di dimensioni medie, cuneiforme o reniforme (più larga che lunga), pentalobata o a sette lobi per incisione dei lobi laterali inferiori. Lembo a coppa, poco bolloso. Nervature intensamente rosse fino alla seconda ramificazione. Seno peziolare da molto aperto ad aperto, con fondo ad U o a graffa. Seni laterali poco o mediamente profondi, stretti. Denti a margini concavo-convessi o da rettilinei a convessi, medio-lunghi. Pagina inferiore glabra. Picciolo lungo, interamente sfumato di rosso.

Grappolo a maturità: da medio a molto grande, da medio-corto a medio-lungo, conico o ovale, privo di ali o talora con un'ala, da mediamente compatto a compatto. Peduncolo medio-corto e robusto, violaceo. I grappoli dei rami anticipati sono di media dimensione, globosi, né spargoli né compatti ed hanno peduncolo medio-lungo. Inserzione del primo grappolo al quarto nodo.

Acino: molto grande, sferoidale o ellissoidale corto, talora appiattito in punta. Buccia spessa e tenace, di colore blu appena violaceo, ben pruinoso, un po' erbacea. Polpa soda, carnosa, a sapore neutro dolce e poco acida. Distacco dal pedicello difficile. Vinaccioli ben formati, grandi, che lignificano tardivamente.



CARATTERISTICHE VEGETO-PRODUTTIVE E TECNOLOGICHE (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Fenologia

Epoca del germogliamento	13 aprile
Epoca della fioritura	29 maggio
Inizio dell'invaiaura	05 agosto
Epoca della maturazione fisiologica	09 ottobre
Epoca della caduta delle foglie	01 dicembre

Le diverse fasi fenologiche rispetto a quelle della varietà Sangiovese risultano tardive, in particolare per quanto riguarda l'epoca di maturazione e la caduta delle foglie. Risulta molto tardiva inoltre l'epoca di maturazione delle uve prodotte sulle femminelle e sotto-femminelle, arrivando a conservarsi sulla pianta fino a dicembre.

Caratteristiche agronomiche e produttive

Fertilità reale nodi 1-4	1,04
Produzione per ceppo (kg)	5,2
Peso legno potatura (kg/ceppo)	1,1
Peso medio grappolo (g)	790
Lunghezza grappolo (cm)	21,1
Larghezza grappolo (cm)	16,3
Peso medio acino (g)	6,1
Diametro longitudinale dell'acino (mm)	2,6
Diametro equatoriale dell'acino (mm)	2,5
Indice di Ravaz	4,9

Le gemme basali mostrano medio-scarso fertilità, e può verificarsi la presenza di gemme cieche basali con potature lunghe (10-12 gemme). Tuttavia la produttività si mantiene su livelli medio elevati grazie anche al buon peso medio del grappolo e ad una elevata produzione di racemi sulle femminelle e sotto-femminelle. Bisogna evitare situazioni di eccessiva copertura della vegetazione da cui possono derivare problemi di colatura ed acinellatura e di scarsa maturazione dell'uva e del legno; il portamento della vegetazione si presenta orizzontale, molto espanso, quasi decombente. L'Agresta presenta una elevata suscettibilità nei confronti delle principali malattie crittogamiche, in particolare dell'oidio, mentre è meno sensibile ai marciumi del grappolo. Ha grappoli ed acini grandi, di colore blu nero, con polpa carnosa, di sapore neutro.



CARATTERISTICHE CHIMICHE E SENSORIALI DELLE UVE (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Caratteristiche chimiche

Contenuto in solidi solubili totali (° Brix)	17,6
pH	3,43
Acidità totale (g/l)	5,1
Acido malico (g/l)	1,3
Acido tartarico (g/l)	5,9
Acido gluconico (g/l)	0,8
Acido citrico (g/l)	0,3

Caratteristiche sensoriali delle uve

Il profilo sensoriale dell'Uva Agresta evidenzia un prodotto dal carattere fresco e vivace, con un equilibrio complessivo orientato più verso le componenti dolci e succose, conferendole una personalità ben riconoscibile.

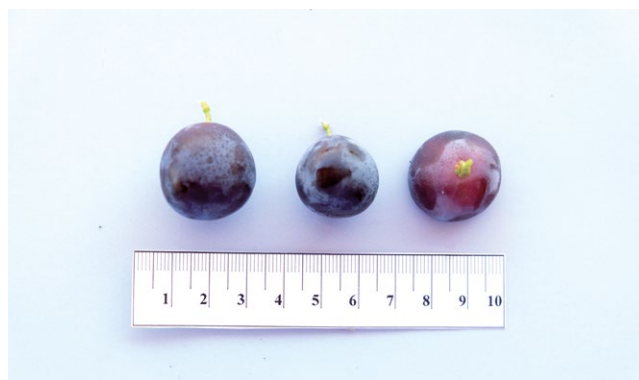
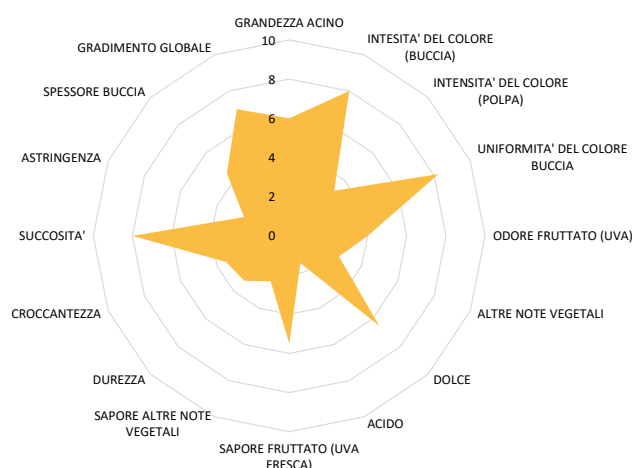
Dal punto di vista visivo presenta una buccia di colore nero violaceo e una polpa incolore, la grandezza dell'acino si colloca su valori medio-alti, mentre l'intensità del colore della buccia risulta elevata, conferendo al grappolo un aspetto ben definito. L'uniformità del colore della buccia è elevata, indice di una colorazione molto omogenea con sfumature cromatiche quasi assenti.

L'analisi olfattiva mostra un odore fruttato di uva di intensità medio-bassa, pulito ma non particolarmente intenso. Le altre note vegetali erbacee e vanigliate risultano leggere, contribuendo in modo marginale al profilo aromatico complessivo.

Dal punto di vista gustativo, la dolcezza si esprime su valori medio-alti, rappresentando uno degli attributi principali del profilo e conferendo all'assaggio una sensazione morbida e appagante. L'acidità risulta bassa, determinando un profilo gustativo rotondo e privo di contrasti. Il sapore fruttato di uva fresca è presente con intensità media risultando ben percepibile e caratterizzante, mentre le altre note vegetali al gusto rimangono poco evidenti ma contribuiscono a caratterizzare il profilo aromatico con note erbacee, vanigliate e speziate.

Per quanto riguarda la struttura testurale, la succosità è elevata, donando freschezza all'assaggio. La durezza e la croccantezza si collocano su valori medio-bassi, indicando una polpa non particolarmente resistente alla masticazione. Lo spessore della buccia è contenuto e l'astringenza risulta bassa, contribuendo a una sensazione orale complessivamente piacevole e scorrevole.

Il gradimento globale si attesta su valori medio-alti, riflettendo un prodotto apprezzabile soprattutto per la sua dolcezza e succosità nonché per il profilo aromatico più sfaccettato.



BECCAROSA



Sinonimi: Hilwani (Palestina), Verico (Cipro), Pembe gembre (Turchia).

Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Vitigno divenuto molto raro, ritrovato esclusivamente in agro di Ruvo di Puglia ove è ancora oggi presente in piccole porzioni di vigneto. Geneticamente corrisponde a un vitigno che possiede diverse denominazioni nell'area del mediterraneo orientale, in particolare Turchia, Palestina, Libano, Cipro, da cui probabilmente è arrivato in Puglia in epoche forse molto lontane, anche se non vi sono citazioni storico-bibliografiche che ne attestino la presenza con questa denominazione che è per lo più dialettale e tramandata da alcuni agricoltori anziani della zona. Il nome rimanda soprattutto alla colorazione e croccantezza dell'acino.

BECCAROSA

Descrizione morfologica

Germoglio: apice grosso, verde biancastro, lanuginoso. Foglioline apicali a coppa, di colore verde biancastro. Quarta fogliolina piana, verde bronzata. Le foglioline hanno una curiosa pelosità della pagina inferiore, dove la parte più vicina al margine e le nervature sono lanuginose, mentre la parte centrale è quasi glabra.

Tralcio erbaceo: piuttosto vigoroso, con portamento orizzontale ed internodi di media lunghezza, di colore verde sfumato di rosso sul lato dorsale, ma con nodi verdi nel tratto apicale, verde sul lato ventrale. Vitici di media lunghezza, bronzati nella parte più distale.

Foglia adulta: di dimensioni medio-grandi, cuneiforme o da cuneiforme ad orbicolare, più larga che lunga, intera, trilobata o pentalobata, ma sempre poco incisa. Lembo piano a margini involuti, pochissimo bolloso e con qualche accenno a ginocchiate. Nervature verdi o punto peziolare appena rosato. Seno peziolare aperto, con fondo a debole graffa o a V. Seni laterali poco profondi, stretti. Denti a margini appena convessi, di media lunghezza. Pagina inferiore quasi priva di pelosità strisciante (qualche pelo può vedersi verso il margine) e con debole setolosità molto corta sulle nervature secondarie. Picciolo medio, verde chiaro.

Grappolo a maturità: medio-grande, cilindrico o ovoidale allungato, talora con una più ali allungate, da spargolo a mediamente compatto. Peduncolo medio-lungo, verde chiaro. Inserzione del primo grappolo al quarto nodo.

Acino: grande, sferoidale con estremità appiattita. Buccia sottile e fragile, di colore rosso o violaceo per l'abbondante pruina. Polpa croccante, a sapore neutro, piuttosto insipida, poco dolce e poco acida. Distacco dal pedicello difficile. Vinaccioli ben formati, di medie dimensioni.



CARATTERISTICHE VEGETO-PRODUTTIVE E TECNOLOGICHE (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Fenologia

Epoca del germogliamento	13 aprile
Epoca della fioritura	29 maggio
Inizio dell'invasatura	30 luglio
Epoca della maturazione fisiologica	29 settembre
Epoca della caduta delle foglie	28 novembre

Le fasi fenologiche corrispondono a quelle della varietà Sangiovese per la fioritura e la caduta delle foglie. Il germogliamento e la maturazione dell'uva risultano leggermente più tardive.

Caratteristiche agronomiche e produttive

Fertilità reale nodi 1-4	0,9
Produzione per ceppo (kg)	5,2
Peso legno potatura (kg/ceppo)	1,6
Peso medio grappolo (g)	632,6
Lunghezza grappolo (cm)	20,2
Larghezza grappolo (cm)	13,5
Peso medio acino (g)	5,7
Diametro longitudinale dell'acino (mm)	2,2
Diametro equatoriale dell'acino (mm)	2,2
Indice di Ravaz	3,2

La produttività del vitigno allevato in collezione a controspalliera risulta medio elevata, ma nettamente inferiore se rapportata alla produttività dello stesso allevato a tendone. Le gemme basali mostrano scarsa fertilità, al contrario di quelle medio apicali che invece risultano fertili. Può verificarsi la presenza di gemme cieche basali con potature lunghe (10-12 gemme). Scarsissima la produzione di racemi sulle femminelle, che qualora presenti risultano molto piccoli. Il vigore vegetativo è medio, con valori dell'indice di Ravaz (peso uva/peso legno) che indicano un buon equilibrio vegeto-produttivo delle piante. Il portamento della vegetazione si presenta semieretto, con chioma espansa. Presenta una elevata suscettibilità nei confronti delle principali malattie crittogamiche, in particolare peronospora e oidio, mentre lo è meno ai marciumi del grappolo. Ha grappoli allungati, mediamente spargoli ed acini grandi, di colore rosso o violaceo, con polpa croccante, di sapore neutro.



CARATTERISTICHE CHIMICHE E SENSORIALI DELLE UVE (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Caratteristiche chimiche

Contenuto in solidi solubili totali (° Brix)	17,3
pH	3,7
Acidità totale (g/l)	3,5
Acido malico (g/l)	0,7
Acido tartarico (g/l)	5,7
Acido citrico (g/l)	0,3

Caratteristiche sensoriali delle uve

Il profilo sensoriale dell'Uva Beccarosa evidenzia un prodotto dal carattere sobrio e regolare, con una buona resa visiva e una struttura gustativa semplice, in cui le componenti zuccherine e aromatiche risultano poco espresse rispetto agli aspetti testurali.

Dal punto di vista visivo presenta una buccia di colore rosa scuro o rosa scuro e una polpa incolore, la grandezza dell'acino si colloca su valori medio-alti, indicando acini ben sviluppati. L'intensità del colore della buccia è elevata, conferendo al grappolo un aspetto marcato e riconoscibile, come pure l'uniformità del colore della buccia risulta elevata, indice di una colorazione complessivamente omogenea. Al contrario, l'intensità del colore della polpa appare medio-bassa, determinando un contrasto evidente tra esterno e interno.

L'analisi olfattiva mostra un odore fruttato di uva di intensità medio-bassa, piuttosto discreto e poco persistente. Le altre note vegetali prevalentemente erbacee e floreali risultano debolmente percepibili e non contribuiscono in modo significativo alla definizione aromatica del profilo. Dal punto di vista gustativo, la dolcezza è ben espressa e si colloca su valori medi, rappresentando la caratteristica dominante del profilo gustativo, mentre l'acidità risulta assente, determinando un profilo gustativo complessivamente poco contrastato. Il sapore fruttato di uva fresca è percepibile con intensità medio-bassa, coerentemente con quanto espresso all'analisi olfattiva, e le altre note vegetali erbacee e floreali al gusto rimangono marginali.

Per quanto riguarda la struttura testurale, la succosità è di intensità media e rappresenta uno degli aspetti più evidenti del profilo. La croccantezza si colloca su valori medio alti, come anche la durezza, indicando una polpa discretamente consistente ma non particolarmente resistente. Lo spessore della buccia è medio e l'astringenza risulta bassa, senza sensazioni di secchezza marcate.

Il gradimento globale si attesta su valori medio-buoni, riflettendo un prodotto complessivamente corretto e facilmente fruibile, apprezzabile soprattutto per l'aspetto visivo e per la struttura testurale equilibrata, pur in assenza di una marcata intensità aromatica e gustativa.



REGINA ROSA



Sinonimi: Mennavacca rosa.

Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Vitigno di cui non si conosce la provenienza e l'origine, non presenta alcuna parentela con la più comune e storica Regina bianca. È conosciuto con questo nome nell'agro di Acquaviva delle Fonti, dove è stato ritrovato presso due diverse aziende agricole in vecchi vigneti allevati a contospalliera, scampato alla scomparsa per l'affezione da parte degli anziani agricoltori custodi che l'hanno conservato e propagato, principalmente per il consumo familiare. Il nome deriva dalla somiglianza del grappolo e dalla forma allungata dell'acino tipici della Regina bianca, in particolare del biotipo "Menna di vacca", ma con uva di colore rosato. Anche il sapore molto dolce e poco acido ricorda la Menna di vacca bianca.

Dalle osservazioni condotte questo vitigno potrebbe essere derivato da un incrocio spontaneo tra Italia e Flame seedless, per cui potrebbe essere di una origine non recente.

REGINA ROSA

Descrizione morfologica

Germoglio: apice bianco verdastro, con debolissime sfumature rosa. Foglioline apicali a coppa, bianco verdastre, la terza anche leggermente bronzata, cotonose inferiormente. Quarta fogliolina piana o poco a coppa, verde bronzata e con pelosità sulla pagina superiore, cotonosa inferiormente.

Tralcio erbaceo: di buon vigore, con portamento semieretto ed internodi medio-corti, poco striati di rosso sul lato dorsale, verdi sul ventrale. Viticci di media lunghezza, verdi, appena lanuginosi.

Foglia adulta: di medie dimensioni o grande, da cu-neiforme a pentagonale, con lobo mediano lungo e a punta acuta nelle foglie basali, con cinque o anche sette o nove lobi. Lembo di colore verde medio, piegato a gronda in direzione obliqua e con margini involuti, poco bolloso, e piccole depressioni. Nervature rosse fino alla prima o alla seconda ramificazione. Seno peziolare aperto, ad U con fondo a debole graffa. Seni laterali di profondità più che media. Denti piuttosto grandi, a margini rettilinei, di media lunghezza. Pagina inferiore con debole pelosità strisciante e priva di setole sulle nervature. Picciolo di media lunghezza o medio-lungo, robusto, verde o sfumato di rosso.

Grappolo a maturità: medio-grande, di media lunghezza, spargolo, conico o di forma ovale poco definita, per via della grande dimensione degli acini rispetto a quella del grappolo, con una o due ali ricadenti, né spargolo né compatto. Peduncolo di media lunghezza, piuttosto robusto, verde o rosato. Pedicelli che tendono a disarticolarsi. Inserzione del primo grappolo al terzo nodo.

Acino: molto grande, ellissoidale lungo o ovoidale. Buccia di medio spessore, poco tenace, di colore rosa cipria leggermente aranciato, mediamente pruinosa. Polpa piuttosto soda, a sapore leggermente moscato, molto dolce e poco acido. Distacco dal pedicello piuttosto difficile, pennello molto corto e tronco. Vinaccioli medio-piccoli, con becco corto.



CARATTERISTICHE VEGETO-PRODUTTIVE E TECNOLOGICHE (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Fenologia

Epoca del germogliamento	07 aprile
Epoca della fioritura	28 maggio
Inizio dell'invaiaitura	19 luglio
Epoca della maturazione fisiologica	15 settembre
Epoca della caduta delle foglie	28 novembre

Le fasi fenologiche corrispondono a quelle della varietà Sangiovese per il germogliamento, la fioritura e la caduta delle foglie. L'invaiaitura e la maturazione dell'uva risultano invece leggermente più precoci.

Caratteristiche agronomiche e produttive

Fertilità reale nodi 1-4	1,17
Produzione per ceppo (kg)	5,7
Peso legno potatura (kg/ceppo)	1,8
Peso medio grappolo (g)	487
Lunghezza grappolo (cm)	21,1
Larghezza grappolo (cm)	17,4
Peso medio acino (g)	5,7
Diametro longitudinale dell'acino (mm)	3,2
Diametro equatoriale dell'acino (mm)	1,4
Indice di Ravaz	3,1

La produttività del vitigno allevato in collezione a controspalliera risulta medio-elevata, ma inferiore se rapportata alla produttività dello stesso allevato a tendone. Le gemme basali mostrano elevata fertilità, così come le medio-apicali. Il vigore vegetativo è medio-elevato, con valori dell'indice di Ravaz (peso uva/peso legno) che indicano un buon equilibrio vegeto-produttivo delle piante. Il portamento della vegetazione si presenta orizzontale, con chioma espansa e una discreta produttività sulle femminelle. È soggetto a problemi di colatura ed acinellatura, con acini che rimangono verdi e molto piccoli e, se eccessivamente coperta di vegetazione, si ha scarsa colorazione e maturazione dell'uva e del legno. In generale ha un'elevata suscettibilità nei confronti delle principali malattie crittogamiche, in particolare peronospora e oidio, mentre è mediamente tollerante ai marciumi del grappolo. Ha grappoli mediamente compatti, ed acini grandi, di colore rosa se maturi e ben esposti al sole, con polpa non molto croccante, di sapore leggermente aromatico.



CARATTERISTICHE CHIMICHE E SENSORIALI DELLE UVE (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Caratteristiche chimiche

Contenuto in solidi solubili totali (° Brix)	22,6
pH	3,56
Acidità totale (g/l)	4,4
Acido malico (g/l)	0,9
Acido tartarico (g/l)	6,1
Acido gluconico (g/l)	0,5
Acido citrico (g/l)	0,3

Caratteristiche sensoriali delle uve

Il profilo sensoriale dell'uva Regina rosa evidenzia un prodotto dal carattere fresco e piacevole, con una buona espressione della componente succosa e un equilibrio complessivo orientato verso dolcezza e aromaticità delicata.

Dal punto di vista visivo presenta una buccia di colore rosa e una polpa incolore, la grandezza dell'acino si colloca su valori medio-alti, indicando acini ben sviluppati e di bell'aspetto. L'intensità del colore della buccia risulta medio-alta, coerente con la tipologia rosata, come anche l'uniformità del colore della buccia è buona, suggerendo una colorazione abbastanza omogenea. L'analisi olfattiva mostra un odore fruttato di uva di intensità medio-bassa, pulito e riconoscibile. Le altre note vegetali floreali risultano poco espresse e rimangono sullo sfondo, senza contribuire in modo significativo alla complessità aromatica.

Dal punto di vista gustativo, la dolcezza è ben evidente e si colloca su valori alti, rappresentando uno degli attributi principali del profilo. L'acidità è presente ma appena accennata, contribuendo a dare freschezza senza risultare dominante. Il sapore fruttato di uva fresca si esprime con intensità medio-alta, risultando ben percepibile e gradevole, mentre le altre note vegetali prevalentemente floreali al gusto risultano marginali.

Per quanto riguarda la struttura testurale, la succosità è ben espressa e costituisce uno dei punti di forza del campione. La durezza e la croccantezza si collocano su valori medio-bassi, indicando una polpa tenera e facilmente masticabile. Lo spessore della buccia è medio, risultando ben percepibile in fase di assaggio, e l'astringenza risulta bassa, favorendo una sensazione orale complessivamente morbida e piacevole.

Il gradimento globale si attesta su valori medio-alti, riflettendo un prodotto complessivamente apprezzabile, caratterizzato da buona dolcezza, succosità e da un profilo sensoriale pulito e armonico.



ARABESE



Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Secondo la bibliografia storica (Di Rovasenda, 1877; Frojo, 1879 'Arbese' o 'Albese' sarebbe un sinonimo di Negro Amaro, mentre quella qui trattata è una cultivar distinta per la quale non sono noti sinonimi. Si tratta in realtà di un vitigno storico dei Monti Dauni meridionali, ben presente nella memoria dei vecchi viticoltori dell'area, in particolare tra i comuni di Troia, Castelluccio Valmaggiore, Orsara di Puglia e Panni. Proprio un anziano viticoltore e innestatore di Troia ci ha permesso di identificare questa varietà nel suo vecchio vigneto, che conduceva ancora per l'autoconsumo; qui coltivava, insieme al "rabese", il marinese ed il "sumarriello", ovvero il Somarello nero, da non confondersi con il Nero di Troia con cui molto spesso è confuso come nel caso del territorio di coltivazione del vino DOC Cacc'e Mitte di Lucera. Secondo la sua testimonianza, questi rappresentavano i vitigni più diffusi per la produzione dei vini locali in passato. Oggi purtroppo nei diversi paesi dei Monti Dauni non è più presente una viticoltura specializzata o da reddito, che un tempo era invece molto diffusa. Le attuali condizioni dell'agricoltura locale e la presenza di forti pendenze rendono la viticoltura di tipo eroico; per questo motivo è stata soppiantata dalla cerealicoltura estensiva. Solo la presenza di questi piccoli vigneti familiari ci ha permesso di recuperare un prezioso germoplasma, che risulterebbe utilissimo per un'azione di valorizzazione e rinascita della viticoltura nel territorio.

ARABESE

Descrizione morfologica

Germoglio: apice da molto lanuginoso a cotonoso, biancastro, quasi privo di sfumature rosa sui peli. Foglioline apicali poco a coppa, di colore bianco-giallastro, cotonose inferiormente. Quarta fogliolina piana, di colore dorato con fondo verde chiaro, quasi cotonosa inferiormente.

Tralcio erbaceo: di vigore contenuto e di sviluppo tardivo, con portamento eretto o semi-eretto, con internodi medio-corti, di colore verde su entrambi i lati. Viticci sottili e poco sviluppati, verdi.

Foglia adulta: di medie dimensioni, da cuneiforme a pentagonale, trilobata o pentalobata. Lembo di colore verde opaco, con profilo piano e margini poco involuti, poco bollosi, e talora con deboli depressioni. Nervature verdi o punto peziolare rosato. Seno peziolare aperto, con fondo ad U o a V. Seni laterali poco o mediamente profondi, soprattutto gli inferiori, con fondo arrotondato. Denti a margini convessi, di media lunghezza soprattutto gli inferiori. Pagina inferiore con pelosità strisciante da debole a media e con fitta e corta setolosità sulle nervature. Picciolo medio-corto, verde o sfumato di rosa, un po' ruvido per setole.

Grappolo a maturità: medio o medio-piccolo, corto, da cilindrico a conico, ma spesso largo anche in punta o globoso, privo di ali o con una o due ali brevi, da compatto a molto compatto, talora con estrusioni di racimoli. Peduncolo corto o molto corto, verde-rosato, ma precocemente legnoso. Inserzione del primo grappolo al secondo o terzo nodo.

Acino: di medie dimensioni o medio-piccolo, sferoidale. Buccia di colore blu scuro appena violaceo, mediamente pruinosa, piuttosto spessa, gradevole, di gusto fruttato se masticata. Polpa carnosa, a sapore neutro, dolce ed equilibrato, gradevole. Distacco dal pedicello difficile. Vinaccioli piuttosto piccoli, bruni.



CARATTERISTICHE VEGETO-PRODUTTIVE E TECNOLOGICHE (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Fenologia

Epoca del germogliamento	13 aprile
Epoca della fioritura	02 giugno
Inizio dell'invasatura	28 luglio
Epoca della maturazione fisiologica	26 settembre
Epoca della caduta delle foglie	01 dicembre

Le fasi fenologiche corrispondono a quelle della varietà Sangiovese tranne che per il germogliamento che risulta essere più tardivo.

Caratteristiche agronomiche e produttive

Fertilità reale nodi 1-4	1,17
Produzione per ceppo (Kg)	1,2
Peso legno potatura (kg/ceppo)	1,1
Peso medio grappolo (g)	177
Lunghezza grappolo (cm)	10,6
Larghezza grappolo (cm)	8,6
Peso medio acino (g)	1,4
Diametro longitudinale dell'acino (mm)	1,1
Diametro equatoriale dell'acino (mm)	0,9
Indice di Ravaz	1,1

Il vitigno è caratterizzato da una scarsa produttività, dovuta al peso medio del grappolo, che risulta piccolo, e a una fertilità sia basale sia distale con valori medio-scarsi. Il vigore vegetativo è medio, con bassi valori dell'indice di Ravaz (rapporto peso uva/peso legno) che indicano un moderato squilibrio vegeto-produttivo a favore della vegetazione. Il portamento della chioma è orizzontale ed espanso, con una scarsa emissione di femminelle produttive. La varietà si rivela particolarmente sensibile alla peronospora, meno all'oidio e, in determinate condizioni, anche alla muffa grigia e al marciume acido a causa della compattezza del grappolo. Risulta invece mediamente resistente alla siccità. Il suo utilizzo è esclusivamente per la vinificazione.



CARATTERISTICHE CHIMICHE E SENSORIALI DELLE UVE E DEI VINI (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Caratteristiche chimiche delle uve

Contenuto in solidi solubili totali (° Brix)	24,5
pH	3,53
Acidità totale (g/l)	4,5
Acido malico (g/l)	1,1
Acido tartarico (g/l)	4,8
Acido gluconico (g/l)	1,5
Acido citrico (g/l)	0,4
A.P.A. (mg/l)	106,5
Potassio (g/l)	1,9
Flavonoidi totali delle bucce (mg/kg)	591
Polifenoli totali delle bucce (mg/kg)	1049
Antociani totali (mg/kg)	322
Acidi idrossicinnamici della polpa (mg/kg)	28,8

L'uva raggiunge una buona maturità tecnologica, caratterizzata da un elevato tenore zuccherino e da un quadro acido in cui prevale nettamente la componente tartarica, a fronte di una scarsa concentrazione di acido malico. Anche i valori di Azoto Prontamente Assimilabile (A.P.A.) risultano medio-bassi; ciò può comportare criticità durante la fermentazione, richiedendo l'uso di attivanti in fase di vinificazione. Nelle bucce si registra un contenuto basso di flavonoidi e medio di polifenoli totali, mentre la polpa presenta una concentrazione medio-elevata di acidi idrossicinnamici.

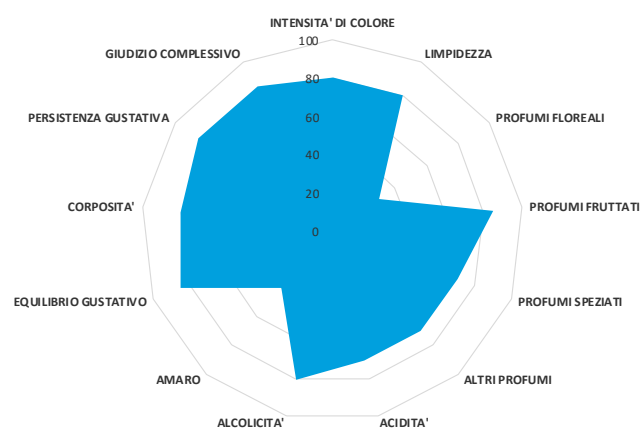
Caratteristiche chimiche del vino

Alcol (% vol)	13,4
Estratto secco totale (g/l)	28,68
pH	3,25
Acidità totale (g/l)	7,1
Acidità volatile (g/l)	0,4
Flavonoidi totali (mg/l)	962
Polifenoli totali (mg/l)	1444
Proantocianidine (mg/l)	794
Antociani totali (mg/l)	208

Il vino di Arabese, portato a secco, è caratterizzato in generale da un elevato grado alcolico e una moderata acidità totale. Il quadro polifenolico si presenta con un limitato contenuto in flavonoidi, polifenoli, proantocianidine e antociani totali.

Caratteristiche sensoriali del vino

Il vino sperimentale mostra un colore rosso rubino, lievemente purpureo, brillante e luminoso. Al naso presenta eleganti ed intricate componenti olfattive: note fruttate di corbezzolo, prugna e arancia rossa, vegetali di china e rabarbaro, ricordi speziati di incenso e coriandolo. Al palato risulta agile e scorrevole, moderatamente tannico e sapido, di lunga persistenza con finale amaricante. Il vitigno ha interessanti potenzialità enologiche, vista la grande personalità del vino sperimentale ottenuto.



BIANCO DI LECCE



Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Questo vitigno è stato identificato con tale denominazione nell'area del Salento, in particolare nel Capo di Leuca: nel 2017 presso un'azienda in agro di Salve e, più recentemente, nel territorio di Morciano di Leuca. Non esistono citazioni bibliografiche che corrispondano esattamente a questo nome. Licci-Frojo (1881) descrivono una varietà chiamata in vernacolo "Bianchi acci", la quale però non corrisponde al vitigno in esame a causa di alcune differenti caratteristiche ampelografiche, come la tomentosità della pagina inferiore della foglia che in Licci si presenta tomentosa, mentre in questo vitigno è glabra. Dalle analisi genetiche condotte risulta un genotipo unico, non identico a nessun altro riportato nelle banche dati italiane e internazionali.

BIANCO DI LECCE

Descrizione morfologica

Germoglio: apice aracnoideo o poco lanuginoso, verde appena biancastro. Foglioline apicali con profilo a coppa, verde biancastre, dalla terza anche bronzate, poco lanuginose inferiormente. Quarta fogliolina piana, rossastra con nervature verdi e residua pelosità sulla pagina superiore, poco lanuginosa su quella inferiore.

Tralcio erbaceo: di medio vigore, ma un po' disforme tra i singoli tralci, con portamento da semi-eretto ad orizzontale ed internodi di media lunghezza, verdi striati di rosso su entrambi i lati. Vitici verdi appena sfumati di rosso.

Foglia adulta: medio-grande, cuneiforme con lobi laterali superiori molto allungati e poco divergenti (affiancano il lobo mediano), intera o talora trilobata. Lembo piano con ginocchiate e margini ondulati, debolmente bollosi. Nervature verdi. Seno peziolare aperto, a V con fondo a graffa. Seni laterali superiori poco profondi (quando presenti), a V. Denti a margini appena convessi, di media lunghezza. Pagina inferiore glabra e con nervature principali poco setolose. Picciolo medio-corto, verde appena rosato.

Grappolo a maturità: da medio a grande, da corto a di media lunghezza, conico tozzo, con punta arrotondata, con da una a tre ali aderenti, di media compattezza. Peduncolo corto o molto corto. Inserzione del primo grappolo al terzo nodo.

Acino: medio-grande, di forma variabile dall'appena discoidale all'ellissoidale corto. Buccia di colore verde chiaro, mediamente pruinosa, di medio spessore, acida e un po' erbacea. Polpa consistente, a sapore neutro, acidula. Distacco dal pedicello di media difficoltà. Vinaccioli numerosi e che maturano tardivamente.



CARATTERISTICHE VEGETO-PRODUTTIVE E TECNOLOGICHE (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Fenologia

Epoca del germogliamento	08 aprile
Epoca della fioritura	03 giugno
Inizio dell'invasatura	30 luglio
Epoca della maturazione fisiologica	24 settembre
Epoca della caduta delle foglie	17 novembre

Le fasi fenologiche corrispondono a quelle della varietà Sangiovese tranne che per la fioritura che risulta leggermente più tardiva.

Caratteristiche agronomiche e produttive

Fertilità reale nodi 1-4	1,54
Produzione per ceppo (kg)	2,6
Peso legno potatura (kg/ceppo)	1,3
Peso medio grappolo (g)	369
Lunghezza grappolo (cm)	18,2
Larghezza grappolo (cm)	11,2
Peso medio acino (g)	2,5
Diametro longitudinale dell'acino (mm)	1,4
Diametro equatoriale dell'acino (mm)	1,3
Indice di Ravaz	1,9

La produttività del vitigno allevato in collezione a controspalliera a cordone speronato risulta media. Le gemme basali mostrano una buona fertilità, sebbene leggermente inferiore rispetto a quelle apicali; tuttavia, la varietà si presta bene anche a forme di allevamento con potatura corta. Il vigore vegetativo è medio, con valori medi dell'indice di Ravaz (rapporto peso uva/peso legno) che indicano un moderato equilibrio vegeto-produttivo. Il portamento della vegetazione è semieretto, con chioma espansa ed elevata emissione di grappoli sulle femminelle. Si tratta di un vitigno mediamente sensibile alla peronospora e all'oidio e, in determinate condizioni favorevoli al loro sviluppo, anche alla muffa grigia e al marciume acido. È utilizzato esclusivamente per la vinificazione.



CARATTERISTICHE CHIMICHE DELLE UVE (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Caratteristiche chimiche delle uve	
Contenuto in solidi solubili totali (° Brix)	23,9
pH	3,38
Acidità totale (g/l)	5,7
Acido malico (g/l)	0,5
Acido tartarico (g/l)	8,4
Acido gluconico (g/l)	0,5
Acido citrico (g/l)	0,3
A.P.A. (mg/l)	94,3
Potassio (g/l)	1,7
Flavonoidi totali delle bucce (mg/kg)	1099
Polifenoli totali delle bucce (mg/kg)	1291
Acidi idrossicinnamici della polpa (mg/kg)	69,7

L'uva raggiunge una buona maturità tecnologica, caratterizzata da un elevato contenuto zuccherino e da un quadro acido in cui prevale la componente tartarica, mentre la concentrazione di acido malico risulta bassa. Anche i valori di Azoto Prontamente Assimilabile (A.P.A.) sono medio-bassi; ciò può comportare criticità durante la fermentazione e rendere necessaria l'integrazione con attivanti specifici di fermentazione in fase di vinificazione. Medio-alto il contenuto in Potassio delle uve, per cui particolare attenzione va tenuta nelle operazioni di chiarifica dei vini e nella stabilizzazione tartarica. La polpa mostra una scarsa concentrazione di acidi idrossicinnamici. Le bucce presentano un contenuto molto elevato sia di flavonoidi che di polifenoli totali, considerando che si tratta di un vitigno a bacca bianca. Un contenuto elevato nelle uve bianche influisce direttamente sulla stabilità del mosto, determinandone la propensione all'imbrunimento enzimatico e alterazioni nel profilo aromatico finale, in quanto essendo i principali polifenoli non flavonoidi della polpa, sono i primi substrati a reagire con l'ossigeno.



TR BISCEGLIESE



Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Questo vitigno, che in base alle analisi genetiche eseguite non presenta identità con altre varietà incluse nell'International Vitis Variety Catalogue (VIVC), è stato rinvenuto per la prima volta nel 2014 in agro di Ruvo di Puglia (contrada Torre del Monte), all'interno di un vecchio vigneto allevato a tendone. Sebbene la denominazione sembri indicarne la provenienza dalla vicina zona di Bisceglie, non esistono fonti editate note che ne attestino la presenza storica, documentata esclusivamente da testimonianze orali degli agricoltori custodi. Il rischio di estinzione di questa varietà è molto alto, essendo stata recuperata in meno di cinque aziende sul territorio.

BISCEGLIESE

Descrizione morfologica

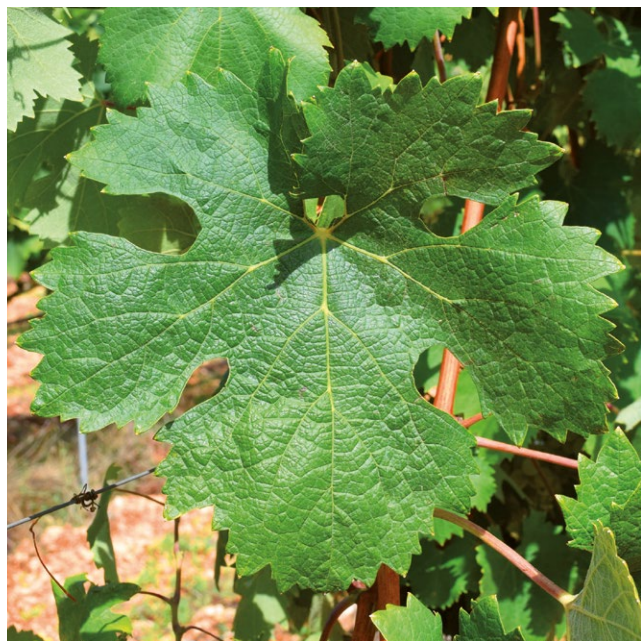
Germoglio: apice molto lanuginoso, bianco-verdastro, con sfumature rosa sui peli. Foglioline apicali chiuse strettamente a coppa, biancastre, la terza a coppa e dorato-biancastra, inferiormente cotonose. Quarta fogliolina piana con margini poco revoluti, di colore dorato con sfumature bronzate, orlo bruno e pelosità residua sulla pagina superiore, cotonosa inferiormente.

Tralcio erbaceo: vigoroso, con portamento da semi-eretto ad eretto ed internodi di media lunghezza, di colore verde sfumato di rosso chiaro sul lato dorsale, verdi appena sfumati su quello ventrale. Viticci lunghi, verdi.

Foglia adulta: grande, orbicolare, pentalobata o eptalobata per lobi inferiori divisi. Lembo di colore verde scuro, con profilo poco a coppa con margini revoluti, mediamente bollosi e spesso con depressioni. Nervature verdi o punto peziolare rosato. Seno peziolare chiuso o poco aperto, con fondo a graffa, quasi sempre con uno o due denti al fondo e talora sguarnito da un lato (specie nelle foglie basali). Seni laterali di profondità più che media, con fondo largo e arrotondato, chiusi, spesso con un dente al fondo. Denti a margini rettilinei o concavo-convessi, medio-lunghi. Pagina inferiore con pelosità strisciante di intensità medio-forte e con debole setolosità sulle nervature. Picciolo di media lunghezza, un po' lanuginoso, striato di rosso.

Grappolo a maturità: medio o medio-grande, di media lunghezza, cilindrico o conico o globoso, privo di ali o con fino a tre ali nei grappoli più grandi, da compatto a molto compatto. Peduncolo molto corto. Inserzione del primo grappolo al terzo o quarto nodo.

Acino: di medie dimensioni, da sferoidale ad ellissoidale corto. Buccia di colore bianco verdastro, appena paglierino e con lenticelle evidenti quando esposto al sole, ben pruinosa, di medio spessore. Polpa fluida, a sapore neutro, gradevole, con buon equilibrio dolce-acido. Distacco dal pedicello facile. Numerosi vinaccioli di medie dimensioni, bruni.



CARATTERISTICHE VEGETO-PRODUTTIVE E TECNOLOGICHE (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Fenologia

Epoca del germogliamento	05 aprile
Epoca della fioritura	01 giugno
Inizio dell'invasatura	25 luglio
Epoca della maturazione fisiologica	27 settembre
Epoca della caduta delle foglie	28 novembre

Le diverse fasi fenologiche corrispondono a quelle della varietà Sangiovese.

Caratteristiche agronomiche e produttive

Fertilità reale nodi 1-4	1,79
Produzione per ceppo (kg)	2,4
Peso legno potatura (kg/ceppo)	1,2
Peso medio grappolo (g)	240
Lunghezza grappolo (cm)	17,2
Larghezza grappolo (cm)	13,6
Peso medio acino (g)	2,2
Diametro longitudinale dell'acino (mm)	1,1
Diametro equatoriale dell'acino (mm)	1,1
Indice di Ravaz	2,1

La produttività del vitigno allevato in collezione a controspalliera a cordone speronato risulta media. Le gemme basali mostrano una buona fertilità, pressoché in linea con quella delle gemme apicali, per cui la varietà si presta molto bene a forme di allevamento con potatura corta, come il cordone speronato. Il vigore vegetativo è medio, con valori medi dell'indice di Ravaz (rapporto peso uva/peso legno) che indicano un moderato equilibrio vegeto-produttivo. Il portamento della vegetazione è semieretto, con chioma espansa e una media emissione di grappoli sulle femminelle. Si tratta di un vitigno molto sensibile alla peronospora e all'oidio e, data la compattezza del grappolo e il medio spessore della buccia, anche alla muffa grigia e al marciume acido. È utilizzato esclusivamente per la vinificazione.



CARATTERISTICHE CHIMICHE DELLE UVE (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Caratteristiche chimiche delle uve	
Contenuto in solidi solubili totali (° Brix)	24,2
pH	3,43
Acidità totale (g/l)	5,3
Acido malico (g/l)	2,7
Acido tartarico (g/l)	4,7
Acido gluconico (g/l)	0,9
Acido citrico (g/l)	0,5
A.P.A. (mg/l)	65,5
Potassio (g/l)	1,5
Flavonoidi totali delle bucce (mg/kg)	693
Polifenoli totali delle bucce (mg/kg)	521
Acidi idrossicinnamici della polpa (mg/kg)	8,0

L'uva raggiunge un buon grado di maturazione, con elevate gradazioni zuccherine confermate nel corso delle tre annate di rilievo. L'acidità totale si è mantenuta su valori discreti (con un picco nel 2024), mentre il pH è risultato leggermente elevato. La concentrazione di acido malico è risultata piuttosto alta, tale da conferire alle uve e, presumibilmente, anche ai vini caratteristiche di freschezza.

Il quadro polifenolico è caratterizzato da una dotazione media sia di flavonoidi sia di polifenoli totali, mentre la presenza di acidi idrossicinnamici nella polpa risulta scarsa. I valori di Azoto Prontamente Assimilabile (A.P.A.) sono medio-bassi; ciò può comportare criticità durante la fermentazione e rendere necessaria l'integrazione con attivanti di fermentazione in fase di vinificazione. I valori di concentrazione del potassio risultano invece medi.



CATARRATTO FALSO



Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Questo vitigno è ben diverso dall'omonimo e celebre vitigno siciliano, sebbene sia stato osservato più volte in alcune località pugliesi: in provincia di Foggia, nella zona intorno a San Severo, e ad Andria. In quest'ultimo comune è stato recuperato per la prima volta nel 2013, in contrada Tafuri, dove veniva addirittura definito, evidentemente erroneamente, "Catarratto siciliano". Successivamente è stato riscontrato, sempre con il nome di Catarratto, anche in alcuni comuni della Valle d'Itria, come Locorotondo (BA), Cisternino (BR) e Martina Franca (TA). Anche se se ne ignora l'identità, dai racconti degli anziani viticoltori locali emerge che questa varietà fu importata dal Foggiano e impiantata circa sessant'anni fa nei vigneti polivarietali. Gli stessi agricoltori ne apprezzavano la maggiore produttività e rusticità rispetto alla Verdeca, evidenziando come garantisse in media una gradazione zuccherina superiore, che si traduceva in un grado in più di alcol. Tuttavia, il Catarratto (falso) non ebbe una grande diffusione poiché non era incluso nei disciplinari di produzione dei vini della zona. È sopravvissuto perciò solo nei vigneti promiscui, inserito da qualche produttore all'interno dei vecchi impianti a tendone o nei vecchi alberelli ancora presenti nella zona.

CATARRATTO FALSO

Descrizione morfologica

Germoglio: apice quasi cotonoso, biancastro. Foglioline apicali poco a coppa, di colore bianco verdastro un po' bronzate, lanuginose inferiormente. Quarta fogliolina piana, di colore rossastro con lanugine residua sulla pagina superiore e inferiormente aracnoidea, ma quasi lanuginosa verso il margine.

Tralcio erbaceo: di vigore da medio ad elevato, con portamento da semi-eretto ad eretto ed internodi di media lunghezza, di colore verde appena striato di rosso sul lato dorsale, verdi su quello ventrale. Vitici piuttosto sottili, verdi sfumati di rosso.

Foglia adulta: di medie dimensioni, orbicolare o da cuneiforme ad orbicolare, intera. Lembo di colore verde piuttosto scuro, con profilo appena a gronda obliqua, da poco a mediamente bolloso e con deboli depressioni. Nervature rosse fino alla prima ramificazione. Seno peziolare poco aperto, a V o ad U. Denti a margini concavo-convessi o da rettilinei a convessi, medio-corti. Pagina inferiore con debolissima pelosità strisciante e priva di setole sulle nervature. Picciolo di media lunghezza, sfumato di rosso.

Grappolo a maturità: medio o medio-grande, di media lunghezza, conico piuttosto tozzo e largo, con due o tre ali, da spargolo a mediamente compatto. Peduncolo di media lunghezza, robusto. Inserzione del primo grappolo al quarto nodo.

Acino: medio-grande, ellissoidale corto. Buccia di colore bianco verdastro, con pruina abbondante e resistente anche al sole, spessa e tenace, acida e un po' astringente. Polpa soda, a sapore neutro, poco dolce. Vinaccioli piccoli e corti, scuri.



CARATTERISTICHE VEGETO-PRODUTTIVE E TECNOLOGICHE (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Fenologia

Epoca del germogliamento	13 aprile
Epoca della fioritura	04 giugno
Inizio dell'invasatura	28 luglio
Epoca della maturazione fisiologica	28 settembre
Epoca della caduta delle foglie	29 novembre

Le diverse fasi fenologiche si presentano mediamente leggermente più tardive rispetto al vitigno Sangiovese, soprattutto per quanto riguarda il germogliamento.

Caratteristiche agronomiche e produttive

Fertilità reale nodi 1-4	1,6
Produzione per ceppo (kg)	2,9
Peso legno potatura (kg/ceppo)	1,4
Peso medio grappolo (g)	412
Lunghezza grappolo (cm)	17,7
Larghezza grappolo (cm)	14,2
Peso medio acino (g)	2,8
Diametro longitudinale dell'acino (mm)	1,2
Diametro equatoriale dell'acino (mm)	1,1
Indice di Ravaz	2,0

Il vitigno è abbastanza produttivo e presenta un portamento semieretto, una chioma molto espansa e una vigoria medio-elevata. Anche la fertilità si attesta su livelli medio-elevati, in particolare sulle gemme distali; tuttavia, grazie alla buona fertilità delle gemme basali, la varietà si presta molto bene anche a forme di allevamento con potatura corta. Si tratta di un vitigno piuttosto rustico e tollerante alle avversità climatiche, specialmente alla siccità. Mostra una sensibilità media a peronospora e oidio, mentre in determinate condizioni ambientali può risultare suscettibile anche a muffa grigia e marciume acido. Il suo utilizzo è esclusivamente vinicolo.



CARATTERISTICHE CHIMICHE DELLE UVE (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Caratteristiche chimiche delle uve	
Contenuto in solidi solubili totali (° Brix)	20,3
pH	3,39
Acidità totale (g/l)	5,7
Acido malico (g/l)	2,0
Acido tartarico (g/l)	5,9
Acido gluconico (g/l)	0,7
Acido citrico (g/l)	0,3
A.P.A. (mg/l)	131,2
Potassio (g/l)	1,5
Flavonoidi totali delle bucce (mg/kg)	913
Polifenoli totali delle bucce (mg/kg)	870
Acidi idrossicinnamici della polpa (mg/kg)	36,0

I dati analitici dell'uva mostrano valori equilibrati, indicativi di una buona maturità tecnologica, con livelli medi di pH e acidità totale. Buona risulta anche la concentrazione sia di acido malico sia di acido tartarico, con ricadute positive sulle caratteristiche organolettiche dei vini. I valori di Azoto Prontamente Assimilabile (A.P.A.) sono abbastanza elevati, rappresentando un fattore favorevole per prevenire eventuali criticità fermentative. Le bucce presentano un contenuto medio sia di flavonoidi sia di polifenoli totali. Sebbene la loro estrazione nella vinificazione in bianco tradizionale sia molto bassa a causa dell'assenza di contatto con le bucce, una macerazione prefermentativa a freddo di circa 24 ore permetterebbe di arricchire il vino in struttura e stabilità, conferendo un colore giallo più intenso e note lievemente amare o astringenti. Risulta invece scarso il contenuto di acidi idrossicinnamici nella polpa, con ripercussioni positive sulla stabilità dei vini. Sarebbe di grande interesse effettuare delle vinificazioni sperimentali anche con questo vitigno; tuttavia, la presenza di poche piante nella nostra collezione e l'indisponibilità della quantità minima di uva necessaria ce lo hanno finora impedito. Il nuovo impianto delle accessioni recuperate in Valle d'Itria ci consentirà finalmente di avviarne la sperimentazione enologica.



DOLCIOLO



Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Si tratta di un vitigno recuperato grazie alla collaborazione del dott. Nello Biscotti nell'area del Gargano, in particolare in agro di Vico del Gargano e Ischitella, dove fino agli anni '90 era presente in diversi vigneti in località Muschiaturo. Il dott. Biscotti, agronomo ed etnobotanico, si occupa da oltre trent'anni di recupero e valorizzazione del germoplasma frutticolo, agrumicolo, olivicolo e viticolo locale, avendo censito e raccolto oltre venticinque vitigni storici del territorio. Sebbene non sia stato possibile trovare alcun riferimento bibliografico per la varietà Dolciolo, il nome è fortemente radicato nella cultura viticola storica del Gargano, come confermato da diversi anziani viticoltori che, pur non conducendo più vigneti, ricordano molto bene questa varietà. Il nome sembra ricondurre al sapore estremamente dolce e poco acido delle uve che in passato proprio per questa loro caratteristica erano considerate a duplice uso da vino e da tavola.

DOLCIOLO

Descrizione morfologica

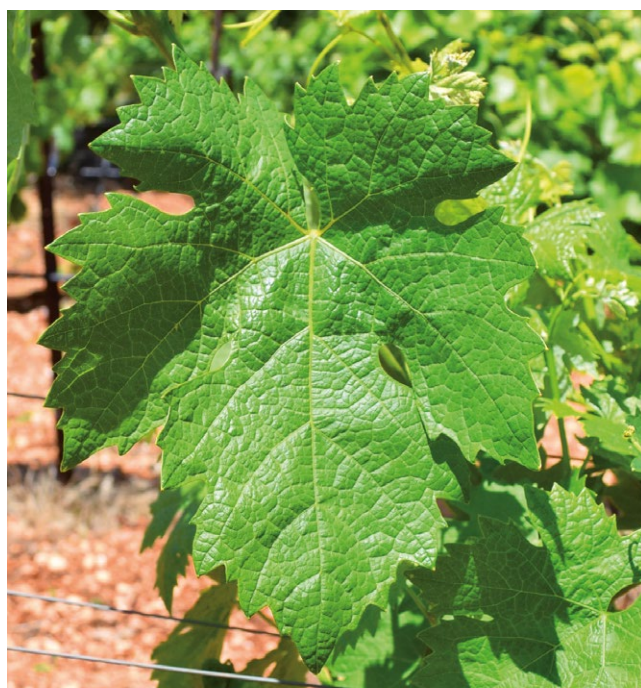
Germoglio: apice molto lanuginoso, biancastro. Foglioline apicali ben a coppa, biancastre e inferiormente cotonose. Quarta fogliolina poco a coppa, di colore dorato con fondo appena verde e pelosità residua sulla pagina superiore, inferiormente cotonosa.

Tralcio erbaceo: di buon vigore, con portamento orizzontale ed internodi medio-lunghi, interamente verdi o appena sfumati di rosso sul lato dorsale. Viticci verdi o appena bronzati.

Foglia adulta: medio-grande, pentagonale, pentalobata, ma eptalobate e più allungate le basali. Lembo di colore verde scuro, con profilo debolmente a coppa, decisamente bolloso e con depressioni. Nervature verdi o appena rosate al punto peziolare. Seno peziolare chiuso o con margini un po' sovrapposti, con fondo a V o a debole graffa. Seni laterali mediamente profondi, in genere stretti, con fondo a U. Denti grandi, a margini rettilinei o concavo-convessi, di media lunghezza. Pagina inferiore con debole pelosità strisciante e nervature appena setolose. Picciolo di media lunghezza, quasi interamente verde-giallastro.

Grappolo a maturità: di medie dimensioni, cilindrico, privo di ali o con una o due ali molto brevi, né spargolo né compatto. Peduncolo di media lunghezza, verde. Inserzione del primo grappolo al quarto nodo.

Acino: di media grandezza, sferoidale. Buccia di colore giallo paglierino, ambrato se al sole, pruinosa e con ombelico piuttosto evidente, di medio spessore, non astringente, ma un po' amara. Polpa soda a sapore neutro dolce e poco acida. Vinaccioli ben formati, bruni.



CARATTERISTICHE VEGETO-PRODUTTIVE E TECNOLOGICHE (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Fenologia

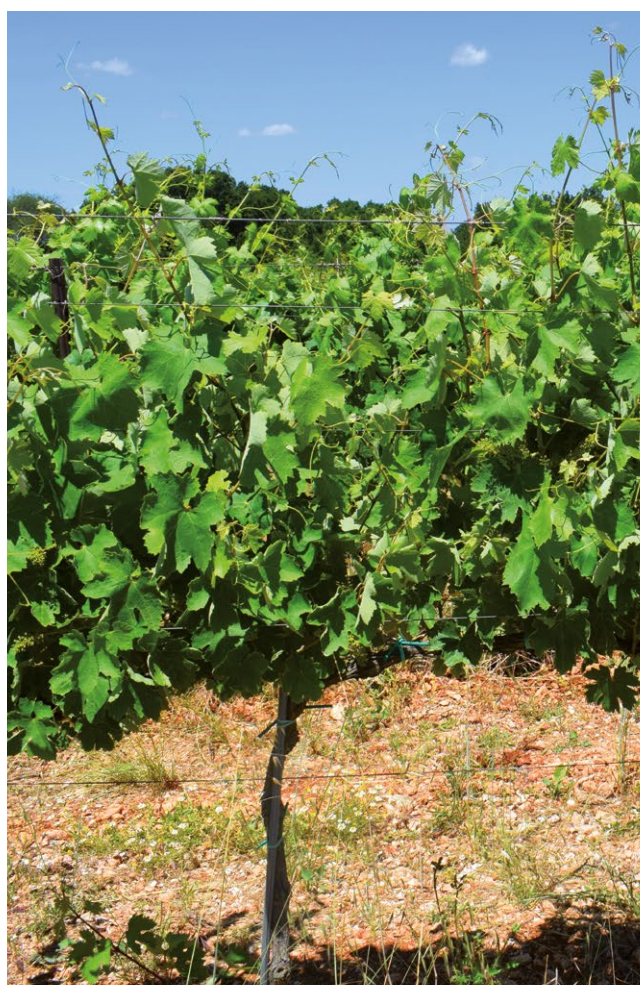
Epoca del germogliamento	12 aprile
Epoca della fioritura	05 giugno
Inizio dell'invasatura	28 luglio
Epoca della maturazione fisiologica	30 settembre
Epoca della caduta delle foglie	17 novembre

Le fasi fenologiche rispetto a quelle della varietà Sangiovese risultano leggermente più tardive, soprattutto per quanto riguarda il germogliamento e la fioritura.

Caratteristiche agronomiche e produttive

Fertilità reale nodi 1-4	1,75
Produzione per ceppo (Kg)	2,5
Peso legno potatura (kg/ceppo)	1,3
Peso medio grappolo (g)	269
Lunghezza grappolo (cm)	14,7
Larghezza grappolo (cm)	13,2
Peso medio acino (g)	2,0
Diametro longitudinale dell'acino (mm)	1,3
Diametro equatoriale dell'acino (mm)	1,3
Indice di Ravaz	2,0

Vitigno abbastanza produttivo che presenta una buona fertilità sia basale che distale, con quasi due grappoli in media per germoglio, per cui si presta abbastanza bene a forme di allevamento a potatura corta (alberello, cordone speronato semplice o doppio). Il vigore vegetativo è medio, con valori medi dell'indice di Ravaz (peso uva/peso legno) che indicano un moderato equilibrio vegeto-produttivo. Il portamento della vegetazione si presenta semieretto, con chioma espansa, scarsa emissione di grappoli sulle femminelle. Si tratta di un vitigno mediamente sensibile alla peronospora e all'oidio ma mediamente resistente a botrite e marciume secondario. È utilizzato esclusivamente per la vinificazione.



CARATTERISTICHE CHIMICHE DELLE UVE (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Caratteristiche chimiche delle uve	
Contenuto in solidi solubili totali (° Brix)	23,3
pH	3,34
Acidità totale (g/l)	4,4
Acido malico (g/l)	0,7
Acido tartarico (g/l)	6,9
Acido gluconico (g/l)	0,8
Acido citrico (g/l)	0,4
A.P.A. (mg/l)	30,5
Potassio (g/l)	1,2
Flavonoidi totali delle bucce (mg/kg)	1094
Polifenoli totali delle bucce (mg/kg)	1383
Acidi idrossicinnamici della polpa (mg/kg)	18,1

L'uva, al momento della raccolta, presenta un buon contenuto zuccherino, mentre l'acidità totale risulta bassa, con un tenore molto ridotto di acido malico. I valori di Azoto Prontamente Assimilabile (A.P.A.) sono medio-bassi; ciò può comportare criticità durante la fermentazione e rendere necessaria l'integrazione con specifici e ulteriori attivanti di fermentazione in fase di vinificazione. I valori di concentrazione del potassio risultano invece medi. Il quadro polifenolico è caratterizzato da una dotazione molto elevata sia di flavonoidi sia di polifenoli totali, caratteristica molto positiva se si volessero estrarre componenti strutturali di pregio dalle bucce in fase di breve macerazione delle bucce.



DUNDURÌN



Sinonimi: Petit Bouschet.

Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Anche questo vitigno è presente nell'area del promontorio del Gargano, in particolare è stato recuperato sia a Vico del Gargano, presso il vigneto dei fratelli Biscotti, sia in un piccolo appezzamento vicino agli arenili di Vieste. Dundurìn è il nome dialettale con cui viene identificata questa varietà; l'etimologia riconduce al termine "tintura", proprio a causa dell'elevata carica di pigmenti presenti non solo nella buccia, ma anche nella polpa dell'acino. Secondo gli anziani agricoltori, l'uva serviva proprio ad accentuare il colore del vino rosso. Era infatti consuetudine impiantare pochi ceppi di questo vitigno in ogni vigneto al fine di migliorare l'intensità cromatica dei vini prodotti per l'auto-consumo. Se pure coltivato da tempo nell'ara di recupero, questo vitigno è da identificarsi con il Petit Bouschet, una varietà a polpa colorata creata nel 1829 da Luis Bouschet incrociando Aramon e Teinturier, quest'ultimo un vecchio vitigno *Vitis vinifera* a polpa colorata. Incroci come questo furono ideati per aumentare il colore dei vini del Midi della Francia, penalizzati per questo carattere dalla scarsa colorazione dell'Aramon e dalle alte temperature durante la maturazione.

DUNDURÌN

Descrizione morfologica

Germoglio: apice biancastro, molto lanuginoso. Foglioline apicali ben a coppa, bianche, la terza piana, leggermente bronzata, cotonose inferiormente. Quarta fogliolina piana, verde bronzata, con leggera pelosità residua, cotonosa inferiormente.

Tralcio erbaceo: poco vigoroso, con portamento da semi-eretto ad orizzontale ed internodi medio corti, interamente rossi sul lato dorsale, sfumati di rosso sul lato ventrale. Vitici piuttosto robusti, leggermente bronzati.

Foglia adulta: piccola, pentagonale o da cuneiforme a pentagonale, trilobata o pentalobata. Lembo verde scuro, con profilo generalmente a coppa e margini nettamente revoluti, mediamente bollosi. Nervature principali in rilievo, rosso scuro per tutta la loro lunghezza. Seno peziolare poco aperto, con fondo di forma variabile ad U o a V. Seni laterali mediamente profondi, piuttosto stretti. Denti a margini da rettilinei a convessi, corti. Pagina inferiore con pelosità strisciante di media intensità e priva di setole sulle nervature. Picciolo medio-corto, striato di rosso.

Grappolo a maturità: medio-piccolo, corto, né spargolo né compatto, conico piuttosto tozzo, con due o tre ali brevi. Peduncolo medio-lungo, robusto, di colore rosso. Inserzione del primo grappolo al secondo al quarto nodo.

Acino: medio-piccolo, sferoidale o appena ellissoidale. Buccia spessa, di colore azzurro scuro per l'abbondante pruina. Polpa glutinosa, colorata, a sapore neutro, dolce e poco acida. Vinaccioli ben formati, grandi.



CARATTERISTICHE VEGETO-PRODUTTIVE E TECNOLOGICHE (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Fenologia

Epoca del germogliamento	08 aprile
Epoca della fioritura	02 giugno
Inizio dell'invasatura	24 luglio
Epoca della maturazione fisiologica	24 settembre
Epoca della caduta delle foglie	17 novembre

Le diverse fasi fenologiche rilevate nei campi collezione a Locorotondo nelle tre annate corrispondono a quelle della varietà Sangiovese tranne che per il germogliamento che risulta leggermente più tardivo.

Caratteristiche agronomiche e produttive

Fertilità reale nodi 1-4	1,71
Produzione per ceppo (kg)	2,2
Peso legno potatura (kg/ceppo)	1,4
Peso medio grappolo (g)	226
Lunghezza grappolo (cm)	12,3
Larghezza grappolo (cm)	10,4
Peso medio acino (g)	2,1
Diametro longitudinale dell'acino (mm)	1,1
Diametro equatoriale dell'acino (mm)	1,0
Indice di Ravaz	1,4

Il vitigno presenta un portamento della vegetazione eretto, con chioma leggermente espansa. La vigoria è media, mentre la fertilità è molto buona sia a livello dei nodi basali che di quelli distali; per questo motivo si presta molto bene a forme di allevamento con potatura corta, come nel caso degli alberelli garganici, nei quali il vitigno è stato ritrovato. La produttività è media, poiché l'elevata fertilità è compensata da un peso medio del grappolo non elevato. Il vitigno presenta inoltre un'abbondante emissione di femminelle produttive, con racemi che raggiungono la maturazione poco tempo dopo i grappoli principali. Si è osservata una certa sensibilità alla peronospora, inferiore rispetto a quella nei confronti dell'oidio, e una buona resistenza alla siccità. L'uva è utilizzata esclusivamente per la vinificazione, in uvaggio con altri vitigni garganici, al fine di conferire colore ai vini rossi locali, prodotti nella maggior parte dei casi per l'autoconsumo.



CARATTERISTICHE CHIMICHE E SENSORIALI DELLE UVE E DEI VINI (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Caratteristiche chimiche delle uve

Contenuto in solidi solubili totali (° Brix)	21,5
pH	3,35
Acidità totale (g/l)	5,0
Acido malico (g/l)	0,3
Acido tartarico (g/l)	7,4
Acido gluconico (g/l)	0,9
Acido citrico (g/l)	0,3
A.P.A. (mg/l)	42,3
Potassio (g/l)	1,6
Flavonoidi totali delle bucce (mg/kg)	2383
Polifenoli totali delle bucce (mg/kg)	2499
Antociani totali (mg/kg)	1205
Acidi idrossicinnamici della polpa (mg/kg)	58,3

L'uva raggiunge una buona maturità tecnologica, caratterizzata da un elevato contenuto zuccherino e da un quadro acido in cui prevale la componente tartarica, mentre la concentrazione di acido malico risulta bassa. Anche i valori di Azoto Prontamente Assimilabile (A.P.A.) sono medio-bassi; ciò può comportare criticità durante la fermentazione e rendere necessaria l'integrazione con attivanti di fermentazione in fase di vinificazione. Le bucce presentano un contenuto molto elevato sia di flavonoidi, polifenoli e antociani totali. La polpa mostra un contenuto medio-elevato di acidi idrossicinnamici.

Caratteristiche chimiche del vino

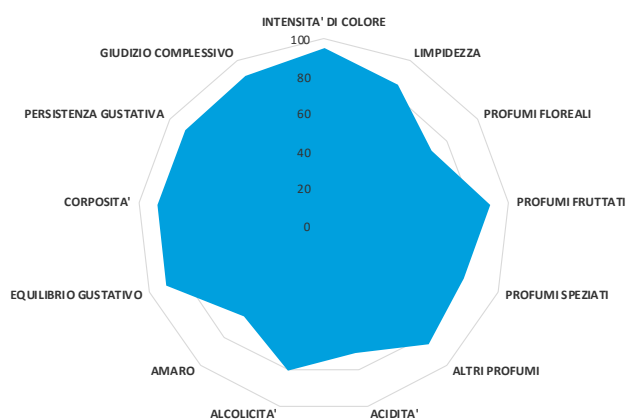
Alcol (% vol)	14,0
Estratto secco totale (g/l)	43,70
pH	3,47
Acidità totale (g/l)	6,7
Acidità volatile (g/l)	0,5
Flavonoidi totali (mg/l)	1915
Polifenoli totali (mg/l)	4571
Proantocianidine (mg/l)	1487
Antociani totali (mg/l)	470

Il vino di Dundurin, è caratterizzato da un elevato grado alcolico e una moderata acidità totale. Il quadro polifenolico è caratterizzato da un elevato contenuto in flavonoidi, polifenoli, proantocianidine e antociani totali.

Caratteristiche sensoriali del vino

Il vino sperimentale si presenta con un colore amaranto impenetrabile, dai riflessi rubino e purpurei agli orli; è brillante e luminoso. Al naso esprime, fin dal primo im-

patto, un'ampia gamma di note fruttate di mirtillo, mora selvatica, gelso nero, arancia sanguinella, pesca perco- ca e amarena, accompagnate da sentori floreali di vio- letta e rosa, note vegetali di felce, sottobosco ed erbe aromatiche, con ricordi di spezie e caffè. Al palato rivela una struttura importante, con una trama vellutata, una discreta sapidità e una buona freschezza, cui si accom- pagna una persistenza lunga e decisa. È un vino corpo- so e di grande carattere, che evidenzia le rilevanti atti- tudini enologiche di questo vitigno, certamente adatto alla produzione di vini rossi di elevata qualità e capaci di una lunga evoluzione. L'intensa aromaticità fruttata e floreale, la freschezza, la sapidità e il colore particolar- mente accattivante suggeriscono inoltre una potenziale vocazione anche per la produzione di vini rossi frizzanti o spumanti, freschi e immediati.



GERUSALEMME



Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Il vitigno è citato nella Statistica del Reame di Napoli del 1811, opera storica pubblicata nel 1942 a cura dello studioso Vincenzo Ricchioni, che raccoglie i rapporti sulla Puglia commissionati dal governo di Gioacchino Murat. Tra questi figura il contributo di Vitangelo Bisceglia, insigne botanico e agronomo di Terlizzi, autore della relazione dedicata alla provincia di Terra di Bari.

In appendice alla relazione, Bisceglia allega un Catalogo di vitigni coi nomi vernacoli provinciali, nel quale è riportata l'Uva di Gerusalemme, descritta come "rossa e bianca, dolce al palato, buon vino". Un'Uva Gerusalemme a bacca nera, coltivata a Francavilla Fontana, è citata nel 1876 (Licci, 1877) e descritta più dettagliatamente pochi anni dopo (Licci, 1881); tale descrizione corrisponde bene alla cultivar qui trattata.

Questo vitigno è stato recuperato nell'area del Salento in due diverse aziende agricole in agro di Morciano di Leuca e in agro di Salve.

GERUSALEMME

Descrizione morfologica

Germoglio: apice aracnoideo, verde. Foglioline apicali a coppa, verdi o poco bronzate, inferiormente aracnoidee. Quarta fogliolina piana, di colore verde diffusamente rossastro, inferiormente quasi glabra. A partire dalla quinta fogliolina si evidenzia la colorazione rossa delle nervature.

Tralcio erbaceo: con portamento orizzontale ed internodi lunghi, interamente rosso scuro sul lato dorsale, sfumati di rosso sul lato ventrale. Viticci di media lunghezza, sfumati di rosso.

Foglia adulta: di dimensioni da medie a grandi, cuneiforme, trilobata o anche pentalobata. Lembo con profilo piano o leggermente piegato a doccia, con bollosità quasi assente. Nervature di colore rosso scuro per l'intera loro lunghezza. Seno peziolare molto aperto, a V con fondo a graffa, talora con un dente. Seni laterali superiori di media profondità, stretti. Denti a margini rettilinei o concavo-convessi, medio-lunghi. Pagina inferiore totalmente glabra. Picciolo di media lunghezza, violaceo.

Grappolo a maturità: da medio a grande, generalmente lungo, cilindrico o conico, con una o due ali brevi o di media lunghezza, spargolo o di media compattezza. Peduncolo di media lunghezza, erbaceo, verde-rosato. Inserzione del primo grappolo al terzo o quarto nodo.

Acino: medio-grande, ellissoidale corto. Buccia di colore blu-nero, mediamente pruinosa, piuttosto sottile, acidula e non tannica. Polpa carnosa, a sapore neutro, acidulo, gradevole. Distacco dal pedicello di media difficoltà. Vinaccioli di medie dimensioni.



CARATTERISTICHE VEGETO-PRODUTTIVE E TECNOLOGICHE (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Fenologia

Epoca del germogliamento	11 aprile
Epoca della fioritura	03 giugno
Inizio dell'invasatura	25 luglio
Epoca della maturazione fisiologica	26 settembre
Epoca della caduta delle foglie	22 novembre

Le diverse fasi fenologiche corrispondono a quelle della varietà Sangiovese tranne che per il germogliamento che risulta più tardivo.

Caratteristiche agronomiche e produttive

Fertilità reale nodi 1-4	1,54
Produzione per ceppo (kg)	3,6
Peso legno potatura (kg/ceppo)	1,7
Peso medio grappolo (g)	438
Lunghezza grappolo (cm)	19,2
Larghezza grappolo (cm)	13,2
Peso medio acino (g)	2,5
Diametro longitudinale dell'acino (mm)	2,0
Diametro equatoriale dell'acino (mm)	1,9
Indice di Ravaz	2,1

La produttività del vitigno allevato in collezione a contropalliera e potato a cordone speronato risulta medio-elevata, grazie soprattutto all'elevato peso medio del grappolo. Le gemme basali mostrano una buona fertilità, sebbene inferiore rispetto a quelle distali; tuttavia, la varietà si presta abbastanza bene anche a forme di allevamento con potatura corta. Il vigore vegetativo è medio-elevato, con valori dell'indice di Ravaz (rapporto peso uva/peso legno) che indicano un moderato equilibrio vegeto-produttivo. Il portamento della vegetazione è semieretto, con chioma espansa e scarsa emissione di grappoli sulle femminelle. Si tratta di un vitigno moderatamente tollerante alla siccità e mediamente sensibile alla peronospora; in determinate condizioni è inoltre soggetto alla muffa grigia e al marciume acido. È utilizzato tradizionalmente sia per la vinificazione che per il consumo fresco.



CARATTERISTICHE CHIMICHE DELLE UVE (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Caratteristiche chimiche delle uve	
Contenuto in solidi solubili totali (° Brix)	19,8
pH	3,18
Acidità totale (g/l)	5,5
Acido malico (g/l)	0,7
Acido tartarico (g/l)	6,8
Acido gluconico (g/l)	0,6
Acido citrico (g/l)	0,3
A.P.A. (mg/l)	55,7
Potassio (g/l)	1,0
Flavonoidi totali delle bucce (mg/kg)	1493
Polifenoli totali delle bucce (mg/kg)	1683
Antociani totali (mg/kg)	688
Acidi idrossicinnamici della polpa (mg/kg)	18,3

Gli zuccheri di quest'uva mostrano un livello discreto, anche se non molto elevato, con un pH favorevolmente basso e un'acidità totale soddisfacente, sebbene risulti scarso il contenuto di acido malico. Anche i valori di Azoto Prontamente Assimilabile (A.P.A.) risultano medio-bassi; ciò può comportare criticità durante la fermentazione e rendere necessaria una ulteriore integrazione con attivanti di fermentazione. La concentrazione di potassio risulta anch'essa bassa, fattore favorevole per i processi di vinificazione. Le bucce presentano un contenuto molto elevato sia di flavonoidi sia di polifenoli totali, mentre il contenuto di antociani totali risulta medio, sebbene non elevato. L'uva si presta molto bene alla vinificazione sia in rosso sia in rosato.



GRAVISANO



Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Il nome di questo vitigno riconduce inevitabilmente alla città di Gravina in Puglia. Proprio qui si produceva, e lo si fa ancora oggi, un vino denominato "Verdeca di Gravina", così chiamato non per l'utilizzo dell'omonimo vitigno, bensì per i suoi marcati riflessi verdognoli. Era un prodotto famoso in tutto il circondario, spumantizzato in maniera quasi inconsapevole al momento della commercializzazione primaverile. Tra i vitigni tradizionalmente utilizzati per la sua produzione vi era inizialmente soprattutto il Greco bianco (la varietà più importante, come riportato da Neglia nel 1922 e da Ferrante nel 1940), a cui dagli anni Venti del Novecento erano stati associati il Gravisano e il Bianco d'Alessano per incrementare la produttività per ettaro, che nel Greco risulta molto bassa. Tra il 1952 e il 1956, in conseguenza della Riforma agraria, l'Ente Riforma della Puglia espropriò diversi terreni creando aziende di sette ettari, di cui uno da destinare a vigneto. Per assicurare una buona redditività agli agricoltori venne allora imposta dai tecnici la coltivazione in parti uguali di Greco bianco, Bianco d'Alessano e Malvasia del Chianti (Vitagliano, 1985). Il Gravisano, di conseguenza, sparì progressivamente dalle campagne, nonostante secondo gli anziani fosse un ottimo vitigno, generoso nella produzione e capace di conferire una spiccata qualità ai vini. Oltre a essere stata recuperata in alcuni vigneti molto vecchi in agro di Gravina, in particolare grazie alla testimonianza di un anziano viticoltore di novantasei anni che ha confermato quanto descritto da Vitagliano, la varietà è stata rinvenuta anche nella vicina Irsina.

GRAVISANO

Descrizione morfologica

Germoglio: apice cotonoso, bianco. Foglioline apicali a coppa (la terza piana), biancastre con orli bruni, inferiormente cotonose. Quarta fogliolina piana o appena revoluta, verde chiaro con sfumature rossastre e residua pelosità, inferiormente cotonosa.

Tralcio erbaceo: vigoroso e di sviluppo precoce, con tralci allungati, ma di medio diametro, con portamento eretto ed internodi di media lunghezza, di colore verde striato di rosso sul lato dorsale, verdi poco sfumati di rosso sul ventrale. Vitici lunghi e sottili, verdi.

Foglia adulta: medio-grande, pentagonale allungata, trilobata o pentalobata, ma eptalobate le basali a causa di due seni che incidono il lobo mediano. Lembo di colore verde scuro, con profilo piano o poco a coppa, con margini un po' revoluti, fortemente bolloso e con depressioni. Nervature dei lobi laterali spesso saldate tra loro nel primo tratto. Punto peziolare rosato. Seno peziolare poco aperto, con fondo a U, raramente con un dente al fondo. Seni laterali di profondità media, con fondo arrotondato. Denti grandi a margini rettilineo-convessi o concavo-convessi, di media lunghezza. Pagina inferiore con media pelosità strisciante e nervature debolmente setolose. Picciolo corto, robusto, sfumato di rosso.

Grappolo a maturità: di medie dimensioni o medio-grande, conico piuttosto breve, con due o tre ali talora ricadenti, da spargolo a mediamente compatto. Peduncolo corto, verde. Inserzione del grappolo dal terzo nodo.

Acino: di medie dimensioni, da sferoidale a ellissoidale corto. Buccia di color verde giallastro, sfumato di ambra se ben esposto al sole, ben pruinoso, piuttosto spessa e tenace. Polpa fluida, a sapore neutro, acidula. Distacco dal pedicello abbastanza facile. Vinaccioli piccoli e bruni.



CARATTERISTICHE VEGETO-PRODUTTIVE E TECNOLOGICHE (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Fenologia

Epoca del germogliamento	05 aprile
Epoca della fioritura	05 giugno
Inizio dell'invaiaura	24 luglio
Epoca della maturazione fisiologica	28 settembre
Epoca della caduta delle foglie	21 novembre

Fasi fenologiche corrispondenti a quelle della varietà Sangiovese tranne che per la maturazione delle uve e la fioritura che risultano leggermente più tardive.

Caratteristiche agronomiche e produttive

Fertilità reale nodi 1-4	1,71
Produzione per ceppo (kg)	2,1
Peso legno potatura (kg/ceppo)	1,3
Peso medio grappolo (g)	301
Lunghezza grappolo (cm)	18,7
Larghezza grappolo (cm)	14,1
Peso medio acino (g)	2,3
Diametro longitudinale dell'acino (mm)	1,6
Diametro equatoriale dell'acino (mm)	1,6
Indice di Ravaz	1,6

Il vitigno è caratterizzato da una media produttività, considerando le condizioni di allevamento nei vigneti collezione di Locorotondo. Il vigore vegetativo è medio-elevato, con valori medi dell'indice di Ravaz (peso uva/peso legno) che indicano un moderato squilibrio vegeto-produttivo delle piante a favore della vegetazione. Il portamento della vegetazione si presenta orizzontale, con chioma espansa e femminelle non produttive. Si tratta di un vitigno particolarmente sensibile all'oidio, un po' meno alla peronospora e anche a muffa grigia e marciume acido, per via del grappolo non compatto. È utilizzato esclusivamente per la vinificazione.



CARATTERISTICHE CHIMICHE DELLE UVE (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Caratteristiche chimiche delle uve	
Contenuto in solidi solubili totali (° Brix)	19,2
pH	3,05
Acidità totale (g/l)	7,0
Acido malico (g/l)	0,6
Acido tartarico (g/l)	8,5
Acido gluconico (g/l)	0,5
Acido citrico (g/l)	0,3
APA (mg/l)	70,2
Potassio (g/l)	1,4
Flavonoidi totali delle bucce (mg/kg)	963
Polifenoli totali delle bucce (mg/kg)	1056
Acidi idrossicinnamici della polpa (mg/kg)	7,3

L'uva raggiunge una buona maturità tecnologica a fronte di un tenore zuccherino contenuto, mostrando un ottimo valore di pH e un quadro acido ottimale in cui prevale nettamente la componente tartarica, mentre risulta scarsa la concentrazione di acido malico. I valori di Azoto Prontamente Assimilabile (APA) si attestano su livelli medio-bassi; ciò può comportare criticità durante il processo fermentativo, richiedendo l'integrazione con appositi attivanti in fase di vinificazione. Medio è il contenuto di potassio, con risvolti positivi sulla stabilità tartarica dei futuri vini. Nelle bucce si registra una concentrazione molto elevata sia di flavonoidi sia di polifenoli totali, a fronte di un apporto estremamente ridotto di acidi idrossicinnamici nella polpa. Tali caratteristiche analitiche lasciano presupporre un'eccellente attitudine alla spumantizzazione o alla produzione di vini monovarietali di qualità: l'applicazione di una breve macerazione prefermentativa a freddo permetterebbe infatti di ottenere prodotti ben strutturati, sapidi e stabili.



MALVASIA NERA DI GRAVINA



Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Si tratta di un genotipo a profilo genetico unico, rinvenuto all'interno di un solo vigneto in agro di Gravina in Puglia, nella località di Botromagno, denominato dal proprietario Malvasia di Gravina. In base ai ricordi di un anziano agricoltore e innestatore novantaseienne del luogo, recentemente intervistato, la varietà potrebbe corrispondere a quella che il nonno denominava "Uva di malva": all'assaggio, infatti, le bacche presentano un aroma molto delicato che ricordava il profumo dei fiori di questa pianta. Ulteriori approfondimenti scientifici e storici saranno necessari per verificare e confermare tali informazioni.

MALVASIA NERA DI GRAVINA

Descrizione morfologica

Germoglio: apice aracnoideo, verde. Foglioline apicali a coppa (la terza quasi piana), verdi o appena bronzata la terza, quasi aracnoidee inferiormente. Quarta fogliolina piana, verde debolmente bronzata, glabra o con pochi peli striscianti lungo le nervature inferiormente.

Tralcio erbaceo: robusto e di buon vigore, con portamento eretto o quasi, sviluppo precoce ed internodi medio-lunghi, verdi su entrambi i lati. Viticci verdi.

Foglia adulta: grande, cuneiforme allungata nelle foglie più basali, da pentagonale ad orbicolare nelle superiori, trilobate o pentalobate o anche più incise per incisione dei lobi inferiori. Lembo spesso, con profilo piano a margini involuti o ondulati, mediamente bollosi e con depressioni specialmente nelle foglie giovani. Nervature verdi. Seno peziolare chiuso, con fondo a V o appena a graffa. Seni laterali mediamente profondi, con fondo ad U. Denti grandi, a margini appena convessi, medio-corti. Pagina inferiore glabra, salvo poche setole alle ramificazioni delle nervature. Picciolo di media lunghezza, robusto, verde.

Grappolo a maturità: medio-grande, di media lunghezza, tozzo, nettamente conico, con due o tre ali brevi, compatto, talora con estrusione di racimoli. Peduncolo molto corto. Inserzione del primo grappolo al quarto nodo.

Acino: medio-grande, ellissoidale corto. Buccia di colore blu scuro, mediamente pruinosa, piuttosto spessa, tenace, acidula. Polpa leggermente carnosa, di sapore neutro, poco dolce e acidula. Numerosi vinaccioli bruni.



CARATTERISTICHE VEGETO-PRODUTTIVE E TECNOLOGICHE (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Fenologia

Epoca del germogliamento	10 aprile
Epoca della fioritura	03 giugno
Inizio dell'invasatura	24 luglio
Epoca della maturazione fisiologica	28 settembre
Epoca della caduta delle foglie	17 novembre

Fasi fenologiche corrispondenti a quelle della varietà Sangiovese tranne che per il germogliamento che risulta tardivo, mentre la fioritura è leggermente posticipata.

Caratteristiche agronomiche e produttive

Fertilità reale nodi 1-4	1,46
Produzione per ceppo (Kg)	2,9
Peso legno potatura (kg/ceppo)	1,0
Peso medio grappolo (g)	405
Lunghezza grappolo (cm)	19,3
Larghezza grappolo (cm)	14,4
Peso medio acino (g)	2,7
Diametro longitudinale dell'acino (mm)	1,2
Diametro equatoriale dell'acino (mm)	1,0
Indice di Ravaz	2,8

Il vitigno è caratterizzato da una produttività media, ma non molto costante nelle diverse annate, a causa della fertilità, sia basale sia distale, che si attesta su valori medi di circa 1,5 grappoli per germoglio. Il vigore vegetativo è medio-scarso, con valori medi dell'indice di Ravaz (rapporto peso uva/peso legno) che indicano un moderato equilibrio vegeto-produttivo. Il portamento della vegetazione è semi-eretto, con chioma espansa e scarsa emissione di femminelle produttive. Si tratta di un vitigno mediamente sensibile alla peronospora, maggiormente soggetto invece agli attacchi di botrite e marciume acido, a causa della discreta compattezza del grappolo. Presenta inoltre una scarsa resistenza alla siccità, alla quale reagisce con disseccamento delle foglie basali e filloptosi. È utilizzato esclusivamente per la vinificazione.



CARATTERISTICHE CHIMICHE E SENSORIALI DELLE UVE E DEI VINI (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Caratteristiche chimiche delle uve

Contenuto in solidi solubili totali (° Brix)	20,30
pH	3,08
Acidità totale (g/l)	6,2
Acido malico (g/l)	0,6
Acido tartarico (g/l)	6,7
Acido gluconico (g/l)	1,7
Acido citrico (g/l)	0,5
A.P.A. (mg/l)	59,3
Potassio (g/l)	1,2
Flavonoidi totali delle bucce (mg/kg)	919
Polifenoli totali delle bucce (mg/kg)	1425
Antociani totali (mg/kg)	268
Acidi idrossicinnamici della polpa (mg/kg)	28,3

La concentrazione zuccherina delle uve è stata mediamente buona, ma soggetta a leggere oscillazioni nelle tra annate. Il contenuto acidico complessivo si presenta buono, anche se scarsa è risultata la concentrazione in acido malico. I valori di Azoto Prontamente Assimilabile (A.P.A.) e di Potassio risultano medi.

Le bucce presentano un contenuto molto elevato di polifenoli totali mentre bassa è la concentrazione dei flavonoidi. La polpa mostra un contenuto medio-scarso di acidi idrossicinnamici.

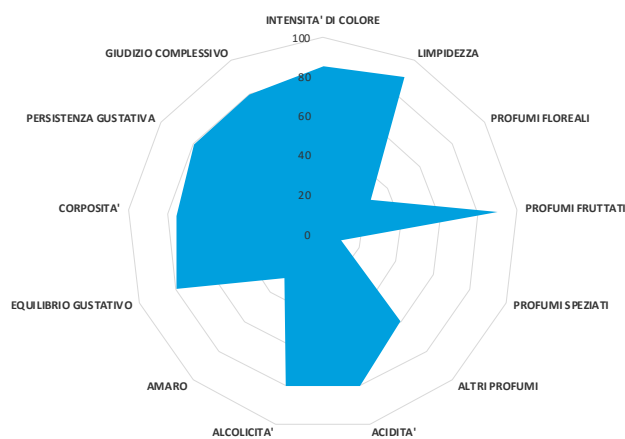
Caratteristiche chimiche del vino

Alcol (% vol)	12,1
Estratto secco totale (g/l)	23,58
pH	3,41
Acidità totale (g/l)	5,2
Acidità volatile (g/l)	0,3
Flavonoidi totali (mg/l)	1227
Polifenoli totali (mg/l)	4103
Proantocianidine (mg/l)	385
Antociani totali (mg/l)	107

Il vino, portato a secco, è caratterizzato in generale da un grado alcolico medio basso, variabile nelle tre annate, e una moderata acidità totale. Il quadro polifenolico si presenta con un limitato contenuto in proantocianidine e antociani totali, medio in flavonoidi ed elevato in polifenoli totali.

Caratteristiche sensoriali del vino

Il vino sperimentale è di uno stupendo colore rosso amaranto, cristallino e trasparente, con intensi bagliori rubino. Al naso esprime note di marasca, melagrana, lampone, mora selvatica. La buona spalla acidica, unitamente alla poca tannicità, conferiscono una bella freschezza e piacevole bevibilità. Il corpo e la struttura sono di media entità, buona la persistenza aromatica. Atto a dare vini di pronta e leggera beva, freschi, interessanti per certe moderne esigenze.



MARINESE



Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Mancano riferimenti bibliografici scritti per questa varietà, la cui memoria storica è tuttavia radicata tra alcuni anziani ex-viticoltori dell'area dei Monti Dauni meridionali, in particolare nei comuni di Panni, Anzano di Puglia, Orsara di Puglia, Troia e Deliceto. Secondo le loro testimonianze, la denominazione del vitigno ne riconduce l'origine alla "Marina", ossia ai territori in prossimità delle pianure costiere, con specifico riferimento a Trani e Barletta; da queste zone, infatti, proveniva un tempo la manodopera stagionale assunta per le operazioni di mietitura del grano. Nei Monti Dauni la varietà avrebbe trovato le condizioni ideali per il proprio sviluppo, grazie soprattutto a un germogliamento tardivo che le consentiva di sfuggire alle gelate primaverili.

MARINESE

Descrizione morfologica

Germoglio: apice appena aracnoideo, verde. Foglioline apicali poco a coppa, di colore verde chiaro un po' bronzate, aracnoidee inferiormente. Quarta fogliolina piana, di colore verde chiaro appena bronzata, quasi glabra inferiormente.

Tralcio erbaceo: di vigore medio, con portamento ben eretto ed estremità non ricurva, internodi di media lunghezza di colore verde su entrambi i lati. Fiori morfologicamente femminili. Vitici brevi, verdi.

Foglia adulta: di medie dimensioni, da pentagonale ad orbicolare, trilobata o pentalobata. Lembo piuttosto chiaro e di aspetto cuoioso, con profilo un po' contorto o piegato a doccia in obliquo, poco bolloso e talora con depressioni. Nervature verdi o rosate al punto peziolare o fino alla prima ramificazione. Seno peziolare chiuso o con bordi appena sovrapposti, con fondo a debole graffa o a V. Seni laterali mediamente profondi, con fondo arrotondato, chiusi. Denti a margini convessi, corti. Pagina inferiore glabra o con pochissime setole sulle nervature secondarie. Picciolo medio-corto, verde o appena rosato.

Grappolo a maturità: di media dimensione e lunghezza o un po' allungato, cilindrico o appena conico, talora biforcuto in punta, raramente con una o due ali brevi, da mediamente compatto a compatto (ma talora più spargolo per colatura dei fiori). Peduncolo medio-lungo, verde chiaro, robusto. Inserzione del primo grappolo al terzo nodo.

Acino: di medie dimensioni o medio-piccolo, debolmente discoide. Buccia di colore blu brillante, appena violetto in alcuni acini, ben pruinosa, di medio spessore, un po' acidula. Polpa molle, a sapore neutro, dolce ed equilibrato. Distacco dal pedicello difficile. Vinaccioli ben formati, bruni.



CARATTERISTICHE VEGETO-PRODUTTIVE E TECNOLOGICHE (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Fenologia

Epoca del germogliamento	16 aprile
Epoca della fioritura	03 giugno
Inizio dell'invasatura	28 luglio
Epoca della maturazione fisiologica	29 settembre
Epoca della caduta delle foglie	18 novembre

Le fasi fenologiche non corrispondono a quelle della varietà Sangiovese, infatti il germogliamento risulta molto più tardivo, mentre fioritura, invasiatura e maturazione lo sono leggermente.

Caratteristiche agronomiche e produttive

Fertilità reale nodi 1-4	1,75
Produzione per ceppo (kg)	2,7
Peso legno potatura (kg/ceppo)	1,3
Peso medio grappolo (g)	215
Lunghezza grappolo (cm)	17,8
Larghezza grappolo (cm)	8,4
Peso medio acino (g)	1,9
Diametro longitudinale dell'acino (mm)	1,1
Diametro equatoriale dell'acino (mm)	1,1
Indice di Ravaz	2,0

Il vitigno presenta una buona fertilità sia distale sia basale, con valori medi prossimi a 2 grappoli per germoglio, e una vigoria media; per questo motivo si adatta bene a forme di allevamento con potatura corta. Nella zona di origine, tuttavia, viene allevato tradizionalmente con forme alte a portamento orizzontale, in passato probabilmente sostenute anche da sostegni vivi, quali alberi da frutto. Il portamento della vegetazione è semi-eretto, con chioma espansa. È stata osservata una certa tolleranza alla peronospora, evidenziata soprattutto nell'annata particolarmente critica del 2023, probabilmente grazie alla tardività delle prime fasi fenologiche; tale tolleranza risulta invece inferiore nei confronti dell'oidio. Il vitigno presenta inoltre una buona resistenza alla siccità.

L'uva è utilizzata esclusivamente per la vinificazione, in uvaaggio con altri vitigni dauni, prodotti nella maggior parte dei casi per l'autoconsumo.



CARATTERISTICHE CHIMICHE E SENSORIALI DELLE UVE E DEI VINI (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Caratteristiche chimiche delle uve

Contenuto in solidi solubili totali (° Brix)	22,9
pH	3,29
Acidità totale (g/l)	5,2
Acido malico (g/l)	1,3
Acido tartarico (g/l)	5,8
Acido gluconico (g/l)	0,6
Acido citrico (g/l)	0,4
A.P.A. (mg/l)	75,2
Potassio (g/l)	1,2
Flavonoidi totali delle bucce (mg/kg)	947
Polifenoli totali delle bucce (mg/kg)	1262
Antociani totali (mg/kg)	350
Acidi idrossicinnamici della polpa (mg/kg)	35,1

L'uva raggiunge una buona maturità tecnologica con un elevato contenuto zuccherino, un contenuto acidico non elevato, ma in cui la componente malica è abbastanza ben rappresentata. Anche i valori di Azoto Prontamente Assimilabile (A.P.A.) risultano medi così come la concentrazione in Potassio. Molto basso sia il contenuto in flavonoidi che antociani totali delle bucce, mentre è medio il contenuto in polifenoli. Medio-scarso il contenuto in acidi idrossicinnamici della polpa.

Caratteristiche chimiche del vino

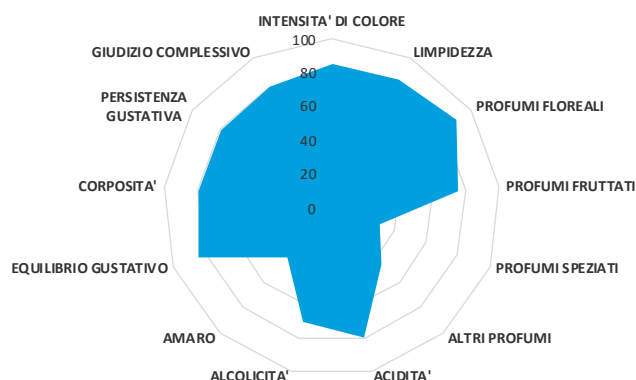
Alcol (% vol)	12,6
Estratto secco totale (g/l)	25,34
pH	3,31
Acidità totale (g/l)	6,6
Acidità volatile (g/l)	0,4
Flavonoidi totali (mg/l)	1238
Polifenoli totali (mg/l)	1346
Proantocianidine (mg/l)	435
Antociani totali (mg/l)	128

Il vino di Marinese, portato a secco, è stato caratterizzato in generale da un buon grado alcolico e una moderata acidità totale. Il quadro polifenolico è caratterizzato da un limitato contenuto in flavonoidi, polifenoli, mentre molto scarso è il tenore in proantocianidine e antociani totali.

Caratteristiche sensoriali del vino

Il vino sperimentale presenta un colore rosso rubino e risulta particolarmente luminoso e brillante. L'olfatto è moderatamente intenso e complesso, prevalentemente

floreale, con note di rosa, peonia e oleandro, accompagnate da sentori fruttati di melagrana e lampone. Al palato rivela una buona struttura, una moderata alcolicità, una trama vellutata, un'ottima sapidità e freschezza, oltre a una buona persistenza aromatica. L'equilibrio complessivo risulta ottimo. Le caratteristiche descritte evidenziano l'attitudine del vitigno alla produzione di vini rossi immediati e agili alla beva, adatti a brevi periodi di affinamento. Il colore accattivante, la buona aromaticità fruttata e floreale, unite all'ottima freschezza e sapidità, potrebbero inoltre suggerire una vocazione anche per la produzione di vini rossi frizzanti o spumanti, freschi e immediati.



MORESE



Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Una "Morese" è descritta nel 1875 da Frojo per il territorio di Ariano Irpino (AV), area geograficamente non lontana dal comune di Panni (FG), dove è stata reperita la varietà in esame. La descrizione ottocentesca potrebbe corrispondere a questa cultivar, ma non è sufficientemente dettagliata per averne l'assoluta certezza. Tale denominazione è stata riscontrata esclusivamente nel territorio di Panni, dove la varietà era tradizionalmente presente insieme al Marinese e ad altri vitigni, prima di essere soppiantata, dagli anni Sessanta del Novecento in poi, dal Montepulciano. Il vitigno sopravvive oggi in un'antichissima pergola, probabilmente pre-filosserica; secondo il racconto del proprietario l'impianto fu realizzato dal nonno e risalirebbe agli ultimi anni dell'Ottocento.

MORESE

Descrizione morfologica

Germoglio: apice lanuginoso, bianco-verdastro con deboli sfumature rosa. Foglioline apicali a coppa, di colore biancastro sporco, con orli bruni e deboli sfumature rosa, inferiormente cotonose. Quarta fogliolina piana, di colore biancastro-dorato e con diffusa bronzatura, inferiormente lanuginosa.

Tralcio erbaceo: di medio vigore, con portamento da semi-eretto ad eretto ed internodi medio-corti di colore striato di rosso (o interamente rossi nella parte più distale) sul lato dorsale, verdi su quello ventrale. Vitici di media lunghezza, sfumati di rosso.

Foglia adulta: di medie dimensioni, cuneiforme, trilobata o pentalobata. Lembo piano a margini involuti, poco bollosi. Nervature verdi o punto peziolare appena rosato. Seno peziolare ben aperto ad U. Seni laterali stretti, mediamente profondi. Denti a margini rettilinei, medio-corti. Pagina inferiore quasi priva di pelosità strisciante e con media setolosità corta sulle nervature di second'ordine. Picciolo medio-corto, striato di rosso.

Grappolo a maturità: di media lunghezza e dimensione, conico, con due o tre ali piuttosto brevi, ricadenti e più spargole del grappolo principale, che è piuttosto spargolo. Peduncolo medio-corto, verde. Inserzione del primo grappolo al secondo nodo.

Acino: medio-piccolo, da sferoidale ad ellissoidale corto. Buccia di colore blu, ben pruinoso, di medio spessore, un po' acida e appena astringente. Polpa fluida, a sapore neutro, con buona acidità. Distacco dal pedicello facile. Vinaccioli piccoli, bruni.



CARATTERISTICHE VEGETO-PRODUTTIVE E TECNOLOGICHE (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Fenologia

Epoca del germogliamento	14 aprile
Epoca della fioritura	05 giugno
Inizio dell'invasatura	28 luglio
Epoca della maturazione fisiologica	28 settembre
Epoca della caduta delle foglie	18 novembre

Le fasi fenologiche non corrispondono a quelle della varietà Sangiovese, infatti il germogliamento e la fioritura risultano molto più tardive, mentre invasatura e maturazione lo sono leggermente.

Caratteristiche agronomiche e produttive

Fertilità reale nodi 1-4	1,79
Produzione per ceppo (Kg)	2,5
Peso legno potatura (kg/ceppo)	0,7
Peso medio grappolo (g)	232
Lunghezza grappolo (cm)	15,1
Larghezza grappolo (cm)	11,8
Peso medio acino (g)	1,5
Diametro longitudinale dell'acino (mm)	1,1
Diametro equatoriale dell'acino (mm)	1,1
Indice di Ravaz	3,4

Il vitigno è caratterizzato da una media produttività, considerando le condizioni di allevamento nei vigneti collezione di Locorotondo. Il vigore vegetativo è medio-scarso, con valori dell'indice di Ravaz (peso uva/peso legno) che indicano un moderato equilibrio vegeto-produttivo delle piante. Il portamento della vegetazione si presenta semieretto, con chioma espansa ed emissione di femminelle che risultano improduttive. Si tratta di un vitigno particolarmente sensibile all'oidio, un po' meno alla peronospora e anche a muffa grigia e marciume acido, per via del grappolo non compatto. È utilizzato esclusivamente per la vinificazione.



CARATTERISTICHE CHIMICHE E SENSORIALI DELLE UVE E DEI VINI (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Caratteristiche chimiche delle uve	
Contenuto in solidi solubili totali (° Brix)	20,6
pH	3,21
Acidità totale (g/l)	4,7
Acido malico (g/l)	1,5
Acido tartarico (g/l)	5,5
Acido gluconico (g/l)	0,3
Acido citrico (g/l)	0,3
APA (mg/l)	80,2
Potassio (g/l)	1,0
Flavonoidi totali delle bucce (mg/kg)	1328
Polifenoli totali delle bucce (mg/kg)	2009
Antociani totali (mg/kg)	828
Acidi idrossicinnamici della polpa (mg/kg)	34,7

L'uva raggiunge una buona maturità tecnologica, caratterizzata da un moderato tenore zuccherino e da un livello acidico non elevato, nel quale tuttavia la componente malica è discretamente rappresentata. I valori di Azoto Prontamente Assimilabile (APA) si attestano su livelli medi, così come il contenuto di potassio. Sotto il profilo fenolico, le bucce presentano una concentrazione molto elevata di polifenoli totali e valori medio-alti di antociani e flavonoidi, mentre la polpa mostra un contenuto medio-basso di acidi idrossicinnamici.

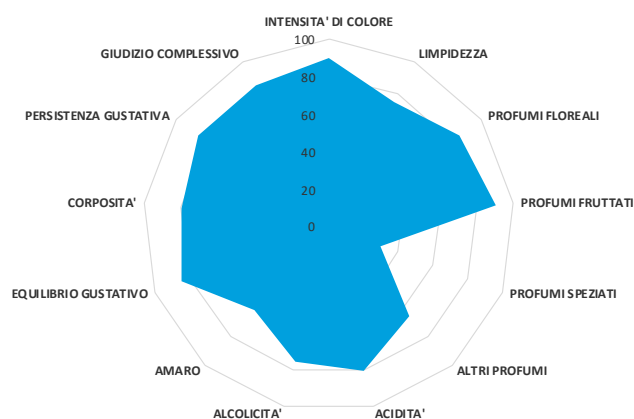
Caratteristiche chimiche del vino	
Alcol (% vol)	12,3
Estratto secco totale (g/l)	31,51
pH	3,24
Acidità totale (g/l)	6,8
Acidità volatile (g/l)	0,2
Flavonoidi totali (mg/l)	1003
Polifenoli totali (mg/l)	1488
Proantocianidine (mg/l)	1367
Antociani totali (mg/l)	201

Il vino di Morese, portato a secco, è caratterizzato in generale da un moderato grado alcolico e una buona acidità totale. Il quadro polifenolico denota un limitato contenuto in flavonoidi, polifenoli e antociani totali, mentre le proantocianidine sono risultate medie.

Caratteristiche sensoriali del vino

Il vino sperimentale presenta un colore rosso amaranto. Al naso si riconoscono fragranti note fruttate di lampone, fragola e gelso nero, accompagnate da sentori flo-

reali di iris e peonia e da cenni vegetali di erbe aromatiche. Al palato mostra una buona struttura, con una piacevole scorrevolezza sostenuta dall'ottima freschezza e sapidità, e una persistenza aromatica molto elevata. Si tratta di un vitigno versatile sotto il profilo delle potenzialità enologiche, in grado di dare vini rossi giovani e di pronta beva, ma anche rosati e rossi dotati di buone capacità di affinamento.



NARDOBELLO



Sinonimi: Balbut (Croazia) .

Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Il vitigno è citato da A. Fonseca nell'Annuario generale per la viticoltura e l'enologia del Circolo Enofilo Italiano del 1892, all'interno della sezione dedicata ai vitigni della Puglia (provincia di Foggia) e, nello specifico, tra le varietà a bacca bianca coltivate nella "Regione II", corrispondente all'area del promontorio del Gargano. In tale comparto, oltre a questo vitigno, sono indicati: Passolara, Malvasia lunga, Fiano, Bombino bianco, Coda di Volpe, Raciappone, Moscatello, Plauso, Asprinia, Guarnaccino, Ragusano, Viticone, Montonico e Toccanese. La varietà storica croata Balbut, con cui questo vitigno si identifica, era diffusa specialmente sull'isola di Vis (Lissa), una delle più prossime al promontorio del Gargano dove il Nardobello è stato storicamente segnalato, negli agri di Vico del Gargano, Peschici e Monte Sant'Angelo. Per via delle sue eccellenti qualità organolettiche e dell'elevata serbevolezza, quest'uva in Puglia veniva tradizionalmente conservata come uva da tavola fino a Natale (Biscotti e Angelicchio, 1993); al contempo, se vinificata insieme a vitigni a bacca rossa, veniva impiegata nella produzione del celebre e storico rosato "vino di Vico".

NARDOBELLO

Descrizione morfologica

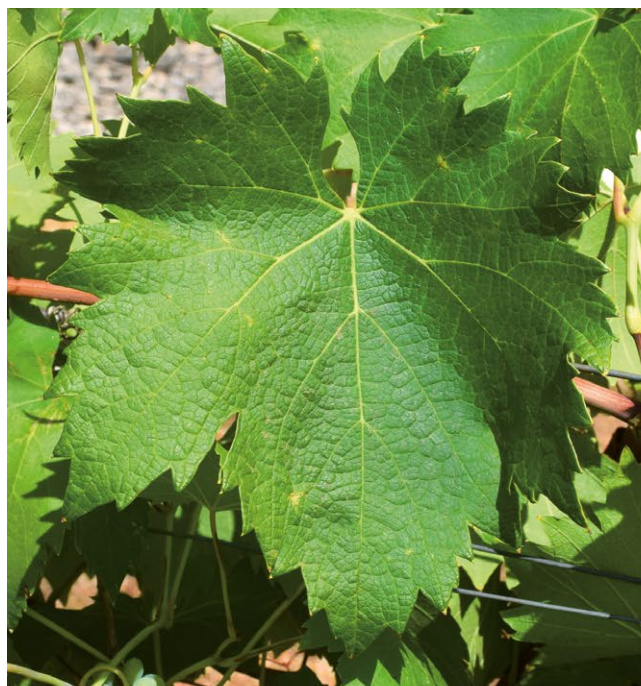
Germoglio: apice di colore verde biancastro, da aracnoideo a lanuginoso. Foglioline apicali con profilo poco a coppa, biancastre, cotonose inferiormente. Quarta fogliolina piana o poco revoluta, di colore verde bronzato, con leggera pelosità residua sulla pagina superiore, inferiormente quasi cotonosa.

Tralcio erbaceo: mediamente vigoroso, con portamento orizzontale ed internodi di media lunghezza, verdi su entrambi i lati. Viticci di media lunghezza, verdi o appena bronzati.

Foglia adulta: di medie dimensioni, cuneiforme o da cuneiforme ad orbicolare, intera o trilobata. Lembo di colore verde chiaro e vivo, con profilo piano o poco a coppa, poco bolloso. Nervature verdi. Seno peziolare aperto, con fondo a V. Seni laterali, quando presenti, poco profondi. Denti piuttosto grandi, a margini rettilinei o concavo-convessi, lunghi. Pagina inferiore con debolissima pelosità strisciante e con debole setolosità sulle nervature di secondo ordine. Picciolo medio-lungo, verde chiaro.

Grappolo a maturità: di media lunghezza o medio-corto, debolmente conico, con una o due ali brevi, da spargolo a mediamente compatto. Peduncolo medio-corto, di medio spessore, verde chiaro. Inserzione del primo grappolo al quarto nodo.

Acino: di medie dimensioni, ellissoidale corto. Buccia piuttosto spessa, di colore verde grigiastro per l'abbondante pruina, talora paglierino nella parte esposta al sole, di gusto acido e un po' amaro. Polpa leggermente soda, a sapore neutro, acidula. Distacco dal pedicello di media difficoltà. Vinaccioli grandi, bruni.



CARATTERISTICHE VEGETO-PRODUTTIVE E TECNOLOGICHE (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Fenologia

Epoca del germogliamento	14 aprile
Epoca della fioritura	02 giugno
Inizio dell'invasatura	25 luglio
Epoca della maturazione fisiologica	26 settembre
Epoca della caduta delle foglie	22 novembre

Le fasi fenologiche corrispondono a quelle della varietà Sangiovese, tranne che il germogliamento che risulta molto più tardiva, mentre la fioritura lo è leggermente.

Caratteristiche agronomiche e produttive

Fertilità reale nodi 1-4	1,71
Produzione per ceppo (Kg)	2,5
Peso legno potatura (kg/ceppo)	0,9
Peso medio grappolo (g)	296
Lunghezza grappolo (cm)	18,1
Larghezza grappolo (cm)	12,4
Peso medio acino (g)	2,3
Diametro longitudinale dell'acino (mm)	1,4
Diametro equatoriale dell'acino (mm)	1,3
Indice di Ravaz	2,9

Il vitigno presenta un'ottima produttività per ceppo, favorita sia da una buona fertilità reale (sia basale sia distale), sia dal peso medio del grappolo, che si attesta su valori intermedi. Si presta molto bene a potature corte, come quelle tradizionalmente eseguite sull'alberello gorganico, forma di allevamento in cui questa varietà è storicamente inserita. Il portamento della vegetazione è orizzontale, con una chioma espansa che dà origine a una parete fogliare piuttosto disordinata e arruffata. Si tratta di una varietà mediamente sensibile alla peronospora e all'oidio e in determinate condizioni ambientali, suscettibile anche a muffa grigia e marciume acido. È utilizzata principalmente per la vinificazione, ma la tradizione locale la vede impiegata anche come uva da serbo o da mensa.



CARATTERISTICHE CHIMICHE E SENSORIALI DELLE UVE E DEI VINI (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Caratteristiche chimiche delle uve

Contenuto in solidi solubili totali (° Brix)	21,1
pH	3,17
Acidità totale (g/l)	5,5
Acido malico (g/l)	0,8
Acido tartarico (g/l)	6,5
Acido gluconico (g/l)	0,3
Acido citrico (g/l)	0,3
A.P.A. (mg/l)	62,7
Potassio (g/l)	1,1
Flavonoidi totali delle bucce (mg/kg)	808
Polifenoli totali delle bucce (mg/kg)	1799
Acidi idrossicinnamici della polpa (mg/kg)	35,9

L'uva raggiunge una buona maturità tecnologica, caratterizzata da un elevato contenuto zuccherino e da un quadro acido in cui prevale la componente tartarica, mentre la concentrazione di acido malico risulta scarsa. Anche i valori di Azoto Prontamente Assimilabile (A.P.A.) risultano medio-bassi; ciò può comportare criticità durante la fermentazione e rendere necessaria l'integrazione con attivanti di fermentazione in fase di vinificazione. Il Potassio presenta valori medio scarsi. Le bucce presentano un contenuto molto elevato di polifenoli totali mentre medio scarso è il contenuto in flavonoidi e acidi idrossicinnamici della polpa.

Caratteristiche chimiche del vino

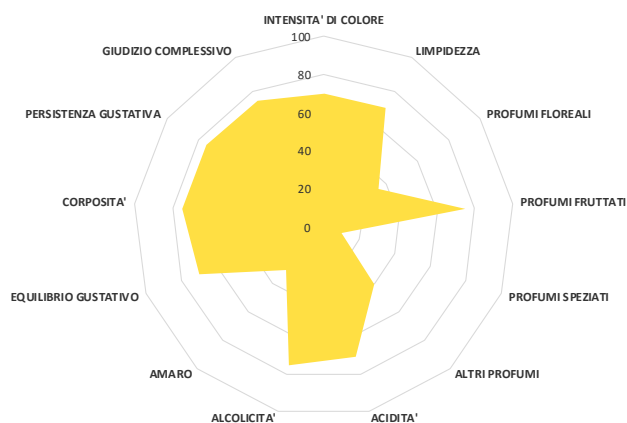
Alcol (% vol)	12,2
Estratto secco totale (g/l)	20,08
pH	3,15
Acidità totale (g/l)	8,1
Acidità volatile (g/l)	0,3
Flavonoidi totali (mg/l)	396
Polifenoli totali (mg/l)	530
Proantocianidine (mg/l)	142

I vini di Nardobello sono risultati mediamente alcolici, con un buon contenuto di acidità totale e ottimi valori di pH. Il quadro polifenolico è caratterizzato da un elevato contenuto in flavonoidi, polifenoli, proantocianidine totali. Queste ultime, anche se impercettibili nei vini bianchi classici sono di notevole importanza nei vini a lunga macerazione definiti "orange wine".

Caratteristiche sensoriali del vino

Il vino sperimentale mostra un colore giallo paglierino di media saturazione, con riflessi verdolini e una discre-

ta luminosità. All'olfatto rivela sentori di frutta a polpa bianca, mela in particolare, lievi sfumature floreali e una nota leggermente eterea. Al palato risulta secco, morbido, moderatamente sapido e alcolico, sostenuto da una buona freschezza. La corposità è media e il profilo complessivo appare equilibrato. Si tratta di un vitigno adatto alla produzione di vini giovani e freschi, ma idoneo anche alla spumantizzazione o alla produzione di frizzanti, previo anticipo dell'epoca di raccolta.



NERA DI PANNI



Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Questa varietà non presenta in realtà una denominazione ben precisa (Nera di Panni è come l'abbiamo indicata), ma è stata rinvenuta all'interno di un vigneto storico e probabilmente pre-fillosserico a Panni. L'impianto, che secondo i proprietari risalirebbe alla fine dell'Ottocento, è allevato a pergola con sostegni in pali di legno e piante ancora fruttifere, ed esprime promettenti caratteristiche sia agronomico-produttive sia tecnologiche. La varietà era un tempo piuttosto diffusa nel comune di Panni, che in passato rappresentava forse il centro viticolo più importante dei Monti Dauni meridionali per via dell'elevata concentrazione di vigneti; questo vitigno, insieme al Morese e al Marinese, ne costituiva la base ampelografica tradizionale.

L'ambiente viticolo di queste aree pedemontane viene così descritto più di un secolo fa da Angelo Salini (Sulle condizioni dell'agricoltura e della classe agricola nel circondario di San Severo, 1877). "Nei subappennini le vigne situate sopra dolci colline al sud est meritano particolare menzione. La sceltezza delle uve adoperate, la natura del terreno e il pigiar bene le uve sono le ragioni della robustezza e colore dei vini. Le viti si portano basse od alte attaccate agli alberi".

NERA DI PANNI

Descrizione morfologica

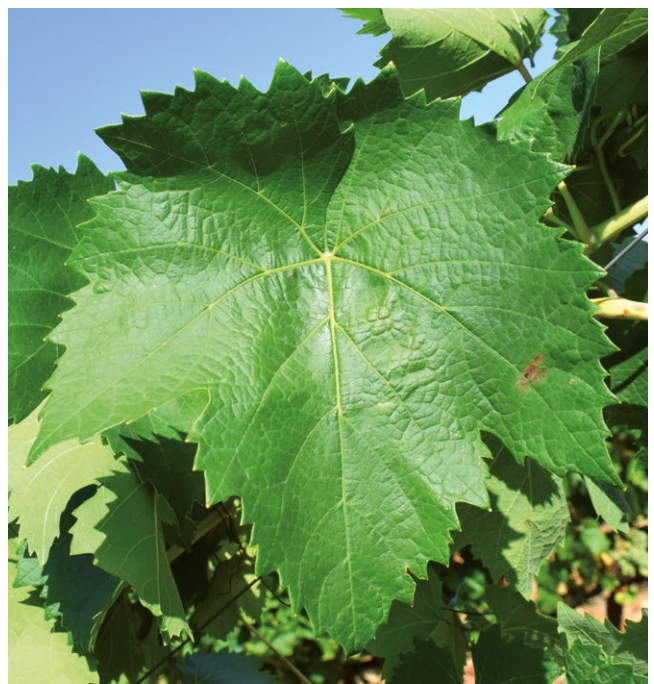
Germoglio: apice quasi cotonoso, biancastro. Foglioline apicali a coppa, biancastre, inferiormente cotonose. Quarta fogliolina piana, di colore biancastro con fondo un po' bronzato, molto lanuginose inferiormente.

Tralcio erbaceo: di medio vigore, con portamento semi-eretto ed internodi di media lunghezza, di colore verde striato di rosso sul lato dorsale, verdi poco striati su quello ventrale. Viticci lunghi e robusti, verdi.

Foglia adulta: di dimensioni medio-grandi, da cuneiforme a pentagonale, intera o trilobata, più raramente pentalobata. Lembo di colore verde scuro e lucido, con profilo poco a coppa e con margini involuti, da poco a mediamente bolloso e con depressioni specialmente sulle foglie basali. Nervature verdi o punto peziolare rosato. Seno peziolare poco aperto o chiuso, con fondo a V. Seni laterali poco profondi, talora con un dente al fondo. Denti piuttosto piccoli, a margini rettilinei, di media lunghezza. Pagina inferiore con pelosità strisciante debole o di media intensità e priva di setole sulle nervature. Picciolo medio-corto, verde.

Grappolo a maturità: di medie dimensioni o medio-grande, conico allungato, con due o tre ali brevi, da spargolo a mediamente compatto. Peduncolo di media lunghezza o medio-lungo, verde. Inserzione del primo grappolo al terzo o quarto nodo.

Acino: medio-piccolo, sferoidale. Buccia di colore blu intenso brillante, molto pruinosa, piuttosto spessa, acidula. Polpa fluida, a sapore neutro, acidulo. Distacco dal pedicello facile. Vinaccioli piccoli, bruni.



CARATTERISTICHE VEGETO-PRODUTTIVE E TECNOLOGICHE (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Fenologia

Epoca del germogliamento	14 aprile
Epoca della fioritura	04 giugno
Inizio dell'invasiatura	26 luglio
Epoca della maturazione fisiologica	29 settembre
Epoca della caduta delle foglie	19 novembre

Le diverse fasi fenologiche rilevate nei campi collezione di Locorotondo, nel corso delle tre annate di osservazione, non corrispondono a quelle della varietà Sangiovese. In particolare, il germogliamento risulta molto più tardivo, mentre la fioritura, l'invasiatura e la maturazione presentano un ritardo più contenuto.

Caratteristiche agronomiche e produttive

Fertilità reale nodi 1-4	1,75
Produzione per ceppo (kg)	5,4
Peso legno potatura (kg/ceppo)	0,9
Peso medio grappolo (g)	398
Lunghezza grappolo (cm)	18,7
Larghezza grappolo (cm)	16,1
Peso medio acino (g)	1,9
Diametro longitudinale dell'acino (mm)	1,2
Diametro equatoriale dell'acino (mm)	1,2
Indice di Ravaz	6,0

Si tratta di un vitigno molto rustico, resistente alla siccità ed estremamente produttivo. Nella zona di origine, dove era allevato a tendone, presentava problemi di colorazione delle uve, mentre allevato a controspalliera tale problematica non si manifesta. Presenta un'elevata fertilità reale, soprattutto sulle gemme distali del capo a frutto, con valori medi di poco superiori a 2 grappoli per germoglio; anche sulle gemme basali si osservano comunque valori molto buoni. Il vigore vegetativo è medio-scarso, con valori dell'indice di Ravaz (rapporto peso uva/peso legno) che indicano un moderato squilibrio vegeto-produttivo delle piante a favore della produzione. Il portamento della vegetazione è orizzontale, con chioma espansa e femminelle raramente produttive. Si tratta di un vitigno poco sensibile alla peronospora e all'oidio e, in determinate condizioni, anche ai marciumi del grappolo e al marciume acido, grazie alla scarsa compattezza del grappolo. È utilizzato esclusivamente per la vinificazione.



CARATTERISTICHE CHIMICHE E SENSORIALI DELLE UVE E DEI VINI (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Caratteristiche chimiche delle uve

Contenuto in solidi solubili totali (° Brix)	23,2
pH	3,18
Acidità totale (g/l)	5,7
Acido malico (g/l)	0,9
Acido tartarico (g/l)	7,1
Acido gluconico (g/l)	0,7
Acido citrico (g/l)	0,4
A.P.A. (mg/l)	38,3
Potassio (g/l)	1,2
Flavonoidi totali delle bucce (mg/kg)	1276
Polifenoli totali delle bucce (mg/kg)	1626
Antociani totali (mg/kg)	536
Acidi idrossicinnamici della polpa (mg/kg)	22,8

L'uva raggiunge una buona maturità tecnologica, caratterizzata da un elevato contenuto zuccherino e da un quadro acido in cui prevale la componente tartarica, mentre la concentrazione di acido malico risulta medio-scarso. Anche i valori di Azoto Prontamente Assimilabile (A.P.A.) risultano medio-bassi; ciò può comportare criticità durante la fermentazione e rendere necessaria l'integrazione con attivanti di fermentazione in fase di vinificazione. Le bucce presentano un contenuto elevato di polifenoli totali, medio scarso in flavonoidi e scarso in antociani. La polpa mostra un contenuto medio-scarso di acidi idrossicinnamici.

Caratteristiche chimiche del vino

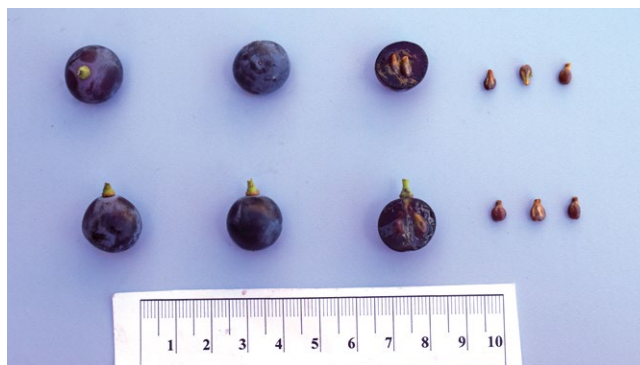
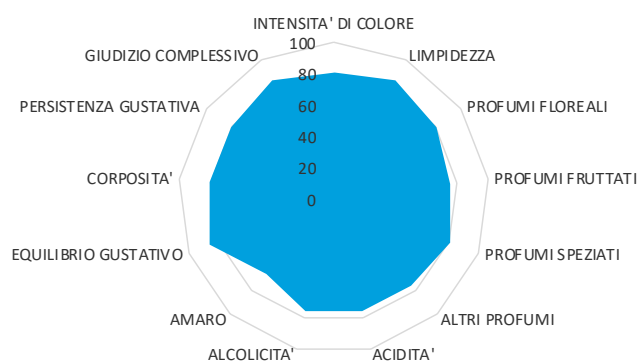
Alcol (% vol)	12,7
Estratto secco totale (g/l)	25,02
pH	3,5
Acidità totale (g/l)	5,1
Acidità volatile (g/l)	0,4
Flavonoidi totali (mg/l)	837
Polifenoli totali (mg/l)	2050
Proantocianidine (mg/l)	784
Antociani totali (mg/l)	143

Il vino è caratterizzato in generale da un grado alcolico medio e una moderata acidità totale. Il quadro polifenolico è caratterizzato da un limitato contenuto in flavonoidi, proantocianidine e antociani totali, mentre media è la concentrazione in polifenoli totali.

Caratteristiche sensoriali del vino

Il vino sperimentale presenta un colore rosso rubino, con riflessi purpurei e amaranto, brillante e luminoso. Al naso evoca, fin dal primo impatto, note floreali di viola, seguite da sfumature fruttate di arancia rossa e note scure di china, accompagnate da sentori vegetali, in particolare di alloro, e da ricordi di zenzero e spezie. Al palato mostra una buona struttura, una trama vellutata e un giusto apporto di tannini di qualità, con una lieve sensazione di dolcezza sostenuta da un buon equilibrio tra acidità e sapidità. È un vino giustamente corposo, di elevata finezza, complesso ed elegante, con un'ottima persistenza.

Il vitigno si dimostra versatile riguardo alle potenzialità enologiche, risultando adatto alla produzione di rosati importanti, rossi giovani e vini rossi dalle ottime capacità di affinamento.



NERA TOSTA



Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Si tratta di un vitigno di ottima qualità, ideale per conferire struttura e un buon apporto tannico ai vini (Angelichio e Biscotti, 1993). La varietà è stata recuperata unicamente in agro di Vico del Gargano, all'interno di due soli vigneti. La denominazione dialettale "Uva nera tosta" deriva dalla caratteristica consistenza della polpa dell'acino, che si presenta particolarmente soda. Sul piano tecnologico, questo vitigno è stato oggetto di specifiche indagini ad opera di Garofano e Biscotti (1999) e, più recentemente, di De Palma et al. (2013).

NERA TOSTA

Descrizione morfologica

Germoglio: apice quasi glabro, verde. Foglioline apicali a coppa, verdi, poco lanuginose sulla pagina superiore e glabre inferiormente. Quarta fogliolina piana o poco a coppa, bronzata specialmente verso il margine, un po' bollosa tra le nervature secondarie, glabra su entrambe le pagine.

Tralcio erbaceo: di vigore contenuto, piuttosto sottile, con portamento semi-eretto ed internodi medio-corti, di colore verde appena sfumato di rosso sul lato dorsale, verdi su quello ventrale. Vitici piuttosto allungati, verdi sfumati di rosso nella parte distale.

Foglia adulta: di medie dimensioni, cuneiforme, trilobata o pentalobata. Lembo spesso e cuoioso, con profilo a coppa o a gronda, con estremità dei lobi superiori allungate e divergenti, con bollosità media (forte nelle foglie basali) e piccole depressioni di media intensità. Nervature verdi. Seno peziolare ben aperto, con fondo a V o a debole graffa. Seni laterali poco o mediamente profondi, con fondo a V o ad U. Denti di medie dimensioni, a margini concavo-convessi, di media lunghezza. Pagina inferiore glabra. Picciolo medio-corto, robusto, di colore verde chiaro biancastro, poco rosato.

Grappolo a maturità: medio-corto, cilindrico o conico, con una o due ali molto brevi, mediamente compatto o compatto. Peduncolo medio-corto, verde. Inserzione del primo grappolo al quarto nodo.

Acino: medio-piccolo, ellissoidale corto. Buccia piuttosto spessa, di colore blu, uniformemente pruinosa, un po' astringente, ma non sgradevole. Polpa carnosa, a sapore neutro, dolce e acidulo, gradevole. Distacco dell'acino dal pedicello difficile. Vinaccioli ben formati, bruni.



CARATTERISTICHE VEGETO-PRODUTTIVE E TECNOLOGICHE (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Fenologia

Epoca del germogliamento	10 aprile
Epoca della fioritura	02 giugno
Inizio dell'invasatura	25 luglio
Epoca della maturazione fisiologica	27 settembre
Epoca della caduta delle foglie	17 novembre

Le diverse fasi fenologiche si presentano mediamente leggermente più tardive rispetto al vitigno Sangiovese, soprattutto per quanto riguarda il germogliamento.

Caratteristiche agronomiche e produttive

Fertilità reale nodi 1-4	1,54
Produzione per ceppo (Kg)	3,7
Peso legno potatura (kg/ceppo)	1,1
Peso medio grappolo (g)	274
Lunghezza grappolo (cm)	21,7
Larghezza grappolo (cm)	14,6
Peso medio acino (g)	2,0
Diametro longitudinale dell'acino (mm)	1,5
Diametro equatoriale dell'acino (mm)	1,8
Indice di Ravaz	3,4

Vitigno che presenta una media produttività per ceppo e una buona fertilità reale basale anche se inferiore a quella distale. È adattabile a potature corte, come ad esempio quelle effettuate negli alberelli tradizionali garganici, in cui questo vitigno è presente. Il vigore è medio e presenta un buon equilibrio vegeto produttivo. Il portamento della vegetazione si presenta semi eretto, con chioma espansa. Si tratta di un vitigno mediamente resistente alla siccità, sensibile alla peronospora e oidio, in talune condizioni anche a muffa grigia e marciume acido. È utilizzato esclusivamente per la vinificazione.



CARATTERISTICHE CHIMICHE DELLE UVE (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Caratteristiche chimiche delle uve	
Contenuto in solidi solubili totali (° Brix)	22,2
pH	3,26
Acidità totale (g/l)	4,2
Acido malico (g/l)	0,6
Acido tartarico (g/l)	5,8
Acido gluconico (g/l)	0,6
Acido citrico (g/l)	0,4
A.P.A. (mg/l)	58,3
Potassio (g/l)	0,9
Flavonoidi totali delle bucce (mg/kg)	1508
Polifenoli totali delle bucce (mg/kg)	2594
Antociani totali (mg/kg)	673
Acidi idrossicinnamici della polpa (mg/kg)	26,4

I dati analitici dell'uva mostrano valori equilibrati, indicativi di una buona maturità tecnologica, con valori medi di pH, ma con una scarsa acidità totale e, soprattutto, con un contenuto di acido malico piuttosto basso. Tale caratteristica può avere ripercussioni negative sulle caratteristiche dei vini, in particolare sulla freschezza. I valori di Azoto Prontamente Assimilabile (A.P.A.) risultano abbastanza bassi, fattore non favorevole che può determinare criticità durante la fermentazione e rendere necessaria un'adeguata nutrizione dei lieviti. Molto buono risulta invece il contenuto sia di flavonoidi sia di polifenoli totali delle bucce, in particolare per questi ultimi, che raggiungono valori nettamente superiori rispetto alla media dei vitigni a bacca rossa. Il contenuto di antociani totali risulta invece medio-scarso; per tale motivo il vitigno sembra maggiormente vocato alla produzione di vini di pronta beva e alla vinificazione in rosato piuttosto che a vini destinati all'invecchiamento.



NERETA



Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

L'unica citazione bibliografica di questo vitigno si trova nel terzo paragrafo, dedicato alla vigna, all'interno della monografia di Giuseppe Nardini del 1914, *L'agricoltura e gli agricoltori del Gargano*, in cui si legge: «Nella parte collinosa del Gargano la vigna è molto più antica di quel che non sia nella parte piana, in cui la viticoltura conta pochi decenni di esistenza. Nella vigna di pianura primeggia l'Uva di Troia, nella parte collinosa sono comuni: le Malvasie, il Bombino nelle due varietà, nero e bianco, il Nereto, ecc. ecc., lo Zibibbo, il Moscato e lo Zagarese; a queste però si aggiunge un'infinità di altri vitigni che danno spesso al vigneto l'aspetto di un bouquet talvolta di fiori poco olezzanti». Una varietà denominata *Nigrito* era inoltre segnalata tra i vitigni a bacca nera presenti nella regione garganica da Fonseca (1892).

La Nereta era particolarmente legata ai vigneti e ai vini di Monte Sant'Angelo, Vico del Gargano, Vieste e Peschici, ai quali concorreva in quote considerevoli (Angelichio et al., 1993). Proprio in questi comuni è stata recentemente recuperata all'interno di alcuni vecchi impianti.

NERETA

Descrizione morfologica

Germoglio: apice aracnoideo, verde, con debolissima pigmentazione rosa dei peli. Foglioline apicali con profilo a coppa, dorate, cotonose inferiormente. Quarta fogliolina poco a coppa, dorata, un po' bollosa tra le nervature di secondo ordine, inferiormente molto lanuginosa.

Tralcio erbaceo: di medio vigore, con portamento orizzontale ed internodi medio-corti, verdi su entrambi i lati. Vitici piuttosto sottili, verdi.

Foglia adulta: da media a grande, da cuneiforme a pentagonale, pentalobata. Lembo piano con margini involuti e qualche ginocchiatura, poco bollosa. Nervature verdi o rosate al punto peziolare. Seno peziolare aperto, ad U con fondo a graffa. Seni laterali mediamente profondi, con fondo arrotondato, poco aperti o chiusi. Denti a margini rettilineo-convessi, medio-lunghi. Pagina inferiore con debole pelosità strisciante e priva di setole sulle nervature. Picciolo medio-lungo, verde o talora striato di rosso.

Grappolo a maturità: di medie dimensioni o medio-piccolo, di media lunghezza, cilindro-conico o conico negli esemplari più grandi che portano 2 o 3 ali brevi, mediamente compatto o talora spargolo per abbondante acinellatura verde. Peduncolo medio-corto, piuttosto robusto, verde. Inserzione del primo grappolo al 2° o terzo nodo.

Acino: di medie dimensioni, ma talora più piccolo, sferoidale. Buccia medio-sottile, di colore blu-violetto, mediamente pruinosa, gradevole. Polpa di media consistenza, glutinosa attorno ai vinaccioli, a sapore neutro, molto dolce e acidulo. Distacco dell'acino dal pedicello di media difficoltà. Vinaccioli di medie dimensioni, bruni.



CARATTERISTICHE VEGETO-PRODUTTIVE E TECNOLOGICHE (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Fenologia

Epoca del germogliamento	10 aprile
Epoca della fioritura	02 giugno
Inizio dell'invasatura	24 luglio
Epoca della maturazione fisiologica	27 settembre
Epoca della caduta delle foglie	21 novembre

Le diverse fasi fenologiche si presentano mediamente leggermente più tardive rispetto al vitigno Sangiovese, soprattutto per quanto riguarda il germogliamento.

Caratteristiche agronomiche e produttive

Fertilità reale nodi 1-4	1,79
Produzione per ceppo (Kg)	4,1
Peso legno potatura (kg/ceppo)	1,0
Peso medio grappolo (g)	259
Lunghezza grappolo (cm)	16,9
Larghezza grappolo (cm)	12,4
Peso medio acino (g)	2,2
Diametro longitudinale dell'acino (mm)	1,1
Diametro equatoriale dell'acino (mm)	1,1
Indice di Ravaz	4,0

Il vitigno presenta una produttività medio-elevata per ceppo e una buona fertilità reale basale, sebbene inferiore rispetto a quella distale. È adattabile a potature corte, come quelle praticate negli alberelli tradizionali del Gargano, nei quali questo vitigno è presente.

Il vigore vegetativo è medio, con valori dell'indice di Ravaz (rapporto peso uva/peso legno) che indicano un buon equilibrio vegeto-produttivo delle piante. I tralci presentano un portamento molto orizzontale, con chioma espansa e grappoli affastellati, spesso sovrapposti. Si tratta di un vitigno mediamente resistente alla siccità e sensibile alla peronospora, all'oidio in determinate condizioni, oltre a muffa grigia e marciume acido. È utilizzato esclusivamente per la vinificazione.



CARATTERISTICHE CHIMICHE DELLE UVE (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Caratteristiche chimiche delle uve	
Contenuto in solidi solubili totali (° Brix)	23,6
pH	3,30
Acidità totale (g/l)	5,6
Acido malico (g/l)	1,6
Acido tartarico (g/l)	6,5
Acido gluconico (g/l)	0,7
Acido citrico (g/l)	0,4
A.P.A. (mg/l)	45,3
Potassio (g/l)	1,2
Flavonoidi totali delle bucce (mg/kg)	1099
Polifenoli totali delle bucce (mg/kg)	1463
Antociani totali (mg/kg)	479
Acidi idrossicinnamici della polpa (mg/kg)	53,8

I dati analitici dell'uva mostrano valori equilibrati, indicativi di una buona maturità tecnologica, con valori medi di pH e acidità totale. Il tenore di acido malico si attesta su valori medio-alti, rappresentando un fattore positivo per le caratteristiche dei vini, soprattutto in termini di freschezza. I valori di Azoto Prontamente Assimilabile (A.P.A.) risultano abbastanza bassi, condizione non favorevole che può determinare criticità durante la fermentazione e rendere necessaria un'adeguata nutrizione dei lieviti. Il contenuto in Potassio risulta anch'esso medio-basso. Nella media risultano sia il contenuto di flavonoidi sia quello di polifenoli totali delle bucce. Il contenuto di antociani totali è invece medio-scarso, con possibili problematiche relative alla stabilità del colore nei vini rossi destinati all'invecchiamento; il profilo risulta pertanto più adatto alla produzione di vini rosati.



PAGLIONE BIANCO



Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Un "Pacchione bianco" (sinonimo di Empibotte) è citato da Di Rovasenda (1877) per l'area di Senigallia (AN), ma è improbabile che si tratti della medesima cultivar. Insieme al Nereto e al Paglione nero, il Paglione bianco (o Pagghione) rappresentava una delle principali varietà di Monte Sant'Angelo, areale in cui si otteneva il cosiddetto "vino di Carbonara". Tale nome deriva dalla località Valle Carbonara, la vallata interposta tra Monte Sant'Angelo e San Giovanni Rotondo, considerata la più grande del Gargano. Il vitigno è stato recuperato proprio in un vecchio giardino a ridosso del comune di Monte Sant'Angelo, presso un anziano agricoltore che custodisce un orto e una collezione di piante da frutto e di viti tipiche della zona. Il nome dialettale ricorda probabilmente la caratteristica tonalità paglierina che la buccia dell'uva assume a completa maturazione, quando compaiono calde sfumature dorate.

PAGLIONE BIANCO

Descrizione morfologica

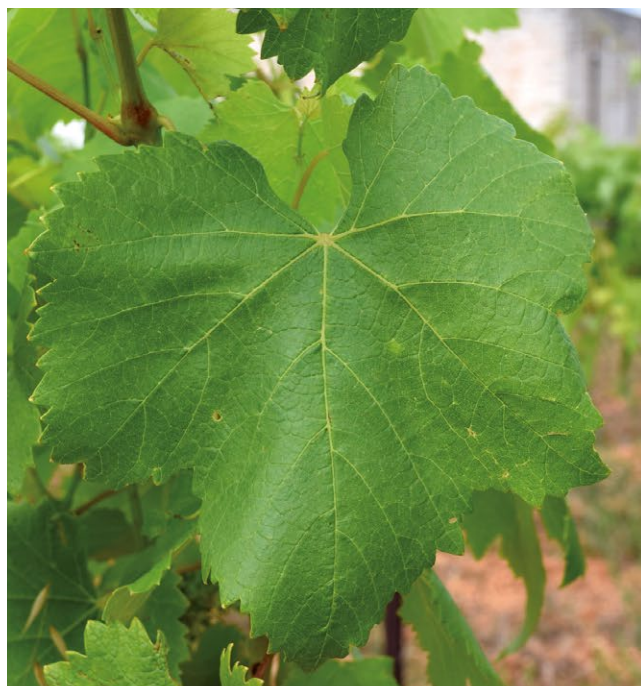
Germoglio: apice di colore verde, appena aracnoideo. Foglioline apicali con profilo a coppa, verdi appena bronzate, appena aracnoidee inferiormente. Quarta fogliolina piana o poco a coppa, di colore verde chiaro appena bronzata, inferiormente glabra.

Tralcio erbaceo: di scarso vigore, con portamento da semi-eretto ad eretto ed internodi medio-corti, di colore verde appena striato di rosso sul lato dorsale, verde su quello ventrale. Vitici brevi, verdi.

Foglia adulta: di medie dimensioni, cuneiforme o da cuneiforme ad orbicolare, intera, trilobata nelle basali. Lembo di colore verde chiaro, piano o un po' chiuso a doccia, pochissimo bolloso e con deboli depressioni. Nervature rosse o rosate fino alla prima ramificazione. Seno peziolare aperto o molto aperto, con fondo ad V o ad U. Seni laterali poco profondi e solo nelle foglie basali. Denti piccoli, a margini appena convessi, medio-corti. Pagina inferiore glabra, con pochissime setole alle ramificazioni delle nervature. Picciolo medio-corto, sottile, striato di rosa.

Grappolo a maturità: di medie dimensioni, medio-corto, da cilindrico a conico, ma troncato e talora globoso, privo di ali o con poche ali brevi e più spargole del grappolo principale, che è compatto. Peduncolo corto, appena rosato. Inserzione del primo grappolo al terzo o quarto nodo.

Acino: di medie dimensioni, sferoidale o talora appena ellissoidale. Buccia piuttosto spessa, di colore giallo oro e lucido dove esposta al sole, all'ombra più biancastra e pruinosa, né erbacea né amara. Polpa soda, a sapore neutro, dolce, gradevole. Vinaccioli ben formati, scuri.



CARATTERISTICHE VEGETO-PRODUTTIVE E TECNOLOGICHE (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Fenologia

Epoca del germogliamento	09 aprile
Epoca della fioritura	30 maggio
Inizio dell'invaiaura	28 luglio
Epoca della maturazione fisiologica	24 settembre
Epoca della caduta delle foglie	28 novembre

Le diverse fasi fenologiche sono corrispondenti a quelle della varietà Sangiovese.

Caratteristiche agronomiche e produttive

Fertilità reale nodi 1-4	1,63
Produzione per ceppo (kg)	2,5
Peso legno potatura (kg/ceppo)	1,1
Peso medio grappolo (g)	174
Lunghezza grappolo (cm)	17,6
Larghezza grappolo (cm)	13,9
Peso medio acino (g)	2,2
Diametro longitudinale dell'acino (mm)	1,2
Diametro equatoriale dell'acino (mm)	1,1
Indice di Ravaz	2,2

Il vitigno presenta una buona produttività per ceppo, dovuta alla buona fertilità reale sia basale sia distale e a un peso medio del grappolo di entità media. Si presta molto bene a potature corte, come quelle praticate negli alberelli tradizionali garganici, nei quali questo vitigno è presente.

Il portamento della vegetazione è semieretto, con chioma espansa. Il vigore vegetativo è medio, con valori dell'indice di Ravaz (rapporto peso uva/peso legno) che indicano un buon equilibrio vegeto-produttivo delle piante.

Si tratta di un vitigno mediamente sensibile alla peronospora e all'oidio e, in determinate condizioni, anche alla muffa grigia e al marciume acido. È utilizzato esclusivamente per la vinificazione.



CARATTERISTICHE CHIMICHE DELLE UVE (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Caratteristiche chimiche delle uve	
Contenuto in solidi solubili totali (° Brix)	22,7
pH	3,18
Acidità totale (g/l)	5,4
Acido malico (g/l)	0,4
Acido tartarico (g/l)	7,8
Acido gluconico (g/l)	0,8
Acido citrico (g/l)	0,4
A.P.A. (mg/l)	24,1
Potassio (g/l)	1,3
Flavonoidi totali delle bucce (mg/kg)	990
Polifenoli totali delle bucce (mg/kg)	972
Acidi idrossicinnamici della polpa (mg/kg)	18,8

L'uva raggiunge un'ottimale maturità tecnologica, caratterizzata da un elevato contenuto zuccherino, un equilibrato valore di pH e un livello medio di acidità totale, in cui prevale la componente tartarica a fronte di una scarsa concentrazione di acido malico. Di conseguenza, i vini ottenuti potrebbero presentare criticità in termini di freschezza; se ne consiglia pertanto la vinificazione in assemblaggio con vitigni in grado di compensare tale carenza. Anche i valori di Azoto Prontamente Assimilabile (A.P.A.) risultano molto bassi, il che può comportare problematiche durante il decorso fermentativo e richiedere mirate integrazioni con attivanti in cantina. Le bucce presentano concentrazioni medie sia di flavonoidi sia di polifenoli totali, mentre la polpa mostra un basso contenuto di acidi idrossicinnamici



PEDUCINO TENERO



Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Con il nome dialettale di *Peducine ten're* viene denominata una varietà diffusa nella tradizione viticola del Gargano, in particolare nei comuni di Ischitella, Vico del Gargano e Peschici, molto radicata nella cultura viticola ma di cui non abbiamo trovato alcun riferimento bibliografico. La denominazione deriva dal fatto che il peduncolo (*puducine* in vernacolo) si spezza con estrema facilità, agevolando notevolmente la fase di raccolta dei grappoli.

PEDUCINO TENERO

Descrizione morfologica

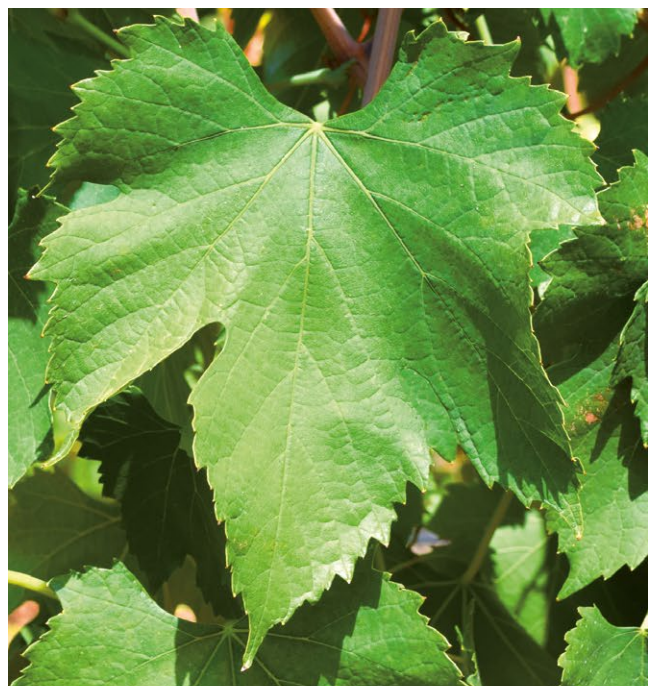
Germoglio: apice quasi glabro, verde. Foglioline apicali a coppa, verdi con leggera bronzatura e appena aracnoidee sulla pagina superiore, inferiormente glabre. Quarta fogliolina poco a coppa, bronzata con nervature verdi, inferiormente glabra.

Tralcio erbaceo: di medio vigore, sottile e di sviluppo precoce, con portamento semi-eretto ed internodi medio-corti, di colore verde intensamente sfumato di violetto sul lato dorsale, verdi appena sfumati dello stesso colore su quello ventrale. Viticci lunghi e sottili, verdi.

Foglia adulta: di dimensioni medio-piccole, cuneiforme o appena pentagonale, pentalobata. Lembo con profilo piano e bordi appena involuti, con debole bollosità. Nervature verdi. Seno peziolare aperto, a grappa. Seni laterali superiori di profondità media o profondi, stretti, con fondo arrotondato. Denti piccoli, a margini rettilinei o concavo-convessi, di media lunghezza. Pagina inferiore glabra. Picciolo di media lunghezza e sottile, appena sfumato di rosa.

Grappolo a maturità: medio o medio-grande, di media lunghezza, cilindrico o debolmente conico, con una o due ali, di cui una talora sviluppata e con lungo peduncolo, compatto. Peduncolo principale medio-corto. Inserzione del primo grappolo al terzo nodo.

Acino: medio o medio-piccolo, sferoidale. Buccia di colore blu scuro, mediamente pruinosa, piuttosto spessa, tenace, cedente un po' di colore a maturità, acidula e poco gradevole. Polpa fluida, a sapore neutro, ma dolce e giustamente acida. Vinaccioli di medie dimensioni.



CARATTERISTICHE VEGETO-PRODUTTIVE E TECNOLOGICHE (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Fenologia

Epoca del germogliamento	13 aprile
Epoca della fioritura	02 giugno
Inizio dell'invaiaura	25 luglio
Epoca della maturazione fisiologica	24 settembre
Epoca della caduta delle foglie	21 novembre

Le diverse fasi fenologiche si presentano mediamente leggermente più tardive rispetto al vitigno Sangiovese, soprattutto per quanto riguarda il germogliamento.

Caratteristiche agronomiche e produttive

Fertilità reale nodi 1-4	1,71
Produzione per ceppo (Kg)	3,2
Peso legno potatura (kg/ceppo)	1.0
Peso medio grappolo (g)	210
Lunghezza grappolo (cm)	16,4
Larghezza grappolo (cm)	13,4
Peso medio acino (g)	2,0
Diametro longitudinale dell'acino (mm)	1,1
Diametro equatoriale dell'acino (mm)	1,1
Indice di Ravaz	3,3

Il vitigno è caratterizzato da una produttività media, considerando le condizioni di allevamento osservate nei vigneti collezione di Locorotondo. Il vigore vegetativo è medio, con valori medi dell'indice di Ravaz (rapporto peso uva/peso legno) che indicano un moderato equilibrio vegeto-produttivo delle piante. Il portamento della vegetazione è orizzontale, con chioma espansa e femminelle non produttive. Si tratta di un vitigno particolarmente sensibile all'oidio, meno alla peronospora e, in determinate condizioni, poco soggetto alla muffa grigia e al marciume acido. È utilizzato esclusivamente per la vinificazione.



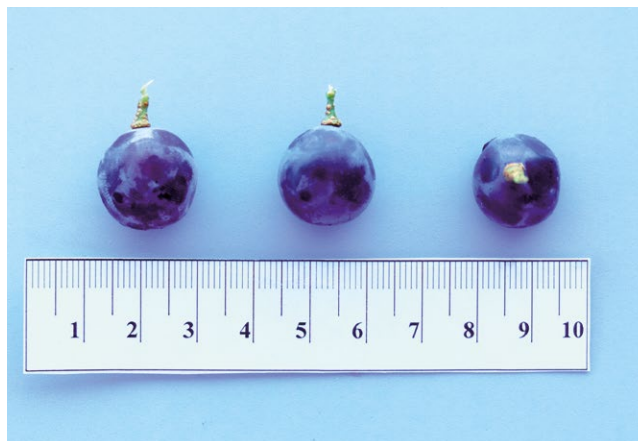
CARATTERISTICHE CHIMICHE E SENSORIALI DELLE UVE (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Caratteristiche chimiche delle uve

Contenuto in solidi solubili totali (° Brix)	20,1
pH	3,25
Acidità totale (g/l)	5,9
Acido malico (g/l)	0,6
Acido tartarico (g/l)	8,2
Acido gluconico (g/l)	0,4
Acido citrico (g/l)	0,2
A.P.A. (mg/l)	48,2
Potassio (g/l)	1,5
Flavonoidi totali delle bucce (mg/kg)	1343
Polifenoli totali delle bucce (mg/kg)	1909
Antociani totali (mg/kg)	439
Acidi idrossicinnamici della polpa (mg/kg)	24,0

I dati analitici dell'uva mostrano valori equilibrati, indicativi di una buona maturità tecnologica, con concentrazioni zuccherine medie, ma con buoni valori di pH e acidità totale, nella quale prevale la componente tartarica a scapito di quella malica. Tale caratteristica può determinare possibili ripercussioni negative sulle caratteristiche dei vini, soprattutto in termini di freschezza. I valori di Azoto Prontamente Assimilabile (A.P.A.) risultano abbastanza bassi, condizione non favorevole che può creare criticità durante la fermentazione e rendere necessaria un'adeguata nutrizione dei lieviti.

Molto buono risulta invece il contenuto sia di flavonoidi sia di polifenoli totali delle bucce, in particolare per questi ultimi, che raggiungono valori nettamente superiori rispetto alla media dei vitigni a bacca rossa. Il contenuto di antociani totali risulta medio-scarso, con possibili problematiche relative alla stabilità del colore nei vini rossi destinati all'invecchiamento; il profilo appare pertanto più adatto alla produzione di vini rosati.



PERCHIUSIDD



Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Si tratta di un vitigno presente in molti comuni della Valle d'Itria, i cui ceppi secolari sono stati rinvenuti in agro di Ceglie Messapica (BR) e all'interno di quasi tutti i vecchi vigneti residui nei territori di Locorotondo (BA), Cisternino (BR) e Martina Franca (TA). La varietà è presente sia come ceppi isolati mescolati ad altre varietà, sia, in rari casi, a formare interi filari. Analisi genetiche preliminari ne indicherebbero la parentela con il Bombino bianco e la Malvasia bianca lunga. Il nome del vitigno deriva dalle caratteristiche lenticelle presenti sulla buccia degli acini, la cui evidente punteggiatura ha spinto le comunità locali ad attribuirgli nel dialetto locale il nome di "perchiosa" o "perchiusidd" (=punteggiata o punteggiato).

PERCHIUSIDD

Descrizione morfologica

Germoglio: apice molto lanuginoso, bianco verdastro con sfumature rosate. Foglioline apicali con profilo a coppa e margini revoluti, biancastre, cotonose inferiormente. Quarta fogliolina ben revoluta, di colore dorato appena più verde presso le nervature, bollosa, inferiormente cotonosa.

Tralcio erbaceo: di medio vigore, con portamento semi-eretto ed internodi medio-corti, di colore bruno chiaro sul lato dorsale, verdi o appena sfumati di bruno su quello ventrale. Vitici piuttosto brevi, verdi.

Foglia adulta: di dimensioni medio-piccole, pentagonale, più cuneiformi ed allungate le basali, pentalobata. Lembo di colore verde scuro e opaco, con profilo un po' contorto, da poco a mediamente bolloso. Nervature verdi o punto peziolare appena rosato. Seno peziolare chiuso e con bordi un po' sovrapposti, con fondo ad U, talora sguarnito da un lato e raramente con un dente al fondo. Seni laterali mediamente profondi, con fondo arrotondato, chiusi. Denti piccoli, a margini concavo-convessi o rettilineo-convessi, di media lunghezza. Pagina inferiore con pelosità strisciante di media intensità e priva di setole sulle nervature. Picciolo medio, sfumato di rosa.

Grappolo a maturità: medio-grande o grande di media lunghezza o medio-lungo, cilindrico o appena conico, ma con punta arrotondata, largo, privo di ali o con una o due ali brevi, compatto. Peduncolo da molto corto a corto, piuttosto robusto, verde. Inserzione del primo grappolo al quarto o quinto nodo.

Acino: di medie dimensioni, ma talora con acini più piccoli ed acidi, sferoidale o appena ellissoidale. Buccia spessa, di colore verdastro nella parte in ombra, intensamente ambrato dove esposto al sole, cosparsa di lentelle brune molto evidenti, mediamente pruinosa, di gusto erbaceo, un po' astringente, ma gradevole. Polpa ben soda, a sapore neutro, dolce e acidulo. Distacco dal pedicello difficile. Vinaccioli numerosi, di medie dimensioni, scuri.



CARATTERISTICHE VEGETO-PRODUTTIVE E TECNOLOGICHE (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Fenologia

Epoca del germogliamento	13 aprile
Epoca della fioritura	06 giugno
Inizio dell'invasatura	04 agosto
Epoca della maturazione fisiologica	28 settembre
Epoca della caduta delle foglie	28 novembre

Le diverse fasi fenologiche risultano più tardive rispetto alla varietà Sangiovese, soprattutto per quanto riguarda il germogliamento e la fioritura.

Caratteristiche agronomiche e produttive

Fertilità reale nodi 1-4	1,9
Produzione per ceppo (kg)	4.0
Peso legno potatura (kg/ceppo)	1,3
Peso medio grappolo (g)	421
Lunghezza grappolo (cm)	16,8
Larghezza grappolo (cm)	11,9
Peso medio acino (g)	1,9
Diametro longitudinale dell'acino (mm)	1,4
Diametro equatoriale dell'acino (mm)	1,4
Indice di Ravaz	3,1

Il vitigno è caratterizzato da una produttività medio-elevata e presenta un'ottima fertilità reale, sia basale sia distale, grazie alla quale si adatta a ogni forma di allevamento. Il vigore vegetativo è medio, con parametri dell'indice di Ravaz (rapporto peso uva/peso legno) che indicano un corretto equilibrio vegeto-produttivo delle piante. Il portamento della vegetazione è semi-eretto, con chioma espansa e femminelle non produttive. La varietà si rivela particolarmente sensibile all'oidio, meno alla peronospora; in condizioni ambientali favorevoli, tuttavia, la compattezza del grappolo la rende suscettibile anche a muffa grigia e marciume acido. Il suo utilizzo è esclusivamente vinicolo.



CARATTERISTICHE CHIMICHE E SENSORIALI DELLE UVE E DEI VINI (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Caratteristiche chimiche delle uve

Contenuto in solidi solubili totali (° Brix)	19,8
pH	3,20
Acidità totale (g/l)	5,4
Acido malico (g/l)	1,4
Acido tartarico (g/l)	7,3
Acido gluconico (g/l)	0,8
Acido citrico (g/l)	0,3
A.P.A. (mg/l)	50,3
Potassio (g/l)	1,3
Flavonoidi totali delle bucce (mg/kg)	1399
Polifenoli totali delle bucce (mg/kg)	1850
Acidi idrossicinnamici della polpa (mg/kg)	10,1

L'uva raggiunge una buona maturità tecnologica, caratterizzata da un tenore zuccherino moderato e da un quadro acido in cui l'acidità totale non è elevata, a fronte di un apporto di acido malico abbastanza buono, capace di influire positivamente sul profilo del vino. I valori di Azoto Prontamente Assimilabile (APA) risultano medio-bassi; tale condizione può comportare criticità durante la fermentazione, rendendo necessaria una gestione attenta delle integrazioni con attivanti in fase di vinificazione. Nelle bucce si registra un'alta concentrazione sia di flavonoidi sia di polifenoli totali, mentre la polpa mostra un apporto estremamente ridotto di acidi idrossicinnamici.

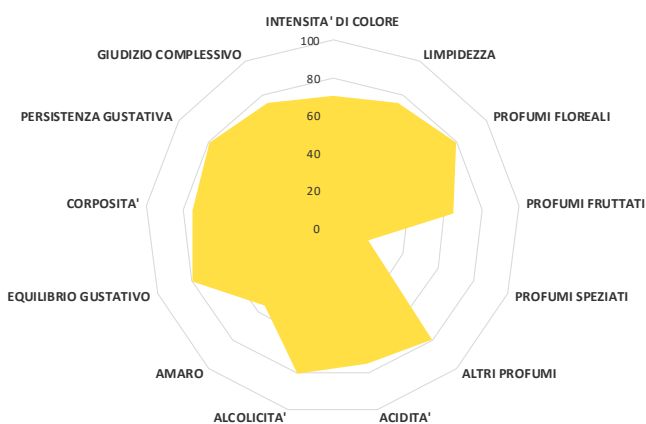
Caratteristiche chimiche del vino

Alcol (% vol)	11,5
Estratto secco totale (g/l)	27,91
pH	3,15
Acidità totale (g/l)	6,4
Acidità volatile (g/l)	0,3
Flavonoidi totali (mg/l)	127
Polifenoli totali (mg/l)	1124
Proantocianidine (mg/l)	126

Il vino da uve Perchiosa, condotto a secco, si rivela generalmente caratterizzato da un grado alcolico moderato e da una buona acidità totale. Il quadro polifenolico evidenzia un elevato contenuto di polifenoli, flavonoidi e di proantocianidine totali; in virtù di tali parametri analitici, la varietà mostra un'eccellente attitudine alla vinificazione in rosso di uve bianche per la produzione di *orange wine*.

Caratteristiche sensoriali del vino

Il vino sperimentale mostra un colore giallo paglierino scarico con sfumature verdoline e una buona luminosità. All'olfatto rivela note di fiori bianchi e gialli, pot-pourri, sentori erbacei di aneto e fieno, con un leggero ricordo di incenso. All'assaggio esprime una buona freschezza e una netta sapidità. Sebbene una raccolta anticipata permetta la produzione di vini giovani e freschi, la varietà sembra mostrare una maggiore vocazione all'utilizzo in blend per vini destinati all'evoluzione.



PETROSINO NERO



Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Si tratta di un vitigno molto particolare, rinvenuto per la prima volta in contrada Bosco di Spirito, in agro di Andria, e successivamente anche a Celenza Valfortore, in provincia di Foggia, sui Monti Dauni settentrionali. Qui è stato individuato all'interno di un antico vigneto che si affaccia direttamente sul bacino del lago di Occhito. Attualmente non vi è alcun interesse commerciale per la coltivazione di questa varietà a causa della sua scarsissima produttività; essa rappresenta tuttavia una vera e propria curiosità ampelografica per via della forma della foglia, che si presenta fortemente laciniata ("prezzemolata"), caratteristica da cui deriva la denominazione dialettale.

PETROSINO NERO

Descrizione morfologica

Germoglio: apice molto lanuginoso, bianco verdastro, con deboli sfumature rosa sui peli. Foglioline apicali piane (solo la prima a coppa), con margini poco revoluti, bianche (la terza dorata), inferiormente cotonose. Quarta fogliolina piana, di colore verde dorato con orli rossi, inferiormente cotonosa.

Tralcio erbaceo: di scarso vigore e con portamento eretto, internodi molto corti, di colore verde su entrambi i lati. Viticci molto brevi, verdi.

Foglia adulta: molto piccola, pentagonale, a sette o più lobi. Lembo con profilo piano a margini appena ondulati, con bollosità quasi assente. Nervature verdi o con punto peziolare rosato. Seno peziolare generalmente aperto, a U con fondo a graffa, spesso sguarnito su uno o su entrambi i lati. Seni laterali superiori profondi, a U o a lira, spesso con un dente al fondo. Denti a margini convessi, alcuni piccoli e di media lunghezza, altri piccolissimi e corti. Pagina inferiore lanuginosa e priva di setole sulle nervature. Picciolo corto, sottile, verde.

Grappolo a maturità: molto piccolo e breve, cilindrico, talora con un'ala breve, di media compattezza. Peduncolo molto corto. Inserzione del primo grappolo al 2° nodo

Acino: molto piccolo, anche se di dimensioni disformi, sferoidale. Buccia di colore blu appena violetto, pruinosa, spessa. Polpa carnosa, in scarsa quantità, dolce e poco acida, poco gradevole. Vinaccioli piuttosto grandi.



CARATTERISTICHE VEGETO-PRODUTTIVE E TECNOLOGICHE (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Fenologia

Epoca del germogliamento	05 aprile
Epoca della fioritura	01 giugno
Inizio dell'invasatura	28 luglio
Epoca della maturazione fisiologica	26 settembre
Epoca della caduta delle foglie	25 novembre

Le diverse fasi fenologiche corrispondono a quelle della varietà Sangiovese.

Caratteristiche agronomiche e produttive

Fertilità reale nodi 1-4	2,04
Produzione per ceppo (Kg)	0,6
Peso legno potatura (kg/ceppo)	0,7
Peso medio grappolo (g)	36,4
Lunghezza grappolo (cm)	4,3
Larghezza grappolo (cm)	5,5
Peso medio acino (g)	1,0
Diametro longitudinale dell'acino (mm)	0,7
Diametro equatoriale dell'acino (mm)	0,7
Indice di Ravaz	0,9

Il vitigno è caratterizzato da una scarsissima produttività, dovuta non tanto alla fertilità reale sia basale che distale, che risulta invece elevata, con una media di poco superiore ai due grappoli per germoglio, quanto alle dimensioni estremamente ridotte dei grappoli, nei quali, tra l'altro, il rachide rappresenta la componente predominante. Il vigore vegetativo è medio; gli internodi sono molto corti e l'indice di Ravaz (rapporto peso uva/peso legno) risulta molto basso, indicando uno squilibrio vegeto-produttivo delle piante a favore della vegetazione. Il portamento della vegetazione è eretto, con chioma mediamente espansa. Il vitigno mostra una moderata sensibilità alla siccità, con fenomeni di disseccamento delle foglie basali e conseguente filloptosi. Presenta una forte sensibilità all'oidio, leggermente inferiore alla peronospora, ed è inoltre poco soggetto alla muffa grigia e al marciume acido. Non è utilizzato per la vinificazione, ma rappresenta principalmente una curiosità.



CARATTERISTICHE CHIMICHE DELLE UVE (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Caratteristiche chimiche delle uve	
Contenuto in solidi solubili totali (° Brix)	24,4
pH	3,38
Acidità totale (g/l)	4,9
Acido malico (g/l)	0,2
Acido tartarico (g/l)	7,4
Acido gluconico (g/l)	0,6
Acido citrico (g/l)	0,3
A.P.A. (mg/l)	28,5
Potassio (g/l)	1,4
Flavonoidi totali delle bucce (mg/kg)	1312
Polifenoli totali delle bucce (mg/kg)	1728
Antociani totali (mg/kg)	272
Acidi idrossicinnamici della polpa (mg/kg)	45,5

Gli zuccheri di quest'uva mostrano un livello discreto, con un pH molto buono e un'acidità totale soddisfacente, sebbene il contenuto di acido malico risulti molto scarso. Anche i valori di Azoto Prontamente Assimilabile (A.P.A.) risultano molto bassi, con possibili problematiche durante la fermentazione e la necessità di integrazioni con attivanti di fermentazione in fase di vinificazione. Media risulta inoltre la concentrazione di potassio, per cui particolare attenzione va tenuta nelle operazioni di chiarifica dei vini e nella stabilizzazione tartarica. Il quadro polifenolico delle uve non risulta particolarmente favorevole per quanto riguarda il contenuto in antociani totali, mentre buono si presenta la concentrazione in flavonoidi e polifenoli totali.



UVA DEGLI SCIALI



Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Questa varietà corrisponde alla cultivar Santa Sofia, tipica del Cilento (SA) e di alcune aree limitrofe della Basilicata, recentemente iscritta al Catalogo Nazionale delle Varietà di Vite. Il vitigno è stato rinvenuto anche nei vigneti di Vieste, dove risulta tuttora parzialmente diffuso. La denominazione locale "Uva degli sciali" deriva dal termine dialettale *sciali*, che indica gli arenili o le spiagge, con particolare riferimento alle numerose cale e calette che caratterizzano la costa garganica da Vieste a Manfredonia. In passato, le fasce retrodunali di questi territori venivano regolarmente utilizzate per l'impianto di vigneti; la base ampelografica era costituita prevalentemente da varietà quali Uva degli sciali, Uva di Vespro, Uva della Macchia e Dunderin, tutti vitigni accomunati da una spiccata e caratteristica resistenza alla salinità e ai venti salmastri.

UVA DEGLI SCIALI

Descrizione morfologica

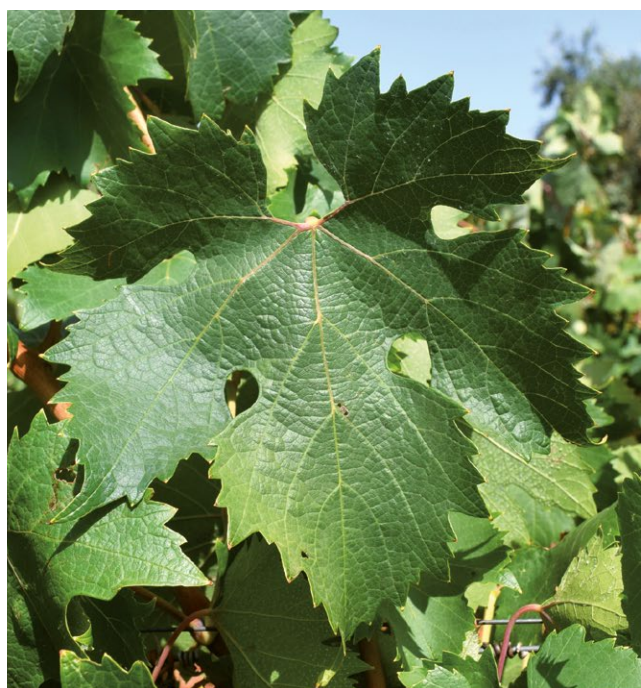
Germoglio: apice bianco verdastro con sfumature rosa, lanuginoso. Foglioline apicali con profilo a coppa e poi piane, di colore biancastro, cotonose inferiormente. Quarta fogliolina a bordi revoluti, di colore verde dorato, quasi cotonosa inferiormente.

Tralcio erbaceo: di vigore medio, con portamento da semi-eretto a eretto ed internodi di media lunghezza, di colore verde o striato di rosso sul lato dorsale, verdi sul ventrale. Vitici di media lunghezza, verdi.

Foglia adulta: di medie dimensioni e talora grande, da cuneiforme a pentagonale, con lobi laterali a punte allungate e divergenti, pentalobata. Lembo di colore verde un po' azzurrognolo, con profilo piano ed estremità dei lobi un po' ritorta, mediamente bollosa e con deboli depressioni. Nervature rosse fino alla prima ramificazione. Seno peziolare aperto, con fondo a graffa, talora sguarnito o con uno o due denti al fondo. Seni laterali mediamente profondi e con fondo ad U. Denti a margini rettilinei, medio-lunghi (molto lunghi i terminali dei lobi). Pagina inferiore con pelosità strisciante debole e priva di setole sulle nervature. Picciolo di media lunghezza, striato di rosso.

Grappolo a maturità: di media lunghezza o medio-lungo, di forma conica allungata con due, tre o più ali lunghe e ricadenti che si dipartono dalla base, ma anche, curiosamente, in posizione più distale, spargolo. Peduncolo generale e delle ali di media lunghezza, di colore rosato se esposto al sole. Inserzione del primo grappolo al quarto nodo.

Acino: di medie dimensioni, sferico o appena ellissoidale. Buccia spessa, di colore da verde a giallo paglierino, mediamente pruinosa, acidula e amara se masticata. Polpa molle, a sapore acidulo, con un leggero aroma agrumato (mandarino). Distacco dal pedicello facile. Vitiaccioli con becco piuttosto lungo.



CARATTERISTICHE VEGETO-PRODUTTIVE E TECNOLOGICHE (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Fenologia

Epoca del germogliamento	12 aprile
Epoca della fioritura	01 giugno
Inizio dell'invasatura	26 luglio
Epoca della maturazione fisiologica	26 settembre
Epoca della caduta delle foglie	06 dicembre

Le diverse fasi fenologiche si presentano in linea rispetto al vitigno Sangiovese, solo il germogliamento risulta molto più tardivo.

Caratteristiche agronomiche e produttive

Fertilità reale nodi 1-4	2,04
Produzione per ceppo (kg)	3,7
Peso legno potatura (kg/ceppo)	1,3
Peso medio grappolo (g)	163
Lunghezza grappolo (cm)	19,0
Larghezza grappolo (cm)	7,4
Peso medio acino (g)	2,1
Diametro longitudinale dell'acino (mm)	1,8
Diametro equatoriale dell'acino (mm)	1,8
Indice di Ravaz	2,8

Il vitigno presenta una buona produttività per ceppo, dovuta all'elevata fertilità reale sia basale sia distale, con valori prossimi a 2 grappoli per germoglio. Per tali caratteristiche si presta molto bene a potature corte, come quelle praticate negli alberelli tradizionali garganici, nei quali questo vitigno è presente. Il portamento della vegetazione è semi-eretto. Si tratta di un vitigno mediamente sensibile alla peronospora e all'oidio e, in determinate condizioni, anche alla muffa grigia e al marciume acido. È poco resistente alla siccità. È utilizzato esclusivamente per la vinificazione.



CARATTERISTICHE CHIMICHE E SENSORIALI DELLE UVE E DEI VINI (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Caratteristiche chimiche delle uve

Contenuto in solidi solubili totali (° Brix)	22,6
pH	3,2
Acidità totale (g/l)	6,3
Acido malico (g/l)	0,3
Acido tartarico (g/l)	9,2
Acido gluconico (g/l)	0,7
Acido citrico (g/l)	0,3
A.P.A. (mg/l)	13,5
Potassio (g/l)	1,5
Flavonoidi totali delle bucce (mg/kg)	891
Polifenoli totali delle bucce (mg/kg)	947
Acidi idrossicinnamici della polpa (mg/kg)	13,1

L'uva raggiunge una buona maturità tecnologica, caratterizzata da un elevato contenuto zuccherino e da una buona acidità in cui prevale la componente tartarica, mentre la concentrazione di acido malico risulta molto scarsa. Anche i valori di Azoto Prontamente Assimilabile (A.P.A.) risultano molto bassi; ciò può comportare criticità durante la fermentazione e rendere necessaria una particolare attenzione nell'integrazione con attivanti di fermentazione in fase di vinificazione. Le bucce presentano un contenuto medio sia di flavonoidi sia di polifenoli totali. La polpa mostra un contenuto scarso di acidi idrossicinnamici.

Caratteristiche chimiche del vino

Alcol (% vol)	13,4
Estratto secco totale (g/l)	28,71
pH	3,06
Acidità totale (g/l)	7,6
Acidità volatile (g/l)	0,2
Flavonoidi totali (mg/l)	940
Polifenoli totali (mg/l)	1745
Proantocianidine (mg/l)	29

Il vino, portato a secco, è caratterizzato in generale da un elevato grado alcolico e una vivace acidità totale. Il quadro polifenolico è caratterizzato da un limitato contenuto in flavonoidi, polifenoli, proantocianidine e medio in polifenoli totali.

Caratteristiche sensoriali del vino

Il vino sperimentale ottenuto mostra un colore paglierino tenue, di poca fittezza, comunque di bella lucentezza con accentuati riflessi verdolini. L'impatto olfattivo è intenso e fragrante, dai sentori di frutta bianca e gialla, in particolare pera, mela annurca, cotogna fresca, ananas, pompelmo. Lievi note di erbe aromatiche, di mandorla sul finale. Ottima la persistenza. L'assaggio è gradevole, di moderato calore, molto fresco e sapido, buon corpo e struttura, con cenno tannico e ricordo amaricante finale. Nell'insieme varietà di grande interesse e potenzialità di sviluppo. Ampia versatilità nell'attitudine enologica, interessanti le prospettive di affinamento, sia in legno che acciaio.



UVA DEI MALTESI



Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Questo vitigno è stato identificato con tale denominazione nell'area del Salento, in particolare nel Capo di Leuca presso un'azienda in agro di Salve. Non esistono citazioni bibliografiche che corrispondano esattamente a questo nome. Il nome sembra ricondurre a una possibile provenienza dall'isola di Malta. Tuttavia il profilo genetico è risultato per ora unico, distinto da altri vitigni fino ad ora descritti anche fuori dalla regione.

UVA DEI MALTESI

Descrizione morfologica

Germoglio: apice quasi cotonoso, bianco con deboli sfumature rosa sui peli. Foglioline apicali a coppa, biancastre (la terza poco a coppa e bianco-verdastra), inferiormente cotonose. Quarta fogliolina piana, di colore verde bronzato e con residua pelosità sulla pagina superiore, inferiormente cotonosa.

Tralcio erbaceo: di vigore contenuto, con portamento eretto ed internodi di media lunghezza, di colore verde striato di rosso sul lato dorsale, verde poco sfumato di rosso su quello ventrale. Vitici lunghi e sottili, verdi, ma bronzati e lanuginosi quelli apicali.

Foglia adulta: media o medio-grande, orbicolare, intera o meno frequentemente trilobata. Lembo con profilo piano a margini leggermente revoluti, con bollosità deboli, ma talora leggermente ondulato tra le nervature di secondo ordine. Nervature principali di colore rosso aranciato fino alla prima ramificazione. Seno peziolare da aperto a chiuso, a U o a lira, talora sguarnito da un lato. Seni laterali superiori (quando presenti) poco profondi e stretti. Denti piccoli, a margini rettilinei o appena convessi, medio-corti. Pagina inferiore lanuginosa e priva di setole sulle nervature. Picciolo medio-corto, rosato.

Grappolo a maturità: piccolo o medio-piccolo, da corto a medio, conico con una o due ali brevi, spargolo. Peduncolo di media lunghezza, verde, sottile. Inserzione del primo grappolo al terzo o quarto nodo.

Acino: medio-piccolo o piccolo, sferoidale. Buccia di colore giallo verdastro, ben pruinoso, piuttosto spessa, acidula e astringente. Polpa fluida, a sapore neutro, poco dolce e acida. Distacco dal pedicello facile. Vinaccioli piccoli e con becco corto, bruni.



CARATTERISTICHE VEGETO-PRODUTTIVE E TECNOLOGICHE (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Fenologia

Epoca del germogliamento	13 aprile
Epoca della fioritura	31 maggio
Inizio dell'invaiaura	24 luglio
Epoca della maturazione fisiologica	23 settembre
Epoca della caduta delle foglie	28 novembre

Le fasi fenologiche corrispondono a quelle della varietà Sangiovese, tranne per il germogliamento che risulta molto più tardivo.

Caratteristiche agronomiche e produttive

Fertilità reale nodi 1-4	1,71
Produzione per ceppo (kg)	3,5
Peso legno potatura (kg/ceppo)	1,7
Peso medio grappolo (g)	201
Lunghezza grappolo (cm)	16,8
Larghezza grappolo (cm)	12,6
Peso medio acino (g)	1,9
Diametro longitudinale dell'acino (mm)	1,1
Diametro equatoriale dell'acino (mm)	1,1
Indice di Ravaz	2,0

Il vitigno presenta una produttività media per ceppo e una buona fertilità reale basale, sebbene leggermente inferiore rispetto a quella distale. Si adatta a potature corte e a forme di allevamento poco espanse, quali l'alberello e il cordone speronato orizzontale, semplice o doppio. Il vigore vegetativo è medio-elevato e presenta un buon equilibrio vegeto-produttivo, come evidenziato dai valori dell'indice di Ravaz (rapporto peso uva/peso legno). Il portamento della vegetazione è semi-eretto, con chioma espansa. Si tratta di un vitigno mediamente sensibile alla peronospora e all'oidio e, in determinate condizioni, anche alla muffa grigia e al marciume acido. È utilizzato esclusivamente per la vinificazione.



CARATTERISTICHE CHIMICHE DELLE UVE (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Caratteristiche chimiche delle uve	
Contenuto in solidi solubili totali (° Brix)	24,5
pH	3,35
Acidità totale (g/l)	4,1
Acido malico (g/l)	0,4
Acido tartarico (g/l)	6,8
Acido gluconico (g/l)	0,6
Acido citrico (g/l)	0,3
A.P.A. (mg/l)	46,7
Potassio (g/l)	1,3
Flavonoidi totali delle bucce (mg/kg)	1085
Polifenoli totali delle bucce (mg/kg)	1305
Acidi idrossicinnamici della polpa (mg/kg)	15,6

L'uva raggiunge una buona maturità tecnologica, caratterizzata da un elevato contenuto zuccherino e da un'acidità modesta in cui prevale la componente tartarica, mentre la concentrazione di acido malico risulta scarsa. Anche i valori di Azoto Prontamente Assimilabile (A.P.A.) risultano medio-bassi; ciò può comportare criticità durante la fermentazione e rendere necessaria l'integrazione con attivanti di fermentazione in fase di vinificazione. Le bucce presentano valori medi sia di flavonoidi sia di polifenoli totali. La polpa mostra invece un basso contenuto di acidi idrossicinnamici. Sarebbe di grande interesse effettuare delle vinificazioni sperimentali anche con questo vitigno; tuttavia, la presenza di poche piante nella nostra collezione e l'indisponibilità della quantità minima di uva necessaria ce lo hanno finora impedito.



UVA DEL MONACO



Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Si tratta di un vitigno recuperato nel Brindisino, a cavallo tra i comuni di San Michele Salentino, San Vito dei Normanni, Ostuni e Ceglie Messapica. A memoria degli anziani, la varietà era abbastanza diffusa nei vecchi vigneti locali insieme a Bianco d'Alessano, Impigno e Francavidda. In queste storiche vigne promiscue si coltivavano numerose varietà a bacca rossa e a bacca bianca che tradizionalmente venivano vinificate insieme per produrre vini rosati, oppure venivano impiegate come base per mosti destinati al taglio. A questi ultimi venivano successivamente addizionati mosti cotti concentrati per conferire colore e struttura ai vini della tradizione. La denominazione potrebbe riferirsi al cognome "Monaco", ampiamente diffuso nella zona, oppure a un'antica introduzione a opera di ordini monastici insediati nel territorio.

UVA DEL MONACO

Descrizione morfologica

Germoglio: apice lanuginoso, verde biancastro con sfumature rosa sui peli. Foglioline apicali a coppa, biancastre con fondo verde ed orli un po' rosa, inferiormente cotonose. Quarta fogliolina piana, di colore verde appena bronzato e più bianca ai bordi per pelosità residua, inferiormente lanuginosa, ma più pelosa verso il margine.

Tralcio erbaceo: di medio vigore e di sviluppo tardivo, con portamento orizzontale ed internodi corti, di colore verde su entrambi i lati. Viticci piuttosto brevi, verdi.

Foglia adulta: di medie dimensioni, pentagonale, pentalobata o più spesso con sette lobi. Lembo di colore verde scuro, con profilo poco a coppa, mediamente bolloso e talora con depressioni. Nervature di colore rosso scuro fino alla prima ramificazione. Seno peziolare chiuso, a V con fondo a graffa. Seni laterali superiori di media profondità e con fondo arrotondato. Denti a margini rettilinei o talora concavo-convessi, lunghi. Pagina inferiore appena aracnoidea e con poche setole sulle nervature di secondo ordine. Picciolo di media lunghezza, sfumato di rosa.

Grappolo a maturità: medio-grande, di forma conica piuttosto allungata, con due o tre ali ricadenti, spargolo. Peduncolo di media lunghezza o medio-corto, verde. Inserzione del primo grappolo al terzo o quarto nodo.

Acino: medio-piccolo, sferoidale o talora appena discoidale. Buccia di colore da verde chiaro a giallo paglierino nelle parti più esposte, mediamente pruinosa, di medio spessore, ma tenace, acidula. Polpa fluida a sapore neutro, poco dolce e poco acida. Distacco dal pedicello facile. Vinaccioli piccoli.



CARATTERISTICHE VEGETO-PRODUTTIVE E TECNOLOGICHE (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Fenologia

Epoca del germogliamento	11 aprile
Epoca della fioritura	31 maggio
Inizio dell'invasatura	29 luglio
Epoca della maturazione fisiologica	27 settembre
Epoca della caduta delle foglie	21 novembre

Le fasi fenologiche corrispondono a quelle della varietà Sangiovese, tranne che per il germogliamento mediamente più tardivo.

Caratteristiche agronomiche e produttive

Fertilità reale nodi 1-4	1,46
Produzione per ceppo (Kg)	2,9
Peso legno potatura (kg/ceppo)	1,4
Peso medio grappolo (g)	216
Lunghezza grappolo (cm)	18,4
Larghezza grappolo (cm)	16,3
Peso medio acino (g)	2,0
Diametro longitudinale dell'acino (mm)	1,1
Diametro equatoriale dell'acino (mm)	1,1
Indice di Ravaz	2,1

Il vitigno è caratterizzato da una produttività media e una buona fertilità reale delle gemme sia basali che distali. Il vigore vegetativo è medio, con valori dell'indice di Ravaz (rapporto peso uva/peso legno) che indicano un moderato equilibrio vegeto-produttivo delle piante. Il portamento della vegetazione è semi-eretto, con chioma espansa e femminelle non produttive. Si tratta di un vitigno particolarmente sensibile all'oidio, meno alla peronospora, mentre risulta mediamente resistente alla muffa grigia e al marciume acido grazie alla scarsa compattezza del grappolo. Presenta inoltre una buona resistenza alla siccità. È utilizzato esclusivamente per la vinificazione.



CARATTERISTICHE CHIMICHE DELLE UVE (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Caratteristiche chimiche delle uve	
Contenuto in solidi solubili totali (° Brix)	21,5
pH	3,4
Acidità totale (g/l)	5,3
Acido malico (g/l)	0,5
Acido tartarico (g/l)	6,0
Acido gluconico (g/l)	0,2
Acido citrico (g/l)	0,4
A.P.A. (mg/l)	130
Potassio (g/l)	1,3
Flavonoidi totali delle bucce (mg/kg)	1361
Polifenoli totali delle bucce (mg/kg)	749
Acidi idrossicinnamici della polpa (mg/kg)	25,7

I dati analitici dell'uva alla raccolta evidenziano un buon grado zuccherino, tale da consentire il raggiungimento di una gradazione alcolica potenziale di poco superiore ai 12% vol. Il quadro acidico presenta invece valori medio-bassi, soprattutto per quanto riguarda l'acido malico, mentre risulta buono il contenuto di acido tartarico. I valori di Azoto Prontamente Assimilabile (A.P.A.) risultano abbastanza buoni, rappresentando un fattore molto positivo per evitare problematiche durante la vinificazione, mentre il contenuto di potassio si attesta su valori medi.

Il contenuto di polifenoli totali delle bucce risulta piuttosto scarso, mentre quello di flavonoidi totali presenta valori medi. Gli acidi idrossicinnamici della polpa hanno valori medio scarsi, fattore molto positivo nella gestione delle operazioni di chiarifica dei vini e nella stabilizzazione tartarica.



UVA DELLA MACCHIA



Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

A Vico del Gargano era consuetudine impiantare vigneti propagando ceppi antichi di Malvasie nere e, soprattutto, del vitigno localmente chiamato Uva della Macchia, da cui si otteneva un vino denominato "Macchiarolo". Gli agricoltori custodi raccontavano che questa varietà fosse stata rinvenuta nella prima metà dell'Ottocento, all'interno di una contrada chiamata "Macchia" (situata lungo il torrente omonimo, tra Peschici e Vieste), da cui deriverebbe il nome del vino (Angelicchio et al., 1993). La diffusione del vitigno interessò dapprima Vieste, poi Vico del Gargano, dove era nota anche come Uva di Vieste, e successivamente Ischitella e Rodi Garganico. Nei territori di Peschici e Vieste questa varietà è stata tradizionalmente coltivata in vigneti impiantati a ridosso degli arenili costieri, dimostrando un'ottima tolleranza alla salsedine. Il vitigno è stato recentemente oggetto di studio (Garofano e Biscotti, 1999; De Palma et al., 2014).

UVA DELLA MACCHIA

Descrizione morfologica

Germoglio: apice di colore verde, aracnoideo. Foglioline apicali di colore verde chiaro, appena bronzate a partire dalla seconda, con profilo piano o appena revoluto, lanuginose inferiormente. Quarta fogliolina di colore verde intenso e bronzata, appena revoluta, aracnoidea inferiormente.

Tralcio erbaceo: vigoroso, con portamento semi-eretto e internodi di media lunghezza o medio-lunghi, striati di rosso sul lato dorsale, verdi o appena striati su quello ventrale. Viticci piuttosto lunghi, verdi o appena bronzati.

Foglia adulta: da medio-grande a grande, pentagonale con lobi inferiori sviluppati verso l'alto, intera o trilobata. Lembo di colore verde scuro e di aspetto cuoioso, con profilo poco a coppa con margini involuti ed ondulati, da poco a mediamente bollosi e talora con depressioni. Punto peziolare rosato o nervature debolmente rosate fino alla prima ramificazione. Seno peziolare chiuso con bordi un po' sovrapposti, con fondo a debole grafia o a V. Seni laterali poco profondi, solo alcuni presentano un dente al fondo. Denti a margini rettilinei o più raramente concavo-convessi, di media lunghezza. Pagina inferiore con debolissima pelosità strisciante e con poche setole alle ramificazioni delle nervature. Picciolo medio-corto, robusto, striato di rosa.

Grappolo a maturità: grande, conico non appuntito, talora tozzo, con due o tre ali aderenti mediamente sviluppate, compatto. Peduncolo medio-corto, robusto, verde chiaro. Inserzione del primo grappolo al quinto o nodo.

Acino: di medie dimensioni o medio-grande, sferoidale. Buccia di medio spessore, ma tenace, di colore blu, ben pruinosa, un po' erbacea ed astringente. Polpa leggermente soda specialmente intorno ai vinaccioli, a sapore neutro con buon equilibrio dolce-acido. Distacco dal pedicello piuttosto difficile. Vinaccioli abbastanza grandi e di colore nocciola chiaro.



CARATTERISTICHE VEGETO-PRODUTTIVE E TECNOLOGICHE (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Fenologia

Epoca del germogliamento	15 aprile
Epoca della fioritura	30 maggio
Inizio dell'invasatura	25 luglio
Epoca della maturazione fisiologica	26 settembre
Epoca della caduta delle foglie	14 dicembre

Fasi fenologiche corrispondenti a quelle della varietà Sangiovese tranne che per il germogliamento che risulta tardivo.

Caratteristiche agronomiche e produttive

Fertilità reale nodi 1-4	1,27
Produzione per ceppo (kg)	4,7
Peso legno potatura (kg/ceppo)	1,2
Peso medio grappolo (g)	420
Lunghezza grappolo (cm)	19,2
Larghezza grappolo (cm)	14,2
Peso medio acino (g)	2,3
Diametro longitudinale dell'acino (mm)	1,3
Diametro equatoriale dell'acino (mm)	1,4
Indice di Ravaz	3,9

Il vitigno è caratterizzato da una produttività medio-elevata, dovuta soprattutto all'elevato peso medio del grappolo. La fertilità basale non risulta particolarmente elevata, mentre quella distale è superiore, pur non raggiungendo quasi mai valori prossimi a 2 grappoli per germoglio. Per tale motivo non si adatta particolarmente bene a forme di allevamento con potatura corta, se non nell'ottica di produzioni qualitative. Il vigore vegetativo è medio-elevato, con valori dell'indice di Ravaz (rapporto peso uva/peso legno) che indicano un moderato equilibrio vegeto-produttivo delle piante. Il portamento della vegetazione è semieretto, con chioma espansa e femminelle non produttive. Si tratta di un vitigno mediamente sensibile all'oidio e alla peronospora, mentre nelle annate più difficili può risultare sensibile anche alla muffa grigia e al marciume acido, a causa della compattezza del grappolo. Presenta una buona resistenza alla siccità. È utilizzato esclusivamente per la vinificazione.



CARATTERISTICHE CHIMICHE E SENSORIALI DELLE UVE E DEI VINI (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Caratteristiche chimiche delle uve

Contenuto in solidi solubili totali (° Brix)	23,4
pH	3,27
Acidità totale (g/l)	4,8
Acido malico (g/l)	0,4
Acido tartarico (g/l)	6,4
Acido gluconico (g/l)	1,0
Acido citrico (g/l)	0,3
A.P.A. (mg/l)	63,5
Potassio (g/l)	1,3
Flavonoidi totali delle bucce (mg/kg)	1973
Polifenoli totali delle bucce (mg/kg)	1964
Antociani totali (mg/kg)	735
Acidi idrossicinnamici della polpa (mg/kg)	41,5

In fase di maturità tecnologica, l'uva accumula un elevato tenore zuccherino e mostra un profilo acido dominato dalla componente tartarica, a fronte di una scarsa concentrazione di acido malico. I valori di Azoto Prontamente Assimilabile (A.P.A.) si attestano su livelli medi, così come il contenuto di potassio. Sotto il profilo enologico, le bucce presentano una concentrazione molto elevata sia di flavonoidi sia di polifenoli totali, accompagnata da un ottimo corredo di antociani totali; tale dotazione suggerisce una spiccata attitudine all'ottenimento di vini di eccellente struttura, idonei anche all'invecchiamento. La polpa, infine, mostra un contenuto medio di acidi idrossicinnamici.

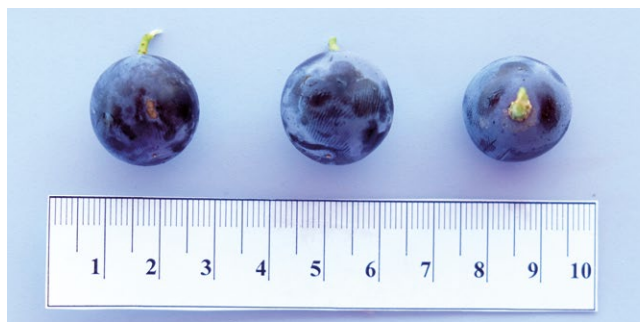
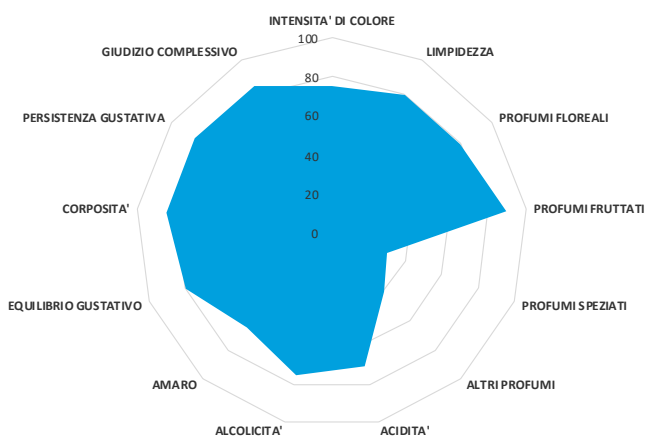
Caratteristiche chimiche del vino

Alcol (% vol)	13,5
Estratto secco totale (g/l)	27,99
pH	3,47
Acidità totale (g/l)	6,8
Acidità volatile (g/l)	0,5
Flavonoidi totali (mg/l)	1139
Polifenoli totali (mg/l)	4449
Proantocianidine (mg/l)	1098
Antociani totali (mg/l)	463

Il vino, portato a secco, è stato caratterizzato in generale da un elevato grado alcolico, un buon estratto e una moderata acidità totale. Il quadro polifenolico presenta un ottimo contenuto in polifenoli totali e medio in flavonoidi, proantocianidine e antociani totali.

Caratteristiche sensoriali del vino

Il vino sperimentale mostra un colore amaranto di media intensità, con riflessi rubino. L'esordio olfattivo è soprattutto floreale di violetta e ciclamino, compaiono poi un insieme di note di frutti rossi, melagrana, amarena, visciola, marasca, bacche di goji. Al palato risulta mediamente tannico, con un'apertura lievemente dolce, accompagnata da una consistente sapidità, di media freschezza, una leggera scia amaricante sul finale. Un vino che si presta a svolgere un ruolo tra i vini contemporanei, di piacevole e disinvolta bevibilità, complessi ed eleganti.



UVA DELLA SPECCHIA



Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Questo vitigno, radicato nella memoria storica di alcuni anziani viticoltori della Valle d'Itria, non ha mai conosciuto una grande diffusione sul territorio, rimanendo circoscritto solo ad alcune contrade nei comuni di Martina Franca (TA), Cisternino (BR) e Locorotondo (BA), con particolare presenza nelle località di Capitolo, Figazzano e Mavugliola. L'Uva della specchia è censita tra le numerose voci del Vocabolario botanico martinese, un'importante opera di etnobotanica e dialettologia locale pubblicata nel 1950 a Putignano (editore A. De Robertis) da Eugenio Selvaggi (1872-1961). Inoltre, Giovanni Liuzzi, nell'articolo apparso sulla prestigiosa rivista *Umanesimo della Pietra* dal titolo "Uomini e strutture in tempo di vendemmia", cita espressamente l'Uva della Specchia tra le varietà a bacca bianca storicamente presenti nell'area della Valle d'Itria. Riguardo all'origine del nome, nella Valle d'Itria le "specchie" identificano i caratteristici cumuli di pietre derivanti dall'atavica attività di spietramento dei terreni agricoli; nella vicina Ceglie Messapica e nel Salento, invece, esse sono veri e propri monumenti di origine messapica, storicamente utilizzati con funzioni di vedetta e controllo del territorio.

UVA DELLA SPECCHIA

Descrizione morfologica

Germoglio: apice molto lanuginoso o cotonoso, biancastro con sfumature rosa sui peli. Foglioline apicali con profilo a coppa, biancastre con orli rosati, la terza piana e con margini revoluti, inferiormente cotonose. Quarta fogliolina a margini revoluti, dorato-biancastra per abbondante pelosità residua, inferiormente cotonosa.

Tralcio erbaceo: di vigore contenuto, piuttosto sottile e sviluppo un po' tardivo, con portamento orizzontale ed internodi di media lunghezza, verdi o appena striati sul lato dorsale, verdi su quello ventrale. Vitici piuttosto sottili, verdi.

Foglia adulta: di medie dimensioni, da cuneiforme ad orbicolare, intera o anche pentalobata, ma pochissimo incisa. Lembo di colore verde piuttosto scuro e opaco, con profilo piano, da poco a mediamente bolloso e ondulato tra le nervature specialmente nelle foglie basali. Nervature rosse fino alla prima ramificazione. Seno peziolare chiuso o poco aperto, con fondo ad U o a V, talora con un piccolo dente al fondo. Seni laterali pochissimo profondi. Denti piccoli, a margini convessi o da rettilinei a convessi, medio-corti, con mucrone giallo. Pagina inferiore con pelosità strisciante di media intensità e priva di setole sulle nervature. Picciolo medio-corto, robusto, sfumato di rosa.

Grappolo a maturità: di media grandezza, lungo, nettamente cilindrico, generalmente privo di ali o con una o due ali brevi e ricadenti nei grappoli più grandi, da mediamente compatto a compatto. Peduncolo medio-corto, robusto, verde chiaro o rosato. Inserzione del primo grappolo al 2° nodo.

Acino: medio-piccolo, sferoidale. Buccia piuttosto spessa e tenace, di colore bianco verdastro, debolmente paglierino dove più esposta, ben pruinoso, un po' astringente. Polpa soda, a sapore neutro, gradevole ed equilibrato. Distacco dal pedicello difficile. Vinaccioli di medie dimensioni, scuri.



CARATTERISTICHE VEGETO-PRODUTTIVE E TECNOLOGICHE (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Fenologia

Epoca del germogliamento	13 aprile
Epoca della fioritura	03 giugno
Inizio dell'invasatura	26 luglio
Epoca della maturazione fisiologica	29 settembre
Epoca della caduta delle foglie	25 novembre

Le fasi fenologiche risultano mediamente più tardive rispetto a quelle della varietà Sangiovese in particolare per il germogliamento.

Caratteristiche agronomiche e produttive

Fertilità reale nodi 1-4	1,63
Produzione per ceppo (kg)	2,6
Peso legno potatura (kg/ceppo)	0,8
Peso medio grappolo (g)	178
Lunghezza grappolo (cm)	19,6
Larghezza grappolo (cm)	12,4
Peso medio acino (g)	1,7
Diametro longitudinale dell'acino (mm)	1,3
Diametro equatoriale dell'acino (mm)	1,3
Indice di Ravaz	3,2

Il vitigno è abbastanza produttivo e presenta una buona fertilità sia basale sia distale, con valori medi prossimi a due grappoli per germoglio. Per tali caratteristiche si presta abbastanza bene a forme di allevamento con potatura corta, quali l'alberello e il cordone speronato semplice o doppio.

Il vigore vegetativo è medio-scarso, con valori medi dell'indice di Ravaz (rapporto peso uva/peso legno) che indicano un moderato equilibrio vegeto-produttivo. Il portamento della vegetazione è orizzontale, con chioma espansa e scarsa emissione di grappoli sulle femmine.

Si tratta di un vitigno mediamente sensibile alla peronospora e all'oidio, ma mediamente resistente alla botrite e al marciume secondario.

È utilizzato esclusivamente per la vinificazione.



CARATTERISTICHE CHIMICHE E SENSORIALI DELLE UVE E DEI VINI (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Caratteristiche chimiche delle uve

Contenuto in solidi solubili totali (° Brix)	21,2
pH	3,39
Acidità totale (g/l)	4,8
Acido malico (g/l)	0,6
Acido tartarico (g/l)	6,8
Acido gluconico (g/l)	0,4
Acido citrico (g/l)	0,4
A.P.A. (mg/l)	61,3
Potassio (g/l)	1,6
Flavonoidi totali delle bucce (mg/kg)	1542
Polifenoli totali delle bucce (mg/kg)	850
Acidi idrossicinnamici della polpa (mg/kg)	33,2

Al raggiungimento della maturità tecnologica, l'uva si caratterizza per l'elevato tenore in zuccheri e per un bilancio acido fortemente orientato verso l'acido tartarico, con una scarsa presenza di quello malico. Anche i valori di Azoto Prontamente Assimilabile (A.P.A.) risultano medio-bassi; ciò può comportare criticità durante la fermentazione e rendere necessaria l'integrazione con attivanti di fermentazione in fase di vinificazione. Le bucce presentano un contenuto medio di flavonoidi e basso di polifenoli totali. La polpa mostra un contenuto medio-basso di acidi idrossicinnamici.

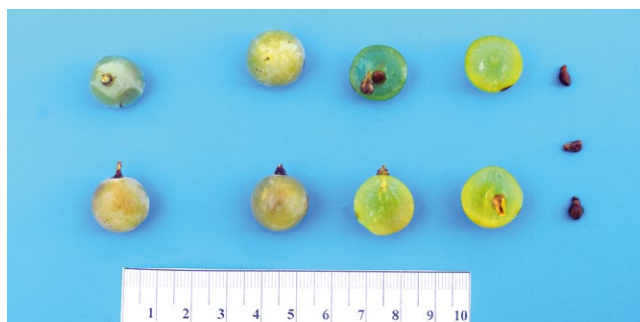
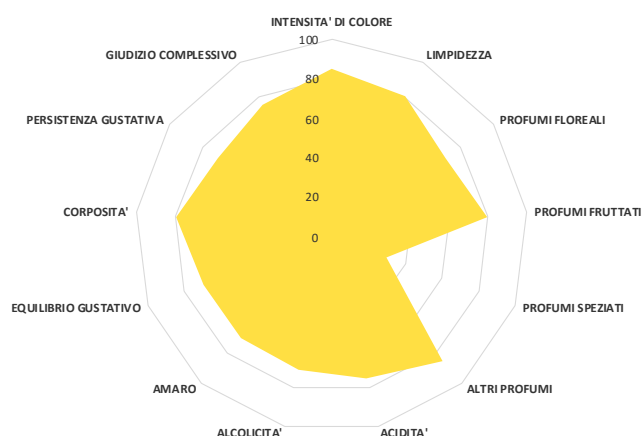
Caratteristiche chimiche del vino

Alcol (% vol)	11,9
Estratto secco totale (g/l)	29,01
pH	3,28
Acidità totale (g/l)	6,1
Acidità volatile (g/l)	0,4
Flavonoidi totali (mg/l)	172
Polifenoli totali (mg/l)	312
Proantocianidine (mg/l)	68

Il vino microvinificato, portato a secco, ha in generale un buon grado alcolico e una moderata acidità totale. Il quadro polifenolico è caratterizzato da un buon contenuto in flavonoidi, polifenoli e proantocianidine totali.

Caratteristiche sensoriali del vino

Il vino sperimentale mostra un colore giallo paglierino, di ottima intensità, con riflessi dorati e media lucentezza. L'impatto olfattivo è moderatamente intenso, interessante la complessità, dai sentori di mela renetta matura, melone, susina, mandorla, agrumi, con richiami floreali di camomilla, mimosa e fiori di campo, vegetale di erbe di campo, finocchietto selvatico, erba secca e paglia. Media la persistenza. L'assaggio è gradevole, caldo, equilibrato nelle sue componenti, di freschezza e sapidità moderate, con vena amarognola nel finale. Pare un vitigno versatile nell'attitudine enologica, da usare sia in purezza che in blend per la realizzazione di vini bianchi di carattere, propensi all'evoluzione.



UVA DI ANGELA



Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Il confronto del profilo genetico con dati della letteratura hanno indicato che l'Uva di Angela corrisponde alla lusana o Guisana, analizzata nel corso di indagini sul germoplasma del sud Italia (Basivin_SUD, 2016) ed osservata a Marsicovetere (Potenza). Altre indagini sull'origine genetica dei vitigni tradizionali italiani (De Lorenzis et al., 2019, D'Onofrio et al., 2021), hanno dimostrato che questo vitigno, insieme al suo full sibling (figlio degli stessi genitori) Giosana, è frutto dell'incrocio spontaneo tra Strinto porcino e Visparola, vitigno, quest'ultimo, ormai raro ma ben presente storicamente in Sud Italia e lungo le coste adriatiche.

Con la denominazione Uva di Angela, la lusana o Guisana è stata rinvenuta esclusivamente in agro di Ceglie Mesapica e Martina Franca in forma di ceppi isolati, senza comparire in altre zone.

UVA DI ANGELA

Descrizione morfologica

Germoglio: apice lanuginoso, verde biancastro. Foglioline apicali con profilo a coppa, di colore verde biancastro con orli e denti rossi, inferiormente cotonose. Quarta fogliolina piana a margini appena revoluti, di colore dorato o verde chiaro dorato, con orlo rosso e denti terminali dei lobi molto lunghi, cotonosa inferiormente.

Tralcio erbaceo: di buon vigore, con portamento eretto o semi-eretto ed internodi di media lunghezza, verdi appena striati di rosso sul lato dorsale, verdi su quello ventrale. Vitici sottili, verdi.

Foglia adulta: di medie dimensioni, cuneiforme o più raramente pentagonale, da trilobata a pentalobata. Lembo piano o poco a coppa, poco bolloso, con deboli ginocchiate. Nervature verdi, quelle dei lobi laterali talora saldate tra loro alla base. Seno peziolare aperto o molto aperto, con fondo a graffa. Seni laterali di profondità più che media, ma molto variabile e spesso asimmetrici, stretti. Denti grandi a margini rettilinei, lunghi. Pagina inferiore con pelosità strisciante da debole a media e priva di setole sulle nervature. Picciolo corto, verde.

Grappolo a maturità: di media lunghezza o medio-lungo, nettamente cilindrico e spesso privo di ali, talora con una o due ali ricadenti e spargole, altre volte doppio (con l'ala lungamente pedunculata), da mediamente compatto a compatto, talora spargolo. Peduncolo corto o medio-corto nei grappoli più distali, robusto, verde. Inserzione del primo grappolo al terzo o quarto nodo.

Acino: medio-piccolo, ellissoidale corto o, talora, sferoidale. Buccia di medio spessore, di colore giallo paglierino, ma in alcuni grappoli diffusamente rosato (chimera?), mediamente pruinosa. Polpa leggermente soda, a sapore neutro, abbastanza dolce e equilibrato. Distacco dal pedicello piuttosto facile. Pochi vinaccioli grandi e bruni.



CARATTERISTICHE VEGETO-PRODUTTIVE E TECNOLOGICHE (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Fenologia

Epoca del germogliamento	11 aprile
Epoca della fioritura	01 giugno
Inizio dell'invasatura	28 luglio
Epoca della maturazione fisiologica	23 settembre
Epoca della caduta delle foglie	28 novembre

Le fasi fenologiche rispetto a quelle della varietà Sangiovese risultano leggermente più tardive, soprattutto per quanto riguarda il germogliamento tranne che per la maturazione delle uve che risulta leggermente più precoce.

Caratteristiche agronomiche e produttive

Fertilità reale nodi 1-4	1,42
Produzione per ceppo (kg)	3,1
Peso legno potatura (kg/ceppo)	1,5
Peso medio grappolo (g)	246
Lunghezza grappolo (cm)	18,7
Larghezza grappolo (cm)	17,5
Peso medio acino (g)	1,4
Diametro longitudinale dell'acino (mm)	1,3
Diametro equatoriale dell'acino (mm)	1,2
Indice di Ravaz	2,1

Il vitigno è abbastanza produttivo e presenta una fertilità basale media, tuttavia nettamente inferiore rispetto a quella distale, dove si raggiungono valori superiori a due grappoli per germoglio. Per tale motivo si adatta meglio a forme di allevamento con potatura lunga, come il Guyot, mentre le performance produttive risultano più incostanti in caso di potature corte. Il vigore vegetativo è medio, con valori medi dell'indice di Ravaz (rapporto peso uva/peso legno) che indicano un moderato equilibrio vegeto-produttivo. Il portamento della vegetazione è semieretto, con chioma espansa e media emissione di grappoli piccoli sulle femminelle. Si tratta di un vitigno poco sensibile alla peronospora e maggiormente soggetto all'oidio, ma mediamente resistente alla botrite e al marciume secondario. È utilizzato esclusivamente per la vinificazione.



CARATTERISTICHE CHIMICHE E SENSORIALI DELLE UVE E DEI VINI (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Caratteristiche chimiche delle uve	
Contenuto in solidi solubili totali (° Brix)	21,5
pH	3,25
Acidità totale (g/l)	5,4
Acido malico (g/l)	0,5
Acido tartarico (g/l)	8,0
Acido gluconico (g/l)	0,4
Acido citrico (g/l)	0,3
A.P.A. (mg/l)	52,3
Potassio (g/l)	1,3
Flavonoidi totali delle bucce (mg/kg)	1331
Polifenoli totali delle bucce (mg/kg)	1770
Acidi idrossicinnamici della polpa (mg/kg)	37,2

A causa di una ridotta concentrazione di acido malico, il quadro acidico dell'uva a maturità tecnologica vede la netta prevalenza della frazione tartarica, combinata a un elevato accumulo di zuccheri. Anche i valori di Azoto Prontamente Assimilabile (A.P.A.) risultano medio-bassi; ciò può comportare criticità durante la fermentazione e rendere necessaria l'integrazione con attivanti di fermentazione in fase di vinificazione. Le bucce presentano un contenuto abbastanza elevato sia di flavonoidi sia di polifenoli totali. La polpa mostra un contenuto medio-basso di acidi idrossicinnamici.

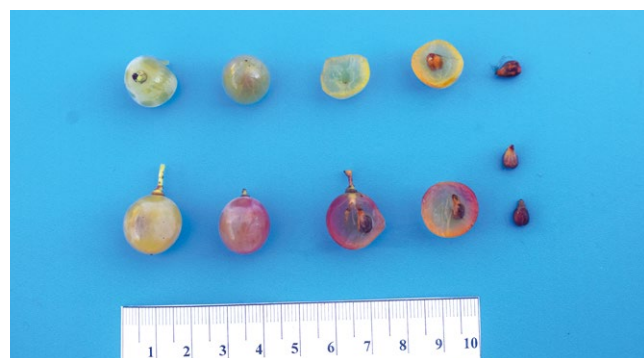
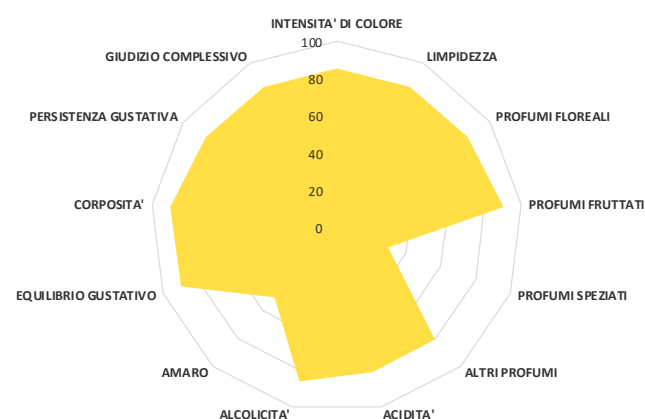
Caratteristiche chimiche del vino	
Alcol (% vol)	13,4
Estratto secco totale (g/l)	28,68
pH	3,25
Acidità totale (g/l)	7,1
Acidità volatile (g/l)	0,4
Flavonoidi totali (mg/l)	229
Polifenoli totali (mg/l)	427
Proantocianidine (mg/l)	131

Il vino, portato a secco, si caratterizza per elevati grado alcolico ed estratto secco, moderata acidità totale e pH ottimale. Il quadro polifenolico presenta da un elevato contenuto in flavonoidi, polifenoli, e proantocianidine totali.

Caratteristiche sensoriali del vino

Il vino sperimentale mostra un colore giallo paglierino di buona intensità, di particolare brillantezza. L'olfatto è piacevolmente intenso, evoca un fruttato con tratti esotici di banana e mango, oltre a pesca bianca, nespola,

agrumi, sentori floreali di acacia, biancospino e sambuco, vegetale di fieno e aneto, un ricordo mandorlato e di idrocarburi. Il sorso è pieno, corposo, avvolgente, gradevolmente fresco e sapido. Nell'insieme attrae per complessità, equilibrio e armonia. Queste caratteristiche denotano un'attitudine enologica favorevole alla produzione di vini complessi, adatti all'affinamento, con interessanti prospettive di evoluzione della complessità aromatica. Idoneo alla vinificazione con macerazione per esaltare le caratteristiche cromatiche e il quadro aromatico, per esempio in una produzione di "vini orange".



UVA DI VESPRO



Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

Si tratta di un vitigno rinvenuto esclusivamente in alcuni vigneti dell'agro di Vieste, sul Gargano, ma ancora presente nella memoria storica di alcuni viticoltori di Mattinata e Manfredonia, sebbene non vi siano riferimenti bibliografici noti. Il nome sembra ricondurre ai "Vespri del Gargano", solenni celebrazioni liturgiche serali (le preghiere cattoliche del tramonto) legate alle grandi feste patronali e ai culti storici del promontorio pugliese. In particolare, questi riti si concentrano in due importanti momenti di devozione che cadono entrambi l'8 maggio: i Vespri solenni per l'apparizione di San Michele Arcangelo a Monte Sant'Angelo e i Primi Vespri della festa di Santa Maria di Merino a Vieste. In questo periodo dell'anno si snodano anche i tradizionali pellegrinaggi a piedi verso i santuari, i quali attraversano diversi borghi garganici. È probabile che l'origine del nome sia legata proprio a questa antica tradizione dei cammini: la varietà potrebbe essere stata introdotta nel territorio di Vieste dai pellegrini provenienti dai paesi limitrofi, spingendo le comunità locali a denominarla, per l'appunto, "Uva del Vespro".

UVA DI VESPRO

Descrizione morfologica

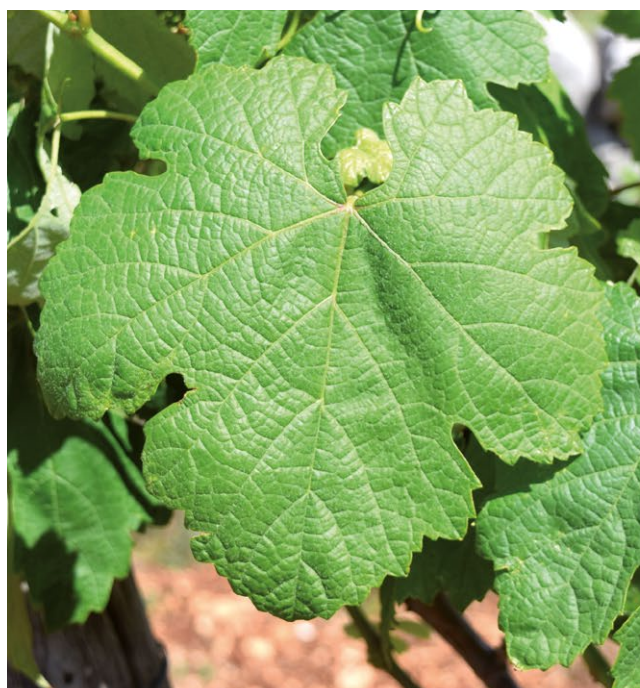
Germoglio: apice piuttosto esile, di colore bianco verdastro con sfumature rosate, lanuginoso. Foglioline apicali bianco verdastre, la prima con profilo a coppa, le seguenti piane, inferiormente cotonose. Quarta fogliolina a bordi ben revoluti, di colore verde chiaro dorato, inferiormente molto lanuginosa.

Tralcio erbaceo: con portamento semi-eretto ed internodi di media lunghezza, appena striati di rosso sul lato dorsale, verdi su quello ventrale. Vitici sottili, verdi.

Foglia adulta: media o medio-grande, da cuneiforme a orbicolare, pentalobata o talora più incisa, ma con seni poco profondi. Lembo di colore verde chiaro, con profilo piano a margini un po' revoluti, bollosità più che media e talora un po' accentuata tra le nervature principali (ondulée). Punto peziolare rosato o nervature debolmente rosate fino alla prima ramificazione. Seno peziolare aperto, con fondo ad U o a debole graffa, talora con uno o due denti al fondo. Seni laterali poco o mediamente profondi, in genere stretti e con fondo arrotondato, abbastanza frequentemente con un corto dente. Denti piccoli, a margini da rettilinei a convessi, medio-corti. Pagina inferiore con pelosità strisciante medio-forte e con setolosità corta da debole a media sulle nervature. Picciolo corto, robusto, sfumato di rosa, appena setoloso.

Grappolo a maturità: di medie dimensioni o medio-corto, conico con estremità generalmente cilindrica e arrotondata, un po' tozzo, talora con una o due ali anche ben sviluppate, da spargolo a mediamente compatto. Peduncolo del grappolo principale medio-lungo, di colore verde chiaro. Inserzione del primo grappolo al quarto nodo.

Acino: medio-piccolo, da sferoidale ad ellissoidale corto. Buccia di medio spessore, di colore biancastro per l'abbondante pruina, ben ambrato nei grappoli più esposti al sole, con punto pistillare piccolo, ma sporgente. Polpa molle, a sapore neutro, con buon equilibrio dolce-acido. Distacco dal pedicello facile. Vinaccioli scuri, con becco molto corto.



CARATTERISTICHE VEGETO-PRODUTTIVE E TECNOLOGICHE (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Fenologia

Epoca del germogliamento	04 aprile
Epoca della fioritura	28 maggio
Inizio dell'invaiaura	21 luglio
Epoca della maturazione fisiologica	16 settembre
Epoca della caduta delle foglie	28 novembre

La varietà risulta più precoce in tutte le fasi fenologiche rispetto al Sangiovese, tranne che per il germogliamento e la fioritura che sono molto simili.

Caratteristiche agronomiche e produttive

Fertilità reale nodi 1-4	1,42
Produzione per ceppo (kg)	2,8
Peso legno potatura (kg/ceppo)	0,9
Peso medio grappolo (g)	223
Lunghezza grappolo (cm)	17,6
Larghezza grappolo (cm)	12,4
Peso medio acino (g)	1,8
Diametro longitudinale dell'acino (mm)	1,1
Diametro equatoriale dell'acino (mm)	1,0
Indice di Ravaz	3,3

Il vitigno è caratterizzato da una produttività media, considerando le condizioni di allevamento osservate nei vigneti collezione di Locorotondo. Il vigore vegetativo è medio-basso, con valori medi dell'indice di Ravaz (rapporto peso uva/peso legno) che indicano un moderato equilibrio vegeto-produttivo delle piante. L'Uva di Vespri presenta un portamento semi-eretto con chioma espansa e femminelle sterili. Sotto il profilo fitosanitario, manifesta un'elevata suscettibilità all'oidio e una minore sensibilità alla peronospora; mostra invece una buona tolleranza a muffa grigia e marciume acido, favorita dalla ridotta compattezza del grappolo. L'uva è destinata esclusivamente alla vinificazione.



CARATTERISTICHE CHIMICHE E SENSORIALI DELLE UVE E DEI VINI (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Caratteristiche chimiche delle uve

Contenuto in solidi solubili totali (° Brix)	23,6
pH	3,31
Acidità totale (g/l)	4,0
Acido malico (g/l)	0,5
Acido tartarico (g/l)	6,3
Acido gluconico (g/l)	0,8
Acido citrico (g/l)	0,3
A.P.A. (mg/l)	39,3
Potassio (g/l)	1,1
Flavonoidi totali delle bucce (mg/kg)	1501
Polifenoli totali delle bucce (mg/kg)	1126
Acidi idrossicinnamici della polpa (mg/kg)	26,0

L'uva raggiunge un'ottima maturità tecnologica, caratterizzata da un alto contenuto di zuccheri e da un quadro acido in cui spicca l'acido tartarico rispetto a quello malico, decisamente ridotto. L'Azoto Prontamente Assimilabile (APA) si attesta su livelli medio-bassi, il che comporta il rischio di arresti o rallentamenti della fermentazione e la conseguente necessità di intervenire con nutrienti e attivanti in cantina. Il vitigno esprime inoltre un potenziale polifenolico notevole, con bucce ricchissime di flavonoidi e polifenoli totali, contrapposte a un basso tenore di acidi idrossicinnamici nella polpa.

Caratteristiche chimiche del vino

Alcol (% vol)	13,2
Estratto secco totale (g/l)	23,59
pH	3,24
Acidità totale (g/l)	6,0
Acidità volatile (g/l)	0,4
Flavonoidi totali (mg/l)	243
Polifenoli totali (mg/l)	489
Proantocianidine (mg/l)	129

Caratteristiche sensoriali del vino

Il vino sperimentale mostra un colore giallo paglierino omogeneo, di media intensità, luminoso, con lievi riflessi verdi. L'olfatto è fine, prevalentemente floreale, con note di rosa canina, calendula, sambuco. Non mancano le note fruttate di ananas, pera, agrumi e vegetali di anice ed erbe aromatiche. Prevalentemente agrumate le sensazioni retrolfattive. Si rilevano pienezza, corpo, calore e rotondità all'assaggio, con giusta freschezza e discreta sapidità. Interessante la persistenza. Promettente per l'impiego per vini bianchi di carattere e struttura, con interessanti possibilità di evoluzione e affinamento, specie se in blend con una varietà più ricca in acidità.



VERDONE



Diffusione, coltura e utilizzazione in Puglia

La morfologia di questo vitigno, reperito nell'agro di Andria, non corrisponde a quella del Verdane storico. Quest'ultimo è descritto nel Bollettino ampelografico (Froio D., 1879) e successivamente nell'Ampelografia italiana (1879-1890). Inoltre, nella relazione di Froio e Cettura per la "Statistica agraria della provincia di Terra di Bari" – redatta in occasione dell'Inchiesta agraria Jacini sulle condizioni della classe agricola del 1877 – il Verdane viene definito come "un'uva dagli acini verdi, di media dimensione, rotondi". La varietà è stata descritta anche da Jatta nel comune di Andria (1889) e da Fonseca (1892), che ne riporta i sinonimi "Verdane" o "Vino verde bastardo". Secondo questa ricca documentazione, la cultivar diffusa a fine '800 con il nome di Verdane parrebbe presentare una morfologia simile, se non identica, a quella della cultivar "M'n verd", già descritta nell'Atlante dei vitigni tradizionali di Puglia. Indipendentemente dall'identità del Verdane storico, non è ad oggi possibile stabilire se la varietà qui esaminata corrisponda ad una già descritta in passato con altro nome, e quale essa sia.

VERDONE

Descrizione morfologica

Germoglio: apice bianco, cotonoso. Foglioline apicali con profilo decisamente a coppa, bianco verdastre, la terza anche bronzata, inferiormente cotonose. Quarta fogliolina con profilo piano a margini poco revoluti, di colore verde biancastro e bronzata, un po' bollosa o ondulata tra le nervature, molto lanuginosa inferiormente.

Tralcio erbaceo: robusto e vigoroso, con portamento semi-eretto o eretto, internodi medio-lunghi di colore verde striato di rosso sul lato dorsale, verde appena striato su quello ventrale. Viticci lunghi, verdi.

Foglia adulta: da media a grande, da cuneiforme ad orbicolare, pentalobata. Lembo di colore verde chiaro, soggetto a ingiallire nelle parti più esposte al sole, con profilo piano e margine grossolanamente ondulato, da poco a mediamente bollosa, e con marcate depressioni. Punto peziolare appena rosato o nervature debolmente rosate fino alla prima ramificazione. Seno peziolare chiuso con bordi un po' sovrapposti, con fondo ad U o a graffa. Seni laterali poco o mediamente profondi, con fondo arrotondato. Denti a margini appena convessi, medio-corti. Pagina inferiore con pelosità strisciante di media intensità e priva di setole sulle nervature. Picciolo corto e robusto, appena sfumato di rosa.

Grappolo a maturità: di medie dimensioni, conico piuttosto tozzo con una o due ali brevi e rigide, da mediamente compatto a compatto. Peduncolo corto, robusto, verde-rosato o parzialmente legnoso. Inserzione del primo grappolo al quarto nodo.

Acino: medio-piccolo, anche se di dimensione un po' variabile, sferoidale un po' schiacciato in punta. Buccia di medio spessore, di colore verde chiaro giallastro uniforme, ben pruinoso, di gusto un po' erbaceo. Polpa poco soda, a sapore neutro, poco dolce e poco acida. Pochi vinaccioli piccoli e a becco corto, scuri.



CARATTERISTICHE VEGETO-PRODUTTIVE E TECNOLOGICHE (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Fenologia

Epoca del germogliamento	13 aprile
Epoca della fioritura	01 giugno
Inizio dell'invasatura	25 luglio
Epoca della maturazione fisiologica	28 settembre
Epoca della caduta delle foglie	28 novembre

Le fasi fenologiche corrispondono più o meno a quelle della varietà Sangiovese, tranne per il germogliamento che risulta più tardivo.

Caratteristiche agronomiche e produttive

Fertilità reale nodi 1-4	1,51
Produzione per ceppo (Kg)	2,9
Peso legno potatura (kg/ceppo)	2,2
Peso medio grappolo (g)	226
Lunghezza grappolo (cm)	17,4
Larghezza grappolo (cm)	13,6
Peso medio acino (g)	1,8
Diametro longitudinale dell'acino (mm)	1,2
Diametro equatoriale dell'acino (mm)	1,3
Indice di Ravaz	1,3

Sotto il profilo agronomico, il vitigno manifesta una produttività media nelle condizioni di allevamento osservate presso i vigneti collezione di Locorotondo. Il vigore vegetativo è medio-elevato; i valori medio-bassi dell'indice di Ravaz (rapporto peso uva/peso legno) evidenziano un moderato squilibrio vegeto-produttivo a favore della vegetazione. Presenta portamento semi-eretto, con chioma espansa e femminelle non produttive. Dal punto di vista fitosanitario, la varietà si dimostra particolarmente sensibile all'oidio e meno suscettibile alla peronospora, mentre l'elevata tolleranza a muffa grigia e marciume acido è favorita dalla spiccata spargolicità del grappolo. Il vitigno trova impiego esclusivamente per la vinificazione.



CARATTERISTICHE CHIMICHE E SENSORIALI DELLE UVE E DEI VINI (MEDIE TRIENNALI IN COLLEZIONE)

Caratteristiche chimiche delle uve

Contenuto in solidi solubili totali (° Brix)	21,2
pH	3,28
Acidità totale (g/l)	4,7
Acido malico (g/l)	0,5
Acido tartarico (g/l)	4,5
Acido gluconico (g/l)	0,1
Acido citrico (g/l)	0,3
APA (mg/l)	33,5
Potassio (g/l)	1,3
Flavonoidi totali delle bucce (mg/kg)	1548
Polifenoli totali delle bucce (mg/kg)	468
Acidi idrossicinnamici della polpa (mg/kg)	20,4

Il profilo dell'uva a maturità tecnologica evidenzia un ricco patrimonio zuccherino e un'acidità dominata dalla frazione tartarica, a fronte di un apporto marginale di acido malico. L'Azoto Prontamente Assimilabile (A.P.A.) risulta particolarmente scarso, il che comporta potenziali rischi di arresti o rallentamenti della fermentazione e la necessità di intervenire con specifici nutrienti in cantina. Il potenziale fenolico mostra invece bucce molto povere di polifenoli totali ma con livelli medi di flavonoidi, associate a un basso contenuto di acidi idrossicinnamici nella polpa.

Caratteristiche chimiche del vino

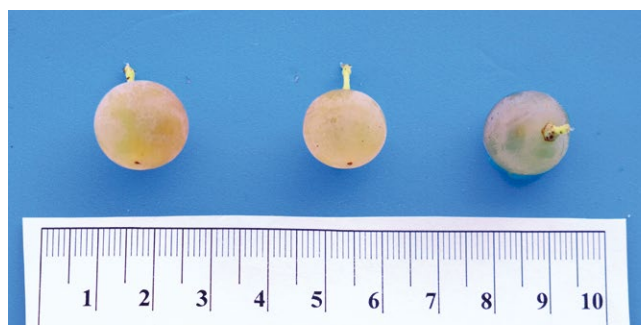
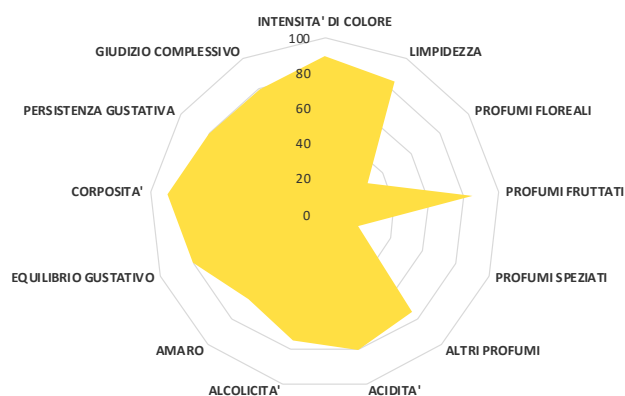
Alcol (% vol)	12,5
Estratto secco totale (g/l)	20,36
pH	3,38
Acidità totale (g/l)	5,5
Acidità volatile (g/l)	0,4
Flavonoidi totali (mg/l)	480
Polifenoli totali (mg/l)	813
Proantocianidine (mg/l)	135

Il vino di Verdone, portato a secco, è stato caratterizzato in generale da un buon grado alcolico, e moderati estratto secco totale e acidità. Il quadro polifenolico è caratterizzato da un buon contenuto in flavonoidi, polifenoli e proantocianidine totali.

Caratteristiche sensoriali del vino

Il vino sperimentale mostra un intenso colore giallo paglierino, con riflessi dorati, luminoso e brillante. L'olfatto è intenso, piacevolmente ossidativo; ricorda frutta secca, nespola germanica, fungo, sottobosco, con un re-

tro-olfatto di noce americana, cotogna al forno, e scorzette di agrumi candite. Al sorso è vellutato, corposo e strutturato, gradevolmente fresco e sapido, con scia amaricante. Potrebbe rivelarsi interessante per la produzione di vini da affinamento, anche da far evolvere in legno. Le uve si prestano verosimilmente alla produzione di passiti e vini da uve surmature, anche liquorosi, come a vinificazioni con lunghe macerazioni per la produzione di orange. Il vitigno potrebbe essere interessante anche per la produzione di vini aromatizzati stile Vermouth.



Profili genetici ottenuti con marcatori SSR e denominazioni delle cultivar descritte

Per maggiori informazioni riguardo il metodo utilizzato per le analisi genetiche e l'identificazione, si rimanda al capitolo "Profili genetici e identificazione dei vitigni descritti" nell' "Atlante dei vitigni tradizionali di Puglia"

Nome in Atlante	Nome nel RNVP (e sinonimi ufficiali)	Nome in VIVC (Numero in VIVC)	Altri sinonimi (riferimento bibliografico/regione italiana/nazione in cui il sinonimo è usato)	Accessioni analizzate nel progetto
Agresta	Axina de tres bias N.	Heptakilo (5207)	Tremani (Calabria); Heptakilo (GRC); Boukhasla (TUN)	Agresta (Bitonto - BA), Uva Perla (Bitritto - BA)
Arabese				Arabese (Troia - FG)
Beccarosa		Verigo (4752)	Pembe Gemre (TUR); Hilwani (ISR); Rosa di Mara (Sardegna)	Beccarosa (Ruvo di Puglia - BA); Francesina rossa (Terlizzi - BA)
Bianco di Lecce				Bianca Di Lecce (Salve - LE)
Biscegliese				Biscegliese (Ruvo di Puglia - BA)
Cataratto (falso)				Cataratto (Andria - BAT); Cataratto siciliano (Locorotondo - BA)
Dolciolo		Dolciolo pendolino (27450)		Dolciolo (Vico del Gargano - FG); Plaus bianca falsa (Vieste - FG)
Dundurìn		Bouschet petit (1619)	Tintinha (PRT); Colorino di Lucca (Toscana)	
Gerusalemme nera			Uva nera (Calabria)	Gerusalemme (Salve - LE)
Gravisano		Piscialetto (40587)	Malvasia bianca di Scalea 2 (Calabria); Piscialetto (Basilicata)	Gravisano (Gravina in Puglia - BA)
Ignota nera (dei monti Dauni)				
Malvasia nera (di Gravina)		Uva rosa antica (26210)	Uva rosa antica (Puglia; De Lorenzis et al., 2019)	Malvasia nera (Gravina in Puglia - BA); Porcinaro (falso, Andria - BAT)
Marinese				Marinese (Panni - FG)
Morese				Morese (Panni - FG)
Nardobello		Balbut (929)		Nardobello (Vico del Gargano - FG)
Uva nera tosta		Uva nera tosta (27045)		Uva nera tosta (Vico del Gargano - FG)
Nereta				Nereta (Vico del Gargano - FG)
Pagghione bianco		Paglione (27042)	Paglione bianco (Puglia)	Pagghione bianco (Monte Sant'Angelo - FG)
Peducino tenero				Peducino tenero (Vico del Gargano - FG)
Perchiusidd				Perchiusidd (Cisternino - BR)
Petrosino nero				Petrosino nero (Andria - BAT)
Regina rosa				Regina rosa (Acquaviva delle Fonti - BA)
Uva degli sciali	Santa Sofia B.	Santa Sofia (26634)		Uva degli sciali (Vieste - FG)
Uva dei maltesi				Ua te martesi (Morciano di Leuca - LE)
Uva del monaco				Uva del monaco (San Michele Salentino - BR)
Uva della macchia		Uva della macchia (27046)		Uva della macchia (Vieste - FG)
Uva della specchia				Uva della Specchia (Martina Franca - TA) - Uva Carrieri (falsa) (Locorotondo - BA)
Uva di Angela		Guisana (25672)	Guisana (Basilicata)	Uva di Angela (Ceglie Messapica - BR)
Uva di vespro				Uva di vespr (Vieste - FG)
Verdone (falso)				Verdone (falso) (Andria - BAT)

VvMD5		VvMD7		VvMD25		VvMD27		VvMD28		VvMD32		VvS2		VrZAG62		VrZAG79	
N+4	N+10	N+8	N+20	N+10	N+14	N+4	N+19	N+28	N+28	N+15	N+37	N+26	N+30	N+14	N+30	N+10	N+20
N+4	N+14	N+16	N+32	N+6	N+6	N+4	N+10	N+18	N+18	N+17	N+37	N+10	N+22	N+20	N+20	N+14	N+22
N+10	N+18	N+8	N+20	N+4	N+14	N+19	N+19	N+32	N+42	N+15	N+21	N+22	N+28	N+18	N+30	N+14	N+20
N+10	N+14	N+18	N+22	N+6	N+14	N+4	N+10	N+28	N+32	N+21	N+37	N+10	N+12	N+26	N+30	N+14	N+14
N+18	N+18	N+18	N+18	N+6	N+20	N+14	N+19	N+18	N+32	N+15	N+37	N+20	N+22	N+14	N+20	N+6	N+20
N+4	N+18	N+8	N+8	N+4	N+14	N+4	N+4	N+28	N+42	N+17	N+37	N+22	N+26	N+14	N+14	N+10	N+14
N+4	N+18	N+18	N+18	N+4	N+6	N+6	N+19	N+20	N+32	N+23	N+23	N+10	N+22	N+16	N+26	N+14	N+22
N+12	N+16	N+8	N+12	N+6	N+14	N+6	N+14	N+20	N+44	N+15	N+37	N+10	N+28	N+14	N+22	N+6	N+8
N+4	N+10	N+8	N+8	N+6	N+14	N+4	N+10	N+20	N+28	N+15	N+23	N+22	N+26	N+14	N+14	N+6	N+20
N+6	N+24	N+8	N+18	N+6	N+20	N+10	N+14	N+20	N+28	N+21	N+37	N+10	N+20	N+22	N+26	N+14	N+14
N+4	N+6	N+16	N+18	N+4	N+4	N+4	N+6	N+18	N+42	N+17	N+37	N+10	N+14	N+16	N+30	N+22	N+22
N+4	N+24	N+2	N+16	N+4	N+20	N+4	N+10	N+42	N+42	N+21	N+37	N+10	N+22	N+20	N+22	N+14	N+20
N+4	N+10	N+8	N+18	N+4	N+28	N+4	N+14	N+12	N+42	N+15	N+37	N+10	N+28	N+14	N+28	N+2	N+22
N+10	N+14	N+18	N+18	N+6	N+6	N+4	N+19	N+20	N+28	N+17	N+37	N+22	N+22	N+16	N+28	N+14	N+22
N+4	N+6	N+18	N+18	N+4	N+6	N+4	N+19	N+20	N+42	N+17	N+23	N+10	N+22	N+26	N+28	N+14	N+22
N+6	N+18	N+18	N+22	N+4	N+6	N+4	N+6	N+42	N+42	N+15	N+37	N+14	N+22	N+16	N+26	N+6	N+22
N+14	N+16	N+12	N+32	N+4	N+6	N+4	N+10	N+18	N+28	N+17	N+17	N+10	N+10	N+20	N+30	N+6	N+18
N+6	N+24	N+16	N+18	N+6	N+20	N+14	N+16	N+20	N+38	N+23	N+27	N+20	N+22	N+12	N+20	N+2	N+10
N+4	N+6	N+16	N+22	N+4	N+4	N+4	N+6	N+18	N+42	N+15	N+17	N+10	N+14	N+26	N+30	N+14	N+22
N+6	N+18	N+22	N+22	N+6	N+28	N+4	N+19	N+28	N+38	N+21	N+23	N+22	N+28	N+16	N+26	N+14	N+14
N+4	N+4	N+8	N+18	N+6	N+28	N+8	N+19	N+28	N+32	N+17	N+37	N+10	N+28	N+22	N+28	N+8	N+12
N+14	N+16	N+8	N+12	N+6	N+14	N+6	N+19	N+28	N+28	N+37	N+37	N+10	N+26	N+14	N+30	N+14	N+20
N+4	N+6	N+8	N+18	N+6	N+28	N+6	N+10	N+20	N+42	N+23	N+27	N+22	N+28	N+14	N+28	N+6	N+14
N+10	N+24	N+8	N+8	N+4	N+6	N+10	N+14	N+32	N+42	N+17	N+21	N+10	N+22	N+14	N+22	N+6	N+14
N+4	N+10	N+18	N+22	N+4	N+6	N+6	N+10	N+12	N+20	N+23	N+37	N+10	N+22	N+14	N+28	N+6	N+22
N+4	N+6	N+16	N+18	N+4	N+6	N+4	N+19	N+32	N+42	N+17	N+23	N+10	N+22	N+16	N+16	N+14	N+22
N+4	N+10	N+8	N+22	N+4	N+6	N+4	N+6	N+30	N+38	N+21	N+23	N+22	N+22	N+14	N+26	N+6	N+22
N+4	N+14	N+8	N+34	N+6	N+6	N+4	N+19	N+20	N+28	N+17	N+37	N+10	N+10	N+20	N+22	N+12	N+22
N+4	N+14	N+18	N+22	N+4	N+20	N+6	N+10	N+38	N+42	N+21	N+23	N+10	N+20	N+14	N+16	N+14	N+22
N+4	N+4	N+8	N+18	N+4	N+20	N+4	N+19	N+12	N+20	N+17	N+37	N+10	N+20	N+14	N+16	N+12	N+20

BIBLIOGRAFIA

- ALBA V., BERGAMINI C., GASPARRO M., MAZZONE F., ROCCOTELLI S., ANTONACCI D., CAPUTO A. R. (2016).** Basivin SUD, La ricerca del germoplasma viticolo in Basilicata. Bari: Mario Adda editore.
- ANGELICCHIO N., BISCOTTI N., VELOCE M. (1993).** La vigna nel paesaggio agrario del Gargano. Not. Agr. Reg., Reg. Puglia, XVIII:2-7.
- BRUNI A. (1843).** Cenno su i territori di Barletta: loro natura; loro coltura attuale; miglioramenti a farvisi; piantagioni novelle ad introdursi; e delle piante indigene che vi si trovano. Ann. dell'Accad. aspir. Nat., I (Vol. 1):325-384.
- BRUNI A. (1845).** Dell'agricoltura e pastorizia del regno di Napoli di qua del faro: breve notizia distesa, secondo le relazioni delle società economiche, da Achille Bruni di Barletta...In: Breve ragguaglio dell'agricoltura e pastorizia del regno di Napoli di qua del faro. Napoli: Filiae.
- CIPRIANI G., SPADOTTO A., JURMAN I., DI GASPERO G., CRESPIAN M., MENEGHETTI S., FRARE E., VIGNANI R., CRESTI M., MORGANTE M., PEZZOTTI M., PE E., POLICRITI A., TESTOLIN R. (2010).** The SSR-based molecular profile of 1005 grapevine (*Vitis vinifera* L.) accessions uncovers new synonymy and parentages, and reveals a large admixture amongst varieties of different geographic origin. Theor Appl Genet, 121:1569-1585.
- D'ONOFRIO C., TUMINO G., GARDIMAN M., CRESPIAN M., BIGNAMI C., DE PALMA L., BARBAGALLO M. G., MUGANU M., MORCIA C., NOVELLO V., SCHNEIDER A., TERZI V. (2021).** Parentage Atlas of Italian Grapevine Varieties as Inferred From SNP Genotyping. Frontiers in Plant Science 12 (Art. 605934) 16 pp.
- DE LORENZIS G., MERCATI F., BERGAMINI C., CARDONE M.F., LUPINI A., MAUCERI A., CAPUTO A.R., ABBATE L., BARBAGALLO M.G., ANTONACCI D., SUNSERI F., BRANCADORO L. (2019).** SNP genotyping elucidates the genetic diversity of Magna Graecia grapevine germplasm and its historical origin and dissemination. BMC Plant Biology, Jan 6;19(1):7.
- DE PALMA L., DE MICHELE M., D'ONOFRIO C., SCHNEIDER A., FAUSTO C., TARRICONE L., LIMOSANI P., NOVELLO V. (2013).** Identificazione e caratterizzazione di vitigni minori pugliesi ad uva da vino. IV Convegno Nazionale di Viticoltura, Asti. Quaderni di Viticoltura ed Enologia dell'Università di Torino, 32:25-30.
- DE PALMA L., POLI G., LOPRIORE G., TARANTINO A., TARRICONE L., SOLETI F. (2008).** Individuazione, studio e caratterizzazione di vitigni di antica coltivazione nell'Alto Tavoliere pugliese. Foggia: Centro grafico Francese.
- DE ROSA E. M. (2018).** Cultura e natura: l'arte di Vincenzo De Stefano nelle opere del Museo Civico e della Cantina Sperimentale. Bari: S.n.
- DEL LUNGO S., CAPUTO A. R., GASPARRO M., ALBA V., BERGAMINI C., ROCCOTELLI S., MAZZONE F., PISANI F. (2016).** Lucania fulcro del III Centro di domesticazione della vite: La riscoperta dei vitigni autoctoni. BIO Web of Conferences 7 (Art. 01021) 8 pp.
- DEMARCO D. (1988).** La "Statistica" del Regno di Napoli nel 1811 (Tomo 1). Roma: Accademia Nazionale dei Lincei.
- DI ROVASENDA G. (1856-1913).** Manoscritti. Fondo Giuseppe Di Rovasenda. Conservato presso Università degli studi di Torino, DISAFA, Unità Colture arboree e fisiologia funzionale.
- DI ROVASENDA G. (1877).** Saggio di una ampelografia universale. Torino: E. Loescher.
- DI ROVASENDA G. (1887).** Essai d'une ampélographie universelle (2. ed.). Montpellier: C. Coulet; Paris: A. Delahaye et E. Lecrosnier.
- DI VECCHI STARAZ M., BANDINELLI R., BOSELLI M., THIS P., BOURSICQUOT J. M., LAUCOU V., LACOMBE T., VARÈS D. (2007).** Genetic structuring and parentage analysis for evolutionary studies in grapevine: kin group and origin of the cultivar Sangiovese revealed. J. Amer. Soc. Hort. Sci., 132 (4):514-524. EuVDb. European Vitis Database. <http://www.eu-vitis.de/>
- FIONE e JACONO (1884).** I prodotti dello stabilimento vinicolo F.lli Fione & Jacono di Bitonto alla esposizione nazionale italiana, Torino 1884. Giovinazzo: Tip. Vecchi.

- FONSECA A. (1892a).** I vitigni della Puglia. Annuario generale per la viticoltura e la enologia, I:219-225.
- FONSECA A. (1892b).** I vini Pugliesi. Annuario generale per la viticoltura e la enologia, I:301-311
- FROJO D. (1877).** Quadro delle analisi di alcuni mosti della provincia di Bari. Eseguite in settembre 1876. Bull. Amp., III (7): 573-581.
- FROJO D. (1878).** Quadro delle analisi di alcuni mosti della provincia di Bari: eseguite nell'autunno del 1877. Bull. Amp., IV (9): 1034-1043.
- FROJO D. (1879).** Studi ampelografici della provincia di Bari. Bull. Amp., V (12):478-493.
- FROJO D. (1883).** La viticoltura nella provincia di Bari. Riv. di viticoltura ed enologia italiana, VII:423-430.
- FROJO D. e CETTURA P. (1877-85).** Statistica agraria della Provincia di Terra di Bari: per la inchiesta agraria ordinata dal Parlamento. In: La Puglia nell'Inchiesta Agraria Jacini, 1877-1885. Roma: Finsiel.
- FROJO G. (1869).** Lezioni popolari sul modo di fare e conservare i vini: dettate per la prima volta in Torre Del Greco nell'anno 1868... Napoli: Tip. Dell'Unione.
- FROJO G. (1875).** Relazione sugli studi ampelografici eseguiti nelle Puglie. Bull. Amp., I (1):39-59.
- GALET P. (1956).** Les vignes américaine. In: Cépages et vignobles de France, (Tome 1). Montpellier: Imprimerie Paul Déhan.
- GALLESIO G. (1817-39).** Pomona italiana, ossia trattato degli alberi fruttiferi. Pisa: Capurro N.
- GANDI G. (1873).** Viteicoltura ed enologia pugliese ed in particolare del Circondario di Canosa. Ann. di viticoltura ed enologia italiana, II (Vol. 4): 222-229.
- GAROGLIO P. G. (1973).** Enciclopedia vitivinicola mondiale (Vol. 1). Milano: Ed. Scientifiche.
- GASPARRINI G. (1844).** Osservazioni su le viti e le vigne del distretto di Napoli fatte da Guglielmo Gasparriani: articolo tratto dagli Ann. Civili, fascicolo 69, maggio-giugno 1844. S.l.: s.n.
- GIANNINI P., PIROLO C. S., PASTORE F., BOTTALICO G., CAMPANALE A., CARDONE A., PROSCIA A., PALMISANO D., DE FUOCO G., LA NOTTE P., SAVINO V. N. (2006).** Recupero e valorizzazione dei vitigni minori pugliesi. In: I vitigni autoctoni minori: aspetti tecnici, normativi e commerciali. Convegno nazionale 30 novembre -1 dicembre 2006; Villa Gualino, Torino. Torino: Fondazione per le Biotecnologie.
- JATTA A. (1887)** Chiave analitica per la determinazione delle principali varietà di viti coltivate nelle Puglie. Barletta: Dellisanti & Co.
- JATTA A. (1889).** Notizia sommaria delle varietà di viti coltivate in Puglia. Barletta: Dellisanti & Co.
- LACOMBE T., BOURSICQUOT J.M., LAUCOU V., DI VECCHI-STARAZ M., PÉROS J.P., THIS P. (2013).** Large-scale parentage analysis in an extended set of grapevine cultivars (*Vitis vinifera* L.). Theor. Appl. Genet., 126 (2):401-414.
- LAUDATI G. (1893).** La fabbricazione razionale del vino Pugliese. Torino: L. Roux.
- LICCI V. (1876).** Studi sui mosti della provincia di Terra D'Otranto: in rapporto al glucosio ed acidità delli stessi eseguiti in settembre ed ottobre 1875, dal cavaliere dottore Vincenzo Licci. Bull. Amp., IV (6): 271-282.
- LICCI V. (1877).** Studi sui mosti della provincia di Terra D'Otranto: eseguiti dal cavaliere dottore Vincenzo Licci, nell'anno 1877. Bull. Amp., III (7):1045-1051.
- LICCI V. e FROJO G. (1881).** Studi ampelografici della provincia di Lecce. Boll. Amp., VII (15):109-157.
- LIUZZI G. (1989).** Uomini e strutture in tempo di vendemmia, in Riflessioni - Umanesimo della Pietra, n. 12 (pp. 53-66). Martina Franca (Ta).

- LONGO A. (1948).** Viticoltura. Roma: REDA.
- LOVICU G. (2017).** Akinas: uve di Sardegna. Nuoro: Poliedro.
- MALDARELLI D. (1969).** Antologia giovinazzese. Giovinazzo: Andriola.
- MANZO M., MONACO A. (2001).** S. Sofia. In: La risorsa genetica della vite in Campania. Regione Campania.
- MARTELLI G. P., GODINI A., LA NOTTE E., CASSANO A., SAVINO V. N., RUSSO G., SANTORO M., ROCA F. (1980).** Il punto sulla selezione clonale e sanitaria e sul risanamento della vite in Puglia, Basilicata e Irpinia. Not. Agr. Reg., Reg. Puglia, VIII (1-2): 2-10.
- MARZOTTO N. (1912).** Uve da Mensa: descrizione delle migliori varietà (illustrate da 62 tavole in fototipia): con speciale studio sull'accertamento, nomenclatura e sinonimia di molti vitigni sino ad ora non bene identificati. Vicenza: Arti grafiche Vicentine.
- MATTIA M. (1946).** Vini di Puglia e Lucania. Risveglio Agricolo, V (13):174-180.
- MINISTERO D'AGRICOLTURA, INDUSTRIA E COMMERCIO DEL REGNO D'ITALIA (1882).** Ampelografia italiana. Torino: litografia f.lli Doyen.
- MINISTERO DI AGRICOLTURA, INDUSTRIA E COMMERCIO (1896).** Notizie e studi intorno ai vini ed alle uve d'Italia. Roma: Tip. Nazionale di G. Bertero.
- MOLON G. (1906a).** Ampelografia: uve da vino, uve da tavola, porta-innesti e produttori diretti (Volume 1). Milano: U. Hoepli.
- MOLON G. (1906b).** Ampelografia: uve da vino, uve da tavola, porta-innesti e produttori diretti (Volume 2). Milano: U. Hoepli.
- MONTANARI M. (1891a).** 2. Rapporto. I concorrenti e le uve della Mostra per le uve da tavola: tenutosi in Portici nel settembre 1890. Atti del reale Istituto d'Incoraggiamento di Napoli, IV (Vol. 4):1-17.
- MONTANARI M. (1891b).** 3. Rapporto. Sulla Mostra delle Uve da tavola, tenutasi in Portici nel Settembre 1890: le principali caratteristiche delle più importanti uve bianche e rosse esposte ordinate alfabeticamente. Atti del reale Istituto d'Incoraggiamento di Napoli, IV (Vol. 4): 1-21.
- NARDINI G. (1914).** L'agricoltura e gli agricoltori del Gargano. Tesi di Laurea, pubblicata dalla Facoltà di Agraria di Portici, Napoli.
- PACCES G., CANUDO E., ROSSI E., DE NAVA P. (1880).** Monografia circa lo stato di fatto dell'agricoltura e della classe agricola dei singoli circondari della provincia di Terra d'Otranto. Lecce: S. Ammirato.
- PACICHELLI G. B. (1703).** Il Regno di Napoli in prospettiva. Napoli: Stamperia M. L. Mutio.
- PASQUALE G. A. (1869).** Flora Vesuviana o catalogo ragionato delle piante del Vesuvio confrontate con quelle dell'isola di Capri e di altri luoghi circostanti: Memoria di Giuseppe Antonio Pasquale. Napoli: Stamperia del Fibreno.
- PASTORE C., FONTANA F., RUFFA P., RAIMONDI S., SCHNEIDER A., FILIPPETTI I. (2016).** Caratterizzazione genetica di varietà di vite dell'Emilia-Romagna: relazioni con vitigni locali, nazionali e internazionali. Acta Italus Hortus, 19, 140-141.
- PERELLI G. (1874).** Art I. In: Enologia e viticoltura delle tre Puglie. Ann. di vit. ed enologia italiana, III (Vol. 5):32-43.
- PICE N. e MINENNA C. (1997).** Dialetto e cultura contadina a Bitonto. Bari: Edipuglia.
- REGIA CANTINA SPERIMENTALE DI BARLETTA (1897).** Attività della Regia cantina sperimentale negli anni dal 1886 al 1894. Roma: Tip. Nazionale di G. Bertero.
- RICCHIONI V. (1940).** L'economia dell'agricoltura pugliese. Bari: L. Macri.
- RICCHIONI V. (1942).** La statistica del reame di Napoli del 1811: relazioni sulla Puglia. Trani: Vecchi.

ROBINSON J., HARDING J., VOUILLAMOZ J. (2012). Wine Grapes: A complete guide to 1.368 vine varieties, including their origins and flavours. Allen Lane: Penguin Books Ltd.

SALINI A. (1877). Sulle condizioni dell'agricoltura e della classe agricola nel circondario di San Severo.

SANNINO F. A. (1891a). Le uve da tavola dell'Italia meridionale: note ampelografiche sulla Esposizione di Portici. L'Italia enologica, V (5):68-69.

SANNINO F. A. (1891b). Le uve da tavola dell'Italia meridionale: note ampelografiche sulla Esposizione di Portici. L'Italia enologica, V (6):85-86.

SANNINO F. A. (1907). Trattato completo di Enologia (Vol. II). Conegliano: Stampe ed Arti Grafiche.

SCHNEIDER A., RAIMONDI S., MOREIRA F. M., DE SANTIS D., ZAPPÀ R., TORELLO MARINONI D., LIBRANDI N., GRANDO M.S. (2009). Contributo all'identificazione dei principali vitigni calabresi. Frutticoltura, 1-2:46-55.

SCHNEIDER A., RAIMONDI S., PIROLO C. S., MARINONI D. T., RUFFA P., VENERITO P., LA NOTTE P. (2014). Genetic characterization of grape cultivars from Apulia (Southern Italy) and synonymies with other mediterranean regions, 65 (2): 244-249.

SELVAGGI E. (1950). Vocabolario botanico martinese. Putignano: Officina tipografica De Robertis & figli.

ŠIMON S., MALETIĆ E., KAROGLAN KONTIĆ J., CRESPIAN M., SCHNEIDER A., PEJIĆ I. (2007). Cv Marastina a new member of Malvasia group. Abstr. II Int. Symp. "Mediterranean Malvasias", Salina (ME), 33.

SPATARO R. (1928). La viticoltura nell'agro Barlettano e dintorni. Barletta: G. Dellisanti.

STAFFA S. (1881). Della viticoltura e della vinificazione nelle Puglie e delle condizioni economiche, morali, igieniche dei proprietari e dei contadini: memoria letta nella tornata del 26 giugno 1881... S. I.: s. n.

ŠTAJNER N., KOROŠEC-KORUZA Z., RUSJAN D., JAVORNIK B. (2008). Microsatellite genotyping of old Slovenian grapevine varieties (*Vitis vinifera* L.) of the Primorje (coastal) winegrowing region. Vitis, 47 (4):201-204.

STELLA G. (1857). Catalogo delle piante, che si coltivano nell'Orto agrario della Società economica della Provincia di Terra d'Otranto. Lecce: S.n.

TRENTIN P. (1895). Manuale del negoziante di vini italiani nell'Argentina: esportatore dall'Italia, importatore nell'Argentina, rivenditore all'ingrosso e al minuto. Buenos Aires: Tip. Elzeveriniana di P. Tonini.

VISICCHIO V. (1939). La Prunesta di Ruvo. L'Italia Agricola, XX: 1120-1131.

VITAGLIANO M. (1985). Storia del vino in Puglia. Roma: Laterza; Grottaglie: Banca Popolare Jonica. VIVC. Vitis international variety catalogue. <http://www.vivc.de/index.php>

ZDUNIĆ G., PREECE J.E., DANGL G.S., KOEHMSTEDT A., MUCALO A., MALETIĆ E., PEJIĆ I. (2013). Genetic characterization of grapevine cultivars collected throughout the Dalmatian region. Am. J. Enol. Vitic. 64:285-290.

ZULINI L., RUSSO M., PETERLUNGER E. (2002). Genotyping wine and table grape cultivars from Apulia (southern Italy) using microsatellite markers. Vitis, XLI (4):

Le foto sono di proprietà degli autori.

Progetto grafico e impaginazione

Angelo Lillo

angelolilloadv@gmail.com

Stampa a cura di **Digita Stampa** - Locorotondo (BA)



www.fruttiantichipuglia.it

Aprile 2026 - CRSFA BASILE CARAMIA DI LOCOROTONDO