GIOVANNI COLUGNATI*,
GIBIL CRESPAN**,
GIULIANA CATTAROSSI*,
TEODOSIO D'APOLITO***,
ROBERTO ZIRONI****

L'AUTOCTONO AVVOLTO NEL MISTERO

DI ORIGINI SEMI-SCONOSCIUTE, IL NEGROAMARO È TRA I DIECI VITIGNI PIÙ COLTIVATI IN ITALIA. MA È SOPRATTUTTO L'ESPRESSIONE PIÙ ALTA DEL VARIEGATO TERROIR SALENTINO

Il Negroamaro è un vitigno autoctono a bacca rossa, coltivato quasi esclusivamente in Puglia e in modo particolare nel Salento. Pur essendo diffuso in una sola regione, rientra nel gruppo delle dieci varietà più coltivate in Italia, insieme a Sangiovese, Barbera, Merlot e Montepulciano e rappresenta quindi uno dei principali vitigni nazionali. Le sue caratteristiche vitivinicole peculiari consentono di adattarsi a diverse tipologie enologiche, in relazione alla situazione ambientale e al modello viticolo adottato, spaziando dai vini rosati, fermi oppure frizzanti, ai novelli, fino ai vini rossi da medio o lungo invecchiamento. Vinificato sia in purezza sia in uvaggio, principalmente con la Malvasia nera di Brindisi o Lecce, ma anche con Uva di Troia, Montepulciano e altri, viene utilizzato per la produzione di ben 47 tipologie di vini, in 14 delle 26 Doc della Puglia.

DALLA FILLOSSERA IN POI

Per quanto riguarda la storia più recente, l'arrivo della fillossera provocò tra il 1910 e il 1930 la distruzione dell'ottanta per cento dei vigneti esistenti (tabella 1), ma nella fase di ricostituzione si verificò una drastica riduzione della notevole variabilità di vitigni locali a pochissimi, quali il Primitivo, il

PRIMA E DOPO LA FILLOSSERA

Prima dell'avvento della fillossera	
Provincia di Bari	ha 142.652
Provincia di Foggia	ha 44.111
Provincia di Lecce	ha 132.328
TOTALE	ha 319.091
Dopo la crisi fillosserica	
Provincia di Bari	ha 8.000
Provincia di Foggia	ha 15.000
Provincia di Lecce	ha 40.000
TOTALE VECCHIO VIGNETO	ha 63.000
SUPERFICIE RICOSTITUITA	ha 65.000
TOTALE	ha 128.000

Tab. 1 - Superfici vitate in Puglia prima e dopo la crisi fillosserica.

Il Negroamaro, vitigno diffuso quasi elusivamente in Puglia ma su una superficie molto vasta.

DAL LATINO E DAL GRECO

Il nome, secondo alcuni Autori, sarebbe identificativo del colore nero e del sapore amarognolo del vino. Più probabile è invece che esso sia la somma della stessa parola in due lingue antiche: latino (*niger*, nero) e greco (*mavros*, scuro, fosco, nero), come conferma la denominazione dialettale, *niuru maru*, ancora in uso e sintomo evidente dello stretto contatto storico, linguistico e culturale della Puglia, e in particolare del Salento, con l'altra sponda dello Ionio. Nel martinese il Negroamaro è ancora oggi chiamato Mangiaverde, a Galatina Jonico, intorno a Leuca, *Uva cane*, e poi ancora altrove *Arbese, Nero leccese, Nigra amaro, Nieru* o *Niuru (a)maru*.

Negroamaro, l'Uva di Troia, il Bombino e la Malvasia, a frutto nero, il Bianco d'Alessano, il Bombino bianco e la Verdeca, a frutto bianco. In realtà una riduzione del numero di vitigni utilizzati nei nuovi impianti c'era già stata alla fine dell'800, con l'arrivo della fillossera in Europa che provocò un calo produttivo nella viticoltura francese, colpita per prima dal parassita, ed in seguito in Germania, Austria, nel nord Italia, ecc. La pressante richiesta di vini da queste zone innescò una corrente di esportazione di vini di alto grado, ricchi di estratto dal sud verso i mercati del nord. La superficie vitata ebbe un notevole incremento, ma i nuovi vigneti divennero quasi monovarietali, realizzati con i pochi vitigni che erano in grado di assicurare l'ottenimento di quella tipologia di vini, che sarebbero poi diventati i vini da taglio. Il Negroamaro vide quindi un notevole impulso alla sua diffusione per la creazione di nuovi vigneti, sia nei 20-30 anni che precedettero l'arrivo della fillossera in Puglia sia in seguito, diventando la prima varietà come estensione e produzione in regione e fra i 10 più importanti vitigni a bacca rossa a livello nazionale, nonostante la superficie vitata in Puglia abbia registrato un progressivo calo dal 1961 al 2000 (con una sostanziale tenuta nell'ultimo decennio) e il Negroamaro abbia in buona sostanza seguito questo andamento (grafici 1 e 2).

Altro momento storicamente importante per questo vitigno è la nascita, nella Puglia occupata della fine del '43, del *Five Roses*, il primo vino rosato italiano a essere imbottigliato e commercializzato in Italia, utilizzando il novanta per cento di Negroamaro e il dieci per cento di Malvasia Nera, con nel nome l'eco di una contrada nel feudo di Salice Salentino: *Cinque Rose*, che ha aperto la strada alla produzione dei rosati sia a livello regionale che nazionale.

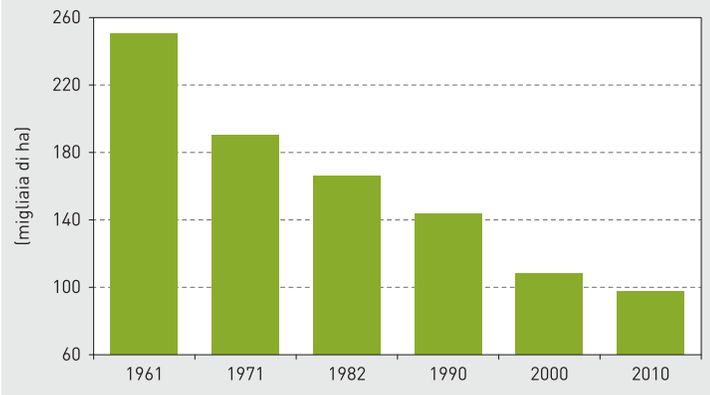
L'indirizzo della viticoltura pugliese verso produzioni di massa o di qualità, che ha tanto condizionato la storia vitivinicola regionale, si sta risolvendo in un progressivo spostamento verso vini di maggior pregio, in particolare di autoctoni che associno alla tipicità un buono o elevato livello qualitativo. Ciò nonostante e pur affermandosi come uno dei vitigni identificativi della Puglia, il Negroamaro è stato prevalentemente utilizzato come vino da taglio e ancor oggi la gran parte della produzione è destinata a vini da tavola e solo una quota minoritaria a prodotti Doc/Docg o Igt (grafico 3).

Le uve del Negroamaro sono particolarmente adatte alla produzione di vini rosati.

CONSIGLIATO PER IL BIO

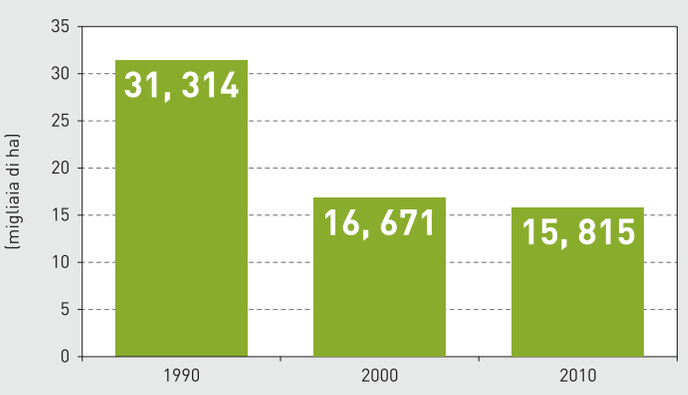
Il Negroamaro si dimostra essere una varietà di buona vigoria, come confermano i valori dell'indice di Ravaz (rapporto tra produzione di uva per ceppo e produzione di legno di potatura), che si attesta tra 2.5 e 5. Ha foglia grande, pentagonale, quinquelobata o trilobata; grappolo medio, di forma tronco-

LA VITE IN PUGLIA



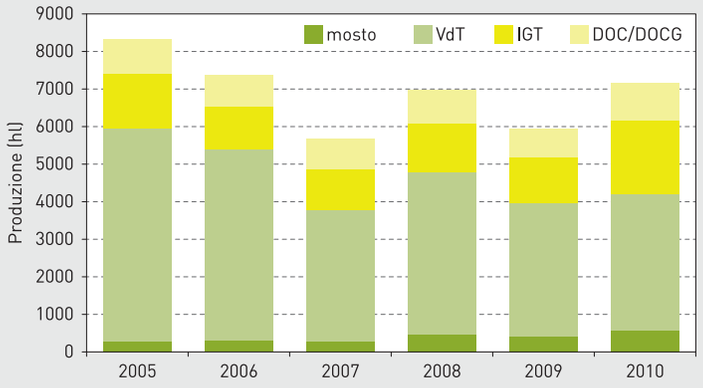
Graf. 1 - Evoluzione della superficie vitata totale in Puglia dal 1961 al 2010.

IL NEGROAMARO IN PUGLIA



Graf. 2 - Evoluzione della superficie investita a Negroamaro in Puglia negli ultimi vent'anni.

TRA VINI DA TAVOLA E A DENOMINAZIONE



Graf. 3 - Produzione di vini suddivisi per denominazione in Puglia (2005-2010).

La compattezza del grappolo del Negroamaro rende la varietà sensibile agli attacchi di muffa grigia.

conica, corto e serrato, raramente con un'ala; acino medio-grande, obovoide, con buccia pruinosa, spessa e consistente, di colore nero-violaceo, polpa succosa, dolce a sapore neutro.
Fornisce normalmente una produzione abbondante e costante, predilige terreni calcareo-argillosi, ma si adatta bene anche ad altri tipi di suoli e a climi caldi e aridi. Viene allevato tradizionalmente ad alberello e a tendone, con potatura lunga o corta; nei nuovi impianti invece al tendone si preferiscono le spalliere (cordone speronato e Guyot).
Per la sua relativa resistenza alle crittogame rientra tra le varietà consigliate per la vitivinicoltura con il metodo biologico, resiste mediamente bene infatti a oidio e peronospora e non va in genere soggetto alle gelate tardive, mentre è sensibile a *Botrytis* e va soggetto all'attacco delle tignole. È caratterizzato da un ciclo vegetativo medio-lungo, e infatti impiega mediamente 156-157 giorni dall'epoca del germogliamento alla raccolta, che viene effettuata nella terza decade di settembre, anche se negli ultimi dieci anni si è assistito quasi costantemente a un anticipo della data di vendemmia. Il contenuto fenolico a maturità è in genere consistente, come d'altro canto l'acidità fissa, mentre la concentrazione in antociani a vendemmia di solito, non particolarmente elevata, può essere penalizzata da diversi fattori sfavorevoli quali annate difficili dal punto di vista climatico, produzioni eccessivamente abbondanti e forme di allevamento generose, quali il tendone, che tengono maggiormente coperto il grappolo.

DI ORIGINI INCERTE

Gli stretti rapporti con popolazioni provenienti dal Mediterraneo orientale (Egee, Micenee e Illiriche) e l'influenza sullo sviluppo della viticoltura da parte dei coloni greci giunti in Puglia tra l'VIII ed il VII sec a.C. ci potrebbero far propendere per un'origine orientale di questo vitigno, o meglio, potremmo ritenere che, tra le varietà portate qui dalle diverse popolazioni, vi siano anche quelle che diedero origine al Negroamaro. Quando i Greci giunsero in Puglia, però, la vite era già coltivata da tempo e non si può escludere che, per incrementare la superficie vitata, siano state utilizzate varietà già presenti in zona. A ogni modo, la documentazione in nostro possesso non ci consente di seguire la storia di questo vitigno e infatti non si trova traccia certa del Negroamaro in alcun documento della Magna Grecia, né in opere di Autori latini come Orazio, Plinio, Varrone ecc. Anzi, per quanto possa parer inverosimile, fino agli anni Settanta del XIX secolo mancano totalmente notizie del Negroamaro. Il primo riscontro documentale è infatti una lettera inviata il 6 novembre del 1872 al professor Apelle Dei dal direttore dell'Orto botanico e agrario di Lecce, Achille Bruni, che del Negroamaro scrive che *è un vitigno nero, con grappoli di media grandezza, piuttosto compatti e acini ellissoidali, in grado di dare un ottimo vino nero, con eccesso di materia colorante, alcolico, sapido e dotato di un aroma speciale*. Il Bruni ci dice inoltre che era coltivato nella zona di Barletta con il nome di Purcinara, e che la stessa uva l'aveva assaggiata a Pozzuoli dove la chiamavano Olivella. L'assenza di citazioni relative al Negroamaro nel *De naturali vinorum historia* del Bacci (1595), e ancor più nel *De vinea, vendemia et vino* (1629) del monopolitano Prospero Rendella, ci fanno supporre che almeno fino ai primi decenni del XVII secolo non fosse presente in zona, oppure non rientrasse tra le varietà di maggior interesse o ancora fosse presente con un nome diverso. Va infine ricordato che la piattaforma ampelografica pugliese del Settecento-Ottocento comprendeva numerosi vitigni (diversi dei quali si sono rivelati in realtà sinonimi), spesso in coltivazione promiscua e che, fino all'arrivo della fillossera, resisteva ancora, anche se limitato, il ricorso alla semina per la costituzione di nuovi impianti. Tutti questi fattori complicano notevolmente le ricerche sull'origine del Negroamaro che resta avvolta nel mistero, contribuendo al fascino di questo grande vitigno autoctono simbolo ed espressione del Salento e della Puglia.

Queste caratteristiche delle uve chiariscono il motivo per il quale il Negroamaro sia così apprezzato anche per la produzione di vini rosati. Pur avendo in media una concentrazione doppia di antociani rispetto alla Malvasia nera, esso mostra un profilo antocianico simile. Rispetto al Primitivo, invece, la percentuale di antociani meno ossidabili, come la malvidina, risulta più bassa, mentre aumentano le percentuali di antociani più ossidabili, come delfinidina e cianidina. Il vino che si ottiene dal Negroamaro in purezza è di un intenso color rosso granato, dal profumo delicato, fruttato, sapore pieno, vivo, amarognolo, rotondo, asciutto e va anche sottolineata la capacità di questo vitigno di sintetizzare notevoli quantità di trans-resveratrolo.

I CLONI

Del Negroamaro, a oggi, non si conoscono i genitori né l'origine, mentre è noto che insieme alla Malvasia bianca lunga o Malvasia del Chianti, esso ha dato origine alla Malvasia nera di Lecce o Brindisi, vitigno che viene spesso utilizzato nella vinificazione in combinazione con il Negroamaro e che ne condivide l'areale di coltivazione. Come per altri importanti vitigni autoctoni, la selezione clonale ha portato all'omologazione di nuovi cloni solo recentemente. Il primo genotipo è stato omologato nel 1995, mentre fra il 2003 ed il 2009 sono stati iscritti al Registro delle Varietà altri sette cloni (tabella 2). Questo ritardo, se da un lato ha penalizzato la viticoltura pugliese, dall'altro ha permesso di individuare e inserire una serie di cloni miglioratori sotto il profilo sia aromatico sia colorante, adatti sia alla produzione di vini rossi sia di rosati qualitativi e tipici e quindi in linea con le più recenti

I CLONI DI NEGROAMARO

Clone	Anno di omologazione	Caratteristiche viticole		Caratteristiche enologiche		
		Produzione	Peso grappolo	Zuccheri	Colore	Destinazione enologica
VCR 10 (1)	1995	=	+	+	=	sia rossi sia rosati
ISV sn-Cle 56 (2)	2003	=	-	+	+	rossi tipici o rosati
ISV sn-Cle 64 (2)	2003	-	-	+	=	rossi tipici o rosati
ISV sn-Cle 71 (2)	2003	=	-	= +	=	sia rossi da elevazione sia rosati
NEG VV606 (3)	2005	-	-	+	+	rossi da medio-lungo invecchiamento
NEG VV688 (3)	2005	-	--	=	-	vini di pronta beva e rosati
VCR 123 (1)	2006	=	-	+	+	rossi strutturati da elevazione in botte
ISV sn-Cle 87 (2)	2009	-	-	+	+	rossi strutturati da elevazione in botte

Tab. 2 - Principali caratteristiche dei cloni omologati di Negroamaro. Costitutori: (1) VCR; (2) ISV e C.C.I.I.A. di Lecce; (3) UniMi e VITIS Rauscedo.

indicazioni comunitarie. Inoltre la rivalutazione delle varietà del sud Italia, e pugliesi in particolare, lo spostamento dei gusti dei consumatori verso i vini rossi e la riscoperta dei vitigni autoctoni, hanno favorito il progressivo intensificarsi dell'attività di ricerca sul Negroamaro, vitigno per lungo tempo relegato alla produzione di vini per base vermouth e da taglio, utilizzati per dare corpo e colore ai vini francesi e del nord Italia.

FUNGHI E PARASSITI

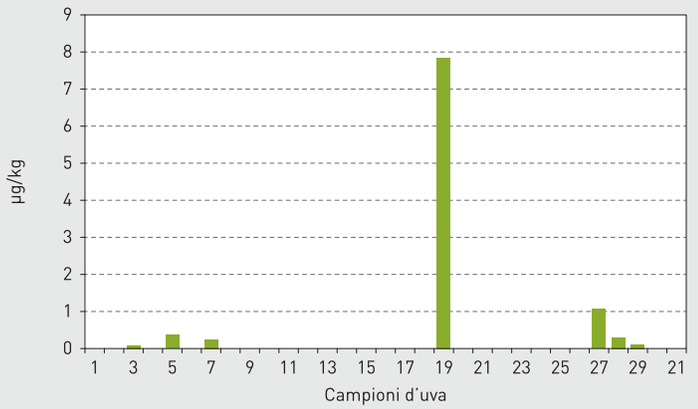
È ampiamente dimostrato che in condizioni normali il Negroamaro è abbastanza resistente agli attacchi di *Plasmopara viticola*. Va però rimarcato che, in presenza di un'elevata pressione del patogeno, il vitigno risulta invece particolarmente sensibile a questa crittogama. La lotta alla peronospora va quindi seguita con attenzione, specialmente in annate con andamenti climatici particolari, onde evitare scadimenti quanti-qualitativi della produzione. Per quanto riguarda l'oidio, che trova qui condizioni di temperatura e umidità particolarmente favorevoli, la lotta deve prevedere un trattamento precoce, specie in condizioni ambientali predisponenti, ovvero di elevata pressione del patogeno derivante da attacchi avvenuti alla fine della stagione precedente. È opportuno comunque tener presente l'effetto fitotossico di elevate concentrazioni e di alcune formulazioni di zolfo in concomitanza con alte temperature e utilizzare quindi prodotti opportuni, distribuendoli nelle ore più fresche, preferibilmente dal tardo pomeriggio. La lotta all'oidio consente di ridurre il rischio di spaccature degli acini, che li possono esporre ad attacchi secondari di funghi dei generi *Aspergillus* e *Penicillium*, notoriamente responsabili della produzione di micotossine. La compattezza del grappolo lo espone agli attacchi della muffa grigia. I principi attivi utilizzati contro *Botrytis* sono efficaci anche per i funghi responsabili della produzione di Ocratossina A (OTA), ciò nonostante la lotta contro la muffa grigia è prevalentemente preventiva e va quindi impostata contrastando i fattori predisponesti con un'opportuna gestione della chioma, che consenta un buon arieggiamento dei grappoli, e l'adozione di una forma di allevamento che impedisca la formazione di microclimi favorevoli allo sviluppo del patogeno. Inoltre è possibile ridurre la compattezza del grappolo o con l'adozione di selezioni clonali con grappolo meno serrato ovvero intervenendo con acido giberellico per aumentare l'allungamento del rachide e ridurre il livello di allegazione, ottenendo grappoli più spargoli. L'interevento si effettua pochi giorni prima della fioritura, ma la tempestività risulta determinante per la sua riuscita, inoltre si sono osservate differenze notevoli in funzione dell'andamento climatico e della varietà utilizzata. Per questi motivi, se presenti, vanno seguite le indicazioni dei centri di assistenza tecnica o comunque le esperienze maturate localmente sulle singole varietà, mentre in caso di utilizzo su varietà e in zone di impiego per le quali non si hanno questi dati, è consigliabile effettuare saggi preventivi su piccole superfici. Per quanto riguarda i parassiti animali, il Negroamaro è notoriamente sensibile alla tignola; la stretta correlazione tra attacchi di *Lobesia botrana* (o *Eupecilia*) e rischio OTA rendono la difesa dalla tignola e dalla tignoletta una pratica fondamentale, mentre la sempre più ridotta disponibilità di principi attivi insetticidi registrati in viticoltura per la lotta a questi parassiti inducono a considerare il metodo della confusione sessuale come il miglior alleato nella difesa da questo patogeno. Tale sistema è altamente selettivo, non disturba l'entomofauna utile, non è fitotossico ed è privo di rischi per l'uomo e per l'ambiente, oltre a consentire di azzerare o contenere l'uso di insetticidi e di ridurre progressivamente la popolazione dell'insetto. Per questa pratica si impiegano diffusori di feromoni a spaghetto, di facile utilizzo e dal costo piuttosto contenuto. Per il posizionamento sono necessarie circa due ore a ettaro. In pianura sono sufficienti 400 erogatori per ha (1 ogni 25 m^2), mentre in collina ne sono necessari 500 (1 ogni 20 m^2), a causa della peso della molecola feromonica, che tende a disporsi in basso lasciando scoperta la parte sommitale: va d'altro canto rimarcato che, con elevate pressioni di tignola e su appezzamenti al di sotto dei 10 ha, l'efficacia di questa strategia non è garantita e può esporre,

LA VERSIONE PRECOCE

Merita un discorso a parte il *Negroamaro precoce*, così chiamato perché matura oltre 15 giorni prima, recentemente individuato in Puglia e catalogato separatamente nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite (n° 361, mentre il Negroamaro è al n° 163). I marcatori del Dna microsatelliti però non lo indicano come diverso dal Negroamaro: si tratta infatti solo di una mutazione somatica, ciò nonostante fosse plausibile farne una varietà distinta, come accaduto per i Pinot, visto che questa mutazione ha interessato un carattere colturale troppo evidente e interessante.

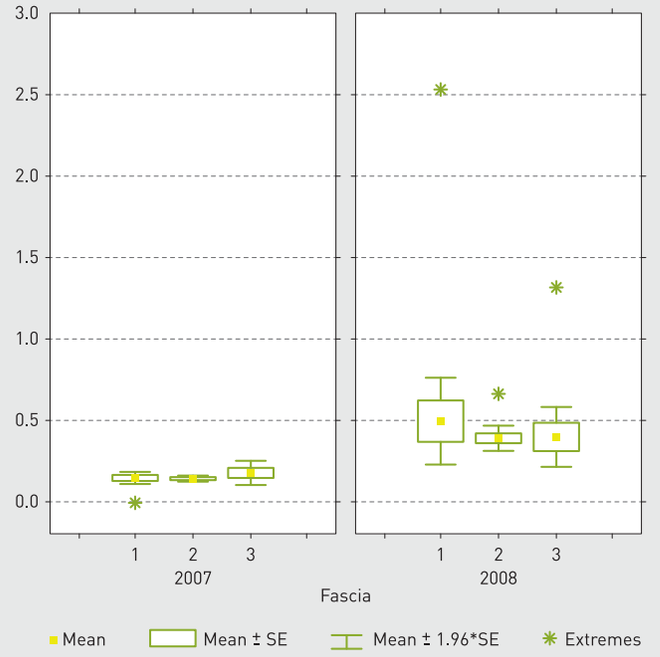
Le analisi effettuate su oltre 50 campioni di vini da Negroamaro nelle annate 2007 e 2008 hanno mostrato livelli importanti di OTA, superando in un caso il limite di legge.

L'OTA NELLE UVE



Graf. 4 - Concentrazione di ocratossina A (µg/kg) alla vendemmia nelle uve di Negroamaro prelevate dai siti pilota.

L'OTA NEI VINI



Graf. 5 - Valori medi valori medi della concentrazione di ocratossina A (µg/L) dei campioni raccolti nel corso del 2007 e del 2008, suddivisi in base alla fascia di qualità.

se non associata alla lotta diretta al patogeno, a pesanti attacchi, con pericolosi riflessi sulla sanità delle uve.

L'OTA, UN PROBLEMA REALE

La straordinaria variabilità del territorio salentino è stata da stimolo per un ciclo triennale di osservazioni con la finalità di meglio definire i rapporti tra il Negroamaro e il suo ecosistema, di cui si darà conto in una prossima nota: nel corso del ciclo di sperimentazione sono state effettuate anche le analisi del contenuto di OTA delle uve, i cui campioni sono stati prelevati dai siti pilota al momento della vendemmia. I risultati ottenuti (grafico 4) evidenziano un'assenza di contaminazione nella maggior parte dei campioni, la presenza di basse concentrazioni di micotossina in alcune delle tesi e un campione con una concentrazione molto superiore al limite di 2 mg/kg. I dati raccolti confermano la presenza di una contaminazione puntiforme, legata allo sviluppo di funghi tossinogeni in punti precisi del grappolo e della pianta. La presenza anche di un limitato numero di campioni inquinati nella massa, può portare a concentrazioni di OTA che, in alcuni casi, potrebbero superare il limite di legge anche nei vini.

Piuttosto preoccupante appare invece la situazione relativa all'inquinamento da OTA nei vini: infatti nelle stesse annate, con la collaborazione di 17 strutture produttive, sono stati prelevati 52 campioni divisi in tre fasce qualitative, delle quali 17 di prima fascia, 16 di seconda, 12 di terza e 7 senza indicazione di fascia. In generale i livelli medi di concentrazione nel corso del 2008 sono aumentati per tutte le fasce di qualità rispetto all'anno precedente (grafico 5) e per due dei campioni analizzati superano il limite di legge (2 mg/L). Interessante inoltre osservare come uno dei campioni che presenta concentrazioni di OTA superiori al limite di legge appartenga alla fascia di qualità superiore, e ciò a ulteriore conferma dello scarso significato che assume la divisione in fasce di produzione da un punto di vista compositivo e qualitativo. Rispetto ad una situazione che a livello nazionale mostra la quasi totale assenza di inquinamento da OTA, nel caso del Negroamaro e, presumibilmente, degli altri vini pugliesi, il problema dovrebbe essere affrontato con maggior attenzione, predisponendo una serie di azioni preventive che, in campagna, potrebbe aiutare a ridurre e in futuro a debellare l'inquinamento da OTA anche nelle annate più rischiose dal punto di vista climatico (precipitazioni elevate e alte temperature).

OTA: COME INTERVENIRE

Nelle annate sfavorevoli, la concentrazione di OTA nei vini prodotti in aree geografiche a rischio può essere particolarmente elevata, per cui si rendono necessari interventi di decontaminazione in cantina, partendo dalle seguenti osservazioni:

- le vinacce hanno un'elevata affinità per l'ocratossina, per cui durante i processi di vinificazione esse adsorbono il 95% della tossina inizialmente presente nei grappoli contaminati, mentre il 4% si scioglie nel mosto/vino e l'1% rimane nelle fecce;
- durante le fasi di pigiatura e macerazione l'ocratossina raggiunge un equilibrio dinamico tra la quantità disciolta nella frazione liquida e quella della frazione solida;
- dopo la svinatura e la pressatura, la concentrazione di tossina rimane invariata nel vino anche dopo un anno.

Si ricorda che è stata messa a punto e sperimentata la tecnica del ripasso breve su vinacce vergini pulite per decontaminare mosti/vini contaminati da ocratossina.

La bibliografia può essere richiesta a costanza.fregoni@tecnichenuove.com

**Colugnati & Cattarossi SRL*
***Agronomo, libero professionista*
****Enologo*
**** Dipartimento di Scienze degli Alimenti - Università degli studi di Udine*

© RIPRODUZIONE RISERVATA