



GRUMENTINAE VITES ET VINA

BIODIVERSITÀ VITICOLA, CULTURA E STORIA
NELL'ALTA VAL D'AGRI

a cura di

Stefano Del Lungo



dibueno edizioni

GRUMENTINAE VITES ET VINA
Biodiversità viticola, cultura e storia
nell'alta Val d'Agri

a cura di Stefano Del Lungo


dibuono edizioni



Il volume raccoglie i risultati delle ricerche del CNR ex-IBAM (ora ISPC), svolte nell'ambito della convenzione sottoscritta dal Consorzio di Tutela della DOC su Il territorio della DOC *Terre dell'Alta Val d'Agri* tra cultura e paesaggio per la valorizzazione della vitivinicoltura locale (CNR-IBAM, prot. n° 355 del 31.01.2018); e del CREA VE di Turi (BA), complementari all'accordo di collaborazione firmato con il CNR su Valorizzazione storica delle denominazioni varietali di nuovi vitigni autoctoni (CNR-IBAM, prot. n° 298 dell'1.02.2017).

© Consorzio DOC *Terre dell'Alta Val d'Agri*

c/o ALSIA – AASD Bosco Galdo
Via Grumentina 136
85050 Villa d'Agri (PZ)
Tel. 0835244608
info@terredellaltavaldagri.it
www.terredellaltavaldagri.it



Dibuono Edizioni
85050 Villa D'Agri (Pz)
Via P. F. Campanile, 67
Tel. 0975.354066

www.dibuonoedizioni.it

ISBN: 978 - 88 - 99590 - 47 - 5

Azione cofinanziata con l'intervento 3.2 "Informazione e promozione sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari." Bando sottomisura 3.2 – PSR Basilicata 2014-2020



Unione Europea
Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali

C'è oggi grande esigenza di cultura, nel significato profondo del termine: insieme di saperi derivanti da ambiente, esperienza, studio, da un intreccio di cognizioni antiche e nuove in grado di determinare l'ingegno e l'estro creativo ma anche la cura di un animale, di una pianta, di un fiume, di elementi e creature che solo l'abbaglio del superuomo ha spinto a considerare disutili.

Antonio De Rosa, *Lucania double-face*



Indice generale

<i>L'alta Val d'Agri, il Consorzio e la ricerca</i>	7
i Soci	

<i>La DOC e il suo Parco</i>	10
------------------------------	-----------

<i>Topografia e cultura nella biodiversità viticola in alta Val d'Agri</i>	13
S. Del Lungo	

Due righe in apertura	13
Nel cuore della cultura lucana del vino ... senza scomodare Orazio	14
La concretezza nella biodiversità	18
L'importanza di alcune note di metodo	21
Un primo ancoraggio nel passato "recente": il XIX secolo	24
Sulla soglia di un labirinto... ..	29
...seguendo il filo di Arianna delle varietà	31
L'ordito di Dioniso... o meglio Enotria	45
Cultura viticola 'vissuta' e cultura 'percepita' in alta valle nei secoli	51
Qualità dei terreni... (<i>agrum quibus locis conseras</i>)	55
...e contesto viticolo storico	61
Gli investimenti di Potito sui vini Lagaritani..., o Lagarini	66
Una villa e uno dei più antichi campi catalogo	72
Nuovi ritrovamenti... di antichi vitigni, tecnicamente parlando	77
Le varietà protagoniste	81
a) Dirette	82
b) Indirette	96
Antico e moderno a stretto contatto	108
Agri-cultura, sostenibilità e futuro	118
Tavola fuori testo dei profili molecolari	122
Abbreviazioni e nota bibliografica	126

<i>Per una proposta normativa che definisca, disciplini e tuteli</i>	129
<i>i vigneti 'storici' ed 'eroici'</i>	

A. R. Caputo, S. Del Lungo

La questione	129
Enunciato	131
Comma 1	131
Comma 2	132

Vino in vaso: forme ceramiche ed iconografie del vino nei contesti di Paterno, Marsico Nuovo, Montemurro e Guardia Perticara (PZ) **137**

A. Sannazzaro

I contesti di studio	137
La pratica del consumo del vino	146
Abbreviazioni e nota bibliografica	150

La biodiversità viticola dell'alta Val d'Agri: recupero e caratterizzazione **153**

M. Gasparro, V. Alba, C. Bergamini, P. Crupi, R. A. Milella, F. Mazzone,

M. A. Giannandrea, S. Roccotelli, F. Pisani, A. R. Caputo

Ampelografia e ampelometria	153
Le principali date fenologiche	157
Analisi chimiche delle uve	161
L'identificazione varietale mediante analisi del DNA	162
I vitigni: le schede ampelografiche	165
a) Varietà registrate	167
b) Nuovi ritrovati vegetali	171
c) Vitigni autoctoni iscritti e/o in corso di valutazione	173
Condizioni e criteri per l'esecuzione degli esami	238
Analisi sensoriale	240
Monitoraggio sanitario: le analisi virali	245
Lo screening sanitario: materiali e metodi	247
I risultati	249

Le tappe per l'iscrizione dei nuovi ritrovati vegetali al Registro Nazionale delle Varietà di Vite (RNVV) **251**

A. R. Caputo

Indice analitico **263**

PREMESSA

L'alta Val d'Agri, il Consorzio e la ricerca

G*rumentinae vites* e *Grumentina vina* sono denominazioni non ancora riscontrate nelle fonti classiche ma identificano culturalmente e in modo efficace un territorio, la cultura viticola e i suoi prodotti, garantiti dal Consorzio di Tutela della DOC *Terre dell'Alta Val d'Agri*.

Il Consorzio rappresenta otto aziende agricole con le relative cantine, inserite in un contesto naturalistico di elevato pregio che ha le sue maggiori espressioni nei Siti di Importanza Comunitaria del *Monte Volturino* (IT9210205), del *Monte della Madonna di Viggiano* (IT9210180), del *Lago Pertusillo* (IT9210143) e della *Faggeta di Moliterno* (IT9210110), tutti nel Parco Nazionale dell'Appennino lucano, della Val d'Agri e del Lagonegrese.

La presenza sul territorio «di valori naturalistici, paesaggistici e storico-culturali di rilievo nazionale ed internazionale» meritevoli di tutela (tra le premesse del D.P.R. dell'8.12.2007 per la costituzione del Parco), ha avuto nella DOC, istituita nel 2003 (MiPAF, D.M. del 4.09.2003, in Gazz. Uff. n° 214 del 15.09.2003), un precursore, contribuendo con il recupero e la conservazione della biodiversità viticola e del paesaggio, determinati e correlati all'attività produttiva.

Le aziende, concentrate a monte dell'area estrattiva petrolifera e beneficiani della dominanza dei venti da NO, mantengono e tramandano un *terroir* che vanta una comprovata tradizione plurisecolare nella selezione e nella cura delle varietà. A sostegno e a incremento di queste condizioni il Consorzio che le rappresenta, forte di una garanzia sulla qualità ambientale delle proprie aree assicurata dal Parco, ha investito dal 2008 in ricerca (progetto *Basivin SUD*), sviluppata in forma interdisciplinare nei settori vitivinicolo e storico-culturale. Il CREA-VE (Viticoltura ed Enologia) di Turi (BA) l'ha condotta con l'ALSIA (Regione Basilicata) e da ultimo con la collaborazione del CNR ex-IBAM, ora ISPC (Istituto di Scienze del Patrimonio Culturale) di Tito scalo (PZ), per la validazione storica delle varietà.

Le aziende hanno proposto di focalizzare la ricerca sugli obiettivi di:

- *incrementare* la base ampelografica con il recupero e con la messa a coltura di vitigni autoctoni, rappresentativi e caratterizzanti del *terroir*;
- *aiutare* a diversificare così la tipologia dei vini, mediante l'inserimento di questi vitigni nella produzione e nel rispetto delle peculiarità di ciascuno, creando delle combinazioni tali da garantire la massima espressione qualitativa e una tipicità difficilmente ripetibile in altre parti del mondo;
- *sostenere* l'introduzione di nuove denominazioni varietali, che risulterebbero uniche nel panorama viticolo nazionale ed internazionale, costituendo il punto di partenza per nuove produzioni di qualità da sostenere con una revisione del disciplinare della DOC.

In questo volume, che segue a distanza di quasi cinque anni la più ampia e dettagliata trattazione sull'argomento de *Il Progetto Basivin SUD. Recupero e valorizzazione delle principali varietà locali e dei vitigni autoctoni minori in Basilicata*, a cura di V. Alba *et al.*, Bari 2015, si raccolgono nuovi risultati articolati in più contributi.

All'interno di un'integrazione ottimale fra discipline scientifiche e umanistiche si conferma per l'alta Val d'Agri la dignità produttiva e culturale nel panorama vitivinicolo della Basilicata, accanto e in condivisione con le altre realtà lucane del settore (Grotтино di Roccanova, Aglianico del Vulture e Materano).





Le fondamenta poggiano sui dati certi forniti dalle piante, dalle fonti testuali e dai dati materiali, riesaminati tutti insieme alla luce dei più avanzati risultati nella riflessione storiografica e archeologica. Qualcuno sminuirà, sostenendo che tanto sono “sciocchezze”. Il suo problema è che dovrà dimostrarlo, e anche bene, per non essere la prima vittima delle proprie affermazioni.

Le potenzialità del *terroir* sono sottolineate, a supporto della valorizzazione della vite nelle sue espressioni autoctone, per integrare un mirabile paesaggio appenninico con il vino e con il modo migliore per proporlo, coniugando un passato rilevante alla cultura agricola locale.

i Soci

i Soci
 Giuseppe / 10/10/10 -
 Luigi Juretti
 Aldo D. Blasini
 Pirelli & Zucchi
 Fortunato Giuseppe
 Franco Pirelli
 Paolo D. Blasini
 Basso Vincent
 Anton
 G. Juretti
 M. D. Blasini

Villa d'Agri, maggio 2020

La DOC e il suo Parco





Le terre della DOC viste da Grumento Nova

Consigli per il lettore... prima di avventurarsi

Questo volume non è un romanzo, quindi non è consigliabile leggerlo tutto d'un fiato, salvo nutrire una particolare passione o interessi specifici per gli argomenti trattati. La divisione in paragrafi all'interno di ogni contributo aiuta a scegliere le parti.

Le varietà di vite sono molto "ramificate" anche culturalmente, con possibilità di rimandi, richiami e confronti fra una pianta e un'altra ritrovata magari a grande distanza dalla prima. Per questo risulta spesso difficile il descriverne e illustrarne la storia, senza obbligare il lettore a compiere dei salti spazio-temporali disorientanti.

Al fine poi di distinguere fra varietà effettivamente identificate e altre del tutto diverse, ma con uno stesso nome attribuitogli perché credute tali, si usano due modi per indicarle. Se una varietà è citata specificandone il colore degli acini (b. per 'bianco'; n. per 'nero'; rs. per 'rosato'), con o senza il numero di registrazione nazionale (RNVV) e/o internazionale (VIVC) come ad esempio Aglianico, n. (RNVV, n. 002; VIVC, #121), si tratta effettivamente di quella varietà, nota, garantita dall'analisi del DNA e commercializzata. Ovviamente, in caso di iterazione del nome all'interno dello stesso periodo o della stessa frase si ometterà di ripetere queste specifiche.

Se invece il nome della varietà è riportato in corsivo (tipo *Aglianico*), soprattutto nel caso in cui è recuperato dalle fonti o da una tradizione verbale, si tratta di una pianta non verificata né identificata con certezza. Le analisi del DNA potrebbero smentirne l'identità. Di conseguenza, va distinta dalla precedente e seguita lungo il ragionamento che le è stato associato.

Infine, contrariamente a quanto si sostiene in diverse pubblicazioni di grido, sono ancora ben pochi i dati sicuri, verificati e confrontabili sulla storia di un vitigno. Talvolta si pensa che 'divulgare' significhi saltare dei passaggi o dare per certe affermazioni che non lo sono affatto, "tanto, chi se ne accorge". Non è così, poiché i lettori sono attenti e le possibilità di riscontro dei dati, soprattutto se culturali, sono alla portata. Citarli, renderli reperibili e verificarli già nel testo (vedansi i profili DNA) mette all'occorrenza tutti in condizione di controllarli e di considerarne l'effettivo peso.

*Abeo. Valet, iudices iustissimi
domi duellique duellatores optumi
(Plaut., Capt., prol. 67-68)*

Stefano Del Lungo

Topografia e cultura nella biodiversità viticola in alta Val d'Agri

Due righe in apertura

L'alta Val d'Agri è un'area rurale interna. Come tale è vagamente conosciuta, pur essendo di pregio a livello paesaggistico, naturalistico, agronomico e culturale.

La colonia latina di *Grumentum*, ben conservata nella località detta non a caso la Città e poi Civita, ne costituisce il fulcro. Fondata nella prima metà del III secolo a.C., testimonia lo sfruttamento ordinato ed equilibrato delle potenzialità agronomiche di una valle ampia e fertile. *Vites* e *vina* guidano tanto la ricerca quanto il visitatore su un cammino articolato e conducono al recupero di una conoscenza che si trova a portata di mano nei campi, ritagliati e coltivati secondo modalità antiche, ed è mantenuta dai vitigni. Attraverso i paragrafi e i capitoli che seguono ci lasciamo portare alla scoperta dell'inatteso e dello sconosciuto mondo delle loro varietà.



Dalle Vigne di Viggiano proviene questa bocca di un
palmento con maschera di scongiuro contro l'acetificazione
del mosto (sec. XVIII)

Nel cuore della cultura lucana del vino ... senza scomodare Orazio

Poniamo subito sotto i riflettori una questione. Ha senso una ricerca culturale sul vino? Se consideriamo i prodotti editoriali e, ancor più, le notizie che circolano liberamente sull'argomento, introdotte da "informati" wine bloggers, da accreditati enologi e da formatori nel campo della degustazione, si direbbe di no. L'impressione è di trovarsi in un mondo costruito sulle chiacchiere, refrattario agli indirizzi e ai suggerimenti della ricerca, e amplificato da social e comunicazione in rete.

La diffidenza generata di riflesso è direttamente proporzionale al desiderio da loro reso tangibile di arrivare all'annuncio sensazionale nel tempo più breve e in modo sicuro. Nei produttori questa diffidenza lo precede, poiché già sono tirati costantemente per la giacchetta verso un indirizzo o l'altro in un mercato enologico di stampo fieristico (il "miglior" accorgimento, la "migliore" soluzione per arrivare presto al guadagno sicuro). Nel consumatore lo segue, assieme a quella parte di accademici intesi in senso lato, scettica di principio perché preoccupata meno della correttezza dei dati proposti e più di essersi lasciata sfuggire l'affare, cioè di ottenere fondi dalle aziende, in cambio... di anni di costosa quanto improduttiva ricerca.

Gli esempi sono alla portata di tutti e non aiutano a rispondere alla domanda in apertura. La vastità di significato e di declinazione delle tre parole chiave usate per formularla ('ricerca', 'cultura', 'vino') non consentirà in questa sede di farne una trattazione esaustiva ma obbliga a darne ragione.

Basti dire che la 'ricerca', nella sua accezione di attività di indagine scientifica, è lo strumento usato per addentrarsi nello sconfinato tema del 'vino', focalizzando l'attenzione sui vitigni da cui viene ottenuto, distinti per varietà ed esaminati ciascuno nella 'cultura' che esprime. Ogni varietà è cioè riconosciuta e descritta nella sua individualità biologica (genotipo o cultivar), ampelografica (i caratteri esteriori e comportamentali, percepibili all'osservatore) e storica agraria, valutando l'uso che ne è stato fatto con tecniche agronomiche diverse, su tempi lunghi (già prima dell'Unificazione, che in Italia Meridionale si fa coincidere con la resa di Gaeta, il 13 febbraio 1861) e in luoghi rivelatisi adatti alla crescita e alla resa quantitativa e qualitativa dei frutti.

La denominazione, i derivati e le varianti (sinonimie), le relazioni di parentela identificate a livello genetico, quindi con una certezza superiore al "sentito dire", il comportamento stagionale (fenologia), la capacità di adattamento alle condizioni climatico ambientali, le esigenze colturali, la distribuzione nel territorio, la misura della diffusione anche al di fuori e le omonimie ad uso commerciale documentate compongono l'identità e la cultura che ogni varietà porta con sé e rappresenta, divenendo perciò riconoscibile come 'autoctona' a pieno titolo, e non solo perché "coltivata



L'anfiteatro di Grumentum e l'alta Val d'Agri in direzione di Marsico Nuovo

in un luogo da almeno tre secoli”, per accennare a uno dei criteri adottati su questo tema.

Alla cultura espressa dalla pianta e dalla sua denominazione si aggiunge la storia tramandata, ricordata dal viticoltore, che a volte arriva sino alla terza generazione, e in qualche caso la supera, ed è recuperabile nello spazio messo a frutto. Ogni superficie è infatti il tassello di un paesaggio agrario che può vantare anche millenni di sfruttamento quasi continuo, agricolo e silvicolturale.

Questa affermazione sembrerebbe rientrare fra quelle adoperate con una certa frequenza per invitare a visitare un distretto produttivo, non importa di quale genere (olivicolo, caseario, ortofrutticolo, zootecnico), e si riduce pertanto a uno slogan abusato ogni volta in cui il rapporto stabilito con il Patrimonio Culturale locale (storico, archeologico, architettonico, paesaggistico) si limita a una giustapposizione. Il bene culturale, non importa quanto grande, importante o famoso, si colloca sullo sfondo, offre spunto per delle etichette o per accogliere eventi di degustazione, ma non è invitato a partecipare. Soprattutto non si sa come fare e lo si considera un accessorio, non sempre utile, per catturare un cliente a cui vendere meglio un prodotto, con la scusa dell'attrazione turistica.

In commercio quasi tutto è lecito e lo si può accettare ma forse si può fare di meglio. L'Italia e la sua pluristratificazione culturale e di civiltà, se esaminate attentamente e con le diverse chiavi di lettura consegnateci dalla tradizione delle Scienze dell'Antichità in senso lato, lo consentono, senza doversi inventare e per questo incollare contenuti e messaggi.

In Basilicata un paradosso è agevolmente rappresentato dalla figura del poeta Orazio (65-8 a.C.). Apulo in quanto di Venosa, e quindi non Lucano nel senso proprio dell'etnico e della pertinenza culturale, è il testimonial più noto e invocato dagli enofili a vario titolo, per affermare categoricamente che bevessa Aglianico. Poiché questa denominazione e la corrispondente etichetta si direbbero non risultare scritte da nessuna parte prima almeno degli inizi del XIV secolo, si ricorre al principio già ricordato della giustapposizione e sfumato in sovrapposizione, per cui se nel Vulture il vitigno dominante è l'Aglianico e Venosa, come Melfi, gravita nell'area, Orazio lo avrà consumato abitualmente e, se non quello, almeno la sola altra etichetta latina (i *Lagarina vina*) che passa di bocca in bocca, come se solo pronunciarla significasse riassumere in un solo colpo tutta la viticoltura lucana storica. Qualcosa di simile sarà poi di nuovo accaduto ovviamente 1200 anni dopo all'imperatore Federico II di Svevia, perché la posizione di Melfi, sua capitale, parla da sola¹.

Convinzioni evidenti e così scontate non richiederebbero smentita. Nessuno però dei due illustri personaggi evocati ha mai menzionato l'Aglianico e nei rispettivi scritti hanno anzi apertamente manifestato preferenze per vini estranei all'odierna Basilicata. Se ci si regola con il numero delle citazioni, Orazio non ama particolarmente i vini greci, ad eccezione del celebre *Chios* (*Sat.* II, 8, 15), troppo spesso tagliato con acqua di mare (*Chium maris expers*), del *Cos* (*Sat.* II, 4, 29 e 8, 9), ricco di feccia (*faecula Coa*), e del *Lesbios* (*Epod.* IX, 34 e *Od.* I, 17, 21), indicati associando e identificando le varietà alla provenienza dalle relative isole egee.

Di conseguenza, già nelle premesse ben misera fine avrebbero fatto sulla sua mensa sia un Aglianico, con la sua pretesa origine ellenica tuttora spesso riproposta per la facile assonanza Aglianico>Ellenico, rivendicata dal Carlucci alla fine del XIX secolo², sia un altro greco, sebbene italiota, come il Lagarino.

Più in generale la Lucania e la parte della *Apulia* natia non compaiono negli scritti oraziani per qualità dei prodotti enologici (rispetto ad esempio

¹ «Il poeta Orazio, nativo di Venosa (Pz), lodò le uve, i vini, le olive e i cereali della sua terra. Oltre al poeta latino anche l'imperatore Federico II non era immune all'essenza profumata, alla raffinatezza e al sapore dell'Aglianico» (A. De Sario, *Cantina di Venosa: 500 Soci per un grande Vino "Aglianico del Vulture, Lagonegro (PZ) 2007*, p. 57). Il volume offre un'interessante panoramica delle notizie in circolazione nella letteratura grigia del momento, permettendo di identificare i più rischiosi luoghi comuni sulla storia della viticoltura in Basilicata.

² M. Carlucci, s.v. *Aglianico* (rev. S. Raimondi), in *Ampelografia universale*, t. II, pp. 810-813.



Il teatro di Grumentum con due palmenti ai lati della scena

al cinghiale, il celebre *Lucanus aper*, in *Sat.* II, 8, 6, o le ancora più famose lagane e ceci, in *Sat.* I, 6, 114), con la sola eccezione del vino di Taranto (*Od.* II, 6, 19-20). Un limite geografico considerato parlando da Roma, e oltre il quale non bisogna spingersi per degustare, è riconosciuto nella penisola Sorrentina (*Sat.* II, 4, 55) e a Salerno (*Ep.* I, 15, 16). Il fulcro si colloca tra gli odierni Lazio e Campania, con vini vistosamente scadenti (da Veio, in *Sat.* II, 3, 143) o medi (dalla Sabina, in *Od.* I, 9, 7-8, e 20, 1-5), e con altri meritevoli per le loro qualità e invecchiamento (da Tivoli, in *Od.* I, 18, 1; da Alba, in *Sat.* II, 8, 16; *Od.* IV, 11, 1-2; il *Caecubum* ai limiti dell'area pontina, in *Epod.* IX, 1, 1 e 39, *Sat.* II, 8, 15 e *Od.* I, 20, 9 e 37, 5; II, 14, 25; III, 28, 3; da Formia, in *Od.* I, 20, 16-17; da Cales, in *Od.* I, 20, 9 e 31, 9; IV, 12, 14) e qualche eccellenza (*Falernum*, in *Epod.* IV, 13, *Sat.* I, 10, 24; II, 2, 15; 3, 115; 4, 19; 24, 55 e 8, 15; *Od.* I, 20, 10 e 27, 9-10; II, 3, 8; 6, 19 e 11, 18-20; III, 1, 43; *Ep.*, I, 14, 34 e 18, 91; e *Massicum*, in *Sat.* II, 4, 51; *Od.* I, 1, 19; II, 7, 21 e III, 21, 5)³.

Per quanto molti rimandi alle fonti possano dar fastidio alla lettura, si è preferito lasciarli nel testo e non metterli in nota, affinché i tanti “bene

³ A. Tchernia, *Le vin de l'Italie romaine. Essai d'histoire économique d'après les amphores*, (Bibl. Ec. Franç. Ath. et Rome, 261), Rome 1986, pp. 322-340; A. La Penna, *Saggi e studi su Orazio*, Firenze 1993, pp. 296-297; E. Claps, *L'immagine classica del Simposio e il tema del vino in Orazio*, in *Basilicata Regione notizie*, 10 (41-45), 1998, pp. 147-156.



Dettaglio del dipinto raffigurante Orazio, Virgilio e Vario nella casa di Mecenate, di Charles Francois Jalabert (Musée des Beaux-Arts, Nîmes, Francia, XIX secolo)

informati” e “certi” che Orazio bevesse Aglianico o i vini Lagarini si mettano tranquilli e capiscano che è solo un parto della loro fantasia, perché da parte sua non è mai stato dichiarato in alcuna opera né altri contemporanei lo hanno fatto al posto suo.

L’insistenza e la fiducia, per quanto male e impropriamente riposte, sulla fama del poeta e in misura decisamente più ridotta sull’imperatore svevo sono la diretta conseguenza dell’anelito, comune anche a tanti altri settori e non solo produttivi, di sostenere il proprio vino affermando un primato e una superiorità che iniziano direttamente dalla pianta, per quanto magari di origine più recente, e terminano sulle etichette, talvolta con stravolgimenti storici e culturali sostenuti da paretimologie assunte a certezza⁴.

La concretezza nella biodiversità

La verità è altrove e, come ogni terra del Vecchio Continente, la Basilicata non ha bisogno di mistificare per avere un primato. Parlano in sua vece un territorio ancora tutto scoprire nelle forme, spesso frammentarie ma conferitegli dalle civiltà in millenni di vita ininterrotta, negli spazi a fini insediativi e produttivi, e nelle piante, maggiormente conservative nel proprio patrimonio biologico e persino nel comportamento, riflesso di aspetti diversi

⁴ Per un’apertura più ampia al vero concetto di ‘superiorità biologica’, strettamente correlato a quello di ‘distanza genetica’ e all’origine di competizioni e conflitti da parte di singoli o di collettività, non importa quanto numerose ed estese, si rimanda a L. L. Cavalli-Sforza, *Geni, popoli e lingue*, (Piccola Biblioteca, 367), Milano 1996, pp. 18-20, 44-54.



Il vigneto presso l'Azienda sperimentale ALSIA di Bosco Galdo con la collezione dei cloni autoctoni lucani

(modifiche colturali, adattamenti ambientali, fasi climatiche passate). La biodiversità, e in questo caso quella viticola, non è seconda a nessuno. Non lo si afferma per pura questione di cortesia verso il committente del volume, sollecitati dall'opportunità offerta per pubblicare i dati di una ricerca. Lo rivela la centralità geografica e culturale della Basilicata nel bacino del Mediterraneo, finora non compresa appieno nonostante le testimonianze letterarie classiche siano abbastanza esplicite e approfondimenti non sospetti, come quello genetico, consentano di confermare e di ridefinire.

Di solito una ricerca sulla biodiversità dell'antica flora locale prende avvio facendo luce sui periodi più recenti, pre- e post-Unitari, con raccolta del materiale documentario, sia archivistico (contratti, registri, catasti, relazioni tecniche) sia bibliografico (scritti poetici, racconti di viaggio, dizionari corografici, trattazioni, compendi). In modalità interdisciplinare si arricchisce dei dati archeologico (i modellini di frutta ad uso votivo in ambito sacro e funerario, molto più raramente i pollini, i semi e i residui di frutta) e storico-letterario (le fonti classiche).

La variabilità biologica, tanto varietale quanto intravarietale, portata con sé dai vitigni e sottolineata nella specificità dall'aver assunto denominazioni diverse, con testimonianze scritte o solo orali, arricchisce il panorama, contrasta le tentazioni a un'omologazione in voga anche nel settore agroalimentare e sollecita le comparazioni su scala extraterritoriale, per capire 'come', 'quando', 'perché' e 'da chi' una certa pianta sia stata messa a dimora in un dato luogo.

Porsi tali quesiti, per quanto banali nell'apparenza ma tutt'altro nella

complessità delle risposte che comportano, costituisce la novità di una ricerca che abbina ai metodi tradizionali nell'interpretazione delle descrizioni ampelografiche e dei profili genetici le novità emerse con l'applicazione delle metodologie di indagine archeologico-topografica.

Si ritorna pertanto alla domanda iniziale e alle tre parole chiave che porta con sé ('ricerca', 'cultura' e 'vino'), dandogli questa volta soddisfazione. Tutti i territori, anche quelli geograficamente isolati o poco raggiungibili, possono acquisire nuova visibilità, forza e spessore. Può trattarsi di versanti scoscesi e di dirupi terrazzati da vigneti definiti eroici, oppure di un'area geografica come l'alta Val d'Agri, circondata da montagne che in epoca storica ne interrompono l'accesso nella stagione invernale, chiusa a valle dalle gole non a caso dette del Pertusillo (nel senso di 'passaggio stretto e angusto', aggirato dalla viabilità perché non sempre praticabile) e per questo conservativa nella biodiversità e fragile al tempo stesso in caso di un'emergenza, come in quella della fillossera nel 1913, che sollecita l'abbandono completo della viticoltura a Marsico Nuovo e a Montemurro⁵.

Il fine è la riappropriazione di un'identità che le normative nazionale (L. 12 dicembre 2016, n. 238, detta T.U. *della vite e del vino*, artt. 1-2 e 6-7, e D.M. MiPAAFT del 12 marzo 2019 su *Enoturismo*) e internazionale sulla biodiversità prevedono, dettagliano e tutelano ad iniziare proprio dai luoghi e dalle comunità meno numerose, ritenute svantaggiate perché poco capaci di rinnovarsi⁶.

Gli obiettivi, confermati dal Protocollo di Nagoya (L. 150/234/2014/UE), con le successive integrazioni sulla *Diversità Bioculturale*⁷, e dal Reg. (UE) n. 1305/2013 sul sostegno al trasferimento di conoscenze e innovazione, sul potenziare la competitività dell'agricoltura e la redditività delle aziende e sul preservare, migliorare e valorizzare gli ecosistemi dipendenti dall'agricoltura, sono la conservazione della biodiversità, il suo uso sostenibile e la giusta ed equa ripartizione dei benefici derivanti dall'utilizzo delle risorse genetiche, tutto in funzione di un futuro equilibrato fra produttori e consumatori.

⁵ *Il seme della Modernità. Agronomi, impresari e mezzadri nella Basilicata del primo Novecento*, a cura di E. V. Alliegro, Villa d'Agri (Marsicovetere, PZ) 2011, pp. 71-74. Un'elevata biodiversità in un'area conservativa, che va di pari passo con limitate quantità di esemplari per varietà, può essere definitivamente compromessa in caso di crisi per sopraggiunte patologie. Un contesto chiuso, privo di relazioni con l'esterno, è ottimale fino a quando non viene raggiunto da insetti e parassiti. A quel punto diventa la peggiore condizione, che agevola lo sviluppo di agenti distruttivi, privi di competitori in grado di contenerli, se non di debellarli.

⁶ La *Convention on Biological Diversity* di Rio de Janeiro del 1992, entrata in vigore il 29 dicembre dell'anno seguente, e il trattato internazionale della FAO sulle Risorse Genetiche per l'Alimentazione e l'Agricoltura (RGVAA, o PGRFA, in inglese), del 2004, a cui l'Italia ha subito aderito e trasformato nella L. 101/2004).

⁷ Al comma 25 il protocollo sottolinea «le circostanze eccezionali nelle quali sono conservate nei paesi le conoscenze tradizionali associate alle risorse genetiche, che possono essere di tipo orale, documentale o di altra forma, rispecchiando un ricco patrimonio culturale fondamentale per la conservazione e l'uso sostenibile della diversità biologica».



A Galaino una forma di 'diversità bioculturale' in un vigneto con piante di olivo, rappresentativi di un paesaggio agricolo dei secoli passati.

L'importanza di alcune note di metodo

Esistono vari modi per parlare del valore e del significato di un vino. In molti di essi si ricorre al passato, alla memoria familiare del viticoltore, alla storia raccontata da uno scritto di vecchia data, a voci tramandate e alle suggestioni evocate dall'abbinamento estetico di un paesaggio. Poiché non c'è convinzione in quello che si dice o si scrive, in quanto non lo si è fatto veramente proprio, si tratta quasi sempre delle già ricordate giustapposizioni, certamente studiate ad effetto e mirate a creare soddisfazione in chi si avvicini alla bevanda o la consumi.

Nella realtà sono paragonabili ai brik nei quali commercialmente sono distribuiti dei vini generici. L'involucro può essere accattivante, più colorato, documentato e graficamente gradevole di una qualunque etichetta di bottiglia. Il contenuto però è decisamente al di sotto delle aspettative. Allo stesso modo la storia abbinata alle varietà di vite e ai relativi vini, così come viene raccontata, diventa il pallido ricordo di una verità lontana, modificata dall'uso e ormai ricostruita per stupire senza dover dimostrare. Troppe storie semivere, prima, e poi del tutto inventate quanto più abbiano circolato nei canali della comunicazione di settore (vedasi l'accostamento del Syrah alla Persia e dell'Aglianico all'Ellade), hanno creato confusione e perso credibilità.

Cosa rimane allora a un gruppo di coraggiosi produttori di una valle

antica, quasi isolata nella sua parte più elevata, percorsa dal fiume Agri, e con quote in pianura variabili fra i 500 e i 600 m di altitudine? Come essere nobilitati dall'odierno legame prevalente con vitigni internazionali quali Merlot, n. (RNVV, n. 146; VIVC, #7657), Cabernet Sauvignon, n. (RNVV, n. 043; VIVC, #1929)⁸ e Chardonnay, b. (RNVV, n. 298; VIVC, #2455)⁹, solitamente ritenuti "generici" e adatti a realtà viticole di nuova creazione, prive di un passato produttivo e quindi non abilitate a candidare sul mercato una tipicità?

Intanto sarebbe importante ricordare che il Cabernet Franc, n. (RNVV, n. 042; VIVC, #1927) lo si incontra già nei vecchi vigneti a Viggiano (loc. S. Giovanni) come semplice Uva nera, a prescindere dagli indirizzi assunti poi dalle produzioni di mercato.

Le vie però da percorrere sono innanzi tutto tre, ossia l'approfondimento del contesto ampelografico in cui sono inserite le aziende vitivinicole, la valutazione 'di quanto' la loro attività confermi o meno una tradizione produttiva passata e 'a quando' questa risalga in termini assoluti per il territorio¹⁰. Sono complementari e come tali è indispensabile svilupparle, possibilmente, in contemporanea.

Bisogna pertanto incrementare la conoscenza delle varietà esistenti nei vigneti di vecchio impianto al di fuori delle aziende che imbottigliano, di cui è nota l'attuale base produttiva di riferimento, e in parallelo è necessario valutare l'entità, la durata in continuità e lo spessore in termini temporali della cultura viticola del territorio selezionato, verificandoli attraverso testimonianze materiali (archeologiche, architettoniche, artistiche), documentali (archivistiche e bibliografiche) e orali, combinate fra loro.

Si disegna così la trama portante in biodiversità e cultura per un territorio, ponendo nuove fondamenta a un *terroir* talora persino dimenticato e creando le premesse per una terza via indispensabile, ossia l'approfondimento ampelografico, biologico-molecolare e storico-archeologico su varietà del luogo (autoctone e non solo) che esprimano meglio tale *terroir* nella sua durata e carattere e che risultino magari migliori a livello agronomico e qualitativo. Senza quest'ultimo passaggio fondamentale, trascorsa l'euforia della prima scoperta, la storia di un paesaggio vitato e del suo vino rimane una tra le tante e si perde.

Per quanto infatti antichi possano essere un palmento, un frammento

⁸ Il Merlot, n. e il Cabernet Sauvignon, n. rientrano in percentuali diverse (50-50, 60-40 o più raramente 70-30) negli uvaggi di tutti i rossi dell'alta valle. Se le proporzioni si attestano su 50-30, il restante 20% è compensato con autoctoni.

⁹ Per i bianchi la sola azienda a produrlo è *De Blasiis*, in purezza, mentre *Pisani* e *Di Fuccio* si sono orientati principalmente sul Fiano, b. e sulla Malvasia bianca, b.

¹⁰ Si dice, ad esempio, che i vini bianchi siano considerati tradizionalmente uno dei punti di forza della valle e per il mercato, quasi a distinguerli dai rossi, rivolti a un consumo 'di casa' che andava a integrare la dieta quotidiana e a sostegno dello sforzo lavorativo nei campi.



Vigneto in contrada San Lorenzo (Viggiano)

ceramico, una pergamena o un autore, che richiamino ciascuno a modo proprio la coltura della vite, avranno certamente minor valore se lasciati a se stanti o semplicemente giustapposti a un'attività produttiva ripresa di recente. Qualora siano invece integrati quale testimonianza tangibile e percepibile di una continuità con la tradizione passata, acquisteranno presto importanza se saranno associati al recupero e all'esame di dettaglio delle varietà ereditate perché conservatesi nei vecchi vigneti.

Si pensi al rilievo dato sulla stampa all'accertamento, per la Franciacorta, di una tradizione enologica che si ipotizza risalente a molto prima del XIII secolo. La produzione di vini 'mordaci', nel senso di effervescenti, anticipa nettamente la data del 1961 per la nascita del vino che di quel territorio esporta il nome in tutto il mondo¹¹. L'attenzione è principalmente rivolta al dato cronologico e culturale complessivo mentre i vitigni sono dei comprimari, con una dichiarazione di provenienza culturale che nella sua parzialità storiografica, indotta dalla tipologia di fonti consultate, riassume il ruolo marginale a cui le piante sono a torto relegate¹².

A parte qualche defaillance della rete anche nell'insistere in un luogo comune erede di concezioni unidirezionali, che attribuiscono ai monaci il merito di avere assicurato la sopravvivenza della viticoltura oltre la

¹¹ G. Archetti, *Le origini del Franciacorta nel Rinascimento italiano*, Brescia 2019.

¹² «Nei registri degli aristocratici e nei volumi contabili dei monasteri si trovano le tracce dei vitigni che nel XII secolo arrivarono dai Balcani e dall'Oriente: Schiava, Groppello, Vernaccia, Trebbiano, Marzemino, Malvasia». Questa citazione è riportata fra caporali nell'articolo di L. Ferraro sul *Corriere della Sera* – *Cucina* del 15 gennaio 2020, dal titolo *Scoperta in Franciacorta. I vini con le bollicine esistono dal Medioevo*.

fine dell'Impero Romano (la cosiddetta “viticoltura episcopale e monastica”)¹³, ci si chiede retoricamente se, ad esempio, in Sicilia, avrebbe altrettanto eco sul comparto la declamazione di una poesia araba del XII secolo nella quale si celebrano le qualità di un rosato dal perlage raffinato, che lascia intravedere una rifermentazione non casuale¹⁴.

In teoria, il gioco del trovare l'attestazione più vecchia e retrodatare così un inizio di produzione potrebbe durare all'infinito. Sulle varietà si complicherebbe subito, perché la maggior parte dei nomi attuali è il risultato di una riformulazione dell'identità dei vitigni databile, al momento, non anteriormente all'XI-XII secolo.

Il rischio delle omonimie fra varietà in realtà distinte è molto alto, facendo deviare l'indagine su piste sbagliate. L'importante è non limitarsi a una sola traccia e al recupero di generiche attestazioni di vigne, particolarmente numerose in tutta la tradizione manoscritta medievale italiana. Bisogna infatti ampliare l'orizzonte all'insieme dei dati ricavabile dalla ricerca interdisciplinare, più volte ricordata e descritta, e soprattutto considerare ciascuna varietà come distinta e al tempo stesso in relazione, per gradi diversi, con le altre con cui condivide le stesse zone di sviluppo e diffusione.

Un primo ancoraggio nel passato “recente”: il XIX secolo

Per l'alta Val d'Agri il lavoro comincia recuperando l'insieme delle conoscenze sui vitigni, documentati in un passato relativamente recente (il XIX secolo) e abbastanza omogeneo nella distribuzione temporale. Dalla *Statistica Murattiana*, nel 1811, alla *Mostra Enologia* di Potenza, nel 1887, con un riscontro nello scarno elenco redatto e pubblicato nel *Bullettino Ampelografico* del 1881¹⁵, è possibile enunciare le varietà di vite di maggior utilizzo per il vino nella valle prima della crisi prodotta dalla penetrazione della fillossera nel 1913, con i ricordati focolai distruttivi di Marsico Nuovo e di Montemurro, poste esattamente alle estremità a monte e a valle di questo settore dell'Agri.

La *Statistica*, il piano cioè di indagine esteso a tutto il Regno di Napoli con indicatori statistici innovativi (strutture abitative, alimentazione,

¹³ Di questo luogo comune della storiografia contemporanea discute utilmente M. Montanari, *Gusti del Medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola*, Bari 2012, pp. 158-159. Si pensi ad esempio a quanto si sostiene di solito a proposito dell'origine del Sagrantino, n. (RNVV, n. 217; VIVC, #10457), un altro blasonato dell'enologia il cui nome non può, nell'opinione comune, non richiamare 'sacralità' e di conseguenza monachesimo, sebbene non ci sia prova alcuna.

¹⁴ Per un inquadramento della questione sulla produzione o meno di vino nei territori occidentali conquistati dagli Arabi fra VIII e XI secolo si rimanda a P. Branca, *Il vino nella cultura arabo-musulmana*, in *La civiltà del vino. Fonti, temi e produzioni vitivinicole dal Medioevo al Novecento*, a cura di G. Archetti, Brescia 2003, pp. 165-191.

¹⁵ Per la valle, a parte qualche riscontro, non è di alcuna utilità questo breve catalogo del 1881 redatto dal Frojo, poiché incentrato solo sui principali abitati della regione (Frojo, *Catalogo*, pp. 158-162).



Palmenti settecenteschi fra le rovine di Grumentum

abbigliamento, salute e personale medico, ruolo delle donne), promosso da Gioacchino Murat negli anni 1810-1811 e fondato sul rispondere a quesiti specifici sulle condizioni naturale, fisica, demografica, economica e sociale, di intendenze (le province) e comuni raggruppati per circondari, non dei feudi¹⁶, focalizza sulla produzione viticola di Viggiano, Marsico-vetere, *Saponara* (detta Grumento Nova con R.D. del 3 novembre 1932) e Moliterno, considerati proprio con i relativi circondari. Le valutazioni enologiche sulla qualità e sulla tipologia di consumi, con le relative ricadute sociali, sono distinte dal dato viticolo essenziale (pedologia, vitigni di maggior pregio, procedure nella vinificazione)¹⁷.

A Viggiano, dove il consumo annuale è stimato in 480 caraffe, l'equivalente cioè di altrettante bottiglie da 0,727 l. ciascuna, i vini, «quei del paese, sono di buona qualità, e se qualche volta o per le eccessive piogge nel tempo della vendemmia, o per essere colte le uve immature va a guastarsi, non se ne mascherano i difetti con materie estranee». I terreni riservati ai vigneti sono per la maggior parte in pianura, alludendo probabilmente a tutti i vigneti impiantati sulle due rive lungo il basso corso del torrente Allì e alle celebri Vigne e ai vicini Giardini, che con una superficie complessiva di 227,5 ettari occupano a SE del paese, sui terrazzi occidentali del torrente Casale, le storiche località (secoli XV-XVI) di S. Giovanni, Filiola,

¹⁶ E. Sarno, *Il decennio francese e la qualità della vita in una provincia del Mezzogiorno italiano: analisi geo-storica della Statistica Murattiana*, in *Biblio 3W. Revista Bibliográfica de Geografía y Ciencias Sociales*, XVI (908), 2011, pp. 1-19.

¹⁷ Il documento originale dal quale è tratta la relazione sulla provincia di *Basilicata*, sez. *Caccia, pesca ed economia rurale*, par. *Piante perenni*, si trova presso l'Archivio di Stato di Napoli, fondo *Ministero dell'Interno*, I inv., fasc. n° 2183.



Panorama della località Vigne (Viggiano)

Pastini, Gaudicciano¹⁸, Vado, Contrada della Madonna e Piano Barbiero. Il giudizio di ‘mediocrità’, attribuito a una realtà produttiva giudicata di gran pregio nei decenni precedenti¹⁹, dovrà essere inteso alla latina, nel senso di ‘media fertilità’ (Plin., *N. H.*, XXIV, 47 [130]), con alcune carenze percepite in misura diversa a seconda delle capacità agronomiche e produttive avute al momento e della fase climatica in atto.

Le varietà riconosciute come primarie, perché producono la maggiore quantità dell’uva vinificata, sono la *Golisana*, cioè la Giosana, b., per la quale si rimanda all’approfondimento nelle pagine seguenti, l’*Asprinio* presumibilmente ‘bianco’, la *Malvag(g)ia* (Malvasia), anche in questo caso con il dubbio se ‘bianca’ o ‘nera’, l’*Alvino*, il *Greco* probabilmente ‘bianco’, il *Provenzano*, il *Boiarello* (sconosciuti) e la *Quagliana*²⁰.

Una parte è confermata nel 1887, con il *Proventano* (!), l’*Aglianico*, segnalati entrambi per la qualità del vino, il *Guarnaccio* (o Guarnaccia; se ‘nera’, sinonimo di Magliocco dolce, n.), la *Guisana*, molto abbondante e con la prima attestazione della confusione tuttora riscontrata a Marsico Nuovo tra Giosana, b. e Guisana o Iusana, b. (vedasi oltre), il *Moscatello* e la *Malvasia*, difficilmente identificabili con certezza senza riscontri di-

¹⁸ Forse dal *cognomen* latino *Caudicus*, riferito alla professione di ‘barcaiolo’ su imbarcazioni di tronchi scavati e attestato a Roma e in Portogallo (*CIL*, II, 260).

¹⁹ Le «campagne, e specialmente le vigne, sono da que’ contadini tenute con tal proprietà, che fanno invidia a quelle di Toscana» (Antonini, *La Lucania*, part. III, Disc. III, p. 45). A distanza di pochi anni questa valutazione viene subito ripresa e riproposta alla voce *Viggiano* in Giustiniani, *Dizionario*, t. X, p. 61.

²⁰ *La “Statistica”*, t. III, p. 93 e 321.

retti, con una resa attestata sui 25 hl per ettaro²¹.

In un crescendo nei consumi a Marsicovetere, che tocca le 600 caraffe annue a testa (quasi due bottiglie al giorno per abitante) nonostante i contadini del posto non possano permettersene l'acquisto, «la qualità de' vini è mediocre in ragione della natura delle terre»²², costituite da «colline sabbiose», ossia la serie di dossi alternati a superfici pianeggianti o terrazzate all'interno del sistema di antiche conoidi allineate nell'area pedemontana del Sacro Monte e del Volturino; «né si usano materie estranee per mascherarne i difetti». I vitigni identificati e comprendenti uve da vino e da tavola (forse le ultime tre di seguito nominate) sono *Aglianico* (quasi certamente 'nero' sebbene non così scontato), *Guarnaccio*, *Rozuolo* (sconosciuto), *Bajorello* (ossia il *Boiarello* a Viggiano), *Moscarella* (un Moscatello, reale o sinonimo), *Malvaggia* (Malvasia), *Sanginella*, *Granella* e *Vespolà*²³.

Verso la fine del secolo l'elenco è in parte cambiato con *Marcigliana* (o Magliocco dolce, n.), *Uva Agostina* (forse della Campania oppure sinonimo dell'Agostinella, b.), *Greco*, *Giosana*, *Malvasia*, *Cannaiuolo* (nella solita incertezza se 'bianco' o 'nero'), *Beneventano*, che dà «vino forte e flagrante», *Moscato*, *Aglianico* e *Mammolo nero*, salvo ammettere che alcuni di questi siano sinonimi dei precedenti, con una resa media di 15 hl per ettaro²⁴.

Del terzo paese, *Saponara* (Grumento Nova), e del suo circondario si evidenziano vini «generalmente di buona qualità. Sono senza mal sapore, e coloriti, per cui non usasi mascherarne i difetti», e si calcola un consumo di 1100 caraffe pro capite (3 bottiglie al giorno), esclusi i contadini.

Nel prosiegua della *Statistica* l'abitato condivide le caratteristiche dei terreni con Tramutola, «di cattiva



Un vigneto in località San Lorenzo (Viggiano)

²¹ *Mostra enologica*, pp. 128-129 (n° 114).

²² Della notevole bontà dei vini locali è invece convinto Giustiniani, *Dizionario*, t. V, p. 388 (s. v. *Marsicovetere*), derivando il parere direttamente dall'Antonini, per il quale il paese esprime un 'luogo' (da intendersi per territorio) «in più temperato aspetto allogato, e perciò i vini, che vi nascono sono gentili» (Antonini, *La Lucania*, part. III, Disc. III, p. 46).

²³ *La "Statistica"*, t. III, p. 96 e 325.

²⁴ *Mostra enologica*, pp. 106-107 (n° 48).



La località Giardino alle pendici sudorientali di Grumento Nova.

qualità, argillosi, ed umidi, e posti alle falde non di colline, ma di monti»²⁵.

Considerata la netta divergenza di valutazione nell'opinione espressa dall'Antonini poco più di un decennio prima («i suoi terreni, e le sue campagne sono fertilissime, specialmente di vini da non disprezzarsi») ²⁶, deve trattarsi di una sorta di confusione da parte dell'estensore della relazione nell'aver organizzato gli appunti presi sulle condizioni del territorio di *Saponara* e sulle sue effettive potenzialità produttive (rese di 20 hl per ettaro), con perdita della parte relativa alle varietà. La lacuna si colma con la mostra enologica del 1887, nella quale il paese è presente con il *Montuonico*, dalle molteplici sinonimie, il *Beneventano*, non identificato, l'*Aglianico*, la *Coda Volpina* (forse pari al *Volpicello*) e l'*Asprinio*, già incontrato²⁷.

Nell'ultimo comune dell'alta valle considerato dalla *Statistica*, Moliterno, la "leggerezza" del vino, forse in termini di gradazione, e l'assenza di trattamenti aggiuntivi, pratica condivisa con gli altri paesi visti fin qui, in un territorio che per il Giustiniani si presta «alla semina, alla piantagione, ed al pascolo degli animali» più che alla viticoltura, nonostante le rese di 30 hl per ettaro del 1887, non impedisce di arrivare a bere 18 barili a testa l'anno, dove un 'barile' è una misura di capacità corrispondente a 60 caraffe (litri 43,63), attestandosi ai livelli di Saponara²⁸.

²⁵ La "Statistica", t. III, p. 98, 328 e 330.

²⁶ Antonini, *La Lucania*, part. III, Disc. III, p. 37.

²⁷ *Mostra enologica*, pp. 122-123 (n° 92).

²⁸ La "Statistica", t. III, p. 182 e 427; Giustiniani, *Dizionario*, t. VI, p. 49 (s. v. *Moliterno*).



Le Grandi Terme di Grumentum

Le varietà sono le medesime del paese vicino con alcune aggiunte significative. Il *Beneventano*, il *Guarnaccio bianco* (di conseguenza i precedenti dovrebbero essere neri, poiché senza specifica del colore, ma non è così) e la *Malvasia* sono considerate le migliori per quantità e qualità, e hanno per complementari *Guarnaccino*, *Codavolpina*, *Aglianico dolatto* (lett. ‘tagliato’, nel senso di ‘lavorato’ e quindi ‘liscio’, forse per la lucidità delle bucce, come accade per il Catarratto bianco lucido, b.) e *Pinot* o *Pineau*. Pur nel suo carattere di varietà residua di passate colture, come lo è anche a Pietragalla e a Potenza, il Pinot nero, n. mantiene immutati i pregi di una «maturanza precoce» e di «germogliare tardi, mettendosi al sicuro dai tristi effetti delle brine». Se ne auspica pertanto una maggiore diffusione nell’entroterra montano, nonostante si dimostri sempre «poco produttivo»²⁹.

Sulla soglia di un labirinto...

Per strutturare il quadro dell’alta Val d’Agri e rispondere alla domanda da tenere sempre a mente sull’esistenza o meno di un legame sensato fra la storia passata e le produzioni attuali, i quattro centri esaminati nella *Statistica* si devono innanzi tutto integrare con Marsico Nuovo, il solo escluso (rispetto a *Saponara*) del *Principato Citra*, cioè dell’eredità lon-

²⁹ *Mostra enologica*, pp. 108-109 (n° 52), 142 (n° 108).



Un vigneto in quota sul versante nordorientale dell'alta Valle

gobarda del Principato di Salerno, e, per la provincia di *Basilicata*, con Sarconi, al centro del lato meridionale della valle, verso il Vallo di Diano, con Spinoso e con Montemurro, alle estremità della gola del Pertusillo.

A Marsico Nuovo, dal clima freddo ed esposto ai venti ma ricco di acque e celebrato per la produzione di ottimi formaggi³⁰, prima che nel 1913 si decreti il forzoso “abbandono” dei vigneti compromessi dalla fillossera, sono coltivate *Beneventano* (ritenuto il migliore e più produttivo), *Aglianico* (di ottima qualità), *Malvasia*, *Barbera*, *Montuonico*, *Quagliana*, *Giosano* (altrettanto produttivo), *Moscato*, *Abbruzzese*, *Aleatico* (di qualità), *Campanina*, *Guarnaccia*, *Malaga*, *Passolaro*, *Pizzuto* e *Zibibbo* (molto apprezzato) con una resa media di 20 hl per ettaro³¹.

Sarconi, generalmente considerata in relazione stretta con Molitero, reca *Aglianico*, *Montuonico nero* e *bianco*, *Incogrosso*, *Malvasia*, *Coda Volpina* e *Moscatello*, quest'ultimo in ridotte quantità e con una resa media di 12 hl per ettaro, la più bassa della valle³². Spinoso, dove «il vino vi avanza» nonostante i terreni siano considerati non molto fertili³³, produce *Aglianico*, *Aleatico* e *Asprinio* con resa intorno ai 25 hl per ettaro ma senza alcuna valutazione circa la loro qualità³⁴.

³⁰ Antonini, *La Lucania*, part. III, Disc. III, p. 36; Giustiniani, *Dizionario*, t. V, pp. 367-368 (s. v. *Marsico Nuovo*).

³¹ *Mostra enologica*, pp. 106-107 (n° 49).

³² *Mostra enologica*, pp. 124-125 (n° 101).

³³ Giustiniani, *Dizionario*, t. IX, pp. 160-161 (s. v. *Spinoso*).

³⁴ *Mostra enologica*, pp. 124-125 (n° 98).

Infine Montemurro, ritenuta poco salubre per l'eccessiva vicinanza con anse fluviali nelle quali l'Agri ristagna e con produzioni di frumento, olio e vino non rilevanti³⁵, si distingue invece per i migliori vini locali ottenuti da *Primitivo*, *Presentano*, *Aglianico* e *Malvasia*³⁶.

Tutte le varietà citate, confrontate con le rispettive distribuzioni, ciascuna e fra loro, sono descritte nel 1887 dal Lacava su scala regionale e disegnano una trama di relazioni culturali fra luoghi diversi. I movimenti desumibili per ciascuna aiutano a ripercorrere le strade e a imbastire un'impalcatura temporale ('prima' in un posto e 'poi' in un altro) che introduce la domanda sul 'quando' e 'in quanto tempo' si siano spostate, sino a raggiungere in alta Val d'Agri le posizioni riconosciutegli al momento di quella rilevazione.

In queste considerazioni non bisogna mai allontanarsi da una prima valutazione del 'principio della casualità' per il quale, estremizzando, ogni varietà potrebbe essere stata introdotta in qualunque momento, da chiunque e in maniera casuale in qualunque posto. Di conseguenza, trovarla in un luogo potrebbe non significare assolutamente niente, salvo esprimere quello che è sempre accaduto sino all'immediato Secondo Dopoguerra.

È lo scambio e la condivisione di varietà per fare il vino di casa e ottenere un prodotto bevibile, non importa se commerciabile, prima di riprendere una specializzazione dei vigneti avviata faticosamente alla fine del XIX secolo e ora condizione di partenza per ogni azienda³⁷.

...seguendo il filo di Arianna delle varietà

Le semplici indicazioni onomastiche riportate dal Lacava possono essere trasformate in un reticolo topografico e culturale, se opportunamente interpretate e combinate con i risultati della ricerca ampelografica e biologico molecolare, compiuta in vecchi vigneti (intendendo di più di 70 anni)

³⁵ Giustiniani, *Dizionario*, t. VI, pp. 109-110 (s. v. Montemurro).

³⁶ *Mostra enologica*, pp. 110-111 (n° 58).

³⁷ A questo proposito, nonostante la precisione garantita dall'identificazione delle varietà (genotipizzazione) con analisi biologico molecolare del DNA, è bene tenere presente, per quanto rara, la possibilità che fra le decine di migliaia di vitigni classificati e in una sequenza di DNA molto corta si verifichino delle coincidenze. Ad esempio, il Monique, n., creato agli inizi del XX secolo dall'incrocio di due ibridi (vedasi oltre nel testo) aventi nel Moscato di Alessandria, b. (o Zibibbo, b.) un genitore comune, mostra in apparenza delle corrispondenze in un rapporto di 11/13 alleli, ma nessuna coppia (base) per microsatellite, con l'Aglianico antico, n. di Maschito, con la Fiorella, b. e con la Francese, n. o Garnacha Tinta, n., pur senza avere una relazione effettiva con essi e senza che ne esista una interna fra loro, salvo ammettere delle sinonimie nel campione. Di conseguenza, per quanto proprio per l'identificazione delle varietà si utilizzi una sequenza di 9 basi, con l'estensione a 13, codificate a livello internazionale (OIVE), per una maggiore certezza i risultati desumibili dall'esame di profili molecolari di così ridotta lunghezza devono comunque essere considerati parziali, rispetto ad un più sicuro incremento a 50. A tale proposito e per maggiore chiarezza si rimanda in questa sede al paragrafo relativo agli approfondimenti su 8 delle 14 varietà recuperate in alta valle o in relazione indiretta con essa.

a Viggiano (loc. Figliola, S. Salvatore, S. Giovanni, Case Rosse, Cotura e Matina), Moliterno (loc. S. Spirito, Torrette e Alvarale) e Sarconi (loc. Finaide). Mantenendo l'ordine alfabetico per le denominazioni tradizionali, lo stesso adottato in un precedente studio³⁸, il primo caso che si presenta è quello dell'*Ab(b)ruzzese*. Il detentore di questa sinonimia ufficialmente riconosciuto è il Negro amaro, n. (RNVV, n. 163; VIVC, #8456) ma il Lacava fa riferimento a una «uva bianca... diffusa molto nella provincia di Lecce e di Bari», resistente alla siccità e adatta a luoghi aspri³⁹.

Marsico Nuovo, la sola nella valle a detenerlo all'epoca, rispecchia nell'isolamento la distribuzione nella provincia di Basilicata per aree distinte, con i due fulcri principali della produzione nella media valle del Basento (Trivigno, Albano e Campomaggiore). Matera, dove è molto presente nel 1887, Palazzo S. Gervasio e Salandra rappresentano probabilmente i punti di ingresso dalla Puglia, attraverso il territorio Barese, e di snodo geografico verso l'entroterra delle Dolomiti lucane, oltre alla ragione stessa del sinonimo.

L'origine geografica suggerita dal nome è opposta alla reale provenienza, da SE, ma comunque coerente con il cosiddetto *Tratturo degli Abruzzesi*, che dal Ponte Pietra dell'Oglio sull'Ofanto, superate le cime del Vulture e toccate Rionero, Forenza (con una variante per Ripacandida) e Genzano di Lucania, portava i pastori transumanti dall'Abruzzo ai vasti pascoli di stazionamento dell'agro di Venosa, di Banzi, di Palazzo e di Matera, con un caposaldo e un terminale nel santuario di S. Maria di Picciano, che condivide con l'omonimo centro della provincia di Pescara, effettivo e originario detentore del toponimo con l'abbazia di S. Maria Assunta (fondazione nel 1051), il culto per la Madonna, detta del Soccorso nel punto di arrivo⁴⁰.

La denominazione del vitigno quindi rimanda al suo



Aglianico bianco



Plavina croata



Iuvino (Carricante)

³⁸ A. Capano, *Il vino e gli altri alimenti come cultura, consumazione e produzione nell'alta Val d'Agri e in comuni del Lagonegrese e del Metapontino tra l'Antichità e l'età Contemporanea*, in *Dinamiche di economie rurali nella Val d'Agri e in aree della Valle del Mercure e del Metapontino*, a cura di F. Pisani, Villa d'Agri (PZ) 2001, pp. 19-24.

³⁹ *Mostra enologica*, p. 131 (n° 1).

⁴⁰ Giustiniani, *Dizionario*, t. VII, pp. 178-179 (s.v. Picciano); D. Saracino, *L'antica transumanza nella Basilicata centro-settentrionale e la nascita delle prime vie*, in *Antiche vie in Basilicata. Percorsi, ipotesi, osservazioni, note e curiosità*, a cura di S. Del Lungo, (Suppl. n. 4/2018 de *L'Universo*, anno XCVIII), Firenze 2019, p. 27e nn. 3-4, 32 e tavv. II-IV.



Un vecchio vigneto con uso del palo (Sarconi)

principale vettore (la transumanza) mentre la distribuzione al di fuori del tracciato di riferimento sarebbe da imputare ai contatti con i territori pugliesi avuti dai feudatari dei relativi abitati (famiglie Pignatelli e Sanseverino tra XV e XVI secolo) in cui la si ritrova⁴¹.

Quanto infine alla sua identità, tenuto conto che il sinonimo è stato riscontrato a Campomaggiore e a Maschito (loc. Casano) per il Montonico bianco, b. (RNVV, n. 151; VIVC, #7960; CREA-VE di Turi, BA, access. n. R23.61,63)⁴², si lascia aperta la possibilità su una corrispondenza dell'*Abruzzese* bianca con questa varietà oppure con la Baresana, b. (RNVV, n. 506; VIVC, #6414), a sua volta sinonimo del greco Korithi aspro, b., introdotto certamente dai Veneziani. Concentrata nelle province di Bari, Taranto (come Doraca) e Lecce⁴³, caratterizzata da attitudini simili a quelle indicate dal Lacava e da tratti del profilo molecolare a 13 microsatelliti che la pongono in relazione con la Garganega, b. (RNVV, n. 092=094; VIVC, #4419) e soprattutto con il Negro amaro, n., non mostra alcun contatto con la base degli autoctoni dell'alta valle, confermando-

⁴¹ Giustiniani, *Dizionario*, t. I, p. 93 (s. v. *Albano*); t. V, p. 368 (s.v. *Marsico Nuovo*).

⁴² Alba *et al.*, *La caratterizzazione*, p. 130. Sulla varietà vedansi Calò *et al.*, *Vitigni d'Italia*, pp. 552-553; D'Agata, *Native*, pp. 349-350; Galet, *Dictionnaire*, p. 719 (s.v.); Guida ai vitigni, p. 288; Robinson *et al.*, *Wine grapes*, p. 656. Per il Lacava il *Montunico bianco e nero*, trattato a parte, riconosciuto anche con i sinonimi di *Somarello* e *Chiapparone* ed evidenziato nella diffusione in più parti dalle Marche alla Sicilia, «dà prodotto abbondante ma non vino dei migliori, atteso che produce mosto ricco di acidità e scarso di zucchero... Prospera nei terreni argillosi e questo spiega la sua grande diffusione in Basilicata» (*Mostra enologica*, pp. 139-140 n° 81).

⁴³ A. Schneider *et al.*, *Genetic characterization of grape cultivars from Apulia (Southern Italy) and synonymies in other Mediterranean regions*, in *American Journal of Enology and Viticulture*, 65, 2 (2014), pp. 245-248; Galet, *Dictionnaire*, pp. 174-175 (s.vv.).

si per una varietà importata in tempi non del tutto recenti, come rivela la stratificazione dei sinonimi (*Uva veneziana* a Rionero in Vulture; *Marroccola*, *Uva di Canosa* e *Olivella* a Tito), e da soggetti specifici.

L'ambito si mantiene entro i generici contatti nel Regno di Napoli fra le province di *Basilicata*, *Capitanata* e *Terra di Bari*, gli stessi a cui ricondurre l'inserimento in alta valle di alcune, come il Primitivo, n. (RNVV, n. 199; VIVC, #9703)⁴⁴, e al di fuori di quei flussi più ampi, articolati e di maggiore spessore culturale che riguardano altre, lungo le vie della rete tratturale.

La differenza e la distanza, anche da un punto di vista temporale, sono rese evidenti sia dall'assenza di legami genetici con altre varietà, segno di una relativa receniorità di introduzione che non ha dato il tempo di procedere con incroci, sia dal numero dei sinonimi acquisiti per distinguere il vitigno. Più sono e maggiore è il tempo da calcolare per giustificare la loro attribuzione secondo modalità e in luoghi diversi, da cui tale vitigno si è spostato o dove è giunto. Ad esempio, fra le altre varietà pugliesi riscontrate in alta valle il Bombino nero, n. (RNVV, n. 033; VIVC, #1534), al pari del suo genitore diretto 'bianco' (RNVV, n. 032; VIVC, #1533)⁴⁵, simbolo della cerniera culturale costituita dal fiume Ofanto tra Irpinia, Basilicata e Puglia, con particolare abbondanza nelle province di Foggia, Potenza e Campobasso, dovrebbe risultare nelle Vigne di Viggiano non anteriormente al XIX secolo⁴⁶. Qui porta infatti un solo sinonimo (*Nerona di Viggiano*) e lo condivide con il Nerello Mascalese, n. (RNVV, n. 165; VIVC, #8480) e con il Monique, n. (VIVC, #1541) o Bonaparte, quest'ultimo da Villa d'Agri



Aglianico dolce precoce
(Lambrusca di Alessandria)



Malvasia bianca di Basilicata



Santa Sofia

⁴⁴ Bergamini *et al.*, *L'identificazione*, p. 174. Sulla varietà Lacava afferma che «è uva nera diffusa nella Provincia di Bari e massimamente di Gioia, dà eccellente vino; ed adatto a luoghi elevati, di precoce maturazione e fruttifica abbondantemente. Riteniamo che sia adatta a molti luoghi della provincia», intendendo 'di Basilicata'. In generale vedansi anche Calò *et al.*, *Vitigni d'Italia*, pp. 694-695; D'Agata, *Native*, pp. 407-410; di Rovasenda, *Saggio*, p. 151 (s.v.); Galet, *Dictionnaire*, pp. 897-898 (s.v.); *Guida ai vitigni*, pp. 381-383; Robinson *et al.*, *Wine grapes*, pp. 1085-1090 (s.v. *Tribidrag*).

⁴⁵ Calò *et al.*, *Vitigni d'Italia*, pp. 234-235; D'Agata, *Native*, pp. 205-207; di Rovasenda, *Saggio*, p. 36 (s.v.); Galet, *Dictionnaire*, p. 220 (s.v.); *Guida ai vitigni*, p. 85; Robinson *et al.*, *Wine grapes*, p. 122; Viala-Vermorel, *Ampélographie*, t. VI, 339.

⁴⁶ Viala-Vermorel, *Ampélographie*, t. VI, p. 339. Nel cuore del Pollino, da cui in quel periodo potrebbe essere stato portato, in alternativa a una provenienza diretta dai luoghi di origine, è identificato come *Malvasia nera antica* o *Perricone* (Alba *et al.*, *La caratterizzazione*, p. 113), a testimonianza di precedenti contatti con la Sicilia poi perdutisi, al pari della varietà effettiva detentrica di quel nome.



Un vigneto in località Vigne (Viggiano)

(Marsicovetere, PZ). In particolare il Monique, n. è un ibrido produttore diretto destinato soprattutto alla vinificazione. Ottenuto in Francia agli inizi del 1900 per incrocio di ibridi ungheresi (Szauder Gusztav, b. x Mathias Janosne, rs.), rappresenta localmente il tentativo tra il 1910 e il 1913 di contrastare i danni provocati dalla fillossera. Escluso dalla coltivazione a seguito dell'emanazione della L. 23 marzo 1931 n. 376, è rimasto sul posto con il sinonimo di *Ciliegiolo*⁴⁷.

Una seconda varietà pugliese di rilievo è l'Uva di Troia, n. (RNVV, n. 247; VIVC, #12819)⁴⁸. Nelle vigne al confine fra Moliterno e Sarconi (località Torrette, Alvarale e Finaide) reca con sé ben quattro sinonimi in contemporanea (*Colatammurro*, mantenuto lungo tutta la viabilità antica da Rionero in Vulture a *Grumentum*; *Cassano*, *Zagarese* e *Primitivo antico*, lo stesso attribuito sempre a Finaide al Sangiovese, n.)⁴⁹, lasciando intuire un arrivo in valle con un maggiore anticipo sul Bombino nero, n., suo fratello.

L'ultimo dei pugliesi riscontrato nella Basilicata meridionale è il Negro amaro, n. già ricordato⁵⁰. Merita comunque di essere citato sia perché in alta valle, come *Primitivo di Viggiano*, si trova un suo possibile discen-

⁴⁷ Alba et al., *La caratterizzazione*, pp. 137-138.

⁴⁸ Calò et al., *Vitigni d'Italia*, pp. 840-841; D'Agata, *Native*, pp. 456-459; di Rovasenda, *Saggio*, p. 189 (s.v.); Galet, *Dictionnaire*, p. 1121 (s.v.); *Guida ai vitigni*, p. 469; Robinson et al., *Wine grapes*, pp. 724-725 (s.v.); Viala-Vermorel, *Ampélographie*, t. VII, p. 334; *Ampelografia universale*, t. III, pp. 1368-1371 (s.v.).

⁴⁹ Alba et al., *La caratterizzazione*, pp. 135-136.

⁵⁰ Calò et al., *Vitigni d'Italia*, pp. 590-591; D'Agata, *Native*, pp. 364-366; di Rovasenda, *Saggio*, p. 126 (s.v.), 127 (s.v. Nero); Galet, *Dictionnaire*, p. 777 (s.v.); *Guida ai vitigni*, pp. 316-317; Robinson et al., *Wine grapes*, p. 714 (s.v.); Viala-Vermorel, *Ampélographie*, t. VII, p. 240 (s.v.).

dente, il Maiolica, n. (RNVV, n. 126; VIVC, #7136), con 13/13 microsatelliti e le coppie vVMD5, vVMD25, vVMD32, VRZAG62 e ISV2, simbolo dei contatti fra entroterra appenninico⁵¹ e le estensioni collinari adriatiche (venendo detto *Galsamina nera* e *Balsamina*, talora con l'attributo di *grossa*), e qui acquisito dal Pollino dove è chiamato *Corinto (nero)*⁵²; sia perché tramite la sinonimia attestata nello stesso comprensorio montano introduce l'*Aglianico* vero e proprio.

Nel 1887 l'*Aglianico*, n. (RNVV, n. 002; VIVC, #121)⁵³ «costituisce il vitigno primissimo nella nostra Provincia» di Basilicata, raggiungendo le quantità prodotte nelle province campane confinanti. Concentrato nella parte montana, con risultati migliori che a quote inferiori, dove il caldo lo rende poco produttivo, è particolarmente apprezzato per il vino, ricco di «sapore, colore e forza: l'unico che regge a qualunque trasporto e dopo un anno acquista aroma»⁵⁴.

A margine si pone la coltivazione della corrispondente «varietà bianca», recuperata nelle Vigne di Viggiano ma non solo e sulla quale si rimanda alle prossime pagine per un approfondimento. L'alta valle con il torrente Allì rappresenta uno dei fossili guida ambientali e culturali su cui fondare e ricostruire le origini e la storia della famiglia dell'*Aglianico*, declinata poi nella molteplicità di biotipi, di sinonimi e di varianti su tre regioni e qui presente anche con il *Quagliana*, ossia l'*Aglianico* (VIVC, #24148), e con il sinonimo di *Cassano*, condiviso con altre 6 varietà di pregio quali il Castiglione, n. (RNVV, n. 056; VIVC, #26023), l'Uva Sacra o Barbarossa, n., l'Uva di Troia, n., il Sangiovese, n., il Cassano faux, n. che ne è un biotipo e la Malvasia nera di Basilicata, n. (RNVV, n. 139; VIVC, #7272)⁵⁵.



Primitivo di Viggiano (Maiolica)



Iusana/Guisana



Colatamurro



Castiglione



Abbotta pezzenti (Damaschino)

⁵¹ Rappresentato dal Sangiovese, n., a 12/13 con vVMD5 e vVMD27, in memoria del quale e di un suo figlio il Maiolica assume i sinonimi *Maioppa*, *Gajoppa*, *Galloppa* o *Gaglioppa*.

⁵² Robinson *et al.*, *Wine grapes*, pp. 381-382 (mentre in VIVC, #42080 è registrata come varietà a se stante dalla Maiolica). Sul versante di S. Severino Lucano (PZ) ricorrere la denominazione *Pugliese*, attribuita a vitigni a bacca nera che le analisi del DNA hanno rivelato essere in un caso Montepulciano, n. (RNVV, n. 150; VIVC, #7949) e in un altro il Prunesta, n. (RNVV, n. 202=526; VIVC, #9794; Alba *et al.*, *La caratterizzazione*, pp. 122-123, 130, 134).

⁵³ Calò *et al.*, *Vitigni d'Italia*, pp. 172-173; D'Agata, *Native*, pp. 162-167; di Rovasenda, *Saggio*, p. 20 (s.v.); Galet, *Dictionnaire*, p. 85 (s.v.); *Guida ai vitigni*, pp. 41-43; Robinson *et al.*, *Wine grapes*, pp. 11-13 (s.v.); Viala-Vermorel, *Ampélographie*, t. V, pp. 81-102 (s.v.); M. Carlucci, s.v. *Aglianico* (rev. S. Raimondi), in *Ampelografia universale*, t. II, pp. 810-813.

⁵⁴ *Mostra enologica*, p. 131 (n° 3).

⁵⁵ *Mostra enologica*, p. 132 (n° 4); D'Agata, *Native*, p. 97; Frojo, *Catalogo*, p.



Una vite di Aglianico bianco

L'Aleatico, n. (RNVV, n. 009; VIVC, #259), che accanto all'*Aglianico del Pollino* (cioè il Negro amaro, n.), tramanda ancora oggi il sinonimo di *Aglianico dolce del Pollino* o di *Moscato antico*, diventa a Moliterno una *Malvasia nera* ed evidenzia sempre note aromatiche molto spiccate, che ne sconsigliano l'aggiunta ad altre uve e sono peraltro derivate dalla sua effettiva discendenza dal Moscato bianco, b. (RNVV, n. 153; VIVC, #8193, 13/13 con le coppie vVMD27, vVMD32 e VRZAG62) e non dal greco Liatiko, n. (VIVC, #6829), omonimo e analogo nell'etimologia⁵⁶. Grazie proprio a questa discendenza condivide parte del profilo molecolare con la Iusana/Guisana, b. (rapporto di 11/13 con il microsatellite vVMD27; vedasi oltre), suggerendo una circolazione in valle (Marsico Nuovo e Spinoso) nel corso, almeno, del Medioevo.

L'*Alvino*, chiamato anche *Albino* o *Lubina*, è un'uva bianca che nella valle penetra probabilmente dalla direzione di Anzi e di Laurenzana⁵⁷. Qualora il suo nome non derivi da una sinonimia generica, corrisponderebbe alla Verdeca, b. (RNVV, n. 252), cioè il greco Lagorthi, b. (VIVC, #6665) e il pugliese Pampanuto, b. (RNVV, n. 179), oltre che all'Albino

161 (n° 46); Alba *et al.*, *La caratterizzazione*, p. 111, 115-116, 126, 134, 135, 142-143, 163-164; Galet, *Dictionnaire*, p. 661 (s.v.); Robinson *et al.*, *Wine grapes*, p. 714 (s.v.).

⁵⁶ Calò *et al.*, *Vitigni d'Italia*, pp. 188-189; D'Agata, *Native*, pp. 175-179; di Rovasenda, *Saggio*, p. 22 (s.v.); Galet, *Dictionnaire*, pp. 102-103 (s.v.); *Guida ai vitigni*, pp. 58-59; Robinson *et al.*, *Wine grapes*, p. 29 (s.v.); Viala-Vermorel, *Ampélographie*, t. VII, p. 17 (s.v.); *Ampelografia universale*, t. III, pp. 1230-1233 (s.v. *Liatiko*).

⁵⁷ *Mostra enologica*, p. 132 (n° 9); Frojo, *Catalogo*, p. 159 (n° 7).

verde o Alvina verde⁵⁸ e a molti altri vitigni divisi soprattutto fra Italia, che conta il maggior numero di sinonimi (31 in tutto), e Grecia, che invece ha solo 11 derivati, assumendo una volta di più la posizione di terra 'ricevente' e non 'di origine' dei vitigni. Questa identificazione sarebbe peraltro sostenuta da una relazione di 13/13 microsattelliti con la Plavina, n. (VIVC, #9557; vedasi oltre) croata, che trovandosi a Moliterno con il nome di Malva⁵⁹, ne lascerebbe ipotizzare una compresenza.

Anche per l'*Asprinio*, talora ritenuto un vitigno a se stante a seconda degli esemplari acquisiti prendendone per buona l'identità dichiarata senza però presentare il dato della verifica genetica⁶⁰, si avrebbe una corrispondenza certa, in questo caso con il Greco, b. (RNVV, n. 097=016; in VIVC, #4970 con il nome di Greco bianco di Tufo)⁶¹, registrato nel 1887 in parte degli stessi centri lucani in cui è chiamato *Greco*⁶².

Il *Barbera*, riconosciuto per essere l'«uva notissima molto diffusa nell'Italia Superiore e specialmente nel Monferrato» (RNVV, n. 019; VIVC, #974)⁶³, risulta coltivato in modeste quantità solo a Marsico Nuovo e a Pisticci. I due territori coincidono con luoghi dove sono attestati in vario modo (persistenza dell'agiotoponimo S. Lorenzo, testimonianze sulle grancie, come quella di S. Teodoro proprio a Pisticci) delle proprietà della Certosa di S. Lorenzo a Padula (SA). L'asse insediativo, economico, religioso e culturale tracciato dall'ordine dei Certosini fra le originarie fondazioni del Delfinato (vicino Grenoble), piemontesi (Casotto, Pesio e Losa, fra Torino e Cuneo) e calabresi (Serra S. Bruno, CZ)⁶⁴ coinvolge già nel corso del XVI secolo fino al 1808 la provincia di Basilicata e ancor più l'alta Val d'Agri, confinante con il Vallo di Diano e territorio di naturale penetrazione ed espansione per la Certosa di Padula. Ad essi si dovrebbe l'introduzione sia del Barbera, n., riscontrato dal CREA-VE in un vecchio vigneto della Certosa assieme al Sangiovese, n. e al Trebbiano toscano, b.; sia di altre varietà piemontesi come il Dolcetto, n. (RNVV, n. 073; VIVC,

⁵⁸ Calò *et al.*, *Vitigni d'Italia*, pp. 858-859; D'Agata, *Native*, pp. 463-464; di Rovasenda, *Saggio*, p. 23 (s.v. *Alvino verde*), 192 (s.v. *Verdeca*); Galet, *Dictionnaire*, p. 115 (s.v. *Alvino bianco*), 1139 (s.v. *Verdeca*); Guida ai vitigni, p. 475; Robinson *et al.*, *Wine grapes*, p. 1116 (s.v.); Viala-Vermorel, *Ampélographie*, t. VII, p. 22 (s.v.).

⁵⁹ Alba *et al.*, *La caratterizzazione*, pp. 139-140.

⁶⁰ Ad esempio D'Agata, *Native*, pp. 184-186 e in VIVC, #25079.

⁶¹ Calò *et al.*, *Vitigni d'Italia*, pp. 412-413; D'Agata, *Native*, pp. 54-58; di Rovasenda, *Saggio*, p. 81 (s.v.); Galet, *Dictionnaire*, p. 500 (s.v. *Greco di Tufo*); Guida ai vitigni, pp. 208-209; Robinson *et al.*, *Wine grapes*, pp. 434-435 (s.v.); Viala-Vermorel, *Ampélographie*, t. VII, p. 142 (s.v. *Greco bianco*).

⁶² *Mostra enologica*, p. 133 (n° 15), 138 (n° 69); Frojo, *Catalogo*, p. 159 (n° 10); Frojo, *Relazione*, p. 183 (n° 65).

⁶³ *Mostra enologica*, p. 134 (n° 26); Calò *et al.*, *Vitigni d'Italia*, pp. 208-209; D'Agata, *Native*, pp. 187-191; di Rovasenda, *Saggio*, p. 29 (s.v.); Galet, *Dictionnaire*, pp. 172-173 (s.v.); Guida ai vitigni, pp. 70-71; Robinson *et al.*, *Wine grapes*, pp. 85-87 (s.v.); Viala-Vermorel, *Ampélographie*, t. IV, 159, e VII, p. 38 (s.v.); *Ampelografia universale*, t. III, pp. 1238-1239, 1334-1337 (s.v.).

⁶⁴ M. Righetti Tosti-Croce, s.v. *Certosini*, in *Enciclopedia dell'Arte Medievale*, vol. IV, Roma 1993, pp. 625-635.



Un vigneto storico in alta Val d'Agri (Viggiano)

#3626)⁶⁵, a Sarconi (loc. Finaide), e il *Barbera* o *Freisa*, n. (RNVV, n. 088; VIVC, #4256), recuperato a Viggiano (loc. S. Giovanni) e noto a Pisticci nel 1887 come *Fresia*, sebbene il Lacava ne dichiara un'introduzione recente assieme al *Barbera*, n., al *Bordeaux* (che in teoria è uno dei due *Cabernet*, *Franc* o *Sauvignon*, cioè VIVC, #1927 oppure 1929) e al *Grignolino*, n. (VIVC, #5019)⁶⁶.

Difficilmente definibile il *Beneventano*, molto apprezzato a Marsico Nuovo, Marsicovetere, Moliterno e Tramutola per un vino robusto e carico di aromi, che lascia intendere si tratti di una varietà a bacca nera, forte e fragrante⁶⁷. La denominazione, che sarebbe stata assunta nel corso del XVI secolo dal Santa Sofia, b. a fini commerciali, e le qualità correlate farebbero pensare a una varietà della famiglia dell'*Agljanico*. Il mancato riscontro negli scritti dell'epoca rende però difficile l'identificazione.

Lo stesso dicasi per il *Boiarello* o *Bajorello*, la *Granella*, il *Rozuolo* e la *Vespola*, nominati ma non circostanziati dal Lacava e presumibilmente

⁶⁵ Si direbbe ispirata da questi territori la sinonimia del *Dolcetto*, n. con il *Primitivo* o *Primitivo nero* registrata in Viala-Vermorel, *Ampélographie*, t. VII, p. 272 (s.vv.), senza però alcun commento

⁶⁶ *Mostra enologica*, p. 114 (n° 72), 136 (n° 52), 137 (n° 56); Calò et al., *Vitigni d'Italia*, pp. 348-349 (s.v. *Dolcetto*), 386-387 (s.v. *Freisa*), 418-419 (s.v. *Grignolino*); D'Agata, *Native*, pp. 268-271 (s.v. *Dolcetto*), 295-297 (s.v. *Freisa*), 314-317 (s.v. *Grignolino*); di Rovasenda, *Saggio*, p. 62 (s.v. *Dolcetto*), 71 (s.v. *Fresa* o *Fresia*), 81-82 (s.v. *Grignolino*); Galet, *Dictionnaire*, p. 390 (s.v. *Dolcetto nero*), 447 (s.v. *Freisa*), 504 (s.v. *Grignolino*); Guida ai vitigni, pp. 166-167 (s.v. *Dolcetto*), 192 (s.v. *Freisa*), 214 (s.v. *Grignolino*); Robinson et al., *Wine grapes*, pp. 301-303 (s.v. *Dolcetto*), 367-368 (s.v. *Freisa*), 438-439 (s.v. *Grignolino*); Viala-Vermorel, *Ampélographie*, t. VII, p. 107 (s.v. *Dolcetto*), 128 (s.v. *Fresia*), 143 (s.v. *Grignolino*); *Ampelografia universale*, t. III, pp. 1266-1269 e 1348-1351 (s.v. *Dolcetto*), 1372-1373 (s.v. *Fresa*), 1402-1405 (s.v. *Grignolino*).

⁶⁷ *Mostra enologica*, p. 106 (nn. 48-49), 108 (n° 52), 134 (n° 24).

da tavola come i più noti *Zibibbo*, riconosciuto nella duplice attitudine da tavola e da vino, e *Sanginella* (detta anche Pane nero, n. e Zimavacca, b. in VIVC, #9391 e 24820), che nella media valle del Basento (Brindisi di Montagna) è sinonimo di Verdicchio, b. mentre verso il Bradano (Pietragalla) e nel Salernitano lo è di Uva Regina, b.⁶⁸; o per il campano *Inco-grosso*, esclusivo di Sarconi, per il *Pizzuto*, definito «uva romana», e per il *Provenzano*, *Proventano* o *Preventano*, proveniente solo da Viggiano e da Montemurro⁶⁹.

La *Campanina* sarebbe a Eboli (SA) un sinonimo del *Chinco nero* di Valva Campania (SA), associato anche alla *Sanginella nera*⁷⁰; a Potenza risultano la 'bianca', più coltivata, e la 'nera', poco apprezzata⁷¹. Minore incertezza sul *Canaiuolo*, che per quanto non specificato è nella varietà 'nera', in quanto il Lacava solleva il dubbio che si tratti o meno dell'omonima varietà toscana utilizzata nella vinificazione del Chianti⁷². La presenza del Canaiolo nero, n. (RNVV, n. 049=314; VIVC, #2037)⁷³ in valle è plausibile, per le relazioni che il DNA fa emergere con l'Uva bianca antica, b. da Sarconi (loc. Finaide; rapporto di 11/13 con le coppie vVMD32, ISV3 e VMCG4B9), la Malvasia ad Acino piccolo, b. (10/13) sua discendente diretta, la Malvasia bianca, b. da Viggiano (loc. Figliola; 10/13) e il Cassano, n. o Olivella (Caggiano), n. (11/13 con vvs2 e vVMD25), dopo essere stato riscontrato sul Pollino nella sua mutazione in 'rosa'⁷⁴.

Dallo stesso comprensorio montano e dai suoi margini vengono anche altre varietà, che sanciscono l'esistenza di una vera e propria comunicazione aperta e diretta con l'Agri grazie al Lagonegrese e al sistema vallivo dal Sinni al Tanagro, con rientro attraverso il passaggio di Montesano sulla Marcellana e del Maglia. Quattro sono variamente riferibili alle generiche denominazioni di *Guarnaccino/a* (Guarnaccino, n., RNVV, n. 467, VIVC, #26016; o Guarnaccino nero, n., a 12/13 con il Sangiovese, n. e a 9/13 e

⁶⁸ *Mostra enologica*, p. 145 (n° 147); Galet, *Dictionnaire*, p. 984 (s.v.); *Val.BasVit. Valorizzazione*, p. 46; VIVC, #14274 e 24820. Un utile quadro d'insieme delle uve da tavola per la Basilicata nel 1881 si ha in Frojo, *Catalogo*, pp. 161-162 (nn. 1-29).

⁶⁹ *Mostra enologica*, p. 138 (n° 72), 141 (n° 99, 101).

⁷⁰ «Grappolo grande, serrato, a pigna, alato; acino obovato mezzano, piccolo, rossastro, assai pruinoso; stipite corto, robusto, legnoso alla base; foglia mezzana allungata con rari peli, a cinque lobi ed altri due rudimentali, seni chiusi tondi, denti poco profondi, arrotondati, molto uncinati; picciuolo eguale alla nervatura mediana; tralcio mezzano giallognolo rigato, con nodi frequenti; buccia coriacea; polpa semicroccante; sapore dolce; matura dal 1 al 10 ottobre» (Frojo, *Relazione*, p. 169, n° 17). Galet, *Dictionnaire*, p. 317 (s.v. *Chinco*), 984 (s.v. *Sanginella nera*).

⁷¹ Frojo, *Catalogo*, p. 159 (nn. 15-16).

⁷² *Mostra enologica*, p. 134 (n° 30).

⁷³ Calò et al., *Vitigni d'Italia*, pp. 270-271; D'Agata, *Native*, pp. 219-223; di Rovasenda, *Saggio*, p. 44 (s.v.); Galet, *Dictionnaire*, p. 264 (s.v.); Guida ai vitigni, p. 106; Robinson et al., *Wine grapes*, pp. 182-183 (s.v.); Viala-Vermorel, *Ampélographie*, t. II, pp. 311-321 (s.v.); V. Vannuccini, s.v. *Canaiolo* (rev. G. Mainardi), in *Ampelografia universale*, t. I, pp. 264-267; t. III, pp. 1327-1329 (s.v. *Canaiuolo nero comune*).

⁷⁴ Alba et al., *La caratterizzazione*, pp. 113-114.

ISV3 con la Corniola/Krivalja bijela, b. da Viggiano; CREA-VE di Turi, BA, collez. n. 117-CORN-B) e di *Guarnaccio/a bianco/a* (Guarnaccia, b., RNVV, n. 106, VIVC, #5097; o Guarnaccia bianca, b., VIVC, #25675, in relazione con il Guarnaccino nero, n. appena ricordato per 9/13 con Vvs2, VvMD5, VvMD27, VvMD28, VvMD32, Isv3, Isv4)⁷⁵.



Flussi storici e direttrici di movimento delle principali varietà per l'alta Val d'Agri, da intendersi tanto in entrata quanto in uscita (base cartografica: www.freeworldmaps.net).

Le altre si distinguono per essersi mantenute a sé stanti dopo l'introduzione in alta val d'Agri, senza aver lasciato traccia di sé nel DNA delle varietà autoctone ritrovate sino a questo momento. La Malvasia bianca lunga, b. (RNVV, n. 132; VIVC, #7262) è genericamente chiamata *Uva bianca* (loc. Isca, Marsico Nuovo), avendo perduto la caratterizzazione di *Malvasia bianca del Pollino* assunta nel luogo di maggiore concentrazione, e non ha alcuna relazione con altre varietà sul posto. La *Marcigliana* sarebbe da identificarsi con la Marsigliana nera, n. oppure con il Magliocco

⁷⁵ Frojo, *Catalogo*, p. 160 (nn. 27-29); Alba et al., *La caratterizzazione*, p. 24, 120-121, 146-147, 174, 220-221.

dolce, n. calabrese (rispettivamente VIVC #7437 e 24402)⁷⁶. Pochi dubbi sussistono nell'identificare anche il *Passolaro* con la *Passolara*, b. o *Raisin de Calabre* (VIVC #25683)⁷⁷, un cui parente diretto, il *Trebbiano antico*, b., sempre sul Pollino, riporta nelle sinonimie all'*Aglianico bianco*, con cui è in relazione e di cui potrebbe essere un discendente, e al *Montonico*⁷⁸; e lo stesso *Montonico bianco*, che si direbbe essere proprio la varietà detta localmente *Uva bianca antica del Pollino* e registrata a livello nazionale come *Montonico bianco* (RNVV, n. 151; VIVC, #7960), mentre il corrispettivo 'nero' non lo si saprebbe al momento identificare, a parte rinviare alla sinonimia con il *Gaglioppo*, n. (RNVV, n. 090; VIVC, #4306)⁷⁹.

La stessa sinonimia del *Montonico bianco*, b. è assunta dal *Grillo*, b. (RNVV, n. 101; VIVC, #5021)⁸⁰ e trasferita nelle Vigne di Viggiano assieme alla variante *Volpicello*, che potrebbe coincidere con la *Coda Volpina* (o *Codavolpina*) del Lacava⁸¹. In caso contrario la *Coda Volpina* sarebbe da ricondurre semplicemente alla *Coda di Volpe bianca*, b. (RNVV, n. 065; VIVC, #24632), la cui impronta si recupera geneticamente in varietà note e già ricordate quali il *Bombino nero*, n. (per 11/13 con le coppie vvs2 e vvmD28), il *Castiglione*, n. (per 12/13 con isv4) e il *Primitivo*, n. (per 11/13 con vvmD5, vvmD28 e isv2), presenti sul Pollino e in alta valle.

Altrettanto indiretti ed ugualmente riscontrati nei due comprensori sono gli indizi relativi alla presenza del *Malaga* e a una sua autoctonia nell'alta valle, se al di là delle affermazioni del Lacava («non indigeno dell'Italia») fosse corretta l'identificazione con il *Moscato nero*, n. da *Maschito* (PZ; CREA-VE di Turi, BA, access. n. R23.115,117)⁸². Questo vitigno si pone in relazione diretta sia con la *Perlina d'Inverno*, rs. o *Rurata* (anch'essa da *Maschito* e dalle limitrofe campagne di *Rionero*; CREA-VE di Turi, BA, access. nn. R23.46,48 e R23.52,54), cioè il greco *Achladi*, rs. (VIVC, #20592; 13/13 e le coppie vvs2, VRZAG62 e isv3), un'uva da tavola di Creta⁸³, sia con l'*Uva Sacra*, rs. o *Barbarossa*, rs. trovata nelle stesse

⁷⁶ *Mostra enologica*, p. 140 (n° 83); Calò et al., *Vitigni d'Italia*, pp. 528-529; D'Agata, *Native*, pp. 336-337; di Rovasenda, *Saggio*, p. 108 (s.v.); Galet, *Dictionnaire*, p. 678 (s.v.); *Guida ai vitigni*, p. 272; Viala-Vermorel, *Ampélographie*, t. VII, p. 217 (s.v.).

⁷⁷ Calò et al., *Vitigni d'Italia*, pp. 528-529; di Rovasenda, *Saggio*, p. 135 (s.v.); Galet, *Dictionnaire*, p. 829 (s.v.); Viala-Vermorel, *Ampélographie*, t. IV, pp. 46-48 (s.v.).

⁷⁸ Alba et al., *La caratterizzazione*, pp. 152-153, 160-161.

⁷⁹ Frojo, *Catalogo*, p. 160 (nn. 39-40); Alba et al., *La caratterizzazione*, p. 130. Per la varietà Calò et al., *Vitigni d'Italia*, pp. 392-393; D'Agata, *Native*, pp. 300-301; di Rovasenda, *Saggio*, p. 73 (s.v.); Galet, *Dictionnaire*, pp. 453-454 (s.v.); *Guida ai vitigni*, pp. 194-195; Robinson et al., *Wine grapes*, p. 378 (s.v.); Viala-Vermorel, *Ampélographie*, t. VII, p. 130 (s.v.).

⁸⁰ Calò et al., *Vitigni d'Italia*, pp. 420-421; D'Agata, *Native*, pp. 317-320; Galet, *Dictionnaire*, p. 504 (s.v.); *Guida ai vitigni*, p. 215; Robinson et al., *Wine grapes*, p. 439 (s.v.); Viala-Vermorel, *Ampélographie*, t. VII, p. 143 (s.v.).

⁸¹ Frojo, *Catalogo*, p. 161 (n° 60); Alba et al., *La caratterizzazione*, p. 120.

⁸² Alba et al., *La caratterizzazione*, pp. 148-149.

⁸³ Alba et al., *La caratterizzazione*, pp. 154-155; Galet, *Dictionnaire*, p. 79 (s.v. *Achladi*). Da Creta, seguendo forse le rotte veneziane a partire dai decenni successivi alla IV Crociata, si sposta in varie parti

campagne e a Moliterno (CREA-VE di Turi, BA, access. n. R24.49,51; VIVC, #15174; 11/13 con vvs2, vvmd27, vvmd28, vrzag62 e vrzag79)⁸⁴, che così aiuta a comprendere lungo quale flusso possa essersi mosso il *Malaga* del Lacava, collegando il versante sudorientale del Vulture con l'alta Val d'Agri, dove pone l'origine.

Quando la ricerca ampelografica, sostenuta dalle analisi biologico-molecolari, recupera in un territorio sia la varietà sia i suoi parenti e la discendenza, si dubita che questo dipenda da coincidenze o motivi commerciali. L'addensamento locale di varietà autoctone in intrecci genealogici ne sancisce il legame con il posto. Lo spostamento altrove di ciascuna permette di arricchire l'indagine con il calcolo del tempo in cui sia collocabile la nascita e con la risposta al perché possa aver preso una certa direzione.

La Perlina d'Inverno, rs. (o Achladi) è in alta valle con l'Uva rossa antica, rs. di Campo del Lupo (loc. Isca, Marsico Nuovo, dove è chiamata *Uva nera antica*; CREA-VE di Turi, BA, collez. nn. 15.22 e 15.23), con cui è in rapporto di 13/13 (con vvmd32 e isv4). In contemporanea a Viggiano si trovano l'Uva nera antica, n. di S. Giovanni (dall'omonima località; CREA-VE di Turi, BA, collez. n. 15.24), a 13/13 con il *Malaga* o Moscato nero, n. (con le coppie vvs2 e vrzag62) e a 11/13 (con vvs2 e isv2) con la Perlina; e l'Uva bianca antica, b. di Cotura e Matina (CREA-VE di Turi, BA, collez. n. V16.19,21) a 13/13 (con la coppia vrzag62) con il *Malaga* e a solo 9/13 con la Perlina, ma con la stessa coppia, che è anche del Barbarossa, posto a sua volta alla medesima distanza genetica da questa Uva bianca.

Poiché il Barbarossa, coincidente forse con l'Uva Sacra o Barbarossa di Barletta⁸⁵, è genitore dell'Achladi (13/13 con vvmd25, vrzag62, vmcng4b9) assieme al Caccio nero, n. di Fermo, nelle Marche⁸⁶, l'alta valle si inserisce come terminale di biodiversità viticola sul grande asse culturale che dagli inizi del XIII secolo, attraverso la Repubblica di Venezia (governo dogale di Pietro Ziani, 1205-1229, celebre per una grande vigna posseduta in città; trattato commerciale con Fermo nel 1228), unisce l'entroterra appenninico con le coste adriatiche dalle Marche alla Puglia, e con il Cilento, sul Tirreno. In particolare la variante sinonimica di *Aglianicone del Cilento* si fonde con la tradizione, a Pisciotta (SA), su una produzione di qualità di vini e la fornitura, a partire dal XIII secolo, di cordami (cavi di manovra della velatura e da ormeggio) per

delle coste mediterranee, lasciando discendenti nella penisola Calcidica (l'Opsimos Edessis), in Languedoc (il Servant) e in Andalusia (l'Ohanes). De Lorenzis *et al.*, *SNP genotyping*, Add. files 11-12.

⁸⁴ *Mostra enologica*, p. 140 (n° 88); Frojo, *Catalogo*, p. 160 (n. 35); Alba *et al.*, *La caratterizzazione*, pp. 148-149, 163-164; *Ampelografia universale*, t. III, pp. 1234-1237.

⁸⁵ Galet, *Dictionnaire*, p. 172 (s.v. *Barbarossa Barletta*), 1125 (s.v. *Uva Sacra*).

⁸⁶ Galet, *Dictionnaire*, p. 254 (s.v.). Lacombe *et al.*, *Large-scale*, suppl., Online Resource 2, s.v. Ferral = Prunesta rosso violacea (collez. Vassal, #2234).

le galee della Repubblica di Venezia, prodotti intrecciando le fibre della cosiddetta *erba Spadea* o *Spartana* (dial. 'agre', per l'*Ampelodesmus mauritanicus*, L.), ivi abbondantemente diffusa⁸⁷.

Su questo medesimo asse, lungo il quale si muove forse pure il Maiolica, n. sopra accennato, si colloca anche l'incrocio che genera la Perlina e, una volta portatala a Creta, la trasforma nell'Achladi, andando ad accrescere il numero di inserimenti varietali imputabili al diretto e pieno controllo esercitato dalla Serenissima sull'isola.

Nella penisola italica, invece, Barbarossa e Moscato nero, accanto alla Perlina d'inverno, rappresentano e ne simboleggiano alcuni punti di ancoraggio, di transito e di ritorno (alta valle e versante sudorientale del Vulture). Il dato cronologico ha un importante riscontro anche nella fenologia della Perlina d'Inverno, rs. con un tempo di completa maturazione che è tardivo, pari a quello dell'Aglianico, n. (prima decade di novembre)⁸⁸ e adeguato al *Warm Medieval Period* (WMP) climatico, in cui vede la luce.

Analoga apertura di orizzonti, ma con maggiori cautele, le suggerisce il *Mammolo nero*, dichiarato dal Lacava nella sua origine toscana e quindi da ritenersi corrispondente al Mammolo, n. o Sciaccarello, n. (VIVC, #10837), «aromatico ma non serbevole»⁸⁹.

Sarebbe da ritenersi un'introduzione casuale e puntiforme, cioè circoscritta nello spazio e nel tempo ad un evento specifico di cui si è persa memoria (ad esempio un passaggio di qualcuno che l'ha portato o l'ha ricevuto per contatti personali con la Toscana), se, pur nella limitatezza di un profilo molecolare a 9 microsatelliti, non mostrasse dei contatti interessanti con la Malvasia bianca, b. delle Vigne di Viggiano (località Figliola, da CREA-VE di Turi, BA, access. n. G21.23,25; 9/9 con vvMD32), un'altra del Pollino (località Zarafa, da CREA-VE di Turi, BA, access. n. G19.22,24; 8/9 con vvs2, vvMD7, vvMD25 e vvMD28) e con l'Agostinella, b. (CREA-VE di Turi, BA, collez. n. UTV-Tito 7; 8/9 con vvs2), scoperta a Tito lungo l'antico Tratturo degli Stranieri, e forse corrispondente all'*Agustinella*, «uva bianca poco coltivata ad Avigliano», e all'*Uva Agostina* del 1887⁹⁰.

⁸⁷ Giustiniani, *Dizionario*, t. 7, pp. 205-207 (s.v. *Pisciotta*); De Lorenzis *et al.*, *SNP genotyping*, Add. files 11-12.

⁸⁸ La maturazione del Barbarossa, rs. e del Caccio nero, n. (3a epoca o 'normale o media', fra la I e la II decade di settembre) pone la loro nascita nello stesso periodo o anche prima (Alba *et al.*, *La caratterizzazione*, p. 155, 164).

⁸⁹ *Mostra enologica*, p. 140 (n° 87); Calò *et al.*, *Vitigni d'Italia*, pp. 518-519; D'Agata, *Native*, pp. 332-334; di Rovasenda, *Saggio*, p. 106 (s.v. *Mammolo*), 170 (s.v. *Sciaccarello*); Galet, *Dictionnaire*, p. 665 (s.v. *Mammolo*), 1003-1004 (s.v. *Sciaccarello*); Guida ai vitigni, p. 268 (s.v. *Mammolo*); Robinson *et al.*, *Wine grapes*, pp. 588-589; Viala-Vermorel, *Ampélographie*, t. IV, pp. 159-162 (s.v. *Sciaccarello*); G. Foix, s.v. *Sciaccarello*, in *Ampelografia universale*, t. II, pp. 628-629; t. III, pp. 1366-1367 (s.v. *Mammolo nero*).

⁹⁰ Frojo, *Catalogo*, p. 159 (n. 6); Alba *et al.*, *La caratterizzazione*, pp. 150-151, 172, 221.

L'ordito di Dioniso... o meglio Enotria

Per quanto il prosiegua della ricerca nei vecchi vigneti possa far conoscere altri vitigni e infittire l'intreccio delle relazioni interne e con l'esterno⁹¹, se si confrontano in modo diretto i due piani analitici rappresentati dagli insiemi delle varietà note in alta valle nel corso del XIX e del XX secolo, si compone quello che potremmo metaforicamente chiamare "l'ordito di Dioniso", costituito dall'intreccio sincronico (o contemporaneo) e diacronico (differito o distinto, con conferme e smentite) di relazioni fra vitigni nello stesso spazio geografico.

Le variazioni nel nome, innanzi tutto, e nell'identità effettiva ma, come si è già affermato, anche le provenienze e gli spostamenti da un luogo all'altro materializzano il tempo nel quale un vitigno sia apparso o abbia fatto perdere ogni traccia. Su questo ordito, che definiremmo essere base ampelografica 'tradizionale', cioè risalente tra il 1800 e oggi, e non 'antica'⁹², si fonda la biodiversità viticola ed è l'imprescindibile partenza per conoscere e recuperare agronomicamente e culturalmente la viticoltura in un territorio.

La differenza la fa il contesto, cioè l'appurare se, al di là di un uso locale e familiare, ammissibile in media un po' ovunque in Italia, l'attuale attività produttiva di una certa zona possa vantare un pregresso significativo che consenta di parlare di secolare esperienza. I danni arrecati dalla fillossera e le scelte di tipo industriale, o l'assenza di un supporto della ricerca proprio nella conoscenza, e quindi nel recupero dei vitigni tradi-

⁹¹ Resta ancora non caratterizzato il vitigno a bacca nera chiamato in vernacolo *Linguard*, conosciuto per tradizione orale moderna, non recente, in località Case Rosse e recuperato in territorio di Moliterno nella contrada Caraci. Negli ultimi decenni del XIX secolo si ritrova a Potenza con la forma ipercorretta in italiano del nome, *Lingua-guardia*, ma per una «uva bianca, poco coltivata» (Frojo, *Catalogo*, p. 160). La parola è la forma sostantivata dell'aggettivo corrispondente (linguardo) dal significato di 'linguacciuto', 'chiacchierone' e quindi 'maldicente' o 'pettegolo' (S. Battaglia, *Grande Dizionario della Lingua Italiana*, vol. IX, Torino 1975, p. 113, s.v.), di matrice francese (*languart*, con trasformazioni in *langard*, *lanzart* e *tanguaert*). Conservatosi solo in Picardie e nella regione centrale della Francia, è documentato dalla seconda metà del XV secolo (*Dictionnaire de l'Ancienne Langue Française et de tous ses dialectes du IXe au XVe siècle*, edit. F. Godefroy, t. IV [*Filè-Listage*], Paris 1885, p. 716, s.v. *languart*). Dovesse essersi affermato contestualmente in Italia meridionale, sarebbe riconducibile agli Angioini nel lungo periodo del conflitto con gli Aragonesi. L'attribuzione a un vitigno e il valore metaforico associato sarebbero comparabili a quanto suggerita dalla Lingua di Femmina, n. da Dugenta (BN) (VIVC, #24694; L. Muccillo, *Biochemical features of native red wines and genetic diversity of the corresponding grape varieties from Campania region*, in *Food Chemistry*, 143, 2014, p. 507, 508, 512), un corrispettivo similare a livello semantico, non ancora definito sul perché del suo nome.

⁹² Il singolo documento (si pensi al contratto per un vigneto o l'attestazione del nome di un vitigno), indipendentemente da quando risale, addotto per determinare il momento in cui si possa parlare di una tipologia culturale in un dato luogo, stabilisce un punto di partenza e basta. Da solo, infatti, assume un valore puramente indicativo, non significativo. Se però lo si combina in modalità interdisciplinare con altri dati, il punto si inserisce e contestualizza in una pratica (viticola in questo caso) che anche in assenza di una carta scritta può considerarsi 'prolungata' (fino a 70 anni indietro), 'tradizionale' (oltre i 70 anni), 'secolare' (al di là dei 100), 'plurisecolare' (superati i 400, soglia della nascita della viticoltura moderna), o 'antica', con distinzione fra Antichità vera e propria e Medioevo.



Vite sostenuta da palo in un vigneto storico in località Santo Spirito (Moliterno)

zionali, avranno orientato le preferenze aziendali su varietà più comuni come gli ‘internazionali’. Questo però non deve essere preso a pretesto per “condannare” dei produttori e un areale ad essere privi di un passato e di una cultura, quindi di un *terroir*.

Volendo cercare degli appigli semplici e immediati sul piano comunicativo e di immagine, quali un’antica rappresentazione figurata con scena di vendemmia, un busto o una testimonianza scritta di qualche genere da giustapporre in una pubblicità del vino locale e vanarne ascendenze antiche, in alta Val d’Agri fino a questo momento non si trova niente.

Ripercorrendo la storia della ricerca archeologica, dagli sterri a caccia di epigrafi dell’arciprete Danio (inizi del XVIII secolo) ai più recenti scavi, non esistono ad esempio iscrizioni che attestino un culto dionisiaco nella valle o a *Grumentum*⁹³. Bisogna allora esaminare più a fondo i dati che si hanno.

L’alta valle rappresenta un ambito geograficamente ben circoscritto ma non isolato. La variabilità nella biodiversità viticola, con gli apporti appena illustrati e ancora evidenti nel XIX secolo dalla Valle dell’Ofanto, dalla Puglia, dalla costa ionica, dal Pollino e da zone ben lontane della penisola italiana tipo il Piemonte, per effetto di vettori definiti come i monaci Certosini, annulla intanto quei fenomeni di limitazione della distanza genetica interna (parentela stretta, ridotta variabilità, vulnerabilità a nuovi

⁹³ Un’ epigrafe ritenuta fasulla dai commentatori, che sarebbe giunta a *Saponara* dalle rovine, forse, di *Grumentum*, recita le parole IANO OENOT[IS] (*CIL*, X, 31*), che sarebbero riferibili a un contesto vagamente culturale legato al mondo viticolo.

contatti), specifici di ambiti chiusi a qualunque relazione con l'esterno.

In assenza di fattori di trasferimento naturale (trasporto di semi a seguito di consumo dei frutti da parte di animali), l'intrusione culturale è la principale e significativa responsabile di una diversificazione. Ai tempi della Natura (cicli stagionali, condizioni climatiche e ambientali) si affiancano quelli dell'Uomo, che introduce nuove varietà (si consideri il *Pinot* o *Pineau* rimasto a Moliterno) e adatta le esistenti alle proprie esigenze su cicli produttivi con cadenze annuali.

La ricerca spinge allora l'osservazione al di là della base ampelografica delineata, per mettere in evidenza caposaldi culturali⁹⁴ e condizioni fisiche di riferimento (i suoli odierni nella considerazione riservatagli dall'agronomia classica), che sono indispensabili a riscoprire nella valle la durata e l'estensione della viticoltura, pur apparentemente in assenza di un mito (o di una statua) di Dioniso dedicati che ne sanciscano in modo netto l'inizio⁹⁵.

Quello che altrove la tradizione culturale greca ha sintetizzato come l'accoglienza, ma soprattutto la contrapposizione, anche violenta, da parte di re (in India, in Siria e nel mondo greco con Licurgo di Tracia e Penteo di Tebe) all'accesso della divinità e del suo corteeggio danzante nei propri territori, stilizzando l'avvio concreto del consumo del vino e poi di viticoltura e vinificazione secondo la prospettiva greca⁹⁶, cambia completamente aspetto nelle vallate del Sinni e dell'Agri. Compare indirettamente entro un vasto comprensorio su tre regioni, che va dall'intera Calabria

⁹⁴ Nello specifico le Civate di Paterno e di Marsico Nuovo e la necropoli di Guardia Perticara, approfondite nel contributo di Annarita Sannazzaro in questo stesso volume.

⁹⁵ La ricorrenza di dediche ad Ercole a *Grumentum*, considerando anche quelle iscrizioni che una tradizione erudita scarsamente capace di leggerle ha alterato, al punto tale da farle apparire false alla critica (*CIL*, X, *23-*24, *29-*30 = 205; 201), riflette appieno una cultura aristocratica enotria e lucana, che si collega bene a Dioniso e lo richiama anche se formalmente questi non compare. Nella tradizione predionisiaca, infatti, Ino, figlia del re fenicio Cadmo, è sorella di Semele, madre di Dioniso. Sposa il re beota Atamante, nipote di Elleno e pronipote di Enotro, adotta Dioniso bambino, rimasto orfano, sperimenta per prima il furore bacchico sul monte Parnaso ed è a sua volta madre di Melicerte, equivalente forse al fenicio Melqart, ossia Eracle-Ercole. Morto prematuramente, Ino dedica il suo albero-simbolo (il Pino) al nipote (R. Graves, *I miti greci*, § 70 a-m, Milano 1955, pp. 202-207 e nn. 1-9). Questa relazione è confermata nelle pitture vascolari greche e procede di pari passo con l'introduzione in Italia (fine IX-inizi VIII secolo a.C.) e la successiva evoluzione del *kantharos*, tipologia di vaso cerimoniale, in forme aperte con anse a nastro fortemente sormontanti (F. Colivicchi, *L'altro vino. Vino, cultura e identità nella Puglia e Basilicata anelleniche*, in *Siris*, 5, 2004, pp. 23-24, 42-44). In una trasformazione del culto, che procede in parallelo con quella culturale dall'età arcaica alla tarda antichità, Ercole si diffonde in Basilicata lungo la fitta e intricata rete dei tratturi. Si erge negli snodi principali e accompagna le popolazioni enotrie, lucane e da ultimo i Romani tutelando le strade, accompagnando greggi e mandrie transumanti, proteggendo in montagna dai fulmini, dai crolli e dai terremoti, garantendo le sorgenti, vigilando sui mercati e infine condividendo nei banchetti le libagioni e il consumo di vino (A. Bottini, *Hercules Acheruntinus*, in *Siris*, 3, 2002, pp. 17-22).

⁹⁶ J.-Chr. Sourisseau, *La diffusion des vins grecs d'Occident du VIIIe au IVe s. av. J.-C., sources écrites et documents archéologiques*, in *La Vigna di Dioniso: vite, vino e culti in Magna Grecia*. Atti del XLIX Convegno di studi sulla Magna Grecia, (Taranto, 24-28 settembre 2009), Taranto 2011, vol. I, pp. 143-252 con i relativi rimandi bibliografici delle fonti.

al Cilento⁹⁷, e in un più ampio contesto predionisiaco che le collega alla Grecia centrale (Tessaglia, Eubea, Focide, Beozia) e meridionale (Acaia e Arcadia).

Storicamente la viticoltura è arrivata molto prima, secondo matrici mitiche e culturali che associano questi territori alla catena caucasica, dove la vite prende il corpo e il valore presto riconosciutigli dalle culture preistoriche 'sapiens', da poco subentrate alle 'neanderthaliane' al termine delle Glaciazioni, nel bacino del Mediterraneo e in Europa. Da lì inizia, per la genetica, un viaggio che in almeno sette tappe principali, fra l'VIII millennio a.C. e il II secolo d.C., porta la pianta e le pratiche di vinificazione ad affermarsi fortemente fino ai tempi odierni. L'Italia Meridionale, che le fonti greche e il dato archeologico identificano con l'Enotria, costituisce la terza tappa (da cui l'espressione di Terzo Centro di Domesticazione) di questo percorso, in stretta relazione con la seconda, cioè il circuito egeo-anatolico dal quale prendono avvio i miti e la seconda colonizzazione greca⁹⁸.

All'origine di tutto la memoria mitica mediterranea e vicino-orientale pone il Diluvio. Dopo aver ricevuto il segno dell'avvenuto ritiro delle acque (un ramoscello di olivo portato dalla colomba; *Gn.* 8, 11), Noé, sceso dall'arca sulla vetta dell'Ararat (Caucaso), pianta la vite prima di ogni altra coltura e in un solo giorno, germogliando, fiorendo, fruttificando e maturando l'uva, vendemmia, vinifica e si ubriaca (*Gn.* 9, 20-21), avendo forse consumato in eccesso un prodotto troppo fresco, del quale non si è ancora capita e sperimentata a sufficienza la fermentazione.

Molto più a Ovest, nel Peloponneso, in un Diluvio "universale" che a distanza di almeno quattro millenni dal più famoso evento biblico interessa nello specifico la valle dell'Acheloo (Elide), si racconta che in una genealogia parallela a quella dei cugini e coniugi Deucalione e Pirra, i progenitori della nuova stirpe di esseri umani (Arist., *Meteor.* I, 14 [352a]; Hyg., *Fab.*, 153; Ov., *Metam.*, I, 253-415), la vite non è la sola pianta fruttifera a essere sopravvissuta e rientra in una serie di priorità vegetali da reimpiantare in forma addomesticata ad uso agricolo.

Alla maniera e secondo la visione culturale e politica greca l'azione è rappresentata attraverso la figura dell'eponimo, cioè dell'eroe che nel nome portato incarna il proprio destino o l'azione più importante compiuta⁹⁹. Enotro, nativo dell'Arcadia, la regione centrale della penisola pelo-

⁹⁷ M. Torelli, *Per un'archeologia dell'Oinotria*, in *Il mondo enotrio*, pp. 7-28.

⁹⁸ G. Forni, *Areali di paradomesticazione viticola ed epicentri di domesticazione dalla viticoltura embrionale alla "protoviticultura"*, in *La Vite e l'Uomo, dal rompicapo delle origini al salvataggio delle reliquie*, a cura di F. Del Zan, O. Failla, A. Scienza, Gorizia 2004, pp. 31-35.

⁹⁹ G. F. La Torre, *Qualche considerazione sul concetto di identità presso le comunità indigene di Magna Grecia e Sicilia: il caso dei Serdaioi*, in *Se cerchi la tua strada verso Itaca...* Omaggio a Lina Di Stefano, a cura di E. Lattanzi, R. Spadea, Roma 2016, pp. 343-349.

ponnesiaca, è uno dei figli di Licaone, per colpa del quale Zeus, adirato, ha scatenato il Diluvio e dal quale proprio Enotro è scampato grazie all'avviso lanciato con gli ululati da un branco di lupi (Paus., *Hell. Perieg.*, VIII, 2, 1-6).

La sua vicenda si combina con quella di altre figure, che sono variamente connesse nel nome o nelle azioni alla vite e al viaggio verso Occidente, come la sorella Callisto, trasformata da Hera nella costellazione fissa dell'Orsa Minore, fondamentale per la navigazione (Hyg., *Fab.*, 177). Il popolo del quale Enotro è posto alla guida abita in un entroterra 'deserto' (Apollod., I, 7; Dion. Hal., *Ant. Rom.*, I, 13), nel senso di aspro e selvatico, prototipo geografico della penisola italica meridionale nella parte definita *mesòghaia* (la 'terra di mezzo'), racchiusa dai territori coloniali costieri e costellata di città che già nella prima metà del V secolo a.C. la storiografia greca (Ecateo di Mileto e Ferecide di Atene) si preoccupa di censire e descrivere¹⁰⁰.

Un viaggio simile è indicato dalla notizia omerica (*Il.*, II, 610-614) di una flotta di 60 navi messa a disposizione degli Arcadi da Agamennone perché, pur ignorando l'arte della navigazione, intraprendano la rotta che porta ad attraversare il mare laddove si tinge di rosso al tramonto del sole, assumendo le tonalità cupe di un vino ottenuto da uve nere (*'epì oìnopa pònton*).

Il contesto è il 'Catalogo delle Navi' con la preparazione degli equipaggi alla traversata dell'Egeo verso Ilio ma la direzione indicata per gli Arcadi sarebbe quella opposta, partendo dalla costa occidentale del Peloponneso e non da quella orientale, come sarebbe logico. Secondo un unico filo logico, che accomuna le terre sulle due sponde dello Ionio, segnerebbe la definitiva transizione dalla pratica della pastorizia, in Arcadia, a quella agricola, in Italia, simboleggiata da cerealicoltura e viticoltura¹⁰¹. Quest'ultima si rivela già avanzata per i Greci, o meglio evolutasi in parallelo grazie all'influenza micenea che la mitografia trasforma nella discendenza diretta di Oresteo da Deucalione (Phytion, il 'piantatore', e suo figlio Oineo, il 'vignaiolo', in Ath., *Deipn.*, II, 35a-b [1]). Le forme culturali in territorio italico hanno tendenzialmente tralasciato la micenea la vite maritata all'albero (la cosiddetta 'figlia' nelle tavolette palaziali e i grandi 'alberi' di vite in Hom., *Od.*, V, 69)¹⁰², preferendo assumere con denominazione propria il 'palo' (*oinòtron*, al posto dei vocaboli *kàmax* e *kàrax*) o 'sostegno morto' con due capi a frutto, tramandato dai più tardi epitomatori bizantini, molto versatile e adattabile alla molteplicità dei

¹⁰⁰ M. Osanna, *La recezione del mito greco nella mesogaia: il mondo enotrio*, in *Immagine e mito nella Basilicata antica*, Venosa (PZ) 2002, pp. 73-79.

¹⁰¹ J. Bérard, *L'expansion et la colonisation grecques jusqu'aux guerres médiques*, Aubier 1960, pp. 20-21; D. Silvestri, *Per una etimologia del nome Italia*, in *Il mondo enotrio*, pp. 212-215, 219-222.

¹⁰² R. Palmer, *Wine in the mycenaean palace economy*, (*Aegaeum*, 10), Liège 1994, pp. 57-60, 62-63.



Un vigneto storico nell'aspetto invernale di fronte al Sacro Monte (Viggiano)

contesti di coltivazione disponibili e rivelatisi comunque favorevoli alla produzione viticola, nonostante le asperità, la rigidità del clima e la scarsità di acqua di alcuni di essi.

La visione micenea di città con vigneti posti su colline e pianori nell'immediata periferia e un ricorso a vitigni dalla maturazione sequenziale, che la poesia epica ha proiettato nell'immaginario dei colonizzatori greci sulle coste italiane (la cosiddetta *paràlia*, 'terra prossima al mare'), convinti di approdare in territori selvaggi e brutali, viene subito smentita dall'evidenza di un paesaggio vitato nell'immediato entroterra in diverso rapporto con gli insediamenti. Da qui l'obbligo per i nuovi arrivati di ricorrere a una mitologia ellenocentrica riparatrice.

Per non essere barbarica la 'terra di mezzo' appena scoperta sarà stata "ovviamente" occupata da un personaggio dal nome ellenizzato (Enotro), che già prima degli Eraclidi fosse avvezzo a simili condizioni fisiche e sapesse volgerle a favore delle genti guidate. Da qui la scelta sull'Arcadia come matrice e paradigma di aree interne simili all'Enotria, quell'insieme di territori montani e culture agrarie e silvopastorali incontrate dall'Aspromonte al Cilento e alle terre fra il Basento e il Sinni, incluse l'alta Val d'Agri e il parallelo Vallo di Diano. Gli abitati, concentrati sulle alture, in rapporto diretto con le aste fluviali e in contatto visivo fra loro, sembrano persino riproporre un modello insediativo tramandato nel mito degli Argonauti, meritando così di essere individuati, conosciuti e riportati nelle fonti scritte.

Cultura viticola 'vissuta' e cultura 'percepita' in alta valle nei secoli

La colonia achea di Sibari, fondata intorno al 720 a. C. sulla costa calabra settentrionale¹⁰³, e ancor più la ionia Siris-Polieion (680-670 a. C.), fra le foci del Sinni e dell'Agri, penetrano l'entroterra e rendono proprie le vie che collegano le coste ioniche al Tirreno, decise ad usare in varia misura l'ampio retaggio culturale ereditato dall'epica e dal mito.

Le vallate dei fiumi controllate da Siris con i relativi bacini idrografici incidono le barriere appenniniche e si collegano al sistema di altri importanti corsi d'acqua come il Mercure-Lao, il Noce e il Tanagro fino al Sele, consentendo di evitare il lungo periplo dell'Enotria nel suo asse maggiore (la Calabria) e il difficile passaggio dello Stretto.

Questa prospettiva si riflette appieno nella tradizione storiografica greca, giungendo immutata negli autori cronologicamente più distanti dai periodi descritti. Nel riassumere le principali fasi di occupazione dell'Italia meridionale Strabone (VI, 1, 2 C253) fa muovere i Greci univocamente da Nord verso Sud e non viceversa, come avrebbe dovuto essere se avesse rispettato l'articolazione e l'antecedenza dell'iniziativa coloniale euboica su quella achea. Nonostante il conflitto con i Coni, all'origine della stessa fondazione di Siris (Strab., VI, 1, 14 C264; Ath., *Deipn.*, XII, 523c), si stabilisce in Enotria una convivenza che sarà compromessa solo dall'invasione sannita (ossia i Lucani, nel corso della prima metà del V secolo a.C.), con conseguente avvio di una lunga belligeranza fomentata da Siracusa, per imporre alle colonie italiote la propria egemonia mascherata da protezione.

Sul terreno, dalla seconda metà del VII secolo a.C., il comprensorio dell'Agri si distingue dal Sinni, che peraltro assume e mantiene il nome dei nuovi arrivati (da *Sirinos*, 'del territorio di Siris'), per una maggiore apertura e per l'adozione consapevole e volontaria, non coatta a seguito di conquista, di modelli sociali ed economici di impronta greca. Le figure dominanti di comunità cresciute nel frattempo di numero e nella distribuzione (a Montemurro, Guardia Perticara, Armento, Aliano, Alianello, Sant'Arcangelo e Roccanova, in confronto a Noepoli, Chiaromonte e Latronico-Colle dei Greci per la media Val Sinni) assumono ed esibiscono oggetti (panoplie, servizi per il consumo di vino) costituenti il riflesso diretto di ideologie (oplitico-cavalleresca) e comportamenti (banchetti e simposi) dell'aristocrazia ellenica.

L'aggiramento attraverso la valle del Sauro delle porte rocciose di Pietra del Pertusillo consente di recuperare l'Agri nella parte alta, dove un'ulteriore pianura, ampia e fertile all'agricoltura, si apre tra le montagne e agevola un collegamento diretto con le comunità enotrie del Vallo di Diano e la costa tirrenica, controllata dagli Etruschi¹⁰⁴.

La distinzione negli scambi, resa troppo schematica dalla critica, fra un entroterra a vocazione silvopastorale, che fornirebbe solo legname, bestiame e pelli, e una fascia costiera che offre frutta e cereali, può essere ridimensionata con l'esame ad esempio dei

¹⁰³ Arist., *Polit.*, V, 2, 10; Strab., VI, 1, 13 C263; Eust. presso Dion. Perieg., 373-374; Ps. Scymn., 279-282; Giustin., XX, 2, 3-4.

¹⁰⁴ M. Lombardo, *Greci, Enotri e Lucani nella Basilicata meridionale tra l'VIII e il III secolo a. C.: aspetti e momenti dei processi storici*, in *Greci, Enotri e Lucani nella Basilicata meridionale*, a cura di S. Bianco et al., Napoli 1996, pp. 15-16, 19-20.

modellini fittili di frutta (uva, fico), pane, formaggio (canestrato) e favo (miele) inseriti nel corredo della tomba maschile n° 5 di Montemurro (seconda metà del IV secolo a.C.).

I prodotti, assunti a simbolo di un'economia della comunità e non solo familiare, si aggiungono ad elementi di un'armatura (due cinturoni in bronzo), a suppellettili per il banchetto (un candelabro, alari per il fuoco e spiedi) e a un'oinochoe a vernice nera avente per caratteristiche tipologiche l'orlo trilobato e un'ansa verticale a nastro con attacco sopraelevato. Una grande "T" graffita sul collo ne sormonta il corpo ovoidale, che termina con un piede ad anello e il fondo a profilo convesso. La corrispondenza con forme attestate nelle necropoli di Treselle di Cetraro (CS) e di Eraclea (Policoro, MT) è fortemente significativa dei collegamenti esistenti con le coste tirrenica, attraverso il Pollino, e ionica alla foce dell'Agri. Grazie ad essi vengono probabilmente scambiati oggetti e presumibilmente prodotti legati anche alla viticoltura (piante, uva, strumenti) e al consumo del vino¹⁰⁵.

Di questo mondo, nel I secolo a.C., Dionigi di Alicarnasso (*Ant. Rom.*, I, 13, 3) invita a osservare i resti degli abitati conservatisi sulle alture della *mesòghaia*, contraddicendo in anticipo la visione straboniana di una conquista romana sopraggiunta come sventura finale per la terra degli Enotri e poi dei Lucani e responsabile della loro scomparsa, con la riduzione dei relativi insediamenti ad elementi del paesaggio rurale «privi di ogni importanza» (Strab., VI, 1, 2 C254).

La conferma per Dionigi che gli Enotri discendano dagli Arcadi viene dal 'modo arcaico' (il *palaiòs tròpos*) di insediarsi sui monti (*epì tois òresin*) con piccole città (*pòleis*) difese naturalmente e disposte secondo degli allineamenti (*synecheis*) che devono intendersi con la capacità di mantenere un efficace contatto visivo fra loro. Intorno, nelle parti pianeggianti, il popolamento si raccoglie in villaggi (*kòmai*) o fattorie, molto più vicine a quanto si conosce dell'occupazione lucana delle vallate interne nel IV-III secolo a.C. che non propriamente agli Enotri.

Intorno al 302 a.C., poco prima dello scoppio della III guerra sannitica (298-290 a.C.), i Romani stringono con le famiglie aristocratiche lucane e i loro seguiti quei rapporti (Liv., X, 11) che frutteranno anche l'apprendimento dell'uso e ancor meglio della salatura della carne di maiale e della preparazione della *lucanica*¹⁰⁶. Entrando in alta Val d'Agri, scorgono

¹⁰⁵ *L'alta Val d'Agri nell'Antichità*, a cura di P. Bottini, Lagonegro 1989, p. 26; F. Mollo, *Ai confini della Bretia: insediamenti e materiali nel territorio tra Belvedere Marittimo e Fuscaldo...*, (Società antiche, 5), Soveria Mannelli (CZ) 2003, p. 224 (n° C134).

¹⁰⁶ La prima notizia la fornisce Varrone, traendola presumibilmente dalle *Origines* di Catone e dichiarando *Quod fartum intestinum et crassundiis, Lucan<ic>am dicunt, quod milites a Lucanis didicerint* (Varr., *Ling. Lat.*, V, 110-111). Cicerone la menziona fra gli antipasti offerti dal suo amico *L. Papirius Paetus* (Cic., *ad Fam.*, IX, 16, 8 del 46 a.C.) e a Pompei, quasi nello stesso periodo, viene trattata come *Lucanica* al prezzo di *iii asses* (CIL, IV, 4882b). Apicio, nome che si ripete dal I al III secolo

certamente le alture della Civita di Paterno¹⁰⁷, della Murgia di S. Angelo (Moliterno) e della Civita di Marsico Nuovo¹⁰⁸ quali uniche testimonianze insediative di un passato molto più antico di quello ricordato dai loro alleati. Metaforicamente, le prime due sarebbero considerabili prossime al Diluvio di Deucalione e Pirra, in quanto risalenti alla media e tarda età del Bronzo, e la terza agli Enotri.

Un quarto centro, su un pianoro rilevato, alla confluenza del Sciaura nell'Agri e dal caratteristico nome di *Grumentum* (dal lat. *grumus*, 'mucchio di terra', figurato per altura, collina o duna e arricchito nel IV secolo d.C. dal significato di 'chicco di uva selvatica')¹⁰⁹, diventa il simbolo della coabitazione e della condivisione dei medesimi obiettivi, inizialmente strategici e poi anche economici, tenendo conto della posizione occupata, al centro dell'alta valle sul versante meridionale.

L'abitato sorge nel cuore di un comprensorio geografico e soprattutto enologico produttivo, venutosi a consolidare nei due secoli precedenti che hanno visto il subentro progressivo dei Lucani, di stirpe sannita, sugli Enotri almeno fino alla Calabria centro-settentrionale, prima della separazione con i *Bruttii*, avvenuta alcuni decenni prima (Strab., VI, 1, 4 C255).

Il coevo deposito votivo, rinvenuto presso le rovine della chiesa suburbana di S. Marco, e il materiale ceramico indigeno degli inizi del III secolo a.C., scoperto nelle stratigrafie in prossimità del teatro, identificano una prima fase di insediamento misto, lucano e romano, economicamente

d.C. nella discendenza della *gens Gavia*, ne fornisce la ricetta: *teritur piper, cuminum, satureia, ruta, petroselinum, condimentum, baciae lauri, liquamen, et admiscetur pulpa bene tunsa ita ut denovo bene cum ipso subtrito fricetur. Cum liquamine admixto, pipere integro et abundanti pinguedine et nucleis incies in intestinum perquam tenuatim perductum, et sic ad fumum suspenditur* (Apic., *De re coq.*, II, 4); e in altre sette ricette la inserisce come ingrediente significativo (Apic., *De re coq.*, IV, 2, 13 e 5, 1; V, 3, 2 e 8; 4, 2 e 6; VIII, 7, 14; *Fonti letterarie greche e latine per la storia della Lucania tirrenica*, a cura di F. La Greca, (*Studia Archaeologica*, 115), Roma 2002, pp. 22-25). Contestualmente si assiste all'esportazione della stessa ricetta e al suo confezionamento nei territori falisco, a N di Roma (*Lucanica ventre cum Falisco*, in Mart., *Epigr.*, IV, 46, 8 e in Stat., *Silv.*, IV, 9, 35), e piceno (*filia Picenae venio Lucanica porcae*, in Mart., *Epigr.*, XIII, 35, 1). Fra i principali estimatori si riconoscerà l'imperatore Caracalla (211-217 d.C.), soprannominato per questo *Lucanicus* (SHA, *Carac.*, 5, 6), mentre fra le persone di umile origine il medesimo epiteto sarà usato per indicare il mestiere del bottegaio (Arnob., *Adv. Nat.*, II, 42; Ammian., XXVIII, 4, 28-29). La diffusione ed esportazione della salsiccia Lucanica non comprometteranno mai la conservazione della corretta memoria sui suoi ideatori e la vera patria di origine (*Ut puta Lucanicum, intellegitur pulmentum* (companatico) *vel intestinum* [...] *Sumptum est enim nomen ab inventoribus Lucanicis*, in Charis., *Inst. Gramm.* 1), sino a tutto il secolo VII (*Lucanicae dictae quod prius in Lucania factae sunt*, in Isid. Hisp., *Etym.*, XX, 2, 28), rendendo indebite, fasulle e inconsistenti tutte le notizie addotte dalla Lombardia e dalle Venezie a sostegno del loro diritto a detenere sul prodotto il marchio *Luganega* e *Lucanica* ai danni della Lucania.

¹⁰⁷ G. Patroni, *Tramutola. Avanzi di mura e bassorilievo di stile greco*, in *Notizie degli Scavi di Antichità*, 1897, p. 180; Caputi, *Tenue contributo*, pp. 70-71, 72.

¹⁰⁸ Caputi, *Tenue contributo*, pp. 71-72.

¹⁰⁹ C. Santoro, *Riflessi preistorici e storici nella terminologia geomorfologica relativa alla civiltà rupestre mediterranea*, in *Habitat, strutture, territorio*. Atti del III Convegno internazionale di studio sulla civiltà rupestre medioevale nel Mezzogiorno d'Italia, (Taranto-Grottaglie, 24-27 settembre 1975), a cura di C. D. Fonseca, (Saggi e ricerche, 2), Galatina (LE) 1978, p. 78; Bruno, *Il lessico*, p. 40 (n° 130), 315 (n° 388b).



Un vigneto alle pendici della Civita di Paterno.

dinamico con ceramiche di uso comune prodotte sul posto, con importazioni (a vernice nera, a pasta grigia e sovradipinta, c.d. di Gnathia) e con le relative monete in argento e bronzo dalle città greche della costa ionica (Metaponto, Heraklea, Thurii) e tirrenica (*Paestum*), accanto alle prime emissioni romane.

Poco dopo va collocata la deduzione della colonia latina, con il progressivo accentramento della popolazione sparsa nelle campagne intorno. L'impianto del reticolo urbano si caratterizza da subito per strade ampie (m 5,20 e 7,40) sugli assi principali NE-SO e nelle relative perpendicolari (cadenza ogni 35 m, cioè 1 *actus*). Le sedi sono tracciate direttamente sul terreno vergine, pavimentate con ciottoli di fiume e con una fascia laterale priva di rivestimento, destinata allo smaltimento delle acque piovane. Diversamente, quelle della fase visibile in superficie, risalente alla ricostruzione della città dopo i danni subiti nel *Bellum Sociale* (91-88 a.C.; App., *Bell. Civ.*, I, 41), ne saranno prive¹¹⁰.

L'andamento principale dell'intera collina urbana, articolata su tre terrazze parallele (lunghezza complessiva m 900 x 240 circa), influenza la disposizione degli assi cittadini e viene adottato per l'impianto della centuriazione in quadrati di m 709 di lato.

Dopo un'iniziale divisione ristretta all'estensione semipianeggiante a

¹¹⁰ *Grumentum: la ricerca*, pp. 17-21; E. Isayev, *The role of the indigenous centres in Lucania and their collapse in the III c(entury) b.C.*, in *Modalità insediative*, pp. 118-119.

SE della città verso il torrente Maglia¹¹¹, questa particolare tipologia di suddivisione agraria regolare ripartisce l'alta valle con tre orientamenti diversi per altrettanti settori, distinti risalendo controcorrente dalla confluenza del Maglia alle pendici dell'altura di Marsico Nuovo¹¹². L'operazione, contestuale alla fondazione di *Grumentum* cronologicamente collocabile subito dopo Venosa (291 a.C.) e *Paestum* (273 a.C.), ma forse conclusa alla fine del III secolo a.C., al termine della guerra annibalica (Liv., XXIII, 37, 10-13 e XXVII, 41-42)¹¹³, pone subito la questione delle ragioni della scelta del sito. Probabilmente è il risultato di una decisione condivisa, se non persino guidata, dai Lucani, come anche nel Vallo di Diano, in funzione della qualità dei terreni nelle estensioni pianeggianti parafluviali e pedemontane e nell'ampia conoide preistorica, con superfici disposte a ventaglio nella parte finale dell'Alli, uno dei principali affluenti dell'Agri in uscita dalla gola fra il Sacro Monte e il Monte S. Enoc.

Qualità dei terreni... (*agrum quibus locis conseras*)

Nella deduzione di una nuova colonia il primo passo si compie valutando la sede proposta in relazione con la qualità dei terreni (la *questio de modo agrorum*), che su estensioni rilevanti, a cominciare dall'immediato suburbio, garantiscono in prospettiva la vita e lo sviluppo della nuova comunità che si va costituendo. La scelta delle colture e delle varietà rappresenta il livello di esperienza maturata in ambito agricolo dai futuri abitanti, la strategia economica decisa e il contesto locale, con un'influenza che può essere indiretta, qualora ci si limiti al solo consumo del prodotto derivato (in questo caso il vino), o diretta se la biodiversità agraria del contesto locale, animale e vegetale (nello specifico i vitigni disponibili), è conosciuta e compresa nei vantaggi che offre.

La combinazione tra qualità e contesto si traduce nell'ancoraggio deciso a due elementi portanti del paesaggio agrario, inteso come insieme interrelato di forma (linee del territorio) e contenuto (specie e varietà prodotte). All'interno si esaminano i fenomeni e le dinamiche che aiutano a definire sul lungo periodo il grado di permanenza di una varietà,

¹¹¹ Per un inquadramento generale del tema e la proposta di riconoscimento della centuriazione di età graccana (133-123 a.C.) in una serie di assi ortogonali N-S, si rimanda ai contributi di F. Tarlano, *La centuriazione nel territorio di Grumentum*, in *Il territorio grumentino e la valle dell'Agri nell'antichità*. Atti della Giornata di studi (Grumento Nova-Potenza, 25 aprile 2009), a cura di Id., Bologna 2010, pp. 77-90; e Id., *Ipotesi sulle suddivisioni agrarie nell'agro Grumentino*, in *Agri Centuriati*, 7, 2010, pp. 323-328.

¹¹² CIL, X, pp. 27-28; M. R. Filippi, *Le procedure: le operazioni preliminari*, in *Misurare la terra: centuriazione e coloni nel mondo romano*, Modena 1984, pp. 124-126. L'approfondimento di questa maglia regolare, individuata e recuperata nel corso della presente ricerca, è oggetto di uno studio di prossima pubblicazione.

¹¹³ E. Pais, *Storia della colonizzazione di Roma antica*, Roma 1932, pp. 150-151.

indipendentemente dalle attestazioni nominative in documenti e fonti.

Oggi come in passato l'alta Val d'Agri si configura come una conca fluvio-lacustre interna all'Appennino meridionale e di origine tettonica. La scomparsa del bacino, che nel corso del Pleistocene ne occupava il fondo, è stata seguita dalla sovrapposizione e intersezione di depositi lacustri (in prevalenza sabbiosi o limosi), di conoide e fluviali, a granulometria variabile (ciottolosi, sabbiosi, limosi e argillosi) e di natura sedimentaria per effetto delle alluvioni dell'Agri, circoscritte all'ampia estensione pianeggiante o sub-pianeggiante delimitata su tre lati da rilevanti balze montane.

A seconda del tipo di terreni, della distanza dal bacino del fiume e della posizione, depressa o rilevata con pendenze variabili, la falda può risultare quasi superficiale oppure profonda.

La collocazione di questa porzione della valle entro il settore sudoccidentale dei rilievi appenninici della Basilicata predispone a una maggiore piovosità rispetto ad altre zone. La condizione si verifica anche in fasi climatiche caldo-secche ed è caratterizzata da sensibili escursioni termiche nell'alternanza notte/giorno, soprattutto durante il periodo estivo.

In una sostanziale conservazione, nei secoli, delle condizioni fisiche e ambientali di questo territorio i boschi di tipo planiziale (quercreti di farnie e cerri, ontani, frassini, pioppi) e le colture agricole (foraggiere, ortive e arboree con pomacee e viti) possono considerarsi assieme alla microtoponomastica le espressioni primarie di vocazionalità e di destinazioni d'uso che compongono il paesaggio rurale storico.

In dettaglio, nell'agro riconosciuto, acquisito e suddiviso da *Grumentum* per quadrati regolari, dal torrente Vella (Sarconi), a E, fino alle pianure di Paterno, a NO, si distinguono per la migliore qualità i suoli cosiddetti del 'sistema paleoconoide', costituitisi propriamente su conoidi preistoriche (quote assolute variabili da 550 a 735 m) allo sbocco di vallate laterali percorse da affluenti dell'Agri (torrenti Galaino, Molinara, Alli e Casale sulla riva sinistra, Sciaura e Maglia sulla destra).

Le superfici sono livellate al piano, o mantengono lievi pendenze, e hanno una matrice mista argilloso-sabbiosa interrotta da paleoalvei e canali ricchi di scheletro (da sabbia grossolana a ciottolame), soprattutto negli strati profondi e con un buon drenaggio, talora variabile da mediocre, soprattutto verso Marsico nuovo, a molto elevato lungo la sponda sinistra dell'Alli. La destinazione attualmente considerata è a colture permanenti perlopiù legnose (frutteti pomacee e vigneti), a seminativi asciutti (cereali, leguminose, foraggiere a rotazione su arativi) e irrigui (erbacee e orticole).

Questi ultimi si riscontrano nelle superfici storicamente esposte all'alluvionamento da parte del fiume e dei suoi affluenti ('sistema fluviale') e nella parte delle antiche conoidi, a cui, per la prossimità a de-



L'alta Val d'Agri vista dal cosiddetto Castello (Marsico Nuovo)

pressioni create dall'Agri, gli strati sabbiosi alluvionali si sono sovrapposti agli argillosi ('sistema paleosuperfici lacustri')¹¹⁴.

Procedendo con l'osservazione dei suoli dall'asta fluviale verso i contrafforti montani e convertendo i parametri pedologici nella terminologia tecnica in uso nelle fonti agronomiche latine¹¹⁵, l'autore di riferimento per questo territorio è Catone il Censore (234-149 a.C.). Dopo le fondazioni di *Paestum* e di *Grumentum* è testimone dell'importanza economica assunta dalla *Lucania* fra III e II secolo a.C., nel presentarsi sui mercati con la lavorazione della carne di maiale, il confezionamento di insaccati e la produzione di una serie di uve e di vini di pregio riuniti sotto il marchio commerciale di *Lucanum* (*vinum*), fra i diretti discendenti del più celebre *Amineum* o *Aminnium*.

L'attenzione rivolta nel *De agri cultura* ad essi e alle peculiarità agricole dell'Italia meridionale, apertasi alla penetrazione romana dopo la completa sottomissione dei Sanniti (272-268 a.C.), non solo non può essere ritenuta estranea ad una coerenza con la realtà di questi territori¹¹⁶, anche nelle valutazioni tecniche e qualitative sulle tipologie di suolo e sulle migliori scelte da compiere nel decidere l'acquisto di una pro-

¹¹⁴ *I suoli della Basilicata. Carta pedologica della Regione Basilicata in scala 1:250.000*, a cura di L. Viviano et al., [Potenza] 2006, pp. 155-168.

¹¹⁵ Per una nomenclatura ragionata si rimanda a Bruno, *Il lessico*, pp. 19-23.

¹¹⁶ L'idea che il *De agri cultura* catoniano risenta dell'apertura ai Romani dell'Italia meridionale dopo la deduzione della colonia di *Paestum* è stata accennata già in Vanderersch, *Vins*, p. 30.

prietà rurale che dovrà rendere, indipendentemente dal prezzo pagato; ma risulterà anche più facilmente comprensibile se messa in relazione e completata con il raffronto dei suoi termini nella tradizione agronomica successiva, da Varrone, che lo cita apertamente, a Palladio.

La lucidità invocata per l'acquirente di un terreno il momento che *praedium quom parare cogitabis* (Cat., *De agr.*, 1, 1), secondo un principio facilmente replicabile sull'intera estensione di un *ager*, impone innanzi tutto di percorrerlo in ogni parte, traendo indizi sul suo valore anche da dettagli sul tipo di dotazioni delle fattorie (torchi, frantoi, depositi, celle) e quantità, qualità e dimensione dei contenitori, utilizzati sul posto per stoccare le derrate prodotte. Per un'azienda vinicola attuale sarebbe come dire se, dando per scontati i vigneti, abbia le attrezzature per la vendemmia, i tini per i passaggi, le botti e le imbottigliatrici. Laddove manchino, si valuteranno la resa e la produttività in proporzione (*ubi non erunt, scito pro ratione fructum esse*; Cat., *De agr.*, 1, 4-5).

Nella valutazione durante i sopralluoghi nessun tipo di suolo viene scartato pregiudizialmente. L'importante è che *sua virtute valeat* (Cat., *De agr.*, 1, 2; Plin., *Nat. Hist.*, XVIII, 28), cioè abbia dei pregi intrinseci come il *locus* (pianura, bassa collina, lieve pendenza, colle, versante), il *coelum* (il clima complessivo della zona) e la *positio* (esposizione). La condizione preferibile è per punti areati (*salubres*) e non ventosi, *sub radice montis*, rivolti *in meridiem* (da cui il successivo conferimento a certi luoghi del toponimo Mat(t)ina)¹¹⁷, con disponibilità di acqua (*bonumque aquarium*), prossimi a una via o nella zona di un centro abitato raggiungibile facilmente (Cat., *De agr.*, 1, 3).

Per una colonia in cui la divisione agraria più estesa sia stata sempre orientata assumendo l'asse stabilito dalle creste e dai crinali dei monti (i *limites montani*), avendoli direttamente a ridosso della pianura, e che benefici come tutta l'alta valle di venti dominanti da NO, i terreni godono mediamente di condizioni favorevoli per la maggior parte delle colture (*vinea, hortus irriguus, salictum, oletum, pratum, campus frumentarius, silva caedua, arbustum, glandaria silva*), che disegnano anche un paesaggio¹¹⁸.

L'apparente gerarchia stabilita fra esse è in realtà un ventaglio delle possibilità offerte da un territorio che abbia queste caratteristiche e un invito, nelle migliori condizioni, a praticarle tutte o la maggior parte, evitando investimenti esclusivi su una solamente pur destinandole la superficie maggiore. Ad esempio, se la viticoltura risulterà essere la migliore

¹¹⁷ Cat., *De agr.*, 1, 3; Varr., *Re rust.*, I, 7, 1 e 12, 1. Ma anche verso Levante e, se proprio si vuole, quello determinato al sorgere del sole negli Equinozi (Colum., I, 2, 3; Plin., *Nat. Hist.*, XVII, 36).

¹¹⁸ Cat., *De agr.*, 1, 7; Varr., *Re rust.*, I, 7, 9. *Grumentum*, da poco fondata, non sarà stata per Catone il solo modello di ispirazione, ma sarà certamente rientrata fra gli esempi e le conferme da prendere a riferimento nella codifica delle norme per un'agricoltura italica redditizia.

per gli investimenti, negli appezzamenti *de omnibus agris optimoque loco* potrà occupare sino a 100 *iugera* (52,18 ettari).

Stabilendo una corrispondenza con la classificazione pedologica odierna¹¹⁹, i suoli meno indicati per Catone in agro grumentino sono gli argillosi (*lutosi*, Colum., II, 4, 3; e *cretosi*) e gli ‘argilloso fini’ (*limosi*, Verg., *Buc.*, I, 49) dei fondovalle (‘Suoli Navarro’ delle località Parco, i Rivolti, le Sorti, Cierzolla e in parte Pagliarone, di Paterno; e ‘Suoli S. Giuliano’ nel vocabolo omonimo, a NO di Grumento Nova, e a Scarpagno, Mattina, Acquatiepida e quel che rimane di Pagliarone verso Galaino), prevalentemente acquitrinosi (i ‘Suoli Giocoli’ di Paterno, per questo definibili *famicosi*), con falda poco sotto la superficie (*aquosi*, come i ‘Suoli Lagarone’ fra il torrente L’Aggia e l’Agri, da Paterno a Grumento Nova), fessurati (*rimosi*, tipo i ‘Suoli Campestrini’ nell’omonima località) o troppo umidi (*uliginosi*)¹²⁰, difficili da lavorare (*glutinosi* come i ‘Suoli Fossato’, dall’estensione molto limitata, e generalmente *confragosi*, nel senso di ‘incolti’, nell’omonima contrada e nelle vallecicole vicine; Colum., I, 24 e II, 2, 8) e impossibili da drenare senza apposite opere tipo le *foveae* (‘canali, fosse’), che in diverse zone occupate da questi suoli e parallelamente al fiume hanno in parte mantenuto la griglia della centuriazione e il fitto reticolo di divisioni confinarie interne¹²¹.

Nelle fasce dove si ha il contatto e la sovrapposizione delle sedimentazioni dell’Agri con le alluvioni preistoriche delle conoidi di detriti, generate e percorse dagli affluenti all’uscita delle valli laterali (principalmente Alli, Casale, Sciaura e Maglia), la situazione migliora. Il progressivo aumento della percentuale di sabbie (*sabulosi*, Varr., *Re rust.*, I, 9, 5 e Plin., *Nat. Hist.*, XIII, 4, 7 [28]) e di ciottolame (*glareosi*, Colum., II, 10, 23)¹²² rende più *macri* e *resoluti*, e quindi meglio drenati ma non eccessivamente asciutti, quei terreni *lutosi* e *glutinosi* come i ‘Suoli S. Lorenzo’, nella porzione sudorientale dell’ampia conoide dell’Alli, contigui ai ‘Suoli Cotura’, ‘De Blasi’, ‘Marchese’ e ‘Salicone’, che si estendono alla restante parte della formazione geologica, dall’apertura dell’Alli in alta valle fino a Villa d’Agri e al torrente Casale.

I ‘Suoli De Blasi’ e ‘Salicone’ si trovano anche sui campi incisi e attraversati dal Casale o Grumentino, (contrade Vigne, Guardemmauro e

¹¹⁹ Le denominazioni scientifiche attuali e le descrizioni virgolettate che seguono sono tratte dal lavoro di F. Castellani, L. Nalesso, *Regione Basilicata (Progetto U.O.T. 11 Reg. CEE n° 2052/88). Studio pedologico del comprensorio dell’alta Val d’Agri (PZ)*, per una Carta dei Suoli scala 1:25.000, [Siena] 1996, pp. 9-20.

¹²⁰ Anche in Varr., *Re rust.*, I, 6, in Colum., II, 4 e V, 1 con l’avvertenza di evitarli, e in Serv., *ad Verg. Georg.*, II, 184.

¹²¹ *Lexicon*, t. I, p. 778 (s.v. *confragosus*), 894 (s.v. *cretosus*); t. II, p. 422 (s.v. *famelicus* per *famicosus*), p. 603 (s.v. *glutinosus*); t. III, p. 89 (s.v. *limosus*), p. 132 (s.v. *lutusus*); t. IV, p. 148 (s.v. *rimosus*), p. 850 (s.v. *uliginosus*).

¹²² *Lexicon*, t. II, p. 599 (s.v. *glareosus*); t. IV, p. 180 (s.v. *sabulosus*).



Panorama della conoide preistorica in località Case Rosse (Viggiano)

Valloni), e dallo Sciaura e dal Maglia sul versante opposto dell'alta valle, dove la divisione centuriale che copre i campi sino all'altezza di Paterno si sovrappone e si interseca con la prima e più antica della colonia¹²³. Sono più equilibrati nella tessitura e hanno una predominanza delle componenti sabbiosa e ciottolosa, indispensabili per un drenaggio efficiente, per l'ossigenazione e una più agevole distribuzione delle radici delle piante, assieme a ridotte percentuali limose, lasciate dalle alluvioni del torrente, e ad argilla in quantità sufficiente per il mantenimento dell'umidità.

La buona qualità si riscontra anche nelle superfici vitate dei terrazzamenti e dei paleoalvei fluviali lungo quella opposta ('Suoli Verzarulo'), a SE di Paterno, ed è sottolineata dalla conservazione di *kardines* e *decumani*, coerenti con l'idrografia, le pendenze e la distribuzione dei suoli dalle pendici meridionali dei monti Petrone e Castelluccio alla sponda sinistra dell'Agri, tra Viggiano, Grumento Nova e oltre fino al torrente Molinara con i relativi suoli, a cui la centuriazione giunge dopo avere adattato l'orientamento alla rotazione imposta dall'arco di cerchio disegnato nei millenni dall'Alli con la sua conoide¹²⁴.

¹²³ Alla prima sarebbe da riferire una dedica a Ercole (CIL, X, *23 e *24) dalla località *lo Rotundo* (Bosco di Maglie), tramandata da fonti locali e per questo ritenuta falsa alla fine del XIX secolo ma contenente diversi elementi che meritano approfondimento, compresa la citazione del reticolo *card(inis) duodecuman(is)*, con quest'ultimo vocabolo derivato direttamente dalla pratica gromatica repubblicana (*ab hora duodecima diei, qua sol occidit: spectat enim in occidentem*; *Lexicon*, t. I., p. 536 s.v. *cardo* B).

¹²⁴ Per i rimandi alle singole tipologie di suolo si considerino nel volume citato alla nota precedente le pp. 24-26 ('Suoli Navarro'), 27 ('Suoli Giocoli'), 27-28 ('Suoli Verzarulo'), 29-30 ('Suoli Lagarone'), 31-34 ('Suoli Marchese'), 34 ('Suoli Salicone'), 35-36 ('Suoli Molinara'), 36-37 ('De Blasi'), 38-42 ('Suoli S. Lorenzo'), 42 ('Suoli Campestrini' e 'Fossato'). Un utile quadro complessivo con approfondimenti specifici si ha nel volume *La zonazione viticola della DOC "Terre dell'Alta Val d'Agri"*, a cura di P. Cirigliano *et al.*, Lagonegro (PZ) 2017, con particolare riferimento alle pp. 32-73.

...e contesto viticolo storico

Su questi terreni, ma non solo qui, nella parte *crassa e nebulosiora* viene probabilmente coltivato e prodotto il *Lucanum* (Cat., *De agr.*, 6, 4) assieme ad altre varietà (*Aminnium maius aut Murgentinum, Apicium*), associate per le comuni esigenze colturali e ambientali e distinte da altre, selezionate secondo criteri simili (*Aminnium minusculum et geminum, l'Eugeneum* e *l'Helvolum minusculum*)¹²⁵. Per quanto nel testo si parli chiaramente di *vitis*, sostantivo femminile, l'aggettivo *Lucanus* e i nomi delle altre varietà che lo accompagnano rimangono al neutro, facendone spia l'attributo dell'*Aminnium* (*maius* e non *maiolem*, se si fosse trattato di un accusativo maschile).

Evidentemente Catone sottintende un *genus* e un *vinum*, aprendo in pratica la possibile corrispondenza a un ventaglio di vitigni autoctoni lucani e ad etichette omnicomprenditive e illustrative di più prodotti, provenienti dalla stessa area geografica. Considerando che a ogni produzione portata su mercati lontani debba corrispondere nei luoghi di partenza il nome di un centro abitato, che aiuti anche chi ne ignora l'esistenza a orientarsi e a collocare geograficamente ciò che si appresta a consumare, all'epoca di Catone *Paestum* e *Grumentum* sono fino a prova contraria le sole colonie esistenti in Lucania alle quali fare riferimento per giustificare l'introduzione a Roma di un *vinum Lucanum* e, non dimentichiamolo, della *Lucanica*. La costa è tutta delle colonie greche e la fondazione di *Copia-Thurii*, nel 194 a.C., è da spostare nei *Bruttii*, anticipando l'attribuzione definitiva che riceverà in età augustea.

Altri insediamenti interni, come quelli nel Vallo di Diano e nelle vallate del Melandro, Marmo-Platano e Basento, menzionati dalla storiografia classica quali testimonianza tangibile degli Enotri e dei popoli loro confinanti, sono noti e, ammesso che alcuni siano ancora in vita tra III e II secolo a.C.¹²⁶, costituiscono certamente il sostrato agricolo di riferimento.

Nell'organizzazione territoriale romana repubblicana appartengono a quell'insieme di abitati (*municipium, colonia, praefectura, forum, conciliabulum* in ordine di grandezza e gerarchico) ben sintetizzato nella *lex Iulia municipalis* del 45 a.C. sul retro delle Tavole di Eraclea e nel più ampio concetto di *praefectura* (vasto territorio nel quale un centro assunto a riferimento esercita e garantisce l'attività giudiziaria su diretto mandato della Repubblica), di cui in questo periodo e ancora nel VI secolo d.C., dopo la riforma diocleziana, *Grumentum* costituirà uno dei caposaldi¹²⁷.

¹²⁵ Lo stesso viene ripreso da Varr., *Re rust.*, I, 25; Plin., *Nat. Hist.*, XIV, 4, 46.

¹²⁶ O. de Cazanove, *Civita di Tricarico nell'età della Romanizzazione*, in *Modalità insediative*, pp. 169-202.

¹²⁷ *CIL*, I, 593; S. Del Lungo, *Provincia Lucania. Topografia e agrimensura in un paesaggio che cambia, dalla Tarda Antichità all'Alto Medioevo*, in *Antiquité Tardive*, 21, 2013, pp. 299-311 (I

Le varietà viticole citate sono assunte da Catone a modello, fornendo quel minimo indispensabile di informazioni utili su degli oggetti in vario modo già noti e quindi indicabili con un accenno ma non adeguatamente valutati, e compongono un campione da esportare nel resto dei territori italici soggetti a Roma. Sono tutte dell'Italia meridionale e della Sicilia, apertesi e conquistate dopo il lungo periodo delle guerre sannitiche, tarantine e puniche (354-203 a.C.); diventano forse un modo per sostenere economicamente dei territori di recente acquisizione per Roma, e sono il giusto mezzo per riconoscere una vocazione e una cultura vitivinicola prevalenti, il cui antecedente è l'Enotria e che di lì a poco, nel 186 a.C., conosceranno la dura repressione dei Baccanali.

In breve, le *Amineae* sono il simbolo della valle del Sele nei due versanti, etrusco (Pontecagnano e i monti Picentini) e magnogreco (*Paestum*), e presumibilmente del Tanagro con un'estrema propaggine nell'alta Val d'Agri, scoperta e sfruttata dalla seconda metà del VI secolo a.C., e rappresentano la consolidata esperienza vitivinicola enotria che, al pari della loro etnigenesi e della vocazione, i Greci hanno certificato secoli addietro con l'aggiunta della loro testimonianza¹²⁸.

Il *Murgentinum*, detto anche *Pompeianum* per la sua piena riuscita sui suoli vulcanici del Vesuvio, con grappoli poco numerosi ma di grandi dimensioni (Colum., III, 2, 27; Plin., *Nat. Hist.*, XIV, 35), e coltivato a Chiusi (Plin., *Nat. Hist.*, XIV, 38), rimanda al popolo dei *Morgeti*. Antecedente agli Enotri, alla fine dell'età del Bronzo (XII secolo a.C.) sarà respinto nei *Bruttii* meridionali e poi nella Sicilia centro-orientale (Dion. Hal., *Ant. Rom.*, I, 12; Strab., VI, 1, 6 C257-258, e 2, 4 C270), dove fonderà *Murgentia*-Morgantina (loc. Serra Orlando e Cittadella; Aidone, EN).

Le *Eugeneae* identificano l'area etnea orientale (Plin., *Nat. Hist.*, XIV, 25) e costituiscono un prodotto di nicchia che si ritrova solo in agro Albano, a SE di Roma, piuttosto che ad *Alba Fucens* (Massa d'Albe, AQ)¹²⁹, mentre le *Helvolae* (o *Helviae* in Varr., *Re rust.*, I, 25 e Plin., *Nat. Hist.*, XIV, 46) riuniscono tutte quelle varietà i cui grappoli sono di colore rosso (*helvus*) e non porpora o nero (Colum., III, 2, 23). Una parte di esse giunge direttamente da *Thurii*, l'erede di Sibari¹³⁰.

Le *Apiciae* potrebbero essere una selezione compiuta in una delle regioni meridionali e magari nel Sannio, dove il gentilizio relativo, molto noto in Italia settentrionale, è attestato (*CIL*, IX, 3208, da Corfinio, e 7392 da Castelvecchio Subequo, AQ), ma lasciano aperto il problema del perché

parte) e 22, 2014, pp. 223-234 (II parte).

¹²⁸ Del Lungo, *Terzo Centro*, p. 53.

¹²⁹ *Lexicon – Onomasticon*, t. VII, pp. 193-194 (s.v. *Albanus*).

¹³⁰ *Lexicon*, t. II, p. 646 (s.vv. *helvolus* e *helvus*); Plin., *Nat. Hist.*, XIV, 3, 38-39; Del Lungo, *Terzo Centro*, p. 40, 73 n. 107.



Vigneto di Merlot che idealmente rimanda al periodo Murattiano. Sullo sfondo Marsicovetere e il Monte Volturino

non si parli di *Apicianae*, come sarebbe dovuto accadere qualora l'incrocio selettivo fosse stato compiuto da una famiglia¹³¹. Infine il *Lucanum* parla da sé almeno per la provenienza areale ma impone alcune debite osservazioni.

Accanto a quanto già pubblicato sulla legittima estensione di questo marchio al raggruppamento delle uve Aglianiche, per areale geografico di provenienza e sostrato storico-culturale di appartenenza, è opportuno valutarne l'appartenenza ad altre varietà autoctone, attualmente meno note ma non per questo in passato meno importanti.

I parametri da valutare sono innanzi tutto le esigenze colturali stabilite, cioè suoli *crassi* e *nebulosiores*. Queste vanno considerate in relazione alla fase climatica del momento e l'insieme deve essere calato su terreni collocati nella fascia alle pendici delle montagne ed esposti a S.

L'aggettivo *crassus* è sinonimo di *pinguis*, prediletto dagli agronomi successivi a Catone e per questo più chiaro e declinato con maggiori dettagli. Per definizione un terreno simile contiene un'elevata percentuale di argilla umida, plastica se non addirittura compatta e tendente a rimanere incollata alle dita¹³². Aggiungendo l'elemento climatico locale dell'umidità condensata in nebbia, si ottengono le condizioni per un suolo *lutosus* e *uliginosus*, già incontrate ed escluse dalla pratica viticola, perché insostenibili per un vigneto (Colum., V, 1, 1).

¹³¹ Del Lungo, *Terzo Centro*, p. 71.

¹³² *Lexicon*, t. I, pp. 884-885 (s.v. *crassus*); II, p. 66 (s.v. *densus*); III, p. 346 (s.v. *nebulosus*), 716 (s.v. *pinguis*).

Confrontando però le opinioni espresse dai diversi autori, si capiscono i limiti di alcune definizioni che nello svolgimento dei loro manuali vengono corrette e adattate alle situazioni. La qualifica ad esempio di *putris* indica letteralmente sia la terra sfatta delle paludi, e per questo maleodorante, sia una superficie disseccatasi e inaridita per effetto del sole. Combinata però con *pinguis* assume il significato positivo di un suolo contenente un equilibrato tasso di umidità, relativamente sciolto nei componenti e pertanto agevole da coltivare¹³³.

Nel trattato catoniano *crassus*, suo equivalente, costituisce una valutazione generale sulla fertilità ottenuta dalla giusta mistione fra componenti argillosa, non necessariamente superficiale e compatta ma garante della giusta disponibilità di acqua nel terreno a una profondità accettabile, sabbiosa e ciottolosa, capaci di assicurare comunque drenaggio e ossigenazione del suolo¹³⁴.

Quanto alla nebbia indicata e “richiesta”, è da ritenersi quella ‘da irraggiamento’, con assorbimento di calore da parte del suolo traendolo dagli strati d’aria prossimi al terreno e provocando così la loro condensazione con lento rilascio di acqua superficie.

Nell’alta valle le condizioni necessarie per un terreno *crassus* si hanno sia lungo i paleovalvei dell’Agri, sulle due sponde, che incidono gli strati degli antichi bacini lacustri, sia nei settori di contatto e sovrapposizione delle conoidi preistoriche alle sedimentazioni fluviali, incontrate nei ‘Suoli S. Lorenzo’, ‘Cotura’, ‘De Blasi’, ‘Marchese’ e ‘Salicone’, propri dei torrenti Alli, Casale, Sciaura e Maglia per citare i principali, nel tratto inferiore dei rispettivi corsi prima della confluenza nell’Agri.

La riduzione progressiva nel III secolo a.C., nell’emisfero boreale, dell’intensità di fenomeni atmosferici localizzati (piogge, grandinate, nevicate), propri della transizione climatica dal *Greek Classical Period* o *Little Ice Age* (GCP o LIA), e l’innalzamento medio delle temperature stagionali nel *Roman Warm Period* (RWP) all’interno della fase Subatlantico I¹³⁵ rendono questi terreni ancor più adatti ad accogliere frutteti e seminativi asciutti e arborati, concentrando le colture irrigue nelle superfici pianeggianti verso l’alveo dell’Agri, dove la sovrapposizione invece fra alluvio-

¹³³ *Lexicon*, t. III, p. 981 (s.v. *putris*) con rimando specifico a Colum., II, 2, 5 e 10, 22.

¹³⁴ Colum., I, 4, 1 e II, 2, 2; Verg., *Georg.*, I, 64; Plin., *Nat. Hist.*, XVII, 4, 3 (26); XVIII, 19, 49 (174).

¹³⁵ Fra l’abbondante bibliografia disponibile sull’argomento si suggeriscono come titoli significativi il testo base di riferimento di H. H. Lamb, *Climate. Present, Past and Future*, London-New York 1977, vol. 2, pp. 4-5, 424-429 e i contributi di O. Reale, P. Dirmeyer, J. Shukla, *Modeling the effects of vegetation on Mediterranean climate during the Roman Classical Period*, in *Global and Planetary Change*, 25, 2000, pp. 163-214; G. Bond et al., *Persistent solar influence on North Atlantic climate during the Holocene*, in *Science* 294, 2001, pp. 2130-2136; S. Niggermann et al., *A paleoclimate record of the last 17,600 years in stalagmites from the B7 cave, Sauerland, Germany*, in *Quaternary Science Reviews*, 22, 2003, pp. 555-567, e il lavoro omnicomprensivo di dottorato di M. Segnana, *Climatic variability and human impact during the Holocene from an Alpine peat bog*, Venezia 2016.

ni, paleoalvei e sedimenti dei paleobacini lacustri agevola la disponibilità della falda.

Al netto di una propagazione della vite effettuata sin dall'età del Bronzo recente per barbatella o talea e non per seme, della capacità di adattamento ambientale della pianta e dell'influenza del clima nello sviluppo dei grappoli e nella qualità degli acini, se si ipotizza che nelle fasi di germogliamento, fioritura, allegagione, invaiatura e maturazione mantengano invariata l'impronta stagionale acquisita ad una certa latitudine geografica nei momenti dell'incrocio che le ha generate e della più ampia propagazione avuta, le varietà sono dei potenziali orologi biologici (ad esempio il Ciliegio, n., e il Sangiovese, n., suo discendente nel territorio tarantino, con evoluzione della maturazione da medio-precoce a media), che aiuterebbero a collocare ciascuna di esse in un periodo climatico ben preciso, corrispondente alla selezione e alla diffusione in areali compatibili a livello ambientale, anche se non in maniera esclusiva.

Qualora si tratti di vitigni autoctoni, intesi come nativi del posto e non adattativi, per quanto da lungo periodo, alla coordinata temporale si aggiunge la perimetrazione degli ambiti entro cui i processi evolutivi possono essere stati sviluppati, restituendo anche a livello spaziale un significativo quadro indiziario, inteso metodologicamente come somma fra il massimo dell'esperienza acquisita sul campo e le leggi scientifiche che la orientano, la guidano e la interpretano.

Riprendendo la base ampelografica documentata nel XIX secolo per l'alta valle ed esaminandola nei singoli casi, negli autoctoni lucani (Aglianico bianco, b., Giosana, b., Iusana/Guisana, b., Passolara, b., Pergola nera, n., Trebbiano antico, b., Uva bianca e nera, rs., Uva Sacra/Barbarossa, rs.), nelle provenienze italiane (Barbera, n., Bombino nero, n., e bianco, b., Cassano, n., Dolcetto, n., Greco, b., Lambrusca di Alessandria, n., Maiolica, n., Malvasia bianca lunga, b., Nerello Mascalese, n., Sangiovese, n. e Trebbiano toscano, b.), in larga parte concentrate già nel massiccio del Pollino, e negli inserimenti stranieri (Pinot nero, n., Plavina, n.) si nota la netta predominanza di un periodo di maturazione medio (seconda decade di settembre) o medio-tardivo (terza decade), indice di un'origine o di un adattamento sostanziale delle piante a momenti di transizione climatica, dalla fase fredda e umida, ancora rappresentata da Aleatico, n., Castiglione, n. e Primitivo, n. (terza decade di agosto), a una calda e secca non ancora nel suo momento culminante, oppure viceversa.

L'Aglianico, n., ad esempio, dalla località S. Spirito (Moliterno), con maturazione nella prima decade di ottobre (come il Colatamurro, n., la Guarnaccia bianca, b., la Malvasia bianca di Candia, b., e l'Uva di Troia, n., di cui è sinonimo) e non nelle successive, fissa nella memoria una trasformazione passata ancora in atto e un parziale adattamento a condizioni

locali in un preciso momento della sua vicenda come varietà, dotata di un'identità specifica che acquisisce fra la *Little Ice Age* (LIA, dal X al IV secolo a.C.) e il *Roman Warm Period* (RWP, III secolo a.C.-V d.C.), dove i termini cronologici sono indicativi, non categorici, e soggetti alle variazioni della latitudine all'interno dello stesso emisfero boreale.

I piemontesi Barbera, n., Dolcetto, n. e Freisa, n., tenendo conto di una matrice fenologica medio-tardiva acquisita nei luoghi di origine, sarebbero stati portati in una fase climatica adatta che, confrontata con il momento di fondazione della Certosa di Padula, agli inizi del XIV secolo, e la sua penetrazione in Basilicata, coinciderebbe esattamente con il passaggio dal *Medieval Warm Period* (MWP, XI-metà XV secolo) alla nuova *Little Ice Age* (LIA, metà XV-inizi XX secolo).

Gli investimenti di Potito sui vini Lagaritani..., o Lagarini

La tendenza climatica attuale su scala globale, che dall'evoluzione naturale verso una teorizzata fase interglaciale, con un aumento progressivo delle temperature, si distingue per un'accelerazione e un'intensificazione dei fenomeni, indotte da fattori di rapido sviluppo antropico, si manifesta in alta valle con un tendenziale passaggio da un ambiente 'temperato caldo', con 'nottate molto fresche' e 'moderatamente secco', a uno 'caldo' e 'molto secco', con 'nottate molto fresche' e una riduzione della piovosità stagionale durante lo sviluppo della vite¹³⁶.

L'insieme, particolarmente favorevole a una vitivinicoltura di qualità con una risposta significativa da parte delle varietà autoctone, rispecchia le situazioni documentate e conosciute per l'epoca romana medio e tardo-repubblicana, allorquando il *Lucanum* diventa un vino e un'etichetta. La sola differenza è che all'epoca non esistevano gli invasi di Marsico Nuovo (bacino di 26 kmq e una capacità complessiva di 7 Mmc) e del Pertusillo (75 kmq e fino a 155 Mmc), con ricadute sul microclima locale nella misura delle variazioni di umidità relativa, nonostante si trovi a monte del paese.

Il crescente interesse romano per la viticoltura, sottolineato da Catone che ne diventa il primo interprete conosciuto e tramandato nella storia della letteratura agronomica latina, e da Varrone che lo recupera, riproponendone e confermandone le considerazioni, sarà reso ancor più evidente e portato ai massimi livelli dallo spagnolo Columella (4-70 d.C.). Congedatosi dalla vita militare, porterà avanti in maniera sistematica l'indagine sui vitigni italici, ad iniziare dalla famiglia delle *Amineae*, con raccolta, esame ampe-

¹³⁶ G. Dal Monte, T. Labagnara, P. Cirigliano, *Agroclimatic evaluation of Val d'Agri (Basilicata, Italy) suitability for grapevine quality: the example of PDO "Terre dell'Alta Val d'Agri" area in a climate change scenario*, in *Italian Journal of Agrometeorology*, 3, 2019, pp. 3-12.

lografico di ciascuna pianta, registrazione della denominazione attribuitagli e trasferimento di campioni in alcune ville nei territori limitrofi a Roma (agri Ceretano, Ardeatino, Albano) e nel Sannio (Carseoli)¹³⁷, trasformate in aziende dotate, diremmo oggi, di campi catalogo nei quali valutare comportamento, esigenze culturali, adattabilità, resistenza e vulnerabilità.

Questo genere di esperienza, con recupero delle testimonianze dirette dei coltivatori e loro valutazione critica alla luce della verifica sul campo, ha un interessante precedente in M. (o M^o.) Valerio Messalla Potito (70-post 17 a.C.). Figlio di M. Valerio Messalla Rufo (console nel 53 a.C.) e fratello di M. Valerio Messalla Corvino (console *suffectus* nel 32 a.C.), è riconosciuto nei *fasti* di Venosa come titolare della massima magistratura repubblicana con una discrepanza di alcuni anni rispetto al dato trasmesso dalle fonti (32 a.C. contro il 29 della tradizione). Alterna gli incarichi magistratuali e, negli ultimi anni, di governo provinciale (*procos. Asiae* nel 21-19 a.C. celebrato fra le altre città a Colofone, l'antica metropoli di Siris, e *leg. pr. pr. Siriae* nel 19-18 a.C.), con la ricerca degli autoctoni, la sperimentazione sulle varietà da vino e la selezione attraverso nuovi incroci, come l'uva *Potitiana* nelle campagne di Messina, derivata dal ceppo delle viti *Mamertinae* una volta riconosciute, forse persino denominate, e celebrate dal *Divus Iulius* in persona, quindi tra il 49 e il 44 a.C.¹³⁸.

Grazie a Catone e a Varrone la rinomanza assunta dal territorio lucano per i suoi prodotti agricoli e la consapevolezza di una tradizione, consolidatasi già con la penetrazione sirita e sibarita attorno al binomio tra il vino e la salute, certamente attraggono Messalla Potito, per ricercarvi peculiarità viticole e considerarne potenzialità produttive e ricadute economiche. In aggiunta l'attenzione verso l'entroterra appenninico, che in questo periodo segna l'agricoltura romana, contribuisce ad attrarre investimenti sulle aree rurali interne (quelle poste *longinquiora Italiae ab Ausonio mari*) e nel mettere a coltura superfici solitamente destinate alla pastorizia¹³⁹. La frase con cui Plinio ci porta a conoscenza di una relazione diretta di Potito con il territorio di *Grumentum* (*omnium vero eorum maxime inlustrata Messalae Potiti salute Lagarina, non procul Grumento nascentia*; Plin., *Nat. Hist.*, XIV, 69) può allora essere interpretata in modo duplice. Ad una prima lettura si direbbe che la semplice fama raggiunta localmente dai *Lagarina*,

¹³⁷ Colum., III, 3, 3; 9, 2 e 9, 6; *PIR*, II, p. 240 (n° 511).

¹³⁸ *CIL*, VI, 41061; IX, 453; Plin., *Nat. Hist.*, XIV, 66; *PIR*, vol. III, pp. 370-371 (n° 94); R. Syme, *The Augustan aristocracy*, Oxford 1989, pp. 228-229; P. Simelon, *La propriété en Lucanie depuis les Gracques jusqu'à l'avènement des Severes: étude épigraphiques*, (Collection Latomus, 220), Bruxelles 1993, p. 162 e n. 611; F. Canali De Rossi, *Il ruolo dei patroni nelle relazioni politiche fra il mondo greco e Roma in età repubblicana e augustea*, (Beiträge zur Altertumskunde, 159), Leipzig 2001, p. 16, 166-167 (nn. 75-77).

¹³⁹ A. M. Small, *The environment of San Giovanni in the Roman period*, (BAR, IntS102), Oxford 1981, p. 203; *Lexicon – Onomasticon*, t. I, p. 642 (s.v. *Ausonia*).



Panorama dall'anfiteatro di Grumentum verso il lago artificiale del Pertusillo

vina e non *vites*¹⁴⁰ ma come tali metaforicamente *nascentia*, per le loro proprietà curative o ricostituenti, ne suggerisca un consumo, indipendentemente da chi li produca, seguito dalla celebrazione per il buon effetto sortito sulle condizioni fisiche.

Il dettaglio però su una coltivazione sviluppata ben al di fuori di un territorio effettivo di origine e di denominazione dei vitigni (l'abitato di *Lagaria*, sulla costa ionica fra *Thurii* ed *Heraklea*; Strab., VI, 1, 14 C263) e sul grado di eccellenza guadagnato proprio nel suburbio della colonia romana (*non procul Grumento*), in un contesto vitivinicolo culturalmente definito 'lucano', riconosciuto dai Romani riandando indietro fino alla metà del V secolo a.C. (*antecedentibus Thurinis*), ancora in attività all'epoca di Potito e del quale Plinio fornisce le coordinate geografiche e temporali suggerite dai medesimi nomi citati (dall'età del Bronzo recente di *Tempsa*, o *Temesa*, in Strab., VI, 1, 5 C256, all'Ellenistica di Cosenza)¹⁴¹, permette di ipotizzare che l'esperienza di Potito non si sia conclusa a distanza (magari a Roma) e si sia concretizzata in una delle ville del territorio grumentino, appositamente acquistate e attrezzate con un vigneto-collezione.

Gli *antecedentes Thurini*, comprendenti delle sottodenominazioni capaci di racchiudere più varietà (le viti o uve *Capneae*, le *Tharrupiae* e le

¹⁴⁰ Del Lungo, *Terzo Centro*, pp. 72-73 n. 125.

¹⁴¹ Si tratta della *Calabria* con *Tarentum*-Taranto e della *Lucania* storica, coincidente quasi con l'*E-notria* e prima della separazione dei *Bruttii*, alla fine del IV secolo a.C., di cui *Consentia*-Cosenza diviene la capitale.

Buconiates) specifiche di ambienti collinari freddi, costituiscono una sorta di denominatore comune tra l'entroterra (i *longinquiore Italiae*, sottintendendo *loca* e relativi *vina*) e le località citate, gravitanti sul mare *Ausonium* (lo Ionio), rappresentanti quello che in età arcaica era stato il patrimonio viticolo di Siritide e Sibaritide e caratterizzate da vitigni specifici che da esse traggono il nome, compresi probabilmente gli altrimenti sconosciuti *Servitia* (*vina*), collocabili fra i *Tarentina* (forse Ciliegiolo, n., Sangiovese, n., Negro Amaro, n. e Primitivo, n., la circolazione dei quali sarebbe in atto già nella metà del VII secolo a.C.) e i *Consentiae genita*, cioè lungo la costa da Metaponto a Sibari, ricondotti ipoteticamente anche al nome di un proprietario, ma con poca verisimiglianza¹⁴².

Il prelievo delle viti, avvenuto direttamente a *Lagaria*¹⁴³, l'impianto in terreni adeguati nel suburbio di *Grumentum*, acquistati secondo i precetti catoniani sintetizzati da Varrone¹⁴⁴, la fruttificazione dopo il tempo necessario (almeno due cicli completi della pianta) e la vendemmia, forse tardiva, sono i passaggi obbligati che nell'arco di un biennio si possono immaginare seguiti dalla vinificazione, imponendo di riprodurre esattamente quei vini 'dolci e delicati' indicati così dai medici (Strab., VI, 1, 14 C263) e tanto efficaci da avere attratto un personaggio eminente di questo periodo come Potito e da averlo sollecitato a un investimento sostanziale in Lucania.

L'immediatezza di un consumo e degli effetti benefici ottenuti, resa da Plinio, andrà quindi dilatata ed estesa nel tempo. Che non si tratti infatti di un'operazione estemporanea, di cui si avvantaggi Potito trovandosi per caso chissà dove ad assaggiare un vino raro, lo dimostrano due altri elementi, ossia la doppia denominazione che lo distingue fra I secolo a.C. e I d.C. (*Lagaritano* in Strabone e *Lagarina* in Plinio) e il commercio che da questo vino viene alimentato, come suggeriscono alcuni significativi ritrovamenti anforari.

La forma onomastica *Lagaritano*, tramandata da Strabone, è probabilmente la denominazione più antica di questo gruppo di varietà, sviluppatesi nel particolare contesto territoriale di *Lagaria*, fondata dai Micenei secondo la tradizione (l'eroe Epeo a capo dei Focesi) e agli inizi del VI

¹⁴² Per una breve discussione sul nome con qualche cenno bibliografico si rimanda a Vandermeresch, *Vins*, p. 32, 193 n. 90. Si fa solo notare che nella riproduzione del testo di Plinio l'autore ha scelto la versione più difficile tramandata dai manoscritti ma scartata dai filologi, per la quale in relazione ai vini di Taranto si parlerebbe di una *Babbia* non meglio definita, non di *Calabria* (Salento) come poi sarà privilegiata dagli editori. Questo ripristino permetterebbe di chiamare in causa il più celebre vino *Biblinus* a corollario dei *Servitia*.

¹⁴³ Identificata da alcuni con l'abitato entro alle spalle di Francavilla al Mare (CS) o più credibilmente con la fortezza di Monte Coppolo (Rotondella, MT), in quanto maggiormente rispondente al contenuto delle fonti.

¹⁴⁴ *Duo in primis spectasse videntur Italici homines colendo, possentne fructus pro impensa ac labore redire et utrum saluber locus esset an non* (Varr., *Re rust.*, I, 2, 8).

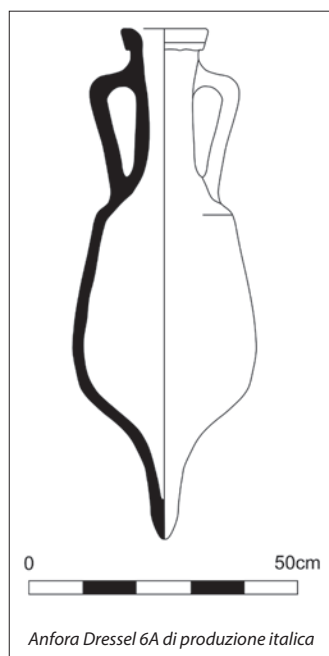
secolo a.C. incuneata fra i territori di Siris e di Sibari. La vicinanza culturale ad entrambe è simboleggiata proprio dal suffisso *-it-* che segue il poleonimo (rad. *Lagar-*) ed è comune agli etnici *Sirita* e *Sibarita*. L'ulteriore aggiunta della terminazione in *-an-* ad un originario **Lagaritis/*Lagarites*, identificativo degli abitanti e di quanto il loro territorio produce, è un'indicazione di pertinenza pari ad un prediale. È riconducibile alla latinizzazione del toponimo e dei luoghi corrispondenti successiva al III secolo a.C. ed è ancora in uso localmente nel momento in cui Potito scopre *Grumentum* come territorio viticolo vocato.

All'atto dell'inserimento economico di questo vino nel circuito dei maggiori mercati come Roma deve preferirsi quasi certamente la versione recuperata da Plinio (*Lagarinum vinum*) e in questo modo si dovrà restituire l'abbreviazione *Lag(arinum)* che sul monte Testaccio (CIL, XV.2, 4522, sondaggio C del Dressel, sul lato nordorientale) e nei *Castra Pretoria* (CIL, XV.2, 4682, inizialmente letta come *Lao* (con la vocale di chiusura “semicancellata”) è dipinta rispettivamente in nero e in rosso sul corpo di anfore vinarie.

Il primo esemplare non è definibile nella tipologia, disponendo della sola breve descrizione (*amphora parva*). Si tratta però di una delle poche forme da vino presenti sul monte, costituito in larga prevalenza da contenitori da trasporto per olio iberici, collocabili nella piena età imperiale¹⁴⁵.

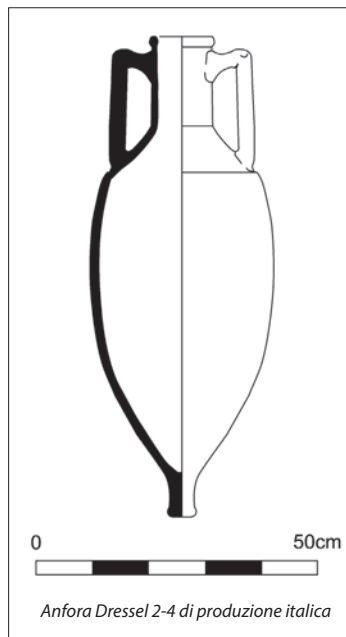
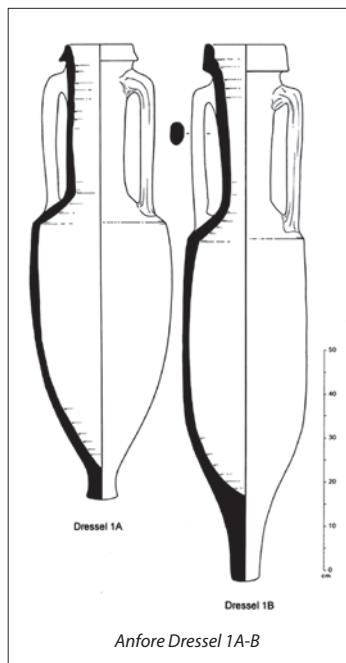
La seconda, del tipo Dressel 6A (fine I secolo a.C.-70-80 d.C.)¹⁴⁶, reca il bollo dell'officina nella quale è stata prodotta (*Ponticus*).

In una valutazione complessiva il ritrovamento dei due reperti in punti di Roma tanto significativi (il gran-



¹⁴⁵ Le anfore vinarie possono essere facilmente riutilizzate per trasportare altro vino e non occorre lavarle. Il reimpiego ne riduce la quantità di frammenti in uno scarico, con una differenza sostanziale rispetto a quelli delle anfore da olio, che la degradazione dei residui di contenuto rimasti sul fondo e la difficoltà di sgrassarle obbliga a buttarle una volta svuotate (E. Rodríguez-Almeida, *Bolli anforari di Monte Testaccio*, in *Buletino della Commissione Archeologica Comunale*, 84. 1974-1975, pp. 203-204, 225-226).

¹⁴⁶ S. Cipriano, S. Mazzocchin, *Sulla cronologia delle anfore Dressel 6A: novità dai contesti di bonifica della Venetia*, in *Rei Cretariae Romanae fautorum Acta*, 45, 2018, pp. 261-271.



de cumulo di frantumi creato con le anfore dei carichi per l'approvvigionamento della capitale) e l'ambito cronologico che per grandi linee suggeriscono, tra la fine del I secolo a.C. e il II d.C., inseriscono il vino *Lagarinum* fra i beni di maggiore pregio (il consumo nei *Castra*, ossia la caserma del corpo di guardia degli imperatori), portati a Roma sulle navi onerarie assieme ai rifornimenti per la numerosa popolazione.

Un avvio della produzione nel corso del I secolo a.C. si porrebbe a ridosso della comparsa di quella tipologia di anfora appena ricordata e coinciderebbe con la testimonianza pliniana, quasi contemporanea, che alla luce di tutti gli elementi fin qui esposti potrebbe commentarsi in questo modo. Messalla Potito, con un'esperienza in ambito vitivinicolo consolidata in Sicilia e sostenuta dal significativo doppio senso nel proprio soprannome (*potitus*, cioè tanto 'potente' quanto 'bevitore')¹⁴⁷, comprende le potenzialità produttive dell'alta Val d'Agri grazie alla *De agri cultura* di Catone, è al corrente delle peculiarità viticole offerte dall'antica *Lagaria*, decaduta già nel corso del III secolo a.C.¹⁴⁸, e ha modo di procurarsi le varietà che ne compongono i rinomati vini.

Nelle campagne 'non lontano' (*non procul*) da *Grumentum* acquista una proprietà e la trasforma in azienda vinicola, impiantando le varietà recuperate sulla costa e avviando la produzione di un nuovo *Lagarinum*. Il vino, degustato nelle occasioni mondane, diventa presto celebre grazie anche alla fama di bevanda terapeutica che Potito gli ha riconosciuto. Dopo che Plinio ne ha accolta la registrazione, continua a essere prodotto almeno sino agli inizi del II secolo d.C.

Nella cosiddetta 'Domus dei mosaici', a *Grumentum*, che chiude l'isolato alle spalle della scena del teatro, e nell'area dell'anfiteatro alcuni strati con grande abbondanza di frammenti di anfore vinarie (Dressel 1 e 2/4 e forme piccole, a fondo piatto, di h. 35 cm e diam. 20,4 cm, corrispondenti magari all'*amphora parva* del

¹⁴⁷ Del Lungo, *Terzo Centro*, p. 81 e n. 153.

¹⁴⁸ L. Quilici, *Siris-Heraklea*, (*Forma Italiae*, III, 1), Roma 1967, pp. 92-111 (n° 38). Al volume si rimanda anche per la discussione sulla collocazione di *Lagaria* presso Francavilla Marittima (CS).



Vigneto storico nei pressi delle Terme Grandi a Grumentum

Testaccio), olearie e da salsa (forme spagnole e africane), datate fra il I secolo a.C. e gli inizi del I d.C., confermano le nuove produzioni accanto allo scambio di vini con la Campania, la Calabria, la Gallia (quindi degli ‘internazionali’, non più solo un “ripiego” contemporaneo) e l’Egeo (Rodi) e ne tramandano la memoria¹⁴⁹.

Una villa e uno dei più antichi campi catalogo

Rimangono da identificare il sito di questa ipotizzata villa di Potito, con annesso campo catalogo, e da definire le varietà che vengono coltivate e lavorate per i *Lagarina vina*. L’impresa è tutt’altro che semplice, non essendosi mantenuti in alta valle toponimi significativi che ricordino la proprietà (ad esempio un predio *Potitiano*), né tracce di iscrizioni attribuibili ai *Valerii Messalla*, e neanche piante che la tradizione riconduca effettivamente a quei vini.

Se si volesse guardare, alcune risposte sarebbero già pronte, poiché la rete internet riproduce e diffonde affermazioni categoriche basate su luoghi comuni risalenti almeno agli inizi del XVIII secolo. Ora come in passato si è talvolta convinti che per avere queste risposte sia sufficiente

¹⁴⁹ *Grumentum: la ricerca*, p. 37; N. Marletta, *Vino, olio e salse di pesce*, in *Il Museo Archeologico Nazionale dell’Alta Val d’Agri*, a cura di P. Bottini, Lagonegro 1989, p. 222. D. Cottica, E. Tomasella, *Alcune riflessioni sugli approvvigionamenti del centro urbano tra età Repubblicana ed età Imperiale alla luce dei reperti anforici del foro*, in *Grumento e il suo territorio nell’Antichità*, a cura di A. Mastrocinque, (BAR IntS 2531), Oxford 2013, pp. 103-112.

ragionare direttamente sulla denominazione e operare sulle assonanze. Pertanto, se i *Lagarina* *vina* sono omonimi della Val Lagarina veronese, a sua volta detta già tra '500 e '600 *Val del Lager*, corretto in *Val d'Agri*¹⁵⁰, è inutile dimostrare l'evidenza, poiché "chiaramente" i vini di quella valle del Veneto sono gli stessi della Basilicata. Il Lagrein, n. (RNVV, n. 112; VIVC, #6666), detto anche *Lagarino*, e il Lagarino bianco, b. (VIVC, #20366), entrambi nel Trentino-Alto Adige¹⁵¹, costituiscono ulteriormente la conferma di questa relazione.

Spiegare però in modo concreto e provare 'quando' sarebbe stata stabilita e 'come' è tutt'altra questione. Qualunque soluzione fornita con una certa disinvoltura, ignorando nel metodo e nei contenuti i dati materiali, antropologici e ambientali, gli inquadramenti archeologici, le analisi molecolari e le fonti storiche, non è accettabile. Il primo distinguo viene proprio dal toponimo Vallagarina (dal vocabolo *lage*, 'mare', 'fiume' o 'acqua che scorre' in Antico Alto Tedesco), somigliante solo nella pronuncia ma di matrice completamente diversa rispetto all'omofonica denominazione greca (*lagaròs*, 'angusto', 'stretto'), introdotta per sintetizzare la posizione strategica della fortezza nella Siritide, su uno dei passaggi obbligati dalla morfologia tra le vallate del Crati e del Sinni¹⁵².

Il secondo è rappresentato dal posizionamento del vitigno Lagrein, n. nella linea di discendenza valutata con il profilo del DNA. Non ha alcuna relazione con il Lagarino bianco, b., chiamato anche Chegarel in Val di Cembra, dove è diffuso e al momento risulta fortemente legato ai territori trentino e altoatesino. La relazione diretta con il Teroldego, n. (RNVV, n. 232; VIVC, #12371), a sua volta nipote del Syrah, n. sulla linea del Pinot nero, n., e con il Marzemino, n. (RNVV, n. 144; VIVC, #7463), a cui è fratello o cugino¹⁵³, lo pone comunque in contatto con un flusso varietale storicamente pertinente all'Italia meridionale e proveniente da regioni in rapporto con questa parte della penisola. Su composizione ampelografica, articolazione parentale e durata nel tempo si sta ancora indagando e con la necessaria cautela, considerata la complessità e il numero delle variabili possibili determinate dalla conoscenza dei vitigni attraverso campionamenti, che non danno l'idea effettiva e completa della distribuzione, e da

¹⁵⁰ J. Tovazzi, *Topographia Lagarina*, Tridenti 1776 (Trento, Bibl. Mon. S. Bernardino da Siena, ms. 26) § 95, con produzione di vino attestata a Isera (*singularissimum vinum producit eius ager*, § 90), Lizzana (*ager Licianae Lagarinae vinum asperisculum producit*, § 102) e Terragnolo (*vinum montanum*, § 222).

¹⁵¹ Galet, *Dictionnaire*, pp. 617-618 (s.vv.); Robinson *et al.*, *Wine grapes*, pp. 527-529; D'Agata, *Native wine*, pp. 323-325, 512.

¹⁵² E. Forstemann, *Altdeutsches namenbuch*, vol. II.2, *Orts- und sonstige geographische namen*, Bonn 1916, collez. 2-5. A questo vocabolo si sovrapporrebbe il longobardo *lāgar*, 'campo militare', di origine gota ed erula (**lag-/*lig-*; G. B. Pellegrini, *Toponomastica italiana*, Milano 1990, p. 275) e il successivo tedesco *lager*, 'campo chiuso' o 'area circoscritta' (D'Agata, *Native wine*, p. 512).

¹⁵³ D'Agata, *Native wine*, p. 131, 132, 338; A. Scienza, S. Imazio, *La stirpe di vino*, Milano 2018, pp. 124-135.

una verifica del profilo molecolare su sequenze troppo ridotte per essere certi dei rapporti di antecedenza e conseguenza fra varietà.

Ritenuta dunque viziata sin nelle premesse qualunque relazione diretta fra la colonia di *Lagaria* e le Venezie basata solo su coincidenze lessicali, così come ritenere la *lucanica* inventata dalle regine longobarde direttamente nei luoghi di produzione in Lombardia e Veneto o sostenere contro ogni evidenza linguistica che Illasi (VR) sia un derivato di *Latinum* e non del nome *Gelasius*¹⁵⁴, si ritorna alla questione di un'ipotesi sulla villa di Potito e sui suoi vigneti *non procul Grumentum*, scelti in base a un rapporto investimento/resa tra *fructus* e *locus*.

Secondo i parametri dati da Varrone (Varr., *Re rust.*, I, 2, 7) e ricalcolati, i 100 iugeri (25,18 ettari) di terra adatta e coltivata a vigna, consigliati da Catone come superficie adeguata per trarre un equo guadagno (Cat., *De agr.*, I, 7), producono in media dai 27 ai 40 q di uva per ettaro¹⁵⁵, con una vendemmia variabile dai circa 680 ai 1000 q per proprietà così dimensionata, corrispondente a 47600 e a 70504 litri di vino, da dividere per anfore vinarie (tipo Dressel 1, 2/4 e 6A) dalla capacità che tra I secolo a.C e I d.C. si mantiene intorno ai 26/28 litri (quindi dalle 1830/1700 alle 2700/2500 anfore per proprietà).

Considerando la condizione climatica di questo periodo, tendenzialmente calda e asciutta, con piovosità ridotta e concentrata, temperature diurne miti anche in inverno e rilevante escursione termica fra la notte e il giorno, i terreni più indicati 'non lontano da *Grumentum*', cioè entro una distanza ipotizzabile non superiore alle 2 miglia dalle mura della colonia, si concentrano nelle superfici delle conoidi preistoriche create e percorse dai principali affluenti dell'Agri (Casale, Sciaura e Maglia) sopra paleo-superfici lacustri, cioè in quelle parti descritte per i 'Suoli Marchese', 'Salicone', 'S. Lorenzo' e 'De Blasi' (*sabulosi, glareosi e lutosi* nelle giuste proporzioni), condivisi con altre parti dell'alta valle poco distanti.

Molteplici sono le emergenze archeologiche romane distribuite in

¹⁵⁴ G. Gasca Queirazza et al., *Dizionario di toponomastica. Storia e significato dei nomi geografici italiani*, Torino 1997, p. 385 (s.v. Illasi).

¹⁵⁵ *In qua terra iugerum unum denos et quinos culleos fert vini, quod quaedam in Italia regiones?* (Varr., *Re rust.*, I, 2, 7). Un *culleus* sarebbe la capacità di un otre di cuoio da trasporto per liquidi alimentari (latte, acqua, olio, vino), pari a 20 *amphorae* (o *quadrantales*) o a 160 *congi*. Poiché il *congius* è un'unità variabile fra 3,25 e 3,28 litri, un'*amphora* come unità di misura andrà dai 26 ai 26,265 litri e un *culleus* 520 o 525,3. Per comodità e semplicità in questa sede si opta per un valore non decimale della misura, per cui si considera un *culleus* = 520 litri. Di conseguenza in qualunque regione italica, intendendo dallo Stretto all'Appennino tosco-emiliano, la resa per ettaro va dai 27 ai 40 q, poiché 2518 mq producono in media tra i 10 e i 15 *cullei* di vino, ossia dai 5200 ai 7800 litri. Se si considera che 1 kg di uva dà 0,700 litri di vino, per determinare la quantità di uva prodotta bisogna accrescere questi valori del 30%, arrivando rispettivamente a 6760 e a 10140 kg. Pertanto uno iugero di terra produrrebbe dai 6,76 ai 10,14 q in uva e un ettaro dai 27 ai 40 q sopra indicati, che diventano 27,3 e 40,9, se al *culleus* si attribuisce il valore superiore. Queste rese sono anche molto simili a quelle medesime documentate nel 1887 dal Lacava per 115 comuni della Basilicata (*Mostra enologica*, pp. 90-131).

queste aree e con esse le possibilità di scelta. Concentrando l'attenzione nella porzione di territorio in relazione diretta con la colonia, sulla riva destra del fiume fra i torrenti Sciaura e Maglia, i siti candidabili si trovano in località Bosco S. Lorenzo e Finaide. In assenza di nuove fondazioni per il periodo o di continuità di vita in un maggior numero di punti, sono gli unici attivi nel corso del I secolo a.C., con la trasformazione di una possibile fattoria o di un agglomerato rurale in villa, riconducibile magari a nuovi investimenti sulla proprietà a seguito del suo acquisto.

Il primo da agglomerato è stimato diventare una fattoria rustica (area di frammenti di m 60 x 150), entro una proprietà di medie dimensioni che si mantiene nel corso dell'età imperiale.

Il secondo, alle pendici sudorientali dell'altura significativamente chiamata Cammarelle, è più interessante perché in un'areale di dispersione dei materiali molto più grande (m 100 x 400), che subentra ad una precedente fase di vita (II-I secolo a.C.), si concentrano elementi riconducibili a una residenza di maggiore sviluppo e ricchezza e quindi a un personaggio di rango¹⁵⁶. In assenza di indagini archeologiche è difficile dire altro sul sito mentre qualche ulteriore indizio viene dall'ampelografia.

Prelievi effettuati a Finaide, nei vigneti che sono prossimi al sito archeologico, e nelle vicine località S. Spirito, Torrette e Alvarale (Moliterno), delineate nelle pagine precedenti per la biodiversità viticola e potenzialmente rientranti negli eventuali confini fondiari della villa, hanno mostrato una particolare concentrazione di nuovi ritrovati, delle relative discendenze e di interessanti varianti in vernacolo nelle denominazioni. Hanno infatti restituito:

- l'Uva bianca antica, b. (Finaide), a cui collegare la genealogia della Giosana, b., della Malvasia ad Acino piccolo, b. e dello Strinto porcino, n., per citarne alcune, l'ultima delle quali rientrando fra le varietà del massiccio del Pollino, sulla via per la colonia di *Thurii*;

- l'Uva Sacra o Barbarossa, rs., che in epoca romana sarebbe stata ampelograficamente riconosciuta per un'*Helvola* ('rossa'), assieme all'Uva rossa antica, rs. da Campo di Lupo (Marsico Nuovo), e che è in rapporto diretto con la Perlina d'Inverno, rs. (vedasi nei paragrafi precedenti) e con la famiglia dell'Aglianico, n. nella sua evoluzione lungo l'antico tracciato del Tratturo degli Stranieri da Metaponto a *Paestum*;

- il Castiglione, n., coperto dalla diffusa sinonimia del *Cassano*, condivisa nella vigna del S. Spirito (Moliterno) con il Barbarossa, rs., il Sangiovese, n., l'Aglianico, n. e la Malvasia nera di Basilicata, n.

A Case Rosse, Cotura e Matina (Viggiano) è detto *Vujanese*, da un'i-

¹⁵⁶ Caputi, *Tenue contributo*, p. 195; M. Munzi et al., *Indagini topografiche nel suburbio di Grumentum: le dinamiche insediative*, in *Archeologia Classica*, LI, 1999-2000, p. 446, 448 e 450 (n° 38).

potizzata riduzione tardoantica **(Ba)bulliane(n)sis* di un prediale (Ba) *bulliana* della gens *Babullia*, di cui a Venosa, Bella, Ruoti e a Potenza e nei centri italici dove sono presenti anche altre famiglie di imprenditori nel settore vitivinicolo della Lucania romana.

La stessa radice si riscontra nel nome Bollita (*Laboulla* nel VI secolo d.C.) e ripropone la radice *-it-* (*boullitēs*, 'del territorio di Bulla'), evidenziata per l'etnico **Lagarites* e mantenuta nei successivi Boletto e Veleta, prima del definitivo passaggio all'odierno Nova Siri (MT).

Questa corrispondenza, che si somma alla provenienza della varietà dalla confinante Calabria coinvolgendo il versante ionico del Pollino e l'area della colonia di *Lagaria*, induce a suggerire che forse il *Vujanese* (detto anche *Magliocco*), in alta Val d'Agri, sia una delle varietà introdotte da Messalla Potito per produrre i *Lagarina vina*, costituenti probabilmente un'etichetta generica (come *Aminea* e *Lucanum*) e al tempo stesso distinti fra un bianco, un rosso e una vendemmia tardiva, confacente al clima del momento, o un vero e proprio passito¹⁵⁷.

Questa concentrazione attorno a *Grumentum* di ricchezza dal punto di vista della biodiversità viticola, sintesi e simbolo di un'intensa pratica di incroci selettivi avviata da queste parti già al tempo della frequentazione e dell'attività di Potito, si integra con i recuperi di varietà siciliane (Grillo, b., detto *Volpicello* e *Uva bianca antica*; Nerello mascalese, n. o *Nerona*) avvenuti nelle vicine località Figliola, Case Rosse, Cotura e Matina (Viggiano).

Anteponendo sempre il 'principio della casualità'¹⁵⁸, mantiene una certa suggestione trovare alcune varietà siciliane non lontano, è il caso di scrivere, da dove diversi secoli fa un appassionato ed esperto selezionatore, attratto dalla fama di vitigni dotati di proprietà curative, se ne sia interessato, dopo il successo riscosso in Sicilia con una selezione (la *Potitiana*, nel Messinese), e vi abbia investito, lasciandone in aggiunta altre provenienti dalla medesima isola (Grillo, b., Nerello mascalese, n. a cui aggiungere la *Campanina*, registrata da Lacava a Marsico Nuovo e a Potenza, e il Perricone, n. sul Pollino, già ricordati nelle pagine precedenti)¹⁵⁹.

¹⁵⁷ *AE*, 1985, 317; *CIL*, IX, 486; X, 133; Del Lungo, *Terzo Centro*, p. 82 e nn. 157-160.

¹⁵⁸ Per ribadire nuovamente il concetto, è il principio per il quale in qualunque momento, anche del recente passato, un perfetto sconosciuto, animato da curiosità o su consiglio di un amico, può aver preso una barbatella e averla piantata, limitando l'azione a un intento utilitaristico e non per rimandi culturali.

¹⁵⁹ *Mostra enologica*, p. 135 (n° 36). Attualmente nel Messinese il Grillo è al centro della DOC *Mamertino di Milazzo*, per la produzione del *Mamertino bianco*, mentre il Nerello mascalese occupa la stessa posizione nella DOC *Faro*.

Nuovi ritrovamenti... di antichi vitigni, tecnicamente parlando

La ricerca sulla biodiversità viticola in alta Val d'Agri, in nome e a riscontro ulteriore della ricchezza viticola caratterizzante anche il territorio di *Grumentum*, ha portato a degli approfondimenti dal punto di vista ampelografico, molecolare e culturale su 8 delle 32 varietà recuperate, divise fra 15 nuovi ritrovati, di cui 13 autoctoni, e 17 già registrate a livello nazionale, tutte acquisite in vecchi vigneti scelti a campione¹⁶⁰.

I risultati, divisi fra questo e il terzo dei contributi che compongono il presente volume, costituiscono il corpo integrale dei fascicoli tecnici trasmessi al Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (MiPAAF) per l'iscrizione al Registro Nazionale delle Varietà di Vite (RNVV)¹⁶¹. La parte culturale, che nelle schede previste a norma di legge è confinata a una breve voce su *Origine ed Eventuali cenni storici*, diventa una delle sezioni fondanti, complementare all'analisi ampelografica e utile per comprendere e sfruttare al meglio il capitale culturale rappresentato e detenuto da un vitigno, assieme al suo potenziale produttivo.

Come sarà infatti apparso evidente nelle pagine precedenti, nella ricostruzione di un *terroir* la ricerca riconosce assoluta centralità al vitigno, alla denominazione che porta, alle sue origini, ai sinonimi, al confronto fra nome in vernacolo, luogo di ritrovamento, identità effettiva e uso che ne possa essere o ne sia stato fatto nel tempo, non importa per quanto, singolarmente o intrecciando legami con altre varietà portatrici dei medesimi nomi.

Il confronto con questi appellativi, adottati in alternativa per identificare una varietà, la valutazione dell'eventuale riscontro nella trattatistica viticola storica e in materiale documentario vario, così come la loro diversificazione e tipologia, con significati di varia portata, che ne hanno sostenuto la diffusione, permettono di delineare le modalità con cui culturalmente la conoscenza e l'uso di ciascuna varietà si siano stratificate nella durata della loro coltura e circolazione.

¹⁶⁰ Per ridare uno sguardo d'insieme alla base ampelografica individuata nei comuni dell'alta Val d'Agri si menzionano di seguito e senza codici i 15 vitigni autoctoni e i 17 iscritti nel Registro in due sequenze distinte di nomi. Gli autoctoni comprendono l'Aglianico bianco, b., il Cassano, n. o Olivella (Caggiano), n., il Colatamurro, n., la Giosana, b., la Iusana/Guisana, b., la Malvasia ad Acino piccolo, b., la Malvasia bianca, b. di Figliola, la Pergola nera, n., l'Uva bianca antica, b. di Cotura e Matina (Viggiano), l'Uva bianca antica, b. di Finaide (Sarconi), l'Uva nera antica, n. di S. Giovanni (Viggiano), l'Uva rossa antica, rs. di Campo di Lupo (Marsico Nuovo) e l'Uva Sacra/Barbarossa, rs. A parte, gli stranieri Monique, n. e Plavina, n. Per gli iscritti si ricordano l'Aglianico, n., l'Aleatico, n., il Barbera, n., il Bombino nero, n., il Castiglione, n., il Ciliegio, n., il Dolcetto, n., la Freisa, n., il Grillo, b., la Maiolica, n., la Malvasia bianca di Candia, b., la Malvasia nera di Basilicata, n., il Moscato bianco, b., il Nerello mascalese, n., il Primitivo, n., il Sangiovese, n. e l'Uva di Troia, n.

¹⁶¹ Trasmissione effettuata con nota da ALSIA, Area Programmazione e Sviluppo, prot. G.0007857/2018 del 23 ottobre 2018 per le varietà *Aglianico bianco, b., Colatamurro, n., Giosana, b., Iusana, b., Malvasia ad Acino piccolo, b., Plavina, n. e Santa Sofia, b.*

Lo Spazio, rappresentato dall'alta Val d'Agri e in relazione con le altre realtà geografiche di riferimento per la viticoltura lucana (Val Bradano, Vulture, alta Valle del Melandro, Val Sinni e Pollino), e il Tempo, percepibile nell'evolversi della cultura locale intesa quale emanazione costante delle civiltà avvicendatesi in quei territori, sono i due parametri di riferimento. La loro considerazione è fondamentale per poter stabilire il momento a partire dal quale (*terminus post quem*), e non prima, sia plausibile ipotizzare l'esistenza di una varietà nel territorio con il nome con cui è stata tramandata. Se riconosciuta dalle analisi di laboratorio come profilo molecolare inedito, ne manterrà la forma in vernacolo e sarà affiancata, dove disponibile, da quella riscontrata anche altrove, in corsivo se citata e tramandata nelle fonti.

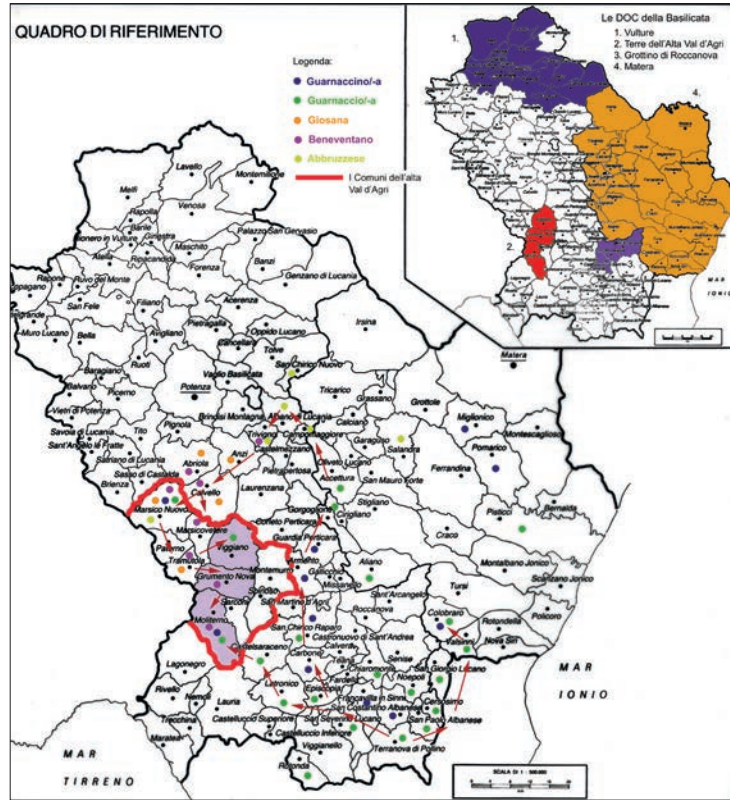
Per un livello di confronti realmente completo occorrerebbe avere dati sull'intera superficie della Basilicata. La mancanza di rilievi sul campo e non l'oggettiva mancanza delle varietà in esame può essere all'origine di omissioni nel menzionare la presenza e la distribuzione nei luoghi. Laddove alcune condizioni di isolamento risultino invece oggettive, possono essere indici di locali punti di "sosta" che le varietà hanno assunto in entrata e in uscita dall'alta valle, in un movimento dalla costa ionica all'entroterra o viceversa seguendo i percorsi obbligati delle aste fluviali e della viabilità di collegamento, tanto principale che secondaria.

Stabilite queste linee di riferimento, l'intreccio dei dati acquisiti sul campo (nome in vernacolo, provenienza e connotati ampelografici) con quelli documentari, di tipo storico-topografico, e di laboratorio, che hanno preceduto il trasferimento dei campioni nel vigneto sperimentale, è indispensabile a completare la caratterizzazione di ogni accessione. Ciascuna varietà è stata così valutata nelle esigenze colturali, nelle attitudini, nella fenologia e nel profilo molecolare a 13SSRloci microsatelliti¹⁶².

Successivamente il profilo è stato comparato con quello edito da più parti di 189 cultivars, suddivise fra Campania, Puglia e Basilicata, e con l'integrazione data dal RNVV (ulteriori 554 profili della medesima lunghezza), adottando come criterio che, se la condivisione di alleli e basi classiche fra profili differenti è $\geq 9/13$, è sufficiente per quanto minima a fare intravedere il sostrato viticolo culturale di pertinenza. Avvicinandosi di più a una corrispondenza fondata sul rapporto di 10/13 microsatelliti sino alla parità 13/13 e con l'aggiunta di coppie alleliche identiche, rende leggibile dei possibili 'orientamenti' parentelari. Questa percezione, pari a un indizio, è esposta nella tabella dei profili, alla voce 'influenze reciproche', in attesa

¹⁶² Sono i risultati dell'indagine genomica condotta dal CREA-VE su vvs2, vvmd5, vvmd7, vvmd25, vvmd27, vvmd28, vvmd32, vrzag62, vrzag79, isv2, isv3, isv4, e vmcng4b9, amplificando del DNA di vite con i primer specifici per ciascun locus SSR (Simple Sequence Repeats), attraverso una reazione di polimerase o PCR (Polimerase Chain Reaction). M. Gasparro *et al.*, *Recupero e conservazione della biodiversità dei vitigni Greci*, in *Miglioramento qualitativo delle produzioni vitivinicole nel Mezzogiorno d'Italia*, a cura di D. Antonacci, Bari 2012, pp. 95-98..

La relazione
fra l'alta Val d'Agri
e i territori limitrofi
attraverso le sue
principali
varietà autoctone.



che dati ulteriori consentano di confermare il rapporto al momento emerso su un profilo molecolare così corto. Potrà infatti trasformarsi in 'relazione' aumentando il numero delle basi corrispondenti e intrecciandogli comunque il raffronto con la piattaforma ampelografica di contesto.

Grazie a questo insieme di elementi le informazioni generali per ogni ritrovato vegetale possono arricchirsi variamente con indicazioni di tipo paleoclimatico, ambientale, storico, culturale, agronomico e ampelografico, e con rimando alle fonti storiche, bibliografiche e archivistiche di riferimento.

L'insieme dei dati costituisce il fondamento per validare dal punto di vista storico e culturale l'originalità e la distintività di ogni vitigno nei secoli. In questo modo risulterà difficile indurre in errore o ingenerare confusione sull'identità di una data varietà e se ne agevolerà il percorso per giungere a un'identificazione e a un riconoscimento definitivi.

Un'ultima precisazione va avanzata in merito alla sinonimia recuperata sul campo. Le differenze portate e sostenute da una denominazione vernacolare, talvolta acquisita e tramandata anche in bibliografia, sono culturali e non biotipiche o genetiche. Le si lega infatti solo all'uso che localmente si è potuto fare dell'uva di cui l'aspetto, il comportamento, la resa e l'eventuale

conservazione dei grappoli a mesi di distanza dalla raccolta hanno suggerito confronti o richiamato somiglianze con varietà meglio conosciute.

Di conseguenza alla sinonimia, in quanto uguaglianza ampelografica (e ora soprattutto prossimità genetica fra vitigni) ma non onomastica, e all'omonimia teorica, affidata allo stesso nome senza alcuna corrispondenza materiale, si preferisce aggiungere le specifiche del 'derivato', per quei nomi che costituiscono solo una modifica dell'originale dovuta a pronuncia e trascrizione diverse di una parola altrimenti rimasta immutata; e della 'variante', avvalendosi del significato attribuito in toponomastica a questo parametro valutativo, per il quale a parità di varietà riconosciuta ampelograficamente e/o geneticamente si riscontra nelle fonti testuali e nella bibliografia l'uso di un nome di un altro vitigno molto nota (tipo, ad esempio, il *Sangiovese* o l'*Aglianico*).

Non si riconosce invece utilità al concetto di 'denominazione errata', condivisa dal Registro Nazionale e ancor più da alcune pubblicazioni di settore come Calò *et al.*, *Vitigni d'Italia*.

Rispetto alla tradizione l'ammissione acritica di questo errore presupporrebbe all'origine una scelta volontaria da parte di chi lo avrebbe introdotto, compiuta nella consapevolezza di compiere uno sbaglio e con l'intenzione di fuorviare l'eredità successiva o di influenzare a proprio vantaggio il mercato di una varietà presentata sotto mentite spoglie. Laddove invece la ricerca abbia consentito l'accertamento di tale condizione, comunque non infrequente, la 'denominazione errata' andrà messa in evidenza, segnalando in quale sede o circostanza l'errore vero e proprio sia apparso, dovuto al curatore della scheda o riconducibile all'autore di un testo poi introdotto in bibliografia. Alla sua propagazione attraverso ripetute citazioni non verificate, e non a una tradizione che inconsapevolmente e senza la possibilità di effettuare analisi genetiche di riscontro ha tramandato un nome solo ora risultato improprio, bisogna effettivamente imputare la scarsa consapevolezza del reale intorno alla varietà esaminata, indipendentemente dal valore e dal significato attribuitole dalla cultura che l'ha fatta propria.

A parte si colloca il concetto di 'sostrato viticolo culturale' di pertinenza, inserito a complemento delle righe riservate all'identificazione di ciascuna varietà. Con esso si vuole chiamare in causa e porre in evidenza l'insieme di quelle varietà che la scomposizione analitica del profilo molecolare ha rivelato effettivamente 'antiche', confermando quanto sostenuto dalla tradizione degli studi (per esempio, il Pinot nero, n., il Sangiovese, n., il Trebbiano toscano, b., il Primitivo, n., la Garganega, b., la Malvasia di Lipari, b. e altre ancora).

Il confronto con alcuni dei vitigni recuperati in Basilicata ha dimostrato, sempre attraverso le corrispondenze molecolari, una possibile loro progenitura seppur lontana. L'indizio di una maggiore o minore distanza

temporale è costituito dal livello di frammentarietà delle corrispondenze molecolari nel loro profilo.

Con la dicitura di ‘areale di origine’, infine, considerato secondo una misura di grandezza variabile che va dalla produzione locale all’interregionale, si vuole dare in una forma rapidamente intellegibile il necessario risalito all’insieme dei vitigni costituenti il contesto produttivo di riferimento per ciascuna varietà esaminata e ancor più a quelli con i quali geneticamente, su base molecolare, esista una relazione anche lontana ma pur sempre utile a fornire un orientamento possibile nella discendenza.

Le varietà protagoniste

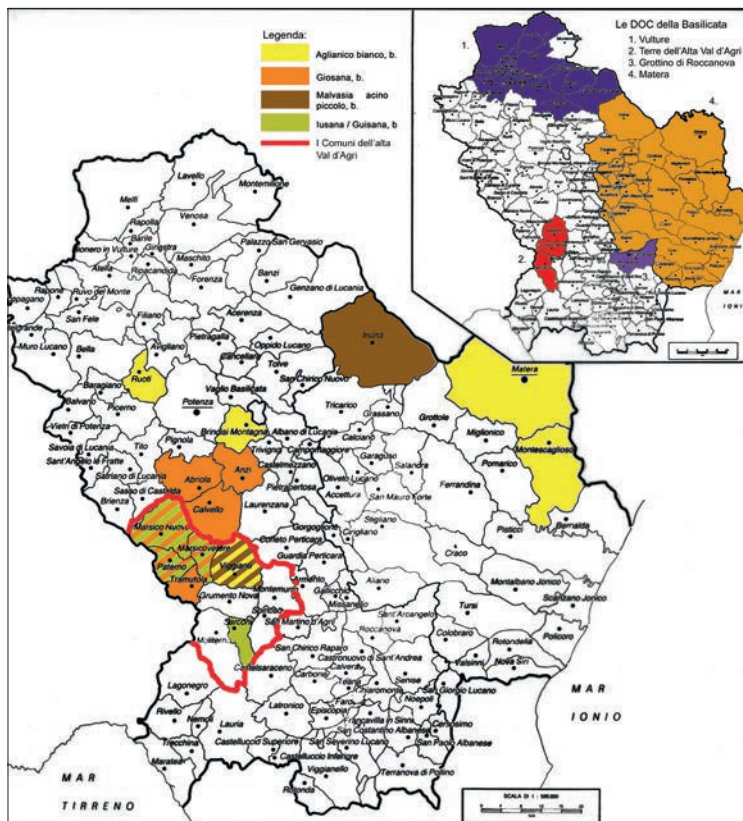
In alta Val d’Agri, come in tutti i territori, si distingue fra varietà accertate materialmente (le ‘dirette’) e altre, finora, solo culturalmente (le ‘indirette’) attraverso le testimonianze scritte e orali, e non ancora trovate nei vigneti. Ad esempio, come già specificato nelle pagine precedenti, è presente il *Beneventano* ma le valutazioni qualitative sul vino che se ne ricava sono generiche. Fanno propendere per un’uva a bacca nera di una varietà che si distingue per la corposità e la struttura conferita al prodotto derivato, senza però poter dire altro tranne che questa denominazione, introdotta a fini commerciali, è un sinonimo suggerito dalle fonti anche per il Santa Sofia, b. Nel 1887 il suo areale di diffusione si estende alla Basilicata nordoccidentale lungo la Valle dell’Ofanto, da Melfi e Atella a Vietri di Potenza, con la realtà isolata di Pisticci¹⁶³.

Altri sinonimi come *Passolara* e *Colatammurro* lo mettono in collegamento teorico con ulteriori varietà della valle (l’Uva di Troia, n. a Moliterno) e con il Pollino (la Passolara, n. vera e propria) ma la sua storia si incrocia con il Bianco di Alessano, n., che come *Iovino* si insedia soprattutto fra Carbone, Castelluccio inferiore e Maratea¹⁶⁴, da cui muove infine verso il Cilento, cambiando la denominazione in *Aglianico bianco*.

A questo punto a livello culturale il cerchio tracciato in apertura con un sinonimo (il *Beneventano*) torna indirettamente a chiudersi sull’Agri, con rimandi nelle sinonimie a varietà effettivamente pertinenti ad essa, che la pongono comunque in relazione ai maggiori flussi di circolazione agronomica e commerciale della vite. Da qui la distinzione seguente, nella quale si sono suddivise le 7 varietà descritte, con la Iusana, b., la Giosana, b., la Malvasia ad Acino piccolo, b., l’Aglianico bianco, b. e il Plavina, n. fra le presenze ‘dirette’, e con il Santa Sofia, b., e il Colatam(m)urro, n. tra le ‘indirette’.

¹⁶³ *Mostra enologica*, p. 143 (n° 124).

¹⁶⁴ *Mostra enologica*, p. 138 (n° 71).



Sintesi di alcuni areali di recupero delle varietà Aglianico bianco, b., Giosana, b., Malvasia ad Acino piccolo, b., e Iusana / Guisana, b.

a) Dirette

- **Iusana**, b. (tav. f.t. pp. 122-123; scheda ampel. pp. 201-209)

Derivato: Guisana, b. Variante: Giosana, b. Sinonimo: Zimellone bianco, b.; Uva bianca antica, b. Sostrato viticolo culturale di pertinenza: Appenninico (Sangiovese, n., Aleatico, n.) a ridosso della costa (Trebiano toscano, b.)

È una varietà la cui riduzione nel 1887 in un areale circoscritto al solo territorio di Viggiano, dove è detta la più produttiva ma non la migliore qualitativamente¹⁶⁵, porta a considerarla il residuo di una coltura che in un passato da definire poteva essere molto diffusa nel settore maggiormente in quota della subregione geografica lucana della Val d'Agri, ad iniziare dai territori limitrofi lungo le sponde del fiume. Gli attuali areali di reperimento, di Marsico Nuovo, di Marsicovetere e di Sarconi, sembrano confermarlo. L'alternanza nel nome delle forme Guisana, originaria e ancora attestata proprio nel 1887, e Iusana, suo derivato per effetto di una metatesi a contatto gui-/iu-, riconduce a un'unica radice wi-, al pari

¹⁶⁵ Mostra enologica, p. 128 (n° 114) e 137 (n° 66).

dell'alternanza *gui-*, *wi-* e *vi-* nel latino medievale *guinagium*, *winagium* e *vinagium*, ossia 'prestazione d'opera' o 'tassa per trasporto' del vino¹⁶⁶.

Il suffisso, mantenuto dalla varietà, si direbbe rimandare alla parola germanica **wisa* (prima attestazione nella seconda metà dell'VIII secolo). Ne deriva il vocabolo 'guisa' (e il tedesco *Weise*) diffusosi nelle parlate dell'Europa occidentale attraverso l'antico francese *guise* (XI secolo) e con la mediazione del latino di poco successiva¹⁶⁷, a cui attribuire anche la terminazione di pertinenza sul modello dei prediali. Sin dall'antichità greca e romana sono numerose nella storia dell'ampelografia le denominazioni di varietà che alludano a qualcuno dei caratteri descrittivi della pianta o dei suoi grappoli.

Per renderle più efficaci si usano delle parole in altre lingue che anche solo per il loro carattere 'non locale' diventano in automatico nomi propri, pur non contenendo significati specifici. Per la *Iusana/Guisana* la 'guisa', ossia l'aspetto che si vuole richiamare non avrebbe niente di particolarmente interessante¹⁶⁸, salvo il distinguerla da qualcosa di molto somigliante, anzi di fenotipicamente identico, in un contesto culturale dove una parlata greca, opposta alla germanica ma contigua geograficamente, usa la denominazione assonante 'Giosana'.

Il suo significato è differente e, per quanto si presti a essere scambiata per sinonimo, localmente viene mantenuta distinta e separata sino a tempi recenti¹⁶⁹, con la *Guisana/Iusana* che letteralmente significherebbe '(il vitigno) con l'aspetto della Giosana', salvo distinguersi appena per il grappolo alato semplice o doppio al quale ricondurre il sinonimo *Zimellone bianco*, b. (dal latino *gemellus*, 'doppio', più che dal medievale *jumella*, 'misura di capacità' ottenuta congiungendo le mani)¹⁷⁰.

La relativa vetustà chiarisce le ragioni di una condivisione del sinonimo *Uva bianca antica* con diverse altre varietà autoctone della zona fra cui la *Malvasia ad Acino piccolo*, b. La prossimità e il contatto tra le culture greca, latina e germanica sono condizioni che in alta Val d'Agri si verificano a partire dalla fine del IX secolo, con la riconquista bizantina di intere regioni dell'Italia meridionale.

L'arretramento dei principati longobardi di Benevento e Salerno av-

¹⁶⁶ Du Cange, *Glossarium*, t. IV, p. 133 (s.v. *guida*).

¹⁶⁷ *DEI*, vol. III, p. 1892 (s.v. *guisa*); K. Baldinger, *Dictionnaire étymologique de l'Ancien Français*, fasc. G9-G10, Tübingen 1995, fasc. G9-G10, collez. 1660-1667 (s.v.).

¹⁶⁸ Al più un rimando al *runcus*, lo strumento per smacchiare o innestare (E. Gamillscheg, *Romania Germanica*, vol. II, *Die Ostgoten, die Langobarden, die Altgermanischen...*, Berlin-Leipzig 1935, vol. II, IV, 35, p. 107).

¹⁶⁹ *Mostra enologica*, p. 137 (nn. 65-66).

¹⁷⁰ Du Cange, *Glossarium*, t. IV, p. 447 (s.v.); Alba et al., *La caratterizzazione*, pp. 147-148.

viene su una linea di frontiera che in alta valle coincide in parte con il successivo confine tra i feudi (e ora comuni) di Marsicovetere, non a caso attribuito poi sino all'Unità d'Italia alla provincia di *Basilicata*, e di *Saponara* (Grumento Nova) e Marsico Nuovo, compresi in quella di *Principato Citra*, erede dei territori del principato longobardo di Salerno¹⁷¹.

La Iusana, b. condivide in parte con la Santa Sofia, b. il sostrato viticolo appenninico pre-romano dal quale trae origine, stabilendo nel profilo molecolare un rapporto di 42/54 misure alleliche per altrettanti SSRloci. Essendo però un po' più recente, cresce nella distanza dal Pinot nero, n. (28/54 contro le 30/54 del Santa Sofia, b.) e si avvicina maggiormente al Trebbiano toscano, b. (39/54 invece di 36/54).

La pertinenza all'alta Val d'Agri appare evidente nel confronto innanzi tutto con il Bombino bianco, b., dal quale si differenzia con 31/54, rispetto ai 36/54 del Santa Sofia, b. pur mantenendo la quasi parità nella corrispondenza di coppie alleliche (9 contro 7). Questi ultimi valori aiutano a porre in evidenza la distanza fra il sostrato appenninico, con varietà come la Iusana, b. circoscritte in un ambito geografico caratterizzato da barriere fisiche e morfologiche, e le trasformazioni avvenute nelle pianure in contatto con la costa, rappresentate dal Bombino bianco, b.

Riducendosi l'estensione del profilo molecolare a 13SSRloci e confrontandolo con il campione di 189 cultivars suddivise fra Campania, Puglia e Basilicata, e con l'integrazione data dal RNVV (ulteriori 554 profili della stessa lunghezza), la Iusana, b. sembra confermare ancor meglio la propria autoctonia in alta Val d'Agri, in un areale a contatto con il Vallo di Diano e in collegamento con il massiccio del Pollino attraverso l'alta valle del Sinni.

La varietà usa direttrici viarie e connessioni culturali la cui prima definizione risale alla cultura Appenninica del Bronzo Recente e si conferma nella prima età del Ferro, con il configurarsi di stretti contatti fra Basilicata e Calabria che si pongono alle origini dell'areale culturale dell'Enotria¹⁷².

La relazione di 13/13 misure alleliche su altrettante basi con lo Strinto porcino, n. (Viggianello; CREA-VE di Turi, BA, collez. n. 63-STP-N, 72-STP-N, 80-STP-N, 100-STP-N), che potrebbe anche esserne un discendente, di 12/13 (con VVMD27 e VRZAG79) con il Guarnaccino nero, n. (Chiaromonte; CREA-VE di Turi, BA, collez. n. UTV-Tito 43; 1A-GUARN, 2C-GUARN, 3B-GUARN, 3F-GUARN, 4E-GUARN,

¹⁷¹ Giustiniani, *Dizionario*, t. 5, pp. 387-390 (s.v.).

¹⁷² A. M. Bietti Sestieri, *L'Italia nell'età del Bronzo e del Ferro. Dalle palafitte a Romolo (2200-700 a.C.)*, (Manuali Universitari, 92), Roma 2010, pp. 331-332. L'influenza pugliese sarebbe invece rappresentata dal Minutolo, b. con cui la Iusana, b. si pone a 10/13 con VVMD28 e VRZAG62. La mediazione sarebbe avvenuta attraverso la Visparola, b. (VIVC, #24932), a 8/9 (-1) con VVS2, genitore ipotizzato della Iusana, b. in De Lorenzis et al., SNP genotyping (in corsivo), Add. files 11-12.

5G-GUARN) e di 11/13 (con vvMD27) con l'Aleatico, n., condiviso in valle come *Malva* (CREA-VE di Turi, BA, access. n. R22.109,111), nella tappa intermedia di Sant'Arcangelo come *Uva nera antica* (CREA-VE di Turi, BA, collez. n. IGN-ML-5) e sul massiccio del Pollino come *Aglianico dolce* oppure *Moscato antico* (CREA-VE di Turi, BA, rispettivamente collez. nn. 30-31-AGLD-N e 82-85-MNA-N), ne costituiscono l'evidenza principale.

Il Sangiovese, n. (RNVV, n. 218; VIVC, #10680) potrebbe essere una varietà matrice da cui la Iusana, b. proviene o discende, con un rapporto di 13/13 (con vvs2, vvMD5, vvMD7, vvMD25, VRZAG62, isv2, isv3, isv4, VMCNG4B9), che si pone a fianco del valore di 12/13 (con vvs2, vvMD5, vvMD7, vvMD25, VRZAG62, isv3, isv4) che essa ha con il Cassano faux, n., a sua volta un discendente diretto se non addirittura un sinonimo dello stesso Sangiovese¹⁷³. Nella sua orbita si direbbe accompagnarsi all'Agostinella, b. (CREA-VE di Turi, BA, collez. n. UTV-Tito 7), proveniente in origine dalle colline del Beneventano (11/13 e vvs2, vvMD28 e isv2 con la Iusana, b., 12/13 e vvs2 con il Sangiovese, n. e 13/13 e vvs2 con il Cassano faux, n.) e coltivata ad Avigliano, a Brindisi di Montagna e a Marsicovetere¹⁷⁴; con il Cassano, n. o *Olivella di Caggiano* (10/13 vvMD7 con la Iusana, b. e 11/13 vvMD7 con il Sangiovese, n.; CREA-VE di Turi, BA, collez. n. 66-LCR-N, 71-STP-N, Pirrone 3, UTV-Tito 14) dal Tratturo degli Stranieri (Tito) e dal Pollino (Viggianello); con il Pizzutiddu, n. (CREA-VE di Turi, BA, collez. n. 81-PZZ-N) da Viggianello (11/13 e VRZAG62 con la Iusana, b. e 12/13 e vvMD27 e VRZAG62 con il Sangiovese, n.); con lo Stampacavallo, n. del comprensorio del Vulture (CREA-VE di Turi, BA, access. n. R23.37,39, R23.40,42, R23.37,75, R24.58,61, R24.62,65), dove è chiamato proprio *Sangiovese* (13/13 vvMD27, VRZAG79 e 11/13 con la Iusana, b.); e con il Guarnaccino nero, n. (12/13 e vvMD27 e VRZAG79 con la Iusana, b. e con il Sangiovese, n.) appena accennato, da non confondersi con il Guarnaccino, n. RNVV, n. 467.

Insieme vanno a porre in evidenza l'attività continua di selezione che nei secoli ha conferito carattere alle varietà antiche del sostrato culturale viticolo italico, non solo appenninico, producendo una serie molto numerosa di vitigni locali derivati con denominazioni proprie, imparentandosi a distanza variabile oppure in maniera diretta o indiretta.

¹⁷³ Con Cassano faux, n. si intende la varietà recuperata a Moliterno (loc. S. Spirito e Alvarale; CREA-VE di Turi, BA, access. n. R24.75,77) con il nome vernacolare *Cassano* e pubblicata in Alba *et al.*, *La caratterizzazione*, pp. 142-143 come tale. L'ulteriore verifica del profilo molecolare a 13SSRloci ivi aggiunto (Bergamini *et al.*, *L'identificazione*, pp. 172-173, tab. 6.2, s.v.) ne ha mostrato la corrispondenza con il Sangiovese nel rapporto di 11/13 loci e altrettante coppie alleliche identiche, mentre il vero Cassano, n. è stato in quella occasione registrato con il nome di Olivella (Caggiano), n. (Alba *et al.*, *La caratterizzazione*, pp. 151-152).

¹⁷⁴ *Mostra enologica*, p. 90 (n° 2), 94 (n° 14), 106 (n° 48), 132 (n° 8).



Grappoli di Moscato giallo

- **Giosana**, b. (RNVV, n. 886) (tav. f.t. pp. 122-123; scheda ampel. pp. 192-200)
Variante: Iusana, b. *Derivato e Sinonimo*: al momento non noti. *Sostrato viticolo culturale di pertinenza*: Appenninico (Sangiovese, n.)

Nella mostra enologica del 1887 la varietà, che sinora non risulta menzionata altrove in bibliografia, appare distinta dalla Iusana/Guisana, b. e coltivata in un areale più ampio, sui due versanti dei monti Volturino e di Viggiano (o Sacro Monte). Calvello, Anzi e Marsico Nuovo (dove è stata ben riscontrata) si distinguono per una produzione rilevante mentre Abriola, Marsicovetere (da cui provengono altri esemplari) e Tramutola sono solo indicative della diffusione nelle alte valli del Camastra e dell'Agri¹⁷⁵.

Il termine cronologico del periodo Barocco, ipotizzato inizialmente per la sua comparsa, può essere retrodatato ai secoli X-XI, coincidendo con l'avanzata bizantina nelle regioni dell'Italia meridionale, la relativa organizzazione amministrativa dei territori e la successiva conquista normanna. La frontiera con il principato longobardo di Salerno coincide con il limite occidentale dei moderni territori comunali sopra menzionati, adottato poi nel Regno di Napoli per distinguere le province di *Basilicata* (Marsicovetere e gli altri comuni dell'alta valle a SE e di *Principato Citra* Marsico Nuovo e *Saponara*, ora Grumento Nova).

¹⁷⁵ *Mostra enologica*, p. 90 (n° 1 e 5), 94 (n° 18), 106 (nn. 48-49), 126 (n° 104) e 137 (n° 65).

Fa eccezione Marsico Nuovo, sul lato opposto, ma solo in apparenza poiché la variante vernacolare *Iusana* recuperatavi rimanda alla sovrapposizione e alla compenetrazione fra lingue diverse propria delle aree poste a ridosso dei confini. In questo caso alla radice germanica *wi-*, trasformata in *iu-* per un fenomeno di ‘metatesi a contatto’ da cui l’alternanza *Guisana/Iusana* e il conferimento del significato di ‘(vite) simile nell’aspetto’, si affianca un vocabolo dialettale proprio della montagna calcarea nell’Appennino centro-meridionale.

È il termine geografico *juso* con i derivati *jovuso*, *ouso*, *ovuso*, *oso* e *vasso*, piuttosto comune nell’accezione di ‘cavità’, ‘pozzo’, ‘grotta’ e ‘voragine’ ma di matrice greca (da *bainō*, ‘scendo’) mediata dal latino tardo *jusanus* (‘aperto, vuoto, mancante’), dalla pronuncia simile, e di vario uso. In marineria è infatti attribuito nei secoli XV-XVI al ‘riflusso di marea’ e proprio in viticoltura, nel Veneto, già nel 1276 indica il ‘vino del piano’, dall’aggettivo *zosanus*, ‘di giù, del piano’, a sua volta da *zosum*, ‘giù’, con alternanza in *iosum*¹⁷⁶.

Nella varietà che lo assume a identificativo pone in evidenza l’apparire poco compatto, se non addirittura spargolo, del grappolo¹⁷⁷ e lo condivide appieno con la *Iusana*, b. in ogni altro carattere dell’aspetto esteriore, tanto da diventare difficilmente distinguibile ad occhio e da usare lo stesso sinonimo *Uva bianca antica*. Questa idea di ‘somiglianza’ espressa dalla *Iusana*, b. ne porrebbe la selezione in un secondo momento, certamente successivo alla *Giosana*, b. In realtà è il contrario e la denominazione *Iusana* potrebbe essere stata introdotta forse per sostituirne una precedente locale, poco pronunciabile o non redditizia, su un mercato nel frattempo conquistato dalla *Giosana*, b., e quindi si sarebbe modellata su di essa.

L’esame del profilo molecolare, per ora limitato a 13SSRloci¹⁷⁸, stabilisce una linea di discendenza locale che nell’ordine vede l’*Uva bianca antica*, b. di Sarconi in località Finaide (toponimo medievale che rimanda ad una divisione agraria con caposaldi confinari certi, qui dati dai residui della centuriazione), la *Malvasia ad Acino piccolo*, b. e da ultimo la *Giosana*, b., che potrebbe essere stata prodotta dall’incrocio della precedente con lo *Strinto porcino*, n. (CREA-VE di Turi, BA, collez. n. 63, 71-72, 80, 100 e 123-STP-N), riscontrato nel territorio di Viggianello (loc. Santoianni e Zarafa), sul versante settentrionale del Pollino, anche per essere

¹⁷⁶ S. Conti, *Territorio e termini geografici dialettali del Lazio*, (Glossario dei termini geografici dialettali, IV), Roma 1984 p. 132 (s.v.); *DEL*, vol. III, p. 1814 (s.v. *giosana*); P. Sella, *Glossario latino italiano (Stato della Chiesa, Veneto, Abruzzi)*, (Studi e testi, 109), Città del Vaticano 1944, pp. 625-626, s.v. *vinum*).

¹⁷⁷ Alba et al., *La caratterizzazione*, pp. 145-146.

¹⁷⁸ Bergamini et al., *L’identificazione*, pp. 172-173, tab. 6.2 (s.v.).

stato trasformato in un sinonimo del Cassano, n. o *Olivella di Caggiano*¹⁷⁹.

L'indizio è suggerito dalla concatenazione dei rapporti molecolari, a 13/13 misure alleliche per altrettante basi messe a confronto con vvMD25, vvMD32 e vrZAG79 per l'Uva bianca antica, b., con vvs2 e vvMD25 per lo Srinto porcino, n. e lo stesso profilo della suddetta Malvasia ma con un diverso valore nel microsatellite vvMD27 di N+10 che questa ha assunto dall'Uva bianca antica, b. ma non ha trasmesso alla Giosana, b. Il Cassano si pone invece a 11/13 con vvMD5, vvMD7, vvMD28.

La conferma si troverebbe nell'areale di diffusione, collegato fin dalla Protostoria con le vallate del Tanagro e del Sinni e con il massiccio del Pollino, che storicamente può definirsi uno dei principali centri di accumulo della biodiversità viticola nell'Italia meridionale, condiviso dalle colonie greche di Sibari, a SE, e di Siris, a NE.

L'areale della Giosana, b., nell'entroterra montano della Basilicata tra il Pierfaone, il Volturino e la catena della Maddalena, unitamente alla fenologia ne sottolinea l'adattamento e la relazione storica con ambienti dal clima segnato da rilevanti escursioni termiche, indipendentemente dalle quote relative, e si interseca con quello della Malvasia bianca di Basilicata, b., intesa sia come varietà autonoma sia in qualità di sinonimo. Individuata sul massiccio del Pollino, all'estremità meridionale della Basilicata (CREA-VE di Turi, BA, collez. n. 27-MLV II-B e 120-121)¹⁸⁰, ricorre anche nel Vulture.

L'attribuzione del suo nome alla Garganega o Grecanico dorato (RNVV, nnⁱ 092/094; VIVC, #4419), da un lato, riscontrata nelle campagne soprattutto di Melfi ma anche di Marsico Nuovo come semplice *Uva bianca* (loc. Isca; CREA-VE di Turi, BA, collez. nnⁱ 5-MAL-1/1, 6-MAL-3/3, 7-MAL-3/1, 9-MAL-1/4, 10-MAL-6/1, 11-MAL-7/3, 12-MAL-7/2), e, dall'altro, la relazione stabilita con la Giosana, b. (11/13 basi e con vvMD25) ribadiscono il posizionamento dell'areale di origine di quest'ultima sull'intersezione dei territori comunali nei quali è stata trovata, con la direttrice di movimento NO-SE disegnata dalla suddetta Malvasia, e ne delineano parte del sostrato.

Al Sangiovese, n. (RNVV, n. 218; VIVC, #10680), che storicamente lo rappresenta nella restante parte e con cui è nel rapporto di 10/13 misure alleliche per basi molecolari (con vvMD7, vrZAG62, isv3), si aggiunge proprio la Malvasia bianca di Basilicata, b. (11/13 con vvMD25) nella sua sinonimia sopra accennata e nella corrispondenza diretta con la Marsanne, b. (RNVV, n. 319; VIVC, #7434), vitigno della media e alta valle del Rodano che per l'areale di diffusione e il corrispettivo

¹⁷⁹ De Lorenzis *et al.*, *SNP genotyping*, Add. files 11-12.

¹⁸⁰ Alba *et al.*, *La caratterizzazione*, pp. 124-125.

lucano sarebbe contrassegnabile come uno dei tanti diffusi nel periodo classico dal Terzo Centro di Domesticazione Varietale alla costa gallica tramite le fondazioni focee di *Elea* (Velia) e di *Massilia* (Marsiglia).

La Marsanne, b. è in diretta relazione con la Roussan(n)e, b. (13/13 con VVS2, VVMD5, VVMD7, VVMD25, VRZAG62, ISV3; RNVV, n. 216; VIVC, #10258)¹⁸¹ ed entrambe mostrano sia un'interessante combinazione allelica (VVMD25, VVMD27, VVMD28, VVMD32, VRZAG62) che le avvicina allo Strinto porcino, n., pur con la frazione minima di 9/13 (con VVMD25), sia una relazione con l'Uva bianca antica, b. di Finaide (10/13 e sempre con il microsatellite VVMD25 identico), rimandando all'areale di diffusione sopra indicato.

L'accostamento e la confusione ampelografica di Marsanne, b. con Roussan(n)e, b. rilevate nella tradizione vitivinicola francese, trovandosi le varietà mescolate nei vigneti¹⁸², riproducono dinamiche simili a quelle riscontrate in alta Val d'Agri (Giosana e Iusana/Guisana) e riportano in luce un flusso di cultura viticola analogo, se non il medesimo, a quello determinatosi con il Syrah, n. (RNVV, n. 231; VIVC, #11748) di cui peraltro nella valle del Rodano la Marsanne, b., ossia la Malvasia bianca di Basilicata, b., è complementare, subentrandogli nei terreni magri e siccitosi grazie alla propria notevole vigoria¹⁸³. Il rapporto fra le tre varietà ora francesi è per tutte di 9/13 misure alleliche per basi molecolari, simile a quella distinguente molecolarmente la Giosana, b. dalla Iusana/Guisana, b. (9/13 con VVMD7, VVMD32, VRZAG62, ISV3).

- **Malvasia ad Acino piccolo**, b. (tav. f.t. pp. 122-123; scheda ampel. pp. 210-218)

Derivato e Variante al momento non sono noti; *Sinonimo*: Corinto bianco, b., Uva bianca antica, b. *Sostrato viticolo culturale di pertinenza*: Appenninico e costiero tirrenico (Sangiovese, n. e Malvasia bianca, b.)

Contrariamente a quanto ci si aspetterebbe, il nome rispecchia solo in minima parte un legame della varietà con l'ampio raggruppamento delle Malvasie (10/13 con la Malvasia bianca di Candia, b., RNVV, n. 131 e VIVC, #23555), e quindi anche con i relativi ambienti pianeggianti e costieri, confermandone l'utilizzo in modo tanto funzionale alla commercializzazione quanto generico nel riferimento a una varietà non necessariamente specificata nella qualità, a parte una certa componente aromatica nel gusto.

¹⁸¹ Th. Lacombe *et al.*, *Genealogy investigation in over 2,300 grapevine cultivars (Vitis vinifera)*, in *Acta horticulturae* 1046, 2014), pp. 567-572 (DOI 10.17660/ActaHortic.2014.1046.77).

¹⁸² S. Raimondi, s.v. *Roussanne*, in *Ampelografia universale*, t. I, pp. 134-135; Robinson *et al.*, *Wine grapes*, pp. 920-921.

¹⁸³ A. Schneider, s.v. *Marsanne*, in *Ampelografia universale*, t. I, pp. 136-137; Galet, *Dictionnaire*, pp. 676-677 (s.v.).

Il riscontro infatti del profilo molecolare a 13SSRloci¹⁸⁴, per quanto non esaustivo considerando la quantità limitata di basi confrontabili, pone la varietà in relazione con alcune peculiarità viticole dell'alta Val d'Agri, nel suo configurarsi culturalmente sin dalla Protostoria (Civita di Paterno) all'intersezione delle direttrici di collegamento con le valli del Tanagro, del Sinni (grotte di Latronico) e il Pollino, quest'ultimo rappresentato dal posizionamento della Malvasia bianca di Basilicata, b. rispetto alla presente Malvasia con 11/13 misure alleliche per altrettante basi (e vVMD25).

Il sostrato appenninico, in questo settore geografico rappresentato dal Sangiovese, n. (RNVV, n. 218; VIVC, #10628; 10/13 e con vVMD7, VRZAG62, ISV3), appare e trova conferma nella Malvasia ad Acino piccolo, b. attraverso il Cassano, n. o Olivella (Caggiano), n. (CREA-VE di Turi, BA, collez. n. 66-LCR-N, 71-STP-N; 11/13 e con vVMD5, vVMD7, vVMD27, vVMD28), lo Strinto porcino, n. (CREA-VE di Turi, BA, collez. n. 66-LCR-N, 63-STP-N, 72-STP-N, 80-STP-N, 100-STP-N; 13/13 e con vvs2, vVMD25), tutti recuperati nelle campagne di Viggianello (comprendente del Pollino), e la Maiolica, n. (12/13 con vvs2, vVMD32), tipica dell'Italia centrale adriatica e riscontrata nelle campagne di Viggiano, dove reca i nomi in vernacolo di *Corinto*, *Primitivo di Viggiano* e, guarda caso, di *Malvasia*¹⁸⁵.

Originaria forse del territorio di Sarconi, tra i torrenti Maglia, Sciaura e l'Agri, la Malvasia ad Acino piccolo, b. si direbbe proprio un rappresentante significativo dei millenari rapporti culturali esistenti fra l'alta valle, dove assume i sinonimi di *Uva bianca antica* (loc. Isca; Marsico Nuovo) e di *Corinto* (loc. Case Rosse, Cotura e Matina; Viggiano), e il Pollino. Da qui giunge lo Strinto porcino, n., che si colloca sulla linea di discendenza tra la Iusana, n. e il Cassano o Olivella (Caggiano), n. e concorre con la Malvasia a dare vita alla Giosana, b.

La differenza, infatti, di un solo allele (vVMD27, N+10) tra i profili di queste due varietà ne escluderebbe, comunque, la sinonimia e confermerebbe la relazione diretta della Malvasia con l'Uva bianca antica, b. di Finaide.

Tenendo conto del contesto varietale e delle circostanze sin qui delineate, l'incrocio potrebbe collocarsi cronologicamente intorno al IX-X secolo mentre il riconoscimento della denominazione, con cui questa Malvasia è ora nota ed è stata recuperata nelle valli del Tanagro e del Sinni, è moderno e non ancora collocabile con precisione.

¹⁸⁴ Bergamini *et al.*, *L'identificazione*, pp. 172-173, tab. 6.2 (s.v.); Robinson *et al.*, *Wine grapes*, pp. 600-601.

¹⁸⁵ Alba *et al.*, *La caratterizzazione*, pp. 122-123, 151-152, 155-156, 159-160.

- **Aglianico bianco**, b. (tav. f.t. pp. 122-123; scheda ampel. pp. 173-181)
Derivato: nessuno noto al momento; *Variante*: Trebbiano toscano, b. *Sinonimo*:
 Giannara, Ghiannara o Ghiandara; Sinese, Uva bianca antica, b.; (Anonimo) a
 bacca bianca, b. *Sostrato viticolo culturale di pertinenza*: Appenninico (Aglianico, n.)

Dai rilievi e dai riscontri effettuati a norma di legge la varietà si presenta omogenea, stabile, sconosciuta altrove e ai sensi del comma 2 dell'art.10 del MiPAF D.M. 8 febbraio 2005 è chiaramente distinguibile perché esprime caratteri risultanti da una combinazione di genotipi appartenenti tutti al più ampio raggruppamento degli *Aglianici* e non si tratta di una mutazione somatica, detenendo un rapporto di 11/13 microsatelliti con l'Aglianico antico, n. di Tito (PZ) che costituisce una sorta di genotipo ponte con il variegato sostrato viticolo e culturale della famiglia dell'Aglianico, n.¹⁸⁶.

L'esistenza di questo raggruppamento, del quale detiene la rappresentanza ufficiale il più famoso Aglianico, n. (RNVV, n. 002; VIVC, #121), registrato semplicemente così senza la specifica cromatica ('nero') per gli acini, è riconosciuta in ambito nazionale e internazionale ed è oggetto di ricerche che la biologia molecolare attraverso microsatelliti (SSRloci e SNPs chip array a 18K) conduce esplorandolo. Finora sono stati distinti 32 genotipi e 65 sinonimie con altrettante varietà storicamente conosciute¹⁸⁷.

L'intero raggruppamento è riconosciuto come 'ancestrale', cioè contiene molteplici caratteri altrove non confrontabili, come accade per il Pinot nero, n. Non potendosi ancora determinare un rapporto PO (parents-offspings) all'esterno con altri genotipi, le relazioni di discendenza fra *Aglianici* all'interno del raggruppamento sono definite in forma preliminare attraverso il raffronto di profili molecolari a 13SSRloci, am-

¹⁸⁶ *Vitigni storici*, pp. 51-56. Il colore degli acini è il probabile esito di incroci con varietà bianche, che le quantità espresse dai medesimi microsatelliti inducono a cercare nel raggruppamento dei *Trebbiani*. Di conseguenza l'Aglianico bianco, b. si colloca rispetto all'Aglianico, n., in un rapporto simile a quello che in posizione inversa ha prodotto il Bombino nero, n. dal Bombino bianco, b. (VIVC, #1533-1534), non trattandosi anche in questo caso di una mutazione somatica (C. Bergamini et al., *The molecular characterization by SSRs reveals a new South Italian kinship and the origin of the cultivar Uva di Troia*, in *SpringerPlus*, 5:1562 (2016), pp. 1-11 (DOI 10.1186/s40064-016-3228-8) e comunque ammessi nel RNVV (nn. 032-033).

¹⁸⁷ Viala-Vermorel, *Ampélographie*, t. V, pp. 81-102; Galet, *Dictionnaire*, pp. 85-86 (s.v.); V. Alba et al., *Ampelographic and molecular characterisation of Aglianico accessions (Vitis vinifera L.) collected in Southern Italy*, in *South African Journal of Enology and Viticulture*, 32, 2, 2011, pp. 164-173; G. De Lorenzis et al., *Pedigree reconstruction of the Italian grapevine Aglianico (Vitis vinifera L.) from Campania*, in *Molecular Biotechnology*, 2012, pp. 1-9 (DOI 10.1007/s12033-012-9605-9); De Lorenzis et al., *SNP genotyping*, Add. files 11-12. Nessuna denominazione 'Aglianico' recata da un genotipo del raggruppamento riconoscibile molecularmente e ampelograficamente può essere sostituita da una variante o da una sinonimia, perché costituisce un elemento fondante e caratterizzante del riconoscimento della varietà che rientra nelle «conoscenze tradizionali associate alle risorse genetiche, che possono essere di tipo orale, documentale o di altra forma, rispecchiando un ricco patrimonio culturale fondamentale per la conservazione e l'uso sostenibile della diversità biologica» (comma 25 nelle premesse al Protocollo di Nagoya (UE) L. 150/234 del 20 maggio 2014).

messi anche nel RNVV ai fini dell'identificazione e del riconoscimento di ciascuna varietà.

La denominazione 'Aglianico', ascrivibile alla classe dei toponimi 'prediali' e di comunità rurali, viene introdotta, probabilmente nel corso del I secolo a.C., per vitigni della tradizione viticola italico meridionale arcaica, i cui incroci sono già celebri per aver contribuito all'incremento di un raggruppamento molto noto in Magna Grecia (le Siriche). L'operazione si dovrebbe al definitivo riconoscimento da parte di una *gens* di imprenditori (gli *Allii*, da cui l'espressione prediale e pertinenziale di 'prodotto esclusivo delle terre degli *Allii*', cioè *Alliano* e poi, secondo la forma propria dei territori di influenza Sibarita-Thuriota, *Allianico*) che negli areali Vesuviano, del Taburno, del Taurasi, del Vulture e delle vallate fluviali lucane sviluppano nelle proprie aziende questi vitigni, lasciando testimonianza archeologica di sé, appropriandosi del marchio e tramandandolo ai secoli successivi¹⁸⁸.

La complessa vicenda del raggruppamento dell'Aglianico dal periodo greco-romano in avanti rende più difficile collocare con precisione nella storia la varietà 'a bacca bianca', in qualche caso (Tricarico, MT) persino rimasta priva del nome. L'ampiezza di diffusione raggiunta nei secoli dal suo identificativo di natura prediale, trasformato presto in indicatore di qualità (apporto di sostanze coloranti, robustezza, conservazione e trasportabilità, concentrazione di acidità e di tannini), lo fa ritrovare nella funzione di 'variante' per 7 volte su altrettante varietà che geograficamente e culturalmente sono molto distanti dall'ambito di selezione e sviluppo dell'Aglianico vero e proprio, all'interno di 32 attestazioni diverse finora censite e a loro volta comprese in 65 sinonimie accertate (VIVC, #121).

Di Aglianico bianco, b. si ha già la consapevolezza dell'esistenza in pieno XVI secolo nel settore viticolo vesuviano del Monte Somma¹⁸⁹ e se ne conferma la derivazione dal corrispettivo nero, commercialmente preferito, vinificato ed esportato. Nel tempo riduce il ruolo di comprimario, usato in uvaggi misti, per assumere una propria individualità, con distinzione netta del *bianco* dal *negro* e rientrare nella sinonimia per alcune varietà come il Trebbiano antico, b. (dal Pollino; -VE di Turi, BA, collez. n. 61-MNT-B, 86-TRBA-B), con il quale è effettivamente in relazione (11/13 con vVMD28). Ripercorrendo a quanto pare le medesime strade antiche seguite più di mille anni prima dal più noto Aglianico, n., viene introdotto nei territori lucani sia attraverso l'Irpinia, dove ancora ad Ariano tra il 1875 e il 1883 risulta presente in modeste quantità¹⁹⁰, e il Vulture,

¹⁸⁸ Del Lungo, *Terzo Centro*, pp. 70-83.

¹⁸⁹ Ferraro, *I vini d'Italia*, pp. 60-61; Bacci, *De naturali*, p. 223.

¹⁹⁰ Napoli et al., *Relazione*, p. 189 (n° 84); *Catalogo dei nomi*, p. 251 n° 53; *Vitigni storici*, p. 23 (n° 84), 27 (n° 53), 36-37 (n° 1), 40.

sia risalendo il Sele, con il Tanagro verso Buccino (SA) e con la Fiumara di Avigliano (Ruoti, PZ), nei cui territorio è stato recuperato, per ridiscendere il Basento (Brindisi di Montagna, PZ). Nel Materano è presente già dalla seconda metà del XVIII secolo e la *Statistica Murattiana* nel 1811 ne sottolinea la diffusione soprattutto nel Comune di Montescaglioso, assieme al *negro* e allo *spizzuto* (forse la forma diffusa in Puglia, così descritta con 3 derivati e 2 sinonimi da Frojo)¹⁹¹.

Nel 1881 è ancora coltivato molto a Matera¹⁹² ma 6 anni dopo non è nemmeno contemplato nella prima mostra enologica lucana, rientrando nel ruolo di comprimario avuto nei primi tempi del suo riconoscimento. Rimangono poche piante in vecchi vigneti collocate ai margini delle sue linee di distribuzione in Basilicata, lungo il Basento (Tricarico, MT) e l'Agri (Moliterno e Viggiano, PZ; CREA-VE di Turi, BA, collez. n. 280) e con l'identità nascosta dietro l'espressione di antichità indistinta per antonomasia, ossia *Uva bianca antica*, valida dovendo indicare qualunque varietà si trovi sul posto "da sempre", stando alla voce comune, ma non si può precisare da quanto. Solo il profilo molecolare può aiutare innanzi tutto a identificarla, liberando il campo da varianti come il *Trebbiano toscano* e da sinonimie quali il *Senese* o *Sinese*¹⁹³. Per quanto limitato al momento a 13 SSRloci, suggerire qualche indizio in merito al raggruppamento varietale di appartenenza. L'unicità di una base (la VMCNG4B9 N+36 : N+36), confrontata con la piattaforma ampelografica lucana e nazionale, rende la varietà un genotipo ben circoscritto nella linea di discendenza e molto particolare¹⁹⁴.

- **Plavina, n.** (RNVV, n. 893) (*tav. f.t. pp. 122-123; scheda ampel. pp. 219-228*) *Derivato e Variante:* nessuno noto al momento; *Sinonimo:* Malva, n.; Malvasia nera, n.; Nera di Baragiano, n. *Sostrato viticolo culturale di pertinenza:* costiero adriatico (Primitivo, n.)

La Plavina crna, n. (letteralmente '(uva) blu-azzurra nera') (VIVC, #9557)¹⁹⁵ è ben conosciuta, molto diffusa in Dalmazia e identificata come varietà prodotta per l'incrocio dell'italico Primitivo, n. (RNVV,

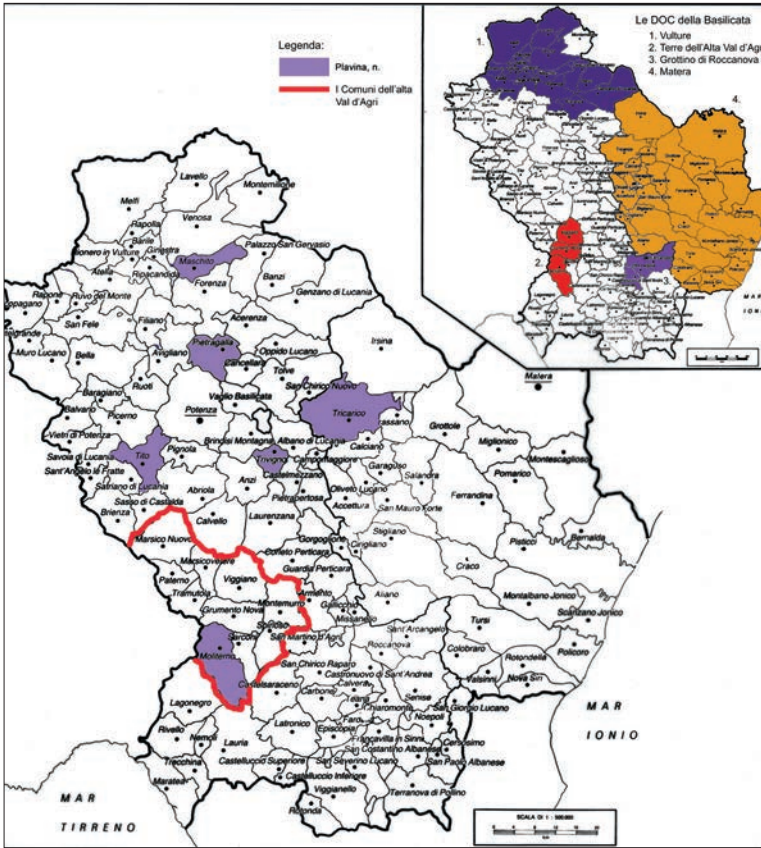
¹⁹¹ La "Statistica", t. III, § III.1, pp. 344-345; Frojo, *Relazione sugli studi*, p. 49 (n° 21).

¹⁹² Branca-Frojo, *Catalogo*, p. 159 (n° 3).

¹⁹³ *Catalogo dei nomi*, p. 251 (n° 77); *Vitigni storici*, pp. 42-43.

¹⁹⁴ Osteggiata a livello formale nelle pratiche di iscrizione dalle commissioni ministeriali, la denominazione *Aglianico bianco*, b., oltre a essere un rilevante fattore di tutela e salvaguardia di un'importante rappresentante di un raggruppamento 'ancestrale', nel rispetto dei principi della tutela delle valenze culturali prevista dalla normativa nazionale (art. 1 del T.U. *della vite e del vino*, L. n. 238, del 12 dicembre 2016) e internazionale sopra citata, permette di mettere ordine sulla pratica consolidata di trasformare una forma di vinificazione (tipo 'Aglianico vinificato in bianco') nel prodotto di una varietà (*Aglianico bianco* nell'IGT Campania di cui in <https://www.lucianopignataro.it/a/iviaggi-aglianico-bianco-2006-campania-igt/2878/>), come se il colore fosse effettivamente pertinente al grappolo e non il risultato di una trasformazione enologica.

¹⁹⁵ Galet, *Dictionnaire*, pp. 882-883 (s.v.).



La Plavina, n.
in Basilicata,
dove è stata
accertata finora

n. 199; VIVC, #9703; 13/13 con vvs2, vvm25, vvm28, isv3, isv4) e del greco Lagorthi, b.¹⁹⁶. Quest'ultimo tramite la dislocazione dei 41 sinonimi che lo contrassegnano (VIVC, #6665), fra cui l'Albese bianco, b., il Pampanuto, b. o Verdeca, b. e il *Verdicchio* in alcune sue accezioni (semplice, oppure come 'femmina', 'peloso', 'tirolese' o 'verde', ma non si tratta della varietà di cui nel RNVV, n. 254=239, 253, 297), disegna una circolazione della vite in ambito adriatico secondo una propagazione diversificata su punti delle coste italiane e balcaniche, in tempi differenti e con molteplici vettori, dal periodo pre-coloniale greco alle relazioni della Repubblica di Venezia con l'Oriente.

La Plavina, n. e il Primitivo, n. seguono i medesimi percorsi e nel prosieguo delle ricerche estese a questo settore del Mediterraneo sarà certamente più facile ricostruire con maggiore dettaglio le modalità della loro introduzione e diffusione, ampliando la conoscenza anche delle sinonimie. Al momento colpisce per la Plavina, n. la condizione in Basi-

¹⁹⁶ Galet, *Dictionnaire*, p. 617 (s.v.).

licata, che con due varianti (*Malvasia nera* a Maschito, Pietragalla, Tito, Trivigno e a Tricarico, in CREA-VE di Turi, BA, collez. n. Pirrone 4, UTV-Tito 15, 17, 20, 22 e 44; *Nera di Baragiano* a Tito, loc. Tratturo degli Stranieri, in CREA-VE di Turi, BA, collez. n. Satriano 9), un sinonimo (*Malva*, a Moliterno, loc. Alvarale, in CREA-VE di Turi, BA, collez. nn. T10.51,55, T10.56,60) e i profili molecolari a 13SSRloci delle varietà costituenti la piattaforma ampelografica degli autoctoni regionali si direbbe fornire elementi sufficienti a una sintesi delle modalità di penetrazione dall'Adriatico verso l'entroterra montano della regione.

La via è forse aperta nella valle del Basento dal Primitivo, n., che si attesta inizialmente a Bernalda e a Pomarico. La conferma indiretta di questo passaggio verrebbe da Albano di Lucania, dove si riscontra la padana Uva rara, n. (RNVV, n. 248; VIVC, #12830), priva di un nome vernacolare specifico (indizio di una diffusione recente più che di una tradizione varietale locale) e che con il profilo molecolare della Plavina, n. a 13SSRloci ha un rapporto di 10/13 basi (con vvs2). Utilizzando il cosiddetto 'Tratturo' o 'Strada degli stranieri' dal Metapontino alla pianura di *Paestum*, raggiunge l'alta valle del Melandro (Tito) per poi piegare verso SE e l'alta Val d'Agri lungo l'erede della *via Herculia* tardoantica, fino a Viggiano.

Attraverso incroci con materiale soprattutto locale, per i quali riceverà l'appellativo di *Uva nera antica* in areali dove si trovino il Brindisino, n., il Piscialetto, b. e l'Aglianico delle fosse, n., stabilisce un collegamento e persino talvolta una sinonimia con il raggruppamento dell'Aglianico, n. (CREA-VE di Turi, BA, access. n. Q24.13,17). Lo stesso fenomeno accade con varietà del sostrato viticolo lucano più antico come il Pinot nero, n., che si trasforma in un *Primitivo antico* (CREA-VE di Turi, BA, collez. n. UTV-Tito 47 e 52). In un simile contesto si ipotizza che la Plavina, n. giunga al seguito, confondendosi quasi subito con le varietà locali.

Le sinonimie e le varianti riscontrate sinora si collocherebbero per tipologia a partire dal XVI secolo. In tutti i casi noti la scelta appare essere ricaduta su varietà storicamente ben conosciute e dalla lunga tradizione di utilizzo nella vinificazione, per conferire aromi e morbidezza (*Malva*, già per Aleatico, n. in CREA-VE di Turi, BA, access. n. R22.109,111), per una più facile introduzione e penetrazione commerciale (*Malvasia nera*, condivisa con la vera *Malvasia nera* di Basilicata, n., l'Aglianico, n. e il Castiglione, n. a Rionero e a Maschito, con il Tempranillo, n. a Marsico Nuovo, l'Aleatico, n. e il Guarnaccino, n. a Tito)¹⁹⁷ e per restituire colore (*Nera di Baragiano*, detenuta dal Colatamurro, n. e dal Tempranillo, n.) a mosti

¹⁹⁷ CREA-VE di Turi, BA, access. n. R22.112,114, R23.16,18, R24.1,3, R24.4,6, R24.13,15, R24.16,18, R24.19,21, R24.22,24, R24.25,27, R24.31,33 e collez. UTV-Tito 30, 37, 41, 43, 48 e 50.

ottenuti pigiando insieme le tante varietà di uve caratteristiche soprattutto dei vigneti moderni, dal tardo Rinascimento in avanti¹⁹⁸.

Non colpisce più di tanto la preferenza per Baragiano, considerando la posizione avuta nella storia, soprattutto arcaica (VI-V secolo a.C.), della Basilicata e mantenuta grazie alla sua collocazione strategica, quanto le condizioni che a volte negli ultimi secoli sembrano prevalere. Il Giustiniani nel 1797 parla di decadenza delle colture («appena ricavano dal lor territorio quei prodotti che sono di prima necessità, con essere anche poco intesi dell'arte agraria, non ostante che il suolo, non fosse affatto di cattiva qualità»), di isolamento del paese («non hanno niun commercio co' paesi circonvicini») e di miseria («gli abitatori, che ascendono al numero di 1500 giacciono quasi tutti nella miseria») della popolazione¹⁹⁹.

La continuità d'uso tradizionale di varianti e sinonimi impedisce di individuare con certezza la Plavina, n. nelle fonti documentarie e bibliografiche ogniqualvolta una di esse sia nominata²⁰⁰. Solo l'indagine molecolare ha consentito di riportare alla luce l'identità e la presenza di questo vitigno in Basilicata.

b) Indirette

- **Santa Sofia**, b. (RNVV, n. 898) (*tav. f.t. pp. 124-125; scheda ampel. pp. 229-238*)

Variante: Graecum, Beneventanum (?) (sec. XVI); *Fiano* (sec. XIX); *Sinonimo: Colatamurro bianco*, b., *Passolara*, b., *Uva salese bianca*, b., *Tuccanese moscio*, b. *Sostrato viticolo culturale di pertinenza: Appenninico e costiero tirrenico* (Greco, b.)

La ricorrenza del Santa Sofia in più luoghi e il discreto numero di relazioni avuto con altre varietà ne testimonia nei secoli la bontà e la permanenza in coltura, dovuta alla capacità di ben adattarsi a modifiche ambientali e climatiche. Di Rovasenda nel 1877 riporta la sinonimia della *Santa Sofia bianca* con il Fiano, b., secondo un accostamento riscontrato in una «Prov. Napolitana» non ulteriormente specificata nella sua estensione²⁰¹.

La notizia conferma il dato inserito per Calitri (AV) in una scheda sul Fiano, b.²⁰² e pochi anni più tardi in Basilicata la varietà è annoverata in modo autonomo fra le uve da tavola, risultando la sua una coltura ormai residuale, ridotta a piccole quantità ad Avigliano e a Ruoti²⁰³. Nel

¹⁹⁸ La "Statistica", t. III, § II.8, p. 336. CREA-VE di Turi, BA, collez. n. UTV-Tito 27, 32 e 48.

¹⁹⁹ Giustiniani, *Dizionario*, t. 2, p. 171 (s.v.).

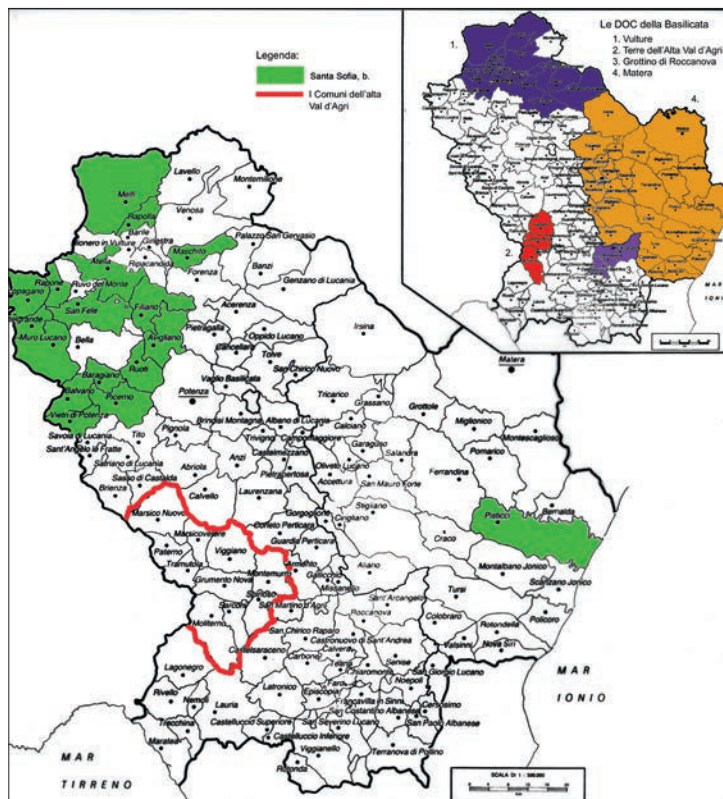
²⁰⁰ Ad esempio in *Mostra enologica*, pp. 138-139 (n° 78), 141 (n° 95).

²⁰¹ di Rovasenda, *Saggio*, p. 167.

²⁰² Napoli *et al.*, *Relazione*, p. 176 (n° 74).

²⁰³ Branca-Frojo, *Catalogo*, p. 162 n. 25.

La presenza
finora accertata
della Santa Sofia,
b. in Basilicata.



Cilento la sinonimia con il Fiano è tuttora in uso e nel VIVC (#4124) è ammessa²⁰⁴.

Culturalmente rimanda al differente valore economico attribuito alle due varietà, più pregiata la seconda e per questo conservata, diffondendo la prima sotto mentite spoglie con un guadagno netto nel rapporto fra qualità conferita, inferiore, e prezzo ricavato in cambio, maggiore del dovuto. Nella realtà Fiano e Santa Sofia non hanno rispondenza nel profilo molecolare identificativo. Già a 13SSRloci, infatti, la Santa Sofia risulta una varietà a sé stante, in un rapporto di sole 8/13 quantità alleliche con il Fiano, e si conferma la consapevolezza che i viticoltori ne avevano almeno dalla seconda metà del XVIII secolo. La *Statistica Murattiana* considera infatti la Santa Sofia una varietà differente²⁰⁵.

Il Fiano invece ivi non compare ma la vicenda della sua diffusione, contraddistinta da una periodicità per l'elevato valore riconosciuto in proporzione diretta al rango dei suoi destinatari (corti imperiale, regia e

²⁰⁴ M. Manzo, A. Monaco, s.v. *S. Sofia*, in *La risorsa genetica della Vite in Campania*, a cura di M. Bianco, M. Forlani (Regione Campania, Ass. Agricoltura), Napoli 2001, s.p.; Galet, *Dictionnaire*, p. 987 (s.v.).

²⁰⁵ La "Statistica", t. III, § I.2, p. 213.

papale in Italia meridionale) tra il XIII e il XV secolo, ne rende facilmente ragione. Il pregio lo ha portato a distinguersi e a innescare semmai processi speculativi tramite altre varietà ampelograficamente somiglianti e più facilmente disponibili nei campi, come propriamente la Santa Sofia o il Minutolo, b. (RNVV, n. 455; VIVC, #22764), compresenti in un vigneto a Ruoti.

La storia della Santa Sofia, b. innanzitutto si delinea attraverso la comparazione del suo profilo molecolare con il campione di 189 cultivars, suddivise fra Campania, Puglia e Basilicata, e con l'integrazione data dal RNVV (ulteriori 554 profili, sempre a 13SSRloci). La valutazione infatti delle relazioni potenziali, diciamo, di 'prossimità' (e non ancora di 'parentela', allo stato attuale -2017- delle analisi, essendo necessario estendere la base a un numero di loci almeno ≥ 50) stabilite secondo il principio della triangolazione fra varietà nei loro profili, aiuta a ricostruire con una buona approssimazione i passi compiuti dalla Santa Sofia in Italia meridionale.

La corrispondenza di 11 misure alleliche (con VRZAG79), per altrettante basi, su 14 con il Greco, b. (RNVV n. 097; VIVC, #4970), o Greco di Tufo²⁰⁶, e di 8/8 con la Falanghina dei Campi Flegrei, b. (Pozzuoli, NA; con vVMD7 e VRZAG79), con la Suppezza, n. di Sorrento (NA; con vVMD31), con il Tronto, n. o Tronta della Costiera Amalfitana (Furore, SA; RNVV, n. 387; VIVC, #23039)²⁰⁷ geneticamente affine all'Aglianico (già 7/7 con vvs2, vVMD7, vVMD25, VRZAG62), tanto da essere chiamato *Aglianico di Napoli*²⁰⁸ ricorrendo a una sinonimia con la varietà effettivamente portatrice di questo nome; e poi con il Pallagrello, n. di Caserta (8/8, con vVMD31 e VRZAG79), con il Palummina Mirabella, n. (7/8, con vVMD31)²⁰⁹ e con il Rosso antico, n. (8/8, con vVMD5, vVMD31 e VRZAG79) di Piana di Monte Verna (CE)²¹⁰ circoscrive alle stesse campagne del Greco, b. l'areale di origine ipotizzabile per la Santa Sofia, b.

Focali sono i contrafforti montani dell'entroterra sannita, fra Caserta, Benevento e Avellino, dove la relazione proprio con il Greco, b. e con l'ampio raggruppamento di sinonimi che lo segue e caratterizza porta al contatto con il comprensorio vesuviano e con la costa, utilizzando in parte le vie di diffusione già aperte da questo vitigno e assumendone forse le mentite spoglie.

Il Bacci nel 1596, attribuendo al Medioevo la scomparsa delle denominazioni antiche delle varietà e l'affermazione delle moderne, parla di *Grecum* con aperto rimando soprattutto al sinonimo Greco di Somma, b. (contemplato in VIVC, #4970), paragonandolo al *Falernum*, e pone

²⁰⁶ A. Costacurta et al., *La caratterizzazione di Greci e Grechetti a bacca bianca coltivati in Italia*, in Rivista italiana di Viticoltura e di Enologia, 3 (2004), pp. 3-20.

²⁰⁷ M. Pecile, C. Zavaglia, A. Ciardi, s. *Tronto*, in RNVV, n. 387.

²⁰⁸ N. D'Antonio, *Costa d'Amalfi. Borghi di Vini*, Siena 2005, pp. 22-23.

²⁰⁹ Costantini et al., *Genetic relationships*, p. 26, 28, 31, 32.

²¹⁰ Costantini et al., *Genetic relationships*, pp. 28-29.

la costa (in particolare Ischia e Posillipo) e l'entroterra appenninico con il *Mangiaguerra* (che con la Santa Sofia, b. è nel rapporto di 7/8, con vVMD27 e vVMD31) e il *Trebbiano* in una relazione simile a quella suggerita dal raffronto dei profili molecolari della Santa Sofia, b. con le varietà campane autoctone sopra accennate²¹¹. Inoltre nel capitolo dedicato ai *Beneventi vina* l'autore ripropone il collegamento culturale e culturale stabilito dall'entroterra con la costa e ora suggerito dai profili molecolari, descrivendo la propagazione attorno a Benevento delle varietà provenienti dal Monte Somma, da Sorrento e da Salerno, con l'esplicito rimando alle ampie denominazioni di *vina Graeca*, *Lachrimam*, *Mangiauerram*, *suavia Vernacia*²¹².

La pertinenza della Santa Sofia, b. al territorio che storicamente si può ascrivere al Beneventano nella sua massima estensione dopo il 571, essendo stata la città elevata dai Longobardi a capitale di un ducato che involontariamente ristabilisce con l'*Apulia* quell'unità regionale definita in età augustea e interrottasi con Costantino nel 324 d. C., con il temporaneo passaggio della città alla provincia consolare della *Campania*²¹³, è messa in evidenza da una pari equidistanza (36/54) che il profilo molecolare della Santa Sofia, b. a 54 SSRloci (banca dati del CREA-VE di Turi, BA) mostra con le antiche varietà del Trebbiano (toscano), b. (RNVV n. 244; VIVC, #12628) e del Bombino bianco, b. (RNVV n. 032; VIVC, #1533).

Il sostrato di riferimento nel quale viene selezionata è quello più antico delle aree appenniniche centro-meridionali, indicato da un contatto anche con il Pinot nero, n. (RNVV, n. 195; VIVC, #9279; 30/54 nella banca dati del CREA-VE, di Turi, BA). Per il circuito tirrenico c'è la Malvasia di Lipari, b. (10/13; RNVV, n. 135; VIVC, #7266).

Il riconoscimento e l'attribuzione del nome con cui invece è individuato non sono anteriori alla fine dell'VIII secolo. Il *terminus post quem* può oscillare dal 758 al 787 ma gli eventi di riferimento sarebbero la fondazione nel 762 e la definitiva trasformazione a Benevento della chiesa di S. Sofia (la Divina Sapienza) nella basilica etnica dei Longobardi dopo la sconfitta dell'ultimo re, Desiderio, a Pavia, e la fine del regno. Proprio nel 774, secondo l'*Historia* del monaco cassinese Erchemperto (sec. IX), il principe Arechi II, timoroso dell'approssimarsi di re Carlo, conclude la pace con Napoli e, indirettamente, con i ducati della costa campana sotto la nominale dipendenza dei Bizantini, riorganizza la *Lucania*, cioè il territorio dai Monti Picentini al Vallo di Diano gravitante su *Paestum*, e rafforza Salerno.

²¹¹ Bacci, *De naturali*, pp. 10-11; Costantini *et al.*, *Genetic relationships*, pp. 28-29.

²¹² Bacci, *De naturali*, pp. 226-227.

²¹³ E. Savino, *Campania tardoantica (284-604)*, Bari 2005, pp. 18-20.

La necessità di mantenere buoni rapporti con i Bizantini, utili da contrapporre ai Franchi in caso di pericolo, si inserisce nel conferimento del titolo di *patricius* da parte dell'imperatore Costantino VI e giustifica la scelta per la basilica della dedica *Graeco vocabulo Agian Sophian, id est sanctam Sapientiam* (Erchem., *Hist. Lang. Benev.*, 3), in aperto rimando alla più celebre cattedrale di Costantinopoli (537-1204, 1261-1453)²¹⁴. Il suo impatto culturale e il significato che assume sembrano rimanere inalterati anche dopo la separazione di Salerno dal principato di Benevento, nell'851, e potrebbe rafforzarsi a seguito dell'occupazione bizantina della stessa capitale (891-895), simboleggiandone il ruolo di ponte con l'Oriente sino alla conquista normanna.

La varietà di vite, prodotta forse a partire dai vigneti di cui Arechi II aveva dotato nel luglio del 772 e nell'aprile del 782 la basilica e il monastero benedettino annesso²¹⁵, non fa evidentemente eccezione e diventerebbe idealmente la portatrice di un messaggio di integrazione fra le etnie greca, latina e longobarda verso i porti di imbarco per l'Adriatico e il Vicino Oriente. Nelle intenzioni di chi l'ha selezionata, da genitori al momento non ancora conosciuti e in un ambiente che a livello climatico scoraggia la predilezione per varietà dalla maturazione precoce, la scelta di un nome tanto importante dovrebbe aver posto la Santa Sofia, b. in funzione quasi di ambasciatrice culturale verso i Bizantini.

Rispetto a denominazioni simili di varietà di vite desunte dal calendario dei santi, la ricorrenza religiosa correlata, non importa se sia la festa vera e propria (25 dicembre, giorno dell'incarnazione del *Logos*, ossia della Sapienza, in Cristo) o corrisponda alle date di consacrazione della basilica o di traslazione di reliquie (ad esempio il 26 agosto), non coincide con alcuna delle fasi fenologiche della pianta, mentre trova una prima espressione nella letteratura cristiana del IV e V secolo d.C. (Aug., *Sermo XC. De verbis Evangelii Ioannis*, II, 1-10), con il *vinum* usato metaforicamente per esprimere il *meracissimum vigorem coelestis Sapientiae* (e quindi parafrasando nella traduzione, il «purissimo vigore della Santa Sofia») nel commento al passo evangelico sulle Nozze di Cana. Secondo i criteri agronomici medievali, ad una valutazione ampelografica la Santa Sofia, b., in qualità di vitigno a bacca bianca privo degli aromi tipici di una qualunque Malvasia o di un Moscato e caratterizzante alcune regioni dell'Italia meridionale, rientrerebbe automaticamente fra i *Graeci*.

È possibile così che sotto questo nome, comprensivo anche di molte altre varietà, rimanga nascosto a lungo, soprattutto per esigenze di commerciabilità, mantenendo il proprio areale colturale fra l'entroterra

²¹⁴ *Italia Pontificia*, vol. IX, *Samnium, Apulia, Lucania*, ed. P. F. Kehr, Berolini 1962, vol. IX, p. 12.

²¹⁵ *Codice Diplomatico Longobardo*, vol. V, *Le chartae dei ducati di Spoleto e di Benevento*, a cura di H. Zielinski, (Fonti per la Storia d'Italia, 66), Roma 1986, pp. 374-376 (nn. X-XI).

montano e la costa. È altrettanto plausibile che in pieno Rinascimento, rimanendo immutato l'intento speculativo, passi ad indicare accanto ai vitigni *Graeci* anche un *Latino bianco* (ossia il Fiano, b. RNVV n. 081, VIVC, #4124) soprattutto a Napoli, Foggia e Bari²¹⁶. L'obiettivo è affermarlo, compensandone ad esempio le criticità imputategli nel 1544 da Sante Lancerio («picciolo e grasso», per un vino troppo alcolico e delicato per reggere anche una sola Estate)²¹⁷ e anticipando alla metà del XVI l'uso di una sinonimia Santa Sofia/Fiano che in apparenza è molto più recente.

Per la diffusione del vitigno le vie di terra sono certamente le privilegiate, seguendo le eredi dirette dell'*Appia*, dell'*Herculia* e dell'*ab Regio ad Capuam* (poi via delle Calabrie) e giungere sino all'alta e media valle dell'Ofanto e al Vulture, aprendosi verso le Puglie. Al tempo stesso il contatto diretto con le città marinare più importanti della Campania (Napoli, Sorrento e Amalfi) lo porta a toccare luoghi lontani da questi assi ma serviti dalle rotte navali, come Pisticci e probabilmente anche il territorio di Otranto sullo Ionio. Ivi il suo profilo molecolare rivela un'interessante affinità almeno nel rapporto di 12/13 basi (con VMD27 e ISV3) verso il Bianco di Alessano, b. (RNVV, n. 028; VIVC, #1330). Quest'ultimo raggiunge il Cilento, dove tuttora si ritrova con il nome in vernacolo di *Aglianico bianco*, e la Calabria tirrenica (da Diamante a Belvedere marittimo) con i sinonimi *Iuvarello*, *Vuiune*, *Vujnu*, *Buinu* o *Iuvinu*²¹⁸.

Per farlo, procede sulla stessa via per Pisticci seguita in senso inverso dalla Santa Sofia, b. e poi avanza sino a destinazione attraverso Castrovillari. In altra direzione raggiunge la Croazia, dove assume i nomi di Tikvar (bijeli), b., Topol, b. e Beretinjok bijeli, b. (o solamente Beretinjak e Bretinjak). L'influenza della Santa Sofia, b. sul Bianco di Alessano, b. e lo spostamento di questo sul Tirreno, risalendo sino al Cilento, potrebbe datarsi non prima del X-XI secolo, nel periodo di espansione bizantina ai danni dei principati di Salerno e di Benevento al tempo della dinastia macedone.

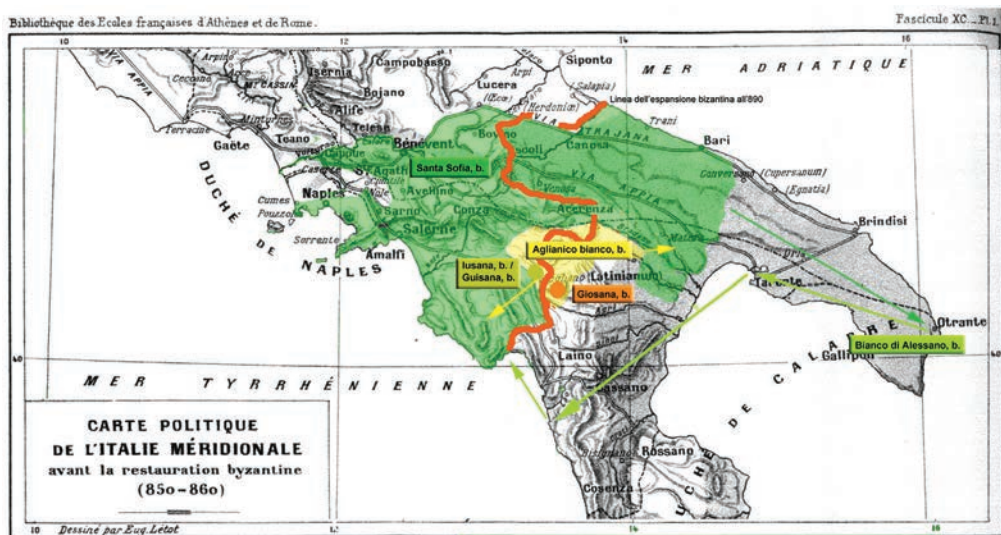
A questo momento seguirebbe, dagli ultimi decenni dell'XI secolo ai primi del successivo, l'introduzione del Bianco di Alessano, b. in Croazia, nel periodo in cui Venezia approfondisce il controllo sulle rotte adriatiche e sostiene a proprio vantaggio la dinastia dei Comneni, contro il tentativo normanno di estendere il dominio dall'Italia meridionale, appena conquistata (caduta di Bari nel 1071), ai territori balcanici dell'impero bizantino.

Questo momento rientra nella fase favorevole per i commerci fra le due sponde del Canale di Otranto, iniziata nel precedente e ben documen-

²¹⁶ C. Violante, U. Ciarimboli, s. *Fiano*, in *Principali vitigni*, vol. I, pp. I-III; S. Raimondi, s.v. *Fiano*, in *Ampelografia universale*, vol. III, pp. 1190-1191.

²¹⁷ Ferraro, *I vini d'Italia*, pp. 47-48.

²¹⁸ G. Costanza, *Vujnu, l'autoctono che non ti aspetti* (2017). In: <https://ilcalicediebe.com/2017/04/01/>.



La circolazione della Santa Sofia e di altre varietà nell'Italia meridionale bizantina (base cartografica: BEFAR, P. Gay).

tata da reperti numismatici, ceramici e anforici per olio e vino (*Otranto type 1-2*)²¹⁹. Meno significativa, ma pur sempre indicativa degli stretti rapporti intercorrenti fra le due sponde, sarebbe la tradizione locale per la quale Alessano sarebbe stata fondata dall'imperatore Alessio I Comneno (1081-1118), poco prima dell'elevazione a contea da parte dei Normanni e che collocherebbero l'ufficializzazione del Bianco, se non persino la selezione, intorno alla seconda metà dell'XI secolo nella punta estrema del Salento, da un incrocio non ancora accertato ma con una compresenza della Santa Sofia, b.

Forse non a caso, poco più tardi l'abate Giovanni IV (1142-1176) del monastero di S. Sofia di Benevento fa illustrare il lavoro della vendemmia su un capitello del chiostro dedicato al mese di settembre. La scultura, opera di un monaco (il cosiddetto Maestro dei Mesi) mostra influenze stilistiche di analoghi lavori eseguiti in complessi benedettini in terra di Bari e rappresenta grappoli di forma conica tendenzialmente compatti e tralci con foglie quinquelobate, cioè con caratteri anche della Santa Sofia, b. ma ovviamente non ad essa esclusivi²²⁰.

Nel rimando continuo a contatti fra Puglia e Campania interna la Basilicata potrebbe essere stata segnata da contrazioni alternate a espansio-

²¹⁹ M. Leo Imperiale, *Ceramiche e commerci nel Canale d'Otranto tra X e XI secolo. Riflessioni sulla cultura materiale bizantina tra Salento e Albania meridionale*, in *Ricerche archeologiche in Albania*. Atti dell'incontro di studi (Cavallino-Lecce, 29-30 aprile 2011), a cura di G. Tagliamonte, Roma 2014, pp. 327-341.

²²⁰ G. Bertelli Buquicchio, s.v. *Benevento – Scultura e arti suntuarie*, in *Enciclopedia dell'Arte Medievale*, vol. III, Roma 1992, p. 397.



I capitelli della vendemmia nel chiostro della Basilica di S. Sofia a Benevento.

ni della coltura della Santa Sofia, b., per ragioni che meriteranno di essere approfondite. Ammettendo la validità e la completezza dei dati raccolti nelle fonti statistiche e descrittive del XIX secolo, l'espansione degli areali di distribuzione che si registra nei decenni finali si mantiene sempre sulle medesime direttrici di penetrazione territoriale dei secoli precedenti. Nella *Statistica Murattiana* i comuni di Castelgrande e Pescopagano, gravitanti sull'alta valle dell'Ofanto, e di Avigliano sono gli unici ad avere la Santa Sofia, b. in coltura e in produzione, contrapponendosi a Montescaglioso dove si registrano il *Bianco* e l'*Alessano*²²¹.

A distanza di 76 anni oltre a Pescopagano, lungo l'antico tracciato stradale interno che unisce la valle del Tanagro (area di Pertosa e Auletta) alle sorgenti del Bradano (presso Lagopesole), la Santa Sofia, b. risulta coltivata a Vietri, a Balvano, a Muro Lucano, a Baragiano, a Picerno, a Ruoti, dove è stata ancora riscontrata, ad Avigliano e a S. Fele. Nel Vulture, in collegamento diretto con la media valle dell'Ofanto, con l'Irpinia e in continuità diretta con S. Fele la si trova a Rapone, ad Atella, a Rapolla, che assieme al paese precedente si distingue per l'ampio spazio dato alla varietà, e infine a Melfi²²².

La sua presenza in questi territori in forma significativa giustifica la possibile relazione stabilita dal profilo molecolare con il Colatamurro, n. (corrispondenza di una misura allelica in 11/13 basi molecolari con VRZAG79) e avrebbe conferma nella sinonimia con il Colatamurro bianco, b. (che in VIVC, #1533 è considerato sinonimo del Bombino bianco, b.), riscontrata a Buccino, Ricigliano e San Gregorio Magno (SA), ossia all'altra estremità del tracciato viario dalla valle del Tanagro a Lagopesole e in coerenza con la diffusione a Pescopagano e a Castelgrande agli inizi del XIX secolo.

Ulteriori sinonimi come *Passolara* e *Uva salese bianca*, b., recuperati nei medesimi territori del Salernitano, rimandano alla plurimillenaria cultura

²²¹ La "Statistica", t. III, § I.2, II.2 e III.1, p. 213, 263-264, 344-345.

²²² *Mostra enologica*, p. 143 (n° 124).

viticola del Vallo di Diano con uno dei fulcri su Sala Consilina (da cui l'appellativo di 'salese') e con la consuetudine di sostenere la varietà con pali (*passelli*, con il verbo tecnico latino *passulare*, dei secoli XIII-XIV, specifico dei vigneti impiantati ricorrendo al sostegno morto)²²³. Quello invece di *Tuccanese moscio* (a Torremaggiore, FG) ricollega semanticamente la Santa Sofia, b. ai più vasti ambiti del Sangiovese, n. (denominato anche Tuccanese; VIVC, #10680) e del Greco, b., a cui l'attributo 'moscio' viene conferito in Irpinia (areale di Taurasi). Attualmente Rapolla, storicamente vocata ai vitigni bianchi oltre all'Aglianico, n., conferma un ruolo di preminenza nella sua produzione. Le si affianca Maschito, in cui la varietà potrebbe però essere giunta in tempi relativamente recenti, avendo conservata la propria identità senza sinonimie.

- **Colatam(m)urro**, n. (RNVV, n. 882) (*tav. f.t. pp. 124-125; scheda ampel. pp. 182-191*)

Derivato: Cola tamburo o tamburro, Colatammurro (sec. XVII); *Variante*: Colatamurro di Pietragalla, n.; *Sinonimo*: Nera di Baragiano, n. (sec. XIX), Uva nera antica, n. *Sostrato viticolo culturale di pertinenza*: Appenninico (Bombino bianco e nero, n.)

Nel corso della seconda metà del XIX secolo le fonti bibliografiche convergono tutte nel considerare la varietà (denominata anche *Cola tamburro*) a bacca bianca e nel sostenerne la sinonimia esclusivamente con il Bombino bianco, b., altrimenti detto «Bambino» o «Buon vino bianco». Gli si riconoscono le sue qualità e i relativi areali di distribuzione in Campania, Puglia e Basilicata relativamente alle province di Avellino, Bari, Lecce e Potenza, dove risulta vinificato con l'Aglianico, n. per produrre un vino maggiormente alcolico, meno tannico, più gradevole e di un vivace rosso rubino, che contrasti il colore cupo assunto dal mosto vinificato in purezza²²⁴. Il catalogo VIVC (#1533) mantiene la corrispondenza con il bianco, riproponendola per il Bombino nero, n. (VIVC, #1534).

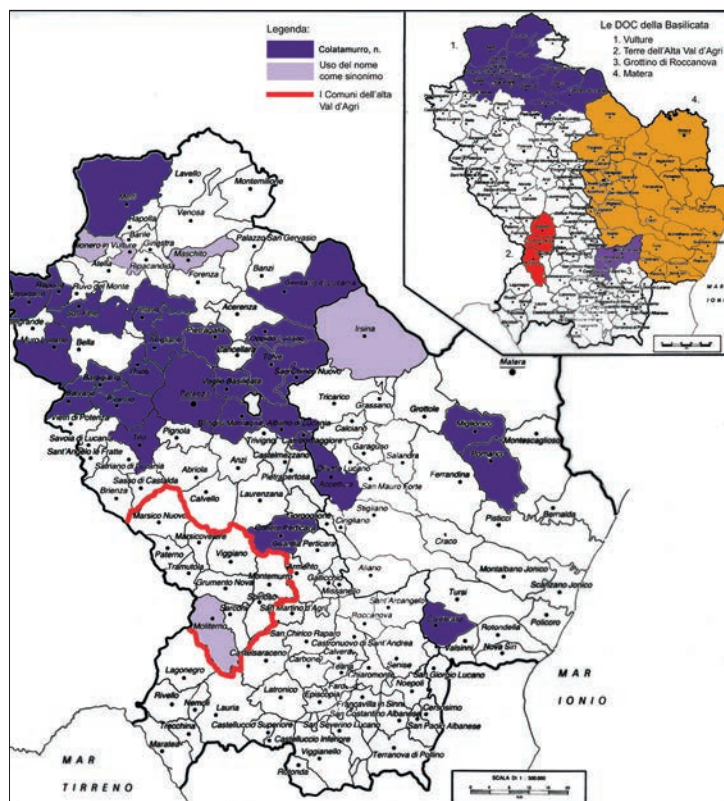
Eppure la varietà a bacca nera con un profilo molecolare autonomo esiste e in Basilicata la ricerca ha consentito di iniziare a riscoprirne tracce nelle campagne di Tricarico (loc. Malcanale), Rionero in Vulture (loc. Pian dell'Altare) e Tito (S.C. Tratturo degli Stranieri)²²⁵, da cui la recente registrazione in VIVC, #25679. Altrettanto potrebbe ritrovarsi nelle stesse regioni in cui la denominazione è stata usata per identificare il suo alter ego 'bianco' in forma di sinonimo del Bombino bianco, b. Colpisce quanto questo continuo e consolidato utilizzo della sinonimia trovi cor-

²²³ Du Cange, *Glossarium*, t. VI, p. 197 e 199 (s.v.).

Frojo, *Relazione sugli studi*, p. 36 n° 36; di Rovasenda, *Saggio*, p. 55; Viala-Vérmorel, *Ampelographie*, t. VI, p. 339; *Mostra enologica*, p. 136 (n° 51).

²²⁵ Rispettivamente CREA-VE di Turi, BA, access. n. R22.118,120 e R23.19,21. Per Tito sono le piante presso la collezione di Lama rossa (Turi, BA) con i nn. UTV-Tito 27 e 48.

Il Colatamurro
finora accertato
in Basilicata.



rispondenza anche nel confronto molecolare dei profili a 13SSRloci fra il Bombino bianco, b. e il Colatamurro, n.

Il rapporto di 13/13 misure alleliche su altrettante basi (con vvs2, vvmD32 e isv3) si direbbe comprovare proprio nella sinonimia il ricordo di un effettivo incrocio di queste varietà, avvenuto magari a distanza di appena qualche generazione, accertabile estendendo i profili molecolari su più microsatelliti, ma in tempi tanto lontani da spingere nella percezione comune a introdurre il nome alternativo di *Uva nera antica*. Rimane tra le vallate del Basento (Tricarico, Brindisi di Montagna), della Fiumara di Avigliano (Ruoti) e del Tanagro (Ricigliano, SA) ed è attribuito in contemporanea a varietà, come ad esempio il Primitivo, n. e l'Aglianico, n., la cui nascita e diffusione nei territori sembrano altrettanto perdersi in un passato remoto. L'orientamento è il medesimo suggerito dalla Malvasia bianca di Candia, b. (RNVV, n. 131; VIVC, #23555), con la quale il Colatam(m)urro, n. mantiene la frazione di 12/13 e con le coppie vvmD25 e vvmD27²²⁶.

La circostanza, all'interno forse di un sostrato condiviso con le anti-

²²⁶ Bergamini et al., *L'identificazione*, pp. 170-173, tabb. 6.1-6.2 (s.vv.).

che varietà Trebbiano toscano, b. (RNVV, n. 244; VIVC, #12628) e Garganega, b. (RNVV, n. 092; VIVC, #4419) in un rapporto di 10/13 (con VVMD25 per entrambe e VVMD28 per la Garganega), permette di ipotizzare all'origine l'esistenza di un contatto e di una vicinanza culturale fra le tre cultivars, da ricercarsi nell'ambito dell'estensione territoriale del Beneventano altomedievale. Questa comprende l'Irpinia, la Basilicata settentrionale e la Puglia nord-occidentale ed è interessata analogamente dalla presenza della Santa Sofia, b., con cui il Colatam(m)urro, n. ha un rapporto di 11/13 (con VRZAG79), e coinvolge i vigneti limitrofi ai confini delle tre regioni, in aree raggiungibili senza troppa difficoltà dalla costa grazie al sistema idrografico e di collegamento dei fiumi Sele e Ofanto. Un legame culturale con le campagne del Napoletano si direbbe dato da altre denominazioni varietali, simili nella natura e nella composizione.

La matrice Cola- si trova infatti abbinata a nomi propri di persona, tipo Cola Giovanni nel comprensorio vesuviano, assegnato a una varietà di *Aglianica* per distinguerla dall'*Aglianica vera*²²⁷, oppure al femminile Colagiovanna nella provincia²²⁸, con l'aggiunta degli attributi 'bianca' e 'nera', e al Colangelo, n. o Capeta nera, n. dalla Puglia (rispettivamente in VIVC, #2753-2754 e 2756). Questa piccola raccolta di esempi porta ad escludere l'idea che la parola possa condividere la radice del verbo 'colare' e che ricalchi in altri termini alcune varianti tradizionali adottate già per celebrare il Bombino bianco, b., alludendo all'abbondanza nella vendemmia e quindi inserendolo nella categoria delle espressioni Butta Palmento, Abbotta pezzente, Straccia cambiali, Scassacarretto e così via²²⁹.

Nella cultura napoletana degli inizi del XVII secolo Cola, diminutivo di Nicola, è una delle maschere della commedia destinate a una significativa longevità, ritrovandola ancora verso la fine del 1800. Le sembianze tendono a variare nel tempo, dal vecchio al nobile vanaglorioso (tale Cola Francesco Vacantiello, protagonista della commedia di Giambattista Cini, *La vedova*, del 1669), al pedante, al balordo, allo sciocco oppure al Calabrese per antonomasia, corteggiatore della figlia di Pulcinella²³⁰. Nella parlata dialettale 'cola' è anche la 'gazza ladra' oppure la 'ghiandaia', con l'aggiunta di attributi ricavati direttamente dal personaggio teatrale e metaforicamente trasposti in Natura in allusione al carattere poco affidabile dell'animale. Di conseguenza esprime tutto ciò che appare nella forma ma nella sostanza non dimostra granché.

²²⁷ G. Acerbi, *Delli vini italiani o sia materiali per servire alla classificazione, monografia e sinonimia*, Milano 1825, p. 304 (nn. 537-538); G. Gasparini, *Osservazioni su le viti e le vigne del Distretto di Napoli*, in *Annali Civili*, LXIX, 3, 1844, p. 4.

²²⁸ *Catalogo dei nomi*, p. 248 (n° 16); Frojo *et al.*, *Primi studi*, p. 171 (n° 23).

²²⁹ M. Pecile, C. Zavaglia, A. Ciardi, scheda *Bombino bianco*, § 2.1 in RNVV, n° 032.

²³⁰ B. Croce, *Pulcinella. Il personaggio del Napoletano in commedia. Ricerche ed osservazioni*, Roma 1899, pp. 81-84, 93, 95, 103-104; *DEI*, vol. II, 1951, p. 1006 (s.v. cola).

Il tamburo ('tammorra', e poi 'tammurro'), invece, da un lato rimanda al mondo contadino perché nella forma e nel movimento circolare impartitogli imita l'azionamento del setaccio. Dall'altro è lo strumento con il quale si introduce nello spettacolo o si accompagna nella rappresentazione di strada la comparsa di un personaggio importante solo nelle apparenze, talvolta nelle vesti di un notaio o di uno scrivano, e in realtà di umile origini e di scarse istruzione e capacità²³¹.

Trasposto in viticoltura, il nome Colatam(m)urro (con la coppia consonantica *-mb-* assimilata in *-mm-* e solo di recente ridotta solamente a *-m-*) viene preso in prestito da questo ambito e, si direbbe tra la fine del XVI e il XVII secolo, diventa un epiteto popolare per intendere una varietà collocabile forse nel periodo normanno-svevo (da cui la tradizione su un feudatario francese o un nobile dei Savoia, che l'avrebbe introdotto per alleggerire i tannini e l'astringenza dell'Aglianico)²³² e che all'epoca si distingue per la produttività (uno dei *Pagadebiti* per antonomasia), tanto rilevante quanto sproporzionata rispetto al gusto di minor pregio. Quindi un tipico Cola, anticipato e suggerito da quel 'tammurro' che nella realtà alluderebbe anche alla consistenza della buccia²³³.

Introdotta come sinonimo per il Bombino bianco, b. (e di conseguenza nella considerazione comune è 'bianco' anche il Colatam(m)urro) a partire dal periodo ipotizzato e nell'entroterra irpino e lucano-pugliese (CREA-VE di Turi, BA, collez. n. UTV-Tito 19, Pirrone 1), viene poi logicamente passato al Bombino nero, n., divenendo 'nero' a sua volta. L'ampia circolazione del Bombino nel corso del XVIII tra il comprensorio del Vulture e il Foggiano, dove diventa anche sinonimo di Uva di Troia, n. (RNVV, n. 247; VIVC, #12819), e la duplice necessità di avere un'uva che aiuti a smorzare le asperità tanniche dell'Aglianico, n. ma ne mantenga invariate le qualità tintorie potrebbero avere portato alla selezione di una varietà che rispondesse effettivamente a questo nome.

Il luogo dove l'incrocio sarebbe avvenuto è tradizionalmente indicato a Pietragalla, al confine fra gli areali produttivi di Potenza, di Acerenza e di Lagopesole, e a questo paese rimanda anche una delle forme accessorie riscontrate per il nome (*Colatamurro di Pietragalla* a Rionero in Vulture - loc. Pian dell'Altare; CREA-VE di Turi, BA, access. n. R23.19,21; VIVC, #25679). L'aggiunta della provenienza geografica viene sollecitata dal prevalere della funzione puramente sinonimica, e non sostanziale, del nome Colatam(m)urro, sostenuta dall'eccessivo diffondersi della corrispondenza con l'Uva di Troia, n. tuttora riscontrabile a Moliterno, a Rionero in Vulture, a Maschito e a Irsina.

²³¹ F. D'Ascoli, *Dizionario etimologico napoletano*, Napoli 1979, p. 160 (s.v. *tammurro*).

²³² *Guida ai vitigni*, p. 582.

²³³ M. Carlucci, s.v. *Bombino* (rev. S. Raimondi), in *Ampelografia universale*, t. III, pp. 1180-1183.

In una sorta di calco si contrappone così alla parola generica ‘uva’ il vero e proprio nome ormai acquisito dalla varietà (Colatammurro), usando il riferimento geografico come caratterizzazione. Nella *Statistica* Murattiana Pietragalla non si distingue per varietà specifiche e il *Colatamburro* è in genere associato all’*Aglianico*, alla *Malvasia* (forse di Candia?) e al *Santa Sofia*, trattandosi perciò quasi certamente del ‘bianco’. Lo stesso dicasi ad Avigliano e a Ruoti, e forse anche a Miglionico mentre è più plausibile si parli del ‘nero’ a Forenza, a Venosa e a Lavello, dove però è citato esattamente a metà fra uve nere (*Tuccanese*, *Aglianico*, *Alvino*) e bianche (*Verdicchio*, *Malvasia*, *Moscato*)²³⁴, quasi a confermare la variabilità di una denominazione nata soprattutto in funzione di sinonimo, piuttosto che di identificativo di una varietà vera e propria.

Probabilmente nello stesso periodo o nei decenni successivi a Baragiano, nella val Melandro, lungo un antico e importante asse stradale (l’*Acerroia-Lucos*) che unisce il Vallo di Diano alla Valle di Vitalba, entra a far parte delle uve locali dette *Nere*, valorizzandone le qualità tintorie. Come *Nera di Baragiano* si diffonde presto nel comprensorio circostante (CREA-VE di Turi, BA, collez. n. UTV-Tito 27, 48), affiancandosi in questa sinonimia al Tempranillo tinto, n. (CREA-VE di Turi, BA, collez. n. UTV-Tito 32; VIVC, #12350) e alla Plavina crna, n. (CREA-VE di Turi, BA, collez. n. Satriano 9; VIVC, #9557), ancora rintracciabili localmente in vecchi vigneti.

Antico e moderno a stretto contatto

Queste varietà, appena illustrate culturalmente anticipandone la dettagliata descrizione ampelografica nel contributo finale del volume, e la ricerca rappresentano lo sforzo compiuto dalla DOC *Terre dell’Alta Val d’Agri* per poter finalmente effettuare un salto di qualità e di immagine. Gli internazionali (come si è detto all’inizio il Merlot, n., il Cabernet Sauvignon, n. e lo Chardonnay, b.) hanno costituito sinora il banco di prova per valutare vocazionalità, capacità e intenzione delle aziende a voler andare avanti e vincere nella sfida ambientale, territoriale e d’immagine posta all’alta valle dalla trasformazione produttiva.

Gli autoctoni sono la novità, grazie alla quale poter raccontare se stessi recuperando una dimensione identitaria plurisecolare, e conquistare il mercato unendo alla qualità della produzione vinicola messaggi concreti su una storia, la propria, che si colloca sostanzialmente al vertice del cammino da loro avviato, e non in modo artificioso o per semplice giustapposizione.

²³⁴ La “*Statistica*”, § I.1.2 p. 213; § I.6-7, p. 233, 241, 247; § II.2, pp. 263-264, 278; § III.1, p. 354.

Le domande poste e ripetute in apertura di questo contributo trovano esito nelle aziende vitivinicole che per eredità familiare o scelta consapevole, di certo mai a caso, si trovino al posto giusto, confermando una conoscenza e un rispetto per il patrimonio di biodiversità viticola locale che determinano una consapevolezza. Vitigni autoctoni, a piede franco, giunti indenni attraverso i secoli in un contesto di nicchia quale è l'alta Val d'Agri, superando malattie, fillosera e cambiamenti climatici, possono essere la risposta necessaria e sostenibile a un futuro che di queste sfide, ad iniziare proprio dalla climatica, ne sta ponendo.

Le varietà di vite tracciano il Tempo e la linea può essere ricostruita anche senza disporre di una documentazione scritta, che testimoni la loro presenza in un dato periodo, che mantenga una seriazione cronologica nella quale i nomi delle piante ricorrano ininterrottamente o garantisca il perpetuarsi della pratica viticola nei secoli. L'anno di citazione, da solo, serve a stabilire il termine cronologico a partire dal quale escono dall'ombra. Senza però la considerazione del contesto culturale e produttivo, riscoperto con la ricerca interdisciplinare, resta un'informazione scarna, da porre in un elenco e non commentabile.

Intanto le aziende vitivinicole odierne (e in questo caso le aderenti alla DOC *Terre dell'Alta Val d'Agri*), fondate in corrispondenza o nell'area di precedenti e più vecchi vigneti, adattano lo Spazio. Si inseriscono infatti nella somma delle forme conferitegli nei secoli e aggiungono al paesaggio un nuovo livello culturale, rappresentato dalle pratiche colturali adottate al momento nella lavorazione dei suoli e nei sistemi di impianto dei vigneti. Ora si tratta principalmente della 'spalliera' (densità minima di 3000 ceppi per ettaro, a guyot e cordone speronato) che ha sostituito la 'pergoletta', specifica delle produzioni famigliari documentate fra XVIII e XIX secolo, ma non il sostegno al palo di legno²³⁵.

Si è ancora in difficoltà, se si vogliono identificare nei campi dell'alta Val d'Agri i segni lasciati da ripartizioni agricole riconducibili alla metà del IV secolo a.C., nel periodo dei Lucani. È questo il momento in cui con maggiore certezza può porsi localmente l'avvio della viticoltura, dopo due secoli e mezzo di importazione e consumo di vino nell'ambito di un'ideologia aristocratica volta a modelli 'eroici' (la vita guerriera, il banchetto, il simposio) di impronta greca, sia diretta (dalle colonie sulla costa verso l'entroterra), sia indiretta (mediazione commerciale etrusca dalla valle del Sele)²³⁶.

²³⁵ Le informazioni sulle aziende che costituiscono la DOC sono tratte direttamente dall'opuscolo *Terre dell'Alta Val d'Agri. Terroir DOC di Basilicata*, a cura di AA.VV., Villa d'Agri (PZ) 2018, di presentazione dell'omonimo Consorzio di Tutela e Valorizzazione. Per identificarle si ricorre alla denominazione registrata e l'ordine di citazione qui, nel testo, obbedisce unicamente a un criterio topografico e non esprime alcuna valutazione di merito, pregio o importanza.

²³⁶ Del Lungo, *Terzo Centro*, pp. 79-80.



Viti sostenute dal palo (Paterno)

Solo la coltura enotria ereditata, della vite sostenuta dal palo di legno con due capi a frutto (l'*oinotron*), permette ai Romani, giunti pochi decenni dopo, di distinguere a colpo d'occhio gli appezzamenti coltivati nell'ampiezza della pianura dell'Agri. La fondazione della colonia di *Grumentum* e la correlata suddivisione regolare per quadrati di m 709 di lato su 7900 *iugera* (poco meno di 2000 ettari) nell'adiacente estensione fertile tra l'altura occupata in età normanna dal castello di *Saponara* (ora Grumento Nova) il fiume Agri, i torrenti Sciaura e Maglia lasciano da subito tracce certe in allineamenti e incroci di assi, orientati su un Nord geografico stabilito in origine con l'impianto di un orologio solare durante uno degli equinozi (primaverile o autunnale).

All'interno, dove gli allineamenti dei *kardines* (i verticali) si attestano ancora sull'andamento dello Sciaura e della rupe nordoccidentale urbana di *Grumentum*, sorge l'Azienda agricola *Al Giardino del Principe*, fondata nel 2004 in contrada Giardino (coord. X/Y sul Geoportale Nazionale: 576.124,84; 4.459.433,03) e sviluppata su entrambe le sponde del torrente sfruttando suoli analoghi a quelli classificati come 'S. Lorenzo' (*sabulosi e lutosi*). La vigna si estende per 3 ettari (che sarebbero circa 12 *iugera* romani) e accoglie vitigni internazionali (Merlot, n., Cabernet Sauvignon, n.) e autoctoni, parte dei quali in località S. Spirito (Moliterno), contribuendo al pari di tutte le altre aziende del Consorzio alla salvaguardia della biodiversità e di un paesaggio fortemente legato all'uso del palo di legno.



Filari dell'Azienda agricola Giardino del Principe alle pendici di Grumento Nova

Nel 1887 si trova un po' ovunque nelle campagne in alta valle fino a Sarconi, Spinoso e Montemurro. A Grumento è ricordato essere rigorosamente di quercia e di castagno e a Moliterno, dove si privilegia solo il castagno come a Marsico Nuovo, sostiene «la vite alla distanza di quattro a cinque palmi l'una, e ha di altezza il fusto della vite da 3 a 4 palmi, e da 2 a 3 tralci, che attaccansi nel mese di giugno a de' pali. Il vino è sufficiente al consumo. Appena spremuto il mosto, si fa fermentare ne' tini coperti di vinaccia di uve dette 'nere' per dar al vino un dato sapore, e colore»²³⁷.

Raggiungendo e risalendo l'Agri, la divisione agraria che maggiormente impegna la colonia di *Grumentum*, con un possibile parziale ripristino o integrazione in epoca graccana (133-123 a.C.), e lascerà nei secoli l'impronta più duratura su tutta la valle fino al sito imperiale di *Acidios* (alle pendici meridionali dell'altura di Marsico Nuovo) racchiude e aiuta a identificare la maggior parte delle altre aziende della DOC. Incroci di *decumani* e *kardines* (rispettivamente assi orizzontali e verticali, orientati prendendo a riferimento l'asta fluviale dell'Agri) sono mantenuti da limiti, idrografia e viabilità minore locale, talvolta sterrata, che diventano il corrispettivo di coordinate cartesiane.

L'Azienda vitivinicola *Fortunato*, inaugurata nel 2010, occupa un lotto su uno degli antichi incroci al confine fra le località Mat(t)ina, come

²³⁷ La "Statistica", t. III, p. 427; *Mostra enologica*, pp. 106-107 (n° 49), 108-109 (n° 52), 110-111 (n° 58), 122-123 (n° 92), 124-125 (n° 98), 128-129 (n° 114).



L'Azienda agricola Fortunato e i suoi vigneti

raccomanda Catone (*in meridies spectet*; Cat., *De agr.*, I, 3), e Maglianese (coord. X/Y sul Geoportale Nazionale: 573.005,39; 4.463.941,54), da un'antica proprietà della gens *Manlia*, ossia un originario **Manlianus* (*fundus*), modificatosi nella Tarda Antichità e non oltre il XIII secolo in un villaggio rurale (**Manlianensis/-e vicus, forum* o *conciliabulum*, secondo le funzioni riconosciutegli di centro abitato o luogo di scambio)²³⁸ con sfruttamento dei terreni circostanti fra il bosco, successivamente detto del Marchese, e il Fosso del Lupo. Il vigneto, di 1,5 ettari (6 *iugera*), sfrutta le peculiarità di un suolo tipo 'S. Lorenzo' (*sabulosus* e *lutosus*) e ancor più dei 'Suoli Garidda' (*sabulosus* e *glareosus*), ben drenati e profondi, che condivide in parte con le Vigne di Viggiano.

Da lì a poca distanza, percorrendo i *kardines* in forma di strade che attraversano la località Spineto verso il Monte Petrone, si entra nella grande paleoconoide del torrente Alli. Nel punto di giunzione fra quadrati della centuriazione, si trova l'Azienda agricola *De Blasiis* (coord. X/Y sul Geoportale Nazionale: 572.414,05; 4.465.445,7), marcando il limite di Spineto con una seconda attestazione del toponimo Mat(t)ina. Sulla cartografia ufficiale la correzione del cognome della famiglia proprietaria in 'De Blasi' ha modificato anche la denominazione dei corrispondenti suoli ('De Blasi', *sabulosi* e *glareosi*), già riscontrati nelle suddette Vigne. L'azienda, fondata nel 2003, con un vigneto di 2,5 ettari (10 *iugera*) si sviluppa in un'area dove si concentrano alcune ville roma-

²³⁸ G. Serra, *Contributo toponomastico alla storia della continuità nel Medioevo delle comunità rurali romane e preromane dell'Italia superiore*, (Reprints, 1), Spoleto 1991, pp. 208-215. Il palmo è una misura di lunghezza variabile nel corso del XIX secolo da cm 26,3 a cm 26,4.



Vigne dell'Azienda agricola De Blasiis

ne, che hanno sfruttato la posizione di questi terreni *sub radice montis* (Cat., *De agr.*, I, 3).

Il vicino torrente Alli lega il nome alle proprietà (**Alliana praedia*) che in quest'area deteneva un ramo della *gens Allia*, avendo proprie residenze a *Grumentum* (CIL, X, 231) e nella confinante *Volcei* (Buccino, SA; CIL, X, 8105 e 8113), con il soprannome *Grumentina* assunto da qualche suo membro femminile (CIL, X, 448).

All'interno forse di questi **praedia*, magari condivisi con la proprietà De Blasiis, e in prossimità di un *kardo* della centuriazione (la cosiddetta Via della Confina, inappropriatamente ridenominata Via Galileo Galilei)²³⁹, ripreso e mantenuto dal confine feudale e ora comunale tra Marsicovetere e Viggiano, viene fondata nel 1981 l'Azienda agricola biologica *Pisani* (metodi certificati AIAB e ICEA; coord. X/Y sul Geoportale Nazionale: 572.414,05; 4.465.445,7). Il vigneto, comprendente varietà Internazionali (le prime due sopra ricordate), campane (Fiano, b.) e autoctoni, per i quali partecipa alla conservazione e tutela, si esten-

²³⁹ La parola di Confina è introdotta nell'uso locale nel corso del XX secolo, identificando la fascia di territorio interessata dal passaggio della linea di confine dei precedenti feudi, e ora comuni, di Marsico Vetere (all'epoca, del Demanio Regio) e di Viggiano (dei Loffredo), che risaliva il Sacro Monte fin sulla vetta e si ancorava al Santuario della Madonna di Viggiano, assunto nei secoli a caposaldo topografico. Il toponimo ha origine dalla concatenazione di elementi fisici (fossi, avvallamenti, creste, linee di versante, forse alberi) e antropici (carreggiabili, carrarecce, muretti a secco, edifici di culto), con i quali sottolinea la funzione di demarcazione della linea confinaria. Il suo antecedente diretto è la denominazione Finaita, riportata nella cartografia ufficiale (IGM, F° 199 II SE), la cui desinenza ha certamente suggerito l'adozione del genere femminile nel vocabolo Confina rispetto al corrente Confine, attestato in numerosi esempi in questo settore della Val d'Agri e nelle aree immediatamente a ridosso dei suoi limiti fisici.



Il vigneto dell'Azienda agricola biologica Pisani.

de per 20 ettari. La superficie equivale a circa 79 *iugera*, prossimi quasi alla misura dei 100 suggeriti da Catone ma con una resa per ettaro (70/80 q) che varia da quattro volte al doppio quella prevista da Varrone. I suoli sono classificati come 'S. Lorenzo' (*sabulosi* e *lutosi*), dal nome della contrada che ancora nel 1870 rimanda direttamente a beni fondiari della Certosa di Padula (SA).

Procedendo lungo la Confina, in direzione della medievale Finaita alle pendici del Sacro Monte²⁴⁰, si giunge all'incrocio con un *decumanus* ben conservatosi, che fissa per la centuriazione di *Grumentum* un orientamento compatibile con i vincoli fisici imposti dalla paleoconioide dell'Alli. Ivi nasce nel 2005 l'Azienda vitivinicola Zipparri (coord. X/Y sul Geoportale Nazionale: 571.430,32; 4.467.156,37) e, avvalendosi dei benefici offerti dalla mistione tra i suoli 'Marchese' e 'Salicone' (*sabulosi* e *glareosi*), mette a frutto un vigneto di un ettaro (circa 4 *iugera*).

Da qui in poi, avanzando lungo le linee pedemontana e dell'antica divisione agraria in direzione di Viggiano, antica proprietà dei *Vettii* più

²⁴⁰ Il vocabolo *finaita*, così come il corrispondente Finaide (Sarconi) più volte citato nel testo, testimonia un passaggio del significato di 'elemento confinario' dalla cultura longobarda, evolutasi ed adattatasi nel periodo normanno (secolo XII), a quella lucana moderna. A sua volta l'avvenuta fusione bassomedievale del long. **snaida*, 'segno di confine', e del lat. *finis*, 'confine', con un raddoppiamento semantico ben noto anche in altre località della zona (ad esempio Bosco Galdo, dove il long. *wald*, 'bosco', è mantenuto in funzione di appellativo nel bassomedievale 'bosco') pertinenti al medesimo periodo, tende a sottolineare l'importanza di un 'confine' che nella delimitazione dei feudi di Marsicovetere e di Viggiano ha solo il passaggio conclusivo di una vicenda territoriale anticipata forse in epoca imperiale romana, con la disgregazione del reticolo centuriale.



La vigna dell'Azienda vitivinicola Zipparrì

che dei *Vibii*, aventi al pari degli *Alii* e dei *Manlii* forti relazioni con i mercati di Pompei ed Ercolano²⁴¹, e mantenendosi pertanto paralleli al corso dell'Agri, ci si inoltra in un paesaggio che l'asse della Confina attraversa e in parte rappresenta. Secondo la *Statistica Murattiana* dalla parte di Viggiano «si putano le vigne lasciandovi da tre tralci, si zappano più volte secondo il bisogno, e si legano le viti a' pali. Si piggiano delle uve nere che unite ad alcune non piggiate si lasciano, e 'l tutto si gitta da due a tre giorni prima nel tino ove poi si lascia colare il mosto, e la vinaccia delle altre uve, che si lascian fermentare da 15 a 20 giorni, e quindi si passa nelle botti. I vizii sono cagionati dall'im maturità delle vendemie [!], dalle botti mal conservate, o dall'eccessiva fermentazione». Sul lato di Marsicovetere invece, dove le viti sono sostenute da pali e a filari, «la vigna è di quella detta latina, e si coltiva all'istesso modo, che in Viggiano. Piggiate le uve si lascia il mosto fermentare ne' tini; indi il vino si ripone

²⁴¹ Linguisticamente la derivazione del prediale Viggiano dal gentilizio *Vibius*, noto a *Grumentum* e soprattutto nell'antico territorio di Atena (*AE*, 1998, 396a e *CIL*, I, 3162a, ma anche a Potenza, *CIL*, X, 169 e a *Paestum*, *CIL*, I, 3151, 3158), è plausibile (G. Flechia, *Nomi locali del Napoletano derivanti da gentilizi italici*, Torino 1874, p. 55), ipotizzando un passaggio analogo a quello che determina la trasformazione del latino *fovea* ('buca') nel poleonimo Foggia, ma non è necessaria. Sono infatti molteplici le attestazioni dei *Vettii* (A. Racioppi, *Saggio della scienza etimologica*, Napoli 1872, p. 11; Caputi, *Tenue contributo*, pp. 41-42), che nella stessa *Grumentum* hanno un peso non indifferente (costruzione di una *porticus* nel 42 a.C., *CIL*, X, 8093; monumento funerario dei liberti, *CIL*, X, 274) e nella confinante Atena sono compresenti ai *Vibii* (*CIL*, X, 5118 ma anche 5119) e ne detengono il patronato nel 315-316 d.C. con il componente di rango senatorio *Caius Vettius Cossinius Rufinus* (*CIL*, X, 5061). A una sua vasta proprietà (un **Vettianum praedium*) sarebbe pertanto da ricondurre il primo nucleo tardoantico di Viggiano.

nelle botti, ove si conserva di buona qualità, fuorché quando la vendemmia è immatura», avendola anticipata a settembre²⁴².

Lungo l'antica via pedemontana, che in località Case Rosse, in direzione di Viggiano, costituisce il *limes* nordorientale per la centuriazione di *Grumentum*, nel 2002 viene avviata l'Azienda agricola *L'Arcera* (coord. X/Y sul Geoportale Nazionale: 573.090,85; 4.467.081,23). Nei suoli 'Salicone' (*sabulosi* e *lutosi*), che in piccola parte condivide con l'azienda Di Fuccio, si sviluppa un vigneto di 1,8 ettari (circa 7 *iugera*) in cui l'Aglianico, n. ritrova una delle sue nicchie originarie di coltivazione e, attorno, il palo continua a resistere nelle vigne più vecchie.

Andando oltre, verso la grande villa romana tarda in località Maiorano, coincidente con il nome di uno degli ultimi imperatori (*Iulius Valerius Maorianus*, 457-461 d.C.), si incontra l'Azienda agricola *Pierdesiis* (coord. X/Y sul Geoportale Nazionale: 574.826,52; 4.466.282,05), con un vigneto di 2,5 ettari (10 *iugera*). L'estensione è pari a quella che ha l'ultima,



Una vigna dell'Azienda agricola l'Arcera

in ordine di menzione, delle aziende aderenti, la *Di Fuccio* (coord. X/Y sul Geoportale Nazionale: 577.879,29; 4.463.506, 83), divisa fra le località Valloni e Salicone, dai suoli simili (*sabulosi* e *glareosi*, con una percentuale *lutosa*) per quanto su torrenti diversi (rispettivamente Casale e Alli).

²⁴² La "Statistica", t. III, p. 311, 325; Lacava, *Mostra enologica* (1887), pp. 106-107 (n° 48).



Una delle vigne dell'Azienda agricola Pierdesiis

Sui terrazzi morfologici di questa parte del territorio di Viggiano si estendono gli ultimi *kardines* della centuriazione di *Grumentum*, attestandosi sulle incisioni prodotte dai corsi d'acqua che confluiscono nel Vallone Spartifave e danno il nome ai più vasti Valloni. Oltre questi limiti e al di là dell'estensione ultima della divisione agraria regolare romana, alla sommità di uno sperone roccioso, appare la chiesa fortificata di S. Maria de la Preta, una fondazione religiosa del XII secolo compiuta secondo criteri misti, latino e grecoorientale.



Le vigne dell'Azienda agricola Di Fuccio alle pendici di Viggiano

Alcuni versi dell'*Antifonario* di Bangor, un manoscritto nordirlandese altomedievale dell'abbazia di S. Colombano di Bobbio, che indirettamente e con suggestione sembra rimandare all'antica cultura dell'arpa di Viggiano, sono diventati il motto sulle etichette delle bottiglie prodotte in questa azienda. La chiesa, cioè la *Domus deliciis plena super petram constructam* dei versi, edificata in coincidenza con il definitivo abbandono di *Grumentum* a favore dell'insediamento normanno di *Saponara* (ora Grumento Nova), domina il paesaggio delle Vigne dalla sua posizione su un elevato sperone roccioso (*necnon vinea vera ex Aegypto transducta*)²⁴³.

Agri-cultura, sostenibilità e futuro

Dalle varietà autoctone dell'alta Val d'Agri alle più note della Valle del Rodano si segue un filo conduttore antico, ben più reale di tanta retorica spesa in comunicati e notizie via web, e si ritrova un senso anche per quello che non lo avrebbe, con un accostamento ad effetto fra gli 'Internazionali' di oggi e i flussi di duemila anni fa di anfore vinarie dalla Lucania per la Gallia e ritorno. Il futuro è la prospettiva di sviluppo a cui puntare, la sostenibilità è il modo e la cultura può essere uno degli strumenti che le agevolano coinvolgendo l'intera filiera (l'azienda, il vivaio, il consorzio, la rivendita), a condizione di non relegarla nella pratica a semplice accessorio per incontri e occasioni di intrattenimento, dove fare sfoggio di un sapere tante volte solo fittizio e inconsistente.

Il dato culturale include anche le leggende, vero prodotto demoantropologico di un tipo di conoscenza tramandata oralmente, e rimuove le fal-



S. Maria della Preta, prima dei restauri

²⁴³ *Ant. Bench.*, fog. 30r. S. Del Lungo, *Topografia del monachesimo bizantino nella media ed alta val d'Agri tra X ed XI secolo*, in N. Villone, *Armento. Origine, etimologia, istoria, archeologia, numismatica, costituzione topografica e corografica*, a cura di S. Del Lungo, M. Lazzari, C. A. Sabia, Villa d'Agri (PZ) 2014, p. 267 n. 92, 305-308.



L'alta Valle nella veste estiva

se notizie, originate da informazioni non verificate, parziali o travisate. Nell'insieme precede, accompagna e segue la vitivinicoltura, aiutando a conoscere la vocazionalità di un territorio, a recuperarne le potenzialità attraverso la ricerca documentaria e materiale, a formulare i contenuti giusti da abbinare al vino che si sta producendo e a presentarlo in maniera corretta, avvincente e accattivante nei messaggi verbali e scritti²⁴⁴. Poiché si tratta di operazioni che richiedono tempo, pazienza, affiancamento e continuo confronto con i protagonisti del lavoro in campo ma non sottraggono risorse, se non in piccola percentuale e mai a vuoto, rientrano appieno e contribuiscono alla sostenibilità della viticoltura.

²⁴⁴ Due esempi vengono dalle retro-etichette composte per un vino rosso e per un bianco, prodotti dalla medesima azienda e in cui le varietà sono dichiarate a parte. La prima recita così: «L'antifonario, detto "di Bangor", è un particolare manoscritto liturgico nord-irlandese (anni 680/690) dell'abbazia di S. Colombano a Bobbio. Una sua frase, riportata in etichetta, condensa la cultura viticola che in Val d'Agri vanta origine arcaiche, la fondazione monastica greco-latina di S. Maria della Preta che la riprende, i vitigni internazionali di tradizione medievale e il mondo celtico, qui rappresentato dall'arpa viggianese». La seconda, a carattere più generale, sintetizza il territorio così: «La tradizione del bianco si interseca in alta Val d'Agri con la cultura civile e religiosa bizantina e latina (secoli X-XIV) per vini salutari e importanti, di gusto e significato. Minerale grazie alla terra e aromatico per la vicinanza delle vigne alla montagna, introduce la Malvasia, cresciuta a queste quote, e il Fiano campano nel contesto di autoctoni di pregio e sul filo della grande storia, raccontata dal torrente Alli».



Una pergola storica alle Rocchette (Marsico Nuovo)

Nei più recenti contributi su questo argomento in altre parti d'Italia l'attenzione è stata soprattutto rivolta a dotare le aziende di regole condivise per gestire e controllare l'uso di fitofarmaci, la dispersione di sostanze inquinanti nel terreno e nelle falde, i consumi idrico ed energetico e più in generale l'uso dei suoli in relazione alle esigenze produttive. Si è pertanto giunti all'approvazione di un Regolamento Intercomunale di Polizia Rurale, attualmente introdotto nelle DOC *Prosecco* e *Sannio*, alla formulazione di un vero e proprio Piano Regolatore per il territorio viticolo²⁴⁵, e alla proposta normativa di cui nel breve capitolo qui di seguito, che definisca, disciplini e tuteli i vigneti storici ed eroici, ampliando i contenuti espressi all'art. 7 comma 3 del Testo Unico *della vite e il vino* (L. 12 dicembre 2016, n. 238).

A questi importanti strumenti si affiancano il registro per i Paesaggi rurali di interesse storico, poiché insieme di componenti sociali, economiche, biologiche (biodiversità) e culturali da tutelare, e il relativo catalogo. Attualmente la Basilicata ha visto iscrivere i *Castagneti del Vulture Melfese*, i *Vigneti di Aglianico nel Vulture*, i *Pascoli della Murgia Materana* e gli *Oliveti di Ferrandina*. Forse è giunto il momento per l'alta Val d'Agri di rivolgersi a queste opportunità e di coglierle, combinando a una nuova visibilità delle modalità di fruizione del territorio, nelle quali le aziende siano parti attive e contribuiscano nell'accogliere, orientare e guidare i visitatori.

Non più Strade del Vino passive ma partecipazione concreta alla scoperta di un paesaggio rurale storico e delle sue componenti assieme ai protagonisti delle produzioni e della conservazione dei terreni, secondo le regole che si sono date e le scelte precise compiute, per un'agricoltura che sia biologica, sostenibile e custode della tradizione e della biodiversità, in un paesaggio che si evolve e in un territorio, quello dell'alta valle, sottoposto a sfide e pressioni continue.

²⁴⁵ Il riferimento è agli indirizzi che negli anni sono stati definiti sull'argomento sino alla messa a punto de *Il Piano Regolatore delle Città del Vino. Linee metodologiche per la valorizzazione dei comprensori vitivinicoli di qualità nella disciplina territoriale ed urbanistica delle aree rurali*, (Quaderni delle Città del Vino, 1), Castelnuovo Berardenga (SI), 2006.

DOC Terre dell'Alta Val d'Agri		VVS2		VVMD5		VVMD7		VVMD25		VVMD27	
		all 1	all 2	all 1	all 2	all 1	all 2	all 1	all 2	all 1	all 2
1	IUSANA, B./GUISANA, B.	N + 10	N + 10	N + 4	N + 14	N + 8	N + 32	N + 6	N + 6	N + 4	N + 19
areale di origine	SANGIOVESE, N.	N + 10	N + 10	N + 4	N + 14	N + 8	N + 32	N + 6	N + 6	N + 4	N + 10
sostrato	>> SANGIOVESE, N.	rapp. 13/13 VVS2, VVMD5, VVMD7, VVMD25, VRZAG62, ISV2, ISV3, ISV4, VMCG4B9									
	ALEATICO, N.	N + 10	N + 12	N + 4	N + 6	N + 8	N + 18	N + 14	N + 20	N + 4	N + 19
influenze reciproche	TREBBIANO TOSCANO, B.	N + 10	N + 20	N + 4	N + 10	N + 18	N + 22	N + 6	N + 20	N + 4	N + 8
	AGOSTINELLA, B.	N + 10	N + 10	N + 4	N + 4	N + 8	N + 8	N + 6	N + 20	N + 8	N + 10
	CASSANO, N.	N + 10	N + 12	N + 4	N + 18	N + 8	N + 32	N + 6	N + 20	N + 10	N + 16
	GUARNACCINO NERO, N.	N + 10	N + 20	N + 4	N + 24	N + 8	N + 18	N + 6	N + 20	N + 4	N + 19
	MINUTOLO, B.	N + 10	N + 20	N + 4	N + 10	N + 8	N + 18	N + 4	N + 20	N + 14	N + 19
	VISPAROLA, B. (VIVC, #24932)	N + 10	N + 10	N + 4	N + 4	N + 8	N + 8	N + 4	N + 6	N + 10	N + 19
	PIZZUTIDDU, N.	N + 10	N + 28	N + 4	N + 4	N + 16	N + 32	N + 6	N + 28	N + 4	N + 10
	>> SANTA SOFIA, B.	rapp. 42/54									
	STAMPACAVALLLO, N.	N + 10	N + 20	N + 6	N + 14	N + 16	N + 32	N + 6	N + 20	N + 4	N + 10
	STRINTO PORCINO, N.	N + 10	N + 28	N + 14	N + 18	N + 18	N + 32	N + 6	N + 14	N + 4	N + 16
sinonimia commerciale	Giosana										
2	GIOSANA, B.	N + 10	N + 28	N + 4	N + 18	N + 8	N + 32	N + 6	N + 14	N + 16	N + 16
areale di origine	SANGIOVESE, N.	N + 10	N + 10	N + 4	N + 14	N + 8	N + 32	N + 6	N + 6	N + 4	N + 10
	MALV. B. DI BASILICATA, B.	N + 10	N + 10	N + 4	N + 10	N + 8	N + 22	N + 6	N + 14	N + 14	N + 16
sostrato	>> SANGIOVESE, N.	rapp. 10/13 VVMD7, VRZAG62, ISV3									
influenze reciproche	>> CASSANO, N.	rapp. 11/13 VVMD5, VVMD7, VVMD28									
	>> IUSANA, B./GUISANA, B.	rapp. 9/13 VVMD7, VVMD32, VRZAG62, ISV3									
	UVA B. ANTICA, B. (FINAIDE)	N + 10	N + 32	N + 18	N + 24	N + 8	N + 8	N + 6	N + 14	N + 10	N + 16
	MALV. AD ACINO PICCOLO, B.	N + 10	N + 28	N + 4	N + 18	N + 8	N + 32	N + 6	N + 14	N + 10	N + 16
	STRINTO PORCINO, N.	N + 10	N + 28	N + 14	N + 18	N + 18	N + 32	N + 6	N + 14	N + 4	N + 16
	MARSANNE, B.	N + 10	N + 10	N + 4	N + 10	N + 8	N + 22	N + 6	N + 14	N + 14	N + 16
sinonimia commerciale											
3	MALV. ACINO PICCOLO, B.	N + 10	N + 28	N + 4	N + 18	N + 8	N + 32	N + 6	N + 14	N + 10	N + 16
areale di origine	SANGIOVESE N.	N + 10	N + 10	N + 4	N + 14	N + 8	N + 32	N + 6	N + 6	N + 4	N + 10
	>MALV. B. DI BASILICATA, B.	N + 10	N + 10	N + 4	N + 10	N + 8	N + 22	N + 6	N + 14	N + 14	N + 16
sostrato	>> SANGIOVESE, N.	rapp. 10/13 VVMD7, VRZAG62, ISV3									
influenze reciproche	>> CASSANO, N.	rapp. 11/13 VVMD5, VVMD7, VVMD27, VVMD28									
	>> GIOSANA, B.	tutte le coppie tranne all. 1 di VVMD27									
	MAIOLICA, N.	N + 10	N + 28	N + 4	N + 14	N + 8	N + 18	N + 6	N + 28	N + 4	N + 10
	>> MALV. B. DI BASILICATA, B.	rapp. 11/13 VVMD25									
	>> STRINTO PORCINO, N.	rapp. 13/13 VVS2, VVMD25									
	>> UVA B. ANTICA (FINAIDE), B.	rapp. 13/13 VVMD25, VVMD27, VVMD32, VRZAG79									
sinonimia commerciale											
4	AGLIANICO BIANCO, B.	N + 20	N + 20	N + 4	N + 18	N + 16	N + 18	N + 6	N + 6	N + 6	N + 14
areale di origine	AGLIANICO, N.	N + 28	N + 32	N + 10	N + 24	N + 8	N + 8	N + 14	N + 28	N + 8	N + 14
sostrato	>> AGLIANICO, N.	rapp. 9/13 VVMD32, ISV2									
influenze reciproche	AGLIANICO ANTICO (TITO), N.	N + 10	N + 32	N + 10	N + 18	N + 8	N + 18	N + 6	N + 14	N + 4	N + 14
	TREBBIANO ANTICO, B.	N + 20	N + 22	N + 4	N + 4	N + 8	N + 18	N + 6	N + 20	N + 4	N + 6
sinonimia commerciale	Aglianico										
5	PLAVINA, N.	N + 10	N + 20	N + 10	N + 14	N + 8	N + 18	N + 4	N + 4	N + 4	N + 14
areale di origine	PRIMITIVO, N.	N + 10	N + 20	N + 4	N + 14	N + 16	N + 18	N + 4	N + 4	N + 4	N + 6
sostrato	>> PRIMITIVO, N.	rapp. 13/13 VVMD25, VVMD28, ISV3, ISV4									
influenze reciproche	UVA RARA, N.	N + 10	N + 20	N + 14	N + 18	N + 16	N + 18	N	N + 4	N + 10	N + 14

VVMD28		VVMD32		VrZAG62		VrZAG79		ISV2		ISV3		ISV4		VMCNG4B9	
all 1	all 2	all 1	all 2	all 1	all 2	all 1	all 2	all 1	all 2	all 1	all 2	all 1	all 2	all 1	all 2
N + 20	N + 28	N + 17	N + 37	N + 20	N + 22	N + 12	N + 22	N + 22	N + 40	N + 18	N + 18	N + 8	N + 28	N + 20	N + 30
N + 18	<u>N + 28</u>	<u>N + 17</u>	N + 21	<u>N + 20</u>	<u>N + 22</u>	N + 6	<u>N + 22</u>	<u>N + 22</u>	<u>N + 44</u>	<u>N + 18</u>	<u>N + 18</u>	<u>N + 8</u>	<u>N + 28</u>	<u>N + 20</u>	<u>N + 30</u>
N + 20	N + 30	N + 29	<u>N + 37</u>	N + 12	<u>N + 22</u>	N + 12	N + 18	<u>N + 22</u>	<u>N + 22</u>	N + 10	<u>N + 18</u>	N	N	N + 12	<u>N + 20</u>
N + 28	N + 32	N + 15	<u>N + 37</u>	N + 20	<u>N + 26</u>	N + 8	N + 14	<u>N + 20</u>	<u>N + 40</u>	N + 12	<u>N + 18</u>	N + 8	<u>N + 18</u>	N + 24	<u>N + 38</u>
<u>N + 20</u>	<u>N + 28</u>	N + 21	N + 27	N + 14	<u>N + 20</u>	N + 8	N + 12	<u>N + 22</u>	<u>N + 40</u>	N + 12	<u>N + 18</u>	N	<u>N + 28</u>	N + 12	<u>N + 20</u>
N + 32	N + 42	<u>N + 17</u>	N + 17	N + 20	N + 28	N + 6	N + 10	<u>N + 40</u>	<u>N + 48</u>	N + 12	<u>N + 18</u>	N + 8	<u>N + 22</u>	<u>N + 20</u>	<u>N + 34</u>
N + 32	N + 42	N + 21	<u>N + 37</u>	<u>N + 22</u>	N + 28	N + 12	<u>N + 22</u>	<u>N + 22</u>	<u>N + 48</u>	N + 18	<u>N + 24</u>	<u>N + 22</u>	<u>N + 28</u>	<u>N + 20</u>	N + 28
<u>N + 20</u>	<u>N + 28</u>	N + 27	<u>N + 37</u>	<u>N + 20</u>	<u>N + 22</u>	<u>N + 12</u>	N + 14	N + 20	N + 44	N + 12	<u>N + 18</u>	N	<u>N + 28</u>	<u>N + 20</u>	<u>N + 20</u>
		N + 21	<u>N + 37</u>	N + 14	<u>N + 22</u>	<u>N + 12</u>	N + 14								
N + 32	N + 42	<u>N + 17</u>	<u>N + 17</u>	<u>N + 20</u>	<u>N + 22</u>	N + 6	<u>N + 12</u>	N + 44	N + 44	N + 12	<u>N + 18</u>	N + 8	<u>N + 22</u>	<u>N + 20</u>	N + 28
N + 18	N + 42	N + 15	<u>N + 17</u>	<u>N + 20</u>	N + 20	N + 6	<u>N + 22</u>	<u>N + 22</u>	N + 22	N + 12	<u>N + 18</u>	<u>N + 22</u>	<u>N + 28</u>	N + 28	N + 30
<u>N + 28</u>	<u>N + 42</u>	<u>N + 17</u>	<u>N + 17</u>	<u>N + 20</u>	N + 26	N + 10	<u>N + 22</u>	<u>N + 22</u>	<u>N + 40</u>	N + 10	<u>N + 18</u>	N + 8	<u>N + 18</u>	<u>N + 30</u>	<u>N + 34</u>
N + 32	N + 42	N + 17	N + 37	N + 20	N + 22	N + 10	N + 14	<u>N + 22</u>	<u>N + 22</u>	N + 18	N + 18	N + 18	N + 28	N + 12	N + 34
<u>N + 18</u>	<u>N + 28</u>	<u>N + 17</u>	N + 21	<u>N + 20</u>	<u>N + 22</u>	N + 6	N + 22	<u>N + 22</u>	<u>N + 44</u>	<u>N + 18</u>	<u>N + 18</u>	N + 8	<u>N + 28</u>	N + 20	N + 30
N + 18	<u>N + 42</u>	N + 5	<u>N + 17</u>	<u>N + 22</u>	N + 26	N + 8	<u>N + 14</u>	<u>N + 16</u>	N + 20	<u>N + 18</u>	<u>N + 26</u>	N	N + 8	N + 20	<u>N + 34</u>
N + 30	<u>N + 32</u>	N + 17	N + 37	N + 14	<u>N + 22</u>	N + 10	N + 14	<u>N + 22</u>	N + 32	N + 18	N + 24	N + 8	<u>N + 28</u>	N + 12	N + 20
N + 32	<u>N + 42</u>	N + 17	N + 37	N + 20	<u>N + 22</u>	N + 10	N + 14	<u>N + 22</u>	<u>N + 22</u>	<u>N + 18</u>	<u>N + 18</u>	N + 18	<u>N + 28</u>	<u>N + 12</u>	<u>N + 34</u>
N + 28	<u>N + 42</u>	<u>N + 17</u>	N + 17	<u>N + 20</u>	N + 26	<u>N + 10</u>	<u>N + 22</u>	<u>N + 22</u>	<u>N + 40</u>	N + 10	<u>N + 18</u>	N + 8	N + 18	N + 30	<u>N + 34</u>
N + 18	<u>N + 42</u>	N + 5	<u>N + 17</u>	<u>N + 22</u>	N + 26	N + 8	<u>N + 14</u>	<u>N + 16</u>	N + 20	<u>N + 18</u>	<u>N + 26</u>	N	N + 8	N + 20	<u>N + 34</u>
N + 32	N + 42	N + 17	N + 37	N + 20	N + 22	N + 10	N + 14	<u>N + 22</u>	<u>N + 22</u>	N + 18	N + 18	N + 18	N + 28	N + 12	N + 34
N + 18	N + 28	<u>N + 17</u>	N + 21	<u>N + 20</u>	<u>N + 22</u>	N + 6	N + 22	<u>N + 22</u>	<u>N + 44</u>	<u>N + 18</u>	<u>N + 18</u>	N + 8	<u>N + 28</u>	N + 20	N + 30
N + 18	<u>N + 42</u>	N + 5	<u>N + 17</u>	<u>N + 22</u>	N + 26	N + 8	<u>N + 14</u>	<u>N + 16</u>	N + 20	<u>N + 18</u>	<u>N + 26</u>	N	N + 8	N + 20	<u>N + 34</u>
N + 20	N + 20	<u>N + 17</u>	N + 37	<u>N + 22</u>	N + 28	<u>N + 14</u>	<u>N + 22</u>	N + 20	<u>N + 22</u>	N + 10	<u>N + 18</u>	N + 8	<u>N + 18</u>	<u>N + 12</u>	N + 30
N + 20	N + 20	N + 15	N + 21	N + 28	N + 30	N + 8	N + 22	<u>N + 22</u>	<u>N + 44</u>	N + 18	N + 24	N + 18	<u>N + 28</u>	N + 36	N + 36
N + 12	N + 42	<u>N + 15</u>	<u>N + 21</u>	N + 14	N + 14	<u>N + 8</u>	<u>N + 10</u>	<u>N + 22</u>	<u>N + 44</u>	N + 12	<u>N + 24</u>	N	N + 8	N + 26	N + 30
N + 12	<u>N + 20</u>	N + 17	<u>N + 21</u>	N + 14	<u>N + 28</u>	N + 8	N + 14	<u>N + 44</u>	<u>N + 48</u>	N + 12	<u>N + 18</u>	N + 28	<u>N + 28</u>	N + 26	N + 30
<u>N + 20</u>	<u>N + 20</u>	N + 17	<u>N + 21</u>	N + 20	<u>N + 28</u>	N + 14	<u>N + 22</u>	N + 20	N + 20	N + 12	<u>N + 24</u>	N	<u>N + 28</u>	N + 12	N + 12
N + 32	N + 42	N + 17	N + 29	N + 14	N + 26	N	N + 6	N + 22	<u>N + 44</u>	N + 18	N + 18	N + 8	N + 8	N + 12	N + 14
<u>N + 32</u>	<u>N + 42</u>	N + 21	<u>N + 29</u>	<u>N + 26</u>	N + 30	<u>N</u>	<u>N + 22</u>	N + 20	<u>N + 44</u>	<u>N + 18</u>	<u>N + 18</u>	<u>N + 8</u>	<u>N + 8</u>	<u>N + 12</u>	<u>N + 26</u>
N + 18	<u>N + 42</u>	<u>N + 17</u>	N + 37	N + 22	<u>N + 26</u>	N + 6	N + 8	N + 30	N + 46	N + 12	N + 12	N	N + 18	<u>N + 12</u>	N + 34

6	SANTA SOFIA, B.		N + 22	N + 28	N + 4	N + 6	N + 8	N + 18	N + 6	N + 28	N + 6	N + 10
	areale di origine	GRECO, B.	N + 10	N + 32	N + 6	N + 10	N + 16	N + 18	N + 4	N + 6	N + 10	N + 14
	sostrato	PINOT NERO, N.	N + 14	N + 28	N + 6	N + 16	N + 8	N + 12	N + 4	N + 14	N + 10	N + 14
		MALV. DELLE LIPARI, B.	N + 20	N + 22	N + 4	N + 4	N + 12	N + 18	N + 6	N + 20	N + 4	N + 8
		TREBBIANO TOSCANO, B.	N + 10	N + 20	N + 4	N + 10	N + 18	N + 22	N + 6	N + 20	N + 4	N + 8
		BOMBINO BIANCO, B.	N + 22	N + 28	N + 6	N + 10	N + 18	N + 22	N + 6	N + 28	N + 6	N + 19
	influenze reciproche	BIANCO D'ALESSANO, B.	N + 20	N + 22	N + 10	N + 10	N + 8	N + 22	N + 6	N + 20	N + 6	N + 10
		*FALANGH. CAMPI FLEGR., B.	N + 28	N + 32	N + 4	N + 14	N + 8	N + 18	N + 14	N + 28	N + 10	N + 10 : s
		*MANGIAGUERRA, N.	N + 22	N + 32	N + 10	N + 16	N + 8	N + 12	N + 6	N + 20	N + 6	N + 10 : s
		*PALLAGRELLO-CE, N.	N + 10	N + 22	N + 4	N + 24	N + 18	N + 32	N + 6	N + 6	N + 10	N + 14 : s
		*PALUMMINA MIRABELLA, N.	N + 10	N + 32	N + 4	N + 10	N + 18	N + 32	N + 6	N + 6	N + 4	N + 10 : s
		*ROSSO ANTICO, N.	N + 12	N + 28	N + 4	N + 6	N + 18	N + 22	N + 6	N + 20	N + 10	N + 10 : s
		*SUPPEZZA, N.	N + 8	N + 28	N + 6	N + 14	N + 8	N + 8	N + 14	N + 28	N + 10	N + 10 : s
		*TRONTO, N.	N + 28	N + 32	N + 4	N + 24	N + 8	N + 8	N + 14	N + 28	N + 10	N + 14 : s
	sinonimia commerciale	COLATAM(M)URRO, N.	N + 20	N + 22	N + 6	N + 10	N + 18	N + 18	N + 6	N + 20	N + 10	N + 19
		FIANO, B.	N + 32	N + 32	N + 4	N + 6	N + 8	N + 8	N + 14	N + 20	N + 8	N + 14
7	COLATAMURRO, N.		N + 20	N + 22	N + 6	N + 10	N + 18	N + 18	N + 6	N + 20	N + 10	N + 19
	areale di origine	BOMBINO BIANCO, B.	N + 22	N + 28	N + 6	N + 10	N + 18	N + 22	N + 6	N + 28	N + 6	N + 19
	sostrato	>> BOMBINO BIANCO, B.	rapp. 13/13 VVMD5, VVMD32, ISV3									
		BOMBINO NERO, N.	N + 10	N + 22	N + 4	N + 6	N + 8	N + 22	N + 4	N + 6	N + 4	N + 6
		TREBBIANO TOSCANO, B.	N + 10	N + 20	N + 4	N + 10	N + 18	N + 22	N + 6	N + 20	N + 4	N + 8
		GARGANEGA, B.	N + 10	N + 20	N + 4	N + 10	N + 18	N + 22	N + 6	N + 20	N + 4	N + 19
	influenze reciproche	>> BOMBINO BIANCO, B.	rapp. 13/13 VVMD5, VVMD32, ISV3									
		MALV. B. DI CANDIA, B.	N + 10	N + 20	N + 4	N + 16	N + 18	N + 32	N + 6	N + 20	N + 10	N + 19
	sinonimia commerciale	>> BOMBINO BIANCO, B.	rapp. 13/13 VVMD5, VVMD32, ISV3									
		>> SANTA SOFIA, B.	rapp. 11/13 VRZAG79									

Legenda:

- N + = valori del RNVV
- a. = allele
- b. = base
- * = varietà equalizzate ai valori del RNVV
- > = confrontare con
- >> = v. profilo espresso in tabella
- rapp. = rapporto basi molecolari

Tavola fuori testo - I profili molecolari a 13SSRloci microsatelliti dei nuovi ritrovati varietali, con i relativi confronti. La sottolineatura (in verde per le varietà a bacca bianca; in rosso per quelle a bacca nera) evidenzia gli alleli identici, singoli e a coppia.

N + 20	N + 42	N + 23	N + 27	N + 14	N + 28	N + 6	N + 14	N + 22	N + 22	N + 12	N + 18	N	N + 18	N + 28	N + 38
N + 12	<u>N + 20</u>	N + 17	N + 17	<u>N + 28</u>	N + 30	<u>N + 6</u>	<u>N + 14</u>	N + 36	N + 44	<u>N + 12</u>	<u>N + 24</u>	N	N + 8	<u>N + 28</u>	<u>N + 30</u>
N + 2	<u>N + 20</u>	N + 5	N + 37	<u>N + 14</u>	N + 20	<u>N + 2</u>	<u>N + 8</u>	N + 30	N + 44	<u>N + 12</u>	<u>N + 24</u>	<u>N</u>	N + 8	N + 20	N + 24
<u>N + 20</u>	<u>N + 42</u>	N + 17	N + 37	<u>N + 14</u>	N + 28	<u>N + 6</u>	<u>N + 10</u>	<u>N + 22</u>	<u>N + 40</u>	<u>N + 12</u>	<u>N + 18</u>	<u>N + 18</u>	<u>N + 18</u>	N + 30	N + 34
N + 28	N + 32	N + 15	N + 37	<u>N + 20</u>	<u>N + 26</u>	<u>N + 8</u>	<u>N + 14</u>	N + 20	N + 40	<u>N + 12</u>	<u>N + 18</u>	<u>N + 8</u>	<u>N + 18</u>	N + 24	<u>N + 38</u>
N + 28	N + 32	<u>N + 23</u>	N + 37	<u>N + 16</u>	<u>N + 26</u>	<u>N + 14</u>	<u>N + 22</u>	N + 44	N + 48	<u>N + 18</u>	<u>N + 24</u>	<u>N + 18</u>	<u>N + 22</u>	N + 12	<u>N + 38</u>
<u>N + 20</u>	<u>N + 30</u>	<u>N + 23</u>	N + 37	<u>N + 14</u>	N + 26	<u>N + 6</u>	<u>N + 22</u>	<u>N + 22</u>	<u>N + 44</u>	<u>N + 12</u>	<u>N + 18</u>	<u>N</u>	N + 14	N + 12	<u>N + 38</u>
sost. con VVMD31 1/1 a.				<u>N + 14</u>	N + 22	<u>N + 6</u>	<u>N + 14</u>								
sost. con VVMD31 1/1 b.				<u>N + 14</u>	N + 14	N + 16	<u>N + 14</u>								
sost. con VVMD31 1/1 b.				<u>N + 26</u>	<u>N + 28</u>	<u>N + 6</u>	<u>N + 14</u>								
sost. con VVMD31 1/1 b.				<u>N + 20</u>	<u>N + 28</u>	<u>N + 14</u>	<u>N + 22</u>								
sost. con VVMD31 1/1 b.				<u>N + 14</u>	<u>N + 28</u>	<u>N + 14</u>	<u>N + 14</u>								
sost. con VVMD31 1/1 b.				<u>N + 14</u>	N + 22	N + 14	<u>N + 14</u>								
sost. con VVMD31 1/2 a.				<u>N + 14</u>	N + 14	N + 8	<u>N + 14</u>								
<u>N + 20</u>	<u>N + 32</u>	<u>N + 23</u>	N + 37	<u>N + 16</u>	<u>N + 28</u>	<u>N + 6</u>	<u>N + 14</u>	N + 48	N + 48	<u>N + 18</u>	<u>N + 24</u>	<u>N + 18</u>	<u>N + 18</u>	N + 12	N + 24
<u>N + 12</u>	<u>N + 28</u>	<u>N + 23</u>	<u>N + 27</u>	<u>N + 14</u>	<u>N + 20</u>	<u>N + 8</u>	<u>N + 14</u>	N + 40	N + 44	<u>N + 12</u>	<u>N + 24</u>	<u>N</u>	<u>N</u>	N + 30	<u>N + 38</u>
N + 20	<u>N + 32</u>	N + 23	N + 37	<u>N + 16</u>	<u>N + 28</u>	<u>N + 6</u>	<u>N + 14</u>	N + 48	<u>N + 48</u>	<u>N + 18</u>	<u>N + 24</u>	<u>N + 18</u>	<u>N + 18</u>	<u>N + 12</u>	N + 24
N + 28	<u>N + 32</u>	<u>N + 23</u>	<u>N + 37</u>	<u>N + 16</u>	<u>N + 26</u>	<u>N + 14</u>	<u>N + 22</u>	N + 44	<u>N + 48</u>	<u>N + 18</u>	<u>N + 24</u>	<u>N + 18</u>	<u>N + 22</u>	<u>N + 12</u>	N + 38
N + 32	<u>N + 32</u>	N + 5	<u>N + 23</u>	N + 12	N + 26	N + 18	N + 22	N + 44	N + 44	<u>N + 18</u>	<u>N + 18</u>	<u>N + 18</u>	<u>N + 18</u>	<u>N + 24</u>	N + 38
N + 28	<u>N + 32</u>	N + 15	<u>N + 37</u>	N + 20	N + 26	N + 8	<u>N + 14</u>	N + 20	N + 40	<u>N + 12</u>	<u>N + 18</u>	<u>N + 8</u>	<u>N + 18</u>	<u>N + 24</u>	N + 38
<u>N + 20</u>	<u>N + 32</u>	N + 15	<u>N + 23</u>	<u>N + 26</u>	<u>N + 26</u>	<u>N + 14</u>	<u>N + 14</u>	N + 20	N + 44	<u>N + 12</u>	<u>N + 18</u>	<u>N + 8</u>	<u>N + 18</u>	<u>N + 38</u>	N + 40
N + 30	<u>N + 32</u>	<u>N + 23</u>	<u>N + 23</u>	<u>N + 26</u>	<u>N + 28</u>	N + 2	<u>N + 14</u>	N + 20	<u>N + 48</u>	<u>N + 12</u>	<u>N + 18</u>	<u>N + 8</u>	<u>N + 18</u>	<u>N + 12</u>	N + 38

Abbreviazioni e nota bibliografica

a) Abbreviazioni

AE, Année Epigraphique.

CIL, Corpus Inscriptionum Latinarum.

PIR, Prosopographia Imperii Romani.

RNVV, MinPAAF. Registro Nazionale delle Varietà di Vite (<http://catalogoviti.politicheagricole.it/catalogo.php>)

VIVC, Vitis. International Variety Catalogue (<http://www.vivc.de/>).

b) Riferimenti bibliografici

V. Alba *et al.*, *La caratterizzazione varietale (fenotipizzazione)*, in *Basivin_SUD. La ricerca*, pp. 105-166.

Ampelografia universale storica illustrata. I vitigni del mondo, a cura di A. Schneider, G. Mainardi, S. Raimondi, Savigliano (CN) 2012, 3 tomi.

G. Antonini, *La Lucania. Discorsi*, Napoli 1795-1797, 2 voll.

A. Bacci, *De naturali vinorum historia, de vinis Italiae et de conviviis Antiquorum* 1596 (*De naturali vinorum*, Romae 1596)

Basivin_SUD. La ricerca del germoplasma viticolo in Basilicata, a cura di V. Alba *et al.*, Bari 2016.

C. Bergamini *et al.*, *L'identificazione varietale mediante analisi del DNA (genotipizzazione)*, in *Basivin_SUD. La ricerca*, pp. 167-177.

N. Branca, G. Frojo, *Catalogo delle uve coltivate nella provincia di Basilicata*, in *Bollettino Ampelografico*, XV, 1881, pp. 158-162.

M. G. Bruno, *Il lessico agricolo latino e le sue continuazioni romanze*, Amsterdam 1969.

A. Calò, A. Scienza, A. Costacurta, *Vitigni*

d'Italia. Le varietà tradizionali per la produzione di vini moderni, Bologna 2006.

F. P. Caputi, *Tenue contributo alla storia di Grumento e di Saponara*, Napoli 1902.

Catalogo dei nomi dei vitigni della provincia di Avellino, in *Bollettino Ampelografico*, XVI, 1883, pp. 247-251.

L. Costantini *et al.*, *Genetic relationships among local Vitis vinifera cultivars from Campania (Italy)*, in *Vitis*, 44, 1 (2005), pp. 25-34.

I. D'Agata, *Native wine grapes of Italy*, Berkeley 2014.

DEI, C. Battisti, G. Alessio, *Dizionario etimologico italiano*, Firenze 1952, 3 voll.

G. De Lorenzis *et al.*, *SNP genotyping elucidates the genetic diversity of Magna Grecia grapevine germplasm and its historical origin and dissemination*, in *BMC Plant Biology*, 2019, pp. 1-15 e suppl. (Add. files 1-12).

S. Del Lungo, *Centro Terziario di Domesticazione: la topografia antica e la genetica in Enotria, dalle Siriche alla multivarietà viticola della Lucania*, in *Basivin_SUD. La ricerca*, pp. 37-86.

G. di Rovasenda, *Saggio di una ampelografia universale*, Torino 1877.

Ch. Du Cange, *Glossarium mediae et infimae latinitatis*, Niort 1884, 9 voll.

G. Ferraro, *I vini d'Italia giudicata da papa Paolo III (Farnese) e dal suo bottigliere Sante Lancerio. Operetta tratta dal manoscritto della biblioteca di Ferrara*, Roma 1890.

G. Frojo, *Catalogo delle uve coltivate nella provincia di Basilicata*, in *Bollettino Ampelografico*, XV, 1881, pp. 158-162.

G. Frojo, *Relazione intorno agli studi am-*

- pelografici del Principato Citeriore e del Principato Ulteriore*, in *Bollettino Ampelografico*, III, 1875, pp. 162-191.
- G. Frojo, *Relazione sugli studi Ampelografici eseguiti nelle Puglie*, in *Bollettino Ampelografico*, fasc. III, 1875, pp. 39-59.
- P. Galet, *Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes*, Paris 2018.
- L. Giustiniani, *Dizionario geografico ragionato del Regno di Napoli*, Napoli 1797-1816, 10 tomi (13 volumi).
- Grumentum: la ricerca archeologica in un centro antico*, a cura di L. Giardino, R. Restaino, Galatina (LE) 1981.
- Guida ai vitigni d'Italia*, a cura di F. Giavedoni, M. Gily, Bra (CN) 2006.
- Th. Lacombe et al., *Large-scale parentage analysis in an extended set of grapevine cultivars* (*Vitis vinifera* L.), in *Theoretical Applied Genetics*, 126 (2), 2013, pp. 401-414 e suppl. (Online resources 1-7).
- Lexicon totius Latinitatis*, a cura di E. Forcellini et al., Padova 1864-1926, 7 tomi.
- Modalità insediative e strutture agrarie nell'Italia meridionale in età romana*, a cura di E. Lo Cascio, A. Storchi Marino, (Pragmateiai, 7), Bari 2008.
- Il mondo enotrio tra VI e V secolo a. C.* Atti dei seminari napoletani (1996-1998), a cura di M. Bugno, C. Masseria, (Quaderni di Ostraka, 1.1), Napoli 2001.
- Mostra enologica tenuta in Potenza nel 1887*, a cura di M. Lacava, Napoli 1887.
- F. Napoli et al., *Relazione intorno agli studi ampelografici del Principato Citeriore e del Principato Ulteriore*, in *Bollettino Ampelografico*, III, 1875, pp. 162-191.
- Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volume I*, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, 1960.
- Il Progetto Basivin_SUD. Recupero e valorizzazione delle principali varietà locali e dei vitigni autoctoni minori in Basilicata*, a cura di V. Alba et al., Bari 2015.
- J. Robinson, J. Harding, J. Vouillamoz, *Wine grapes. A complete guide to 1368 vine varieties, including their origins and flavours*, London 2012.
- La "Statistica" del Regno di Napoli nel 1811*, a cura di D. Demarco, Roma 1988, 4 tomi (5 volumi).
- Val.BasVit. Valorizzazione e tutela del paesaggio vitivinicolo e recupero della biodiversità nell'ambito del territorio G.A.L. Alto Basento-Camastra*, a cura di M. Gasparro et al., Turi (BA) 2015.
- Chr. Vandermersch, *Vins et amphores de Grande Grèce et de Sicile. IV^e-III^e s. avant J.-C.*, Napoli 1994.
- P. Viala, V. Vermorel, *Ampélographie. Traité général de viticulture*, Paris 1909, 7 tomi.
- Vitigni storici d'Irpinia*, a cura di AA.VV., Dragoni (CE) 2013.

c) Letteratura grigia

Note su varietà autoctone campane. In: <http://www.viten.net/tags/campania/it/1182>.



Il Monte Aquila sullo sfondo di un vigneto in località S. Spirito (Moliterno)

A.R. Caputo, S. Del Lungo*

Per una proposta normativa che definisca, disciplini e tuteli i vigneti 'storici' ed 'eroici'

La più grande attrazione di ognuno di noi è verso il Passato, perché è l'unica cosa che noi conosciamo e amiamo veramente.

P. P. Pasolini

La questione

Dall'esperienza congiunta maturata nelle regioni meridionali, dalla val-lata del Calore e dal Tavoliere all'entroterra lucano e alle campagne della Locride, nasce questa proposta, rispondendo allo stimolo lanciato dai viticoltori di queste terre per colmare una significativa lacuna normativa di interesse nazionale. Il Testo Unico *della Vite e del Vino* (L. 12 dicembre 2016, n. 238), dopo un primo enunciato fondamentale nel quale sancisce che «Il vino, prodotto della vite, la vite e i territori viticoli, quali frutto del lavoro, dell'insieme delle competenze, delle conoscenze, delle pratiche e delle tradizioni, costituiscono un patrimonio culturale nazionale da tutelare e valorizzare negli aspetti di sostenibilità sociale, economica, produttiva, ambientale e culturale», definisce nel *Capo II* la 'viticoltura' come insieme delle varietà su cui compiere ricerca, sperimentazione o da avviare direttamente in produzione, avendo concluso e ottemperato a tutte le garanzie richieste e dovute secondo passaggi necessari (art. 5), e pone a fondamento del 'potenziale produttivo' il «vitigno autoctono italiano» o «vitigno italico» (art. 6, comma 1).

L'equazione è stabilita affinché si diano l'opportuna importanza e il giusto rilievo a quei vitigni di cui sia «dimostrata l'origine esclusiva in Italia e la cui presenza è rilevata in aree geografiche delimitate del territorio nazionale». Segue per la prima volta un peso rilevante dato al paesaggio viticolo, ad integrazione della normativa predisposta sulla

* Questo contributo è uno dei frutti della stretta collaborazione avviata dal 2014 fra CREA-VE e CNR-ISPC nelle persone dei due autori e dei relativi gruppi di ricerca. I contenuti espressi giungono a conclusione di un confronto serrato sull'argomento e sono un prodotto congiunto e condiviso. Naturalmente, per le competenze che rappresentano, gli aspetti agronomici e la questione dei vigneti 'eroici' sono stati sviluppati dal dott. Angelo Raffaele Caputo (CREA-VE) mentre gli elementi culturali e la riflessione sullo Spazio-Tempo, da applicarsi alla dimensione 'storica' delle aree a vigna, sono riconducibili al dott. Stefano Del Lungo (CNR-ISPC).

materia dei Beni Paesaggistici nel Testo Unico sui *Beni Culturali* (D.lgs. n. 42/2004 e s.m.i.).

Nel suddetto articolo di legge si sottolinea l'impegno dello Stato nel promuovere la manutenzione e salvaguardia con interventi, laddove necessario, di tutti i vigneti, in quanto parte integrante del Patrimonio Culturale Nazionale, e in particolare quelli «aventi particolare pregio paesaggistico, storico e ambientale, di seguito denominati 'vigneti eroici o storici'», (art. 7, c. 1 e 3) che si suppone in premessa siano realizzati in aree vocate per clima e ambiente e quindi in grado di conferire alle uve un carattere di unicità. Di essi si occupa il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (MiPAAF), di concerto con il Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo (MiBACT) e con il Ministero dell'ambiente, della tutela del territorio e del mare (MiATTM).

Aver stabilito una corrispondenza netta fra vigneti 'storici' ed 'eroici', considerando l'uno un attributo e un sinonimo dell'altro al punto da porli in alternativa («'vigneti eroici o storici'»), lascia intendere che entrambi gli aspetti, per quanto non identici ma distinti e complementari, siano in fondo due facce della stessa medaglia, ossia della cultura, e di conseguenza si possano considerare equivalenti.

Un vigneto 'eroico' esprime un concetto di Spazio che determina il Tempo. Impiantato in condizioni fisiche e morfologiche estreme, riassume nell'eccezionalità della forma un'impellenza e un obiettivo straordinario di realizzazione, all'origine dei quali si pone la somma di uno sforzo progettuale, economico e sociale, prodotto in un certo momento da un insieme di individui e non determinato dalla casuale associazione di singoli. Di conseguenza comporta del Tempo per la sua realizzazione e per questo è anche 'storico'.

Al contrario, un vigneto definito 'storico' per la sua longevità, la data di primo impianto, la particolarità della forma colturale o la collocazione in un contesto culturale passato, non necessariamente è 'eroico' perché può non occupare e non sfruttare condizioni ambientali estreme. Di conseguenza la sinonimia accennata nella legge va corretta, orientando con esattez-



Una vite 'storica' poco lontano dalla cappella di S. Maria dei Martiri a Grumento Nova

za quali siano i caratteri indispensabili perché siano riconoscibili e quindi certificabili per le due condizioni.

Nella proposta di normativa avanzata si prevede che in premessa, una volta declinati i necessari rimandi amministrativi all'organizzazione dei Ministeri coinvolti e al Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013 (organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli con i relativi rinvii alle risorse finanziarie a supporto della vitivinicoltura), sarà opportuno richiamare il sopra citato Testo Unico per i Beni Culturali D.lgs. n. 42/2004 e s.m.i., facendo particolare riferimento agli articoli 2, 6, 10, 131, 134, 136, 142 e 143 in materia di valorizzazione di quei beni culturali e paesaggistici coerenti con l'oggetto (i vigneti) di cui tratta la proposta. Questo precederà il riferimento sia all'Osservatorio nazionale del Paesaggio rurale, delle Pratiche agricole e delle Conoscenze tradizionali e al relativo Registro, entrambi istituiti con D.M. (MiPAAF) 19 novembre 2012, n. 17070, sia ai precedenti testi di legge assunti a esempio significativo e di indirizzo come la L.R. (Valle d'Aosta) 11 agosto 2004, n. 17 su viticoltura montana ed eroica.

Nel corpo vero e proprio della legge si deve dedicare un articolo specifico all'inquadramento dei vigneti 'eroici' e dei vigneti 'storici' nei termini seguenti:

Enunciato

- I vigneti 'eroici' e i vigneti 'storici' contribuiscono alla conservazione dell'ambiente, del suolo, della biodiversità viticola, del paesaggio e alla relativa valorizzazione attraverso il patrimonio di conoscenze, di tradizioni e di pratiche locali. Il loro riconoscimento mira a sostenere la preservazione del tessuto socio-culturale locale e i processi di sviluppo rurale, che contrastino lo spopolamento, il degrado del territorio, la perdita di biodiversità e la distruzione del patrimonio culturale costruito. Nell'ambito delle attività economiche contribuiscono a favorire le attività turistiche, affermando il concetto che agricoltura, ambiente e turismo risultano strettamente interconnessi;

comma 1

- Si definiscono 'eroici' i vigneti che si trovano in montagna, in condizioni orografiche difficili o in forte pendenza; che ricadono in aree soggette a rischio di dissesto idrogeologico; o che si trovano in aree o territori le cui condizioni morfologiche e ambientali ostacolano le normali pratiche colturali, comportando l'ampio ricorso all'intervento manuale; oppure che sono situati nelle piccole isole, cioè dalla superficie non superiore ai 250 chilometri quadrati;



Vigneto nei pressi di Grumento Nova

comma 2

Si definiscono ‘storici’ i vigneti che sono posti in relazione diretta a beni archeologici e monumentali, quali residuo di colture praticate nel passato, nel corso della vita dei siti e oltre; nonché quelli che si inseriscono entro suddivisioni agrarie storiche o tradizionali riconoscibili e documentabili; che mantengono all’interno strutture o opere pertinenti alla raccolta, lavorazione e conservazione delle uve; che accolgono biodiversità viticola o che, infine, risultano in una determinata superficie/particella in data antecedente al 1950. I vigneti ‘storici’ si distinguono, inoltre, per forme di allevamento e di coltivazione tradizionali, condizionate dagli ambienti fisici e climatici, e legate fortemente ai sistemi sociali ed economici locali.

Un secondo articolo della legge sarà dedicato ai criteri da adottare per distinguerli, caratterizzarli e per questo riconoscerli e censirli, rendendoli così certificabili e di conseguenza ammissibili a finanziamenti.

Un vigneto si classificherà come ‘eroico’ il momento che:

- a) occupi una superficie con una pendenza pari o superiore al 30 per cento;
- b) questa si trovi a quote nettamente superiori a quella di base e di riferimento dell’area di interesse (ad esempio nelle Cinque Terre, con la quota di base che è il livello del mare e il versante occupato dai vigneti a strapiombo che si eleva fra i 200 e i 300 m)¹;

¹ Pur riconoscendo la validità tecnica della definizione per vigneto ‘eroico’ proposta dalla Regione Valle d’Aosta, la si ritiene limitativa in quanto non includerebbe altre realtà territoriali, come quelle meridionali e insulari. Vedansi ad esempio gli ambienti collinari campani (colline non ben servite da vie di comunicazioni facili al passaggio dei mezzi meccanici), lucani (zone dei calanchi), pugliesi (murgia), calabresi (le rupi calcaree dell’Aspromonte e la Costa Viola) o siciliani (colline o basse colline etnee con suoli dalla forte presenza di scheletro, pietre di origine vulcanica), che non sono certamente caratterizzati dalle stesse condizioni ambientali valdostane. Per tali ragioni, si è ritenuto



- c) gli impianti siano sistemati su terrazzamenti (o lunettamenti) e gradoni o ciglionamenti, nel caso di pendenze rilevanti pari o superiori al 30 per cento;
- d) sistemazioni degli impianti viticoli su suoli modellati a rittochino, calcapoggio, girapoggio o spina, nel caso di pendenze inferiori al 30 per cento;
- e) le condizioni morfologiche e ambientali obblighino l'ampio ricorso all'intervento manuale nelle pratiche di sistemazione e culturali;
- f) coltivazione di varietà di vite ad uva da vino riconosciute in quanto iscritte nel Registro nazionale delle varietà di viti e classificate per le relative aree amministrative in cui ricadono i territori individuati, ovvero approvate come varietà idonee alla coltivazione o come varietà in osservazione;
- g) collocazione in piccole isole.

Sarà invece da considerarsi 'storico' allorché:

- a) la sua esistenza è documentata da data antecedente al 1950, ovvero 70 anni prima dalla data del rilevamento²;
- b) vi risulti l'utilizzo di forme di allevamento e di coltivazione tradizionali (ad alberello, maritate a piante, a palo di legno, a spalliera, su pergola, a raggiera ecc.), legate al luogo di produzione e debitamente documentate;

opportuno considerare la quota di un territorio nella misura relativa a ciò che si è preso a riferimento, senza fissare in modo assoluto la soglia dei 500 m s.l.m., e considerare tutte le condizioni fisiche nelle quali la viticoltura sia obbligata a ricorrere in varia misura a operazioni e pratiche manuali.

² La data di vincolo per i vigneti è stata fissata al 1950 nel rispetto delle disposizioni emanate per i beni immobili di interesse pubblico, che dai 50 anni iniziali è stata prolungata a 70 anni con art. 4 comma 16 del D.lgs. n. 70/2011, recepito dal MiBACT il 6 aprile 2016 e assunto dall'art. 217 del D.lgs. n. 50/2016 (il c.d. Codice degli Appalti) che ha abrogato il precedente art. 4.

- c) sia in relazione diretta a beni archeologici (strade, confini, abitati, ville e fattorie per fasi di vita) e monumentali (palazzi, residenze signorili, case private, monasteri, conventi, chiese con annessi orti e giardini);
- d) sia collocato entro suddivisioni agrarie storiche o tradizionali riconoscibili e documentabili (divisioni regolari antiche e medievali, campi chiusi, orti, giardini mediterranei, parchi, ecc.), con la conservazione di elementi di confinazione o di divisione interna identificativi (macere, pietre, cippi, alberi, siepi, fossi, fontanili, edicole, cappelle, ecc.);
- e) mantenga strutture o opere pertinenti alla raccolta, lavorazione e conservazione delle uve (palmenti, cantine, locali per appassimento), all'aperto, in grotta o entro fabbricato;
- f) vi si coltivino varietà di vite ad uva da vino riconosciute in quanto iscritte nel Registro nazionale delle varietà di viti e classificate per le relative aree amministrative, in cui ricadono i territori individuati, ovvero approvate come varietà idonee alla coltivazione o come varietà in osservazione;
- g) si integri con sistemazioni idrauliche-agrarie storiche o di particolare pregio paesaggistico.



Le aziende viticole incastonate nel paesaggio della centuriazione di Grumentum (Google Earth, Landsat Copernicus, 25.10.2015, quota 621 m)

Ovviamente in entrambe le tipologie è sufficiente ed è, al tempo stesso, condizione che il vigneto possenga almeno uno dei requisiti sopra elencati. Saranno inoltre considerati 'storici' quei vigneti compresi nei paesaggi iscritti nel Registro Nazionale dei Paesaggi Rurali di Interesse Storico, o nella lista dei siti UNESCO oppure in aree protette e tutelate secondo la normativa regionale o nazionale. Il solo requisito richiesto è che la vitivinicoltura, condotta secondo pratiche tradizionali, coerenti con gli indirizzi degli enti di riferimento, sia l'oggetto principale della tutela.

Per quanto riguarda infine gli interventi da prevedere e ammettere, per ripristinare danni da dissesto e per mantenere l'integrità paesaggistica, ambientale e storico-culturale dell'areale viticolo riconosciuto, il principio di base è che nella conduzione del vigneto si portino avanti le pratiche specifiche e tramandate nel territorio di riferimento su forma di allevamen-



Case con palmenti in località le Vigne (Viggiano)

to, densità d'impianto, uso di pali in legno (trattati e non) e sistemazioni idraulico-agrarie (opere di conservazione del suolo e di consolidamento dei versanti come muretti a secco, ciglioni, terrazzamenti, inerbimento).

La programmazione delle sistemazioni idraulico-agronomiche o le stesse dovranno svolgere il compito di controllo e di contenere, in qualche modo, il fenomeno dell'erosione. Dovranno altresì essere state realizzate in armonia con le condizioni fisiche dell'ambiente circostante, valorizzando i materiali del posto e privilegiando soluzioni integrate che meglio si adattino alla topografia del sito.

Le ultime azioni da considerare sono:

- l'incentivo all'uso di vitigni autoctoni, non solo italiani ma autorizzati dai disciplinari di produzione di pertinenza e strettamente connessi al territorio oggetto di attenzione e valutazione ai sensi di questa proposta³;
- la promozione di interventi per la valorizzazione e il sostegno sui mercati delle produzioni dei vigneti 'eroici' e 'storici' attraverso una comunicazione corretta, arricchita dai contenuti culturali che tali vigneti e gli autoctoni ivi coltivati esprimono e hanno;
- l'introduzione di un marchio nazionale di tutela, da definirsi con successivo provvedimento, scoraggiando le azioni individuali (aziende o consorzi), di scarso vantaggio per il singolo e di sicuro danno per il comparto.

³ Trattandosi di una proposta di tipo applicativo del T.U. *della vite e del vino* (L. n. 238/2016), di recepimento del Reg. UE n. 1308/2013, che riguarda anche la coltivazione di uva da vino a scopi commerciali, si è voluto precisare che le varietà coltivate debbano rispondere ai requisiti di cui all'art. 5, comma 1, di detto Testo.



Dettaglio di una vecchia pergola

Vino in vaso: forme ceramiche ed iconografie del vino nei contesti di Paterno, Marsico Nuovo, Montemurro e Guardia Perticara (PZ)

Nel mondo antico ogni forma vascolare racchiude una specifica funzione: dall'anfora alla *kylix* al cratere fino all'*oinochoe*, ogni contenitore è utilizzato per un'unica mansione (trasportare, conservare, mescolare, versare o bere).

Pertanto l'analisi di tali utensili, unita all'esame di altri oggetti adoperati nella pratica del consumo del vino, per raccogliere, filtrare o incorporare miele e spezie (attingitoi, colatoi, grattugie, mestoli) sarà impiegata per meglio comprendere dinamiche economiche, sociali, politiche e culturali dei popoli che abitavano la regione nell'antichità.

Seguirà la ricerca sull'iconografia vascolare con temi connessi alla produzione e al consumo del vino, a momenti del banchetto e del simposio o con raffigurazioni di divinità, in particolare Dioniso e il suo *thiasos*.

Risulterà importante comprendere non solo i luoghi di produzione di tali beni, ma anche i traffici degli oggetti in entrata o in uscita dalla regione, al fine di ricostruire il sistema produttivo ed economico ed il tipo di organizzazione sociale e politica.

Per una completa ricostruzione dell'ambito produttivo delle aree selezionate nella ricerca (comuni di Paterno, Marsico Nuovo, Montemurro e Guardia Perticara) sarà necessario analizzare soprattutto i contesti di rinvenimento (di tipo abitativo, sepolcrale e santuarioale) dando particolare rilievo all'analisi delle necropoli, indagate in maniera più estensiva.

I contesti di studio

In agro di Paterno, in località Civita, le indagini archeologiche hanno individuato un insediamento databile ad una fase iniziale dell'Appenninico. Tra i rinvenimenti si nota la presenza di poche olle e numerosi scodel-

loni, contenitori per latte o derrate alimentari che mostrano ricchi motivi decorativi. Questi elementi evidenziano la presenza di stanziamenti legati alla transumanza estiva e di ricoveri stagionali molto frequentati, considerata anche la posizione strategica del sito in stretto collegamento con le vallate fluviali¹.

Le prime scoperte legate ad aree di necropoli si registrano in località Valle Romana. Il corredo funerario, databile al IV secolo a.C., è composto da vasellame a figure rosse e da un cinturone in bronzo del tipo a placche².

Purtroppo l'esiguità della scoperta non permette di trarre dati puntuali, utili ad una ricostruzione e a un'interpretazione organica del rinvenimento. Così come la scoperta effettuata in via Petazzo. La ceramica recuperata, riferibile con ogni probabilità ad una fattoria³, presenta pochi esemplari figurati ed alcune forme a vernice nera (*skyphoi*, piatti, patere e coppe).

Più numerosi, invece, i dati provenienti da Marsico Nuovo. In particolare scavi ottocenteschi hanno messo in luce nella piazza del paese sepolture con vasellame ceramico a vernice nera e figurato, tra i quali si distingue un *rython* a testa di satiro, ed elementi bronzei databili al VI secolo a.C.⁴.

Nel 1960, durante l'impianto del campo sportivo, in contrada S. Donato, sono state intercettate sepolture databili al VII secolo a.C.

I corredi funerari presentano numerosi oggetti metallici (cuspidi di lancia in ferro, pettorali, armille, fibule, pendagli discoidali a cerchi concentrici in bronzo)⁵ analoghi a quelli delle necropoli



Paterno, Corredi funerari dalla località Valle Romana (da Bottini, *L'alta Val d'Agri*, p. 38, figg. 46-47)

¹ S. Bianco, L. Cataldo, *L'insediamento "appenninico" di Civita di Paterno*, Galatina (LE) 1995; S. Bianco, *L'insediamento appenninico della Civita di Paterno*, in Bottini P., *Il Museo Archeologico Nazionale dell'Alta Val d'Agri. Itinerario*, Lavello (PZ) 1997, pp. 45-46.

² Bottini, *L'alta Val d'Agri*, p. 27; P. Bottini, s.v. *Paterno*, in BTCG, Pisa-Roma 1994, p. 382; Bottini, *Il Museo*, p. 79.

³ Bottini, *L'alta Val d'Agri. Itinerario*, pp. 24-25; Bottini, *Il Museo*, p. 78.

⁴ Gran parte di questo materiale è al Museo Archeologico Nazionale di Napoli; Bottini, *L'alta Val d'Agri*, pp. 45-50; Bottini, *Marsico*, p. 386.

⁵ I reperti in questione sono conservati al Museo Archeologico Pro-



Paterno, scavo in Via Petazzo (da Bottini, *L'alta Val d'Agri*, p. 29, figg. 21-23)

messe in luce in val d'Agri e riferibili allo stesso arco cronologico.

Inoltre, in contrada Agri è stata ritrovata una tomba, databile alla seconda metà del VI secolo a.C., nella quale il corredo indigeno (brocca con decorazione subgeometrica monocroma, coppette acrome, *kantharos*) è associato a vasellame di provenienza coloniale (coppe di tipo ionico B2, coppe a bande con anse apicate) e a suppellettile metallica (bacili in bronzo, frammenti di spiedi ed alari).

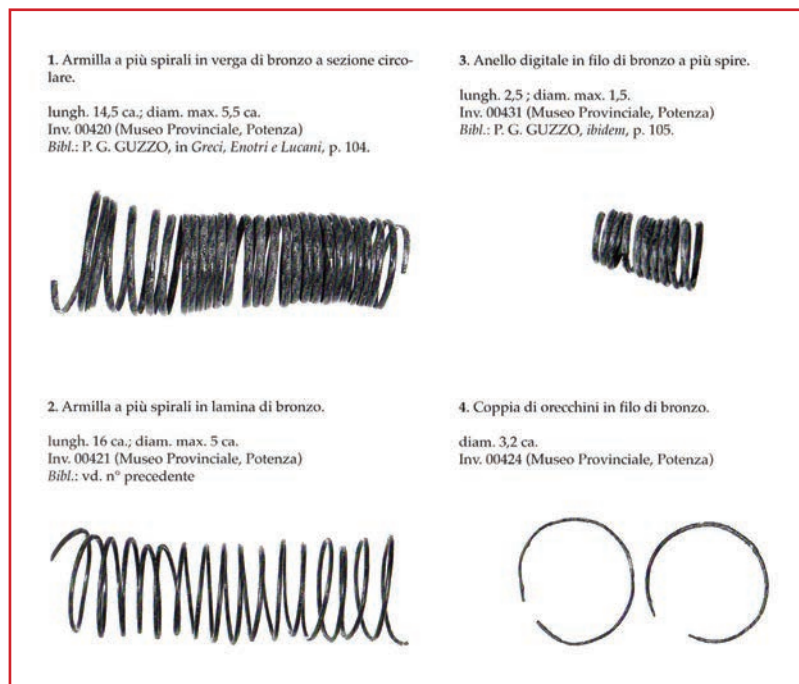
Il materiale messo in luce svela l'adesione della popolazione locale al modello aristocratico del banchetto eroico incentrato sul consumo di vino e di carni arrostate⁶.

Anche le anfore di tipo punico, associate ad anfore greco-italiche⁷,

vinciale di Potenza. Le schede di Reperto Archeologico (RA), numerate dalla 143 alla 152, oltre alla descrizione e alle misurazioni dell'oggetto indicano anche la data e la circostanza precisa delle scoperte. Ad esempio la scheda RA 144 (v.n. 3527) riporta: «Contesto di rinvenimento: Marsico Nuovo, Contrada San Donato, data di rinvenimento 21.11.1960. All'ingresso del paese, versante di NE, fibula rinvenuta alla profondità di m 1,90 in uno strato di arenaria sabbiosa commista a pietre e a penetrazioni del sovrastante strato di *humus* durante i lavori di sterro con impiego di mezzo meccanico per la costruzione del campo sportivo. La fibula doveva far parte di tutto un corredo funebre disperso dal mezzo meccanico». Si ringrazia a questo proposito l'Amministrazione Provinciale di Potenza per aver permesso di consultare l'Archivio del Museo per lo svolgimento della Tesi di Specializzazione in Archeologia.

⁶ Si sottolinea però che nel corredo non sono stati rinvenuti vasi greci tipicamente legati al consumo del vino (Bottini, *Il Museo*, pp. 66-67); Bottini, *L'alta Val d'Agri. Itinerario*, p. 17; Bottini, *Marsico*, p. 386; Del Lungo, *Centro Terziario*, p. 79.

⁷ Bottini, *L'alta Val d'Agri. Itinerario*, p. 24; Bottini, *Marsico*, p. 387.



Marsico Nuovo,
località San
Donato, corredi
funerari (da
Bottini, *Il Museo*,
p. 69, figg. 1-4)

databili al IV secolo a.C., rinvenute in località Case Nuove, i frammenti di vasellame in bronzo (ansa rettangolare, piede di *hydria*, ansa di situla), databili al V secolo a.C., messi in luce nell'area presso la gola del Pertusillo⁸ e il materiale ceramico e metallico identificato in località Piana del Lago⁹ confermano come quest'area dell'alta Val d'Agri fosse fortemente interessata da traffici commerciali ad ampio raggio.

Scavi più recenti, inoltre, hanno intercettato in località Pagliarone una necropoli inquadrabile cronologicamente tra la prima metà del IV ed il III secolo a.C. Delle trentuno sepolture scavate si evidenzia la tomba n. 35, caratterizzata da un corredo funerario composto da frammenti ceramici, resti ossei e carbone e uno *skyphos* capovolto. Si pensa che l'oggetto non sia propriamente legato alla pratica del simposio ma, data la sua posizione, possa riferirsi ad un uso cerimoniale¹⁰.

A circa 250 m dalla precedente, è stata messa in luce un'altra necropoli appartenente allo stesso arco cronologico.

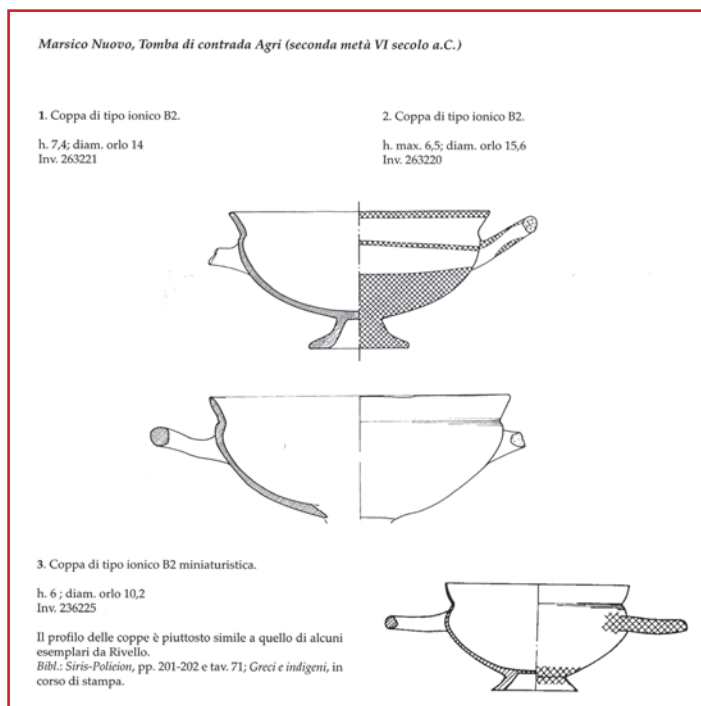
Delle tre sepolture rinvenute si distingue una tomba con corredo funerario composto da due brocche e una *pelike* a vernice nera, e un'altra tomba con servizio da mensa (*oinochoe* a vernice nera,

⁸ Bottini, *Il Museo*, p. 67.

⁹ Bottini, *Marsico*, pp. 385-387.

¹⁰ De Siena, *L'attività*, pp. 409-412; Russo *et al.*, *Dalla villa*, p. 84.

Marsico Nuovo,
contrada Agri,
corredi funerari
(da Bottini,
Il Museo, p. 70,
figg. 1-3)



skyphos a vernice nera di tipo attico, anfora a figure rosse)¹¹. Nella stessa zona è stato poi scoperto un sepolcreto databile al V secolo a.C., all'interno del quale si differenzia una sepoltura con servizio ceramico funzionale al simposio (cratere a colonnette a vernice nera, olla con attingitoio, *kylikes* a vernice nera del tipo *Bloesch C*, *skyphos* a vernice nera di tipo attico)¹².

Molto interessanti, per l'analisi legata al consumo del vino, risultano i materiali messi in luce a Montemurro. Si tratta di corredi funerari scoperti nella zona di Pian dei Monaci e in un'area compresa tra le località Fosso Concetta e Gracalichio.

A Pian dei Monaci si segnala la presenza di un corredo con *lekythoi* a figure nere, vasi a figure rosse ed in particolare un cratere databile al IV secolo a.C. con menade ed efebo danzante¹³.

A Gracalichio, invece, è stata messa in luce una necropoli, databile alla seconda metà del IV secolo a.C., con materiale ceramico indigeno

¹¹ De Siena, *L'attività*, pp. 412-413; Russo *et al.*, *Dalla villa*, p. 86.

¹² Sempre in località Pagliarone è stata intercettata una necropoli, databile però ad un'altra fase (VI-VII secolo d.C.) Delle cinque sepolture messe in luce si evidenzia la Tomba 43. Tra gli altri oggetti del corredo si distinguono un'olletta monoansata ed una fiasca in vetro blu (C. Greco, *Attività della Soprintendenza per i Beni Archeologici della Basilicata*, in Atti Taranto, XLVIII, Taranto 2010, pp. 818-821).

¹³ C. Valente, *La Regio III*, in RendLinc, s. VIII, fasc. 1-6, 1949, p. 108, fig. 2.

Montemurro, località
Gracalicchio, frutti
fittili (da Perretti,
Storia, pp. 65-66)



nel quale l'olla è presente nella gran parte delle sepolture associate a ceramica a vernice nera.

Degno di nota è il rinvenimento all'interno della sepoltura 5 di elementi fittili riproducenti cibi (melo-grano, grappolo d'uva, fico, focaccia, biscotto, caciotta, favo di miele), riconducibili alle attività produttive ed economiche del gruppo familiare ed emblematiche per una ricostruzione della vocazione e produzione agraria del territorio. In questa sepoltura l'olla indigena rimane una presenza costante ma si segnala anche materiale a vernice nera (cratere a campana, *pe-like*, *guttus*, *oinochoe* e varie coppette) funzionale al consumo del vino¹⁴. Nel corredo sono presenti anche spiedi, alari, candelabro e coltello in piombo ed una grattugia in bronzo.

La presenza di due cinturoni qualifica l'inumato come un guerriero.

Nella vicina tomba femminile (T. 8) si segnala la presenza di un gruppo di tre vasi di grandi dimensioni (cratere, anfora e *nestoris*)¹⁵, vasellame a vernice nera, vasi figurati con volti femminili¹⁶.

Dati più numerosi e puntuali provengono dalla necropoli di Guardia Perticara, in località S. Vito, scavata in estensione. Il sepolcreto, inquadrabile in un arco temporale che va dall'VIII al V secolo a.C., ha restituito imponenti servizi legati al cerimoniale del banchetto sia di tipo ceramico, con iconografie incentrate sulla



¹⁴ Bottini, *Il Museo*, pp. 83-94.

¹⁵ Bottini, *Il Museo*, p. 95; Perretti 2006, p. 66.

¹⁶ I vasi sono attribuibili al Pittore di Haken.

figura di Dioniso¹⁷, scene di danza estatica di menadi o con satiri itifallici, sia di tipo metallico.

La Tomba 192, ad esempio, presenta vasellame sul quale bene si distingue l'iconografia di Dioniso, accompagnato dal suo corteo¹⁸. La sepoltura, databile alla prima metà del V secolo a.C., sembra presentare due servizi. Il primo, posto lungo il fianco sinistro del defunto, è importato dalla costa ionica e propone forme come *kylikes*, cratere, *colum*, ceramica attica (cratere a figure rosse, anfora di tipo nolano a figure rosse, *hydria* a figure nere, *skyphos* a figure nere), ceramica a vernice nera e ceramica a bande. Il secondo, invece, posto ai piedi dell'inumato,



Guardia Perticara, località San Vito. A sx, Tomba 196 in corso di scavo (da Bianco, *Catalogo*, p. 24, fig. 11); a dx Tomba 210 in corso di scavo (da Bianco, *Catalogo*, p. 41, fig. 27)

è formato da vasi di produzione locale. Si registra anche la presenza di un *set* in bronzo composto da strumentario da fuoco ed utensili metallici (grattugia, *griff-phiale*, *oinochoe*, *colum*); tutti elementi riconducibili al banchetto¹⁹.

Anche nel corredo della Tomba 77, databile agli inizi V secolo a.C., troviamo rappresentazioni di Dioniso ed in particolare su una coppa sci-

¹⁷ Per le caratteristiche tecniche delle sepolture, del corredo si veda il volume “*Nel cuore dell’Enotria. La necropoli italica di Guardia Perticara*”, Roma 2000.

¹⁸ M. Tagliente, *Strumenti e iconografia del simposio*, in *Il vino di Dioniso. Dei e uomini a banchetto in Basilicata*, Roma 1999, p. 19; Bianco, *Catalogo*, p. 59; Russo, *Comunità*, p. 43; Colucci, *Catalogo*, pp. 151-154; Osanna et al., *Brevi note*, pp. 147-148; Bianco, *Vino*, p. 131; Bianco, *Enotria*, p. 77.

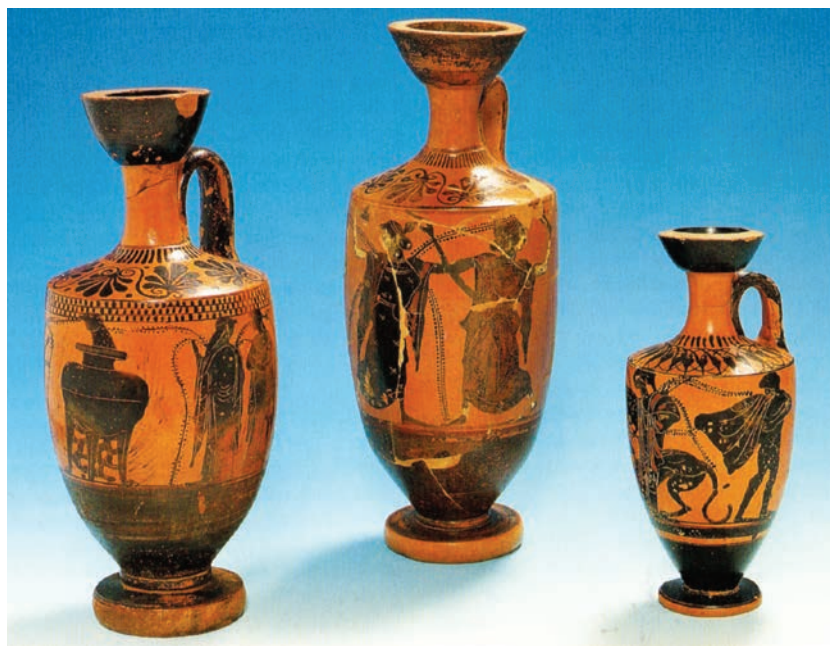
¹⁹ La tomba è esposta nelle sale del Museo Archeologico Nazionale della Basilicata “Dinu Adamesteanu” a Potenza.



foide a figure nere la divinità è riprodotta sdraiata, invece su una *lekythos* a figure nere è raffigurata nell'atto di salire su una biga. I riempitivi decorativi sono solitamente tralci di vite²⁰. La tomba è arricchita da altri elementi riconducibili al simposio come coppe a vernice nera di tipo *Bloesch C* ed una grattugia in bronzo.

Una *lekythos* a figure nere dalla Tomba 163 (inizi del V secolo a.C.) è ornata ancora una volta con una scena di danza estatica di satiri e menadi e tralci di vite sulla spalla²¹. Il corredo, inoltre, è costituito da forme ceramiche legate al convivio: *oinochoe*, coppe scifoidi, coppe di tipo *Bloesch C*.

Guardia Perticara, località San Vito, Tomba 534, cratere a calice a figure rosse con Dioniso e Menade (da Colucci, *Catalogo*, p. 158)



Guardia Perticara, località San Vito, Tomba 163, *lekythoi* a figure nere (da Russo, *Comunità*, p. 45, fig. 31)

Un servizio di tipo greco incentrato sul simposio (*kylikes* del tipo *Bloesch C*, coppe scifoidi) con la presenza di suppellettili metalliche (grattugia, situla, patera con manico a forma di *kouros*) si ritrova anche nella Tomba 210, databile alla prima metà del V secolo a.C. Degne di

²⁰ Bianco, *Catalogo*, pp. 58-59; Colucci, *Catalogo*, pp. 148-149.

²¹ Bianco, *Catalogo*, pp. 54-55; Russo, *Comunità*, p. 44; Colucci, *Catalogo*, p. 149; Osanna 2002, p. 76.

Guardia Perticara,
località San Vito,
Tomba 210, vasellame
bronzeo (da Bianco,
Catalogo, p. 42, fig. 28)



Guardia Perticara,
località San Vito, Tomba
192, vasellame bronzeo
(da Bianco, Catalogo, p.
42, fig. 29)

nota sono due *lekythoi* a figure nere: l'una rappresenta il dio del vino seduto tra altre divinità e accompagnato da un satiro reggente un'anfora vinaria; l'altra ritrae un corteo di divinità guidato da *Hermes* tra le quali si riconosce Dioniso²².

Nella Tomba 218 (prima metà del V secolo a.C.) è presente un cratere a colonnette a figure rosse con scena di danza di satiri e menadi del corteo dionisiaco ed una *kylix* a figure rosse con satiro itifallico ed iscrizione "*pais kalòs*" (bel fanciullo)²³. All'interno della sepoltura si nota il

²² Bianco, *Catalogo*, pp. 59-61; Russo, *Comunità*, p. 44; Colucci, *Catalogo*, pp. 154-157; Osanna 2002, pp. 75-76; Bianco, *Vino*, p. 126, 131; Bianco, *Enotria*, p. 78.

²³ Bianco 1999, p. 11; Russo, *Comunità*, p. 41 e p. 44; Colucci, *Catalogo*, p. 150; De Faveri, *Vite*, p. 284; Osanna *et al.*, *Brevi note*, p. 154; Bianco, *Enotria*, p. 29 e pag. 77; Bianco-Preite, *Identificazione*, fig. 37.

rituale dell'olla collocata accanto al cratere con “numeroso coppe posizionate intorno”. La ceramica attica è presente in varie forme (cratere a colonnette a figure rosse, *kylix* a figure rosse, *skyphos* a figure nere), così come la ceramica di importazione a vernice nera (*cup-skyphos* a vernice nera e *kylix* del tipo *Bloesch C*). Il corredo funerario è completato da vasellame e strumenti metallici.

Nel corredo della Tomba 596 (databile al V secolo a.C.) rimane centrale il *kantharos*-cratere ed è presente ancora una volta l'iconografia di Dioniso con il suo corteo²⁴, così come su un cratere a calice a figure rosse della Tomba 534 (databile al V secolo a.C.) si riconosce la divinità accompagnata da una *menade*²⁵.

In moltissime tombe, anche se non troviamo le raffigurazioni della divinità, il servizio indigeno è affiancato da un *set* ceramico con oggetti funzionali al consumo del vino importati o imitati dal mondo corinzio e greco-orientale; come nella Tomba 116 (VI secolo a.C.) con *oinochoe* a vernice nera e coppe di tipo ionico²⁶, nella Tomba 259 (prima metà del VI secolo a.C.) con *oinochoai*, brocche, coppe, *kothones* ed una grattugia bronzea²⁷, e nelle Tombe 269 e 522²⁸, entrambe databili al VI secolo a.C.

Infine nei corredi di alcune sepolture (fine VI secolo a.C.) vasi indigeni (olle biansate o su alto piede, *kantharos*-cratere) diventano oggetti legati al simposio (Tombe 435, 509, 583)²⁹ così come in tombe femminili (ad esempio la 204)³⁰ dove risulta centrale ancora una volta la forma del *kantharos*-cratere atto al consumo del vino.

La pratica del consumo del vino

I corredi funebri esaminati contengono numerosi elementi che rimandano alla pratica del simposio e del consumo del vino.

Questo perché dagli inizi del V secolo a.C. «il complesso di ellenizzazione delle comunità enotrie può dirsi compiuto. Il servizio vascolare italico regredisce a totale vantaggio del corredo incentrato sul cerimoniale ellenico del simposio del vino e sulla religiosità dionisiaca»³¹.

²⁴ Bianco, *Enotria*, p. 44.

²⁵ Colucci, *Catalogo*, pp. 157-158; Bianco, *Enotria*, p. 77.

²⁶ Bianco, *Catalogo*, p. 51.

²⁷ Bianco, *Catalogo*, pp. 57-58; M. L. Nava, *La necropoli enotria di contrada San Vito in età arcaica*, in *Nel cuore dell'Enotria. La necropoli italica di Guardia Perticara*, Roma 2000, p. 37; Bianco-Preite, *Identificazione*, fig. 32.

²⁸ De Faveri, *Vite*, p. 284; Bianco, *Enotria*, p. 71.

²⁹ Bianco, *Enotria*, p. 43.

³⁰ Bianco, *Enotria*, p. 44.

³¹ S. Bianco, *La necropoli enotria di contrada San Vito*, in *Nel cuore dell'Enotria. La necropoli italica di Guardia Perticara*, Roma 2000, p. 28.

L'arrivo dei Greci in Italia meridionale e la fondazione di colonie implica, dunque, l'adesione da parte delle popolazioni indigene a modelli culturali ellenici. Nel mondo greco la pratica del consumo del vino è intesa come atto collettivo, di partecipazione e condivisione, durante il quale le aristocrazie rafforzano legami politico-sociali³².

Il banchetto, inoltre, è concepito come un atto fortemente rituale legato all'idea del convivio eterno da celebrarsi nell'Aldilà. «Il vino inizia probabilmente ad assumere un significato più 'religioso' in senso greco. I rituali funerari basati sul banchetto-consumo del vino divengono spia della strutturazione delle comunità enotrie e, a livello ideologico, del riferimento continuo al modello ellenico, dove tali prassi erano strettamente connesse con la sfera cerimoniale aristocratica pervasa da implicazioni ideologiche e religiose»³³.

È chiaro che la finalità del simposio è il "bere insieme", il cui cerimoniale avviene in momenti diversificati e in maniera codificata con l'utilizzo di strumenti specifici e corrispondenti ad una forma ed una funzione: alcuni legati propriamente alla conservazione della bevanda sacra (contenere e trasportare), altri alla preparazione (mescere), altri ancora al consumo (attingere, versare, distribuire, bere).

Nelle sepolture esaminate si riscontra una commistione molto forte tra l'elemento indigeno e quello greco. Si nota l'utilizzo della grande olla, dell'attingitoio e del *kantharos*, probabilmente adoperato per l'inserimento del vino locale. Questa forma, in particolare, compare nel mondo indigeno nel VII secolo a.C. e si diffonde moltissimo nell'ambito sepolcrale ma «tra la fine del VI e gli inizi del V secolo a.C. scompare in tutta l'area enotria, del tutto soppiantato dalle coppe greche di importazione o di imitazione locale»³⁴. Altre forme autoctone (olla con attingitoio, brocca e scodella) «perdurano nei corredi funerari fino al V secolo a.C. sintomo che almeno in parte gli Enotri preservano le proprie consuetudini funerarie»³⁵.

Nello stesso tempo si rileva l'introduzione di vasi di importazione attica e coloniale³⁶, non presenti prima e che rinviano ideologicamente al simposio e al consumo del vino³⁷. Tra questi l'elemento principale risulta essere il cratere, per mescere vino ed acqua, intorno al quale si organiz-

³² Bianco, *Enotria*, p. 27.

³³ Bianco, *Vino*, p. 124.

³⁴ Colivicchi, *L'altro vino*, p. 53.

³⁵ Nava et al., *Appunti*, p. 254.

³⁶ Colivicchi, *L'altro vino*, p. 31; Osanna et al., *Brevi note*, p. 149.

³⁷ S. Bianco, *Le necropoli enotrie della Basilicata meridionale*, in BA, 1-2, 1990, pp. 15-16; Bianco, *Gli Enotri*, p. 386; S. Bianco, *Il simposio nelle comunità enotrie*, in *Il vino di Dioniso. Dei e uomini a banchetto in Basilicata*, Roma 1999, p. 9.

zano gli altri oggetti per versare (*oinochoe*, olpe) e bere (*kantharos*³⁸, *skyphos*, *kylix*)³⁹.

È significativo che gli oggetti importati vengano posizionati nelle sepolture in uno spazio diverso rispetto a quelli indigeni. Questi ultimi sono sempre collocati ai piedi dell'inumato mentre quelli coloniali sono adagiati lungo il fianco sinistro⁴⁰.

Nelle tombe sono presenti anche strumenti metallici connessi alla pratica del simposio: bacili in bronzo ed utensili per filtrare, aromatizzare, quindi incorporare miele e spezie (*grattugia*, *colum*, *simpulum*). In particolare, l'uso di uno strumento specifico come il *colum* indica la totale adesione alle abitudini greche dove il vino è sempre maneggiato e filtrato⁴¹. Si distinguono, inoltre, manufatti funzionali al consumo di carni arrostate (spiedi, alari) o ancora oggetti legati alla pratica notturna del banchetto (candelabri).

È d'uopo sottolineare che queste forme vascolari si rinvencono anche all'interno di tombe femminili probabilmente per risaltare la presenza delle donne durante il simposio o per evidenziare l'importante funzione di custodi dell'*oikos* domestico e garanti della continuità della stirpe⁴².

L'aderenza del mondo indigeno all'ideologia del simposio greco si legge non solo nelle forme ceramiche ma anche nelle iconografie. Il rinvenimento di numeroso vasellame con immagini di Dioniso o scene di danza di satiri e menadi riporta immediatamente all'idea del banchetto.

Il dio polimorfo è riprodotto frequentemente sul vasellame rinvenuto in contesti indigeni. Da un lato è venerato perché è il dio del vino, dell'ebbrezza, dell'estasi. Quel vino che scioglie la lingua, riempie l'io di un'altra persona, libera l'uomo dai dispiaceri e dalle difficoltà della vita e lo aiuta a superare anche il dramma della morte⁴³.

Dall'altro è la divinità in grado di rinnovare il ciclo delle stagioni, di assicurare ai suoi adepti la salvezza⁴⁴ e la vita dopo la morte attra-

³⁸ Nava et al., *Appunti*, p. 258.

³⁹ De Faveri, *Vite*, p. 284; E. Setari, *La cultura del vino nel mondo italiano. Forme, immagini, rituali*, in *Vinum Nostrum. Arte, scienza e miti del vino nelle civiltà del Mediterraneo antico*, a cura di G. Di Pasquale, Firenze 2010, p. 114.

⁴⁰ Russo, *Comunità*, p. 41.

⁴¹ A. Bottini, E. Setari, *Il mondo enotrio tra Greci ed Etruschi*, in *I Greci in Occidente. Greci, Enotri e Lucani nella Basilicata meridionale*, Napoli 1996, p. 66.

⁴² A. Bottini, *Banchetto e simposio nelle comunità italiche*, in *Il vino di Dioniso. Dei e uomini a banchetto in Basilicata*, Roma 1999, p. 16; Bianco, *Enotria*, p. 78.

⁴³ «Divinità liberatoria e salvifica che si pone al culmine di quel lungo processo di integrazione culturale mediante l'adesione a forme etico-religiose ormai affermate nel mondo greco» (Bianco, *Gli Enotri*, p. 389).

⁴⁴ S. Bianco, *L'ambra nelle vallate della Basilicata ionica*, in *Magie d'ambra: amuleti e gioielli della Basilicata antica*, catalogo della mostra, Lavello (PZ) 2005, p. 105; Russo, *Comunità*, p. 43.

verso la celebrazione del banchetto eterno nell'Aldilà⁴⁵. Questi manufatti non sono solo oggetti simbolici funzionali al sacrificio-banchetto, legato a credenze salvifiche e purificatorie, ma divengono ora simboli di *status*, atti a marcare lo stretto rapporto con l'elemento 'altro'⁴⁶. L'ideologia ellenica viene, infatti, interamente ripresa dalle aristocrazie indigene anche per autorappresentarsi al cospetto dei ceti subalterni.

I detentori del potere scelgono di inserire all'interno delle proprie tombe manufatti non solo molto preziosi ma anche esotici, provenienti da luoghi lontani e da culture diverse dalla propria. Oggetti che «rappresentano una società nelle cui fasce elevate l'immaginario si ispira a modelli di vita 'eroica'. Il convivio, accanto all'esibizione di ricche panoplie corinzie, simbolo delle prestanza in guerra ne è una delle espressioni e il vino deve essere presente»⁴⁷.

Ma se da un lato il vasellame ceramico si rifà sia nelle forme che nelle iconografie a modelli del mondo greco della costa ionica, dall'altro la presenza di oggetti in metallo, legati non solo al consumo del vino ma anche delle carni, risulta essere un importante indicatore dei traffici commerciali con il mondo etrusco mediato dall'area campana.

Questo perché i siti oggetto di studio sono inseriti all'interno di una viabilità strategica ad ampio raggio. La valle dell'Agri, infatti, rappresenta una direttrice fondamentale per scambi commerciali e culturali che provengono sia dal versante ionico sia da quello tirrenico.

Per Marsico Nuovo si registrano contatti di probabile influenza sirita come si riscontra nel corredo della tomba di contrada Agri. Nella stessa area, il rinvenimento di anfore di tipo punico ed anfore greco-italiche testimonia, invece, legami commerciali istaurati con l'area costiera tirrenica⁴⁸ così come per i numerosi e preziosi reperti metallici messi in luce nelle sepolture di contrada S. Donato.

Lo stesso può dirsi per Guardia Perticara dove gli oggetti rinvenuti nelle sepolture, sia di imitazione che d'importazione, non confermano soltanto fervidi traffici commerciali ma sottendono un'organizzazione politico-sociale in grado di creare solidi legami culturali con popolazioni lontane.

⁴⁵ «Immagini simboliche parlanti del banchetto dell'aldilà cui partecipano i defunti, con le ceramiche da mensa a soggetto dionisiaco che diventano di dimensioni sempre più considerevoli, sempre meno funzionali e sempre più simboliche, come i grandi crateri apuli, veri e propri semata monumentali dei rituali funerari» (E. Setari, *Dioniso, il vino e il simposio in Grecia e Magna Grecia*, in *Vinum Nostrum. Arte, scienza e miti del vino nelle civiltà del Mediterraneo antico*, a cura di G. Di Pasquale, Firenze 2010, p. 109).

⁴⁶ Osanna *et al.*, *Brevi note*, p. 162.

⁴⁷ Del Lungo, *Centro Terziario*, p. 79.

⁴⁸ Bottini, *L'alta Val d'Agri. Itinerario*, p. 24; Bottini, *Marsico*, p. 387.

Abbreviazioni e nota bibliografica

a) Abbreviazioni

AttiTaranto = Atti del Convegno di Studi sulla Magna Grecia

BA = Bollettino di Archeologia

BTCG = Bibliografia topografica della Colonizzazione greca in Italia e nelle Isole tirreniche

MEFRA = Mélanges de l'Ecole française de Rome. Antiquité

RendLinc = Atti dell'Accademia Nazionale dei Lincei, Rendiconti, Classe di Scienze Morali, Storiche e Filosofiche

SIRIS = Studi e Ricerche della Scuola di Specializzazione in Archeologia di Matera – Università degli Studi della Basilicata

b) Riferimenti bibliografici

S. Bianco, *Gli Enotri delle vallate dell'Agri e del Sinni (VII-V secolo a.C.)*, in *Storia della Basilicata. L'Antichità*, a cura di D. Adamesteanu, Roma-Bari 1999, pp. 359-390.

S. Bianco, *Catalogo*, in *Nel cuore dell'Enotria. La necropoli italica di Guardia Perticara*, Roma 2000, pp. 47-61.

S. Bianco, *Vino e simposio nelle comunità dell'Enotria*, Vinum Nostrum. Arte, scienza e miti del vino nelle civiltà del Mediterraneo antico, a cura di G. Di Pasquale, Firenze 2010, pp. 120-131.

S. Bianco, *Enotria. Processi formativi e comunità locali. La necropoli di Guardia Perticara*, Lagonegro (PZ) 2011.

S. Bianco, A. Preite, *Identificazione degli Enotri. Fonti e metodi interpretativi*, in MEFRA, 126-2, 2014, pp. 1-14.

P. Bottini, *L'alta val d'Agri nell'antichità*, in *La ricerca archeologica nel potentino. Stato e prospettive*, Potenza 1986, II, pp. 45-50.

P. Bottini, *L'alta Val d'Agri nell'antichità. Itinerario didattico*, Lagonegro (PZ) 1989.

P. Bottini, s.v. *Marsico Nuovo*, in BTCG, Pisa-Roma 1991, pp. 385-387.

P. Bottini, *Il Museo Archeologico Nazionale dell'alta Val d'Agri*, Lavello (PZ) 1997.

F. Colivicchi, *L'altro vino. Vino, cultura e identità nella Puglia e Basilicata anelleniche*, in *Siris*, 5, 2004, pp. 23-68.

R. Colucci, *Catalogo*, in *Immagine e mito nella Basilicata antica*, Venosa (PZ) 2002, pp. 143-178.

C. De Faveri, s.v. *Vite*, in *Antica flora lucana. Dizionario archeologico*, a cura di M.L. Nava, M. Osanna, C. De Faveri, Venosa (PZ) 2007, pp. 275-289.

S. Del Lungo S. 2016, *Centro Terziario di Domesticazione: la topografia antica e la genetica in Enotria, dalle Siriche alla multivarietà viticola della Lucania*, in *Basivin_SUD. La ricerca del germoplasma in Basilicata*, a cura di V. Alba et al., Bari 2016, pp. 37-86.

A. De Siena, *L'attività archeologica in Basilicata nel 2006*, in *Atti Taranto*, XLVI, Napoli 2007, pp. 407-463.

M. L. Nava, S. Bianco, P. Macrì, A. Preite, *Appunti per una tipologia della ceramica enotria: le forme vascolari, le decorazioni, le imitazioni, e le importazioni. Lo stato degli studi*, in *Prima delle colonie: organizzazione territoriale e produzioni ceramiche specializzate in Basilicata e in Calabria settentrionale ionica nella prima età del ferro*. Atti delle Giornate di Studio (Matera, 20-21 Novembre 2007), a cura di M. Bettelli, C. De Faveri, M. Osanna, Venosa 2009, pp. 247-308.

- M. Osanna, *La recezione del mito greco nella mesogaia: il mondo enotrio*, in *Immagine e mito nella Basilicata antica*, Venosa (PZ) 2002, pp. 73-79.
- M. Osanna, C. Pilo, C. Trombetti, *Brevi note in margine al "margine". Vasi attici dalla necropoli di Guardia Perticara*, in *Il Vasaio e le sue storie*, a cura di S. Angiolillo, M. Giuman (Quaderni di Aristeo, 3), Cagliari 2007.
- T. Perretti, *Storia della ricerca archeologica e analisi preliminare per una carta archeologica del territorio di Montemurro*, in *Con il fuso e la conocchia. La fattoria lucana di Montemurro e l'edilizia domestica nel IV secolo a.C.*, a cura di A. Russo, Lavello (PZ) 2006, pp. 59-69.
- A. Russo, *Comunità enotria ed ellenizzazione nel V secolo a.C.*, in *Nel cuore dell'Enotria. La necropoli italica di Guardia Perticara*, Roma 2000, pp. 41-46.
- A. Russo, M. P. Gargano, H. Di Giuseppe, *Dalla villa dei Bruttii Praesentes alla proprietà imperiale. Il complesso archeologico di Marsicovetere – Barricelle (PZ)*, in *Siris*, 8, 2007, pp. 81-119.



Oliveto al confine con una vigna

Marica Gasparro*, Vittorio Alba*, Carlo Bergamini*, Pasquale Crupi*, Rosa Anna Milella*, Francesco Mazzone*, Maria Angela Giannandrea*, Sabino Roccotelli*, Francesco Pisani e Angelo Raffaele Caputo***

La biodiversità viticola dell'alta Val d'Agri: recupero e caratterizzazione

Ampelografia e ampelometria

L'**ampelografia** (in gr. Ampelos, 'vigna', e gràphos, 'scrivere') è la scienza che si occupa di descrivere, identificare e classificare specie, accessioni e varietà commerciali appartenenti al genere *Vitis*¹. La sua importanza è giustificata dall'esistenza di oltre 15000 varietà di *Vitis vinifera* custodite nelle collezioni ampelografiche presenti nel mondo. Durante la seconda metà del XIX secolo, in piena era coloniale, si ebbe la diffusione dall'America verso l'Europa di una serie di agenti patogeni quali l'oidio nel 1845 e la fillossera nel 1868. Ciò provocò la devastazione della viticoltura europea² e la successiva necessità di reimpiantare vigneti con varietà che fossero resistenti alle patologie su menzionate. Fu proprio in questo periodo che sorse la necessità di impiegare uno strumento ampelografico per l'identificazione di varietà di vite ben adattate al territorio e resistenti ai patogeni. All'inizio del 1900, cominciò il grande lavoro di ricostruzione del vigneto italiano, che sarebbe durato decenni portando i frutti applicativi degli studi che nel 1800 avevano visto la nascita e lo sviluppo dell'Ampelografia³, tanto da assistere, alla fine degli anni '50 del XX secolo, alla pubblicazione dei primi trattati di ampelografia redatti

¹ M. Keller, *The science of grapevines: Anatomy and Physiology*, Elsevier Inc. 2010.

² P. Galet, *General viticulture. Collection venir Œnologie*, France 2000.

³ P. Berta *et al.*, *Aspetti sociali ed economici nella nascita dell'Ampelografia Italiana ottocentesca*, in Atti Convegno "Storia della Vite e del Vino in Italia. Atti del Convegno, (Canelli, 26 Novembre 2010), Canelli (AT) 2013, pp. 13-44.

* CREA-VE Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, Centro di ricerca Viticoltura ed Enologia, 70010 Turi (BA), Via Casamassima, 148, Italia

** ALSIA Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa "Bosco Galdo" – Regione Basilicata, 85050 Villa d'Agri (PZ), Via Grumentina, 118, Italia

con metodo scientifico e con la definizione delle prime chiavi identificative dei caratteri morfologici della vite.

A livello europeo, il 29 Novembre del 1924 viene creato “L’Ufficio Internazionale del Vino”, divenuto successivamente nel 1958 “L’Ufficio Internazionale della Vigna e del Vino” e poi sostituito il 3 Aprile 2001 dall’attuale OIV (Organizzazione Internazionale della Vite e del Vino). L’OIV, già nel 1983, con la vecchia denominazione e in collaborazione con l’UPOV (Union Internationale pour la Protection des Obtentions Végétales) e Bioversity (ex IPGRI, International Plant Genetic Resources Institute), pubblicò il “*Codice dei caratteri descrittivi delle varietà e delle specie di Vitis*”. In questa opera veniva pubblicato un catalogo di schede relative ai caratteri morfologici, fisiologici e fenologici della vite, ritenuti necessari per la descrizione dei vitigni. Le schede erano state elaborate con l’obiettivo di standardizzare e armonizzare i descrittori e le relative scale di misura e valutazione, messe a punto dai su menzionati enti tecnico-scientifici che si sono occupati nel tempo della materia.

In funzione delle descrizioni, i caratteri possono essere definiti come qualitativi, alternativi o quantitativi:

- i “caratteri qualitativi” presentano livelli di espressione discontinui e discreti senza che ci sia un limite superiore fissato arbitrariamente (es. Acino: forma);
- i “caratteri alternativi” presentano livelli di espressione distinti come presenza/assenza (es. Acino: presenza dei semi);
- i “caratteri quantitativi” sono quelli misurabili su una scala unidimensionale e presentano una variazione continua da un estremo all’altro (es. Grappolo: compattezza). I caratteri quantitativi sono suddivisi in livelli da 1 a 9. I livelli da 1 a 3 rappresentano sempre un’espressione debole, i livelli da 7 a 9 forte o molto forte. Le parole o i livelli della scala, da utilizzare per la definizione di un carattere quantitativo, dipendono dall’intervallo di variazione del singolo carattere e dalla possibilità di suddividerlo.

A questa prima stesura del 1983, seguirono diverse rivisitazioni sia dei caratteri più importanti che delle scale da impiegare per la loro descrizione⁴.

Nel dettaglio, sono stati messi a punto descrittori per tutti i tessuti della pianta, da quelli produttivi (infiorescenze, semi, acini, grappoli), a quelli vegetativi (germoglio, tralci, radici, foglie giovani e adulte), a quelli relativi ai profili enzimatici e molecolari basati sull’analisi del DNA, a quelli relativi alle resistenze (clorosi, *Plasmopara*, *Oidium*, *Bo-*

⁴ OIV (2009). 2nd edition of the OIV descriptor list for grape varieties and *Vitis* species. Organisation Internationale de la Vigne et du Vin, Paris, France - International Plant Genetic Resources Institute, Rome, Italy (www.oiv.org).

trytis). In particolare, per quanto riguarda la foglia matura, data la stabilità di numerosi caratteri che la descrivono, suffragata recentemente anche da studi sull'alta percentuale di ereditabilità di tali caratteri, sono stati definiti una serie di descrittori che si basano su misurazioni effettive con scale metriche per il calcolo delle lunghezze delle nervature principali e degli angoli tra esse descritti. Tali misurazioni rientrano nell'ambito dell'**ampelometria**, anch'essa parola di origine etimologica greca derivante da Ἀμπελος "vigna" e μέτρον "metro o misurazione", disciplina oggi coadiuvata da una serie di sistemi informatici (Leaf ISV, SuperAmpelo) in grado di acquisire l'immagine della foglia e di estrapolare tutte le misurazioni richieste dall'OIV.

Alla luce di quanto esposto, risulta evidente la presenza di diverse centinaia di descrittori morfologici e molecolari messi a punto per la vite. Ciò ha spesso reso difficoltoso e laborioso il lavoro degli ampelografi, tanto da suggerire l'individuazione di 14 descrittori primari che potessero essere efficienti per una prima e immediata descrizione ampelografica del materiale oggetto di studio. Nel dettaglio, i caratteri primari sono:

- OIV 001 Giovane germoglio: apertura dell'apice;
- OIV 004 Giovane germoglio: densità di peli striscianti dell'apice;
- OIV 016 Germoglio: numero di viticci consecutivi;
- OIV 051 Foglia giovane: colore della pagina superiore del lembo (4^a foglia);
- OIV 067 Foglia adulta: forma del lembo;
- OIV 068 Foglia adulta: numero dei lobi;
- OIV 070 Foglia adulta: distribuzione della pigmentazione antocianica sulle nervature principali della pagina superiore del lembo;
- OIV 076 Foglia adulta: forma dei denti;
- OIV 079 Foglia adulta: grado di apertura/sovrapposizione del seno peziolare;
- OIV 081-2 Foglia adulta: base del seno peziolare delimitata dalle nervature;
- OIV 084 Foglia adulta: densità dei peli striscianti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo;
- OIV 087 Foglia adulta: densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore;
- OIV 223 Acino: forma;
- OIV 225 Acino: colore della buccia.

Possiamo quindi suddividere i descrittori ampelografici attualmente in uso in diverse classi per tessuto e fase fenologica durante la quale effettuare i rilievi. Il primo criterio da perseguire è naturalmente la scelta di piante sane affinché la descrizione ampelografica risulti affidabile e non compromessa da malformazioni a carico soprattutto dei grappoli e delle foglie. Inoltre, trattandosi di rilievi morfologici (fenotipo) soggetti a variabilità naturale ambientale, è opportuno che ciascuno dei descrittori ampelografici sia rilevato su diverse piante, in maniera tale da avere un

dato attendibile e ridurre l'influenza dell'ambiente nel determinare falsi polimorfismi fenotipici. In particolare, lo stesso Catalogo OIV riporta per ciascun carattere il numero ottimale di osservazioni per poter avere un dato oggettivo e omnicomprensivo della variabilità intraspecifica eventualmente esistente.

La descrizione ampelografica di una varietà di vite inizia alla ripresa vegetativa con la descrizione dei germogli giovani al momento della distensione della 4^a foglia apicale. In questa fase è, peraltro, possibile campionare le foglie giovani da avviare all'analisi del DNA mediante lo studio di loci genetici, in particolare microsatelliti, già definiti, come detto, nell'ambito del catalogo dei descrittori ampelografici dell'OIV. Durante la fase di fioritura si effettua pertanto una descrizione del portamento e del diametro del germoglio, della lunghezza degli internodi, della presenza di pigmentazioni o tomentosità, della numerosità e lunghezza dei viticci, oltre alle caratteristiche morfologiche delle foglie giovani e alla struttura florale, al numero di infiorescenze per germoglio e al livello di inserzione della 1^a infiorescenza.

Nella fase fenologica successiva, ossia tra allegagione e invaiatura, è il momento ideale per effettuare una descrizione completa ed esaustiva delle foglie mature che risultano di fondamentale importanza per una corretta identificazione varietale in vite. È importantissimo, durante la fase di campionamento, evitare di raccogliere foglie dalle femminelle che risultano morfologicamente differenti rispetto alle foglie dei germogli, più variabili e pertanto incompatibili con il lavoro di riconoscimento. Solitamente le foglie scelte per le descrizioni ampelografiche sono quelle inserite sull'8°-9° nodo. Vengono valutate forma, taglia, tomentosità, pigmentazioni, misurazioni ampelometriche delle nervature principali e degli angoli da esse descritte. Vengono prese in considerazione anche forma, profondità e presenza di denti nei seni presenti tra i lobi delle foglie, ecc. Particolare attenzione, inoltre, viene rivolta al seno peziolare, che è quello che collega attraverso il picciolo (lo stelo della foglia) la foglia al resto della pianta.

Alla maturità, seguono i rilievi da effettuarsi a carico dei grappoli, degli acini e dei vinaccioli, o dei livelli di apirenia, che comprendono descrittori metrici e qualitativi, quali colore, dimensione, peso, aroma, analisi dei mosti per il pH, il grado rifrattometrico (contenuto in zuccheri) espresso in °Brix, l'acidità titolabile.

Resta evidente l'importanza dell'annotazione delle principali fasi fenologiche durante tutto il ciclo colturale della vite e, in particolare, vanno registrate in successione le epoche di: germogliamento, fioritura, invaiatura, maturazione fisiologica dell'acino, agostamento (lignificazione dei germogli in tralci).

Le principali date fenologiche

Per il rilevamento fenologico è stata adottata la scala BBCH (*Tabella 1*). L'abbreviazione "BBCH" deriva dalle iniziali "Biologische Bundesanstalt", "Bundessortenamt" e "CHemical industry". È una scala di efficiente utilizzo, in quanto permette di codificare uniformemente stadi fenologici di sviluppo analoghi.

La scala BBCH è un sistema decimale che permette di descrivere e codificare gli stadi fenologici; ogni stadio fenologico descrive un determinato momento di sviluppo della pianta di vite o di un suo organo. Nel nostro caso, il ciclo biologico della vite è suddiviso in dieci stadi di sviluppo principali indicati con i numeri da 0 a 9; gli stadi principali, a loro volta, sono suddivisi in stadi secondari corrispondenti ai rispettivi numeri ordinali o a valori percentuali.

In questa tipologia di scala alcune fasi fenologiche vengono descritte facendo riferimento a determinazioni quantitative; a esempio, i grappoli di vite sono in "piena fioritura" (Stadio 6) quando si registra una caduta di corolle intorno al 50% (valore stimato soggettivamente), corrispondente allo stadio secondario 65. Lo stadio secondario con l'80% di corolle cadute è individuato dal numero 68.

Nella collezione ampelografica del CREA-VE di Turi, per i vitigni oggetto di studio sono state selezionate due-tre piante che avevano ormai superato il periodo di impostazione della forma di allevamento (tendone), tanto da essere considerate ormai adulte, e che si presentavano in buone condizioni fitosanitarie con uno sviluppo vegetativo e produttivo omogeneo. In generale si è cercato di diminuire i tempi tra le osservazioni in corrispondenza di periodi critici, in modo da cogliere pienamente i mutamenti delle fenofasi, che a volte (come a esempio nel caso dell'"invaiaura") sono repentini. Con lo scopo di rendere i rilievi oggettivi, le osservazioni sono state eseguite su tutte le direzioni di orientamento nello spazio dei capi a frutto, e su entrambi i lati di sviluppo della vegetazione, in modo da verificare le differenti esposizioni; controllando tutta la chioma e – quindi – riportando nella scheda la media di almeno cinque osservazioni per pianta.

Per comparazione, si riferisce di un possibile calendario di maturazione liberamente elaborato dagli autori per ambienti meridionali, caratterizzati da un clima viticolo generalmente caldo-arido: "**Precocissima**" – I-II decade di luglio; "**Precoce**" – III decade di luglio-I decade di agosto; "**1ª epoca**" (precoce ritardata) – I-II decade di agosto; "**2ª epoca**" (medio-precoce) – III decade di agosto-I decade di settembre; "**3ª epoca**" (normale o media) – I-II decade di settembre; "**4ª epoca**" (medio-tardiva) – III decade di settembre-I decade di ottobre (medio-tardiva); "**5ª epoca**" (tardiva) – oltre la I decade di ottobre. Secondo quanto previsto dal Decreto 6 ottobre 2004 del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, relativo "Requisiti da accertare, in sede di prove ufficiali, per l'esame delle varietà di viti, ai fini dell'iscrizione nel Registro nazionale delle varietà di vite" (pubblicato in Gazzetta Ufficiale n. 16 del 21 Gennaio 2005), le varietà di riferimento sono il *Trebbiano toscano*, per le varietà a uve bianche, e il *Sangiovese*, per le varietà a uve nere; in ambienti meridionali queste varietà vengono generalmente collocate in un'epoca di maturazione "media".

Tabella 1. Confronto tra la scala BBCH e altre principali scale fenologiche (universalmente riconosciute).

Scala BBCH ¹		Codici secondo Eichhorn & Lorenz ²		Scala di Baggiolini ³	
Stadio 0	Germogliamento				
00	Dormienza: gemme invernali appuntite, marrone chiaro o scuro secondo la varietà, le brattee delle gemme più o meno chiuse secondo la varietà	01	Dormienza invernale: gemme invernali appuntite-rotonde, marrone chiaro o scuro secondo la varietà, le brattee delle gemme più o meno chiuse secondo la varietà	A	Gemma invernale: gemma quasi completamente ricoperta da due brattee imbrunite
01	Inizio del rigonfiamento della gemma: le gemme iniziano ad espandersi all'interno delle brattee	02	Gemma rigonfia: le gemme si espandono all'interno delle brattee		
03	Fine del rigonfiamento della gemma: gemme rigonfie, ma non verdi				
05	Stadio lanuginoso: peluria marrone chiaramente visibile	03	Stadio lanuginoso: peluria marrone chiaramente visibile	B	Rigonfiamento della gemma: le gemme si sviluppano all'interno delle brattee.
07	Inizio del germogliamento della gemma: punte verdi del germoglio appena visibili	05	Gemma germogliata: punte verdi del germoglio chiaramente visibili	C	Inizio germogliamento: punte verdi
09	Gemma germogliata: punte verdi del germoglio chiaramente visibili				
Stadio 1	Sviluppo fogliare				
11	Prima foglia aperta e distesa separatamente dal germoglio	07	Prima foglia aperta e distesa separatamente dal germoglio	D	Emergenza foglia: rudimentali foglie visibili in rosetta, la base ancora protetta dalle brattee lanuginose
12	Due foglie aperte	09	2-3 foglie aperte	E	Foglie aperte: prime foglie distese separatamente dal germoglio e mostranti le caratteristiche varietali, tralcio visibile
13	Tre foglie aperte				

Scala BBCH ¹		Codici secondo Eichhorn & Lorenz ²		Scala di Baggiolini ³	
14	Quattro foglie aperte	12	5-6 foglie aperte, infiorescenze chiaramente visibili		Infiorescenze visibili: rudimentali infiorescenze visibili alla cima del germoglio, 4-6 foglie aperte
15	Cinque foglie aperte				
16	Sei foglie aperte				
19	Nove o più foglie aperte				
Stadio 5	Emergenza infiorescenza				
53	Infiorescenze chiaramente visibili				
55	Accrescimento delle infiorescenze, fiori chiusi pressati insieme	15	Accrescimento delle infiorescenze, fiori chiusi pressati insieme	G	Infiorescenze separate e distanziate sul germoglio
57	Infiorescenze pienamente sviluppate, fiori separati	17	Infiorescenze pienamente sviluppate, fiori separati	H	Fiori separati
Stadio 6	Fioritura				
60	Prime corolle distaccate dai calici (ricettacoli)	19	Inizio della fioritura: prime corolle cadute		
61	Inizio fioritura: 10% di corolle cadute				
63	Prima fioritura: 30% di corolle cadute	21	Prima fioritura: 25% di corolle cadute		
65	Piena fioritura: 50% di corolle cadute	23	Piena fioritura: 50% di corolle cadute	I	Fioritura
68	80% di corolle cadute	25	Fioritura inoltrata: 80% di corolle cadute		
69	Fine fioritura				
Stadio 7	Sviluppo degli acini				
71	Allegagione: giovani acini incominciano ad accrescersi, restano fiori abortiti	27	Allegagione: giovani acini incominciano ad accrescersi, restano fiori abortiti	J	Allegagione
73	Acini grandi come pallini, grappoli che iniziano a pendere	29	Acini grandi come pallini, grappoli che iniziano a pendere		
75	Acini grandi come piselli, grappoli pendenti	31	Acini grandi come piselli, grappoli pendenti		

Scala BBCH ¹		Codici secondo Eichhorn & Lorenz ²		Scala di Baggiolini ³	
77	Inizio del contatto degli acini	33	Inizio del contatto degli acini		
79	Contatto degli acini completato				
Stadio 8	Maturazione degli acini				
81	Inizio maturazione: gli acini incominciano a cambiare colore	35	Inizio maturazione: gli acini cambiano colore		
83	Acini colorati				
85	Ammorbidimento degli acini				
89	Acini maturi per la raccolta	38	Acini maturi per la raccolta		
Stadio 9	Senescenza				
91	Dopo raccolta: fine della maturazione del legno	41	Dopo la raccolta, fine della maturazione del legno		
92	Inizio della decolorazione delle foglie				
93	Inizio della caduta delle foglie	43	Inizio della caduta delle foglie		
95	50% di foglie cadute				
97	Fine della caduta delle foglie	47	Fine della caduta delle foglie		
99	Trattamenti post-raccolta				

“BBCH” deriva dalle iniziali “Biologische Bundesanstalt”, “Bundessortenamt” e “CHemical industry”. I codici sono stati congiuntamente sviluppati da Biologische Bundesanstalt für Land- und Forstwirtschaft (BBA), Bundessortenamt (BSA), e Industrieverband Agrar (IVA) in cooperazione con Staatliche Lehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft, Wein- und gartenbau (SLFA), Section Plant Pathology, Neustadt/Weinstraße.

² European and Mediterranean Plant Protection Organization - Crop Growth Stage Keys (1984).

³ Ibidem nota 2.

Analisi chimiche delle uve

L'esame delle varietà dal punto di vista chimico-analitico è stato eseguito su campioni di grappoli, raccolti a maturità sul terzo mediano del capo a frutto, sui quali si è proceduto a rilevare i pesi medi di grappolo e acino. Sul succo dell'uva è stata misurata la concentrazione in solidi solubili totali (°Brix), l'acidità totale titolabile (g/L) e il pH. Inoltre, i campioni di uva sono stati sottoposti ad approfondimenti analitici sulla composizione della bacca, con la determinazione di acidi organici e zuccheri, polifenoli e antociani. Per tali determinazioni sono state utilizzate sia le bucce e sia i vinaccioli.

Acidi organici. L'acidità delle bacche è prevalentemente dovuta a tre acidi organici e precisamente: acido tartarico, acido malico e acido citrico che insieme sono responsabili del 90% circa dell'acidità totale. Nel mosto, mediamente i valori ottimali variano da 7 a 10 g/L per l'ac. tartarico, da 3 a 7 g/L per l'ac. malico e da 0,2 a 0,5 g/L per l'ac. citrico. Il decremento dell'acidità totale, durante la maturazione, è pressoché correlato alla degradazione dell'acido malico considerato meno stabile del tartarico e più soggetto a modifiche in seguito al variare delle condizioni esterne. L'acidità regola il pH, importante per lo svolgimento della fermentazione malolattica, per il sapore, per il colore del vino, per l'ossidazione per la stabilità delle proteine e dei metalli; il pH ottimale del mosto si aggira intorno a 3,2. Il pH esprime l'acidità reale, libera, cioè non salificata e quindi il rapporto ac. tartarico/potassio⁵. Per la determinazione degli acidi organici, il succo di dieci acini è stato centrifugato a 4000 rpm per 10 minuti, filtrato con filtri di cellulosa rigenerata da 0,45µm e sottoposto direttamente ad analisi HPLC-DAD monitorando il segnale di assorbanza a 280 nm.

Zuccheri. L'accumulo degli zuccheri nella bacca è certamente il fenomeno più importante della maturazione, non solo perché dagli zuccheri deriva l'alcol, ma anche per il fatto che essi sono la pietra di partenza di molti altri composti (polifenoli, antociani, aromi, ecc.). Gli zuccheri nell'uva sono rappresentati principalmente da glucosio e fruttosio mentre la loro forma principale di trasporto è il saccarosio. Il rapporto glucosio/fruttosio subisce notevoli variazioni durante lo sviluppo in quanto predomina il glucosio all'inviatura, mentre a maturazione essi sono in rapporto di 1 a 1, poi ancora, alla fine del processo, prevale leggermente il fruttosio.

Il contenuto di solidi solubili totali (TSS) è stato misurato in °Brix a mezzo di un rifrattometro portatile (Atago PR32, Norfolk, Virginia, USA).

Polifenoli e antociani totali. I polifenoli sono distribuiti in maniera differente nelle diverse parti della bacca, si concentrano principalmente

⁵ M. Fregoni, *Viticoltura di qualità*, Milano 2005, pp. 210-225, 760-774.

nei vinaccioli e nelle bucce. Il 55% circa dei composti fenolici totali si trova nei vinaccioli, il 40% circa nelle bucce e il 4-5% nella polpa. Nei semi sono molto abbondanti i flavan-3-oli (catechine ed epicatechine) e le loro forme polimerizzate come le procianidine e le procianidine gallate. Nella buccia ritroviamo oltre ai flavan-3-oli anche gli antociani (solo per le varietà rosse), i flavonoli, gli stilbeni e gli acidi fenolici. In particolare, gli antociani rappresentano i pigmenti blu della buccia delle uve rosse e chimicamente sono dei glucosidi. Gli antociani agliconi sono detti antocianidoli o antocianidine, nel genere *Vitis* ritroviamo: malvidolo, delphinidolo, petunidolo, cianidolo e peonidolo. Sono presenti anche nella polpa delle varietà tintorie.

L'estrazione della frazione polifenolica dalle bucce e dai vinaccioli è stata condotta secondo il metodo di Di Stefano e Cravero⁶. Tre gruppi da dieci acini ciascuno sono stati pesati e successivamente pelati. I vinaccioli sono stati manualmente separati dalla polpa. Le bucce e i vinaccioli, separatamente, sono stati immersi in 25 mL di etanolo cloridrico e lasciati in infusione per 12 ore. Gli estratti sono stati filtrati con filtri di cellulosa rigenerata da 0,45 µm e immediatamente analizzati con analisi HPLC-DAD o conservati a -20 °C.

Il contenuto polifenolico totale di ciascun estratto è stato determinato, invece, con il metodo colorimetrico di Folin Ciocalteu⁷. L'assorbanza è stata registrata a 765 nm e i risultati espressi in mg/L come equivalenti di ac. gallico.

Il contenuto antocianico totale è stato misurato diluendo gli estratti con il solvente usato per l'estrazione e leggendo l'assorbanza a 540 nm.

L'identificazione varietale mediante analisi del DNA

L'identificazione e la caratterizzazione varietale rivestono in viticoltura notevole importanza, ma rimane una problematica molto complessa e non sempre di facile soluzione. La vite, infatti, è una pianta molto antica ed estremamente eterozigote, la cui propagazione effettuata nel passato anche per seme ha portato alla creazione di un numero elevatissimo di genotipi che si sono diffusi negli ambienti pedoclimatici più svariati, accumulando numerose mutazioni e aumentando così la variabilità genetica delle popolazioni. A questo si deve aggiungere la grande adattabilità della pianta che modifica il suo aspetto in funzione delle condizioni ambientali.

Le metodologie tradizionali di identificazione e di caratterizzazione

⁶ R. Di Stefano, M. C. Cravero, *The grape phenolic determination*, in *Riv. Vit. Ital.*, 49, 1991, pp. 37-45.

⁷ V. L. Singleton et al., *Analysis of total phenols and other oxidation substrates and antioxidants by means of Folin-Ciocalteu reagent*, in *Method. Enzymol.* 299, 1999, pp. 152-178.

varietale sono naturalmente quelle ampelografiche e ampelometriche che si basano sull'osservazione del fenotipo con il rilevamento, descrizione e anche misurazione di caratteri morfologici, fenologici, fisiologici e produttivi delle piante. A sostegno dell'ampelografia tradizionale per l'analisi della variabilità genetica, oggi vi sono nuovi metodi d'indagine basati sullo studio del DNA. Infatti, l'ampelografia fa riferimento ad alcuni organi della pianta (foglie, germogli, grappoli, acini) da analizzare in particolari stadi fenologici, mentre l'analisi genetica del DNA può essere ottenuta utilizzando qualsiasi parte della pianta e può essere realizzata in qualsiasi momento. Inoltre, le caratteristiche del DNA non sono influenzate dalle condizioni ambientali, dallo stato nutrizionale, dallo stato idrico e dallo stato sanitario, così come invece può avvenire nelle descrizioni morfologiche della vite.

A partire dalla seconda metà del 1900, sono state sviluppate metodiche di biologia molecolare e genetica, come la PCR (*Polymerase Chain Reaction*) inventata nel 1985, che hanno aperto la possibilità di analizzare il DNA e di rilevare un profilo unico e stabile, come una "impronta digitale" per ciascun individuo di qualsiasi specie, compresa la *Vitis vinifera*. Con i notevoli progressi compiuti dalla biologia molecolare negli ultimi anni, nuovi strumenti si sono resi disponibili per affrontare il problema della caratterizzazione e dell'identificazione varietale della vite, consentendo di passare dall'analisi del fenotipo a quella diretta del DNA o genotipo.

Nel 1997 nasce il progetto Genres CT96 No81 (European Vitis Database, <http://www.genres.de/eccdb/vitis>) che apre la strada all'utilizzo della caratterizzazione molecolare da affiancare ai più tradizionali studi ampelografici per l'identificazione varietale. Da questo progetto è scaturito il primo *Vitis International Variety Catalogue* (VIVC) che riporta per migliaia di varietà di vite i profili molecolari oltre alle schede ampelografiche. Per questo tipo di finalità (identificazione varietale), l'analisi del DNA rappresenta una strategia estremamente informativa in quanto consente di definire un numero praticamente illimitato di marcatori molecolari. A questo proposito, vogliamo ricordare che un marcatore ideale dovrebbe possedere le seguenti caratteristiche:

- a) individuare un elevato grado di polimorfismo (deve cioè ritrovarsi in forme diverse in individui diversi);
- b) essere neutrale, cioè cadere in una regione a tasso di mutazione costante e non sottoposta a pressioni selettive;
- c) essere facilmente individuabile;
- d) fornire dei risultati ripetibili, stabili nel tempo e nello spazio;
- e) possedere un elevato livello di discriminazione;
- f) essere economico.

I Microsatelliti possiedono tutte le caratteristiche, proprie di un marcatore ideale, e per tale motivo sono diventati il metodo d'elezione per l'identificazione varietale. Per ottimizzare la conservazione e l'utilizzazione delle varietà autoctone è estremamente utile un'analisi della diversità genetica di queste, mediante l'uso di marcatori molecolari basati sull'analisi del DNA, sia per il loro notevole potenziale discriminante fra genotipi sia per la loro 'neutralità' rispetto alle condizioni ambientali. Dal 1° gennaio 2009, il profilo molecolare è stato incluso tra i dati richiesti per la collocazione di un nuovo biotipo nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite (RNVV).

I principali marcatori utilizzati per l'identificazione varietale sono i Microsatelliti conosciuti anche come SSR (*Simple Sequence Repeats*). Sono sequenze ripetute di DNA non codificante, costituite da unità di ripetizione molto corte (1-5 bp) disposte secondo una ripetizione in tandem.

I marcatori SSR sono analizzati mediante una amplificazione selettiva della regione interessata con una reazione PCR; i prodotti ottenuti dall'amplificazione sono poi analizzati per determinare la loro dimensione, poiché questa dipende direttamente dal numero di ripetizioni in tandem presenti nel DNA analizzato.

L'analisi del DNA con marcatori Microsatellite viene impiegata per l'identificazione varietale confrontando il profilo della varietà incognita con quelli delle cultivar note, raccolti in appositi archivi. Dato l'elevato potere discriminante di questi marcatori, due piante diverse che condividono lo stesso profilo molecolare appartengono di fatto allo stesso vitigno. Una decina di marcatori, accuratamente selezionati, sono sufficienti per dare risposte assolutamente attendibili, con un margine di errore molto vicino allo zero. Via via che gli archivi molecolari si arricchiscono di informazioni, il confronto dei vitigni risulta agevolato e si possono ricavare indicazioni su "sinonimie" (cioè nomi diversi per la stessa varietà) e "omonimie" (stesso nome per varietà differenti), da verificare e valutare alla luce delle conoscenze ampelografiche e storiche.

La caratterizzazione molecolare è stata effettuata mediante l'estrazione del DNA genomico (DNAeasy® Plant Mini Kit, Qiagen, Hilden Germany) e l'amplificazione mediante PCR di 13 marcatori molecolari SSR di-nucleotidici: i sei definiti dal progetto Genres CT96 No81 e altri sette individuati in letteratura come altamente polimorfici e riproducibili. I frammenti amplificati nelle reazioni di PCR sono stati analizzati con un sequenziatore ad 8 capillari (CEQ8000, Beckman Coulter Inc., CA USA). Ogni accessione, così, risulta caratterizzata da un profilo molecolare specifico, che sottoposto al confronto con il nostro Database e con i principali database internazionali di riferimento ha permesso il riconoscimento varietale.

Sono stati impiegati quindi ben 13 diversi marcatori SSR, selezionati per la possibilità di essere confrontati con i principali database internazio-

nali di riferimento e per potersi integrare con il database del CREA-VE di Turi (BA), costituito quest'ultimo da quasi un migliaio di diversi profili unici di varietà di uve da vino e da tavola di provenienza internazionale, nazionale e in particolar di vitigni autoctoni del meridione d'Italia. L'analisi è stata condotta sui seguenti 13 SSR: VVS2, VVMD5, VVMD7, VVMD27, VrZAG62, VrZAG79, ISV2, ISV3, ISV4, VMCNG4B⁸, VVMD28, VVMD25 e VVMD32⁹.

Il valore dei microsatelliti viene comunemente espresso in paia di basi della dimensione del frammento amplificato; la dimensione è determinata mediante un sequenziatore a capillari e, se viene determinata anche in varietà note prese come riferimento (*Pinot Noir*, *Sangiovese*, ecc.), è possibile confrontare i dati provenienti da laboratori diversi. Allo scopo è stata, pertanto, ideata una apposita tipologia di codifica nei descrittori dell'OIV; i valori sono espressi in riferimento alla dimensione in basi osservata in ciascun microsatellite analizzato, sottratta della dimensione in basi (n) osservata per quel microsatellite nelle varietà di vite analizzate nel corso del progetto Genres CT96 No81 e scelte come opportuno riferimento; sono state scelte, infatti, quelle con le dimensioni di microsatelliti più piccole.

Ad esempio, per la varietà *Aglianico n.*, il primo allele del microsatellite Vvs2 ha un valore di n+28; questo valore corrisponde a un frammento effettivamente osservato lungo 151 paia di basi, equivalente a 28 paia di basi in più rispetto a quello osservato nel vitigno portinnesto *Couderc 3309*, individuato come varietà di riferimento per il microsatellite Vvs2 (n=123pb). In questo modo i valori indicati non sono più assoluti (151 paia di basi sul DNA) ma relativi (n+28). L'accorgimento permette di eliminare le variazioni strumentali che sussistono nella determinazione assoluta delle dimensioni dei frammenti di DNA e - quindi - di facilitare il confronto dei dati tra i diversi laboratori, oltre che avere dei riferimenti interni facilmente riproducibili.

I vitigni: le schede ampelografiche

Le varietà di seguito descritte sono state suddivise in “Varietà registrate”, “Nuovi ritrovati vegetali” e “Vitigni autoctoni iscritti e/o in corso di valutazione”. Il primo gruppo comprende le varietà già note nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite (RNVV) precedute dal codice d'iscrizione; il secondo gruppo comprende le varietà identificate da profili molecolari non riconducibili a varietà iscritte. Per quanto riguarda le varietà

⁸ P. This et al., *Development of a standard set of microsatellite reference alleles for identification of grape cultivars*, in *Theor. Appl. Gen.*, 109, 2004, pp. 1448-1458.

⁹ M. Crespan, *Evidence on the evolution of polymorphism of microsatellite markers in varieties of Vitis vinifera L.*, in *Theor. Appl. Genet.*, 108, 2003, pp. 231-237.

registrate, notoriamente diffuse e ampiamente descritte nei vari ambiti bibliografici sia a carattere divulgativo sia scientifico, ci si è limitati a una breve descrizione ampelografica della foglia e del grappolo, a riportare i principali parametri qualitativi delle uve e a un cenno sintetico delle fasi fenologiche rilevate presso la collezione ampelografica del CREA-VE di Turi (BA). Per i nuovi ritrovati vegetali, al fine di descrivere al meglio tutte le informazioni disponibili, si è provveduto a riportare una descrizione ampelografica più dettagliata a carico di apice, foglia matura, foglia media standard, grappolo e acino, e a fornire maggiori informazioni analitiche sulle uve, quali contenuti acidico, fenolico e antocianico, oltre ai principali parametri. Tra i nuovi ritrovati vegetali è compresa, anche, la varietà *Monique*, iscritta al catalogo francese, la cui presenza sul territorio lucano era finora impensabile. Nel terzo gruppo sono riportati integralmente i dati dei caratteri morfologici e fisiologici estratti dai fascicoli tecnici relativi ai sette vitigni autoctoni inviati nel 2018, dall'ALSIA al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, per l'iscrizione al RNVV.

a) Varietà registrate

**002 - AGLIANICO N.****Areale di reperimento:**

C.da Santo Spirito - Moliterno (PZ).

Nome vernacolare di ritrovamento:

Cassano n.

**009 - ALEATICO N.****Areale di reperimento:**

C.da Torrette - Moliterno (PZ).

Nome vernacolare di ritrovamento:

Malva n.

**019 - BARBERA N.****Areale di reperimento:**

Loc. Figliola - Viggiano (PZ).

Nome vernacolare di ritrovamento:

Uva nera antica di Viggiano n.

**032 - BOMBINO BIANCO B.****Areale di reperimento:**

Loc. San Giovanni - Viggiano (PZ).

Nome vernacolare di ritrovamento:

Uva bianca antica b., Colatamurro b.



033 - BOMBINO NERO N.

Areale di reperimento:

Loc. Figliola - Viggiano (PZ).

Nome vernacolare di ritrovamento:

Nerona di Viggiano n.



056 - CASTIGLIONE N.

Areale di reperimento:

C.da Santo Spirito - Moliterno (PZ), Moliterno (PZ),

Loc. Case Rosse - Cotura Matina - Viggiano (PZ).

Nome vernacolare di ritrovamento:

Cassano n., Vuianese n., Uva antica nera n.



062 - CILIEGIOLO N.

Areale di reperimento:

C.da Torrette - Moliterno (PZ).

Nome vernacolare di ritrovamento: Nocera n.



101 - GRILLO B.

Areale di reperimento:

Loc. Figliola - Viggiano (PZ).

Nome vernacolare di ritrovamento:

Volpicello b., Uva bianca antica di Viggiano b.



126 - MAIOLICA N.

Areale di reperimento:

Loc. Case Rosse - Cotura Matina - Viggiano (PZ).

Nome vernacolare di ritrovamento:

Corinto n., Primitivo di Viggiano n.



131 - MALVASIA BIANCA DI CANDIA B.

Areale di reperimento:

Loc. Figliola - Viggiano (PZ).

Nome vernacolare di ritrovamento:

Malvasia bianca di Basilicata b.



132 - MALVASIA BIANCA LUNGA B.

Areale di reperimento:

Loc. Campo di Lupo – Marsico Nuovo (PZ).

Nome vernacolare di ritrovamento:

Uva antica bianca b.



139 - MALVASIA NERA DI BASILICATA N.

Areale di reperimento:

C.da Santo Spirito - Moliterno (PZ).

Nome vernacolare di ritrovamento:

Malvasia di Lucania n., Cassano n.



153 - MOSCATO BIANCO B.

Areale di reperimento:

Loc. Figliola - Viggiano (PZ).

Nome vernacolare di ritrovamento:

Malvasia bianca b., Malvasia di Viggiano b.



165 - NERELLO MASCALESE N.

Areale di reperimento:

Loc. Figliola - Viggiano (PZ).

Nome vernacolare di ritrovamento:

Nerona di Viggiano n.



218 - SANGIOVESE N.

Areale di reperimento:

C.da Santo Spirito - Moliterno (PZ),

Loc. Case Rosse - Cotura Matina - Viggiano (PZ).

Nome vernacolare di ritrovamento:

Cassano n., Corinto n.



247 - UVA DI TROIA N.

Areale di reperimento:

C.da Tricarico - Moliterno (PZ), Moliterno (PZ).

Nome vernacolare di ritrovamento:

Colatamurro n., Cassano n., Zagarese n.

b) Nuovi ritrovati vegetali**FRA - MONIQUE N.****Areale di reperimento:**

Loc. Villa d'Agri - Marsicovetere (PZ); Loc. Figliola - Viggiano (PZ).

Nome vernacolare di ritrovamento: Cilieggiolo n., Nerona di Viggiano n.

Profilo molecolare:

SSR	VVS2		VVMD5		VVMD7		VVMD27		VrZAG62		VrZAG79	
Codici OIV	801		802		803		804		805		806	
Valori in pb	22	28	4	12	12	18	4	6	14	30	10	24

SSR	ISV2		ISV3		ISV4		VVMD25		VVMD28		VVMD32		VMCNG4b9	
Valori in pb	44	44	18	24	8	8	6	28	42	42	21	37	26	28

**CASSANO N.**

Areale di reperimento: C.da Alvarale / C.da Santo Spirito - Moliterno (PZ).

Nome vernacolare di ritrovamento:

Cassano n., Olivella n.; nel data-base del CREA-VE di Turi (BA) è presente con il sinonimo di Olivella (Caggiano) n.

Profilo molecolare:

SSR	VVS2		VVMD5		VVMD7		VVMD27		VrZAG62		VrZAG79	
Codici OIV	801		802		803		804		805		806	
Valori in pb	10	12	4	18	8	32	10	16	20	28	6	10

SSR	ISV2		ISV3		ISV4		VVMD25		VVMD28		VVMD32		VMCNG4b9	
Valori in pb	40	48	12	18	8	22	6	20	32	42	17	17	20	34



**PERGOLA NERA
(VIGGIANO) N.**



Areale di reperimento: Loc. Case Rosse - Cotura Matina - Viggiano (PZ).

Nome vernacolare di ritrovamento: Pergola nera n., Uva nera antica n.

Profilo molecolare:

SSR	VVS2		VVMD5		VVMD7		VVMD27		VrZAG62		VrZAG79	
Codici OIV	801		802		803		804		805		806	
Valori in pb	20	28	4	10	8	16	10	14	14	20	6	10

SSR	ISV2		ISV3		ISV4		VVMD25		VVMD28		VVMD32		VMCNG4b9	
Valori in pb	22	48	12	24	8	22	20	28	12	42	17	21	24	26



**UVA SACRA R./
BARBAROSSA R.**



Areale di reperimento: C.da Santo Spirito - Moliterno (PZ).

Nome vernacolare di ritrovamento: Cassano n., Barbarossa r.

Profilo molecolare:

SSR	VVS2		VVMD5		VVMD7		VVMD27		VrZAG62		VrZAG79	
Codici OIV	801		802		803		804		805		806	
Valori in pb	10	20	18	18	8	20	6	8	14	26	10	22

SSR	ISV2		ISV3		ISV4		VVMD25		VVMD28		VVMD32		VMCNG4b9	
Valori in pb	30	44	18	24	22	28	4	20	28	32	15	15	20	34

c) Vitigni autoctoni iscritti e/o in corso di valutazione

AGLIANICO BIANCO B.
(profilo storico-culturale pp. 91-93)



Areale di reperimento:

Val d'Agri, Comune di Moliterno (PZ); Alto Basento-Camastra, Comune di Tricarico e di Brindisi di Montagna (PZ); Zona del Tanagro, Comune di Buccino (SA).

Nome vernacolare di ritrovamento:

Uva bianca antica; Anonimo a bacca bianca; Aglianico bianco.

Data presentazione domanda d'iscrizione:

23 ottobre 2018; in corso di valutazione.

Caratteri morfologici relativi all'esame della identità, stabilità ed omogeneità:

ORGANO DELLA VITE (CODICE OIV – CARATTERE: LIVELLI DI ESPRESSIONE)

Germoglio: all'epoca della fioritura

- 001 - apertura dell'apice: 3,5 (semi-aperto o completamente aperto)
- 002 - distribuzione della pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell'apice: 2 (al margine)
- 003 - intensità della pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell'apice: 3 (bassa)
- 004 - densità dei peli striscianti dell'apice: 5,7 (media o elevata)
- 005 - densità dei peli eretti dell'apice: 5 (media)
- 006 - portamento: 3 (semi-eretto)
- 007 - colore del lato dorsale degli internodi: 1 (verde)
- 008 - colore del lato ventrale degli internodi: 2 (verde e rosso)
- 009 - colore del lato dorsale dei nodi: 1 (verde)
- 010 - colore del lato ventrale dei nodi: 2 (verde e rosso)
- 011 - densità dei peli eretti sui nodi: 1 (nulla o molto bassa)
- 012 - densità dei peli eretti sugli internodi: 1 (nulla o molto bassa)
- 013 - densità dei peli striscianti sui nodi: 3 (bassa)
- 014 - densità dei peli striscianti sugli internodi: 3 (bassa)

015-1 - *distribuzione della pigmentazione antocianica sulle perule delle gemme: 3 (fino a $\frac{3}{4}$ della perula)*

015-2 - *intensità della pigmentazione antocianica delle perule delle gemme: 5 (media)*



Cirri: all'epoca della fioritura

016 - *numero di viticci consecutivi: 1 - 2 o meno*

017 - *lunghezza dei viticci: 5 (medi, 20 cm circa)*



Foglia giovane: all'epoca della fioritura

051 - *colore della pagina superiore del lembo (4^a foglia): 1,3 – verde-bronzato*

053 - *densità peli striscianti tra le nervature principali pagina inferiore del lembo (4^a foglia): 5,7 (media o elevata)*

054 - *densità peli eretti tra le nervature principali pagina inferiore del lembo (4^a foglia): 1,3 (nulla o bassa)*

055 - *densità peli striscianti sulle nervature principali pagina inferiore del lembo (4^a foglia): 5 (media)*

056 - *densità peli eretti sulle nervature principali pagina inferiore del lembo (4^a foglia): 1 (nulla o molto bassa)*



Foglia adulta: tra l'allegagione e l'invaiaitura

- 065 - *dimensione del lembo*: 3 (piccolo)
- 067 - *forma del lembo*: 2,3 (cuneiforme o pentagonale)
- 068 - *numero dei lobi*: 3-5 lobi
- 069 - *colore della pagina superiore del lembo*: 5 (verde medio)
- 070 - *distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore*: 1 (assente)
- 071 - *distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina inferiore*: 1 (assente)
- 072 - *depressioni del lembo*: 1 (assenti)
- 073 - *ondulazione del lembo tra le nervature principali o secondarie*: 1 (assente)
- 074 - *profilo del lembo in sezione trasversale*: 2 (a V)
- 075 - *bollosità della pagina superiore del lembo*: 3 (bassa)
- 076 - *forma dei denti*: 5 (misto tra entrambi i lati rettilinei e entrambi i lati convessi)
- 077 - *dimensione dei denti in rapporto alla dimensione del lembo*: 3 (piccoli)
- 078 - *lunghezza dei denti in rapporto alla loro larghezza*: 5 (medi)
- 079 - *grado di apertura/sovrapposizione dei bordi del seno peziolare*: 3 (aperto)
- 080 - *forma della base del seno peziolare*: 2,3 (a parentesi graffa o a V)
- 081-1 - *denti del seno peziolare*: 9 (presenti)
- 081-2 - *base del seno peziolare delimitata dalla nervatura*: 1 (non delimitata)
- 082 - *grado di apertura/sovrapposizione dei seni laterali superiori*: 2,3 (chiusi o leggermente sovrapposti)
- 083-1 - *forma della base dei seni laterali superiori*: 1,2 (a U o a parentesi graffa)
- 083-2 - *denti nei seni laterali superiori*: 9 (presenti)
- 084 - *densità dei peli striscianti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo*: 3 (bassa)
- 085 - *densità dei peli eretti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo*: 1 (nulla o molto bassa)
- 086 - *densità dei peli striscianti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo*: 1,3 (nulla o molto bassa o bassa)
- 087 - *densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo*: 1 (nulla o molto bassa)
- 088 - *peli striscianti sulle nervature principali della pagina superiore del lembo*: 1 (assenti)
- 089 - *peli eretti sulle nervature principali della pagina superiore del lembo*: 1 (assenti)
- 090 - *densità dei peli striscianti sul picciolo*: 1 (nulla o molto bassa)
- 091 - *densità dei peli eretti sul picciolo*: 1 (nulla o molto bassa)
- 093 - *lunghezza del picciolo in rapporto alla lunghezza della nervatura mediana*: 3 (leggermente più corto)
- 094 - *profondità dei seni laterali superiori*: 5 (media)



Tralcio legnoso: dopo la caduta delle foglie

- 101 - *sezione trasversale*: 1 (circolare)
- 102 - *struttura della superficie*: 3 (striata)
- 103 - *colore prevalente*: 2 (brunastra)
- 104 - *lenticelle*: 9 (presenti)
- 105 - *peli eretti sui nodi*: 1 (assenti)
- 106 - *peli eretti sugli internodi*: 1 (assenti)



Infiorescenza: durante la fioritura

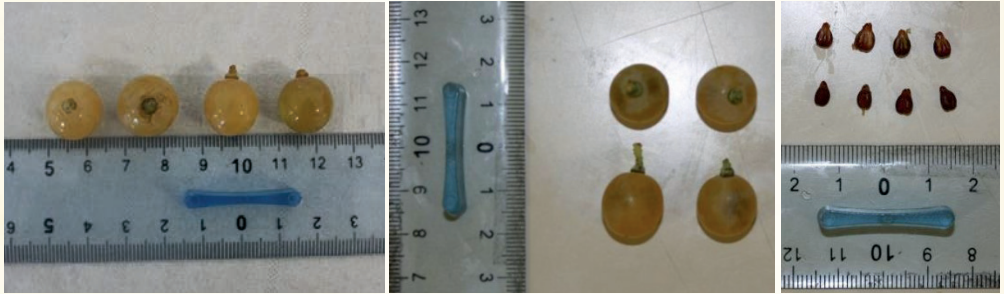
- 151 - *organi sessuali*: 3 (stami e gineceo completamente sviluppati)
- 152 - *livello d'inserzione della 1^a infiorescenza*: 2, 3° e 4° nodo
- 153 - *numero di infiorescenze per germoglio*: 2 (da 1,1 a 2 infiorescenze)
- 155 - *fertilità delle gemme basali (gemme 1-3)*: 5 (media)



Grappolo: alla maturazione

- 202 - *lunghezza (escluso il peduncolo)*: 3 (corto, circa 120 mm)
- 203 - *larghezza*: 3 (stretto, circa 80 mm)
- 204 - *compattezza*: 5,7 (medio o compatto)

- 206 - *lunghezza del peduncolo del grappolo principale*: 1 (molto corto, fino a 30 mm)
 208 - *forma*: 2 (conico)
 209 - *numero di ali del grappolo principale*: 2 (1 o 2 ali)



Acino: alla maturazione

- 220 - *lunghezza*: 3 (corto, circa 13 mm)
 221 - *larghezza*: 3 (stretto, circa 13 mm)
 222 - *uniformità della dimensione*: 2 (uniforme)
 223 - *forma*: 2 (sferoidale)
 225 - *colore della buccia*: 1 (verde giallo)
 226 - *uniformità del colore della buccia*: 2 (uniforme)
 227 - *pruina*: 5,7 (media-elevata)
 231 - *intensità della pigmentazione antocianica della polpa*: 1 (nulla o molto debole)
 232 - *succulenza della polpa*: 2 (mediamente succosa)
 233 - *rendimento in succo*: 3,5 (basso o medio, tra < 65% e fino a 75%)
 235 - *consistenza della polpa*: 2 (leggermente soda)
 236 - *particolarità dell'aroma*: 1 (nessuna)
 240 - *facilità di separazione dal pedicello*: 1 (molto facile)
 241 - *sviluppo dei vinaccioli*: 3 (completo)

FENOLOGIA (CODICE OIV – CARATTERE: LIVELLI DI ESPRESSIONE)

- 301 - *Epoca di germogliamento*: III decade di marzo - I decade di aprile
 302 - *Epoca di fioritura*: III decade di maggio - I decade di giugno
 303 - *Epoca d'inizio dell'invasatura*: I-II decade di agosto
 304 - *Epoca di maturazione fisiologica dell'acino*: II - III decade di settembre

CARATTERI CULTURALI (CODICE OIV – CARATTERE: LIVELLI DI ESPRESSIONE)

- 351 - *Vigoria del germoglio*: 3 (bassa)
 352 - *Crescita dei germogli anticipati (femminelle)*: 3 (bassa)
 353 - *Lunghezza degli internodi*: 1,3 (corti o molto corti, tra 6 e 9 cm)
 354 - *Diametro degli internodi*: 3 (piccolo, circa 9 mm)
 501 - *Percentuale di allegagione*: 5 (media)
 502 - *Peso di un grappolo*: 1,3 (molto basso o basso, tra i 100 g e i 300 g)
 503 - *Peso di un acino*: 1 (molto basso, 1 g circa)
 504 - *Peso dell'uva prodotta per m²*: 1-2 Kg (rispettivamente su controspalliera e tendone)
 505 - *Tenore in zucchero del mosto*: 7 (elevato, 21% circa)
 506 - *Acidità totale del mosto*: 3 (bassa, circa 6)
 508 - *pH del mosto*: 5 (medio, > 3,0)

RESISTENZE (ASPETTI MACROSCOPICI) (CODICE OIV – CARATTERE: LIVELLI DI ESPRESSIONE)

- 401 - *Resistenza alla clorosi ferrica*: A) Azienda Sperimentale “Lamarossa” del CREA-VE: 5 (media); B) Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa “Bosco Galdo” dell’ALSIA: calcare attivo assente, indice potere clorosante nullo: non rilevabile.
- 402 - *Resistenza ai cloruri*: A) Azienda Sperimentale “Lamarossa” del CREA-VE: salinità tollerabile: non rilevabile; B) Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa “Bosco Galdo” dell’ALSIA: cloruri, come Sali, nei limiti: non rilevabile.
- 403 - *Resistenza alla siccità*: in presenza di irrigazione di soccorso, la varietà ha presentato un grado di resistenza elevato o molto elevato in entrambi gli ambienti.
- 452 - *Grado di resistenza alla Plasmopara (foglia)*: 5 (medio)
- 453 - *Grado di resistenza alla Plasmopara (grappolo)*: 5 (medio)
- 455 - *Grado di resistenza all’Oidium (foglia)*: 5 (medio)
- 456 - *Grado di resistenza all’Oidium (grappolo)*: 5 (medio)
- 458 - *Grado di resistenza alla Botrytis (foglia)*: 5 (medio)
- 459 - *Grado di resistenza alla Botrytis (grappolo)*: 5 (medio)
- 461 - *Grado di tolleranza alla Phylloxera (gallecola)*: 9 (molto elevato o totale)

AMPELOMETRIA (CODICE OIV – CARATTERE: LIVELLI DI ESPRESSIONE)

- 601 - *lunghezza della nervatura N1*: 3,5 (medio corta, tra 105 mm e 135 mm)
- 602 - *lunghezza della nervatura N2*: 5 (media, circa 105 mm)
- 603 - *lunghezza della nervatura N3*: 5 (media, circa 75 mm)
- 604 - *lunghezza della nervatura N4*: 7 (lunga o molto lunga, da 45 mm a 55 mm e oltre)
- 605 - *distanza dal seno peziolare al seno laterale superiore*: 1 (molto corta, 30 mm circa)
- 606 - *distanza dal seno peziolare al seno laterale inferiore*: 3 (corta, circa 45 mm)
- 607 - *angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione*: 7 (grande, tra 56° e 70°)
- 608 - *angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione*: 5 (medio, tra 46° e 55°)
- 609 - *angolo tra N3 e N4 misurato alla prima biforcazione*: 7 (grande, tra 56° e 70°)
- 610 - *angolo tra N3 e la tangente tra il punto peziolare e l’estremità N5*: 5 (medio, tra 46° e 55°)
- 611 - *lunghezza della nervatura N5*: 3 (corta, circa 25 mm)
- 612 - *lunghezza del dente di N2*: 3 (corto, circa 10 mm)
- 613 - *larghezza del dente di N2*: 3 (stretto, circa 10 mm)
- 614 - *lunghezza del dente di N4*: 1 (molto corto, circa 6 mm)
- 615 - *larghezza del dente di N4*: 3 (stretto, circa 10 mm)
- 616 - *numero di denti tra il dente all’estremità di N2 e il dente all’estremità della prima nervatura secondaria di N2, inclusi i denti precitati*: 3 (piccolo, circa 4)
- 617 - *distanza tra l’estremità di N2 e l’estremità della prima nervatura secondaria di N2*: 5 (media, tra 46 mm e 55 mm)

Profilo molecolare:

SSR	VVS2		VVMD5		VVMD7		VVMD27		VrZAG62		VrZAG79	
Codici OIV	801		802		803		804		805		806	
Valori in pb	20	20	4	18	16	18	6	14	28	30	8	22

SSR	ISV2		ISV3		ISV4		VVMD25		VVMD28		VVMD32		VMCNG4b9	
Valori in pb	22	44	18	24	18	28	6	6	20	20	15	21	36	36

Caratteri fisiologici per valutare l'identità, la stabilità e l'omogeneità:

1. Fenomeni vegetativi:

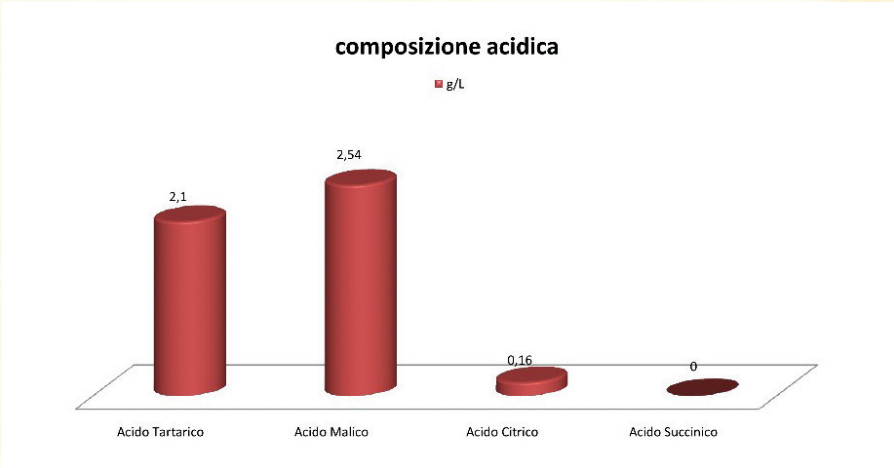
- 1.1. Accertamento delle date fenologiche: le date fenologiche sono state accertate comparativamente con la seguente varietà di riferimento:
 - 1.1.1. varietà ad uva bianca: Trebbiano toscano B.
- 1.2. Epoca del germogliamento: precoce (III decade di marzo - I decade di aprile).
- 1.3. Epoca di fioritura: precoce (III decade di maggio - I decade di giugno).
- 1.4. Epoca di maturazione: normale o media (II - III decade di settembre).
 - 1.4.1. Parametri quanti-qualitativi:

Analisi uve (media biennio 2015-2017).

Parametri	Località	
	Bosco Galdo	Lamarossa
Peso medio grappolo (g)	185,00	176,35
Peso medio acino (g)	1,23	1,67
Fertilità reale (n° grappoli/n° gemme)	0,84	1,13
Produzione di uva per ceppo (Kg)	1,53	4,07
Produzione di uva per ettaro (Kg)	7.638,00	16.264,33
Indice di Ravaz (produzione/peso legno alla potatura invernale)	5,06	6,06
Zuccheri (°Brix)	19,25	20,80
Acidità totale (g/L)	7,45	4,77
pH	2,90	3,29
Polifenoli totali (mg/L catechina)	844,50	770,00
Flavonoidi (mg/L catechina)	903,00	940,00

2. Caratteri culturali

- 2.1. Vigoria: medio-bassa;
- 2.2. Forma di allevamento (posizione del primo germoglio fruttifero, potatura preferita): tra il terzo e il quarto nodo, medio-lunga;
- 2.3. Produzione:
 - 2.3.1. regolarità: costante;
 - 2.3.2. rendimento: buono;
 - 2.3.3. anomalie: nessuna;
- 2.4. Resistenza o sensibilità:
 - 2.4.1. all'ambiente sfavorevole: vedasi Scheda Codici OIV;
 - 2.4.2. ad organismi nocivi; vedasi Scheda Codici OIV;
 - 2.4.3. eventuale sensibilità allo spacco dell'acino: non rilevata.
- 2.5. Comportamento alla moltiplicazione vegetativa:
 - 2.5.1. innesto: buona l'affinità d'innesto, compatibile con i principali portinnesti consigliati per la produzione, quali SO4 (*Vitis Riparia* x *V. Berlandieri*), 140 Ruggeri e 1103 Paulsen (*Vitis Rupestris* x *V. Berlandieri*).
 - 2.5.2. nati: la produzione di nati inferiori a 12 mm di diametro è buona.

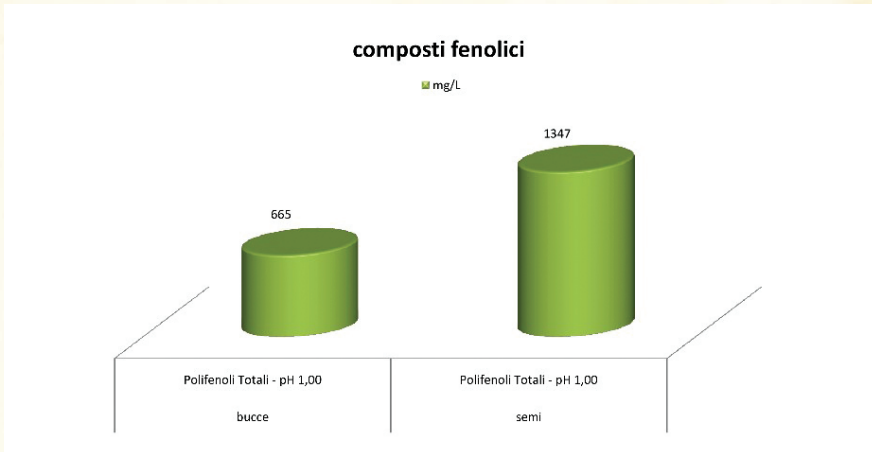


3. Utilizzazione:

3.1. da vino, la produzione di uva è destinata all’ottenimento di vini bianchi.

Analisi del vino (media triennio 2015-2017).

Parametri	Località	
	Bosco Galdo	Lamarossa
Glucosio + Fruttosio (g/L)	12,66	0,56
Acidità totale (g/L Acido Tartarico)	7,43	5,25
Acidità volatile (non corretta) (g/L Acido Acetico)	0,63	0,74
Acido Malico (g/L)	1,79	0,83
Acido Lattico (g/L)	0,79	0,26
Acido Citrico (g/L)	0,17	0,21
Acido Tartarico (g/L)	3,35	2,51
Polifenoli totali (mg/L catechina)	324,00	247,70
pH	3,03	3,16
Alcol (% v/v)	11,45	12,54
SO ₂ totale (mg/L)	87,00	81,33
SO ₂ libera (mg/L)	4,55	4,73
Densità vino (g/cm ³)	1,00	0,99
Densità idralcolica (g/cm ³)	0,98	0,98
Estratto secco (g/L)	31,20	16,83



Giudizio complessivo: caratteristiche e attitudini colturali

Dall'analisi dei risultati ottenuti durante il periodo di osservazione e rilevamento, si evince come il vitigno "Aglianico bianco b." sia sotto il profilo ampelografico, sia colturale che tecnologico-enologico presenti caratteristiche idonee alla produzione di vini di qualità essendo perfettamente adattabile al clima della zona favorevole a una viticoltura di qualità, in linea con le caratteristiche compositive della varietà di riferimento, già inserita nella classificazione regionale nella tipologia di 'varietà idonee'.

Inoltre, in condizioni di maturazioni omogenee rispetto alla varietà di riferimento, visto il buon tenore glucidico e il complesso profilo acido-polifenolico espresso, il vitigno ha tutte le potenzialità per candidarsi all'ottenimento di vini dalla consistente struttura e longevità; con appropriate tecniche di vinificazione è possibile effettuare una macerazione pellicolare allungando i vinaccioli, al fine di conseguire un'ulteriore estrazione degli aromi. Si otterrebbero vini caratterizzati da un'impronta sensoriale 'tipica' significativamente legata al territorio di origine. Infine, la buona maturazione dei tralci e la facilità di controllo delle principali malattie (oidio, peronospora, botrite) rendono il vitigno idoneo anche per una coltivazione in biologico.

882 - COLATAMURRO N.

(profilo storico-culturale pp. 104-108)



Areale di reperimento:

Vulture, Comune di Rionero in Vulture (PZ); Alto Basento-Camastra, Comune di Tricarico, Brindisi di Montagna e Ruoti (PZ); Zona del Tanagro, Comune di Ricigliano (SA).

Nome vernacolare di ritrovamento:

Colatamurro rosso, Colatamurro nero di Pietragalla, Moscato nero; Uva nera antica.

Data di ammissione al Registro:

Decreto 23 maggio 2019 (Gazzetta ufficiale n. 132 del 7 giugno 2019).

Caratteri morfologici relativi all'esame della identità, stabilità ed omogeneità:

ORGANO DELLA VITE (CODICE OIV – CARATTERE: LIVELLI DI ESPRESSIONE)

Germoglio: all'epoca della fioritura

001 - apertura dell'apice: 5 (completamente aperto)

002 - distribuzione della pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell'apice: 2 (assente o al margine)

003 - intensità della pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell'apice: 3 (bassa)

004 - densità dei peli striscianti dell'apice: 7 (elevata)

005 - densità dei peli eretti dell'apice: 3 (bassa)

006 - portamento: 3 (semi-eretto)

007 - colore del lato dorsale degli internodi: 1,2 (verde o verde e rosso)

008 - colore del lato ventrale degli internodi: 2 (verde e rosso)

009 - colore del lato dorsale dei nodi: 1,2 (verde o verde e rosso)

010 - colore del lato ventrale dei nodi: 2 (verde e rosso)

011 - densità dei peli eretti sui nodi: 1 (nulla o molto bassa)

012 - densità dei peli eretti sugli internodi: 1 (nulla o molto bassa)

013 - densità dei peli striscianti sui nodi: 3 (bassa)

014 - densità dei peli striscianti sugli internodi: 3,5 (medio bassa)

015-1 - distribuzione della pigmentazione antocianica sulle perule delle gemme: 3 (fino a ¼ della perula)

015-2 - intensità della pigmentazione antocianica delle perule delle gemme: 5 (media)

**Cirri:** all'epoca della fioritura

016 - *numero di viticci consecutivi*: 1 - 2 o meno

017 - *lunghezza dei viticci*: 5 (medi, 20 cm circa)

Foglia giovane: all'epoca della fioritura

051 - *colore della pagina superiore del lembo (4^a foglia)*: 1,4 (da verde a ramato-rosso)

053 - *densità peli striscianti tra le nervature principali pagina inferiore del lembo (4^a foglia)*: 7 (elevata)

054 - *densità peli eretti tra le nervature principali pagina inferiore del lembo (4^a foglia)*: 1,3 (nulla o bassa)

055 - *densità peli striscianti sulle nervature principali pagina inferiore del lembo (4^a foglia)*: 5 (media)

056 - *densità peli eretti sulle nervature principali pagina inferiore del lembo (4^a foglia)*: 1 (nulla o molto bassa)

**Foglia adulta:** tra l'allegagione e l'invaiaitura

065 - *dimensione del lembo*: 5 (media)

067 - *forma del lembo*: 2,3 (cuneiforme o pentagonale)

068 - *numero dei lobi*: 3-5 lobi

069 - *colore della pagina superiore del lembo*: 5 (verde medio)

070 - *distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore*: 1 (assente)

071 - *distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina inferiore*: 1 (assente)

072 - *depressioni del lembo*: 1 (nulle o molto deboli)

073 - *ondulazione del lembo tra le nervature principali o secondarie*: 1 (assente)

074 - *profilo del lembo in sezione trasversale*: 1 (piano)

- 075 - *bollosità della pagina superiore del lembo*: 3 (bassa)
 076 - *forma dei denti*: 3 (entrambi i lati convessi)
 077 - *dimensione dei denti in rapporto alla dimensione del lembo*: 5 (media)
 078 - *lunghezza dei denti in rapporto alla loro larghezza*: 5 (medi)
 079 - *grado di apertura/sovrapposizione dei bordi del seno peziolare*: 3 (aperto)
 080 - *forma della base del seno peziolare*: 2,3 (a parentesi graffa o a V)
 081-1 - *denti del seno peziolare*: 1 (assenti)
 081-2 - *base del seno peziolare delimitata dalla nervatura*: 1 (non delimitata)
 082 - *grado di apertura/sovrapposizione dei seni laterali superiori*: 2,3 (chiusi o leggermente sovrapposti)
 083-1 - *forma della base dei seni laterali superiori*: 1 (a U)
 083-2 - *denti nei seni laterali superiori*: 9 (presenti)
 084 - *densità dei peli striscianti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo*: 3,5 (bassa o media)
 085 - *densità dei peli eretti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo*: 1,3 (nulla o molto bassa o bassa)
 086 - *densità dei peli striscianti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo*: 3 (bassa)
 087 - *densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo*: 1,3 (nulla o molto bassa o bassa)
 088 - *peli striscianti sulle nervature principali della pagina superiore del lembo*: 9 (presenti)
 089 - *peli eretti sulle nervature principali della pagina superiore del lembo*: 9 (presenti)
 090 - *densità dei peli striscianti sul picciolo*: 1 (nulla o molto bassa)
 091 - *densità dei peli eretti sul picciolo*: 1 (nulla o molto bassa)
 093 - *lunghezza del picciolo in rapporto alla lunghezza della nervatura mediana*: 1 (più corto)
 094 - *profondità dei seni laterali superiori*: 3,5 (medi o poco profondi)



Tralcio legnoso: dopo la caduta delle foglie

- 101 - *sezione trasversale*: 1 (circolare)
 102 - *struttura della superficie*: 3 (striata)
 103 - *colore prevalente*: 3,4 (rosso violaceo o grigio)
 104 - *lenticelle*: 9 (presenti)
 105 - *peli eretti sui nodi*: 1 (assenti)
 106 - *peli eretti sugli internodi*: 1 (assenti)





Infiorescenza: durante la fioritura

- 151 - *organi sessuali*: 3 (stami e gineceo completamente sviluppati)
- 152 - *livello d'inserzione della 1ª infiorescenza*: 2, 3° e 4° nodo
- 153 - *numero di infiorescenze per germoglio*: 2 (da 1,1 a 2 infiorescenze)
- 155 - *fertilità delle gemme basali (gemme 1-3)*: 5 (media)

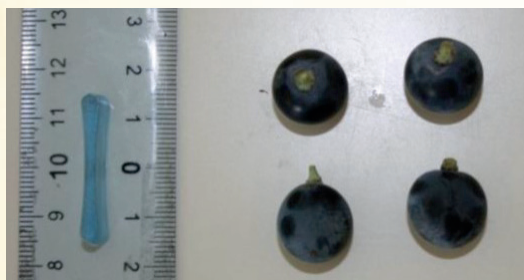
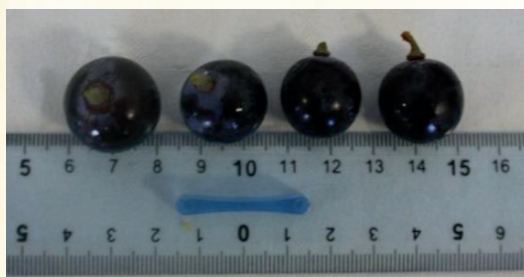


Grappolo: alla maturazione

- 202 - *lunghezza (escluso il peduncolo)*: 5 (media, circa 160 mm)
- 203 - *larghezza*: 5 medio (circa 120 mm)
- 204 - *compattezza*: 7 (compatto)
- 206 - *lunghezza del peduncolo del grappolo principale*: 1 (molto corto, fino a 30 mm)
- 208 - *forma*: 2 (conico)
- 209 - *numero di ali del grappolo principale*: 2 (1 o 2 ali)

Acino: alla maturazione

- 220 - *lunghezza*: 5 (medio, circa 18 mm)
- 221 - *larghezza*: 5 (medio, circa 18 mm)
- 222 - *uniformità della dimensione*: 2 (uniforme)
- 223 - *forma*: 2 (sferoidale)
- 225 - *colore della buccia*: 6 (blu nero)
- 226 - *uniformità del colore della buccia*: 2 (uniforme)
- 227 - *pruina*: 5 (media)
- 231 - *intensità della pigmentazione antocianica della polpa*: 5,7 (medio forte)
- 232 - *succulenza della polpa*: 2 (mediamente succosa)
- 233 - *rendimento in succo*: 5 (medio, tra 65% e 75%)
- 235 - *consistenza della polpa*: 1 (molle)
- 236 - *particolarità dell'aroma*: 1 (nessuna)
- 240 - *facilità di separazione dal pedicello*: 3 (difficile)
- 241 - *sviluppo dei vinaccioli*: 3 (completo)



FENOLOGIA (CODICE OIV – CARATTERE: LIVELLI DI ESPRESSIONE)

- 301 - *Epoca di germogliamento*: III decade di marzo - I decade di aprile
- 302 - *Epoca di fioritura*: III decade di maggio - I decade di giugno
- 303 - *Epoca d'inizio dell'invasatura*: III decade di luglio – I decade agosto
- 304 - *Epoca di maturazione fisiologica dell'acino*: III decade di settembre - I decade di ottobre

CARATTERI CULTURALI (CODICE OIV – CARATTERE: LIVELLI DI ESPRESSIONE)

- 351 - *Vigoria del germoglio*: 5 (media)
- 352 - *Crescita dei germogli anticipati (femminelle)*: 3 (bassa)
- 353 - *Lunghezza degli internodi*: 3 (corti, circa 9 cm)

- 354 - *Diametro degli internodi*: 3 (piccolo, circa 8 mm)
 501 - *Percentuale di allegagione*: 7 (elevata)
 502 - *Peso di un grappolo*: 3 (piccolo, circa 300 g)
 503 - *Peso di un acino*: 3 (piccolo, circa 3 g)
 504 - *Peso dell'uva prodotta per m²*: da 0,7÷1 a 3 Kg (rispettivamente su controspalliera e tendone)
 505 - *Tenore in zucchero del mosto*: 7 (elevato, 21% circa)
 506 - *Acidità totale del mosto*: 3 (bassa, circa 6)
 508 - *pH del mosto*: 5 (medio > 3,0)

RESISTENZE (ASPETTI MACROSCOPICI) (CODICE OIV – CARATTERE: LIVELLI DI ESPRESSIONE)

- 401 - *Resistenza alla clorosi ferrica*: A) Azienda Sperimentale “Lamarossa” del CREA-VE: 5,7 (media o elevata); B) Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa “Bosco Galdo” dell’AL-SIA: calcare attivo assente, indice potere clorosante nullo: non rilevabile.
 402 - *Resistenza ai cloruri*: A) Azienda Sperimentale “Lamarossa” del CREA-VE: salinità tollerabile: non rilevabile; B) Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa “Bosco Galdo” dell’AL-SIA: cloruri, come Sali, nei limiti: non rilevabile.
 403 - *Resistenza alla siccità*: in presenza di irrigazione di soccorso, la varietà ha presentato un grado di resistenza elevato o molto elevato in entrambi gli ambienti.
 452 - *Grado di resistenza alla Plasmopara (foglia)*: 5 (medio)
 453 - *Grado di resistenza alla Plasmopara (grappolo)*: 5 (medio)
 455 - *Grado di resistenza all'Oidium (foglia)*: 5 (medio)
 456 - *Grado di resistenza all'Oidium (grappolo)*: 5 (medio)
 458 - *Grado di resistenza alla Botrytis (foglia)*: 5 (medio)
 459 - *Grado di resistenza alla Botrytis (grappolo)*: 5 (medio)
 461 - *Grado di tolleranza alla Phylloxera (gallecola)*: 9 (molto elevato o totale)

AMPELOMETRIA (CODICE OIV – CARATTERE: LIVELLI DI ESPRESSIONE)

- 601 - *lunghezza della nervatura N1*: 5,7 (medio lunga, tra 135 mm e 165 mm)
 602 - *lunghezza della nervatura N2*: 7 (lunga, circa 125 mm)
 603 - *lunghezza della nervatura N3*: 5,7 (medio lunga, tra 75 mm e 95 mm)
 604 - *lunghezza della nervatura N4*: 9 (molto lunga, > 55 mm)
 605 - *distanza dal seno peziolare al seno laterale superiore*: 3 (corta, circa 50 mm)
 606 - *distanza dal seno peziolare al seno laterale inferiore*: 5 (media, circa 60 mm)
 607 - *angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione*: 7 (grande, tra 56° e 70°)
 608 - *angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione*: 5 (medio, tra 46° e 55°)
 609 - *angolo tra N3 e N4 misurato alla prima biforcazione*: 7 (grande, tra 56° e 70°)
 610 - *angolo tra N3 e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5*: 5 (medio, tra 46° e 55°)
 611 - *lunghezza della nervatura N5*: 3 (corta, circa 25 mm)
 612 - *lunghezza del dente di N2*: 3,5 (medio, tra 10 mm e 14 mm)
 613 - *larghezza del dente di N2*: 5 (medio, circa 14 mm)
 614 - *lunghezza del dente di N4*: 1,3 (molto corto o corto, tra 6 mm e 10 mm)
 615 - *larghezza del dente di N4*: 5 (medio, circa 14 mm)
 616 - *numero di denti tra il dente all'estremità di N2 e il dente all'estremità della prima nervatura secondaria di N2, inclusi i denti precitati*: 5 (medio, 5-6)
 617 - *distanza tra l'estremità di N2 e l'estremità della prima nervatura secondaria di N2*: 5 (media, tra 46 mm e 55 mm)

Profilo molecolare:

SSR	VVS2		VVMD5		VVMD7		VVMD27		VrZAG62		VrZAG79	
Codici OIV	801		802		803		804		805		806	
Valori in pb	20	22	6	10	18	18	10	19	16	28	6	14

SSR	ISV2		ISV3		ISV4		VVMD25		VVMD28		VVMD32		VMCNG4b9	
Valori in pb	48	48	18	24	18	18	6	20	20	32	23	37	12	24

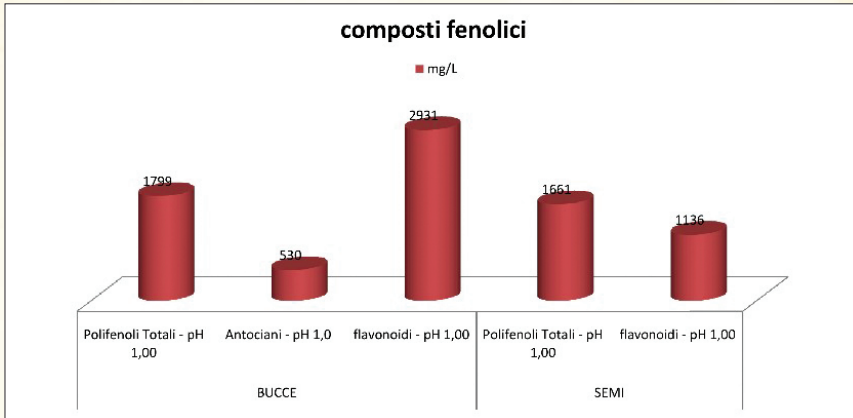
Caratteri fisiologici per valutare l'identità, la stabilità e l'omogeneità:

1. Fenomeni vegetativi:

- 1.1. Accertamento delle date fenologiche: le date fenologiche sono state accertate comparativamente con la seguente varietà di riferimento:
- 1.1.1. varietà ad uva nera: Sangiovese N.
- 1.2. Epoca del germogliamento: precoce (III decade di marzo - I decade di aprile).
- 1.3. Epoca di fioritura: precoce (III decade di maggio - I decade di giugno).
- 1.4. Epoca di maturazione: medio-tardiva (III decade di settembre - I decade di ottobre).
- 1.4.1. Parametri quanti-qualitativi:

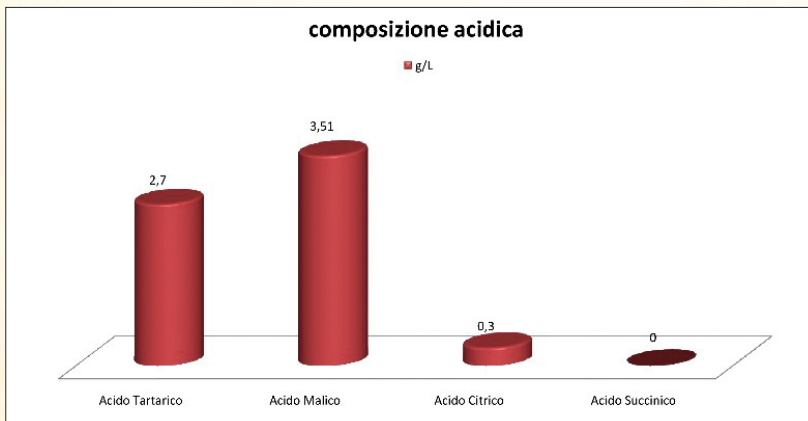
Analisi uve (media triennio 2015-2017)

Parametri	Località	
	Bosco Galdo	Lamarossa
Peso medio grappolo (g)	170,00	335,65
Peso medio acino (g)	2,86	3,38
Fertilità reale (n° grappoli/n° gemme)	0,62	1,58
Produzione di uva per ceppo (Kg)	0,99	10,57
Produzione di uva per ettaro (Kg)	4.907,00	42.274,33
Indice di Ravaz (produzione/peso legno alla potatura invernale)	5,67	9,34
Zuccheri (°Brix)	20,15	18,93
Acidità totale (g/L)	7,28	6,67
pH	3,13	3,38
Polifenoli totali (mg catechina/g bucce)	1.709,00	1.632,67
Antociani (mg/L cyanidina 3-glucoside)	473,72	645,43
Flavonoidi bucce (mg/L catechina)	1.679,00	1.901,67



2. Caratteri culturali

- 2.1. Vigoria: media;
- 2.2. Forma di allevamento (posizione del primo germoglio fruttifero, potatura preferita): tra il terzo e il quarto nodo, medio-lunga;
- 2.3. Produzione:
 - 2.3.1. regolarità: costante;
 - 2.3.2. rendimento: da medio a elevato;
 - 2.3.3. anomalie: nessuna;
- 2.4. Resistenza o sensibilità:
 - 2.4.1. all'ambiente sfavorevole: vedasi Scheda Codici OIV;
 - 2.4.2. ad organismi nocivi: vedasi Scheda Codici OIV;
 - 2.4.3. eventuale sensibilità allo spacco dell'acino: non rilevata.
- 2.5. Comportamento alla moltiplicazione vegetativa:
 - 2.5.1. innesto: buona l'affinità d'innesto, compatibile con i principali portinnesti consigliati per la produzione, quali SO4 (*Vitis Riparia* x *V. Berlandieri*), 140 Ruggeri e 1103 Paulsen (*Vitis Rupestris* x *V. Berlandieri*).
 - 2.5.2. nesti: la produzione di nesti inferiori a 12 mm di diametro è buona.

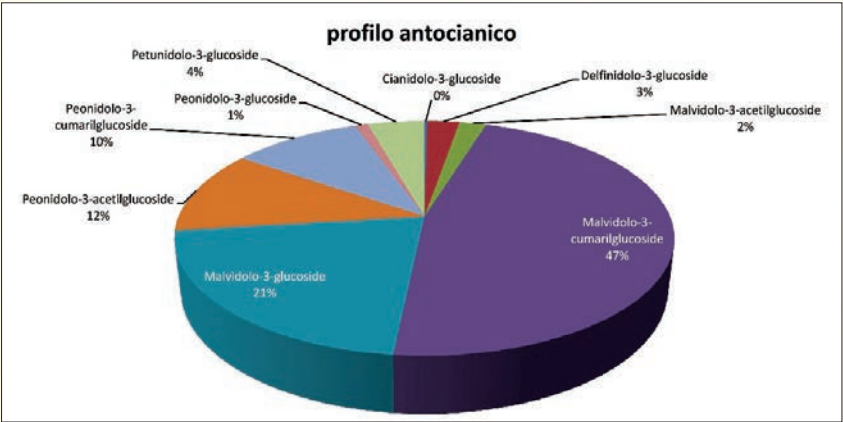


3. Utilizzazione:

3.1. da vino, la produzione di uva è destinata all’ottenimento di vini rossi.

Analisi del vino (media triennio 2015-2017).

Parametri	Località	
	Bosco Galdo	Lamarossa
Glucosio + Fruttosio (g/L)	0,45	0,26
Acidità totale (g/L Acido Tartarico)	6,86	5,94
Acidità volatile (non corretta) (g/L Acido Acetico)	0,45	0,45
Acido Malico (g/L)	2,17	1,54
Acido Lattico (g/L)	0,25	0,81
Acido Citrico (g/L)	0,31	0,30
Acido Tartarico (g/L)	2,03	2,37
Polifenoli totali (mg/L catechina)	1.890,25	995,60
Flavonoidi (mg/L catechina)	1.108,75	615,20
Antociani (mg/L cianidina 3-glucoside)	154,15	44,33
Intensità colorante	5,68	4,09
Tonalità	0,65	0,65
pH	3,49	3,37
Alcol (% v/v)	10,85	10,15
SO ₂ totale (mg/L)	75,00	86,50
SO ₂ libera (mg/L)	7,70	1,40
Densità vino (g/cm ³)	1,00	0,99
Densità idralcolica (g/cm ³)	0,99	0,99
Estratto secco (g/L)	25,80	22,45



Giudizio complessivo: caratteristiche e attitudini colturali

Il vitigno Colatamurro n., nei vigneti di ritrovamento, per caratteristiche ampelografiche sia colturali tecnologico-enologiche affini, era comunemente confuso con l'Uva di Troia coltivabile nella regione limitrofa pugliese, e perciò largamente diffuso nell'entroterra della zona del Vulture lungo le vie di comunicazione con il vicino areale di produzione del Nero di Troia della DOC "Castel del Monte".

Dal punto di vista colturale il Colatamurro è una varietà piuttosto versatile; per la sua adattabilità al clima di montagna si presta benissimo alla commistione con altri vitigni locali, rispecchiando a pieno il carattere della terra di coltivazione. Il buon tenore glucidico associato ad un contenuto acidico piuttosto elevato è garanzia per l'ottenimento di vini dalla consistente struttura e longevità; qualora venisse sottoposto a tempi di macerazione più lunga, si presterebbe ad essere vinificato in purezza.

La coltivazione in biologico è fattibile visto il suo livello medio di resistenza verso le principali malattie (oidio, peronospora, botrite).

886 - GIOSANA B. (profilo storico-culturale pp. 86-89)



Areale di reperto: Val d'Agri, Comune di Marsicovetere (PZ).

Nome vernacolare di ritrovamento: Iusana.

Data di ammissione al Registro: Decreto 23 maggio 2019 (Gazzetta ufficiale n. 132 del 7 giugno 2019).

Caratteri morfologici relativi all'esame della identità, stabilità ed omogeneità:

ORGANO DELLA VITE (CODICE OIV – CARATTERE: LIVELLI DI ESPRESSIONE)

Germoglio: all'epoca della fioritura

- 001 - *apertura dell'apice*: 5 (completamente aperto)
- 002 - *distribuzione della pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell'apice*: 2 (al margine)
- 003 - *intensità della pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell'apice*: 1,3 (nulla o bassa)
- 004 - *densità dei peli striscianti dell'apice*: 5 (media)
- 005 - *densità dei peli eretti dell'apice*: 3 (bassa)
- 006 - *portamento*: 3 (semi-eretto)
- 007 - *colore del lato dorsale degli internodi*: 1 (verde)
- 008 - *colore del lato ventrale degli internodi*: 1 (verde)
- 009 - *colore del lato dorsale dei nodi*: 1 (verde)
- 010 - *colore del lato ventrale dei nodi*: 1 (verde)
- 011 - *densità dei peli eretti sui nodi*: 1,3 (nulla o molto bassa)
- 012 - *densità dei peli eretti sugli internodi*: 1,3 (nulla o molto bassa)
- 013 - *densità dei peli striscianti sui nodi*: 3 (bassa)
- 014 - *densità dei peli striscianti sugli internodi*: 5 (media)
- 015-1 - *distribuzione della pigmentazione antocianica sulle perule delle gemme*: 1 (assente)
- 015-2 - *intensità della pigmentazione antocianica delle perule delle gemme*: 1 (assente)



Cirri: all'epoca della fioritura

016 - numero di viticci consecutivi: 1 - 2 o meno

017 - lunghezza dei viticci: 5,7 (medio lunghi, 20 – 25 cm)

Foglia giovane: all'epoca della fioritura

051 - colore della pagina superiore del lembo (4^a foglia): 2 (giallo)

053 - densità peli striscianti tra le nervature principali pagina inferiore del lembo (4^a foglia): 5 (media)

054 - densità peli eretti tra le nervature principali pagina inferiore del lembo (4^a foglia): 3 (bassa)

055 - densità peli striscianti sulle nervature principali pagina inferiore del lembo (4^a foglia): 3 (bassa)

056 - densità peli eretti sulle nervature principali pagina inferiore del lembo (4^a foglia): 1,3 (nulla o bassa)



Foglia adulta: tra l'allegagione e l'invaiaura

- 065 - *dimensione del lembo*: 5 (media)
 067 - *forma del lembo*: 2,3 (cuneiforme o pentagonale)
 068 - *numero dei lobi*: 3-5 lobi
 069 - *colore della pagina superiore del lembo*: 5 (verde medio)
 070 - *distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore*: 1 (assente)
 071 - *distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina inferiore*: 1 (assente)
 072 - *depressioni del lembo*: 1 (assenti)
 073 - *ondulazione del lembo tra le nervature principali o secondarie*: 1 (assente)
 074 - *profilo del lembo in sezione trasversale*: 1 (piano)
 075 - *bollosità della pagina superiore del lembo*: 3 (bassa)
 076 - *forma dei denti*: 5 (misto tra entrambi i lati rettilinei e entrambi i lati convessi)
 077 - *dimensione dei denti in rapporto alla dimensione del lembo*: 5,7 (medio grandi)
 078 - *lunghezza dei denti in rapporto alla loro larghezza*: 7 (lunghi)
 079 - *grado di apertura/sovrapposizione dei bordi del seno peziolare*: 3 (aperto)
 080 - *forma della base del seno peziolare*: 1 (a U)
 081-1 - *denti del seno peziolare*: 1 (assenti)
 081-2 - *base del seno peziolare delimitata dalla nervatura*: 2,3 (delimitata su uno o entrambi i lati)
 082 - *grado di apertura/sovrapposizione dei seni laterali superiori*: 2,3 (chiusi o leggermente sovrapposti)
 083-1 - *forma della base dei seni laterali superiori*: 1 (a U)
 083-2 - *denti nei seni laterali superiori*: 1 (assenti)
 084 - *densità dei peli striscianti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo*: 5 (media)
 085 - *densità dei peli eretti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo*: 1,3 (nulla o molto bassa o bassa)
 086 - *densità dei peli striscianti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo*: 3 (bassa)
 087 - *densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo*: 1,3 (nulla o molto bassa o bassa)
 088 - *peli striscianti sulle nervature principali della pagina superiore del lembo*: 1 (assenti)
 089 - *peli eretti sulle nervature principali della pagina superiore del lembo*: 1 (assenti)
 090 - *densità dei peli striscianti sul picciolo*: 3,5 (medio bassa)
 091 - *densità dei peli eretti sul picciolo*: 1 (nulla o molto bassa)
 093 - *lunghezza del picciolo in rapporto alla lunghezza della nervatura mediana*: 1,3 (più corto)
 094 - *profondità dei seni laterali superiori*: 5 (media)



Tralcio legnoso: dopo la caduta delle foglie

101 - *sezione trasversale*: 1 (circolare)

102 - *struttura della superficie*: 3 (striata)

103 - *colore prevalente*: 4 (grigio)

104 - *lenticelle*: 9 (presenti)

105 - *peli eretti sui nodi*: 1 (assenti)

106 - *peli eretti sugli internodi*: 1 (assenti)



Infiorescenza: durante la fioritura

151 - *organi sessuali*: 3 (stami e gineceo completamente sviluppati)

152 - *livello d'inserzione della 1ª infiorescenza*: 2,3 (3° e 4° nodo e oltre)

153 - *numero di infiorescenze per germoglio*: 2 (da 1,1 a 2 infiorescenze)

155 - *fertilità delle gemme basali (gemme 1-3)*: 5 (media)



Grappolo: alla maturazione202 - *lunghezza (escluso il peduncolo):* 5 (media, circa 160 mm)203 - *larghezza:* 3,5 (stretto o medio, tra 80 mm e 120 mm)204 - *compattezza:* 5 (media)206 - *lunghezza del peduncolo del grappolo principale:* 3 (corto, fino a 50 mm)208 - *forma:* 1 (cilindrico)209 - *numero di ali del grappolo principale:* 2 (1 o 2 ali)**Acino:** alla maturazione220 - *lunghezza:* 3,5 (medio corto, tra 13 mm e 18 mm)221 - *larghezza:* 3,5 (medio corto, tra 13 mm e 18 mm)222 - *uniformità della dimensione:* 2 (uniforme)223 - *forma:* 2 (sferoidale)225 - *colore della buccia:* 1 (verde giallo)226 - *uniformità del colore della buccia:* 2 (uniforme)227 - *pruina:* 5 (media)231 - *intensità della pigmentazione antocianica della polpa:* 1 (nulla o molto debole)232 - *succulenza della polpa:* 2 (mediamente succosa)233 - *rendimento in succo:* 5 (medio, tra 65% e 75%)235 - *consistenza della polpa:* 3 (molto soda)236 - *particolarità dell'aroma:* 1 (nessuna)240 - *facilità di separazione dal pedicello:* 3 (difficile)241 - *sviluppo dei vinaccioli:* 3 (completo)

FENOLOGIA (CODICE OIV – CARATTERE: LIVELLI DI ESPRESSIONE)

- 301 - *Epoca di germogliamento*: III decade di marzo
 302 - *Epoca di fioritura*: III decade di maggio - I decade di giugno
 303 - *Epoca d'inizio dell'inviatura*: III decade di luglio – I decade agosto
 304 - *Epoca di maturazione fisiologica dell'acino*: II-III decade di settembre

CARATTERI CULTURALI (CODICE OIV – CARATTERE: LIVELLI DI ESPRESSIONE)

- 351 - *Vigoria del germoglio*: 5 (media)
 352 - *Crescita dei germogli anticipati (femminelle)*: 5 (media)
 353 - *Lunghezza degli internodi*: 5 (medi, circa 12 cm)
 354 - *Diametro degli internodi*: 3,5 (medio piccolo, tra 8 mm e 11 mm)
 501 - *Percentuale di allegagione*: 5 (media)
 502 - *Peso di un grappolo*: 3 (basso, circa 300 g)
 503 - *Peso di un acino*: 3 (basso, circa 3 g)
 504 - *Peso dell'uva prodotta per m²*: 1-3 Kg (rispettivamente su controspalliera e tendone)
 505 - *Tenore in zucchero del mosto*: 5,7 (medio elevato, tra 18% 21% circa)
 506 - *Acidità totale del mosto*: 3 (bassa, circa 6)
 508 - *pH del mosto*: 5 (medio > 3,0)

RESISTENZE (ASPETTI MACROSCOPICI) (CODICE OIV – CARATTERE: LIVELLI DI ESPRESSIONE)

- 401 - *Resistenza alla clorosi ferrica*: A) Azienda Sperimentale “Lamarossa” del CREA-VE: 7 (elevata); B) Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa “Bosco Galdo” dell’ALSIA: calcare attivo assente, indice potere clorosante nullo: non rilevabile.
 402 - *Resistenza ai cloruri*: A) Azienda Sperimentale “Lamarossa” del CREA-VE: salinità tollerabile: non rilevabile; B) Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa “Bosco Galdo” dell’ALSIA: cloruri, come Sali, nei limiti: non rilevabile.
 403 - *Resistenza alla siccità*: in presenza di irrigazione di soccorso, la varietà ha presentato un grado di resistenza elevato o molto elevato in entrambi gli ambienti.
 452 - *Grado di resistenza alla Plasmopara (foglia)*: 5,7 (medio o elevato)
 453 - *Grado di resistenza alla Plasmopara (grappolo)*: 5 (medio)
 455 - *Grado di resistenza all'Oidium (foglia)*: 5,7 (medio o elevato)
 456 - *Grado di resistenza all'Oidium (grappolo)*: 5 (medio)
 458 - *Grado di resistenza alla Botrytis (foglia)*: 5 (medio)
 459 - *Grado di resistenza alla Botrytis (grappolo)*: 7 (elevato)
 461 - *Grado di tolleranza alla Phylloxera (gallecola)*: 9 (molto elevato o totale)

AMPELOMETRIA (CODICE OIV – CARATTERE: LIVELLI DI ESPRESSIONE)

- 601 - *lunghezza della nervatura N1*: 5,7 (medio lunga, tra 135 mm e 165 mm)
 602 - *lunghezza della nervatura N2*: 7 (lunga, circa 125 mm)
 603 - *lunghezza della nervatura N3*: 7 (lunga, circa 95 mm)
 604 - *lunghezza della nervatura N4*: 7,9 (lunga o molto lunga, tra 45 mm e 55 mm e oltre)
 605 - *distanza dal seno peziolare al seno laterale superiore*: 3 (corta, circa 50 mm)
 606 - *distanza dal seno peziolare al seno laterale inferiore*: 5 (media, circa 60 mm)
 607 - *angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione*: 5 (medio, tra 46° e 55°)
 608 - *angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione*: 5 (medio, tra 46° e 55°)
 609 - *angolo tra N3 e N4 misurato alla prima biforcazione*: 5 (medio, tra 46° e 55°)
 610 - *angolo tra N3 e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5*: 5 (medio, tra 46° e 55°)
 611 - *lunghezza della nervatura N5*: 1,3 (molto corta o corta, tra 15 mm e 25 mm)

- 612 - lunghezza del dente di N2: 5 (medi, circa 14 mm)
613 - larghezza del dente di N2: 7 (largo, circa 18 mm)
614 - lunghezza del dente di N4: 3 (corto, circa 10 mm)
615 - larghezza del dente di N4: 5 (medio, circa 14 mm)
616 - numero di denti tra il dente all'estremità di N2 e il dente all'estremità della prima nervatura secondaria di N2, inclusi i denti precitati: 3 (piccolo, circa 4)
617 - distanza tra l'estremità di N2 e l'estremità della prima nervatura secondaria di N2: 7 (lunga, tra 56 mm e 70 mm)

Profilo molecolare:

SSR	VVS2		VVMD5		VVMD7		VVMD27		VrZAG62		VrZAG79	
Codici OIV	801		802		803		804		805		806	
Valori in pb	10	28	4	18	8	32	16	16	20	22	10	14

SSR	ISV2		ISV3		ISV4		VVMD25		VVMD28		VVMD32		VMCNG4b9	
Valori in pb	22	22	18	18	18	28	6	14	32	42	17	37	12	34

Caratteri fisiologici per valutare l'identità, la stabilità e l'omogeneità:

1. Fenomeni vegetativi:

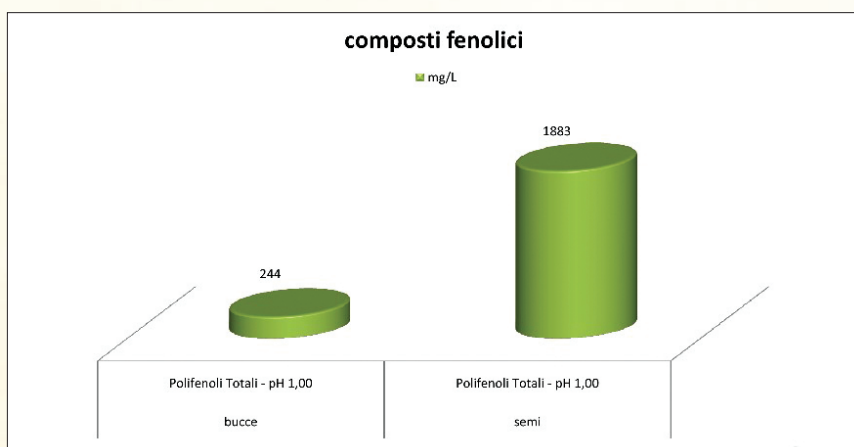
- 1.1. Accertamento delle date fenologiche: le date fenologiche sono state accertate comparativamente con la seguente varietà di riferimento:
1.1.1. varietà ad uva bianca: Trebbiano toscano B.
1.2. Epoca del germogliamento: precoce (III decade di marzo).
1.3. Epoca di fioritura: precoce (III decade di maggio – I decade di giugno).
1.4. Epoca di maturazione: normale o media (II - III decade di settembre).
1.4.1. Parametri quanti-qualitativi:

Analisi uve (media triennio 2015-2017).

Parametri	Località	
	Bosco Galdo	Lamarossa
Peso medio grappolo (g)	168,40	290,80
Peso medio acino (g)	1,73	2,17
Fertilità reale (n° grappoli/n° gemme)	0,80	1,15
Produzione di uva per ceppo (Kg)	1,29	6,43
Produzione di uva per ettaro (Kg)	6.464,00	25.724,67
Indice di Ravaz (produzione/peso legno alla potatura invernale)	4,18	2,94
Zuccheri (°Brix)	20,40	19,60
Acidità totale (g/L)	7,10	5,93
pH	3,24	3,27
Polifenoli totali (mg/L catechina)	520,00	390,67
Flavonoidi (mg/L catechina)	552,00	584,00

2. Caratteri culturali

- 2.1. Vigoria: medio-bassa;
- 2.2. Forma di allevamento (posizione del primo germoglio fruttifero, potatura preferita): tra il terzo e il quarto nodo, medio-lunga;
- 2.3. Produzione:
 - 2.3.1. regolarità: costante;
 - 2.3.2. rendimento: sufficientemente buono;
 - 2.3.3. anomalie: nessuna;
- 2.4. Resistenza o sensibilità:
 - 2.4.1. all'ambiente sfavorevole: vedasi Scheda Codici OIV;
 - 2.4.2. ad organismi nocivi: vedasi Scheda Codici OIV;
 - 2.4.3. eventuale sensibilità allo spacco dell'acino: non rilevata.
- 2.5. Comportamento alla moltiplicazione vegetativa:
 - 2.5.1. innesto: buona l'affinità d'innesto, compatibile con i principali portinnesti consigliati per la produzione, quali SO4 (*Vitis Riparia* x *V. Berlandieri*), 140 Ruggeri e 1103 Paulsen (*Vitis Rupestris* x *V. Berlandieri*).
 - 2.5.2. nesi: la produzione di nesi inferiori a 12 mm di diametro è sufficiente.



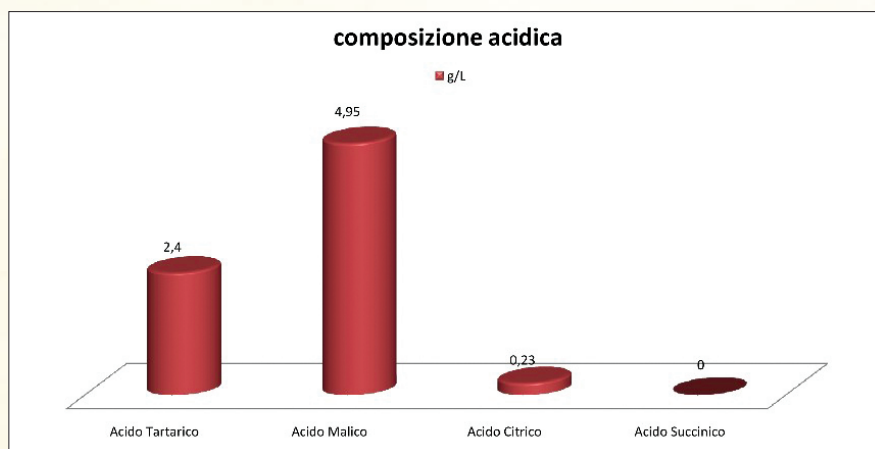
3. Utilizzazione:

- 3.1. da vino, la produzione di uva è destinata all'ottenimento di vini bianchi.

Analisi del vino (media triennio 2015-2017).

Parametri	Località	
	Bosco Galdo	Lamarossa
Glucosio + Fruttosio (g/L)	5,78	2,13
Acidità totale (g/L Acido Tartarico)	6,29	5,62
Acidità volatile (non corretta) (g/L Acido Acetico)	0,56	0,57
Acido Malico (g/L)	2,14	1,23
Acido Lattico (g/L)	0,41	0,37

Acido Citrico (g/L)	0,28	0,20
Acido Tartarico (g/L)	1,90	2,26
Polifenoli totali (mg/L catechina)	703,20	231,50
pH	3,43	3,23
Alcol (% v/v)	11,15	12,07
SO ₂ totale (mg/L)	85,50	74,33
SO ₂ libera (mg/L)	0,40	2,20
Densità vino (g/cm ³)	1,00	1,00
Densità idralcolica (g/cm ³)	0,99	0,98
Estratto secco (g/L)	27,85	18,53



Giudizio complessivo: caratteristiche e attitudini colturali

Dall'analisi dei risultati ottenuti durante il periodo di osservazione e rilevamento, si evince come il vitigno "Giosana b." sia sotto il profilo ampelografico, sia culturale che tecnologico-enologico presenti caratteristiche idonee alla produzione di vini di qualità essendo perfettamente adattabile al clima della zona favorevole a una viticoltura di qualità, in linea con le caratteristiche compositive della varietà di riferimento, già inserita nella classificazione regionale nella tipologia di 'varietà idonee'.

Inoltre, in condizioni di maturazioni omogenee rispetto alla varietà di riferimento, visto il buon tenore glucidico e il complesso profilo acido-polifenolico espresso, il vitigno ha tutte le potenzialità per candidarsi all'ottenimento di vini dalla consistente struttura e longevità; con appropriate tecniche di vinificazione è possibile effettuare una macerazione pellicolare allontanando i vinaccioli, al fine di conseguire un'ulteriore estrazione degli aromi. Si otterrebbero vini caratterizzati da un'impronta sensoriale 'tipica' significativamente legata al territorio di origine.

Infine, la buona maturazione dei tralci e la facilità di controllo delle principali malattie (oidio, peronospora, botrite) rendono il vitigno idoneo anche per una coltivazione in biologico.

IUSANA B./GUISANA B.*(profilo storico-culturale pp. 82-85)*

NUOVI RITROVATI VEGETALI

Areale di reperimento: Val d'Agri, Comuni di Marsicovetere e Sarconi (PZ).**Nome vernacolare di ritrovamento:** Iusana, Zimellone bianco, Uva bianca antica.**Data presentazione domanda d'iscrizione:** 23 ottobre 2018; in corso di valutazione.**Caratteri morfologici relativi all'esame della identità, stabilità ed omogeneità:**ORGANO DELLA VITE (CODICE OIV – *CARATTERE*: LIVELLI DI ESPRESSIONE)**Germoglio:** all'epoca della fioritura001 - *apertura dell'apice*: 3,5 (semi o completamente aperto)002 - *distribuzione della pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell'apice*: 1,2 (assente o al margine)003 - *intensità della pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell'apice*: 1,3 (nulla o bassa)004 - *densità dei peli striscianti dell'apice*: 7 (elevata)005 - *densità dei peli eretti dell'apice*: 1,3 (nulla o bassa)006 - *portamento*: 3 (semi-eretto)007 - *colore del lato dorsale degli internodi*: 1 (verde)008 - *colore del lato ventrale degli internodi*: 1 (verde)009 - *colore del lato dorsale dei nodi*: 1 (verde)010 - *colore del lato ventrale dei nodi*: 1 (verde)011 - *densità dei peli eretti sui nodi*: 1 (nulla o molto bassa)012 - *densità dei peli eretti sugli internodi*: 3 (bassa)013 - *densità dei peli striscianti sui nodi*: 3 (bassa)014 - *densità dei peli striscianti sugli internodi*: 5 (media)015-1 - *distribuzione della pigmentazione antocianica sulle perule delle gemme*: 1 (assente)015-2 - *intensità della pigmentazione antocianica delle perule delle gemme*: 1 (assente)



Cirri: all'epoca della fioritura

016 - *numero di viticci consecutivi*: 1 - 2 o meno

017 - *lunghezza dei viticci*: 7 (lunghi, circa 25 cm)



Foglia giovane: all'epoca della fioritura

051 - *colore della pagina superiore del lembo (4ª foglia)*: 2,3 (giallo-bronzato)

053 - *densità peli striscianti tra le nervature principali pagina inferiore del lembo (4ª foglia)*: 7 (elevata)

054 - *densità peli eretti tra le nervature principali pagina inferiore del lembo (4ª foglia)*: 1,3 (nulla o bassa)

055 - *densità peli striscianti sulle nervature principali pagina inferiore del lembo (4ª foglia)*: 3,5 (medio bassa)

056 - *densità peli eretti sulle nervature principali pagina inferiore del lembo (4ª foglia)*: 1 (nulla o molto bassa)

Foglia adulta: tra l'allegagione e l'invaiaura

065 - *dimensione del lembo*: 3 (piccola)

067 - *forma del lembo*: 2 (cuneiforme)

068 - *numero dei lobi*: 3-5 lobi

069 - *colore della pagina superiore del lembo*: 5 (verde medio)

070 - *distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore*: 1 (assente)

- 071 - *distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina inferiore*: 1 (assente)
- 072 - *depressioni del lembo*: 3 (deboli)
- 073 - *ondulazione del lembo tra le nervature principali o secondarie*: 1 (assente)
- 074 - *profilo del lembo in sezione trasversale*: 1 (piano)
- 075 - *bollosità della pagina superiore del lembo*: 3 (bassa)
- 076 - *forma dei denti*: 5 (misto tra entrambi i lati rettilinei e entrambi i lati convessi)
- 077 - *dimensione dei denti in rapporto alla dimensione del lembo*: 3,5 (medio piccoli)
- 078 - *lunghezza dei denti in rapporto alla loro larghezza*: 5 (medi)
- 079 - *grado di apertura/sovrapposizione dei bordi del seno peziolare*: 1 (molto aperto)
- 080 - *forma della base del seno peziolare*: 1 (a U)
- 081-1 - *denti del seno peziolare*: 1 (assenti)
- 081-2 - *base del seno peziolare delimitata dalla nervatura*: 1,2 (non delimitata o delimitata su un lato)
- 082 - *grado di apertura/sovrapposizione dei seni laterali superiori*: 2,3 (chiusi o leggermente sovrapposti)
- 083-1 - *forma della base dei seni laterali superiori*: 2 (a parentesi graffa)
- 083-2 - *denti nei seni laterali superiori*: 1 (assenti)
- 084 - *densità dei peli striscianti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo*: 3 (bassa)
- 085 - *densità dei peli eretti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo*: 1 (nulla o molto bassa)
- 086 - *densità dei peli striscianti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo*: 3,5 (medio bassa)
- 087 - *densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo*: 1 (nulla o molto bassa)
- 088 - *peli striscianti sulle nervature principali della pagina superiore del lembo*: 9 (presenti)
- 089 - *peli eretti sulle nervature principali della pagina superiore del lembo*: 1 (assenti)
- 090 - *densità dei peli striscianti sul picciolo*: 1,3 (nulla o bassa)
- 091 - *densità dei peli eretti sul picciolo*: 1 (nulla o molto bassa)
- 093 - *lunghezza del picciolo in rapporto alla lunghezza della nervatura mediana*: 3 (leggermente più corto)
- 094 - *profondità dei seni laterali superiori*: 5 (media)

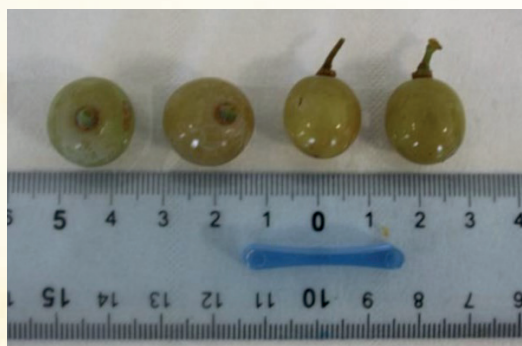


- Tralcio legnoso:** dopo la caduta delle foglie
 101 - *sezione trasversale*: 1,2 (circolare o ellittica)
 102 - *struttura della superficie*: 3 (striata)
 103 - *colore prevalente*: 2,4 (brunastro grigio)
 104 - *lenticelle*: 9 (presenti)
 105 - *peli eretti sui nodi*: 1 (assenti)
 106 - *peli eretti sugli internodi*: 1 (assenti)



- Infiorescenza:** durante la fioritura
 151 - *organi sessuali*: 3 (stami e gineceo completamente sviluppati)
 152 - *livello d'inserzione della 1ª infiorescenza*: 2 (3° e 4° nodo)
 153 - *numero di infiorescenze per germoglio*: 2 (da 1,1 a 2 infiorescenze)
 155 - *fertilità delle gemme basali (gemme 1-3)*: 1 (bassa)



Grappolo: alla maturazione202 - *lunghezza (escluso il peduncolo)*: 7 (lungo, circa 200 mm)203 - *larghezza*: 3 (stretto circa 80 mm)204 - *compattezza*: 5 (media)206 - *lunghezza del peduncolo del grappolo principale*: 3 (corto, fino a 50 mm)208 - *forma*: 1 (cilindrico)209 - *numero di ali del grappolo principale*: 2 (1 o 2 ali)**Acino:** alla maturazione220 - *lunghezza*: 3,5 (medio corto, tra 13 mm e 18 mm)221 - *larghezza*: 3 (stretto, circa 13 mm)222 - *uniformità della dimensione*: 2 (uniforme)223 - *forma*: 2,3 (sferoidale o ellissoidale largo)225 - *colore della buccia*: 1 (verde giallo)226 - *uniformità del colore della buccia*: 2 (uniforme)227 - *pruina*: 5 (media)231 - *intensità della pigmentazione antocianica della polpa*: 1 (nulla o molto debole)232 - *succulenza della polpa*: 2 (mediamente succosa)233 - *rendimento in succo*: 3,5 (basso o medio, tra < 65% e 75%)235 - *consistenza della polpa*: 2 (leggermente soda)236 - *particolarità dell'aroma*: 1 (nessuna)240 - *facilità di separazione dal pedicello*: 3 (difficile)241 - *sviluppo dei vinaccioli*: 3 (completo)

FENOLOGIA (CODICE OIV – CARATTERE: LIVELLI DI ESPRESSIONE)

- 301 - *Epoca di germogliamento*: III decade di marzo - I decade di aprile
 302 - *Epoca di fioritura*: III decade di maggio - I decade di giugno
 303 - *Epoca d'inizio dell'invaatura*: III decade di luglio - I decade agosto
 304 - *Epoca di maturazione fisiologica dell'acino*: II-III decade di settembre

CARATTERI CULTURALI (CODICE OIV – CARATTERE: LIVELLI DI ESPRESSIONE)

- 351 - *Vigoria del germoglio*: 3 (bassa)
 352 - *Crescita dei germogli anticipati (femminelle)*: 3 (bassa)
 353 - *Lunghezza degli internodi*: 5 (medi, circa 12 cm)
 354 - *Diametro degli internodi*: 3 (piccolo, circa 8 mm)
 501 - *Percentuale di allegagione*: 5 (media)
 502 - *Peso di un grappolo*: 1 (molto basso, circa 100 g)
 503 - *Peso di un acino*: 1,3 (molto basso o basso, tra 1 g e 3 g)
 504 - *Peso dell'uva prodotta per m²*: da 0,5÷1 a 3 Kg (rispettivamente su controspalliera e tendone)
 505 - *Tenore in zucchero del mosto*: 7 (elevato, circa 21%)
 506 - *Acidità totale del mosto*: 3 (bassa, circa 6)
 508 - *pH del mosto*: 5 (medio > 3,0)

RESISTENZE (ASPETTI MACROSCOPICI) (CODICE OIV – CARATTERE: LIVELLI DI ESPRESSIONE)

- 401 - *Resistenza alla clorosi ferrica*: A) Azienda Sperimentale "Lamarossa" del CREA-VE: 7 (elevata); B) Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa "Bosco Galdo" dell'ALSIA: calcare attivo assente, indice potere clorosante nullo: non rilevabile.
 402 - *Resistenza ai cloruri*: A) Azienda Sperimentale "Lamarossa" del CREA-VE: salinità tollerabile: non rilevabile; B) Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa "Bosco Galdo" dell'ALSIA: cloruri, come Sali, nei limiti: non rilevabile.
 403 - *Resistenza alla siccità*: in presenza di irrigazione di soccorso, la varietà ha presentato un grado di resistenza elevato o molto elevato in entrambi gli ambienti.
 452 - *Grado di resistenza alla Plasmopara (foglia)*: 5,7 (medio o elevato)
 453 - *Grado di resistenza alla Plasmopara (grappolo)*: 5 (medio)
 455 - *Grado di resistenza all'Oidium (foglia)*: 5,7 (medio o elevato)
 456 - *Grado di resistenza all'Oidium (grappolo)*: 5 (medio)
 458 - *Grado di resistenza alla Botrytis (foglia)*: 5 (medio)
 459 - *Grado di resistenza alla Botrytis (grappolo)*: 7 (elevato)
 461 - *Grado di tolleranza alla Phylloxera (gallecola)*: 9 (molto elevato o totale)

AMPELOMETRIA (CODICE OIV – CARATTERE: LIVELLI DI ESPRESSIONE)

- 601 - *lunghezza della nervatura N1*: 5 (media, circa 135 mm)
 602 - *lunghezza della nervatura N2*: 5 (media, circa 105 mm)
 603 - *lunghezza della nervatura N3*: 5 (media, circa 75 mm)
 604 - *lunghezza della nervatura N4*: 5,7 (medio lunga, tra 35 mm e 45 mm)
 605 - *distanza dal seno peziolare al seno laterale superiore*: 3 (corta, circa 50 mm)
 606 - *distanza dal seno peziolare al seno laterale inferiore*: 3 (corta, circa 45 mm)
 607 - *angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione*: 5 (medio, tra 46° e 55°)
 608 - *angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione*: 3 (piccolo, tra 30° e 45°)
 609 - *angolo tra N3 e N4 misurato alla prima biforcazione*: 5 (medio, tra 46° e 55°)
 610 - *angolo tra N3 e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5*: 5 (medio, tra 46° e 55°)

- 611 - *lunghezza della nervatura* N5: 1 (molto corta, fino a circa 15 mm)
- 612 - *lunghezza del dente* di N2: 5 (medi, circa 14 mm)
- 613 - *larghezza del dente* di N2: 5 (media (circa 14 mm)
- 614 - *lunghezza del dente* di N4: 3 (corto, circa 10 mm)
- 615 - *larghezza del dente* di N4: 3 (stretto, circa 10 mm)
- 616 - *numero di denti tra il dente all'estremità di N2 e il dente all'estremità della prima nervatura secondaria di N2, inclusi i denti precitati*: 3 (piccolo, circa 4)
- 617 - *distanza tra l'estremità di N2 e l'estremità della prima nervatura secondaria di N2*: 5 (media, tra 46 mm e 55 mm)

Profilo molecolare:

SSR	VVS2		VVMD5		VVMD7		VVMD27		VrZAG62		VrZAG79	
Codici OIV	801		802		803		804		805		806	
Valori in pb	10	10	4	14	8	32	4	19	20	22	12	22

SSR	ISV2		ISV3		ISV4		VVMD25		VVMD28		VVMD32		VMCNG4b9	
Valori in pb	22	40	18	18	8	28	6	6	20	28	17	37	20	30

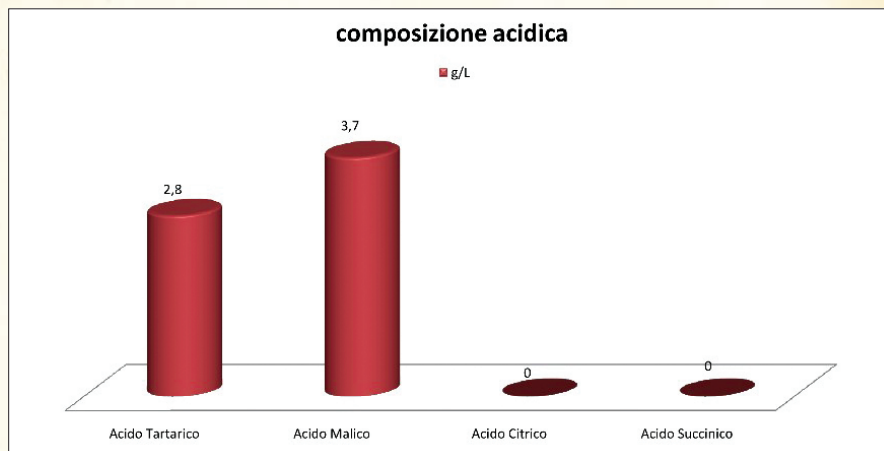
Caratteri fisiologici per valutare l'identità, la stabilità e l'omogeneità:

1. Fenomeni vegetativi:

- 1.1. Accertamento delle date fenologiche: le date fenologiche sono state accertate comparativamente con la seguente varietà di riferimento:
 - 1.1.1. varietà ad uva bianca: Trebbiano toscano B.
- 1.2. Epoca del germogliamento: precoce (III decade di marzo – I decade di aprile).
- 1.3. Epoca di fioritura: precoce (III decade di maggio – I decade di giugno).
- 1.4. Epoca di maturazione: normale o media (II - III decade di settembre).
 - 1.4.1. Parametri quanti-qualitativi:

Analisi uve (media triennio 2015-2017).

Parametri	Località	
	Bosco Galdo	Lamarossa
Peso medio grappolo (g)	119,00	280,40
Peso medio acino (g)	1,67	2,13
Fertilità reale (n° grappoli/n° gemme)	0,60	0,90
Produzione di uva per ceppo (Kg)	0,68	4,51
Produzione di uva per ettaro (Kg)	3.380,00	18.032,67
Indice di Ravaz (produzione/peso legno alla potatura invernale)	2,00	3,47
Zuccheri (°Brix)	21,05	21,50
Acidità totale (g/L)	6,82	5,41
pH	3,09	3,36
Polifenoli totali (mg/L catechina)	571,50	593,67
Flavonoidi (mg/L catechina)	578,00	1.140,00



2. Caratteri colturali

- 2.1. Vigoria: medio-bassa;
- 2.2. Forma di allevamento (posizione del primo germoglio fruttifero, potatura preferita): tra il terzo e il quarto nodo, medio-lunga;
- 2.3. Produzione:
 - 2.3.1. regolarità: costante;
 - 2.3.2. rendimento: mediamente buono;
 - 2.3.3. anomalie: nessuna;
- 2.4. Resistenza o sensibilità:
 - 2.4.1. all'ambiente sfavorevole: vedasi Scheda Codici OIV;
 - 2.4.2. ad organismi nocivi: vedasi Scheda Codici OIV;
 - 2.4.3. eventuale sensibilità allo spacco dell'acino: non rilevata.
- 2.5. Comportamento alla moltiplicazione vegetativa:
 - 2.5.1. innesto: buona l'affinità d'innesto, compatibile con i principali portinnesti consigliati per la produzione, quali SO4 (*Vitis Riparia* x *V. Berlandieri*), 140 Ruggeri e 1103 Paulsen (*Vitis Rupestris* x *V. Berlandieri*).
 - 2.5.2. nesti: la produzione di nesti inferiori a 12 mm di diametro è sufficiente.

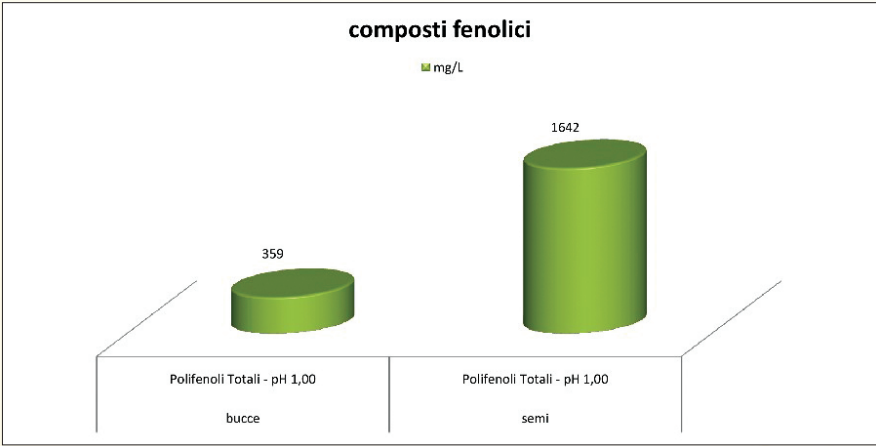
3. Utilizzazione:

- 3.1. da vino, la produzione di uva è destinata all'ottenimento di vini bianchi.

Analisi del vino (media triennio 2015-2017).

Parametri	Località	
	Bosco Galdo	Lamarossa
Glucosio + Fruttosio (g/L)	6,42	1,95
Acidità totale (g/L Acido Tartarico)	6,45	4,67
Acidità volatile (non corretta) (g/L Acido Acetico)	0,54	0,61
Acido Malico (g/L)	1,90	0,78
Acido Lattico (g/L)	0,44	0,55

Acido Citrico (g/L)	0,16	0,13
Acido Tartarico (g/L)	2,81	1,85
Polifenoli totali (mg/L catechina)	248,25	245,45
pH	3,12	3,31
Alcol (% v/v)	11,25	12,63
SO ₂ totale (mg/L)	93,50	118,33
SO ₂ libera (mg/L)	0,90	7,30
Densità vino (g/cm ³)	0,99	0,99
Densità idralcolica (g/cm ³)	0,99	0,98
Estratto secco (g/L)	24,85	17,80



Giudizio complessivo: caratteristiche e attitudini colturali

Dall'analisi dei risultati ottenuti durante il periodo di osservazione e rilevamento, si evince come il vitigno "Iusana b." sia sotto il profilo ampelografico, sia colturale che tecnologico-enologico presenti caratteristiche idonee alla produzione di vini di qualità essendo perfettamente adattabile al clima della zona favorevole a una viticoltura di qualità, in linea con le caratteristiche compositive della varietà di riferimento, già inserita nella classificazione regionale nella tipologia di 'varietà idonee'.

In condizioni di maturazioni omogenee rispetto alla varietà di riferimento, visto il buon tenore glucidico e il complesso profilo acido-polifenolico espresso, il vitigno - come già affermato per la Giosana, con la quale si confonde facilmente sotto l'aspetto fenotipico e con la quale condivide anche lo stesso areale di ritrovamento - ha tutte le potenzialità per candidarsi all'ottenimento di vini ben strutturati, che potrebbero tenere una discreta longevità; con appropriate tecniche di vinificazione è possibile effettuare una macerazione pellicolare allontanando i vinaccioli, al fine di conseguire un'ulteriore estrazione degli aromi. Si otterrebbero vini caratterizzati da un'impronta sensoriale 'tipica' significativamente legata al territorio di origine.

Infine, la buona maturazione dei tralci e la facilità di controllo delle principali malattie (oidio, peronospora, botrite) rendono il vitigno idoneo anche per una coltivazione in biologico.

MALVASIA AD ACINO PICCOLO B.

(profilo storico-culturale pp. 89-90)



Areale di reperimento: Val d'Agri, Comuni di Marsico Nuovo e Viggiano (PZ); Zona del Tanagro, Comuni di Caggiano e Salvitelle.

Nome vernacolare di ritrovamento: Malvasia ad acino piccolo, Corinto bianco, Uva bianca antica.

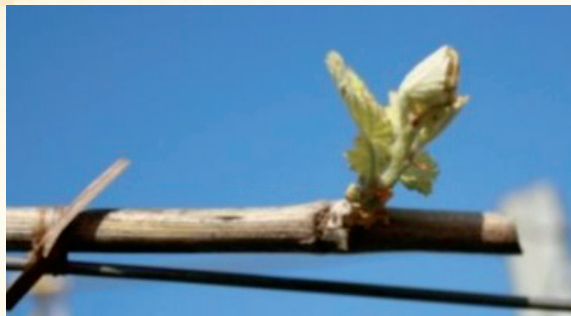
Data presentazione domanda d'iscrizione: 23 ottobre 2018; in corso di valutazione.

Caratteri morfologici relativi all'esame della identità, stabilità ed omogeneità:

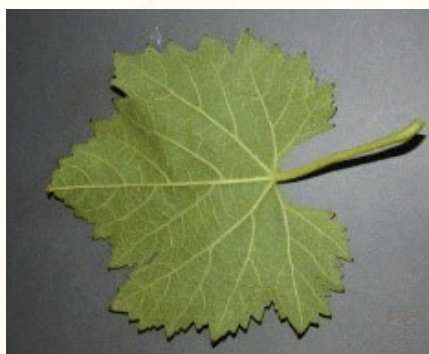
ORGANO DELLA VITE (CODICE OIV – *CARATTERE*: LIVELLI DI ESPRESSIONE)

Germoglio: all'epoca della fioritura

- 001 - *apertura dell'apice*: 5 (completamente aperto)
- 002 - *distribuzione della pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell'apice*: 3 (diffusa)
- 003 - *intensità della pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell'apice*: 5 (media)
- 004 - *densità dei peli striscianti dell'apice*: 7 (elevata)
- 005 - *densità dei peli eretti dell'apice*: 3 (bassa)
- 006 - *portamento*: 3 (semi-eretto)
- 007 - *colore del lato dorsale degli internodi*: 1 (verde)
- 008 - *colore del lato ventrale degli internodi*: 1 (verde)
- 009 - *colore del lato dorsale dei nodi*: 1 (verde)
- 010 - *colore del lato ventrale dei nodi*: 1 (verde)
- 011 - *densità dei peli eretti sui nodi*: 3 (bassa)
- 012 - *densità dei peli eretti sugli internodi*: 3,5 (medio bassa)
- 013 - *densità dei peli striscianti sui nodi*: 3 (bassa)
- 014 - *densità dei peli striscianti sugli internodi*: 5 (media)
- 015-1 - *distribuzione della pigmentazione antocianica sulle perule delle gemme*: 1 (assente)
- 015-2 - *intensità della pigmentazione antocianica delle perule delle gemme*: 1 (assente)

**Cirri:** all'epoca della fioritura016 - *numero di viticci consecutivi*: 1 - 2 o meno017 - *lunghezza dei viticci*: 5 (medi, circa 20 cm)**Foglia giovane:** all'epoca della fioritura051 - *colore della pagina superiore del lembo (4ª foglia)*: 3 (bronzato)053 - *densità peli striscianti tra le nervature principali pagina inferiore del lembo (4ª foglia)*: 3 (bassa)054 - *densità peli eretti tra le nervature principali pagina inferiore del lembo (4ª foglia)*: 3 (bassa)055 - *densità peli striscianti sulle nervature principali pagina inferiore del lembo (4ª foglia)*: 5 (media)056 - *densità peli eretti sulle nervature principali pagina inferiore del lembo (4ª foglia)*: 1,3 (nulla o bassa)**Foglia adulta:** tra l'allegagione e l'invaiaitura065 - *dimensione del lembo*: 3 (piccola)067 - *forma del lembo*: 2 (cuneiforme)068 - *numero dei lobi*: 3-5 lobi069 - *colore della pagina superiore del lembo*: 5 (verde medio)070 - *distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore*: 1 (assente)071 - *distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina inferiore*: 1 (assente)072 - *depressioni del lembo*: 1 (nulle o molto deboli)073 - *ondulazione del lembo tra le nervature principali o secondarie*: 1 (assente)074 - *profilo del lembo in sezione trasversale*: 1 (piano)075 - *bollosità della pagina superiore del lembo*: 1 (assente)

- 076 - *forma dei denti*: 5 (misto tra entrambi i lati rettilinei e entrambi i lati convessi)
 077 - *dimensione dei denti in rapporto alla dimensione del lembo*: 3 (piccoli)
 078 - *lunghezza dei denti in rapporto alla loro larghezza*: 5 (medi)
 079 - *grado di apertura/sovrapposizione dei bordi del seno peziolare*: 1 (molto aperto)
 080 - *forma della base del seno peziolare*: 1 (a U)
 081-1 - *denti del seno peziolare*: 1 (assenti)
 081-2 - *base del seno peziolare delimitata dalla nervatura*: 1 (non delimitata)
 082 - *grado di apertura/sovrapposizione dei seni laterali superiori*: 1 (aperti)
 083-1 - *forma della base dei seni laterali superiori*: 3 (a V)
 083-2 - *denti nei seni laterali superiori*: 1 (assenti)
 084 - *densità dei peli striscianti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo*: 3,5 (bassa o media)
 085 - *densità dei peli eretti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo*: 3 (bassa)
 086 - *densità dei peli striscianti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo*: 3 (bassa)
 087 - *densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo*: 1 (nulla o molto bassa)
 088 - *peli striscianti sulle nervature principali della pagina superiore del lembo*: 1 (assenti)
 089 - *peli eretti sulle nervature principali della pagina superiore del lembo*: 1 (assenti)
 090 - *densità dei peli striscianti sul picciolo*: 3 (bassa)
 091 - *densità dei peli eretti sul picciolo*: 1,3 (nulla o bassa)
 093 - *lunghezza del picciolo in rapporto alla lunghezza della nervatura mediana*: 1 (più corto)
 094 - *profondità dei seni laterali superiori*: 3 (poco profondi)



Tralcio legnoso: dopo la caduta delle foglie

- 101 - *sezione trasversale*: 1,2 (circolare o ellittica)
 102 - *struttura della superficie*: 3 (striata)
 103 - *colore prevalente*: 1,4 (giallo grigio)
 104 - *lenticelle*: 9 (presenti)
 105 - *peli eretti sui nodi*: 1 (assenti)
 106 - *peli eretti sugli internodi*: 1 (assenti)

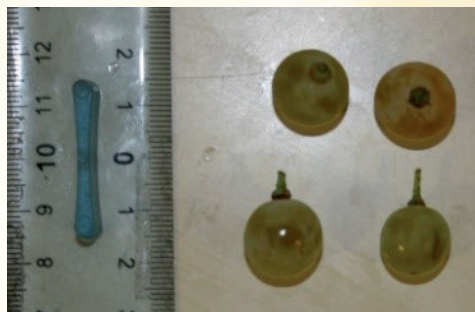


**Infiorescenza:** durante la fioritura

- 151 - *organi sessuali*: 3 (stami e gineceo completamente sviluppati)
- 152 - *livello d'inserzione della 1^a infiorescenza*: 2 (3° e 4° nodo)
- 153 - *numero di infiorescenze per germoglio*: 2 (da 1,1 a 2 infiorescenze)
- 155 - *fertilità delle gemme basali (gemme 1-3)*: 1 (bassa)

**Grappolo:** alla maturazione

- 202 - *lunghezza (escluso il peduncolo)*: 1,3 (molto corto o corto, 80÷120 mm)
- 203 - *larghezza*: 3 (stretto circa 80 mm)
- 204 - *compattezza*: 5 (media)
- 206 - *lunghezza del peduncolo del grappolo principale*: 1 (molto corto, fino a 30 mm)
- 208 - *forma*: 1 (cilindrico)
- 209 - *numero di ali del grappolo principale*: 2 (1 o 2 ali)



Acino: alla maturazione

- 220 - *lunghezza*: 1,3 (molto corto o corto, tra 8 mm e 13 mm)
- 221 - *larghezza*: 1,3 (molto stretto o stretto, tra 8 mm e 13 mm)
- 222 - *uniformità della dimensione*: 1 (non uniforme)
- 223 - *forma*: 2 (sferoidale)
- 225 - *colore della buccia*: 1 (verde giallo)
- 226 - *uniformità del colore della buccia*: 2 (uniforme)
- 227 - *pruina*: 3,5 (debole o media)
- 231 - *intensità della pigmentazione antocianica della polpa*: 1 (nulla o molto debole)
- 232 - *succulenza della polpa*: 1 (poco succosa)
- 233 - *rendimento in succo*: 3 (basso fino a circa 65%)
- 235 - *consistenza della polpa*: 2 (leggermente soda)
- 236 - *particolarità dell'aroma*: 1 (nessuna)
- 240 - *facilità di separazione dal pedicello*: 2 (facile)
- 241 - *sviluppo dei vinaccioli*: 3 (completo)

FENOLOGIA (CODICE OIV – CARATTERE: LIVELLI DI ESPRESSIONE)

- 301 - *Epoca di germogliamento*: I decade di aprile
- 302 - *Epoca di fioritura*: III decade di maggio - I decade di giugno
- 303 - *Epoca d'inizio dell'invaatura*: III decade di luglio – I decade agosto
- 304 - *Epoca di maturazione fisiologica dell'acino*: II-III decade di settembre

CARATTERI COLTURALI (CODICE OIV – CARATTERE: LIVELLI DI ESPRESSIONE)

- 351 - *Vigoria del germoglio*: 5 (media)
- 352 - *Crescita dei germogli anticipati (femminelle)*: 5 (media)
- 353 - *Lunghezza degli internodi*: 3,5 (medio corti, tra 9 cm e 12 cm)
- 354 - *Diametro degli internodi*: 3 (piccolo, circa 8 mm)
- 501 - *Percentuale di allegagione*: 5 (media)
- 502 - *Peso di un grappolo*: 1 (molto basso, circa 100 g)
- 503 - *Peso di un acino*: 1 (molto basso circa 1 g)
- 504 - *Peso dell'uva prodotta per m²*: 0,5-2 Kg (rispettivamente su controspalliera e tendone)
- 505 - *Tenore in zucchero del mosto*: 7 (elevato, circa 21%)
- 506 - *Acidità totale del mosto*: 3 (bassa, circa 6)
- 508 - *pH del mosto*: 5 (medio > 3,0)

RESISTENZE (ASPETTI MACROSCOPICI) (CODICE OIV – CARATTERE: LIVELLI DI ESPRESSIONE)

- 401 - *Resistenza alla clorosi ferrica*: A) Azienda Sperimentale “Lamarossa” del CREA-VE: 5,7 (media o elevata); B) Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa “Bosco Galdo” dell’ALSIA: calcare attivo assente, indice potere clorosante nullo: non rilevabile.
- 402 - *Resistenza ai cloruri*: A) Azienda Sperimentale “Lamarossa” del CREA-VE: salinità tollerabile: non rilevabile; B) Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa “Bosco Galdo” dell’ALSIA: cloruri, come Sali, nei limiti: non rilevabile.
- 403 - *Resistenza alla siccità*: in presenza di irrigazione di soccorso, la varietà ha presentato un grado di resistenza elevato o molto elevato in entrambi gli ambienti.
- 452 - *Grado di resistenza alla Plasmopara (foglia)*: 5 (medio)
- 453 - *Grado di resistenza alla Plasmopara (grappolo)*: 5,7 (medio o elevato)
- 455 - *Grado di resistenza all'Oidium (foglia)*: 5 (medio)
- 456 - *Grado di resistenza all'Oidium (grappolo)*: 5,7 (medio o elevato)
- 458 - *Grado di resistenza alla Botrytis (foglia)*: 5 (medio)
- 459 - *Grado di resistenza alla Botrytis (grappolo)*: 5,7 (medio o elevato)
- 461 - *Grado di tolleranza alla Phylloxera (gallecola)*: 9 (molto elevato o totale)

AMPELOMETRIA (CODICE OIV – CARATTERE: LIVELLI DI ESPRESSIONE)

- 601 - *lunghezza della nervatura N1*: 3 (corta, circa 105 mm)
- 602 - *lunghezza della nervatura N2*: 3,5 (corta o media, tra 85 mm e 105 mm)
- 603 - *lunghezza della nervatura N3*: 5 (media, circa 75 mm)
- 604 - *lunghezza della nervatura N4*: 5,7 (medio lunga, tra 35 mm e 45 mm)
- 605 - *distanza dal seno peziolare al seno laterale superiore*: 5 (media, circa 70 mm)
- 606 - *distanza dal seno peziolare al seno laterale inferiore*: 3,5 (corta o media, tra 45 mm e 60 mm)
- 607 - *angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione*: 5 (medio, tra 46° e 55°)
- 608 - *angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione*: 5 (medio, tra 46° e 55°)
- 609 - *angolo tra N3 e N4 misurato alla prima biforcazione*: 5 (medio, tra 46° e 55°)
- 610 - *angolo tra N3 e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5*: 3 (piccolo, tra 30° e 45°)
- 611 - *lunghezza della nervatura N5*: 1 (molto corta, fino a circa 15 mm)
- 612 - *lunghezza del dente di N2*: 3 (corto, circa 10 mm)
- 613 - *larghezza del dente di N2*: 3 (stretto (circa 10 mm)
- 614 - *lunghezza del dente di N4*: 1 (molto corto, circa 6 mm)
- 615 - *larghezza del dente di N4*: 3 (stretto, circa 10 mm)

616 - numero di denti tra il dente all'estremità di N2 e il dente all'estremità della prima nervatura secondaria di N2, inclusi i denti precitati: 5 (medio, 5 - 6 denti)

617 - distanza tra l'estremità di N2 e l'estremità della prima nervatura secondaria di N2: 3 (corta, tra 30 mm e 45 mm).

Profilo molecolare:

SSR	VVS2		VVMD5		VVMD7		VVMD27		VrZAG62		VrZAG79	
Codici OIV	801		802		803		804		805		806	
Valori in pb	10	28	4	18	8	32	10	16	20	22	10	14

SSR	ISV2		ISV3		ISV4		VVMD25		VVMD28		VVMD32		VMCNG4b9	
Valori in pb	22	22	18	18	18	28	6	14	32	42	17	37	12	34

Caratteri fisiologici per valutare l'identità, la stabilità e l'omogeneità

1. Fenomeni vegetativi:

1.1. Accertamento delle date fenologiche: le date fenologiche sono state accertate comparativamente con la seguente varietà di riferimento:

1.1.1. varietà ad uva bianca: Trebbiano toscano B.

1.2. Epoca del germogliamento: precoce (I decade di aprile).

1.3. Epoca di fioritura: precoce (III decade di maggio – I decade di giugno).

1.4. Epoca di maturazione: normale o media (II - III decade di settembre).

1.4.1. Parametri quanti-qualitativi:

Analisi uve (media triennio 2015-2017).

Parametri	Località	
	Bosco Galdo	Lamarossa
Peso medio grappolo (g)	84,00	258,00
Peso medio acino (g)	1,01	1,49
Fertilità reale (n° grappoli/n° gemme)	0,42	1,24
Produzione di uva per ceppo (Kg)	0,45	5,83
Produzione di uva per ettaro (Kg)	2.268,00	23.323,00
Indice di Ravaz (produzione/peso legno alla potatura invernale)	2,14	6,07
Zuccheri (°Brix)	22,50	20,75
Acidità totale (g/L)	7,10	6,80
pH	3,09	3,40
Polifenoli totali (mg/L catechina)	505,50	471,00
Flavonoidi (mg/L catechina)	556,00	681,00

2. Caratteri culturali

- 2.1. Vigoria: media;
- 2.2. Forma di allevamento (posizione del primo germoglio fruttifero, potatura preferita): tra il terzo e il quarto nodo, medio-lunga;
- 2.3. Produzione:
 - 2.3.1. regolarità: costante;
 - 2.3.2. rendimento: medio;
 - 2.3.3. anomalie: nessuna;
- 2.4. Resistenza o sensibilità:
 - 2.4.1. all'ambiente sfavorevole: vedasi Scheda Codici OIV;
 - 2.4.2. ad organismi nocivi: vedasi Scheda Codici OIV;
 - 2.4.3. eventuale sensibilità allo spacco dell'acino: non rilevata.
- 2.5. Comportamento alla moltiplicazione vegetativa:
 - 2.5.1. innesto: buona l'affinità d'innesto, compatibile con i principali portinnesti consigliati per la produzione, quali SO4 (*Vitis Riparia* x *V. Berlandieri*), 140 Ruggeri e 1103 Paulsen (*Vitis Rupestris* x *V. Berlandieri*).
 - 2.5.2. nesi: la produzione di nesi inferiori a 12 mm di diametro è più che buona.

3. Utilizzazione:

- 3.1. da vino, la produzione di uva è destinata all'ottenimento di vini bianchi.

Analisi del vino (media triennio 2015-2017).

Parametri	Località	
	Bosco Galdo	Lamarossa
Glucosio + Fruttosio (g/L)	0,23	0,96
Acidità totale (g/L Acido Tartarico)	6,10	5,95
Acidità volatile (non corretta) (g/L Acido Acetico)	0,42	0,56
Acido Malico (g/L)	1,75	1,66
Acido Lattico (g/L)	0,49	0,39
Acido Citrico (g/L)	0,32	0,49
Acido Tartarico (g/L)	1,83	1,81
Polifenoli totali (mg/L catechina)	521,10	263,40
pH	3,42	3,26
Alcol (% v/v)	10,20	12,75
SO ₂ totale (mg/L)	87,00	125,80
SO ₂ libera (mg/L)	0,00	4,48
Densità vino (g/cm ³)	0,99	0,99
Densità idralcolica (g/cm ³)	0,99	0,98
Estratto secco (g/L)	20,10	19,80

Giudizio complessivo: caratteristiche e attitudini culturali

Dall'analisi dei risultati ottenuti durante il periodo di osservazione e rilevamento, si evince come il vitigno "Malvasia ad acino piccolo b." sia sotto il profilo ampelografico, sia culturale che tecnologico-enologico presenti caratteristiche idonee alla produzione di vini di qualità essendo perfettamente adattabile al clima della zona favorevole a una viticoltura di qualità, in linea con le caratteristiche compositive della varietà di riferimento, già inserita nella classificazione regionale nella tipologia di 'varietà idonee'.

In condizioni di maturazioni omogenee rispetto alla varietà di riferimento, visto il rapporto equilibrato tra tenore glucidico e acidità espresso, il vitigno - come già affermato per la Giosana, con la quale condivide lo stesso areale di ritrovamento ed un profilo molecolare che si sovrappone quasi del tutto ma con dimensioni fenotipiche (vedasi grappolo) decisamente più ridotte - ha tutte le potenzialità per candidarsi all'ottenimento di vini giovani di qualità, da vinificare in purezza per le sue caratteristiche aromatiche piuttosto delicate; in assemblaggio con altri vitigni potrebbe essere sottoposto a un invecchiamento medio in legni piccoli, dando risultati interessanti attirando l'attenzione dei viticoltori locali per creare vini fermi vini caratterizzati da un'impronta sensoriale 'tipica'.

893 - PLAVINA N. (profilo storico-culturale pp. 93-96)



Areale di reperimento: Val d'Agri, Comune di Moliterno (PZ); Vulture, Comune di Maschito (PZ); Alto Basento-Camastra, Comuni di Pietragalla, Tricarico e Trivigno; Area del Melandro, Comune di Tito (PZ).

Nome vernacolare di ritrovamento: Malva, Malvasia nera, Nera di Baragiano.

Data di ammissione al Registro: Decreto 23 maggio 2019 (Gazzetta ufficiale n. 132 del 7 giugno 2019).

Caratteri morfologici relativi all'esame della identità, stabilità ed omogeneità:
ORGANO DELLA VITE (CODICE OIV – CARATTERE: LIVELLI DI ESPRESSIONE)

Germoglio: all'epoca della fioritura

001 - *apertura dell'apice:* 3 (semi aperto)

002 - *distribuzione della pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell'apice:* 1,2 (assente o al margine)

003 - *intensità della pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell'apice:* 3 (bassa)

004 - *densità dei peli striscianti dell'apice:* 7 (elevata)

005 - *densità dei peli eretti dell'apice:* 3 (bassa)

006 - *portamento:* 3 (semi-eretto)

007 - *colore del lato dorsale degli internodi:* 2 (verde e rosso)

008 - *colore del lato ventrale degli internodi:* 2,3 (verde e rosso o rosso)

009 - *colore del lato dorsale dei nodi:* 2 (verde e rosso)

010 - *colore del lato ventrale dei nodi:* 2,3 (verde e rosso o rosso)

011 - *densità dei peli eretti sui nodi:* 1,3 (nulla o bassa)

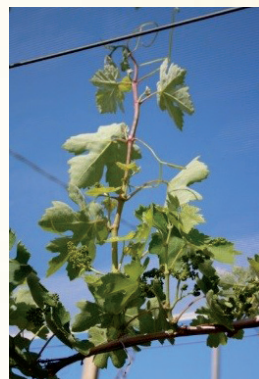
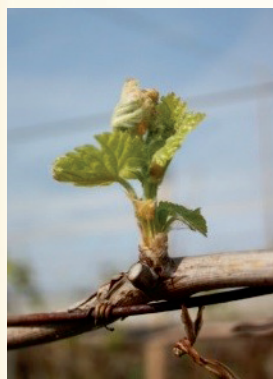
012 - *densità dei peli eretti sugli internodi:* 3 (bassa)

013 - *densità dei peli striscianti sui nodi:* 3 (bassa)

014 - *densità dei peli striscianti sugli internodi*: 3 (bassa)

015-1 - *distribuzione della pigmentazione antocianica sulle perule delle gemme*: 1,2 (assente o basale)

015-2 - *intensità della pigmentazione antocianica delle perule delle gemme*: 3 (bassa)



Cirri: all'epoca della fioritura

016 - *numero di viticci consecutivi*: 1 - 2 o meno

017 - *lunghezza dei viticci*: 7 (lunghi, circa 25 cm)

Foglia giovane: all'epoca della fioritura

051 - *colore della pagina superiore del lembo (4ª foglia)*: 1 (verde)

053 - *densità peli striscianti tra le nervature principali pagina inferiore del lembo (4ª foglia)*: 7 (elevata)

054 - *densità peli eretti tra le nervature principali pagina inferiore del lembo (4ª foglia)*: 5 (media)

055 - *densità peli striscianti sulle nervature principali pagina inferiore del lembo (4ª foglia)*: 5 (media)

056 - *densità peli eretti sulle nervature principali pagina inferiore del lembo (4ª foglia)*: 3 (bassa)

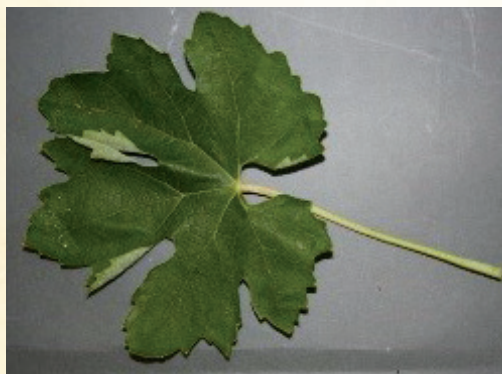


Foglia adulta: tra l'allegagione e l'invaiaura

065 - *dimensione del lembo*: 3,5 (medio piccola)

067 - *forma del lembo*: 4 (orbicolare)

- 068 - *numero dei lobi*: 3-5 lobi
 069 - *colore della pagina superiore del lembo*: 5,7 (medio o verde scuro)
 070 - *distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore*: 2 (al punto peziolare)
 071 - *distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina inferiore*: 2 (al punto peziolare)
 072 - *depressioni del lembo*: 3 (deboli)
 073 - *ondulazione del lembo tra le nervature principali o secondarie*: 1 (assente)
 074 - *profilo del lembo in sezione trasversale*: 5 (contorto)
 075 - *bollosità della pagina superiore del lembo*: 1 (nulla o molto bassa)
 076 - *forma dei denti*: 3 (entrambi i lati convessi)
 077 - *dimensione dei denti in rapporto alla dimensione del lembo*: 5 (media)
 078 - *lunghezza dei denti in rapporto alla loro larghezza*: 3,5 (corti o medi)
 079 - *grado di apertura/sovrapposizione dei bordi del seno peziolare*: 7 (sovrapposto)
 080 - *forma della base del seno peziolare*: 1 (a U)
 081-1 - *denti del seno peziolare*: 1 (assenti)
 081-2 - *base del seno peziolare delimitata dalla nervatura*: 2,3 (delimitata su uno o entrambi i lati)
 082 - *grado di apertura/sovrapposizione dei seni laterali superiori*: 3 (leggermente sovrapposti)
 083-1 - *forma della base dei seni laterali superiori*: 1 (a U)
 083-2 - *denti nei seni laterali superiori*: 1 (assenti)
 084 - *densità dei peli striscianti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo*: 7 (elevata)
 085 - *densità dei peli eretti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo*: 3 (bassa)
 086 - *densità dei peli striscianti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo*: 5,7 (medio elevata)
 087 - *densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo*: 3 (bassa)
 088 - *peli striscianti sulle nervature principali della pagina superiore del lembo*: 9 (presenti)
 089 - *peli eretti sulle nervature principali della pagina superiore del lembo*: 1 (assenti)
 090 - *densità dei peli striscianti sul picciolo*: 3 (bassa)
 091 - *densità dei peli eretti sul picciolo*: 3 (bassa)
 093 - *lunghezza del picciolo in rapporto alla lunghezza della nervatura mediana*: 5 (uguale)
 094 - *profondità dei seni laterali superiori*: 5 (medio)



Tralcio legnoso: dopo la caduta delle foglie

- 101 - *sezione trasversale*: 1 (circolare)
- 102 - *struttura della superficie*: 3 (striata)
- 103 - *colore prevalente*: 2,4 (brunastro grigio)
- 104 - *lenticelle*: 9 (presenti)
- 105 - *peli eretti sui nodi*: 1 (assenti)
- 106 - *peli eretti sugli internodi*: 1 (assenti)



Infiorescenza: durante la fioritura

- 151 - *organi sessuali*: 3 (stami e gineceo completamente sviluppati)
- 152 - *livello d'inserzione della 1ª infiorescenza*: 2, 3° e 4° nodo
- 153 - *numero di infiorescenze per germoglio*: 2 (da 1,1 a 2 infiorescenze)
- 155 - *fertilità delle gemme basali (gemme 1-3)*: 1 (bassa)



Grappolo: alla maturazione

- 202 - *lunghezza (escluso il peduncolo)*: 3,5 (medio basso, tra 120 mm e 160 mm)
- 203 - *larghezza*: 5 medio (circa 120 mm)
- 204 - *compattezza*: 5 (medio)
- 206 - *lunghezza del peduncolo del grappolo principale*: 3 (corto, circa 50 mm)
- 208 - *forma*: 2 (conico)
- 209 - *numero di ali del grappolo principale*: 2 (1 o 2 ali)



Acino: alla maturazione

- 220 - *lunghezza*: 3 (corto, circa 13 mm)
- 221 - *larghezza*: 3 (stretto, circa 13 mm)
- 222 - *uniformità della dimensione*: 2 (uniforme)
- 223 - *forma*: 2 (sferoidale)
- 225 - *colore della buccia*: 6 (blu nero)
- 226 - *uniformità del colore della buccia*: 2 (uniforme)
- 227 - *pruina*: 5,7 (media o elevata)
- 231 - *intensità della pigmentazione antocianica della polpa*: 3 (debole)
- 232 - *succulenza della polpa*: 2 (mediamente succosa)
- 233 - *rendimento in succo*: 5 (medio, tra 65% e 75%)
- 235 - *consistenza della polpa*: 2 (leggermente soda)
- 236 - *particolarità dell'aroma*: 1 (nessuna)
- 240 - *facilità di separazione dal pedicello*: 3 (difficile)
- 241 - *sviluppo dei vinaccioli*: 3 (completo)



FENOLOGIA (CODICE OIV – CARATTERE: LIVELLI DI ESPRESSIONE)

- 301 - *Epoca di germogliamento*: I decade di aprile
 302 - *Epoca di fioritura*: III decade di maggio - I decade di giugno
 303 - *Epoca d'inizio dell'invaatura*: III decade di luglio - I decade agosto
 304 - *Epoca di maturazione fisiologica dell'acino*: II - III decade di settembre

CARATTERI CULTURALI (CODICE OIV – CARATTERE: LIVELLI DI ESPRESSIONE)

- 351 - *Vigoria del germoglio*: 3,5 (medio bassa)
 352 - *Crescita dei germogli anticipati (femminelle)*: 5 (media)
 353 - *Lunghezza degli internodi*: 7 (lunghi, circa 15 cm)
 354 - *Diametro degli internodi*: 3 (piccolo, circa 8 mm)
 501 - *Percentuale di allegagione*: 5,7 (media o elevata)
 502 - *Peso di un grappolo*: 3,5 (medio piccolo, tra 300 g e 500 g)
 503 - *Peso di un acino*: 3 (piccolo, circa 3 g)
 504 - *Peso dell'uva prodotta per m²*: 1,5-4 Kg (rispettivamente su controspalliera e tendone)
 505 - *Tenore in zucchero del mosto*: 7 (elevato, 21% circa)
 506 - *Acidità totale del mosto*: 3 (bassa, circa 6)
 508 - *pH del mosto*: 5 (medio, > 3,0)

RESISTENZE (ASPETTI MACROSCOPICI) (CODICE OIV – CARATTERE: LIVELLI DI ESPRESSIONE)

- 401 - *Resistenza alla clorosi ferrica*: A) Azienda Sperimentale “Lamarossa” del CREA-VE: 5 (media); B) Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa “Bosco Galdo” dell'ALSIA: calcare attivo assente, indice potere clorosante nullo: non rilevabile.
 402 - *Resistenza ai cloruri*: A) Azienda Sperimentale “Lamarossa” del CREA-VE: salinità tollerabile: non rilevabile; B) Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa “Bosco Galdo” dell'ALSIA: cloruri, come Sali, nei limiti: non rilevabile.
 403 - *Resistenza alla siccità*: in presenza di irrigazione di soccorso, la varietà ha presentato un grado di resistenza elevato o molto elevato in entrambi gli ambienti.
 452 - *Grado di resistenza alla Plasmopara (foglia)*: 5 (medio)
 453 - *Grado di resistenza alla Plasmopara (grappolo)*: 5 (medio)
 455 - *Grado di resistenza all'Oidium (foglia)*: 5 (medio)
 456 - *Grado di resistenza all'Oidium (grappolo)*: 5 (medio)
 458 - *Grado di resistenza alla Botrytis (foglia)*: 5 (medio)
 459 - *Grado di resistenza alla Botrytis (grappolo)*: 5,7 (medio o elevato)
 461 - *Grado di tolleranza alla Phylloxera (gallecola)*: 9 (molto elevato o totale)

AMPELOMETRIA (CODICE OIV – CARATTERE: LIVELLI DI ESPRESSIONE)

- 601 - *lunghezza della nervatura N1*: 5 (medio, circa 135 mm)
 602 - *lunghezza della nervatura N2*: 5 (media, circa 105 mm)
 603 - *lunghezza della nervatura N3*: 5,7 (medio lunga, tra 75 mm e 95 mm)
 604 - *lunghezza della nervatura N4*: 9 (molto lunga, > 55 mm)
 605 - *distanza dal seno peziolare al seno laterale superiore*: 3 (corta, circa 50 mm)
 606 - *distanza dal seno peziolare al seno laterale inferiore*: 3 (corta, circa 45 mm)
 607 - *angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione*: 5 (medio, tra 46° e 55°)
 608 - *angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione*: 5 (medio, tra 46° e 55°)
 609 - *angolo tra N3 e N4 misurato alla prima biforcazione*: 7 (grande, tra 56° e 70°)
 610 - *angolo tra N3 e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5*: 5 (medio, tra 46° e 55°)
 611 - *lunghezza della nervatura N5*: 5 (media, circa 35 mm)
 612 - *lunghezza del dente di N2*: 1,3 (corto o molto corto, tra 6 mm e 10 mm)

- 613 - *larghezza del dente di N2*: 5,7 (medio largo, tra 14 mm e 18 mm)
 614 - *lunghezza del dente di N4*: 1 (molto corto, circa 6 mm)
 615 - *larghezza del dente di N4*: 7 (largo, circa 18 mm)
 616 - *numero di denti tra il dente all'estremità di N2 e il dente all'estremità della prima nervatura secondaria di N2, inclusi i denti precitati*: 1 (molto piccolo, fino a 3)
 617 - *distanza tra l'estremità di N2 e l'estremità della prima nervatura secondaria di N2*: 7 (lunga, tra 56 mm e 70 mm)

Profilo molecolare:

SSR	VVS2		VVMD5		VVMD7		VVMD27		VrZAG62		VrZAG79	
Codici OIV	801		802		803		804		805		806	
Valori in pb	10	20	10	14	8	18	4	14	14	26	0	6

SSR	ISV2		ISV3		ISV4		VVMD25		VVMD28		VVMD32		VMCNG4b9	
Valori in pb	22	44	18	18	8	8	4	4	32	42	17	29	12	14

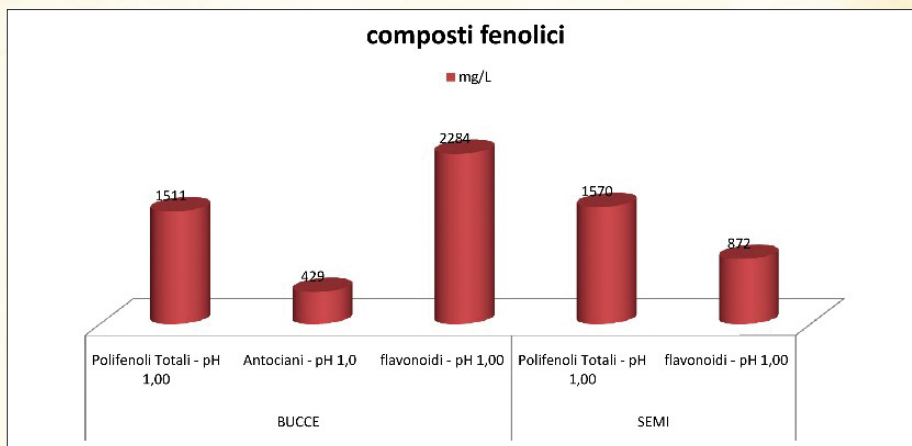
Caratteri fisiologici per valutare l'identità, la stabilità e l'omogeneità

1. Fenomeni vegetativi:

- 1.1. Accertamento delle date fenologiche: le date fenologiche sono state accertate comparativamente con la seguente varietà di riferimento:
 1.1.1. varietà ad uva nera: Sangiovese N.
 1.2. Epoca del germogliamento: precoce (I decade di aprile).
 1.3. Epoca di fioritura: precoce (III decade di maggio – I decade di giugno).
 1.4. Epoca di maturazione: normale o media (II – III decade di settembre).
 1.4.1. Parametri quanti-qualitativi:

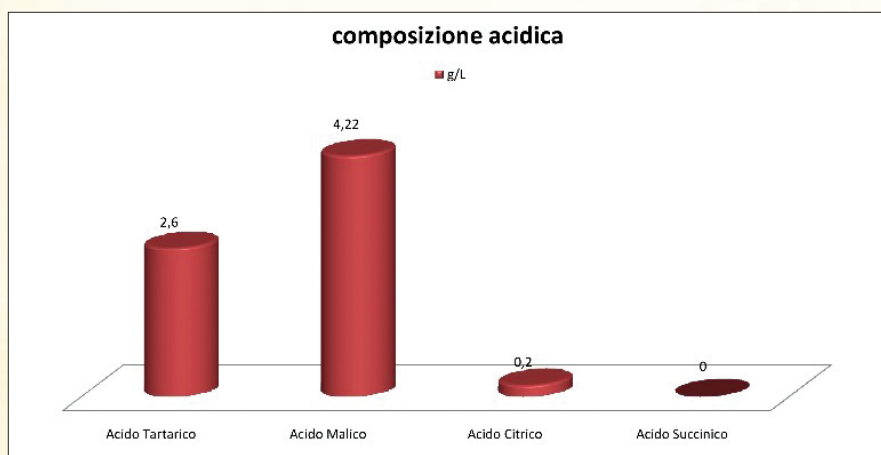
Analisi uve (media triennio 2015-2017).

Parametri	Località	
	Bosco Galdo	Lamarossa
Peso medio grappolo (g)	165,50	361,25
Peso medio acino (g)	1,89	2,63
Fertilità reale (n° grappoli/n° gemme)	1,44	1,53
Produzione di uva per ceppo (Kg)	2,22	10,15
Produzione di uva per ettaro (Kg)	11.106,00	40.608,00
Indice di Ravaz (produzione/peso legno alla potatura invernale)	20,38	6,37
Zuccheri (°Brix)	19,95	19,70
Acidità totale (g/L)	6,77	5,83
pH	3,25	3,45
Polifenoli totali (mg catechina/g bucce)	1.717,00	1.314,33
Antociani (mg/L cyanidina 3-glucoside)	475,00	379,63
Flavonoidi bucce (mg/L catechina)	1.498,50	1.581,00



2. Caratteri culturali

- 2.1. Vigoria: medio-bassa;
- 2.2. Forma di allevamento (posizione del primo germoglio fruttifero, potatura preferita): tra il terzo e il quarto nodo, medio-lunga;
- 2.3. Produzione:
 - 2.3.1. regolarità: costante;
 - 2.3.2. rendimento: da medio a elevato;
 - 2.3.3. anomalie: nessuna;
- 2.4. Resistenza o sensibilità:
 - 2.4.1. all'ambiente sfavorevole: vedasi Scheda Codici OIV;
 - 2.4.2. ad organismi nocivi: vedasi Scheda Codici OIV;
 - 2.4.3. eventuale sensibilità allo spacco dell'acino: non rilevata.
- 2.5. Comportamento alla moltiplicazione vegetativa:
 - 2.5.1. innesto: buona l'affinità d'innesto, compatibile con i principali portinnesti consigliati per la produzione, quali SO4 (*Vitis Riparia* x *V. Berlandieri*), 140 Ruggeri e 1103 Paulsen (*Vitis Rupestris* x *V. Berlandieri*).
 - 2.5.2. nesti: la produzione di nesti inferiori a 12 mm di diametro è buona.

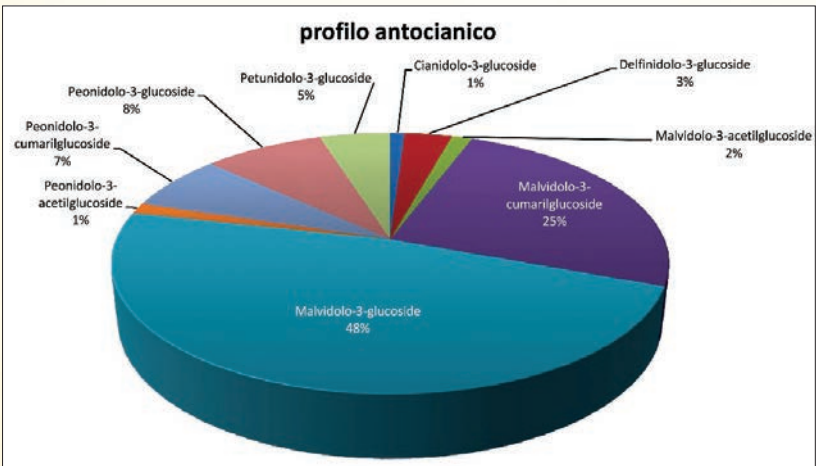


3. Utilizzazione:

3.1. da vino, la produzione di uva è destinata all'ottenimento di vini rossi.

Analisi del vino (media triennio 2015-2017).

Parametri	Località	
	Bosco Galdo	Lamarossa
Glucosio + Fruttosio (g/L)	0,36	0,25
Acidità totale (g/L Acido Tartarico)	6,65	5,36
Acidità volatile (non corretta) (g/L Acido Acetico)	0,36	0,54
Acido Malico (g/L)	2,03	1,42
Acido Lattico (g/L)	0,55	0,57
Acido Citrico (g/L)	0,21	0,20
Acido Tartarico (g/L)	2,34	2,18
Polifenoli totali (mg/L catechina)	1.230,75	848,60
Flavonoidi (mg/L catechina)	640,45	443,30
Antociani (mg/L cianidina 3-glucoside)	80,59	55,45
Intensità colorante	1,99	2,65
Tonalità	0,83	2,10
pH	3,56	3,57
Alcol (% v/v)	10,80	11,53
SO ₂ totale (mg/L)	32,50	53,00
SO ₂ libera (mg/L)	4,48	7,47
Densità vino (g/cm ³)	0,99	0,99
Densità idralcolica (g/cm ³)	0,99	0,99
Estratto secco (g/L)	23,20	21,90



Giudizio complessivo: caratteristiche e attitudini colturali

Dall'analisi dei risultati ottenuti durante il periodo di osservazione e rilevamento, soprattutto per quanto riguarda il profilo ampelografico (forma della foglia), il vitigno "Plavina n." presenta caratteristiche piuttosto demarcate; sotto l'aspetto colturale è facilmente adattabile alle diverse condizioni climatiche riscontrabili nell'areale mediterraneo; inoltre, per le caratteristiche tecnologico-enologiche (aromaticità e morbidezza) riscontrate è da ritenere idoneo a concorrere alla produzione di vini di qualità in uvaggi, per migliorarne la struttura e la persistenza, oltre al colore.

Pur non essendo un vitigno autoctono originario delle zone lucane di ritrovamento, per le sue spiccate caratteristiche rispetto alla varietà di riferimento, potrebbe contribuire insieme ad altri vitigni autoctoni ad affermare l'originalità dei vini legata agli ambienti di coltivazione.

Infine, sempre dal punto di vista della sua attitudine colturale risponde discretamente bene quantitativamente e qualitativamente anche in condizioni di stress idrico conseguente a valori termici eccezionali.

898 - SANTA SOFIA B.

(profilo storico-culturale pp. 96-104)



NUOVI RITROVATI VEGETALI

Areale di reperimento: Vulture, Comune di Maschito (PZ); Alto Basento-Camastra, Comune di Ruoti; Zona del Tanagro, Comuni di Buccino, Ricigliano e San Gregorio Magno (SA); Capitanata, Comune di Torremaggiore (FG).

Nome vernacolare di ritrovamento: Santa Sofia; Colatamurro bianco, Passolara, Uva salese bianca; Santa Sofia o Tuccanese moscio.

Data di ammissione al Registro: Decreto 23 maggio 2019 (Gazzetta ufficiale n. 132 del 7 giugno 2019).

Caratteri morfologici relativi all'esame della identità, stabilità ed omogeneità:
ORGANO DELLA VITE (CODICE OIV – CARATTERE: LIVELLI DI ESPRESSIONE)

Germoglio: all'epoca della fioritura

001 - *apertura dell'apice*: 3,5 (semi o completamente aperto)

002 - *distribuzione della pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell'apice*: 1 (assente)

003 - *intensità della pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell'apice*: 1 (nulla o molto bassa)

004 - *densità dei peli striscianti dell'apice*: 5,7 (media o elevata)

005 - *densità dei peli eretti dell'apice*: 3 (bassa)

006 - *portamento*: 3 (semi-eretto)

007 - *colore del lato dorsale degli internodi*: 1 (verde)

008 - *colore del lato ventrale degli internodi*: 1 (verde)

009 - *colore del lato dorsale dei nodi*: 1 (verde)

010 - *colore del lato ventrale dei nodi*: 1 (verde)

011 - *densità dei peli eretti sui nodi*: 1 (nulla o molto bassa)

012 - *densità dei peli eretti sugli internodi*: 1 (nulla o molto bassa)

013 - *densità dei peli striscianti sui nodi*: 1 (nulla o molto bassa)

014 - *densità dei peli striscianti sugli internodi*: 1 (nulla o molto bassa)

015-1 - *distribuzione della pigmentazione antocianica sulle perule delle gemme*: 1 (assente)

015-2 - *intensità della pigmentazione antocianica delle perule delle gemme*: 1 (assente)



Cirri: all'epoca della fioritura

016 - *numero di viticci consecutivi*: 1 - 2 o meno

017 - *lunghezza dei viticci*: 7 (lunghi, circa 25 cm)



Foglia giovane: all'epoca della fioritura

051 - *colore della pagina superiore del lembo (4ª foglia)*: 1,2 (verde-giallo)

053 - *densità peli striscianti tra le nervature principali pagina inferiore del lembo (4ª foglia)*: 7 (elevata)

054 - *densità peli eretti tra le nervature principali pagina inferiore del lembo (4ª foglia)*: 3 (bassa)

055 - *densità peli striscianti sulle nervature principali pagina inferiore del lembo (4ª foglia)*: 5 (media)

056 - *densità peli eretti sulle nervature principali pagina inferiore del lembo (4ª foglia)*: 3 (bassa)

Foglia adulta: tra l'allegagione e l'invaiaura

065 - *dimensione del lembo*: 5 (media)

067 - *forma del lembo*: 3 (pentagonale)

068 - *numero dei lobi*: 3-5 lobi

069 - *colore della pagina superiore del lembo*: 5 (verde medio)

070 - *distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore*: 3,4 (tra la 1ª e la 2ª biforcazione)

- 071 - distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina inferiore: 2 (fino al punto peziolare)
 072 - depressioni del lembo: 1,3 (nulle o deboli)
 073 - ondulazione del lembo tra le nervature principali o secondarie: 1 (assente)
 074 - profilo del lembo in sezione trasversale: 1 (piano)
 075 - bollosità della pagina superiore del lembo: 3,5 (medio bassa)
 076 - forma dei denti: 2 (entrambi i lati rettilinei)
 077 - dimensione dei denti in rapporto alla dimensione del lembo: 5 (medi)
 078 - lunghezza dei denti in rapporto alla loro larghezza: 5,7 (medio lunghi)
 079 - grado di apertura/sovrapposizione dei bordi del seno peziolare: 3 (aperto)
 080 - forma della base del seno peziolare: 1 (a U)
 081-1 - denti del seno peziolare: 1 (assenti)
 081-2 - base del seno peziolare delimitata dalla nervatura: 2,3 (delimitata su uno o entrambi i lati)
 082 - grado di apertura/sovrapposizione dei seni laterali superiori: 1 (aperti)
 083-1 - forma della base dei seni laterali superiori: 1 (a U)
 083-2 - denti nei seni laterali superiori: 1 (assenti)
 084 - densità dei peli striscianti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo: 3 (bassa)
 085 - densità dei peli eretti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo: 1 (nulla o molto bassa)
 086 - densità dei peli striscianti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo: 3 (bassa)
 087 - densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo: 1 (nulla o molto bassa)
 088 - peli striscianti sulle nervature principali della pagina superiore del lembo: 9 (presenti)
 089 - peli eretti sulle nervature principali della pagina superiore del lembo: 1 (assenti)
 090 - densità dei peli striscianti sul picciolo: 1 (nulla o molto bassa)
 091 - densità dei peli eretti sul picciolo: 1 (nulla o molto bassa)
 093 - lunghezza del picciolo in rapporto alla lunghezza della nervatura mediana: 1 (più corto)
 094 - profondità dei seni laterali superiori: 5 (media)



Tralcio legnoso: dopo la caduta delle foglie

- 101 - sezione trasversale: 1 (circolare)
 102 - struttura della superficie: 3 (striata)
 103 - colore prevalente: 3 (rosso – violaceo)
 104 - lenticelle: 9 (presenti)
 105 - peli eretti sui nodi: 1 (assenti)
 106 - peli eretti sugli internodi: 1 (assenti)





Infiorescenza: durante la fioritura

151 - *organi sessuali*: 3 (stami e gineceo completamente sviluppati)

152 - *livello d'inserzione della 1^a infiorescenza*: 2 (3° e 4° nodo)

153 - *numero di infiorescenze per germoglio*: 3 (da 2,1 a 3 infiorescenze)

155 - *fertilità delle gemme basali (gemme 1-3)*: 5 (media)



Grappolo: alla maturazione

202 - *lunghezza (escluso il peduncolo)*: 7 (lungo, circa 200 mm)

203 - *larghezza*: 5,7 (medio largo, tra 120 mm e 160 mm)

204 - *compattezza*: 3 (spargolo)

206 - *lunghezza del peduncolo del grappolo principale*: 3 (corto, fino a 50 mm)

208 - *forma*: 2 (conico)

209 - *numero di ali del grappolo principale*: 2 (1 o 2 ali)

Acino: alla maturazione

220 - *lunghezza*: 5 (medio, circa 18 mm)

221 - *larghezza*: 5 (medio, circa 18 mm)

222 - *uniformità della dimensione*: 2 (uniforme)

223 - *forma*: 2 (sferoidale)

225 - *colore della buccia*: 1 (verde giallo)

226 - *uniformità del colore della buccia*: 2 (uniforme)

227 - *pruina*: 5 (media)

231 - *intensità della pigmentazione antocianica della polpa*: 1 (nulla o molto debole)

232 - *succulenza della polpa*: 2,3 (mediamente o molto succosa)

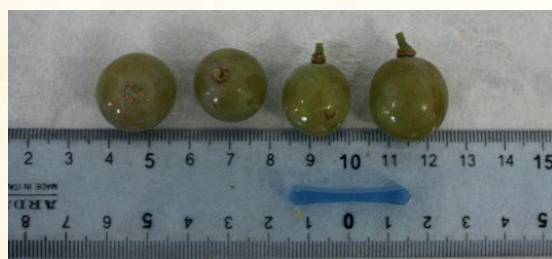
233 - *rendimento in succo*: 3 (basso, fino a 65%)

235 - *consistenza della polpa*: 3 (molto soda)

236 - *particolarità dell'aroma*: 1 (nessuna)

240 - *facilità di separazione dal pedicello*: 3 (difficile)

241 - *sviluppo dei vinaccioli*: 3 (completo)



FENOLOGIA (CODICE OIV – CARATTERE: LIVELLI DI ESPRESSIONE)

301 - *Epoca di germogliamento*: III decade di marzo - I decade di aprile

302 - *Epoca di fioritura*: III decade di maggio - I decade di giugno

303 - *Epoca d'inizio dell'invasatura*: III decade di luglio – I decade agosto

304 - *Epoca di maturazione fisiologica dell'acino*: III decade di settembre – I decade di ottobre

CARATTERI CULTURALI (CODICE OIV – CARATTERE: LIVELLI DI ESPRESSIONE)

351 - *Vigoria del germoglio*: 3,5 (bassa o media)

352 - *Crescita dei germogli anticipati (femminelle)*: 5 (media)

353 - *Lunghezza degli internodi*: 5 (medi, circa 12 cm)

354 - *Diametro degli internodi*: 3,5 (medio piccolo, tra 8 mm e 11 mm)

- 501 - *Percentuale di allegagione*: 3,5 (debole o media)
 502 - *Peso di un grappolo*: 5 (medio, circa 500 g)
 503 - *Peso di un acino*: 3 (basso, circa 3 g)
 504 - *Peso dell'uva prodotta per m²*: 0,8-5 Kg (rispettivamente su contropalliera e tendone)
 505 - *Tenore in zucchero del mosto*: 5,7 (medio elevato, tra 18% 21% circa)
 506 - *Acidità totale del mosto*: 3 (bassa, circa 6)
 508 - *pH del mosto*: 5 (medio > 3,0)

RESISTENZE (ASPETTI MACROSCOPICI) (CODICE OIV – CARATTERE: LIVELLI DI ESPRESSIONE)

- 401 - *Resistenza alla clorosi ferrica*: A) Azienda Sperimentale “Lamarossa” del CREA-VE: 5 (media); B) Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa “Bosco Galdo” dell’ALSIA: calcare attivo assente, indice potere clorosante nullo: non rilevabile.
 402 - *Resistenza ai cloruri*: A) Azienda Sperimentale “Lamarossa” del CREA-VE: salinità tollerabile: non rilevabile; B) Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa “Bosco Galdo” dell’ALSIA: cloruri, come Sali, nei limiti: non rilevabile.
 403 - *Resistenza alla siccità*: in presenza di irrigazione di soccorso, la varietà ha presentato un grado di resistenza elevato o molto elevato in entrambi gli ambienti.
 452 - *Grado di resistenza alla Plasmopara (foglia)*: 5 (medio)
 453 - *Grado di resistenza alla Plasmopara (grappolo)*: 5 (medio)
 455 - *Grado di resistenza all'Oidium (foglia)*: 5 (medio)
 456 - *Grado di resistenza all'Oidium (grappolo)*: 5 (medio)
 458 - *Grado di resistenza alla Botrytis (foglia)*: 5 (medio)
 459 - *Grado di resistenza alla Botrytis (grappolo)*: 5 (medio)
 461 - *Grado di tolleranza alla Phylloxera (gallecola)*: 9 (molto elevato o totale)

AMPELOMETRIA (CODICE OIV – CARATTERE: LIVELLI DI ESPRESSIONE)

- 601 - *lunghezza della nervatura N1*: 7 (lunga, circa 165 mm)
 602 - *lunghezza della nervatura N2*: 7 (lunga, circa 125 mm)
 603 - *lunghezza della nervatura N3*: 7,9 (lunga, tra 95 mm e 155 mm e oltre)
 604 - *lunghezza della nervatura N4*: 9 (molto lunga, 55 mm e oltre)
 605 - *distanza dal seno peziolare al seno laterale superiore*: 3 (corta, circa 50 mm)
 606 - *distanza dal seno peziolare al seno laterale inferiore*: 5 (media, circa 60 mm)
 607 - *angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione*: 5 (medio, tra 46° e 55°)
 608 - *angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione*: 5 (medio, tra 46° e 55°)
 609 - *angolo tra N3 e N4 misurato alla prima biforcazione*: 7 (grande, tra 56° e 70°)
 610 - *angolo tra N3 e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5*: 5 (medio, tra 46° e 55°)
 611 - *lunghezza della nervatura N5*: 3,5 (medio corta, tra 25 mm e 35 mm)
 612 - *lunghezza del dente di N2*: 7 (medio corto, circa 18 mm)
 613 - *larghezza del dente di N2*: 7 (largo, circa 18 mm)
 614 - *lunghezza del dente di N4*: 3,5 (medio corto, tra 10 mm e 14 mm)
 615 - *larghezza del dente di N4*: 5 (medio, circa 14 mm)
 616 - *numero di denti tra il dente all'estremità di N2 e il dente all'estremità della prima nervatura secondaria di N2, inclusi i denti precitati*: 3 (piccolo, circa 4)
 617 - *distanza tra l'estremità di N2 e l'estremità della prima nervatura secondaria di N2*: 9 (molto lunga, oltre 70 mm)

Profilo molecolare:

SSR	VVS2		VVMD5		VVMD7		VVMD27		VrZAG62		VrZAG79	
Codici OIV	801		802		803		804		805		806	
Valori in pb	22	28	4	6	8	18	6	10	14	28	6	14

SSR	ISV2		ISV3		ISV4		VVMD25		VVMD28		VVMD32		VMCNG4b9	
Valori in pb	22	22	12	18	0	18	6	28	20	42	23	27	28	38

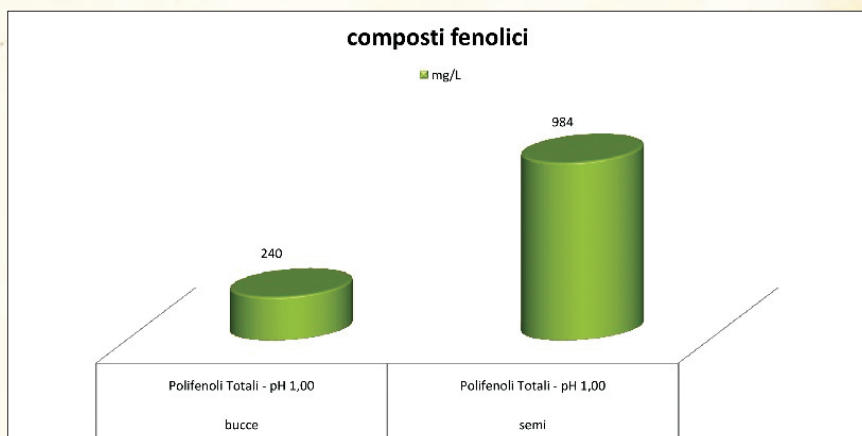
Caratteri fisiologici per valutare l'identità, la stabilità e l'omogeneità

1. Fenomeni vegetativi:

- 1.1. Accertamento delle date fenologiche: le date fenologiche sono state accertate comparativamente con la seguente varietà di riferimento:
 - 1.1.1. varietà ad uva bianca: Trebbiano toscano B.
- 1.2. Epoca del germogliamento: precoce (III decade di marzo – I decade di aprile).
- 1.3. Epoca di fioritura: precoce (III decade di maggio – I decade di giugno).
- 1.4. Epoca di maturazione: medio-tardiva (III decade di settembre – I decade di ottobre).
 - 1.4.1. Parametri quanti-qualitativi:

Analisi uve (media triennio 2015-2017).

Parametri	Località	
	Bosco Galdo	Lamarossa
Peso medio grappolo (g)	119,50	477,15
Peso medio acino (g)	1,52	3,63
Fertilità reale (n° grappoli/n° gemme)	1,19	1,44
Produzione di uva per ceppo (Kg)	1,42	12,42
Produzione di uva per ettaro (Kg)	7.116,00	49.681,67
Indice di Ravaz (produzione/peso legno alla potatura invernale)	2,54	13,16
Zuccheri (°Brix)	18,15	17,90
Acidità totale (g/L)	6,29	5,33
pH	3,05	3,29
Polifenoli totali (mg/L catechina)	1.038,00	641,33
Flavonoidi (mg/L catechina)	1.136,00	1.219,00



2. Caratteri culturali

- 2.1. Vigoria: media;
- 2.2. Forma di allevamento (posizione del primo germoglio fruttifero, potatura preferita): tra il terzo e il quarto nodo, medio-lunga;
- 2.3. Produzione:
 - 2.3.1. regolarità: costante;
 - 2.3.2. rendimento: buono;
 - 2.3.3. anomalie: nessuna;
- 2.4. Resistenza o sensibilità:
 - 2.4.1. all'ambiente sfavorevole: vedasi Scheda Codici OIV;
 - 2.4.2. ad organismi nocivi: vedasi Scheda Codici OIV;
 - 2.4.3. eventuale sensibilità allo spacco dell'acino: non rilevata.
- 2.5. Comportamento alla moltiplicazione vegetativa:
 - 2.5.1. innesto: buona l'affinità d'innesto, compatibile con i principali portinnesti consigliati per la produzione, quali SO4 (*Vitis Riparia* x *V. Berlandieri*), 140 Ruggeri e 1103 Paulsen (*Vitis Rupestris* x *V. Berlandieri*).
 - 2.5.2. nati: la produzione di nati inferiori a 12 mm di diametro è buona.

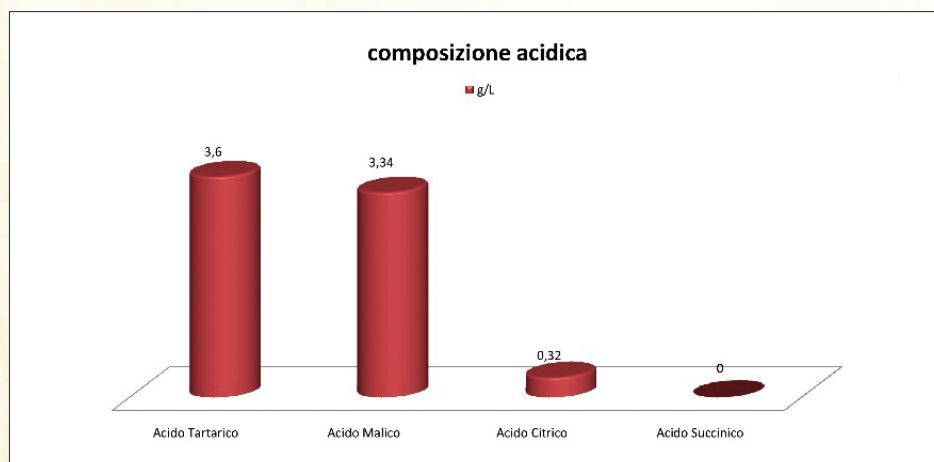
3. Utilizzazione:

- 3.1. da vino, la produzione di uva è destinata all'ottenimento di vini bianchi.

Analisi del vino (media triennio 2015-2017).

Parametri	Località	
	Bosco Galdo	Lamarossa
Glucosio + Fruttosio (g/L)	0,25	2,26
Acidità totale (g/L Acido Tartarico)	7,80	5,59
Acidità volatile (non corretta) (g/L Acido Acetico)	0,36	0,57

Acido Malico (g/L)	1,12	0,83
Acido Lattico (g/L)	0,84	0,34
Acido Citrico (g/L)	0,18	0,17
Acido Tartarico (g/L)	6,42	3,30
Polifenoli totali (mg/L catechina)	206,30	205,75
pH	2,72	3,07
Alcol (% v/v)	7,00	11,57
SO ₂ totale (mg/L)	53,76	85,68
SO ₂ libera (mg/L)	2,56	12,51
Densità vino (g/cm ³)	1,00	0,99
Densità idralcolica (g/cm ³)	0,99	0,98
Estratto secco (g/L)	14,70	16,60



Giudizio complessivo: caratteristiche e attitudini culturali

Dall'analisi dei risultati ottenuti durante il periodo di osservazione e rilevamento, si evince come il vitigno "Santa Sofia b." sia sotto il profilo ampelografico, sia culturale che tecnologico-enologico presenti caratteristiche idonee alla produzione di vini di qualità essendo perfettamente adattabile al clima della zona favorevole a una viticoltura di qualità, con caratteristiche compositive decisamente superiori alla varietà di riferimento classificata nella tipologia di 'varietà idonee'.

Inoltre, in condizioni di maturazioni omogenee rispetto alla varietà di riferimento, nonostante il tenore glucidico e il complesso profilo acido-polifenolico con valori approssimativamente nella media, il vitigno ha tutte le potenzialità per candidarsi all'ottenimento di vini molto gradevoli per i risvolti olfattivi e di persistenza. Nonostante la sua facile

adattabilità al territorio di origine piuttosto ampio, da quello tipicamente mediterraneo più mite lungo il versante tirrenico e con temperature mediamente più rigide del clima di montagna procedendo verso l'interno, a sud della dorsale appenninica (in Basilicata e Campania), e a quello caldo-arido della piana del Tavoliere in Capitanata verso il versante adriatico, a nord della dorsale appenninica, si ottengono vini caratterizzati da una 'tipica' impronta sensoriale.

Infine, nonostante presenti - rispetto alle principali malattie (oidio, peronospora, botrite) un livello di resistenza classificabile nella media - la coltivazione dello stesso con il metodo biologico è alquanto fattibile.

Condizioni e criteri per l'esecuzione degli esami

I rilievi ampelografici e agronomici sono stati effettuati, presso le seguenti aziende:

A) Azienda Sperimentale "Lamarossa" del CREA-VE.

1. Precisazioni ecologiche:

1.1. Località Rutigliano (BA), foglio di mappa 42, particelle 22, 51, 166, 188;

1.2. condizioni geografiche (rilevate con l'applicazione GPS Test):

1.2.1. longitudine: 17°00'79.23";

1.2.2. latitudine: 40°95'58.78";

1.2.3. altitudine: 188 m s.l.m.;

1.2.4. esposizione e pendenza: N-S, terreno pianeggiante;

1.3. condizioni climatiche: dal punto di vista viticolo, il sito sperimentale rientra in una delle tre zone omogenee di produzione in cui è stata suddivisa la Puglia: la "Murgia Centrale", corrispondente alle provincie di Bari e di Barletta-Andria-Trani (le altre due sono: la "Capitanata", corrispondente alla provincia di Foggia, nella parte nord; il "Salento-Arco Ionico", corrispondente alle provincie di Brindisi, Lecce e Taranto, nella parte sud). Il clima della zona pugliese, tipicamente caldo arido, spiccatamente mediterraneo, è caldo-asciutto, con inverni dolci, primavere corte, estati calde, se non torride, e lunghe, autunni miti e piovosi; caratterizzato, quindi, da luminosità elevata.

1.4. natura del suolo: il terreno del vigneto sperimentale rientra nella categoria di tessitura franco-sabbioso-argilloso, ovvero di medio impasto, poggiante su un sottosuolo di calcare fessurato; con presenza di calcare attivo, che impedisce l'assimilazione di microelementi come il ferro, e scarsa dotazione di sostanza organica, con reazione alcalina e buona conducibilità e salinità più che sostenibile. Questo tipo di suolo, piuttosto rappresentativo della zona "Murgia Centrale", generalmente è definito anche 'terra rossa mediterranea' con scarso spessore, per mancanza di formazione in profondità di un orizzonte arricchito di argilla alluvionale e sono di colore più o meno scuro. Nel complesso, il sito dove insiste il vigneto sperimentale è caratterizzato da condizioni pedo-climatiche ideali per lo sviluppo vegeto-produttivo della vite. Terreni di medio impasto ricchi di potassio e di calcio, clima mite anche di inverno, caratterizzato da discreta piovosità nel periodo invernale e da scarse precipitazioni in quello primaverile-estivo, luminosità elevata, rispondono appieno alle esigenze di una coltura, come la vite, potassofila ed eliofila.

2. Modalità tecniche: in questo caso, il sistema di allevamento è il tendone che presenta una vegetazione che si espande in senso orizzontale, che si appoggia su dei fili intrecciati a rete a maglie piuttosto larghe. La potatura è formata da 2 capi a frutto. Il portinne-

sto adottato è il 1103 Paulsen (*Vitis Berlandieri* x *Vitis Rupestris*); mentre, le distanze d'impianto sono: 2,5 m, tra le file, e 1,0 m, sulla fila. Il vigneto, coperto con rete anti-grandine, presenta un impianto di irrigazione per interventi irrigui di soccorso. Anno d'impianto: biennio 2008-09.

B) Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa “Bosco Galdo” dell’ALSIA (*Agenzia Lucana di Sviluppo e di Innovazione in Agricoltura della Regione Basilicata*). *Via Gru-mentina, 118 - Villa d’Agri (PZ)*.

1. Precisazioni ecologiche:

1.1. Comune di Marsicovetere in Località Villa d’Agri (PZ), foglio di mappa 37, particella 283 (parte);

1.2. condizioni geografiche (rilevate con l’applicazione GPS Test):

1.2.1. longitudine: 15°83’41.34’’;

1.2.2. latitudine: 40°33’88.45’’;

1.2.3. altitudine: 603 m s.l.m.;

1.2.4. esposizione e pendenza: E-O, terreno pianeggiante;

1.3. condizioni climatiche: il sito sperimentale è parte integrante della Val d’Agri; le superfici vitate della Val d’Agri fanno parte della zona di produzione della DOC “Terre dell’Alta Val D’Agri”. In genere, in Basilicata, il clima è mediterraneo lungo le coste, ma ha chiare caratteristiche continentali procedendo verso l’interno e sui rilievi maggiori ha le caratteristiche tipiche del clima di montagna. Passando allo specifico della zona interessata, la Val d’Agri ha un clima più piovoso rispetto alle piane minori per effetto della sua posizione geografica, prossima ai rilievi sud-occidentali, la zona con le precipitazioni più elevate della Basilicata. Le precipitazioni sono concentrate in autunno e in inverno; l’andamento della temperatura è piuttosto regolare, e risulta strettamente legato alla quota, con la zona più fredda ad altitudine maggiore ai 900 m s.l.m. Il clima si caratterizza quindi per un moderato deficit idrico estivo e per una concentrazione estiva dell’efficienza termica.

1.4. natura del suolo: l’intera area di fondo valle risulta pianeggiante o poco ondulata con superfici terrazzate rispetto alla quota del fiume Agri. I principali processi pedogenetici che hanno caratterizzato i suoli della Val d’Agri hanno comportato in quelli più antichi la formazione di orizzonti argillici profondi di accumulo e di suoli con caratteri idromorfi, piuttosto diffusi; meno diffusi, se pur presenti, sono i suoli con tendenza alla fessurazione nei periodi secchi e un rigonfiamento nei periodi umidi dovuti alla maggior presenza di argilla. In particolare, da analisi effettuate, il terreno del vigneto sperimentale di questo ambiente risulta avere una buona struttura fisico-meccanica: nelle componenti scheletro e terra fine (sabbia, limo e argilla) presenta una tessitura tra franco-sabbioso e di medio-impasto; non calcareo e ricco di sostanza organica, a pH neutro, con conducibilità nei limiti, con dotazione sufficiente degli elementi fertilizzanti (macro: azoto, fosforo e potassio; micro: ferro e boro), importanti per la vite.

In definitiva, la buona posizione delle colline della Val d’Agri, meridionali e alquanto assolate, con un clima temperato dall’altitudine (i vigneti vanno dai 600 ai 700 m s.l.m.), predispongono la zona a un perfetto ‘terroir’ e a un ideale microclima che assicura fortissime escursioni climatiche già nel mese di agosto e fino alla completa maturazione, che avviene tra la metà e la fine di ottobre.

2. Modalità tecniche: il sistema di allevamento adottato per il vigneto sperimentale è la con-

tropalliera che presenta una massa vegetativa ad espansione verticale, sostenuta da fili di acciaio. Le viti sono potate a Guyot monolaterale, formato da due tralci: capo a frutto con circa 10 gemme ibernanti e sperone con 2 o 3 gemme. Il portinnesto adottato è il 1103 Paulsen (*Vitis Berlandieri* x *Vitis Rupestris*). Le distanze d'impianto sono: 2,3÷2,5 m, tra le file, e 0,80 m, sulla fila. Il vigneto è sostenuto da un impianto di irrigazione per interventi irrigui di soccorso. Anno d'impianto: 2012 e 2014.

3. Comportamento all'innesto (almeno con tre varietà di portinnesti): in combinazione con portinnesti, quali SO4, 140 Ruggeri e 1103 Paulsen, si registrano percentuali di attecchimento superiori al 90%.

Analisi sensoriale

Le analisi sensoriali sono una parte fondamentale della valutazione di un vino, insieme alla valutazione delle analisi chimico-fisiche. Un vino può risultare idoneo dal punto di vista chimico, ma presentare difetti e/o caratteristiche percettibili solo con l'analisi sensoriale. Naturalmente, mentre nelle analisi chimiche utilizziamo strumentazioni o metodiche precise, di cui conosciamo eventualmente l'errore strumentale o sperimentale, non è così per le analisi sensoriali, in quanto i degustatori utilizzano i loro 5 sensi, che sono diversi da soggetto a soggetto in quanto hanno sensibilità diverse. Al fine di tarare i giudizi dei vari degustatori, viene creato un **panel** ovvero un gruppo di persone, opportunamente addestrate, riunite per esprimere un giudizio il più possibile comune a tutti.

Ad ognuno di loro è stata fornita una scheda di valutazione differenziata tra vini bianchi e rossi, per ogni vino preso in degustazione.

La scheda è composta dalle caratteristiche del vino:

1. Bianchi:

- Colore; Fruttato; Fruttato maturo; Floreale; Balsamico; Erbaceo; Miele; Acidità; Astringenza; Struttura; Persistenza; Sapidità; Tipicità; Gradevolezza.

2. Rossi:

- Colore; Fruttato; Fruttato maturo; Floreale; Balsamico; Speziato; Fenolo; Acidità; Astringenza; Struttura; Persistenza; Sapidità; Tipicità; Gradevolezza.

Ogni carattere, ha una scala da 1 a 10, dove per un valore 1 s'intende scarso o assente, mentre per un valore 10 s'intende ottimo o molto presente.

I valori di ogni singola scheda, e di ogni singolo degustatore, vengono poi raggruppati e analizzati in maniera statistica, dando come risultato un valore medio rappresentato graficamente tramite la cosiddetta "ragnatela".

L'analisi sensoriale è stata effettuata nel 2018 (giugno) su vini prodotti nell'annata vegeto-produttiva 2017 dai ritrovati vitigni autoctoni iscritti al Registro nazionale delle varietà di vite e/o in corso di valutazione.

La degustazione è stata effettuata con un panel test composto da 20 degustatori, mediante un approccio edonistico, volto a valutare mediante una scala discreta l'intensità di alcuni parametri sensoriali di carattere visivo, olfattivo e gustativo.

Per l'analisi dei dati sensoriali, trattandosi di misurazioni effettuate mediante l'utilizzo di scale discrete e non continue, ci si è avvalsi di metodi non parametrici basati sul test di

Mann-Whitney per confrontare i dati di una stessa varietà tra i due ambienti di coltivazione, nei quali sono state effettuate le prove ufficiali per il rilevamento dei caratteri morfologici e fisiologici per valutare l'identità, la stabilità e l'omogeneità delle varietà ai fini dell'iscrizione al Registro nazionale.

Il test Mann-Whitney valuta la differenza significativa tra due medie di ranghi originate dai dati discreti derivanti dalla degustazione. Per l'analisi statistica è stato utilizzato il software PAST.

Per semplicità di raffigurazione, tuttavia, si è proceduto alla realizzazione di ragni di degustazione basati sia sul calcolo delle medie dei ranghi (a sinistra nelle figure) e loro differenze significative, che sul calcolo delle mediane (a destra nelle figure), indice di posizione a cui fare riferimento in casi di dati discreti e quindi di approcci statistici non-parametrici, piuttosto che all'utilizzo della media che, infatti, non avrebbe avuto senso proprio per la natura dei dati non rappresentati da scale continue. Le differenze significative riportate con asterisco a lato dei descrittori nei grafici delle mediane sono - comunque - calcolati sulla base delle medie dei ranghi.

Di seguito, con i ragni di degustazione si riportano in sintesi i risultati conseguiti.

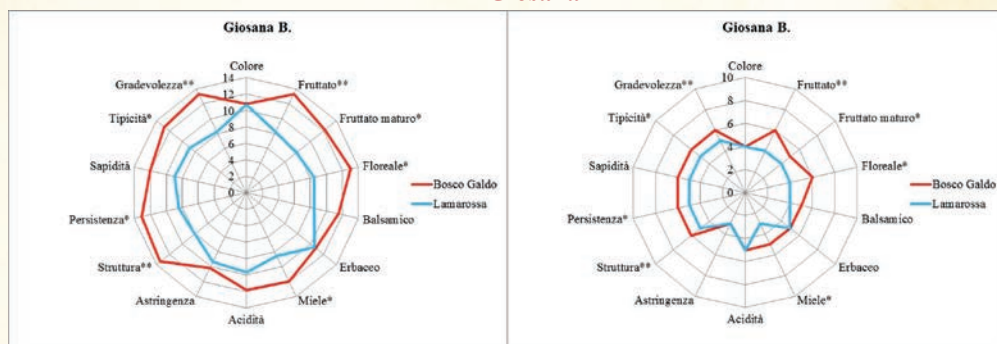
Aglianico bianco



Si evince in questo grafico che ci sono state differenze significative percepite a carico del colore e della gradevolezza ($p < 0,05$), entrambe a favore della vinificazione con uve prodotte in ambiente pugliese (Az. Lamarossa, Rutigliano BA). Per quanto riguarda il colore, se tenessimo conto solo della mediana (destra) sembrerebbe che non ci siano differenze statisticamente significative tra i due vini, mentre in realtà queste diventano evidenti quando vengono considerate le medie dei ranghi.

Il vino da Aglianico bianco si presenta con un colore giallo paglierino dorato e brillante. Al naso sono evidenti le note fruttate e floreali con sentori di pera, agrumi e fiori di arancio. Al gusto è secco e asciutto, abbastanza sapido e minerale, ben equilibrato dove ritornano le note di frutta matura. Analizzato con altri otto vini (nuovi autoctoni come la Giosana b. e la Santa Sofia b., e altri vitigni già noti come Fiano b., Garganega b., Greco b., Grillo b., Minnella bianca b. e Moscato giallo b.), mediante il test dell'ordinamento di Kramer (in Ubigli M., 1998. *I profili del vino*. Edagricole. ISBN 88-206-3495-3), è risultato tra i migliori, insieme alla Giosana, al Moscato giallo e alla Santa Sofia, in funzione della gradevolezza per il colore, l'odore, il gusto e la valutazione globale.

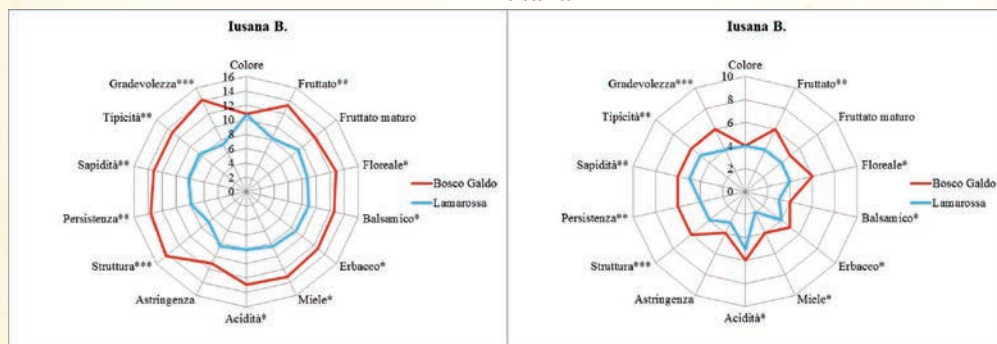
Giosana



Differenze evidenti in favore della vinificazione prodotta con uve provenienti dall'Az. Bosco Galdo, in Villa d'Agri (PZ), sono state rilevate sia a carico dei parametri olfattivi: Fruttato ($p<0,01$), Fruttato maturo, Floreale e Miele ($p<0,05$) che di quelli gustativi: Persistenza e Tipicità ($p<0,05$); in particolar modo, sono state apprezzate la struttura e la gradevolezza ($p<0,01$).

Il vino da Giosana si presenta con un colore giallo paglierino tenue e brillante. Al naso ha un impatto con sentori di mela, pesca e frutta matura, ma anche con note floreali come il gelsomino, mimosa. Al gusto è ben strutturato e persistente, con una notevole componente minerale e sapida, nel complesso risulta molto gradevole, ideale anche per affinamenti in legno. Analizzato con altri otto vini (nuovi autoctoni come l'Aglianico bianco b. e la Santa Sofia b., e altri vitigni già noti come Fiano b., Garganega b., Greco b., Grillo b., Minnella bianca b. e Moscato giallo b.), mediante il test dell'ordinamento di Kramer (in Ubigli M., 1998), è risultato tra i migliori, insieme all'Aglianico bianco, al Moscato giallo e alla Santa Sofia, in funzione della gradevolezza per il colore, l'odore, il gusto e la valutazione globale.

Iusana

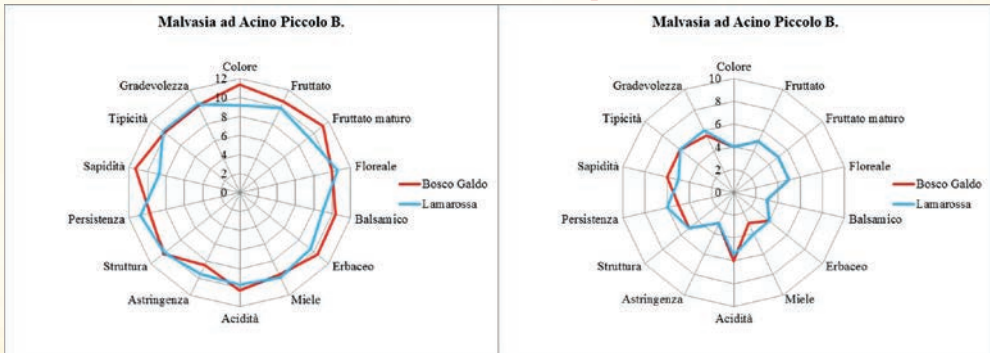


Quasi tutti gli aspetti olfattivi (Floreale, Balsamico, Erbaceo e Miele $p<0,05$ e Fruttato $p<0,01$) hanno evidenziato le differenze a livello di aroma. Il vino prodotto dalle uve provenienti dall'Az. Bosco Galdo ha espresso maggiore Acidità ($p<0,05$) e, nel complesso, maggiore Struttura, Persistenza, Sapidità e Tipicità ($p<0,01$) rispetto a quello prodotto dalle uve provenienti dall'Az. Lamarossa; quindi, il vitigno rispetto a queste caratteristiche ha evidenziato un buon livello di tipicità legato all'areale di ritrovamento; a conferma di ciò, la Gradevolezza

ne è risultata nettamente superiore nel vino da uve coltivate in Basilicata ($p < 0,001$).

Il vino da Iusana presenta sentori olfattivi intensi, con note floreali che ricordano il glicine e note speziate con un leggero retrogusto di mandorla. Ha una buona persistenza, con leggere note minerali, ben equilibrato e strutturato.

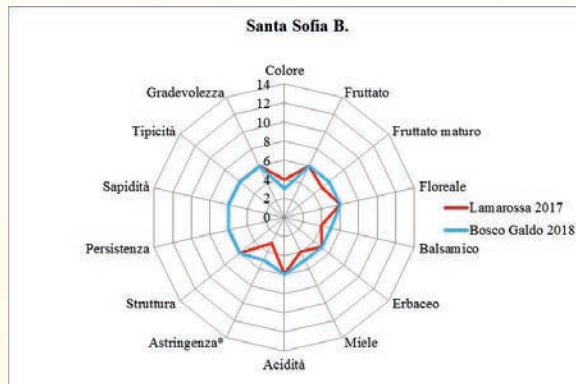
Malvasia ad acino piccolo



Non rilevando differenze significative tra le due località, l'analisi sensoriale ha messo in evidenza una costanza nella valutazione dei descrittori.

Il vino di Malvasia ad acino piccolo si presenta con un colore giallo paglierino alquanto brillante e profumi freschi e armonici, che al naso hanno un impatto intenso di frutta matura. In bocca mostra una buona acidità, una marcata sapidità e un gusto tutto sommato abbastanza gradevole con una discreta persistenza.

Santa Sofia



Per questo vitigno, non è stato possibile il confronto fra vini della stessa annata, in quanto nel 2017 la produzione di uva proveniente dall'Az. Bosco Galdo è risultata insufficiente per la realizzazione di una micro-vinificazione. Il confronto, invece, è stato fatto con l'annata 2018; da cui è emerso che l'ambiente lucano ha influenzato solamente il carattere dell'astringenza ($p < 0,001$).

In generale per entrambe le annate, è emerso un buon giudizio per quanto riguarda la

struttura, l'acidità e la persistenza dei sentori di frutta fresca e floreali; inoltre, i vini sono risultati piuttosto gradevoli per sapidità e tipicità.

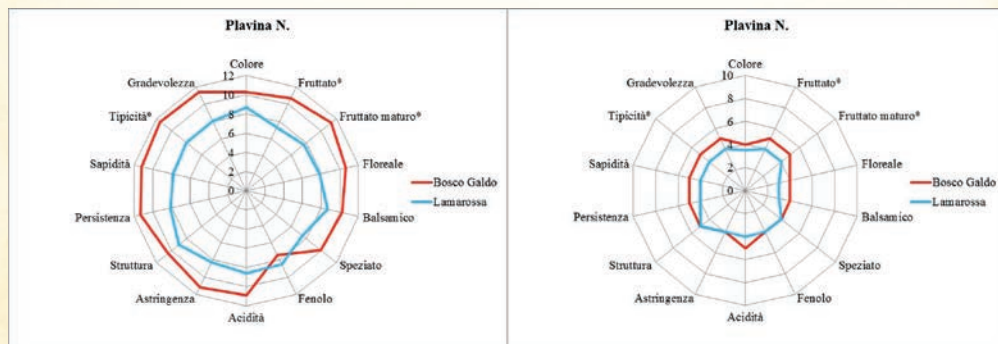
Il vino da Santa Sofia si presenta, nel complesso, con un bel colore giallo paglierino tenue. All'olfatto sono spiccate le note fruttate di nespola acerba, mela con una leggera nota agrumata, mentre per le note floreali si ricordano il biancospino e fiori di campo. Al gusto è ben equilibrato, leggero, fresco con una tipica gradevolezza. Analizzato con altri otto vini (nuovi autoctoni come l'Aglianico bianco b. e la Giosana b., e altri vitigni già noti come Fiano b., Garganega b., Greco b., Grillo b., Minnella bianca b. e Moscato giallo b.), mediante il test dell'ordinamento di Kramer (in Ubigli M., 1998), è risultato tra i migliori, insieme ad Aglianico bianco, Giosana e Moscato giallo, in funzione della gradevolezza per il colore, l'odore, il gusto e la valutazione globale. Consigliato per la vinificazione in purezza.

Colatamurro



Tra i parametri sensoriali non vi sono differenze statisticamente significative tra le due località. Il vino che si ottiene dal vitigno Colatamurro n. è di colore rosso rubino con riflessi violacei; sono percepibili sentori di fruttato (agrumato) e di speziato. Al palato il sapore risulta particolarmente deciso, dolce e allo stesso tempo arricchito da note leggermente aspre.

Plavina



Fatta eccezione una spiccata aromaticità fruttata e una maggiore tipicità del vino prodotto con uve provenienti dall'Az. di Bosco Galdo ($p < 0,05$), non vi sono state altre differenze significative tra i vini prodotti con le uve dalle due località.

Il vino da Plavina si presenta con un colore rosso rubino tendente al violaceo. Al naso sono evidenti le note fruttate di ciliegia, marasca e frutti sotto spirito. Molto piacevole anche al gusto con note morbide e dolci, ben equilibrato sia nella struttura sia nella persistenza. Consigliato nell'elaborazione di vini giovani e di pronto consumo.

Monitoraggio sanitario: le analisi virali

Le **virosi** della vite sono considerate patologie gravi per la viticoltura in quanto possono causare danni notevoli, in termini quantitativi e qualitativi, conseguenti ad alterazioni metaboliche e fisiologiche. Questi effetti consistono in: riduzioni nella produzione di grappoli o di talle legnose, incompleta colorazione degli acini e acinellatura, deperimenti, ritardi del ciclo vegetativo e della maturazione, alterazioni nella composizione e nei profili aromatici, riduzione dell'affinità all'innesto e della capacità rizogena. Le conseguenze di un'infezione virale non sono né prevedibili, né controllabili; i sintomi e i danni variano in funzione del virus o dello stesso isolato virale, oltre che della varietà o singola pianta infetta; anche le condizioni climatiche e la presenza di vettori (nematodi, cocciniglie) giocano un ruolo essenziale nell'espressione e nella diffusione dei virus.

La protezione contro le malattie virali fa capo esclusivamente a tecniche di prevenzione. Ad oggi, infatti, non si dispone di preparati chimici che somministrati a piante virosate siano in grado di risanarle. Gli interventi preventivi riguardano, oltre la lotta ai possibili vettori, l'ottenimento di **materiale di propagazione** sano. Pertanto, l'uso di misure preventive quali la selezione sanitaria, supportata da efficienti metodi di diagnosi, costituisce la strategia migliore per individuare fonti primarie sane da propagare vegetativamente e, quindi, ridurre l'impatto quantitativo e qualitativo che le virosi hanno sulla produzione¹.

È, infatti, risaputo che la vite è oggetto di attacchi da parte di un consistente numero di virus e di altri agenti infettivi. Ciò premesso, è parso utile ai virologi viticoli europei fissare dei punti fermi, stabilendo quali malattie e loro agenti debbano essere assenti dal materiale di propagazione, nell'assunto che la presenza di una di esse risulterebbe incompatibile con la registrazione e la certificazione dei cloni selezionati². Le norme sulla certificazione della vite hanno rappresentato, quindi, un'importante tappa per il controllo sanitario dei materiali di moltiplicazione e, di riflesso, per i lavori di **selezione clonale**. I requisiti sanitari richiedono l'esclusione solo di alcune malattie virali, ritenute dannose per il conseguimento del miglioramento qualitativo delle produzioni viticole³ [13]. Il Progetto Finalizzato 'ARON-ARNADIA', coordinato dall'ex Centro di ricerca per la Patologia Vegetale (oggi CREA-DC Centro di ricerca Difesa e Certificazione) del CREA e finanziato dal Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, ha prodotto un

¹ A. Rowhani *et al.*, *Pathogen testing and certification of Vitis and Prunus species*, in *Annual Review of Phytopathology*, 43, 2005, pp. 261-278.

² G. P. Martelli, *Virosi della vite: scenario italiano ed europeo*, in *La vite*. Convegno nazionale (Villa Gualino, Torino, 2-3 dicembre 2004); G. P. Martelli *et al.*, *A scheme for grapevine certification in the European Economic Community*, in *BCPC Monograph* 54, 1993, pp. 279-284.

³ M. Borgo, *Le virosi della vite e la selezione clonale sanitaria*, in *Informatore Fitopatologico*, 4, 2006, pp. 9-13.

protocollo diagnostico, riportato nel Decreto Ministeriale 13.12.2011, che fornisce le linee guida per la diagnosi e l'identificazione degli 8 virus della vite coperti da norme fitosanitarie in Italia (Direttiva n. 2005/43/CE; DM 8 febbraio 2005; DM 7 luglio 2006; Decreto 24 giugno 2008): *Grapevine leafroll associated virus 1, 2 e 3* (GLRaV-1, -2 e -3), *Grapevine fanleaf virus* (GFLV), *Arabis mosaic virus* (ArMV), *Grapevine virus A e B* (GVA e GVB), *Grapevine fleck virus* (GFkV) solo per i portainnesti. In *Tabella 1* sono riassunti i principali sintomi e i relativi danni prodotti dalle diverse malattie sulle piante di vite virosate.

Tabella 1 - Le principali virosi che colpiscono la vite

Specie	Malattia associata	Sintomatologia
<i>Grapevine leafroll associated virus 1, 2 e 3</i> (GLRaV-1, -2 e -3)	Accartocciamento fogliare e disaffinità d'innesto (GLRaV-2)	✓ Ripiegamento verso il basso della lamina fogliare, che assume consistenza coriacea e colorazione gialla o rossa. ✓ Ritardo e non uniformità nella maturazione dei grappoli, che risultano meno numerosi. ✓ Basso tasso zuccherino, anormale profilo aromatico e contenuto tannico.
<i>Grapevine fanleaf virus</i> (GFLV) e <i>Arabis mosaic virus</i> (ArMV)	Degenerazione infettiva	✓ Malformazioni nello sviluppo di foglie e germogli, comparsa di decolorazioni giallo-cromo sulle lamine fogliari. ✓ Accorciamento degli internodi, fasciazione e biforcazione degli apici, emissione anormale di femminelle. ✓ Irregolare sviluppo e maturazione delle bacche che si riflette in perdite quantitative e riduzione del tenore zuccherino. ✓ Nanismo e deperimento delle piante alla comparsa di macature e necrosi fogliari (ArMV).
<i>Grapevine virus A e B</i> (GVA e GVB)	Complesso del legno riccio	✓ La corteccia si presenta ingrossata e rugosa (GVA) o con fessurazioni e suberificazioni (GVB); nel legno sottostante si osservano butterature ed infossature longitudinali. ✓ Forti acinellature dei grappoli che compromettono la resa quali/quantitativa della produzione.
<i>Grapevine fleck virus</i> (GFkV)	Maculatura infettiva	✓ Sintomi evidenti su alcuni portainnesti americani di <i>Vitis rupestris</i>, latenti invece sulla maggior parte dei portainnesti e delle cultivar di vite europea. ✓ Schiarimenti delle nervature, malformazioni e distorsioni della lamina fogliare.

Lo screening sanitario: materiali e metodi

I lavori di selezione clonale sanitaria e l'espletamento delle attività di controllo sui materiali di moltiplicazione della vite richiedono l'applicazione di metodi in grado di fornire risultati validi e di elevata affidabilità per la diagnosi dei virus. Gli esiti dipendono soprattutto dal metodo di saggio usato, dalla tipologia del campione da esaminare e dalle modalità di raccolta⁴. In particolare, la ricerca dei virus in laboratorio avviene mediante due tipi di indagine⁵:

- **Indagine sierologica.** Si effettua con il saggio immuno-enzimatico ELISA (Enzyme Linked Immunosorbent Assay), test sierologico basato sul riconoscimento specifico della proteina capsidica del virus da parte di anticorpi specifici.
- **Indagine molecolare.** È basata sul riconoscimento degli acidi nucleici virali presenti nei tessuti dell'ospite. L'amplificazione genetica (Polymerase Chain Reaction, PCR) consente di aumentare a dismisura la quantità di molecole bersaglio nel campione, attraverso la sintesi *in situ* di frammenti genomici. Con la diagnosi molecolare possono essere individuati virus per i quali non è ancora stata realizzata la costruzione di anticorpi, inoltre possono essere messe in evidenza infezioni latenti con livelli molto bassi di carica virale.

Il saggio sierologico, considerando la praticità operativa e l'esiguo costo delle analisi, rappresenta un mezzo utile per un rapido screening sanitario, mentre il test PCR, più costoso del precedente, viene usato per esplorare nuovi virus e perfezionare l'esame dei materiali in selezione.

Inizialmente, gli accertamenti sanitari sono stati effettuati su legno mediante la tecnica immunoenzimatica ELISA (Enzyme-Linked Immunosorbent Assay) per un preliminare rilevamento di eventuali virosi. Tutti i campioni sono stati analizzati in un primo screening per i seguenti virus: ampelovirus dell'accartocciamento fogliare GLRaV1 e GLRaV3, nepovirus dell'ariccimento GFLV e del mosaico dell'arabis ArMV. I campioni risultati negativi a questo primo screening sono stati sottoposti a test ELISA specifico per il closterovirus dell'accartocciamento fogliare GLRaV2, il vitivirus del legno riccio GVA e il maculavirus della maculatura infettiva GFkV.

Operativamente si è fatto riferimento a quanto già riportato in letteratura sull'argomento, seguendo le istruzioni dei protocolli di accompagnamento dei kit diagnostici delle ditte Bioreba (Reinach, Svizzera) e Agritest (Bari, Italia). In breve, sono state prelevate porzioni di tessuto floematico sottocorticale dai tralci; queste sono state messe in tampone di estrazione nella proporzione di 1:10 (peso/volume) e poi omogeneizzate. L'estratto è stato direttamente caricato nei pozzetti di piastre ELISA, precedentemente sensibilizzate. Dopo la coniugazione e il caricamento del substrato, le piastre sono state valutate visivamente e fotometricamente con apposito lettore alla lunghezza d'onda di 405 nm. La presenza o l'assenza del virus è stata determinata confrontando il valore di assorbanza del

⁴ M. Borgo *et al.*, *Accertamenti sanitari per la diagnosi dei virus della vite*, in *Informatore Fitopatologico*, 4, 2006, pp. 15-17.

⁵ A. Rowhani *et al.*, *A comparison between serological and biological assay in detecting grapevine leafroll associated viruses*, in *Plant Diseases*, 81, 1997, pp. 799-801.

campione con il valore soglia, calcolato come due volte il valore medio dell'assorbanza dei due controlli negativi. I campioni con assorbanza superiore o inferiore al valore soglia sono stati considerati rispettivamente positivi e negativi. Per ritenere i risultati attendibili il valore medio dell'assorbanza dei due controlli positivi deve essere maggiore o uguale al valore soglia.

Successivamente, le piante selezionate in campo, dopo aver escluso visivamente quelle più compromesse dal punto di vista sanitario e considerando comunque quelle rappresentative di tutte le denominazioni varietali individuate mediante la caratterizzazione molecolare, sono state sottoposte a screening sanitario mediante test **RT-PCR** (Reverse Transcriptase PCR) per la ricerca degli 8 virus della vite coperti da norme fitosanitarie, come riportato nel Progetto Finalizzato 'ARON-ARNADIA'.

Per la diagnosi degli 8 virus la matrice utilizzata è stata 100 mg di tessuto floematico ottenuto da materiale legnoso raccolto nel periodo invernale, in quanto un corretto campionamento è un presupposto fondamentale per l'attendibilità del risultato di qualsiasi saggio diagnostico. Considerando la possibile distribuzione non uniforme dei virus nella pianta, sono stati mescolati i campioni prelevati da almeno due diversi tralci della stessa pianta⁶.

L'esecuzione del saggio molecolare da noi effettuato non è obbligatoria ma, alla luce anche dei nuovi protocolli disponibili⁷ [17-19], è altamente raccomandabile in quanto permette di individuare anche basse concentrazioni virali che possono sfuggire al saggio ELISA. In particolare, il protocollo da noi utilizzato è la Multiplex RT-PCR (mRT-PCR) messo a punto da Gambino e Gribaudo nel 2006 [17] e validato nell'ambito del Progetto finalizzato ARNADIA, che permette lo screening contemporaneo degli 8 virus in una stessa reazione, con notevole risparmio di tempi e costi.

Tutti i campioni sono stati immediatamente congelati in azoto liquido e omogeneizzati utilizzando il Qiagen TissueLyser, secondo le istruzioni del produttore. Per l'estrazione di RNA vegetale abbiamo usato l'Agilent Plant RNA Isolation Mini Kit, valutando poi la purezza e la concentrazione dell'RNA estratto con il NanoDrop 2000 UV-Vis Spettrofotometro (Thermo Scientific).

I prodotti della mRT-PCR sono stati analizzati mediante elettroforesi su gel di agarosio 2,5% in TAE 1X e visualizzati su un transilluminatore UV dopo colorazione con GelRed™ (Biotium). Per garantire l'assenza di amplificazione non specifica, in ogni mRT-PCR sono stati inseriti un bianco (costituito da tutti i reagenti utilizzati senza alcun campione), un campione di pianta infetta come controllo positivo e un campione di pianta sana come controllo negativo.

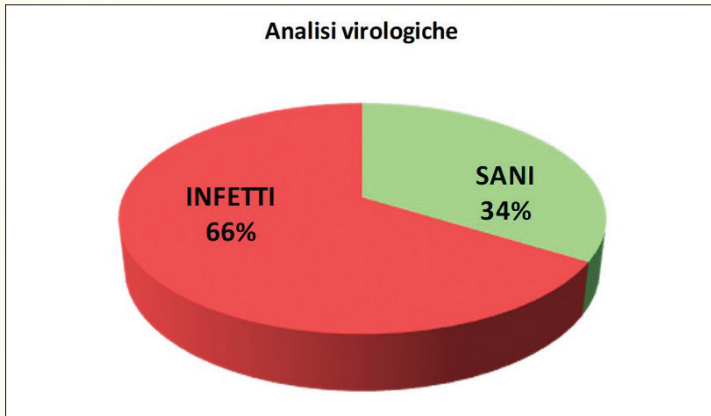
⁶ C. I. Dovas, N. I. Katis, *A spot multiplex nested RT-PCR for the simultaneous and generic detection of viruses involved in the aetiology of grapevine leafroll and rugose wood of grapevine*, in *Journal of Virological Methods*, 109, 2003, pp. 217-226.

⁷ G. Gambino, I. Gribaudo, *Simultaneous detection of nine grapevine viruses by multiplex reverse transcription-polymerase chain reaction with coamplification of a plant RNA as internal control*, in *Phytopathology*, 96, 2006, pp. 1223-1229; G. Gambino et al., *A Rapid and Effective Method for RNA Extraction from Different Tissues of Grapevine and Other Woody Plants*, in *Phytochemical Analysis*, 19, 2008, 520-525; F. Osman et al., *Comparative procedures for sample processing and quantitative PCR detection of grapevine viruses*, in *Journal of Virological Methods*, 179, 2012, pp. 303-310.

I risultati

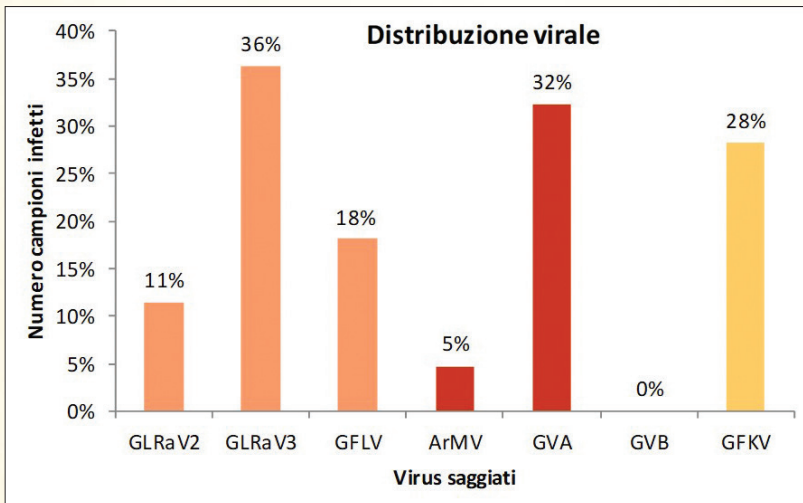
Sono state analizzate complessivamente 151 accessioni: 100 sono risultate infette e 51 sane, cioè ben il 34% sono le accessioni risultate completamente esenti dagli 8 virus della vite coperti da norme fitosanitarie (*Figura 1*).

Figura 1 - Livello di sanità delle accessioni analizzate.



Per quanto riguarda la presenza e la distribuzione delle virosi (anche in associazione fra loro), si segnala che il GLRaV3 è risultato il virus più diffuso con il 36%, seguito da GVA con il 32% e dal GFkV con il 28%, anche se quest'ultimo è importante, ai fini della normativa sulla certificazione, solamente per i portainnesti (*Figura 2*).

Figura 2 - Distribuzione degli agenti virali saggiati nelle analisi.



Escludendo il GFkV, tra i virus presi in considerazione, che come abbiamo detto interessa esclusivamente i portainnesti, si riporta l'elenco dei vitigni con accessioni che si possono ritenere sane:

- 002 - Aglianico n. (2)
- 056 - Castiglione n. (12)
- 886 - Giosana b. (12)
- ITA - Iusana/Guisana b. (3)
- 126 - Maiolica n. (1)
- 132 - Malvasia bianca lunga b. (9)
- 139 - Malvasia nera di Basilicata n. (3)
- FRA-Monique n. (3)
- 153 - Moscato bianco b. (2)
- ITA - Pergola nera (Viggiano) n. (1).
- 893 - Plavina n. (2)
- 218 - Sangiovese n. (4)
- 898 - Santa Sofia b. (3)
- ITA - Uva Sacra/Barbarossa r. (3).

Il numero considerevole di campioni sani, ovvero di presunti biotipi riscontrati con il nostro lavoro di selezione sanitaria, rappresentano certamente una buona base di partenza per impostare nuovi programmi di selezione clonale, migliorando di conseguenza l'offerta qualitativa dei materiali di moltiplicazione nel processo di certificazione.

A tal proposito, va ricordato che, fra i vitigni ammessi alla coltivazione in Basilicata, soltanto quelli più noti e maggiormente diffusi, quali Aglianico, Aleatico, Ciliegiolo, Fiano, Greco⁸, Grillo, Montepulciano, Moscato bianco, Moscato giallo, Primitivo, Sangiovese e Trebbiano Toscano, hanno diversi cloni omologati nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite (RNVV); non hanno selezioni clonali, invece, i vitigni autoctoni, come le Malvasia bianca e nera di Basilicata e il Castiglione di recente autorizzato alla coltivazione. Ovviamente, nemmeno i nuovi ritrovati varietali, Giosana e Santa Sofia, di recente iscritti al RNVV, e il vitigno Iusana/Guisana, ancora in fase di valutazione, hanno cloni omologati.

Inserendo in programmi di selezione clonale anche questi ultimi vitigni autoctoni, all'auspicata qualità sanitaria si aggiungerebbe maggior tipicità delle produzioni vitivinicole, che è quanto di più concreto si può ottenere da lavori di recupero e valorizzazione della biodiversità.

In conclusione, nella Val d'Agri (come in tutta la Basilicata) gli studi e le ricerche fin qui condotte hanno messo in evidenza l'esistenza, da un lato, di una grande ricchezza di vitigni "minori", anche non iscritti al RNVV e le cui caratteristiche sono in gran parte sconosciute o poco conosciute e le potenzialità non ancora pienamente espresse, dall'altro, della presenza di una ampia variabilità intra-varietale con l'esistenza di accessioni differenti per habitus vegetativo, caratteristiche produttive e tecnologiche, e soprattutto in condizioni sanitarie ottimali (virus esenti) per l'avvio di programmi di selezione clonale.

Nel patrimonio varietale lucano, in generale, i vitigni locali o autoctoni assumono valenza plurima, legata non solo alla capacità di determinare i caratteri sensoriali ed edonistici del vino, ma anche al loro valore storico, culturale e al forte potere evocativo delle tradizioni agrarie e alimentari del territorio. Per questo, richiamano l'interesse di produttori, operatori della filiera vitivinicola, consumatori e ricercatori e sono alla base del sistema di certificazione di qualità del settore viti-vinicolo regionale (IGT, DOC e DOCG).

⁸ Per il Greco b. iscritto al RNVV con il codice 097, risultano omologati n. 6 cloni.

Le tappe per l'iscrizione dei nuovi ritrovati vegetali al Registro Nazionale delle Varietà di Vite (RNVV)

Nel ...soffermarsi a riflettere e non fermare il cammino... percorso con il programma di ricerca **Basivin_SUD** “Recupero e valorizzazione delle principali varietà locali e dei vitigni autoctoni minori in Basilicata”, conclusosi nel 2014, al fine di valorizzare la notevole diversità varietale messa in evidenza esplorando i territori lucani, come nell’alta Val d’Agri, laddove è possibile scorgere vigneti dominati da montagne, nel 2016 le attività sperimentali sono proseguite con il **Pro.Basivin** “Ampliamento della base ampelografica per la valorizzazione della tipicità della produzione vitivinicola Lucana”.

Il progetto è stato articolato in attività di ricerca/trasferimento in campo ed attività di divulgazione dei risultati, attraverso lo sviluppo di azioni/obiettivi di ricerca, quali l’iscrizione al Registro Nazionale delle Varietà di Vite (RNVV) e la Classificazione delle varietà di vite per fini culturali per la produzione di vino nella Regione Basilicata.

Considerando le prime indicazioni sulle potenzialità produttive ed enologiche emerse nel precedente programma di ricerca *Basivin_SUD*, i vitigni selezionati candidati per ampliare la base ampelografica lucana sono stati l’*Aglianico bianco b.*, il *Cassano n.*, il *Colatamurro n.*, la *Giosana b.*, la *Iusana (Guisana) b.*, la *Malvasia ad Acino Piccolo b.*, la *Plavina n.* e la *Santa Sofia b.*

Nel 2017, concludendo il triennio di prove ufficiali per l’esame delle varietà come disciplinate dal Decreto ministeriale 6 ottobre 2004 (*Requisiti da accertare in sede di prove ufficiali per l’iscrizione di varietà di vite*), con nota del 23 ottobre 2018 dell’Agenzia Lucana di Sviluppo e di Innovazione in Agricoltura (ALSIA) della Regione Basilicata sono stati inviati all’ex Ministero delle politiche agricole alimentari forestali e del turismo (ex MiPAAFT) i fascicoli tecnici predisposti dal CREA-VE e dal CNR ISPC (ex IBAM) relativi ai sette vitigni, i cui caratteri morfologici e

fisiologici sono stati descritti nel terzo gruppo precedentemente riportato.

Le suddette istanze sono state esaminate durante la riunione del “Gruppo di lavoro permanente per la protezione delle piante – Sezione materiali di moltiplicazione della vite”, tenutasi il 4 aprile 2019 presso il MiPAAFT. Facendo proprie le decisioni del suddetto gruppo di lavoro, con nota della Direzione generale dello sviluppo rurale n. 16778 dell'11 aprile 2019, il Ministero nell'esprimere parere favorevole per l'iscrizione delle varietà ad uva da vino *Colatamurro n.*, *Giosana b.*, *Plavina n.* e *Santa Sofia b.* comunicava, invece, della sussistenza di problematiche a carico dei vitigni presentati con le denominazioni *Aglianico Bianco B.*, *Iusana B.* e *Malvasia ad Acino Piccolo B.*

Riportando testualmente le decisioni ministeriali, la varietà *Aglianico bianco* sarebbe stata sospesa perché “la denominazione proposta è troppo simile alla varietà *Aglianico nero n.* (Codice Registro 002) della quale non risulta essere alcun mutante somatico”, proponendo “un cambio di denominazione”. Come la precedente, anche la varietà *Iusana* sareb-



Un vigneto alla testa della centuriazione, nei pressi di Marsico Nuovo

be stata sospesa perché “dall'analisi del dossier la varietà, seppur risulti fenotipicamente molto simile al vitigno *Giosana b.*, con cui condivide lo stesso areale, ha un profilo genetico diverso da questo. Il carattere della 4^a foglia è ben distinto per i due vitigni”, proponendo “che venga fornita una nuova denominazione molto diversa da *Iusana* (ad esempio Zimellone), per non generare confusione con il vitigno *Giosana* che verrà iscritto al



Un vigneto lungo la strada per Moliterno

Registro”; mentre la *Malvasia ad Acino Piccolo b.* sarebbe stata “respinta per l’iscrizione” perché “il profilo genetico corrisponde a quello del vitigno *Giosana*”.

Per risolvere le suddette problematiche, con nota del 26 aprile 2019 del CREA-VE predisposta in collaborazione con l’ex IBAM del CNR venivano inviate le contro osservazioni.

Innanzitutto, si evidenziava che per il riconoscimento delle varietà in parola, oltre agli aspetti tecnico-procedurali di cui all’art.10 del D.M. 8 febbraio 2005 dell’ex MiPAF, in carenza di linee guida nazionali sulle denominazioni varietali per l’inserimento nel Registro, proprio al fine di «non indurre in errore o di creare confusione quanto alle caratteristiche, al valore o alla identità» delle stesse, le denominazioni proposte erano state preliminarmente sottoposte a disamina anche in funzione delle norme generali e dei criteri relativi all’ammissibilità delle denominazioni varietali, nell’ambito di applicazione per la concessione di una privativa comunitaria per ritrovati vegetali (Regolamento CE n. 2100/94).

Nello specifico si sottolineava come le denominazioni varietali proposte salvaguardassero la vera origine delle varietà, in quanto coerenti con alcuni criteri indicati dal Regolamento (CE) n. 637/2009 che stabilisce le modalità di applicazione del predetto regolamento base sulla privativa comunitaria per quanto riguarda l’ammissibilità delle denominazioni varietali delle specie di piante agricole.

Secondo le disposizioni della normativa europea, «non viene considerata atta a generare confusione la differenza di una sola lettera in un’abbre-



Paesaggio viticolo-olivicolo alta val d'Agri

viazione consueta che costituisce entità separata della denominazione varietale. Inoltre, non viene considerata atta a generare confusione la differenza di una lettera la cui evidenza sia tale da rendere la denominazione chiaramente distinta da denominazioni varietali già registrate. Differenze di due o più lettere non sono considerate atte a generare confusione, tranne nel caso in cui vi sia un semplice cambiamento di posto di due lettere». Ancora, «si ritiene che una denominazione varietale possa indurre in errore o creare confusione se desta la falsa impressione che la varietà sia apparentata od ottenuta da un'altra varietà specifica», oppure che «faccia riferimento a una caratteristica o un valore particolare in modo tale da destare la falsa impressione che solo quella varietà possieda tale caratteristica o valore, mentre altre varietà della stessa specie possono presentare la stessa caratteristica o lo stesso valore».

Si segnalava, quindi, che nelle denominazioni varietali proposte i principi su esposti erano stati rispettati, e contestualmente venivano illustrati con dovizia di particolari ulteriori approfondimenti sull'inquadramento storico, già trattato nei fascicoli tecnici varietali presentati e ora pubblicati nei capitoli precedenti, distinguendo per maggiore chiarezza e leggibilità dei lettori la parte culturale, che nella scheda ministeriale sarebbe stata ridotta ai *Cenni storici*, da quella ampelografica. Di seguito si riportano alcuni estratti dalla risposta, condivisa con il CNR e data alle obiezioni sollevate nella lettera MiPAAF prot. n. 0016778 del 11.04.2019, con un corredo bibliografico che non si ripete qui, essendo stato inserito nelle pagine precedenti:

Aglianico bianco, b.: dai rilievi e dai riscontri effettuati a norma di legge la varietà si presenta omogenea, stabile, sconosciuta altrove e ai sensi del comma 2 dell'art. 10 del D.M. MiPAF 8 febbraio 2005 (*Commercializzazione dei materiali di moltiplicazione vegetativa della vite ed istituzione del*

Registro nazionale delle varietà di vite) è chiaramente distinguibile perché esprime caratteri risultanti da una combinazione di genotipi appartenenti tutti al più ampio raggruppamento degli *Aglianici*, riconosciuto in ambito nazionale e internazionale, oggetto di ricerche e considerato ‘ancestrale’, cioè contenente molteplici caratteri altrove non confrontabili.

L’Aglianico bianco, b. rientra in questo raggruppamento, ne condivide la sorte, riunisce caratteri risultanti da genotipi che gli appartengono ed è pertanto distinguibile secondo i requisiti previsti dall’art. 10 comma 2 del D.M. 8 febbraio 2005. Non si tratta di una mutazione somatica e dal confronto dei profili molecolari di più genotipi di Aglianico elaborati dal CREA-VE ed editi risulta essere un Aglianico a tutti gli effetti con relazione molto vicina ad altro vitigno autoctono, l’Aglianico antico, n., di Tito (PZ).

Il colore degli acini è il probabile esito di incroci con varietà bianche,



Vigneto nella piana di Viggiano

che le quantità espresse dai medesimi microsatelliti inducono a cercare nel raggruppamento dei *Trebbiani*. Di conseguenza l’Aglianico bianco, b. si colloca rispetto all’Aglianico antico, n., di Tito (PZ) in un rapporto simile a quello che in posizione inversa ha prodotto il Bombino nero, n. dal Bombino bianco, b. (VIVC, #1533-1534), non trattandosi anche in questo caso di una mutazione somatica e comunque ammessi nel RNVV (nn. 032-033).

Ripercorrendo a quanto pare le medesime strade antiche seguite più di mille anni prima dal più noto Aglianico, n., ne occupa il medesimo areale, dalla Campania orientale alla Basilicata centrosettentrionale, divenendone caratterizzante come indicato in letteratura ed elemento distintivo laddove è stato recuperato.

Iusana, b.: la vera confusione nella denominazione è in atto localmente, con la tendenza ad unificare nella parola *Iusana* tanto la Giosana, b. quanto la *Iusana, b.*, chiamandola con il sinonimo *Zimellone bianco* derivato dal latino per il carattere ampelografico del grappolo alato semplice o doppio (*gemellus*).

Ai fini del rispetto della normativa nazionale e internazionale sulla preservazione dei connotati di componente del Patrimonio Culturale della vite, sottolineando la valenza del RNVV di strumento per la tutela dei caratteri sia strettamente ampelografico sia culturale, e perciò economico distinguente, di ciascuna varietà, si sostiene la conservazione del nome *Iusana, b.* perché indispensabile al contemporaneo riconoscimento di una Giosana ormai confusa localmente, a cui *Iusana*, nella forma *Guisana* si lega.

Dal confronto del profilo molecolare edito con la base ampelografica irpina e lucana emerge chiaramente come varietà autoctona strettamente legata e identitaria del territorio e della cultura vitivinicola della Lucania centromeridionale, esercitando una notevole influenza sulla nascita di almeno 6 genotipi autoctoni, a loro volta fortemente caratterizzanti delle terre comprese fra l'Irpinia, il Vallo di Diano, la Val d'Agri e il Pollino.

Non riconoscerne nel RNVV la denominazione, per mera questione di presunta confusione che in passato non è mai avvenuta e anzi l'averla evitata è stato proprio il motivo della nascita del nome, significherebbe cancellare un elemento estremamente identificativo e importante di una storia, di una cultura plurisecolare e della biodiversità viticola lucana.

Naturalmente, accogliere anche il sinonimo *Zimellone bianco, b.* può essere utile per agevolare i produttori nella caratterizzazione del proprio vino in purezza, sebbene l'uso della *Iusana*, come accaduto già in passato rispetto



Un vigneto tradizionale nell'area degli scavi di Grumentum

alla Giosana, potrebbe essere limitato a coprire la percentuale aggiuntiva e complementare nella composizione degli uvaggi da vino.

Malvasia ad Acino Piccolo, b.: è rappresentativa di una nicchia di biodiversità viticola compresa nell'alta Val d'Agri fra i territori di Sarconi, Grumento Nova e Moliterno (PZ) e nella zona del Tanagro fra i comuni di Caggiano e Salvitelle. Con un profilo molecolare limitato ai 13 microsaturi previsti dal RNVV non si può pensare di stabilire una corrispondenza piena e quindi una sinonimia con la Giosana, b., dalla quale comunque si distingue anche se per un solo allele nel microsatellite VVMD27 (vedasi nota del SIV del CREA-VE prot. n. 9819 del 28.02.2019); oltre che per almeno il 50% dei descrittori cosiddetti primari (7 su 14) della Scheda ampelografica dell'O.I.V. (II edizione, 2001): OIV-004, OIV-051, OIV-067, OIV-079, OIV-081/2, OIV-084, OIV-087).

Il confronto con la base ampelografica della Basilicata e la relazione stretta con cinque varietà autoctone indirizzano verso una sua possibile funzione di progenitore della Giosana e una contemporanea pertinenza alle *Malvasie* (in particolare alla Malvasia bianca di Basilicata, b.), della quale a ragione porta il nome, assieme alla condivisione con il Sangiovese, n. di parte della propria origine. Non conoscendosi sue attestazioni prima della ricerca attuale, la delimitazione del cammino storico è affidata al profilo mo-



Una delle celebri Vigne di Viggiano

lecolare e alle rispondenze che è stato possibile riscontrare, con un'origine ipotizzata nei secoli IX-X e una denominazione subentrata molto dopo.

A ulteriore sostegno di quanto sopra esposto, prendendo come periodo di riferimento l'entrata in vigore del D.M. 8 febbraio 2005, che stabilisce i passaggi fondamentali per la registrazione delle varietà di vite, venivano segnalati casi simili a quelli di cui trattiamo, comunque, ammessi al RNVV.

Ad esempio: 849-Albana rosa Rs. (2016) *segue* 004-Albana B.; 478-Cesanese nero N. (2014) *segue* 060-Cesanese comune N. e 061-Cesanese d'Affile N.; 404-Lambrusco Barghi N. (2007), 451-Lambrusco Benedetti N. (2011), 851-Lambrusco del Pellegrino N. (2016) *seguono* altri 9 vitigni con la denominazione Lambrusco; 462-Malvasia Moscata B. (2012), 856-Malvasia Casalini B. (2017) *seguono* altri 12 vitigni con la denominazione Malvasia; 408-Marzemina grossa N. (2007) *segue* 329-Marzemina bianca B.; 858-Nocchianello bianco B. (2017) e 859-Nocchianello nero N. (2017); 415-Vernaccia nera grossa N. (2008) *segue* Vernaccia nera N., solo per citarne alcuni come casistica che riguarderebbe il caso dell'Aglianico bianco B.

E l'elenco continua con varietà le cui denominazioni differiscono per una o poche (due/tre) lettere: 479-Fumat N. (2014) *vs* 089-Fumin N.; 448-Grero N. (2011) *vs* Greco nero N.; 422-Maiolina N. (2009) *vs* Maiolica N.; 449-Mantonico bianco B. (2014) *vs* Montonico bianco B.; 852-Merera N. (2016) *vs* 339-Melara N.; 426-Pampanaro B. (2009) *vs* 179-Pampanuto B.; 853-Passeretta B. (2016) *vs* 181-Passerina B., per una comparazione fonologica con quanto sollevato per il vitigno Iusana B. *vs* Giosana B.

Sulla base delle su esposte argomentazioni e in considerazione della significatività e delle peculiarità che sussistono tra le denominazioni vernacolari proposte per le tre varietà autoctone ritrovate, ancora sotto esame, e il forte legame con le tradizioni storico-culturali illustrate ad esse associate, fondamentali per la conservazione e, soprattutto, per una futura valorizzazione dal punto di vista economico dei prodotti enologici da ottenere, in chiusura della nota del 26 aprile 2019 si rinnovava la richiesta di mantenere nel Registro nazionale le denominazioni varietali come indicate nei fascicoli tecnici presentati, in quanto rispecchiano il Patrimonio Culturale di un paese, come l'Italia, ricco di ampelo-diversità ancora tutta da riscoprire.

Malgrado le contro osservazioni prodotte, con Decreto 23 maggio 2019 (Modifiche ed integrazioni al registro nazionale delle varietà di vite) del Direttore generale dello Sviluppo Rurale del MiPAAF, pubblicato sulla G.U. n. 132 del 7 giugno 2019, alla Sezione I - Vitigni ad uve da vino



Sistema di coltura tradizionale in un vigneto a Sarconi

del Registro nazionale sono state iscritte solo quattro varietà: *Colatamurro N.* (codice 882), *Giosana B.* (codice 886), *Plavina N.* (codice 893) e *Santa Sofia B.* (898).

Le istanze relative ai vitigni *Aglianico Bianco B.*, *Iusana B.* e *Malvasia ad Acino Piccolo B.*, integrate dalle contro osservazioni, venivano nuovamente esaminate durante la riunione del “Gruppo di lavoro permanente per la protezione delle piante – Sezione materiali di moltiplicazione della vite”, tenutasi il 7 novembre 2019 presso il MiPAAF (nota n. 40002 del 12 dicembre 2019).

Anche in occasione di questo secondo incontro del Gruppo di lavoro ministeriale venivano ribadite le medesime decisioni contrarie all’uso delle denominazioni proposte per i primi due vitigni; per l’*Aglianico bianco*, «si conferma l’uso improprio del nome, poiché troppo simile ad *Aglianico nero N.* (cod. 002) di cui non risulta essere un mutante somatico», per la *Iusana* «si propone il cambio della denominazione poiché il nome proposto è molto simile a *Giosana*, e potrebbe dare adito a possibili confusioni linguistiche», travisando il fatto che a livello locale la vera confusione sta nell’attribuire a varietà diverse, come la *Giosana* e la *Iusana*, la stessa denominazione *Iusana* chiamandola con il sinonimo Zimellone bianco.

«Si propone che venga fornita una nuova denominazione molto diversa da *Iusana*», non considerando che tra quest’ultima denominazione

e *Giosana* vi sia una differenza di più di due lettere, tale da non generare confusione, come stabilito dalla già richiamata normativa europea sull'ammissibilità delle denominazioni varietali delle specie di piante agricole, nell'ambito di applicazione per la concessione di una privativa comunitaria per ritrovati vegetali.

Infine, l'iscrizione della varietà *Malvasia ad Acino Piccolo B.* veniva nuovamente respinta adducendo ancora che «il profilo genetico corrisponde a quello del vitigno *Giosana*, dalla quale differisce soltanto per un allele», cadendo decisamente in contraddizione con quanto affermato dalla responsabile del Servizio di Identificazione delle Varietà di Vite, presso il CREA-VE, che, operando a supporto del Ministero competente nell'ambito dell'istruttoria per l'iscrizione delle varietà di vite al registro nazionale, aveva certificato che «*Giosana* e *Malvasia ad Acino Piccolo* condividono lo stesso profilo SSR, tranne uno shift di 2 pb di un allele al locus VvMD27, ascrivibile ad una mutazione somatica della *Malvasia ad Acino Piccolo*. Poiché anche questo profilo SSR risulta originale rispetto alle varietà già iscritte, si rimanda all'applicazione dei criteri DUS (Distintività, Uniformità e Stabilità) nel confronto ampelografico tra *Giosana* e *Malvasia ad Acino Piccolo* la possibilità di evidenziare differenze tali da giustificare l'iscrizione al Registro come due varietà distinte» (Nota CREA n. 9819 del 28 febbraio 2019); condizione quest'ultima che, come precedentemente citato, trova conferma nel fatto che 7 caratteri su 14 della lista dei descrittori cosiddetti primari sono differenti.

Codici Descrittori primari		Giosana	Malvasia ad Acino Piccolo
OIV-004	Giovane germoglio: densità di peli striscianti dell'apice	5	7
OIV-051	Foglia giovane: colore della pagina superiore del lembo (4 ^a foglia)	2	3
OIV-067	Foglia adulta: forma del lembo	2,3	2
OIV-079	Foglia adulta: grado di apertura/sovrapposizione del seno peziolare	3	1
OIV-081/2	Foglia adulta: base del seno peziolare delimitata dalle nervature;	2,3	1
OIV-084	Foglia adulta: densità dei peli striscianti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo;	5	3,5
OIV-087	Foglia adulta: densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore	1,3	3

Pur rispettando il parere espresso dal Gruppo di lavoro ministeriale, peraltro solo consultivo, quanto esposto ci ha indotto a perorare “la causa” di mantenere tali quali le denominazioni proposte, fortemente volute dagli operatori locali che vedono nell’opportunità di ampliare e di diversificare, tipicizzando, la piattaforma ampelografica regionale, la possibilità di contribuire al rilancio della filiera viti-enologica in un territorio ancora non sufficientemente conosciuto e dalle grandi potenzialità di crescita qualitativa. A tal riguardo, sull’importanza per le varietà di vite del riconoscimento delle denominazioni ‘in vernacolo’, che le distinguono in modo inequivocabile sottolineandone l’autoctonia e la pertinenza alle culture locali, basta richiamare il recente T.U. *della vite e del vino*, cioè la Legge 12 dicembre 2016, n. 238 (*Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino*), che sin dal *Capo I* che tratta della ‘Salvaguardia del vino e dei territori locali’, e proprio dall’art. 1, ha riconosciuto come parte integrante del ‘Patrimonio Culturale nazionale’ “*il vino, prodotto della vite, la vite e i territori viticoli, quali il frutto del lavoro, dell’insieme delle competenze, delle conoscenze, delle pratiche e delle tradizioni...*”, stabilendo di fatto un’intesa fra il MiPAAF e il MiBACT.

Quello della legge è certamente un profondo cambiamento di approccio, che vede nella valorizzazione del territorio viticolo e nei vitigni autoctoni da preservare gli elementi identitari storico-culturali e gli strumenti concreti per accrescere lo sviluppo imprenditoriale grazie ad un’offerta commerciale di vini, ottenuti da vitigni inopportunitamente dimenticati, che ora grazie ai nuovi ritrovati vegetali diventa più ampia, differenziata e potrebbe facilmente essere riconoscibile sui mercati nazionali e internazionali.

In tale intento la novella normativa o, meglio dire, l’innovazione legislativa trova finalmente corresponsione anche con la definizione di ‘*terroir*’ adottata dall’8^a Assemblea Generale dell’Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino (OIV, di cui l’Italia fa parte), in occasione del XXXIII Congresso Mondiale della Vigna e del Vino che si tenne a Tbilisi in Georgia dal 20 al 27 giugno del 2010.

Il *terroir* viticolo è un concetto che si riferisce a un’area nella quale la conoscenza collettiva delle interazioni tra caratteri fisici e biologici dell’ambiente permette la sua evoluzione attraverso l’applicazione di pratiche colturali. Questa interazione crea caratteristiche distintive per i prodotti che hanno origine in quest’area. Il *terroir* comprende una specificità di suolo, di topografia, di clima, di paesaggio e di biodiversità. Il *terroir*, così descritto, può contribuire a riconoscere i prodotti vitivinicoli provenienti da determinati ‘spazi’, esaltandone le ricadute economiche e culturali legate ad essi, visto il crescente interesse dei nuovi consumatori

che, oltre al valore gustativo ed alla gradevolezza, vorrebbero intravedere nel vino in modo del tutto autentico e schietto il legame inscindibile con il territorio, capace di raccontarne la storia locale (wine storytelling) e l'intreccio delle culture.

In conclusione, nel richiamare ancora una volta lo spirito e i contenuti dell'art. 1 del T.U. *della vite e del vino* sopra ricordato, si sottolinea che il non riconoscere le denominazioni riscontrate localmente, adducendo solo mere questioni tecniche fatte valere sul momento dal Gruppo di lavoro ministeriale e non suffragate da norme e da un regolamento specifico, significherebbe compiere un'azione arbitraria contro ogni contenuto ed evidenza, rinnegare le tradizioni culturali e identitarie dei territori viticoli, richiamate dalla legge come basilari, e privare la Basilicata di tre varietà chiave per il rilancio del comparto produttivo. Ovviamente le varietà di vite, nonostante l'iscrizione al Registro nazionale, per essere coltivate e destinare la loro produzione al consumo, devono essere anche classificate, come previsto sempre dal T.U. *della vite e del vino*, e precisamente dall'art. 5 del *Capo II*, relativo a “*Viticultura e potenziale produttivo*”.

In attesa, quindi, di dirimere le problematiche sollevate per l'iscrizione al Registro nazionale anche dei tre vitigni autoctoni, *Aglianico bianco*, *Iusana* e *Malvasia ad Acino Piccolo*, affinché venga soddisfatto il secondo percorso normativo richiesto per la produzione dei prodotti vitivinicoli, tutte e sette le nuove varietà devono essere classificate per le relative aree amministrative come varietà ‘idonee alla coltivazione’ o come varietà ‘in osservazione’, sulla base dei criteri stabiliti dalle linee guida generali per la classificazione delle varietà di viti per uva da vino contenute nell'Accordo del 25 luglio 2002 in sede di Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano.

In alta Val d'Agri, presso l'Azienda agricola sperimentale dimostrativa “Bosco Galdo” dell'ALSIA, nel 2018 è stato realizzato un vigneto di confronto, nel quale sia per le quattro varietà già iscritte, *Colatamurro N.* (codice 882), *Giosana B.* (codice 886), *Plavina N.* (codice 893) e *Santa Sofia B.* (codice 898), sia per le tre ancora in valutazione, *Aglianico Bianco B.*, *Iusana B.* e *Malvasia ad Acino Piccolo B.* sono in corso i rilievi per lo studio dell'attitudine alla coltura in comparazione con altre varietà di viti relativamente diffuse nella Regione Basilicata. I vitigni autoctoni in esame sono in attesa di essere ammessi alla classificazione regionale come varietà ‘in osservazione’, per cui potranno essere utilizzati per produrre vini a Indicazione Geografica (IG), che comprende sia quelli a indicazione geografica tipica (IGT) sia quelli a indicazione geografica protetta (IGP) (art. 33, comma 7 del T.U.).

Indice analitico

Avvertenza: i nomi sono in corsivo allorquando indicano città antiche, o sono desunti da fonti classiche oppure rimandano a varietà designate in vernacolo. Sono escluse dall'indice le denominazioni sia sporadiche extraregionali sia generiche ricorrenti (ad esempio Basilicata o Lucania in senso attuale, Turi in quanto sede della collezione viticola di riferimento) poiché costituenti nella pratica lo scontato contesto geografico di riferimento. Infine, piuttosto che disperdere il lettore in una miriade di singole citazioni territoriali si è optato per definire dei comprensori di riferimento, attestandoli su areali geografici (Irpinia), su bacini idrografici principali (Agri, Basento, Melandro) o su montagne (Pollino, Vesuvio, Vulture).

a) Nomi di luogo e cose notevoli

Agri (dell'), valle e comprensorio viticolo 13, 20, 22, 24, 29, 31 e n. 37, 34, 35, 38, 41, 42, 43, 45, 46, 50, 51, 52, 56, 59, 62, 64, 66, 71, 72, 76, 77, 78, 81, 82, 83, 84, 89, 90, 93, 95, 109, 110, 111, 113 n. 239, 118, 119 n. 244, 121, 139, 140, 173, 192, 201, 210, 219, 239, 250, 251, 256, 257, 262

Alli, torrente 25, 36, 55, 56, 59, 64, 112, 113, 116, 119 n. 244

Apulia, regione storica 16-17

aziende agricole vitivinicole 110-118

- Azienda agricola *Al Giardino del Principe* 110-111
- Azienda agricola *De Blasiis* 22 n. 9, 112-113
- Azienda agricola *Di Fuccio* 22 n. 9, 116-118
- Azienda agricola *L'Arcera* 116
- Azienda agricola *Pierdesiis* 116
- Azienda agricola biologica *Pisani* 113-114
- Azienda vitivinicola *Fortunato* 111-112
- Azienda vitivinicola *Zipparri* 114

Basento (del), valle e comprensorio viticolo

(Pietragalla, Albano di Lucania, Campomaggiore, Tricarico, Trivigno) 29, 32, 33, 40, 50, 61, 85, 92, 93, 95, 104, 105, 107, 108, 170, 173, 182, 219

Casale, torrente 25, 56, 59, 64, 74, 116

Catone il Censore (*De agri coltura*), uomo politico e agronomo 52 n. 106, 57-62, 63, 66, 67, 71, 74, 112, 114

centuriazione romana (*Grumentum*) 54-60, 110-118

Certosini (S. Lorenzo di Padula, SA), ordine monastico 38-39, 46, 66

Cilento, comprensorio viticolo 43, 50, 81, 97, 101

Civita di Marsico Nuovo (e località limitrofe) 47 n. 94, 53, 138-141

Civita di Paterno 47 n. 94, 53, 90, 137-138

Columella (*De agricoltura*), militare e agronomo 66-67

denominazioni viticole 258

Diluvio universale 48

Dionisiaca, cultura 47-50, 137-149

Enotria, regione storica e civiltà 48-50, 51, 52, 53, 61, 62, 110, 147

Federico II di Svevia, imperatore 16, 18

Franciacorta, comprensorio viticolo 23

Grumento Nova v. *Saponara*

Grumentum (presso Grumento Nova), colonia latina 13, 35, 46, 47 n. 95, 53-60, 61, 67, 68, 69, 70, 71-72, 74-76, 77, 110-118

Guardia Perticara (località S. Vito), necropoli enotria 142-146, 149

Heraklea, colonia tarantina 54, 68

Irpinia, comprensorio viticolo 34, 104, 106

Lagaria, colonia focidese 68, 69-70, 71, 74, 76

Lucania, regione storica e civiltà 52, 57, 76, 99, 118

Lucanus e *lucanica*, selvaggina e preparato 17, 52-53

Maglia, torrente 40, 55, 56, 59-60, 64, 74, 75, 90, 110

Marmo-Platano (del), valle e comprensorio viticolo (Ruoti, Baragiano, Picerno, Bella, Muro Lucano, Balvano) 61, 64, 76, 93, 96, 98, 103, 105, 108

Marsico Nuovo (e località Agri, Case Nuove, Isca, Pagliarone, Piana del Lago, S. Donato), centro produttivo 20, 24, 26, 29, 30, 32, 38, 39, 41, 43, 47 n. 94, 56, 66, 75, 76, 77 n. 160, 82, 84, 86, 87, 88, 90, 95, 111, 137, 138-141, 149, 169, 210

Marsicovetere, centro produttivo 25, 27, 35, 39, 82, 84, 85, 86, 113, 114 n. 240, 115, 171, 192, 201, 239

Maschito (e località Casano), centro produttivo 31 n. 37, 33, 42, 95, 104, 107, 219, 229,

Materano (e Bradano), comprensorio viticolo 32, 40, 78, 93, 103

Melandro (del), valle e comprensorio viticolo (Tito, Satriano di Lucania, Vietri di Potenza) 34, 44, 61, 78, 81, 84, 85, 91, 95 e n. 197, 96 n. 198, 104 e n. 225, 103, 107, 108, 122, 219, 255

Messalla Potito (Lucio Valerio), magistrato e viticoltore 67-76

Metaponto, colonia achea 54, 69, 75, 95

Molinara, torrente 56, 60

Moliterno (e località Alvarale, S. Spirito e Torrette), centro produttivo 25, 28-29, 30, 32, 35, 37, 38, 39, 43, 45 n. 91, 47, 53, 65, 75, 81, 85 n. 173, 93, 95, 107, 110, 111, 167-172, 173, 219, 257

Montemurro (e località Fosso Concetta, Gracalicchio, Pian dei Monaci), centro produttivo 20, 24, 30, 31, 40, 47, 51, 52, 111, 137, 141-142

Ofanto (dell'), valle e comprensorio 34, 46, 81, 103, 106

Orazio, poeta 14, 16-18

Paestum, colonia achea 54, 55, 57, 61, 62, 75, 95, 99, 115 n. 241

Pietragalla, centro produttivo 29, 40, 95, 107, 108

Pisticci 38-39, 81, 101

Plinio il Vecchio, magistrato ed enciclopedista 67-71

Pollino, massiccio e comprensorio viticolo 34 n. 46, 36, 40, 42, 44, 46, 52, 65, 75, 76, 78, 81, 84, 85, 88, 90, 92, 256

- Potenza, centro produttivo 29, 34, 40, 45 n. 91, 76, 104, 107, 115 n. 241
- Rionero in Vulture, centro produttivo 32, 34, 35, 42, 95, 104, 107
- Saponara* (ora Grumento Nova e località Giardino), centro produttivo 25, 27-28, 29, 46 n. 93, 59, 60, 84, 86, 110, 111, 118, 257
- Sarconi (e località Finaide), centro produttivo 30, 32, 35, 39, 40, 56, 75, 77 n. 160, 82, 87, 90, 111, 114 n. 240, 201, 257
- Sciaura, torrente 53, 56, 59, 60, 64, 74, 75, 90, 110
- Sibari*, colonia achea 51, 69, 70, 88
- Sinni (del), valle e comprensorio viticolo 40, 47, 50, 51, 78, 81, 84, 88, 90
- Siris-Polieion*, colonia ionia 51, 67, 70, 88
- Spinoso, centro produttivo 30, 37, 111
- suoli e paleosuoli 59-60, 63-65
- Suoli Campestrini 59
 - Suoli Cotura 59, 64
 - Suoli De Blasi 59-60, 64, 74, 112
 - Suoli Fossato 59
 - Suoli Garidda 112
 - Suoli Giocoli 59
 - Suoli Lagarone 59
 - Suoli Marchese 59, 64, 74, 114
 - Suoli Navarro 59
 - Suoli S. Giuliano 59
 - Suoli S. Lorenzo 59, 64, 74, 110, 112, 114
 - Suoli Salicone 59-60, 64, 74, 114, 116
 - Suoli Verzarulo 60
- Tempa* (Temesa), città protostorica 68
- Testo Unico *della vite e il vino*, normativa 20, 93 n. 194, 121, 129-135, 262
- Thurii* (Sibari), colonia panellenica 54, 62, 68, 75
- Tito, centro produttivo 34, 44, 84, 85, 91, 95 e n. 197, 96 n. 198, 104 e n. 225, 107, 108, 122, 219, 255
- Tramutola, centro produttivo 27-28, 39, 86
- Tratturo degli Abruzzesi* 32
- Tratturo degli Stranieri 44, 75, 85, 95, 104
- Vallo di Diano (o Valle del Tanagro), comprensorio viticolo 30, 38, 50, 51, 55, 61, 84, 99, 103, 104, 108, 256
- Valle di Vitalba, comprensorio viticolo (Avigliano, Lagopesole, Atella, S. Fele, Rapone) 44, 81, 85, 93, 96, 103, 107, 108
- Varrone, filologo e agronomo 52 n. 106, 58, 66, 67, 74, 114
- Venosa, colonia latina e centro produttivo 16, 32, 55, 67, 76, 108
- Vesuvio, vulcano e comprensorio viticolo 62, 92, 98, 106
- Viggiano (e le località Caraci, Case Rosse, Cotura, Figliola o Filiola, Gaudicciano, Giardini, Madonna, Matina, Pastini, Piano Barbiero, S. Giovanni, S. Lorenzo, S. Salvatore, Vado) centro produttivo 22, 25-26, 27, 32, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45 n. 91, 60, 75, 76, 77 n. 160, 82, 86, 90, 93, 95, 113, 114-116, 117, 118, 167-172, 210, 250
- Vigne (di Viggiano), località 25, 34, 36, 42, 44, 112
- vigneti eroici 131-135
- vigneti storici 131-135
- Villa d'Agri (Marsicovetere) 34-35, 59, 171, 239, 242

Vulture, monte e comprensorio viticolo (Rionero in Vulture, Rapolla, Melfi, Barile, Ripacandida, Venosa, Maschito) 16, 32, 34, 35, 42, 43, 44, 78, 81, 85, 88, 92, 95, 101, 103, 104, 107, 191

b) Varietà viticole e vini

Abbruzzese, vitigno 30, 32-34

Achladi n. (*Aglianicone del Cilento*), vitigno 42, 43-44

Aglianico n. (*Uva nera antica*), vitigno 16, 20, 26, 27, 30, 31, 36, 39, 63, 65-66, 75, 77 n. 170, 91-92, 95, 98, 105, 106, 107, 108, 167, 250; vino, 18

Aglianico antico (Maschito), vitigno 31 n. 37

Aglianico antico (Tito), vitigno 91

Aglianico bianco (Ghiandara, *Senese*, *Trebiano toscano*, *Uva bianca antica*), vitigno e sinonimo 42, 65, 77 n. 170, 81, 91-93, 122-123, 173-181, 251-252, 254, 255, 259; vino 241

Aglianico delle fosse n., vitigno 95

Aglianico dolatto, vitigno 29

Aglianicone n., vitigno 36

Agostinella b., vitigno 85

Alba (di), vino 17

Albana b., vitigno 258

Albana rosa rs., vitigno 258

Albino verde b. (Alvina verde), vitigno 37-38

Aleatico n. (*Aglianico dolce del Pollino*, *Moscato antico*, *Malvasia nera*, *Malva*), vitigno 30, 37, 38, 65, 77 n. 170, 82, 85, 95, 167, 250

Alvino (*Albino*, *Lubina*), vitigno 26, 37-38, 108

Amineae, gruppo di varietà 62

Amineum (*Aminnium*), vino 57, 61, 76

Apiciae, gruppo di varietà 62-63

Asprinio, vitigno 26, 28, 30, 38

Barbera n., vitigno 30, 38-39, 66, 77 n. 170, 167

Baresana b. (Korithi aspro), vitigno 33

Beneventano, vitigno 27, 28, 29, 30, 39, 81

Bianco di Alessano b. (*Aglianico bianco*, *Iovino*), vitigno 81, 101-102

Boiareello (*Bajorello*), vitigno 26, 27, 39-40

Bombino bianco b. (Abbotta pezzente, Colatamurro bianco), vitigno 65, 84, 99, 103, 104-105, 106, 107, 167

Bombino nero n. (*Nerona di Viggiano*), vitigno 34, 42, 77 n. 170, 107, 168

Brindisino n., vitigno 95

Buconiates, gruppo di varietà 68

Cabernet Franc n. (*Bordeaux*), vitigno 22, 39

Cabernet Sauvignon n. (*Bordeaux*), vitigno 22, 39, 108

Caccio nero n., vitigno 43

Caecubum, vino 17

Campanina (*Chinco nero*), vitigno 30, 40, 76

Canaiolo nero n. (*Canaiuolo*), vitigno 27, 40

Capeta nera n., vitigno 106

Capneae, gruppo di varietà 68-69

Cassano n. (Olivella), vitigno 35, 36, 40, 65, 77 n. 170, 85, 88, 90, 171

- Castiglione n. (*Vujanese*), vitigno 36, 42, 65, 75-76, 77 n. 170, 95, 108, 250
- Cesaneese comune n., vitigno 258
- Cesaneese d’Affile n., vitigno 258
- Chardonnay b., vitigno 22, 108
- Chiapparone*, vitigno 33 n. 42
- Chios*, vino 16
- Ciliegiolo n., vitigno 35, 64, 69, 77 n. 170, 168, 250
- Coda di Volpe bianca b. (*Coda Volpina*, *Codavolpina*), vitigno 28, 29, 30, 42
- Colagiovanna bianca b., vitigno 106
- Colagiovanna nera n., vitigno 106
- Colangelo n. vitigno 106
- Colatamurro n. (*Cola Tamburo*, *Colatamurro*, *Colatamurro di Pietragalla*, *Nera di Baragiano*, *Uva nera antica*), vitigno 35, 65, 77 n. 170, 81, 96, 104-108, 124-125, 182-191, 251-252, 259; vino 244
- Colatamurro bianco b. (Santa Sofia), vitigno 103
- Corinto*, vitigno 36
- Corniola n. (Krivalja bijela), vitigno 41
- Cos*, vino 16
- Dolcetto n. (*Primitivo*, *Primativo nero*), vitigno 38-39 e n. 65, 65, 66, 77 n. 170
- Doraca b., vitigno 33
- Eugeneae*, gruppo di varietà 62
- Falanghina dei Campi Flegrei b., vitigno 98
- Falernum*, vino 17
- Fiano b. (*Santa Sofia bianca*), vitigno 96-98, 250
- Fiorella b., vitigno 31 n. 37
- Formia (di), vino 17
- Francese n. (Garnacha Tinta), vitigno 31 n. 37
- Freisa n. (*Barbera*, *Fresia*), vitigno 39, 66, 77 n. 170
- Fumat n., vitigno 258
- Fumin n., vitigno 258
- Gaglioppo n., vitigno 42
- Garganega b. (Grecanico dorato, *Uva bianca*), vitigno 33, 88, 106
- Giosana b. (*Golisana*, *Iusana*, *Uva bianca antica*), vitigno 26, 27, 30, 65, 75, 77 n. 170, 81, 82, 83, 86-89, 122-123, 192-200, 209, 218, 241, 250, 251-252, 253, 256-257, 258, 259, 260, 262; vino 242, 244
- Granella*, vitigno 27, 39-40
- Greco b. (Greco bianco di Tufo), vitigno 26, 27, 38, 65, 96, 98, 250
- Greco nero n. (Grero), vitigno 258
- Grignolino n., vitigno 39
- Grillo b. (*Volpicello*, *Uva bianca antica*), vitigno 42, 76, 77 n. 170, 168, 250
- Guarnaccia b. (*Guarnaccio*), vitigno 26, 27, 30, 41
- Guarnaccia bianca b., vitigno 30, 41, 65
- Guarnaccino n., vitigno 29, 40-41, 95
- Guarnaccino nero n., vitigno 84-85
- Guarnaccio bianco*, vitigno 29
- Guisana b., v. *Iusana* b.
- Helvolae*, gruppo di varietà 62, 75
- Incogrosso*, vitigno 30, 40
- Iusana* b./Guisana b. (*Guisana*, *Giosana*,

- Uva bianca antica*, Zimellone bianco), vitigno 26, 37, 65, 77 n. 170, 81, 82-85, 86, 87, 89, 90, 122-123, 192, 201-209, 250, 251-252, 256-257, 258, 259, 262; vino 242-243
- Lagarino bianco b., vitigno 73
- Lagarinum*, vino 16, 66-76
- Lagorghi b., vitigno 37, 94
- Lagrein n., vitigno 73
- Lambrusca di Alessandria n., vitigno 65
- Lambrusco Barghi n., vitigno 258
- Lambrusco Benedetti n., vitigno 258
- Lambrusco del Pellegrino n., vitigno 258
- Lesbios*, vino 16
- Liatiko n., vitigno 37
- Lingua di Femmina n., vitigno 45 n. 91
- Linguard*, vitigno 45 n. 91
- Lucanum*, gruppo di vitigni 61, 63-66
- Lucanum*, vino 57, 76
- Magliocco dolce n. (*Marcigliana*, Guarnaccia), vitigno 26, 27, 41-42
- Maiolica n. (*Galsamina nera*, *Balsamina*, *Primitivo di Viggiano*), vitigno 35-36 e n. 52, 65, 77 n. 170, 90, 169, 250
- Maiolina n., vitigno 258
- Malaga*, vitigno 30, 42, 43
- Malvasia (Malvagia)*, vitigno 26, 27, 30, 31, 108
- Malvasia ad Acino piccolo b. (Corinto bianco, Uva bianca antica), vitigno 40, 75, 77 n. 170, 81, 87-88, 89-90, 122-123, 210-218, 251-252, 253, 257-258, 259, 260, 262; vino 243
- Malvasia bianca b., vitigno 40, 44, 77 n. 170, 89
- Malvasia bianca di Basilicata b./Marsanne b., vitigno 88-89, 250
- Malvasia bianca di Candia b., vitigno 65, 77 n. 170, 89, 105-106, 169
- Malvasia bianca lunga b. (*Malvasia bianca del Pollino*, *Uva bianca*), vitigno 41, 65, 169
- Malvasia Casalini b., vitigno 258
- Malvasia di Lipari b., vitigno 99
- Malvasia nera antica*, vitigno 34 n. 46
- Malvasia Moscata b., vitigno 258
- Malvasia nera di Basilicata n., vitigno 36, 75, 77 n. 170, 95, 169, 250
- Mammolo nero n. (*Sciaccarello*), vitigno 27, 44-45
- Mangiaguerra n., vitigno 99
- Mantonico bianco b., vitigno 258
- Melara n., vitigno 258
- Merera n., vitigno 258
- Montonico bianco b., vitigno 258
- Marcigliana* (Marsigliana nera, Magliocco dolce) 26, 27, 41-42
- Marroccola*, vitigno 34
- Marzemina bianca b., vitigno 258
- Marzemina grossa n., vitigno 258
- Marzemino n., vitigno 73
- Massicum*, vino 17
- Merlot n., vitigno 22, 108
- Minnella bianca, b., vitigno 241, 242, 244
- Minutolo b., vitigno 84 n. 172, 98
- Monique n. (Bonaparte), vitigno 31 n. 37, 34, 35, 171, 250

- Montepulciano n. (*Pugliese*), vitigno 36 n. 52, 250
- Montonico bianco b. (*Uva bianca antica del Pollino*), vitigno 42
- Montuonico, vitigno 28, 30, 33 n. 42
- Moscarella, vitigno 27
- Moscatello, vitigno 26, 27, 30
- Moscato, vitigno 27, 30, 108
- Moscato bianco b., vitigno 37, 77 n. 170, 170, 250
- Moscato di Alessandria b. (*Zibibbo*), vitigno 31 n. 37
- Moscato giallo b., vitigno 241, 242, 244, 250
- Moscato nero n., vitigno 42, 43, 44
- Murgentinum (*Pompeianum*), vitigno 62
- Negro amaro n. (*Aglanico del Pollino*), vitigno 32, 33, 35, 37, 69
- Nerello mascalese n. (*Nerona di Viggiano*), vitigno 34, 65, 76, 77 n. 170, 170
- Nocchianello bianco b., vitigno 258
- Nocchianello nero n., vitigno 258
- Olivella, vitigno 34
- Pallagrello n., vitigno 98
- Palummina Mirabella n., vitigno 98
- Pampanaro b., vitigno 258
- Pampanuto b., vitigno 37, 94, 258
- Passeretta b., vitigno 258
- Passerina b., vitigno 258
- Passolara n. (*Passolaro, Raisin de Calabre*), vitigno 30, 42, 65, 81
- Pergola nera n., vitigno 65, 77 n. 170, 172, 250
- Perlina d'Inverno n. (*Rurata, Aglianicone del Cilento*), vitigno 42, 43, 44, 75
- Perricone n., vitigno 34 n. 46, 76
- Pinot nero n. (*Pineau, Primitivo antico*), vitigno 29, 47, 65, 73, 84, 95, 99
- Piscialetto n., vitigno 95
- Pizzutiddu n., vitigno 85
- Pizzuto, vitigno 30, 40
- Plavina crna n. (*Malva, Malvasia nera, Nera di Baragiano, Uva nera antica*), vitigno 38, 65, 77 n. 170, 81, 93-96, 108, 122-125, 219-228, 250, 251-252, 259, 262; vino 244-245
- Potitiana, vitigno 76
- Presentano, vitigno 31
- Primitivo n. (*Uva nera antica*), vitigno 31, 34, 65, 69, 77 n. 170, 93-95, 105, 250
- Primitivo antico, vitigno 35
- Primitivo di Viggiano, vitigno 35
- Provenzano (*Proventano, Preventano*), vitigno 26, 40
- Prunesta n. (*Pugliese*), vitigno 36 n. 52
- Quagliana, vitigno 26, 30, 36
- Rosso antico n., vitigno 98
- Roussan(n)e, vitigno 89
- Rozuolo, vitigno 27, 39-40
- Sabina (di), vino 17
- Salerno (di), vino 17
- Sanginella (*Pane nero, Zimavacca*), vitigno 40
- Sangiovese n., vitigno 35, 36, 38, 40, 65, 69, 75, 77 n. 170, 82, 85, 88, 89, 90, 170, 250
- Santa Sofia b. (*Colatamurro bianco, Fiano*),

- Graecum, Passolara, Tuccanese moscio, Uva salese bianca*), vitigno 39, 77 n. 170, 81, 84, 96-104, 106, 124-125, 229-238, 250, 251-252, 259; vino 243-244
- Servitia*, vini 69
- Somarello*, vitigno 33 n. 42
- Sorrentina, penisola (della), vino 17
- Stampacavallo n., vitigno 85
- Srinto porcino n., vitigno 75, 84, 87-88, 89, 90
- Suppezza n., vitigno 98
- Syrah n., vitigno 21, 73, 89
- Taranto (di), vino 17, 69 e n. 142
- Tempranillo tinto n. (*Nera di Baragiano*), vitigno 95-96, 108
- Teroldego n., vitigno 73
- Tharrupiae*, gruppo di varietà 68-69
- Tivoli (di), vino 17
- Trebbiano antico b., vitigno 42, 65, 92
- Trebbiano toscano b., vitigno 38, 65, 82, 99, 106, 250
- Tronto (*Aglianico di Napoli*, Tronto) n., vitigno 98
- Tuccanese*, vitigno 108
- Uva Agostina* (Agostinella), vitigno 27, 44
- Uva bianca antica b. (Cotura e Matina), vitigno 40, 43, 77 n. 170
- Uva bianca antica b. (Finaide), vitigno 75, 77 n. 170, 87-88, 89, 90
- Uva bianca e nera b./n., vitigno 65
- Uva di Canosa*, vitigno 34
- Uva di Troia n., vitigno 36, 65, 77 n. 170, 81, 107, 170
- Uva nera antica n., vitigno 43, 77 n. 170
- Uva rara n., vitigno 95
- Uva Regina b. (*Sanginella*), vitigno 40
- Uva rossa antica rs., vitigno 43, 75, 77 n. 170
- Uva Sacra (Barbarossa) rs., vitigno 36, 42-44, 65, 75, 77 n. 170, 172, 250
- Uva veneziana*, vitigno 34
- Veio (di), vino 17
- Verdeca b., vitigno 37, 94
- Verdicchio b. (*Sanginella*), vitigno 40, 108
- Vernaccia nera n., vitigno 258
- Vernaccia nera grossa n., vitigno 258
- Vespola*, vitigno 27, 39-40
- Visparola b., vitigno 84 n. 172
- Volpicello*, vitigno 28
- Zagarese*, vitigno 35
- Zibibbo b., vitigno 30

