

BOMBINO NERO

Descrizione generale

Il bombino nero è una varietà a bacca nera della Puglia centrale, geneticamente distinta dal bombino bianco nonostante l'affinità del nome. Il grappolo si presenta grosso e compatto, prevalentemente composto o alato con due ali, con peduncolo visibile e legnoso fino alla prima ramificazione, cercine evidente e pennello corto di colore rossastro. L'acino è grosso e sferoide, di colore blu, con buccia pruinosa, spessa e consistente e ombelico persistente e prominente. La polpa risulta mediamente molle, il succo incolore e il sapore neutro, mentre la separazione dell'acino dal pedicello è facile [1]. Il tralcio legnoso è lungo, robusto e non ramificato, con internodi di dodici o tredici centimetri e nodi evidenti.

Sinonimi regionali

La sinonimia del bombino nero è limitata e ruota attorno a due nuclei. Il primo richiama la produttività e la resa in mosto della varietà, che le valsero in passato il nome di buonvino, da cui derivano buonvino nero e le forme dialettali bonvino e bambino nero. Il secondo è geografico e comprende bombino nero di Canosa, che rimanda a una delle zone storiche di coltivazione. Va evitata l'associazione fra bambino nero e una presunta precocità di maturazione: si tratta di una deformazione dialettale del nome bombino, non di un riferimento al ciclo, che è anzi tardivo. Ricorre inoltre, con minore fondamento, la forma bombino rosso.

Necessità culturali

La vigoria del bombino nero è buona e la produzione abbondante, tanto da avere alimentato storicamente una viticoltura orientata alla quantità [1]. Il

primo germoglio fruttifero si colloca fra il secondo e il terzo nodo, ciascun germoglio porta due infiorescenze e la fertilità delle femminelle è scarsa. Sul piano sanitario la varietà si dimostra discretamente resistente sia alla peronospora sia all'oidio, mentre risulta sensibile alla tignola [1]. Tollera bene la siccità e le alte temperature e si adatta ai suoli calcarei e argillosi della Murgia. La combinazione fra vigore, produttività elevata e maturazione tardiva impone un contenimento deciso delle rese quando l'obiettivo è qualitativo.

Fenologia

Il bombino nero è varietà a maturazione tardiva, carattere che ne condiziona l'intera gestione. La raccolta si colloca in ottobre e le uve arrivano in cantina con acidità elevata e tenori zuccherini contenuti, condizione che spiega la vocazione al rosato più di qualsiasi scelta stilistica. La maturazione risulta inoltre poco uniforme all'interno del grappolo, con acini a stadi diversi sulla stessa infiorescenza, e questo rende determinanti il diradamento e la scelta accurata della data di vendemmia. Le date puntuali delle singole fasi vanno lette sulla scheda ufficiale del Registro Nazionale, che riporta le osservazioni condotte a San Giorgio Lucano [1].

Aspetti genetici

Il bombino nero non è una mutazione a bacca nera del bombino bianco, come si è a lungo ritenuto, ma una varietà distinta e sua discendente. La caratterizzazione con cinquantaquattro microsatelliti nucleari e cinque plastidiali ha ricostruito una famiglia composta da due genitori e tre fratelli: il bombino bianco figura come genitore femminile, l'uva rosa antica come genitore maschile, e la discendenza comprende bombino nero, impigno e uva di Troia, che risultano quindi fratelli germani [2]. L'assegnazione del sesso dei genitori si fonda sull'eredità materna dei genomi plastidiali. L'uva rosa antica,

individuata nel Salernitano, coincide con il quagliano piemontese e con il bouteillan noir francese [2].

Caratteristiche organolettiche

Il bombino nero è oggi impiegato quasi esclusivamente per la produzione di rosati. La vinificazione prevede una macerazione breve sulle bucce, sufficiente a estrarre il colore rosa cerasuolo con riflessi violacei senza cedere tannino, seguita da fermentazione a temperatura controllata per preservare acidità e componente fruttata. Il quadro olfattivo ruota attorno ai piccoli frutti rossi, con lampone e fragola in evidenza, accompagnati da fiori di campo e da un richiamo agrumato. Al palato il vino risulta fresco ed equilibrato, di corpo medio-leggero, con una sapidità marcata sui suoli calcarei della Murgia e un finale persistente [3].

Diffusione geografica e importanza economica

L'areale del bombino nero è circoscritto alla Puglia centrale, con baricentro sulla Murgia. La denominazione di riferimento è il Castel del Monte Bombino Nero, denominazione di origine controllata e garantita riservata al rosato, che richiede almeno il 90 per cento di bombino nero con un massimo del 10 per cento di altre uve a bacca nera non aromatiche idonee alla zona omogenea Murgia Centrale [3]. L'area comprende l'intero territorio di Minervino Murge e parte di quelli di Andria e Trani nella provincia di Barletta-Andria-Trani, oltre a porzioni dei comuni di Corato, Ruvo, Terlizzi, Bitonto, Palo del Colle e Toritto in provincia di Bari [3].

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Bombino nero, scheda ampelografica del Registro Nazionale delle Varietà di Vite, cod. 033. Contenuti a cura di M. Pecile e C. Zavaglia.

<http://catalogoviti.politicheagricole.it/scheda.php?codice=033> (consultato agosto 2026)

[2] Bergamini C., Perniola R., Cardone M.F., Antonacci D. et al. (2016). The molecular characterization by SSRs reveals a new South Italian kinship and the origin of the cultivar Uva di Troia. SpringerPlus, 5, 1562. DOI: 10.1186/s40064-016-3228-8

[3] Masaf. Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Castel del Monte Bombino Nero”, testo consolidato vigente. http://catalogoviti.politicheagricole.it/scheda_denom.php?t=dsc&q=1016