

GAGLIOPPO

Descrizione generale

Il gaglioppo è una varietà a bacca nera della Calabria, base del Cirò e simbolo della viticoltura regionale. Il Vitis International Variety Catalogue la registra con l'identificativo 4306 [4]. La descrizione ufficiale è stata condotta su un clone coltivato a Girifalco, in provincia di Catanzaro, con confronti estesi ai comuni di Cirò, Cirò Marina, Crotone, Vibo Valentia e Catanzaro, e successivamente a Castrovillari, Mormanno, Frascineto, Cassano allo Ionio e Morano Calabro in provincia di Cosenza, oltre a cloni del territorio di Campo Calabro nel Reggino [1]. L'ampiezza del confronto riflette la diversità degli ambienti in cui la varietà si coltiva.

Sinonimi regionali

La sinonimia del gaglioppo è ampia e comprende maghioccu nero, lacrima, lacrima di Cosenza, arvino, mantonico nero, montonico nero e aglianico di Cassano, quest'ultimo da non confondere con il vero aglianico coltivato in Campania e in Basilicata [1]. Due nomi richiedono attenzione normativa. Il sinonimo magliocco è stato eliminato con decreto del 30 maggio 2018, pubblicato in Gazzetta Ufficiale l'11 giugno successivo [1]. Vanno inoltre tenuti distinti il magliocco canino, varietà autonoma, e il magliocco dolce, che condivide con il gaglioppo il sinonimo arvino pur essendo entità diversa.

Il nodo magliocco

Il rapporto fra gaglioppo e magliocco ha attraversato una revisione significativa. La scheda ufficiale riportava come pacifica l'identità fra gaglioppo e magliocco tondo, detto anche dolce o antico, da distinguere dal magliocco canino, che sembrava una forma degenerativa del primo; a conferma si citava la

zona viticola di Turi, in provincia di Bari, dove il vitigno veniva chiamato indifferentemente gaglioppo nero e magliocco [1]. Il decreto del 2018 ha però eliminato magliocco dall'elenco dei sinonimi ufficiali del gaglioppo [1]. Le due denominazioni vanno quindi tenute separate nei contesti tecnici e commerciali.

Necessità colturali

Il gaglioppo si adatta ai terreni argillo-calcarei e collinari della Calabria ionica e regge bene le condizioni di siccità, carattere che ne ha favorito la diffusione in un ambiente caldo e ventilato [3]. La varietà risulta però sensibile all'oidio e alla peronospora, e questo costituisce il principale vincolo sanitario della coltura [3]. Predilige esposizioni soleggiate e ventilate. I dati puntuali su vigoria, produttività e fertilità delle gemme sono riportati nella scheda ufficiale del Registro Nazionale, che vanno consultati direttamente data la variabilità degli ambienti di coltivazione documentata dalla stessa fonte [1].

Fenologia

Il gaglioppo è varietà a maturazione tardiva e la raccolta si colloca in ottobre, non a fine agosto come talvolta si legge. Il ciclo lungo consente di completare l'accumulo fenolico dopo il picco termico estivo ed è coerente con la struttura tannica dei vini che ne derivano. Il germogliamento è di epoca media. Le date puntuali delle singole fasi fenologiche vanno lette sulla scheda ufficiale del Registro Nazionale, tenendo conto che la diversità degli ambienti calabresi, dalle colline ioniche alle quote interne del Cosentino, produce scarti anche rilevanti nel calendario di maturazione [1].

Aspetti genetici

Le analisi del DNA hanno escluso l'ipotesi tradizionale di un'introduzione diretta dalla Magna Grecia e indicano invece un'origine italiana [3]. Il gaglioppo

risulta discendente del mantonico bianco, varietà calabrese fondatrice del germoplasma dell'Italia sud-occidentale [3]. Lo studio del 2008 sui rapporti del sangiovese ha inoltre evidenziato una parentela di primo grado fra il sangiovese e dieci varietà italiane, fra cui il gaglioppo, che risulta quindi con ogni probabilità figlio del sangiovese e di un secondo genitore [2]. La ricostruzione va completata sulle tabelle degli studi originali, poiché la direzione dei singoli rapporti non è sempre esplicitata.

Caratteristiche organolettiche

Il gaglioppo dà vini di colore rosso rubino di media intensità con riflessi granato, e un corredo olfattivo che unisce ciliegia, spezie dolci, erbe mediterranee e note floreali. Al palato la struttura è piena, con alcolicità elevata e tannini abbondanti che richiedono un periodo considerevole di bottiglia per ammorbidirsi [3]. La tradizione calabrese prevedeva talvolta l'assemblaggio con una quota fino al dieci per cento di uve bianche, pratica volta proprio ad attenuare la durezza tannica [3]. Le interpretazioni contemporanee, con estrazioni misurate, ne valorizzano invece la componente fruttata e la bevibilità.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione del gaglioppo è concentrata in Calabria, con nuclei principali nelle province di Crotone, Cosenza, Catanzaro, Vibo Valentia e Reggio Calabria, e presenze storiche documentate anche in Puglia, nella zona di Turi [1]. La denominazione di riferimento è il Cirò, fra le più antiche d'Italia, affiancata da Savuto, Lamezia, Melissa, Bivongi e dalle altre denominazioni regionali [5]. Il peso economico è rilevante per l'identità regionale, e la varietà ha conosciuto negli ultimi anni un rinnovato interesse legato alla riscoperta dei rossi mediterranei di struttura contenuta.

Fonti e riferimenti essenziali

- [1] Gaglioppo, scheda ampelografica del Registro Nazionale delle Varietà di Vite, cod. 090. Contenuti a cura di M. Pecile e C. Zavaglia. <http://catalogoviti.politicheagricole.it/scheda.php?codice=090> (consultato agosto 2026)
- [2] Crespan M., Calò A., Giannetto S., Sparacio A., Storchi P., Costacurta A. (2008). Sangiovese and Garganega are two key varieties of the Italian grapevine assortment evolution. *Vitis*, 47(2), 97-104.
- [3] D'Onofrio C., Tumino G., Gardiman M., Crespan M. et al. (2021). Parentage Atlas of Italian Grapevine Varieties as Inferred From SNP Genotyping. *Frontiers in Plant Science*, 11, 605934. DOI: 10.3389/fpls.2020.605934
- [4] Röckel F., Maul E., Töpfer R. et al. *Vitis International Variety Catalogue*, scheda Gaglioppo, ID 4306. Julius Kühn-Institut, Siebeldingen. <https://www.vivc.de>
- [5] Masaf. Disciplinari di produzione dei vini “Cirò” DOC, “Savuto” DOC, “Lamezia” DOC e “Melissa” DOC, testi consolidati vigenti.