

# ANSONICA

## **Descrizione generale**

L'ansonica è una varietà a bacca bianca di origine meridionale, iscritta al Registro Nazionale con il nome di ansonica e con i sinonimi ufficiali inzolia e insolia, ammessa il 25 maggio 1970 [1]. La descrizione ampelografica ufficiale è doppia, perché condotta in parallelo su due materiali: un clone toscano introdotto dalla zona di Orbetello nella collezione dell'Università di Firenze e un clone siciliano del vivaio governativo di Palermo [2]. L'apice del germoglio è medio e setoloso, giallo verdognolo, spesso con orli lievemente carminati; le foglioline apicali si presentano spiegate, gialle con sfumature bronzate e superficie setolosa. Il grappolo è ampio e piuttosto rado, con acini ovoidali di colore giallo marcato. La destinazione è duplice, vinificazione e consumo diretto [2].

## **Sinonimi regionali**

Il Registro Nazionale riconosce come sinonimi ufficiali inzolia e insolia [1]. La sinonimia estesa comprende numerose varianti della stessa radice: nzolia, nzuolia, nzolia bianca, nsolia, insolia di Palermo, inzolia parchitana, nzolia di Lipari e nzolia di Palermo in Sicilia, nzoglia in Calabria, e ancora ansolia, ansolica, ansora, ansoria, ansorica, anzonica e zolia bianca nelle fonti storiche e nelle collezioni internazionali [3]. Ricorrono inoltre le forme erba insolika e arba solika. La molteplicità delle varianti testimonia una circolazione antica e capillare nel Mediterraneo occidentale ma non genera ambiguità con altre varietà, poiché tutte risalgono a un unico nome di partenza.

## **Necessità colturali**

Le due descrizioni ufficiali restituiscono comportamenti sanitari differenti, e la distinzione ha rilievo operativo. Il materiale toscano mostra buona resistenza ai parassiti comuni e minore tenuta verso l'oidio, mentre il materiale siciliano risulta sensibile sia alla peronospora sia all'oidio, ma molto resistente alla siccità e alle alte temperature [2]. Ciascun germoglio porta una o due infiorescenze nel primo caso e una sola nel secondo; la fertilità delle femminelle è scarsa in entrambi e il comportamento nei confronti dell'innesto è normale [2]. La varietà si adatta a suoli diversi, dai vulcanici ai calcarei, purché ben drenati, tollera l'esposizione ai venti marini e presenta una foliazione contenuta che ne riduce il fabbisogno idrico.

## **Fenologia**

La raccolta dell'ansonica si colloca abitualmente nella prima metà di settembre, con oscillazioni sensibili fra l'ambiente siciliano e quello costiero toscano. La varietà richiede condizioni microclimatiche precise per completare la maturazione: forte insolazione, temperature elevate e piovosità scarsa o nulla durante la stagione vegetativa. Il punto più delicato riguarda la gestione dell'acidità, che decade rapidamente nelle fasi finali della maturazione e impone attenzione nella scelta della data di vendemmia, tanto più in ambienti caldi. Le date puntuali delle singole fasi fenologiche vanno lette sulla scheda ufficiale, che le riporta separatamente per il biotipo toscano e per quello siciliano, condizione che rende improprio ogni dato unico riferito alla varietà nel suo insieme [2].

## **Aspetti genetici**

Secondo il genotipaggio SNP condotto sul germoplasma italiano l'ansonica risulta figlia del mantonico bianco, varietà fondatrice del patrimonio viticolo

dell'Italia sud-occidentale [4]. Condivide quindi un genitore con il catarratto bianco e con il calabrese, meglio noto come nero d'avola, dei quali risulta sorellastra; le relazioni di secondo grado la collegano inoltre alla catalanesca e al perricone [4]. L'identità fra l'inzolia siciliana e l'ansonica toscana è confermata dai profili molecolari, sebbene il Vitis International Variety Catalogue segnali elementi di incertezza da verificare [3]. Il quadro genetico colloca l'origine della varietà nell'area siculo-calabrese, mentre la presenza toscana è il risultato di una diffusione successiva.

### **Caratteristiche organolettiche**

Il vino da ansonica si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli o dorati e un corredo olfattivo caratteristico che unisce note vegetali, frutta a polpa bianca e frutta secca, con richiami di erbe aromatiche e una componente salina nelle versioni costiere e insulari [5]. Al palato il profilo è definito dalla sapidità più che dall'acidità, che resta di norma moderata, e da un corpo medio con finale leggermente ammandorlato. La resa in mosto è buona e il grado zuccherino elevato. Oltre ai bianchi secchi la varietà entra storicamente nella produzione del Marsala e di numerosi vermouth, e viene impiegata per vini passiti nelle isole e lungo la costa toscana [5].

### **Diffusione geografica e importanza economica**

L'ansonica è ammessa alla produzione di vini a denominazione in Sicilia, Toscana, Calabria, Sardegna e Basilicata [5]. Il baricentro resta la Sicilia occidentale, dove la varietà è stata a lungo la base dei bianchi regionali accanto ai catarratti e al grillo, e dove ha alimentato la produzione del Marsala. In Toscana la coltivazione si concentra sulla costa maremmana e sulle isole dell'arcipelago: la denominazione Ansonica Costa dell'Argentario, istituita nel 1995, richiede almeno l'85 per cento di ansonica e delimita la produzione ai

comuni di Manciano, Orbetello, Monte Argentario, Capalbio e Isola del Giglio [6]. La varietà compare inoltre nelle denominazioni Elba, Parrina e Val di Cornia e nella Bivongi calabrese.

### **Fonti e riferimenti essenziali**

[1] Registro Nazionale delle Varietà di Vite, voce ANSONICA B., cod. 013, sinonimi ufficiali INZOLIA e INSOLIA, ammissione 25/05/1970, G.U. 149 del 17/06/1970.

[2] Ansonica, scheda ampelografica del Registro Nazionale delle Varietà di Vite, cod. 013. Contenuti a cura di M. Pecile e C. Zavaglia.

<http://catalogoviti.politicheagricole.it/scheda.php?codice=013> (consultato agosto 2026)

[3] Röckel F., Maul E., Töpfer R. et al. Vitis International Variety Catalogue, scheda Ansonica, ID 492. Julius Kühn-Institut, Siebeldingen.

<https://www.vivc.de>

[4] 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

[5] Scalabrelli G., D'Onofrio C., Barbagallo G., Falco V. (2015). Ansonica. In: Italian Vitis Database, <https://vitisdb.it>

[6] Masaf. Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Ansonica Costa dell'Argentario”, testo consolidato vigente.