

Mammolo

Descrizione generale

Il mammolo è una varietà a bacca nera dell'Italia centrale, iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite e descritta nella monografia ministeriale del 1960 da Breviglieri e Casini. Ha accompagnato per secoli il sangiovese negli uvaggi toscani, con un ruolo di complemento aromatico più che di struttura. Il nome viene tradizionalmente ricondotto al profumo di viola mammola, ma la descrizione settecentesca di Cosimo Trinci, ripresa dal Registro, insiste piuttosto sul colore paonazzo dell'acino. Le due letture restano entrambe plausibili e nessuna delle due è dimostrata.

Sinonimi e omonimie

Sotto il nome di mammolo la monografia ministeriale distingue in Toscana il mammolo nero e il mammolone di Lucca. Al primo sono attribuiti i sinonimi mammola asciutta, mammolo asciutto, mammolo di Montepulciano, mammolo serrato e uva mammola asciutta; il secondo ha come sinonimo lo stesso mammolo nero. La denominazione mammolo toscano non compare invece fra i sinonimi registrati.

La Commissione ampelografica della provincia di Siena segnalava già che in Toscana il nome generico di mammolo veniva usato per uve diverse, fra cui il barbarossa: si tratta quindi di un falso sinonimo, da evitare. In Corsica la stessa varietà, o un suo parente molto stretto, è coltivata con il nome di sciaccarellu.

Descrizione ampelografica

L'apice è medio-globoso, cotonoso, bianco argenteo con orlo carminato. La foglia è quasi orbicolare, di grandezza media, trilobata o quinquelobata, con seno peziolare a lira chiusa, pagina superiore glabra di colore verde bottiglia e pagina inferiore leggermente aracnoidea. L'infiorescenza è media, lunga dodici-diciassette centimetri, di aspetto semispargolo. Il fiore è ermafrodita regolare e autofertile secondo Cosmo.

Il grappolo è di grandezza media, lungo tredici-venti centimetri, semispargolo, allungato e cilindrico, con un'ala. L'acino è medio-grosso o grosso, quasi discoide, con buccia molto pruinosa di colore violaceo, spesso rossastro, e di medio spessore; la polpa è carnosa, dal sapore neutro o caratteristico del mammolo. I vinaccioli sono uno o due per acino e nessun acino ne risulta completamente privo.

Necessità colturali

Il vitigno predilige i suoli collinari toscani, profondi e ben drenati, e il tronco è descritto come di buona vigoria. La produzione risulta abbondante e abbastanza costante nel clone studiato, mentre la resistenza ai comuni parassiti della vite è definita normale, senza fragilità specifiche.

Il tralcio legnoso è robusto e assai ramificato per femminelle di medio vigore, carattere che richiede una gestione attenta della chioma. Il primo germoglio fruttifero si colloca al terzo o quarto nodo, con una o due infiorescenze per germoglio, mentre la fertilità delle femminelle è nulla o molto scarsa in condizioni normali.

Fenologia

Il germogliamento avviene nella seconda decade di aprile, qualche giorno prima del trebbiano e diversi giorni dopo il sangiovese. La fioritura cade nella prima decade di giugno e l'invasatura nella seconda decade di agosto, quando l'uva assume dapprima una tonalità rossastra e poi si scurisce.

La maturazione dell'uva si colloca fra l'ultima decade di settembre e i primi giorni di ottobre, quindi in epoca tardiva e non media come spesso si legge. La caduta delle foglie avviene nella seconda metà di novembre. Il ritardo di maturazione rispetto al sangiovese ha condizionato storicamente la gestione della vendemmia negli uvaggi toscani.

Aspetti genetici

Il rapporto fra mammolo e sciaccarellu corso è una delle questioni aperte dell'ampelografia italiana. Il catalogo francese delle varietà di vite e il Vitis International Variety Catalogue trattano i due nomi come sinonimi, sulla base delle analisi ampelografiche e molecolari condotte a Montpellier. D'Onofrio e collaboratori (Frontiers in Plant Science, 2021) hanno però genotipizzato con marcatori SNP il clone registrato Mammolo I-MAM-PA-1 e lo hanno trovato geneticamente distinto, legato da un rapporto di primo grado con la termarina, forma apirena dello sciaccarellu.

La termarina, accessione emiliana citata già nel Seicento, risulta uno dei capostipiti principali del germoplasma italiano, con tredici rapporti di primo grado accertati e una progenie che comprende moscato violetto, pollera nera, caloria e famoso. La questione dell'identità va quindi presentata come aperta e non come acquisita.

Caratteristiche organolettiche

Il vino ha colore rosso rubino scarico e struttura leggera. Il profilo olfattivo è dominato dalla componente floreale, con viola, frutta rossa fresca e sfumature speziate. Al palato risulta secco, di medio corpo, con tannino delicato e acidità sostenuta.

Queste caratteristiche spiegano la funzione storica del vitigno negli uvaggi toscani, dove serviva ad alleggerire e a profumare il sangiovese senza aggiungere colore. Le vinificazioni in purezza, rare e di introduzione recente, restituiscono vini di bevibilità immediata, che puntano sulla finezza aromatica più che sulla concentrazione.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione è concentrata in Toscana, dove il vitigno figura fra le varietà complementari ammesse nei disciplinari del Chianti e del Vino Nobile di Montepulciano, con presenze minori in altre regioni dell'Italia centrale. La superficie è modesta e in gran parte legata a vecchi impianti misti.

In Corsica lo sciaccarellu occupa un ruolo ben più centrale ed è la varietà rossa principale delle denominazioni di Ajaccio e Sartène, dove viene spesso affiancato al nielluccio, cioè al sangiovese. Il confronto fra i due contesti mostra come una medesima impronta genetica abbia trovato collocazioni produttive opposte sulle due sponde del Tirreno.

Fonti e riferimenti essenziali

Breviglieri, N. e Casini, E. (1960). Mammolo. In *Principali vitigni da vino coltivati in Italia*, Volume I. Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, Roma.

Registro Nazionale delle Varietà di Vite, MASAF-CREA. Scheda ampelografica Mammolo N. (cod. 142). catalogoviti.politicheagricole.it

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.

Di Vecchi Staraz, M. et al. (2007). Genetic structuring and parentage analysis for evolutionary studies in grapevine. *Journal of the American Society for Horticultural Science*, 132(4), 514-524.

Plantgrape, Catalogue des variétés de vigne cultivées en France, IFV-INRAE-Institut Agro Montpellier. Scheda Sciaccarello N.

Disciplinari di produzione dei vini «Chianti» DOCG e «Vino Nobile di Montepulciano» DOCG. MASAF, testi consolidati.