

Minnella

Descrizione generale

La minnella è una varietà a bacca bianca siciliana, iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite con il nome di minnella bianca e coltivata quasi esclusivamente sulle pendici dell'Etna. Il nome deriva dalla forma dell'acino, ellissoidale e allungata, che nel dialetto locale richiama la mammella. È una delle poche uve bianche tradizionali del vulcano insieme al carricante e al catarratto, e la sua presenza nei vigneti etnei è documentata dalla letteratura ampelografica fin dal Settecento.

Sinonimi e omonimie

Il Registro Nazionale riporta i sinonimi minnedda bianca, minedda bianca, minnedda ianca ed eppula. Non risultano invece documentate le denominazioni minnella dell'Etna e mammellina, che circolano nella divulgazione ma non compaiono nelle fonti ufficiali. La grafia minella, con una sola consonante, è una variante ortografica del medesimo nome e non indica una varietà diversa.

La minnella nera è una varietà distinta e non una semplice variante a bacca colorata della minnella bianca: i due genotipi sono separati e vanno trattati come cultivar autonome. La confusione fra le due è frequente proprio perché condividono il riferimento alla forma allungata dell'acino.

Descrizione ampelografica

L'apice è espanso, biancastro con sfumature bronzee, cotonoso. La foglia è media, pentagonale, tri o quinquelobata, con seno peziolare a U più o meno largo oppure a lira, pagina superiore verde cupo e leggermente aracnoidea, pagina inferiore lanuginosa e quasi subcotonosa, denti pronunciati e mucronati. L'infiorescenza è piramidale con un'ala, lunga circa undici centimetri, e il fiore è ermafrodita.

Il grappolo è medio-grande, lungo diciotto-ventiquattro centimetri, piramidale, semplice o con un'ala, di aspetto mediamente spargolo. L'acino è mediamente grosso e presenta la caratteristica forma ellissoidale che dà il nome alla varietà, con buccia giallo-dorata o verdiccia appena dorata, pruinosa, sottile e consistente, e polpa molle dal sapore semplice e dolce, talvolta insipida.

Necessità colturali

La coltivazione tradizionale segue l'alberello basso con potatura corta e povera, sui suoli vulcanici sciolti delle pendici etnee. La vigoria è piuttosto scarsa, carattere proprio della varietà e non semplice conseguenza dell'ambiente, mentre la produzione è abbondantissima ma incostante: il divario fra vigore contenuto e carico produttivo elevato rende il diradamento una pratica decisiva.

La resistenza è complessivamente bassa, con una sensibilità marcata alle brinate primaverili e all'oidio. Si tratta del dato agronomico che più ha limitato la diffusione della varietà e che ne spiega il ruolo marginale nei nuovi impianti. Il comportamento rispetto alla moltiplicazione per innesto è invece buono.

Fenologia

Il germogliamento è di epoca media e si colloca fra la terza decade di marzo e la seconda decade di aprile, secondo i rilievi condotti a Milo, in contrada Villagrande. La maturazione dell'uva avviene in III epoca, fra la seconda e la terza decade di settembre.

L'indicazione di un germogliamento precoce e di una maturazione a fine agosto non trova quindi riscontro nella descrizione ufficiale. La minnella resta comunque fra le prime uve raccolte sull'Etna, poco prima del carricante, ma la sua precocità è relativa al contesto etneo e non assoluta. Il primo germoglio fruttifero si colloca al secondo o terzo nodo, con una sola infiorescenza per germoglio.

Aspetti genetici

La minnella bianca è considerata autoctona siciliana e le sue origini restano sconosciute: non sono stati individuati genitori né rapporti di primo grado documentati con le altre varietà etnee. Secondo la tradizione ampelografica la prima descrizione si deve a Domenico Sestini, che la osservò alle falde del vulcano nel Settecento.

Il genotipo della minnella nera è distinto da quello della minnella bianca. D'Onofrio e collaboratori (Frontiers in Plant Science, 2021) hanno individuato per la minnella nera un rapporto di primo grado con un'accessione registrata come corinto falso, mentre per la bianca l'atlante non riporta relazioni parentali. La rarità della varietà ha finora limitato sia gli studi genetici sia la selezione clonale.

Caratteristiche organolettiche

Il vino ha colore giallo paglierino tenue e grado alcolico contenuto, conseguenza diretta della raccolta anticipata e delle rese elevate. Il naso è delicato, con fiori bianchi, agrumi, mela e sfumature di erbe mediterranee. Al palato la freschezza è vivace e la sapidità marcata, su un corpo leggero e un profilo complessivamente fine e armonico.

La vinificazione in purezza resta un'eccezione. Nella pratica tradizionale la minnella entra in piccola quota negli uvaggi etnei, dove alleggerisce la struttura del caricante e ne accompagna la tensione acida, e viene talvolta aggiunta in piccola parte anche ai rossi di nerello.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione è limitata alla provincia di Catania, sulle pendici dell'Etna, nelle zone di Milo, Zafferana Etnea, Mascalucia, Trecastagni e Misterbianco, con presenze sparse nell'Ennese. La superficie complessiva si misura in poche decine di ettari.

Il disciplinare dell'Etna DOC ammette la minnella bianca fra le varietà complementari del bianco, fino al 15%, e del bianco superiore di Milo, fino al 20%; nell'Etna rosso le uve bianche non aromatiche possono concorrere fino al 10%. Una modifica ordinaria recente ha eliminato la menzione esplicita della varietà nelle tipologie bianche, che resta comunque ammessa fra le uve idonee alla coltivazione in Sicilia.

Fonti e riferimenti essenziali

Mazzei, A. e Zappalà, A. (1964). Minnella bianca. In *Principali vitigni da vino coltivati in Italia*, Volume III. Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, Roma.

Registro Nazionale delle Varietà di Vite, MASAF-CREA. Scheda ampelografica Minnella bianca B. (cod. 147). 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.

Carimi, F., Mercati, F., Abbate, L. e Sunseri, F. (2010). Microsatellite analyses for evaluation of genetic diversity among Sicilian grapevine cultivars. *Genetic Resources and Crop Evolution*, 57, 703-719.

Vitis International Variety Catalogue (VIVC), Julius Kühn-Institut, Siebeldingen. Scheda Minnella bianca.

Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata
«Etna». MASAF, testo consolidato.