

Minutolo

Descrizione generale

Il minutolo è una varietà a bacca bianca aromatica della Valle d'Itria, iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite come entità autonoma dopo decenni di confusione con il fiano campano. Il descrittore ufficiale dell'aroma la colloca fra le uve a gusto moscato, carattere che ne fa uno dei pochissimi bianchi aromatici tradizionali della Puglia. Uscita quasi del tutto dalla coltivazione negli anni Settanta, la varietà è stata recuperata a partire dai primi anni Duemila attraverso il censimento dei vecchi vigneti dell'area dei trulli.

Sinonimi e omonimie

Il Registro riporta le denominazioni volgari fiano della Valle d'Itria e fiano aromatico, e in bibliografia soprattutto fianello, usato da Fonseca nel 1892; nel territorio di Bitonto il nome minutola compare come sinonimo di un fiano, di una fiana o di una moscatella tipicamente aromatici. Non risultano documentate invece le forme fiano di Manduria, minutolo bianco e minutolo di Puglia.

Il Registro stesso segnala che l'omonimia fra minutolo e fiano bianco, riportata per errore anche nei disciplinari DOC e IGT e nello Schedario viticolo nazionale, ha generato una confusione durata troppo a lungo. Le due varietà hanno storie distinte e nessun rapporto di identità genetica.

Descrizione ampelografica

La descrizione ufficiale segue i descrittori OIV. La foglia è di dimensione media, pentagonale e pentalobata, con profilo piano o leggermente ondulato, bollosità assente, denti rettilinei e seno peziolare poco aperto, a U o a lira; la pigmentazione antocianica delle nervature è limitata al punto peziolare. Il fiore è ermafrodita e le infiorescenze sono di norma due per germoglio, inserite al terzo o quarto nodo.

Il grappolo è di lunghezza media, conico, con una o due ali, e la compattezza varia da media a spargola. L'acino è medio e sferoidale, con buccia consistente di colore verde-giallo tendente al rosa, polpa non colorata di consistenza media e aroma classificato come gusto moscato.

Necessità colturali

La varietà si adatta ai suoli calcarei e argillosi della Murgia meridionale e della Valle d'Itria e sopporta bene il caldo e la siccità estiva. La vigoria del tralcio è elevata, non moderata, e richiede quindi forme di allevamento e potature che ne governino lo sviluppo; la crescita delle femminelle è media e gli internodi sono di lunghezza media.

La produzione di uva per metro quadrato è media, con peso medio del grappolo e dell'acino anch'essi medi, e la fertilità delle gemme basali è alta. Il contenimento delle rese resta comunque la condizione per preservare l'intensità aromatica, che è il carattere distintivo del vitigno e la ragione del suo recupero.

Fenologia

Il germogliamento è precoce e cade fra il 25 marzo e il 5 aprile. La fioritura si colloca fra il 20 e il 25 maggio, in epoca precoce o media, e l'invaiaitura fra il 5 e il 10 agosto. La maturazione fisiologica avviene fra il 20 e il 30 settembre.

L'indicazione di una maturazione a fine agosto o ai primi di settembre va quindi corretta. La vendemmia anticipata praticata da diversi produttori risponde alla necessità di conservare acidità e precursori aromatici, che decadono rapidamente nelle ultime fasi della maturazione, e non coincide con la maturazione fisiologica del vitigno.

Aspetti genetici

Il minutolo è una varietà autonoma, distinta dal fiano campano, come le analisi del DNA hanno accertato all'inizio degli anni Duemila. D'Onofrio e collaboratori (Frontiers in Plant Science, 2021) lo indicano fra le progenie della visparola, varietà bianca a bacca chiara descritta in Sicilia da Cupani nel 1696 e oggi non più in coltura.

La visparola è il capostipite più ricorrente del germoplasma italiano, con sedici rapporti di primo grado accertati, ed è legata da un rapporto di fratellanza piena all'avgoustiatis greco, dato che orienta verso un'origine balcanica o una diffusione mediterranea molto antica. La componente aromatica del minutolo non deriva quindi dalla famiglia dei moscati, benché il descrittore OIV ne classifichi il gusto come moscato.

Caratteristiche organolettiche

Il vino ha colore giallo paglierino con riflessi verdolini o dorati. Il naso è intenso e nettamente terpenico, con fiori bianchi, agrumi, pesca, albicocca e una nota di

erbe aromatiche; con l'affinamento compaiono sfumature di miele e spezie. Al palato la sapidità è marcata e l'acidità resta alta nonostante il clima pugliese, su un corpo medio e un grado alcolico contenuto.

La vinificazione riduttiva in acciaio a bassa temperatura è la scelta più diffusa, perché preserva i precursori aromatici. La varietà mostra tuttavia una capacità di evoluzione in bottiglia superiore a quanto ci si attenderebbe da un bianco aromatico meridionale.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione si concentra nella Valle d'Itria, fra le province di Bari, Brindisi e Taranto, nei comuni dell'area dei trulli. Il minutolo è ammesso come varietà complementare nei disciplinari del Locorotondo DOC e del Martina Franca DOC, dove il quadro ampelografico è dominato da verdeca e bianco d'Alessano, e viene vinificato in purezza soprattutto sotto le indicazioni geografiche Valle d'Itria e Puglia.

Il recupero della varietà, avviato con il censimento dei vecchi vigneti, ha prodotto una crescita rapida dell'interesse commerciale. Il minutolo rappresenta oggi uno dei pochi bianchi pugliesi con un profilo aromatico immediatamente riconoscibile, e la sua superficie è in aumento costante.

Fonti e riferimenti essenziali

Registro Nazionale delle Varietà di Vite, MASAF-CREA. Scheda ampelografica Minutolo B. (cod. 455), estratto dalla domanda di iscrizione della varietà. 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.

Fonseca, D. (1892). Citazione del 'Fianello', riportata nella scheda del Registro Nazionale delle Varietà di Vite.

Cupani, F. (1696). *Hortus Catholicus*. Napoli, per la prima attestazione della visparola in Sicilia.

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

Disciplinari di produzione dei vini «Locorotondo» DOC e «Martina» o «Martina Franca» DOC, e disciplinare dell'indicazione geografica tipica «Valle d'Itria». MASAF, testi consolidati.