

Monica

Descrizione generale

La monica è una varietà a bacca nera coltivata in tutta la Sardegna, iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite e descritta nella monografia ministeriale del 1960 da Bruno Bruni. È il vitigno rosso più diffuso dell'isola dopo il cannonau e dà nome a una denominazione riconosciuta nel 1972. Le indagini molecolari collocano la sua origine nella penisola iberica, dato coerente con la tradizione che ne attribuisce l'introduzione al periodo della dominazione aragonese. Il carattere che la definisce in vigna è un fiore ermafrodita ma scarsamente autofertile.

Sinonimi e omonimie

La monografia ministeriale raccoglie una nomenclatura ampia. Acerbi la indicò come monaca, Di Rovasenda come monica nera o munica, mentre l'Ampelografia Italiana usa munica niedda. Nel Sassarese prevalgono pascale sardu, niedda mora, passale, pansale nero, pascali, pansale nieddu e pansaleddu, con le varianti locali pascasalò a Sorso e pascansalò ad Alghero; circolano anche mora e monica di Spagna.

Vanno respinte due identificazioni storiche. La monica non è il canaiolo di Toscana, come già l'Ampelografia Italiana chiariva, e non corrisponde al rigalico proposto da Di Rovasenda; resta inoltre distinta dal pascale di Cagliari, con cui è stata spesso confusa. Monica di Sardegna è il nome della denominazione di origine e non un sinonimo della varietà.

Descrizione ampelografica

L'apice è a ventaglio, lanuginoso, verde biancastro con orlo carminato. La foglia è di media grandezza, orbicolare e quinquelobata, con seno peziolare ellittico chiuso, pagina superiore verde chiaro e pagina inferiore con tomento aracnoideo, lembo ondulato e superficie bologna. Il fiore è ermafrodita regolare con stami leggermente allargati, ma scarsamente autofertile.

Il grappolo è quasi grande, cilindrico o cilindro-conico, spesso alato e piramidale, semi-spargolo e alquanto regolare. L'acino è di media grandezza, rotondo o sub-rotondo, con buccia nera o nero-violacea di medio spessore e consistente, ombelico appena evidente e polpa sciolta o leggermente molle. I vinaccioli sono da uno a tre per acino. La descrizione fu condotta su un clone coltivato a Serramanna, in provincia di Cagliari.

Necessità colturali

La varietà non ha esigenze particolari di clima e di terreno, ma preferisce le località calde e i suoli calcareo-silicei o calcareo-argillosi, profondi e non umidi né troppo fertili. La vigoria è media e la descrizione ufficiale indica sistemi di allevamento a media espansione con potatura corta, oltre all'alberello basso con speroni di una o due gemme.

La produzione è abbondante e alquanto costante. La resistenza ai freddi primaverili è elevata e quella all'oidio è buona, mentre la resistenza alla peronospora risulta scarsa: è il punto critico della difesa, quasi sempre omesso nelle sintesi divulgative. L'affinità con i portinnesti è ottima con Rupestris du Lot, 157.11 e 420A, e insufficiente con il 101.14.

Fenologia

Il germogliamento avviene in epoca ordinaria o quasi tardiva e la fioritura in epoca ordinaria. La maturazione dell'uva si colloca in III epoca, quindi verso la fine di settembre, secondo i rilievi condotti in provincia di Cagliari.

L'indicazione di un germogliamento medio-precocce e di una maturazione a fine agosto non trova quindi riscontro nella descrizione ufficiale. Il primo germoglio fiorifero si trova al quarto o quinto nodo, con una infiorescenza sui germogli basali e generalmente due sugli altri. La fertilità delle femminelle è nulla o scarsa e la loro uva matura con venti-venticinque giorni di ritardo, dato che sconsiglia di contarla nella resa.

Aspetti genetici

D'Onofrio e collaboratori (Frontiers in Plant Science, 2021) hanno individuato nell'hebén, uno dei capostipiti principali del germoplasma iberico, il genitore della monica e di altre due varietà sarde, il nieddu mannu e il torbato. Il dato costituisce il primo riscontro molecolare solido dell'ipotesi di un'introduzione dalla penisola iberica, sostenuta anche dal sinonimo monica di Spagna.

L'hebén è una varietà a bacca bianca oggi quasi scomparsa, per la quale la letteratura documenta rapporti di primo grado con un numero elevato di vitigni iberici. Le ricerche condotte in Sardegna nell'ambito del progetto Akinas hanno proposto ulteriori corrispondenze fra l'hebén e materiale locale, che restano da confermare sulle fonti primarie.

Caratteristiche organolettiche

Il vino ha colore rosso rubino di media intensità, che tende all'amaranto con l'invecchiamento. Il quadro olfattivo unisce ciliegia, prugna, frutti rossi, spezie dolci e una nota erbacea che richiama la macchia mediterranea. Al palato il tannino è moderato, l'acidità viva, il corpo medio, con finale sapido e asciutto.

Il disciplinare fissa per la tipologia base un titolo alcolometrico effettivo minimo dell'11% e per il superiore del 12,5%. La bevibilità immediata resta la cifra della varietà, che nelle versioni a resa contenuta mostra però una capacità di affinamento superiore alla reputazione corrente.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione riguarda l'intera Sardegna, dal Campidano al Sulcis fino alla Gallura, con la concentrazione maggiore nelle province meridionali. La denominazione Monica di Sardegna DOC, approvata nel 1972, copre tutto il territorio regionale e richiede almeno l'85% di monica, con un complemento fino al 15% di altre uve a bacca nera non aromatiche.

La varietà entra inoltre nell'uvaggio del Mandrolisai DOC, dove concorre insieme a bovale sardo e cannonau. Le rese elevate ammesse dal disciplinare hanno a lungo frenato il posizionamento qualitativo del vitigno, che alcune aziende stanno rivedendo con impianti a produzione limitata e vinificazioni più attente.

Fonti e riferimenti essenziali

Bruni, B. (1960). Monica. 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 Monica N. (cod. 149). 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.

Agris Sardegna, progetto Akinas. Studi sulla caratterizzazione genetica del germoplasma viticolo sardo.

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

Disciplinari di produzione dei vini «Monica di Sardegna» DOC e «Mandrolisai» DOC. MASAF, testi consolidati.