

Negroamaro

Descrizione generale

Il vitigno negroamaro è la varietà a bacca nera più rappresentativa del Salento, iscritta al Registro Nazionale con la grafia negro amaro. La descrizione ufficiale, redatta da Del Gaudio e Panzera nel 1960 su un clone di Monteroni, in provincia di Lecce, la lega all'alberello pugliese e ai terreni pianeggianti di medio impasto. La coltivazione interessa oggi soprattutto le province di Lecce, Brindisi e Taranto. L'ipotesi di un'introduzione da parte dei coloni greci appartiene alla tradizione storiografica e non trova conferma nei dati molecolari, che collocano il negroamaro all'interno della rete di parentele del germoplasma dell'Italia meridionale.

Sinonimi e omonimie

Il Registro Nazionale riporta arbese o albese, tonico a Galatina, nero leccese, niuru mani nel dialetto salentino, nicra amaro nel Brindisino, mangiaverde a Martina Franca, abruzzese e uva cane. Segnala inoltre lacrima come dizione errata in uso a Ugento e a Novoli, omonimia che ritorna in modo speculare nella scheda della lacrima marchigiana, dove negroamaro compare fra i sinonimi errati. La forma niuru maru e il nome jonico, talvolta attribuiti alla varietà, non trovano riscontro nella fonte ufficiale, che registra invece tonico.

Descrizione ampelografica

La foglia è grande, pentagonale, quinquelobata o trilobata, con seno peziolare a V stretto, pagina superiore verde e glabra, lembo spesso, a coppa e con superficie alquanto rugosa. Il grappolo risulta di media grandezza, serrato, corto e conico, lungo dai quattordici ai venti centimetri. L'acino è medio e tendente al grosso, di forma obovoide, con buccia pruinosa, violacea, spessa e consistente. Il succo è colorato, carattere che distingue il negroamaro dalla

maggior parte delle uve nere italiane e che concorre all'intensità cromatica dei vini. I vinaccioli variano da uno a tre per acino.

Necessità colturali

Il Registro attribuisce al negroamaro vigoria ottima e produzione abbondante e costante, quantificata in sessantacinque-settanta quintali per ettaro sull'alberello pugliese con potatura corta a due gemme. Il primo germoglio fruttifero compare al secondo nodo, con due o tre infiorescenze per germoglio. La resistenza all'oidio, alla peronospora e alle brinate risulta buona, mentre la muffa grigia rappresenta il punto debole con i portinnesti impiegati nella zona; in alcune annate la tignola danneggia sensibilmente l'uva. L'affinità con i portinnesti americani è buona e l'attecchimento risulta facile.

Fenologia

Il germogliamento cade nella terza decade di marzo e, in altre zone, nella prima decade di aprile, mentre la fioritura si colloca a fine maggio. L'invasatura inizia nella terza decade di luglio e termina nella terza decade di agosto. La maturazione avviene fra la terza decade di settembre e la prima decade di ottobre e la caduta delle foglie risulta molto tardiva, nella terza decade di novembre. Il negroamaro non è quindi una varietà a maturazione precoce: il ciclo si chiude a ridosso dell'autunno, con vendemmie salentine che cadono ben oltre l'inizio di settembre.

Aspetti genetici

L'atlante delle parentele di D'Onofrio e collaboratori (Frontiers in Plant Science, 2021) individua nella maiolica un genitore del negroamaro. La maiolica, nota in Toscana come sanforte e nelle Marche come gallioppo, discende a sua volta dalla visparola, chiamata anche crepolino e riconosciuta fra i capostipiti del germoplasma italiano. Il negroamaro ha generato prole insieme alla

malvasia bianca lunga e a un discendente dello heunisch weiss. La rete di parentele collega quindi il Salento alla direttrice adriatica lungo la quale la visparola si è diffusa dal sud verso il nord-est della penisola, come conferma anche il lavoro di Crespan e collaboratori sul germoplasma marchigiano.

Caratteristiche organolettiche

La monografia del 1960 descrive un vino rosso rubino carico, dal profumo vinoso e gradevole, armonico e vellutato, giustamente acido e tannico, robusto e di buon corpo. Le versioni contemporanee confermano l'intensità cromatica e vi aggiungono frutta nera matura, prugna, spezie mediterranee, erbe aromatiche e la nota amarognola in chiusura. Nel Leccese la malvasia nera viene tradizionalmente aggiunta in piccola percentuale, fino a un massimo del dieci per cento, per accrescere corpo e sapidità. Le vinificazioni in rosato, con macerazioni brevi, restituiscono vini di colore tenue e impronta floreale.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione si concentra in Puglia e in particolare nel Salento, dove il negroamaro è la varietà a bacca nera più diffusa. Il Salice Salentino, riconosciuto DOC nel 1976, ne fa la base dei propri rossi e rosati, tradizionalmente affiancata dalla malvasia nera. Il Negroamaro di Terra d'Otranto, istituito nel 2011, prevede almeno il novanta per cento della varietà e comprende le tipologie rosso, rosato, spumante e riserva. Il vitigno rientra inoltre in numerose denominazioni salentine, fra cui Copertino, Squinzano, Brindisi e Leverano, e alimenta una produzione consistente a indicazione geografica.

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Masaf - CREA. Registro Nazionale delle Varietà di Vite, scheda ampelografica Negro amaro. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026).

- [2] Del Gaudio S., Panzera C. (1960). Negro amaro. In: Principali vitigni da vino coltivati in Italia, Volume I. Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, Roma.
- [3] 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.
- [4] Crespan M., Migliaro D., Larger S., Pindo M., Palmisano M., Manni A. et al. (2021). Grapevine (*Vitis vinifera* L.) varietal assortment and evolution in the Marche region (central Italy). *OENO One*, 55 (3), 17-37.
- [5] Masaf. Disciplinari di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Salice Salentino” e “Negroamaro di Terra d'Otranto”, testi consolidati vigenti.