

## **Nerello mascalese**

### Descrizione generale

Il vitigno nerello mascalese è la varietà a bacca nera più importante della Sicilia orientale e costituisce la base dei rossi dell'Etna. Il nome rimanda alla piana di Mascali, fra il vulcano e la costa, indicata dalle fonti come area d'origine. La descrizione ufficiale, redatta da Mazzei e Zappalà nel 1964, si basa su un clone coltivato a Milo, in provincia di Catania, confrontato con il materiale di Viagrande, Mascalucia, Pedara e Mascali. La coltivazione si spinge oggi fino a quote elevate sulle pendici del vulcano, dove i suoli sabbiosi di origine vulcanica hanno permesso la sopravvivenza di vigneti prefillosserici a piede franco.

### Sinonimi e omonimie

Il Registro Nazionale riporta nirello mascalese, niureddu mascalese, niureddu mascatisi, nerello e nireddu, oltre a pignatello nero, indicato come dizione errata. Le forme nerello di Mascali, nerello delle Madonie e nerello comune, talvolta attribuite alla varietà, non compaiono nella fonte ufficiale. La distinzione dal nerello cappuccio non passa quindi per un nome, ma per i caratteri ampelografici: il grappolo del mascalese è grande e allungato, quello del cappuccio corto e compatto. Il termine nerello, da solo, ha coperto storicamente più varietà del Messinese e del Catanese.

### Descrizione ampelografica

L'apice si presenta mediamente espanso, bianco-verdastro con venature ramate e lanuginoso, con foglioline apicali spiegate, verde-giallastre e lanuginose. Il tralcio erbaceo è verde, a sezione pressoché circolare, angoloso e fortemente aracnoideo, con tomento diffuso su tutta la superficie. I viticci risultano bifidi e trifidi, corti, sottili e distribuiti in modo irregolare, mentre l'infiorescenza è conica e lunga circa quattordici centimetri. Il grappolo a maturità industriale è

grande, lungo venti-venticinque centimetri, allungato e conico oppure piramidale, con una o più ali e aspetto medio-compatto; il peduncolo è visibile e legnoso fino alla prima ramificazione.

### Necessità colturali

Il Registro attribuisce al nerello mascalese vigoria notevole e produzione abbondante ma non sempre costante, con allevamento ad alberello basso e potatura corta. Il primo germoglio fruttifero si colloca fra il secondo e il terzo nodo, con una sola infiorescenza per germoglio. La resistenza alle malattie e ai parassiti è buona, meno verso l'oidio. Nelle annate meteorologicamente sfavorevoli i grappoli presentano acini di sviluppo incompleto, che restano verdi o rossastri, soprattutto alle quote più alte; al limite superiore di coltivazione, fra i mille e i millequattrocento metri, l'uva non arriva a maturazione completa.

### Fenologia

Il germogliamento è precoce e cade fra la seconda decade di marzo e la prima decade di aprile, mentre la maturazione dell'uva si colloca fra la terza decade di settembre e la prima decade di ottobre. Il riferimento vale per il vigneto di osservazione: sull'Etna, alle quote superiori, la vendemmia si sposta comunemente alla seconda e terza settimana di ottobre. Il nerello mascalese è quindi varietà nettamente tardiva. Il ciclo lungo, unito all'escursione termica delle quote elevate, sostiene la formazione dei precursori aromatici e la conservazione dell'acidità.

### Aspetti genetici

Le indagini molecolari attribuiscono al nerello mascalese l'incrocio fra sangiovese e mantonico bianco, ricostruzione proposta da Gasparro e collaboratori (Molecular Biotechnology, 2013) e confermata dalla

genotipizzazione SNP di D'Onofrio e collaboratori [2, 3]. Il gaglioppo calabrese discende dagli stessi due genitori e risulta quindi fratello germano del nerello mascalese, insieme al mantonicone e al lievuso, individuati dalla rassegna più recente sul germoplasma italiano [4]. Il mantonico bianco, coltivato nel Reggino e nel Crotonese e documentato almeno dalla fine del Cinquecento, è genitore anche del nero d'Avola, del catarratto bianco e dell'ansonica. L'ipotesi di legami diretti con vitigni del Mediterraneo orientale non trova conferma nei dati molecolari.

### Caratteristiche organolettiche

Il vino mostra colore rosso rubino di media intensità, spesso trasparente e con rapida evoluzione verso il granato. Il naso propone ciliegia, melograno, rosa appassita, erbe mediterranee, pepe e sfumature affumicate. Al palato la trama tannica è fitta ma di grana fine, sostenuta da acidità elevata e da una sapidità marcata, con persistenza lunga. La combinazione fra colore tenue, tannino serrato e longevità ha portato a paragoni ricorrenti con il nebbiolo e con il pinot nero, che restano riferimenti stilistici e non indicazioni di parentela. L'affinamento in legno grande resta la scelta prevalente.

### Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione si concentra sulle pendici dell'Etna, soprattutto sui versanti nord ed est fra Castiglione di Sicilia, Randazzo e Linguaglossa, con presenze nel Messinese e diffusione più recente nel Palermitano e nell'Agrigentino. Il disciplinare dell'Etna prevede per le tipologie rosso e rosato almeno l'80% di nerello mascalese, con un massimo del 20% di nerello mantellato. Nel Faro la quota della varietà è compresa fra il 45 e il 60%, accanto a nerello cappuccio e nocera. Il vitigno compare inoltre in Alcamo, Contea di Sclafani, Marsala e Sambuca di Sicilia e in alcune denominazioni calabresi.

## Fonti e riferimenti essenziali

- [1] Masaf - CREA. Registro Nazionale delle Varietà di Vite, scheda ampelografica Nerello mascalese. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026)
- [2] Gasparro M., Caputo A.R., Bergamini C., Crupi P., Cardone M.F., Perniola R., Antonacci D. (2013). Sangiovese and Its Offspring in Southern Italy. *Molecular Biotechnology*, 54, 581-589. DOI 10.1007/s12033-012-9600-1
- [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. DOI 10.3389/fpls.2020.605934
- [4] Crespan M., Mercati F., De Lorenzis G., D'Onofrio C., Sunseri F. (2023). Two main distinct evolutionary stories describe the Italian grapevine assortment. *VITIS*, 62 (Special Issue), 30-36. DOI 10.5073/vitis.2023.62.special-issue.30-36
- [5] Mazzei A., Zappalà A. (1964). Nerello mascalese, in *Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volume III*, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, Roma.
- [6] Masaf. Disciplinari di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Etna” e “Faro”, testi consolidati vigenti.