

Uva di Troia

Descrizione generale

Il vitigno uva di Troia è una varietà a bacca nera della Puglia settentrionale, con il nucleo storico fra Andria, Barletta e Canosa di Puglia. La descrizione ufficiale si basa su un clone della collezione del vivaio dell'Ente Economico della Viticoltura in contrada San Nicola, nell'agro di Barletta. Le fonti ottocentesche indicano che la varietà costituiva fra il sessanta e il novanta per cento dei vigneti di quei territori, grazie alla produttività e alla resistenza alle avversità climatiche superiori a quelle delle altre uve locali. L'attribuzione dell'introduzione all'eroe omerico Diomede appartiene alla tradizione e non ha riscontri.

Sinonimi e omonimie

Il Registro Nazionale riconosce come sinonimi ufficiali sumarello, sommarrello e nero di Troia. Le fonti ampelografiche pugliesi segnalano però che l'uso di somarello per l'uva di Troia, documentato nel Gargano, genera confusione con il susumaniello, che è varietà del tutto diversa e che nella collezione francese di Vassal è conservata proprio con il nome di somarello nero [3]. Altri nomi storici sono vitigno di Canosa e uva di Canosa, ai quali si aggiungono con attribuzione più incerta uva tranese, nero di Barletta e uva della marina. Nero di Troia di Canosa non è invece un sinonimo, perché richiama una denominazione.

Descrizione ampelografica

L'apice del germoglio è mediamente espanso, lanuginoso, di colore verde biancastro con sfumature violacee, mentre le foglioline apicali risultano spiegate, lanuginose, verdi con sfumature bronzate e quelle basali verdi con riflessi violacei. L'asse del germoglio è ricurvo. Il grappolo è grande, piramidale, semplice o alato, di media compattezza. L'acino è medio e sferico, con buccia

molto pruinosa e spessa, di colore nero-violetto. La letteratura pugliese distingue due biotipi, uno con grappolo e acini più grandi e uno più piccolo, noto localmente come carmosina, al quale vengono riconosciute attitudini enologiche superiori.

Necessità colturali

Il Registro attribuisce all'uva di Troia vigoria buona e una produttività media, attorno ai cinquanta quintali per ettaro, quindi non eccedente. Il primo germoglio fruttifero si colloca fra il secondo e il terzo nodo, con una o due infiorescenze per germoglio e femminelle di fertilità scarsa e saltuaria. La resistenza alla peronospora è modesta, mentre verso l'oidio risulta migliore; gli acini sopportano bene le intemperie ma la pianta soffre il favonio, il vento caldo meridionale. L'allevamento tradizionale è l'alberello pugliese con cornetti di tre o quattro gemme, oggi affiancato dalla spalliera.

Fenologia

Le osservazioni condotte a Barletta indicano germogliamento nella prima quindicina di aprile, fioritura fra la fine di maggio e i primi di giugno, invaiatura fra la fine di luglio e i primi di agosto e maturazione nella prima decade di ottobre, con caduta delle foglie nella seconda decade di novembre. Il disciplinare del Barletta classifica l'uva di Troia come varietà di quarta epoca e colloca la raccolta nella seconda e terza decade di ottobre. La maturazione tardiva consente il completamento dell'evoluzione fenolica, ma espone la vendemmia alle prime piogge autunnali.

Aspetti genetici

L'uva di Troia discende dall'incrocio fra bombino bianco e uva rosa antica, secondo la ricostruzione genealogica di Bergamini e collaboratori, condotta su cinquantaquattro microsatelliti nucleari poi integrati da sei nucleari e cinque

cloroplastici [2]. L'uva rosa antica corrisponde al quagliano piemontese e al bouteillan noir della Provenza. La varietà condivide dunque entrambi i genitori con il bombino nero e l'impigno, dei quali risulta fratello germano. L'analisi degli aplotipi cloroplastici identifica il bombino bianco come portaseme e il quagliano come donatore di polline. Il legame con vitigni lontani dalla Puglia indica il residuo di antiche varietà fondatrici di ampia diffusione, e smentisce l'ipotesi di un'origine dall'Asia Minore o dall'Albania.

Caratteristiche organolettiche

Il vino ha colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, effetto della buccia spessa e pruinosa, e profumi di frutti rossi e neri, spezie, erbe aromatiche e sfumature balsamiche. Al palato il tannino è consistente e talvolta severo in gioventù, l'acidità equilibrata e il corpo pieno, con buona attitudine all'invecchiamento. Per lungo tempo la varietà è stata impiegata nei tagli, ai quali forniva colore, alcol e struttura, mentre negli ultimi decenni la vinificazione in purezza si è affermata come scelta prevalente fra i produttori della Puglia settentrionale.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione si concentra nella Puglia settentrionale, fra le province di Barletta-Andria-Trani, Bari e Foggia, con presenze minori in Basilicata e Campania. Il Castel del Monte Nero di Troia Riserva, riconosciuto DOCG nel 2011, costituisce il riconoscimento di maggior rilievo, accanto al Castel del Monte Rosso Riserva. Il vitigno dà inoltre le tipologie dedicate del Barletta DOC e rientra in Rosso Canosa, Rosso di Cerignola, Orta Nova e Cacc'e Mmitte di Lucera. Le superfici sono in crescita dopo la lunga contrazione novecentesca.

Fonti e riferimenti essenziali

- [1] Masaf - CREA. Registro Nazionale delle Varietà di Vite, scheda ampelografica Uva di Troia. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026)
- [2] Bergamini C., Perniola R., Cardone M.F., Gasparro M., Pepe R., Caputo A.R., Antonacci D. (2016). The molecular characterization by SSRs reveals a new South Italian kinship and the origin of the cultivar Uva di Troia. *SpringerPlus*, 5, 1562. DOI 10.1186/s40064-016-3228-8
- [3] Di Vecchi Staraz M., Bandinelli R., Boselli M., This P., Boursiquot J.M., Laucou V., Lacombe T., Varès D. (2007). Genetic structuring and parentage analysis for evolutionary studies in grapevine: kin group and origin of the cultivar Sangiovese revealed. *Journal of the American Society for Horticultural Science*, 132 (4), 514-524.
- [4] Antonacci D. (2006). *Viti di Puglia*. Adda Editore, Bari.
- [5] Masaf. Disciplinari di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Castel del Monte Nero di Troia Riserva” e a denominazione di origine controllata “Barletta”, testi consolidati vigenti.