

Nocera

Descrizione generale

Il vitigno nocera è una varietà a bacca nera della Sicilia nord-orientale, legata storicamente al versante tirrenico del Messinese. La descrizione ufficiale, redatta da Mazzei e Zappalà nel 1962, si basa su un clone di Venetico Superiore, a duecentottanta metri di quota, confrontato con il materiale coltivato a Milazzo, Barcellona Pozzo di Gotto e Monforte San Giorgio. Un tempo diffusissimo nel Messinese, il nocera è stato progressivamente sostituito dai due nerelli e da varietà nazionali e internazionali, fino a ridursi a poche decine di ettari. Il recupero varietale degli ultimi anni ne ha rilanciato la coltivazione.

Sinonimi e omonimie

Il Registro Nazionale afferma di non avere riscontrato sinonimi effettivi. Segnala che Rossi indicava per la zona etnea il nome carricante nero, corrispondenza che gli autori dichiarano di non avere verificato, e ricorda che Mendola riteneva il nocera affine ai nerelli, con i quali condivide effettivamente qualche carattere. Il catalogo internazionale registra inoltre forme locali come nucera, nucera niura, nocera nera di Milazzo e nocera di Catania. Le espressioni nocera dei Peloritani e niura, talvolta attribuite alla varietà, non compaiono nella fonte ufficiale italiana.

Descrizione ampelografica

La foglia è media e orbicolare, trilobata con i lobi inferiori spesso appena accennati, con seno peziolare a V stretto, pagina superiore verde cupo, liscia, opaca e glabra e pagina inferiore verde chiaro e glabra. Il grappolo risulta medio, lungo circa diciotto centimetri, piramidale, con un'ala e di aspetto spargolo, con peduncolo erbaceo e sottile. L'acino è medio, di forma intermedia fra l'ellissoide e l'obovoide, con buccia nero-bluastro poco pruinosa e di media

consistenza, ombelico non persistente e polpa succosa e molle dal sapore semplice e aspretto. I vinaccioli sono due per acino.

Necessità colturali

Il Registro attribuisce al nocera vigoria buona e produzione regolare, con allevamento ad alberello e potatura corta. Il primo germoglio fruttifero si colloca fra il secondo e il terzo nodo, con due o tre infiorescenze per germoglio e femminelle poco fertili. Il punto debole è la sanità: la fonte definisce il vitigno poco resistente a tutte le malattie, e il grappolo spargolo attenua ma non elimina il problema. Il vigneto di osservazione si trovava in lieve pendio, su terreno di medio impasto tendente al compatto, con esposizione a ovest. Il comportamento all'innesto è buono.

Fenologia

Le osservazioni ufficiali indicano un germogliamento precoce, fra la seconda e la terza decade di marzo, e una maturazione di terza epoca collocata fra la terza decade di agosto e la prima decade di settembre. Il nocera non è quindi varietà a germogliamento medio-tardivo né a maturazione tardiva. Il dato riguarda un vigneto costiero del Messinese e va letto insieme alla quota: nelle situazioni collinari più fresche dei Peloritani la raccolta si sposta in avanti. La colorazione autunnale delle foglie vira al rosso mattone.

Aspetti genetici

Il nocera presenta un profilo microsatellitare proprio, distinto da quello delle principali cultivar siciliane, secondo l'indagine di De Lorenzis e collaboratori (Scientia Horticulturae, 2014) su quarantasei varietà dell'isola. Fra i vitigni analizzati non emergono per il nocera rapporti di primo grado con il sangiovese, che invece legano frappato, nerello mascalese e perricone. L'affinità con i nerelli segnalata da Mendola riguarda quindi caratteri ampelografici e

non identità genetica. I genitori restano sconosciuti e il recupero varietale nel Messinese sta permettendo una caratterizzazione più accurata del materiale in coltivazione.

Caratteristiche organolettiche

Il vino si presenta di colore rosso rubino intenso, con profumi di frutta nera, spezie, erbe aromatiche e sfumature balsamiche. Al palato la dotazione tannica è consistente e l'acidità elevata, con corpo pieno e buona attitudine all'invecchiamento. Proprio l'acidità spiega il ruolo assegnato al nocera nelle denominazioni messinesi, dove interviene in percentuali contenute per dare freschezza e tenuta ai vini a base di nerello mascalese. Le vinificazioni in purezza, oggi in aumento, restituiscono vini di struttura marcata e profilo severo in gioventù.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione resta concentrata nella Sicilia nord-orientale, in provincia di Messina, con piante sparse nel Catanese, nel Siracusano e nel Ragusano e presenze in Calabria. Il disciplinare del Faro assegna al nocera una quota compresa fra il 5 e il 10%, accanto a nerello mascalese e nerello cappuccio. La varietà rientra inoltre nel Mamertino di Milazzo, dove affianca il nero d'Avola, nella tipologia varietale della DOC Sicilia e in alcune denominazioni calabresi. Le superfici restano marginali, ma il recupero avviato negli ultimi decenni ne ha fermato il declino.

Fonti e riferimenti essenziali

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

[2] Mazzei A., Zappalà A. (1962). Nocera. In: Principali vitigni da vino coltivati in Italia, Volume II. Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, Roma.

- [3] De Lorenzis G., Las Casas G., Brancadoro L., Scienza A. (2014). Genotyping of Sicilian grapevine germplasm resources (*V. vinifera* L.) and their relationships with Sicilian grape varieties. *Scientia Horticulturae*, 169, 189-198.
- [4] Vitis International Variety Catalogue (VIVC). Scheda Nocera, elenco dei sinonimi. www.vivc.de (consultato agosto 2026).
- [5] Masaf. Disciplinari di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Faro”, “Mamertino di Milazzo” e “Sicilia”, testi consolidati vigenti.