

## **Ottavianello**

### Descrizione generale

Il vitigno ottavianello è una varietà a bacca nera coltivata nel Brindisino e corrisponde al cinsaut francese. La descrizione ufficiale, redatta da Del Gaudio e Giusto nel 1960, si basa su un clone del vivaio dell'Ente della Viticoltura in contrada Molillo, nell'agro di Ostuni, allevato ad alberello pugliese su terreno collinare di terra rossa superficiale a duecentotrentasette metri di quota. L'introduzione in Puglia viene attribuita al marchese di Bugnano, che avrebbe portato il materiale a San Vito dei Normanni. Il vitigno non compare negli elenchi ampelografici ottocenteschi, pur essendo già presente nelle campagne di Ostuni.

### Sinonimi e omonimie

Il Registro Nazionale riporta ottaviano, ottavianuccia in provincia di Lecce e cinsaut per la Francia. Le forme ottavianello nero e ottavianello di Puglia, talvolta attribuite alla varietà, non compaiono nella fonte ufficiale. Il nome hermitage è un sinonimo storico impiegato in Sudafrica e in Australia e va tenuto distinto dalla denominazione francese dell'Hermitage, nel Rodano settentrionale, dove il cinsaut non rientra fra le uve ammesse. L'ottavianello non va inoltre confuso con il notardomenico, altra varietà brindisina che concorre alla stessa denominazione.

### Descrizione ampelografica

La foglia è di grandezza media, pentagonale e quinquelobata, con seno peziolare a U, lembo piano o piegato a gronda e spesso, pagina superiore verde bottiglia, glabra e opaca, pagina inferiore verde chiaro e setolosa. Il grappolo è medio, allungato o piramidale, semplice, lungo sedici-diciotto centimetri, serrato nei terreni fertili dove l'uva non matura bene e alquanto serrato in

quelli poveri. L'acino misura tredici-quindici millimetri, di forma ellissoide-obovoide e colore violetto, con buccia pruinosa e delicata e polpa succosa e consistente dal sapore dolce. Secondo le annate la varietà va soggetta a lieve acinellatura.

### Necessità colturali

Il Registro attribuisce all'ottavianello vigoria discreta e produzione buona, quantificata in cinquanta-sessanta quintali per ettaro nei terreni poveri, che sono i più utilizzati. Il primo germoglio fruttifero si colloca fra il secondo e il terzo nodo, con due infiorescenze per germoglio e femminelle del tutto sterili. La resistenza alla peronospora e all'oidio è buona, così come quella ai geli, alla siccità e ai forti calori; la delicatezza della buccia espone però l'uva al colpo di sole, che resta il limite principale nelle esposizioni più assolate. Il comportamento all'innesto è normale.

### Fenologia

Le osservazioni condotte a Ostuni indicano un germogliamento fra il 10 e il 22 aprile, una fioritura fra il 28 maggio e il 12 giugno e un'invasatura fra il 28 luglio e il 13 agosto, con arresto dell'accrescimento dei tralci ai primi di luglio. La maturazione dell'uva cade fra il 16 e il 30 settembre e la caduta delle foglie fra il 20 e il 30 novembre. L'ottavianello non è quindi una varietà precoce: germoglia tardi rispetto alle altre uve pugliesi e matura a settembre inoltrato. Il germogliamento tardivo riduce l'esposizione ai ritorni di freddo primaverili.

### Aspetti genetici

L'ottavianello corrisponde al cinsaut francese, identità confermata dai profili molecolari e già registrata dalla monografia ministeriale del 1960, che indicava cinsaut come nome francese della varietà. I genitori non sono stati individuati e non risultano parentele di primo grado accertate con altri vitigni italiani. In

Sudafrica il cinsaut, incrociato con il pinot nero da Abraham Perold nel 1925, ha dato origine al pinotage: da quell'ambiente deriva il sinonimo hermitage, impiegato fuori d'Europa e privo di legami con la Puglia. La selezione clonale resta limitata.

### Caratteristiche organolettiche

Il Registro definisce l'ottavianello un vitigno da buon vino rosso da pasto. Il vino si presenta di colore rosso rubino chiaro, con profumi di ciliegia, fragola, spezie dolci e note floreali di rosa e viola. Al palato il tannino risulta fine e poco incisivo, l'acidità viva e il corpo leggero o medio, con beva agile e buona persistenza. Il profilo cromatico tenue e la delicatezza della buccia spiegano l'impiego nelle vinificazioni in rosato, dove la varietà esprime al meglio la componente floreale e fruttata.

### Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione si concentra in provincia di Brindisi, fra Ostuni, Carovigno, San Vito dei Normanni, San Michele Salentino, Ceglie Messapica e Latiano; la varietà è iscritta fra quelle idonee alla coltivazione in tutta la Puglia con l'esclusione della provincia di Foggia. L'Ostuni, riconosciuto DOC nel 1972, prevede la tipologia Ostuni Ottavianello, ottenuta da almeno l'85% della varietà con l'eventuale concorso di negroamaro, malvasia nera, notardomenico e susumaniello fino al 15%. Le superfici restano limitate e il recupero recente si deve a poche aziende del Brindisino.

### Fonti e riferimenti essenziali

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

[2] Del Gaudio S., Giusto D. (1960). Ottavianello. In: Principali vitigni da vino coltivati in Italia, Volume I. Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, Roma.

[3] Antonacci D. (2006). Viti di Puglia. Adda Editore, Bari.

[4] Vitis International Variety Catalogue (VIVC). Scheda Cinsaut, elenco dei sinonimi. [www.vivc.de](http://www.vivc.de) (consultato agosto 2026).

[5] Masaf. Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Ostuni”, testo consolidato vigente.