

Primitivo

Descrizione generale

Il vitigno primitivo è una varietà a bacca nera coltivata in Puglia, geneticamente identica allo zinfandel californiano e al crljenak kaštelanski croato. La descrizione ufficiale, redatta da Del Gaudio e Nico nel 1960, si basa su un vigneto di Manduria, in provincia di Taranto, allevato ad alberello pugliese su terreno di pianura profondo e argilloso-calcareo. La presenza in Puglia è documentata dal Settecento e la tradizione locale attribuisce la selezione del materiale a Gioia del Colle, dove il vitigno venne moltiplicato per la precocità di maturazione. Le superfici sono cresciute in modo rapido negli ultimi vent'anni, soprattutto nel Tarantino e nel Brindisino.

Sinonimi e omonimie

Il Registro Nazionale documenta primaticcio a Trani e ad Altamura, primitivo a Turi e a Gioia del Colle, morellone, uva di Corato, uva della pergola e primitivo di Gioia. La stessa fonte segnala zagarese come dizione errata: si tratta di una varietà distinta e non di un sinonimo. Primitivo di Manduria non identifica un biotipo, ma una denominazione di origine. Le forme primitivo del Salento non trovano riscontro, perché la fonte colloca quel nome nell'area barese. Restano distinti anche lo zinfandel e il crljenak kaštelanski, che sono nomi locali della stessa varietà.

Descrizione ampelografica

La foglia è pentagonale, di media grandezza, quinquelobata, con seno peziolare a lira chiusa e bordi sovrapposti, pagina superiore glabra e verde cupo, pagina inferiore lanuginosa, lembo ondulato, rugoso e spesso. Il grappolo misura dai quattordici ai diciassette centimetri, ha aspetto mediamente compatto e forma conico-cilindrica, semplice, alato o doppio, con peduncolo corto e grosso. L'acino

è sferoide, di media grandezza, con buccia pruinosa di colore blu e di medio spessore, succo di colore vinoso e polpa dolce e succosa dal sapore aromatico caratteristico. I vinaccioli sono uno o due per acino, talvolta tre, di forma piriforme e colore rossastro.

Necessità colturali

Il Registro attribuisce al primitivo vigoria mediocre e produzione incostante ma abbondante, con allevamento ad alberello pugliese a quattro o cinque cornetti e potatura corta, perché la varietà non sopporta la potatura lunga. La resistenza al marciume dell'uva e alle brinate primaverili è scarsa, mentre la sensibilità alla siccità e alle alte temperature estive si manifesta con avvizzimento e scottatura degli acini. La resistenza all'oidio e alla peronospora è media. L'aborto florale è frequente nei terreni profondi e umidi, soprattutto dopo autunni e inverni piovosi. L'affinità con i portinnesti americani è buona, con l'eccezione del Berlandieri per Riparia 225, che favorisce la colatura.

Fenologia

Il germogliamento cade fra il 25 marzo e il 10 aprile, la fioritura fra il 10 e il 25 maggio, l'invasiatura fra il primo e il 10 luglio. La maturazione del primo prodotto si colloca fra la fine di agosto e i primi di settembre, mentre il secondo matura fra il 20 e il 30 settembre. La varietà dà infatti due raccolti ed eventualmente un terzo: il primo sulle gemme basali, attorno ai trenta quintali per ettaro, il secondo sulle femminelle, che sono molto fertili, con dieci-venti quintali. Il primo prodotto è più ricco di zuccheri e più povero di acidità del successivo.

Aspetti genetici

Le analisi del DNA condotte fra gli anni Novanta e i primi anni Duemila dai gruppi di Carole Meredith e dell'Università di Zagabria hanno stabilito che

primitivo, zinfandel californiano, crljenak kaštelanski e kratošija montenegrina sono la stessa varietà, il cui nome più antico documentato è tribidrag, attestato in Dalmazia dal Quattrocento. La varietà è quindi di origine croata e giunse in Puglia presumibilmente nel Settecento. Il tribidrag è inoltre genitore, insieme al dobričić, del plavac mali dalmata. L'adattamento secolare all'ambiente pugliese ha selezionato un materiale che si comporta in modo distinto rispetto alle espressioni californiane e adriatiche.

Caratteristiche organolettiche

Il vino si presenta di colore rosso rubino intenso, con profumi di frutta rossa e nera molto matura, prugna, spezie dolci, liquirizia e sfumature balsamiche. Al palato la struttura è piena, il tenore alcolico elevato e il tannino robusto, con una concentrazione che deriva dalla ricchezza zuccherina delle uve. La maturazione anticipata del primo prodotto e la disomogeneità fra i due raccolti rendono la scelta del momento di vendemmia determinante per l'equilibrio del vino. Le versioni dolci naturali, ottenute da uve surmature, costituiscono la tipologia storica del Tarantino.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione si concentra in Puglia, soprattutto nelle province di Taranto, Brindisi e Bari, con presenze crescenti in Basilicata. Il Primitivo di Manduria, riconosciuto DOC nel 1974, e il Primitivo di Manduria Dolce Naturale, DOCG dal 2011, riservano alla varietà la quota prevalente della base ampelografica. Il vitigno dà inoltre la tipologia dedicata del Gioia del Colle DOC e alimenta un'ampia produzione a indicazione geografica nel Salento. Il peso economico è notevole e l'export ha trainato l'espansione delle superfici, con una domanda internazionale che resta sostenuta.

Fonti e riferimenti essenziali

- [1] Masaf - CREA. Registro Nazionale delle Varietà di Vite, scheda ampelografica Primitivo. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026).
- [2] Del Gaudio S., Nico G. (1960). Primitivo. In: Principali vitigni da vino coltivati in Italia, Volume I. Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, Roma.
- [3] Maletić E., Pejić I., Karoglan Kontić J., Piljac J., Dangl G.S., Vokurka A., Lacombe T., Mirošević N., Meredith C.P. (2004). Zinfandel, Dobričić and Plavac mali: the genetic relationship among three cultivars of the Dalmatian coast. *American Journal of Enology and Viticulture*, 55 (2), 174-180.
- [4] Robinson J., Harding J., Vouillamoz J.F. (2012). *Wine Grapes*. Penguin Books, Londra.
- [5] Masaf. Disciplinari di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Primitivo di Manduria” e “Gioia del Colle” e a denominazione di origine controllata e garantita “Primitivo di Manduria Dolce Naturale”, testi consolidati vigenti.