

Susumaniello

Descrizione generale

Il vitigno susumaniello è una varietà a bacca nera della Puglia, con il nucleo di coltivazione in provincia di Brindisi. La descrizione ufficiale si basa su un clone scelto nel vivaio dell'Ente della Viticoltura a Brindisi, in contrada Montenegro. La varietà era quasi scomparsa nella seconda metà del Novecento, penalizzata da un comportamento produttivo che si esaurisce con l'età della pianta, ed è stata recuperata a partire dagli anni Duemila attraverso selezioni massali condotte su vecchi vigneti. Oggi alimenta una produzione in crescita, sostenuta dall'interesse per i rossi salentini di impronta fresca.

Sinonimi e omonimie

Nella collezione francese di Vassal la varietà è conservata anche con il nome di somarello nero, registrato come sinonimo a partire dal 1967 [2]. Il punto richiede attenzione, perché il Registro Nazionale riconosce sumarello e sommarrello come sinonimi ufficiali dell'uva di Troia: due varietà distinte condividono quindi, in aree diverse della Puglia, un nome quasi identico. Susumaniello del Salento non individua inoltre un'entità distinta e la stessa indicazione geografica risulta imprecisa, perché la coltivazione si concentra nel Brindisino, fra San Vito dei Normanni, Brindisi, Mesagne, San Donaci e Cellino San Marco. Il susumaniello non va infine confuso con il notardomenico e con l'ottavianello.

Descrizione ampelografica

L'apice del germoglio è di forma media, setoloso, verde con orlo carminato, mentre le foglioline apicali e basali si presentano piegate a coppa, vellutate e di colore verde chiaro. L'asse del germoglio è ricurvo. Il tralcio erbaceo non presenta lenticelle, ha sezione trasversale circolare e contorno liscio, in parte

setoloso, di colore verde. I viticci sono bifidi, di media lunghezza e grossezza, verde chiaro, con distribuzione intermittente. L'infiorescenza è di grandezza media e forma allungata, semplice o composta. Il grappolo risulta medio o medio-grande, piramidale, spesso alato e generalmente compatto.

Necessità colturali

Il comportamento del susumaniello cambia con l'età della pianta, e in questo sta la sua peculiarità agronomica. Il Registro indica molta vigoria allo stato giovanile, che si riduce a partire dal decimo o quindicesimo anno, e una produzione abbondante in gioventù, attorno ai settanta quintali per ettaro, che oltre i dieci anni scende ai cinquanta. Il primo germoglio fruttifero si colloca fra il secondo e il terzo nodo, con due infiorescenze per germoglio e femminelle sterili. Il comportamento nella moltiplicazione per innesto è definito difettoso e l'affinità con i portinnesti americani, buona nella fase giovanile, si esaurisce rapidamente.

Fenologia

Le osservazioni ufficiali collocano il germogliamento nella prima decade di aprile e la fioritura fra il 23 maggio e il 7 giugno. L'accrescimento dei tralci si arresta fra la fine di agosto e l'inizio di settembre e la maturazione dell'uva cade in seconda epoca, fra il 7 e il 12 settembre, con caduta delle foglie nella prima quindicina di novembre. Il susumaniello è quindi una varietà a maturazione precoce e non tardiva, e nemmeno a germogliamento tardivo. La raccolta anticipata contribuisce a preservare l'acidità elevata che caratterizza i vini.

Aspetti genetici

Il susumaniello nasce dall'incrocio fra la garganega e l'uva sogra, un'uva da tavola pugliese: la ricostruzione è di Di Vecchi Staraz e collaboratori, che nello stesso lavoro hanno rilevato per questa varietà anche una parentela di primo

grado con il sangiovese [2]. Il doppio legame ne fa un caso emblematico, perché unisce le due varietà che Crespan e collaboratori avevano indicato nel 2008 come chiavi dell'evoluzione dell'assortimento italiano [3]. Il quadro smentisce l'ipotesi tradizionale di un'origine dalmata o greca, dedotta dal nome meridionale della garganega, grecanico, e conferma che quelle uve appartengono al germoplasma italiano [4].

Caratteristiche organolettiche

Il vino ha colore rosso rubino molto intenso, effetto della buccia spessa e ricca di sostanze fenoliche, con profumi di frutta nera, spezie mediterranee, erbe aromatiche e sfumature balsamiche. Al palato il tannino risulta consistente, l'acidità viva e il corpo pieno, con una freschezza poco comune fra i rossi pugliesi. Proprio l'acidità elevata spiega il successo delle versioni in rosato, che negli ultimi anni hanno affiancato le tipologie rosse. Le uve delle piante giovani, più produttive, danno vini meno concentrati di quelli ottenuti dai vecchi impianti.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione resta concentrata in provincia di Brindisi, con presenze minori nel Leccese e piccoli impianti in Basilicata e Molise. Il Brindisi DOC prevede la tipologia varietale Susumaniello, ottenuta da almeno l'85% della varietà, e ammette la stessa uva fra quelle che concorrono alle tipologie rosso e rosato accanto al negroamaro. Il vitigno rientra inoltre nell'Ostuni DOC e alimenta una produzione consistente a indicazione geografica nel Salento e in Puglia. Le superfici, ridotte a poche decine di ettari, sono in crescita costante.

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Masaf - CREA. Registro Nazionale delle Varietà di Vite, schede ampelografiche Susumaniello e Uva di Troia. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026)

- [2] 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.
- [3] Crespan M., Calò A., Giannetto S., Sparacio A., Storchi P., Costacurta A. (2008). ‘Sangiovese’ and ‘Garganega’ are two key varieties of the Italian grapevine assortment evolution. *Vitis*, 47 (2), 97-104.
- [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] Masaf. Disciplinari di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Brindisi” e “Ostuni”, testi consolidati vigenti.