

Nero d'Avola

Descrizione generale

Il vitigno nero d'Avola è la varietà a bacca nera più coltivata della Sicilia ed è iscritta al Registro Nazionale con il nome di calabrese, che ha come sinonimo ufficiale proprio nero d'Avola. La descrizione ampelografica, redatta da Mazzei e Zappalà nel 1964, è stata condotta su un clone di Noto, in provincia di Siracusa, confrontato con il materiale di Pachino, Avola e Vittoria. La stessa fonte considera la varietà quasi certamente di origine siciliana. Carpentieri segnalava diverse sottovarietà, che gli autori della monografia interpretano come cloni della stessa cultivar, adattati a zone ed epoche differenti.

Sinonimi e omonimie

Il Registro riporta calabrese nero, nero d'Avola, calabrese d'Avola e calabrese dolce, oltre a calabrese pizzutello, calabrese pizzutello con la foglia rotonda e calabrese pizzuto in provincia di Ragusa. La fonte avverte che con il nome calabrese vengono indicati erroneamente, in diverse regioni, vitigni che nulla hanno in comune con questa varietà, e che in Toscana il nome è stato attribuito perfino al sangiovese. Il riferimento alla Calabria non indica quindi la provenienza della varietà e resta una delle omonimie più insidiose del panorama nazionale.

Descrizione ampelografica

La foglia è grande, orbicolare e intera, con seno peziolare a lira chiusa o aperta, pagina superiore verde cupo, ondulata, spessa, opaca e glabra e pagina inferiore verde chiaro e aracnoidea. L'assenza di lobatura è un carattere distintivo nel panorama delle varietà siciliane. Il grappolo risulta medio, conico, alato con un'ala e spesso composto, con peduncolo visibile, semi-legnoso e grosso. L'acino è medio, ellissoide od ovoidale, con buccia bluastra uniformemente distribuita,

pruinosa, di medio spessore e coriacea, e polpa succosa dal sapore semplice con succo incolore. I vinaccioli sono in media uno, raramente due.

Necessità colturali

Il Registro attribuisce al nero d'Avola vigoria notevole e produzione regolare, con allevamento tradizionale ad alberello basso e potatura corta e povera. Il vigneto di osservazione si trovava in piano, su terreno argilloso-calcareo-siliceo, a trentacinque metri sul livello del mare, con portinnesto Rupestris du Lot. Il primo germoglio fruttifero si colloca fra il secondo e il terzo nodo, con una o due infiorescenze per germoglio e femminelle di fertilità saltuaria e scarsa. La resistenza ai parassiti e alle altre avversità è buona e l'affinità con i portinnesti diffusi nelle zone di coltivazione risulta soddisfacente.

Fenologia

Il germogliamento è di epoca media e cade fra la prima e la seconda decade di aprile, mentre la fioritura è precoce, fra la prima e la seconda decade di maggio. L'invasatura si colloca nella prima decade di agosto e la maturazione in terza epoca, fra la prima e la seconda decade di settembre. La caduta delle foglie avviene molto tardi, fra la prima e la seconda decade di dicembre. Un carattere poco noto riguarda l'arresto dell'accrescimento dei tralci, che il Registro colloca già nella terza decade di giugno, con anticipo utile nei climi caldi e siccitosi.

Aspetti genetici

Il nero d'Avola, o calabrese, è figlio del mantonico bianco, varietà fondatrice dell'Italia sud-occidentale documentata in Calabria e in Sicilia almeno dalla fine del Cinquecento: la parentela è accertata da D'Onofrio e collaboratori (Frontiers in Plant Science, 2021). Dallo stesso genitore discendono anche il catarratto bianco e l'ansonica, che risultano quindi frateLLastri del nero d'Avola, e per via indiretta il grillo, nato dall'incrocio fra catarratto bianco e zibibbo. Il mantonico

bianco è inoltre genitore del nerello mascalese e del gaglioppo. L'origine legata ai coloni greci resta una tradizione non confermata dal DNA.

Caratteristiche organolettiche

Il vino si presenta di colore rosso rubino intenso, con profumi di frutta rossa e nera matura, prugna, spezie mediterranee ed erbe aromatiche. Al palato la struttura è piena, con tannini presenti ma di grana fine nelle versioni ben condotte, acidità sufficiente a sostenere il corpo e persistenza lunga. Le rese elevate producono vini più semplici e alcolici, mentre il contenimento della produzione restituisce profili più definiti. Nelle vinificazioni in assemblaggio con il frappato il nero d'Avola cede struttura e colore, ricevendo in cambio finezza aromatica.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione si concentra in Sicilia, con il nucleo storico nella parte sud-orientale fra Pachino, Noto e Avola e una diffusione oggi estesa a tutta l'isola. Il Cerasuolo di Vittoria, unica DOCG siciliana, prevede nero d'Avola dal 50 al 70% e frappato dal 30 al 50%. La varietà dà inoltre la tipologia omonima della DOC Sicilia e rientra in Etna, Noto, Vittoria e Riesi. Le superfici collocano il nero d'Avola fra le varietà a bacca nera più coltivate d'Italia e il suo peso sull'export siciliano resta determinante.

Fonti e riferimenti essenziali

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

[2] Mazzei A., Zappalà A. (1964). Calabrese. In: Principali vitigni da vino coltivati in Italia, Volume III. Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, Roma.

[3] D'Onofrio C., Tumino G., Gardiman M., Crespan M. et al. (2021). Parentage Atlas of Italian Grapevine Varieties as Inferred From SNP Genotyping. *Frontiers in Plant Science*, 11, 605934.

- [4] 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. *Journal of the American Society for Horticultural Science*, 132 (4), 514-524.
- [5] Masaf. Disciplinari di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Cerasuolo di Vittoria” e a denominazione di origine controllata “Sicilia”, testi consolidati vigenti.