

Tintilia

Descrizione generale

La tintilia è una varietà a bacca nera del Molise, coltivata nelle zone collinari interne delle province di Campobasso e Isernia. La scheda del Registro Nazionale deriva dall'estratto della domanda di iscrizione e si basa su osservazioni condotte fra il 1998 e il 2000 [1]. La coltivazione, un tempo diffusa nella regione, è stata progressivamente sostituita dal montepulciano nel corso del Novecento a causa della produttività molto bassa, fino a ridursi a pochi ceppi residui. Il recupero è avvenuto negli anni Novanta e nel 2002 la varietà è stata iscritta al Registro come autorizzata per il solo Molise [3].

Sinonimi e omonimie

La questione più delicata riguarda l'omonimia con la Sardegna. Il Registro riporta tintilia, tintillosa, tintillu e tintirella fra i sinonimi del bovale grande, varietà a sua volta riconosciuta sinonima del carignano e del nerello cappuccio con i decreti del 2018 [2]. La tintilia molisana è invece varietà del tutto distinta, iscritta separatamente e con un proprio profilo molecolare: la coincidenza dei nomi ha alimentato per decenni l'ipotesi di un'appartenenza alla famiglia dei bovali, che gli studi successivi hanno smentito [3]. In Molise non risultano altri nomi locali di rilievo.

Descrizione ampelografica

Il grappolo è semispargolo e di dimensioni molto contenute, con peso oscillante fra gli ottanta e i centoventi grammi: un valore fra i più bassi registrati per una varietà da vino italiana. Gli acini hanno diametro compreso fra i dieci e i tredici millimetri e peso medio attorno a un grammo e tre decimi, con buccia spessa e ricca di sostanze coloranti [1]. Il rapporto elevatissimo fra buccia e polpa che ne

deriva è il carattere che spiega l'intensità cromatica dei mosti, di colore violaceo quasi nero, e la dotazione polifenolica dei vini.

Necessità colturali

La produttività è definita scarsa dalla fonte ufficiale, ed è la ragione storica dell'abbandono della varietà a favore del montepulciano [1]. Il contenuto zuccherino dell'uva risulta invece notevole, mediamente superiore ai duecentotrenta grammi per litro, valore che colloca la tintilia fra le uve italiane a maggiore capacità di accumulo. La coltivazione si concentra nelle colline interne, dove l'escursione termica accompagna la maturazione tardiva e sostiene l'acidità; il disciplinare della denominazione limita gli impianti alle quote collinari, escludendo i fondovalle e le aree costiere.

Fenologia

Le osservazioni ufficiali collocano il germogliamento nella terza decade di aprile, la fioritura nella terza decade di maggio, l'invasatura nella prima decade di agosto, la maturazione fra la prima e la seconda decade di ottobre e la caduta delle foglie nella prima decade di novembre [1]. La tintilia è quindi tardiva su entrambi i fronti: il germogliamento posticipato la protegge dalle gelate primaverili delle colline interne, mentre la maturazione di ottobre inoltrato richiede stagioni sufficientemente lunghe ed espone la vendemmia alle piogge autunnali.

Aspetti genetici

Gli studi molecolari hanno stabilito che la tintilia molisana costituisce una varietà autonoma e hanno escluso l'identità con il bovale sardo e con le altre entità della cosiddetta famiglia dei bovini, alle quali era stata accostata per la sola assonanza dei nomi [3]. I genitori non sono stati individuati e nessuna ricostruzione di parentela pubblicata attribuisce alla varietà rapporti di primo

grado accertati. L'ipotesi tradizionale di un'introduzione dalla Spagna durante la dominazione borbonica resta plausibile sul piano storico ma priva di riscontri genetici, e la base varietale ristretta sopravvissuta all'abbandono rende prudente ogni conclusione.

Caratteristiche organolettiche

Il vino ha colore rosso rubino molto intenso con riflessi violacei, effetto diretto del rapporto fra buccia e polpa. Il profilo olfattivo unisce frutta rossa e nera matura, viola, spezie, erbe aromatiche e sfumature balsamiche, con note di tabacco e liquirizia nelle versioni affinate. Al palato la struttura è piena, il tannino presente ma di grana fine nelle interpretazioni migliori, l'acidità viva grazie alle quote collinari e alla maturazione tardiva. La combinazione fra concentrazione fenolica e freschezza consente evoluzioni lunghe e distingue la tintilia dagli altri rossi del Centro-Sud.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione è limitata al Molise, nelle colline interne delle province di Campobasso e Isernia, su superfici di poche centinaia di ettari. La Tintilia del Molise, riconosciuta DOC nel 2011, è riservata a vini ottenuti quasi esclusivamente da questa uva e comprende le tipologie rosso, rosso riserva e rosato. La varietà rientra inoltre nelle indicazioni geografiche regionali. Il peso economico resta contenuto, mentre quello identitario è considerevole: la tintilia è oggi il vitigno con cui il Molise si presenta sui mercati, dopo decenni in cui la regione era rimasta priva di un riferimento varietale proprio.

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Tintilia. Estratto dalla domanda di iscrizione della varietà al Registro Nazionale, con osservazioni condotte nel periodo 1998-2000. Scheda a cura di M. Pecile e C. Zavaglia, Registro Nazionale delle Varietà di Vite. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026)

[2] Masaf - CREA. Registro Nazionale delle Varietà di Vite, scheda Bovale grande, con i decreti ministeriali 30 maggio 2018 (G.U. n. 133 dell'11 giugno 2018) e 21 novembre 2018 (G.U. n. 279 del 30 novembre 2018).

[3] Reale S., Pilla F., Angiolillo A. (2006). Genetic analysis of the Italian *Vitis vinifera* cultivar Tintilia and related cultivars using SSR markers. *The Journal of Horticultural Science and Biotechnology*, 81 (6), 989-994. Lo studio, condotto su tredici loci SSR, sostiene la distinzione fra la tintilia molisana e il bovale grande.

[4] Röckel F., Maul E., Töpfer R. et al. *Vitis International Variety Catalogue*, scheda Tintilia. Julius Kühn-Institut, Siebeldingen. <https://www.vivc.de> (consultato agosto 2026)

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