

Mantonico bianco

Descrizione generale

Il mantonico bianco è una varietà a bacca bianca della Calabria, con area di coltura tipica nella Locride, attorno al comune di Bianco, in provincia di Reggio Calabria. È iscritto al Registro Nazionale dal 2014 e la scheda ufficiale deriva dall'estratto della domanda di iscrizione [1]. Citazioni di vitigni con questo nome risalgono al Duecento e sono frequenti in area siciliana: un mantonico bianco è descritto da Cupani nell'Hortus catholicus del 1696 per il Palermitano e dall'abate Geremia nel Vertunno etneo del 1836, con caratteri che aderiscono bene alla morfologia della varietà oggi coltivata in Calabria. Il riconoscimento ufficiale tardivo riflette la condizione di varietà a rischio di estinzione [3].

Sinonimi e omonimie

L'indagine condotta da Schneider e collaboratori indica che il vitigno è sempre stato designato mantonico, spesso con l'aggiunta del suffisso vero, nella forma vernacolare mantonacu viru, o con riferimento all'area di coltura, come mantonico di Bianco [1]. Il mantonico pizzutella è la stessa cultivar, identica sul piano genetico e morfologico e diversa solo per comportamento vegeto-produttivo. Sono invece varietà distinte il mantonico pinto, il mantonicone, il mantonico russeda e il mantonico di Verga. In Calabria il nome designa anche uve a bacca nera, tutte geneticamente separate da questa varietà.

Descrizione ampelografica

L'apice del germoglio è bianco verdastro e lanuginoso; le foglioline basali sono spiegate, verde chiaro giallastro con leggere sfumature di rame e pagina inferiore molto lanuginosa. La foglia adulta è media o medio-piccola, pentagonale, pentalobata ma con seni poco profondi, seno peziolare a V chiuso con bordi molto sovrapposti o ripiegati all'indietro, lembo verde scuro con

depressioni presso il punto peziolare e pagina inferiore lanuginosa con nervature prive di setole. Il grappolo a maturità è medio-grande, conico con estremità arrotondata, compatto, con numerose brevi ali e peduncolo corto. L'acino è medio, ellittico lungo, con buccia di medio spessore, ben pruinosa e di colore giallo-verde [1].

Necessità colturali

Il portamento della vegetazione è orizzontale e richiede un buon palizzamento dei tralci oltre a un'adeguata potatura verde, anche perché la varietà tende a produrre numerosi germogli doppi [1]. La vigoria è media-elevata, la fertilità di media entità e la produttività medio-elevata. Si tratta di un vitigno piuttosto rustico, con elevata resistenza ai freddi invernali e alla siccità estiva, che predilige terreni asciutti, collinari e ben esposti. È particolarmente sensibile alle scottature da zolfo e mostra una costante predisposizione agli attacchi di tripidi sulle foglie fin dal germogliamento; la sensibilità a peronospora e oidio è media, mentre nelle annate piovose il grappolo va facilmente soggetto a marciumi.

Fenologia

Il germogliamento è tardivo, la fioritura si colloca in epoca media e sia l'invasatura sia la maturazione dell'uva risultano tardive [1]. Le osservazioni sono state condotte per tre annate consecutive, dal 2008 al 2010, in due vigneti dalle caratteristiche diverse nell'agro di Rocca di Neto, in provincia di Crotone, confrontando il mantonico bianco con il sauvignon e, in uno dei due siti, con il greco bianco. La maturazione tardiva, unita alla pronunciata acidità, rende le uve adatte tanto alla conservazione quanto all'appassimento, e costituisce il carattere che definisce la varietà.

Aspetti genetici

Il mantonico bianco è una delle varietà fondatrici del germoplasma dell'Italia sud-occidentale e forma, insieme al sangiovese, la coppia di capostipiti da cui discende gran parte delle uve di Calabria e Sicilia [3]. Dall'incrocio fra i due nascono il gaglioppo e il nerello mascalese, entrambi iscritti al Registro, oltre al mantonicone, noto anche come occhi di lepre, e al lievuso [2, 3]. Il mantonicone si trova mescolato negli stessi vigneti in cui è coltivato il mantonico bianco, per alcune caratteristiche apprezzate e in particolare per l'acidità più bassa, che mitiga i valori eccessivi del mantonico [3].

Il mantonico bianco è inoltre genitore, insieme alla garganega, del catarratto, la più importante uva bianca autoctona della Sicilia, e per via indiretta si trova all'origine del grillo, nato dall'incrocio fra catarratto e zibibbo [3]. Mostra infine parentele di primo grado con numerose varietà calabresi, lucane e siciliane, fra cui ansonica, guardavalle, brettio nero, grecaresc, parmisana, trebbiano antico e truccanosa: un insieme che dimostra come l'areale di distribuzione della varietà dovesse in passato essere assai più ampio di quello attuale [3]. Per il mantonico bianco non sono stati individuati genitori.

Caratteristiche organolettiche

L'acidità pronunciata è il tratto compositivo dominante delle uve e si trasferisce integralmente nei vini, che presentano colore giallo paglierino con riflessi dorati e un profilo olfattivo di fiori bianchi, agrumi, frutta a polpa gialla ed erbe aromatiche. Al palato la freschezza sostiene un corpo medio-pieno e una chiusura sapida di buona persistenza. L'attitudine all'appassimento, riconosciuta storicamente, dà vini dolci di colore ambrato con note di miele, frutta secca e agrume candito, che Dalmasco nel 1954 accostava per caratteristiche al celebre liquoroso greco prodotto nella stessa zona.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione è limitata alla Calabria e in particolare alla Locride, sulla costa ionica reggina, con presenze nel Crotonese; le superfici nazionali sono di pochi ettari. La varietà dà vini secchi e passiti a indicazione geografica regionale ed è ammessa in alcune denominazioni calabresi, dove però i disciplinari non sempre distinguono il mantonico bianco dal montonico dell'Italia centrale. Il riconoscimento ufficiale tardivo è a sua volta conseguenza di quella confusione, che aveva portato ad ammettere per il montonico abruzzese il sinonimo di mantonico nella designazione dei vini.

Fonti e riferimenti essenziali

- [1] Mantonico bianco. Estratto dalla domanda di iscrizione della varietà al Registro Nazionale, con i riferimenti a Schneider et al. (2008 e 2009) e Lanati e Marchi (2008). Scheda a cura di M. Pecile e C. Zavaglia. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026)
- [2] Gasparro M., Caputo A.R., Bergamini C., Crupi P., Cardone M.F., Perniola R., Antonacci D. (2013). Sangiovese and Its Offspring in Southern Italy. *Molecular Biotechnology*, 54, 581-589. DOI 10.1007/s12033-012-9600-1
- [3] 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
- [4] 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. DOI 10.3389/fpls.2020.605934
- [5] Crespan M., Storchi P., Migliaro D. (2017). Grapevine cultivar Mantonico bianco is the second parent of the Sicilian Catarratto. *American Journal of Enology and Viticulture*, 68 (2), 258-262.
- [6] Dalmaso G. (1954). *Viti e vini di Calabria*.