

Corinto nero

Descrizione generale

Il corinto nero è una varietà a bacca nera coltivata nelle isole Eolie, dove accompagna tradizionalmente la malvasia di Lipari, con presenze sporadiche sulla costa tirrenica calabrese. La caratteristica che lo definisce è l'apirenia per partenocarpia: il frutto si sviluppa senza formazione dei semi. Le uve venivano storicamente essiccate sui graticci al sole per produrre l'uva passa nota come passolina, e solo in tempi recenti alcune aziende eoliane hanno avviato la vinificazione in purezza. Le superfici restano di pochi ettari, concentrati fra Lipari e Salina.

Sinonimi e omonimie

Nel Messinese la varietà è chiamata passerina e passolina, denominazioni che il Registro segnala fra le sinonimie errate della passerina marchigiana, con la quale non ha alcun rapporto [3]. L'omonimia più insidiosa riguarda però il nome stesso: il corinto nero eoliano è entità distinta dal corinto tradizionalmente coltivato in Grecia, con il quale condivide soltanto l'apirenia e la denominazione. Vanno tenuti distinti anche il corinto bianco e il corinto rosa, varietà simili ma separate, e la marine noir francese.

Descrizione ampelografica

La pianta è poco vigorosa e presenta foglia media, cuneiforme e trilobata. Il grappolo è piccolo e corto, mediamente compatto e talvolta spargolo, di forma cilindrica e alato. L'acino risulta piccolo o molto piccolo, sferoidale, a sviluppo partenocarpico, con buccia pruinosa di colore violetto, molto fine e poco consistente. L'assenza dei vinaccioli e le dimensioni ridottissime della bacca determinano un rapporto elevato fra buccia e polpa e rese in mosto molto basse, che sono la ragione principale della marginalità produttiva della varietà.

Necessità colturali

La scarsa vigoria e le rese basse costituiscono i tratti agronomici dominanti, compensati da una notevole capacità di adattamento alle condizioni pedoclimatiche più diverse e da un'ottima resistenza alle malattie della vite. Nelle Eolie la coltivazione avviene su terrazzamenti vulcanici, in alcuni casi fino a quattrocento metri di quota, in un ambiente ventilato e siccitoso che la varietà sopporta bene. L'apirenia rende inoltre le uve particolarmente adatte all'essiccazione, pratica alla quale sono state destinate per secoli prima della recente riscoperta enologica.

Fenologia

Le fonti tecniche collocano la maturazione in epoca medio-precoce, condizione che nelle isole consente di anticipare la raccolta rispetto alla malvasia di Lipari e di scaglionare le operazioni di vendemmia. Non esiste una scheda ampelografica ufficiale che riporti le epoche di germogliamento, fioritura e invaiatura, e i riferimenti disponibili vanno quindi considerati indicativi. La precocità relativa, unita alla buccia sottile, richiede attenzione nella scelta del momento di raccolta quando l'uva è destinata alla vinificazione e non all'appassimento.

Aspetti genetici

Il dato più rilevante rovescia la ricostruzione tradizionale. Schneider, Raimondi, Maia Moreira, De Santis, Zappia, Torello Marinoni, Librandi e Grando hanno accertato che il corinto nero delle Eolie è una variante somatica partenocarpica del sangiovese, e non un'uva imparentata con il corinto coltivato in Grecia [2]. Lo stesso genotipo apireno è stato rilevato sporadicamente sulla costa tirrenica calabrese. Il risultato è considerato uno degli elementi che portano ad attribuire al Mezzogiorno l'area di origine del sangiovese, insieme al riconoscimento di

numerosi sinonimi inattesi di quella varietà in Calabria, Sicilia e Puglia [3]. Il nome, che ha alimentato per secoli l'ipotesi di un'introduzione da parte dei coloni ellenici, resta privo di riscontri.

Caratteristiche organolettiche

Il vino ottenuto in purezza mostra colore rosso rubino scarico e un profilo olfattivo delicatamente aromatico, con frutti rossi, note speziate e sfumature erbacee. Al palato la struttura resta contenuta e il corpo leggero, con una vena acidula e sapida che ne definisce il carattere. Nella base ampelografica della Malvasia delle Lipari il corinto nero interviene invece dopo l'appassimento sui graticci, apportando concentrazione zuccherina e una componente tannica che equilibra la dolcezza della malvasia. Le versioni secche in purezza restano poche e sperimentali.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione è concentrata nell'arcipelago eoliano, fra Lipari e Salina, con presenze marginali sulla costa tirrenica calabrese. Il disciplinare della Malvasia delle Lipari prevede malvasia di Lipari fino a un massimo del novantacinque per cento e corinto nero da un minimo del cinque a un massimo dell'otto per cento, quota obbligatoria che rende la varietà indispensabile a tutte le tipologie della denominazione [4]. Le superfici restano minime e la produzione ha carattere artigianale, ma il ruolo normativo assegnato al corinto nero ne garantisce la sopravvivenza.

Fonti e riferimenti essenziali

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

[2] Schneider A., Raimondi S., Maia Moreira F., De Santis D., Zappia R., Torello Marinoni D., Librandi N., Grando M.S. (2009). Contributo all'identificazione dei principali vitigni calabresi. Rivista di Frutticoltura, 1 (2), 46-55.

- [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] Masaf. Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Malvasia delle Lipari”, testo consolidato vigente.
- [5] Masaf - CREA. Registro Nazionale delle Varietà di Vite, scheda Passerina, con la segnalazione dei nomi passerina e passolina in uso in provincia di Messina per il corinto nero.