

Notardomenico

Descrizione generale

Il notardomenico è una varietà a bacca nera del Brindisino, coltivata su superfici molto ridotte e quasi sempre insieme all'ottavianello. La descrizione ufficiale, redatta da Catalano e Cersosimo nel 1989 per la nuova serie delle monografie ministeriali, è stata effettuata presso le aziende Lamarossa di Rutigliano e Poliniso di Carovigno, con dati confrontati in altri vigneti della zona di produzione e nelle collezioni dell'Istituto Sperimentale per la Viticoltura [1]. Di Rovasenda lo cita nel 1877 senza fornirne la descrizione ampelografica, e la superficie nazionale non supera oggi la decina di ettari.

Sinonimi e omonimie

La sinonimia è la più povera fra quelle incontrate nel progetto, e la fonte ufficiale lo dichiara: in Puglia, sua unica zona di coltivazione, il vitigno si conosce soltanto con il nome di notardomenico o notar domenico [1]. L'assenza di varianti locali riflette un areale ristretto a poche campagne del Brindisino e una storia priva di trasferimenti verso altre regioni. Il notardomenico non va confuso con l'ottavianello e con il susumaniello, le altre due varietà brindisine con cui condivide i vigneti e le denominazioni, dalle quali è geneticamente distinto.

Descrizione ampelografica

La foglia è media, di forma pentagonale od orbicolare, pentalobata. Il grappolo si presenta medio, di forma conica o cilindrica, con compattezza da media a elevata. Il carattere ampelografico più singolare riguarda i semi: il peso medio di cento semi prelevati dalla parte centrale di dieci grappoli rientra nella classe leggera, fra i dieci e i venticinque milligrammi per seme, e la faccia dorsale presenta scanalature evidenti [1]. La leggerezza dei vinaccioli concorre al

profilo tannico contenuto che i produttori riconoscono ai vini, e distingue il notardomenico dalle altre uve nere pugliesi.

Necessità colturali

Il Registro descrive un vitigno di media vigoria, che può però divenire esuberante nei terreni fertili e ben strutturati, con produzione discreta e buona fertilità delle gemme basali, da una a due infiorescenze medio-lunghe per germoglio [1]. L'apporto produttivo delle femminelle è scarso. La resistenza agli agenti patogeni è buona e altrettanto buona risulta l'affinità con i portinnesti più diffusi. Il rendimento in mosto è abbastanza elevato, attorno ai settanta millilitri per cento grammi di acini. La scelta del suolo è quindi determinante: nei terreni ricchi la vigoria si sposta verso la vegetazione a scapito della qualità dell'uva.

Fenologia

La maturazione dell'uva si colloca in epoca media, e la scheda ufficiale non riporta le epoche di germogliamento, fioritura e invaiatura [1]. Il dato compositivo più rilevante riguarda il mosto: grado zuccherino medio-basso, acidità totale abbastanza sostenuta e pH molto contenuto. È una combinazione insolita nel Mezzogiorno e spiega la funzione che il notardomenico svolge negli uvaggi brindisini, dove interviene per alleggerire vini altrimenti caldi e morbidi, apportando freschezza più che struttura.

Aspetti genetici

I genitori del notardomenico non sono stati individuati e nessuna ricostruzione di parentela pubblicata gli attribuisce rapporti di primo grado accertati con le altre varietà pugliesi. Il profilo molecolare risulta isolato, condizione coerente con un areale ristretto e con una storia di coltivazione confinata a poche campagne del Brindisino. L'assenza di sinonimi e la mancanza di descrizioni

ampelografiche nella letteratura ottocentesca, che pure cita il nome, rendono il notardomenico un caso di varietà sopravvissuta senza mai essere documentata in modo sistematico prima del 1989.

Caratteristiche organolettiche

Il vino ha colore rosso rubino con riflessi violacei e un profilo olfattivo fruttato e floreale, con una componente speziata leggera. Al palato la struttura è contenuta, l'acidità evidente e il tannino moderato, conseguenza del titolo alcolometrico non elevato e del corredo fenolico ridotto. Proprio queste caratteristiche ne fanno un complemento efficace nelle tipologie rosate, dove il bouquet fruttato e la freschezza trovano la migliore espressione. La vinificazione in purezza resta sporadica e affidata a poche prove aziendali, perché nell'uvaggio con l'ottavianello quest'ultimo tende a coprirlo.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione è limitata alla provincia di Brindisi, su una decina di ettari complessivi. Il notardomenico rientra fra le varietà ammesse al saldo dell'Ostuni DOC, dove concorre fino al quindici per cento nella tipologia Ottavianello accanto a negroamaro, malvasia nera e susumaniello, e figura nelle indicazioni geografiche salentine e pugliesi [2]. Il Registro segnala inoltre un impiego occasionale come uva da mensa. Il valore della varietà è conservativo e legato al mantenimento della base ampelografica storica del Brindisino.

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Catalano V., Cersosimo A. (1989). Notardomenico, in Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Nuova serie, Volume I, ISV di Conegliano Veneto - Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste. Scheda a cura di M. Pecile e C. Zavaglia, Registro Nazionale delle Varietà di Vite. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026)

[2] Masaf. Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Ostuni", testo consolidato vigente.

[3] Di Rovasenda G. (1877). Saggio di una ampelografia universale. Loescher, Torino.

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