

Pugnitello

Descrizione generale

Il pugnitello è una varietà a bacca nera della Toscana, rinvenuta in località Poggi del Sasso, in provincia di Grosseto, nel 1981 e recuperata nell'ambito del programma sui vitigni minori condotto dall'Università degli Studi di Firenze [4]. La varietà è conservata nella collezione del Dipartimento di Ortoflorofrutticoltura presso l'Agricola San Felice, a Castelnuovo Berardenga in provincia di Siena, dove i rilievi ampelografici sono stati condotti fra il 1991 e il 2002. La scheda del Registro deriva dall'estratto della domanda di iscrizione, accolta il 17 aprile 2002 [1][4]. L'origine resta ignota: il proprietario dell'azienda dove era coltivata non aveva notizie sulla provenienza e il nome non compare in nessuna opera ampelografica, né contemporanea né del passato.

Sinonimi e omonimie

Non risultano sinonimi documentati, condizione coerente con un vitigno la cui denominazione non trova riscontro nella letteratura ampelografica. È stato ipotizzato che pugnitello fosse una deformazione di pignatello, nome siciliano del perricone, ma l'analisi del DNA ha accertato che pugnitello e perricone sono due entità genetiche differenti [1]. La stessa questione compare nella scheda del perricone e si chiude nello stesso modo: l'assonanza fra i due nomi non riflette alcun rapporto varietale, ed è un caso esemplare di omonimia priva di fondamento.

Descrizione ampelografica

La foglia è di grandezza media, pentagonale e quinquelobata, con pagina superiore verde scuro e lucente, profilo del lembo piano, denti irregolari a lati convessi molto pronunciati, seno peziolare chiuso con base a lira o a V e tomentosità nulla o leggerissima su entrambe le pagine. Il grappolo a maturità

industriale è piccolo e molto corto, con lunghezza media di otto centimetri e tre e larghezza di nove, di forma piramidale, semplice e mediamente compatto, con peduncolo sottile e cortissimo. L'acino è medio, uniforme e arrotondato, con buccia spessa, coriacea, molto pruinosa e di colore blu-nero uniforme, e polpa incolore, succosa e consistente [1].

Necessità colturali

La fertilità media è pari a 1,5 grappoli per germoglio e le gemme fertili si riscontrano dal secondo o terzo nodo, condizione che rende consigliabile una potatura medio-lunga; le femminelle sono numerose e fertili [1]. Il vitigno mostra buona vigoria, produttività scarsa e buona resistenza alle malattie parassitarie più comuni [4]. Le dimensioni ridotte del grappolo e la buccia spessa determinano un rapporto elevato fra buccia e polpa, che è il carattere all'origine della concentrazione fenolica dei vini. Il recupero è stato accompagnato da prove agronomiche nei terreni collinari del Chianti Classico, dove la varietà è stata messa a coltura dopo il ritrovamento.

Fenologia

Le osservazioni ufficiali indicano un germogliamento di epoca media, una fioritura precoce, un'invasatura e una lignificazione di epoca intermedia e una maturazione dell'uva anch'essa intermedia, che precede di otto-dieci giorni quella del sangiovese [1]. I rilievi condotti a San Felice fra il 1991 e il 2002 collocano il germogliamento nella prima decade di aprile, la fioritura nella prima di giugno, l'invasatura nella prima di agosto e la maturità fisiologica nella terza decade di settembre [4]. Il riferimento al sangiovese resta il più utile in pratica, perché colloca il pignitello nel calendario di vendemmia delle aziende toscane e permette di scaglionare i conferimenti prima della varietà principale.

Aspetti genetici

Il dato accertato è negativo ma dirimente: il pugnietello non coincide con il perricone siciliano, come le analisi del DNA condotte da Pisani e collaboratori hanno dimostrato smentendo l'ipotesi costruita sull'assonanza dei nomi [5]. I genitori non sono stati individuati e nessuna ricostruzione di parentela pubblicata attribuisce alla varietà rapporti di primo grado accertati con i vitigni toscani. Il profilo molecolare risulta quindi isolato, condizione frequente fra le varietà riemerse dai programmi di recupero, dove il materiale sopravvissuto è spesso ridotto a pochi ceppi e le linee di discendenza si sono interrotte.

Caratteristiche organolettiche

L'uva presenta un sapore particolare, che i descrittori ufficiali definiscono erbaceo e di peperoncino, carattere insolito e riconoscibile già alla degustazione in campo [1]. Il vino ha colore rosso rubino intenso, profumi di frutta nera matura, spezie, note balsamiche e una componente vegetale nobile, con tannino consistente e acidità viva. La struttura e la dotazione fenolica ne fanno un complemento efficace del sangiovese negli assemblaggi toscani, mentre le versioni in purezza mostrano una capacità di invecchiamento superiore alle attese per un vitigno riscoperto da poche decine di anni.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione è limitata alla Toscana, con le presenze maggiori nel Senese e in particolare nell'area del Chianti Classico, su superfici di poche decine di ettari. Il vitigno è iscritto fra le varietà a bacca nera idonee alla coltivazione nella regione e viene impiegato sia in purezza sia in assemblaggio nelle indicazioni geografiche toscane. La produzione ha carattere di nicchia ed è affidata a un numero ristretto di aziende, ma il pugnietello è oggi il risultato più visibile del programma di recupero dei vitigni minori toscani.

Fonti e riferimenti essenziali

- [1] Pugnietello. Estratto dalla domanda di iscrizione della varietà al Registro Nazionale, con le osservazioni condotte presso l'Agricola San Felice, Castelnuovo Berardenga (Siena). Scheda a cura di M. Pecile e C. Zavaglia. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026)
- [2] Masaf - CREA. Registro Nazionale delle Varietà di Vite, scheda Perricone. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026)
- [3] Röckel F., Maul E., Töpfer R. et al. Vitis International Variety Catalogue, scheda Pugnietello. Julius Kühn-Institut, Siebeldingen. <https://www.vivc.de> (consultato agosto 2026)
- [4] Turchi R. (a cura di) (2005). Il germoplasma viticolo della Toscana. 1. Vitigni ad uva nera. Collana Il germoplasma toscano, 9. ARSIA - Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione nel settore Agricolo-forestale, Regione Toscana, Firenze. Scheda Pugnietello a cura di R. Bandinelli, M. Boselli e P.L. Pisani, Dipartimento di Ortoflorofrutticoltura dell'Università degli Studi di Firenze, pp. 197-200. ISBN 88-8295-067-0.
- [5] Pisani P.L., Bandinelli R., Boselli M., Triolo E., Materazzi A., Bellaccini L., Salvinelli C., Vignani R., Bertuccioli M., Ferrari S. (2003). Ricerche sul germoplasma viticolo della Toscana. Pugnietello: interessante varietà a uva nera da vino. Rivista di Viticoltura e di Enologia, Conegliano, 4, 17-28.