

Termarina

Descrizione generale

La termarina è una varietà a bacca rossa dell'Emilia occidentale, coltivata storicamente fra le province di Parma e Reggio Emilia e oggi ridotta a rarissimi esemplari. È apirena, cioè priva di vinaccioli, ed è iscritta al Registro Nazionale dal 2007 [1]. Nelle aziende della regione è presente almeno dal Seicento, ma sempre in quantità modeste e destinata al consumo fresco, alla produzione di uva passa e agli usi di cucina. La prima menzione documentaria compare nel trattato di Vincenzo Bertozzi sulle viti della provincia di Reggio Emilia, pubblicato nel 1840, sotto il nome di uva passerina.

Sinonimi e omonimie

Il nome termarina, con le varianti tremarina, tramarina e termarina nera, ha designato nelle vecchie ampelografie emiliane varietà apirene diverse fra loro. Malavasi, nel 1879, distingue una termarina rossa da una termarina nera, quest'ultima ricondotta al corinto. Molon la cita nel 1906 come sinonimo di passerina nera. La letteratura antica ipotizzava inoltre la corrispondenza con il korinthiaki greco, esclusa da Boccacci e collaboratori nel 2005 [6]. Nelle collezioni del CREA la varietà compare anche come tarmarina e, per errore di etichettatura, come duraguzza, denominazione che appartiene invece alla mornasca [1].

Descrizione ampelografica

Il confronto con il tipo provvisto di semi, conservato con il nome di verano, isola le differenze imputabili all'apirenia: riguardano circa il ventisei per cento dei descrittori esaminati e interessano bacca, grappolo, livello di inserzione della prima infiorescenza, dimensioni della foglia adulta e densità dei peli [1]. Il verano ha grappolo tozzo con ali corte e acini medio-grandi, ellittici, con semi e

polpa quasi soda. La termarina presenta grappoli lunghi, conici o cilindrici, spesso con un'ala pronunciata che genera grappoli gemelli, e acini piccoli, rotondi e privi di semi, del peso medio di trentanove centesimi di grammo, con buccia sottile ed epidermide rosata.

Necessità colturali

La vigoria è di poco inferiore a quella del malbo gentile, assunto come termine di confronto nella scheda ufficiale, e la produttività risulta inferiore sia per pianta sia per ettaro. La fertilità reale delle gemme è però buona, con un valore medio di uno virgola sette grappoli per gemma contro l'uno virgola nove del confronto: il limite produttivo non dipende quindi dalla fertilità ma dalla massa dell'uva raccolta, con grappoli di ottantatré grammi contro i duecentosette del malbo gentile [4]. La comparsa costante ma irregolare di acini di dimensione normale e provvisti di semi indica l'instabilità del fenotipo partenocarpico [1].

Fenologia

Il confronto pluriennale fra il tipo con semi e il gruppo apireno restituisce uno scarto costante: il verano germoglia con due o tre giorni di ritardo, invaia con sei o sette giorni di ritardo e matura circa una settimana dopo la termarina [1]. La variante apirena è dunque la più precoce delle due, e l'anticipo di maturazione va considerato uno degli effetti della mutazione. Le fonti ottocentesche collocano la raccolta a settembre e Malavasi definisce il vitigno raro e ferace. La scheda ufficiale non riporta le epoche di germogliamento, fioritura e invaiatura.

Aspetti genetici

Crespan, Carraro, Giust e Migliaro (Australian Journal of Grape and Wine Research, 2016) hanno analizzato quattro accessioni della collezione del CREA di Susegana, una con semi normalmente sviluppati e tre apirene, verificando che condividono lo stesso profilo molecolare su ventitré loci microsatellite, con

probabilità di identità pari a 3,71 per dieci alla meno sedici [1]. Il genotipo corrisponde allo sciaccarello corso e all'accessione toscana denominata mammolo. La termarina è quindi una variante somatica partenocarpica dello sciaccarello: i marcatori del gene VvAGL11, legato alla stenospermocarpia, non mostrano differenze fra i sinonimi, il che esclude l'aborto del seme dopo la fecondazione e indica l'assenza di fecondazione.

Il risultato ha una conseguenza rilevante per l'archivio. Lo sciaccarello è uno dei capostipiti del germoplasma italiano e l'atlante delle parentele gli attribuisce tredici rapporti di primo grado [3]; Crespan e collaboratori ne elencano la progenie centro-italiana, che comprende barbarossa toscana, biancone, caloria, colombana nera, famoso, mammoletta, pollera nera, rollo e rossara toscana [2]. Il gruppo di parentela include inoltre il verdicchio, alias trebbiano di Soave. Poiché quasi tutti i parenti sono italiani, è probabile che lo sciaccarello sia migrato dall'Italia alla Corsica e non viceversa [1]. Le discendenze appartengono ovviamente al tipo provvisto di semi.

Caratteristiche organolettiche

L'impiego storico riguardava il consumo fresco, la produzione di marmellate e la saba, lo sciroppo ottenuto dalla cottura del mosto, oltre all'aggiunta agli uvaggi dei lambruschi per innalzare il tenore zuccherino dei mosti. Malavasi riportava già nel 1879 il giudizio del Caula, secondo cui la termarina dà un vino rosso, aromatico e di gran forza. Le vinificazioni contemporanee in purezza restituiscono un profilo dalle note floreali intense, con palato leggero e acidità media, adatto soprattutto alle tipologie frizzanti.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione è ridotta a pochi esemplari fra il Parmense e il Reggiano e alle collezioni di germoplasma; il materiale di moltiplicazione appartiene alla sola categoria standard. La varietà non dispone di tipologie varietali nelle

denominazioni emiliane e concorre alle indicazioni geografiche regionali. Il suo valore è conservativo e scientifico: le varianti somatiche partenocarpiche documentate nella vite sono pochissime, e comprendono la cape currant dal moscato bianco, il corinto bianco dal pedro ximenes, il corinto nero dal sangiovese e appunto la termarina dallo sciaccarello [1].

Fonti e riferimenti essenziali

- [1] Crespan M., Carraro R., Giust M., Migliaro D. (2016). The origin of Termarina cultivar, another grapevine (*Vitis vinifera* L.) parthenocarpic somatic variant. *Australian Journal of Grape and Wine Research*, 22 (3), 489-493. DOI 10.1111/ajgw.12236
- [2] 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
- [3] 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
- [4] Termarina. Scheda a cura di M. Pecile e C. Zavaglia, Registro Nazionale delle Varietà di Vite, iscrizione 2007. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026)
- [5] Bignami C., Imazio S., Antonelli A., Masino F., Matrella V., Montevercchi G., Vasile Simone G., Olmi L., Sgarbi E. (2015). Termarina. Italian Vitis Database, www.vitisdb.it, ISSN 2282-006X.
- [6] Boccacci P., Torello Marinoni D., Gambino G., Botta R., Schneider A. (2005). Genetic characterization of endangered grape cultivars of Reggio Emilia province. *American Journal of Enology and Viticulture*, 56, 411-416.