

Tintore

Descrizione generale

Il tintore è una varietà a bacca nera dei Monti Lattari, coltivata quasi esclusivamente nel comune di Tramonti, in provincia di Salerno, sul versante interno della Costiera amalfitana. Il Registro Nazionale lo ha ammesso nel maggio del 2010 con la denominazione tintore nero e ne ha limitato l'idoneità alla sola provincia di Salerno, per di più circoscritta all'area della DOC Costa d'Amalfi [1]. La restrizione è insolita e riflette la coincidenza quasi perfetta fra varietà e territorio, perché fuori da quel perimetro il vitigno non ha mai avuto diffusione commerciale. La scheda ufficiale non riporta alcuna descrizione ampelografica né rilievi fenologici, quindi i caratteri della varietà vanno ricostruiti sulla letteratura tecnica recente, in particolare sull'Atlante dei vitigni e vini di territorio [2].

Sinonimi e omonimie

Il Registro non riporta sinonimi ufficiali [1]. La difficoltà, in questo caso, non riguarda i sinonimi ma la nomenclatura tintoria campana nel suo insieme, perché i nomi tintore, tintora, uva tintora, tingitore e tingitora hanno indicato per due secoli varietà distinte, accomunate soltanto dal forte potere colorante delle uve [2]. Froio nel 1875 segnala a Lanzara, nel Salernitano, una tintora che secondo Manzo e Monaco condivide alcuni caratteri con il tintore di Tramonti; risulta invece molto diversa la tintora coltivata a Forio d'Ischia e descritta da Bordinon nel 1965 [2]. Wine Grapes assegna al tintore di Tramonti i sinonimi cannamelu, guarnaccia e tintora di Ischia [4], attribuzione che né la letteratura italiana né D'Agata confermano, dato che quest'ultimo tratta la livella di Ischia come varietà distinta e soltanto affine [7].

Descrizione ampelografica

La foglia è di dimensione media, con tre o cinque lobi, seno peziolare chiuso con base a U e seni laterali superiori anch'essi con base a U. Il grappolo viene descritto di medio-grosse dimensioni, conico, spargolo e alato, mentre l'acino è medio-piccolo e arrotondato, con buccia blu-nero di spessore medio-sottile [2]. Altra letteratura tecnica dà invece il grappolo piccolo e cilindrico, con acini piccoli, rotondi e leggermente ellittici [5], e la discordanza si spiega verosimilmente con la variabilità dei ceppi centenari osservati, tutti autoradicati e mai sottoposti a selezione clonale. Il

carattere dirimente resta la polpa, molle e succosa, che D'Agata descrive di un intenso colore blu-rossastro [5][7]. Il tintore appartiene quindi ai vitigni tintori veri e propri, quelli che cedono pigmento al mosto prima ancora della macerazione.

Necessità colturali

Le fonti divergono sul comportamento agronomico. L'Atlante attribuisce al vitigno vigoria media, bassa fertilità delle gemme e produzione bassa [2], mentre D'Agata lo descrive vigoroso, rustico e generoso in resa, pur riconoscendone la fertilità limitata [7]. Discorde anche il quadro sanitario, perché Wine Grapes considera il tintore poco esposto alla botrite grazie ai grappoli radi e alle bucce consistenti [4], mentre D'Agata lo dice sensibile sia al marciume sia alla colatura [7]. Il contesto aiuta a leggere il contrasto: Tramonti è luogo ventoso e freddo, percorso da correnti che disturbano la fioritura. La forma di allevamento tradizionale è la pergola espansa orizzontale su pali di castagno, oppure la raggiera, su terrazzamenti stretti delimitati da muri a secco, con piante franche di piede spesso ultracentenarie [2][7].

Fenologia

L'epoca di germogliamento è media e la maturazione dell'uva è tardiva [2]. La scheda ufficiale non riporta le date di germogliamento, fioritura e invaiatura, quindi il quadro fenologico va considerato indicativo e ricavato dalla letteratura tecnica e dalle rilevazioni aziendali. Nei vigneti di Tramonti, collocati fra i trecento e i seicento metri di quota, la raccolta cade nell'ultima decade di ottobre e talvolta nei primi giorni di novembre, con alcune settimane di ritardo rispetto all'aglianico coltivato negli stessi appezzamenti. Wine Grapes indica invece una maturazione precoce, entro la fine di settembre [4]. Il dato contrasta sia con le fonti italiane sia con la pratica corrente della sottozona e va segnalato come discordanza aperta.

Aspetti genetici

L'indagine di Costantini e collaboratori su cinquantasei varietà campane assegna al tintore di Tramonti un profilo microsatellite unico, distinto sia dalla tintiglia sia dagli altri vitigni tintori presenti nelle banche dati internazionali [3]. La stessa analisi lo avvicina a mangiaguerra, livella di Ischia e tintiglia, tutte uve fortemente pigmentate, e D'Agata riprende il quadro precisando che il mangiaguerra campano non coincide con il magliocco dolce calabrese, talvolta chiamato allo stesso modo [3][7]. Si tratta

comunque di vicinanza genetica generica e non di parentela accertata. La letteratura divulgativa attribuisce al tintore un incrocio spontaneo fra aglianico, come padre, e tintora, come madre [5], ricostruzione che D'Agata non riporta e che nessuno studio primario finora reperito conferma. Nell'Ottocento gli ampelografi campani ritenevano la varietà imparentata con la tintora di Lanzara e con l'olivella tingitora [7].

Caratteristiche organolettiche

I vini presentano titolo alcolometrico compreso fra tredici e tredici e mezzo per cento in volume, acidità titolabile fra cinque e cinque virgola otto grammi per litro in acido tartarico e pH fra 3,46 e 3,55 [2]. Il contenuto in antociani raggiunge gli ottocento milligrammi per litro nei vini appena prodotti, mentre la dotazione tannica risulta meno abbondante, condizione che secondo l'Atlante limita l'attitudine all'invecchiamento [2]. Wine Grapes e D'Agata descrivono invece vini di acidità elevata e di buona tenuta nel tempo [4][7]. Il colore è rosso rubino scuro e molto intenso. Al naso emergono ribes nero, prugna matura, amarena e confettura di frutti rossi, con note più contenute di pepe, menta e cuoio [2]. I tannini risultano morbidi e non astringenti, effetto anche del leggero appassimento che le uve subiscono spesso prima della vinificazione [7].

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione resta concentrata nel comune di Tramonti, con presenze minori nella Valle dell'Irno e qualche ceppo isolato in area napoletana [5]. Nella DOC Costa d'Amalfi il tintore rientra fra i vitigni a bacca nera ammessi al saldo, ma nella sottozona Tramonti il disciplinare gli riserva una quota minima del venti per cento nel rosso e nel rosato, accanto al piediroso, obbligatorio almeno per il trenta [6]. All'interno della sottozona la varietà non è quindi complementare ma strutturale, differenza che diverse fonti trascurano. Quote minori compaiono anche nei rossi delle sottozone Ravello e Furore [7]. Le vinificazioni in purezza rientrano nelle indicazioni geografiche Campania, Colli di Salerno e Paestum [1] e restano marginali, intorno alle diecimila bottiglie complessive prodotte finora [7]. La produzione vivaistica è minima e limitata alla categoria standard, segno che manca del tutto una selezione clonale [1].

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Pecile M., Zavaglia C., Ciardi A. Tintore. Scheda del Registro Nazionale delle Varietà di Vite, Masaf - CREA. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026)

- [2] Palliotti A., Silvestroni O., Poni S. (a cura di) (2022). Tintore di Tramonti, in Atlante dei vitigni e vini di territorio. Genotipi italiani autoctoni poco noti e diffusi. Edagricole - New Business Media, Milano, pp. 212-213. Con i riferimenti a Froio (1875), Bordignon (1965) e Manzo e Monaco (2001).
- [3] Costantini L., Monaco A., Vouillamoz J.F., Forlani M., Grando M.S. (2005). Genetic relationships among local *Vitis vinifera* cultivars from Campania (Italy). *Vitis*, 44 (1), 25-34.
- [4] Robinson J., Harding J., Vouillamoz J. (2012). Tintore di Tramonti, in Wine Grapes. A complete guide to 1,368 vine varieties, including their origins and flavours. Allen Lane, Londra.
- [5] Asperti I. (2021). Tintore, in Vitigni, vini rari e antichi. Le unicità dell'Italia enoica, sezione Campania. Collana Interferenze, Cinquesensi Editore, Lucca, pp. 280-281. ISBN 978-88-99876-18-0.
- [6] Masaf. Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Costa d'Amalfi", testo consolidato vigente, con le composizioni ampelografiche della sottozona Tramonti.
- [7] D'Agata I. (2014). Tintore di Tramonti, in Native Wine Grapes of Italy. University of California Press, Berkeley e Los Angeles, pp. 450-451.
- [8] Röckel F., Maul E., Töpfer R. et al. Vitis International Variety Catalogue, scheda Tintore di Tramonti. Julius Kühn-Institut, Siebeldingen. <https://www.vivc.de> (consultato agosto 2026)