



✓ **Sinonimi, cenni storici e diffusione**

Nel 1844, Gasparrini (1) inserisce, tra le *uve mangerecce* delle pendici del Vesuvio, una varietà "Lugliese o Lugliatica" ritenendola molto simile alla "Barbera" del Gallesio (1).

Nel 1848, Semmola (2) dà una breve descrizione della varietà "Lugliese", che Froio inserisce con il nome di **Barbera** tra i vitigni della provincia di Napoli, in particolare di Somma Vesuviana (3).

Carusi non cita nessuna varietà con questo nome tra quelle della provincia di Benevento, da cui sembrerebbe aver origine la varietà, come fa supporre il termine "Sannio" (4).

È possibile, quindi, che la varietà in questione, identica a quella diffusa sporadicamente ancora oggi alle pendici del Vesuvio, sia stata introdotta nel beneventano in tempi non troppo lontani.

Sebbene questo vitigno mostri alcune similitudini con la "Barbera piemontese", soprattutto nel grappolo e nell'acino, non è possibile affermare con sicurezza la coincidenza tra le due varietà.

Il programma regionale di caratterizzazione molecolare del DNA, in corso di realizzazione, ha messo in evidenza la diversità genetica del vitigno rispetto alle altre varietà campane.

Il vitigno è presente essenzialmente nella Valle Telesina, in provincia di Benevento, dove dà origine a vini a diffusione locale, molto apprezzati. Sono in corso accertamenti viticoli ed enologici per valutarne l'attitudine culturale.

barbera del sannio

✓ Descrizione ampelografica

GERMOGLIO

- 001 - apice: *aperto* (7)
- 003 - intensità antociani peli striscianti apice: *nulla* (1)
- 004 - intensità peli striscianti dell'apice: *media* (5)
- 007 - colore dorso internodi: *verde a strie rosse* (2)
- 008 - colore faccia ventrale internodi: *verde* (1)
- 015 - intensità antociani perule gemme: *assente* (1)
- 016 - distribuzione viticci germoglio: *discontinua* (1)

FOGLIA GIOVANE

- 051-1 colore pagina superiore foglioline 1-3: *verde* (1)
- 051-2 colore pagina superiore foglioline 4-6: *verde con zone bronzate* (2)
- 053 - densità peli striscianti pagina inferiore: *forte* (7)

INFIORESCENZA

- 151 - sesso del fiore: *ermafrodita* (3)

GRAPPOLO

- 208 - forma del grappolo: *conico piramidale* (2)
- 209 - presenza di ali: *assenti* (1)

ACINO

- 223 - forma bacca: *ovoide* (5)
- 225 - colore epidermide: *blu nero* (6)
- 230 - colore della polpa: *non colorata* (1)
- 236 - particolarità del sapore: *nessuna* (1)
- 241 - presenza dei semi: *presenti* (3)

FOGLIA ADULTA

- 067 - forma del lembo: *cuneiforme* (1)
- 068 - numero dei lobi: *trilobata* (2)
- 070 - pigmenti antocianici nervature principali pagina superiore: *punto peziolare rosso* (2)
- 072 - depressioni lembo tra le nervature principali: *presenti* (9)
- 074 - profilo lembo: *contorto* (5)
- 075 - bollosità lembo: *media* (5)
- 076 - forma denti: *a lati convessi* (3)
- 079 - forma del seno peziolare: *aperto* (3)
- 080 - forma base seno peziolare: *ad U* (1)
- 081-1 presenza di un dente sul seno peziolare: *assente* (1)
- 081-2 seno peziolare delimitato dalla nervatura: *assente* (1)
- 083 - forma della base dei seni laterali super.: *ad U* (1)
- 083-2 presenza di un dente sui seni laterali super.: *assente* (1)
- 084 - densità peli striscianti pagina inferiore: *leggera* (3)
- 087 - densità peli diritti sulle nervature pagina inferiore: *leggera* (3)

PRODUZIONE

- 502 - peso di un grappolo: *basso* (3)
- 503 - peso medio bacca: *basso* (3)
- 505 - tenore in zuccheri del mosto: *medio, elevato* (5-7)
- 506 - acidità totale del mosto: *bassa* (3)

Il vitigno è stato descritto presso il vigneto sperimentale della Regione Campania - Azienda "Di Santo", in San Lorenzello (BN)

✓ Comportamento Produttivo e Caratteristiche Agronomiche

È un vitigno molto vigoroso ma dalla fertilità non troppo elevata (1.5 circa). La produzione è contenuta, per il peso moderato del grappolo. Mostra un buon adattamento all'allevamento a spalliera, nonostante lo sviluppo rigoglioso, ed è piuttosto resistente alla Botrytis, per la buccia particolarmente spessa dell'acino, caratterizzata inoltre da elevati livelli di sostanze coloranti, tanto che il vitigno veniva spesso utilizzato negli uvaggi, in limitate quantità, proprio per la capacità colorante delle bucce. I parametri qualitativi del mosto alla raccolta, (prima - seconda decade di ottobre), risultano soddisfacenti per il livello zuccherino; l'acidità titolabile non è elevata e, comunque, più bassa di quella della "Barbera piemontese".

Bibliografia:

- 1) Gasparrini G. - Osservazioni su le viti e le vigne del Distretto di Napoli. Annali Civili del Regno di Napoli. Fasc. LXIX. Maggio e Giugno 1844. p. 2.
- 2) Semmola V. - Delle varietà di vitigni del Vesuvio e del Somma. Napoli. Tipografia del Reale Albergo dei Poveri. 1848. p. 21.
- 3) Froio G. - Elenco dei vitigni della provincia di Napoli. Ministero Agricoltura, Industria e Commercio. Bollettino Ampelografico. 1878. Fasc. IX. p. 864.
- 4) Carusi D. - Viti coltivate nella provincia di Benevento. Ministero Agricoltura, Industria e Commercio. Bollettino Ampelografico. 1879. Fasc. X.