

## Vite

*Vitis vinifera* L.

## Somarello rosso



- **Germoglio alla fioritura:** estremità aperta; portamento eretto; viticci distribuiti sul tralcio in maniera discontinua; foglia giovane di colore verde-chiaro con leggera densità dei peli striscianti tra nervature della pagina inferiore.
- **Foglia adulta:** dimensione media; lembo pentagonale; presenza di cinque lobi non depressi; assenza di bollosità della pagina superiore del lembo; denti rettilinei mediamente lunghi; seno peziolare leggermente aperto; 1 – 2 denti sul bordo del seno peziolare; leggera presenza di peli striscianti tra le nervature principali (pagina inferiore); molto leggera presenza di peli eretti tra le nervature principali (pagina inferiore).
- **Infiorescenza:** fiore ermafrodita; alto numero di infiorescenze per germoglio; alta fertilità delle gemme basali del germoglio.
- **Grappolo a maturità:** grappolo lungo e mediamente compatto, di forma cilindrico-conica.
- **Acino a maturità:** dimensione media; forma sferoidale; epidermide di colore rosso; buccia media; polpa non colorata; polpa soda-croccante; presenza di semi.
- **Raccolta:** tardiva.

## Caratteristiche tecnologiche

Sono medi vigoria del tralcio, lunghezza degli internodi, produzione di uva, tenore in zucchero del mosto, acidità totale del mosto; medio-elevato peso del grappolo; acino mediamente pesante. L'utilizzazione del Somarello nero era principalmente come uva da vino, mentre il Somarello rosso si prestava sia alla produzione di vino che come uva da mensa e per questo era coltivato nel Biscegliese e comuni limitrofi insieme a Chasselas dorè e a Baresana, sebbene in minor misura rispetto a questi ultimi (Musci, 1928). L'utilizzazione come uva da mensa era favorita dalla sua serbevolezza: si manteneva in buone condizioni anche dopo sette giorni di viaggio (Montanari, 1891b). Prima della Grande Guerra era molto apprezzato in Germania e insieme alla Baresana se ne esportava in grande quantità, con entrambe le uve disposte in cassette "in modo che il bel color rosso del Somarello, combinato con molta cura e con gusto fine in mezzo al bianco della Baresana, conquistò l'occhio del consumatore" (Musci, 1928).

## Storia e curiosità

Nonostante le notizie sulle origini siano piuttosto frammentarie, il vitigno pugliese Somarello, localmente conosciuto come Somariello, ha una storia antica e popolare. Il nome deriva dall'abbondante fruttificazione dei suoi ceppi che "si caricano" di grappoli di medie e grosse dimensioni in modo tipico e straordinario; ciò, per similitudine con la figura dell'asino (detto volgarmente somaro), adibito in passato al trasporto di prodotti agricoli, ha indotto i contadini ad attribuirgli il nome di Somarello (Molon G, 1906). In realtà con lo stesso nome esistono due distinti vitigni entrambi coltivati a nord della Puglia: il Somarello nero ed appunto il Somarello rosso; mentre il primo è praticamente scomparso dalla coltivazione (restano solo alcuni esemplari nei campi collezione), il secondo è coltivato, seppur su superfici molto modeste o addirittura piccoli pergolati, nel nord barese e in alcuni comuni del foggiano. Dalla accurata descrizione di Perrelli Minetti nel 1874, la netta distinzione tra Barbarossa, Somarello rosso/nero e Susomaniello Nero era certamente ben più chiara nel passato quando le varietà erano più diffuse e conosciute. Il Somarello rosso e il Somarello nero erano sicuramente presenti in Terra di Bari fin dall'inizio del XIX secolo (Ricchioni, 1942). Già è riportata la coltura del Somarello nei vigneti del Gargano (Fonseca, 1892), dove è tuttora presente a Vieste e Vico. Attualmente il Somarello rosso è presente nei vigneti storici di Andria, Canosa e Bitonto, coltivato ad alberello o a tendone, e dove ci si può imbattere anche nella forma ad uva nera. Si riteneva che il Somarello nero unito all'Uva di Troia contribuì a correggerne alcuni difetti dei vini.

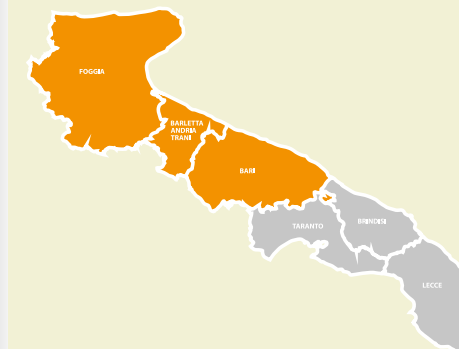
## Sinonimi/denominazione dialettale

*Somariello* (Nord barese e Monti dauni meridionali), Uva rossa (Provincia di Bari).



## Ambito locale di riferimento

Provincia di Foggia, BAT e Bari.



## Luogo di conservazione

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura 'Basile Caramia' - Locorotondo (BA).

&gt;18

**RISCHIO DI  
EROSIONE GENETICA  
O ESTINZIONE**

9-18

17

&lt; 9



REGIONE PUGLIA  
ASSESSORATO AGRICOLTURA