



Primitivo (Zinfandel)

Origine e cenni storici

Molto probabilmente il suo nome è legato alla sua precocità di maturazione. Dubbie sono le sue origini: si ipotizza che la sua terra d'origine sia la Dalmazia e che sia giunto in Italia con il popolo degli Illiri più di duemila anni fa. Per alcuni autori il *Primitivo* è lo stesso vitigno croato chiamato *Plavac Mali*. Ultimamente si sono trovate similitudini nel DNA anche con lo *Zinfandel*, di origine Ungherese diffuso in Australia e California. La varietà ha una grande variabilità e si possono distinguere diversi biotipi.



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Primaticcio, Primitivo, Morellone, Primitivo di Gioia.

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

In Italia è diffuso in Puglia e in particolare nelle province di Taranto, Bari, Brindisi e Lecce. Caratterizza alcune DOC importanti come *Primitivo di Manduria, Aleatico di Puglia e Gioia del Colle*.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio aperto, lucido, verde-giallognolo con orlo rosso-vinoso.

Foglia adulta di media grandezza, pentagonale, quinquelobata.

Grappolo piccolo, di forma conico-cilindrica semplice, alato o doppio, mediamente compatto.

Acino medio, sferoidale. Buccia pruinosa, di medio spessore e colore bleu. Polpa dolce e succosa di colore vinoso, dal sapore aromatico caratteristico.

Fenologia

Germogliamento: precoce Fioritura: precoce

Invaiaitura: precoce Maturazione: precoce

Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione		X	
Aspetti fisiologici	Acinellatura dolce, precoce senescenza dei grappoli maturi		
	alta	media	bassa
Vigoria		X	
Fertilità potenziale gemme	X		
Fertilità basale delle gemme	X		

Esigenze ambientali e colturali

Si adatta bene ai terreni di medio impasto tendenti allo sciolto e profondi, ma fornisce ottime produzioni in terreni con scheletro e originati da tufo bianco. Ottimi risultati si ottengono coltivandolo su terreni siccitosi andando ad integrare con l'irrigazione. Le produzioni migliori si ottengono

con forme di allevamento compatte libere in volume, alberello o in parete, a cordone speronato.

Presenta femmine fertili che danno una seconda produzione (20-30%), più tardiva.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

Resiste poco al marciume e risente delle brinate primaverili per la sua precocità di germogliamento, sensibile alla siccità e alle alte temperature estive, manifestando avvizzimento e scottatura degli acini. Poco tollerante nei confronti di oidio e peronospora. Se innestato su SO4, può dare problemi di disaffinità.

Attitudini enologiche

Caratteristiche chimiche dell'uva

Contenuto in zuccheri °Babo	pH	Acidità totale g/l	Antociani totali mg/kg	Polifenoli totali mg/kg	Polifenoli totali %bucce/vinaccioli
19-23	3,3-3,7	4,5-7,5	600-1100	2500-3300	55/45

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Produce un vino con intensità colorante elevata, color rosso tendente al violaceo, vira al rosso granato con l'invecchiamento. Adatto a maturazioni in legno corte o medie. Elevata alcolicità, di buon corpo, spesso deficiente in acidità. Al naso si presenta ricco di sentori fruttati che con l'invecchiamento vengono completati da notevoli speziature. Per le sue caratteristiche di colore e alcolicità viene impiegato come vino da taglio, anche se negli ultimi anni si sta affermando come vino in purezza.