



Primitivo

de Palma L., Tarricone L., De Michele M., Limosani P., Savino M., 2015. Primitivo. In: Italian Vitis Database, www.vitisdb.it, ISSN 2282-006X

release 14/07/2015, ultimo aggiorn. 16/09/2015 url http://vitisdb.it/varieties/show/1403

Informazioni generali gestite da

Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE) - Università degli Studi di Foggia

Informazioni botaniche

nome Primitivo
tipo di origine spontanea
specie Vitis vinifera
gruppo di varietà non disponibile
trueness to type accertato con rilievi morfologici e microsattelliti
codice IVD-var_313

genere Vitis
sottospecie sativa
vitigno da vino

True-name

confermato **si**

Registrazione

iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Viti **si**

codice 199

nome ufficiale Primitivo

Sinonimi

sinonimi ufficiali (1)

sinonimi riportati nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite
 Zinfandel

Accessione principale

accessione principale Primitivo

componente che l'ha inserita Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE) - Università degli Studi di Foggia

Accessioni standardizzate (4)

- Primitivo - Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE) - Università degli Studi di Foggia
- Primitivo - Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE) - Università degli Studi di Foggia
- Primitivo (Garf-GG) - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa
- Primitivo n (biotipo Gioia) - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa

Tutte le accessioni (4)

- Primitivo - Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE) - Università degli Studi di Foggia
- Primitivo - Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE) - Università degli Studi di Foggia
- Primitivo (Garf-GG) - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa
- Primitivo n (biotipo Gioia) - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa

Cloni omologati (12)

I - UBA 55/A I - UBA 47/B I - UBA 46/H I - UBA 47/A I - UNIMI-VITIS-PRI VV 501 I - Ampelos VCP-VL 1 I - VCR 367 I - VCR 368 I - VCR 369
 I - CRSA - CD Ta 7 I - CRSA - CD Ta 12 I - CRSA - CD Ta 19

Profilo microsatellite standardizzato

loci:	loci predefiniti (9)																		
	VVS2		VVMD5		VVMD7		VVMD27		VrZAG62		VrZAG79		VVMD25		VVMD28		VVMD32		
locus SSR:	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	
allele:																			
dimensione:	133	143	225	235	247	249	179	181	200	204	237	259	240	240	251	261	257	265	

Vi sono altri loci consultabili online

Immagini



germoglio pagina superiore



germoglio pagina inferiore



foglia



grappolo

Riferimenti storici

In Italia la coltivazione del Primitivo è tipica delle aree viticole pugliesi, soprattutto nella parte centro-meridionale della regione.

A fine '700, Filippo Indelicati, sacerdote nato a Gioia del Colle (BA), individuò e "selezionò" questo genotipo tra i tanti in coltura, denominandolo con un appellativo indicativo della precocità di maturazione dell'uva (Musci, 1913).

Nella "Relazione sugli studi ampeografici eseguiti nelle Puglie", Frojo (1875) cita il Primitivo con i suoi sinonimi di Primaticcio (Gioia del Colle, Trani) e Uva della pergola (Corato) e ne descrive l'uva, che considera tra le migliori pugliesi. Inoltre, segnala le produzioni ottenute negli areali più elevati e freschi della regione come atte a fornire vini in purezza di qualità superiore, poiché derivanti da fermentazioni non troppo tumultuose.

Una meticolosa analisi delle citazioni storiche del Primitivo, della sua origine, nonché delle similitudini con entità viticole note con altro nome, è stata redatta da Calò e Costacurta (2003).

Costacurta e Germinario (2010) hanno riassunto le principali vicende del Primitivo segnalando che, come verosimilmente avvenuto per altri importanti vitigni tipici pugliesi, esso potrebbe essere stato introdotto in Puglia per opera dei coloni provenienti dall'antica Grecia. Il suo profilo genetico risulta sovrapponibile a quello dello Zinfandel coltivato in California, ove si ritiene sia stato introdotto a partire da una collezione imperiale austriaca. Il profilo genetico del Primitivo è inoltre sovrapponibile a quello del vitigno croato Crljenak Kastelanski e mostra l'esistenza di legami di parentela con il vitigno Plavaz Mali coltivato in Dalmazia.

Diffusione & variabilità

Il Primitivo è coltivato su una superficie 12.234 ha (Censimento Agricoltura 2010), quasi tutti localizzati in Puglia.

Partendo da un'estensione culturale di circa 47.700 ha ad inizio degli anni '70, la superficie occupata da questo vitigno ha toccato il valore minimo di 7.950 ha all'inizio degli anni 2000.

In Puglia, tra i vitigni tipici regionali, il Primitivo è attualmente il più coltivato (11.766 ha, 14% della superficie vitata regionale). Più di metà della superficie afferisce alle DOC. (Fonte: ISTAT).

Il Primitivo è ritenuto idoneo alla coltivazione in gran parte dei territori viticoli Centro-Sud, a partire dalla provincia di Perugia sino alla Basilicata, includendo anche la Sardegna.

E' consigliato in Puglia e nel casertano.

E' stato inserito in 50 IGT, 8 DOC (Gioia del Colle, Gravina, Matera, Primitivo di Manduria, Colline Joniche Taratine, Terra d'Otranto, Cilento, Falerno del Massico) ed è il protagonista della DOCG Primitivo di Manduria Dolce Naturale.

Utilizzazione tecnologica


L' uva di Primitivo ha maturazione precoce. La vendemmia ha luogo da fine agosto-primi di settembre, nelle zone nelle aree a livello del mare, sino a metà settembre, nelle zone più elevate.



Dal Primitivo si ottengono vini intensamente colorati di rosso-violaceo, soprattutto se prodotti da viti coltivate in aree collinari, dotati di buona struttura, particolarmente corposi, molto alcolici (sino a 16-18% e talvolta anche oltre) soprattutto se prodotti in vigneti delle pianure pugliesi. Dato l'elevato contenuto glucidico, nelle vinificazioni tradizionali è usuale il permanere di un discreto residuo zuccherino che conferisce sapore amabile al vino. L'acidità titolabile può mantenere livelli di 7-9 g/L (talvolta anche superiori), considerati elevati negli ambienti meridionali.

Il profilo antocianico ha evidenziato prevalenza di malvidina (da 56% ad l'80%, soprattutto come 3-glucoside e 3-glucoside-paracumarato); com'è noto, questa antocianina è la meno ossidabile e, quindi, permette buona conservazione del colore del vino. Le antocianidine glucosilate delphinidina e peonidina risultano presenti in proporzione del 15-4%; ancora inferiore la presenza di cianidina, l'antocianina più instabile. Il contenuto in acidi idrossicinnamil tartarici delle bucce è caratterizzato da rapporto tra acido trans caftarico/acido trans cutarico superiore ad uno. Il contenuto medio di acido trans-caftarico assume un valore particolarmente elevato, mediamente pari a 51,1 mg/L. Tra i flavonoli, prevalgono la miricetina 3-glucoside, la quercetina 3-glucuronide e la quercetina 3-glucoside (Tamborra, in Calò e Costacurta, 2003).

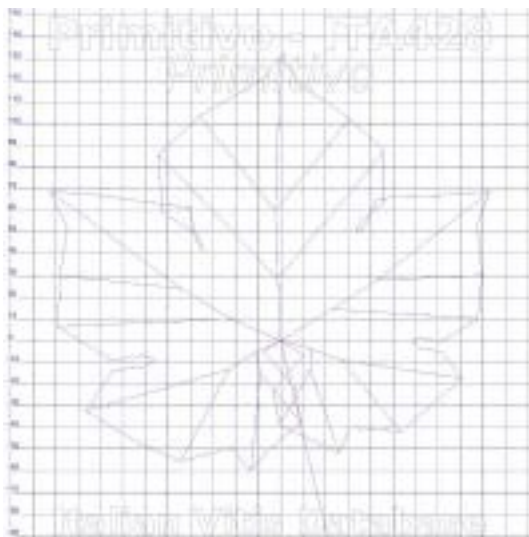
Nel profilo sensoriale prevalgono i sentori di bacche, uva rossa, ciliegia e prugna e, in minor misura, i sentori di erbaceo e carciofo, speziato e legno; la percezione è variabile anche in funzione della forma di allevamento adottata (Calò e Costacurta, 2003, Tarricone *et al.*, 2008).

Ampelografia

OIV	descrizione	valore		immagini
001	Giovane germoglio: apertura dell'apice	1	chiuso	
003	Giovane germoglio: intensità della pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell'apice	3 / 5	bassa / media	
004	Giovane germoglio: densità dei peli striscianti dell'apice	5 / 7	media / elevata	
006	Germoglio: portamento (prima della legatura)	3	semi-eretto	
007	Germoglio: colore del lato dorsale degli internodi	2 / 3	verde e rosso / rosso	
008	Germoglio: colore del lato ventrale degli internodi	2	verde e rosso	
016	Germoglio: numero di viticci consecutivi	1	2 o meno	
051	Foglia giovane: colore della pagina superiore del lembo (4 a foglia)	1 / 3	verde / bronzato	
053	Foglia giovane: densità peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore (4a foglia)	7	elevata	
067	Foglia adulta: forma del lembo	3	pentagonale	
068	Foglia adulta: numero dei lobi	3	cinque	
070	Foglia adulta: distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore	2	solo al punto peziolare	
075	Foglia adulta: bollosità della pagina superiore del lembo	3	bassa	
076	Foglia adulta: forma dei denti	2 / 5	entrambi i lati rettilinei / misto tra entrambi i lati rettilinei (livello 2) e entrambi i lati convessi (livello 3)	
079	Foglia adulta: grado di apertura / sovrapposizione dei bordi del seno peziolare	7	sovrapposto	
080	Foglia adulta: forma della base del seno peziolare	1 / 2	a U / a parentesi graffa ({})	
081-1	Foglia adulta: denti del seno peziolare	1	assenti	
081-2	Foglia adulta: base del seno peziolare delimitata dalla nervatura	1	non delimitata	
083-2	Foglia adulta: denti nei seni laterali superiori	1	assenti	

084	Foglia adulta: densità dei peli striscianti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo	5	media	
087	Foglia adulta: densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo	5	media	
151	Fiore: organi sessuali	3	stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato	
153	Infiorescenza: numero di infiorescenze per germoglio	2	da 1,1 a 2 infiorescenze	
155	Tralcio: fertilità delle gemme basali (gemme 1-3)	5	media (1,1-1,3)	
202	Grappolo: lunghezza (escluso il peduncolo)	3 / 5	corto / medio	
204	Grappolo: compattezza	7	compatto	
206	Grappolo: lunghezza del peduncolo del grappolo principale	1	molto corto	
208	Grappolo: forma	1 / 2	cilindrico / conico	
209	Grappolo: numero di ali del grappolo principale	2	1 - 2 ali	
223	Acino: forma	2	sferoidale	
225	Acino: colore della buccia	6	blu nero	
231	Acino: intensità della pigmentazione antocianica della polpa	1	nulla o molto debole	
236	Acino: particolarità dell'aroma	1	nessuna	
241	Acino: sviluppo dei vinaccioli	3	completo	

Ampelometria



foglia ampelometrica

OIV

OIV	PDF	descrizione	valore	
601	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N1	5	media (135 mm)
602	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N2	7	lunga (125 mm)
603	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N3	7	lunga (95 mm)
604	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N4	9	molto lunga (55 mm e oltre)
605	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale superiore	3	corta (50 mm)
606	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale inferiore	5	media (60 mm)
607	PDF	Foglia adulta: angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	7	grande (56°-70°)
608	PDF	Foglia adulta: angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	5	medio (46°-55°)
609	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e N4 misurato alla prima biforcazione	9	molto grande (> 70°)
610	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5	9	molto grande (> 70°)
612	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N2	5	medio (14 mm)
613	PDF	Foglia adulta: larghezza del dente di N2	7	largo (18 mm)
614	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N4	3	corto (10 mm)
615	PDF	Foglia adulta: larghezza del dente di N4	7	largo (18 mm)
616	PDF	Foglia adulta: numero di denti tra il dente all'estremità di N2 e il dente all'estremità della prima nervatura secondaria di N2, inclusi i denti precitati	3	piccolo (circa 4)

Superampelo

distanze		
descrittore	valore	deviazione standard
Altezza del dente posto all'estremità di N4	9.442	3.978
Altezza del dente posto all'estremità di N4'	12.392	5.047
Base del dente posto all'estremità di N4	16.933	8.247
Base del dente posto all'estremità di N2'	19.225	3.390
Base del dente posto all'estremità di N4'	17.358	3.156
Distanza dal seno peziolare al seno inferiore destro	58.883	10.036
Distanza dal seno peziolare al seno superiore sinistro	54.350	12.190
Base del dente posto all'estremità di N2	18.817	1.959
Distanza dal seno peziolare al seno inferiore sinistro	57.858	9.886
Nervatura N3, lunghezza dal seno peziolare alla nervatura N4	14.167	2.340
Lunghezza della nervatura N5'	29.842	4.314
Distanza dal seno peziolare al seno superiore destro	60.325	14.718
Nervatura N3', lunghezza dal seno peziolare alla nervatura N4'	12.625	3.612
Lunghezza della nervatura N4	51.708	6.059
Distanza tra punto peziolare ed estremità della nervatura N4'	63.567	8.492
Lunghezza della nervatura N5	30.600	4.108
Lunghezza della nervatura N4'	56.542	7.770
Larghezza della foglia	200.292	16.948
Lunghezza della foglia compreso il picciolo	229.075	14.849
Distanza tra punto peziolare ed estremità della nervatura N4	59.825	5.945
Lunghezza della foglia	194.392	8.647
Distanza tra gli estremi delle nervature N2 e N2'	196.233	21.045
Distanza tra gli estremi delle nervature N3 e N3'	170.342	15.497
Lunghezza del picciolo	97.875	10.635
Lunghezza della nervatura N1	131.183	6.184
Lunghezza della nervatura N2	116.375	6.570
Lunghezza della nervatura N2'	125.119	9.462
Distanza tra gli estremi delle nervature N4 e N4'	42.092	23.652
Larghezza del seno peziolare / Distanza tra i punti SP e SP'	-14.917	8.359
Distanza tra estremità di N2 e estremità della prima ramificazione laterale di N2	71.400	17.281
Distanza tra estremità di N2' e estremità della prima ramificazione laterale di N2'	78.100	27.644
Lunghezza della nervatura N3	83.742	9.561
Lunghezza della nervatura N3'	94.683	8.941
Altezza del dente posto all'estremità di N2	14.300	2.356
Altezza del dente posto all'estremità di N2'	16.158	2.148

angoli		
descrittore	valore	deviazione standard
Sum of the angles alpha' + beta' + gamma'	184.058	14.950
Somma degli angoli alpha+ beta+ gamma	179.308	15.373
Somma degli angoli alfa' + beta'	114.242	8.543
Somma degli angoli alfa + beta	107.708	7.064
Angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	47.742	6.580
Angolo tra N2' e N3' misurato alla prima biforcazione	51.908	6.921
Angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	59.975	5.228
Angolo tra N1 e N2' misurato alla prima biforcazione	62.342	6.019
Angolo tra N1 e N2 misurato agli estremi delle nervature	53.283	7.100
Angolo tra N1 e N2' misurato agli estremi delle nervature	55.567	10.200
Angolo tra N3 e N4 alla prima biforcazione di N3	71.567	14.191
Angolo tra N3' e N4'	69.808	13.122
Angolo tra N3 e N4 misurato agli estremi delle nervature	51.567	11.383
Angolo tra N3' e N4' misurato agli estremi delle nervature	58.008	6.408
Angolo tra N2 e N3 misurato agli estremi delle nervature	48.708	6.503
Angolo tra N2' e N3' misurato agli estremi delle nervature	54.358	6.987
Angolo tra S e S' con centro in N1	44.225	14.203
Angolo tra I e I' con centro in N1	45.542	4.819
Angolo di apertura del seno peziolare misurato a SP e SP'	30.300	24.805
Angolo tra D e D' con centro in N1	96.600	9.685
Angolo tra N3 e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5	79.275	15.975
Angolo tra N3' e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5'	84.258	11.015

rapporti		
descrittore	valore	deviazione standard
Media della base dei denti del lato sinistro	12.298	1.429
Media dell'altezza dei denti del lato sinistro	11.354	1.554
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N4'	0.723	0.271
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N4	0.638	0.245
Media della base dei denti del lato destro	11.188	2.851
Media dell'altezza dei denti del lato destro	10.842	1.921
Rapporto tra l'altezza e la base dei denti del lato sinistro	0.926	0.103
Rapporto tra l'altezza e la base dei denti del lato destro	1.036	0.329
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N2'	0.854	0.131
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N2	0.767	0.149
Rapporto tra la somma degli angoli a' + b' e la somma della distanza tra il seno peziolare e il seno superiore sinistro OS' e il seno peziolare e il seno inferiore sinistro OI'	0.018	0.003
Rapporto tra la somma degli angoli a + b e la somma della distanza tra il seno peziolare e il seno superiore destro OS e il seno peziolare e il seno inferiore destro OI	0.016	0.004
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N5' e la lunghezza della nervatura N1	0.228	0.034
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N5 e la lunghezza della nervatura N1	0.234	0.033
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N3' e la lunghezza della nervatura N1	0.722	0.057
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N3 e la lunghezza della nervatura N1	0.638	0.068
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N4' e la lunghezza della nervatura N1	0.432	0.061
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N4 e la lunghezza della nervatura N1	0.394	0.040
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare al seno inferiore sinistro OI' e la lunghezza della nervatura N3'	0.612	0.090
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare al seno inferiore destro OI e la lunghezza della nervatura N3	0.709	0.127
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N2' e la lunghezza della nervatura N1	0.954	0.061
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N2 e la lunghezza della nervatura N1	0.889	0.066
Rapporto tra la lunghezza del picciolo OP e la lunghezza della nervatura N1	0.746	0.070
Rapporto tra Lunghezza e larghezza della foglia	0.975	0.063
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare la lunghezza della nervatura N2'	0.435	0.095
Rapporto tra la distanza dal seno la lunghezza della nervatura N2	0.517	0.115
Prodotto di Lunghezza e larghezza della foglia	39016.120	4609.058

Bibliografia (5)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Calò A., Costacurta A.,	2003	Fascinoso Primitivo.	Civiltà del bere	Ottobre, pp.113-125.
Costacurta A., Germinario A.,	2010	I vitigni storici pugliesi e le DOC collegate.		AA.VV. Storia regionale della vite e del vino in Italia. Le Puglie (a cura di A. Calò e L. Bertoldi Lenoci. Edizioni Pugliesi, Martina Franca (TA)
Frojo G.	1875	Relazione sugli studi ampelografici eseguiti nelle Puglie		Bullettino Ampelografico, Ministero d'Agricoltura Industria e Commercio, Anno 1875 Fascicolo I. Tipografia Eredi Botta, Roma, 1876.
Musci G.,	1913	Il Primitivo di Gioia.		Società Tipografica Editrice, Bari.
Tarricone L., Calò A., Masi G., Tamborra P., GentileSCO G.,	2010	Influenza della forma di allevamento e della carica di gemme sulle caratteristiche viticolo-enologiche del Primitivo.	Italus Hortus	Atti del II Convegno Nazionale di Viticoltura. Marsala, 14-19 luglio 2008, pp. 621-626.