

**DIPARTIMENTO DI ARBORICOLTURA, BOTANICA E PATOLOGIA VEGETALE
UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI NAPOLI "FEDERICO II"**

Pasquarella C.,* Lauro P.,** Melchionna G.*

MANGIAGUERRA

I - SINONIMI (ED EVENTUALI NOMI ERRATI)

Mangiaritto, Mangiaverre, Serpentaria

II - CENNI STORICI ED ORIGINI

Vitigno a buccia nera presente soprattutto nelle provincie di Napoli, precisamente nei comuni di Casoria, Afragola, Casalnuovo e, più raramente, in quelli di Arzano, Secondigliano, Caivano, Crispano, Fratta, Grumo, Cardito, Carditello, S. Antimo e Pomigliano di Atella, e Salerno, dove un tempo era molto apprezzato e diffuso (Bacci, Sante Lancerio), può, per la riscontrata diversità di caratteri ampelografici e biologici, essere ritenuto varietà distinta dai vitigni Piediroso e Streppa rossa (Murolo).

Altre fonti letterarie registrano, al riguardo, opinioni discordanti. Secondo il Carlucci ed il Molon, infatti, bisogna intendere un unico vitigno quando si parla di Piediroso, Streppa rossa e Mangiaguerra, indicato, quest'ultimo, anche come sottovarietà del Piediroso nella zona di Nocera, S. Severino, secondo notizie riportate dallo stesso Carlucci.

Il De Vita, invece, pur descrivendo come unico i due vitigni Piediroso e Streppa rossa, ha registrato differenze specifiche tra i due, manifestatesi anche tra la varietà Streppa rossa ed il Mangiaguerra.

Sempre al De Vita si deve l'attribuzione della sinonimia tra Mangiaguerra e Serpentaria. Nel lavoro "*Primo contributo alla conoscenza dei principali vitigni da vino coltivati in Provincia di Salerno*" del 1937, l'Autore afferma a proposito del vitigno Serpentaria: "...molti confondono col *Piede di Palummo* e con la *Streppa Rossa* perché come queste ultime ha il raspo rosso..." ed ancora "E' chiamato nelle altre zone *Mangiaguerra*".

Il Murolo, inoltre, citando il Frojo, parla di un Mangiaguerra coltivato nel beneventano: Mangiaguerra di Baseliçe detto anche Mangiaverre, denominato, invece, Mangiaritto a Castelvenere e Tufara e di un Mangiaguerra presente tra i vitigni della Terra di Lavoro molto simile al Mangiaguerra di S. Severino: Mangiaguerra di Francolise.

Il de Rovasenda, invece, nel suo "Saggio di Ampelografia Universale" affianca al Mangiaguerra nero, coltivato nel comprensorio di Napoli, un Mangiaguerra rosa, coltivato come uva da tavola in quel di Eboli.

* Dipartimento di Arboricoltura, Botanica e Patologia Vegetale – Facoltà di Agraria - Portici

**Ente Parco Nazionale del Vesuvio – S. Sebastiano al Vesuvio (NA)

La netta distinzione del vitigno Mangiaguerra con i vitigni Piediroso e Streppa rossa, secondo il Murolo, si registra in tutte quelle zone dove si pratica la loro coltivazione, mentre in quelle dove una delle tre varietà è poco presente, tale distinzione, basata su sottili ma precisi caratteri, non viene rilevata.

Le prime zone sono rappresentate dalla Costiera amalfitana con il territorio di Tramonti, dall'agro di S. Severino, dalla Valle d'Irno e dai Colli Picentini, le seconde, invece, dai territori dell'Alto e Medio Sele, dove i viticoltori considerano identici il Piediroso e la Streppa rossa, e dal Cilento dove il Mangiaguerra è differenziato dal Piediroso.

Anche gli Autori in precedenza citati hanno, comunque, riconosciuto nel Mangiaguerra una identità varietale distinta; la poca frequenza a differenziarlo non ha impedito, difatti, il suo riconoscimento come vitigno a sé stante.

III - DESCRIZIONE AMPELOGRAFICA

Le osservazioni sono state condotte dal 1998 ad oggi nell'azienda " Torre Lama" dell'Università degli Studi di Napoli. Facoltà di Agraria, Portici.

Condizioni d'osservazione

Ubicazione:

Latitudine: 40° 55' N

Longitudine: 15° 08' Est di Greenwich

Altitudine: 40 m s.l.m.

Esposizione: Ovest

Portinnesto: 420A

Età delle viti: 10 anni

Sistema d'allevamento: spalliera

Sistema di potatura: Guyot unilaterale

Terreno: franco-argilloso

GERMOGLIO (osservazioni su germogli di 10 - 30 cm)

001 - Forma dell'estremità - 7) aperto

002 - Distribuzione della pigmentazione antocianica sull'apice - 2) agli orli

003 - Intensità della pigmentazione antocianica dell'estremità - 3) leggera

004 - Densità dei peli striscianti (lungi) sull'apice - 7) forte

005 - Densità dei peli dritti (corti) sull'apice - 3) leggera

- Colore dell'apice (escluso gli antociani) - 4) verde

- Asse del germoglio -1) eretto

Foglioline apicali (le prime tre a partire dall'apice)

- Aspetto del lembo -2) a coppa
- Densità dei peli striscianti (lunghi) - 5 - 7) media, forte
- Densità dei peli dritti (corti) -1) nulla o leggerissima
- Distribuzione della pigmentazione antocianica - 2) agli orli
- Colore (escluso gli antociani) - 5) verde bronzato

Foglioline basali (quelle ancora in accrescimento poste immediatamente al disotto delle prime tre)

- Aspetto del lembo - 1) spiegate
- Densità dei peli striscianti - 5) media
- Densità dei peli dritti - 1) nulla o leggerissima
- Distribuzione della pigmentazione antocianica - 2) agli orli
- Colore (escluso gli antociani) - 5) verde bronzato

GERMOGLIO (alla fioritura)

- 006 - Portamento (su tralcio non palificato) -1) eretto
- 007 - Colore della faccia dorsale degli internodi - 2) verde striato di rosso
- 008 - Colore della faccia ventrale degli internodi - 1) verde
- 009 - Colore della faccia dorsale dei nodi - 1) verde
- 010 - Colore della faccia ventrale dei nodi - 1) verde
- 011 - Densità dei peli dritti (corti) sui nodi - 1) nulla o leggerissima
- 012 - Densità dei peli dritti (corti) sugli internodi - 1) nulla o leggerissima
- 013 - Densità dei peli striscianti (lunghi) sui nodi - 3) leggera
- 014 - Densità dei peli striscianti sugli internodi - 3) leggera
- 015 - Pigmentazione antocianica delle gemme -1) nulla o leggerissima

CIRRI

- 016 - Distribuzione sul tralcio - 1) discontinua
- 017 - Lunghezza - 5) medi
 - Tipo -2 - 3) bifidi; trifidi

FOGLIA GIOVANE (le prime sei foglie dell'apice alla fioritura)

- 051 - Colore della pagina superiore - 1) verde chiaro

- 053 - Densità dei peli striscianti (lunghi) tra le nervature della pagina inferiore - 5) media
 054 - Densità dei peli dritti (corti) tra le nervature della pagina inferiore - 3) leggera
 055 - Densità dei peli striscianti sulle nervature principali della pagina inferiore - 3) leggera
 056 - Densità dei peli dritti sulle nervature principali della pagina inferiore - 3) leggera

APICE

- Forma dell'estremità - 7) aperto o a ventaglio
- Distribuzione della pigmentazione antocianica - 2) agli orli
- Densità dei peli striscianti (lunghi) sull'apice - 5) media
- Densità dei peli dritti (corti) sull'apice - 3) leggera
- Colore (escluso gli antociani) - 1 - 4) bianco, verde
- Asse del germoglio - 1) eretto

Foglioline apicali (le prime tre a partire dall'apice)

- Aspetto del lembo - 1) spiegate
- Distribuzione della pigmentazione antocianica - 2) agli orli

Foglioline basali (quelle ancora in accrescimento poste immediatamente al di sotto delle prime tre)

- Aspetto del lembo - 1) spiegate
- Distribuzione della pigmentazione antocianica - 1) assente

FOGLIA ADULTA

- 065 - Taglia - 5) media
 066 - Lunghezza - 5) media (12-15 cm)
 067 - Forma del lembo - 3) pentagonale
 068 - Numero dei lobi - 2 - 3 - 5) tri – penta, e più di sette
 069 - Colore della pagina superiore del lembo - 3) verde chiaro
 070 - Pigmentazione antocianica nervature principali della pagina superiore del lembo - 1) nulla
 071 - Pigmentazione antocianica delle nervature principali pagina inferiore del lembo - 1) nulla
 072 - Depressione sulla pagina superiore del lembo (fra le nervature secondarie e terziarie) - 1) assente
 073 - Ondulazione del lembo fra le nervature principali o secondarie - 1) assente

- 074 - Profilo del lembo (taglio trasversale nel mezzo del lembo) - 1) piano
- 075 - Bollosità della pagina superiore del lembo (convessità tra le nervature di ultimo ordine) - 1) nulla o leggerissima
- 076 - Forma dei denti 1 - 2) concavi, a lati rettilinei
- 077 - Lunghezza dei denti - 3) corti
- 078 - Lunghezza dei denti in rapporto alla larghezza della loro base -5) medi
- Regolarità - 2) irregolari
 - Prominenza - 2) molto pronunciati
 - Larghezza della base - 1) a base larga
- 079 - Forma del seno peziolare - 1) apertissimo
- 080 - Forma della base del seno peziolare - 1) sagomata ad U
- 081 - Particolarità del seno peziolare - 1) nessuno
- 082 - Forma dei seni laterali superiori -1) aperti
- 083 - Forma della base dei seni peziolari superiori -1) sagomata ad U
- Forma dei seni laterali inferiori -1) aperti
 - Angolo della sommità dei lobi terminali - 1) acuto
- 084 - Densità dei peli striscianti tra le nervature della pagina inferiore - 5 -7) media, forte
- 085 - Densità dei peli dritti tra le nervature (pagina inferiore) - 1) nulla o leggerissima
- 086 - Densità dei peli striscianti sulle nervature della pagina inferiore - 5) media
- 087 - Densità dei peli dritti sulle nervature della pagina inferiore -1) nulla o leggerissima
- 088 - Pelosità strisciante sulle nervature principali della pagina superiore -1) assente
- 089 - Pelosità dritta sulle nervature principali della pagina superiore - 1) assente
- Densità dei peli striscianti sulla pagina superiore - 1) nulla
 - Densità dei peli dritti sulla pagina superiore - 1) nulla
 - Lucentezza -1) opaca
 - Sporgenze delle nervature - 1) sporgenti
- 090 - Densità dei peli striscianti sul picciolo - 5) media
- 091 - Densità dei peli dritti sul picciolo - 1) nulla o leggerissima
- 092 - Lunghezza del picciolo - 7) lungo
- 093 - Lunghezza del picciolo in rapporto alla nervatura mediana -3) più corto
- Grossezza del picciolo - 2) medio
 - Sezione trasversale del picciolo con canale - 2) poco evidente

TRALCIO ERBACEO

- Sezione trasversale - 1) circolare
- Contorno - 3) costoluto
- Tomentosità -1) glabro
- Colore -2) rosso da un lato

- Diffusione del colore - 2) parzialmente diffuso

SARMENTO (tralcio legnoso, dopo la caduta delle foglie)

101 - Sezione trasversale - 1) circolare

102 - Superficie - 3) striata

103 - Colore generale - 8) nocciola

- Distribuzione del colore -1) uniforme

- Superficie - 2) parzialmente pruinosa

104 - Lenticelle - 9) presenti

- Corteccia - 2) resistente

- Consistenza - 4) elastico

- Aspetto -1) poco ramificato

- Nodi - 3) globosi

105 - Densità dei peli dritti sui nodi - 1) nulla o leggerissima

106 - Densità dei peli dritti sugli internodi - 1) nulla o leggerissima

- Gemme - 3) arrotondate

- Gemme - 2) molto evidenti

- Cercine peziolare -1) sporgente

- Cercine peziolare - 1) sinuoso

- Sezione longitudinale del tralcio all'altezza del nodo - 1) diaframma piano

TRONCO

- Aspetto - 2) medio

INFIORESCENZA

151 - Sesso del fiore - 3) ermafrodita

152 - Livello d'inserzione della prima infiorescenza - 2) terzo, quarto nodo

153 - Numero di infiorescenze per tralcio -2) da 1,1 a 2 infiorescenze

154 - Lunghezza dell'infiorescenza prossimale - 7) lunga (da 15 a 20 cm)

- Forma del bottone florale - 1) globoso

- Dimensione del bottone florale - 1) piccolo

- Fertilità del fiore - 1) autofertile

GRAPPOLO

201 - Numero medio di grappoli per tralcio - 2) da 1,1 a 2 grappoli

- 202 - Taglia - 3 - 5) piccolo, medio
- 203 - Lunghezza - 5) medio (19-21 cm)
 - Forma del grappolo - 1) conico
 - Forma del grappolo -2) alato
- 204 - Compattezza del grappolo – 5) medio
- 205 - Numero degli acini - 5) medio
- 206 - Lunghezza del peduncolo -5) medio
- 207 - Lignificazione del peduncolo - 3) leggera

ACINO

- 220 - Grossezza -7) grosso
- 221 - Lunghezza - 3) corto (da 10 a 17 mm)
- 222 - Uniformità della grossezza - 1) non uniforme
- 223 - Forma dell'acino - 3) arrotondata
- 224 - Sezione trasversale - 2) circolare
- 225 - Colore dell'epidermide - 7) rosso-nero
- 226 - Uniformità del colore dell'epidermide - 2) uniforme
- 227 - Pruina - 7) forte
- 228 - Spessore della buccia - 5) media
 - Consistenza della buccia - 1) tenera
- 229 - Ombelico - 2) apparente
- 230 - Colorazione della polpa - 1) non colorata
- 232 - Succulenza della polpa - 2) succosa
- 233 - Rendimento in mosto 5) medio (60 ml/100gr acini)
- 234 - Consistenza della polpa - 1) molle
- 236 - Particolarità del sapore - 1) nessuna
- 238 - Lunghezza del pedicello - 5) medio (da 8 a 12 mm)
- 239 - Separazione del pedicello - 2) facile
 - Colore del pedicello - 1 - 2) verde, rosso
 - Cercine - 1) evidente
 - Colore del cercine - 1) verde
 - Lunghezza del pennello - 1) corto
 - Colore del pennello - 1) non colorato
- 241 - Presenza dei semi - 3) presenti
 - Numero medio di vinaccioli per acino - 3) fino a 3 semi
- 242 - Lunghezza dei semi - 5) medi
 - Forma dei semi - 2) piriforme
 - Forma del becco - 3) a becco lungo

- 243 - Peso medio di 100 semi da acini della parte centrale di 10 grappoli - 7) elevato (da 40 a 55 mg/semi)
244 - Scanalature (striature) sulla faccia dorsale dei semi - 2) presenti

FENOLOGIA

- 301 - Epoca di germogliamento: seconda decade di aprile
302 - Epoca di fioritura: prima decade di giugno
303 - Epoca di invaiatura: prima decade di agosto
304 - Epoca della maturazione fisiologica: terza decade di settembre
305 - Inizio dell'agostamento – 5) medio
306 - Colorazione autunnale delle foglie – 1 –3) giallo, rossastro
351 - Vigoria del tralcio - 5) medio
352 - Crescita dei germogli pronti - 3 - 5) leggera, media
353 - Lunghezza degli internodi - 9) lunghissimi
354 - Diametro degli internodi - 5) medio (fino a 11 mm)
502 - Peso medio del grappolo - 3 - 5) basso, medio (da 200 a 400 gr)
503 - Peso medio dell'acino (media di 100 acini) - 5) medio (circa 3,45 gr per acino)
504 - Produzione media di uva per ettaro - 5) media
505 - Tenore in zucchero del mosto (in %) - 5) medio (circa il 18%)
506 - Acidità totale del mosto (acido tartarico g/l) - 3) bassa (circa 5.20%)
- Fertilità delle femminelle - 4) scarsa

RESISTENZE (aspetti macroscopici)

- Alle avversità climatiche - 2) media
- Agli agenti parassitari - 3) buona

COMPORAMENTO NELLA MOLTIPLICAZIONE VEGETATIVA

- Affinità d'innesto con i più diffusi portinnesti - 3) buona

IV - CARATTERISTICHE ED ATTITUDINI COLTURALI

Vigoria: media

Produzione: costante

Posizione del 1° germoglio fruttifero: - 3° nodo

V - UTILIZZAZIONE

Per la vinificazione. Raramente vinificato da solo, trova impiego nei vari uvaggi.

	VALORI		
	MEDIA ED ERRORE STANDARD	MINIMO	MASSIMO
Analisi meccanica del grappolo:			
- lunghezza del peduncolo (n = 10) cm	7,2 ± 0,270	5,5	8
- lunghezza del grappolo (n = 10) cm	20,6 ± 0,305	19	22
- peso del grappolo (n = 10) g	303,8 ± 19,447	249	450
- peso dell'acino (n = 50) g	3,05 ± 0,159	2,6	3,8
- diam. long. dell'acino (n = 5 x 10) mm	16 ± 0,04	13	17
- diam. trasv. dell'acino (n = 5 x 10) mm	15 ± 0,03	12,5	16,1
Composizione del grappolo (n = 10):			
- acini %	96,61	91,38	97
- raspi %	3,39	3,09	3,96
Composizione dell'acino (n = 5 x 10):			
- bucce %	14,13	12,28	15,10
- vinaccioli %	4,60	4,10	4,73
- polpa e mosto %	81,27	79,30	82,00
Vinaccioli per acino (n = 50) n	3,2 ± 0,133	3	4

BIBLIOGRAFIA

- 1) Acerbi G., 1825. *Delle viti italiane*. Pier Giovanni Silvestri, Milano. 305.
- 2) Bacci A., 1597. *De naturali vinorum historia de vinis Italiae*. Roma.
- 3) de Rovasenda G., 1881. *Essai d'un Ampelographie Universelle*. Libraire-Editeurs Camille Coulet, Montpellier et A. Delahaye & E. Lecrousier, Paris. 112.
- 4) De Vita M., 1937. *Primo contributo alla conoscenza dei principali vitigni da vino coltivati in provincia di Salerno*. Tip. Fratelli Jovane di Gaetano. Salerno. 15.
- 5) De Vita M., 1937. *Vini di pregio prodotti nella zona dell'Irno e Picentino provincia di Salerno*. Tip. Fratelli Jovane di Gaetano. Salerno. XV. 10.
- 6) Frojo G., 1878. *Primi studi ampelografici della provincia di terra di Lavoro (Caserta)* *Bullettino Ampelografico*. Libro IX. 811. Libro X, 121-122 .
- 7) Frojo G., 1878. *Viti coltivate nella provincia di Benevento. Elenco dei vitigni della provincia di Napoli*. *Bullettino Ampelografico*. Libro X, 121-122, 867.
- 8) Frojo G., 1877. *Elenco dei vitigni della provincia di Napoli*. *Bullettino Ampelografico*. Libro X, 866 - 867.
- 9) Ferrari G., 1882. *I vini d'Italia giudicati da Papa Paolo III (Farnese) e dal suo bottigliere Sante Lancerio: Casale Monferrato*, 23.
- 10) Molon G., 1906. *Ampelografia*. Ulrico Hoepli. Ed. Libraio della Real Casa, Milano. 962.
- 11) Murolo G., 1976. *Note di ampelografia campana Piediroso – Strepparossa – Mangiaguerra*.
- 12) Pasquale G. A., 1876. *Manuale di Arboricoltura*. Dottor Pasquale V. Editore, Napoli. 348.
- 13) Riccò O., 1876. *Bullettino Ampelografico*. Fascicolo VI. *Quadro d'analisi dei mosti eseguite in provincia di Salerno*. Tipografia Eredi Botta. 540, 542, 554.
- 14) Savastano L., 1890. *Rapporto di resistenza dei vitigni della provincia di Napoli alla Peronospora*. Stabilimento Tipografico Vesuviano. Portici. 14 – 21.