



d'Arapri



BOMBINO BIANCO

Scheda Ampelografica

Sinonimi

Bammino, Bonvino, Bonvino bianco, Butta Pezzente, Butta Palmento, Campanile, Campolese scinciario, Castella, Cola tamburo, Marese, Ottenese, Pagadebiti, Schiacciadebiti, Straccia cambiale, Trebbiano bianco di Chieti, Trebbiano d'Abruzzo, Trebbiano di Avezzano, Trebbiano di Teramo, Trebbiano d'oro, Uva da un osso, Uva Castellana, Uva romana, Zapponara bianca.

Origine e cenni storici

Coltivato da lungo tempo in Puglia, sembra sia originario della Spagna, anche se nessuna fonte lo accerta con sicurezza. In merito al suo nome, in bibliografia è riportato che esso deriverebbe dalla forma del grappolo che, secondo una visione alquanto fantastica, rassomiglia ad un bambino con le braccia distese. Da questo, appunto, il nome di *Bammino*, accezione dialettale dell'italiano *Bambino*, poi mutatosi in *Bombino*. Più verosimilmente, acclarata la provenienza spagnola, *Bombino* deriva da *Bonvino*, in quanto la lettera "v" in spagnolo si pronuncia come in italiano la lettera "b"; pertanto in spagnolo la parola "*Bonvino*" si pronuncia come in italiano "*Bombino*". Il termine *Bombino* sta quindi ad indicare "vino buono".

Principali caratteri ampelografici

Apice del germoglio: a ventaglio, cotonoso, di colore verde biancastro con sfumature giallastre e frequentemente con orli carminati.

Foglia: media, pentagonale, quinquelobata oppure trilobata. Seno peziolare a lira aperta, con presenza frequente di 1-2 denti sul bordo del seno peziolare; seni laterali superiori a V o ad U, anche chiusi. Seni laterali inferiori, quando presenti, a V aperto. Lembo ondulato, con superficie bollosa.

Grappolo: medio, cilindro-conico, spesso alato e piramidale, semi-spargolo o leggermente compatto.

Acino: di peso basso, sub-sferoidale o leggermente allungato, con buccia pruinosa, di medio spessore, consistente, di colore giallastro, con macchie e punteggiature marroni sul lato rivolto al sole. Sapore semplice o leggermente aromatico.

Fenologia

Epoca di germogliamento: tardiva.

Epoca di fioritura: tardiva.

Epoca di invaiatura: media-tardiva.

Epoca di maturazione: media-tardiva.

Isoenzimi

GPI: 2

PGM: 1

Attitudini agronomiche e colturali

Vigoria: media.

Peso medio del grappolo: 210 g (min 110 - max 320 g).

Peso medio acino: 1,5 g (min 1,2 g - max 2,3 g).

Numero semi per acino: 2-3.

Peso medio rachide: 17 g.

Fertilità delle gemme: da 1 a 2.

Fertilità potenziale: 1,3.

Fertilità reale: 1,0.

Esigenze ambientali e colturali

Presenta produzione abbondante, abbastanza costante se si utilizza la potatura corta; con quella lunga, invece, si rischia alternanza di produzione. La maturazione dell'uva risulta favorita da terreni leggeri, silicico-calcarei, ricchi di scheletro, di buona esposizione.

Sensibilità a malattie ed avversità

Ha un'ottima resistenza alle brinate. Non resiste molto alle malattie crittogamiche, pertanto necessita di un attento piano di difesa fitosanitaria, proporzionato in funzione delle difficoltà climatiche dell'annata.

Caratteristiche chimiche del vino

Grado alcolico: 11,0 - 12,5 vol. %.

pH: 3,15 - 3,40.

Acidità totale: 5,5 - 7,0 g/l.

Utilizzazione enologica e caratteristiche sensoriali del vino

Quasi mai è vinificato in purezza, ma viene utilizzato in un'uvaggio per la produzione di rinomati vini bianchi. In Puglia, viene utilizzato per la produzione dei VQPRD San Severo, Cacc'è Mmitte di Lucera, Leverano, Castel del Monte, Locorotondo, Martina o Martina Franca e Gravina. È altresì inserito in diversi altri disciplinari di produzione di VQPRD del Centro e Sud Italia. Il vino presenta colore da giallo verdolino a paglierino dorato, sapore neutro, vellutato, armonico, asciutto. È un vino fine da pasto, che si abbina bene con il pesce. Si presta per la produzione di "vermut".

Importanza economica e distribuzione geografica

Il vitigno è presente in Puglia in maniera rilevante soprattutto nel Barese e nel Foggiano. È iscritto fra le varietà idonee alla coltivazione in tutte le province pugliesi. È presente in altre regioni dell'Italia meridionale, come il Molise e l'Abruzzo.

BOMBINO BIANCO



FOGLIA



GRAPPOLO



CEPPO