



A Tramonti la vigna non ha età: il Tintore, rosso identitario della Costiera Amalfitana

Tra i Monti Lattari e il mare, un patrimonio viticolo sopravvissuto alla fillossera conserva vigne a piede franco ultracentenarie. Produzioni limitate, lavoro manuale e una precisa identità territoriale ne definiscono il profilo

Nel cuore più interno della **Costiera Amalfitana**, tra la catena dei Monti Lattari e a pochi chilometri dal mare, si estende il territorio di **Tramonti (SA)**, una realtà rurale sospesa tra montagna e Mediterraneo.

I vigneti si sviluppano tra i 250 e i 700 metri di altitudine, su terrazzamenti storici sostenuti da muretti a secco, esposti a brezze marine e correnti interne che favoriscono marcate escursioni termiche.

Questo isolamento geografico, protrattosi per secoli, ha preservato un patrimonio enologico di particolare rilievo, tanto da far definire Tramonti una sorta di “**Pompei del vino**”. I suoli, di matrice composita a base di tufo, calcare, sabbia e cenere vulcanica, hanno limitato – infatti – la diffusione della fillossera, consentendo la sopravvivenza di numerosi ceppi a piede franco, spesso ultracentenari.

Tintore, il vitigno identitario della Costa d’Amalfi DOC

Le **origini del Tintore risalgono almeno al Medioevo** ma il vitigno è stato ufficialmente registrato solo in tempi recenti, entrando nella denominazione a partire dalla vendemmia 2010. Nella tradizione ampelografica meridionale, il termine “tintore” indicava in origine una funzione più che una varietà precisa, riferendosi a **uve ricche di antociani** e utilizzate per intensificare il colore dei vini, come documentato già nel 1825 nel saggio di Giuseppe Acerbi, *Delle viti italiane*.

Solo grazie a studi più recenti condotti dall’Università di Napoli Federico II e dal CREA Viticoltura ed Enologia, il Tintore è stato distinto geneticamente da altre varietà locali e riconosciuto come **vitigno autonomo**, mantenendo nel nome il riferimento alla storica funzione di colorante.

Protagonista della **Costa d’Amalfi DOC, sottozona Tramonti**, è una varietà autoctona che in questo contesto trova il proprio areale più rappresentativo. La tradizionale **pergola tramontina**, sostenuta da pali di castagno, protegge i grappoli dall’irraggiamento diretto favorendo una maturazione lenta e progressiva.



Vigneti e orti della Costiera Amalfitana.

Caratteristiche del Tintore e gestione del vigneto

Dal punto di vista ampelografico, il **Tintore** presenta grappoli lunghi e spargoli, con acini dalla buccia spessa. Queste caratteristiche favoriscono una **buona resistenza alle malattie** e una maturazione completa anche in condizioni climatiche variabili.

Le rese sono naturalmente contenute, un fattore che in passato ne ha limitato la diffusione ma che oggi rappresenta un elemento qualitativo distintivo. La gestione dei vigneti, spesso prefilloserici, richiede lavorazioni esclusivamente manuali su terreni impervi, incidendo in modo significativo sui costi e sui volumi produttivi.

Profilo organolettico e abbinamenti

Nel calice, il **Tintore** restituisce un **colore rubino fitto**, quasi impenetrabile. Il profilo olfattivo richiama la mora selvatica, l'amarena e il pepe nero, con leggere sfumature ferrose.

In bocca è pieno e strutturato, con tannini compatti sostenuti da un'acidità viva che ne prolunga la persistenza. Con l'evoluzione emergono sentori terziari di cuoio, tabacco e cioccolato, indicativi di una buona capacità di affrontare il tempo.

La struttura e la componente tannica lo rendono adatto a piatti succulenti, di carne e di pesce. In particolare, si presta ad abbinamenti con preparazioni a base di maiale, vitello o pesce strutturato in cui la componente grassa bilancia l'intensità del vino.

Il Tintore a Tramonti: dalla tradizione alla vinificazione in purezza

Il vitigno tramontino è stato storicamente utilizzato in assemblaggio con il Piedirosso ma, negli ultimi anni, alcune aziende ne hanno valorizzato l'**espressione in purezza**. Tra i produttori pionieri si distingue la cantina di [Giuseppe Apicella](#) con "A' Scippata", etichetta che prende il nome da un vigneto del 1933, ricavato sottraendo terreno al bosco di castagni.



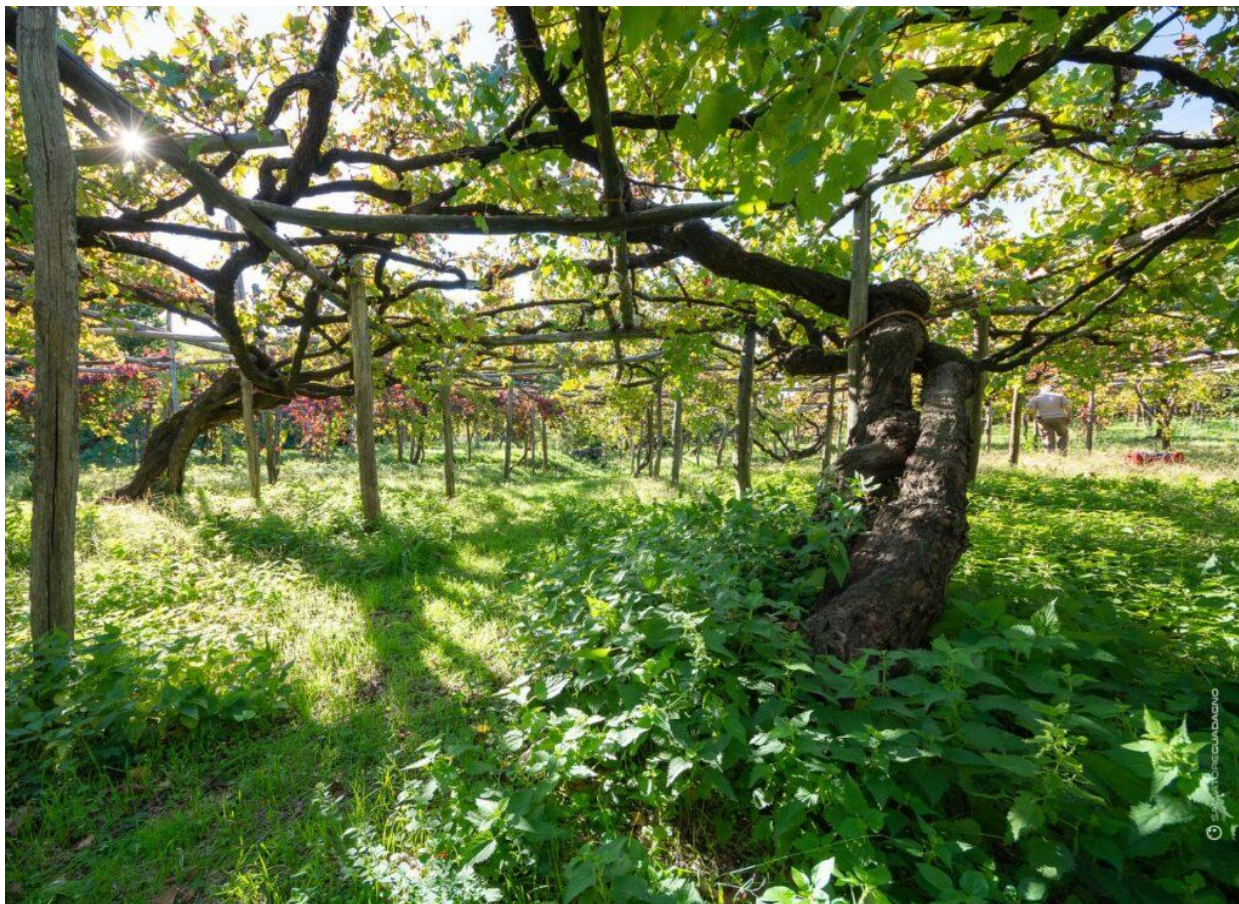
Giuseppe e Prisco Apicella e la loro cantina (Foto © Cantine Apicella).

Produzioni in purezza si trovano anche presso [Tenuta San Francesco](#) con "È ISS", Tintore pre-fillossera ottenuto da vigneti storici. Viene vinificato con fermentazione in acciaio e successivo affinamento tra botte e bottiglia.



È ISS, il Tintore in purezza di Tenuta San Francesco (Foto © Tenuta San Francesco).

Nel borgo di Gete (SA), infine, [Cantina Reale](#) lavora su vigne a piede franco impiantate nei primi decenni del Novecento. Il suo Tintore “**Borgo di Gete**” si caratterizza per un profilo più orientato su note minerali e macchia mediterranea.



Un vigneto dell'azienda agricola Reale di Gete (Foto © Salvatore Guadagno)

Un vitigno di nicchia a forte identità

Il **Tintore** non è un rosso di immediata accessibilità ma è anche un vino che richiede attenzione e contesto. La sua identità si definisce nell'**equilibrio tra acidità, struttura e concentrazione**, elementi che riflettono un territorio complesso e una viticoltura ancora fortemente manuale.

A Tramonti resta una produzione limitata ma rappresenta un segmento preciso del patrimonio vitivinicolo campano, riconoscibile per carattere e continuità nel tempo.

Un vino di profondità e struttura interprete di un paesaggio fatto di mare e montagna, narratore dell'anima di Tramonti, raro e ostinato come le vigne che lo generano.

Data di creazione

28/03/2026

Autore

antonella-deluca