



CATANESE NERA (CATANESE NERO)

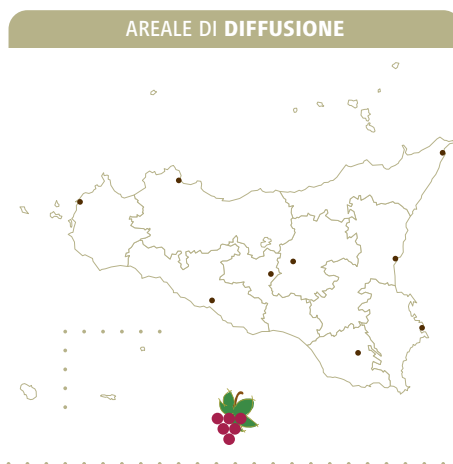
Numero iscrizione Registro Nazionale delle varietà di vite 057

Sinonimi

Vespalora.

Cenni storici

L'Acerbi (1825) riporta nel suo "Catalogo delle varietà di uve osservate ne' contorni di Termini", la varietà *Catanisa* e così la descrive: "foglia quinquelobata, lacinata, dentata, irregolarmente glabra, di un verde nero cupo. Acino nero, mostoso, buono a vino e a mangiare". Lo stesso Autore, il Mendola e il canonico Geremia (1834) ritengono il vitigno affine al *Catalano nero*. Mondini (1890) scrivendo sull'industria del *marsala* dice: «non di meno gli industriali di *marsala* nel comprare la materia prima cercano che sia di preferenza proveniente dai vitigni *Catarratto* ed *Inzolia*, non escludendo *Varnaccia*, *Catanese*, *Nave*, etc., che si trovano in preponderanza nelle località migliori». Il Murania (1911) nell'elenco dei vitigni da vino coltivati in agro di Castelvetrano (Tp), riporta la *Catanese nera*. Carpentieri (1922) riporta la *Catanese bianca* e quella nera fra le varietà presenti in Sicilia. Nella relazione "Notizie e Studi sui vini Italiani" (1923) le due varietà si ritrovano nell'elenco dei vitigni coltivati in Sicilia. Che i due vitigni dovessero avere discreta diffusione ed



importanza in Sicilia, intorno al 1900 emerge dalla relazione letta (1906) da Dell'Orto al Consiglio Comunale di Marsala sui portinnesti raccomandabili nei nuovi impianti che riporta la varietà *Catanese* idonea per i portinnesti *Aramon x Rupestris Ganzin n° 1* e per la *Rupestris du Lot*.

Il vitigno è iscritto nel Registro Nazionale e fino al 1973 era inserito tra i vitigni raccomandati per la provincia di Palermo. Il nome farebbe presumere, per questo vitigno, un'areale di origine nella provincia di Catania. Ma queste ipotesi non trovano conferme anche se non si hanno notizie certe in proposito. Mazzei e Zappalà nella loro relazione alla "Commissione per lo sviluppo ampelografico dei principali vitigni ad uve da vino coltivate in Italia" (1963) riferiscono

che è un vitigno conosciuto quasi esclusivamente nelle provincie di Palermo, Trapani e Agrigento. In particolare è molto diffuso nel versante orientale della provincia di Palermo (Campo Felice di Roccella, Lascari, Collesano, Petralia, ecc.), compresa nella zona montuosa delle Madonie. Nelle suddette località, il vitigno è coltivato insieme ad altre cultivar ad uve bianche e nere. Le uve di questo vitigno raramente si vinificano da sole, ma insieme con altre uve bianche e nere per la produzione di vini rosati e cerasuoli. Alla sua progressiva scomparsa hanno contribuito la scarsa tolleranza alle malattie e la maturazione tardiva dell'uva.

Importanza e diffusione

Oggi la sua coltivazione è limitata ad una sporadica presenza nei vigneti siciliani. Questa limitata diffusione lo fa rientrare tra i vitigni reliquia recuperati grazie al Progetto della Regione Sicilia sulla piattaforma ampelografica regionale.

DESCRIZIONE DELLA VARIETÀ

Germoglio alla fioritura

Apice completamente aperto, densità dei peli striscianti da media a elevata,

PROFILO GENETICO-MOLECOLARE

VrZag62	VrZag79	VVMD5	VVMD7	VVMD21	VVMD24	VVMD25	VVMD27	VVMD28	VVMD32	VVS2
192-194	245-247	228-232	245-261	245-245	205-205	238-246	186-191	243-248	252-258	127-137



intensità della pigmentazione antocianica molto bassa; portamento da eretto a semi eretto, lato dorsale e ventrale degli internodi di colore verde, presenza di due o meno viticci consecutivi.

Foglia giovane [Fig. 1]

La 4^a fogliolina è giallo-bronzata, tra le nervature principali della pagina inferiore presenta una media densità dei peli striscianti.

Foglia adulta [Fig. 2]

Grande, pentagonale, da trilobata a pentalobata; pigmentazione antocianica sulle nervature principali della pagina superiore fino alla prima biforcazione, a volte assente; la lamina presenta un profilo revoluto, con deboli depressioni e bollosità da bassa a media, forma dei denti con entrambi i lati rettilinei, a volte entrambi convessi. Bordi del seno peziolare da aperti a chiusi, forma della base del seno ad U, a volte a parentesi graffa, assenza di denti, base del seno peziolare non delimitata dalla nervatura. La forma della base dei seni laterali superiori ad U e la loro profondità è media, con assenza di denti; la pagina inferiore presenta una tomentosità da media a bassa, assenza sulle nervature di peli eretti. Picciolo più corto o uguale rispetto alla lunghezza della nervatura mediana.

Tralcio legnoso

Circolare tendente all'ellittico, leggermente striato, grigio-nocciola, lunghezza internodo di 9-10 cm.

Grappolo [Fig. 3]

Corto, compatto, peduncolo molto corto lignificato solo alla base, di forma conica a volte cilindrica, con 1-2 ali.

Acino [Fig. 4]

Medio, stretto, da sferoidale ad ellissoidale largo, di colore blu-nero;

assenza di pigmentazione antocianica della polpa che è leggermente soda, nessun sapore particolare, sviluppo dei vinaccioli [Fig. 5] completo.

Profilo polifenolico [Figg. 6-8]

La malvidina-3-glucoside supera il 50% del totale degli antociani. Essa è seguita dai 3-glucosidi della peonidina, della petunidina, della delphinidina e, a distanza, della cianidina.

La percentuale degli acilati supera il 20% del totale, con rapporto acetati/p-cumarati minore di 1. I flavonoli sono poco rappresentati. Fra di essi prevale la quercetina-3-glucoside (rapporto quercetina-3-glucoside/miricetina-3-glucoside maggiore di 1). Gli acidi idrossicinnamici sono sensibilmente rappresentati. Il rapporto derivati dell'acido caffeico/derivati dell'acido p-cumarico (CTA/p-CuTA) è maggiore di 1.

Profilo aromatico

Varietà dotata di uno scarso contenuto in composti terpenici. Il rapporto fra gli isomeri trans e cis degli ossidi furanici del linalolo è minore di 1, fra gli isomeri trans e cis degli ossidi piranici del linalolo maggiore di 1, fra gli isomeri trans e cis dell'8-idrossi linalolo è appena maggiore di 1, e fra linalolo e geraniolo minore di 1. Piuttosto sensibili sono i contenuti in norisoprenoidi e in benzenoidi. Fra i primi prevale il 3-oxo- α -ionolo e fra i secondi si distingue l'eugenolo per la sua bassa soglia olfattiva.

Principali classi di composti aromatici [Fig. 9]

Terpeni	%
Trans-furan-linalol ox	5,17
Cis-furan-linalol ox	13,10
Nerale	1,85
α terpineolo	6,48
Trans-piran-linalol ox	10,93
Cis-piran-linalol ox	1,92

Nerolo	3,28
Geraniolo	21,02
2,6-dimetil-3,7-octadien-2,6-diolo	8,89
Trans-8-OH-Linalolo	5,17
Cis-8-OH-Linalolo	4,77
Ac. Geranico	7,50
p-ment-1-ene-7,8-diolo	6,52
Ac. 2,6-dimetil-6-OH-octa-2,7-dienoico	3,40

Norisoprenoidi

	%
3-OH- β -damascone	4,32
3-Oxo- α -ionolo	33,07
3-9-diidrossi megastima-5-ene	12,73
9-OH-megastigma-4-ene-7-ine	10,28
Vomifoliolo	39,60

Benzenoidi

	%
Salicilato di metile	5,93
Alcool Benzilico	41,08
2-fenil-etanolo	18,24
Eugenolo	14,37
Acetovanillone	8,95
Alcool omovanillico	3,02
Alcool diidrocoliferilico	8,42

Fenologia

Si caratterizza per un germogliamento medio e per una epoca di raccolta media, il ciclo vegeto-produttivo è da ritenersi lungo.

Vigoria

Medio-bassa, portamento da eretto a semieretto, con viticci di lunghezza media a volte lunghi, femminelle poco presenti e poco sviluppate.

Produttività [Tab. 1]

Vitigno di buona produttività, regolare negli anni, presenta valori sia del peso del grappolo, della fertilità del germoglio e del tratto basale, medi.

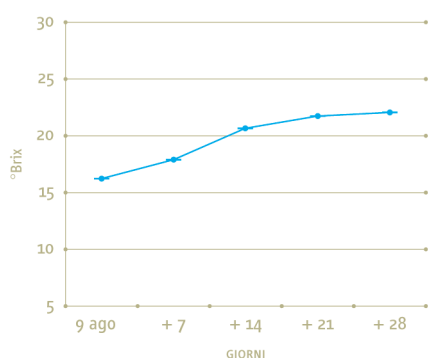
Tipo di potatura

Grazie alla buona fertilità delle gemme basali si adatta sia a forme di potatura corta che a tralcio rinnovabile.

Tolleranza alle avversità

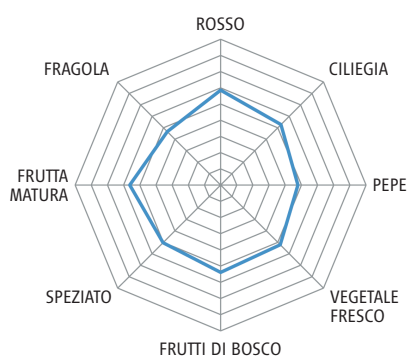
Non presenta particolari suscettibilità alle principali avversità della vite.

ZUCCHERI



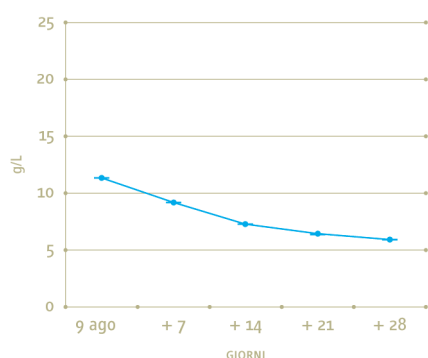
10

NOTE OLFATTIVE



12

ACIDITÀ TITOLABILE



11

NOTE GUSTATIVE



13

lento. Alla raccolta le uve raggiungono buone concentrazioni zuccherine. Questa modalità di maturazione è costante nelle diverse annate, in particolare per quel che concerne la gradazione zuccherina. Il grafico mostra una cinetica speculare rispetto a quella degli zuccheri, con una diminuzione veloce nella prima fase, lenta nella seconda, portando a mosti con valori di acidità nella media.

Principali parametri qualitativi del mosto [Tab. 2]

I mosti alla vendemmia presentano un discreto equilibrio con un grado zuccherino medio, un'acidità titolabile e pH nella media, leggera presenza dell'acido malico, normale la presenza dell'acido tartarico.

I valori di APA sono elevati mentre il

potassio si attesta su valori medi.

Caratteristiche enologiche [Tab. 3]

I vini presentano una gradazione alcolica media, accompagnata da una sufficiente acidità totale, con valori di pH regolari. Il quadro polifenolico mostra valori importanti sia per gli antociani che per i polifenoli totali.

Profilo sensoriale del vino [Figg. 12-13]

Il vino si presenta rosso rubino carico, di buona intensità e complessità olfattiva, caratterizzato da profumi sia di frutta fresca sia di spezie, accompagnate da note floreali di violetta. Al gusto è un vino di media struttura con acidità non elevata e di media astringenza, presenta note di amaro ed una buona persistenza aromatica.

Tab. 2

	media	± S
Zuccheri (°Brix)	21,54	2,01
Acidità titolabile (g/l)	5,98	0,88
pH	3,43	0,17
Acido malico (g/l)	0,68	0,67
Acido tartarico (g/l)	4,43	0,51
APA uva (mg/l)	181,37	38,10
Potassio (g/l)	1,70	0,20

Tab. 3

	media	± S
Alcol (% vol)	12,74	1,14
Acidità totale (g/l)	5,93	0,59
pH	3,40	0,07
Estratto secco totale (g/l)	28,99	2,14
Antociani totali (mg/l)	286,00	84,85
Polifenoli totali (mg/l)	2539,50	338,70



Marsala (TP), saline.