



INZOLIA NERA

Varietà non iscritta nel Registro Nazionale delle varietà di vite

Sinonimi

Nessuno conosciuto.

Cenni storici

La prima citazione di questo vitigno è del Cupani (1696) che cita tre tipologie di *Inzolia* la *vrancia*, l'*imperiale* o di *Napoli* e la *nigra*, e quest'ultima viene così descritta: «*Eadem maiori, nigro fructu, suavi in ore, ac liquabili. Vulgo Inzolia nigra*». Successivamente il Nicosia (1735) riprende le tre tipologie di *Inzolia*: «Vi sono tre *Insolie*, due bianche, ed una nera: [...] la nera con frutto grosso, nero, soave, che con esser dura in bocca si liquefa».

L'*Inzolia nera* è descritta dall'Acerbi (1825) che la differenzia da quella bianca per il colore e la forma degli acini e dal Geremia (1835-36) che così la definisce: «Abbiamo noi la *Nzolia nera* e la *bianca*, la prima è pingue bislunga, buona a mangiare e si ripone così a vigna, come a pergola; è squisita al gusto, di epiderme forte, ha pigne di media grossezza, e ve ne sono maggiori, cilinriche, alate; matura all'ordinario, e spesso va tra le prime alla maturazione, foglia a due ed a tre lobi, nodi stretti, ne fa in gran copia, ha due a tre semi, potasi ampia e fa buon vino; ama i terreni vulcanici, arenosi, pingui, e prospera nei vulcani misti di argilla». Ed ancora il barone Mendola

AREALE DI DIFFUSIONE



(1868): «La *insolia nera* è tardiva fruttare, almen tra noi: rende poco, ma squisito mosto, per la polpa soda e aggradevole al dente».

L'origine genetica di questo vitigno, come recenti ricerche hanno dimostrato (De Lorenzis et al., 2014), è da attribuire ad un incrocio per libera impollinazione tra *Sangiovese* e un altro vitigno ancora non identificato e quindi non può essere considerata una mutazione cromatica dell'*Inzolia bianca* ma un vitigno distinto (Carimi et al., 2009).

Importanza e diffusione

La sua coltivazione è limitata a pochi ceppi, presenti in alcuni vigneti più antichi della provincia di Trapani, 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

Apice aperto, con una tomentosità e pigmentazione antocianica da molto bassa a bassa; il germoglio presenta un portamento da semi eretto a eretto, con colore del lato dorsale degli internodi verde con striature rosse, mentre il lato ventrale si presenta verde, con presenza di due o meno viticci consecutivi.

Foglia giovane [Fig. 1]

La 4^a fogliolina presenta un colore verde con riflessi ramati nella pagina superiore del lembo, con densità dei peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore da nulla/molto bassa a bassa.

Foglia adulta [Fig. 2]

Da media a grande, di forma pentagonale, pentalobata; pigmentazione antocianica sulle nervature principali della pagina superiore assente. Il lembo fogliare non presenta depressioni, con profilo involuto o a V e bollosità nulla o molto bassa, forma dei denti con un lato

PROFILO GENETICO-MOLECOLARE

VrZag62	VrZag79	VVMD5	VVMD7	VVMD21	VVMD24	VVMD25	VVMD27	VVMD28	VVMD32	VVS2
187-200	247-247	222-236	245-247	239-245	205-205	252-252	176-182	234-234	256-258	131-148



concavo ed uno convesso, a volte entrambi i lati convessi. I bordi del seno peziolare si presentano da aperti a chiusi, con forma della base del seno a V, senza presenza di denti; la base del seno peziolare non risulta delimitata da nervatura. La forma della base dei seni laterali superiori è a U o a parentesi graffa, i bordi si presentano da chiusi a leggermente sovrapposti, con assenza di denti; la pagina inferiore del lembo non presenta peli striscianti tra le nervature principali, mentre sulle nervature è presente una bassa densità di peli eretti. Il picciolo è di norma leggermente più corto rispetto alla nervatura mediana, a volte può essere uguale, la profondità dei seni laterali superiori è media, a volte profonda.

Tralcio

Presenta una sezione trasversale circolare con una struttura della superficie leggermente striata, il colore prevalente grigio, tendente al rosso; la lunghezza dell'internodo varia da 8 a 9 cm.

Grappolo [Fig. 3]

Di dimensioni medie, forma cilindrica o conica con la presenza di 1-2 piccole ali, di media compattezza, con peduncolo da corto a medio.

Acino [Fig. 4]

Di media lunghezza e larghezza, di forma ellissoidale stretto, di colore blu-nero, la polpa non presenta nessun sapore particolare, ed è di consistenza leggermente soda; lo sviluppo dei vinaccioli [Fig. 5] è completo, a volte vi è la presenza di semi abortiti.

Profilo polifenolico [Figg. 6-8]

La malvidina-3-glucoside e i suoi derivati acetati e p-cumarati sono le molecole più rappresentate: insieme rappresentano più del 75% del totale. Le percentuali dei 3-glucosidi della peonidina, della petunidina, della

delfinidina e della cianidina variano da circa 7 a circa 0,9% del totale degli antociani. Fra gli antociani acilati i p-cumarati prevalgono sugli acetati (rapporto acetati/p-cumarati minore di 1); insieme raggiungono circa il 25% del totale. Il contenuto in flavonoli è molto basso. La miricetina-3-glucoside è il flavonolo più rappresentato. Gli acidi idrossicinnamici sono poco rappresentati, con rapporto derivati dell'acido caffeico/derivati dell'acido p-cumarico (CTA/p-CuTA) maggiore di 1.

Profilo aromatico

Le uve di questa cultivar sono dotate di scarsi tenori in composti terpenici, in norisoprenoidi e in benzenoidi. Fra i composti terpenici prevale il geraniolo. 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 minore di 1, e fra linalolo e geraniolo minore di 1.

Principali classi di composti aromatici [Fig. 9]

Terpeni	%
Trans-furan-linalol ox	1,07
Cis-furan-linalol ox	5,59
Linalolo	0,50
1-Ottanolo	0,81
Alfa terpineolo	1,84
Trans-piran-linalol ox	3,25
Cis-piran-linalol ox	1,42
Nerolo	5,24
Geraniolo	39,61
2,6-dimetil-3,7-octadien-2,6-diolo	7,93
Trans-8-OH-linalolo	13,38
Cis-8-OH-linalolo	3,98
Ac. Geranico	8,24
p-ment-1-ene-7,8-diolo	3,88
Ac. 2,6-dimetil-6-OH-octa-2,7-dienoico	3,26

Norisoprenoidi	%
3-OH-beta-damascone	2,88
3-Oxo-alfa-ionolo	27,17

3,9-diidrossi megastima-5-ene	12,57
3-OH-Megastigma-4-ene-7-ine	5,48
Vomifoliolo	51,90

Benzenoidi	%
Salicilato di metile	1,85
Alcool Benzilico	32,61
2-fenil-etanolo	34,85
Eugenolo	5,48
Acetovanillone	7,08
Alcool omovanillico	5,62
Alcool diidrocoliferilico	12,50

Fenologia

Si caratterizza per un germogliamento in epoca tardiva e per un'epoca di vendemmia molto tardiva, caratteristiche che determinano un ciclo vegeto-produttivo estremamente lungo.

Vigoria

Buona, portamento eretto con viticci corti.

Produttività [Tab. 1]

Vitigno di buona produttività, regolare negli anni, per un elevato peso del grappolo e della bacca, mentre i valori della fertilità dei germogli sono medio-bassi.

Tipo di potatura

In quanto presenta germogli fruttiferi già a partire dal primo nodo basale si adatta a forme di potatura corta anche se predilige potature a tralcio rinnovabile.

Tolleranza alle avversità

Leggermente sensibile alla peronospora, mediamente tollerante alle altre principali crittogame della vite.

Tab. 1 media ± S

Peso del grappolo (g)	262,00	2,83
Peso acino (g)	3,24	0,40
Fertilità del germoglio	1,05	0,01
Fertilità del germoglio - tratto basale	1,00	0,11

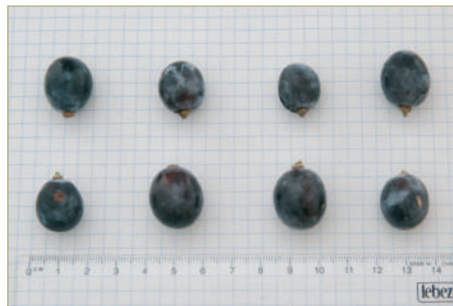


Portinnesti

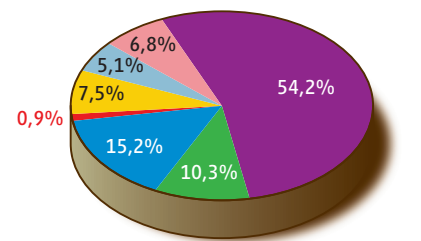
Buona affinità di innesto con i principali portainnesti in commercio.

Cinetiche di maturazione [Figg. 10-11]

L'inizio della maturazione, che è tardiva, coincide con la seconda decade di agosto. La cinetica di accumulo degli zuccheri risulta costante ma poco intensa e porta le uve, al momento della raccolta, ad avere una concentrazione zuccherina modesta. Per quanto concerne la cinetica degli acidi, questa mostra un andamento costante nella riduzione dei valori di acidità, alla raccolta si hanno tenori di acidità titolabile dei mosti nella media. Particolarmente interessante in queste cinetiche è la scarsa variabilità che

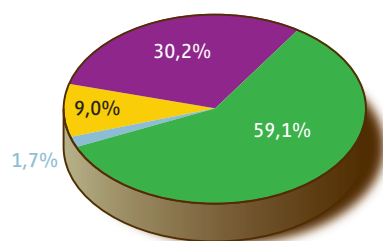


PROFILO DEGLI ANTOCIANI DELLE UVE



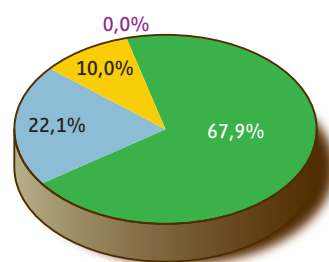
- Cianidina
- Peonidina
- Delfinidina
- Petunidina
- Malvidina
- Acetati
- p-cumarati

PROFILO ACIDI IDROSSICINNAMICI DELLE UVE



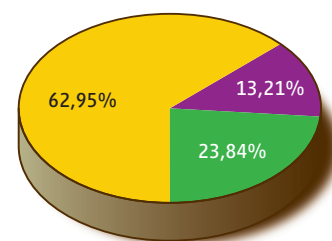
- cis-p-Cumaril Tar
- trans-p-Cumaril Tar
- Caffeil Tar
- Ferulil Tar

PROFILO DEI FLAVONOLI DELLE UVE



- Campeferolo-glicoside
- Quercetina-glucuronide
- Quercetina-glicoside
- Miricetina glicosidi

COMPOSTI AROMATICI DELLE UVE

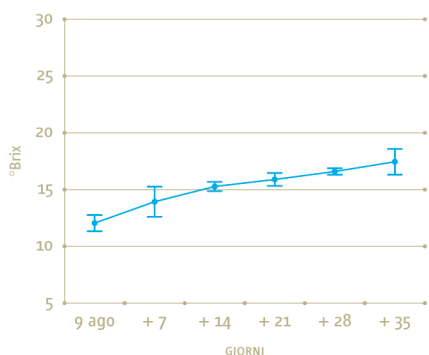


- Benzenoidi
- Norisoprenoidi
- Terpeni

CALENDARIO FENOLOGICO

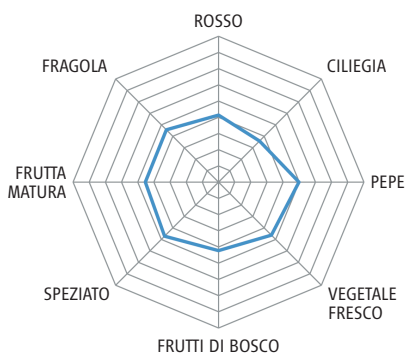
MARZO			APRILE			MAGGIO			GIUGNO			LUGLIO			AGOSTO			SETTEMBRE			OTTOBRE		
1 ^a DEC	2 ^a DEC	3 ^a DEC	1 ^a DEC	2 ^a DEC	3 ^a DEC	1 ^a DEC	2 ^a DEC	3 ^a DEC	1 ^a DEC	2 ^a DEC	3 ^a DEC	1 ^a DEC	2 ^a DEC	3 ^a DEC	1 ^a DEC	2 ^a DEC	3 ^a DEC	1 ^a DEC	2 ^a DEC	3 ^a DEC	1 ^a DEC	2 ^a DEC	3 ^a DEC
🌱						🌿						🍇						🍇					

ZUCCHERI



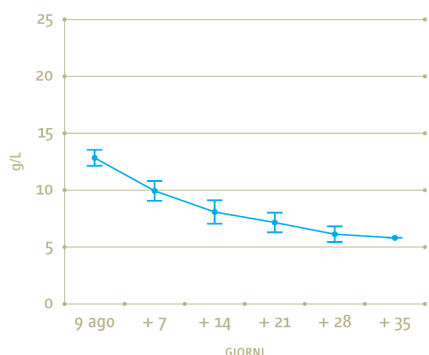
10

NOTE OLFATTIVE



12

ACIDITÀ TITOLABILE



11

NOTE GUSTATIVE



13



questo vitigno ha fatto registrare tra un anno e l'altro di studio.

Caratteristiche qualitative del mosto [Tab. 2]

I mosti alla vendemmia raggiungono un livello basso sia di grado zuccherino, che di acidità, il pH risulta leggermente elevato, prevale l'acido tartarico sul malico. L'APA si mantiene a livelli insufficienti, mentre il potassio si attesta a valori medio alti. Queste caratteristiche indicano come questo vitigno debba essere considerato più come cultivar per la produzione di uve da mensa che per la vinificazione.

Caratteristiche enologiche [Tab. 3]

I vini presentano una gradazione alcolica modesta, accompagnata da una appena sufficiente acidità totale e un pH nella norma. Il quadro polifenolico mostra valori inferiori alla media sia per gli antociani che di polifenoli totali. Questi dati confermano la scarsa attitudine enologica di questo vitigno.

Profilo sensoriale del vino [Figg. 12-13]

Il vino ha un colore rosso di ridotta intensità, il profumo è poco intenso e scarsamente complesso, si caratterizza per le note speziate e vegetali. Al gusto è un vino poco strutturato e non particolarmente equilibrato con note amare nel finale, presenta una persistenza aromatica sufficiente.

Tab. 2

	media	± S
Zuccheri (°Brix)	18,31	1,41
Acidità titolabile (g/l)	5,45	0,61
pH	3,46	0,03
Acido malico (g/l)	0,97	0,21
Acido tartarico (g/l)	3,83	0,88
APA (mg/l)	77,97	37,13
Potassio (g/l)	1,80	0,15

Tab. 3

	media	± S
Alcol (% vol)	10,58	0,71
Acidità totale (g/l)	5,65	0,50
pH	3,43	0,13
Estratto secco totale (g/l)	25,70	2,68
Antociani totali (mg/l)	191,00	141,49
Polifenoli totali (mg/l)	1789,33	508,41



Gibellina (TP), il cretto di Alberto Burri.