



NERELLO CAPPUCCIO

Numero iscrizione Registro Nazionale delle varietà di vite 164

Sinonimi

Nerello mantellato; Niuru cappucciu; Niureddu cappuccio; Mantiddatu niuru; Nerello cappuccio mantellato; Carignano; Carignan nero; Auxina de Spagna; Boi dur; Cagnularo; Legno duro di Portoferraio.

Cenni storici

Deve il suo nome al singolare portamento (cappuccio, mantello) della pianta coltivata ad alberello. Non si conosce l'origine di questo vitigno e abbastanza poco sulla sua diffusione in Sicilia poiché la denominazione *Nerello cappuccio* spesso è stata attribuita ad altre cultivar come il *Perricone* ed il *Nerello mascalese*. In Sicilia le prime informazioni ci pervengono da Geremia (1839) relativamente alle zone di Trecastagni e Viagrande (CT). Dai Bollettini Ampelografici abbiamo notizie della coltivazione di un *Nerello ammantellato* nella provincia di Catania (1878) e di un *Niureddu ammantiddatu* in quella di Palermo. Grazie alle indagini molecolari per la genotipizzazione della piattaforma ampelografica siciliana, realizzate nell'ambito del progetto della Regione per la Valorizzazione dei Vitigni Autoctoni, è emerso che il *Nerello cappuccio* è un sinonimo del

AREALE DI DIFFUSIONE



Carignan nero, vitigno originario della regione di Aragona, Spagna, dove prende anche il nome di *Mazuela*. Vitigno diffuso in tutto il Mediterraneo già in epoca antica (Viala and Vermorel, 1905), è diffusamente coltivato anche nel Sud della Francia e in Corsica. In Italia l'area di coltivazione maggiore è la Sardegna nell'area del Sulcis dove è chiamato anche *Bovale grosso* e si trova sporadicamente anche in Lazio.

Importanza e diffusione

In Sicilia questo vitigno entra nella costituzione, insieme al *Nerello mascalese*, del vino Etna Rosso DOC, in misura inferiore del 20% e, insieme al *Nocera*, al *Nerello mascalese* e ad altri vitigni minori, nella produzione del Faro DOC.

DESCRIZIONE DELLA VARIETÀ

Germoglio

Apice di forma semi-aperta, con una elevata densità di peli striscianti dell'apice e con intensità della pigmentazione antocianica nulla o molto bassa; il germoglio presenta un portamento eretto, con colore del lato dorsale degli internodi verde-rosso leggero mentre il lato ventrale si presenta verde, con presenza di due o meno viticci consecutivi.

Foglia giovane [Fig. 1]

La 4ª fogliolina presenta un colore bronzato nella pagina superiore del lembo, ed una media densità dei peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore.

Foglia adulta [Fig. 2]

Da media a grande, di forma cuneiforme, intera; con una distribuzione della pigmentazione antocianica sulle nervature principali della pagina superiore assente. Il lembo fogliare presenta delle medie depressioni, con profilo contorto e bassa bollosità; la forma dei denti è di entrambi i lati rettilinei. I bordi del seno peziolare si presentano da leggermente aperti a sovrapposti, con forma della base del seno a U, senza

PROFILO GENETICO-MOLECOLARE

VrZag62	VrZag79	VVMD5	VVMD7	VVMD21	VVMD24	VVMD25	VVMD27	VVMD28	VVMD32	VVS2
184-187	247-255	222-224	237-237	245-250	205-211	238-252	178-182	248-257	250-252	139-141



presenza di denti; la base del seno peziolare non risulta delimitata da nervatura. La forma della base dei seni laterali superiori è a U, con assenza di denti; la pagina inferiore del lembo presenta una media densità di peli striscianti tra le nervature principali e sulle nervature una densità nulla o molto bassa di peli eretti. Il picciolo è più corto rispetto alla nervatura mediana, la profondità dei seni laterali superiori è assente.

Tralcio

Presenta una sezione trasversale circolare con una struttura della superficie liscia, il colore prevalente è nocciola con striature scure e non presenta peli eretti né sui nodi né sugli internodi; la lunghezza dell'internodo varia da 8 a 9 cm.

Grappolo [Fig. 3]

Di media lunghezza, da compatto a molto compatto, con peduncolo corto, di forma conica con presenza di 1-2 ali.

Acino [Fig. 4]

Corto e stretto, di forma sferoidale, di colore blu-nero, la polpa non presenta nessun sapore particolare, ed è di consistenza molle; lo sviluppo dei vinaccioli [Fig. 5] è completo.

Profilo polifenolico [Figg. 6-8]

Il profilo antocianico del *Nerello cappuccio* è caratterizzato dalla prevalenza della malvidina-3-glucoside e dei suoi derivati acilati, da modeste percentuali di delphinidina-3-glucoside e di petunidina-3-glucoside che, tuttavia, sono più elevate di quelle della peonidina 3 glucoside e soprattutto della cianidina-3-glucoside. Le percentuali dei derivati p-cumarati superano quelle della malvidina-3-glucoside e il rapporto acetati/p-cumarati è sensibilmente minore di uno (da 0,13 a 0,15).

Profilo aromatico

Le uve di questa cultivar sono dotate di modesti contenuti di precursori di composti terpenici, di norisoprenoidi e di benzenoidi. Fra i composti terpenici prevalgono il geraniolo e il suo derivato acido geranico, ma importanti sono anche i contenuti dei derivati diidrossilati del linalolo (soprattutto isomeri dell'8-idrossilinalolo). La tendenza biosintetica ad originare composti ciclici è modesta. 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-idrossilinalolo è minore di 1, fra linalolo e geraniolo minore di 1. Difficilmente dalle uve di questa cultivar potranno avere origine vini dotati di aromi floreali. Carattere varietale importante di questa cultivar è il contenuto elevato di benzaldeide fra i precursori d'aroma della classe dei benzenoidi. Questo carattere potrebbe indicare la formazione di aromi particolari di frutta (ciliegia) in fase fermentativa.

Principali classi

di composti aromatici [Fig. 9]

Terpeni	%
Trans-furan-linalol ox	4,10
Cis-furan-linalol ox	9,32
linalolo	0,88
Nerale	0,81
Alfa terpineolo	0,75
Trans-piran-linalol ox	6,08
Cis-piran-linalol ox	3,43
Nerolo	3,99
Geraniolo	16,81
2,6-dimetil-3,7-octadien-2,6-diolo	6,32
Trans-8-OH-linalolo	5,58
Cis-8-OH-linalolo	13,55
Ac. Geranico	18,60
p-ment-1-ene-7,8-diolo	2,72
Ac. 2,6-dimetil-6-OH-octa-2,7-dienoico	7,06

Norisoprenoidi	%
3-OH-beta-damascone	3,29

3-Oxo-alfa-ionolo	13,06
3,9-diidrossi megastima-5-ene	12,59
3-OH-Megastigma-4-ene-7-ine	9,93
Vomifoliolo	61,12

Benzenoidi	%
Benzaldeide	34,20
Salicilato di metile	0,52
Alcool Benzilico	22,05
2-fenil-etanolo	29,64
Eugenolo	2,16
Acetovanillone	2,10
Alcool diidrocoliferico	9,34

Fenologia

Si caratterizza per un germogliamento tardivo e per un'epoca di raccolta da tardiva a molto tardiva, che definisce un ciclo vegeto-produttivo molto lungo.

Vigoria

Buona, portamento eretto con viticci da corti a medi.

Produttività [Tab. 1]

Vitigno di ottima e costante produttività dovuta ad una buona fertilità delle gemme, anche nel tratto basale e ad un elevato peso medio del grappolo.

Tipo di potatura

Grazie alla buona fertilità delle gemme basali predilige le potature corte, ma si adatta bene anche a quelle con tralcio rinnovabile.

Tolleranza alle avversità

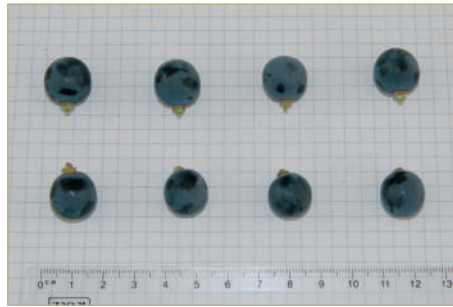
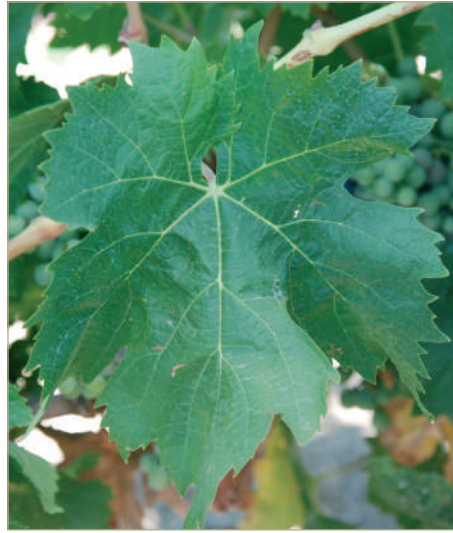
Vitigno molto sensibile nei confronti dell'oidio, risente anche di attacchi di botrite ed escoriosi.

Portinnesti

Buona affinità di innesto con i portainnesti più diffusi. In funzione del ciclo vegeto-produttivo lungo si consigliano portainnesti che anticipano la maturazione e contengono il vigore della pianta.

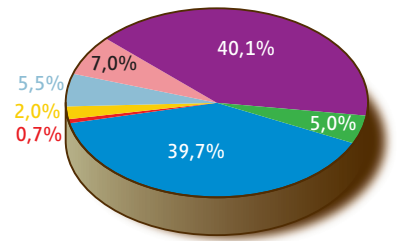
Cinetiche di maturazione [Figg. 10-11]

L'inizio della maturazione, che può

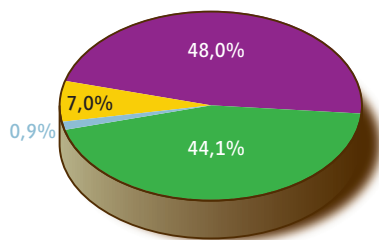


essere considerata medio-tardiva, coincide con la prima decade del mese di agosto. La cinetica di accumulo degli zuccheri risulta regolare durante tutta la maturazione, che risulta estremamente lunga ma con una intensità contenuta. Questo permette, al momento della raccolta, di raggiungere tenori zuccherini medio-alti. Questa modalità di maturazione subisce oscillazioni piuttosto cospicue in funzione del decorso stagionale, il quale risulta particolarmente influente per l'accumulo degli zuccheri e meno per la maturazione acidica delle uve. Quest'ultima parte dà valori piuttosto alti, ma con una cinetica accelerata nella prima fase e più modesta nella

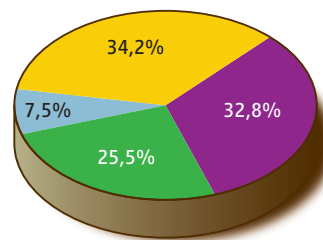
PROFILO DEGLI ANTOCIANI DELLE UVE



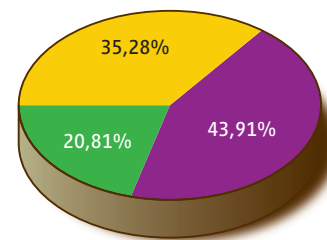
PROFILO ACIDI IDROSSICINNAMICI DELLE UVE



PROFILO DEI FLAVONOLI DELLE UVE



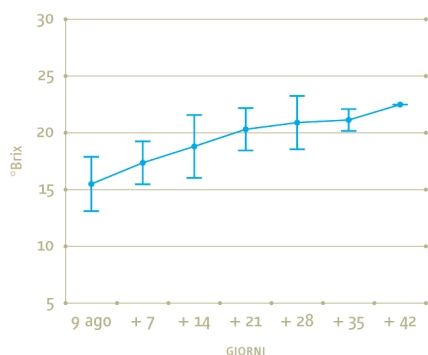
COMPOSTI AROMATICI DELLE UVE



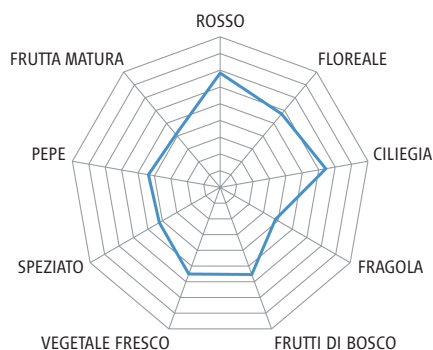
CALENDARIO FENOLOGICO

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

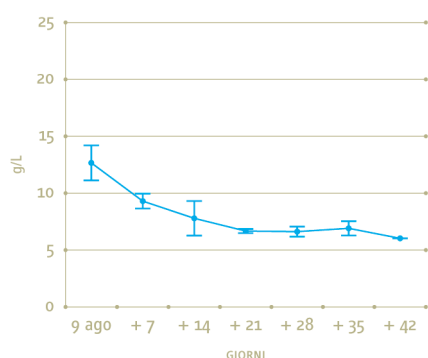


ZUCCHERI

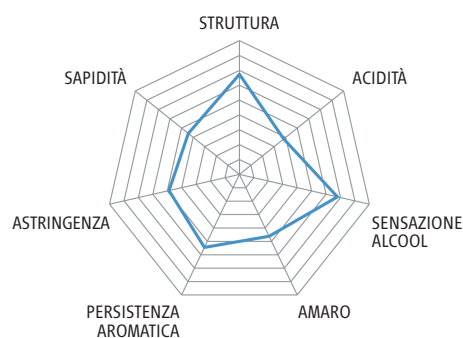
10

NOTE OLFATTIVE

12

ACIDITÀ TITOLABILE

11

NOTE GUSTATIVE

13

seconda metà fa sì che le uve al momento della raccolta presentino ancora valori sostenuti di acidità titolabile.

Principali parametri qualitativi del mosto [Tab. 2]

I mosti alla vendemmia raggiungono un grado zuccherino medio con un'acidità totale piuttosto elevata e un pH basso, basso il valore dell'acido malico, normale la presenza dell'acido tartarico, i valori di APA sono superiori alla media mentre il potassio si attesta a valori medi.

Caratteristiche enologiche [Tab. 3]

I vini presentano una gradazione alcolica contenuta, accompagnata da una buona acidità totale, con valori di pH bassi. Il quadro polifenolico mostra

valori apprezzabili per gli antociani, mentre i polifenoli totali si mantengono a livelli bassi.

Profilo sensoriale del vino [Figg. 12-13]

Il vino ha un colore rosso intenso, all'olfatto è caratterizzato da intenso sentore di floreale e fruttato di ciliegia; d'intensità lievemente inferiore sono i sentori di frutti di bosco e vegetale fresco, medie le percezioni di spezie. Al gusto il vino ha una struttura elevata, come la sensazione alcolica e una astringenza medio alta, d'intensità media sono l'acidità e la sensazione d'amaro. La persistenza aromatica è medio alta.

I cloni

Il clone iscritto al Registro Nazionale delle varietà è di seguito riportato:

Tab. 1

media ± S

Peso medio del grappolo (g)	301,33	25,01
Peso medio acino (g)	2,18	0,37
Fertilità potenziale	1,68	0,05
Fertilità potenziale - tratto basale	1,25	0,34

Tab. 2

media ± S

Zuccheri (°Brix)	19,60	0,63
Acidità totale (g/l)	7,23	0,25
pH	3,20	0,22
Acido malico (g/l)	0,70	0,10
Acido tartarico (g/l)	5,27	1,18
APA uva	177,67	88,41
Potassio (g/l)	1,52	0,83

Tab. 3

media ± S

Alcol (% vol)	11,55	0,18
Acidità totale (g/l)	7,21	0,90
pH	3,16	0,05
Estratto secco totale (g/l)	27,68	2,53
Antociani totali (mg/l)	251,33	59,54
Polifenoli totali (mg/l)	1153,33	514,72

Cod. Clone

Gazzetta Uff.

001 I - Reg. Sicilia 13 170 del 23/07/2011

I - Regione Sicilia 13

Possiede vigoria e fertilità, inclusa quella basale, media, mentre è buona la capacità produttiva; anticipa di alcuni giorni l'epoca di maturazione; il grappolo è medio-piccolo, semicompatto, buccia di colore blu-nero, uniforme, coriacea; sufficiente tolleranza ad oidio e botrite; vino di colore rosso rubino di buona intensità, buono il livello aromatico con prevalenti note fruttate mature, in bocca è caldo, emerge una discreta struttura dovuta prevalentemente ai tannini e a un'acidità equilibrata; adatto alla produzione di vino da pronta beva, se controllata la produzione risulta adeguata anche alla produzione di vini d'affinamento.