

# VERNACCIA NERA GROSSA

***Vitis vinifera* L.**

N° REPERTORIO: 40  
inserita il 06.12.2007

FAMIGLIA: Vitaceae

GENERE: *Vitis*

SPECIE: *V. vinifera*

NOME COMUNE: Vite

NOME VOLGARE:  
Vernaccia cerretana

RISCHIO DI EROSIONE:  
Medio

AREA AUTOCTONA  
DI DIFFUSIONE:  
Provincia di Ancona e  
Macerata

LUOGO DI  
CONSERVAZIONE:  
Campo germoplasma  
viticolo AMAP -  
Petritoli (FM)

■ Iscritta al Registro Nazionale  
delle varietà di vite



## CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

La citazione più antica attualmente disponibile su questo vitigno è presente nel bollettino ampelografico numero X del 1877 dove Carlo Morbelli, professore di Chimica Industriale nella Regia Scuola di Arti e Mestieri di Fabriano, scrive sulla viticoltura fabrianese “...sulla scelta dei vitigni ancora si sta titubanti. Alcuni hanno tentato vitigni forestieri del Piemonte, di Toscana ecc. altri si attennero alle qualità nostrali vernaccia vera, oppure vernaccia grossa, che qui dicono cerretana”. Un’idea del tipo di vino che si potesse ottenere dalla Vernaccia cerretana può essere ottenuta da un lavoro dello stesso Morbelli stampato nel 1875 dalla Tipografia Crocetti di Fabriano e relativo a “Ricerche Analitiche sopra le migliori qualità di vino della zona compresa nella giurisdizione del Comizio Agrario di Fabriano”. Oltre ad una dettagliata analisi delle modalità di vinificazione utilizzate nel fabrianese, vengono riportati i parametri analitici di alcuni vini e, tra questi, campioni di Vernaccia provenienti da Fabriano e Cerreto D’Esi emergono vini dal tenore alcolico sempre contenuto con valori che oscillano da 6,8 a 11,7 %, con residui zuccherini medi di 11 g/l e colore rosso rubino leggero che viene descritto come rosso solferino.

“Vernaccia nera grossa” era un vitigno moderatamente diffuso nel comprensorio fabrianese verso la fine del XIX secolo, la sua importanza è poi andata scemando ed è stato di fatto trascurato nella fase di ricostituzione viticola del secondo dopoguerra. La sua coltivazione era di fatto limitata alle aree marginali dell’alta valle dell’Esino quando è stato intrapreso il lavoro di recupero e valorizzazione del “germoplasma viticolo marchigiano”. “Vernaccia nera grossa” è stata inserita, insieme ad altri vitigni in un vigneto sperimentale costituito presso l’Azienda Agricola sperimentale dell’AMAP di Petritoli e, successivamente, in un altro vigneto sperimentale realizzato nella zona di Matelica, nell’ambito di un progetto di ricerca nazionale su “Verifica ed Ampliamento della base genetica nazionale” coordinato dal MIPAF. Negli ultimi dieci anni, vista la qualità dei vini che si ottengono dalle uve della varietà “Vernaccia nera grossa” e l’interesse dei produttori dell’alta valle dell’Esino, si è dato avvio ad una serie di valutazioni atte a caratterizzare il suddetto biotipo sia sotto l’aspetto morfologico che dal punto di vista genetico (Sbaffi - 2005).

Da ripetuti sopralluoghi nei vigneti superstiti, nell’alta valle dell’Esino in provincia di Ancona: Cerreto d’Esi e territori limitrofi (Matelica - MC), è stato riscontrato presente in vecchi impianti e in singole alberate sparse, il vitigno localmente denominato “Vernaccia Cerretana” e descritto con questo nome da Bruni (1962) come clone di Vernaccia nera.

## DESCRIZIONE MORFOLOGICA E GENETICA SPECIFICA

### DESCRIZIONE AMPELOGRAFICA SINTETICA

#### GERMOGLIO DI 10-30 cm

Apice aperto; bianco verdastro con orli leggermente carminati; tomento lanuginoso; foglioline apicali di color verde biancastro con orli leggermente carminati; pagina inferiore cotonosa.

#### FOGLIA ADULTA

Pentagonale, quinquelobata, di media grandezza; seni laterali superiori ad U con bordi paralleli o, a clava,



mediamente profondi; seni laterali inferiori a V aperto, poco profondi; seno peziolare a V chiuso (bordi leggermente sovrapposti); lembo sottile, verde chiaro, finemente vescicoloso (rugoso) tra le nervature, ondulato, glabro nella pagina superiore e aracnoideo nella pagina inferiore; denti irregolari concavi da un lato e convessi dall'altro o rettilinei/convessi, corti; nervature verdi leggermente lanuginose nella pagina inferiore; picciolo verde sottile, di media lunghezza.

### GRAPPOLO

Medio - grande (p. m 330 g), cilindrico, monoalato, con ala lunga, compatto; peduncolo semilegnoso, di media lunghezza.

### ACINO

Medio (2,0 g), rotondo, buccia sottile, di color blu-nero (blu/rossastro per incompleta maturazione), pruinoso di medio spessore; ombelico non evidente; pedicelli di lunghezza media; distacco facile; polpa incolore, di sapore semplice, mediamente succosa.

*Le diverse analisi isoenzimatiche, genetiche e morfologiche hanno consentito di stabilire che la Vernaccia nera grossa è una varietà a se stante, ed è stata pertanto iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite, con tale denominazione.*

## CARATTERISTICHE ATTITUDINALI AGRONOMICHE E TECNOLOGICHE

A seguito di prove sperimentali condotte dall'AMAP si dispone di parametri attitudinali agronomici ed enologici di seguito riportati: sintesi dei parametri comportamentali del vitigno, risultati dalla prova condotta nel comprensorio tradizionale di coltivazione, confrontati con la cv. Sangiovese (SG).

## PARAMETRI COMPORTAMENTALI AGRONOMICI RIASSUNTIVI

Vigoria: *Poco vigoroso*

### FENOLOGIA

Germogliamento: *13 aprile (+ 10 gg SG)*

Piena fioritura: *7 giugno (+ 4 gg SG)*

Invaiaura (50%): *22 agosto (+10 gg SG)*

Maturazione: *13 ottobre (+ 7 gg SG)*

Fertilità delle gemme: *elevata, anche in condizioni di potatura corta*

Posizione 1° germoglio fruttifero: *11° nodo*

Produzione e caratteristiche del mosto: *medio-elevata; costante; buoni livelli di concentrazione zuccherina e di acidità;*

Resistenze o sensibilità: *comportamento nella norma*

Comportamento alla moltiplicazione vegetativa: *normale*

### UTILIZZAZIONE

Per la vinificazione

### ATTITUDINI ENOLOGICHE

Le gradazioni alcoliche, mediamente sui 12,26 %, ben si adattano alle altre caratteristiche chimiche con le quali si stabilisce un buon equilibrio compositivo.

L'acidità totale, mediamente di 6,4 g/l, e la componente acidica dovuta all'acido tartarico e malico conferiscono al prodotto finale una discreta sapidità.

La lenta degradazione degli acidi durante il periodo della maturazione consente di ottenere mosti, e quindi anche vini, con valori medio-elevati della componente acidica e medio bassi valori di pH. Solitamente questi valori non consentono il normale svolgimento della fermentazione malo-lattica come confermato dall'elevato contenuto di acido malico e l'assenza di acido lattico nei vini sottoposti a microvinificazione.

Nel quinquennio d'indagine non sono state registrate grandi differenze a carico del quadro polifenolico che, nella frazione antocianica e nei composti tannici, si attesta su valori relativamente bassi. La composizione polifenolica del vino ottenuto dal Vernaccia nera grossa è caratterizzata da bassi contenuti di antociani totali, mediamente 163 mg/l, e di tannini (circa 1 g/l).

La modesta presenza di tali componenti hanno comportato minime variazioni, negli anni d'indagine, a carico dell'intensità colorante e della tonalità con produzione di vini rosso rubino con riflessi violacei e mediamente colorati. Certamente tali caratteristiche non consentono prolungati periodi di invecchiamento nel caso di vinificazioni in purezza.

Il profilo aromatico è sicuramente interessante e caratterizzato da intensi e persistenti sensazioni floreali e fruttate. Tali caratteristiche possono ricondurre a sentori di rosa, garofano, ciliegia, fragola e frutta esotica.

Al gusto il vino in purezza presenta un certo equilibrio: sicuramente sapido, leggermente amarognolo, poco astringente e dotato comunque di struttura equilibrata. Conseguentemente ai parametri descritti il vino ottenuto da tale vitigno è un vino che si apprezza giovane, preferibilmente entro l'annata di produzione.

Se vinificato in abbinamento con altri vitigni, ad esempio con i locali Sangiovese o Montepulciano, la Vernaccia nera grossa completa sicuramente al meglio il profilo aromatico e potrebbe essere passibile anche di medio-corti invecchiamenti.

Vitigni	P.m. grapp. g	Prod./ceppo Kg	Resa (t/ha)	Zuccheri (Brix°)	Acidità tot. (g/l)	pH
Vernaccia grossa n.	358	7,05	176,2	21,5	7,50	3,31
Sangiovese	322	7,11	177,9	20,5	7,71	3,30

## PARAMETRI ENOLOGICI ANALITICI

Parametri	u. m.	Valori (medi del quinquennio)
Alcool	(% vol.)	12,26
Acidità	tot. (g/l)	6,4
pH		3,47
Ac. L(+) tartarico	(g/l)	1,9
Ac. L(-) malico	(g/l)	2,1
Ac. L(-) lattico	(g/l)	tracce
Polifenoli tot. (a 280nm)	(mg/l)	925
Leucoantociani	(mg/l)	1731
Catechine	(mg/l)	337
Antociani	(mg/l)	163
Intensità		4,6
Tonalità		0,63
Estratto rid.	(g/l)	24,5
Colore	Rosso rubino con riflessi violacei	
Olfatto	Intenso, florale (rosa, garofanino), fruttato (ciliegia, fragola, frutta esotica)	
Gusto	Acido, amarognolo, poco astringente con buona struttura.	
Considerazioni complessive	Vino con buona persistenza gusto - olfattiva. Di scarso interesse per la vinificazione tradizionale	

## SITUAZIONE ATTUALE E PROSPETTIVE

Dal punto di vista enologico la Vernaccia locale potrebbe costituire il vitigno base per un vino ad Indicazione Geografica Tipica o a Denominazione di Origine ma anche essere utilizzato insieme ad altri vitigni adatti a questo ambiente, come il Sangiovese. La Vernaccia locale può dare quindi delle interessanti prospettive e rappresenterebbe una via sicuramente importante per tipicizzare la produzione enologica del comprensorio.

*Schede varietali tratte da:*

Virgili S., Romagnoli E., "Verifica ed ampliamento della base ampelografica marchigiana" - I quaderni del 5b - ASSAM, Ancona 2002.