© VitisDb 2010-2016 - ISSN 2282-006x

Neretto duro

Raimondi S., Ruffa P., Schneider A., 2014. Neretto duro. In: Italian Vitis Database, www.vitisdb.it, ISSN 2282-006X

release 14/07/2015, **ultimo aggiorn.** 14/07/2015 **url** http://vitisdb.it/varieties/show/1115

Informazioni generali gestite da

Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante - CNR

Ringraziamenti

Ager Foundation, Regione Piemonte

Informazioni botaniche

nome Neretto duro
tipo di origine spontanea
specie Vitis vinifera
gruppo di varietà non disponibile
trueness to type accertato con rilievi morfologici e microsatelliti
codice IVD-var_319

genere Vitis
sottospecie sativa
vitigno da vino

True-name

confermato **si**

Bibliografia correlata (1)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Schneider A., Mannini F., Raimondi S.	2006	Vitigni del Piemonte		Ed. Regione Piemonte

Registrazione

iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Viti no

Sinonimi

sinonimi accertati (2)
sinonimi accertati dall'Istituzione che compare con eventuale supporto bibliografico
Balau(Astigiano, Canavese, Pinerolese) Uva 'd Galvàn(Pinerolese (Torino))
denominazioni errate (5)
denominazioni errate indicate dall'Istituzione che compare con eventuale supporto bibliografico
Barbera rotonda(Albiano d'Ivrea (Torino)) Bonarda(Canavese (Torino)) Peilavert(Dorzano, Saluzzola, Cavaglià (Biella)) Dolcetto(Boca (Novara)) Freisone(Tortonese occidentale (Alessandria))

Accessione principale

accessione principale Neretto duro
componente che l'ha inserita Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante - CNR

Accessioni standardizzate (1)

- Neretto duro - Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante - CNR

Tutte le accessioni (1)

- Neretto duro - Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante - CNR

Cloni omologati

Nessun clone disponibile per

Profilo microsatellite standardizzato

loci:	loci predefiniti (9)																	
locus SSR:	VVS2		VVMD5		VVMD7		VVMD27		VrZAG62		VrZAG79		VVMD25		VVMD28		VVMD32	
allele:	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2
dimensione:	133	135	225	235	247	247	185	194	194	196	251	259	242	256	237	237	241	253

© VitisDb 2010-2016 - ISSN 2282-006x

Immagini



germoglio



foglia



grappolo



acino

Riferimenti storici

Le prime citazioni per questo vitigno fanno riferimento al suo sinonimo Balau o Balò, che viene elencato tra le varietà piantate nel 1692 nei possedimenti del conte Cotti, a Neive (Cuneo) (Di Ricaldone, 1972).
Il Balao (o Balau) è ricordato anche dal Gallesio nei suoi giornali di viaggio recentemente pubblicati (Gallesio, 1995) come una delle uve tipiche della campagna torinese nel 1818, e più tardi (1834) egli ci informa che era coltivata “di preferenza nelle colline della provincia di Alba, al di qua [riva sinistra, ndr] del Tanaro, come Vezza, Canale, Montaldo Roero e Montà, da dove è portato a Torino per uva da frutta. [...] Il vino di Balau è dolce ma sensa forza e perciò la sua uva è tenuta più per frutta che per vino.”.
Una descrizione moderna è stata recentemente pubblicata (Schneider *et al.*, 2006).

Diffusione & variabilità

Difficile stimare la superficie occupata da questo vitigno: il Neretto duro è una varietà coltivata in modo sporadico ma su un ampio territorio del Piemonte centrale e orientale e nell’Oltrepò pavese, con un gran numero di sinonimi. Il nome Balau o Balò è forse il più tipico e anticamente citato, visto che altri sinonimi (Barbera rotonda, Dolcetto di Boca, Freisone) lo indicano erroneamente come un tipo variante di altri vitigni. Il Neretto duro non è iscritto al Registro nazionale e non va confuso con la Durasa, che è vitigno ben distinto.

Utilizzazione tecnologica

Le uve del Neretto duro, nonostante la maturazione piuttosto precoce e la buona tolleranza ai marciumi del grappolo, non sono più utilizzate per il consumo diretto; tuttavia vengono talvolta apprezzate nella vinificazione grazie alla ricchezza in antociani e alla morbidezza dei mosti, caratterizzati da una bassa acidità. In effetti, prove di vinificazione hanno evidenziato buone caratteristiche dei vini, intensamente colorati e di pronta beva, anche se poco caratterizzati.

© VitisDb 2010-2016 - ISSN 2282-006x

Ampelografia

OIV	descrizione	valore		immagini
001	Giovane germoglio: apertura dell'apice	5	completamente aperto	
003	Giovane germoglio: intensità della pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell'apice	1 / 3	nulla o molto bassa / bassa	
004	Giovane germoglio: densità dei peli striscianti dell'apice	5	media	
006	Germoglio: portamento (prima della legatura)	3 / 5	semi-eretto / orizzontale	
007	Germoglio: colore del lato dorsale degli internodi	2	verde e rosso	
008	Germoglio: colore del lato ventrale degli internodi	1	verde	
016	Germoglio: numero di viticci consecutivi	1	2 o meno	
051	Foglia giovane: colore della pagina superiore del lembo (4 a foglia)	2 / 4	giallo / ramato - rosso	
053	Foglia giovane: densità peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore (4a foglia)	5	media	
067	Foglia adulta: forma del lembo	3	pentagonale	
068	Foglia adulta: numero dei lobi	3	cinque	
070	Foglia adulta: distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore	1	assente	
072	Foglia adulta: depressioni del lembo	3	deboli	
074	Foglia adulta: profilo del lembo in sezione trasversale	1	piano	
075	Foglia adulta: bollositá della pagina superiore del lembo	5	media	
076	Foglia adulta: forma dei denti	2	entrambi i lati rettilinei	
079	Foglia adulta: grado di apertura / sovrapposizione dei bordi del seno peziolare	5	chiuso	
080	Foglia adulta: forma della base del seno peziolare	1	a U	
081-1	Foglia adulta: denti del seno peziolare	1	assenti	
081-2	Foglia adulta: base del seno peziolare delimitata dalla nervatura	1	non delimitata	
083-2	Foglia adulta: denti nei seni laterali superori	1	assenti	
084	Foglia adulta: densità dei peli striscianti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo	3 / 5	bassa / media	
087	Foglia adulta: densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo	3 / 5	bassa / media	
094	Foglia adulta: profondità dei seni laterali superiori	3 / 5	poco profondo / medio	
151	Fiore: organi sessuali	3	stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato	
202	Grappolo: lunghezza (escluso il peduncolo)	5	medio	
204	Grappolo: compattezza	3	spargolo	
206	Grappolo: lunghezza del peduncolo del grappolo principale	5	medio	
208	Grappolo: forma	2	conico	
209	Grappolo: numero di ali del grappolo principale	2 / 3	1 - 2 ali / 3 – 4 ali	
220	Acino: lunghezza	5	medio	

221	Acino: larghezza	5	medio
223	Acino: forma	2	sferoidale
225	Acino: colore della buccia	6	blu nero
231	Acino: intensità della pigmentazione antocianica della polpa	1	nulla o molto debole
235	Acino: consistenza della polpa	1 / 2	molle / leggermente soda
236	Acino: particolarità dell'aroma	1	nessuna
241	Acino: sviluppo dei vinaccioli	3	completo



Ampelometria

OIV

nessun descrittore presente per Neretto duro

Superampelo

distanze		
descrittore	valore	deviazione standard
Distanza tra estremità di N2' e estremità della prima ramificazione laterale di N2'	54.480	12.370
Distanza tra estremità di N2 e estremità della prima ramificazione laterale di N2	57.100	12.750
Distanza dal seno peziolare al seno inferiore sinistro	56.500	8.990
Distanza dal seno peziolare al seno inferiore destro	55.150	11.450
Distanza dal seno peziolare al seno superiore sinistro	58.680	14.560
Distanza dal seno peziolare al seno superiore destro	57.950	15.630
Nervatura N3', lunghezza dal seno peziolare alla nervatura N4'	13.400	2.200
Nervatura N3, lunghezza dal seno peziolare alla nervatura N4	14.140	3.570
Lunghezza della nervatura N5'	23.360	5.310
Lunghezza della nervatura N5	24.680	4.550
Lunghezza della nervatura N4'	50.590	4.460
Lunghezza della nervatura N4	53.680	5.850
Lunghezza della foglia	184.480	13.430
Larghezza della foglia	174.660	11.750
Lunghezza della foglia compreso il picciolo	227.440	17.650
Lunghezza del picciolo	96.980	11.040
Lunghezza della nervatura N1	130.450	8.910
Distanza tra gli estremi delle nervature N2 e N2'	165.920	17.930
Distanza tra gli estremi delle nervature N3 e N3'	165.680	7.230
Distanza tra gli estremi delle nervature N4 e N4'	74.980	12.490
Larghezza del seno peziolare / Distanza tra i punti SP e SP'	-22.000	4.360
Lunghezza della nervatura N2	121.890	7.210
Lunghezza della nervatura N2'	119.390	8.800
Lunghezza della nervatura N3	85.800	5.420
Lunghezza della nervatura N3'	82.860	5.770

angoli		
descrittore	valore	deviazione standard
Angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	56.900	4.070
Angolo tra N1 e N2’ misurato alla prima biforcazione	55.620	3.380
Angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	54.150	5.030
Angolo tra N2’ e N3’ misurato alla prima biforcazione	53.780	8.670
Angolo tra N3 e N4 alla prima biforcazione di N3	52.580	4.590
Angolo tra N3’ e N4’	58.310	5.430
Angolo tra N1 e N2 misurato agli estremi delle nervature	43.940	6.420
Angolo tra N1 e N2’ misurato agli estremi delle nervature	42.870	4.550
Angolo tra N2 e N3 misurato agli estremi delle nervature	55.180	10.080
Angolo tra N2’ e N3’ misurato agli estremi delle nervature	52.630	6.780
Angolo tra N3 e N4 misurato agli estremi delle nervature	45.380	5.540
Angolo tra N3’ e N4’ misurato agli estremi delle nervature	46.350	5.100
Angolo di apertura del seno peziolare misurato a SP e SP’	47.050	12.650
Angolo tra D e D’ con centro in N1	102.490	11.100
Angolo tra S e S’ con centro in N1	43.710	17.120
Angolo tra I e I’ con centro in N1	47.540	9.430

rapporti		
descrittore	valore	deviazione standard
Media della base dei denti del lato sinistro	12.690	2.140
Media dell’altezza dei denti del lato sinistro	8.370	1.510
Media della base dei denti del lato destro	12.180	2.610
Media dell’altezza dei denti del lato destro	8.140	1.660
Rapporto tra l’altezza e la base del dente all’estremità della nervatura N4’	0.750	0.130
Rapporto tra l’altezza e la base del dente all’estremità della nervatura N4	0.760	0.130
Rapporto tra l’altezza e la base del dente all’estremità della nervatura N2’	0.920	0.110
Rapporto tra l’altezza e la base del dente all’estremità della nervatura N2	0.950	0.100
Rapporto tra l’altezza e la base dei denti del lato sinistro	0.660	0.040
Rapporto tra l’altezza e la base dei denti del lato destro	0.670	0.070
Rapporto tra la somma degli angoli a’ + b’ e la somma della distanza tra il seno peziolare e il seno superiore sinistro OS’ e il seno peziolare e il seno inferiore sinistro OI’	0.020	0.000
Rapporto tra la somma degli angoli a + b e la somma della distanza tra il seno peziolare e il seno superiore destro OS e il seno peziolare e il seno inferiore destro OI	0.020	0.000
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N5’ e la lunghezza della nervatura N1	0.180	0.040
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N5 e la lunghezza della nervatura N1	0.190	0.040
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N4’ e la lunghezza della nervatura N1	0.390	0.040
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N4 e la lunghezza della nervatura N1	0.410	0.060
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N3' e la lunghezza della nervatura N1	0.640	0.050
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N3 e la lunghezza della nervatura N1	0.660	0.060
Rapporto tra Lunghezza e larghezza della foglia	1.060	0.050
Rapporto tra la lunghezza del picciolo OP e la lunghezza della nervatura N1	0.740	0.070
Rapporto tra la distanza dal seno la lunghezza della nervatura N2	0.480	0.130
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare la lunghezza della nervatura N2’	0.490	0.110
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare al seno inferiore destro OI e la lunghezza della nervatura N3	0.650	0.160
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare al seno inferiore sinistro OI’ e la lunghezza della nervatura N3’	0.680	0.090
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N2 e la lunghezza della nervatura N1	0.940	0.070
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N2’ e la lunghezza della nervatura N1	0.920	0.050

Bibliografia (3)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Di Ricaldone G. A.	1972	I vini storici di Asti e del Monferrato		Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Asti. Asti.
Gallesio G.	1995	I giornali dei viaggi		A cura di E. Baldini. Accademia dei Georgofili, Firenze.
Schneider A., Mannini F., Raimondi S.	2006	Vitigni del Piemonte		Ed. Regione Piemonte