© VitisDb 2010-2016 - ISSN 2282-006x

Grisa nera

Schneider A., Torello Marinoni D., Raimondi S., 2014. Grisa nera. In: Italian Vitis Database, www.vitisdb.it, ISSN 2282-006X

release 13/06/2015, **ultimo aggiorn.** 13/06/2015 **url** http://vitisdb.it/varieties/show/1195

Informazioni generali gestite da

Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante - CNR

Ringraziamenti

Ager Foundation, Regione Piemonte

Informazioni botaniche

nome Grisa nera
tipo di origine spontanea
specie Vitis vinifera
gruppo di varietà non disponibile
trueness to type accertato con rilievi morfologici e microsatelliti
codice IVD-var_105

genere Vitis
sottospecie sativa
vitigno da

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

nessun sinonimo disponibile per Grisa nera

Accessione principale

accessione principale Grisa (di Cumiana)
componente che l'ha inserita Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante - CNR

Accessioni standardizzate (1)

- Grisa (di Cumiana) - Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante - CNR

Tutte le accessioni (1)

- Grisa (di Cumiana) - 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:	135	139	225	235	247	247	185	185	196	200	243	259	242	256	239	247	241	253

Immagini



germoglio



foglia



grappolo



acino

© VitisDb 2010-2016 - ISSN 2282-006x

Riferimenti storici

Se si potesse esser ragionevolmente certi della corrispondenza del vitigno che qui trattiamo con la 'Grisa maggior' brevemente tratteggiata da G. B. Croce nel suo vivace scritto sui vitigni e i vini del Torinese pubblicato nel 1606, la Grisa (Grigia) ad uva nera, ancora ben presente nel XIX secolo nel Pinerolese e in particolare nei dintorni di Cumiana, sarebbe una delle varietà più datate del Piemonte. Non ne siamo invece sicuri, anche se i pochi caratteri indicati dal Croce, seppure generici, non porterebbero ad escludere questa ipotesi. Anche la Grisa qui descritta ha grappoli e bacche di grande dimensione, e si distingue per l'abbondanza di pruina che ricopre l'acino che dà appunto una sfumatura grigia caratteristica. Con il nome di Grigia di Cumiana, perché particolarmente abbondante in quella zona del Piemonte occidentale, questo vitigno era utilizzato per il vino e per il consumo diretto un paio di secoli or sono, quando tutta la viticoltura della fascia pedemontana piemontese aveva un grande sviluppo.
E' invece da rigettare l'ipotesi che dietro al nome di 'Grissa', che si suppone menzionato in epoca medievale, si celasse in realtà il Barbera come da qualcuno supposto (Nada Patrone in Comba, 1990): il vitigno di cui parla Pier de Crescenzi (1309) è la Grilla (e non Grissa) e l'affermazione che fosse coltivato nell'Astigiano deriva da un errore presente in alcune edizioni rinascimentali dell'opera.
Tre campioni di Grisa sono invece presenti all'Esposizione ampelografica di Pinerolo del 1881 (Provana di Collegno, 1883) dove sono elencati curiosamente tra le uve straniere, dal momento che l'autore sostiene che quest'uva fosse "vitigno dominante di Villarbasse (circond. di Torino)". In effetti, da un altra indagine pubblicata sui Bollettini ampelografici (Commissione ampelografica della provincia di Torino, 1877) la Grisa nera risulta soprattutto coltivata in un'ampia area dell' alta pianura ad ovest e a nord di Torino, da Trana fino a Leinì.
Una caratterizzazione morfologica e produttiva del vitigno è stata recentemente pubblicata (Schneider et al., 2006).

Diffusione & variabilità

Un tempo coltivata in una vasta area collinare prealpina che andava dal Saluzzese al Canavese, passando per Pinerolese e bassa Valle di Susa, la Grisa nera è oggi stata recuperata come ceppi isolati o al più qualche filare nei vecchi vigneti. La Grisa rossa non ne è la variante ad uva rossa, bensì un vitigno del tutto distinto.
Siccome si tratta di un vitigno non ufficialmente classificato, non è possibile stimar con sicurezza la superficie colturale di Grisa nera, che si deve comunque considerare alquanto modesta.

Utilizzazione tecnologica

Un tempo uva principalmente da mensa, apprezzata per il grappolo e gli acini voluminosi, oltre che per un gradevole sapore, la poca Grisa nera prodotta rientra oggi nella composizione dei vini della zona pedemontana, marginale da un punto di vista viticolo, destinati al consumo famigliare. Un'unica esperienza di vinificazione in purezza parrebbe indicare per la Grisa nera delle potenzialità di un certo interesse per la produzione di rosati freschi e morbidi, dall'originale profumo varietale.

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	nulla o molto bassa	
004	Giovane germoglio: densità dei peli striscianti dell'apice	3 / 5	bassa / media	
006	Germoglio: portamento (prima della legatura)	1 / 3	eretto / semi-eretto	
007	Germoglio: colore del lato dorsale degli internodi	1 / 2	verde / 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)	1 / 2	verde / giallo	
053	Foglia giovane: densità peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore (4a foglia)	5 / 7	media / elevata	
067	Foglia adulta: forma del lembo	2 / 4	cuneiforme / orbicolare	
068	Foglia adulta: numero dei lobi	1 / 2	uno (foglia intera) / tre	
070	Foglia adulta: distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore	1 / 2	assente / solo al punto peziolare	
072	Foglia adulta: depressioni del lembo	1 / 3	assenti o molto deboli / deboli	
074	Foglia adulta: profilo del lembo in sezione trasversale	4	revoluto	
075	Foglia adulta: bollositá della pagina superiore del lembo	7	elevata	
076	Foglia adulta: forma dei denti	2 / 5	entrambi i lati rettilinei / misto tra entrambi i lati rettilinei (livello 2) e entrambi i lati convessi (livello 3)	
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	bassa	
087	Foglia adulta: densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo	5 / 7	media / elevata	
094	Foglia adulta: profondità dei seni laterali superiori	1 / 3	assente o molto poco profondo / poco profondo	
151	Fiore: organi sessuali	3	stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato	

152	Infiorescenza: livello d'inserzione della 1 a infiorescenza	2	3° e 4° nodo	
202	Grappolo: lunghezza (escluso il peduncolo)	7	lungo	
204	Grappolo: compattezza	3 / 5	spargolo / medio	
206	Grappolo: lunghezza del peduncolo del grappolo principale	5	medio	
208	Grappolo: forma	2	conico	
209	Grappolo: numero di ali del grappolo principale	2	1 - 2 ali	
220	Acino: lunghezza	5 / 7	medio / lungo	
221	Acino: larghezza	5 / 7	medio / largo	
223	Acino: forma	3	ellissoidale largo	
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	molle	
236	Acino: particolarità dell'aroma	1	nessuna	
241	Acino: sviluppo dei vinaccioli	3	completo	

Ampelometria

OIV

nessun descrittore presente per Grisa (di Cumiana)

Superampelo

distanze		
descrittore	valore	deviazione standard
Distanza tra estremità di N2' e estremità della prima ramificazione laterale di N2'	58.770	9.340
Distanza tra estremità di N2 e estremità della prima ramificazione laterale di N2	60.940	12.460
Distanza dal seno peziolare al seno inferiore sinistro	81.990	9.630
Distanza dal seno peziolare al seno inferiore destro	82.930	9.470
Distanza dal seno peziolare al seno superiore sinistro	99.360	11.920
Distanza dal seno peziolare al seno superiore destro	98.570	12.920
Nervatura N3', lunghezza dal seno peziolare alla nervatura N4'	10.520	2.070
Nervatura N3, lunghezza dal seno peziolare alla nervatura N4	12.680	1.820
Lunghezza della nervatura N5'	34.970	7.040
Lunghezza della nervatura N5	33.430	7.450
Lunghezza della nervatura N4'	66.400	8.930
Lunghezza della nervatura N4	64.510	6.200
Lunghezza della foglia	192.060	14.470
Larghezza della foglia	196.390	17.400
Lunghezza della foglia compreso il picciolo	236.670	17.550
Lunghezza del picciolo	96.050	9.990
Lunghezza della nervatura N1	140.630	10.190
Distanza tra gli estremi delle nervature N2 e N2'	165.740	19.080
Distanza tra gli estremi delle nervature N3 e N3'	196.880	17.350
Distanza tra gli estremi delle nervature N4 e N4'	120.250	15.310
Larghezza del seno peziolare / Distanza tra i punti SP e SP'	-27.090	8.850
Lunghezza della nervatura N2	133.610	12.920
Lunghezza della nervatura N2'	129.400	11.380
Lunghezza della nervatura N3	101.510	8.870
Lunghezza della nervatura N3'	97.450	9.620

angoli		
descrittore	valore	deviazione standard
Angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	50.970	5.060
Angolo tra N1 e N2' misurato alla prima biforcazione	48.970	4.970
Angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	55.750	5.190
Angolo tra N2' e N3' misurato alla prima biforcazione	61.170	12.600
Angolo tra N3 e N4 alla prima biforcazione di N3	55.540	7.650
Angolo tra N3' e N4'	57.950	7.090
Angolo tra N1 e N2 misurato agli estremi delle nervature	39.760	5.950
Angolo tra N1 e N2' misurato agli estremi delle nervature	38.590	4.170
Angolo tra N2 e N3 misurato agli estremi delle nervature	44.720	4.180
Angolo tra N2' e N3' misurato agli estremi delle nervature	44.230	4.400
Angolo tra N3 e N4 misurato agli estremi delle nervature	44.090	4.240
Angolo tra N3' e N4' misurato agli estremi delle nervature	43.140	3.500
Angolo di apertura del seno peziolare misurato a SP e SP'	48.820	17.270
Angolo tra D e D' con centro in N1	107.740	10.320
Angolo tra S e S' con centro in N1	81.440	12.600
Angolo tra I e I' con centro in N1	66.670	6.330

rapporti		
descrittore	valore	deviazione standard
Media della base dei denti del lato sinistro	11.390	1.540
Media dell’altezza dei denti del lato sinistro	7.330	1.280
Media della base dei denti del lato destro	10.940	1.950
Media dell’altezza dei denti del lato destro	7.370	1.440
Rapporto tra l’altezza e la base del dente all’estremità della nervatura N4’	0.660	0.080
Rapporto tra l’altezza e la base del dente all’estremità della nervatura N4	0.560	0.150
Rapporto tra l’altezza e la base del dente all’estremità della nervatura N2’	0.750	0.160
Rapporto tra l’altezza e la base del dente all’estremità della nervatura N2	0.890	0.170
Rapporto tra l’altezza e la base dei denti del lato sinistro	0.640	0.060
Rapporto tra l’altezza e la base dei denti del lato destro	0.680	0.080
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’	0.010	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	0.010	0.000
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N5’ e la lunghezza della nervatura N1	0.250	0.050
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N5 e la lunghezza della nervatura N1	0.240	0.050
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N4’ e la lunghezza della nervatura N1	0.470	0.060
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N4 e la lunghezza della nervatura N1	0.460	0.040
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N3' e la lunghezza della nervatura N1	0.690	0.060
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N3 e la lunghezza della nervatura N1	0.720	0.050
Rapporto tra Lunghezza e larghezza della foglia	0.980	0.060
Rapporto tra la lunghezza del picciolo OP e la lunghezza della nervatura N1	0.680	0.060
Rapporto tra la distanza dal seno la lunghezza della nervatura N2	0.740	0.070
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare la lunghezza della nervatura N2’	0.770	0.060
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare al seno inferiore destro OI e la lunghezza della nervatura N3	0.820	0.080
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare al seno inferiore sinistro OI’ e la lunghezza della nervatura N3’	0.840	0.030
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N2 e la lunghezza della nervatura N1	0.950	0.060
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N2’ e la lunghezza della nervatura N1	0.920	0.060

© VitisDb 2010-2016 - ISSN 2282-006x

Bibliografia (6)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Commissione ampelografica della Provincia di Torino	1877	Catalogo dei vitigni attualmente coltivati nella provincia di Torino		Bullettino Ampelografico, VIII, 727-757
Croce G.B.	1606	Della eccellenza e diversità dei vini che nella montagna di Torino si fanno; e del modo di farli.		In Torino, per Aluigi Pizzamiglio.
de Crescentiis P.	1309	Opus ruralium commodorum		Ristampa anastatica dell'edizione di Strasburgo del 1486. Biblioteca internazionale "La Vigna", Vicenza.
Nada Patrone A. M.	1990	Il consumo del vino nella società pedemontana del tardo medioevo.		In: Comba R., Vigne e vini nel Piemonte medievale. L'Arciere (Cuneo).
Provana di Collegno L.	1883	Relazione sulla Esposizione ampelografica di Pinerolo.		In: Bollettino ampelografico, fascicolo XVI. Tip. D. Ripamonti (Roma).
Schneider A., Mannini F., Raimondi S.	2006	Vitigni del Piemonte		Ed. Regione Piemonte