



Nocera

Ansaldi G., Barbagallo M. G., Brancadoro L., De Lorenzis G., Di Lorenzo R., Falco V., Fici G., Gagliano F., Marino G., Monteleone G., Pisciotta A., Scienza A., 2015. Nocera. in: Italian Vitis Datababase, www.vitisdb.it. ISSN 2282-006X

release 29/05/2015, ultimo aggiorn. 15/11/2018 url <http://vitisdb.it/varieties/show/1257>

Informazioni generali gestite da

Regione Siciliana - Assessorato delle Risorse Agricole e Alimentari - Dip. Interventi Infrastrutturali per l'Agricoltura - Centro per l'Innovazione della Filiera Vitivinicola UOS Marsala

Dipartimento di Scienze Agrarie ed Ambientali - Università degli Studi di Milano Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali - Università degli Studi di Palermo
 Ansaldi Giacomo Barbagallo Maria Gabriella Brancadoro Lucio De Lorenzis Gabriella Di Lorenzo Rosario Falco Vito Fici Giuseppe
 Gagliano Franco Marino Gregorio Monteleone Giuseppe Pisciotta Antonino Scienza Attilio

Ringraziamenti

Regione Sicilia, Ager Foundation

Informazioni botaniche

nome Nocera

tipo di origine spontanea

specie Vitis vinifera

gruppo di varietà Neutre

trueness to type accertato con microsatelliti

codice IVD-var_378

genere Vitis

sottospecie sativa

vitigno da vino

True-name

confermato **si**

Bibliografia correlata (1)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Ansaldi G., Cartabellotta D., Falco V., Gagliano F., Scienza A.	2014	Identità e ricchezza del Vigneto Sicilia		REGIONE SICILIANA Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea

Registrazione

iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Viti **si**

codice 172

nome ufficiale Nocera N.

Sinonimi

sinonimi ufficiali (2)

sinonimi riportati nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite

Barbe du Sultan Extra fertile Suquet

Accessione principale

accessione principale Nocera

componente che l'ha inserita Regione Siciliana - Assessorato delle Risorse Agricole e Alimentari - Dip. Interventi Infrastrutturali per l'Agricoltura - Centro per l'Innovazione della Filiera Vitivinicola UOS Marsala

Accessioni standardizzate (1)

- Nocera - Regione Siciliana - Assessorato delle Risorse Agricole e Alimentari - Dip. Interventi Infrastrutturali per l'Agricoltura - Centro per l'Innovazione della Filiera Vitivinicola UOS Marsala

Tutte le accessioni (1)

- Nocera - Regione Siciliana - Assessorato delle Risorse Agricole e Alimentari - Dip. Interventi Infrastrutturali per l'Agricoltura - Centro per l'Innovazione della Filiera Vitivinicola UOS Marsala

Cloni omologati (2)

I - NV 1 I - VFP 121

Profilo microsatellite standardizzato

loci:	loci predefiniti (9)																	
	VVS2		VVMD5		VVMD7		VVMD27		VrZAG62		VrZAG79		VVMD25		VVMD28		VVMD32	
locus SSR:	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2
allele:	133	133	245	245	239	239	185	193	188	194	249	249	242	242	247	261	253	257

Immagini



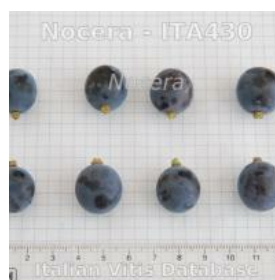
germoglio



foglia



grappolo



acino



vinacciolo

Riferimenti storici

Il Mendola (1868) cita una Nocera amara niura, una Nocera bianca ed una nera ed afferma: “ i Nieldi, le Nieddere, i Paschali di Sardegna, i Negri dolci e amari del Napoletano, i Niureddi o Nerelli e le Nocere Nere di Sicilia mostrano grande affinità e dietro più mature osservazioni sarò costretto a consertarli in un unico gruppo.” Il vitigno è riportato nell'Ampelografia di Pulliat e Mas (1874-79) come Nocera de Catania e gli Autori affermano che è conosciuto in Francia con i sinonimi Barbe du Sultan ed Extra fertile Suquet. Alcune fonti riportano che il vitigno sia stato importato in Calabria agli inizi del 1700, anche se in realtà andrebbe chiarito se non si tratti del vitigno Magliocco dolce, con il quale viene spesso confuso (Schneider et al., 2008). Di Rovasenda (1877) cita una Nocera bianca o Carricante, una Nocera niura Amara, ed una Nocera nera coltivata a Milazzo, senza miscela di altri vitigni. E' tra i pochissimi vitigni Siciliani riportati nell'opera di Viala e Vermonel (1901), che affermano che è molto difficile tracciare la storia di questo vitigno, per la quasi totale assenza di indicazioni certe, ma che in ogni caso è fuor di dubbio che si tratta di un antico vitigno della Sicilia, molto probabilmente originario della provincia di Messina. Frojo (1871) fra le uve più importanti coltivate in Sicilia cita il Nocera bianco o Carricante bianco e il Nocera nero o Carricante nero che definisce “uva abbondante ma più aspra e bucciosa dei Nerelli”. Nel Catalogo dei vitigni coltivati in Provincia di Palermo (1881) vengono riportati il Nocera e la Nucera nera. In una nota (1883) relativa ai risultati di uno studio condotto in Francia sulla resistenza dei vitigni europei alla fillossera, il Nocera risultava tra i pochi vitigni italiani saggiati. Nell'Annuario Generale per la Viteicoltura e l'Enologia (1892) il Nocera è definito come uno dei vitigni più apprezzati per la qualità dei vini che produce. Ottavi (1885) inserisce il Nocera tra i vitigni italiani a bacca nera più importanti. Nel volume “Notizie e Studi intorno ai vini e alle uve d'Italia” (1896) si riporta il Nocera coltivato nella provincia di Messina e poco in quella di Catania. Cuppari (1900) afferma “... tra quelli ad uva violacea vanno menzionati il Nocera in provincia di Messina ove produce il famoso vino del Faro e nella pianura di Milazzo ove produce uno dei più poderosi vini da taglio”. Paulsen (1905) descrivendo la viteicoltura e l'enologia della provincia di Messina afferma: “il Nocera è il vitigno più diffuso nella zona di produzione del Faro. Nel territorio di Milazzo difficilmente a questo vitigno se ne aggiungono altri e ciò per il pericolo che questi possano portare una riduzione di colore. Si fa eccezione solo per qualche vite di Nerello cappuccio e di Nocerone, quest'ultimo utilizzato d'ordinario per il consumo diretto., i Viteicoltori stanno cercando di sostituire al Nocera un vitigno che meglio si adatta alle esigenze dell'attuale commercio”. Sannino (1920) nella nota “Di alcuni problemi di enologia e della loro soluzione ampelografica” dice: “...così in Sicilia volendo vini ricchi di acidità con schiuma rossa, si può ricorrere alla vinificazione dell'uva di Nocera, il vitigno classico della zona di Barcellona e di Milazzo e diffuso nel resto della provincia di Messina e in quella limitrofa di Catania”. Carpentieri (1922) descrive il Nocera e dice che è diffuso nella Piana di Milazzo per la produzione di vini da taglio fra i migliori italiani e nella zona del Faro per la produzione dei vini del Faro, capaci di migliorare con l'invecchiamento. Manaresi (1947) fra le 21 varietà italiane a bacca nera che ritiene le più degne di considerazione, inserisce il Nocera.

Diffusione & variabilità

La coltivazione di questo vitigno è localizzata soprattutto in provincia di Messina, dove il Nocera entra a far parte, con il Nerello Mascalese e Cappuccio, nel disciplinare di produzione della DOC Faro. Piante sparse sono presenti anche nei vigneti in provincia di Catania, Siracusa, Ragusa, Catanzaro e Reggio Calabria.




Vitigno di elevata produttività dovuta ad una medio-alta fertilità dei germogli e ad un elevato peso medio del grappolo e dell'acino; piuttosto sensibile alla colatura. Grazie ad una medio-alta fertilità dei germogli nella parte basale del capo a frutto era tradizionalmente allevato ad alberello con potatura a sperone, si adatta molto bene anche alle forme di allevamento a contropalliera con potatura a tralcio rinnovabile.

Utilizzazione tecnologica


I vini presentano un ottimo equilibrio tra una gradazione alcolica elevata, accompagnata da una altrettanto elevata acidità totale. Il quadro polifenolico mostra valori più che medi sia per i valori di antociani che di polifenoli totali. Il vino ha un colore rosso carico, il profumo è complesso e intenso, elevati risultano le note floreali e il fruttato fresco quali ciliegia, fragola e frutti di bosco, con punte più sostenute di frutta matura, intensi il vegetale fresco e lo speziato con un crescendo d'intensità nel pepe. Al gusto è un vino di grande struttura, presenta elevata intensità di tutte le percezioni gustative, equilibrato e con una persistenza aromatica molto buona.

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	5 / 7	media / elevata	
006	Germoglio: portamento (prima della legatura)	1	eretto	
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)	1 / 2 (Ø 3)	verde / giallo	
053	Foglia giovane: densità peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore (4a foglia)	5	media	
065	Foglia adulta: dimensione del lembo	5 / 7	medio / grande	
067	Foglia adulta: forma del lembo	4 (Ø 2)	orbicolare	
068	Foglia adulta: numero dei lobi	1 / 2	uno (foglia intera) / tre	
070	Foglia adulta: distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore	1	assente	
072	Foglia adulta: depressioni del lembo	5	medie	
074	Foglia adulta: profilo del lembo in sezione trasversale	5	contorto	
075	Foglia adulta: bollosità della pagina superiore del lembo	3	bassa	
076	Foglia adulta: forma dei denti	2 / 3	entrambi i lati rettilinei / entrambi i lati convessi	
079	Foglia adulta: grado di apertura / sovrapposizione dei bordi del seno peziolare	3 (Ø 1)	aperto	
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	
083-1	Foglia adulta: forma della base dei seni laterali superiori	1	a U	
083-2	Foglia adulta: denti nei seni laterali superiori	1	assenti	
084	Foglia adulta: densità dei peli striscianti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo	5	media	
086	Foglia adulta: densità dei peli striscianti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo	1	nulla o molto bassa	
087	Foglia adulta: densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo	1	nulla o molto bassa	
093	Foglia adulta: lunghezza del picciolo in rapporto alla lunghezza della nervatura mediana	3 / 1	leggermente più corto / più corto	
094	Foglia adulta: profondità dei seni laterali superiori	1	assente o molto poco profondo	
151	Fiore: organi sessuali	3	stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato	
202	Grappolo: lunghezza (escluso il peduncolo)	5 / 7	medio / lungo	
204	Grappolo: compattezza	3 / 5	spargolo / medio	
208	Grappolo: forma	2	conico	
209	Grappolo: numero di ali del grappolo principale	2	1 - 2 ali	
220	Acino: lunghezza	5	medio	

221	Acino: larghezza	7	largo
223	Acino: forma	3	ellissoidale largo
225	Acino: colore della buccia	6	blu nero
236	Acino: particolarità dell'aroma	1	nessuna
241	Acino: sviluppo dei vinaccioli	3	completo



Ampelometria

OIV

OIV	PDF	descrizione	valore	
601	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N1	(Ø 113.21)	
602	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N2	(Ø 101.89)	
603	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N3	(Ø 75.51)	
604	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N4	(Ø 48.60)	
605	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale superiore	(Ø 81.07)	
606	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale inferiore	(Ø 64.88)	
607	PDF	Foglia adulta: angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	(Ø 61.21)	
608	PDF	Foglia adulta: angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	(Ø 48.98)	
609	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e N4 misurato alla prima biforcazione	(Ø 54.32)	
611	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N5	(Ø 22.08)	
617	PDF	Foglia adulta: distanza tra l'estremità di N2 e l'estremità della prima nervatura secondaria di N2	(Ø 50.57)	
618	PDF	Foglia adulta: apertura/sovrapposizione del seno peziolare	(Ø -14.48)	

Superampelo

distanze		
descrittore	valore	deviazione standard
Distanza dal seno peziolare al seno inferiore sinistro	64.940	6.690
Distanza dal seno peziolare al seno inferiore destro	64.810	4.460
Distanza dal seno peziolare al seno superiore sinistro	80.690	6.680
Distanza dal seno peziolare al seno superiore destro	81.460	5.520
Nervatura N3', lunghezza dal seno peziolare alla nervatura N4'	11.890	1.360
Nervatura N3, lunghezza dal seno peziolare alla nervatura N4	11.820	1.610
Lunghezza della nervatura N5'	21.320	2.030
Lunghezza della nervatura N5	22.840	4.700
Lunghezza della nervatura N4'	49.930	5.120
Lunghezza della nervatura N4	47.270	4.860
Distanza tra punto peziolare ed estremità della nervatura N4'	58.620	5.630
Distanza tra punto peziolare ed estremità della nervatura N4	56.290	4.470
Lunghezza della foglia	166.470	13.100
Larghezza della foglia	154.110	12.600
Lunghezza della foglia compreso il picciolo	187.120	19.530
Lunghezza del picciolo	73.890	11.860
Lunghezza della nervatura N1	113.210	10.100
Distanza tra gli estremi delle nervature N2 e N2'	146.210	12.350
Distanza tra gli estremi delle nervature N3 e N3'	146.890	11.790
Distanza tra gli estremi delle nervature N4 e N4'	61.430	10.360
Larghezza del seno peziolare / Distanza tra i punti SP e SP'	-14.480	5.570
Lunghezza della nervatura N2	100.040	6.560
Lunghezza della nervatura N2'	103.730	9.620
Lunghezza della nervatura N3	74.310	5.020
Lunghezza della nervatura N3'	76.710	7.330
Distanza tra estremità di N2 e estremità della prima ramificazione laterale di N2	45.620	7.990
Distanza tra estremità di N2' e estremità della prima ramificazione laterale di N2'	55.520	7.210

angoli		
descrittore	valore	deviazione standard
Angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	58.720	4.340
Angolo tra N1 e N2' misurato alla prima biforcazione	63.690	2.700
Angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	47.980	3.380
Angolo tra N2' e N3' misurato alla prima biforcazione	49.990	3.930
Angolo tra N3 e N4 alla prima biforcazione di N3	55.490	5.090
Angolo tra N3' e N4'	53.160	5.010
Angolo tra N1 e N2 misurato agli estremi delle nervature	43.180	6.250
Angolo tra N1 e N2' misurato agli estremi delle nervature	48.630	4.250
Angolo tra N2 e N3 misurato agli estremi delle nervature	55.660	3.520
Angolo tra N2' e N3' misurato agli estremi delle nervature	58.970	4.670
Angolo tra N3 e N4 misurato agli estremi delle nervature	43.880	3.400
Angolo tra N3' e N4' misurato agli estremi delle nervature	45.100	3.520
Angolo di apertura del seno peziolare misurato a SP e SP'	28.430	11.990
Angolo tra D e D' con centro in N1	110.860	10.260
Angolo tra S e S' con centro in N1	89.510	7.610
Angolo tra I e I' con centro in N1	55.890	3.270
Angolo tra N3 e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5	66.660	4.780
Angolo tra N3' e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5'	63.740	5.140

rapporti		
descrittore	valore	deviazione standard
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N4'	0.760	0.100
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N4	0.670	0.070
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N2'	0.670	0.090
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N2	0.660	0.130
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	0.190	0.020
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N5 e la lunghezza della nervatura N1	0.200	0.040
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N4' e la lunghezza della nervatura N1	0.440	0.050
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N4 e la lunghezza della nervatura N1	0.420	0.040
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N3' e la lunghezza della nervatura N1	0.680	0.060
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N3 e la lunghezza della nervatura N1	0.660	0.030
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N2' e la lunghezza della nervatura N1	0.920	0.070
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N2 e la lunghezza della nervatura N1	0.890	0.040
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare al seno inferiore sinistro OI' e la lunghezza della nervatura N3'	0.850	0.020
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare al seno inferiore destro OI e la lunghezza della nervatura N3	0.870	0.020
Rapporto tra Lunghezza e larghezza della foglia	1.080	0.040
Rapporto tra la lunghezza del picciolo OP e la lunghezza della nervatura N1	0.650	0.090
Rapporto tra la distanza dal seno la lunghezza della nervatura N2	0.810	0.020
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare la lunghezza della nervatura N2'	0.780	0.020

Bibliografia (12)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
AA.VV	1892	Annuario Generale per la Viticoltura e l'Enologia		Circolo enofilo italiano. A. 1 (1892) - A. 3 (1894). - Roma : Bertero
Carpentieri F.	1922	Viticultura teorico-pratica		Casa Editrice Fratelli Ottavi, Casale Monferrato
Di Rovasenda G.	1877	Saggio di una ampelografia universale.		Tipografia Subalpina, Torino.
Frojo G.	1871	Sul miglior modo di coltivare la vite in Italia		Tipografia del Regio Istituto Sordo-Muti, Genova
Manaresi A.	1947	Trattato di Viticoltura		Edizioni agricole. Bologna
Mas A. e Pulliat V.	1876	Le vignoble		G Masson. Paris
Mendola, A.	1868	Estratto dal catalogo generale della collezione di viti italiane e straniere radunate in Favara		Tip. Parrino e Carini, Favara (AG). Annali di Viticoltura e di Enol., vol. II, 1874.
Ottavi O.	1885	Viticultura teorico-pratica		Casale : Carlo Cassone
Paulsen F.	1905	Perricone		in: Viala P. e Vermorel V. - Ampelographie - T. VI - Masson et C. editeurs, Paris pp. 227-28.
Sannino F.A.	1920	Trattato completo di enologia		sup. Di agricoltura, in 2 vol., Vincenzo Bona, Torino
Schneider A., Raimondi S., Grando M.S., Zappia R., De Santis D., Torello Marinoni D., Librandi N.	2008	Studi per il riordino del germoplasma viticolo della Calabria		n: A.A. Il Gaglioppo e i suoi fratelli. Librandi spa., Cirò Marina
Viala P., Vermorel V.	1901	Traité général de Viticulture		Ampélographie. 7 Vol., Ed. Masson (Paris). 1901-1910.