



Negro Amaro

de Palma L., Tarricone L., Limosani P., Muci G., Tomaiuolo A., De Michele M., Sacco L., Savino M., Novello V., 2012. Negroamaro. In: Italian Vitis Database, <http://it.grapedb.org> ISSN 2282-006X.

release 14/07/2015, ultimo aggiorn. 14/07/2015 url <http://vitisdb.it/varieties/show/1404>

Informazioni generali gestite da

Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE) - Università degli Studi di Foggia

Ringraziamenti

Si ringrazia la Cantina Conti Zecca per il fondamentale supporto allo studio delle caratteristiche del vitigno Negro Amaro.

Informazioni botaniche

nome Negro Amaro
 tipo di origine spontanea
 specie Vitis vinifera
 gruppo di varietà non disponibile
 trueness to type accertato con rilievi morfologici e microsatelliti
 codice IVD-var_326

genere Vitis
 sottospecie sativa
 vitigno da vino

True-name

confermato si

Bibliografia correlata (1)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
A.A.V.V.	2011	European Vitis database		http://www.eu-vitis.de/index.php

Registrazione

iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Viti si

codice 163

nome ufficiale Negro Amaro

Sinonimi

sinonimi ufficiali (2)

sinonimi riportati nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite

Negroamaro Nero Amaro

Accessione principale

accessione principale Negroamaro

componente che l'ha inserita Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE) - Università degli Studi di Foggia

Accessioni standardizzate (1)

- Negroamaro - Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE) - Università degli Studi di Foggia

Tutte le accessioni (1)

- Negroamaro - Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE) - Università degli Studi di Foggia

Cloni omologati (13)

I - VCR 10 I - ISV sn-CLe 56 I - ISV sn-CLe 64 I - ISV sn-CLe 71 I - UNIMI - VITIS - NEG VV 606 I - UNIMI - VITIS - NEG VV 688 I - VCR 123
 I - ISV sn-CLe 87 I - CRSA - Regione Puglia D 18 I - CRSA - Regione Puglia D 23 I - VCR 449 I - VCR 468 I - VCR 469

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:																			
dimensione:	145	151	225	235	249	249	179	181	190	202	259	259	242	264	237	239	253	273	

Vi sono altri loci consultabili online

Immagini



germoglio



foglia



grappolo

Riferimenti storici

Il "Negro amaro" è citato da Frojo (1875) come vitigno pugliese noto anche con vari sinonimi in diverse località della regione: Lacrima (Squinzano, Montemesola, Terlizzi), Albese (Campi Salentino, Guagnano), Abruzzese (Valenzano). Vengono descritti i tratti salienti della foglia pentalobata, con denti acuti molto lunghi e pagina inferiore molto tomentosa, nonché dell'uva, con grappolo a pigna ed acini di media grandezza e di forma ovale, con buccia consistente e di colore rosso scuro, sapore "zuccherino un poco agro".

Si tratterebbe dello stesso vitigno con grappoli mezzani ed acini poco neri a forma di oliva citato da Bruni (1872) in una descrizione raccolta dagli Annali della Viticoltura ed Enologia Italiana. Il genotipo si ritiene sia stato introdotto dalla Grecia nel periodo del 600-500 a.C. ed il nome sembra riassumere lemmi tratti dal latino (*niger* = nero), greco antico (*μαυρος* = nero) e dal dialetto salentino ("niuru maru", termine ancora usato che definisce il caratteristico colore nero del frutto ed il sapore amarognolo dell'uva) (Costacurta e Germinario, 2010).

Diffusione & variabilità

La superficie colturale di questo vitigno, da oltre 42.600 ettari nel 1970, si è progressivamente ridotta sino ad interessare, nel 2010, circa 11.460 ettari, quasi tutti in Puglia. Tra i vitigni tipici pugliesi, Negroamaro occupa, secondo i dati del Censimento dell'Agricoltura del 2010, il secondo posto per superficie vitata (11.392 ha), pari al 13,7% di quella regionale: più di metà della superficie pugliese di Negroamaro afferisce a DOC (Fonte: ISTAT).

La sua massima diffusione si ha in provincia di Lecce ed in provincia di Brindisi, in misura minore nelle province di Bari e Taranto.

Negroamaro si adatta molto bene ai climi caldi e aridi e alle condizioni climatiche, a volte anche estreme, del Salento e dell'arco ionico.

È stato inserito in 14 DOC pugliesi oltre che nelle sei IGT della stessa regione (Alezio, Brindisi, Copertino, Galatina, Leveranno, Lizzano, Matino, Nardo', Negroamaro di Terra d'Otranto, Salice Salentino, Squinzano, Terra d'Otranto, Gioia del Colle, Rosso di Cerignola, tutte salentine tranne le ultime due) e nelle IGT Basilicata e Terre degli Osci (Molise).

Utilizzazione tecnologica

Le uve di Negroamaro sono utilizzate esclusivamente per la vinificazione.

Una caratterizzazione del mosto evidenzia 238 g/L di zuccheri, 7,88 g/L di acidità totale, pH pari a 3,38, 6,73 g/L di acido tartarico e 2,58 g/L di acido malico. Tra le antocianine prevale la malvidina (35,3%), seguita dalle forme cumarate (22%) e da petunidina e delphinidina (rispettivamente 15,3% e 15,2%); presenti in piccole percentuali cianidina, peonidina e forme acilate (Lovino et al., 2006).

Come riportato da de Palma e coll. (2010), l'uva è molto ricca in resveratrolo, acidi fenolici e antociani. La composizione delle bucce mostra mediamente i seguenti valori: polifenoli totali 1.500 mg di (+)catechina kg⁻¹ uva, flavonoidi totali 700 mg di (+)catechina kg⁻¹ uva, antociani totali 1.000 mg di malvidina monoglucoside kg⁻¹ uva, proantocianidine 1.100 mg di cianidina cloruro kg⁻¹ uva.

Una ricerca sugli effetti delle tecniche di diradamento fogliare eseguito all'allegagione ha evidenziato che, concentrando l'operazione nella faccia dei grappoli si migliora il contenuto in antociani, l'intensità di colore del vino e si aumentano i sentori di fragola, pesca, ciliegia e pesca, mentre, distribuendo l'operazione lungo la superficie della chioma si migliora il contenuto totale in flavonoidi e proantocianidine, l'equilibrio complessivo del vino e si aumentano i sentori di menta, alloro e vaniglia (de Palma et al., 2011).

Nei decenni passati, quando la Puglia enologica era conosciuta per la produzione e per la commercializzazione di vini da taglio, il Negroamaro, era richiesto dalle grandi aziende del Nord Italia, per rinforzare i loro vini, dato il suo elevato contenuto zuccherino e di sostanze coloranti.

Nell'attualità, le uve di Negroamaro sono vinificate sia in purezza, per la produzione di vini rossi e di vini rosati, sia in uvaggio, prevalentemente con Malvasia nera di Brindisi/Lecce e con Montepulciano. L'uvaggio con Malvasia Nera, dal sapore più morbido e vellutato, è tradizionale nella produzione dei vini salentini.

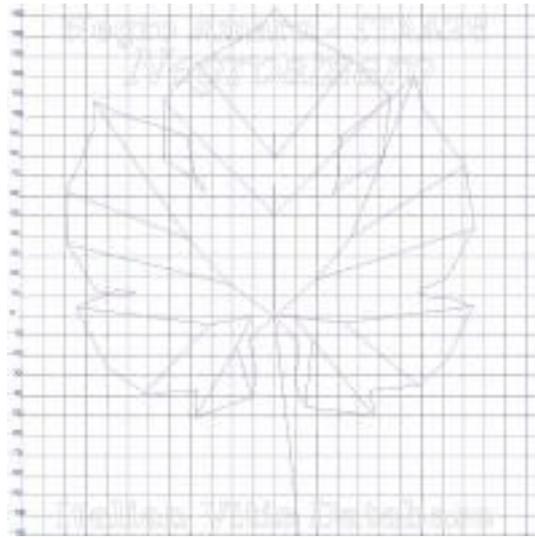
Le caratteristiche enologiche delle uve di Negroamaro, come la discreta dotazione di acidità titolabile che conferisce al vino freschezza e l'intensità colorante, sono alla base della sua utilizzazione anche per la produzione di vini rosati. Nel 1943, a Salice Salentino, fu prodotto il primo vino rosato italiano in bottiglia (il *Five roses*, azienda Leone de Castris). La produzione di vini rosati in Puglia è tradizionale e si riaggancia ad antiche tecniche, greche e romane, di ottenimento di vini "lacrima" da mosti spillati, senza macerazione a contatto con le bucce, da uve raccolte in sacco o da grappoli lasciati all'autocompressione.

Il Negroamaro è stato inserito in 14 DOC pugliesi (Alezio, Brindisi, Copertino, Galatina, Gioia del Colle, Leveranno, Lizzano, Matino, Nardo', Negroamaro di Terra d'Otranto, Rosso di Cerignola, Salice Salentino, Squinzano, Terra d'Otranto) oltre che nelle sei IGT della stessa regione nelle IGT Basilicata e Terre degli Osci (Molise).

Ampelografia

OIV	descrizione	valore		immagini
001	Giovane germoglio: apertura dell'apice	1	chiuso	
003	Giovane germoglio: intensità della pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell'apice	3 / 5	bassa / media	
004	Giovane germoglio: densità dei peli striscianti dell'apice	7	elevata	
006	Germoglio: portamento (prima della legatura)	5	orizzontale	
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	verde	
053	Foglia giovane: densità peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore (4a foglia)	5	media	
067	Foglia adulta: forma del lembo	2 / 4	cuneiforme / orbicolare	
068	Foglia adulta: numero dei lobi	4	sette	
070	Foglia adulta: distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore	2	solo al punto peziolare	
075	Foglia adulta: bollosità della pagina superiore del lembo	3 / 5	bassa / media	
076	Foglia adulta: forma dei denti	5	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	3	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	
083-2	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	7	elevata	
087	Foglia adulta: densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo	5	media	
151	Fiore: organi sessuali	3	stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato	
153	Infiorescenza: numero di infiorescenze per germoglio	2	da 1,1 a 2 infiorescenze	
155	Tralcio: fertilità delle gemme basali (gemme 1-3)	5	media (1,1-1,3)	
202	Grappolo: lunghezza (escluso il peduncolo)	5	medio	
204	Grappolo: compattezza	7 / 9	compatto / molto compatto	
206	Grappolo: lunghezza del peduncolo del grappolo principale	3	corto	
208	Grappolo: forma	1	cilindrico	
209	Grappolo: numero di ali del grappolo principale	2	1 - 2 ali	
220	Acino: lunghezza	5	medio	
221	Acino: larghezza	5	medio	
225	Acino: colore della buccia	6	blu nero	
231	Acino: intensità della pigmentazione antocianica della polpa	1	nulla o molto debole	
236	Acino: particolarità dell'aroma	1	nessuna	
241	Acino: sviluppo dei vinaccioli	3	completo	

Ampelometria



foglia ampelometrica

OIV

OIV	PDF	descrizione	valore	
601	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N1	7	lunga (165 mm)
602	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N2	9	molto lunga (145 mm)
603	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N3	7	lunga (95 mm)
604	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N4	9	molto lunga (55 mm e oltre)
605	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale superiore	5	media (70 mm)
606	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale inferiore	7	lunga (75 mm)
607	PDF	Foglia adulta: angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	5	medio (46°-55°)
608	PDF	Foglia adulta: angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	3	piccolo (30°-45°)
609	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e N4 misurato alla prima biforcazione	5	medio (46°-55°)
610	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5	9	molto grande (> 70°)
612	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N2	5	medio (14 mm)
613	PDF	Foglia adulta: larghezza del dente di N2	7	largo (18 mm)
614	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N4	3	corto (10 mm)
615	PDF	Foglia adulta: larghezza del dente di N4	5	medio (14 mm)
616	PDF	Foglia adulta: numero di denti tra il dente all'estremità di N2 e il dente all'estremità della prima nervatura secondaria di N2, inclusi i denti precitati	3	piccolo (circa 4)

Superampelo

distanze		
descrittore	valore	deviazione standard
Base del dente posto all'estremità di N4'	13.880	0.567
Base del dente posto all'estremità di N2	17.300	1.754
Distanza dal seno peziolare al seno inferiore sinistro	68.040	9.283
Base del dente posto all'estremità di N4	14.700	1.032
Base del dente posto all'estremità di N2'	17.740	2.920
Distanza dal seno peziolare al seno superiore destro	67.540	6.417
Nervatura N3', lunghezza dal seno peziolare alla nervatura N4'	11.460	3.543
Distanza dal seno peziolare al seno inferiore destro	70.360	9.695
Distanza dal seno peziolare al seno superiore sinistro	71.040	6.446
Lunghezza della nervatura N5	33.960	4.610
Lunghezza della nervatura N4'	58.700	7.621
Nervatura N3, lunghezza dal seno peziolare alla nervatura N4	9.260	1.201
Lunghezza della nervatura N5'	26.240	4.315
Distanza tra punto peziolare ed estremità della nervatura N4	69.540	7.179
Lunghezza della foglia	208.840	12.170
Lunghezza della nervatura N4	63.280	6.866
Distanza tra punto peziolare ed estremità della nervatura N4'	65.000	5.933
Lunghezza del picciolo	125.060	11.677
Lunghezza della nervatura N1	153.780	7.008
Larghezza della foglia	190.640	9.944
Lunghezza della foglia compreso il picciolo	278.880	10.456
Distanza tra gli estremi delle nervature N4 e N4'	85.860	15.462
Larghezza del seno peziolare / Distanza tra i punti SP e SP'	-19.520	8.599
Distanza tra gli estremi delle nervature N2 e N2'	153.820	20.870
Distanza tra gli estremi delle nervature N3 e N3'	189.260	11.525
Lunghezza della nervatura N3	95.500	8.816
Lunghezza della nervatura N3'	95.200	5.121
Lunghezza della nervatura N2	138.720	8.353
Lunghezza della nervatura N2'	138.926	1.905
Distanza tra estremità di N2 e estremità della prima ramificazione laterale di N2	31.740	14.363
Distanza tra estremità di N2' e estremità della prima ramificazione laterale di N2'	53.780	17.915
Altezza del dente posto all'estremità di N4	10.260	2.762
Altezza del dente posto all'estremità di N4'	10.680	1.965
Altezza del dente posto all'estremità di N2	14.280	2.464
Altezza del dente posto all'estremità di N2'	13.300	2.720

angoli		
descrittore	valore	deviazione standard
Somma degli angoli alfa' + beta'	90.680	13.527
Somma degli angoli alfa + beta	92.420	10.748
Sum of the angles alpha' + beta' + gamma'	145.500	17.415
Somma degli angoli alpha+ beta+ gamma	138.400	12.474
Angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	47.300	7.828
Angolo tra N1 e N2' misurato alla prima biforcazione	52.920	4.297
Angolo tra N3 e N4 alla prima biforcazione di N3	46.020	7.657
Angolo tra N3' e N4'	54.840	7.205
Angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	45.080	6.566
Angolo tra N2' e N3' misurato alla prima biforcazione	37.760	10.115
Angolo tra N2 e N3 misurato agli estremi delle nervature	57.740	7.188
Angolo tra N2' e N3' misurato agli estremi delle nervature	48.520	3.696
Angolo tra N1 e N2 misurato agli estremi delle nervature	28.860	9.194
Angolo tra N1 e N2' misurato agli estremi delle nervature	38.720	8.417
Angolo di apertura del seno peziolare misurato a SP e SP'	33.800	16.420
Angolo tra D e D' con centro in N1	100.680	8.302
Angolo tra N3 e N4 misurato agli estremi delle nervature	49.880	7.461
Angolo tra N3' e N4' misurato agli estremi delle nervature	55.320	7.894
Angolo tra N3 e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5	75.380	4.279
Angolo tra N3' e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5'	77.380	6.030
Angolo tra S e S' con centro in N1	36.660	8.302
Angolo tra I e I' con centro in N1	50.760	4.540

rapporti		
descrittore	valore	deviazione standard
Media della base dei denti del lato destro	10.411	1.489
Media dell'altezza dei denti del lato destro	8.390	2.205
Media della base dei denti del lato sinistro	12.339	0.255
Media dell'altezza dei denti del lato sinistro	10.593	0.498
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N2'	0.754	0.112
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N2	0.827	0.116
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N4'	0.766	0.116
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N4	0.692	0.151
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'	0.011	0.002
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	0.012	0.001
Rapporto tra l'altezza e la base dei denti del lato sinistro	0.858	0.031
Rapporto tra l'altezza e la base dei denti del lato destro	0.835	0.340
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N4' e la lunghezza della nervatura N1	0.381	0.043
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N4 e la lunghezza della nervatura N1	0.411	0.032
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N5' e la lunghezza della nervatura N1	0.171	0.024
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N5 e la lunghezza della nervatura N1	0.221	0.028
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N2' e la lunghezza della nervatura N1	0.905	0.042
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N2 e la lunghezza della nervatura N1	0.902	0.016
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N3' e la lunghezza della nervatura N1	0.620	0.047
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N3 e la lunghezza della nervatura N1	0.620	0.041
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare la lunghezza della nervatura N2'	0.512	0.048
Rapporto tra la distanza dal seno la lunghezza della nervatura N2	0.489	0.067
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare al seno inferiore sinistro OI' e la lunghezza della nervatura N3'	0.716	0.104
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare al seno inferiore destro OI e la lunghezza della nervatura N3	0.740	0.103
Prodotto di Lunghezza e larghezza della foglia	39911.500	4425.528
Rapporto tra la lunghezza del picciolo OP e la lunghezza della nervatura N1	0.816	0.100
Rapporto tra Lunghezza e larghezza della foglia	1.095	0.015

Bibliografia (4)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Costacurta A., Germinario A.,	2010	I vitigni storici pugliesi e le DOC collegate.		AA.VV. Storia regionale della vite e del vino in Italia. Le Puglie (a cura di A. Calò e L. Bertoldi Lenoci. Edizioni Pugliesi, Martina Franca (TA)
de Palma L., Tarricone L., Muci G., Limosani P., savino M., Novello V.,	2011	Leaf removal, vine physiology and wine quality in cv. Negroamaro (Vitis vinifera L.)		Proc.17th International Symposium GIESCO, Asti - Alba (CN), Italy, 29 August - 2 September 2011, LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLES pp. 231-234 (ISSN 0369-8173).
de Palma L., Tarricone L., Novello V.,	2010	Caratteristiche distintive dei vitigni coltivati in Puglia per la produzione dei vini rosati.	Atti Accademia Italiana della Vite e del Vino	XXIX Tornata: "I rosati di Puglia". Otranto, 5-6 marzo 2010.
Lovino, R. ; Baiano, A.; Pati, S.; Faccia, M.; Gambacorta, G.,	2006	Phenolic composition of red grapes grown in Southern Italy.	Italian Journal of Food Science	18(2): 177-186.