© VitisDb 2010-2016 - ISSN 2282-006x

Ciliegiolo

Scalabrelli G., D'Onofrio C., 2013. Ciliegiolo. In: Italian Vitis Database. www.vitisdb.it ISSN 2282-0062010

release 06/02/2013, **ultimo aggiorn.** 01/11/2016 **url** http://vitisdb.it/varieties/show/8925

Informazioni generali gestite da

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa

Informazioni botaniche

nome Ciliegiolo
tipo di origine spontanea
specie Vitis vinifera
gruppo di varietà non disponibile
trueness to type accertato con rilievi morfologici e microsatelliti
codice IVD-var_6

genere Vitis
sottospecie sativa
vitigno da vino

True-name

confermato **si**

Bibliografia correlata (1)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Breviglieri N., Casini E.	1963	Ciliegiolo		Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste - Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volume II

Registrazione

iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Viti si
codice 62
nome ufficiale CILIEGIOLO N.

Sinonimi

sinonimi ufficiali (1)
sinonimi riportati nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite
Morettone
sinonimi accertati (3)
sinonimi accertati dall'Istituzione che compare con eventuale supporto bibliografico
Mazzese(Toscana) Morettone Brunellone

Accessione principale

accessione principale Ciliegiolo (clone U.S. PI FI Pec. 21)
componente che l'ha inserita Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa

Accessioni standardizzate (5)

- Ciliegiolo (clone U.S. PI FI Pec. 21) - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa
- Ciliegiolo (Garf-RT) - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa
- Ciliegiolo n. - Dipartimento delle Culture Europee e del Mediterraneo: Architettura, Ambiente, Patrimoni Culturali (DiCEM)
- Ciliegiolo n (standard) - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa
- Uva nera di Mandas - Agris Sardegna Servizio RFOOVE

Tutte le accessioni (5)

- Ciliegiolo (clone U.S. PI FI Pec. 21) - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa
- Ciliegiolo (Garf-RT) - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa
- Ciliegiolo n. - Dipartimento delle Culture Europee e del Mediterraneo: Architettura, Ambiente, Patrimoni Culturali (DiCEM)
- Ciliegiolo n (standard) - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa
- Uva nera di Mandas - Agris Sardegna Servizio RFOOVE

Cloni omologati (5)

I - U.S. PI FI Pec. 21 I -VCR 1 I - CL CAB 8 I - ARSIAL-CRA 223 I - UBA-RA CI 3

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	133	225	235	247	263	179	183	194	204	245	259	242	242	237	249	253	253

Vi sono altri loci consultabili online

© VitisDb 2010-2016 - ISSN 2282-006x

Immagini


germoglio


germoglio pagina superiore


germoglio pagina inferiore


gemma


foglia


foglia pagina superiore


foglia pagina inferiore


seno peziolare


grappolo


acino


vinacciolo

Riferimenti storici

Recenti studi molecolari hanno evidenziato che questo vitigno ha un rapporto diretto di parentela (tipo genitore-figlio) con il Sangiovese e Moscato violetto (Vouillamoz et al., 2001, 2004; Di Vecchi et al., 2007; Cipriani et al., 2010).
Il Soderini (1590) descrive il “Ciregiuolo dolce” nel modo seguente: è un vitigno con grappoli lunghi e radi, il granello grasso più peloso che ogni altra sorte di uve che siano, il sapore suo è dolce ed odorifero e così rende il vino; fa bene in paesi e terre calde. Breviglieri e Casini (1964) sostengono che non è facile verificare se si tratta della cultivar in descrizione come il Salvadori aveva invece sostenuto. Il Micheli (1679) descrive una “Ciliegiona rossa tonda di Spagna” che però ha acini di color «rosso bello» ed un'altra "Ciliegiona tonda di Spagna" con acini di forma diversa, che non appaiono corrispondere al vitigno attualmente conosciuto. In mancanza di riferimenti precisi la sua presenza in Italia ed in particolare in Toscana, viene fatta risalire intorno al 1870. Secondo il Racah (1932) sarebbe stato portato dai pellegrini di ritorno dal Santuario di S. Giacomo di Compostella. Questa ipotesi non ha trovato successiva conferma in quanto ricerche effettuate da Bruni (1947) in Spagna hanno dato esito negativo.
Il vitigno venne descritto da Marzotto (1925), De Astis (1937), Dalmasso (1946) e più dettagliatamente da Cosmo (1948) in un saggio ampelografico comparativo con altri vitigni quali il Montepulciano, il Canaiolo e il Sangiovese, in quanto spesso veniva confuso con il Sangiovese.
La descrizione più completa è quella di Breviglieri e Casini (1964).

Diffusione & variabilità

Diffusione

In Toscana è presente soprattutto in Maremma, in minor misura è coltivato anche in Liguria, Emilia-Romagna, Marche, Lazio, Umbria, Abruzzo, Molise, Basilicata, Sicilia. La superficie coltivata è notevolmente diminuita dal 1982 ad oggi, passando da oltre 6000 ha agli attuali 1600.

Italia	Sup (ha)
1970	3.537
1982	6.034
1990	5.636
2000	3.076
2010	1.601

Toscana	DOC/DOCG	Altri vini	Totale
1982	1.426	1.400	2.826
1990			1.407
2000	102	666	768
2008			327

Caratteristiche agronomiche

L’epoca di germogliamento è più tardiva del Sangiovese, presenta inoltre una minore fertilità della gemme basali, che lo rendono meno adatto alla potatura corta. Il vitigno presenta elevata vigoria e grappoli di media o grossa dimensione con acini piuttosto grossi che spesso risultano compatti. Si adatta a diversi ambienti, dando tuttavia i migliori prodotti in terreni collinari non troppo fertili e in climi temperato-caldi e asciutti, dove è possibile ottenere un equilibrio vegeto-produttivo ottimale. Nei riguardi delle fisiopatie si presenta mediamente sensibile alla peronospora e al marciume acido, risente particolarmente degli attacchi di muffa grigia e del vento. Tollera discretamente l'oidio, il mal dell’esca e la siccità. In passato era frequentemente coltivato insieme al Sangiovese e ciò rappresentava una limitazione in quanto invaiatura e matura più precocemente.

Utilizzazione tecnologica

Viene utilizzato esclusivamente per la vinificazione e in passato era localmente utilizzato per il consumo diretto per la sua precocità. Talvolta può difettare di acidità, in quanto di norma viene raccolto a maturazione avanzata: ciò è spesso motivato dal fatto che presenta un ritardo della maturazione fenolica dei vinaccioli che costringono a vendemmiare più tardi. Per tali caratteristiche si presta molto bene all’assemblaggio con altri vini. In purezza può fornire prodotti di buon livello qualitativo dotati di ottima tenuta all'affinamento.

In precedenti descrizioni veniva indicato come vitigno povero di polifenoli. I risultati delle nostre analisi indicano, invece, una ricchezza fenolica spesso superiore al Sangiovese abbinata a una buona ricchezza antocianica caratterizzata anche da elevata presenza di malvidina che ne aumenta la stabilità del colore. Posto in terreno povero e se ben regolato nella produzione fornisce vini molto strutturati, come in Maremma toscana, nelle Colline Pisane e presso San Gimignano, dove un ristretto numero di aziende che possiedono condizioni ecopedologiche peculiari riescono a produrre vini giovani e vini da affinamento di buona qualità. Inoltre, viene destinato con successo alla preparazione del vino "novello toscano".

Il vitigno è utilizzato per la produzione di vini DOP e IGP provenienti da uve raccolte nelle Regioni Abruzzo, Basilicata, Emilia Romagna, Lazio, Liguria, Marche, Piemonte, Sicilia, Toscana e Umbria, in particolare si ricordano: “Colli Lucchesi”, “Colli di Luni”, “Morellino di Scansano”, “Montecucco”, “Monteregio di Massa Marittima”, “Maremma”, “Parrina”, “Toscana”, “Sovana”, e “Golfo del Tigullio”.

© 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	nulla o molto bassa	
004	Giovane germoglio: densità dei peli striscianti dell'apice	7	elevata	
006	Germoglio: portamento (prima della legatura)	3	semi-eretto	
007	Germoglio: colore del lato dorsale degli internodi	1	verde	
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)	7	elevata	
067	Foglia adulta: forma del lembo	3	pentagonale	
068	Foglia adulta: numero dei lobi	2	tre	
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: bollosità della pagina superiore del lembo	1 / 3	nulla o molto bassa / bassa	
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	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 superori	1	assenti	
084	Foglia adulta: densità dei peli striscianti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo	5	media	
087	Foglia adulta: densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo	1	nulla o molto bassa	
094	Foglia adulta: profondità dei seni laterali superiori	3	poco profondo	
155	Tralcio: fertilità delle gemme basali (gemme 1-3)	5	media (1,1-1,3)	
202	Grappolo: lunghezza (escluso il peduncolo)	7	lungo	
204	Grappolo: compattezza	7	compatto	
206	Grappolo: lunghezza del peduncolo del grappolo principale	5	medio	
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	
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	2	leggermente soda	
236	Acino: particolarità dell'aroma	1	nessuna	

241	Acino: sviluppo dei vinaccioli	3	completo

Ampelometria

OIV

nessun descrittore presente per Ciliegiolo (clone U.S. PI FI Pec. 21)

Superampelo

nessun descrittore SuperAmpelo presente per Ciliegiolo (clone U.S. PI FI Pec. 21)

Bibliografia (12)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Breviglieri N., Casini E.	1963	Ciliegiolo		Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste - Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volume II
Bruni B.	1947	Il problema ampelografico ed il caso del Ciliegiuolo.		L'Italia Agricola (2)
Cipriani G., Spadotto A., Jurman I., Di Gaspero G., Crespan M., Meneghetti S., Frare E., Vignani R., Cresti M., Morgante M., Pezzotti M., Pe E., Policriti A., Testolin R.	2010	The SSR-based molecular profile of 1005 grapevine (Vitis vinifera L.) accessions uncovers new synonymy and parentages, and reveals a large admixture amongst varieties of different geographic origin	TAG Theoretical and Applied Genetics	121:1569-1585
Cosmo I.	1948	Indagine ampelografica comparativa	Rivista di Viticoltura e di Enologia	n. 4, Aprile - Conegliano
Dalmasso G.	1946	Uve da vino - Vitigni rossi		Roma
De Astis, G.	1937	Rassegna e revisione dei vitigni coltivati in Toscana.		Progresso Vinicolo di Firenze, XV. Firenze
Di Vecchi-Staraz M., Bandinelli R., Boselli M., Patrice T., Boursiquot J.M., Laucou V., Lacombe T.	2007	Genetic Structuring and Parentage Analysis for Evolutionary Studies in Grapevine: Kin Group and Origin of the Cultivar Sangiovese Revealed	Journal of the American Society for Horticultural Science	132(4): 514–524
Marzotto N.	1925	Uve da vino		voll. I-II, Tipografia Commerciale, Vicenza.
Micheli P. A.	1679	Manoscritti		1679-1737 - Enumeratio quarundam plantarum sibi per Italiam et Germaniam observatorum in acta Turnefortii metodum dispositarum. Tom. VIII, M.S., s.d., (b). (Inv. Istituto di Botanica 2646).
Racah V.	1914	Il Ciliegiuolo		L'Italia Agricola, N. 9 - Roma
Soderini G. V.	1590	Trattato della coltivazione delle viti e del frutto che se ne può cavare		Edizione del 1622, Giunti Ed. Firenze.
Vouillamoz J.F. , Monaco A., Costantini I., Stefanini M., Scienza A., Grando S.	2007	The parentage of 'Sangiovese', the most important Italian wine grape	Vitis	46 (1), 19–22