© VitisDb 2010-2016 - ISSN 2282-006x

Nerello Mascalese

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. Nerello Mascalese. in: Italian Vitis Datababase, www.vitisdb.it. ISSN 2282-006X

release 11/11/2014, **ultimo aggiorn.** 15/11/2018 **url** http://vitisdb.it/varieties/show/987

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 Nerello Mascalese
tipo di origine spontanea
specie Vitis vinifera
gruppo di varietà Neutre
trueness to type accertato con rilievi morfologici e microsatelliti
codice IVD-var_360

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 165
nome ufficiale Nerello Mascalese

Sinonimi

sinonimi ufficiali (4)

sinonimi riportati nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite

Niureddu mascatisi Niureddu mascalisi Nerello Nireddu

denominazioni errate (4)

denominazioni errate indicate dall'Istituzione che compare con eventuale supporto bibliografico

Pignatello nero Niureddu minuteddu Perricone Niureddu cappuccio

Accessione principale

accessione principale Nerello Mascalese
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)

- Nerello Mascalese - 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)

- Nerello Mascalese - 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 (3)

I-NF8 I-NF5 I - Regione Sicilia 121

Profilo microsatellite standardizzato

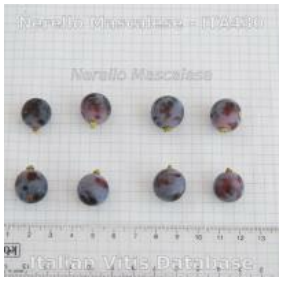
loci:	loci predefiniti (9)																	
locus SSR:	VVS2		VVMD5		VVMD7		VVMD27		VrZAG62		VrZAG79		VVMD25		VVMD28		VVMD32	
allele:	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2
dimensione:	133	143	225	235	239	249	179	179	196	202	251	259	245	245	231	247	253	257

Immagini

germoglio

foglia

grappolo



acino

vinacciolo

Riferimenti storici

Appartiene alla grande famiglia dei "Nerelli" o "Nigrelli" o "Neri siciliani", che nella collezione del Mendola erano più di dieci e che l'Autore definisce: "tutti fertili, viniferi, a uve non profumate,sparsi per tutta la Sicilia e a grappoli neri, donde pigliano nome". L'Acerbi (1825), nel "Catalogo delle varietà di uve osservate nei contorni di Termini" riporta il *Niuri grossu*, il *Niuri zurbusu*, e il *Niereddu scuzzulunni*. Negli elenchi pubblicati dai Comitati provinciali siciliani risultano, sotto il termine "Neri", "Nerelli" e "Negrelli", più di venti varietà. Il Mendola (1868), il Di Rovasenda (1877) ed anche il Pulliat e il Mas nel "Le Vignoble" (1874) considerano il *Nerello mascalese* nel gruppo del *Nerello cappuccio* e i primi due Autori differenziano il Mascalese dal Cappuccio per il colore del legno che invece di essere cardellino giallo è beige e perché impone nel vino più colore ed una certa austerità. Il Mendola (1868) afferma, inoltre, che ciascuna delle due varietà il Cappuccio e il Mascalese ha un corteggio di sottovarietà proprie, ma che nessuna di queste deve essere confusa con il *Niereddu*ni (Nerellone) del Cupani (1696), molto vicino al *Calabrese cappuccio*. Il nome del vitigno fa riferimento alla Contea di Mascali, antico territorio alle pendici dell'Etna, sito tra l'attuale Giarre e Mascali (CT), probabile centro di origine o almeno di diffusione della cultivar. Molto probabilmente rientra nell'antico gruppo dei vitigni 'Nigrelli' descritti da Sestini (1759) nelle sue "Memorie sui vini siciliani"e che nel 1776 nella memoria "Dei vini di Mascali città della Sicilia" elogia un vitigno denominato negrello che definisce ben conosciuto dai viticoltori mascalesi. E' interessante evidenziare che il Sestini consideri il *Niuridduni* cioè *Nerellone* e il *Niureddu ordinario* cioè il *Negrello*, entrambi descritti dal Cupani, rispettivamente una specie di *Sangioveto* e il "vero" *Sangioveto*. Il Di Rovasenda (1877) e il Mendola (1868) considerano il *Nerello mascalese* vitigno principale per la produzione dei vini di Mascali e Riposto che, peraltro, in quell'epoca erano a ragione considerati i centri principali per la produzione di vini neri in Sicilia. L'abate Gioacchino Geremia nella memoria letta tra il 1838 e il 1839 all'Accademia Gioenia di Scienze naturali di Catania, riferisce ".....gli etnei saggiamente hanno ripiene le falde dell'Etna di questo Nerello e molto più le terre che sono fertili e che all'uopo si adattano". Il Mazzei (2005) indica la molteplicità di ecotipi di *Nerello Mascalese* presenti e li ritiene il risultato della forte pressione selettiva esercitata dai differenti ambienti etnei e dal conseguente lavoro di selezione massale operata dai viticoltori. Studi molecolari (Branzanti et al., 2010) analizzando 111 piante prelevate da vigneti commerciali considerati di Nerello Mascalese, hanno riscontrato la presenza di diverse varietà, alcune delle quali, peraltro, non è stato possibile identificare. Studi parentali (Maitti et al., 2009) suggeriscono una parentela con il Carricante altro vitigno simbolo dell'area etnea ed ipotizzano (Cipriani et al., 2010; Carimi *et al.*, 2010) che il Nerello Mascalese potrebbe essere un incrocio naturale fra *Sangiovese* e *Mantonico bianco* e quindi fratello del *Gaglioppo*, riscontri confermati da De Lorenzis *et al., (2014)*, che evidenziano inoltre le differenze genetiche tra il *Nerello Mascalese* e *Nerello Cappuccio* (identificato nel Carignano) e le relazioni genetiche tra i *Nerelli* siciliani e calabresi (i *Negrelli*).

Diffusione & variabilità

Il Nerello Mascalese è il principale vitigno autoctono della zona etnea ed entra per non meno dell'80% nella costituzione dell'Etna Rosso D.O.C.. La sua coltivazione è realizzata anche nella provincia di Messina, dove entra a far parte della D.O. Faro e in quelle di Agrigento, Palermo e Trapani dove viene utilizzato in uvaggio per la prduzione sia di vini rossi che rosati. Il Nerello Mascale trova ampia diffusione anche sull'altra sponda delleo Stretto in Calabria dove è utilizzato sia per la produzioni di vini a D.O. che I.G.T..
Il Nerello Mascalese è diffuso in Sicilia per 3.129,50 ha (Elaborazione Osservatorio Vitivinicolo Siciliano su dati SIAN/AGEA 2012)
Vitigno di buona produttività ma non sempre costante negli anni. In annate caratterizzate da andamento climatico sfavorevole è soggetto all'acinellatura verde, se va incontro ad eccessi di vigore tende a colare. Il peso del grappolo è elevato e la fertilità dei germogli lungo tutto il tralcio è media, così come quella dei germogli basali.
Tradizionalmente allevato ad alberello con potatura a sperone, si adatta molto bene anche alle forme di allevamento a controspalliera con la precauzione di adottare potature tendenzialmente povere.

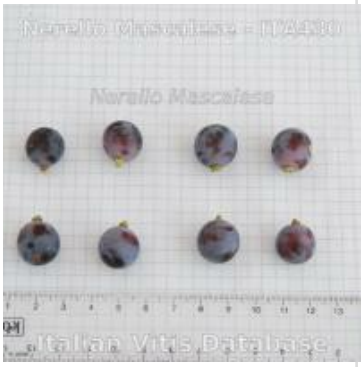
Utilizzazione tecnologica

I vini presentano un'ottima gradazione alcolica accompagnata da una adeguata acidità totale e da valori di pH inferiori alla norma. Il quadro polifenolico mostra valori ridotti per gli antociani mentre il contenuto dei polifenoli totali risulta superiori alla media. Il vino si presenta di un colore rosso rubino poco intenso, il profumo è fortemente caratterizzato da sentori fruttati di elevata intensità di fragola e frutti di bosco, leggere note floreali, in particolare viola, accompagnate da note balsamiche e di spezie come il pepe nero. Al gusto è un vino particolarmente equilibrato, con struttura elevata, di buona astringenza; la percezione della sensazione alcolica è intensa, ma ampiamente sorretta dall'acidità, la persistenza aromatica è estremamente prolungata.

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	9	molto elevata	
006	Germoglio: portamento (prima della legatura)	5	orizzontale	
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 (⊘ 3)	verde / giallo
053	Foglia giovane: densità peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore (4a foglia)	7	elevata
065	Foglia adulta: dimensione del lembo	5	medio
067	Foglia adulta: forma del lembo	2 / 3	cuneiforme / pentagonale
068	Foglia adulta: numero dei lobi	2 (⊘ 3)	tre
070	Foglia adulta: distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore	1	assente
072	Foglia adulta: depressioni del lembo	1	assenti o molto deboli
074	Foglia adulta: profilo del lembo in sezione trasversale	5	contorto
075	Foglia adulta: bollositá della pagina superiore del lembo	1	nulla o molto 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 / 5	aperto / 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
083-1	Foglia adulta: forma della base dei seni laterali superiori	1	a U
083-2	Foglia adulta: denti nei seni laterali superori	1 (⊘ 9)	assenti
084	Foglia adulta: densità dei peli striscianti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo	5 / 7	media / elevata
086	Foglia adulta: densità dei peli striscianti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo	5 / 7	media / elevata
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	leggermente più corto
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)	7	lungo
204	Grappolo: compattezza	5	medio
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	3 / 5	stretto / medio
223	Acino: forma	2 / 4	sferoidale / ellissoidale stretto
225	Acino: colore della buccia	5	rosso scuro violetto
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

OIV	PDF	descrizione	valore	
601	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N1	(⊘ 112.26)	
602	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N2	(⊘ 95.21)	
603	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N3	(⊘ 69.96)	
604	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N4	(⊘ 46.15)	
605	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale superiore	(⊘ 60.52)	
606	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale inferiore	(⊘ 54.66)	
607	PDF	Foglia adulta: angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	(⊘ 59.60)	
608	PDF	Foglia adulta: angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	(⊘ 53.85)	
609	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e N4 misurato alla prima biforcazione	(⊘ 54.75)	
610	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5	(⊘ 74.60)	
611	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N5	(⊘ 21.22)	
612	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N2	(⊘ 14.14)	
613	PDF	Foglia adulta: larghezza del dente di N2	(⊘ 12.52)	
614	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N4	(⊘ 11.29)	
615	PDF	Foglia adulta: larghezza del dente di N4	(⊘ 10.17)	
617	PDF	Foglia adulta: distanza tra l'estremitá di N2 e l'estremitá della prima nervatura secondaria di N2	(⊘ 46.85)	
618	PDF	Foglia adulta: apertura/sovrapposizione del seno peziolare	(⊘ -13.06)	

Superampelo

distanze		
descrittore	valore	deviazione standard
Distanza dal seno peziolare al seno inferiore sinistro	54.830	5.860
Distanza dal seno peziolare al seno inferiore destro	54.480	5.640
Distanza dal seno peziolare al seno superiore sinistro	61.170	9.260
Distanza dal seno peziolare al seno superiore destro	59.860	12.480
Nervatura N3’, lunghezza dal seno peziolare alla nervatura N4’	9.770	2.140
Nervatura N3, lunghezza dal seno peziolare alla nervatura N4	9.420	1.080
Lunghezza della nervatura N5’	21.300	4.040
Lunghezza della nervatura N5	21.140	3.570
Lunghezza della nervatura N4’	45.920	5.660
Lunghezza della nervatura N4	46.380	5.390
Distanza tra punto peziolare ed estremità della nervatura N4'	53.870	4.940
Distanza tra punto peziolare ed estremità della nervatura N4	53.780	5.800
Lunghezza della foglia	160.750	19.330
Larghezza della foglia	144.920	16.440
Lunghezza della foglia compreso il picciolo	201.210	23.840
Lunghezza del picciolo	88.960	14.250
Lunghezza della nervatura N1	112.260	14.400
Distanza tra gli estremi delle nervature N2 e N2’	140.650	18.890
Distanza tra gli estremi delle nervature N3 e N3’	136.750	9.930
Distanza tra gli estremi delle nervature N4 e N4’	58.250	13.090
Larghezza del seno peziolare / Distanza tra i punti SP e SP’	-13.060	4.830
Lunghezza della nervatura N2	95.980	12.120
Lunghezza della nervatura N2’	94.430	9.890
Lunghezza della nervatura N3	70.080	7.630
Lunghezza della nervatura N3'	69.840	6.700
Distanza tra estremità di N2 e estremità della prima ramificazione laterale di N2	48.380	10.160
Distanza tra estremità di N2' e estremità della prima ramificazione laterale di N2'	45.320	9.820

angoli		
descrittore	valore	deviazione standard
Angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	60.500	7.080
Angolo tra N1 e N2’ misurato alla prima biforcazione	58.500	5.540
Angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	52.120	5.890
Angolo tra N2’ e N3’ misurato alla prima biforcazione	55.580	4.930
Angolo tra N3 e N4 alla prima biforcazione di N3	53.680	6.990
Angolo tra N3’ e N4’	55.810	6.170
Angolo tra N1 e N2 misurato agli estremi delle nervature	48.550	5.290
Angolo tra N1 e N2’ misurato agli estremi delle nervature	46.740	6.640
Angolo tra N2 e N3 misurato agli estremi delle nervature	52.050	5.840
Angolo tra N2’ e N3’ misurato agli estremi delle nervature	51.950	7.400
Angolo tra N3 e N4 misurato agli estremi delle nervature	47.110	6.790
Angolo tra N3’ e N4’ misurato agli estremi delle nervature	47.050	6.190
Angolo di apertura del seno peziolare misurato a SP e SP’	33.780	15.330
Angolo tra D e D’ con centro in N1	95.050	11.450
Angolo tra S e S’ con centro in N1	59.190	17.280
Angolo tra I e I’ con centro in N1	50.900	5.480
Angolo tra N3 e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5	66.040	5.460
Angolo tra N3' e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5'	68.840	9.510

rapporti		
descrittore	valore	deviazione standard
Media della base dei denti del lato sinistro	11.030	3.220
Media dell'altezza dei denti del lato sinistro	12.480	2.990
Media della base dei denti del lato destro	11.670	2.780
Media dell'altezza dei denti del lato destro	12.960	3.210
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N4'	1.070	0.230
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N4	1.070	0.170
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N2'	0.990	0.250
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N2	0.950	0.250
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	0.190	0.040
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N5 e la lunghezza della nervatura N1	0.190	0.030
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N4' e la lunghezza della nervatura N1	0.410	0.060
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N4 e la lunghezza della nervatura N1	0.420	0.060
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N3' e la lunghezza della nervatura N1	0.630	0.060
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N3 e la lunghezza della nervatura N1	0.630	0.060
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N2' e la lunghezza della nervatura N1	0.850	0.050
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N2 e la lunghezza della nervatura N1	0.860	0.060
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare al seno inferiore sinistro OI' e la lunghezza della nervatura N3'	0.790	0.050
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare al seno inferiore destro OI e la lunghezza della nervatura N3	0.780	0.080
Rapporto tra Lunghezza e larghezza della foglia	1.110	0.060
Rapporto tra la lunghezza del picciolo OP e la lunghezza della nervatura N1	0.800	0.120
Rapporto tra la distanza dal seno la lunghezza della nervatura N2	0.630	0.140
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare la lunghezza della nervatura N2'	0.650	0.110

Bibliografia (14)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Acerbi G.	1825	Delle viti italiane o sia, Materiali per servire alle classificazione, monografia e sinonimia, preceduti dal tentativo di una classificazione geoponica delle viti		Giovanni Silvestri. Milano
Branzanti E., L. Brancadoro L., Scienza A., Fichera G., Raiti G.	2010	Caratterizzazione genotipica e fenotipica del Nerello Mascalese e del Nerello Cappuccio		Atti III CONGRESSO INTERNAZIONALE SULLA VITICOLTURA DI MONTAGNA, 20-25
Carimi F., Mercati F., Abbate L., Sunseri F.	2010	Microsatellite analyses for evaluation of genetic diversity among Sicilian grapevine cultivars	Genetic Resources and Crop Evolution	57:703–719
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
Cupani F.	1696	Hortus Catholicus		Napoli
Di Rovasenda G.	1877	Saggio di una ampelografia universale.		Tipografia Subalpina, Torino.
Geremia, Ab. G.	1834	Delle viti intorno all'Etna		Atti dell'Accademia Gioenia t. X
Geremia G.	1839	Continuazione del Vertunno Etneo ovvero Stafulegrafia, storia delle varieta` delle uve che trovasi nel d'intorno dell'Etna.		Atti dell'Accademia di Gioenia di Scienze Naturali di Catania 13 (Catania: Agatino La Malfa):63
Maitti C., Andreani L., Geuna F., Brancadoro L., Scienza A.	2009	Genetic characterization of Vitis vinifera accessions cultivated in Sicily (Italy)	Acta Horticulturae	827, 177-182
Mas A. e Pulliat V.	1876	Le vignoble		G Masson. Paris
Mazzei A. e Zappalà A.	1964	Il Nerello Mascalese		Principali vitigni da vino coltivati in Italia. Volume III, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste,
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.
Pastena B.	1971	Il vitigno Nerello Mascalese		Tip. Kefa - Lo Giudice. Palermo
Sestini D.	1991	Memorie sui vini siciliani, 1812.		Palermo. Sellerio Editore.