



# Calabrese o Nero d'Avola

## Origine e cenni storici

Non è un vitigno della Calabria ma è tipico della Sicilia. Pur essendo uno dei vitigni siciliani migliori e più diffusi non si è riusciti a risalire alle sue origini o al modo con il quale è arrivato sull'isola.



## Descrizione varietale

### Sinonimie e omonimie

*Calabrese nero, Nero d'Avola, Calabrese d'Avola, Calabrese dolce.*

### Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

Diffuso soprattutto in Sicilia, è presente pure in Calabria e in Sardegna. Tra i vini da taglio più importanti, entra nelle DOC Cerasuolo di Vittoria, *Contea di Sclafani, Eloro, Marsala, Menfi, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita di Belice* e in numerose altre minori.

### Caratteristiche ampelografiche del vitigno

*Apice del germoglio* espanso, cotonoso, leggermente roseo su fondo bianco-verdastro.

*Foglia adulta* grande, orbicolare, intera. Seno peziolare a lira aperta o chiusa con bordi sovrapposti, seni laterali appena accennati. Superficie del lembo ondulata, opaca e glabra.

*Grappolo* medio, conico, alato (un'ala), spesso composto, mediamente compatto.

*Acino* medio, ellissoidale od ovale, con buccia pruinosa, di medio spessore e coriacea, colore dell'epidermide bluastrò.

### Fenologia

Germogliamento: medio      Fioritura: precoce  
Invaiaatura: media            Maturazione: media

## Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione			X
Aspetti fisiologici	Non si segnalano problemi evidenti		

  

	alta	media	bassa
Vigoria	X		
Fertilità potenziale gemme	X		
Fertilità basale delle gemme		X	

### Esigenze ambientali e culturali

Si adatta bene a qualsiasi terreno, anche se offre le migliori performance su terreni poveri, calcarei. In terreni vulcanici produce vini meno strutturati ma più eleganti.

Produzione regolare, preferisce potatura corta e povera e forme di allevamento poco espanso tipo alberello. Ottimi risultati si ottengono con cordone speronato con elevate densità d'impianto.

### Sensibilità alle malattie e alle avversità

Sensibile a peronospora ed oidio, mediamente tollerante verso le altre avversità.

## Attitudini enologiche

### Caratteristiche chimiche dell'uva

Contenuto in zuccheri °Babo	pH	Acidità totale g/l	Antociani totali mg/kg	Polifenoli totali mg/kg	Polifenoli totali %bucce/vinaccioli
19-23	3,10-3,7	6,0-9,0	800-1000	1800-2500	60/40

### Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Vinificato in purezza produce un vino di buona struttura e intensità colorante. Vino dal caratteristico colore rosso ciliegia, asciutto, molto alcolico, giustamente acido. Buona e complessa la componente aromatica, anche se a volte si esprime con eccessivi sentori speziati e fenolici. I vini in purezza si sono rivelati adatti all'affinamento in botte, con aromi fini e un reale potenziale d'invecchiamento.

Spesso viene mescolato ad altre uve nere come il *Frappato di Vittoria* o il *Nerello mascalese*.