



Canaiolo nero

Origine e cenni storici

Il nome deriva probabilmente da *Dies caniculares*, i giorni canicolari (dal 24 luglio al 24 agosto) perché in quei giorni inizia a invaiare. Vitigno dall'origine incerta, citato e descritto da numerosi studiosi a partire dal Pier De' Crescenzi (1303) con il nome di *Uva Canajuola* che definiva come "bellissima uva da serbare". Citato dal Soderini (1590) e più tardi dal Villafranchi (1773) e dall'Acerbi (1825). Di particolare interesse appare la vicinanza dei termini *Canaiolo*, *Canina* e *Cagnina* varietà spesso coltivate assieme e confuse, soprattutto nelle zone di confine tra Toscana e Romagna e tra questa e le Marche, certamente molto affini morfologicamente.



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Canaiolo nero comune, *Canaiolo nero grosso*, *Canina*, *Canaiolo toscano*, *Cannaioia*.

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

Diffusamente coltivato in Toscana, e con minore intensità nelle regioni limitrofe Marche, Umbria, Lazio e Liguria. È uno dei vitigni che si associano al *Sangiovese*, alla *Malvasia* e al *Trebbiano* nella formula classica del *Chianti*, e al *Sangiovese* nel taglio per la produzione del vino *Nobile di Montepulciano*, apportando morbidezza. Entra tra i vitigni complementari delle DOCG *Chianti* e *Chianti Classico*, entra in parte nella DOCG *Vino Nobile di Montepulciano*. Presente in numerosi altri disciplinari di produzione dell'Italia centrale: nelle DOC Torgiano, Carmignano, San Gimignano, ecc.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio medio o espanso, più o meno cotonoso, ma talvolta anche lanuginoso, bianco con orli spesso carminati.

Foglia adulta piccola o media, quinquelobata ma talvolta anche trilobata, spesso con lobature molto profonde. Lembo piano, leggermente ondulato o bolloso. Pagina superiore leggermente aracnoidea, di color verde cupo, piuttosto opaca.

Grappolo di grandezza media, tozzo o piramidale, alato con una o due ali, spargolo.

Acino medio, subrotondo. Buccia molto pruinosa, di medio spessore piuttosto consistente, di colore blu talvolta violaceo (vinato); polpa carnosa, succo leggermente colorato di rosa.

Fenologia

Germogliamento: precoce Fioritura: media
Invaiatura: tardiva Maturazione: tardiva

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

Vitigno non eccessivamente produttivo, spesso alternante. Si adatta bene ai terreni profondi e argillosi tipici dell'Appennino centrale. Predilige climi con autunni caldi ed aree collinari bene esposte.

Anche se in passato era il vitigno toscano che meglio si maritava all'albero, si adatta molto bene alle tecniche di coltivazione e di allevamento attuali.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

Buona la resistenza verso i parassiti della vite, discreta sensibilità verso l'oidio.

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
18-21	3,1-3,6	5,0-8,0	800-1000	3200-3500	

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Dà vino abbastanza alcolico, di colore rosso carico, di sapore morbido e vellutato con bouquet particolare, speziato, che lo rende utile associato al *Sangiovese* per affinarne gusto e profumo soprattutto dopo un affinamento di alcuni anni. In purezza produce un vino corposo, colorato, ma che tende, a volte, all'amaro con l'invecchiamento. Con eccessi produttivi e maturazioni incomplete, può dare tannini troppo evidenti.