



Ciliegiolo

Origine e cenni storici

Da documenti storici, la sua introduzione in Italia ed in particolare in Toscana, dovrebbe risalire alla fine dell'800, quando un gruppo di pellegrini lo importarono dalla Spagna. (Racah, 1932). In un saggio ampelografico comparativo venne descritto da Marzotto, De Astis, Dalmasso e da Cosmo, con altri vitigni tipici del centro Italia. Da uno studio recente (Crespan et al., 2002) è emerso che Ciliegiolo e Aglianicone sono lo stesso vitigno e che sono in rapporto genitore-figlio con il Sangiovese.



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Ciliegiolo, Ciliegiolo di Spagna, Aglianicone.

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

Vitigno diffuso in tutto il centro e sud Italia utilizzato per valorizzare ambienti generalmente più freddi all'interno di determinati areali di coltivazione. Vitigno raccomandato nelle province toscane. Entra negli uvaggi di parecchie DOC tra cui *Parrina, Colli Lucchesi, Golfo del Tigullio* e DOCG come *Chianti* e *Chianti classico*.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio medio o leggermente espanso, vellutato, verdastro talvolta con orlo leggermente carminato od a riflessi bronzati.

Foglia adulta media o grande, pentagonale, trilobata o quinquelobata. Lembo piano, piuttosto spesso, liscio o lievemente ondulato, con lobi piani. Pagina superiore glabra, pagina inferiore aracnoidea.

Grappolo grosso, allungato, cilindro-piramidale, alato, (con una o, più spesso, due ali) di aspetto semi-compatto o compatto.

Acino medio-grosso arrotondato o subrotondo, buccia molto pruinosa, di medio spessore, colore nero violaceo.

Fenologia

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

Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione	X		
Aspetti fisiologici	Acinellatura dolce in primavere fredde e piovose		
	alta	media	bassa
Vigoria	X		
Fertilità potenziale gemme		X	
Fertilità basale delle gemme		X	X

Esigenze ambientali e culturali

Vista la sua adattabilità e precocità è impiegato per valorizzare zone meno vocate nei diversi areali di coltivazione, tuttavia i migliori prodotti si ottengono, in terreni collinari, non troppo fertili ed umidi ed in climi tem-

perato-caldi ed asciutti, dove è possibile ottenere un ottimale equilibrio vegeto-produttivo. Ama i terreni calcarei dove raggiunge livelli di colorazione importanti, limitando pure la compattezza del grappolo. Si adatta bene alle forme di allevamento ad alta densità, con particolare attenzione al cordone speronato, visto che ha una fertilità basale medio-bassa.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

Nei riguardi delle fisiopatie si presenta mediamente sensibile alla peronospora e marciume acido. Ambienti fertili con disponibilità idrica importante consentono di ottenere grappoli molto compatti che sono molto sensibili ad attacchi botritici. Abbastanza sensibile all'oidio. Risente del vento per scosciatura dei germogli e delle gelate primaverili, resistente alla siccità.

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
20-23	3,20-3,60	5,0-7,0	1000-1300	2500-2600	

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Viene utilizzato come vino da taglio e spesso è destinato con successo alla preparazione del vino "novello toscano" soprattutto nella Maremma grossetana.

L'uva vinificata in purezza fornisce un vino carico di colore rosso rubino, alcolico, di buon corpo e sapore gradevole ed avvolgente. Per tali caratteristiche si presta molto bene al taglio con altri vini poco alcolici e carenti di corpo; in questi casi può fornire prodotti di buon livello qualitativo dotati di ottima tenuta all'invecchiamento. In purezza dà vini pronti, vellutati, da bere giovani e da destinare al breve e medio invecchiamento.