



Negretto

Origine e cenni storici

Con la denominazione di *Negretto*, in passato venivano indicati i vitigni che avevano in comune la bacca dal colore particolarmente scuro. Quello qui descritto è quello tipico del bolognese, già menzionato dal De' Crescenzi (1303) e ricordato dal Dalmasso (1937). Si possono trovare ulteriori citazioni in Agazzotti (1867), Molon (1906) e Marzotto (1925). Nel Bollettino Ampelografico del 1879 viene descritto un *Negretto* coltivato nel forlivese identico alla *Cagnina* (*Terrano del Carso*), ma diverso dal *Negretto* bolognese, qui descritto.



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Negrettino, Neretto, Negretta, Neretta, Maiolo, Majolo, Negretto bolognese.

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

Coltivazioni marginali si trovano nelle colline della provincia di Bologna e nella zona collinare e pedocollinare della provincia di Ravenna. È atteso un rilancio di questo vitigno per caratterizzare maggiormente la viticoltura dei colli bolognesi.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio espanso, lanuginoso, di colore verde-giallastro con margini carminati.

Foglia adulta media, pentagonale, o raramente reniforme, pentalobata o trilobata. Seno peziolare ad U o a lira più o meno aperto o con bordi sovrapposti, seni laterali superiori a lira chiusi con bordi sovrapposti, inferiori appena accennati. Lembo sottile, piano.

Grappolo medio, piramidale, provvisto di una o due ali, compatto.

Acino di medie dimensioni, di forma sferoidale. Buccia da pruinosa a molto pruinosa, spessa e coriacea, di colore blu-violaceo. Polpa a sapore semplice, dolce.

Fenologia

Germogliamento: medio-tardivo

Fioritura: media

Invaiaura: media

Maturazione: media

Attitudini agronomiche

| | eretto | semi-eretto | prostrato |
|------------------------------|--------|-------------|-----------|
| Portamento della vegetazione | | | X |
| Aspetti fisiologici | | | |
| | alta | media | bassa |
| Vigoria | X | | |
| Fertilità potenziale gemme | X | | |
| Fertilità basale delle gemme | X | | |

Esigenze ambientali e culturali

Vitigno abbastanza rustico, la cui produzione è buona e costante. Per la sua alta fertilità basale, i sistemi di allevamento preferiti sono quelli a potatura corta, quali GDC o cordone speronato. I terreni più idonei sono quelli tendenzialmente argillosi e non molto fertili.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

È mediamente tollerante nei confronti di oidio e peronospora, ma è sensibile alla botrite. Inoltre risulta sensibile alle brinate.

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 |
|-----------------------------|---------|--------------------|------------------------|-------------------------|-------------------------------------|
| 16-17,5 | 3,3-3,4 | 7,0-8,5 | | | |

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Esclusivamente per la vinificazione, in passato anche per il consumo diretto. Si ricava un vino semplice, piuttosto colorato, con una buona fragranza vinosa, fresco e di sapore leggermente tannico, acidulo. Non adatto ad un lungo invecchiamento.