

Pecile M., Zavaglia C., Ciardi A.

# Grand Noir

## 1. RIFERIMENTI NORMATIVI

**Nome:** Grand Noir N.

**Codice:** 847

**Sinonimi ufficiali:**

**Data di ammissione:** 30/12/2015, decreto pubblicato sulla G.U. 16 del 21/01/2016

## 2. INFORMAZIONI GENERALI

*Le informazioni presentate in questa sezione sono tratte da: - Estratto dalla domanda di iscrizione della varietà al Registro Nazionale presso il MIPAAF*

### 2.1. Sinonimi (ed eventuali errati)

Il vitigno Grand Noir, a bacca di colore nero, è frutto di un incrocio tra il petit Bouschet e l'Aramon ottenuto da Henri Bouschet nel 1855. Dovrebbe essere notato che questo vitigno assomiglia molto a Piquepoul bouschet (incrocio tra il Piquepoul grigio e il Petit Bouschet) con il quale non va confuso. In Francia è chiamato Grand Noir de la Calmette è presente soprattutto nei vecchi vigneti del sud e sud-ovest della Francia, ed è registrato nel catalogo ufficiale delle varietà di vite nella lista A1. Sinonimi: Gros noir, Sousao do Oeste, Sumo tinto, Jurançon noir.

### 2.2. Descrizione Ampelografica

Il vitigno fu introdotto nelle Colline Pisane dal Professor Racah all'inizio del novecento, allo scopo di sostituire i vitigni da colore Colorino e Tinturier. E' stato coltivato per alcuni decenni in provincia di Pisa su piccole superfici. La sua presenza venne segnalata in una ricerca sui vitigni della provincia di Pisa condotta da Basso et al., nel 1962. E' coltivato estesamente in Albania, è presente anche in Australia nello stato di Victoria. Al germogliamento le gemme sono bianco cotonose, il germoglio ha l'apice bianco cotonoso con le foglioline leggermente carminate, con la pagina inferiore con

tomento bianco cotonoso.

Foglie grandi, cuneiformi a 5 lobi con seni laterali superiori profondi, larghi e a fondo arrotondato, seno peziolare a lira aperta, bollosità accentuata, denti angolosi medi, lembo piano leggermente revoluto, con pagina inferiore bianca a tomentosità cotonosa. Fogliame in autunno che vira al rosso.

Talci costolati di colore violaceo striato di bruno, aracnoideo alla sommità; viticci lunghi e consistenti.

Grappolo medio-grande, cilindrico-conico, più o meno compatto, più spesso affiancato da una

piccola ala, peduncolo semilegnoso mediamente corto; acino medio di forma sferica di consistenza

solida, buccia abbastanza spessa e resistente di colore nero violaceo scuro coperto con

un'abbondante pruina, polpa di sapore dolce, succo rosso vinato scuro, pedicelli piuttosto brevi e

piccoli un poco aderenti all'acino con grandi rigonfiamenti appiattiti e ornati di verruche molto

grandi. Rachide colorato di rosso vinoso e lunghi viticci.

Epoca di germogliamento tardiva. Molto vigoroso, fertile, anche se in modo irregolare, portamento

dei germogli semi-eretto. È un po' sensibile alla muffa, un po' meno alla peronospora. Teme le

gelate invernali. Matura in seconda epoca.

Tipo di vino: dà origine ad un vino poco alcolico, moderatamente ricco di colore che matura assai rapidamente.

### Germoglio di 10-30 cm

*Apice:* semiaperto; la pigmentazione antocianica è di intensità media striata, distribuita

prevalentemente agli orli e di tonalità rossa. L'apice ha una tomentosità di tipo aracnoideo.

*Foglioline apicali (dalla 1a alla 3a):* hanno un aspetto a coppa e sono di colore verde bronzato. Per quanto

riguarda la tomentosità, sulla pagina superiore è di tipo aracnoideo, mentre su quella inferiore è di

media intensità.

*Foglioline basali (dalla 4a alla 6a):* aspetto a coppa, bolloso e di colore verde.

*Asse del germoglio:* curvo.

#### **Germoglio alla fioritura**

*Apice:* di forma semiaperta, con presenza di antociani di colore ramato, con pigmentazione di intensità media e localizzata prevalentemente agli orli. Ha una tomentosità per quanto riguarda i peli striscianti di media e talvolta leggera densità.

*Foglioline apicali:* il lembo ha un aspetto a gronda con una tomentosità di tipo lanuginoso sulla pagina superiore e vellutato su quella inferiore. Il colore è verde con delle striature biancastre.

*Foglioline basali:* di colore verde con forte densità di peli striscianti.

*Asse del germoglio:* con portamento curvo.

**Foglia giovane:** Per quanto riguarda le foglie giovani, sono verdi con leggera presenza di peli striscianti tra e sulle nervature.

**Tralcio erbaceo:** con sezione trasversale circolare, con contorno striato e con faccia ventrale e dorsale rosso prevalente. Il nodo è di un colore rosso prevalente. Le gemme hanno una leggera pigmentazione antocianica.

**Vitici:** di media lunghezza e bifidi.

**Foglia adulta:** medio corta (circa 10 cm) il lembo è pentagonale e formato da 5 lobi: la pagina superiore è di colore verde-medio. La nervatura principale della pagina superiore come quella della pagina inferiore presenta una pigmentazione antocianica in alcuni casi molto leggera ed in altri nulla. Il lembo ha un profilo leggermente involuto con una bollosità media. I denti hanno lati convessi, irregolari, corti e non molto pronunciati con base larga. Per quanto riguarda il seno peziolare, esso risulta poco aperto con la forma a ?V? senza presenza di denti sul bordo e senza delimitazioni da parte dalle nervature. I seni laterali, sia quelli superiori che quelli inferiori, sono aperti e sagomati a ?U?, ma quelli inferiori hanno una profondità maggiore. L'angolo alla sommità dei lobi terminali è ottuso. La tomentosità sulle nervature è leggera, media, invece, tra le nervature.

*Picciole:* verde con striature rosse, corto anche rispetto alla nervatura mediana, di media grossezza.

Ha una leggera tomentosità.

*Colorazione autunnale delle foglie:* tendente al rosso.

**Grappolo a maturità:** di lunghezza media, di dimensione piccola e con una compattezza che può variare da un valore medio ad uno elevato. Presenta una forma piramidale talvolta con ali e talvolta senza, ed ha un peso di circa 175 grammi. Il peduncolo è di lunghezza medio-corta e semilegnoso.

*Acino:* medio-piccolo, di forma arrotondata e con un peso di 1,5 grammi. La buccia ha colore bleunero con contenuto medio di pruina e di spessore medio. La polpa è non molto consistente, leggermente colorata e di sapore leggermente dolce.

*Vinaccioli:* sono in numero di tre per acino.

### **2.3. Fenologia**

#### **Ubicazione**

Il vigneto sperimentale (ha 0,299), è ubicato a in Via Volpaia, Poggio al Casone (Crespina ? Pisa).

*Portinnesto:* SO4.

*Potatura:* cordone speronato.

*Sesto d'impianto:* viti poste a m 2,8x1.

*Terreno:* sabbio-limoso, povero di sostanza organica, profondo e ben drenato.

*Clima:* il clima delle Colline Pisane è mediterraneo con piogge ben distribuite.

#### **Fenomeni vegetativi**

*Germogliamento:* II decade Aprile.

*Fioritura:* I decade Giugno.

*Invaiaura:* I decade Agosto.

*Maturazione dell'uva:* III decade Settembre.

### **2.4. Caratteristiche ed Attitudini colturali**

**Produzione:** media

**Fertilità:** buona.

**Resistenza alle malattie:** media sensibilità alle comuni fitopatie, più sensibile all'oidio, meno sensibile ai marciumi del grappolo.

### **2.5. Utilizzazione**

Utilizzato per la vinificazione. Il vitigno è anche idoneo alla produzione di vino da uve stramature e all'acquavite di vino.

## **3. COLTIVAZIONE**

### **3.1 Classificazione**

**3.1.1. Idonea**

In tutta la regione: Toscana

**4. PRODUZIONE VIVAISTICA**

Di seguito sono riportate le produzioni di barbatelle innestate, divise per categoria di materiale, dal 2016 all'ultimo dato disponibile.

Anno	Standard	Certificato	Base	Iniziale *
2023	5.795	-	-	-
2022	1.710	-	-	-

\* : la categoria "Iniziale" è stata introdotta nel 2005