

# Negrara n.

N. Reg. 161

**Sinonimi:** Doveana, Dovenzana, Garbujana, Negrara spinarda o spinarola (nei dintorni di Trento), Pegol ros (ad Arco), Negron (Valsugana), Zoveana (nel bassanese), Negrona (a Verona), Trentina, Edel schwarz, Keltertraube, Zottelwaelsche, Salzen, Schwarzerhottler (nel Tirolo meridionale), Morone Toscano, Nebbiolo del Canavese (citata nell'ampelografia di Molon).

**Nomi errati:** Frinente, Cenerente, Negrara bastarda, Negrara veronese, Tirodola, Torodola bastarda, Carbonera, Negrera, Negriera di Gattinara, Raboso veronese.

**Origine (cenni storici):** vitigno originario del Veronese dove fino alla metà del secolo scorso erano presenti numerose tipologie varietali riconducibili alla famiglia delle Negrare. Con la ricostituzione post fillosserica il vigore indotto con l'impiego del portinnesto ha provocato una intensificazione produttiva tale da compromettere la maturazione delle uve. Il suo vino divenne "ordinario e sgraziato". Nel 1818 il Pollini, citato dall'Acerbi distingue la Negrara o Negron o Negronza veronese a foglia pentalobata, dalla Negrara trentina a foglia quasi intera. La Negrara veronese e la Terodola (Tirodola o Torodola bastarda), sono vitigni che presentano molte analogie ampelografiche con la Negrara trentina. La cosiddetta Negrara rizza si riferisce alla foglia fortemente incisa, probabilmente a causa del virus dell'arricciamento. Comunque, la Negrara





veronese diffusa in Valpolicella è da considerarsi una varietà distinta e qualitativamente inferiore a quella trentina. Tra le due guerre la sua produzione raggiunse gli 80.000 quintali (Rigotti, 1932) ed era il vitigno più diffuso in collina per “tagliare” la Schiava. In Alto Adige era diffusa nella bassa atesina (Termeno, Egna), meno nell’Oltredige dove era chiamato Salzen ed in Val Venosta con il nome di Schwarzwelsche e forniva un vino dal gusto particolare, di norma mescolato con la Schiava e/o la Rossara.

### Descrizione ampelografica

**Apice del germoglio:** glabro con faccia dorsale e ventrale degli internodi di colore verde.

**Foglia adulta:** media, pentagonale, a cinque lobi, senza bollosità e peli. Seno peziolare aperto a forma di U. I seni laterali sia superiori che inferiori sono aperti e a forma di lira.

**Grappolo a maturità:** medio-grande, cilindrico, alato mediamente compatto.

**Acino:** grosso, sferoidale di colore blu-nero e di sapore neutro.

### Fenologia

**Epoca di germogliamento:** tardivo.

**Epoca di fioritura:** media.

**Epoca d’invaiaitura:** media.

**Epoca di maturazione:** tardiva.

Dati medi (1996-2006) relativi ad alcuni parametri vegeto-produttivi e qualitativi del mosto rilevati nel vigneto della Collezione ampelografica della Fondazione E. Mach-IASMA.

	Minimo	Massimo	Media	
PIANTA	N. germogli	6	17	9,66
	N. grappoli	5	17	8,16
	Produzione/pianta (kg)	0,65	6,92	3,37
	Fertilità reale	0,36	1,32	0,86
	Peso medio del grappolo (g)	130	750	415
FRUTTO	Zuccheri (°Brix)	13,20	20,60	17,12
	Acidità totale (g/l)	7,11	12,39	9,81
	pH	2,89	3,38	3,15
	Acido malico (g/l)	4,78	6,84	5,69
	Acido tartarico (g/l)	3,95	6,16	5,29
	Potassio (g/l)	1,31	2,07	1,57

### Sensibilità malattie ed avversità

Risulta particolarmente sensibile agli attacchi di peronospora e mediamente a quelli di oidio; può diventare sensibile alla botrite poiché il grappolo è tendenzialmente compatto.

### Comportamento nella moltiplicazione vegetativa

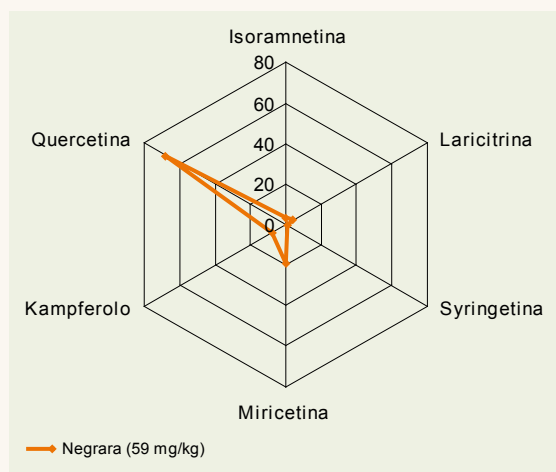
Buona affinità d’innesto con i più diffusi portainnesti.

## Analisi

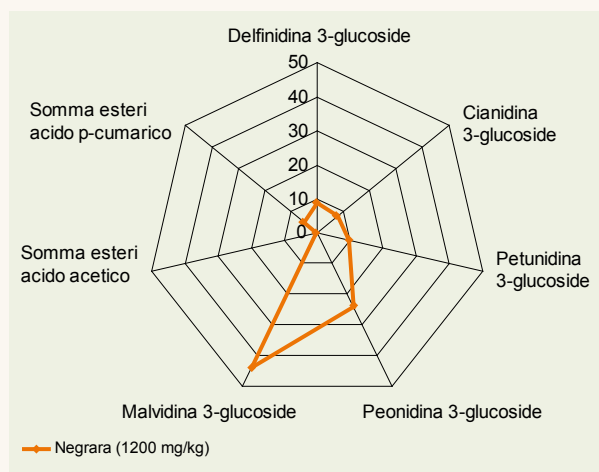
### Profilo del DNA

	Loci microsatelliti																	
Vitigno	VVS2	VVM5	VVM7	VVM27	VrZAG62	VrZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32									
Negrara	130	134	222	222	248	250	180	180	190	198	238	242	240	256	256	270	241	263

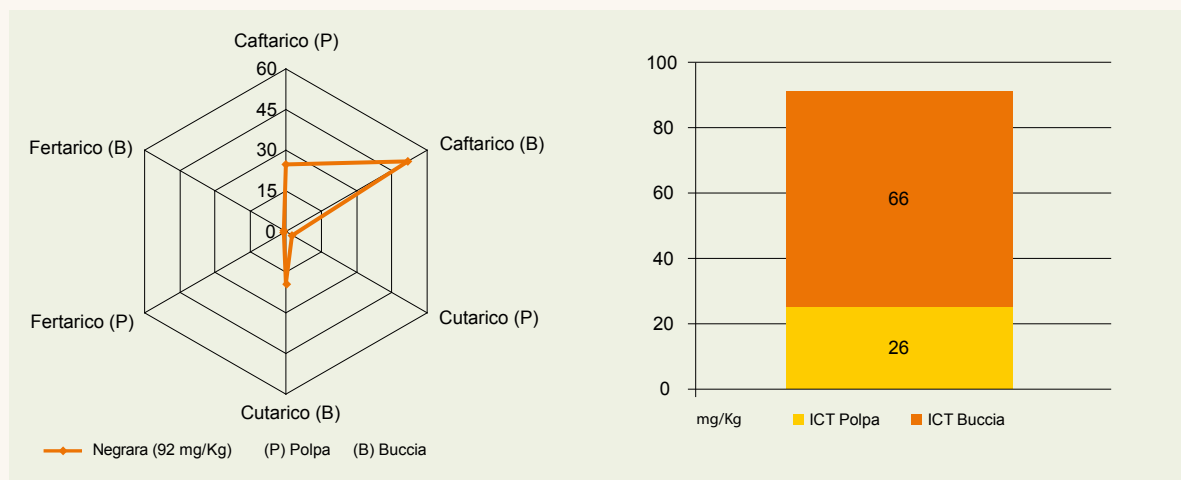
### Profilo medio flavonoli - percentile



### Profilo medio antociani - percentile



### Profilo medio acidi cinnamici - percentile

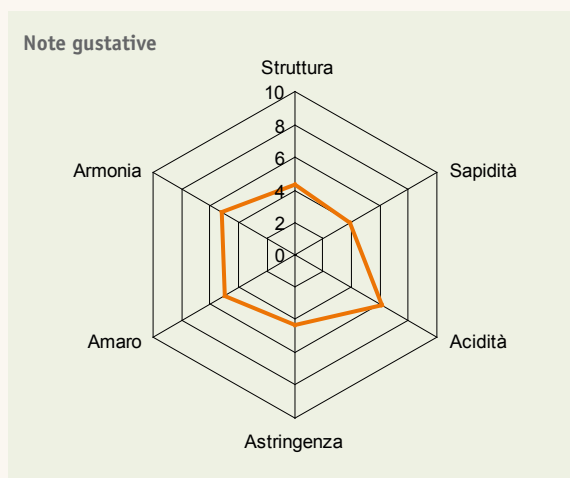
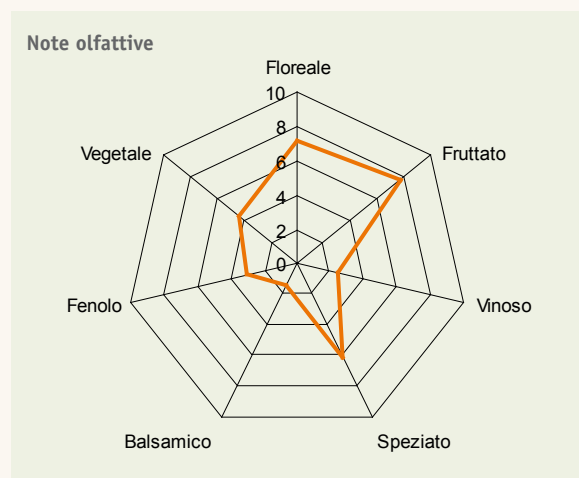


## Analisi dei vini

	Minimo	Massimo	Media
Titolo alcolometrico (% vol)	8,60	12,15	11,32
Acidità totale (g/l)	4,60	6,20	5,37
pH	3,45	3,85	3,52
Estratto secco totale (g/l)	22,90	26,85	24,80
Polifenoli totali [mg/l come (+)-catechina]	716	1088	939
Antociani totali (mg/l come malvidina 3-monoglucoside cloruro)	110	314	178

Dati medi dei vini ottenuti dal vigneto della Collezione ampelografica della Fondazione E. Mach-IASMA (2000-2006).

## Profilo sensoriale



## Caratteristiche del vino ed utilizzazione enologica

La varietà consente di ottenere vini di consumo corrente ed in zone vocate di buona qualità. Il vino è di colore rubino non molto intenso con sfumature violacee; l'aroma è ricco di note fresche fruttate e speziate da pepe verde; buona risulta la tenuta acidica; presenta bassa o media dotazione di materia colorante con buon equilibrio tra tannini ed antociani. Dà vini di buona sapidità, di medio corpo, leggermente amarognoli e equilibrati. Si presta molto bene sia per produrre vini in purezza che per tagli con altri vini rossi, comunque, per vini freschi e giovani. Vitigno autorizzato alla coltivazione nella provincia di Trento, rientra nella DOC Valdadige.