



Regione Siciliana
Istituto Regionale della Vite e del Vino

Catalogo dei Cloni



- Presentazione	4
- Attività svolta	8
- Schede Cloni Vitis Vinifera	
<i>Catarratto bianco comune CS1</i>	12
<i>Carricante CR7</i>	14
<i>Damaschino DF1</i>	16
<i>Frappato FC26</i>	18
<i>Frappato FC32</i>	20
<i>Malvasia bianca MC1</i>	22
<i>Moscato bianco MB25bis</i>	24
<i>Nerello Mascalese NF5</i>	26
<i>Nerello Mascalese NF8</i>	28
<i>Nero d'Avola AM28</i>	30
<i>Nero d'Avola AM39</i>	32
<i>Nocera NV1</i>	34
- Contatti	36

Il miglioramento genetico comprende una serie di attività volte a modificare la composizione delle popolazioni agendo direttamente o indirettamente sul loro patrimonio genetico.

Esistono vari metodi di miglioramento per la vite, tra questi la selezione massale e la selezione clonale.

La selezione massale consiste nell'individuazione di piante che, almeno al controllo visivo, risultino prive di sintomi di virosi, siano sensibili alle altre malattie della vite in modo inferiore alla media e presentino una vegetazione ed una produzione in linea con le esigenze enologiche per quel determinato vitigno.

Si distingue tra massale negativa (scartare solo pochi individui ritenuti negativi) e massale positiva (scegliere poche piante ritenute veramente adatte agli impieghi prefissati).

La selezione clonale è una tecnica di miglioramento genetico per via vegetativa che sfrutta le diversità dovute a mutazioni gemmarie naturali o indotte.

Scopo della selezione clonale è quello di individuare, all'interno di una varietà-popolazione, biotipi (cloni) che hanno caratteristiche

migliorative o comunque geneticamente interessanti per un futuro impiego.

Dopo l'individuazione è opportuno isolare e moltiplicare il clone in modo da verificare la sua reale validità genetica (ed il suo stato sanitario) con prove comparative effettuate in un unico ambiente per diversi anni, seguendo un rigoroso protocollo sperimentale.

Il clone è la discendenza ottenuta per via vegetativa da un'unica pianta originaria: le piante "figlie" o "nipoti" saranno identiche ad essa e tra loro. Nella scelta della pianta capostipite occorre quindi verificare la presenza di caratteristiche agronomiche ed enologiche ottimali e l'assenza delle principali malattie virali della vite.

L'attività di selezione clonale viene condotta secondo una metodologia codificata a livello nazionale, che si riporta in sintesi nello schema:

INDIVIDUAZIONE PIANTE CAPOSTIPITI



SAGGI VIROLOGICI

Positivi



RISANAMENTO



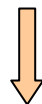
Negativi



Moltiplicazione



CAMPI DI OMOLOGAZIONE

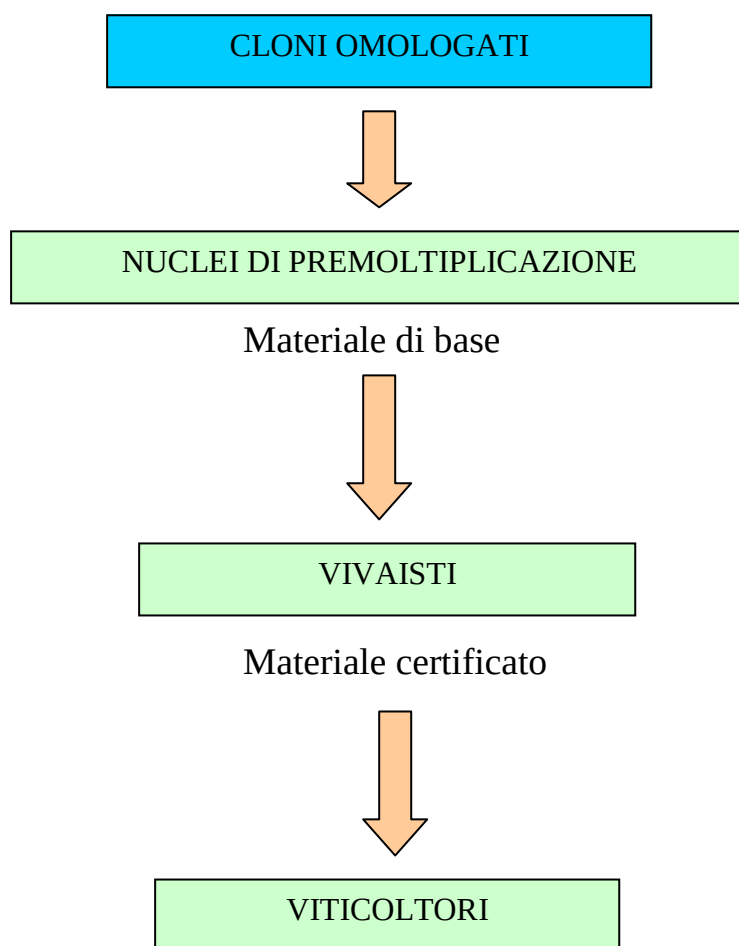


Rilevi morfologici, agronomici e sanitari, vinificazioni,
analisi su mosti e vini, analisi sensoriale



CLONI SELEZIONATI

Con l'omologazione si conclude la parte di selezione clonale propriamente detta e i cloni ottenuti entrano a pieno titolo nel processo produttivo-commerciale viticolo che possiamo sintetizzare in questo schema:



I viticoltori devono quindi sapere che sul mercato esistono sostanziali differenze nelle barbatelle commercializzate. Il prodotto certificato è più costoso, ma consente di ottenere vigneti più omogenei e che si mantengono nel tempo. Nella scelta del materiale vivaistico, quindi, bisogna porre la stessa cura che si ha per le cure colturali all'impianto.

Attività svolta

La selezione clonale delle varietà autoctone siciliane ha avuto inizio nel 1971 ad opera del Prof. Refatti, Direttore dell'Istituto di Patologia Vegetale dell'Università di Catania, in collaborazione con il Dr. Bambara, Direttore della Cantina Sperimentale di Milazzo.

Le finalità di tale attività da un lato hanno teso a riqualificare la produzione vitivinicola, introducendo nella piattaforma ampelografica siciliana cloni con caratteri migliorativi sotto il profilo genetico, sanitario, enologico, dall'altro promuovendo l'evoluzione del settore vivaistico nel quadro della normativa che regola la produzione e la commercializzazione dei materiali di moltiplicazione della vite.

Nel 1977 è stato realizzato il primo vigneto, realizzato a Terme Vigliatore in c.da Marchesana, in cui furono impiantati i presunti cloni più interessanti. Successivamente, nel prosieguo dell'attività, sono stati realizzati altri campi presso l'Istituto Tecnico Agrario "P. Cuppari" di S. Placido Calonerò (ME), a Milazzo in c.da Baronina ed in ultimo presso l'Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura in c.da Due Bagli.

L'attività di selezione ha permesso di portare all'omologazione nel 1987 di 5 cloni: Carricante (b.) CR7, Catarratto bianco comune CS1, Frappato (n.) FC 26, Nero d'Avola AM 39 e Nerello mascalese NF8 di cui risultano costitutori la Cantina Sperimentale di Milazzo e l'Istituto di Patologia Vegetale dell'Università di Catania.

Nel 1990 sono stati omologati altri 6 cloni: Damaschino (b.) DF1, Frappato (n.) FC32, Malvasia bianca MC1, Moscato bianco MB25 bis, Nero d'Avola AM28, Nerello mascalese NF5 di cui risultano costitutori le Cantine Sperimentali di Milazzo e Noto e l'Istituto di Patologia Vegetale dell'Università di Catania.

Nel 2000 è stato omologato il clone NV1 della varietà Nocera (n.), antico e prestigioso vitigno della piana di Milazzo, i cui costitutori sono la Cantina Sperimentale di Milazzo e l'Istituto di Patologia Vegetale dell'Università di Catania.

Attualmente l'attività di selezione sta proseguendo e si sta orientando anche verso altri vitigni come l'Inzolia, il Grillo, il Nero Cappuccio, ecc.

Annualmente le Cantine Sperimentali di Milazzo e Noto, che dal 1999 sono state incorporate all'Istituto Regionale della Vite e del Vino, prelevano nuovo materiale vegetativo negli areali vitati più importanti e con la collaborazione e la supervisione del Prof. Giovanni Granata dell'Università di Catania svolgono i controlli

sanitari ed i rilevamenti previsti dalla normativa per l'omologazione di nuovi cloni.

Nel 2005 è stata stipulata una convenzione con l'Ersagricola di Gorizia per la premoltiplicazione e la successiva commercializzazione, con preferenza ai vivaisti siciliani, di una parte dei cloni già omologati.

Ad inizio 2007 sono state distribuite ai vivaisti siciliani le prime piante base x base della varietà Nerello mascalese clone NF5.

SCHEDE DEI CLONI

Catarratto bianco comune CS 1

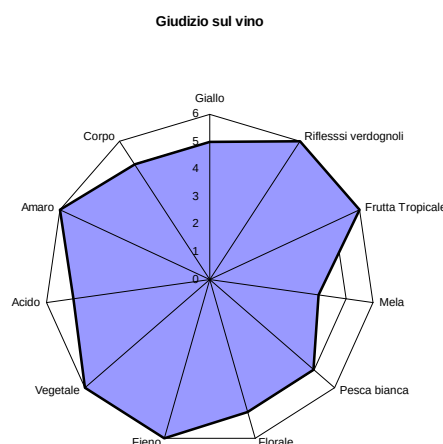
COSTITUTORI

- *Cantina sperimentale di Milazzo*
- *Istituto di Patologia Vegetale Università di Catania*

ANNO DI OMOLOGAZIONE: 1987

CARATTERISTICHE:

Vigoria, fertilità e produttività buona, costante; preferisce terreni freschi; grappolo medio, piramidale, semi-compatto, alato (due), acino medio, sferico, buccia di colore giallo verdognolo, di media consistenza; buona tolleranza all'oidio, alla botrite ed alla peronospora; fertilità reale: 1,64; vino di pronta beva, con delicato e persistente profumo, asciutto, sapido, acidità sostenuta, vivace; all'uvaggio aggiunge acidità e si presta alla produzione di vermut.





Carricante CR 7

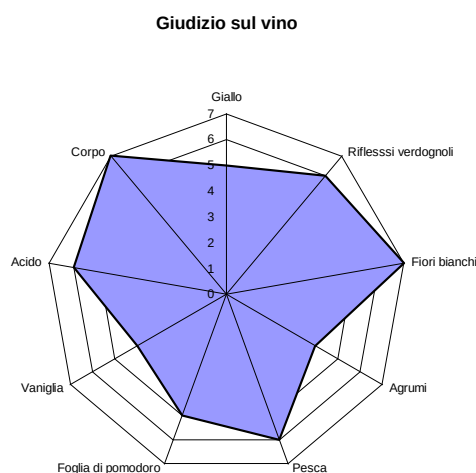
COSTITUTORI

- *Cantina sperimentale di Milazzo*
- *Istituto di Patologia Vegetale Università di Catania*

ANNO DI OMOLOGAZIONE: 1987

CARATTERISTICHE:

Buona vigoria, con buon equilibrio vegeto-produttivo; la produzione è più elevata rispetto ai valori medi della popolazione varietale; grappolo medio, conico, acino medio, ellissoide; fertilità reale: 1,56; resistente alle avversità meteoriche, malattie e parassiti; vino di colore giallo paglierino, di aroma gradevole e sapore armonico, fruttato.





Damaschino DF 1

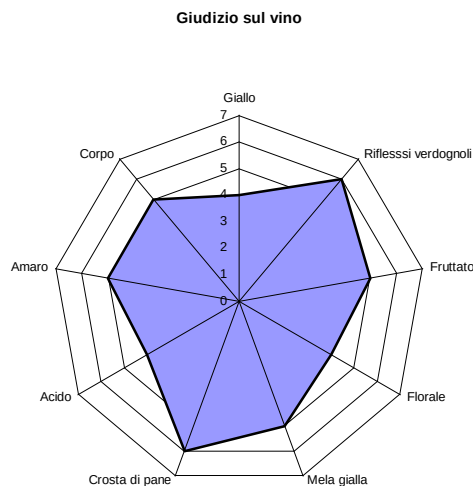
COSTITUTORI

- *Cantina sperimentale di Milazzo*
- *Cantina sperimentale di Noto*
- *Istituto di Patologia Vegetale Università di Catania*

ANNO DI OMOLOGAZIONE: 1990

CARATTERISTICHE:

Notevole vigoria, elevata e costante produttività, buona fertilità; grappolo medio-lungo, molto grande, piramidale-conico, compatto, alato (una), acino grosso, sferico, buccia di colore giallo verdognolo, sottile; tollerante nei confronti di oidio e peronospora, sensibile alla botrite; fertilità reale: 1,30; vino leggermente profumato, di pronta beva; trae vantaggio dall'uvaggio con il Grecanico.





Frappato FC 26

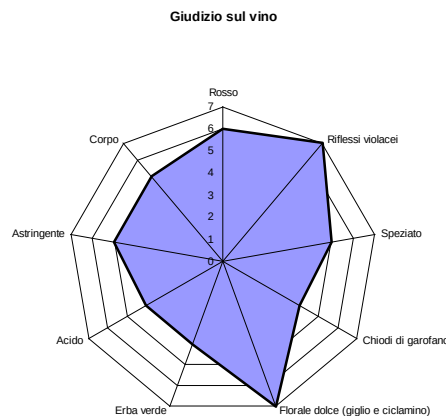
COSTITUTORI

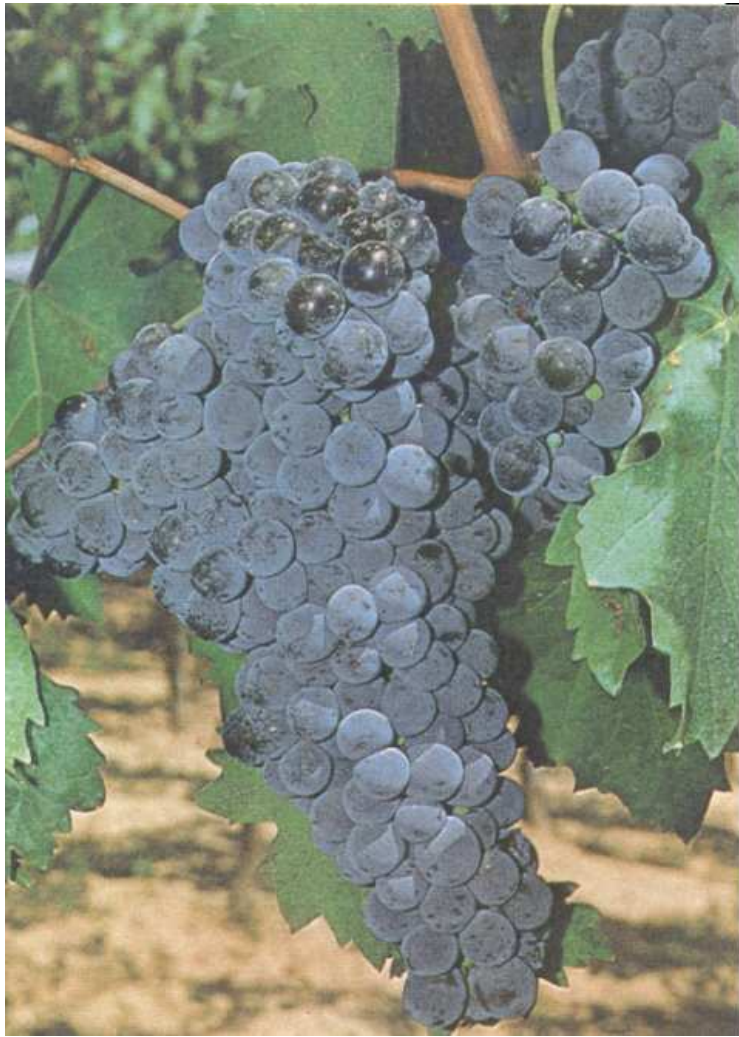
- *Cantina sperimentale di Milazzo*
- *Istituto di Patologia Vegetale Università di Catania*

ANNO DI OMOLOGAZIONE: 1987

CARATTERISTICHE:

Buona vigoria, mediamente produttivo e fertile, anche sulle gemme basali, costante; adatto ai terreni soggetti a temporanea siccità; grappolo medio-lungo, grosso, conico, con due ali, serrato, acino medio, subsferico, buccia di colore grigio-bluastro, uniforme, di media consistenza; scarsa sensibilità all'oidio ed alla botrite; fertilità reale: 1,04; vino con profumo vinoso, delicato, sapore morbido, fruttato, di corpo, all'uvaggio aggiunge struttura e finezza.





Frappato FC 32

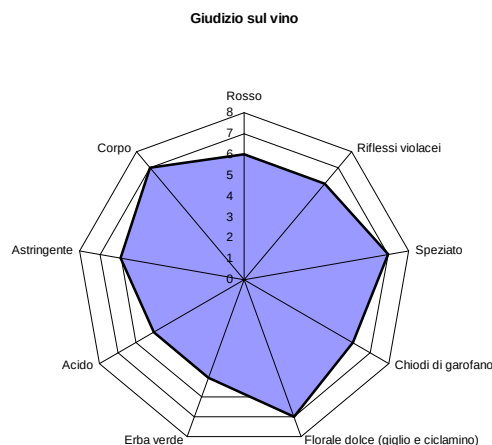
COSTITUTORI

- *Cantina sperimentale di Milazzo*
- *Cantina sperimentale di Noto*
- *Istituto di Patologia Vegetale Università di Catania*

ANNO DI OMOLOGAZIONE: 1990

CARATTERISTICHE:

Vigoroso con media produttività e con fertilità, inclusa quella basale, inferiore al FC26; grappolo medio-piccolo, piramidale, alato (due), compatto, acino medio-grosso, subsferico, buccia di colore rosso violaceo, consistente; scarsa suscettibilità nei confronti delle comuni malattie crittogamiche; fertilità reale: 1,01; vino con profumo vinoso, di corpo, si presta all'invecchiamento; all'uvaggio aggiunge struttura e finezza.





Malvasia bianca MC 1

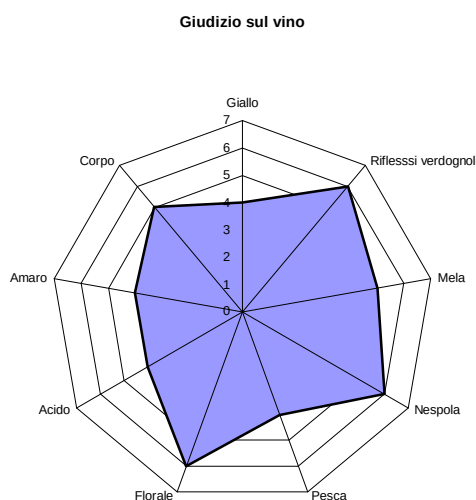
COSTITUTORI

- *Cantina sperimentale di Milazzo*
- *Cantina sperimentale di Noto*
- *Istituto di Patologia Vegetale Università di Catania*

ANNO DI OMOLOGAZIONE: 1990

CARATTERISTICHE:

Ottima vigoria e produzione, buona la fertilità; rustico, versatile; grappolo grande, piramidale, composto, semicompatto, acino grosso, sferico, buccia di colore giallo dorato, sottile ma consistente; elevata sensibilità all'oidio, nella media varietale alla botrite; fertilità reale: 1,34; vino di pronta beva, con fruttato persistente e gradevole, sapido, si presta all'uvaggio.





Moscato bianco MB 25 bis

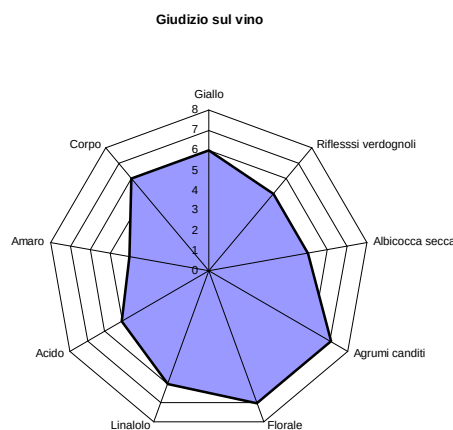
COSTITUTORI

- *Cantina sperimentale di Milazzo*
- *Cantina sperimentale di Noto*
- *Istituto di Patologia Vegetale Università di Catania*

ANNO DI OMOLOGAZIONE: 1990

CARATTERISTICHE:

Buona vigoria con produzione costante ed elevata fertilità inclusa quella basale; versatile, grappolo medio, cilindrico, con un'ala sviluppata, serrato, non soggetto a colatura ed acinellatura, acino medio, sferico, buccia pruinosa, di colore giallo dorato, consistente, polpa croccante; buona resistenza alla botrite, discreta all'oidio; fertilità reale: 1,40; vino con profumo intensamente aromatico, fruttato, gusto persistente, di buona struttura.





Nerello mascalese NF 5

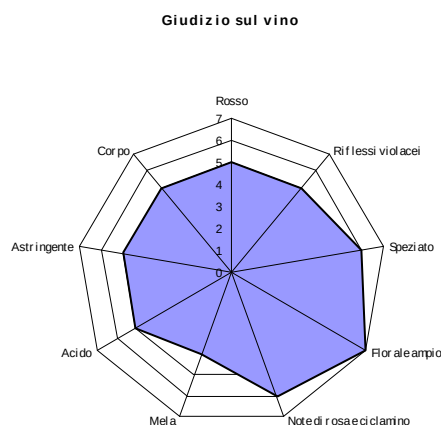
COSTITUTORI

- *Cantina sperimentale di Milazzo*
- *Cantina sperimentale di Noto*
- *Istituto di Patologia Vegetale Università di Catania*

ANNO DI OMOLOGAZIONE: 1990

CARATTERISTICHE:

Vigoria e produttività elevata, costante, fertilità elevata e buona sulle gemme basali; utili gli accorgimenti per il controllo della vigoria, specie nei primi anni di produzione, plastico; grappolo lungo, grosso, piramidale, con due ali, compatto, acino medio-grande, sferico, buccia di colore nero violaceo, uniforme, sottile; sensibile alle comuni malattie crittogamiche; fertilità reale: 2,02; vino con profumo vinoso, fresco, di struttura leggera; si presta anche all'invecchiamento.





Nerello mascalese NF 8

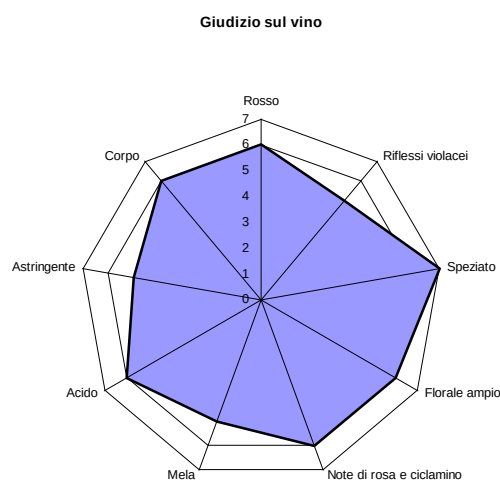
COSTITUTORI

- *Cantina sperimentale di Milazzo*
- *Istituto di Patologia Vegetale Università di Catania*

ANNO DI OMOLOGAZIONE: 1987

CARATTERISTICHE:

Elevata vigoria, con altrettanta capacità produttività, costante; buona la fertilità; utili gli accorgimenti per il controllo della vigoria, specie nei primi anni di produzione; grappolo medio, piramidale, con due ali, compatto, acino medio, sferico, buccia di colore nero violaceo, sottile; sensibile all'oidio ed alla botrite; fertilità reale: 1,84; vino con profumo vinoso, fresco, di sufficiente struttura; si presta anche all'invecchiamento.





Nero d'Avola AM 28

COSTITUTORI

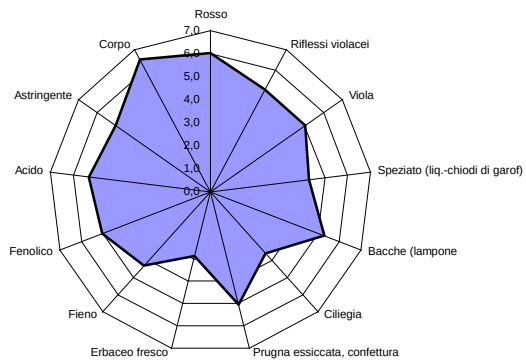
- *Cantina sperimentale di Milazzo*
- *Cantina sperimentale di Noto*
- *Istituto di Patologia Vegetale Università di Catania*

ANNO DI OMOLOGAZIONE: 1990

CARATTERISTICHE:

Notevole vigoria, produttività abbondante e costante, buona la fertilità, anche sulle gemme basali; utili gli interventi in verde, maturazione dell'uva uniforme; grappolo medio grande, piramidale, con due ali, compatto, acino medio, ovoide, buccia di colore violaceo, uniforme, sottile ma consistente, si presta all'appassimento; buona la tolleranza alle principali malattie crittogamiche; fertilità reale: 1,69; vino con profumo vinoso, ricco di sostanze coloranti, di corpo, si presta sia alla produzione di vini novelli che all'invecchiamento; all'uvaggio aggiunge colore e struttura.

Giudizio sul vino



Nero d'Avola AM 39

COSTITUTORI

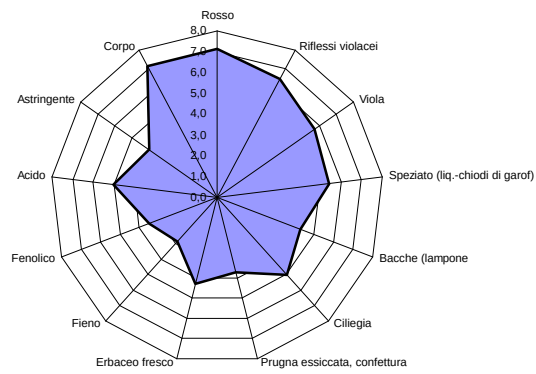
- *Cantina sperimentale di Milazzo*
- *Istituto di Patologia Vegetale Università di Catania*

ANNO DI OMOLOGAZIONE: 1987

CARATTERISTICHE:

Buona vigoria, elevata produttività, buona fertilità, inclusa quelle delle gemme basali, costante; grappolo medio, conico, con un'ala, compatto, acino medio-grosso, ovoide, buccia di colore violaceo uniformemente distribuito, consistente; buona la tolleranza nei confronti delle principali malattie crittogamiche; fertilità reale: 1,71; vino con profumo vinoso tenue e delicato, ricco di sostanze coloranti, sapore pieno, si presta all'invecchiamento; all'uvaggio aggiunge profumo, colore e struttura.

Giudizio sul vino



Nocera NV 1

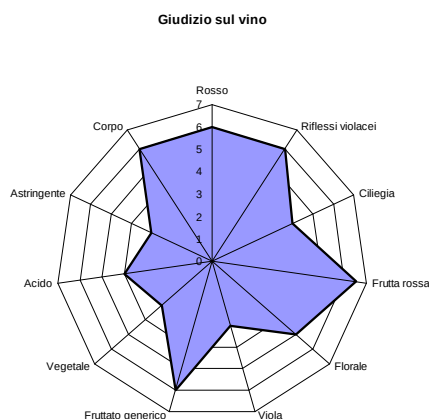
COSTITUTORI

- *Cantina sperimentale di Milazzo*
- *Istituto di Patologia Vegetale Università di Catania*

ANNO DI OMOLOGAZIONE: 2000

CARATTERISTICHE:

Buona vigoria, elevata fertilità, produttività superiore; richiede potatura corta e povera; grappolo inferiore alla media, piramidale, allungato, con due brevi ali, semicompatto, acino medio, ellissoidale corto, buccia di colore blu-nero, di media consistenza; buona la resistenza nei confronti dell'oidio; fertilità reale: 1,69; vino dal profumo delicato persistente, sapore debolmente fruttato, alcolico, leggermente vellutato, fresco, sapido; si presta al taglio conferendo colore e struttura.





Contatti

- Istituto Regionale della Vite e del Vino
Via Libertà 66 – 90143 Palermo
 091.6278111
 091.347870
irvv@vitevino.it
- Istituto Regionale della Vite e del Vino
Sezione operativa di Milazzo
Via Tonnara 11 – Milazzo (ME)
 090.9281192
 090.9223570
irvv.milazzo@vitevino.it
- Istituto Regionale della Vite e del Vino
Sezione operativa di Noto
Largo Pantheon 2 – 96017 Noto (SR)
 0931.573572
 0931.835322
irvv.noto@vitevino.it
- Università degli Studi di Catania
Dipartimento di Scienze e Tecnologie Fitosanitarie
Via S. Sofia 100 – 95123 Catania
 095.7147294
 095.7147266
patvege@unict.it

Redazione:
Istituto Regionale della Vite e del Vino
Settore Tecnico-Sperimentale