© VitisDb 2010-2016 - ISSN 2282-006x

Canaiolo nero

Scalabrelli G., D'Onofrio C., Muganu M., 2015. Canaiolo. In: Italian Vitis Database. www.vitisdb.it ISSN 2282-006X

release 15/06/2015, **ultimo aggiorn.** 01/11/2016 **url** http://vitisdb.it/varieties/show/8759

Informazioni generali gestite da

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa
Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali, Università della Tuscia, Viterbo

Informazioni botaniche

nome Canaiolo nero
tipo di origine spontanea
specie Vitis vinifera
gruppo di varietà non disponibile
trueness to type accertato con rilievi morfologici e microsatelliti
codice IVD-var_9
genere Vitis
sottospecie sativa
vitigno da vino

True-name

confermato **non disponibile**

Registrazione

iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Viti si
codice 49
nome ufficiale CANAIOLO NERO N.

Sinonimi

sinonimi accertati (5)
sinonimi accertati dall'Istituzione che compare con eventuale supporto bibliografico
Canaiolo rosa Cannaiola di Marta(Lazio) Cannaiola macchie Marta(Lazio) Merla(Massa-Carrara, Toscana; Spezia, Liguria) Canaiola

Accessione principale

accessione principale Canaiolo (clone Nipozzano 8)
componente che l'ha inserita Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa

Accessioni standardizzate (6)

- Canaiolo (clone Nipozzano 8) - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa
- Canaiolo n (clone VCR 10) - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa
- Cannaiola di Marta - Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali, Università della Tuscia, Viterbo
- Cannaiola macchie Marta - Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali, Università della Tuscia, Viterbo
- Merla - Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante - CNR
- MOS V - Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali, Università della Tuscia, Viterbo

Tutte le accessioni (6)

- Canaiolo (clone Nipozzano 8) - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa
- Canaiolo n (clone VCR 10) - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa
- Cannaiola di Marta - Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali, Università della Tuscia, Viterbo
- Cannaiola macchie Marta - Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali, Università della Tuscia, Viterbo
- Merla - Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante - CNR
- MOS V - Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali, Università della Tuscia, Viterbo

Cloni omologati (11)

I - RAUSCEDO 6 I - Nipozzano 8 I - MUGELLO 30 I - CAN-N-6 I - FEDIT 23 - CH I - FEDIT 24 - CH I - FEDIT 25 - CH I - VCR 10 I - VCR 109 I - CRA VIC BC SF4 I - CCL - 2000/11

Profilo microsatellite standardizzato

loci:	loci predefiniti (9)																	
locus SSR:	VVS2		VVMD5		VVMD7		VVMD27		VrZAG62		VrZAG79		VVMD25		VVMD28		VVMD32	
allele:	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2
dimensione:	133	135	227	239	233	239	185	189	188	204	251	259	242	256	261	263	253	273

Vi sono altri loci consultabili online

Immagini

germoglio

germoglio pagina superiore

germoglio pagina inferiore

gemma

foglia

foglia pagina superiore

foglia pagina inferiore

seno peziolare

grappolo

acino

vinacciolo

Riferimenti storici

Vitigno di origine Toscana, citato da Pier de Crescenzi (1805) che lo definiva “bellissima uva da serbare”. Successivamente troviamo notizie più precise da Soderini (1590) che trecento anni dopo accennava di sfuggita al Canaiolo, descrivendo il “Canaiolo nero” e l’Uva colore “Canaiola”. Quest’ultima più tardi dal Villifranchi (1773) viene citata come “Canaiolo colore”. L’Acerbi (1825) lo riporta come “Canaiolo nero minuto”. Le notizie sulle caratteristiche morfologiche disponibili sono piuttosto scarse, tuttavia è stato evidenziato che l’Uva colore “Canaiolo” avrebbe foglie con minore tomentosità nella pagina inferiore, mentre il Villifranchi (1773) aggiunge ai biotipi sopraindicati il “Canaiolo rosso piccolo”, riferendo come sinonimo il “Canaiolo cascolo” utilizzato di frequente in alcune zone della provincia di Firenze, che corrisponderebbe al “Canaiolo nero a raspo rosso” presente in Toscana. In particolare O. T. Tozzetti (1858) alla voce “Canajolo” riporta: “Canajolo Lastri: v. Vitis viniferae varietas”; “Canajolo nero grosso” Mich. Vitis parvo botro, acinis subrotundis, nigris, dulcibus Mich. Rar.” “Canajolo nero piccolo” Mich. Vitis parvo botro, acinis subrotundis exiguis, nigris, dulcibus Mich. Fr. dulcibus. Mich Fr. et Rar; “Canajolo piccolo” Mich. “Vitis parvo botro, acinis parvis, subrotundis, nigris, dulcibus; Mich. Fr. et Rar.”. Sono state fatte alcune ipotesi etimologiche, secondo una di questa il nome deriverebbe probabilmente da dies caniculares, i giorni canicolari (dal 24 luglio al 24 agosto) perché in quei giorni l’uva inizia ad invaiare. In provincia di Massa Carrara è stato individuato un biotipo, denominato “Merla”, che è oggetto di valorizzazione tecnologica, con promettenti risultati il cui profilo molecolare è risultato identico al Canaiolo nero (Scalabrelli et al., 2007; Torello-Marinoni et al., 2009).

Per quanto riguarda la presenza del vitigno nella regione Lazio, Giuseppe Acerbi (1825), elenca 4 vitigni chiamati “Canajolo” e a proposito di Canajolo nero scrive: “Poco fra noi costumato. Di granelli piuttosto grossi, e che rendono in vendemmia molto vino di qualità tendente al dolce, ma poco generoso, anzi senza spirito e snervato. In Sabina, Stato Pontificio, trovasi grande abbondanza di quest’uva, ond’è che i vini di quel paese, benchè se ne faccia gran commercio per Roma, sieno triviali e di poco prezzo.” Francesco De Bosis (1875), fornisce una sheda ampelografica completa sul vitigno. Origene Cinelli (1884), scrive: “... nel comune di Marta, dove si coltiva la Canaiola alquanto estesamente. Questo vitigno non deve confondersi col Canaiolo toscano, che dà vino delicato sì, ma

non serbevole...". Della Canaiola, poi, l'autore compila una vera e propria scheda ampelografica con tutte le caratteristiche vegetative, produttive e colturali della varietà; aggiunge anche una serie di dati ricavati dalle analisi del vino ricavatone. Mengarini F. (1888), relativamente al territorio viterbese riporta che i vini bianchi costituiscono la quasi totalità della produzione enologica, eccetto il Cannaiolo e l'Aleatico; dopo il 1871 la domanda di vino rosso da parte dei consumatori provenienti dall'Italia Settentrionale, ha fatto aumentare la produzione dei rossi. "Solo da pochi anni ha cominciato ad estendersi la coltivazione delle uve rosse, e i vitigni per la nuova piantagione sono stati quasi tutti importati; fra questi primeggiano il Cannaiolo, ... così a Marta, posta in collina, si confeziona un buon vino rosso detto Cannaiola che appartiene alla categoria dei vini da pasto. Mancini C. (1893), tra i vitigni neri del Viterbese menziona anche il Canaiuolo. Girolamo Molon (1906). Scheda del "Canajolo nero" cita tra sinonimi e aree di coltivazione: "Canajolo nero comune, grosso, Uva Canajola, Uva dei cani, Uva merla, Uva donna, Uva grossa, Cannaiola (Viterbo e Civitavecchia)...". L'autore sottolinea la presenza per l'Italia di alcuni vitigni chiamati "Canajolo", ma senza alcuna affinità col vero (Empibotte bianca della Romagna e del Lazio). Zucchini M. (1961), scrive a proposito del vitigno "Produce il 5% sul totale delle uve rosse (perciò lo 0,5% sul totale delle uve da vino), in provincia di Viterbo". Carosi Demostene (1971) menziona il vitigno Canaiolo nel circondario di Orvieto, nella valle del Tevere e nell'area dei Monti Cimini.

Diffusione & variabilità

Diffusione

In circa quaranta anni in Italia la superficie coltivata a Canaiolo nero è passata da 6.300 a circa 1.322 ha (2010), che fondamentalmente coincide con l'andamento che si è registrato in Toscana, la regione di maggiore diffusione. É coltivato anche in altre regioni del centro Italia: Marche, Umbria, Lazio e Liguria. In Toscana era particolarmente diffuso in provincia di Firenze e nella zona del Chianti Classico, dove era presente in percentuali varianti fra il 10 ed il 30%,ma era diffuso, sia pure in misura minore, anche in varie altre province della Toscana in quanto ritenuto di notevole importanza per la qualità del vino.
L'inserimento nella formula del Chianti ne ha alimentato la coltivazione, anche se a partire dagli anni '70 del 1900 ha palesato alcune problematiche qualitative soprattutto quando coltivato in zone inadatte e forzature delle produzioni con portinnesti vigorosi, sistemi di allevamento irrazionali utilizzando biotipi troppo produttivi e a grappolo compatto. Con produzioni elevate è scaduta anche la tenuta del vino all'invecchiamento e questo ne ha determinato la drastica riduzione nei vini prodotti destinati all'affinamento (Chianti, Chianti Classico e Supertuscan) in quanto ritenuto portatore di sapore amaro e responsabile del decadimento del colore.

Italia	Sup (ha)
1970	6.300
1982	7.070
1990	5.636
2000	2.762
2010	1.322

Toscana	DOC/DOCG	Altri vini	Totale
1982	2.096	4.509	6.605
1990			4.077
2000	1.705	825	2.529
2008			1.303

Caratteristiche agronomiche

Ha germogliamento intermedio fra il "Sangiovese" e il "Trebbiano toscano", matura quasi contemporaneamente al Sangiovese, presenta grappoli tendenzialmente compatti di colore variabile in funzione delle condizioni di coltivazione. È sensibile soprattutto alla peronospora, ai marciumi del grappolo, predilige terreni non troppo ricchi e buone esposizioni.

Utilizzazione tecnologica

Il vitigno è utilizzato per la produzione di vini DOP e IGP provenienti da uve raccolte nelle Regioni Abruzzo, Lazio, Liguria, Marche, Sardegna, Toscana e Umbria.
Il Canaiolo nero veniva inserito partecipava (max 20%) con Sangiovese, Malvasia e Trebbiano all'uvaggio nell'uvaggio classico del Chianti che negli ultimi anni è stato profondamente modificato riducendone la percentuale e eliminando le uve bianche. In passato veniva utilizzato per il "governo alla toscana", effettuato aggiungendo al vino nuovo il mosto, ottenuto dalle uve appassite sulle stuoie in appositi locali. L'uva pur essendo definita a sapore semplice, dona profumo di vino nuovo e anche note floreali. Attualmente non è gradito dalla maggior parte degli enologi, tuttavia non mancano casi di valorizzazione delle sue caratteristiche (morbidezza, equilibrio e profumo).
Rientra come vitigno complementare delle DOP "Chianti", "Chianti Classico", "Vino Nobile di Montepulciano", "TorgianoForgiano", e "CarmignanoCarignano", "Colli dell'Etruria centrale", "Montecarlo", "Rosso di Montepulciano", "Montecarlo", "San Gimignano" e di molti altri vini a denominazione della Toscana e di alcuni dell'Umbria e del Lazio.

Ampelografia

OIV	descrizione	valore	immagini

001	Giovane germoglio: apertura dell'apice	5	completamente aperto	
003	Giovane germoglio: intensità della pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell'apice	3 / 5	bassa / media	
004	Giovane germoglio: densità dei peli striscianti dell'apice	7	elevata	
006	Germoglio: portamento (prima della legatura)	3 / 5	semi-eretto / orizzontale	
007	Germoglio: colore del lato dorsale degli internodi	2	verde e rosso	
008	Germoglio: colore del lato ventrale degli internodi	1	verde	
016	Germoglio: numero di viticci consecutivi	1	2 o meno	
051	Foglia giovane: colore della pagina superiore del lembo (4 a foglia)	1 / 3	verde / bronzato	
053	Foglia giovane: densità peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore (4a foglia)	7	elevata	
067	Foglia adulta: forma del lembo	3	pentagonale	
068	Foglia adulta: numero dei lobi	2 / 3	tre / cinque	
070	Foglia adulta: distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore	3	fino alla 1a biforcazione	
072	Foglia adulta: depressioni del lembo	1	assenti o molto deboli	
074	Foglia adulta: profilo del lembo in sezione trasversale	1 / 4	piano / revoluto	
075	Foglia adulta: bollositá della pagina superiore del lembo	5 / 7	media / elevata	
076	Foglia adulta: forma dei denti	5	misto tra entrambi i lati rettilinei (livello 2) e entrambi i lati convessi (livello 3)	
079	Foglia adulta: grado di apertura / sovrapposizione dei bordi del seno peziolare	7	sovrapposto	
080	Foglia adulta: forma della base del seno peziolare	3	a V	
081-1	Foglia adulta: denti del seno peziolare	1	assenti	
081-2	Foglia adulta: base del seno peziolare delimitata dalla nervatura	1	non delimitata	
083-2	Foglia adulta: denti nei seni laterali superori	1	assenti	
084	Foglia adulta: densità dei peli striscianti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo	7	elevata	
087	Foglia adulta: densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo	5	media	
094	Foglia adulta: profondità dei seni laterali superiori	3	poco profondo	
151	Fiore: organi sessuali	3	stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato	
155	Tralcio: fertilità delle gemme basali (gemme 1-3)	5	media (1,1-1,3)	
202	Grappolo: lunghezza (escluso il peduncolo)	3 / 5	corto / medio	
204	Grappolo: compattezza	5	medio	
206	Grappolo: lunghezza del peduncolo del grappolo principale	3	corto	
208	Grappolo: forma	2	conico	
209	Grappolo: numero di ali del grappolo principale	2	1 - 2 ali	
220	Acino: lunghezza	5	medio	
221	Acino: larghezza	5	medio	
223	Acino: forma	3	ellissoidale largo	
225	Acino: colore della buccia	6	blu nero	
231	Acino: intensità della pigmentazione antocianica della polpa	1	nulla o molto debole	
235	Acino: consistenza della polpa	1	molle	
236	Acino: particolarità dell'aroma	1	nessuna	

Ampelometria

OIV

nessun descrittore presente per Canaiolo (clone Nipozzano 8)

Superampelo

distanze		
descrittore	valore	deviazione standard
Distanza dal seno peziolare al seno superiore sinistro	58.900	21.200
Distanza dal seno peziolare al seno superiore destro	61.300	10.000
Distanza dal seno peziolare al seno inferiore sinistro	63.500	12.900
Distanza dal seno peziolare al seno inferiore destro	64.200	4.800
Lunghezza della nervatura N5’	31.000	2.600
Lunghezza della nervatura N5	31.600	7.000
Nervatura N3’, lunghezza dal seno peziolare alla nervatura N4’	13.800	2.300
Nervatura N3, lunghezza dal seno peziolare alla nervatura N4	13.900	1.000
Distanza tra punto peziolare ed estremità della nervatura N4'	68.600	5.300
Distanza tra punto peziolare ed estremità della nervatura N4	68.100	2.300
Lunghezza della nervatura N4’	57.500	4.300
Lunghezza della nervatura N4	56.600	2.200
Lunghezza della foglia compreso il picciolo	264.000	10.100
Lunghezza del picciolo	130.000	6.800
Lunghezza della foglia	196.600	15.900
Larghezza della foglia	173.300	12.400
Distanza tra gli estremi delle nervature N3 e N3’	169.200	9.100
Distanza tra gli estremi delle nervature N4 e N4’	67.700	5.400
Lunghezza della nervatura N1	134.000	10.400
Distanza tra gli estremi delle nervature N2 e N2’	149.900	16.500
Lunghezza della nervatura N2’	115.000	6.000
Lunghezza della nervatura N3	84.200	2.800
Larghezza del seno peziolare / Distanza tra i punti SP e SP’	-12.800	1.000
Lunghezza della nervatura N2	113.900	5.800
Distanza tra estremità di N2' e estremità della prima ramificazione laterale di N2'	35.000	7.600
Lunghezza della nervatura N3'	87.500	7.400
Distanza tra estremità di N2 e estremità della prima ramificazione laterale di N2	58.700	12.500

angoli		
descrittore	valore	deviazione standard
Angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	61.300	5.500
Angolo tra N2’ e N3’ misurato alla prima biforcazione	57.400	6.900
Angolo tra N3 e N4 alla prima biforcazione di N3	85.600	45.900
Angolo tra N1 e N2’ misurato alla prima biforcazione	60.400	3.600
Angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	59.500	3.300
Angolo tra N1 e N2’ misurato agli estremi delle nervature	34.600	2.900
Angolo tra N2 e N3 misurato agli estremi delle nervature	55.000	6.200
Angolo tra N3’ e N4’	64.100	3.200
Angolo tra N1 e N2 misurato agli estremi delle nervature	47.200	5.000
Angolo tra N3’ e N4’ misurato agli estremi delle nervature	53.000	6.100
Angolo di apertura del seno peziolare misurato a SP e SP’	30.200	5.000
Angolo tra N2’ e N3’ misurato agli estremi delle nervature	59.800	3.100
Angolo tra N3 e N4 misurato agli estremi delle nervature	50.900	3.900
Angolo tra I e I’ con centro in N1	51.100	2.600
Angolo tra N3 e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5	77.300	1.100
Angolo tra D e D’ con centro in N1	97.100	2.900
Angolo tra S e S’ con centro in N1	41.400	13.000
Angolo tra N3' e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5'	79.700	5.700

rapporti		
descrittore	valore	deviazione standard
Rapporto tra l’altezza e la base del dente all’estremità della nervatura N4’	0.641	0.157
Rapporto tra l’altezza e la base del dente all’estremità della nervatura N2	0.886	0.464
Rapporto tra la somma degli angoli a’ + b’ e la somma della distanza tra il seno peziolare e il seno superiore sinistro OS’ e il seno peziolare e il seno inferiore sinistro OI’	0.018	0.004
Rapporto tra l’altezza e la base del dente all’estremità della nervatura N4	0.682	0.052
Rapporto tra l’altezza e la base del dente all’estremità della nervatura N2’	0.802	0.174
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N5 e la lunghezza della nervatura N1	0.238	0.065
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N4’ e la lunghezza della nervatura N1	0.430	0.021
Rapporto tra la somma degli angoli a + b e la somma della distanza tra il seno peziolare e il seno superiore destro OS e il seno peziolare e il seno inferiore destro OI	0.017	0.001
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N5’ e la lunghezza della nervatura N1	0.232	0.016
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N3 e la lunghezza della nervatura N1	0.631	0.041
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N2’ e la lunghezza della nervatura N1	0.860	0.044
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N4 e la lunghezza della nervatura N1	0.423	0.021
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N3' e la lunghezza della nervatura N1	0.021	0.000
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare al seno inferiore destro OI e la lunghezza della nervatura N3	0.763	0.070
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare la lunghezza della nervatura N2’	0.508	0.158
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N2 e la lunghezza della nervatura N1	0.853	0.053
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare al seno inferiore sinistro OI’ e la lunghezza della nervatura N3’	0.725	0.130
Rapporto tra Lunghezza e larghezza della foglia	1.135	0.059
Rapporto tra la lunghezza del picciolo OP e la lunghezza della nervatura N1	0.975	0.105
Prodotto di Lunghezza e larghezza della foglia	34201.560	4935.803
Rapporto tra la distanza dal seno la lunghezza della nervatura N2	0.537	0.076

Bibliografia (11)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Acerbi G.	1825	Delle viti italiane, ossia materiali per servire alla classificazione, monografica e sinonimia, preceduti dal tentativo di una classificazione delle viti.		Vol. I -Ed. G. Silvestri - Milano
Breviglieri N., Casini E.	1965	Canaiolo nero		Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste - Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volume IV
Cipriani G., Spadotto A., Jurman I., Di Gaspero G., Crespan M., Meneghetti S., Frare E., Vignani R., Cresti M., Morgante M., Pezzotti M., Pe E., Policriti A., Testolin R.	2010	The SSR-based molecular profile of 1005 grapevine (Vitis vinifera L.) accessions uncovers new synonymy and parentages, and reveals a large admixture amongst varieties of different geographic origin	TAG Theoretical and Applied Genetics	121:1569-1585
De crescenzi P.	1805	Ruralium commodorum		Milano
Di Rovasenda G.	1877	Saggio di una ampelografia universale.		Tipografia Subalpina, Torino.
Goethe H.	1887	Handbuch der Ampelographie		Graz, 1878 - 1887 - Berlino
Scalabrelli, G., D'Onofrio C., De Lorenzis, Vignani R.	2007	Identificazione e caratterizzazione di vitigni minori toscani mediante tecniche ampelografiche e molecolari		Ital. Hortus, vol 14 (3): 54-58.
Soderini G. V.	1590	Trattato della coltivazione delle viti e del frutto che se ne può cavare		Edizione del 1622, Giunti Ed. Firenze.
Torello Marinoni D. , Raimondi S. , Ruffa P. , Lacombe T. , Schneider A.	2009	Identification of grape cultivars from Liguria (north-western Italy)	Vitis	Vitis 48 (4), 175–183 (2009)
Tozzetti Targioni O.	1858	Dizionario botanico italiano, Firenze		Editore presso Guglielmo Piatti
Villifranchi G. C.	1773	Enologia toscana o sui memoria sopra i vini ed in specie toscani		Cambiagi Ed., Firenze.