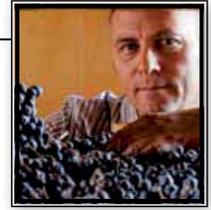


di CLAUDIO OLIBONI



CORVINA E CORVINONE

I VITIGNI ALLA BASE DEL SUCCESSO DEI ROSSI VERONESI

LA CORVINA NERA STORIA E DIFFUSIONE

La Corvina è un vitigno autoctono a bacca nera, storicamente diffuso nella Valpolicella e nel Bardolino e di cui non si conoscono le più antiche origini. Le sue prime notizie risalgono al 1627 nell'opera di A. Peccana sui "Problemi del bever freddo", successivamente in un poema di B. Lorenzi del 1778 ed infine nella descrizione del botanico C. Pollini, datata 1824.



CORVINA (FOTO OLIBONI)

La Corvina, chiamata anche "**Cruina**", è la varietà di uva prevalentemente impiegata nell'uvaggio previsto dai disciplinari di produzione dei Vini Valpolicella, Amarone, Recioto, Ripasso e Bardolino. In particolare il disciplinare del Consorzio Tutela Valpolicella prevede attualmente una presenza obbligatoria di questa varietà in una percentuale variabile dal 45 al 95% sul totale, mentre quello del Bardolino dal 35 all'80%. L'ambiente di coltivazione di questo vitigno, pur essendo a diffusione locale nelle aree citate, è molto vario: lo si trova dalle zone pianeggianti di fondovalle fino alle più alte colline della Valpolicella (550 - 600 m.s.l.m.), dove sono presenti

terreni alluvionali e coltri detritiche e terreni derivati dai calcari a Nummuliti, calcari del Biancone, calcari da Scaglia Rossa, calcari del Rosso Verona, Vulcaniti Basaltiche (tipologia di terreno comune sulle colline della Valpolicella e conosciuta con il nome di "Toàr"). Questi terreni hanno in comune un pH sub-alcino e alcalino, con carbonati totali e calcare attivo presenti in quantità piuttosto elevate.

CARATTERISTICHE AMPELOGRAFICHE, AGRONOMICHE E ATTITUDINI CULTURALI

La Corvina è una varietà con portamento semieretto e vigoria notevole. La foglia è di medie dimensioni, pentalobata con seno peziolare a lira aperta o a "U" leggermente aperto; i seni laterali superiori sono molto profondi a lira chiusa con i bordi sovrapposti, mentre quelli inferiori sono aperti e profondi; la pagina inferiore è grigio-verde, aracnoidea, mentre quella superiore verde cupo e glabra. Il lembo è ondulato, spesso, mediamente dentato; il picciolo sottile e allungato. Il grappolo ha dimensioni medie, di forma cilindrico-piramidale, alato e compatto; il peso varia molto in relazione all'areale di coltivazione e alla tipologia dei suoli, oltre che con i cloni, comunque è mediamente di 200 - 280 grammi/grappolo. Gli acini sono di medie dimensioni, ellissoidi, con buccia spessa e consistente, blu-nera, pruinosa.

La Corvina dimostra una certa sensibilità al freddo primaverile, ma una buona resistenza a quello invernale. È mediamente produttiva, con fertilità basale bassa e le prime gemme produttive al 3° - 4° nodo. La fertilità è media con 1,8 grappoli per germoglio. Il germogliamento è tardivo (seconda

- terza decade di aprile); l'apice del germoglio è biancastro con sfumature bronzate. La maturazione è medio-tardiva: da metà settembre agli inizi di ottobre (3 - 4 epoca). È una varietà sensibile nei confronti della peronospora e della botrytis, del marciume acido e mal dell'esca. È inoltre mediamente sensibile agli attacchi di acari e cicaline e ha una più elevata sensibilità nei confronti di tignollette e tripidi (questi ultimi soprattutto negli impianti giovani).

Dal punto di vista nutrizionale manifesta una discreta sensibilità nei confronti delle carenze di Magnesio e Potassio. È molto sensibile ai fenomeni di stress idrico ed alle scottature da sole degli acini.

In particolare nel mese di luglio, prima dell'invaiaura, gli interventi di sfogliatura o cimatura che scoprono i grappoli esponendoli al sole provocano danni agli acini, manifestando ustioni e disseccamenti diffusi. Tali interventi culturali andranno quindi gestiti con grande cura, ed i grappoli andranno esposti in pre-raccolta, ad invaiatura completa.

LA CORVINA È SENSIBILE A PERONOSPORA, BOTRYTIS, AL MARCIUME ACIDO E MAL DELL'ESCA

L'affinità di innesto è ottima per K5BB e 420 A ; buona per SO4, 140Ru, 41B, 1103P; scarsa per C2 e 8B.

Si tratta quindi di una varietà impegnativa nella gestione agronomica e le sue migliori performance si esprimono con la vinificazione in uvaggio, dove le note di ciliegia e l'eleganza

dei profumi si evidenziano con grande forza caratterizzando la qualità dei vini prodotti in Valpolicella e Bardolino. Le selezioni clonali di Corvina riconosciute sono:

Oltre ai Cloni viene riprodotta ed ha una buona diffusione anche una Corvina Standard, meglio conosciuta come **"Gentile"**, le cui caratteristiche principali sono la poca compattezza e la presenza di un'ala molto pronunciata che ne esaltano l'attitudine all'appassimento.

La Corvina esprime le sue migliori caratteristiche soprattutto nelle aree collinari, dove si avvantaggia della buona esposizione, dove ha una produzione più contenuta rispetto alla pianura e dove gli sbalzi termici favoriscono l'accumulo di sostanze coloranti e polifenoli.

La Corvina ha ottima attitudine all'appassimento, e questa caratteristica la rende grande protagonista nella produzione dei grandi vini da invecchiamento come l'Amarone della Valpolicella.

Clone	Caratteristiche	Costitutore	Iscrizione
Rauscedo 6	Grappolo medio, semicompatto, cilindrico-piramidale, alato; acino medio-piccolo. Clone molto produttivo.	Vivai Coop. Rauscedo	G.U. 48 del 24.02.1970
ISC-CV 7	Grappolo medio, alato, mediamente grande, vigoroso. Clone produttivo.	Istituto Sperimentale Conegliano	G.U. 300 del 31.10.1980
ISV-CV 13	Grappolo medio, compatto, alato. Clone produttivo.	Istituto Sperimentale Conegliano	G.U. 242 del 15.10.1991
ISV-CV 48	Grappolo più piccolo e con produzione inferiore alla media.	Istituto Sperimentale Conegliano	G.U. 300 del 31.10.1980
ISV-CV 78	Grappolo medio con buona produzione.	Istituto Sperimentale Conegliano	G.U. 300 del 31.10.1980
ISV-CV 146	Grappolo più grosso della media. Clone produttivo e vigoroso.	Istituto Sperimentale Conegliano	G.U. 300 del 31.10.1980
VCR 446	Grappolo ed acini più piccoli e produzione inferiore alla media.	Vivai Coop. Rauscedo	G.U. 253 del 30.10.2007
VCR 448	Grappolo medio con buona produzione.	Vivai Coop. Rauscedo	G.U. 253 del 30.10.2007

CLONI DI CORVINA ISCRITTI NEL REGISTRO NAZIONALE DELLE VARIETÀ DI VITE

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Il vino che si ottiene dalla vinificazione in purezza si presenta con un colore rosso rubino brillante, con odore vinoso, sapore liscio, piacevole, di

giusto corpo, ben equilibrato, con un'inconfondibile nota di ciliegia.

La Corvina viene apprezzata soprattutto per il suo corredo di sostanze coloranti, per la concentrazione di



Per trovarci vai su GoogleMaps

F.LLI NICOLA VIVAI

Produzione e vendita di barbatelle di vite innestate, termotrattate, micorizzate con TRICHODERMA HARZIANUM e GLOMUS SPP., e certificate.

VIVAI F.LLI NICOLA S.S.A
 Corso Alessandria, 1275 - I4047 Mombercelli (At)
 Fax: 0141 959714 - Tel: 0141 959918

335 5483860 Claudio
 335 5478523 Marco
 348 1166060 Simone





Aderenti al circuito
ORME DI VITE
 marchio registrato
 e controllato



vivainicola@vivaifratellinicola.com
vivaifratellinicola@pec.it
www.vivaifratellinicola.com

Produzione e vendita piante di nocciolo T.G.I. certificate e realizzazione giardini

Da quattro generazioni soddisfiamo le vostre esigenze per la realizzazione del vigneto...anche con barbatelle in vasetto per impianti tardivi

Clone	Caratteristiche	Costitutore	Iscrizione
Rauscedo 8	Grappolo medio-grosso, cilindrico, piramidale; acino grosso. Clone molto produttivo.	Vivai Coop. Rauscedo	G.U. 242 del 14.10.2004
VCR 18	Grappolo medio-grosso, piramidale, mediamente compatto; acino grosso. Clone produttivo	Vivai Coop. Rauscedo	G.U. 86 del 14.04.1999
ISCV 2	Grappolo medio, alato, mediamente grande, vigoroso. Clone produttivo.	Istituto Sperimentale Conegliano	G.U. 86 del 14.04.1999
ISV-CV 3	Grappolo medio, compatto, alato. Clone produttivo.	Istituto Sperimentale Conegliano	G.U. 86 del 14.04.1999
ISV-CV 7	Grappolo più piccolo e con produzione inferiore alla media.	Istituto Sperimentale Conegliano	G.U. 86 del 14.04.1999

CLONI DI CORVINA ISCRITTI NEL REGISTRO NAZIONALE DELLE VARIETÀ DI VITE

polifenoli e la sua grande capacità di adattarsi all'appassimento.

L'ATTITUDINE ALL'APPASSIMENTO RENDE LA CORVINA IDEALE PER LA PRODUZIONE DELL'AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Non viene praticamente mai vinificata in purezza, ma in uvaggio con le altre varietà autoctone della Valpolicella e Bardolino (Corvinone, Rondinella, Molinara, Oseletta, Negrara, Forsellina, ecc.), o con varietà Nazionali (Croatina, Sangiovese, Teroldego), o Internazionali (Merlot, Syrah). La Corvina prodotta nelle zone pianeggianti si presta molto bene per la produzione di vini freschi e d'annata, mentre se coltivata in collina si rende protagonista nella produzione di vini da invecchiamento, strutturati e con un buon livello di acidità.

FORME DI ALLEVAMENTO, TRADIZIONE ED EVOLUZIONE

Nella tradizione veronese la Corvina era allevata a Pergola Veronese o Tendone. In passato, quando i sestri di impianto erano molto larghi e si arrivava a distanze di 5 e più metri tra un filare e l'altro, si usava collegarli tra loro con dei cordoni e tralci molto lunghi, chiamati nel dialetto locale "tirele".

Con il passare degli anni e la specializzazione degli impianti si è arrivati progressivamente a ridurre le distanze tra i filari a 3,8 – 4 metri, e

gli stessi venivano collegati con palature prevalentemente di cemento. In questi impianti il numero dei tralci era di 4 -5 portanti ciascuno 10 -15 gemme. In queste condizioni le produzioni unitarie della Corvina erano elevate e di scarsa qualità.

Con i più recenti disciplinari di produzione si sono infine infittiti gli impianti (attualmente i ceppi minimi in Valpolicella e Bardolino sono 3.300/ettaro) e in conseguenza di ciò la maggior vicinanza delle piante ha costretto ad un ridimensionamento del numero di tralci per pianta (2 -3) e ad un carico di gemme più ridotto (8 -10 per tralcio), arrivando ad un miglioramento della qualità finale dell'uva. Nei nuovi impianti di Pergoletta Veronese bilaterale, la Corvina si alleva con un 2 – 3 tralci con 7 – 8 gemme ciascuno. Nell'attuale Pergoletta Veronese si impiegano pali di cemento mentre a sostegno dei tralci braccetti di metallo o di cemento, che possono incrociarsi tra loro in mezzo alle corsie dei filari. La Corvina allevata su Pergoletta Veronese esprime uve di buona qualità soprattutto nelle zone di collina, ma va gestita con grande attenzione perché questa forma di allevamento se mal controllata può ancora favorire produzioni elevate. Negli ultimi anni, soprattutto nelle aree di pianura ed alta collina si è diffusa come forma di allevamento anche il Guyot, dimostrando grandi prestazioni qualitative e produzioni unitarie e per ettaro più contenute rispetto alla Pergoletta.

In pianura contribuisce al contenimento delle rese per ettaro e per

pianta, mentre in alta collina conferma un'ottima qualità accompagnata ad una produzione generalmente bassa.

L'accorgimento più importante con il Guyot è quello di evitare le sfogliature nei periodi di massima sensibilità della Corvina alle scottature (da fine giugno all'invaiaura di agosto). Le forme di allevamento che prevedono l'uso di speroni o tralci corti (es. Cordone speronato, GDC) hanno dato nel tempo risultati deludenti sotto il profilo quantitativo e qualitativo, pertanto sono stati gradualmente abbandonati. Tra le varietà autoctone veronesi, la Corvina è la varietà più sensibile alle diverse patologie e la più difficile da gestire e per tale motivo richiede impegno e buona preparazione professionale, ampiamente ripagate dalla qualità dei vini prodotti.

IL CORVINONE

Con la Corvina è necessario prendere in considerazione anche il Corvinone. Un tempo era considerato un clone di "Corvina grande", quindi appartenente alla stessa varietà, ma dal 1993 il Corvinone è iscritto come varietà a sé stante, con i suoi cloni. Il Corvinone ha, al pari della Corvina, portamento semieretto e vigoria notevole. La foglia è però, rispetto alla Corvina, di grandi dimensioni, pentagonale e pentalobata, con seno peziolare a V aperto; i seni laterali superiori sono profondi a lira chiusa con i bordi sovrapposti, mentre quelli inferiori a U – V poco profondi; i lobi superiori sono ben sviluppati; la pagina inferiore è verde chiaro, vellutata, mentre quella superiore verde scuro e glabra.

Il lembo è ondulato, spesso, dentato; il picciolo grosso e allungato.

Il grappolo è grande, di forma piramidale, alato e semi-compatto. Anche per il Corvinone il peso varia molto in relazione all'areale di coltivazione e alla tipologia dei suoli, ed è maggiore rispetto alla Corvina, superando abbondantemente i 300 grammi per grappolo. Gli acini sono grossi, elissoidi o sferici, con buccia spessa, blu scuro, pruinosa. Il Corvinone ha buona resistenza al freddo invernale e primaverile. È produttivo,



CORVINONE (FOTO OLIBONI)

ed ha una discreta fertilità basale in grado di valorizzare l'impiego di forme di allevamento con potatura corta. Il germogliamento è tardivo (seconda - terza decade di aprile); l'apice del germoglio è verde. La maturazione è medio-tardiva: da metà settembre agli inizi di ottobre (3 - 4 epoca). Il Corvinone è come la Corvina sensibile nei confronti della peronospora, della botrytis e

del marciume acido. E' mediamente sensibile agli attacchi di acari, cicaline e tignolette; molto sensibile ai tripidi durante la fase di allevamento. Dal punto di vista nutrizionale è sensibile alla carenza di Boro ed ha una discreta sensibilità nei confronti delle carenze di Magnesio e Potassio. È complessivamente meno sensibile rispetto alla Corvina ai fenomeni di stress idrico, mentre gli

acini più esposti rimangono sensibili alle scottature da sole. Anche per il Corvinone l'affinità di innesto è ottima per K5BB e 420 A ; buona per SO4, 140Ru, 41B; scarsa per C2 e 8B. Il Corvinone entra nell'uvaggio del Valpolicella (fino al 50% in sostituzione di una pari percentuale di

IL CORVINONE UN TEMPO ERA CONSIDERATO UNA VARIETA' DI CORVINA, ORA E' RICONOSCIUTO COME VARIETA' A SE' STANTE, CON I SUOI CLONI

Corvina) e del Bardolino (in questo caso nella misura massima del 10% in sostituzione a pari percentuale di Corvina). Si coltiva con grandi soddisfazioni nelle zone collinari dove c'è un buon drenaggio delle acque piovane, si presta all'appassimento e contribuisce nella vinificazione con un vino di colore rosso rubino chiaro, con riflessi violacei, fruttato.

Prodotto fitosanitario autorizzato dal Ministero della Salute. Usare i prodotti fitosanitari con precauzione. Prima dell'uso leggere sempre l'etichetta e le informazioni sul prodotto. © marchio registrato

Proteggi fin dall'inizio il tuo futuro




L'antiperonosporico per la difesa della vite dal germogliamento



www.bayercropscience.it



SPONSOR UFFICIALE

