

REGISTRO REGIONALE DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE VEGETALI

VITE CORNETTA

SCHEDA IDENTIFICATIVA

Numero Iscrizione: 51	
Famiglia: <i>Vitaceae</i> Juss.	
Genere: <i>Vitis</i> L.	
Specie: <i>vinifera</i> L.	
Nome comune della varietà: Vite Cornetta	
Significato del nome comune della varietà Per la somiglianza dell'acino ad un piccolo corno, data la sua forma ellittica leggermente arcuata.	
Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui e' utilizzato):	
Denominazione(i) dialettale(i) locale(i)	
Dialecto(i) del(i) nome locale(i)	
Significato(i) del(i) nome(i) dialettale(i) locale	
Rischio di erosione (come da regolamento attuativo) Elevato	
Area tradizionale di diffusione L'uva Cornetta è un vitigno diffuso storicamente nel territorio del comune di Cannara e di altri comuni limitrofi, quali Bettona e Foligno.	
Luogo di conservazione <i>ex situ</i>	
Data inserimento nel registro	Ultimo aggiornamento scheda
01/07/2019	
Ambito locale	Comuni di Cannara, Bettona, Foligno
Modica quantità	10 barbatelle



Conservazione *ex situ*

Cenni storici, origine, diffusione

Nel comune di Cannara l'Uva Cornetta è da sempre stata sinonimo di Vernaccia. Con questo vitigno infatti si produce da secoli la "Vernaccia di Cannara", un vino passito, da fine pasto, dolce, fragrante e di colore non dissimile da quello del Sagrantino, tradizionale della colazione Pasqualina. A proposito di Vernaccia (in generale), una delle citazioni più illustri è quella del sommo poeta D. Alighieri, quando nel Purgatorio incontra papa Martino IV: «...ebbe la Santa Chiesa e le sue braccia: dal torso fu, e purga per digiuno l'anguille di Bolsena e la Vernaccia» (Divina Commedia Purg. XIV, 21-24). Martino IV, al secolo Simon de Brion, fu papa dal 1281 al 1285 ed è passato alla storia più per l'appetito che per l'impegno pastorale; molti commentatori dell'epoca sembrano infatti concordare con Dante sulla sua personalità. Il commentatore bolognese trecentesco Iacopo della Lana ad esempio lo dipinse così: «Fu molto vizioso della gola e per le altre ghiottonerie nel mangiare ch'elli usava, faceva tòrre l'anguille dal lago di Bolsena e quelle faceva annegare e morire nel vino alla vernaccia» (Taccuini Storici). "Il giorno di Pasqua, 25 Marzo 1285, cantò messa in Perugia, ammalò il dì seguente ed il giorno 29 morì. La sua Infermità fu attribuita a eccesso di mangiar Anguille pescate nel lago di Bolsena, che faceva morire nella Vernaccia e preparare in isquisiti manicaretti» (Archivio Storico Italiano 1849). Quest'ultima citazione sembra testimoniare l'uso pasquale della Vernaccia (forse di Cannara) anche a fini culinari.

Una delle prime testimonianze della Vernaccia prodotta a Cannara è quella di G. Baldaccini nel 1882: "Eccellente è la così detta Vernaccia, vino che usa farsi negli ultimi giorni di ottobre, con uve appassite, alle quali vien mescolata una certa quantità di Sacrantino o Tintarolo che imparte un colore rosso rubino. La vernaccia è un vino straordinariamente dolce o abboccato, perché fatto con i soli acini dell'uva...". Altra testimonianza risale al 1901, quando F. Angeli, studente dell'allora Regio Istituto Superiore Agrario di Perugia, nella sua tesi di Laurea dal titolo "La coltura della vite nel comune di Bevagna" descrisse minuziosamente l'Uva Cornetta e scrisse: «...la rinomata Vernaccia del vicino comune di Cannara ha per base appunto l'uva Cornetta. Per tutte queste qualità è meritatamente stimata». Nel 1905, anche il Bertazzoni, assistente alla cattedra di Coltivazioni, in uno scritto dal titolo "La potatura lunga o corta" nomina, nel gruppo dei vitigni a bacca nera, anche l'Uva Cornetta.

Durante il secolo scorso la coltivazione di questo vitigno è drasticamente diminuita e la produzione dell'omonima Vernaccia ha rischiato di scomparire. Di questo patrimonio erano rimasti solo alcuni esemplari, utilizzati in seguito per la costituzione di alcuni vigneti commerciali. L'appassimento su graticci e la vinificazione con i metodi tradizionali hanno riportato in vita la Vernaccia di Cannara. Si ritiene che il termine Cornetta derivi dalla somiglianza dell'acino ad un piccolo corno, considerando la sua forma ellittica. Ad oggi, l'Uva Cornetta non è iscritta al registro nazionale delle varietà di vite.

Zona tipica di produzione e ambito locale in cui è consentito lo scambio di materiale di propagazione

L'uva Cornetta è un vitigno diffuso storicamente nel territorio del comune di Cannara e di altri comuni limitrofi, quali Bettona e Foligno.

Descrizione morfologica

APICE DEL GERMOGLIO: aperto, verde con leggere sfumature bronzate, cotonoso

FOGLIA: pentagonale, di media grandezza; pentalobata, seno peziolare a U con bordi sovrapposti; lobi acuti, denti irregolari con base larga, acuti; pagina superiore glabra di colore verde bottiglia, con nervature non evidenti; pagina inferiore vellutata, di colore verde cupo, nervature evidenti verdi; picciolo medio, sottile, di colore verde.

GRAPPOLO: allungato, di forma piramidale, con un'ala piccola; di media grandezza e media lunghezza;

compatto; raspo medio, grosso e legnoso; pedicello medio di colore verde; pennello medio di colore verde.

ACINO: (*erbaceo*) ellissoidale, leggermente arcuato, verde scuro; (*a maturazione*) medio, ellissoidale, di colore uniforme blu-nero; polpa non colorata, sapore neutro, acidula, astringente, consistenza tenera; buccia mediamente pruinosa, spessa.

VINACCIOLO: 2-3 per acino; di forma globosa con becco corto.

Caratteristiche agronomiche

Il portamento della vegetazione è semieretto, possiede femminelle con fertilità nulla o quasi.

Il vitigno ha evidenziato una buona resistenza alla peronospora, una lieve tolleranza nei confronti della muffa grigia, ma una certa suscettibilità all'oidio.

Fasi fenologiche

EPOCA GERMOGLIAMENTO: tardiva

FIORITURA: media

INVAIATURA: media

VENDEMMIA: tardiva

Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

Produzione e caratteristiche del mosto alla vendemmia

Il vitigno presenta una buona vigoria ed è caratterizzato da una buona e costante capacità produttiva variabile tra 9,5 e 10 tonnellate per ettaro (Tab. 1). In vendemmia l'Uva Cornetta raggiunge un livello di zuccheri soddisfacente con oltre 20 °Babo, una acidità di 8-9g/l ed un pH di 3,5. Valori adeguati per consentire alle uve di sostenere un adeguato periodo di appassimento, variabile da 8 a 12 settimane.

Tabella 1 - Componenti della produzione e parametri tecnologici rilevati in vendemmia in alcuni vigneti allevati a cordone speronato con 4.000 ceppi/ha e potati con 10 gemme a vite (valori medi del triennio 2013-2015).

Produzione (kg/pianta)	2,4 ± 0,5
Peso medio grappolo (g)	305 ± 22
Peso medio acini (g)	2,1 ± 0,4
Acini per grappolo (n°)	142 ± 21
Zuccheri riduttori (°Babo)	20,2 ± 0,8
Acidità titolabile (g/l)	8,5 ± 1,1
pH del mosto	3,51 ± 0,14

Utilizzazione

Per la vinificazione, sia in purezza che in blend, dopo un opportuno periodo di appassimento.

Attitudini enologiche

La Vernaccia di Cannara ottenuta dall'Uva Cornetta appassita su graticci in idonei locali per un periodo variabile da 2 a 3 mesi, è un vino complesso e ben caratterizzato; accanto ad una giusta alcolicità si registra infatti un buon livello di zuccheri riduttori e di acidità, rilevante è la ricchezza in polifenoli totali ed in tannini piuttosto morbidi, nonché la tonalità e la carica cromatica, con quasi 23 punti di colore (Tab. 2).

Tabella 2 - Analisi chimiche del vino Vernaccia di Cannara ottenuto dall'Uva Cornetta (valori medi del

triennio 2013-2015).

Titolo alcolometrico (% in volume)	14,2
Zuccheri riduttori (%)	14,9
Estratto secco	174
Acidità totale (g/l acido tartarico)	6,1
pH	3,75
Polifenoli totali (g/l)	5,07
Tannini (g/l)	3,53
Intensità	22,8
Tonalità	0,69

L'acidità totale del vino, mediamente pari a 6,2 g/l, conferisce al prodotto finale una discreta freschezza e sapidità, nonché una buona longevità. Anche l'estratto secco netto, mediamente pari a 21 g/l, è risultato decisamente buono, mentre le ceneri, intorno a 2 g/l, suggeriscono la presenza di una componente minerale importante.

Utilizzazione gastronomica

Il profilo cromatico si caratterizza per un colore rosso rubino carico con lievi riflessi violacei (Fig. 1). Il profilo aromatico è dominato dalle sensazioni di frutti rossi maturi e dalle note di frutta essiccata, tipiche dei vini passiti, meno percepibile la componente floreale. I parametri gustativi evidenziano sensazioni di dolcezza e leggera astringenza, derivate rispettivamente dagli zuccheri riduttori e da una buona polimerizzazione delle sostanze fenoliche con tannini morbidi e delicati. Queste percezioni coprono le sensazioni acide di freschezza, che tuttavia sono elevate dal punto di vista analitico, nonché quelle amare e vegetali. Lievemente distinguibile è anche la sensazione di miele.



Figura 1. Profilo sensoriale della Vernaccia di Cannara prodotta con l'Uva Cornetta

Questo vitigno ha dimostrato una buona produttività ed adattabilità all'ambiente di coltivazione. Il vino che ne deriva, anche se risulta meno strutturato rispetto ad altri passiti Umbri, es. Sagrantino passito, Muffati orvietani e Vin Santo, dimostra di avere una qualità medio-elevata ed una ottima gradevolezza all'assaggio.

Bibliografia di riferimento

Angeli F., 1901. La coltura della vite nel Comune di Bevagna. Dissertazione per l'esame di Laurea.

Archivio Storico Italiano, 1849: Pietro Viessesux Editore. Tomo VII, 11.

Baldaccini G., 1882. Condizioni Agricole Economiche del Comune di Cannara. Stabilimento Pietro

Sgariglia, Foligno 32-33.

Cartechini A., Moretti G., 1989. Una sinonimia, l'uva cornetta dell'Umbria corrisponde alla cv. Fortana. *Annali della Facoltà di Agraria di Perugia*. XLIII, 9-19.

Bertazzoni C., 1905. Se sia da preferirsi la potatura lunga o corta per i vitigni dell'Umbria e per i principali vitigni italiani ed esteri coltivati in Umbria. *Tipografia Perugina, già Santucci*.

Taccuini Storici: Martino IV il papa ghiottone, www.taccuinistorici.it

Panara F., Petoumenou D., Calderini O., Dini F., D'Onofrio C., Bedini L., Palliotti A., 2013. Ampelographic and genetic characterization of ancestral grapevine accessions (*Vitis vinifera* L.) present in the Umbria Region (Central Italy). *J. Hort. Sci. & Biotech.* 88: 525-530.