

BLACK MAGIC N.

Documento aggiornato al: 07/12/2025, 12:15. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Vivai Cooperativi di Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 256 del 02/11/2017

Origine

Istituto di Viticoltura di Kishinev-Moldavia

I-VCR 135

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Az. Agr. Degno Pasquale-Trinitapoli (FG)
Forma di allevamento	Tendone con 24 gemme/pianta
Portinnesto	Kober 5BB VCR 102
Sesto e Densità di impianto	3 x 3 m.; 1111 ceppi/ha.
Periodo di osservazione	2011-2013
Testimone di riferimento	

IL GRAPPOLO

Il grappolo è grande, di forma cilindrico-piramidale, allungato, alato, tendenzialmente spargolo.

ACINO: medio-grosso, ovoidale, di pezzatura uniforme, buccia di colore blu-nero. Polpa molto consistente e croccante, di sapore neutro, zuccherina, con acidità contenuta, di buon equilibrio dolce/acido. Il distacco del pedicello è integro e relativa resistenza al distacco.

VINACCIOLI: di medie dimensioni, duri e con tannicità medio-alta.



BLACK MAGIC N. VCR 135

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- | | |
|----------------|--------------------------------|
| ✓ Vigoria | Ottima |
| ✓ Fertilità | Superiore alla media varietale |
| ✓ Produttività | Ottima e costante |

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade di Aprile
Fioritura	III decade di Maggio
Invaiatura	I decade di Luglio
Vendemmia (**)	I decade di Agosto

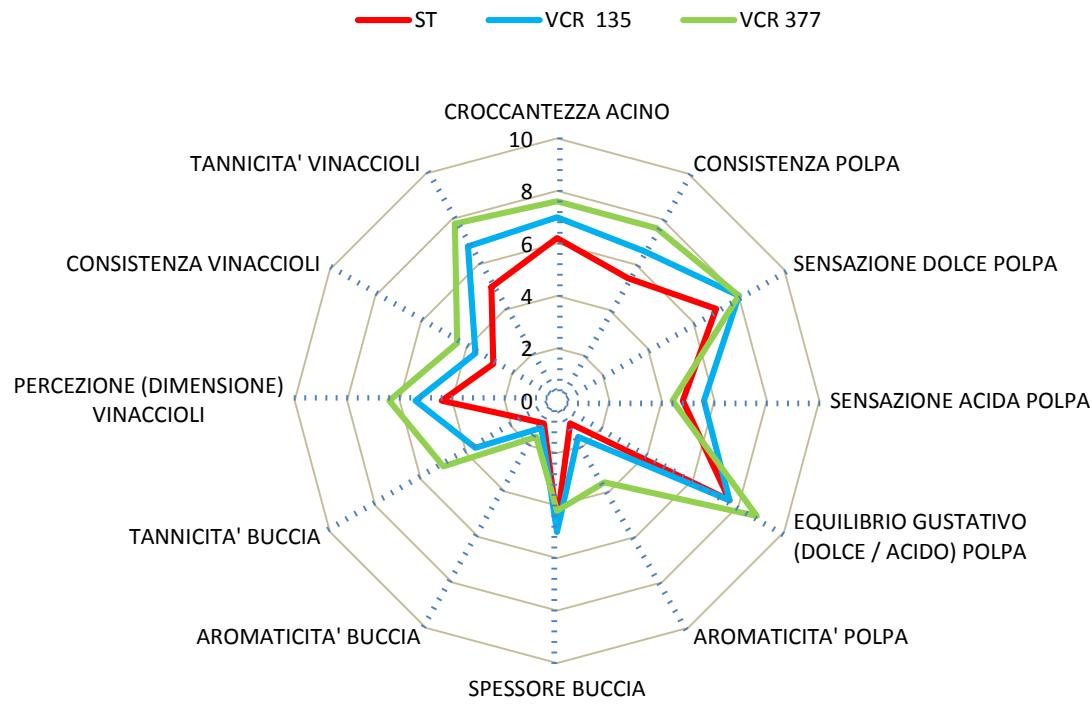
PARAMETRI PRODUTTIVI E CLONE (*) AGRONOMICI

Fertilità reale	1,67
Fertilità basale	1,67
Fertilità potenziale	1,85
Produzione (Kg/ceppo)	17,23
Peso medio grappolo (g)	430
Peso medio acino (g)	5,7
Peso legno potatura (g/ceppo)	3050
Indice di Ravaz	5,65

PARAMETRI ANALITICI E CLONE (*) TECNOLOGICI DELL'ACINO

Zuccheri (°Babo)	14,67
pH	3,46
Acidità totale (g/l in ac. tartarico)	4,93
Antociani totali (mg/l)	220
Acido tartarico (g/l)	4,49
Acido malico (g/l)	1,49

BLACK MAGIC VCR 135, VCR 377/BLACK MAGIC STANDARD



SUSCETTIBILITÀ ALLE MALATTIE CRITTOGAMICHE IN % (*)

Oidio – 0,83

Botrite – 050

UTILIZZAZIONE

Per il consumo fresco.

(*) Dati medi relativi al triennio di osservazione 2011-2013 (***) Dati medi relativi al biennio 2011/2012