

BLACK MAGIC N.

Documento aggiornato al: 07/12/2025, 12:14. 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 377

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 medio, di forma conico piramidale, alato, semi-spargolo.

ACINO: grosso, ovoide, di pezzatura uniforme; buccia di colore blu-nero; polpa consistente e croccante, di sapore neutro, zuccherina, caratterizzata da un ottimo equilibrio dolce/acidò. Resistenza al distacco del pedicello, ed in modo integro.

VINACCIOLI: Visibili, di dimensioni medie, duri, tannicità elevata.



CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria Ottima
- ✓ Fertilità
- ✓ Produttività

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 CLONE (*)

E AGRONOMICI

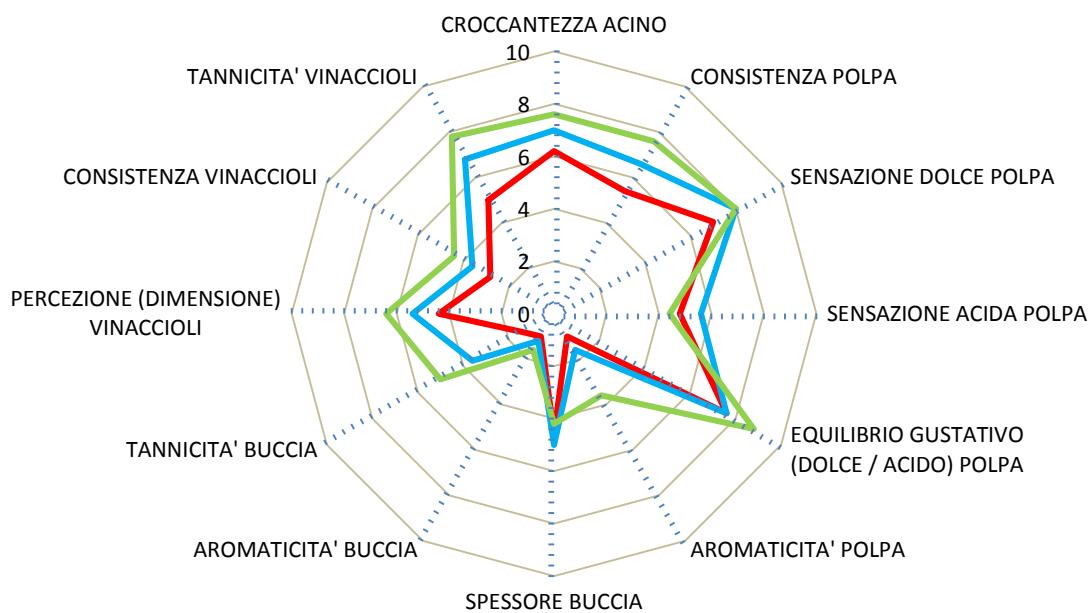
Fertilità reale	1,59
Fertilità basale	1,51
Fertilità potenziale	1,77
Produzione (Kg/ceppo)	15,82
Peso medio grappolo (g)	415
Peso medio acino (g)	6,04
Peso legno potatura (g/ceppo)	2820
Indice di Ravaz	5,61

PARAMETRI ANALITICI E CLONE (*) TECNOLOGICI DELL'ACINO

Zuccheri (°Babo)	14,9
pH	3,56
Acidità totale (g/l in ac. tartarico)	5,0
Antociani totali (mg/l)	220
Acido Tartarico (g/l)	4,37
Acido Malico (g/l)	1,41

BLACK MAGIC VCR 135, VCR 377/BLACK MAGIC STANDARD

ST VCR 135 VCR 377



SUSCETTIBILITÀ ALLE MALATTIE CRITTOGAMICHE IN % (*)

Oidio – 0,83

Botrite – 0,50

UTILIZZAZIONE

Per il consumo fresco.

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