

ALLEGATO B

Relazione tecnica

0. Introduzione

La proposta di modifica al disciplinare di produzione dei vini a IGT Vigneti delle Dolomiti può essere suddivisa in due macro-temi, da una parte l'aggiornamento della base ampelografica con l'inserimento di alcuni nuovi vitigni e la razionalizzazione di alcune indicazioni di etichettatura, dall'altra la riduzione del titolo alcolometrico totale minimo previsto per alcune categorie di prodotto. Per tale motivo la presente trattazione è articolata su due capitoli che esaminano tutte le modifiche proposte.

1. L'aggiornamento della base ampelografica

Per quanto riguarda l'ampliamento della base ampelografica, l'analisi tecnica delle caratteristiche viticole ed enologiche dei nuovi vitigni proposti è stata affidata ai competenti gruppi tecnici della Fondazione E. Mach di S. Michele all'Adige (TN) e del Centro di Sperimentazione Laimburg di Vadena (BZ) ed è riportata in forma integrale in allegato alla presente relazione (allegato 1). Dall'analisi eseguita non emergono motivi ostativi all'inserimento delle varietà proposte, costituite da ibridi interspecifici resistenti alle malattie fungine e da vitigni storici, all'interno del disciplinare di produzione dei vini a IGT Vigneti delle Dolomiti.

Sempre in tema di varietà, la modifica prevede l'estensione del divieto di indicazione in etichettatura di alcune varietà che compongono la base ampelografica, in particolare Lagrein, Riesling italico, Riesling renano, Traminer aromatico, Marzemino, Veltliner, Meunier e Trebbiano toscano, al fine di rendere omogenea la limitazione in tutta la zona di produzione (attualmente è circoscritta solamente al territorio delle Province di Trento e Bolzano). Tale proposta è volta alla semplificazione e razionalizzazione delle limitazioni in tema di etichettatura previste dal disciplinare, le quali sono state riformulate e inserite correttamente nell'art. 7 (Designazione e presentazione).

Nel già menzionato art. 7 del disciplinare è stato inoltre proposto di inserire anche la possibilità d'impiego, per il vino rosato recante l'indicazione del vitigno Pinot grigio, dell'indicazione "*ramato*" in alternativa all'indicazione rosato. Tale menzione è relativa al colore che si ottiene con la vinificazione naturale del Pinot grigio in presenza di bucce, che è di un caratteristico colore ramato simile al colore della buccia di cipolla, ed è un'importante possibilità di qualificazione per i vini a IGT Vigneti delle Dolomiti.

In sintesi, l'aggiornamento della base ampelografica permetterebbe di presentare e valorizzare adeguatamente sul mercato i vini ottenuti da alcuni vitigni attualmente non inseriti nel disciplinare di produzione, in particolare ibridi interspecifici resistenti alle malattie fungine e vitigni storici.

2. La riduzione del titolo alcolometrico totale minimo

La riduzione del titolo alcolometrico totale minimo si rende necessaria per poter permettere ai produttori di commercializzare vini *“a bassa gradazione naturale”* (vini che a seguito di un progetto vitivinicolo ed enologico mirato possiedono naturalmente un titolo alcolometrico effettivo ridotto) senza dover necessariamente compensare il ridotto titolo alcolometrico effettivo con la presenza di un consistente residuo zuccherino (titolo alcolometrico potenziale) per raggiungere il titolo alcolometrico totale minimo previsto dal disciplinare. Già ad oggi, infatti, risultano in commercio alcune referenze di vini a IGT Vigneti delle Dolomiti con un titolo alcolometrico effettivo ridotto (generalmente attorno al 9% vol) e un conseguente residuo zuccherino (titolo alcolometrico potenziale) corrispondente ad almeno 1% vol necessario a raggiungere il titolo alcolometrico volumico totale minimo attualmente previsto dal disciplinare (10% vol). Tale modifica è quindi mirata a preservare il caratteristico equilibrio dei parametri chimico-fisici dei vini prodotti con l’IGT Vigneti delle Dolomiti.

La valutazione tecnica della proposta di modifica, che prevede la riduzione del titolo alcolometrico totale minimo a 8% vol per vini fermi, 9% vol vini frizzanti e 10% vol (effettivo) per i vini spumanti, è stata affidata ai competenti tecnici della Fondazione E. Mach di S. Michele all’Adige (TN) ed è riportata integralmente in allegato (allegato 2). Da tale relazione, basata su dati relativi alle uve raccolte nel corso dell’ultimo decennio, emerge che le matrici caratterizzate da un titolo alcolometrico volumico potenziale minimo pari a 8 % vol non presentano criticità rilevanti ai fini di una corretta trasformazione enologica, risultando compatibili con i normali processi fermentativi e con il raggiungimento di adeguati equilibri acidostrukturali del vino finito.

Inoltre, in modo complementare e funzionale alla riduzione del titolo alcolometrico totale minimo, è stata proposta anche la rimozione del divieto d’impiego varietà aromatiche nel taglio e la riduzione del parametro dell’estratto non riduttore minimo previsto per il vino bianco (fermo e frizzante) da 14 a 13 g/l. La rimozione del divieto d’impiego delle varietà aromatiche nel taglio a livello di uva e vino, sempre rispettando il limite massimo del 15%, è funzionale alla possibilità di conferire ai prodotti a bassa gradazione naturale una maggior completezza dal punto di vista organolettico compensando il tenore alcolico ridotto. La riduzione del parametro dell’estratto non riduttore minimo è invece necessaria considerando che i vini a bassa gradazione naturale potrebbero avere un estratto non riduttore inferiore rispetto ai vini tradizionalmente prodotti.

In sintesi, tutte le proposte di modifica riportate nel presente capitolo sono volte al mantenimento dell’equilibrio chimico-fisico e organolettico caratteristico dei vini a IGT Vigneti delle Dolomiti anche nel caso di produzione di vini a bassa gradazione naturale, tipologia di prodotto che sta prendendo consistenza negli ultimi anni.

Allegati: 1) valutazioni FEM/Laimburg nuovi vitigni
2) valutazione FEM riduzione titolo alcolometrico totale minimo.



Relazione tecnica

Allegato 1: valutazione dei nuovi vitigni (FEM e Laimburg)

Descrizione sintetica delle varietà per le quali è richiesto l'inserimento nella PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA "VIGNETI DELLE DOLOMITI"

Pinot Regina

Varietà resistente a bacca rossa provenienti dal piano di breeding ungherese che vede la varietà Pinot nero incrociato con un portatore di resistenza sia all'oidio che alla peronospora.

La pianta ha un portamento abbastanza assurgente, con fertilità delle gemme adatta sia a sistemi di allevamento a spalliera che a pergola.

Il vino presenta un buon equilibrio tra acidità e tannini, e si adatta anche ad un utilizzo come base spumante sia in versione bianco sia in versione rosato.

Adatto alla vinificazione in rosso, i vini presentano un colore scarico, tuttavia, con tonalità violacee gradevoli, il profilo aromatico con note di ciliegia e frutta rossa ricorda quello del Pinot Nero.

Palma

Varietà resistente a bacca bianca provenienti dal piano di breeding ungherese che vede la varietà Pinot nero incrociato con un portatore di resistenza sia all'oidio che alla peronospora.

La pianta ha un portamento assurgente, con fertilità delle gemme adatta sia a sistemi di allevamento a spalliera che a pergola, e nel mosto si riscontrano livelli di acidità a volte anche elevata. Epoca di maturazione in FEM per vini fermi nella seconda metà di settembre

Vitigno caratterizzato da elevata acidità tartarica dei mosti e tendenzialmente bassi contenuti di potassio, indicato per la produzione di vini bianchi freschi e di vino base spumante in relazione alla buona tenuta acidica. I vini hanno un aroma varietale tendenzialmente neutro tuttavia con buone note fruttate fermentative; acidità importante.

Charvir

Varietà resistente a bacca bianca selezionata presso la FEM con buoni livelli di resistenza anche al Black rot.

Pianta con caratteri di assurgenza, buona produttività, anche sulle gemme basali. Grappolo non compatto, epoca di maturazione per vini fermi presso FEM nella seconda decade di settembre

Possiede una interessante struttura acidica; i vini hanno un aroma varietale tendenzialmente neutro, tuttavia, con buone note fruttate; al palato buona sapidità, struttura ed eleganza. Varietà adatta alla produzione di vini bianchi freschi e leggeri e di basi spumante.

Nermantis

Varietà resistente a bacca rossa selezionata presso FEM con limitata resistenza al Black rot.

Pianta adatta ai diversi sistemi di allevamento, con fertilità adatta a potature lunghe, ma con una fertilità nelle gemme basali. L'epoca di maturazione è riferita alla prima epoca.

Adatto alla vinificazione in rosso, alto contenuto in antociani e polifenoli, note floreali di viola, adatto ad ottenere diverse tipologie in funzione delle pratiche enologiche utilizzate. Interessante per vini giovani di pronta beva, così come con uve appassite

Termantis

Varietà resistente a bacca rossa selezionata presso FEM con media resistenza al Black rot.

Pianta adatta ai diversi sistemi di allevamento, con fertilità adatta a potature lunghe, ma con una fertilità nelle gemme basali. L'epoca di maturazione è riferita alla seconda epoca.

Elevata componente antocianica (colore rubino molto intenso porpora violaceo impenetrabile); al naso note di frutta rossa; in bocca in vini sono di buona struttura con piacevole persistenza tannica e struttura acidica equilibrata, adatto anche all'invecchiamento.

Iasma eco 1

Vitigno ottenuto da incrocio intraspecifico (Teroldego X Lagrein) a bacca nera, con epoca di maturazione: tardiva (primi di ottobre in FEM)

Caratteri agronomici: grappolo spargolo, ottima resistenza allo spacco dell'acino e ottima tolleranza a Botrite, con fertilità anche elevata sulle gemme più distali, sufficiente la fertilità delle gemme basali

Potenziale enologico: da giovane aroma fruttato (amarena e frutti di bosco), con l'invecchiamento sentori speziati. Colore rubino intenso. Adatto anche per l'appassimento.

Iasma eco 2

Vitigno ottenuto da incrocio intraspecifico (Teroldego X Lagrein) a bacca nera, con epoca di maturazione: ultima decade di settembre in FEM

Caratteri agronomici: grappolo molto lungo e spargolo, ottima resistenza allo spacco dell'acino e ottima tolleranza a Botrite. Preferisce potature medie ed ha il primo germoglio fruttifero in terza-quarta posizione.

Potenziale enologico: Vitigno indicato per la vinificazione; buona tenuta acidica anche a basse produzioni e in annate calde. Dà vini di ottima colorazione rosso rubino intenso, buon corpo, di medio-alta alcolicità, con buona consistenza, mediamente acidi.

Iasma eco 3

Vitigno ottenuto da incrocio intraspecifico (Moscato rosa X Malvasia aromatica) a bacca bianca, con epoca di maturazione: ultima decade di settembre in FEME

Caratteri agronomici: Vitigno di buona vigoria; possiede una buona capacità d'accumulo di zuccheri, con valori di acidità medio-bassi specialmente in annate calde. Presenta una discreta resistenza allo spacco dell'acino ed alla Botrytis. Sopporta bene i freddi invernali.

Potenziale enologico: Vitigno indicato per la vinificazione, in particolar modo per la produzione di vini bianchi aromatici freschi. Dà vini di medio corpo di buona alcolicità, con buona sapidità, leggermente aromatici e molto caratteristici. Si presta bene per produrre vini fermi in purezza o in uvaggio.

Peverella

Antica varietà a bacca bianca coltivata nel Trentino, risultata come sinonimo di Verdicchio.

Pianta vigorosa, assurgente con grappolo non compatto e una buona fertilità. Matura nella seconda epoca.

Il vino è gradevolmente floreale-fruttato, caratterizzato da esteri e acetati di origine fermentativa, buona speziatura, da santoreggia e pepe verde, dotati di buon astruttura e spiccata acidità che valorizza la nota fresca. Se si vinifica dopo l'appassimento vengono esaltate le note speziate di noce moscata e lillà.

Muscaris

Varietà resistente a bacca rosa selezionata presso l'Istituto di Freiburg

Pianta con buona produttività, anche sulle gemme basali. Grappolo non compatto, epoca di maturazione come lo Chardonnay

Varietà caratterizzata dalla buona dotazione terpenica. I vini manifestano una aromaticità floreale simile a quella delle della famiglia delle Malvasie. Spiccano anche sentori di noce moscata e agrumi. Al palato i vini sono corposi caratterizzati da una buona freschezza acidica. In relazione alla buona acidità è possibile valutarne l'impiego per la produzione di vini frizzanti o spumanti aromatici.

Souvigner gris

Varietà resistente a bacca rosa selezionata presso l'Istituto di Freiburg

Pianta con caratteri di assurgenza, buona produttività, anche sulle gemme basali. Grappolo non compatto, epoca di maturazione come lo Chardonnay

Varietà adatta alla produzione di vini bianchi fruttati anche longevi. I vini presentano aroma fruttato e leggeri sentori floreali e balsamici; in relazione alla tecnica enologica adottata il potenziale aromatico varietale permette di ottenere vini con note di pompelmo rosa e frutta tropicale. Il gusto è caratterizzato da acidità fine, spiccata sapidità e una buona persistenza.

Portoghese

Antica varietà coltivata in Trentino a bacca nera

Pianta con buona produttività e con carattere fertilità nelle gemme basali ridotta. Epoca di maturazione simile allo Chardonnay adatto per zone ad altitudine elevate.

Il vino rosso rubino non molto intenso, con leggere note floreali e fenoliche-vegetali, di medio corpo, mediamente sapido, vellutato. Non presenta livelli acidici elevati, ma leggermente amarognolo.

Valnosia

Varietà resistente selezionata presso FEM a bacca bianca limitata la resistenza al black rot.

Vitigno che presenta una buona fertilità, con produzioni non eccessive e matura tra la prima e seconda epoca.

Varietà adatta alla produzione di vini eleganti bianchi freschi e leggeri; al naso i vini sono caratterizzati da leggere note floreali con delicati sentori agrumati e di frutta tropicale; in bocca buona acidità e sapidità. Varietà adatta per la possibile produzione di vini spumanti con rifermentazione in autoclave.

Bianchetta trevigiana

Antica varietà a bacca bianca coltivata in trentino con il sinonimo di Vernaccia trentina.

Pianta vigorosa, con buona fertilità e adatta a sistemi di allevamento come la pergola. Grappolo compatto e con maturazione in seconda-terza epoca.

Il vino si presenta poco alcolico ma fine, con buona dotazione di fruttato e leggermente speziato. Evidente la nota acidula, con una struttura leggera e leggermente amarognolo.

Raccolta dati

I dati riportati in tabella sono dati raccolti in annate diverse e sono riportati soprattutto dati di vigneti ad altitudine simile a quella di San Michele (220 m s.l.m.)

I dati produttivi sono stati raccolti al momento della vendemmia in cui si ottengono dei parametri come il peso medio del grappolo dividendo la produzione della singola pianta per il numero dei grappoli raccolti e il numero di grappoli vendemmiati diviso il numero di germogli si ottiene la fertilità.

I dati dei mosti sono riferiti alla massa di 20-30 kg di uva destinati alla microvinificazione dopo pressatura standard per una resa del 60-65%. I dati del vino sono quelli dei vini dopo imbottigliamento.

Entrambe le analisi sulla matrice mosto e vino sono effettuati con il Foss che stima il valore dei parametri mediante “spettroscopia infrarossa con trasformata di Fourier” (FT-IR).

Varietà	Anno	Fertilità	Peso medio del grappolo (g)	Mosto								Vino										
				Brix°	pH	Ac. totale (g/l)	Densità relativa 20°	Ac.tartarico (g/l)	Ac. malico (g/l)	Potassio (g/l)	APA	Titolo alcolom.	pH	Ac. totale (g/l)	Ac. volatile (g/l)	Estratto Secco	Totale Ceneri	Ac. tartarico (g/l)	Ac. malico (g/l)	Ac. lattico (g/l)	Glicerina	Potassio
Pinot Regina	1	2	130	22,09	3,33	6,06	1,09601	4,51	1,61	1,52	96	12,66	3,65	4,8	0,3	26,8	2,81	1,36	< 0,36	3,2	8,8	1,41
	2	1,88	162	20,53	3,25	7,1	1,08891	6,76	3,04	1,79	107	11,68	3,47	4,6	0,35	22,1	2,2	1,93	< 0,35	2,08	8,2	0,79
	3	2,36	219	21,47	3,48	7,45	1,09526	5,4	2,33	2,06	78	12,21	3,2	7,9	0,3	30,4	2,9	4,34	< 0,35	1,82	8,2	1,21
Palma	1	2,04	236	19,52	3,18	8,72	1,08191	6,6	1,79	1,58	144	11,51	3,09	5,7	0,15	17,9	1,5	3,52	1,18	< 0,5	5,6	< 0,5
	2	2,18	175	20,1	3,15	8,7	1,08751	8,53	3,97	1,62	137	11,72	3,07	6,8	0,19	19,2	1,7	3,22	2,39	< 0,50	5,7	< 0,50
	3	1,92	146	21,42	3,15	7,7	1,09195	8,3	3,06	1,45	175	12,88	3,13	6	0,14	17,9	1,5	2,87	2,12	< 0,50	6,2	< 0,50
Charvir	1	1,64	224	19,4	3,04	8,98	1,08609	8,21	2,97	1,38	143	12,14	3,14	6,1	0,17	18,9	1,6	3,2	1,9	< 0,50	6	< 0,50
	2	1,96	239	18,6	3,27	7,7	1,08118	6,54	2,9	1,53	203	10,68	3,1	5,7	0,27	17,3	1,6	4,34	1,51	< 0,50	5,5	0,6
	3	1,89	245	21,4	3,48	6,5	1,09326	7,37	2,96	2,04	195	12,63	3,37	5,6	0,16	22,1	1,85	2,54	2,1	< 0,51	9	0,67
Nermantis	1	1,73	142	22	3,4	6,35	1,09601	5,27	2,9	1,76	157	12,61	3,71	4,3	0,38	25,7	1,81		< 0,35	2,8	9,3	1,26
	2	1,62	179	22,39	3,4	6,3	1,09618	5,3	2,57	1,65	148	12,8	3,62	4,6	0,45	25,2	2,5	2,85	< 0,35	1,4	9,8	0,97
	3	2,13	102	22,43	3,74	6,07	1,09623	4,7	3,45	2,66	385	12,3	3,76	4,9	0,67	37,2	5	1,63	< 0,50	3,3	10,8	1,87
Termantis	1	2,03	169	23,41	3,48	5,4	1,10047	7,19	1,59	1,86	60	12,71	3,65	4,9	0,39	30,6	3,7	2,59	< 0,35	1,61	9	1,45
	2	1,66	133	20,54	3,81	6,28	1,08888	4,3	2,78	2,35	209	12,6	3,9	4,6	0,33	31	4,1	2,3	< 0,35	2,67	9,8	1,67
	3	1,97	166	23,56	3,55	6,87	1,10056	4,44	1,43	1,9	75	13,31	3,67	4,8	0,32	30,8	3,7	2,67	< 0,35	1,89	9,2	1,6
lasma eco 1	1	1,64	297	21,86	3,17	8,24	1,09531	6,59	3,66	1,31	189	12,7	3,63	5,12	0,32	28,9	3,2	2,8	< 0,35	1,35	8,7	1,42
	2	1,74	295	20,3	3	9,02	1,08887	7,53	4,31	0,98	175	12	3,48	6,02	0,28	26,8	3	3,01	< 0,35	1,4	8,9	1,1
	3	1,9	256	23,9	3,36	6,1	1,1008	5,2	2,88	1,89	174	13,5	3,95	4,75	0,28	32,4		2,81	< 0,35	1,79	8,8	1,8
lasma eco 2	1	1,56	214	22	3,25	8,1	1,09608	6,24	3,94	1,33	154	12,74	3,62	5,14	0,3	27,9	3,2	2,81	< 0,35	1,36	8,8	1,41
	2	1,54	237	17,4	3,13	10,5	1,082	7,12	6,22	1,94	148	11,92	3,4	5,89	0,47	25,4	2,2	2,7	< 0,35	2,8	8,4	1,2
	3	1,67	150	23,4	3,41	6,91	1,10007	5,31	1,95	1,04	155	13,28	3,85	4,75	0,45	31,2	3,2	2,15	< 0,30	1,88	11	1,41
lasma eco 3	1	1,8	189	23,2	3,85	4,43	1,10054	3,94	1,44	2,3	154	13,43	3,65	3,75	0,22	22,5	2,2	1,5	2,2	< 0,5	8,4	1,1
	2	1,62	158	22,5	3,46	5,82	1,09558	5,47	2,08	1,46	149	12,8	3,5	4,91	0,25	20,6	2,1	1,8	2,1	< 0,5	8,5	1,3
	3	1,59	238	20	3,25	6,98	1,08605	7,02	3,02	1,21	129	11,2	3,45	5,15	0,28	17,45	1,7	2,8	2,2	< 0,5	6,8	1,2
Peperella	1	1,13	238	18,34	3,14	10,5	1,0725	6,1	5,04	1,51	189	11,4	3,11	7,83	0,31	21,5	1,4	3,42	2,8	< 50	7,2	1,45
	2	1	350	16,1	2,98	13,1	1,0612	7,1	6,25	2,2	125	10	3,02	9,3	0,28	18,75	1,8	5,44	2,81	< 50	5,5	1,8
	3	1,86	233	23,4	3,51	7,37	1,10029	4,39	3,85	1,18	134	12,17	3,25	6,2	0,31	22,8	1,8	3,05	2,12	< 50	7,6	1,2
Bianchetta trevigiana	1	1,56	289	18,34	3,17	8,05	1,0613	4,83	4,02	1,6	168	11,39	3,19	7,12	0,35	20,26	2,2	4,97	2,2	< 50	8,4	1,69
	2	2,1	175	16,93	2,92	9,51	1,0651	6,53	4,8	1,5	145	10	3,02	8,7	0,28	19,8	1,6	5,44	3,21	< 50	5,5	1,6
	3	1,2	395	20,9	3,58	7,1	1,08751	3,27	3,69	1,2	189	12,5	3,28	6,35	0,4	23,1	2,5	3,34	2,01	< 50	8,2	1,3
Muscaris	1	2,3	150	20,29	3,19	7	1,08918	6,34	2,78	1,61	60	12,62	3,15	6,4	0,18	19,9	1,6	3,38	2,27	< 50	6,8	0,52
	2	1,51	100	23,88	3,36	7,7	1,10158	6,3	2,6	1,86	94	13,82	3,28	5,9	0,21	19,2	1,5	2,16	2,38	< 0,50	7,7	0,5
	3	1,37	138	23,9	3,3	6,4	1,10159	5,7	1,8	1,2	102	14,31	3,3	5,9	0,36	19,8	1,6	2,16	1,93	< 0,50	8,9	< 0,50
Souvignier gris	1	1,72	150	21,14	3,17	7,5	1,09326	6,1	2,7	1,61	95	12,77	2,88	6,2	0,27	22,4	1,8	4,34	2,87	< 0,50	7,3	< 0,50
	2	1,96	156	22,72	3,35	7,9	1,09195	6,21	2,55	2	168	13,16	3,25	5,8	0,34	20,3	1,8	2,75	1,79	< 0,5	7,1	< 0,5
	3	1,72	150	21,14	3,17	8,1	1,092685	7,5	2,7	1,61	58	13,03	3,13	6,6	0,16	21,9	2	2,49	2,62	< 0,50	6,8	0,67
Portoghese	1	1,65	270	19	3,38	6,9	1,08338	4,39	3,79	1,57	179	11,56	3,78	4,87	0,31	25,36	2,5	2,4	< 0,35	1,54	9,8	1,25
	2	1	375	22,5	3,72	5,87	1,09558	2,14	2,68	1,95	195	12,03	3,92	4,12	0,27	26,8	2,8	1,71	< 0,35	1,5	8,2	1,54
	3	2,4	180	16,9	3	10,9	1,0651	6,56	5,1	1,2	145	9,89	3,45	5,35	0,42	24,3	2,3	2,61	< 0,35	1,46	8,7	1,1
Valnosia	1	1,89	120	20,6	3,45	4,88	1,0932	4,61	3,05	1,77	91	12,36	3,26	6,5	0,29	23,7	2,2	2,26	2,7	< 0,50	7,4	0,73
	2	1,68	111,11	19,68	3,87	5	1,08752	6,45	3,21	2,43	180	11,9	3,3	5,8	0,43	19	1,6	2,35	2	< 0,50	7,3	0,7
	3	1,64	88,16	20,8	3,57	5,8	1,0942	6,58	3,26	2,08	68	12,49	3,41	5,8	0,26	20,1	2,1	1,81	2,62	< 0,50	6,8	0,8



Istituto per la Frutti- e Viticoltura

Josef Terleth und Ulrich Pedri, Centro di Sperimentazione Laimburg

Cabernet blanc



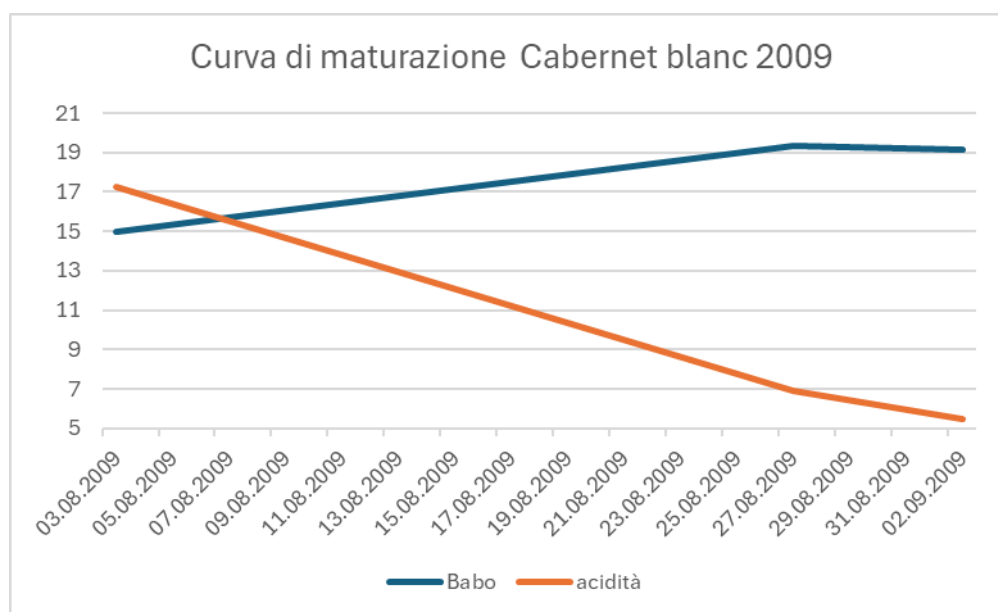
Incrocio: Cabernet Sauvignon × partner resistente sconosciuto (1991)

Costitutore: Valentin Blattner (Svizzera)

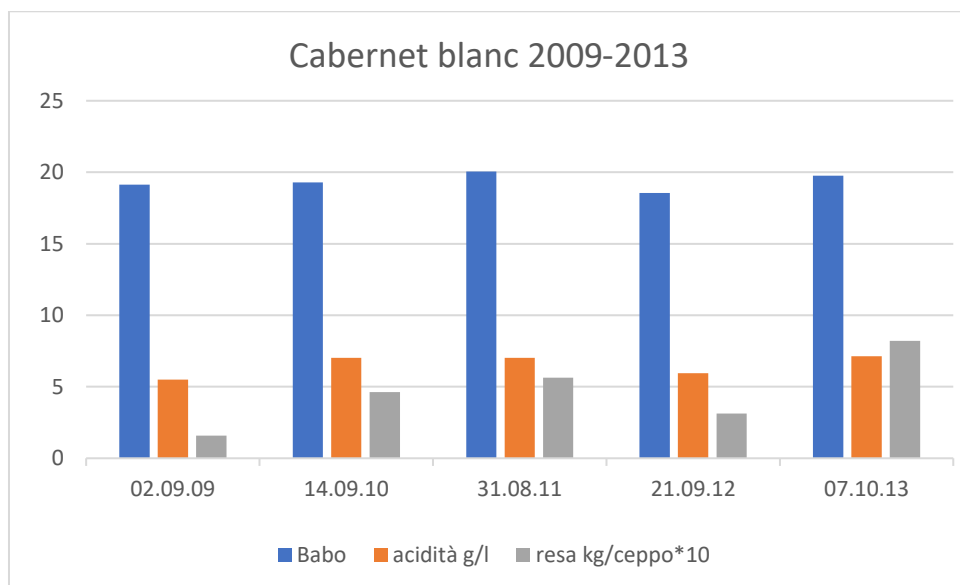


Il vitigno svizzero Cabernet blanc è stato piantato per la prima volta presso il Centro di Sperimentazione Laimburg nel 2007. Come sito è stata scelta la località Piglon, situata a circa 240 m s.l.m., su un leggero versante esposto a est, dove vengono testate tutte le varietà PIWI.

Il sesto d'impianto era di 2,00 × 0,80 m, corrispondente a una densità di circa 6.000 ceppi per ettaro. I rilievi viticoli sono stati effettuati dal 2009 al 2013. In questo periodo sono stati valutati la fenologia, l'andamento della maturazione, il peso del mosto, il valore del pH, l'acidità totale titolabile, la resa, nonché il comportamento nei confronti delle malattie Oidio (*Erysiphe necator*) e Peronospora (*Plasmopara viticola*).



Andamento della maturazione del Cabernet blanc nell'autunno 2009



Rilievi della vendemmia del Cabernet blanc negli anni di prova 2009–2013

Rilievi viticoli:

La varietà Cabernet blanc presenta una vigoria di media intensità. L'allegagione è da media a bassa. La maturazione è media-precocce, a seconda della zona. Nella prova, le uve sono state raccolte da fine agosto a metà settembre. I grappoli sono piccoli o di dimensioni medi, spargoli, con acini piccoli e rotondi. La resa è piuttosto bassa; la produzione ha raggiunto al massimo 50 dt/ha. Il potenziale zuccherino del Cabernet blanc è molto buono (19,0–20,0 °KMW); il contenuto di acidità totale titolabile è risultato mediamente nella norma.

Comportamento alle malattie:

Il Cabernet blanc presenta una resistenza media nei confronti dell'Oidio e della Peronospora. Negli anni con elevata pressione di infezione è stata osservata una forte suscettibilità alla Peronospora, soprattutto a livello delle foglie. Pertanto, per la varietà Cabernet blanc è consigliabile applicare un programma minimo di difesa fitosanitaria.

Qualità del vino:

I vini ottenuti dalla varietà Cabernet blanc hanno mostrato, nel sito in esame, una grande somiglianza con le tipologie di Borgogna bianca, con tendenze verso Sauvignon blanc, Riesling e persino verso il tipo Moscato. Il profilo sensoriale indica piuttosto chiaramente un'affinità di base con Pinot bianco/Chardonnay, con una componente aromatica leggermente più accentuata di frutta a nocciolo, agrumi e note verdi.

Dal punto di vista chimico-enologico, la varietà non presenta particolarità rilevanti e consente di raggiungere gradazioni alcoliche che depongono chiaramente a favore di una produzione di



vini di qualità. L'acidità del vino, in base alle caratteristiche del sito, risulta da media a piuttosto bassa, ma in tutti e tre gli anni di prova si è mantenuta senza correzione acida al di sopra del valore critico di 4 g/L. Il valore di pH dei vini può essere considerato complessivamente buono. Dal punto di vista dei responsabili della ricerca la varietà Cabernet blanc soddisfa tutti i requisiti per la produzione di vino di qualità.



Forte attacco di peronospora sul Cabernet blanc senza interventi di difesa fitosanitaria nel 2014

Tab. 1: Dati analitici Cabernet blanc, annate 2009 - 2011

Variante/annata	Provenienza	Data Vendemmia	Valore pH mosto (°)	Acidità totale - mosto (g/L)	Gradazione zuccherina (°KMW)	Azoto prontamente assimilabile (mg/L)	Alcol (% vol.)	Estratto totale (g/L)	Zucchero residuo (g/L)	Estratto netto (g/L)	Valore pH vino (°)	Acidità totale (g/L)	Acido tartarico (g/L)	Acido malico (g/L)	Polifenoli totali (mg/L)
Cabernet blanc 2009	Piglon (Vadena)	02.09.2009	3,6	3,7	18,2	109	13,2	19,7	1,5	19,2	3,5	4,3	1,9	1,4	412
Cabernet blanc 2010	Piglon (Vadena)	14.09.2010	3,4	6,8	19,6	81	13,9	34,0	13,5	21,5	3,3	5,4	1,9	1,7	279
Cabernet blanc 2011	Piglon (Vadena)	31.08.2011	3,5	4,6	19,5	110	14,0	26,9	4,0	23,9	3,5	6,2	2,8	1,7	292

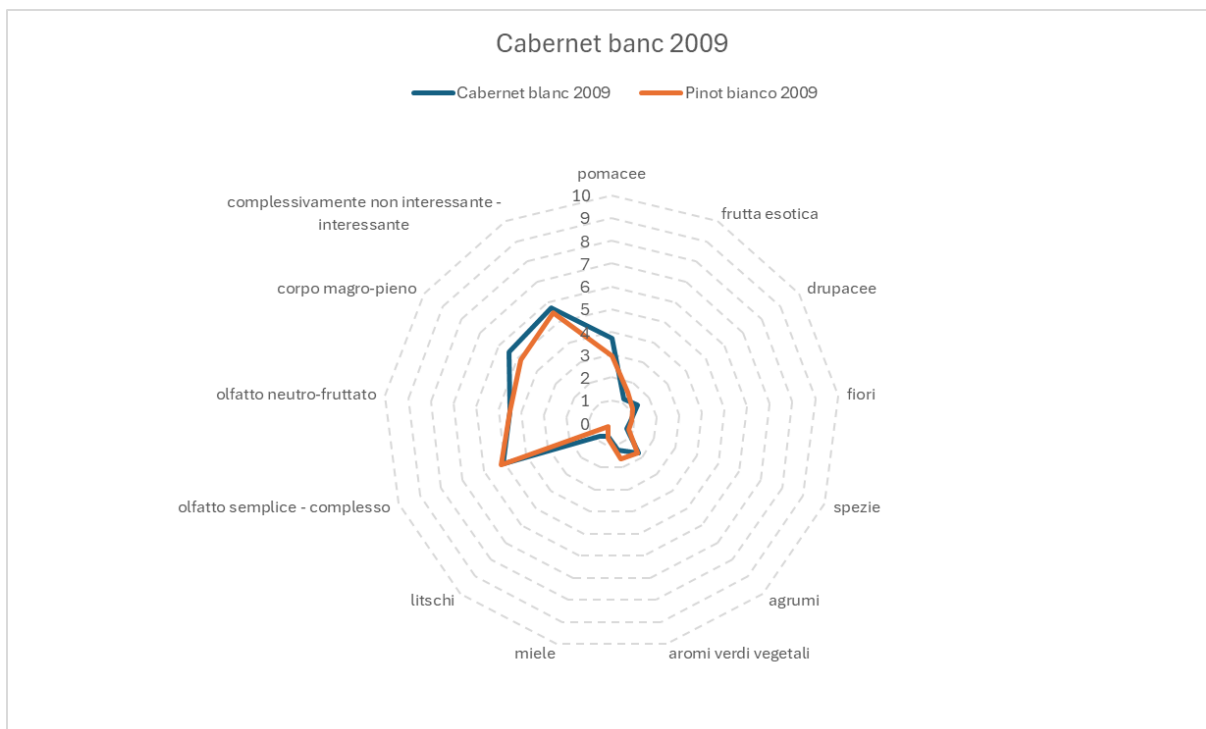


Fig. 1: Profilo sensoriale Cabernet blanc, annata 2009

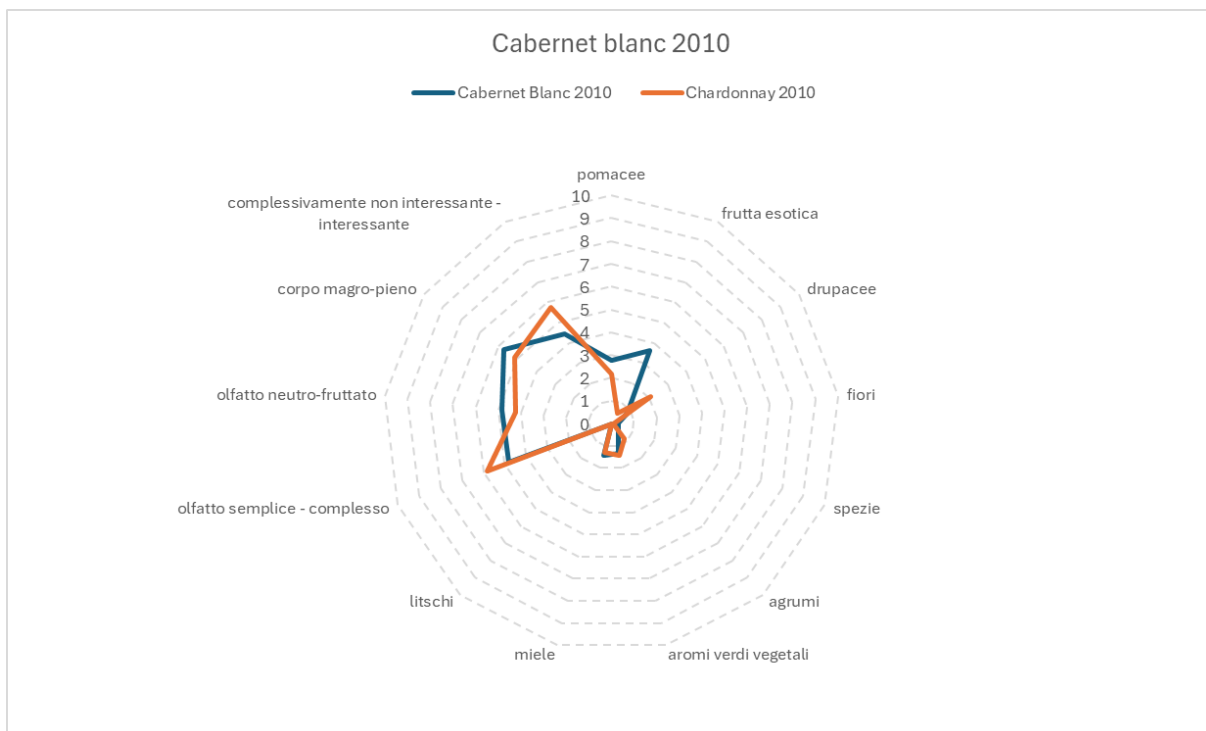


Fig. 2: Profilo sensoriale Cabernet blanc, annata 2010

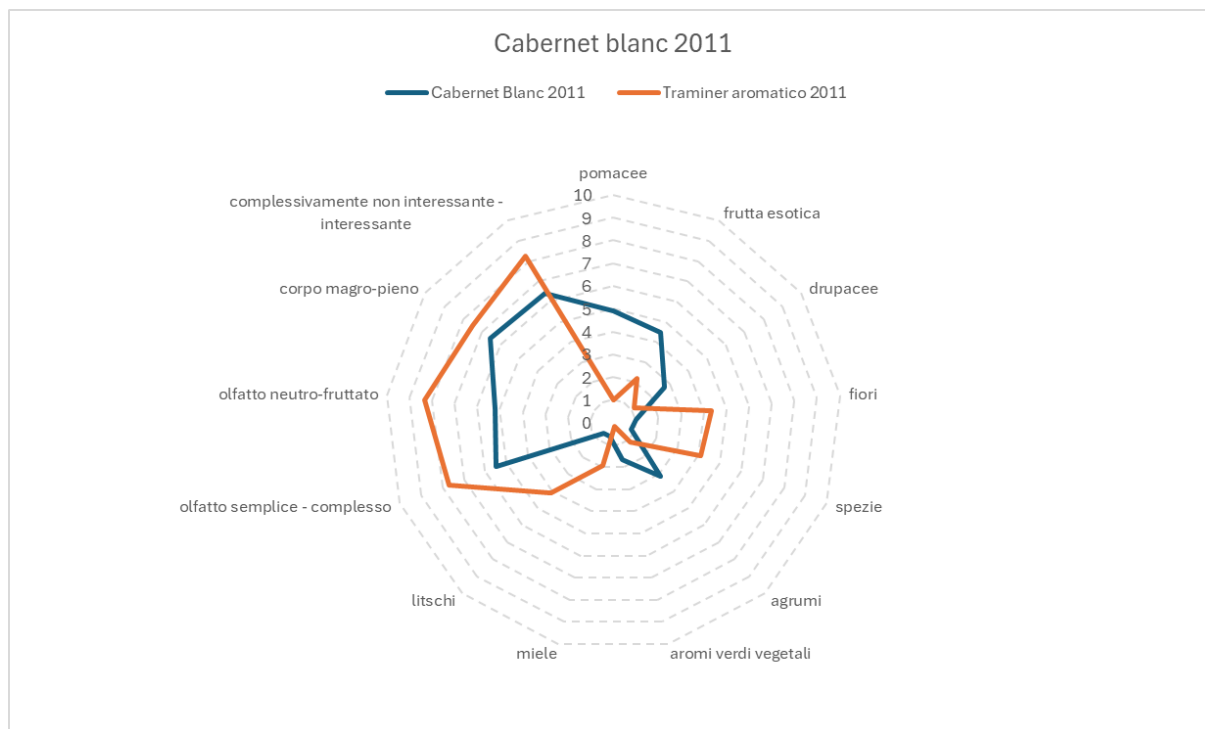


Fig. 3: Profilo sensoriale Cabernet blanc, annata 2011

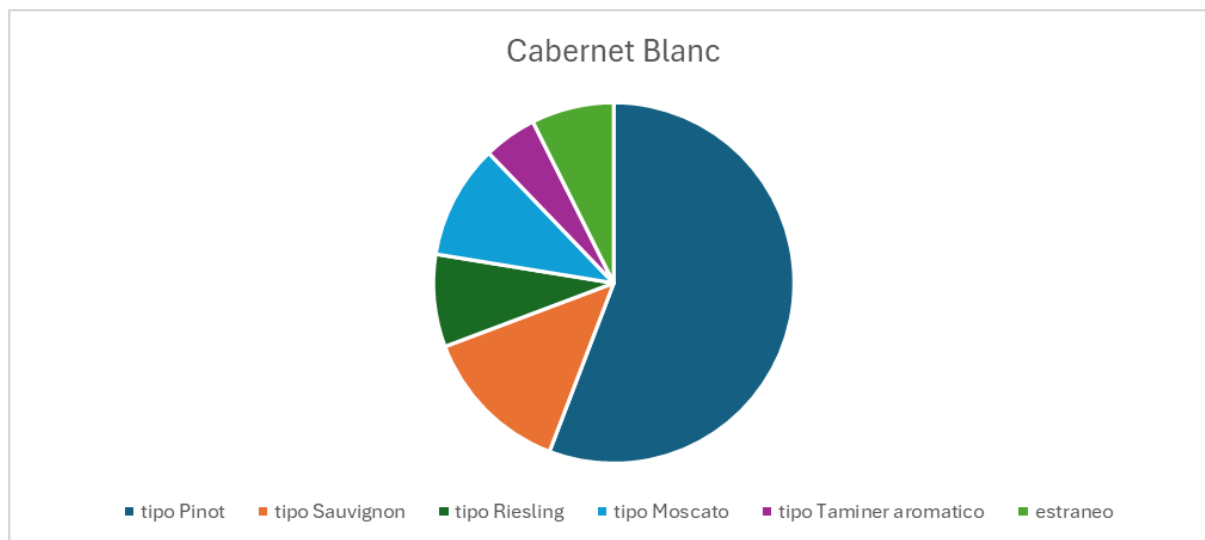


Fig. 4: Tipo vino in base all'assaggio, media di tutte le annate



Istituto per la Frutti- e Viticoltura

Josef Terleth, Centro di Sperimentazione Laimburg

Voltis



Incrocio: Villaris × VRH3159-2-12
Costitutore: INRA (Francia)



La varietà francese di vite Voltis è stata introdotta per la prima volta in prova presso il Centro di Sperimentazione Laimburg nell'anno 2020. Come sito di prova è stata scelta la località Pignon, situata a circa 240 m s.l.m., su un leggero pendio esposto a est, dove vengono testate tutte le varietà PIWI. Il sesto d'impianto era di 2,00 × 0,80 m, corrispondente a una densità di circa 6.000 ceppi per ettaro. I rilievi viticoli sono stati effettuati dal 2022 al 2025. Inoltre, nel 2023 è stato piantato il Voltis in un secondo sito sperimentale presso Castel Fragsburg vicino Merano, a un'altitudine di 700 m s.l.m.; in questo caso le valutazioni riguardano gli anni dal 2024 al 2025. Sono stati valutati la fenologia, l'andamento della maturazione, il peso del mosto, il valore del pH, l'acidità totale titolabile, la resa, nonché il comportamento nei confronti delle malattie Oidio (*Erysiphe necator*) e Peronospora (*Plasmopara viticola*).

Rilievi viticoli

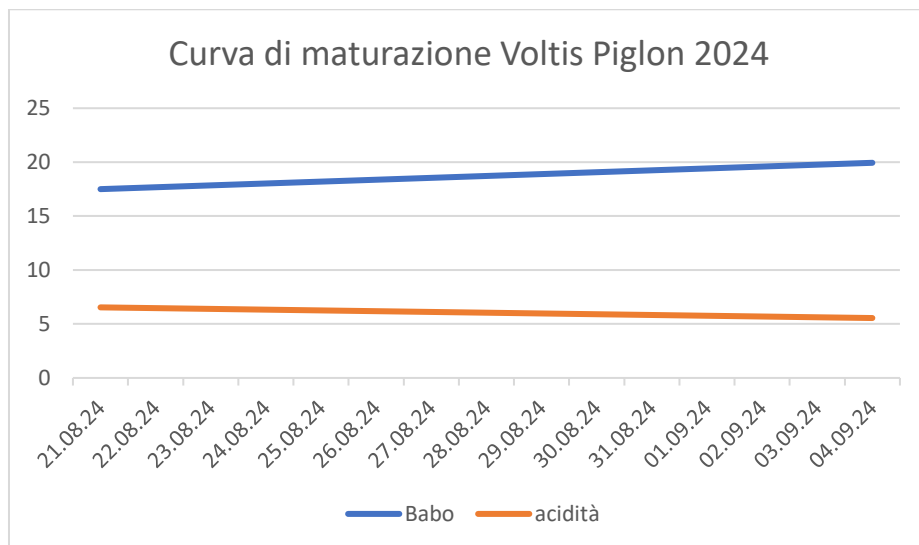
La varietà Voltis presenta una vigoria media. L'allegagione è da media a elevata, leggermente irregolare. A seconda della zona, la varietà matura in epoca medio-precocce. Nel corso della sperimentazione l'uva è stata vendemmiata dall'inizio a metà settembre. I grappoli sono grandi, corti e alati, a bassa compattezza, con acini medi, rotondi e di dimensioni variabili. Il potenziale produttivo è medio-basso; le produzioni hanno oscillato tra 40 e 60 dt/ha. Il potenziale zuccherino di Voltis è molto buono (18,0–20,0 °KMW); il contenuto di acidità totale titolabile è risultato piuttosto basso a Pignon, mentre molto buono a Castel Fragsburg.

Comportamento nei confronti delle malattie

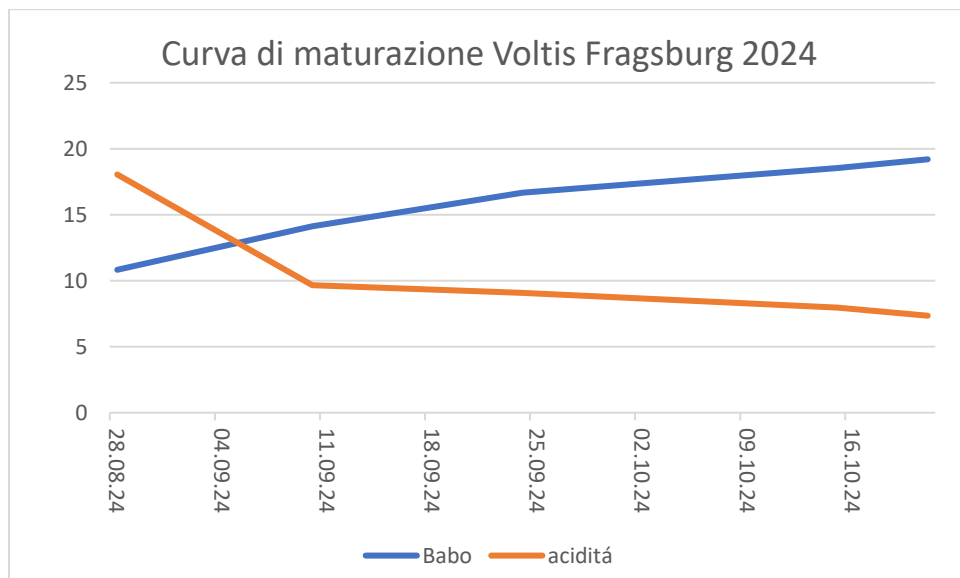
Voltis presenta una resistenza da media a elevata nei confronti dell'Oidio e della Peronospora, simile a quella della varietà Souvignier gris. Anche il comportamento di resistenza nei confronti del marciume nero (Black rot) è superiore alla media. Tuttavia, è consigliabile applicare un programma minimo di difesa fitosanitaria, soprattutto negli anni e nei siti caratterizzati da un'elevata pressione di infezioni.

Qualità del vino:

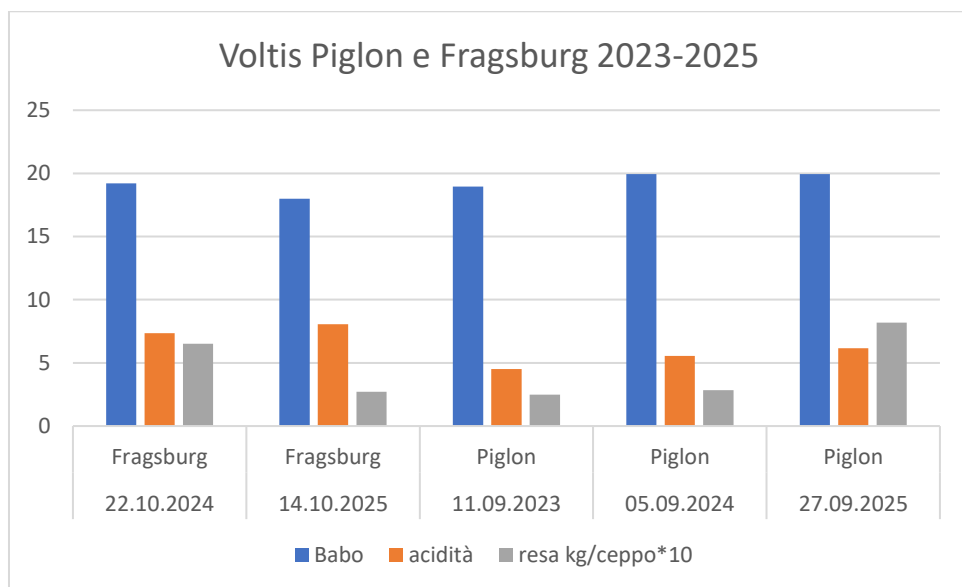
Sulla qualità del vino della varietà Voltis non diamo nessun giudizio in quanto i rilievi enologici non sono ancora stati completati.



Andamento della maturazione di Voltis a Pigion nell'anno 2024



Andamento della maturazione di Voltis a Castel Fragsburg nell'anno 2024



Rilievi della vendemmia di Voltis a Pigion e a Castel Fragsburg negli anni 2023–2025



Istituto per la Frutti- e Viticoltura

Josef Terleth und Ulrich Pedri, Versuchszentrum Laimburg
Tradotto da Michael Wild, Consorzio Vini Alto Adige

Blatterle



Fig. 1: Grappolo di Blatterle



Oltre ai tre ceppi di riferimento presenti nella collezione varietale del Centro di Sperimentazione Laimburg (Hausanger), è stato individuato un ulteriore vigneto di Blatterle presso l'azienda Nusserhof, situata nel fondovalle di Bolzano.

Caratteristiche viticole

Impianto: Hausanger (Laimburg)

- Località: Vadena
- Longitudine: 11°22'
- Latitudine: 46°29'
- Altitudine: 230 m s.l.m.
- Suolo: sabbioso, con ridotta presenza di scheletro
- Esposizione: est, lieve pendenza
- Sistema di allevamento: spalliera
- Sesto d'impianto: 2,00 × 0,90 m (5.500 ceppi/ha)
- Portinnesto: SO4
- Anno d'impianto: 1994

Dati rilevati nel periodo 2014–2017 (3 ceppi)

Fenologia, controllo della maturazione, peso degli acini, peso del grappolo, contenuto zuccherino, pH, acidità totale titolabile, acido malico, acido tartarico, azoto prontamente assimilabile dai lieviti (YAN), resa per ettaro e resa per ceppo.





Fig. 2: Impianto di Blatterle presso il Nusserhof, Bolzano

Impianto: Nusserhof (Bozen)

- Località: Bolzano
- Longitudine: 11°17'
- Latitudine: 46°22'
- Altitudine: 240 m s.l.m.
- Suolo: alluvionale, molto ricco di scheletro
- Esposizione: pianeggiante
- Sistema di allevamento: spalliera
- Sesto d'impianto: 2,00 × 0,80 m (6.200 ceppi/ha)
- Portinnesto: SO4
- Anno d'impianto: 2005

Dati rilevati nel periodo 2014–2017 (≥ 100 ceppi):

Fenologia, controllo della maturazione, peso degli acini, peso del grappolo, contenuto zuccherino, pH, acidità totale titolabile, acido malico, acido tartarico, azoto prontamente assimilabile dai lieviti, resa per ettaro, resa per ceppo, raccolta per microvinificazione e valutazione enologica.



Descrizione ampelografica

Sono stati descritti diversi caratteri della varietà attraverso l'osservazione dei germogli giovani, delle foglie giovani e adulte, dei tralci lignificati, dell'infiorescenza, della fertilità dei germogli, dei grappoli e degli acini.

Germogli giovani

I germogli giovani (Fig. 3) della varietà Blatterle presentano un portamento eretto. I viticci sono generalmente consecutivi per 2–3 nodi o più e hanno una lunghezza media o elevata.



Fig. 3: Germoglio giovane di Blatterle

Foglie giovani

Le foglie giovani presentano assenza o scarsissima densità di peli; la pagina superiore è di colore verde.

Foglie adulte



Le foglie adulte (Fig. 4) sono di colore verde medio sulla pagina superiore e generalmente pentalobate. La lamina fogliare è tondeggiante e di dimensioni medio-grandi.

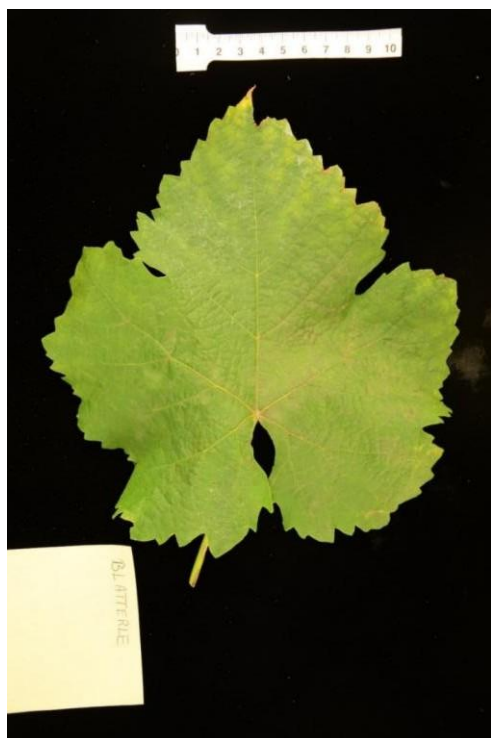


Fig. 4: Foglia adulta di Blatterle

Tralci lignificati

Il tralcio lignificato è di colore brunoastro, presenta numerose lenticelle ed è di sezione ellittica. È privo di pelosità.

Fiore e fertilità dei germogli

Il fiore è ermafrodito e completamente sviluppato, con stami e pistillo funzionali. Ogni germoglio porta generalmente da uno a tre grappolini. La fertilità delle gemme basali è molto bassa.

Grappoli e acini

I grappoli sono di dimensione media, alati, di forma piramidale e provvisti di una o due ali (Fig. 5). Il peduncolo è lignificato soltanto alla base. La compattezza del grappolo varia da media a spargola.



Gli acini sono corti e larghi, leggermente appiattiti e caratterizzati da una buccia piuttosto sottile di colore giallo-verde (Fig. 6). La pruina è poco evidente. La resa in succo della polpa è molto elevata.



Fig. 5: Grappolo di Blatterle



Fig. 6: Acini e vinaccioli di Blatterle

Caratteristiche fenologiche e agronomiche

Il Blatterle è una varietà caratterizzata da germogliamento, fioritura, invaiatura e maturazione precoci.

Caratteristiche agronomiche

La vigoria è media. La produttività è da media a elevata, regolare nel tempo. I grappoli possono presentare una lieve colatura e una certa presenza di acini di piccole dimensioni.

Il Blatterle risulta sensibile all'oidio e alla botrite.

La varietà è destinata principalmente alla vinificazione e la forma di allevamento più indicata è la spalliera.



Statistiche descrittive (parametri di grappolo e mosto)

Tabella 1. Valori medi dei principali parametri tecnologici dell'uva, del mosto e delle rese (N = numero di osservazioni)

Caratteristica	N	Minimo	Massimo	Media	Deviazione standard
Zuccheri (°Babo)	6	14,75	17,17	16,27	1,13
pH	6	3,34	3,50	3,41	0,06
Acidità totale (g/l)	6	5,01	8,24	6,36	1,42
Acido malico (g/l)	5	2,20	4,58	3,22	1,15
Acido tartarico (g/l)	5	6,20	7,60	7,11	0,55
Azoto assimilabile dai lieviti (YAN, mg/l)	6	67,00	147,00	110,17	29,46
Peso dell'acino (g)	6	2,02	2,81	2,41	0,37
Peso del grappolo (g)	7	113,26	255,80	162,36	48,14
Produzione per ceppo (kg/ceppo)	7	1,02	1,71	1,22	0,27
Produzione (kg/m²)	7	0,57	0,95	0,71	0,13

*Solo 5 osservazioni contengono dati completi per tutte le variabili considerate.

Valutazione enologica:

Il Blatterle è una varietà a maturazione precoce che, nella maggior parte delle annate, raggiunge i requisiti minimi richiesti per la produzione di vino di qualità.

Dal punto di vista sensoriale, il Blatterle viene considerato una varietà piuttosto semplice, capace di generare vini di media struttura. Il profilo aromatico è dominato da note di frutta a polpa bianca (pomacee), seguite da sfumature di frutta esotica, frutta a nocciolo e leggere note vegetali (Grafico 1).

Nel complesso, il Blatterle richiama uno stile enologico di tipo borgognone (Grafico 2). La Tabella 2 riporta i valori medi dei principali parametri tecnologici del vino.



Tabella 2: Valori medi dei principali parametri tecnologici del vino
(N = numero di misurazioni))

	N	Minimo	Massimo	Media	Deviazione standard
Titolo alcolometrico (% vol.)	6	11,67	13,32	12,5733	,62433
pH	6	3,35	3,55	3,4500	,07403
Acidità totale (g/l)	6	4,66	7,15	5,6517	1,06356
Acido tartarico (g/l)	6	1,71	2,50	2,1467	,33399
Acido malico (g/l)	6	1,38	3,12	2,2017	,71373
Estratto secco totale (g/l)	6	19,53	23,00	20,7100	1,60431
Polifenoli totali, metodo Folin (mg/l)	6	203	258	224,50	22,793
Casi validi (listwise)	6				

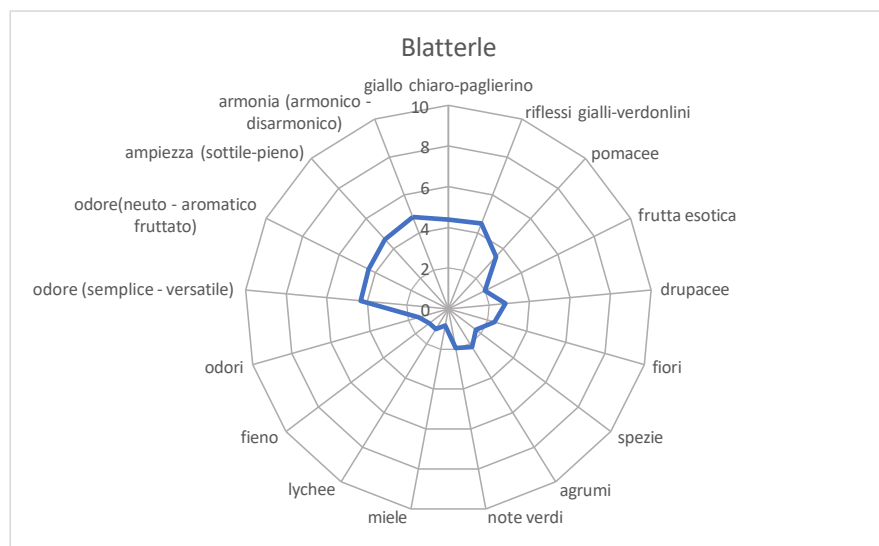


Grafico 1: Descrizione sensoriale del vino Blatterle



Blatterle

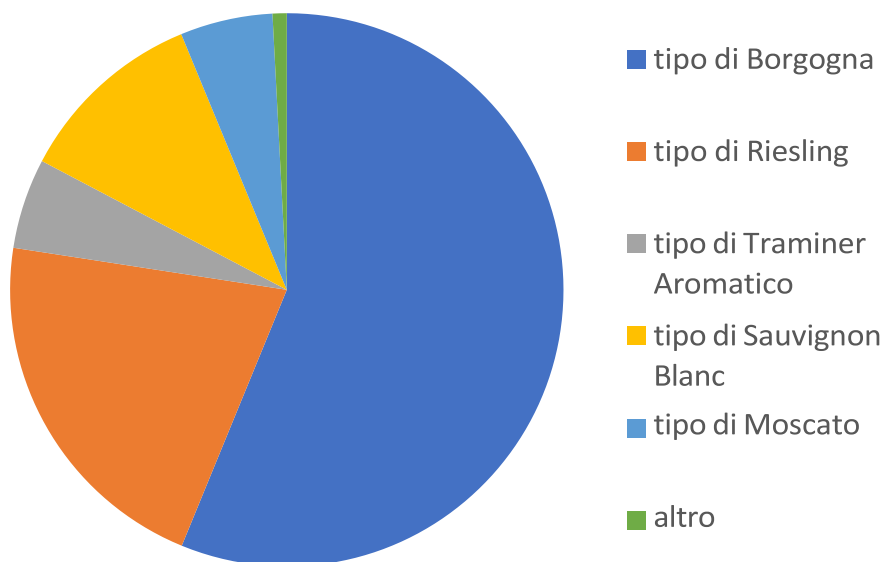


Grafico 2: Collocazione del vino Blatterle rispetto a tipologie enologiche note (Borgogna, Riesling, Gewürztraminer, Sauvignon, Moscato o altre categorie).





Istituto per la Frutti- e Viticoltura

Josef Terleth und Ulrich Pedri, Versuchszentrum Laimburg
Tradotto da Michael Wild, Consorzio Vini Alto Adige

Fraueler



Figura 1: Grappolo della varietà Fraueler.



Oltre ai tre ceppi di riferimento presenti nella collezione varietale del vigneto Hausanger del Centro di Sperimentazione Laimburg, è stato individuato un impianto della varietà Fraueler presso il maso Befehlshof a Vezzano, in Val Venosta (Figura 2).

Informazioni viticole

Vigneto: Hausanger

- Località: Vadena
- Longitudine: 11° 22'
- Latitudine: 46° 29'
- Altitudine: 230 m s.l.m.
- Suolo: sabbioso, con ridotta presenza di scheletro
- Esposizione e pendenza: esposizione est, lieve pendenza
- Forma di allevamento: spalliera
- Sesto d'impianto: 2,00 × 0,90 m (5.500 ceppi/ha)
- Portinnesto: SO4
- Anno d'impianto: 1994

Rilievi effettuati

Dal 2014 al 2017 su 3 ceppi:

Fenologia, controlli di maturazione, peso degli acini, peso del grappolo, contenuto zuccherino, pH, acidità titolabile, acido malico, acido tartarico, azoto prontamente assimilabile dai lieviti (YAN), resa per ettaro e resa per ceppo



Figura 2: Impianto di Fraueler presso il maso Befehlhof a Vezzano, Silandro, in Val Venosta.

Vigneto: Befehlhof

- Località: Vezzano, Comune di Silandro
- Longitudine: 10° 48'
- Latitudine: 46° 37'
- Altitudine: 730 m s.l.m.
- Suolo: terreno di natura scistosa, con possibile formazione di lamine e ricco di scheletro
- Esposizione e pendenza: esposizione sud, in pendio
- Forma di allevamento: spalliera
- Sesto d'impianto: 2,50 × 1,20 m (3.300 ceppi/ha)
- Portinnesto: SO4
- Anno d'impianto: 1988



Rilievi effettuati

Dal 2014 al 2016 su almeno 50 ceppi:

Fenologia, controlli di maturazione, peso degli acini, peso del grappolo, contenuto zuccherino, pH, acidità titolabile, acido malico, acido tartarico, azoto prontamente assimilabile dai lieviti (YAN), resa per ettaro, resa per ceppo, raccolta per la microvinificazione e valutazione enologica.

Descrizione ampelografica

Sono state descritte diverse caratteristiche della varietà attraverso l'osservazione dei germogli giovani, delle foglie giovani e adulte, dei tralci lignificati, del fiore e della fertilità dei germogli, nonché dei grappoli e degli acini.

Germogli giovani

I germogli giovani della varietà Frauelel presentano una densità di peli molto bassa. Sui germogli si osservano generalmente da due a tre viticci consecutivi di lunghezza media (Figura 3).



Figura 3: Germoglio della varietà Fraueleer.

Foglie giovani

Le foglie giovani presentano assenza o scarsissima pelosità e la pagina superiore è di colore verde.

Foglie adulte

Le foglie adulte mostrano una colorazione verde chiaro sulla pagina superiore. Sono di dimensione media, con lamina pentagonale e composta da tre a cinque lobi (Figura 4).



Figura 4: Foglia adulta della varietà Frauele.

Tralci lignificati

I tralci lignificati sono di colore brunastro, ricchi di lenticelle e caratterizzati da una sezione trasversale ellittica. Sono privi di peli eretti.

Fiore e fertilità dei germogli

Il fiore è ermafrodito e completamente sviluppato, con stami e pistillo funzionali. Ogni germoglio porta generalmente da una a due infiorescenze e le gemme basali presentano una fertilità ridotta.

Grappoli e acini



I grappoli sono lunghi, larghi e spargoli. Presentano forma conica e il peduncolo è lignificato solamente alla base. Il grappolo è alato e presenta da tre a quattro ali secondarie (Figura 5).



Figura 5: Grappolo della varietà Frauelel.



Gli acini sono generalmente uniformi nelle dimensioni, piuttosto corti e mediamente larghi. La buccia è di medio spessore e di colore giallo-verde (Figura 6). La resa in succo della polpa è medio-elevata.



Figura 6: Acino e vinaccioli della varietà Frauele.

Caratteristiche fenologiche e agronomiche

Il Frauele è una varietà a germogliamento e fioritura precoci. L'invasatura avviene da precoce a medio-tardiva, mentre la maturazione delle uve è medio-tardiva fino a tardiva.

Caratteristiche agronomiche



La vigoria di questa varietà è media. La produttività è piuttosto elevata, sebbene leggermente irregolare (Tabella 1). I grappoli possono presentare una lieve colatura e la varietà mostra una limitata sensibilità alle malattie. La varietà è destinata alla vinificazione e la forma di allevamento più indicata è la spalliera.

Tabella 1: Valori medi dei parametri tecnologici dell'uva, del mosto e delle rese (N = numero di osservazioni)

Parametro	N	Minimo	Massimo	Media	Deviazione standard
Zuccheri (°Babo)	14	16,77	19,23	17,9114	1,06209
pH	14	3,07	3,26	3,1314	0,07113
Acidità totale titolabile (g/l)	14	5,93	9,71	8,6759	1,23662
Acido malico (g/l)	14	2,20	5,13	3,8807	0,97111
Acido tartarico (g/l)	14	6,70	8,66	7,7829	0,60161
Azoto assimilabile dai lieviti (mg/l)	14	40,00	206,00	122,0000	57,94735
Peso dell'acino (g)	14	1,60	2,21	1,9901	0,23284
Peso del grappolo (g)	14	181,00	365,68	252,1471	58,19358
Produzione per ceppo (kg/ceppo)	14	1,22	4,96	2,4171	1,26789
Produzione (kg/m²)	14	0,41	1,65	0,8446	0,39396
Casi validi (listwise)	14				



Valutazione enologica

La varietà Fraueller soddisfa i parametri generalmente richiesti per la produzione di vini di qualità.

La seguente Tabella 2 riporta i principali parametri enologici.

Tabella 2: Valori medi dei parametri tecnologici del vino (N = numero di osservazioni)

Parametro	N	Minimo	Massimo	Media	Deviazione standard
Alcol (% vol.)	6	11,59	13,61	12,3417	0,84552
pH	6	2,98	3,11	3,0317	0,05115
Acidità totale (g/l)	6	8,06	9,50	8,7300	0,56335
Acido tartarico (g/l)	6	2,58	3,40	2,9183	0,29267
Acido malico (g/l)	6	2,78	4,58	3,6017	0,68488
Estratto secco totale (g/l)	6	20,42	26,41	22,9583	2,53940
Polifenoli totali, metodo Folin (mg/l)	6	183	244	214,00	24,347
Casi validi (listwise)	6				

Valutazione sensoriale

Il vino si presenta piuttosto semplice, con corpo leggero e limitata struttura. Dominano note agrumate, aromi vegetali e sentori floreali (Grafico 1).

Dal punto di vista stilistico, il Fraueller non è riconducibile in modo univoco a una specifica tipologia enologica (Grafico 2).

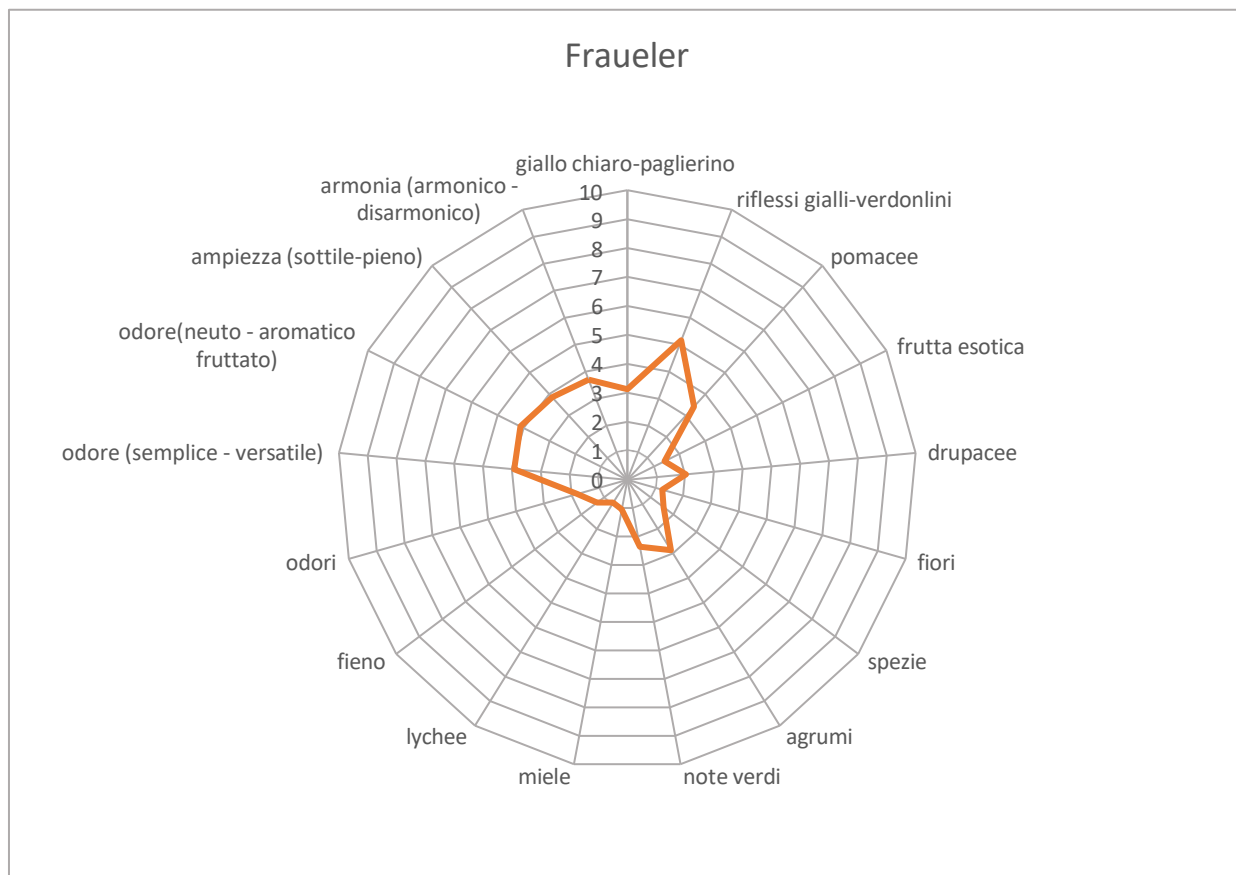


Grafico 1: Descrizione sensoriale del vino Fraueler.

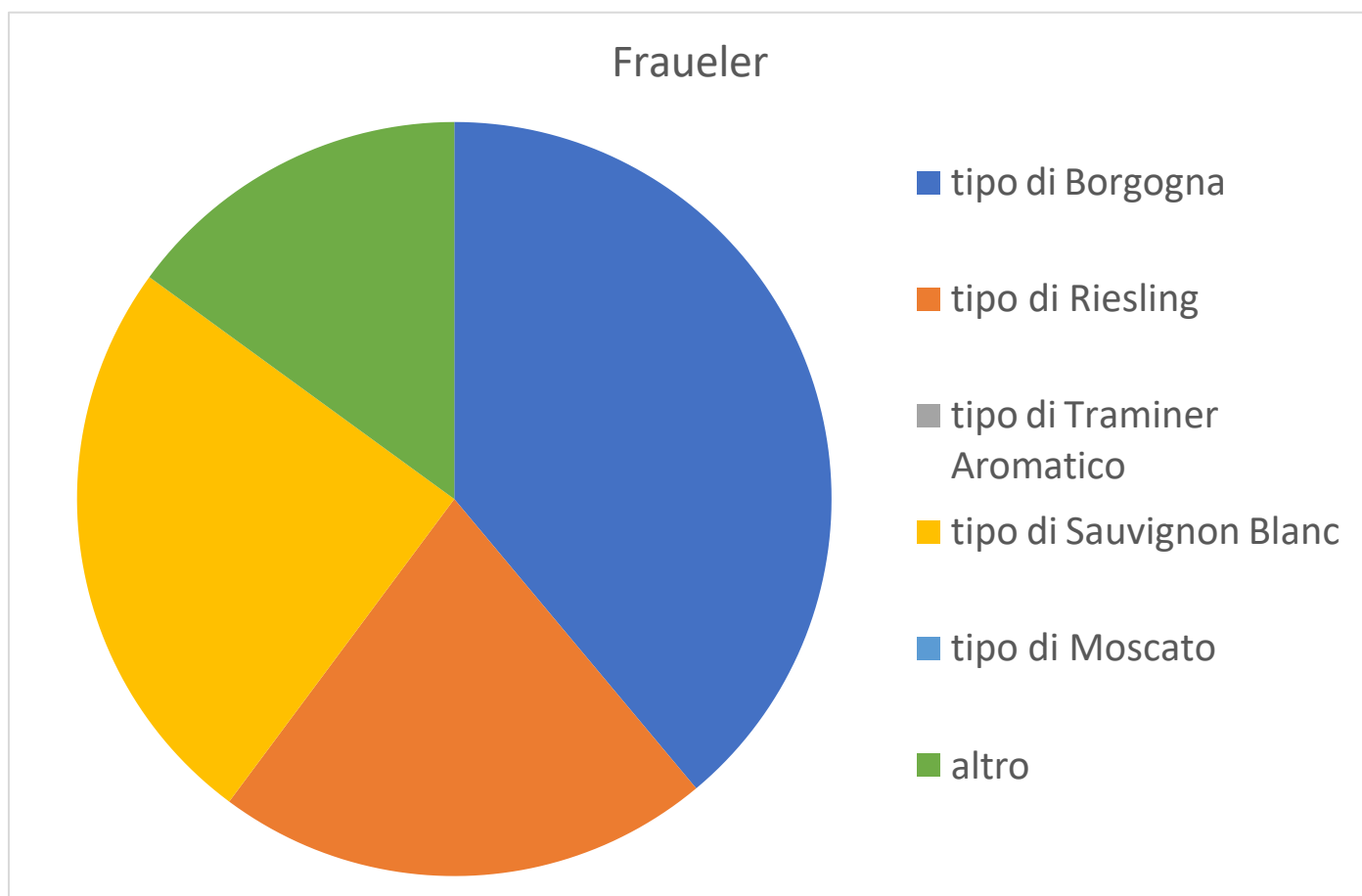


Grafico 2: Collocazione del vino Fraueles rispetto a una tipologia enologica nota (Borgogna, Riesling, Gewürztraminer, Sauvignon, Moscato o altre).



Istituto per la Frutti- e Viticoltura

Josef Terleth und Ulrich Pedri, Centro di Sperimentazione Laimburg
Tradotto da Michael Wild, Consorzio Vini Alto Adige

Furner



Figura 1: Grappolo di Furner.



Presso la collezione varietale dell'azienda Hausanger del Centro di Sperimentazione Laimburg sono presenti tre ceppi di riferimento della varietà. Nell'ambito della ricerca di un vigneto coltivato con la varietà Furner, è stato individuato un impianto presso il maso "Putzerhof" a Laion, in Valle Isarco.

Informazioni viticole

Impianto: Hausanger

Parametro	Descrizione
Località	Vadena
Longitudine	11° 22'
Latitudine	46° 29'
Altitudine	230 m s.l.m.
Suolo	Argilloso, ricco di scheletro
Esposizione e pendenza	Esposizione est, lieve pendenza
Forma di allevamento	Spalliera
Sesto d'impianto	2,00 × 0,90 m (5.500 ceppi/ha)
Portinnesto	SO4
Anno d'impianto	1994

Rilievi effettuati

Dal **2014** al **2017** su **3** ceppi:

Fenologia, controllo della maturazione, peso dell'acino, peso del grappolo, contenuto zuccherino, pH, acidità titolabile, acido malico, acido tartarico, azoto prontamente assimilabile dai lieviti (YAN), resa per ettaro e resa per ceppo.



Figura 2: Vigneto di Furner presso il Putzerhof a Laion, in Valle Isarco.

Parametro	Descrizione
Località	Laion
Longitudine	11° 32'
Latitudine	46° 35'
Altitudine	620 m s.l.m.
Suolo	Scisto filladico micaceo-argilloso, ricco di scheletro
Esposizione e pendenza	Esposizione sud-ovest, in pendio
Forma di allevamento	Pergola semplice
Sesto d'impianto	1,80 × 1,00 m (5.500 ceppi/ha)
Portinnesto	Sconosciuto
Età stimata	70–80 anni

Rilievi effettuati

Dal **2014 al 2016** su **almeno 70 ceppi**:

Fenologia, controllo della maturazione, peso dell'acino, peso del grappolo, contenuto zuccherino, pH, acidità



titolabile, acido malico, acido tartarico, azoto prontamente assimilabile dai lieviti, resa per ettaro, resa per ceppo, raccolta destinata alla microvinificazione e valutazione enologica.

Descrizione ampelografica

La descrizione della varietà è stata elaborata attraverso l'osservazione dei germogli giovani, delle foglie giovani e adulte, dei tralci lignificati, dell'infiorescenza e fertilità del germoglio, nonché dei grappoli e degli acini.

Germoglio giovane

I germogli giovani della varietà Furner presentano un portamento eretto e una tomentosità da media a debole. Gli apici vegetativi risultano già completamente aperti. Sul germoglio si osservano una o due vrille consecutive di lunghezza media (Figura 3).



Figura 3: Germoglio giovane di Furrer.

Foglie giovani

Le foglie giovani sono di colore verde e presentano una bassa densità di peli.

Foglie adulte

Le foglie adulte hanno una pagina superiore di colore verde medio. Sono di dimensioni medio-grandi e presentano da tre a cinque lobi. Anche in questo caso la tomentosità è piuttosto scarsa (Figura 4).

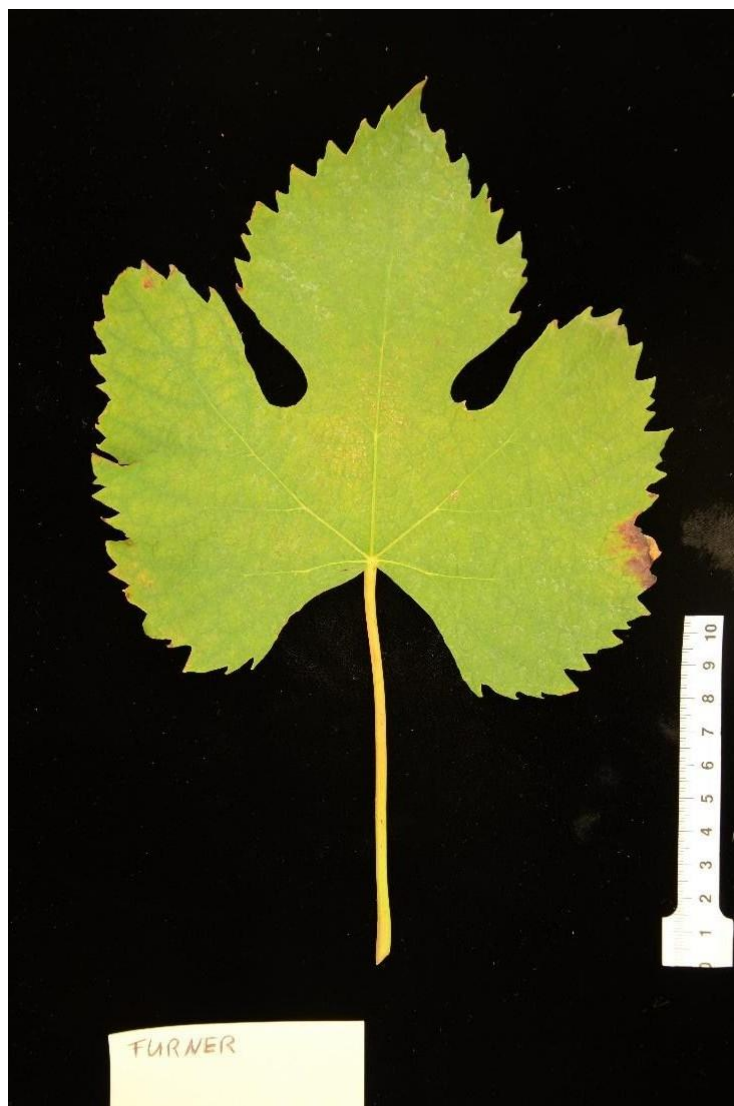


Figura 4: Foglia adulta di Furner.

Tralci lignificati

I tralci lignificati sono di colore brunastro, con numerose lenticelle e una sezione trasversale di forma ellittica. Sono glabri.

Fiore e fertilità del germoglio

Il fiore è ermafrodita e completamente sviluppato, con stami e pistillo funzionali. Ogni germoglio porta mediamente circa tre infiorescenze, mentre le gemme basali mostrano una fertilità piuttosto bassa.

Grappoli e acini



I grappoli sono piuttosto corti, larghi e spargoli. Presentano forma conica o piramidale con una o due ali. Il rachide è lungo e lignifica soltanto alla base (Figura 5).



Figura 5: Grappolo di Furner.

Gli acini sono di dimensione media, di colore blu-nero e caratterizzati da una buccia sottile. La varietà si distingue per un'elevata resa in mosto (Figura 6).



Figura 6: Acino e vinaccioli di Furner.

Caratteristiche fenologiche e agronomiche

Furner è una varietà a germogliamento e fioritura precoci. L'invasitura avviene da precoce a mediamente tardiva, mentre la maturazione dell'uva è mediamente tardiva fino a tardiva.

Caratteristiche culturali

Furner è una varietà di vigoria medio-elevata, caratterizzata da produzioni irregolari ma generalmente medio-alte o elevate (Tabella 1).

Mostra frequentemente fenomeni di avvizzimento degli acini ed è moderatamente suscettibile alla *Drosophila suzukii* (moscerino dei piccoli frutti). Le uve sono destinate alla vinificazione.

Il sistema di allevamento più adatto è la pergola con due o tre capi a frutto.



Tabella 1: Valori medi dei parametri tecnologici dell'uva, del mosto e delle rese (N = numero delle osservazioni)

Parametro	N	Minimo	Massimo	Media	Dev. std.
Contenuto zuccherino (°Babo)	21	14,55	17,14	15,39	0,80
pH	21	2,95	3,31	3,05	0,12
Acidità totale titolabile (g/l)	21	7,60	15,98	12,47	2,39
Acido malico (g/l)	15	3,10	9,54	7,10	2,22
Acido tartarico (g/l)	15	7,50	9,85	8,59	0,92
Azoto assimilabile dai lieviti (mg/l)	21	122	190	151,57	22,06
Peso dell'acino (g)	15	2,30	2,80	2,52	0,19
Peso del grappolo (g)	15	209,52	294,00	244,54	39,45
Produzione per ceppo (kg)	21	1,05	3,65	2,30	0,79
Produzione (kg/m ²)	21	0,58	2,03	1,28	0,44



Valutazione enologica

La varietà Furner soddisfa tutti i requisiti minimi previsti per la produzione di vini di qualità.

Particolarmente interessante è la notevole variabilità del contenuto di polifenoli totali. La tabella seguente riporta i principali parametri enologici.

Tabella 2

Valori medi dei parametri tecnologici del vino (N = numero delle osservazioni)

Parametro	N	Minimo	Massimo	Media	Dev. std.
Titolo alcolometrico (% vol.)	6	10,72	11,76	11,12	0,42
pH	6	3,25	3,37	3,32	0,04
Acidità totale (g/l)	6	6,68	7,64	7,05	0,43
Estratto secco totale (g/l)	6	23,77	24,90	24,31	0,37
Polifenoli totali, metodo Folin (mg/l)	6	472	1.312	774,33	344,89
Antociani (mg/l)	6	130	205	166,00	29,82
Acido tartarico (g/l)	6	2,23	2,68	2,41	0,19
Acido lattico (g/l)	6	2,89	3,51	3,20	0,24
Casi validi (listwise)	6				

Valutazione sensoriale

I vini ottenuti da Furner presentano un profilo aromatico fortemente improntato alla fruttuosità (Grafico 1).

Le note predominanti sono quelle di ciliegia e frutti di bosco.

Il colore è rosso rubino con evidenti riflessi violacei.

Degno di nota è il ridotto contenuto tannico (Grafico 2).

Dal punto di vista sensoriale, il vino ricorda un tipico **Schiava** di impostazione semplice (Grafico 3).

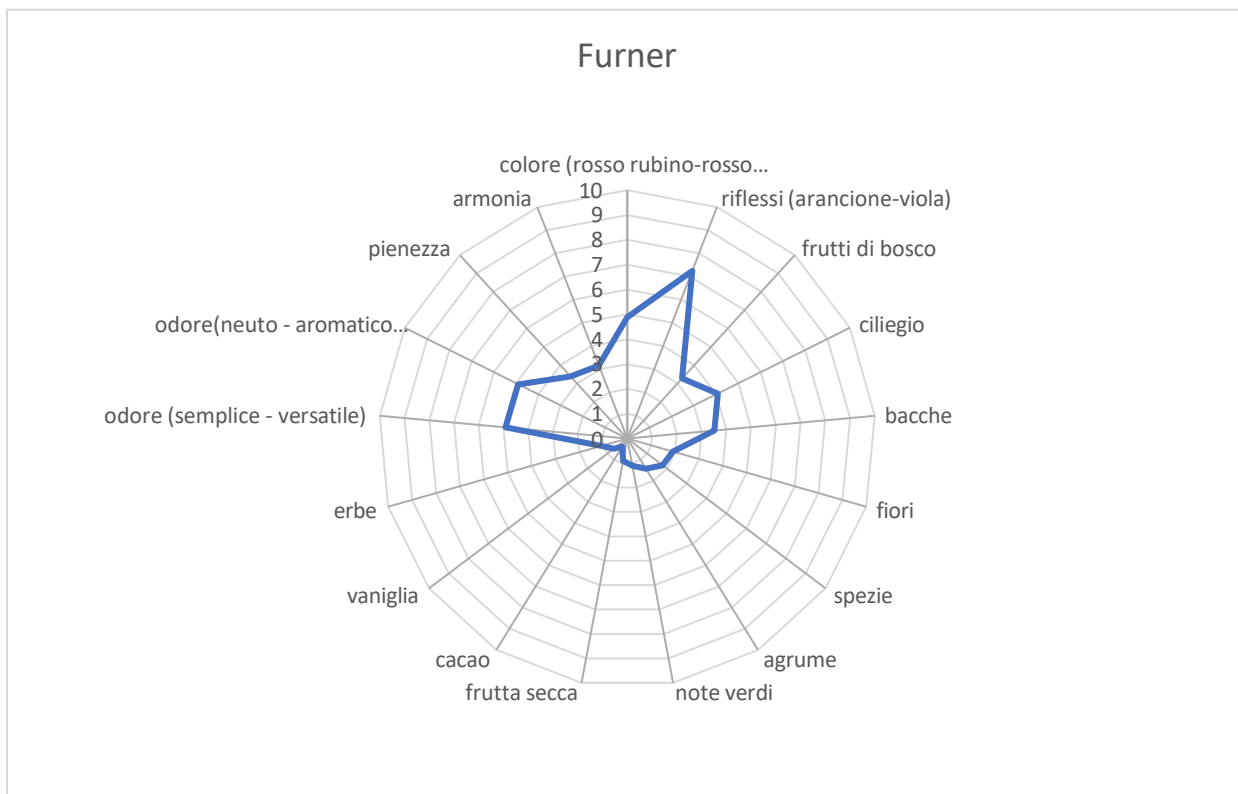


Grafico 1: Descrizione sensoriale del vino Furner.

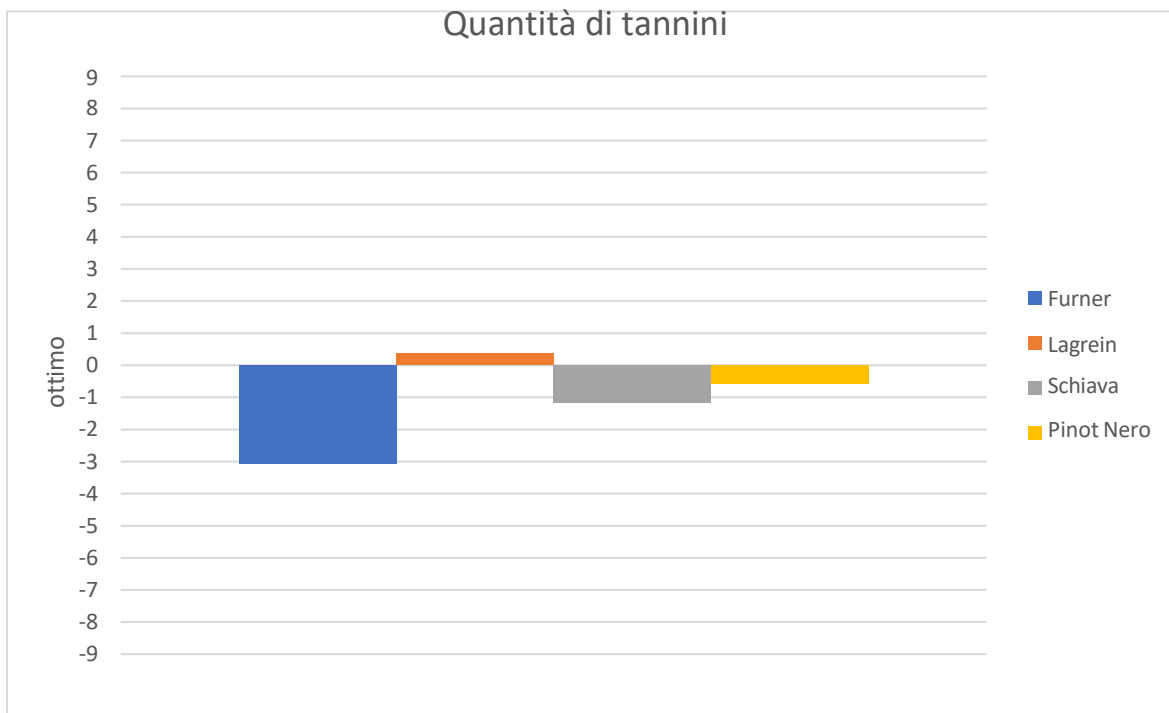


Grafico 2: Sintesi della dotazione tannica

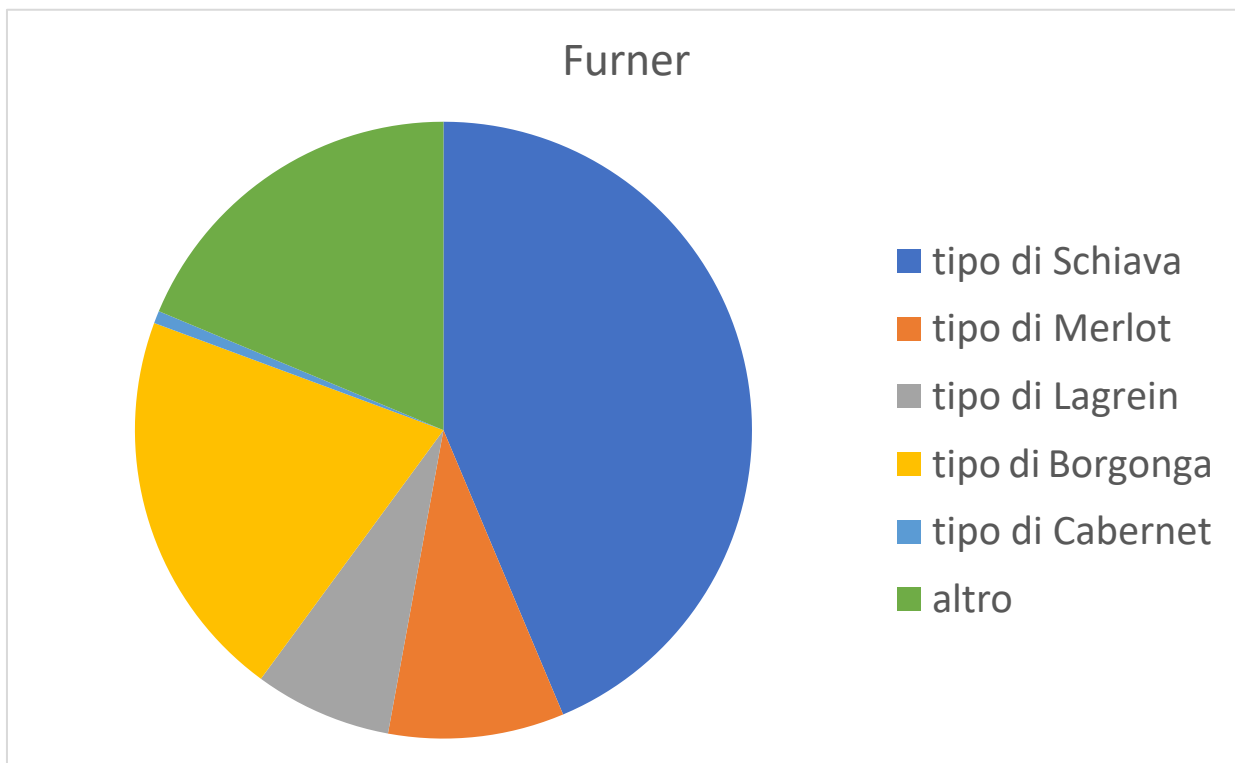


Grafico 3: Collocazione tipologica del vino Furner rispetto a tipologie note (Schiava/Vernatsch, Merlot, Lagrein, Pinot Nero, Cabernet o altre).



Istituto per la Frutti- e Viticoltura

Josef Terleth und Ulrich Pedri, Versuchszentrum Laimburg
Tradotto da Michael Wild, Consorzio Vini Alto Adige

Versoalen



Figura 1: Grappolo della varietà Versoalen



Per la varietà Versoalen si è partiti dalla storica vite situata presso Castel Katzenzungen a Prissiano, nel comune di Tesimo (Figura 2). Oltre ai tre ceppi presenti nella collezione varietale dell'impianto Hausanger del Centro di Sperimentazione Laimburg, alcuni filari di Versoalen sono stati impiantati anche presso il vigneto Stadlhof, anch'esso situato nelle vicinanze del Centro di Sperimentazione Laimburg (Figura 3).

Informazioni viticole

Vite di riferimento:

Vecchia vite di Castel Katzenzungen

- Ubicazione: Prissiano, Comune di Tesimo
- Longitudine: 11° 11'
- Latitudine: 46° 33'
- Altitudine: 635 m s.l.m.
- Forma di allevamento: pergola
- Età stimata: circa 350 anni



*Figura 2: Antica vite di Versoalen
presso Castel Katzenzungen,
Prissiano, Comune di Tesimo (BZ).*

Vigneto Hausanger

- Ubicazione: Vadena
- Longitudine: 11° 22'
- Latitudine: 46° 29'
- Altitudine: 230 m s.l.m.
- Suolo: sabbioso, con ridotta presenza di scheletro
- Esposizione e pendenza: esposizione est, leggera pendenza
- Forma di allevamento: spalliera
- Sesto d'impianto: 2,00 × 0,90 m (5.500 ceppi/ha)
- Portinnesto: SO4
- Anno d'impianto: 1994

Dati rilevati (2014–2017, 3 ceppi)

- Fenologia, controlli di maturazione, peso degli acini, peso del grappolo, contenuto zuccherino, pH, acidità titolabile, acido malico, acido tartarico, azoto prontamente assimilabile dai lieviti (YAN), resa per ettaro e resa per ceppo.



Figura 3: Vigneto Stadlhof nei pressi del Centro di Sperimentazione Laimburg (BZ).

Vigneto Stadlhof

- Ubicazione: Vadena
- Longitudine: 11° 16'
- Latitudine: 46° 22'
- Altitudine: 250 m s.l.m.
- Suolo: sabbioso-limoso, con ridotta presenza di scheletro
- Esposizione e pendenza: esposizione est, lieve pendio
- Forma di allevamento: spalliera
- Sesto d'impianto: 2,00 × 0,90 m (5.500 ceppi/ha)
- Portinnesto: SO4
- Anno d'impianto: 1999



Rilievi effettuati

(2014–2017, almeno 80 ceppi)

Fenologia, controlli di maturazione, peso degli acini, peso del grappolo, contenuto zuccherino, pH, acidità titolabile, acido malico, acido tartarico, azoto prontamente assimilabile dai lieviti (YAN), resa per ettaro, resa per ceppo, raccolta per microvinificazione e valutazione enologica.

Descrizione ampelografica

Sono state descritte le principali caratteristiche della varietà attraverso l'osservazione dei germogli giovani, delle foglie giovani e adulte, dei tralci lignificati, dei fiori, della fertilità dei germogli, dei grappoli e degli acini.

Germoglio giovane

I germogli giovani della varietà Versoalen presentano un portamento eretto e una pelosità assente o molto debole. L'apice vegetativo è completamente aperto. Sui germogli sono generalmente presenti due o tre viticci consecutivi di lunghezza media (Figura 4).



Figura 4: Germoglio della varietà Versoalen.

Foglie giovani

Le foglie giovani sono di colore verde e presentano assenza o scarsissima pelosità.

Foglie adulte

Le foglie adulte presentano una colorazione verde medio e una superficie fogliare di dimensione media. La lamina è pentagonale e generalmente composta da cinque lobi (Figura 5).



Figura 5: Foglia adulta della varietà Versoalen.

Tralci lignificati

I tralci lignificati sono di colore brunastro, ricchi di lenticelle e presentano una sezione trasversale ellittica. Sono privi di pelosità.

Fiore e fertilità dei germogli

Il fiore è ermafrodita e completamente sviluppato, con stami e pistillo funzionali. Per ogni germoglio si sviluppa generalmente non più di un'infiorescenza e le gemme basali presentano una fertilità ridotta.



Grappoli e acini

I grappoli sono corti, mediamente larghi e spargoli. Presentano una forma conica con una o due ali. I peduncoli sono corti e lignificati solamente alla base (Figura 6).



Figura 6: Grappolo della varietà Versoalen.



Gli acini di uno stesso grappolo risultano spesso disomogenei per dimensione; sono corti e mediamente larghi. La buccia è sottile, poco pruinosa e di colore giallo-verde. La resa in mosto è medio-bassa (Figura 7).



Figura 7: Acino e vinaccioli della varietà Versoalen.

Caratteristiche fenologiche e agronomiche

Il Versoalen è una varietà a germogliamento e fioritura precoci. L'invasiatura avviene da precoce a medio-tardiva, mentre la maturazione delle uve è medio-tardiva fino a tardiva.



Caratteristiche agronomiche

Il Versoalen presenta vigoria media e produzioni basse e irregolari. Gli acini sono soggetti a colatura e acinellatura, ma la varietà non mostra particolare sensibilità alle principali malattie.

La varietà si adatta sia all'allevamento a pergola sia alla spalliera e viene destinata alla vinificazione.



Statistica descrittiva (uva e mosto) (2014–2017)

Tabella 1: Valori medi dei parametri tecnologici dell'uva, del mosto e di produzione (N = numero di osservazioni)

Parametro	N	Minimo	Massimo	Media	Dev. Std.
uccheri (°Babo)	24	14,60	17,37	16,42	1,02
pH	24	3,11	3,34	3,18	0,08
Acidità titolabile (g/l)	24	6,13	10,69	8,98	1,61
Acido malico (g/l)	20	3,80	5,86	4,96	0,79
Acido tartarico (g/l)	20	7,60	9,22	8,13	0,62
Azoto assimilabile dai lieviti (mg/l)	24	129,0	206,0	167,17	30,12
Peso dell'acino (g)	24	2,06	2,95	2,74	0,32
Peso del grappolo (g)	28	141,67	213,60	188,51	24,77
Produzione per ceppo (kg)	28	0,32	1,06	0,69	0,25
Produzione (kg/m²)	28	0,18	0,59	0,38	0,14
Valid N (listwise)	20				

Valutazione enologica

Il Versoalen è una varietà a bacca bianca e maturazione tardiva, in grado di soddisfare gli standard qualitativi richiesti per la produzione di vini di pregio.

La tabella seguente riporta i principali parametri analitici dei vini ottenuti da questa varietà.



Parametri descrittivi del vino

Tabella 2: Valori medi dei principali parametri tecnologici del vino (N = numero di osservazioni)

Parametro	N	Minimo	Massimo	Media	Dev. Std.
Alcol (% vol.)	6	11,42	13,63	12,18	1,08
pH	6	3,04	3,35	3,19	0,12
Acidità totale (g/l)	6	5,48	8,76	7,20	1,36
Acido tartarico (g/l)	6	2,36	2,72	2,56	0,15
Acido malico (g/l)	6	1,75	3,93	2,83	0,89
Estratto secco totale (g/l)	6	18,03	22,80	20,88	2,11
Polifenoli totali (metodo Folin) (mg/l)	6	186	247	204,67	22,12
Valid N (listwise)	6				

Valutazione sensoriale

Il Versoalen dà origine a:

- vini semplici o piuttosto neutri (Grafico 1);
- vini riconducibili allo stile dei vitigni del gruppo borgognone, come ad esempio il Pinot Bianco (Grafico 2);
- vini caratterizzati da note agrumate, frutta esotica e frutta drupacee

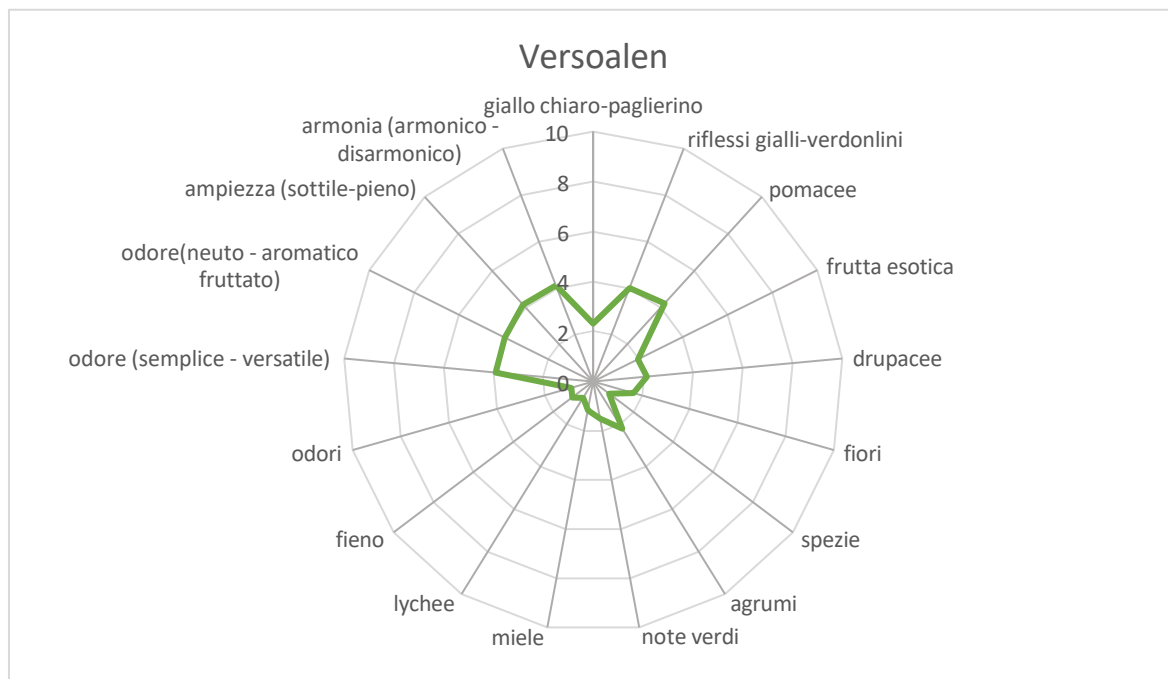


Grafico 1: Descrizione sensoriale del vino Versoalen

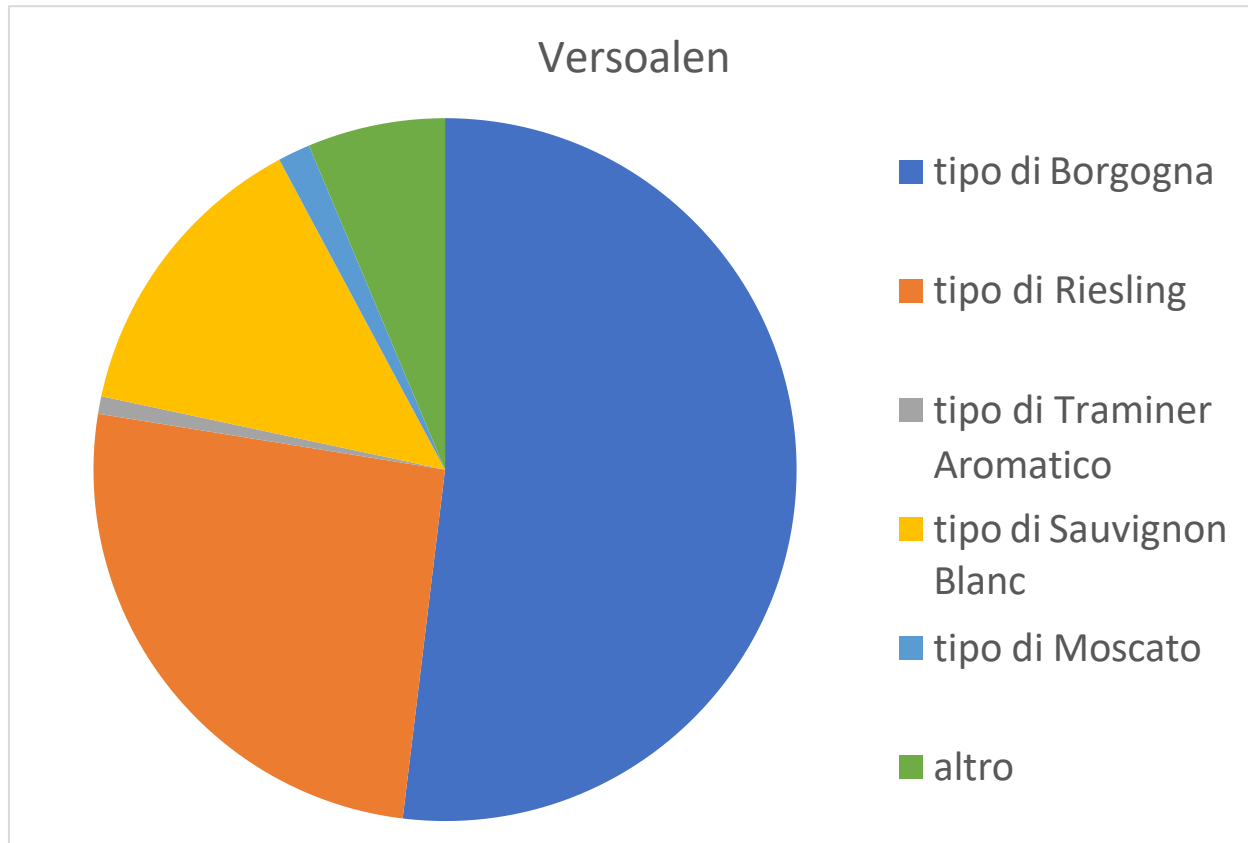


Grafico 2: Collocazione del vino Versoalen rispetto a tipologie enologiche note (Borgogna, Riesling, Gewürztraminer, Sauvignon, Moscato o altre).

Relazione tecnica

Allegato 2: valutazione riduzione del titolo alcolometrico totale minimo (FEM)



FONDAZIONE
EDMUND MACH
dal 1874

Valutazione enologica circa l'abbassamento della gradazione alcolica potenziale

In relazione alla proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a IGT “Vigneti delle Dolomiti”, con specifico riferimento alla riduzione del titolo alcolometrico volumico totale minimo richiesto ai vini ad indicazione geografica tipica “Vigneti delle Dolomiti” (in lingua tedesca “Weinberg Dolomiten”) all’atto dell’immissione al consumo (Articolo 6 – Caratteristiche al consumo), si riportano di seguito le caratteristiche chimico-compositive relative a un’ampia selezione di uve raccolte sull’intero territorio provinciale trentino.

In particolare, tra le varietà maggiormente rappresentative sotto il profilo economico e produttivo del territorio, sono state considerate: Chardonnay (121 campioni), Pinot grigio (98), Müller Thurgau (57), Teroldego (38), Merlot (54) e Marzemino (46). Ciascun campione è stato monitorato settimanalmente rispetto ai principali parametri di maturazione ed è stato raccolto nel corso di 10 annualità (2016–2025). Tali varietà rappresentano complessivamente la quota maggioritaria della produzione trentina.

Ai fini della valutazione dell’attitudine tecnologica alla trasformazione di uve caratterizzate da un titolo alcolometrico volumico potenziale minimo fino a 8 % vol., sono state considerate le variazioni che un’anticipazione della raccolta, finalizzata al raggiungimento della gradazione alcolica minima, potrebbe determinare sui principali parametri tecnico-qualitativi. Tali variazioni, al fine di una maggiore interpretabilità, anche in ragione delle differenti destinazioni enologiche (bianco, rosato, rosso, frizzante, spumante), sono espresse in funzione del singolo grado alcolico potenziale, per valori superiori a 8 % vol. e fino al limite imposto dal disciplinare.

Le variazioni dei diversi parametri sono espresse in termini di mediana, ritenuta più rappresentativa in presenza di variabilità agronomica interannuale e intra-areale.

	Anticipo raccolta (giorni)	pH	AcTotale (g/L)	GradoBrix (°)	AcMalico (g/L)	AcTartarico (g/L)	Potassio (g/L)
Chardonnay	7	-0.11	2.5	-2.0	1.9	0.1	-0.11
Merlot	7	-0.16	2.7	-2.1	1.9	0.3	-0.17
Mueller Thurgau	9	-0.10	2.1	-2.0	1.6	0.1	-0.11
Marzemino	9	-0.14	2.5	-2.0	1.8	0.1	-0.16
Pinot grigio	9	-0.13	3.4	-2.1	2.7	0.2	-0.14
Teroldego	7	-0.12	3.3	-2.0	2.6	0.3	-0.13

Come emerge dai dati, il raggiungimento del titolo alcolometrico potenziale considerato corrisponde indicativamente a un’anticipazione della raccolta compresa tra 7 e 9 giorni per grado alcolico rispetto alla maturazione tecnologica standard.

In tali condizioni si osservano, per grado alcolico:

- valori di pH inferiori, con riduzioni comprese tra 0,11 e 0,16 unità;
- valori di acidità totale superiori, variabili tra +2,1 e +3,4 g/L, espressi come acido tartarico;
- contenuti zuccherini (°Brix) inferiori di circa 2 unità;
- concentrazioni di acido malico superiori, mediamente comprese tra +1,6 e +1,9 g/L, con incrementi più marcati per Pinot grigio e Teroldego (+2,6–2,7 g/L);

- contenuti di acido tartarico sostanzialmente stabili, con variazioni contenute nell'intervallo 0,1–0,3 g/L;
- grado di salificazione leggermente inferiore, associato a un contenuto di potassio ridotto di circa 0,11–0,17 g/L.

Alla luce di quanto sopra evidenziato, i dati relativi alle uve raccolte nel corso dell'ultimo decennio indicano che matrici caratterizzate da un titolo alcolometrico volumico potenziale minimo pari a 8 % vol. non presentano criticità rilevanti ai fini di una corretta trasformazione enologica, risultando compatibili con i normali processi fermentativi e con il raggiungimento di adeguati equilibri acido-strutturali del vino finito.