

Aggiornamento dell'elenco dei vitigni principali per l'IGP "MITTERBERG"

Sono state aggiunte cinque nuove varietà all'elenco dei vitigni ammessi per la produzione di vini con l'indicazione geografica protetta "Mitterberg". Si tratta dei vitigni Solaris B., Cabernet cortis N., Sauvignier gris B., Muscaris B., Johanniter B. I vitigni sono iscritti nell'elenco nazionale delle varietà di vite (G. U. 186 del 2013-08-09 e G. U. 258 del 2014-06-11) e appartengono alle cosiddette varietà "Piwi", cioè varietà prodotte mediante ripetuti incroci tra varietà portatrici di resistenze contro malattie della vite e varietà tradizionali di uve da vino. Tutte le cinque varietà presentano un'elevata resistenza contro le due principali malattie fungine della vite, l'oidio (*Erysiphe necator*) e la peronospora (*Plasmopara viticola*) e per questo necessitano, per la produzione di uve perfettamente sane e mature, molti trattamenti fitosanitari in meno.

Le nuove generazioni di queste varietà parzialmente resistenti raggiungono un livello qualitativo dei vini molto vicino a quello delle varietà tradizionali. Dato che necessitano di molti trattamenti fitosanitari in meno sono adatte soprattutto per le zone sensibili come per esempio nelle vicinanze di case, scuole, parchi gioco, campi sportivi ecc. e in pendii ripidi, dove i trattamenti fitosanitari non sono meccanizzabili e dove in molti casi la manodopera per eseguire i trattamenti a mano non è più disponibile.

Le aziende dell'Alto Adige che coltivano varietà parzialmente resistenti, nella maggior parte dei casi lavorano in condizioni difficili, hanno superfici coltivabili molto ristrette, spesso in forte pendenza, difficilmente o solo parzialmente raggiungibili con i mezzi agricoli e hanno viti che per natura sono poco vigorose e dunque mediamente produttive in termini di quantità d'uva prodotta per unità di superficie. Per tali motivi queste aziende hanno l'obiettivo di produrre dei vini di buona qualità, al fine di raggiungere un riscontro economico che permetta loro di portare avanti l'attività agricola. Poter indicare il nome della varietà sull'etichetta risulta essere di grande importanza per loro e ne facilita nettamente la commercializzazione dei vini.

La vendita dei vini di queste varietà, tuttora abbastanza sconosciute ai consumatori, ha un certo successo soprattutto nella vendita diretta: in questo caso il produttore incontra personalmente il consumatore e in questo contesto ha la possibilità di spiegargli direttamente le specificità del prodotto. Mentre, ad oggi, la commercializzazione di questi vini per le grandi aziende con mercati distanti ed anonimi risulta essere ancora difficile.

Segue la descrizione delle cinque varietà per le quali viene richiesto l'inserimento nel IGP "Mitterberg":

Solaris

Il vitigno Solaris (FR 240-75) è stato creato nel 1975 dallo Staatliche Weinbauinstitut Freiburg in Germania. Solaris risale ad un incrocio tra Merzling x (Saperavi servernyi x Muscat Ottonel). La caratteristica principale della varietà è la sua precocità. Infatti, l'uva della varietà Solaris matura prima di altre varietà precoci come Müller Thurgau o Kerner, può raggiungere un grado zuccherino molto elevato, mentre l'acidità tende ad abbassarsi velocemente.

Per la nostra prova di idoneità della varietà sono stati selezionati due siti. Il primo sito ad Appiano Monte, presso l'azienda Gandberg di Niedermayr Rudolph ad un'altitudine di circa 550 m.s.l.m. e il secondo sito a Signato sul Renon di Mayr Georg ad un'altitudine di circa 950 m.s.l.m.. In entrambi i siti le viti sono state allevate con il sistema a spalliera con un sesto d'impianto di 2,00 x 0,80 m.

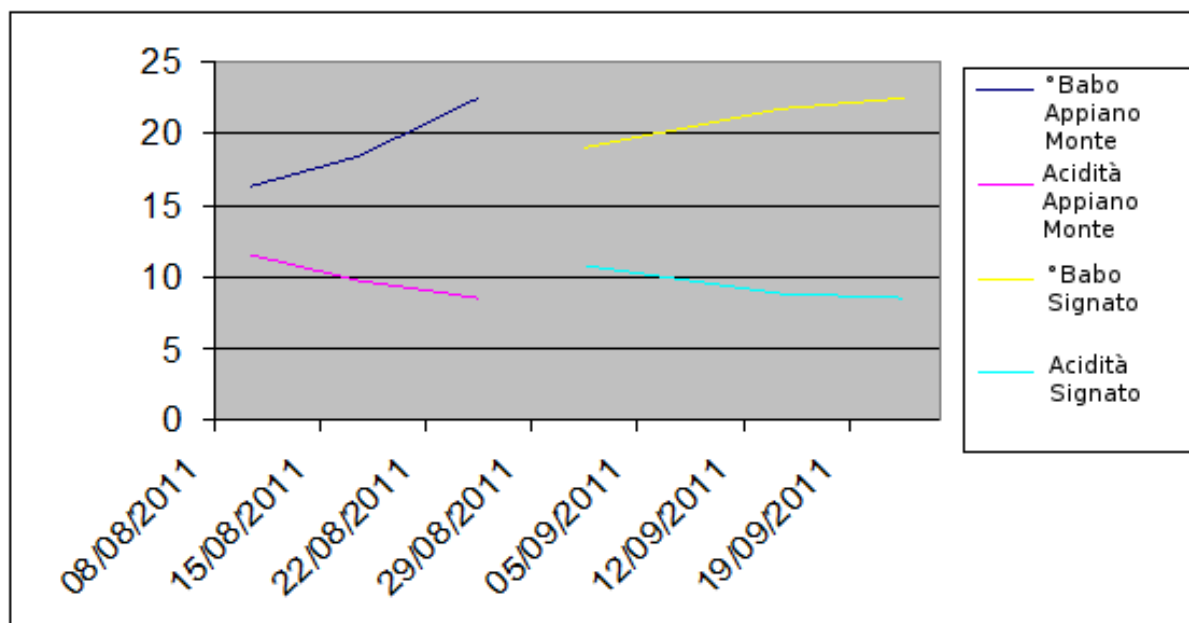


Figura 1: andamento della maturazione (2011) di Solaris nei siti di Appiano Monte e Signato.

Proprietà viticole:

Solaris ha mostrato una buona adattabilità in entrambi i siti. Crescita e allegagione possono essere descritte come buone. Come si può vedere in figura 1 e 2, sia la resa zuccherina sia il contenuto totale dell'acidità titolabile in entrambi i siti erano molto buoni e quasi allo stesso livello. Vi sono state differenze tra i siti per quanto riguarda la resa. Mentre ad Appiano Monte, la resa senza diradamento dei grappoli in media ha raggiunto le 100 dt/ha, i risultati della resa a Signato sono stati significativamente più bassi, raggiungendo poco meno di 30 dt / ha.

Questa riduzione della resa nel sito di Signato è in gran parte dovuta alla produzione di grappoli molto piccoli. Anche la vendemmia è avvenuta in periodi diversi. Ad Appiano Monte la vendemmia è stata effettuata il 25 agosto 2011, mentre a Signato quasi un mese dopo, il 22 settembre 2011.

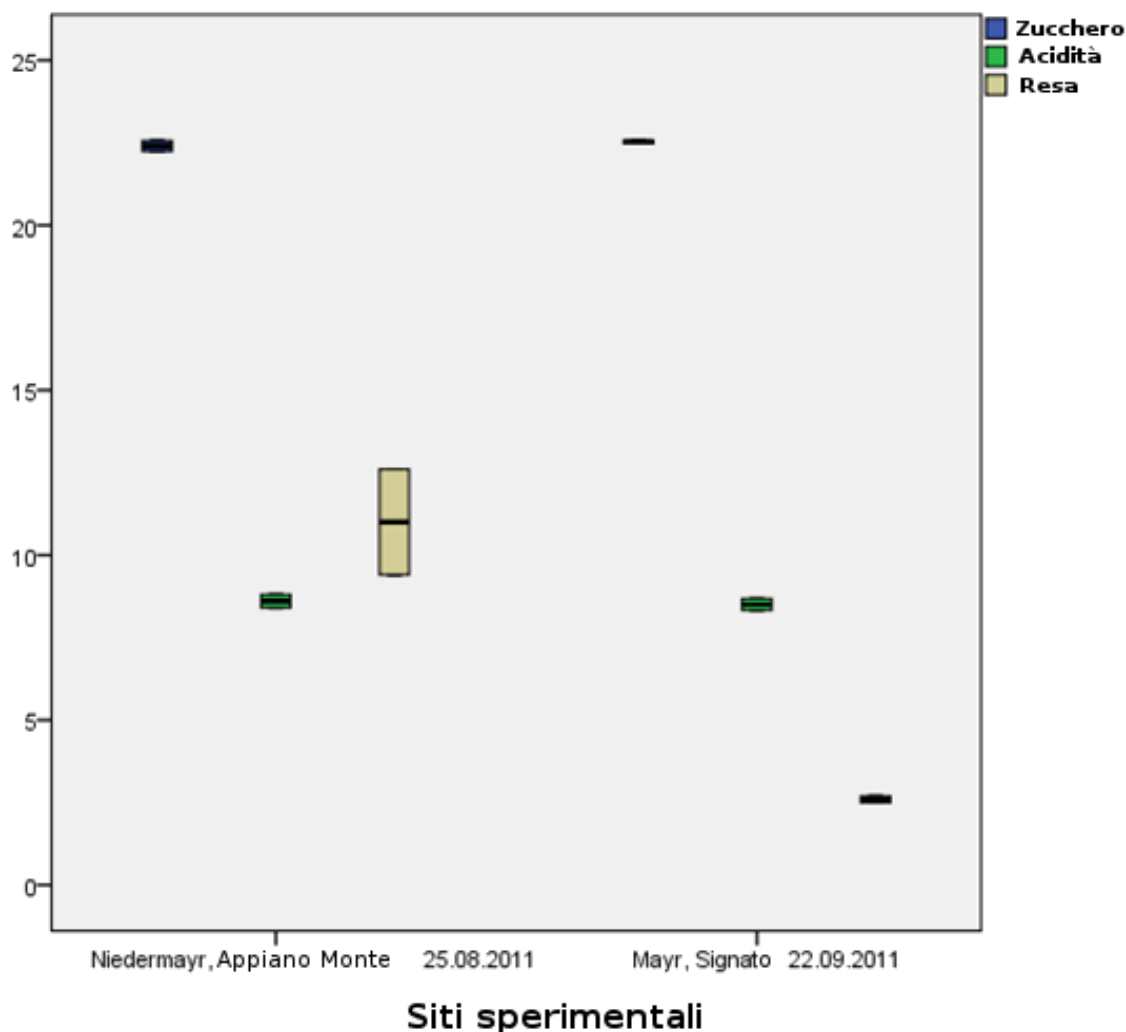


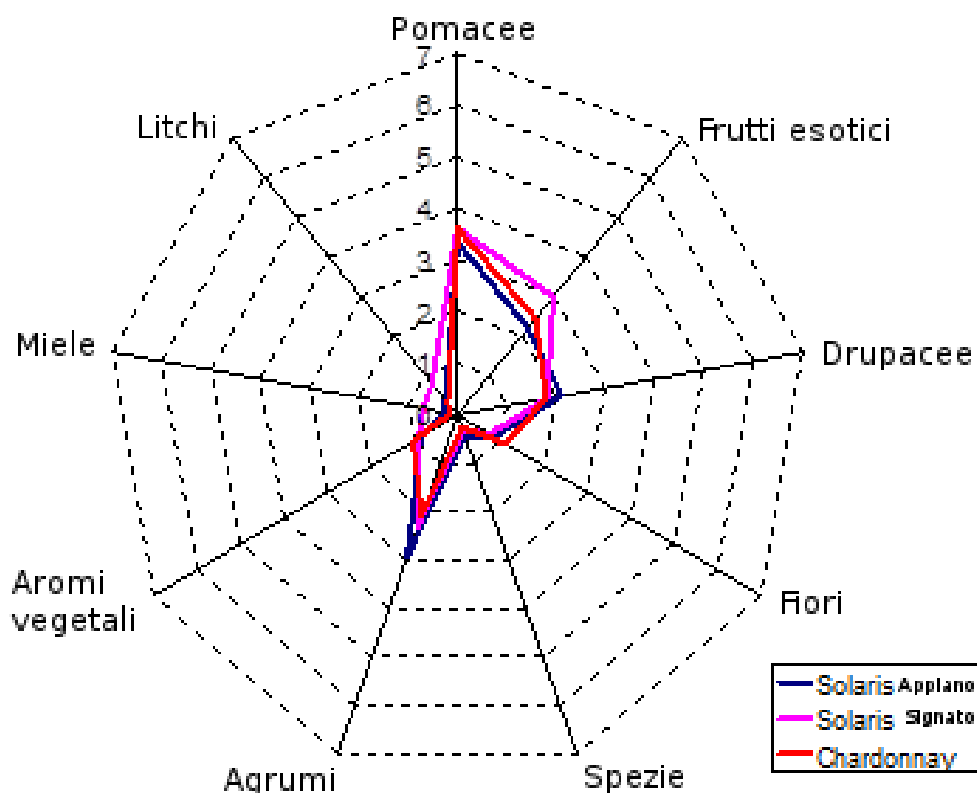
Figura 2: Quantità vendemmiata di Solaris nei siti di Appiano Monte e Signato nel 2011 (zuccherò in °Babo, acido in g/l, resa in kg/m² * 10)

Resistenza:

Il grado di resistenza di Solaris è buono. In particolare, contro la Peronospora mostra una resistenza molto buona. Rispetto all'Oidio, la varietà è leggermente più sensibile, il che richiede alcuni (2-4) trattamenti mirati in situazioni sfavorevoli e anni con maggiore pressione. Solaris non è soggetto a marciumi dell'uva come botrite e marciume acido.

Caratteristiche del vino:

I vini della varietà Solaris si caratterizzano per la loro morbidezza nel gusto. Al naso assomigliano molto alle varietà nobili francesi, in particolare alla varietà Chardonnay ma integrati da una leggera componente di Riesling. Le note speziate giocano solo un ruolo secondario. Più importanti sono le note aromatiche, che ricordano le pomacee, i frutti esotici e le drupacee; vi è anche odore di agrumi (Fig. 3). In termini di chimica del vino, la varietà è molto ricca di ingredienti. È da sottolineare l'alto livello alcolico e l'acidità benefica, a condizione che la varietà venga coltivata in siti ad alte altitudini. Altrimenti l'acidità precipita, come indicato dai bassi valori di acido malico (Tabella 1).



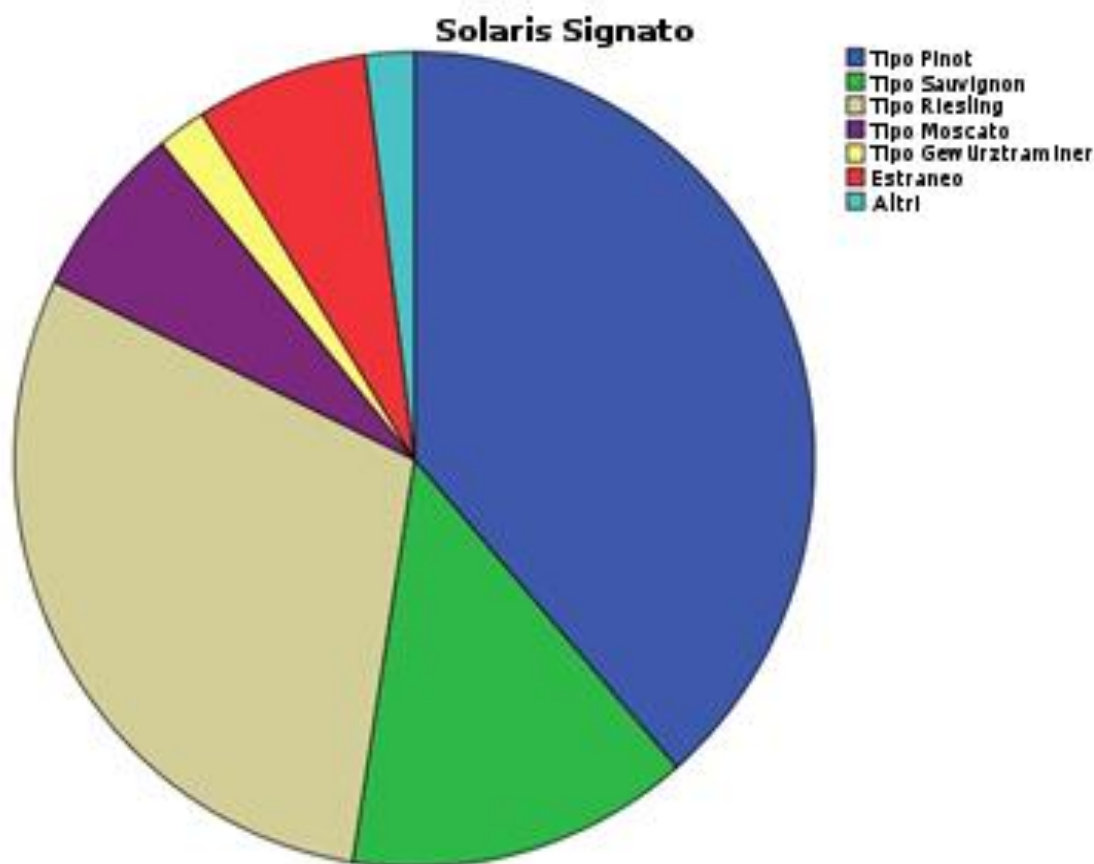


Fig. 3: Descrizione sensoriale dei vini Solaris, annata 2011 (località Appiano Monte e Signato); Grafico a ragnatela per la caratterizzazione della varietà (annata 2011, qui in confronto con Chardonnay) e grafico a torta (Signato) per l'assegnazione di tipo sensoriale.

Tabella 1: Statistiche descrittive sui principali ingredienti del vino della varietà Solaris 2011 coltivata nei siti di Appiano Monte e Signato.

Statistica descrittiva

	N	Minimo	Massimo	Media	Deviazione St.
alcol (% Vol)	4	15,53	15,84	15,64	,136
pH vino	4	3,06	3,24	3,14	,089
Acidità tit. vino (g/l)	4	7,56	8,72	8,19	,612
Acido tartarico (g/l)	4	3,20	5,10	4,15	1,04
Acido malico (g/l)	4	1,60	2,10	1,80	,24
Estratti (g/l)	4	24,83	27,20	26,08	1,27
Tannini totali (Folin) (mg/l)	4	277	313	288	16
Valid N (listwise)	4				

La produzione di Solaris in Alto Adige :

Solaris è la varietà di vite che in Alto Adige permette la coltivazione fino a 1300 m sopra il livello del mare, purché il sito sia ben esposto al sole. Anche in vallate di montagna, dove finora la viticoltura non era presente, ci sono i primi esempi interessanti di coltivazione di questa varietà. L'uva della varietà Solaris matura molto precocemente, ben due settimane prima della varietà Müller Thurgau. È perciò assolutamente necessario coltivare il Solaris in altitudine o in vallate di montagna con condizioni climatiche corrispondenti, per raggiungere mosti e vini con un buon equilibrio tra acidità ed alcol.

- Struttura produttiva

Come mostra la tabella 2, attualmente in Alto Adige vengono coltivate 13 ettari di Solaris da 47 aziende, con una media di 0,28 ettari di superficie coltivata per azienda.

Tab. 2. Sviluppo della coltivazione di Solaris in Alto Adige

Varietà	2015			2016			2017			2018		
	ettari	aziende	sup. per azienda	ettari	aziende	sup. per azienda	ettari	aziende	sup. per azienda	ettari	aziende	sup. per azienda
Solaris B	7,9	23	0,34	10,3	16	0,64	12	40	0,30	13	47	0,28

Un esempio di coltivazione del vitigno in un ambiente finora estraneo alla coltivazione della vite si ritrova nel vino prodotto col nome «Pustrissa» della cantina del Centro di Sperimentazione Laimburg. L'uva con la quale viene fatto questo vino, viene prodotta dall'Agenzia Demanio Provinciale dell'Alto Adige a Teodone, nella periferia della città di Brunico in val Pusteria. Il vigneto, situato a 830 m di altitudine, è stato piantato nel 2008. Finora non sono mai stati notati problemi dovuti al freddo invernale o a gelate primaverili e autunnali. Non vengono fatti trattamenti antiparassitari poiché finora non è stata notata la presenza di malattie fungine. L'uva raggiunge un grado di maturazione discreto, la quantità di uva prodotta per ettaro è da 60 a 80 dt per ettaro. La raccolta avviene normalmente verso la fine di settembre, in qualche anno anche all'inizio di ottobre. Il vino ottenuto ha un'acidità marcata, ma è anche ben strutturato ed equilibrato.

- Livello di produzione attuale

La tabella 3 riporta la produzione di uve di Solaris dal 2015 al 2018. È da considerare che i vigneti in parte sono giovani e ancora non pienamente produttivi. Inoltre, grande parte del Solaris è piantato in altitudini sopra le 700 m s.l.m., tendendo a produzioni più basse rispetto alle zone più basse e calde.



Tab. 3. Produzione di uve di Solaris dal 2015 al 2018

Varietà	2015		2016		2017		2018	
	q.li	vino prodotto in ettolitri	q.li	vino prodotto in ettolitri	q.li	vino prodotto in ettolitri	q.li	vino prodotto in ettolitri
Solaris B	183,15	128,205	379,96	266	394,29	276	641,85	449

- **Potenzialità produttiva del territorio e di commercializzazione del prodotto**

Le potenzialità produttive di questa varietà sono discrete in quanto è una varietà a maturazione molto precoce, molto resistente ai freddi invernali ed abbastanza resistente alle malattie fungine. Quindi può essere considerata è la varietà di eccellenza per le nuove zone viticole che sorgono fino a mille metri di altitudine nelle zone di montagna e in vallate alpine dove finora non c'erano i presupposti per la coltivazione della vite.

Nonostante questo, risulta difficile fare delle prognosi per quanto riguarda il potenziale di commercializzazione del Solaris, in quanto finora, come spesso succede con nuove varietà di vite e nuove tipologie di vino, l'interesse dei consumatori per questi vini si sviluppa molto lentamente. È quindi possibile che l'incremento nella superficie di produzione osservato negli scorsi anni si protrarrà nei prossimi anni e che acceleri in maniera più o meno forte.

Cabernet Cortis



Il vitigno Cabernet Cortis (FR 437-82r) è stato creato nel 1982 dallo "Staatliches Weinbauinstitut Freiburg" in Germania. Il Cabernet Cortis proviene da un incrocio tra il Cabernet Sauvignon x (Merzling x (Zarya Severa x Muscat Ottonel)). Il vitigno si distingue per la buona resistenza a Oidio e Peronospora, un'epoca di maturazione media e per la qualità dei vini.

In Alto Adige, la varietà è stata piantata per la prima volta dal Centro di Sperimentazione Laimburg nel 2003. Come sito è stato scelto un impianto nella zona di Lavardi nel comune di Caldaro a 450 m sul livello del mare. Il sesto d'impianto era di 2,00 x 0,90 m, che corrisponde a una superficie di 1,80 m² per pianta. Come sistema d'allevamento è stato scelto il sistema a spalliera.

Il Cabernet Cortis è stato ulteriormente piantato nel 2008 nel sito di Piglon nel comune di Vadena. Questo

leggero pendio orientale si trova a 240 m sul livello del mare. Anche lì, le viti sono state allevate con un sistema a spalliera con un sesto d'impianto di 2,00 x 0,82 m, che corrisponde a una superficie di 1,64 m² per pianta. I campionamenti a Lavardi sono stati eseguiti dal 2005 al 2009 e a Piglon dal 2009 al 2015.

Proprietà viticole:

Sia nel sito di Lavardi (Caldaro) che a Piglon (Vadena) il Cabernet Cortis ha mostrato una buona capacità di crescita. Poiché le uve si presentavano piuttosto spargole e di conseguenza non molto pesanti, si poteva raggiungere solo un livello di resa massimo di 70-80 dt / ha (Tab. 4). Tuttavia, i livelli di zucchero e i valori di acidità erano molto buoni. A causa dell'elevata acidità per una varietà rossa, il raccolto è stato posticipato. In un secondo momento, però, si poteva osservare un certo disseccamento del rachide. Inoltre, le bacche di Cabernet Cortis tendevano a ridursi con l'avanzamento della maturazione, concentrando tutte le componenti.

La tabella seguente mostra in maniera riassuntiva i test di maturazione del Cabernet Cortis.

Tab. 4. Rese, grado zuccherino e acidità

Anno	Sito	Maturazione completa (Vendemmia)	Resa		Grado zuccherino °Babo	acidità g/l
			kg/pianta	dt/ha		
2005	Lavardi, Caldaro	23.09.	0,62	39	20,08	8,13
2006	Lavardi, Caldaro	27.09.	0,65	41	21,02	9,52
2007	Lavardi, Caldaro	21.09.	0,47	30	23,03	8,88
2009	Lavardi, Caldaro	23.09	1,18	74	21,52	7,11
2009	Piglon, Vadena	10.09.	0,27	16	21,92	7,90
2011	Piglon, Vadena	31.08.	0,51	36	25,18	8,91
2012	Piglon, Vadena	18.09.	0,96	67	21,97	8,14
2013	Piglon, Vadena	03.10.	0,86	61	20,45	6,68
2014	Piglon, Vadena	10.10.	Nessuna vendemmia			
2015	Piglon, Vadena	15.09.	0,82	50	23,04	7,49

Resistenza:

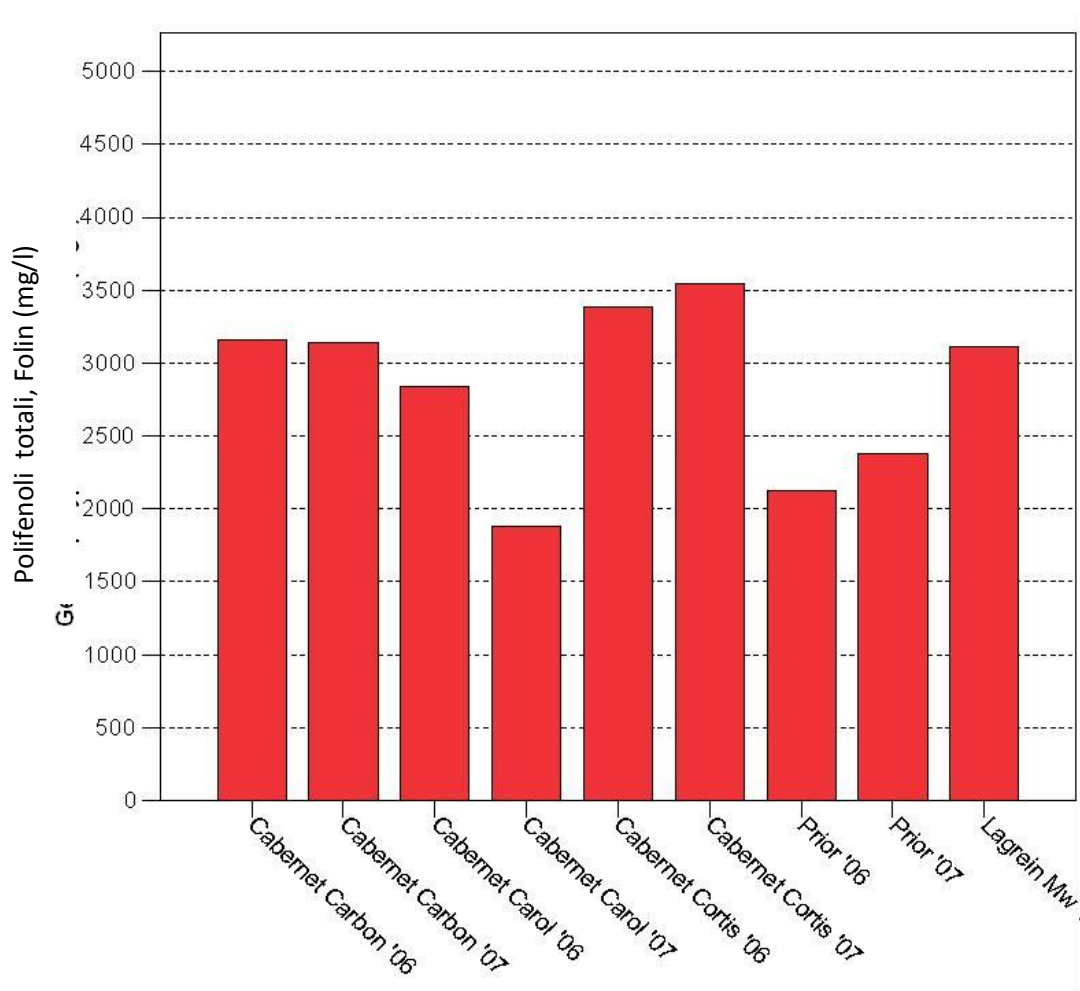
Cabernet Cortis ha mostrato sin dall'inizio un'elevata tolleranza a Oidio e Peronospora. Soprattutto nei primi anni, non è stata registrata alcuna infezione significativa. Si è riscontrata al massimo la presenza non problematica di Oidio e Peronospora sulle foglie. Tuttavia, negli anni con un'alta pressione infettiva è stato osservato un attacco tardivo più forte sulle foglie a partire da agosto. L'uva è stata in gran parte risparmiata. Nel 2014, annata eccezionalmente piovosa, è stata osservata una forte infezione a carico delle foglie e dell'uva. Inoltre, la *Drosophila suzukii* ha provocato un'infestazione di tale entità che non è stato possibile procedere con la vinificazione sperimentale.



Caratteristiche del vino:

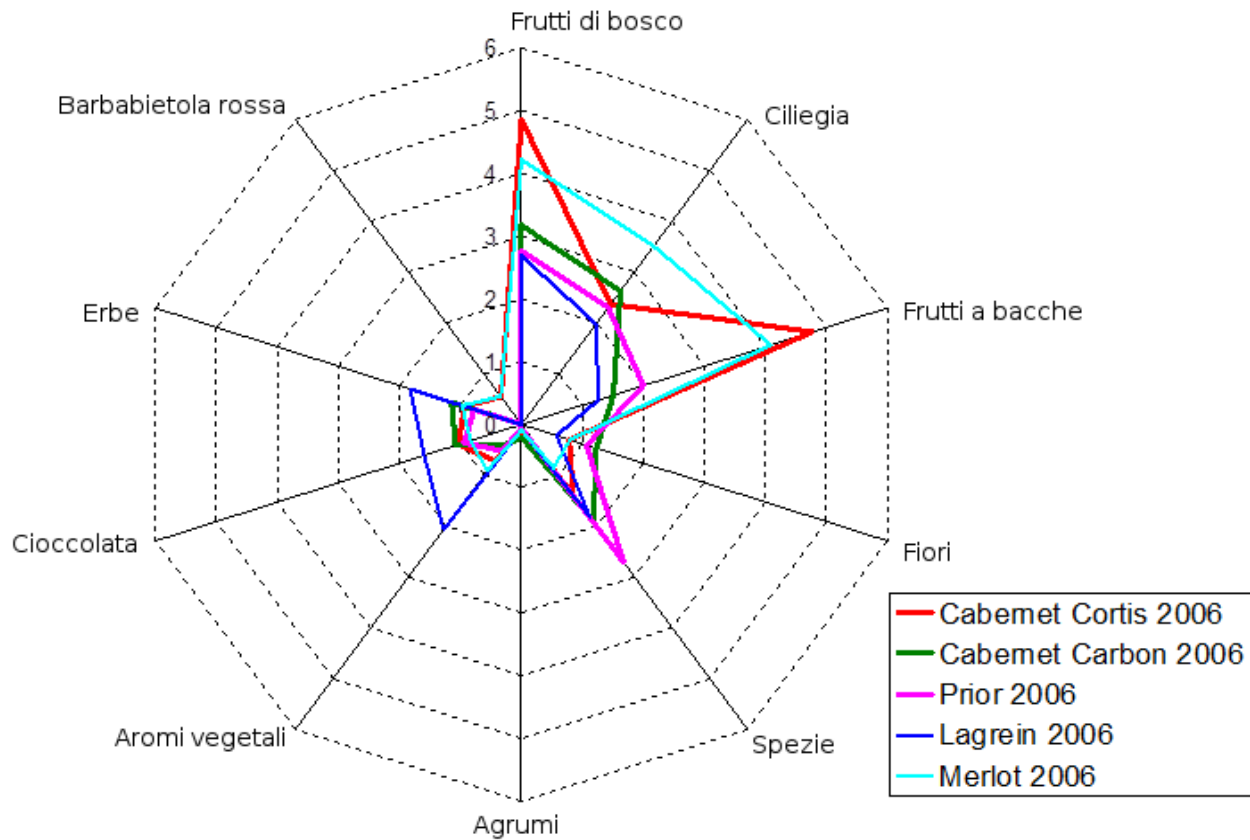
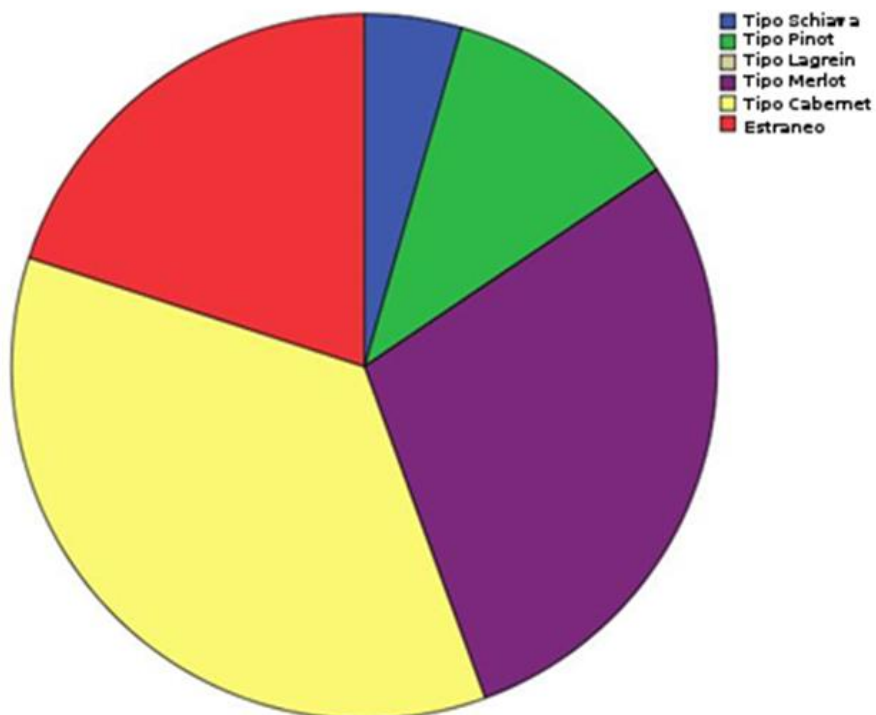
I vini della varietà Cabernet Cortis hanno mostrato un quadro sensoriale molto caratteristico (Fig. 4 – 7). Il vino è caratterizzato da un gusto spiccatamente fruttato, con distinti sentori di frutti a bacche nere e rosse e frutti di bosco. Nel dettaglio sono molto evidenti i profumi di ribes e lampone. Il Cabernet Cortis stagionato tende a sentori di verdure bollite e barbabietole. Al gusto si nota il caratteristico tannino. Il Cabernet Cortis può essere paragonato al Merlot e al Cabernet, ma gli è stata anche attribuita la somiglianza al Syrah. Tabella 5 riporta i valori chimici dei vini di Cabernet Cortis.

Fig. 4: Tannini totali di Cabernet Cortis





Cabernet Cortis anno 2007



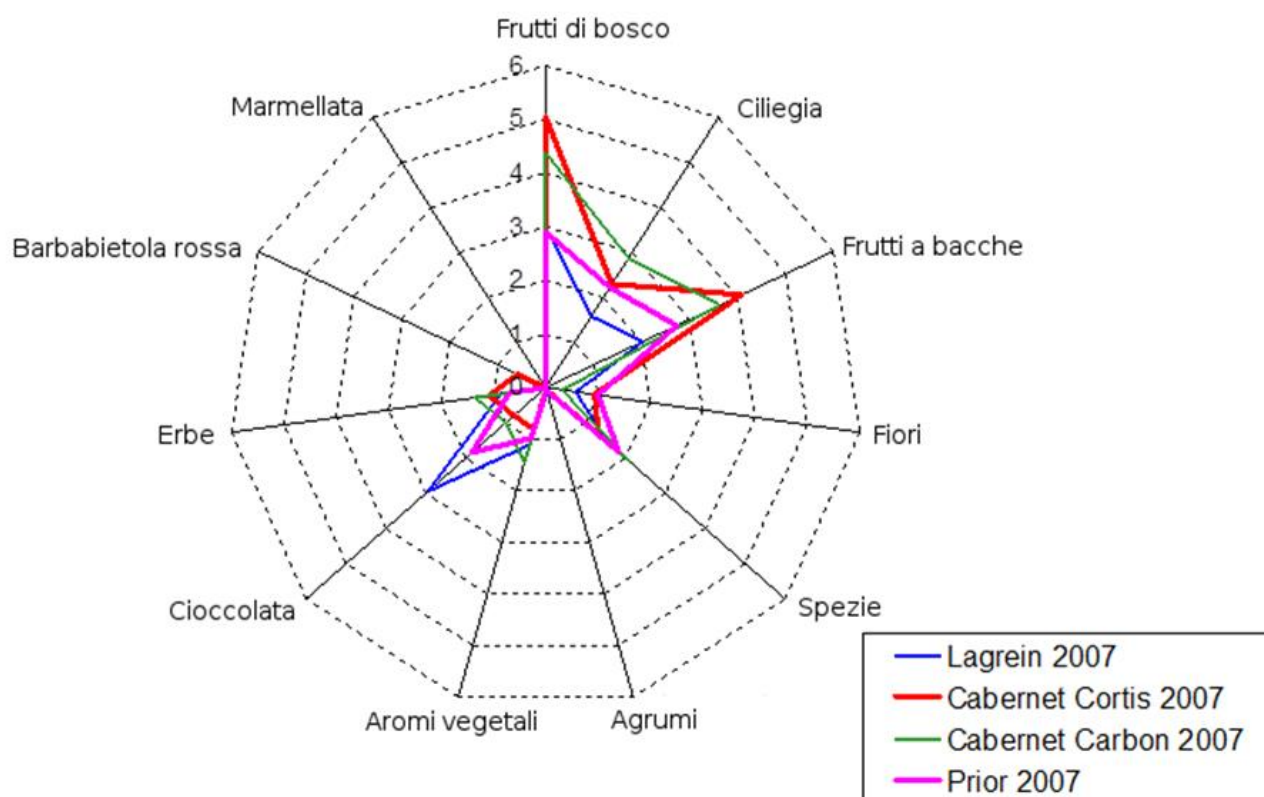


Fig. 5-7: Descrizione sensoriale del Cabernet Cortis, Cabernet Carbon e della varietà Prior di diverse annate, sito di Caldaro Lavardi.

Tab. 5: Statistica descrittiva sulle componenti chimiche della varietà Cabernet Cortis dal 2006 al 2007.

	N	minimo	massimo	media	deviazione standard
Alcol (% Vol.)	3	13,18	15,92	14,38	1,39
Valore di pH	3	3,78	4,14	3,9	,20
Acidità tit. (g/l)	3	4,5	5,4	5,0	,49
Estratti (g/l)	3	33,2	39,0	35,3	3,1
Acido tartarico (g/l)	3	1,4	2,2	1,8	,4
Tannini totali (Folin) (mg/l)	3	3389	3669	3533	140
Antociani (mg/l)	3	527	699	612	86
Valid N (listwise)	3				

La produzione di Cabernet Cortis in Alto Adige :

Di tutte le varietà parzialmente resistenti alle malattie fungine tuttora esistenti, il Cabernet Cortis è la varietà rossa che finora in Alto Adige ha dato i risultati migliori, sia come resistenza alle malattie in vigneto, sia anche come qualità del vino.

- Struttura produttiva

Attualmente in Alto Adige sono coltivati 3 ettari di Cabernet Cortis da 27 aziende (Tabella 6). In alcuni casi il Cabernet Cortis è risultato suscettibile alla *Drosophila suzukii*. Negli ultimi anni questo ha frenato l'incremento nella coltivazione di Cabernet Cortis in Alto Adige.

Tab. 6. Sviluppo della coltivazione di Cabernet Cortis in Alto Adige

Varietà	2015			2016			2017			2018		
	ettari	aziende	sup. per azienda	ettari	aziende	sup. per azienda	ettari	aziende	sup. per azienda	ettari	aziende	sup. per azienda
Cabernet cortis	1,1	6	0,18	2	12	0,17	2	24	0,08	3	27	0,11

Un produttore di vino di Cabernet Cortis è Norbert Kofler della piccola azienda vitivinicola "Kiemberger" di Terlano. Il suo vigneto di Cabernet Cortis è situato a ca. 450 m di altitudine nel comune di Appiano. Secondo necessità sono applicati da due a tre trattamenti contro le malattie fungine all'anno con zolfo e rame. Questi bastano per mantener l'uva in ottimo stato sanitario. Le rese di Cabernet Cortis sono piuttosto basse, l'uva tende alla colatura. Ma d'altro canto questo fatto permette di arrivare ad un grado di maturazione molto elevato, con uve perfettamente sane, senza alcun trattamento contro i marciumi. Alla vendemmia, che avviene ad inizio ottobre, l'uva di Cabernet Cortis nel vigneto di Kofler presenta da 23 a 25 °Babo ed il vino all'imbottigliamento ha ancora 6 – 6,5 g/L di acidità titolabile. Secondo Norbert Kofler il vino di Cabernet Cortis è molto fruttato, con aromi di ribes ed è molto ricco in polifenoli. Il vino è equilibrato e ben strutturato. Norbert Kofler finora non ha avuto problemi con la *Drosophila suzukii* nel suo vigneto.

- Livello di produzione attuale

Le produzioni di Cabernet Cortis negli ultimi annate sono riportate in tabella 7.

Tab. 7. Produzione di uve di Solaris dal 2015 al 2018

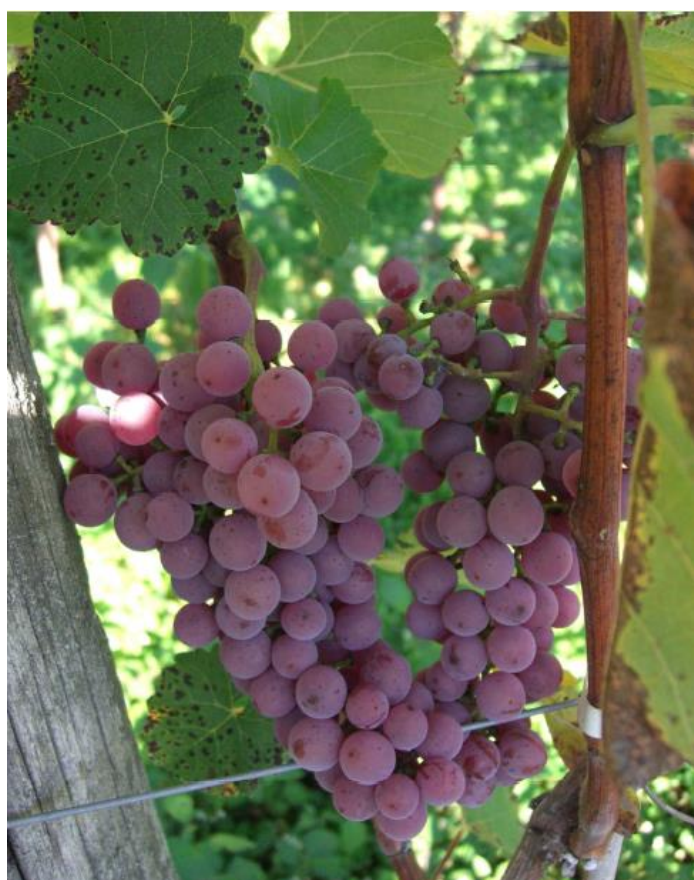
Varietà	2015		2016		2017		2018	
	q.li	vino prodotto in ettolitri	q.li	vino prodotto in ettolitri	q.li	vino prodotto in ettolitri	q.li	vino prodotto in ettolitri
Cabernet cortis N	14,8	10,36	71,84	50	48,63	34	196,73	138

- **Potenzialità produttiva del territorio e di commercializzazione del prodotto**

Secondo gli esperti il Cabernet Cortis ha le caratteristiche necessarie per diventare la prima varietà parzialmente resistente a bacca rossa di una certa importanza per la viticoltura dell'Alto Adige. Nonostante questo, negli ultimi anni lo sviluppo è rimasto molto limitato, soprattutto per i problemi dovuti alla comparsa della *Drosophila suzukii*, alla quale si è dimostrato parzialmente suscettibile. Se la varietà in futuro risulterà meno soggetta a questa problematica (*Drosophila suzukii*) è probabile che troverà notevole interesse e divulgazione. Lo sviluppo futuro dipenderà dunque molto dalle esperienze delle 27 aziende che attualmente coltivano Cabernet Cortis su piccola scala. Per quanto riguarda il potenziale di commercializzazione dei vini di Cabernet Cortis attualmente i primi esempi positivi di vini interessanti di questa varietà sono sul mercato ma rimane da verificare come verranno accettati da parte dei consumatori.

Souvignier Gris

Questa varietà dell'istituto „Staatliches Weinbauinstitut Freiburg“ è nata dall'incrocio di Cabernet Sauvignon x Bronner nell'anno 1983. Souvignier Gris ha un grappolo spargolo di media grandezza con acini rotondi da piccoli a medi. La forma del grappolo assomiglia molto al Cabernet Sauvignon. Gli acini hanno un bel colore rosato.



Souvignier Gris (FR 392-83)

Nell'ambito dell'attività "Valutazione del valore colturale di varietà con una maggiore resistenza alle malattie fungine" sono state esaminate le varietà "Souvignier Gris" e "Muscaris" in relazione alle loro caratteristiche viticole. Nell'anno 2005 sulle parcelle catastali 1153/1 e 1152/3 del maso Gandberghof di Niedermayr Rudolf, nella località di Appiano Monte, è stato creato un campo sperimentale con 50 viti innestate per ciascuna delle due varietà. Il campo sperimentale si trova a ca. 550 m.s.l.m. Come sistema di allevamento è stato scelto il sistema a spalliera. Il sesto d'impianto era di 2,00 x 0,727 m, che corrisponde a 1,454 m²/pianta. La raccolta dei campioni è stata eseguita negli anni 2006-2009.

Le viti della prova sono state innestate sul portainnesto Kober 5BB.

Comportamento viticolo

Il germogliamento al Gandberghof è stato quasi contemporaneo alla varietà Solaris, e qualche giorno prima del Pinot Bianco. L'invaiaura, quindi l'ammorbidimento delle bacche, si è verificata 4-8 gg dopo il Pinot Grigio. Il periodo di vendemmia per il Souvignier Gris può essere considerato medio-tardo. Nella nostra prova è avvenuta tra fine settembre e fine ottobre (Tabella 8).



Tab. 8. Rese, grado zuccherino e acidità

Anno	Ubicazione	Data vendemmia	Resa		Contenuto zuccherino	Acidità tit.
			kg/ceppo	dt/ha	°Babo	g/l
2006	Appiano Monte	16.10	0,58	40	20,87	6,86
2007	Appiano Monte	03.10	1,16	73	22,08	9,67
2008	Appiano Monte	28.10	0,82	57	20,62	12,8
2009	Appiano Monte	23.09	1,97	136	19,85	9,12

Resistenza

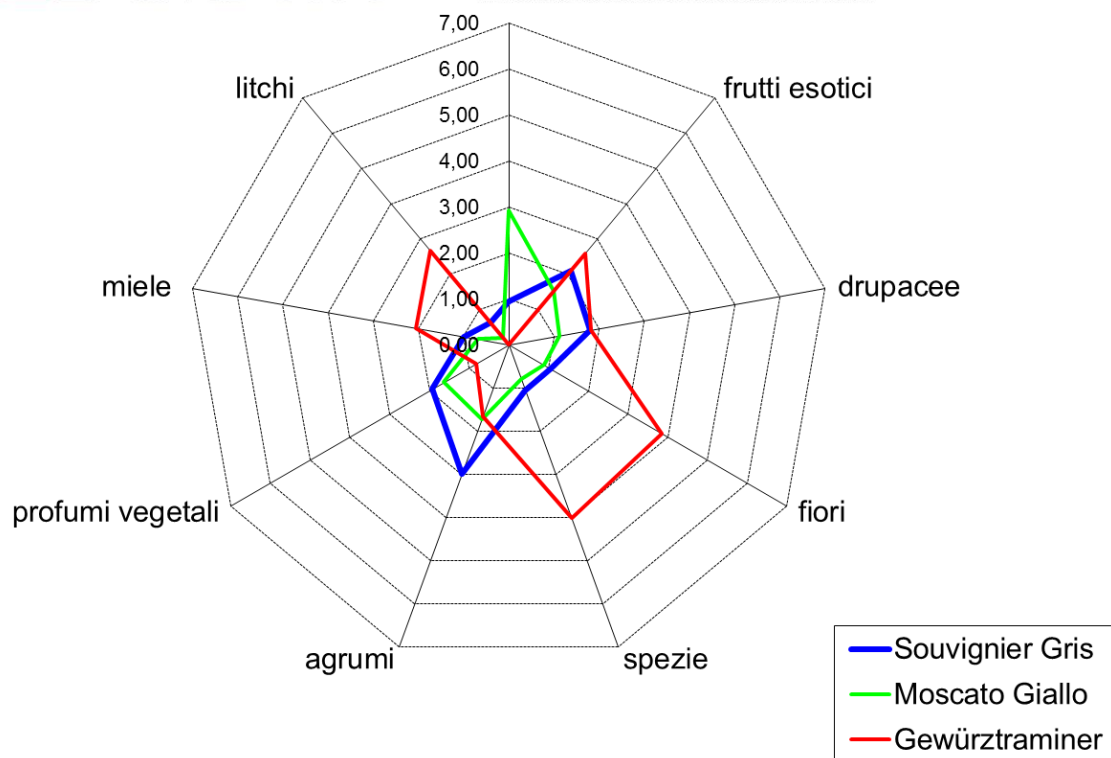
La tolleranza della varietà alle malattie fungine può essere considerata come molto buona (Tabella 9). Né la peronospora né l'oidio hanno creato delle difficoltà. Solo nel caso di una forte pressione di malattia (Oidio) sono stati eseguiti da 1 a 2 trattamenti mirati. La varietà mostra una suscettibilità al disseccamento del rachide.

Tab. 9. Suscettibilità di Sauvignier gris

Jahr	Suscettibilità				
	Oidio	Peronospora	Marciume	Disseccamento del rachide	Appassimento del grappolo
2006	nessun attacco	nessun attacco	non presente	un poco	non presente
2007	nessun attacco	nessun attacco	non presente	non presente	non presente
2008	nessun attacco	nessun attacco	non presente	un poco	non presente
2009	nessun attacco	nessun attacco	non presente	non presente	non presente

Caratteristiche del vino

Sauvignier Gris produce un vino leggermente fruttato e al naso presenta sentori di agrumi (pompelmo) e frutti esotici, così come secondariamente di drupacee. È un vino neutro/fruttato e assomiglia a Pinot, Sauvignon Blanc e Riesling. I profumi vegetali presenti ricordano molto il profilo aromatico di un Sauvignon Blanc (Fig. 8 e Tab. 10). I vini sono ben strutturati. Sotto il profilo analitico i vini mostrano un grado alcolico elevato (in funzione del grado di maturazione) con livelli di acidità e di pH (3,25) buoni. La figura 8 mostra un riassunto di 2 annate (2006 e 2009).



Varietà Sauvignier Gris

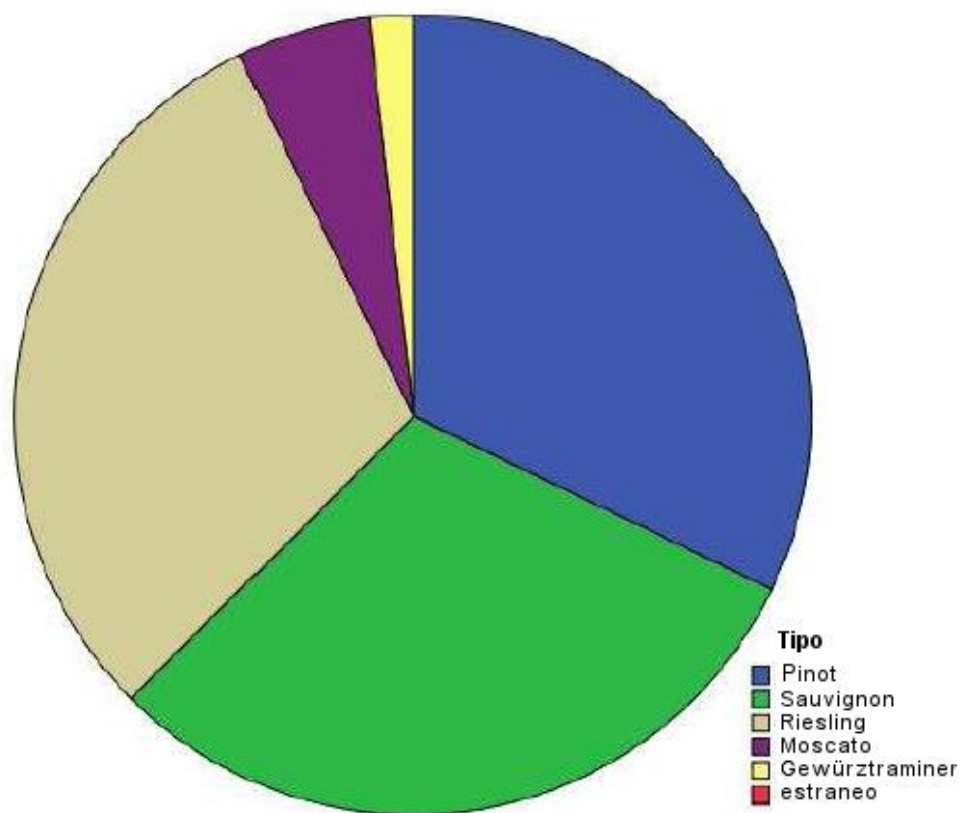


Fig. 8. Descrizione sensoriale dei vini di Sauvignier Gris del 2009; Grafico del profilo sensoriale per la caratterizzazione varietale (qui comparato con Gewürztraminer e Moscato Giallo) e grafico a spicchi per la comparazione varietale sensoriale.



Tab. 10. Statistica descrittiva delle principali componenti del vino della varietà Sauvignier Gris

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
alcol (% Vol)	3	13,85	14,93	14,40	,54
pH vino	3	3,13	3,48	3,25	,19
Acidità tit. vino (g/l)	3	5,50	7,84	6,91	1,24
acido tartarico vino (g/l)	3	1,90	3,36	2,59	,73
acido malico vino (g/l)	3	2,10	2,61	2,39	,26
estratto (g/l)	3	18,0	23,0	21,2	2,9
tannini totali (Folin) (mg/l)	3	238	361	318	69
Valid N (listwise)	3				

Sauvignier Gris anni 2006 e 2009, Appiano

La coltivazione di Sauvignier Gris in Alto Adige

Delle tre varietà trattate in questo documento, il Sauvignier gris è indubbiamente la varietà con il maggior potenziale. Questo per la qualità e la buona struttura del vino, l'elevata resistenza alle principali malattie della vite e la regolare produzione. L'epoca di maturazione del Sauvignier gris è posticipata rispetto a quella del Muscaris e del Johanniter, dunque trova buone condizioni nelle zone viticole medie dell'alto Adige, tra i 400 e i 600 m di altitudine.

- Struttura produttiva

Attualmente in Alto Adige il Sauvignier Gris viene coltivato da 45 viticoltori singoli su una superficie di 7 ettari (Tab. 11).

Tab.11. Sviluppo della coltivazione di Sauvignier Gris in Alto Adige

Varietà	2015			2016			2017			2018		
	ettari	aziende	sup. per azienda	ettari	aziende	sup. per azienda	ettari	aziende	sup. per azienda	ettari	aziende	sup. per azienda
Sauvignier gris	0			0			3	24	0,13	7	45	0,16

Un produttore di Sauvignier gris è Werner Morandell di Caldaro, uno dei più esperti produttori di varietà parzialmente resistenti. Werner Morandell coltiva la varietà in una zona tendenzialmente bassa, a 230 m di altitudine, nella zona viticola presente tra Caldaro e Termeno ed impiega le uve di Sauvignier Gris per la produzione dello spumante. Morandell è molto soddisfatto delle sue

caratteristiche di resistenza e, addirittura, ad oggi non è mai stato eseguito un trattamento fitosanitario nel vigneto di Sauvignier Gris. Anche senza trattamenti l'uva si è sempre presentata perfettamente sana, anzi il produttore sostiene che la varietà non si presta alla produzione di vini passiti, perché pur vendemmiato tardivamente, non viene attaccato dalla botrite.

Come base spumante Morandell raccoglie l'uva a circa 19 °Babo ed arriva ad un'acidità titolabile naturale tra 6,5 e 7 g/l. Morandell apprezza soprattutto la buona struttura che il Sauvignier Gris conferisce ai vini.

- **Livello di produzione attuale**

L'attuale basso livello di produzione è dovuto al fatto che gli attuali impianti di questa varietà sono recenti e non ancora in piena produzione (Tabella 12).

Tab. 12. Produzione di uve di Sauvignier gris dal 2015 al 2018

Varietà	2015		2016		2017		2018	
	q.li	vino prodotto in ettolitri	q.li	vino prodotto in ettolitri	q.li	vino prodotto in ettolitri	q.li	vino prodotto in ettolitri
Sauvignier gris B	0	0	3,13	2	51,2	36	181,37	127

- **Potenzialità produttiva del territorio e di commercializzazione del prodotto**

Dato il notevole interesse che Sauvignier Gris suscita attualmente, la qualità dei vini molto convincente e la buona resistenza alle malattie fungine, seppure parziale come in tutte le varietà resistenti attuali, è prevedibile che nei prossimi anni ci sarà un'ulteriore notevole espansione della varietà. Il Sauvignier gris, per l'epoca di maturazione media, più o meno contemporanea alle varietà importanti dell'Alto Adige, si adatta anche per essere coltivato nelle zone di bordo tra vigneti classici e strutture pubbliche, scuole, parchi giochi, cioè laddove colture che necessitano trattamenti antiparassitari sono problematici. Inoltre, è una varietà molto interessante anche per vigneti in forte pendenza, dove effettuare trattamenti antiparassitari è molto oneroso. Salvo imprevisti, la varietà Sauvignier gris potrebbe essere la prima varietà parzialmente resistente che supererà la soglia dei 100 ha di superficie in Alto Adige fra alcuni anni. È dunque una varietà con notevole potenzialità produttiva ed anche di commercializzazione per il territorio altoatesino.

Muscaris

Dall'incrocio dell'Istituto „Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg“ di Solaris x Moscato è nata nell'anno 1987 la varietà Muscaris. Muscaris ha un grappolo spargolo di media grandezza con acini medio grandi di forma rotondeggiante. Gli acini hanno un colore da giallo-verde a giallo-dorato.



Muscaris (FR 493-87)

Nell'anno 2005 sulle parcelle catastali 1153/1 e 1152/3 del maso Gandberghof di Niedermayr Rudolf, nella località di Appiano Monte, è stato creato un campo sperimentale con 50 viti innestate delle due varietà Muscaris e Sauvignier Gris. Il campo sperimentale si trova a ca. 550 m.s.l.m. Come sistema di allevamento è stato scelto il sistema a spalliera. Il sesto d'impianto era di 2,00 x 0,727 m, che corrisponde a 1,454 m²/pianta. La raccolta dei campioni è stata eseguita negli anni 2006-2009. Come portainnesti per la varietà Muscaris è stato scelto il 125 AA.

Proprietà viticole

L'andamento fenologico è molto simile al Solaris. Il germogliamento è leggermente anticipato rispetto a Solaris. La fioritura ha luogo nello stesso momento. L'invaiaitura si verifica circa una settimana dopo quest'ultima, e ca. 10 gg prima del Pinot Bianco. La

vendemmia del Muscaris si effettua da 1 settimana a 10 gg dopo Solaris. Ad Appiano Alta la vendemmia è avvenuta tra la fine di agosto e metà settembre (Tab. 13).



Tab. 13. Rese, grado zuccherino e acidità

Anno	Posizione	Data vendemmia	Resa		Contenuto zuccherino	Acido tit.
			kg/ceppo	dt/ha	°Babo	g/l
2006	Appiano Monte	19.09.	1,06	20,55	8,13	8,13
2007	Appiano Monte	28.08.	0,77	18,64	8,02	8,02
2008	Appiano Monte	18.09.	0,96	18,71	7,9	7,9

Resistenza

La tolleranza alla peronospora di Muscaris può essere considerata molto buona (Tab.14). Mostra però una suscettibilità all'oidio, a cui si può ovviare con 1-2 trattamenti mirati. Con l'avanzamento della maturazione la buccia dell'acino di Muscaris diventa molto sottile e può rompersi in caso di condizioni metereologiche avverse. A causa di ciò si ha una certa suscettibilità alla botrite e marciume acido. Inoltre, Muscaris è molto suscettibile all'attacco di uccelli, api e vespe.

Tab. 14. Suscettibilità di Muscaris

Anno	Suscettibilità				
	Oidio	Peronospora	Marciume	Disseccamento del rachide	Appassimento del grappolo
2006	leggera	nessuna	nessuna	nessuna	nessuna
2007	leggera	nessuna	botrite	nessuna	nessuna
2008	leggera	nessuna	botrite	nessuna	nessuna



Tipico, leggero attacco di oidio su Muscaris

Caratteristiche del vino

Il vino Muscaris si presenta da fruttato fino ad aromatico. Ricorda il Moscato, ma è un po' meno intenso. Mostra somiglianze con il tipo Pinot e Riesling. Al naso è caratterizzato da profumi tipo Moscato e aromi fruttati/floreali con una tendenza alla litchi (Fig. 9). I vini sono intensi a livello olfattivo ma non molto strutturati.

Analiticamente i vini corrispondono alle richieste per vini di qualità. Si distinguono i valori del grado alcolico, acidità e i valori di pH, che raggiungono dei buoni livelli (Tab. 15).

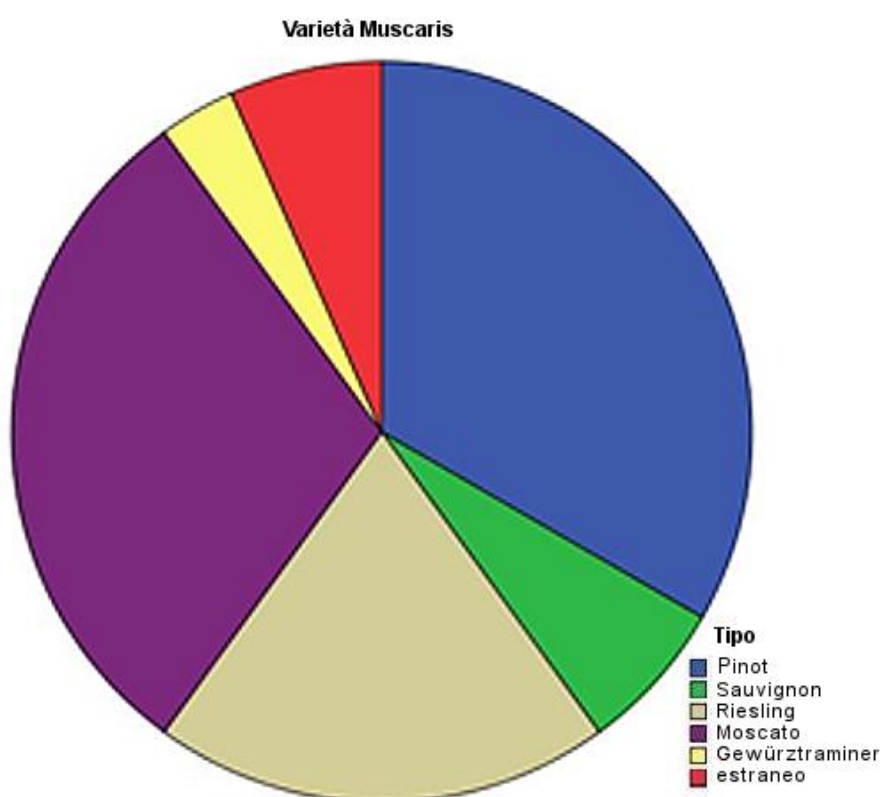
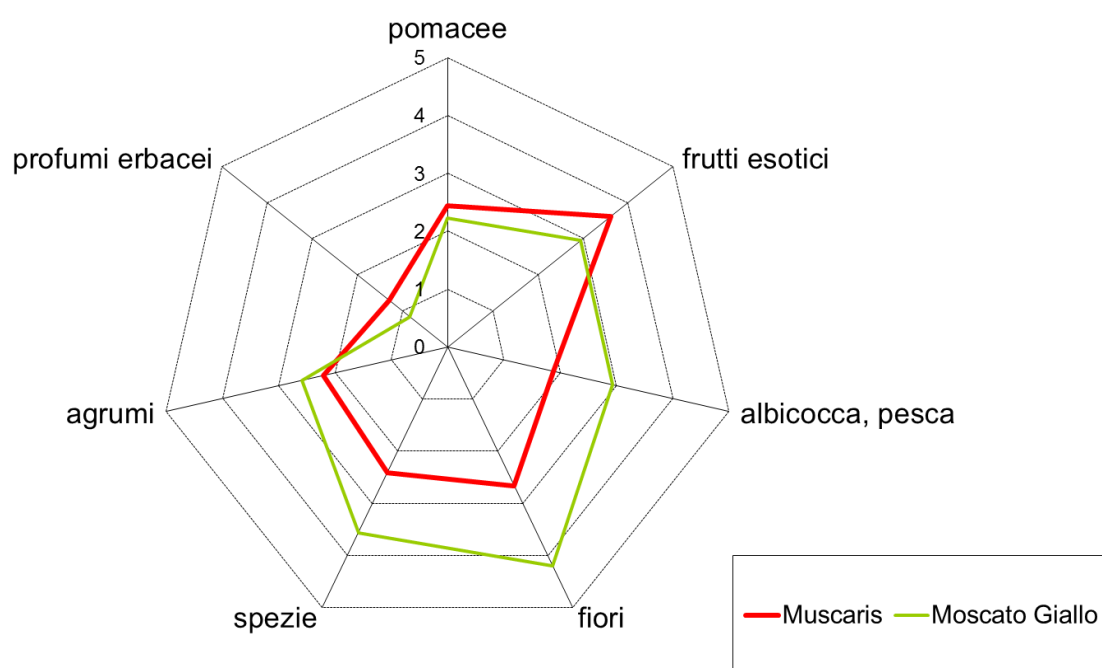


Fig. 9: Valutazione sensoriale dei vini Muscaris; Grafico del profilo sensoriale per la caratterizzazione sensoriale (anno 2006, in comparazione con Moscato Giallo) e grafico a spicchi (annata 2009) per la comparazione varietale sensoriale.

Tab. 15. Statistica descrittiva delle principali componenti del vino della varietà Muscaris, dal 2006 al 2008, Appiano.

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
alcol (% Vol)	4	12,87	14,87	14,14	,90
estratto (g/l)	4	21,80	23,40	22,47	,80
pH vino	4	3,12	3,27	3,19	,07
Acidità tit. vino (g/l)	4	6,50	8,50	7,52	,84
acido tartarico vino g/l)	4	2,80	3,48	3,07	,30
acido malico vino (g/l)	4	1,50	3,30	2,47	,80
Valid N (listwise)	4				

La coltivazione di Muscaris in Alto Adige

- Struttura produttiva

La varietà Muscaris viene coltivata tuttora su piccola scala: in Alto Adige sono 11 le aziende che la coltivano su complessivamente un ettaro di superficie (Tab. 16).

Tab. 16. Sviluppo della coltivazione di Muscaris in Alto Adige

Varietà	2015			2016			2017			2018		
	ettari	aziende	sup. per azienda	ettari	aziende	sup. per azienda	ettari	aziende	sup. per azienda	ettari	aziende	sup. per azienda
Muscaris B	0			0			0,35	7	0,05	1	11	0,09

Una delle aziende che coltivano il Muscaris è il "Calvenschlössl" della signora Hilde Van den Dries a Laudes in Val Venosta che coltiva la varietà e la vinifica a parte per poi tagliare il vino con quello della varietà Solaris. La varietà Muscaris di quest'azienda viene coltivata ad un'altitudine di 1000 m s.l.m.; a quest'altitudine l'uva di Muscaris raggiunge una buona maturazione con un contenuto molto elevato di zuccheri, intorno ai 22 °Babo ed un'elevata acidità con valori intorno ai 10 - 12 g/l. Viene praticata la fermentazione malolattica per raggiungere un buon equilibrio tra alcol ed acidità

dei vini. La signora Van den Dries è molto soddisfatta della qualità dei vini di Muscaris e ne apprezza soprattutto l'aroma di moscato e di erbe speziate.

Nella coltivazione la varietà è di facile gestione. In Val Venosta, una valle dal clima molto ventoso e secco, il Muscaris finora non ha manifestato sintomi di peronospora o di oidio. Non vengono fatti trattamenti antiparassitari.

- **Livello di produzione attuale**

Gli attuali undici vigneti di Muscaris presenti in Alto Adige sono stati piantati recentemente e tuttora non sono pienamente produttivi (Tabella 17).

Tab. 17. Produzione di uve di Muscaris dal 2015 al 2018

Varietà	2015		2016		2017		2018	
	q.li	vino prodotto in ettolitri	q.li	vino prodotto in ettolitri	q.li	vino prodotto in ettolitri	q.li	vino prodotto in ettolitri
Muscaris B	0	0	0	0	2,6	2	15,25	11

- **Potenzialità produttiva del territorio e di commercializzazione del prodotto**

La potenzialità produttiva per il Muscaris nella zona viticola dell'Alto Adige è buona, dato le caratteristiche abbastanza simili della varietà al Moscato giallo, la resistenza complessivamente buona alle malattie fungine ed i primi risultati positivi in aziende viticole della zona. È dunque molto probabile che ci sarà un'ulteriore espansione della varietà nella zona viticola medio-alta dell'Alto Adige.

Il potenziale di commercializzazione del Muscaris tuttora è difficile da stabilire, in quanto c'è ancora poco prodotto in commercio disponibile per il consumatore. Non è chiaro fino a che punto verranno accettati questi vitigni e nuovi vini e se il consumatore è disposto a remunerarle in maniera adeguata.

Johanniter

La varietà "Johanniter" (FR 177-68) ha origine da un'incrocio effettuato presso l'Istituto Statale per la viticoltura di Freiburg in Germania nell'anno 1968 tra Riesling x (Seyve-Villard 12-481 x (Pinot grigio x Gutedel)). La varietà è interessante per la qualità del vino che ricorda molto varietà classiche come il Pinot bianco e il Riesling.

La varietà Johanniter è stata esaminata in due siti per stabilire la sua idoneità alle condizioni agronomiche presenti in Alto Adige. Come primo sito di coltivazione è stato scelto il Blocco 91 in una zona pianeggiante presso il Centro di Sperimentazione Laimburg. L'impianto giace a circa 220 m s.l.m. La forma di allevamento adottata è la controspalliera con un sesto d'impianto pari a 2,13 x 0,9 (1,917 m²/ceppo) mentre come portainnesto è stato scelto l'SO4. Come seconda ubicazione è stata scelta la zona Lavardi a Caldaro. L'impianto giace a 455 m s.l.m., in leggera pendenza, esposto verso ovest. Anche in questo caso è stata scelta la forma di allevamento a controspalliera ed un sesto d'impianto di 2,00 x 0,90 m. L'esame varietale ha avuto inizio negli anni 2003 e 2004.

Proprietà viticole

Johanniter presenta un grappolo medio grande, compatto, con acini di media grandezza a forma rotonda. La gradazione zuccherina risulta essere media, mentre l'acidità titolabile è medio-bassa (Tab. 18). La produzione è buona e per ottenere vini di qualità è consigliato un diradamento a mano.

Tab. 18. Rese, grado zuccherino e acidità

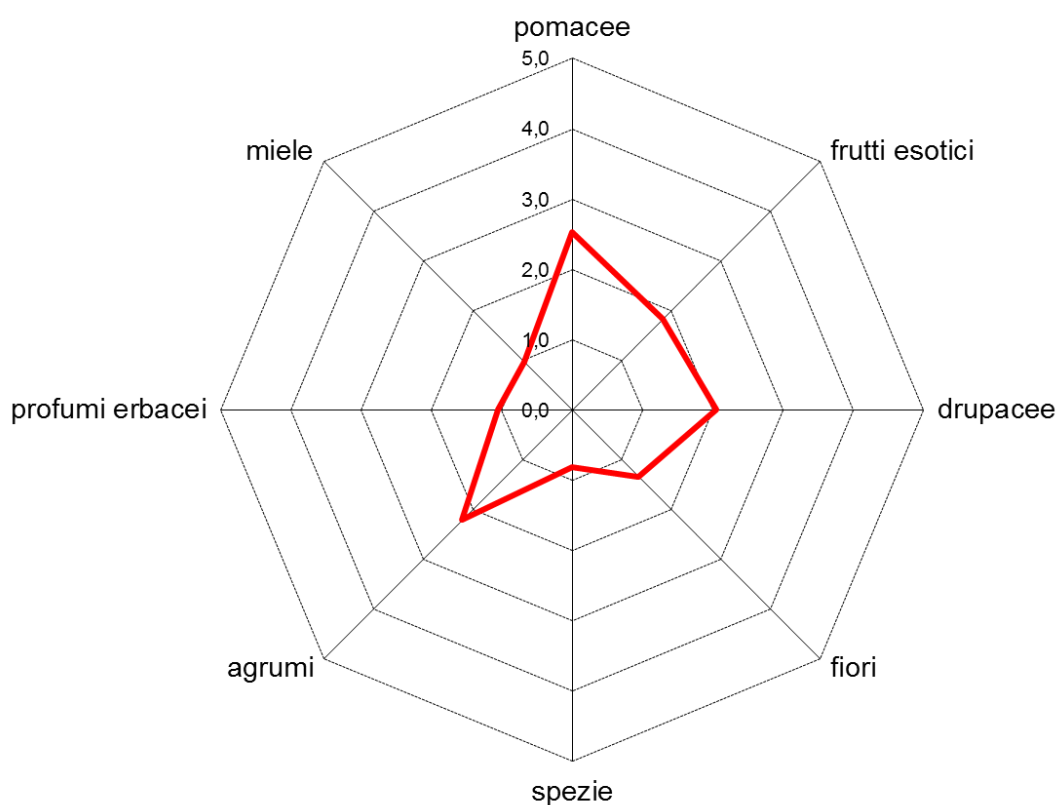
Anno	Ubicazione	Vendemmia	Produzione		Contenuto zuccherino	Acidità tit.
			kg/ceppo	dt/ha	°Babo	g/l
2003	Laimburg Blocco 91	23.09.	0,70	37	17,60	5,58
2004	Laimburg Blocco 91	22.09.	2,68	140	17,79	6,91
2004	Caldaro Lavardi	14.09.	2,07	115	18,04	8,29

Resistenza

Per la compattezza del grappolo la varietà, in condizioni climatiche avverse, risulta essere suscettibile nei confronti della botrite e del marciume acido. L'epoca di maturazione è paragonabile a quella del Pinot Bianco (Tabella 18). Nelle varie annate di sperimentazione non si sono verificati forti attacchi di Peronospora quindi non sono stati effettuati trattamenti in merito, anche se, in presenza di una forte pressione di Oidio e Peronospora, la varietà necessita alcuni trattamenti mirati.

Caratteristiche del vino

Dal punto di vista sensoriale, Johanniter si presenta come una varietà neutrale con sfondi fruttati simili al Pinot Bianco e caratteristiche che ricordano il Riesling e Sauvignon (frutta drupacea, agrumi e frutta a bacca rossa). Le note speziate e floreali svolgono un ruolo secondario (Fig. 10). Analiticamente i vini corrispondono alle richieste per vini di qualità (Tab. 19).



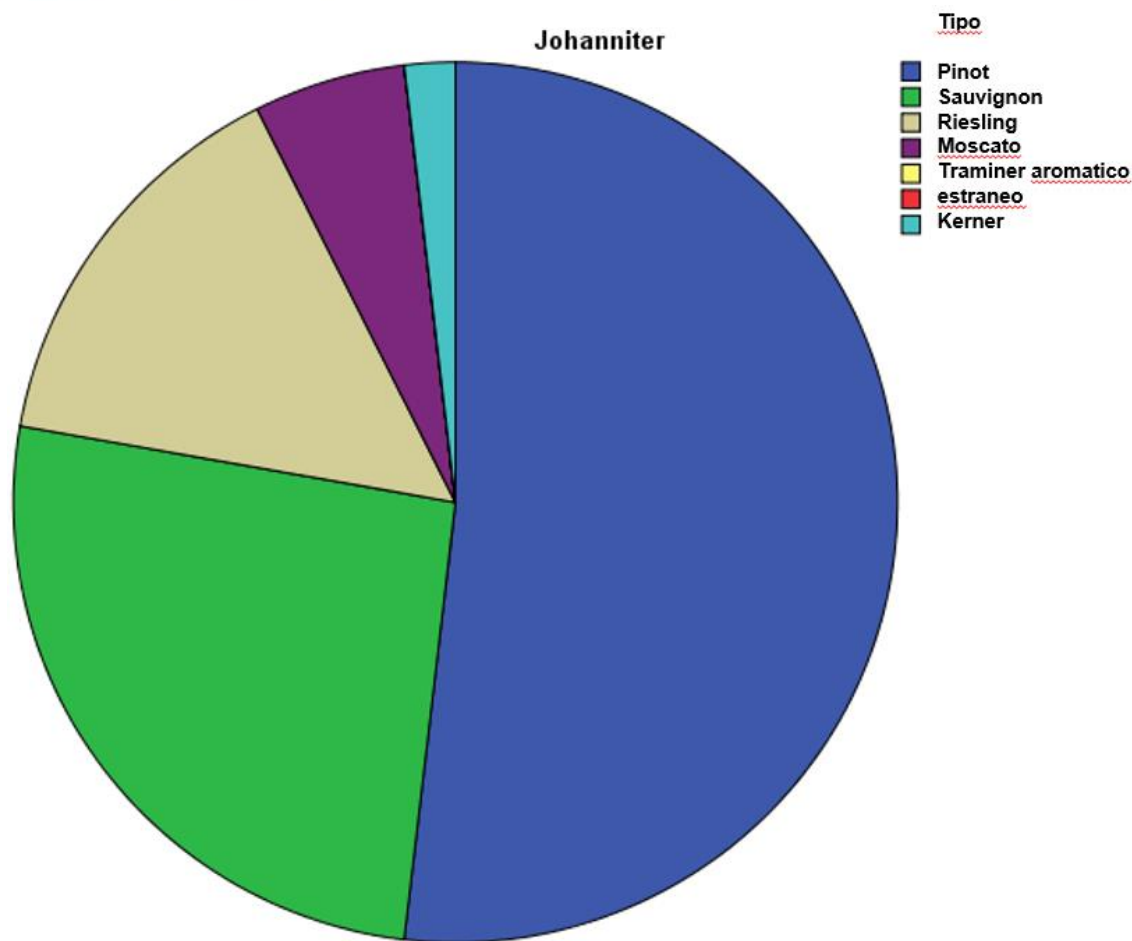


Fig. 10: Descrizione sensoriale dei vini Johanniter 2004: Grafico del profilo sensoriale per la caratterizzazione varietale e grafico a spicchi per la comparazione varietale sensoriale

Tab. 19: Statistica descrittiva sui maggiori componenti del vino della varietà Johanniter, annata 2004, ubicazione Caldaro e Laimburg.

	N	Minimo	Massimo	Mean	Deviazione standard
Alcol (% Vol)	4	12,40	13,00	12,73	,31
pH-valore - vino	4	3,31	3,62	3,47	,17
Acidità tit. vino (g/l)	4	5,10	6,00	5,58	,49
Acido tartarico vino (g/l)	4	1,90	2,50	2,13	,29
Acido malico vino (g/l)	4	2,20	2,60	2,40	,18
Estratto (g/l)	4	19,40	19,60	19,48	,10
Tannini totali Folin (mg/l)	4	204	289	241	40
Valid N (listwise)	4				



La coltivazione di Johanniter in Alto Adige

- Struttura produttiva

La varietà viene coltivata su piccola scala, da tre aziende altoatesine su mezzo ettaro di superficie (Tab. 20).

Tab 20. Sviluppo della coltivazione di Johanniter in Alto Adige

Varietà	2015			2016			2017			2018		
	ettari	aziende	sup. per azienda	ettari	aziende	sup. per azienda	ettari	aziende	sup. per azienda	ettari	aziende	sup. per azienda
Johanniter B	0			0			0,29	1	0,29	0,5	3	0,17

Di queste solo un'azienda, durante alcune annate, vinifica la varietà in purezza: l'azienda di Johannes Messner di Bressanone. Il vigneto di Johanniter dell'azienda Messner è situato tra i 700 e i 750 m di altitudine. È stato appurato che la varietà ha una buona resistenza all'oidio e alla peronospora e nella maggior parte delle annate non è necessario nessun trattamento fitosanitario. Invece, nelle annate molto piovose come ad esempio nel 2014, è stato possibile mantenere l'uva in buone condizioni fitosanitarie con solo 4 trattamenti contro la peronospora. L'oidio invece non crea alcun tipo di problema. Il livello di maturazione raggiunto dall'uva è buono, il contenuto zuccherino alla raccolta in annate dalle caratteristiche medie è intorno a 20 °Babo. L'acidità è soddisfacente e nel vino di solito raggiunge i 7 g/l senza il bisogno di aggiunte. Il signor Messner è molto soddisfatto della qualità dei vini che assomigliano un po' al Riesling, con aromi fini che ricordano albicocche e pesche.

- Livello di produzione attuale

Il livello di produzione del Johanniter negli ultimi anni è riportato in tabella 21.

Tab. 21. Produzione di uve di Johanniter dal 2015 al 2018

Varietà	2015		2016		2017		2018	
	q.li	vino prodotto in ettolitri	q.li	vino prodotto in ettolitri	q.li	vino prodotto in ettolitri	q.li	vino prodotto in ettolitri
Johanniter B	0	0	0	0	5	4	28	20

- Potenzialità produttiva del territorio e di commercializzazione del prodotto

La varietà Johanniter da nelle zone viticole di media altitudine dell'Alto Adige origine a vini eleganti, simile a quelli da varietà classiche, tipiche della zona. L'unica inconvenienza della varietà è la suscettibilità alla botrite nell'ultima fase di maturazione. Questa è dovuta alla struttura compatta del



Postadresse | Indirizzo postale

Laimburg 6, Pfatten | Vadena

39040 Auer | Ora (Italy)

Steuer-Nr. + MwSt.-Nr. (cod.fisc. + part. IVA) VAT number: IT00136670213

VWV Nummer/numero REA: BZ-201006 vom/del 17/10/2011



versuchszentrum@laimburg.it

centrodisperimentazione@laimburg.it

laimburg.research@pec.prov.bz.it



T +39 0471 969 500

F +39 0471 969 599



www.laimburg.it



grappolo, che con tecniche moderne è possibile modificare meccanicamente ottenendo grappoli più spargoli. Considerando questo, è comunque sorprendente che la superficie vitata di Johanniter stenti a svilupparsi. Fondamentalmente la potenzialità produttiva della varietà è buona e anche la commercializzazione non dovrebbe essere problematica, dato la somiglianza dei vini alle varietà classiche. Inoltre, la varietà Johanniter si presta adatta anche zone di bordo tra vigneti e zone pubbliche, dove l'applicazione di prodotti antiparassitari è problematica.

Laimburg, 15 febbraio 2019

Dott. Agr. Barbara Raifer

Responsabile settore Viticoltura