

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", varietà risultanti da ripetuti incroci tra varietà portatrici di resistenze contro malattie della vite e varietà tradizionali di uve da vino. Tutte le cinque varietà hanno perciò un'elevata resistenza contro le due principali malattie fungine della vite, l'oidio (*Erysiphe necator*) e la peronospora (*Plasmopara viticola*) ed esigono, 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 esigono 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 trattori 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).

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 950m.s.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.

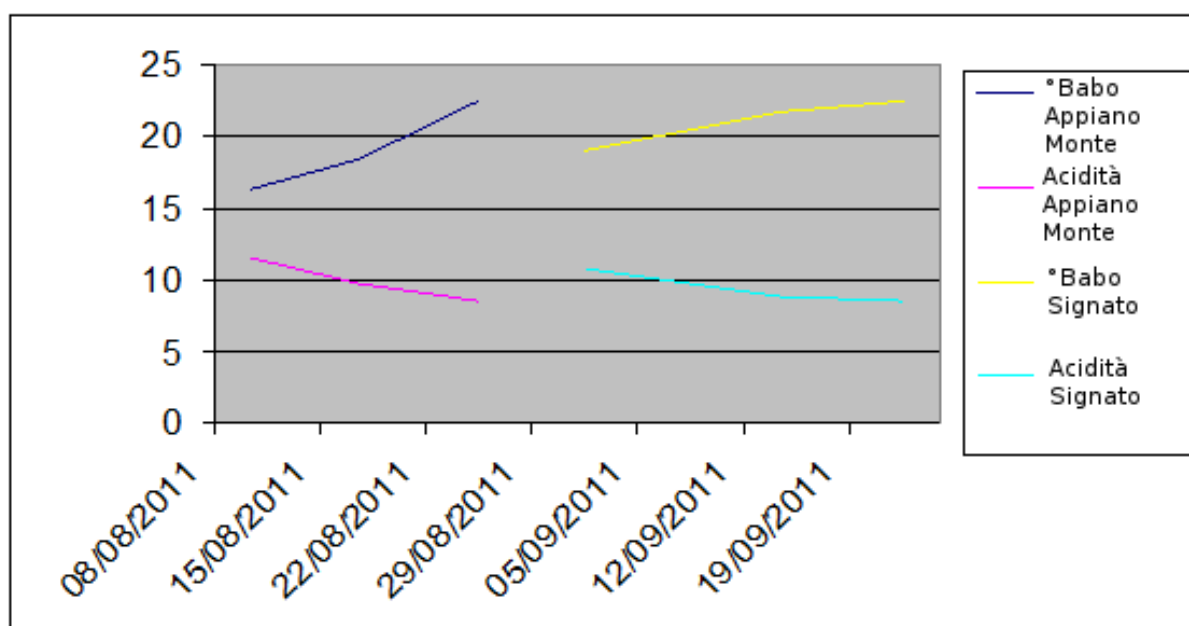


Figura 1: andamento della maturazione (2011) di Solaris nei siti di Appiano Monte e Signato.

Proprietà viticole:

Solaris ha mostrato una buona adattabilità in entrambi i siti. Crescita e allegagione possono essere descritte come buone. Come si può vedere dal grafico 2, sia la resa zuccherina sia il contenuto totale dell'acido titolabile in entrambi i siti erano molto buoni e quasi allo stesso livello. Per quanto riguarda la resa i siti erano molto diversi. Mentre ad Appiano Monte, la resa senza diradamento dei grappoli in media ha raggiunto le 100 dt / ha, i risultati della resa a Signato erano significativamente più bassi, raggiungendo poco meno di 30 dt / ha. Questa riduzione della resa sul sito di Signato è in gran parte dovuta ai grappoli molto piccoli. Anche la vendemmia è avvenuta in periodi diversi. Ad Appiano Monte la vendemmia era stata fatta il 25 agosto 2011, mentre a Signato quasi un mese dopo, il 22 settembre 2011.

Resistenza:

La resistenza del Solaris è buona, specialmente contro la Peronospora mostra una resistenza molto buona. Rispetto all'Oidio, la varietà è leggermente più sensibile, il che richiede alcuni trattamenti mirati in situazioni sfavorevoli e anni con maggiore pressione.

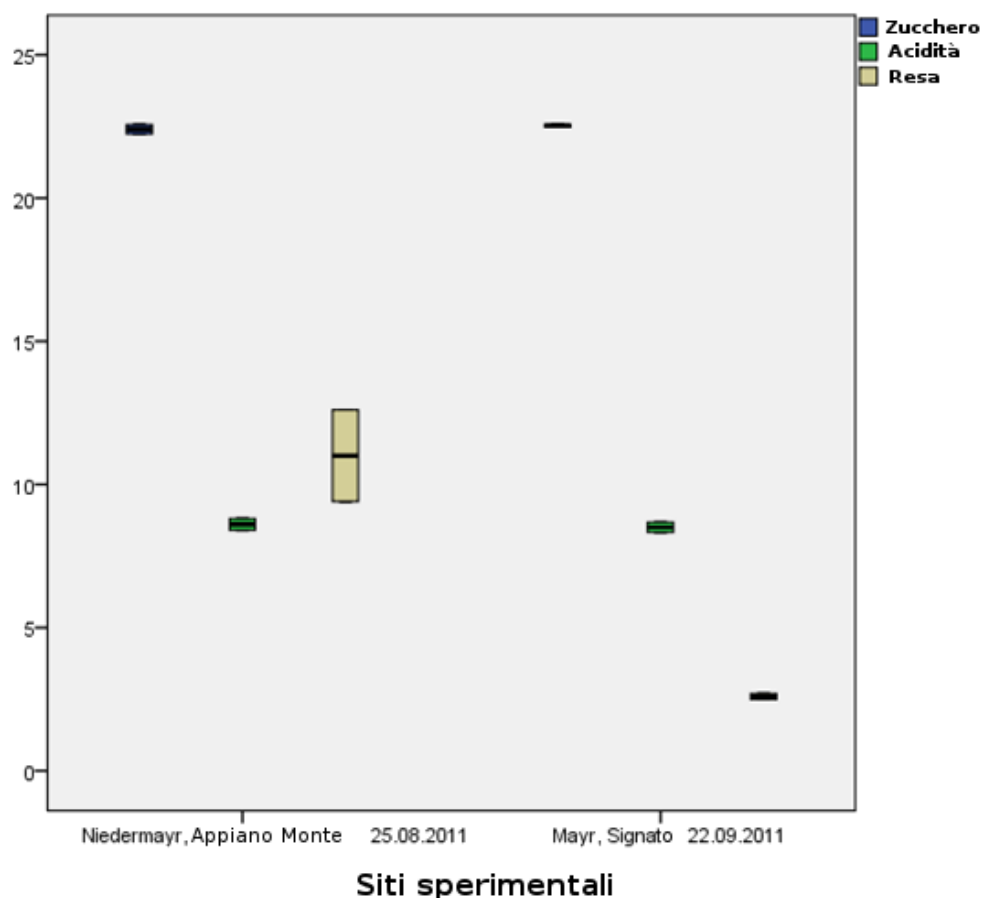


Figura 2: Quantità vendemmiate di Solaris dai siti di Appiano Monte e Signato nel 2011 (zucchero in °Babo, acido in g / l, resa in kg / m² * 10)

I vini della varietà Solaris si caratterizzano per la loro morbidezza al 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; C'è odore di agrumi (Fig. 4). 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'acido precipita, come indicato dai bassi valori di acido malico (Tabella 4).

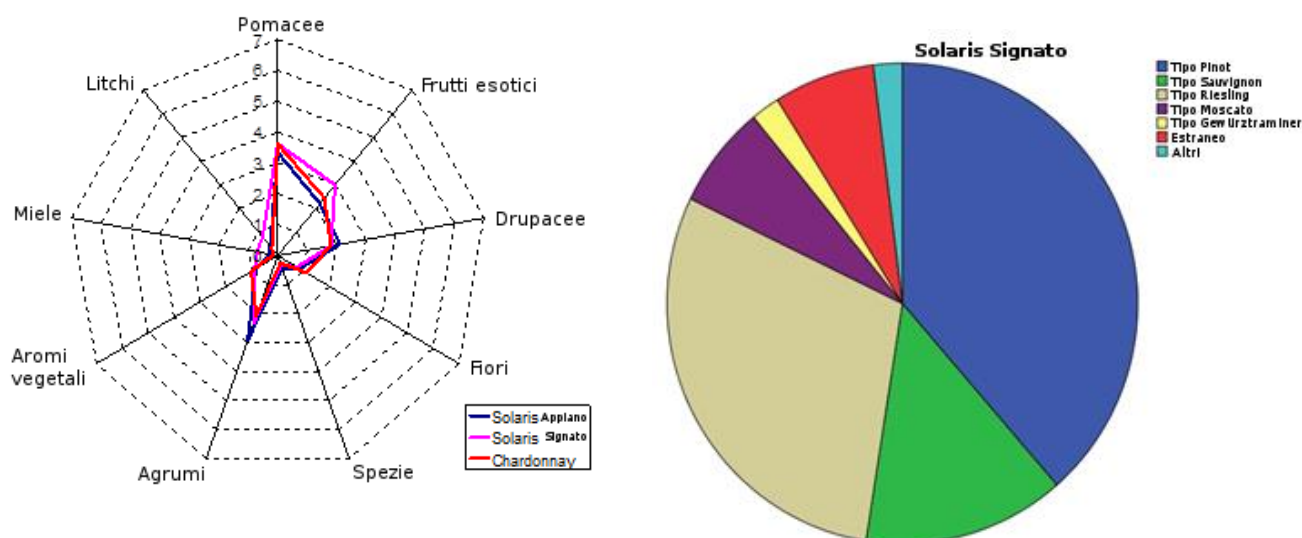


Fig. 4: Descrizione sensoriale dei vini Solaris, annata 2011 (località Appiano Monte e Signato); Grafico a ragnatela per la caratterizzazione della varietà (vintage 2011, qui in confronto con Chardonnay) e grafico a torta (Signato) per l'assegnazione di tipo sensoriale.

Tabella 4: Statistiche descrittive sui principali ingredienti del vino della varietà Solaris 2011 Siti 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.

Un esempio di una coltivazione del vitigno in un ambiente finora estraneo alla coltivazione della vite è il vino 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 o autunnali. Non vengono fatti trattamenti antiparassitari perché 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.

Attualmente in Alto Adige sono 12,2 ettari di Solaris in coltivazione.

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))

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. Nello stesso sito sono stati anche piantati i vitigni Cabernet Carol, Cabernet Carbon e Prior. 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.

Indagini viticole:

Sia nel sito di Lavardi a Caldaro, sia 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. Tuttavia i livelli di zucchero e i valori dell'acido erano molto buoni. A causa dell'alta 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 chimiche.

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

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'alta tolleranza a Oidio e Peronospora. Soprattutto nei primi anni, non è stata registrata alcuna infezione significativa. Al massimo è stato trovato un po' di Oidio e Peronospora sulle foglie. 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 è stata osservata una forte infezione delle foglie e dell'uva. Inoltre la *Drosophila suzukii* ha provocato un'infestazione di tale entità che non è stato possibile procedere con una vinificazione sperimentale.

I vini della varietà Cabernet Cortis hanno mostrato un quadro sensoriale molto caratteristico. 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.

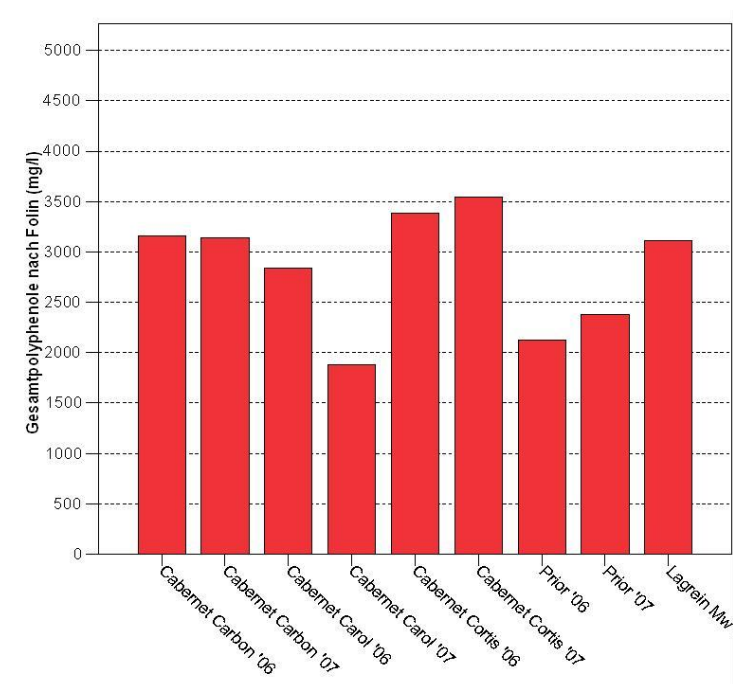
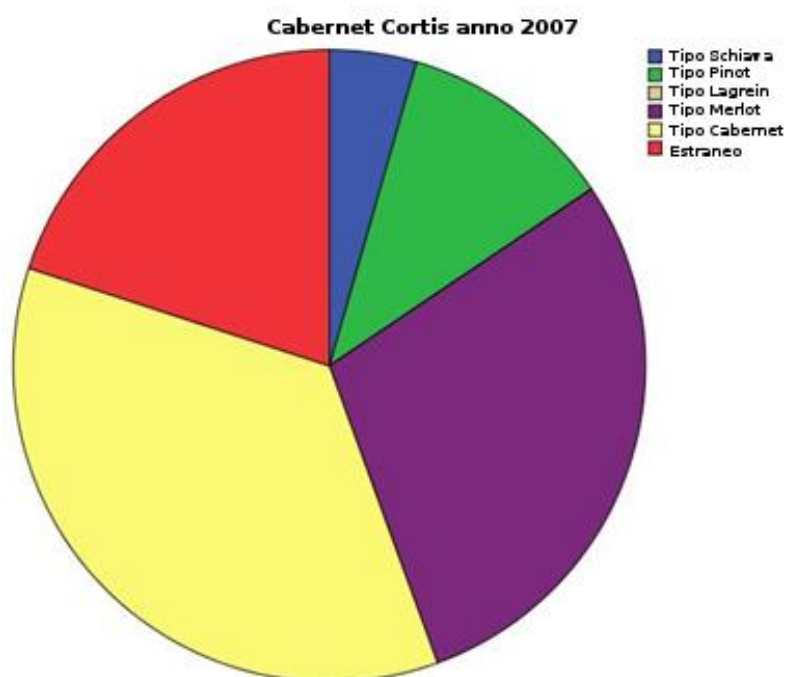


Fig. 5: Tannini totali di Cabernet Cortis



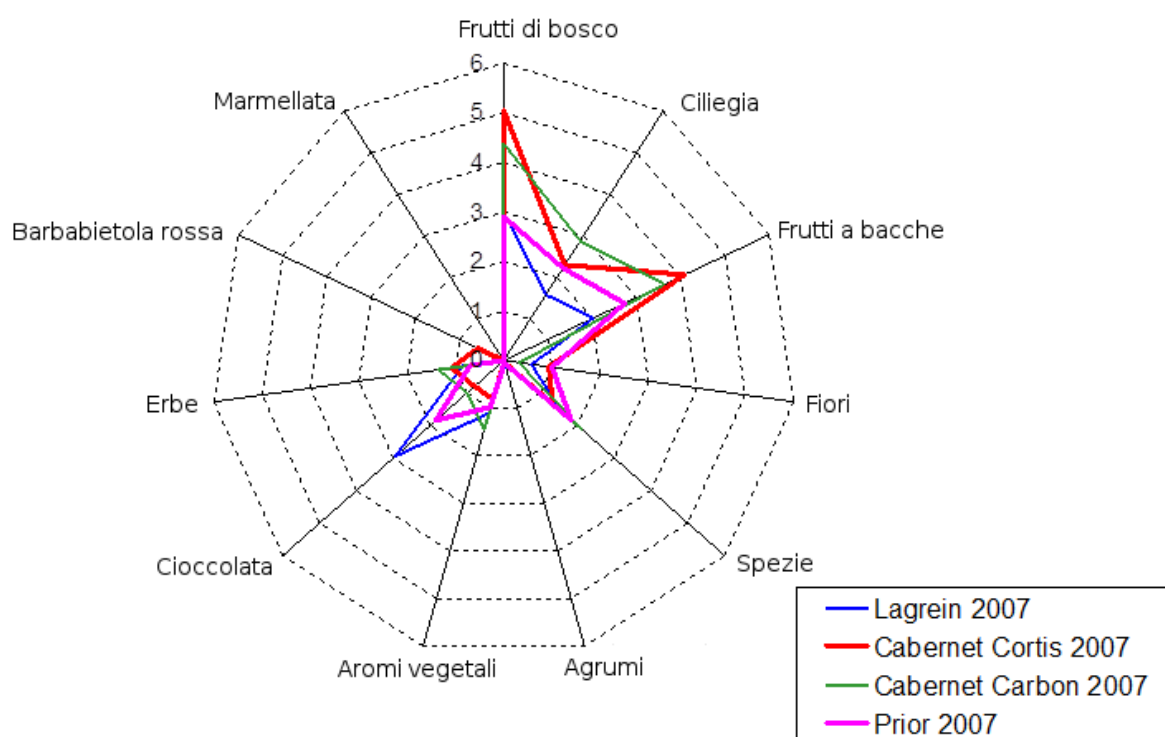
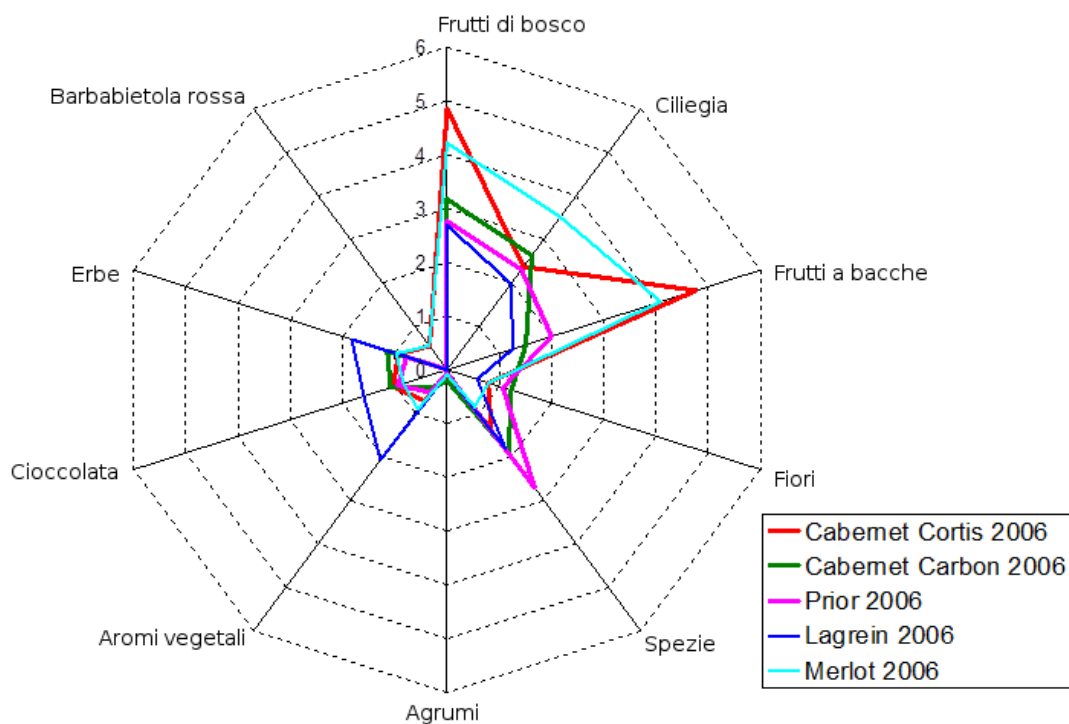


Fig. 6-7: Descrizione sensoriale del Cabernet Cortis, Cabernet Carbon e della varietà Prior di diverse annate, sito di Caldaro Lavardi.



Tab. 5-7: 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 coltivazione 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.

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 fa 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 una maturazione molto elevata, 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 ha da 23 a 25 °Babo e il vino all’imbottigliamento ha ancora 6 – 6,5 g 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.

Attualmente in Alto Adige sono coltivati 2,9 ettari di Cabernet Cortis. Norbert Kofler finora non ha avuto problemi con la *Drosophila suzukii* nel suo vigneto, ma in alcuni casi il Cabernet Cortis è risultato incline. Negli ultimi anni questo ha frenato lo sviluppo della coltivazione di Cabernet Cortis in Alto Adige.

Souvignier Gris

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.

Souvignier Gris (FR 392-83)



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. Le viti della prova sono state innestate sul portainnesto Kober 5BB. Il germogliamento al Gandberghof è stato quasi contemporaneo alla varietà Solaris, e qualche giorno prima del Pinot Bianco. L'invaiaatura, 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.



Anno	Ubicazione	Data vendemmia	Resa		Contenuto zuccherino	Acidità tit.
			kg/ceppo	dt/ha		
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

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

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

Souvignier Gris produce un vino leggermente fruttato e al naso ha sentori di agrumi (pompelmo) e frutti esotici, così come secondariamente di drupacee. È un vino neutro/fruttato e assomiglia a un Pinot, Sauvignon Blanc e Riesling. I profumi vegetali presenti ricordano molto il profilo aromatico di un Sauvignon Blanc (fig. 1). 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 1 mostra un riassunto di 2 annate (2006 e 2009).

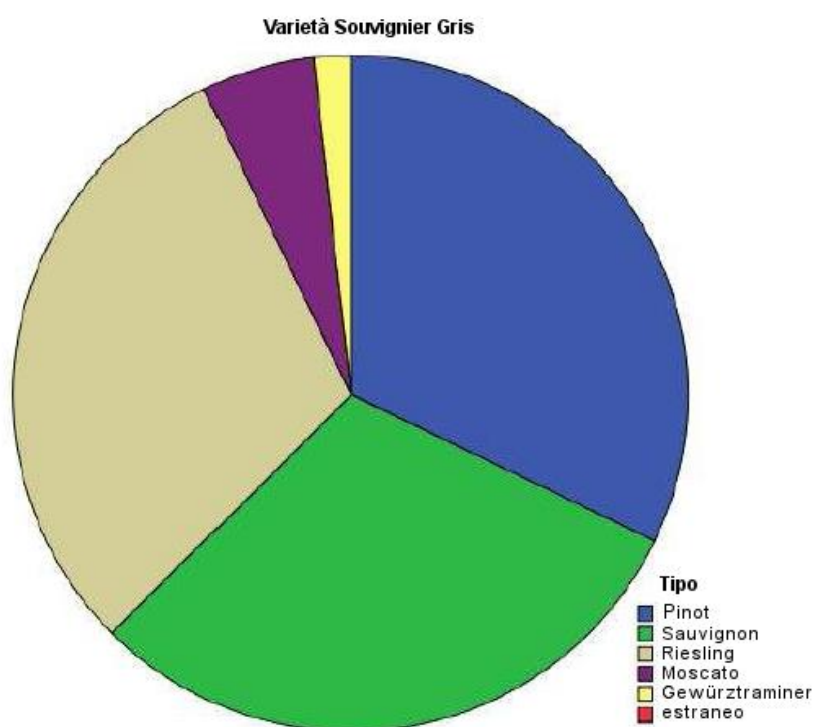
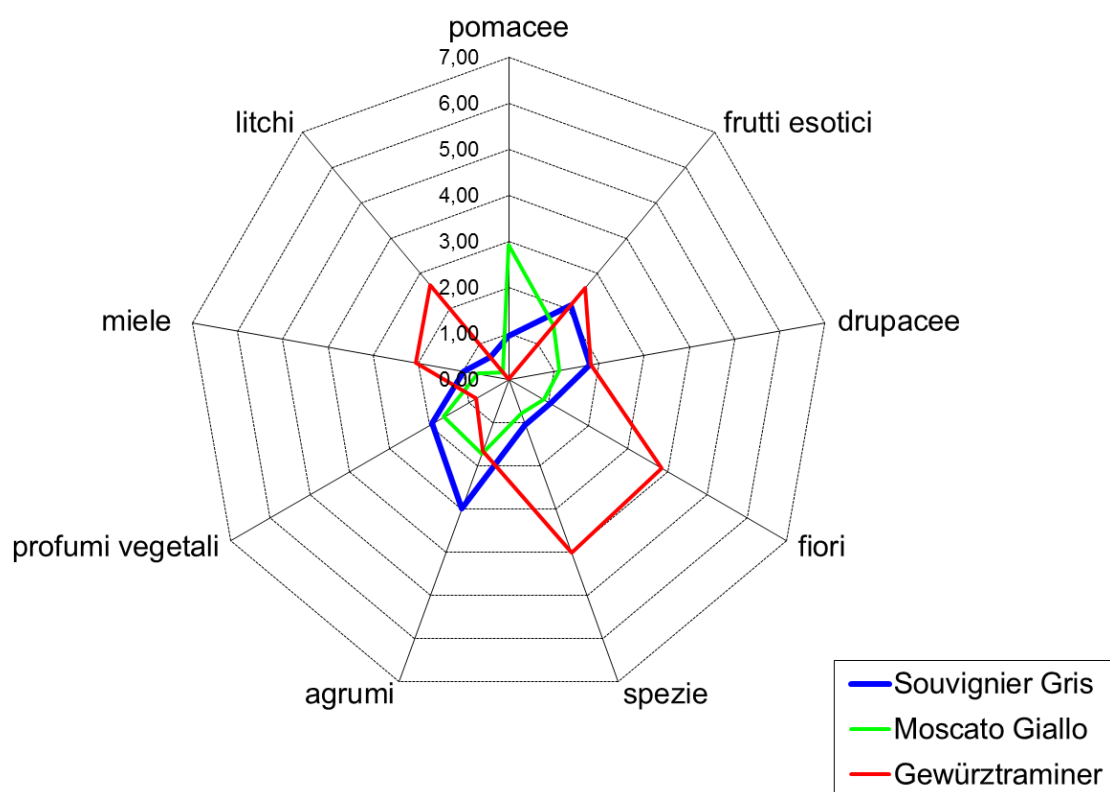


Fig. 1 Descrizione sensoriale dei vini di Sauvignier Gris del 2009; Grafico del profilo sensoriale per la caratterizzazione varietale (qui comparato con Gewürztraminer e Moscato Giallo) e grafico a spicchi per la comparazione varietale sensoriale.



Tab. 1: 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.

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 e, con il Sauvignier Gris, produce uno 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.

Attualmente in Alto Adige il Sauvignier Gris viene coltivato da 25 viticoltori singoli su una superficie di 37.397 m². Dato il notevole interesse che Sauvignier Gris suscita attualmente è prevedibile che nei prossimi anni ci sarà un'ulteriore espansione della varietà.

Muscaris (FR 493-87)



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. Come portainnesti per questa prova è stato scelto il 125 AA. L'andamento fenologico è molto simile al Solaris. Il germogliamento è leggermente anticipato rispetto al Solaris. La fioritura ha luogo nello stesso momento. L'invasatura 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 il Solaris. Ad Appiano Alta la vendemmia è avvenuta tra la fine di agosto e metà settembre.

Muscaris

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

La tolleranza alla peronospora di Muscaris può essere considerata molto buona. 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 meteorologiche avverse. A causa di ciò si ha una certa suscettibilità alla botrite e marciume acido. Inoltre Muscaris è attaccato volentieri da uccelli, api e vespe.

Anno	Susceptibilità				
	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



Leggero attacco di oidio su Muscaris

Il vino Muscaris si presenta da fruttato fino a 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 al litchi (fig. 2). 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 livelli buoni (tab. 2).

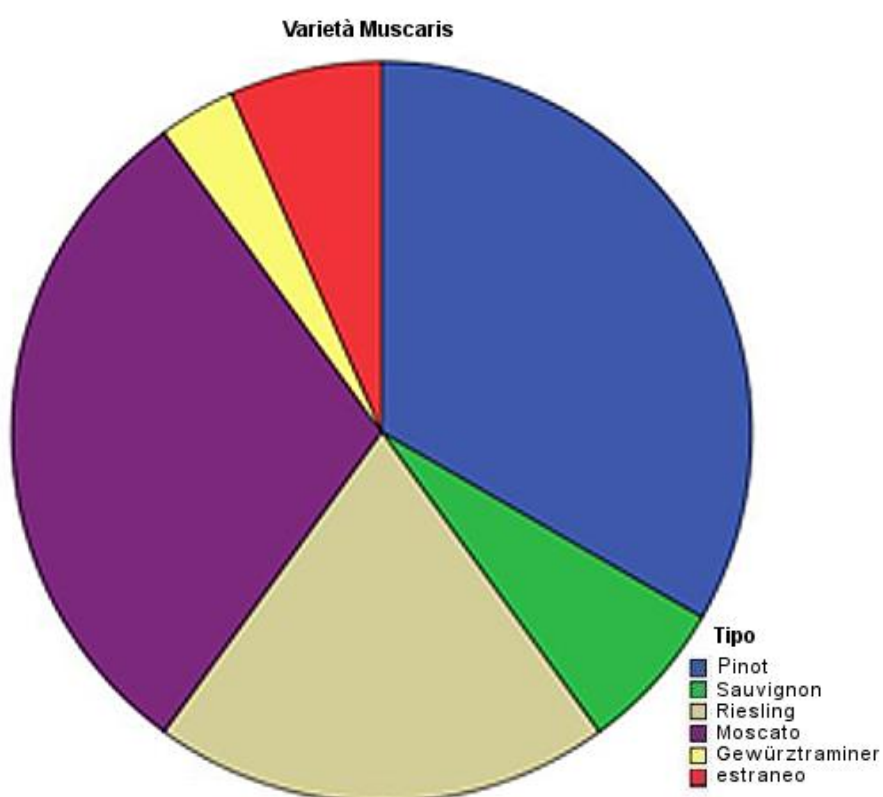
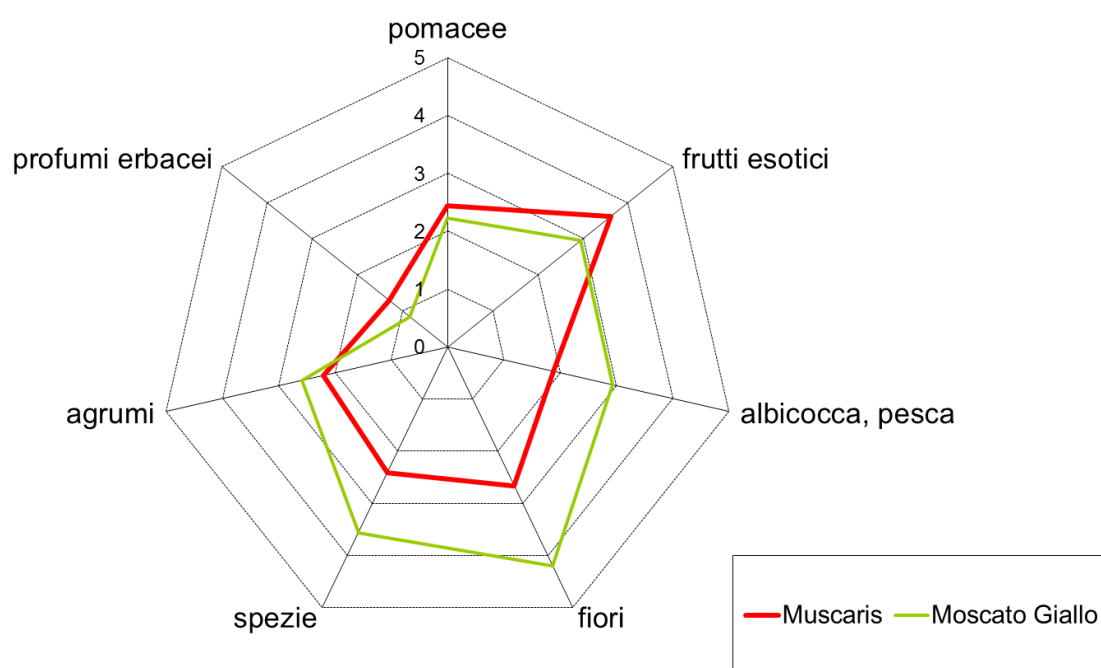


Fig. 2: Valutazione sensoriale dei vini Muscaris; Grafico del profilo sensoriale per la caratterizzazione sensoriale (anno 2006, in comparazione con Moscato Giallo) e grafico a spicchi (annata 2009) per la comparazione varietale sensoriale.

Tab. 2: 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

Anche la varietà Muscaris viene coltivata su piccola scala: in Alto Adige sono 6 le aziende che la coltivano. Una di queste aziende è la “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.

Attualmente la superficie di Muscaris coltivata in Alto Adige è di 5460 m². È probabile che ci sarà un’ulteriore espansione della varietà nella zona viticola medio-alta dell’Alto Adige.

Johanniter

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.

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

Johanniter

Anno	Ubicazione	Vendemmia	Produzione		Contenuto zuccherino	Acidità tit.
			kg/ceppo	dt/ha		
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

Dal punto di vista sensoriale, Johanniter si presenta come una varietà neutrale con sfondi fruttati simili al Pinot Bianco inoltre con 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. 3). Analiticamente i vini corrispondono alle richieste per vini di qualità.

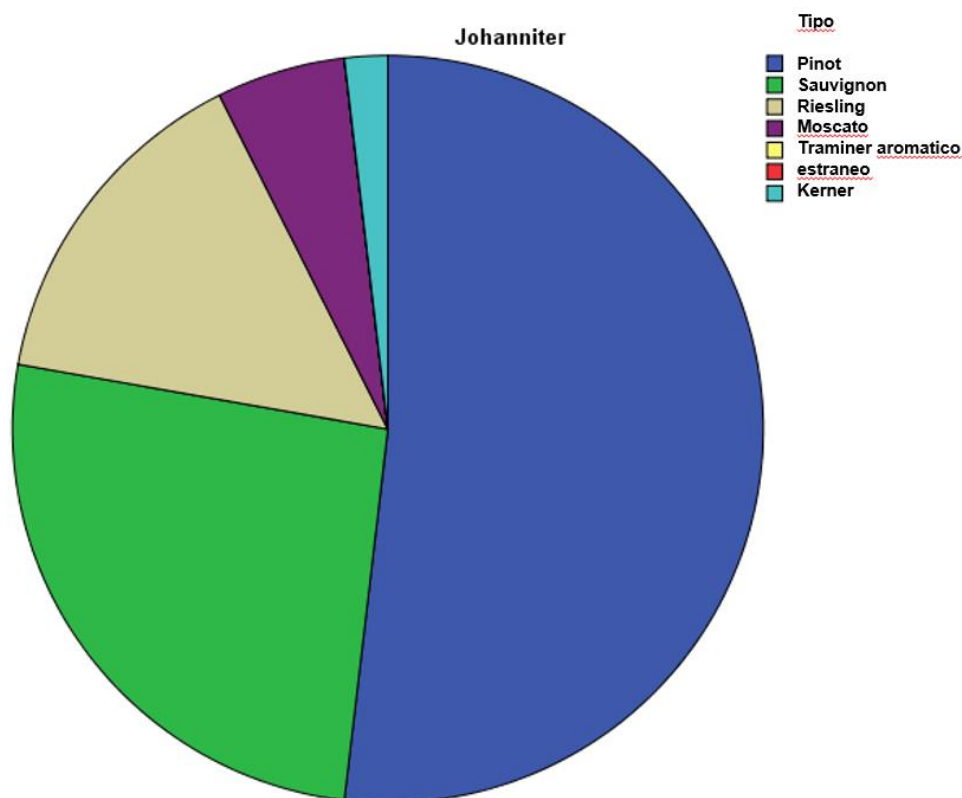
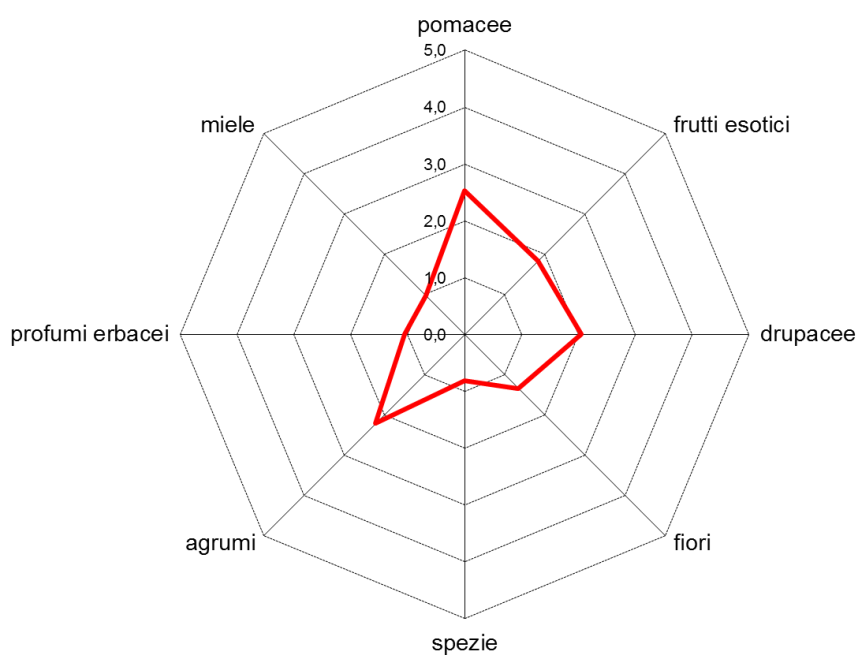


Fig. 3: Descrizione sensoriale dei vini Johanner 2004: Grafico del profilo sensoriale per la caratterizzazione varietale e grafico a spicchi per la comparazione varietale sensoriale



Tab. 3: Statistica descrittiva sui maggiori componenti del vino della varietà Johanniter, annata 2004, ubicazione Caldaro e Laimburg.

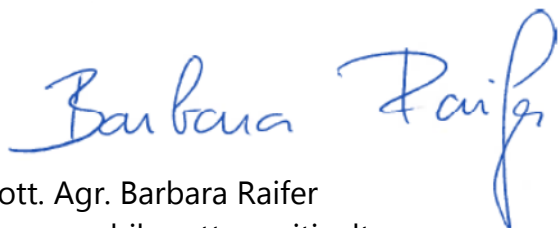
	N	Minimo	Massimo	Mean	Deviazione standard
Alcol (% Vol)	4	12,40	13,00	12,73	,31
pH-valore - vino	4	3,31	3,62	3,47	,17
Acidità tit. vino (g/l)	4	5,10	6,00	5,58	,49
Acido tartarico vino (g/l)	4	1,90	2,50	2,13	,29
Acido malico vino (g/l)	4	2,20	2,60	2,40	,18
Estratto (g/l)	4	19,40	19,60	19,48	,10
Tannini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

La coltivazione di Johanniter in Alto Adige

La varietà viene coltivata su piccola scala, solo da un paio di aziende altoatesine. 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 di salute 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; essi assomigliano un po' ad un Riesling, con aromi fini che ricordano albicocche e pesche.

Attualmente la superficie coltivata in Alto Adige è di 2898 m². Dato i buoni risultati ottenuti dagli attuali produttori, è molto probabile che ci sarà un'ulteriore espansione.



Dott. Agr. Barbara Raifer
Responsabile settore viticoltura

Laimburg, 28 marzo 2018