



VENETO
AGRICOLTURA 
Azienda Regionale per i settori Agricolo, Forestale e Agro-Alimentare

VECCHI VITIGNI DEL VENETO



VECCHI VITIGNI DEL VENETO

BACCA BIANCA E BACCA NERA

BACCA BIANCA E BACCA NERA

Publicazione realizzata con i fondi della Regione Veneto di cui all'art. 5 della Legge Regionale n. 32 del 09.08.1999 n. 32 – bando 2003

Si ringraziano:

- i componenti del Panel di Analisi Sensoriale del Centro Regionale per la Viticoltura, l'Enologia e la Grappa di Conegliano – gestito da Veneto Agricoltura:

Renato De Noni; Marzio Pol; Cristina Ceschin; Daniele Michelet; Anna Lessi; Andrea Lessi; Loris De Bortoli; Deborah Franceschi; Massimo Coletti; Francesco Pol; Daniele Novak; Franco Dalla Rosa; Francesco Osele; Franco Zuccarello; Antonella Gregoletto; Rosario Di Gaetano; Diego Tomasi; Valerio Fuson.

- le Aziende che hanno contribuito alle prove sperimentali in campagna e citate in questo lavoro.

- Fulvio Mattivi, Giuseppe Versini e Anita dalla Serra dell' Istituto Agrario S. Michele all'Adige (TN), per gli approfondimenti sui profili aromatici e sulla componente polifenolica

- Fiorenza Santellani e Lorena Dalla Cia, per la raccolta dei dati agronomici e fenologici

- Emilio Celotti, Università degli Studi di Udine, per la collaborazione nell'interpretazione dei dati enologici

- Emanuele Serafin e Stefano Battistella, per l'attività di cantina

AUTORI

Per la parte viticola

Severina Cancellier, Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano (TV)

Paolo Giacobbi, Veneto Agricoltura

Aldo Coletti, Veneto Agricoltura

Stefano Soligo, Veneto Agricoltura

Per la parte enologica

Enzo Michelet, Consulente Veneto Agricoltura

Matteo Coletti, Veneto Agricoltura

Stefano Soligo, Veneto Agricoltura

Per la parte di analisi sensoriale

Alessandra Stocco, Veneto Agricoltura

Publicazione edita da

Azienda Regionale Veneto Agricoltura

Viale dell'Università, 14 – 35020 Legnaro (PD)

Tel. 049.8293711 – Fax 049.8293815

e-mail: info@venetoagricoltura.org

www.venetoagricoltura.org

Realizzazione editoriale

Azienda Regionale Veneto Agricoltura

Coordinamento Editoriale: Roberta Lamon, Alessandra Tadiotto, Isabella Lavezzo

Settore Divulgazione Tecnica e Formazione Professionale

Via Roma, 34 - 35020 Legnaro (PD)

Tel. 049.8293920 – Fax 049.8293909

e-mail: divulgazione.formazione@venetoagricoltura.org

Presentazione

Il recupero e la valorizzazione dei vecchi vitigni nel Veneto

Cenni storici

Il recupero dei vecchi vitigni nel veneto

I progetti in corso

Valutazioni dei vecchi vitigni a bacca nera

Valutazione dei vecchi vitigni a bacca bianca

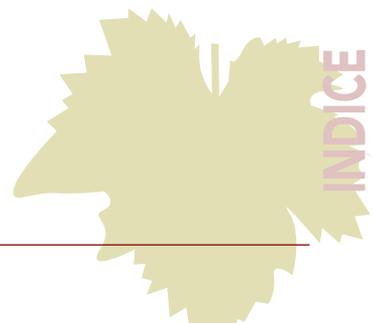
Conclusioni

Descrizione ampelografica

Fenologia

Vitigni a bacca bianca

Vitigni a bacca nera

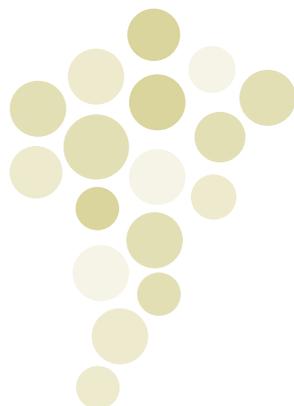


ELENCO VITIGNI



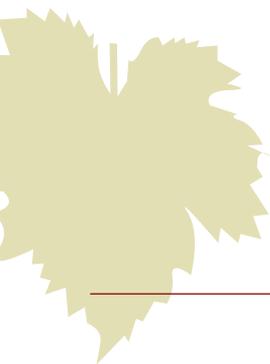
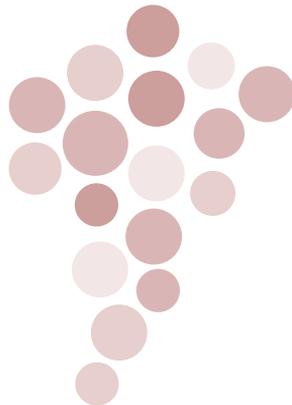
BACCA BIANCA

Bianchetta Trevigiana
Boschera
Dall'occhio
Grapariol
Marzemina Bianca
Pedevenda
Perera
Pinella
Prosecco Lungo
Verduzzo Trevigiano



BACCA NERA

Cavrara
Corbinella
Corbinona
Dindarella
Marzemina Nera Bastarda
Negrara
Oseleta
Patteresca
Recantina "Forner"
Trevisana Nera
Turchetta



PRESENTAZIONE



L'avvento della globalizzazione, che consuma continuamente usi, lingue e costumi nel mondo, non ha certo risparmiato l'agricoltura.

In tutte le colture di interesse agrario, compresa la vite, la diffusione di materiale selezionato con una base genetica ristretta ha portato ad un accentuato depauperamento della biodiversità ed a una notevole erosione delle risorse genetiche per molte specie utilizzate nella produzione.

Queste considerazioni hanno portato il problema della conservazione della biodiversità, definito in sede internazionale dalla Convenzione di Rio de Janeiro (1992), all'attenzione dell'opinione pubblica mondiale, stimolando iniziative in merito in tutti i paesi contraenti.

Per la vite, conservare le biodiversità assume particolare importanza in considerazione del profondo legame culturale tra vino e territorio, visto il millenario bagaglio di storia e tradizioni che, nel nostro paese, si è accumulato su questa specie. Si riscopre quindi una sempre maggiore richiesta di appartenenza che si riconferma nella storia locale.

Sul piano strettamente pratico la variabilità genetica intraspecifica e intravarietale può essere importante per poter conseguire caratteristiche di qualità e tipicità, necessarie all'affermazione di un vino nei mercati nazionali e internazionali.





Con questa pubblicazione si vuole dare un contributo alla conoscenza dei vecchi vitigni coltivati in Veneto, sia per una efficace conservazione della "biodiversità" viticola regionale, sia per una prima valutazione enologica di queste tipologie di vite.

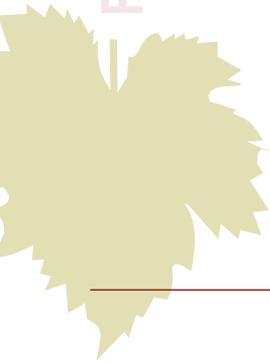
Le considerazioni di carattere agronomico e produttivo derivano dai dati raccolti dalle iniziative di reperimento e identificazione iniziate dall'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano, già dal 1970, e stimolate dalla Regione Veneto, tramite Veneto Agricoltura, con progetti iniziati con il "Programma di intervento contro la flavescenza dorata della vite"(1996).

Le considerazioni enologiche sono necessariamente indicative, basandosi sui dati raccolti in due progetti specifici, attuati da Veneto Agricoltura nel Centro di Microvinificazione di Conegliano. Il primo, riferito alle uve a bacca nera, è durato dal 2000 e al 2004, mentre il secondo, riferito alle uve a bacca bianca, finanziato dalla legge regionale n.32/99 art.5, bando 2003, è alla sua seconda vendemmia. La struttura ad anelli e a schede della pubblicazione permette un suo agevole aggiornamento, sia in ordine ad ulteriori vecchi vitigni reperi ed identificati, sia in ordine alle considerazioni enologiche, alla luce dei dati emersi dalla continuazione dei lavori riguardanti le vecchie varietà di interesse regionale.



L'Amministratore Unico
di Veneto Agricoltura
Giorgio Carollo

PRESENTAZIONE



IL RECUPERO E LA VALORIZZAZIONE DEI VECCHI VITIGNI NEL VENETO

CENNI STORICI

Il Veneto, essendo una regione viticola di antiche tradizioni, possiede un ricco patrimonio di varietà così dette autoctone tipiche dei diversi areali, che sono ancora la base di famosi vini regionali (Tab.1). In alcune zone si sono affermate anche varietà di "importazione" che hanno sostituito le varietà ed i biotipi locali. Questa ricchezza ampelografica ha determinato inoltre la presenza delle più varie sistemazioni fondiarie e l'applicazione di disparate tecniche agronomiche.



| varietà | DOC |
|----------------------------|---|
| <i>Corvina</i> | DOC Bardolino, DOC Valpolicella, Amarone |
| <i>Corvinone</i> | DOC Bardolino, DOC Valpolicella, Amarone |
| <i>Molinara</i> | DOC Bardolino, DOC Valpolicella, Amarone |
| <i>Rondinella</i> | DOC Bardolino, DOC Valpolicella, Amarone |
| <i>Garganega</i> | DOC Soave, DOC Costoza, DOC Colli Euganei |
| <i>Prosecco</i> | DOC Conegliano-Valdobbiadene, DOC Montello e Colli Asolani, DOC Colli Euganei |
| <i>Verdiso</i> | DOC Colli di Conegliano-Torchiato di Fregona |
| <i>Boschera</i> | DOC Colli di Conegliano-Torchiato di Fregona |
| <i>Marzemino</i> | DOC Colli di Conegliano-Refrontolo passito |
| <i>Raboso Piave</i> | DOC Piave, DOC Bagnoli |
| <i>Raboso Veronese</i> | DOC Piave, DOC Bagnoli |
| <i>Trebbiano di Soave</i> | DOC Soave, DOC Lugana |
| <i>Verduzzo trevigiano</i> | DOC Piave |
| <i>Vespaiola</i> | DOC Breganze |

Tab. 1 - Vitigni veneti e DOC di cui fanno parte

In diverse epoche storiche, a partire dal 1200, vi sono accenni alla tipologia dei vitigni coltivati in Veneto (Garganega, citata da Pier de Crescenzi), ma bisogna aspettare l'Unità d'Italia per avere un vero censimento dei vitigni presenti nel territorio regionale, grazie al dettagliato lavoro svolto dalle Commissioni Ampelografiche Provinciali. Tuttavia il significativo rivoluzionario delle tipologie di viti allevate in Regione avviene a partire dalla metà dell'800 con l'arrivo in Europa, dall'America, delle ampelopatie che hanno cambiato la viticoltura europea. Oidio e peronospora prima e soprattutto la fillossera hanno stravolto l'impostazione anche della viticoltura veneta.

Per ricostruire la viticoltura regionale, verso gli anni '20 la Scuola Enologica di Conegliano, a cui subentrò nel 1923 il neonato Istituto Sperimentale per la Viticoltura, iniziò a piantare una serie di vigneti sperimentali per verificare la validità di portainnesti e varietà alle condizioni venete. I vitigni in prova erano quelli che davano i migliori risultati viticoli ed enologici nelle altre aree viticole italiane e straniere. I risultati di questa sperimentazione hanno posto le basi per la piattaforma ampelografica che ha caratterizzato il Veneto fino a pochi anni or sono, quando la crescente "globalizzazione" dei mercati ha portato ad una ulteriore variazione dei vitigni coltivati, privilegiando i vitigni cosiddetti "internazionali" o i cloni delle varietà a più alto reddito.

Nel secolo scorso quindi, a partire dalla fine degli anni '30, ed in modo via via più

massiccio, le varie Corbine, Pataresca, Turchetta sono state sostituite da Merlot, Cabernet, Pinot.

Quali le ragioni di questa sostituzione?

Talvolta effettivamente le varietà coltivate davano prodotti abbondanti ma di scadente qualità.



In altri casi il motivo era opposto, cioè esse erano meno produttive delle varietà che venivano proposte. Il Marzemino, vitigno presente in quasi tutto il territorio veneto, fu grandemente penalizzato dalla sensibilità all'oidio.

In altri casi ancora i vini di queste vecchie varietà, ottenuti con tecniche enologiche poco curate, risultavano troppo "rustici", troppo acidi, colorati e strutturati e non corrispondevano ai gusti allora correnti. Tuttavia proprio queste caratteristiche hanno destato l'attenzione di istituzioni e produttori sull'importanza di impedire la perdita definitiva di questi vitigni, difendendo così la variabilità genetica della specie, e di implementare gli studi enologici per verificare la possibilità di utilizzare vecchi vitigni per difendere i prodotti nazionali dall'appiattimento del gusto "internazionale".

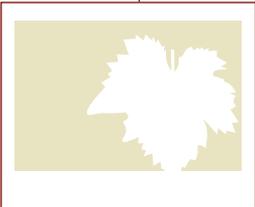
IL RECUPERO DEI VECCHI VITIGNI NEL VENETO

Nel Veneto, un lavoro organico di ricerche bibliografiche e di recupero dei vecchi vitigni, ancora presenti nel territorio, iniziò nella seconda metà del 1970 ad opera dell'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano. Il progetto venne inizialmente coordinato a livello metodologico dal CNR. Successivamente è diventato parte integrante di progetti che l'Istituto Sperimentale per la Viticoltura ha intrapreso con la collaborazione di appassionati e di tecnici degli Ispettorati Agrari e con l'apporto finanziario, per quanto riguarda le varietà vicentine, della Camera di Commercio di Vicenza.

Da ricordare inoltre la notevole opera di recupero dei vitigni padovani fatta, a partire dalla metà del 1960, dal dr. Giuseppe Tocchetti, che ha poi passato i materiali ritrovati all'Istituto Sperimentale per la Viticoltura.

Successivamente, il diffondersi della flavescenza dorata, inducendo l'estirpo di numerosi vecchi vigneti, ha reso ancora più attuale il problema dell'erosione genetica e la necessità di intervenire recuperando quanto ancora possibile.

Di ciò si è fatta carico la Regione Veneto finanziando, sin dal 1997, un programma di intervento pluriennale per la moltiplicazione di materiale vegetativo non contaminato dal fitoplasma. Tra le attività del programma rientra il "Recupero, conservazione e successiva moltiplicazione del patrimonio viticolo regionale, in particolare per le cultivar e i biotipi in via di estinzione", attività affidata a Veneto



Agricoltura, che opera in collaborazione con l'Istituto Sperimentale per la Viticoltura. Dalle descrizioni di viti riportate nei Registri ampelografici di fine Ottocento, risultavano coltivate nelle varie province diverse centinaia di vitigni.

Negli ultimi anni di lavoro sono stati reperiti e messi a dimora presso l'Istituto Sperimentale per la Viticoltura e Veneto Agricoltura dei campi collezione, che al momento sono circa 140. Altri campi collezione contengono viti di interesse locale o provinciale (Tab.2).

| Azienda | Varietà | Anno impianto |
|--|---------------------------------------|---------------|
| Az. Istituto Sperimentale Viticoltura – Spresiano (TV) | tutte le varietà reperite | 1999 |
| Az. Sasse Rami - Veneto Agricoltura – Ceregnano (RO) | tutte le varietà reperite | 1999 |
| Az. Segattini – Pastrengo (VR) | varietà veronesi | 1975 |
| Az. Amm.ne Prov.le Verona – S. Floriano | varietà veronesi e altre a bacca nera | 1996 – 2002 |
| Az. Nicolin – Lonigo (VI) | varietà dei Berici | 1984 |
| Az. Bedin – Brendola (VI) | varietà dei Berici | 1989 |
| Az. Istituto Parolini – Bassano (VI) | varietà locali | 1996 |
| Az. Ente Parco – Monte Gemola (PD) | varietà padovane | 1983 |
| Az. Filò delle vigne – Baone (PD) | varietà padovane | 1986 |
| Az. Il Serraglio – Boccon di Vò (PD) | varietà padovane | 1996 |
| Az. Dominio di Bagnoli – Bagnoli (PD) | varietà padovane | 1996 |
| Az. Collalto – Susegana (TV) | Corbine | 2003 - 2004 |
| Az. Ruggeri – Montebelluna (TV) | varietà a bacca nera | 2003 |
| Az. Monteforche – Vò (PD) | varietà a bacca nera | 2004 |
| Consorzio Viticoltori Polesani – Canaro (RO) | Turchetta | 2003 |

Tab. 2 - Campi di raccolta vecchie varietà

Lavori sulla caratterizzazione e sulla valutazione delle potenzialità enologiche di vitigni locali sono stati effettuati, e sono tuttora in corso, dall'Istituto sperimentale "S. Floriano" della provincia di Verona per i biotipi veronesi, mentre le osservazioni presso le Aziende vitivinicole Bedin e Nicolin hanno permesso la pubblicazione del testo "I vitigni dei Berici". L'attività di recupero sino al 2001, coordinata dall'Istituto Sperimentale per la Viticoltura, ha permesso di iscrivere al "Registro Nazionale delle Varietà di vite" alcuni vecchi vitigni di particolare interesse (Tab.3).

| Varietà | Decreto Iscrizione | Area di coltivazione |
|---------------------|--------------------|--|
| Boschera b. | D.M. 30.10.1992 | Treviso (DOC Colli Conegliano: Torchiato di Fregona) |
| Corvinone n. | D.M.17.07.1993 | Verona |
| Dindarella n. | D.M. 23.07.1987 | Verona |
| Forsellina n. | D.M. 23.07.1987 | Verona |
| Marzemina bianca b. | D.M. 24.11.1994 | Padova, Vicenza, Venezia, Treviso |
| Oseleta n. | D.M. 6.11.2001 | Verona |
| Pedevenda b. | D.M. 3.03.1995 | Vicenza (DOC Breganze) |
| Perera b. | D.M. 24.11.1994 | Treviso (DOC Conegliano-Valdobbiadene) |
| Prosecco lungo b. | D.M. 6.12.2000 | Treviso |

Tab.3 - Vitigni iscritti al Registro Nazionale delle Varietà di vite

I PROGETTI IN CORSO

Il lavoro di recupero dei biotipi di vite abbandonati prosegue annualmente. Le zone dove si opera maggiormente sono quelle dove la viticoltura sopravvive senza essere la principale fonte di reddito, permettendo quindi la coltivazioni di vecchi vigneti con una grande mescolanza sia varietale che clonale. Accanto al recupero dei vecchi vitigni sono iniziati due specifici progetti di valorizzazione degli stessi, finanziati dalla Regione Veneto nell'ambito dei progetti sulla difesa del "germoplasma autoctono" regionale. Il primo, iniziato nel 2000 e concluso, per quello che riguarda la prima fase, nel 2004, ha interessato vecchi vitigni a bacca nera, il secondo, iniziato nel 2003, ha considerato vecchi vitigni a bacca bianca.

Entrambi i progetti si pongono un duplice obiettivo. Il primo è quello di una caratterizzazione viticolo-enologica dei biotipi non ancora iscritti al Registro Nazionale delle varietà di vite, utile ad una loro iscrizione al suddetto Registro. Il secondo obiettivo consiste nella valutazione delle caratteristiche viticolo enologiche di queste vecchie varietà, al fine di un eventuale rilancio commerciale, sia per i vitigni da iscrivere che per i biotipi di cui la scarsa diffusione li porta ad essere definiti "vitigni minori".

Entrambi i progetti seguono lo schema tipico di un lavoro di recupero e valutazione di vecchi vitigni che può essere schematizzato nelle seguenti fasi :

Individuazione dei vitigni nel territorio regionale

I vecchi ceppi trovano il loro serbatoio presso vecchi vigneti conservati da coltivatori tradizionalisti o desiderosi di mantenere la storia viticola del territorio. Questi biotipi sono presenti come ceppi isolati, comunque pochi, ma in numero sufficiente per poter effettuare delle vinificazioni in purezza, come nel caso dei biotipi recuperati nel progetto riguardante le viti a bacca nera (Fig.1) e quelle a bacca bianca (Fig.2).

Fig.1 BIOTIPI E VECCHIE VARIETÀ INDAGATI NEL PROGETTO "UVE A BACCA NERA"

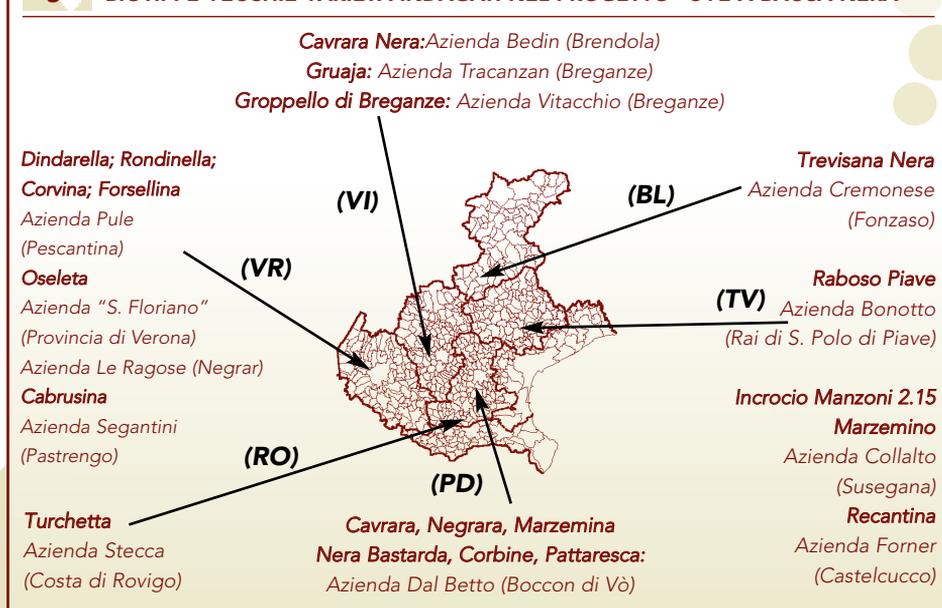
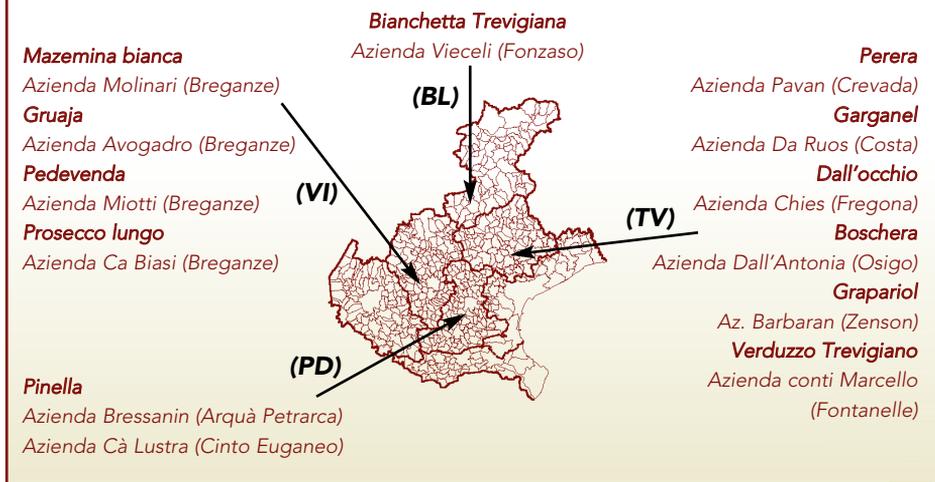


Fig.2 BIOTIPI E VECCHIE VARIETÀ INDAGATE NEL PROGETTO "UVE A BACCA BIANCA"



Caratterizzazione varietale

I vitigni recuperati vengono catalogati con il nome segnalato dal viticoltore. Nel caso di non conoscenza di alcun nome, vengono contrassegnati con una sigla composta: N.N., colore, azienda di coltivazione. La descrizione ampelografica e la documentazione fotografica vengono cominciate già nel ceppo coltivato nel campo di reperimento. Contemporaneamente si cominciano le ricerche di riferimenti bibliografici che possano ricondurre alla varietà in esame. Spesso le descrizioni e le note sono molto approssimative, non essendoci corrispondenza varietale tra le antiche e le ritrovate varietà.

A volte si trovano varietà chiamate con lo stesso nome, ma che nulla hanno in comune. Altre volte ci si accorge che varietà chiamate con nomi diversi presentano un notevole grado di somiglianza o sono addirittura uguali.

Importante quindi verificare, con tutte le tecniche a disposizione, eventuali omonimie e sinonimie.

Le varietà vengono moltiplicate e trasferite in campi di conservazione, dove si coltivano con un numero di ceppi limitato, ma sempre comunque sufficiente per i necessari controlli, per la valutazione viticola ed enologica e per la caratterizzazione che viene fatta utilizzando i seguenti metodi:

- 1 - metodo descrittivo
- 2 - metodo fillometrico
- 3 - metodo biochimico.

1- La descrizione delle varietà è stata fatta utilizzando dati qualitativi e quantitativi relativi a caratteri morfologici codificati internazionalmente dall'O.I.V. Office International de la Vigne et du Vin) nel 1983. In questa scheda, che prevede circa una ottantina di caratteri, ad ogni carattere vengono assegnati un codice ed un livello di espressione, che ne permettono l'archiviazione computerizzata e la comparazione della varietà con quelle in archivio. La scheda viene anche corredata dalla documentazione fotografica di germoglio, foglia, grappolo, acini e vinaccioli.

2- I metodi fillometrici prevedono indagini biometriche computerizzate dei parametri che caratterizzano la forma della foglia (lunghezze delle nervature, angoli tra le nerva-

ture etc.). Analizzando 20 foglie con il metodo leaf, messo a punto dall'Istituto Sperimentale per la Viticoltura, si ottiene la "foglia tipo" varietale.

3- I *metodi biochimici* permettono di avere un dato oggettivo relativo ad alcune caratteristiche varietali, superando così alcune difficoltà legate alla variabilità fenotipica. Per tutte le varietà recuperate è stata fatta l'analisi dei *sistemi isoenzimatici* GPI e PGM, che per il loro polimorfismo si sono rilevati molto attendibili e discriminanti per la vite. Su quelle a bacca rossa sono stati definiti il *profilo antocianico* e il *profilo aromatico*.

I controlli in campo hanno comportato anche osservazioni relative a:

- *epoca di svolgimento delle diverse fasi fenologiche*: germogliamento, fioritura, invaiatura e raccolta;

- *produzione*, con rilevamento delle produzioni per ceppo, dimensioni di grappoli ed acini, composizione del mosto e valutazione delle caratteristiche colturali.

Per alcune varietà si è inoltre fatta la *microvinificazione* separata dei diversi vitigni con valutazione dei vini ottenuti da parte di un Panel addestrato.

Indagini per la valorizzazione viticola ed enologica

L'attività è stata svolta presso il Centro Regionale per la Viticoltura, l'Enologia e la Grappa di Conegliano (TV), ultimo nato dei Centri Sperimentali di Veneto Agricoltura, specializzato in microvinificazioni sperimentali.

VALUTAZIONE DEI VECCHI VITIGNI A BACCA NERA

Lo studio di queste varietà ha permesso alcune valutazioni sulle potenziali qualità enologiche e sensoriali, che sono alla base delle considerazioni riportate in questa pubblicazione sui vitigni a bacca nera.

È stata considerata l'evoluzione della maturazione della bacca sino alla vendemmia. Le uve sono state vinificate dapprima con la tecnica della "macerazione carbonica" per la produzione di vini novelli.

I vitigni risultati più promettenti sono poi stati vinificati con una vinificazione tradizionale in "rosso". I vini prodotti sono stati valutati sensorialmente dal Panel del Centro di Veneto Agricoltura.

Le analisi hanno riguardato i tradizionali parametri tecnologici unitamente allo studio della maturazione fenolica; per quest'ultima è stato utilizzato il metodo proposto da Glories e Augustin, che prevede di operare su acini integri frullati. Tale metodo risulta di facile realizzazione e soprattutto adattabile a tutte le situazioni di cantina senza necessità di personale specializzato. Le informazioni che si ricavano da tale metodologia risultano molto utili, come confermato dalle innumerevoli applicazioni in ambito nazionale. I campioni di acini sono stati prelevati in modo rappresentativo dai vigneti, a cominciare dal periodo immediatamente successivo all'invaiatura fino alla raccolta, con cadenza di circa 10 giorni.

Esiste una certa disomogeneità nei vigneti che conservano le vecchie varietà. Tuttavia per questa indagine preliminare, i dati sono stati ritenuti più che sufficienti per effettuare una prima selezione del materiale più interessante dal punto di vista enologico. L'analisi dell'uva sicuramente rappresenta l'approccio più giusto per la valutazione delle potenzialità qualitative delle varietà, tuttavia ai dati delle uve saranno associati rilievi sui vini ottenuti con diverse tecniche enologiche, per avere un quadro più completo sulle potenzialità enologiche delle cultivar studiate.

METODOLOGIA DI TRATTAMENTO DEL CAMPIONE E ANALISI

Campione per il controllo

Il campione è rappresentato da acini o parti di grappolo prelevati in modo rappresentativo dal vigneto. Al fine di evitare possibili ossidazioni dei polifenoli, i campioni di uva integra sono stati preparati per l'analisi subito dopo la raccolta. Questo consente di ottenere dati non soggetti a variazioni per effetto delle condizioni di conservazione del campione. Il campione di acini raccolti viene quindi diviso in due parti uguali, per le successive analisi.

Parametri analitici tradizionali

Su una parte dell'uva si ottiene il succo mediante una centrifuga da frutta, standardizzando tutte le operazioni. Sul mosto così ottenuto sono state effettuate le valutazioni di zuccheri riduttori, pH, acidità titolabile, acido tartarico e acido malico.

Analisi dei polifenoli, metodo Glories modificato

L'uva viene frullata per 2 minuti con frullatore da cucina, standardizzando le operazioni di frullatura (velocità, quantità di campione) e, sul materiale ottenuto, si effettuano due estrazioni con solventi a pH diversi aggiunti al frullato.

a) a 25 g di frullato vengono addizionati 25 ml di una soluzione acquosa tamponata a pH 3,2 (5 g/l di acido tartarico portati a pH 3,2 con NaOH). Si lascia il tutto in sosta per 4 ore dopo omogeneizzazione; ogni 15 minuti si effettua un'agitazione con agitatore automatico.

b) a 25 g di frullato vengono addizionati 25 ml di una soluzione di HCl a pH 1. Si lascia il tutto in sosta per 4 ore dopo aver omogeneizzato la massa; ogni 15 minuti si effettua un'agitazione con agitatore automatico.

Dopo filtrazione su lana di vetro, si esegue la centrifugazione dei campioni, ottenuti dalle fasi precedenti (a e b), in provette di plastica da 10 ml (5000rpm x 10'). Si procede quindi alla determinazione delle sostanze fenoliche sul surnatante ottenuto da entrambi i sistemi di estrazione (a e b).

Letture dell'assorbanza a 280nm su campione eventualmente diluito con acqua, per la determinazione delle sostanze polifenoliche totali espresse in mg/kg e riferite ad una taratura con acido gallico (PFT).

Antociani mediante metodo per decolorazione con anidride solforosa

Ad 1 ml di campione centrifugato viene aggiunto 1 ml di EtOH allo 0,1% di HCl (v/v) e 20 ml di HCl al 2% (v/v). Su due cuvette si mettono 2,5 ml di questa soluzione contemporaneamente ad 1 ml di NaHSO₃ al 15% su di una, e 1 ml di H₂O sull'altra. Dopo 15 minuti si procede alla lettura allo spettrofotometro dell'assorbanza a 520 nm per entrambe le cuvette, contro acqua. Moltiplicando la differenza tra le due letture per il coefficiente 875 (ricavato da una retta di taratura con standard di antociani) e per il fattore di diluizione 2 (diluizione del frullato con il solvente estraente), si ottiene la concentrazione in mg/kg di antociani.

Sull'estratto ottenuto con l'aggiunta di tampone a pH 3,2 sono stati inoltre valutati i valori di assorbanza a 320, 420, 520 e 620nm per avere una panoramica più completa sul patrimonio fenolico dell'uva. Per semplicità, nel testo e nei grafici le due diverse estrazioni si indicheranno come pH 1,0 e pH 3,2, anche se è implicito il fatto che con l'aggiunta dei solventi, descritti nel metodo, al frullato di acini, il pH finale risulterà leggermente diverso da quello delle soluzioni aggiunte. Per il trattamento dei dati è stata utilizzata l'analisi della correlazione lineare semplice con valutazione del coefficiente di correlazione "r" di Pearson.

Significato dei parametri polifenolici analizzati

Polifenoli totali pH 1,0, rappresenta i polifenoli estratti in condizioni di estrazione intensa, tuttavia questo valore non rappresenta la totalità dei polifenoli della buccia

Polifenoli totali pH 3,2, rappresenta i polifenoli estratti in condizioni che si avvicinano a quelle di una tradizionale macerazione sulle bucce

Antociani pH 1,0, rappresenta gli antociani estratti in condizioni di estrazione intensa, tuttavia questo valore non rappresenta la totalità degli antociani della buccia

Antociani pH 3,2, rappresenta gli antociani estratti in condizioni che si avvicinano a quelle di una tradizionale macerazione sulle bucce

EA% è un indice della maturità cellulare degli antociani; a bassi valori corrispondono cellule fragili che rilasciano facilmente i polifenoli

Assorbanze (320nm, 420nm, 520nm, 620nm)

320nm > indice del contenuto in acidi idrossicinnamiltartarici

420nm > indice del contenuto in coloranti gialli (tannini condensati e antociani in forma di calconi)

520nm > indice del contenuto in coloranti rossi (antociani in forma di catione flavilio)

620nm > indice del contenuto in coloranti blu-violetto (antociani in base chinonica e polimeri tra antociani e tannini)

Le tecniche di vinificazione adottate per la "macerazione carbonica" e per la tecnica tradizionale "in rosso" sono riportate, rispettivamente, nelle figure 3 e 4.

Descrizione del metodo di analisi sensoriale

Il profilo descrittivo semantico è l'espressione della sensazione percepita attraverso termini liberamente usati dai giudici. Ha due funzioni essenziali: da una parte la definizione di descrittori quantitativi, che consentono di determinare i profili dei vini analizzati, dall'altra l'identificazione di elementi che vanno oltre la razionalità per comprendere quanto il prodotto evoca e come interagisce sul piano emotivo con le persone. Le valutazioni qualitative sono espresse dai giudici in base alla loro esperienza, conoscenze e attese. Esse vengono utilizzate per ottenere un valore di notevole interesse: l'indice edonico che è la sintesi dei valori dei parametri qualitativi e permette di stabilire il livello di qualità attribuito dal Panel.

Attraverso un'analisi statistica tra l'indice edonico e i valori attribuiti ai descrittori quantitativi si possono avere, mediante il coefficiente di correlazione lineare, ottime indica-

Fig.3 DIAGRAMMA DI FLUSSO MICROVINIFICAZIONE "MACERAZIONE CARBONICA"



Fig.4 DIAGRAMMA DI FLUSSO VINIFICAZIONE TRADIZIONALE "IN ROSSO"



zioni su quali caratteristiche correggere per migliorare il gradimento del prodotto.

Esistono due versi nel movimento assunto dalla correlazione lineare:

- negativo, all'aumentare di una variabile, l'altra diminuisce e viceversa;
- positivo, all'aumentare di una variabile aumenta anche l'altra e viceversa.

VALUTAZIONE DEI VECCHI VITIGNI A BACCA BIANCA

Lo schema di lavoro per questo progetto segue quello precedentemente descritto per le uve a bacca nera. Le differenze sostanziali sono riferite alla curva di maturazione, in cui non sono ovviamente prese in considerazione le frazioni polifenoliche, e alle tecniche di vinificazione utilizzate, quella tradizionale in "bianco" e quella che prevede una macerazione sulle bucce, descritte rispettivamente nelle figure 5 e 6.

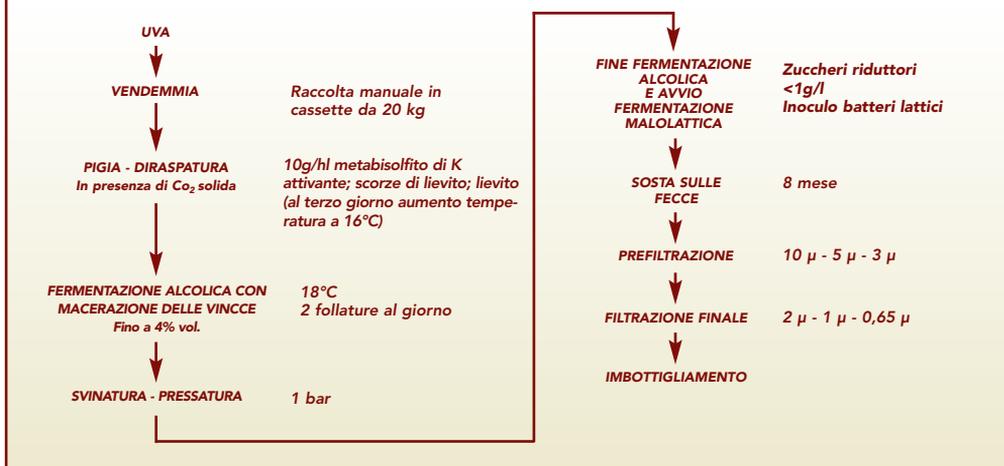
Parimenti sui vini di entrambe le tesi a confronto sono state effettuate le descrizioni organolettiche con la metodologia dell'analisi sensoriale.

Fig.5 DIAGRAMMA DI FLUSSO VINIFICAZIONE TRADIZIONALE "IN BIANCO"



Fig.6

DIAGRAMMA DI FLUSSO VINIFICAZIONE UVE BIANCHE "CON MACERAZIONE DELLE VINACCE"



CONCLUSIONI

Le schede di seguito pubblicate sono il risultato del lavoro di reperimento iniziato, come detto, dall'Istituto Sperimentale per la viticoltura di Conegliano sin dal 1970 e integrato dal lavoro finora effettuato nei due progetti descritti, finanziati dalla Regione Veneto e svolti in stretta collaborazione tra Veneto Agricoltura e il citato Istituto. Per i risultati del progetto sulle vecchie varietà a bacca nera si rimanda agli atti del convegno svoltosi presso le strutture dell'Istituto Sperimentale a Susegana e presso la Scuola Enologica "ITAS Cerletti" a Conegliano, il 24 Agosto 2004, dal titolo "Recupero, conservazione e valorizzazione del germoplasma viticolo veneto", atti da richiedere presso il Settore Divulgazione Tecnica e Formazione Professionale di Veneto Agricoltura, oppure scaricabili in formato .pdf dal sito Web di Veneto Agricoltura.

In questa pubblicazione non viene utilizzata la codifica dei caratteri riferiti alle schede O.I.V., bensì quella secondo i criteri già illustrati da Italo Cosmo, Andrea Comuzzi e Mario Polsinelli nella pubblicazione "Portinnesti della vite" del 1958, di cui si riporta di seguito una breve guida.

Nonostante le indicazioni promettenti risulta fondamentale, rispetto alle dinamiche del settore vitivinicolo, non farsi prendere da facili entusiasmi che potrebbero danneggiare ancora l'immagine del vitigno appena rivalutato. Infatti se questi vitigni vengono usati a sproposito o messi in condizioni non adatte ad estrinsecare le loro caratteristiche, ripiomberebbero subito nel disprezzo e oblio. Il loro utilizzo potrebbe essere non necessariamente in purezza, ma venire inserito a completamento o tipizzazione di vini già prodotti nelle varie zone.

Le strategie per una corretta reintroduzione produttiva di un vecchio vitigno implicano, quindi, una grande cautela.

Bisogna valutare attentamente quali sono le sue potenzialità, verificare quali sono gli ambienti, le condizioni colturali e le tecniche di vinificazione ottimali e regolarizzare e diffondere solo quei vitigni che sperimentalmente hanno dimostrato risultati agronomici ed enologici validi.

DESCRIZIONE AMPELOGRAFICA



L'identificazione visiva di un vitigno viene fatta attraverso l'osservazione e l'attento esame dei seguenti organi: germoglio erbaceo, foglia adulta, grappolo ed acino.

Le schede di seguito riportate sono state preparate secondo i criteri già illustrati da Italo Cosmo, Andrea Comuzzi e Mario Polsinelli nella pubblicazione "Portinnesti della vite" del 1958. Si riportano di seguito alcune esemplificazioni delle terminologie utilizzate.

Le osservazioni sul **germoglio** sono state fatte con dimensioni dello stesso tra 20 e 30 cm.; si è preso in considerazione l'apice e la tipologia (colorazione e tomentosità) delle prime foglioline e dell'asse del germoglio. La tomentosità è stata definita con la seguente nomenclatura:

Glabro: completamente privo di peli;

Setoloso: con peli corti, dritti e radi;

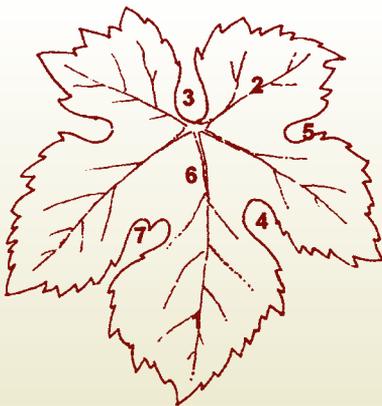
Vellutato: con peli corti, dritti e fitti;

Aracnoideo o sublanuginoso: con peli lunghi, flessibili, striscianti e radi;

Lanuginoso: con peli lunghi e fitti, ma non ricoprenti l'intera superficie dell'organo.

Cotonoso: peli lunghi, striscianti, fitti e ricoprenti l'intera superficie.

La **foglia** è, assieme al grappolo, l'organo più importante per il riconoscimento di un vitigno.



La foglia e le sue parti

- 1 lobo principale mediano
- 2 lobo laterale
- 3 seno peziolare
- 4 seno laterale superiore
- 5 seno laterale inferiore
- 6 nervatura principale
- 7 dente

L'osservazione va fatta dopo il mese di luglio su foglie il più possibile integre e, data la variabilità esistente tra le foglie collocate in posizioni diverse, essa deve essere rivolta a quelle inserite tra l'ottavo e l'undicesimo nodo.

I caratteri più importanti rilevati sulla foglia sono:

la *dimensione*, che può essere comunque influenzata dalla diversa vigoria della pianta coltivata in ambienti differenti;

la forma e la lobatura, considerando le caratteristiche presentate dalla maggioranza delle foglie;

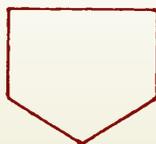
La forma delle foglie può essere definita come:



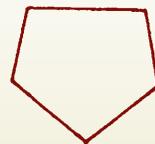
Orbicolare



Reniforme



Cuneiforme



Pentagonale

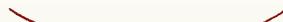
Il profilo, determinato osservando la sezione trasversale della foglia nella parte mediana del lembo, può essere:



Piano



a coppa



a margini involuti



a margini revoluti



a margini ondulati/tormentati

Il seno peziolare con le sue eventuali particolarità (presenza di un dente, seno che segue le nervature).

La forma della base del seno peziolare e quella dei seni laterali è stata definita come segue



a V



a U



a lira



a lira con bordi sovrapposti



a U+V

la *dentatura*, anche se a volte la forma dei denti non è così definita.

I margini dei denti fogliari sono definiti come:



concavi



convessi



rettilinei



concavo/convessi (*)

(*): Ovvero da un lato concavi, dall'altro convessi

Il **grappolo** viene così definito

grandezza: grosso, medio, piccolo;

forma: corto, allungato, cilindrico, piramidale, piramidale alato;

aspetto: spargolo, medio compatto.

Gli aggettivi per descrivere il grappolo sono:



cilindrico



piramidale



corto



alato



con ala
lungamente
pedunculata



composto

L'acino:

colore: verde, giallo, rosato, rosso, blu, nero, altri eventuali;

grossezza: grosso, medio, piccolo;

forma: rotondo, ellissoide, ovale, altre eventuali;

buccia: pruinosa, molto pruinosa, mediamente pruinosa; sottile, media, spessa;

sapore: neutro, moscato, erbaceo, speciale.

L'acino, per la sua forma è stato descritto come segue



appiattito



rotondo



elissoide



ovoide



tronco-
voide



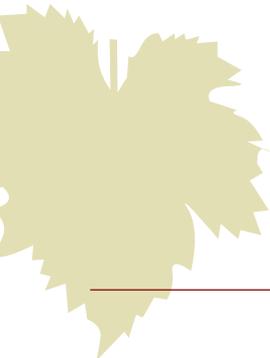
obovoide

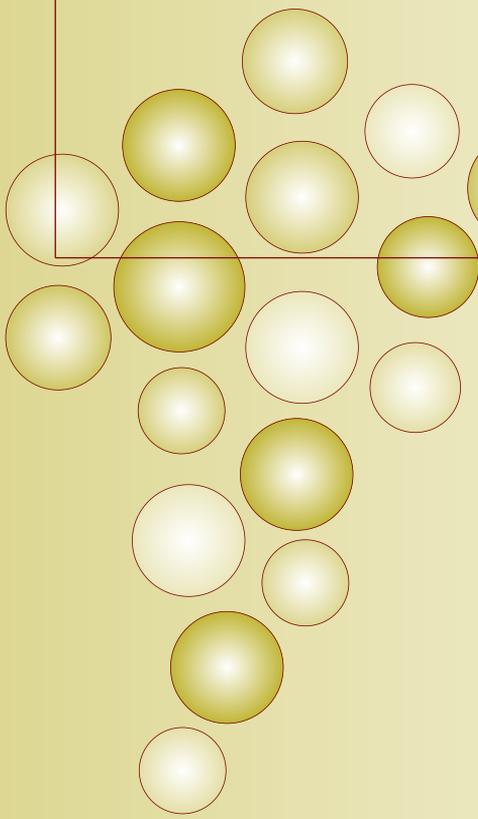
FENOLOGIA

Per la definizione delle epoche di svolgimento delle principali fasi fenologiche ci si è avvalsi delle osservazioni effettuate nel campo di conservazione di Spresiano, dove tutte le varietà sono coltivate nelle medesime condizioni. I riferimenti relativi per le diverse epoche sono:

Germogliamento: *precoce* (Prosecco, Raboso Piave); *medio* (Merlot); *tardivo* (Garganega, Verdiso).

Invaitura: *precoce* (Pinot grigio, Marzemina bianca); *media* (Merlot); *tardiva* (Raboso Piave).





Bacca Bianca

BIANCHETTA TREVIGIANA



CENNI STORICI

Vitigno di antichissima coltivazione nel Trevigiano, ma presente anche in altre aree viticole venete.

Apprezzato già nel '600, ebbe notevole fortuna nel secolo successivo. Attualmente è ancora coltivato nel Trevigiano, nella zona dei Colli Asolani e nella zona di Fonzaso (BL). Ceppi di Bianchetta, denominata in altro modo, sono stati trovati nel Vicentino e nel Padovano.

Sinonimi

Senese (Breganze), Vernanzina (Berici), Vernassina (Colli Euganei).



BREVE DESCRIZIONE AMPELOGRAFICA

Germoglio: apice bianco con orli carminati, cotonoso; le prime foglioline aperte sono di colore bianco-verdastro con sfumature rosate, cotonose inferiormente; le successive sono verde-giallastro e sublanugineose; vegetazione assurgente.

Foglia adulta: di media grandezza, tondeggiante, trilobata; seno peziolare aperto con base a V; lembo leggermente a coppa, di colore verde chiaro, mediamente bolloso; denti ottusi, a base larga; pagina inferiore aracnoidea con nervature vellutate.

Grappolo: medio, corto, tozzo, spesso con un'ala molto sviluppata, abbastanza compatto.

Acino: medio, subrotondo, buccia pruinosa, spessa, di colore giallo dorato con sfumature rosate; sapore semplice, dolce.

FENOLOGIA

Germogliamento: medio

Fioritura: media

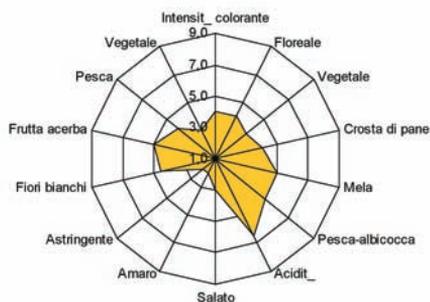
Invaiaura: media

Raccolta: media

CARATTERISTICHE VITICOLE

Vitigno di media vigoria e di buona e costante produzione. Sensibile all'oidio e, se coltivato in ambienti favorevoli alla crittogama, anche alla botrite. Se coltivato in terreni ben esposti ed arieggiati, le uve si conservano a lungo sulla pianta. Primo germoglio fruttifero.

PROFILO SENSORIALE BIANCHETTA VINIFICATA IN BIANCO



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Il vino ottenuto dalla vinificazione in bianco delle uve della vendemmia 2004, provenienti dalle colline di Susegana, presenta una gradazione alcolica potenziale di 11,01 % vol., un'acidità totale di 7,0 g/l, in cui il rapporto acido tartarico/malico è 0,91. L'analisi della componente aromatica, sia in forma libera che in forma glicosidica, non ha dato valori apprezzabili. L'analisi sensoriale del nostro Panel rileva all'olfatto che il vino vinificato in bianco è poco colorato, possiede pochi sentori floreali e vegetali; ha però buona presenza del descrittore mela e ancor di più di quello pesca-albicocca. Gustativamente il vino è piuttosto acidulo e retrolfattivamente si nota la presenza di fiori bianchi e frutta acerba.



La stessa uva, vinificata con macerazione delle vinacce alla temperatura di 16°C per 24 ore, ha dato un vino arricchito molto in tannino ma che presenta positive note di frutta surmatura e spezie (pepe).

Questi primi risultati fanno pensare ad un'uva adatta sia alla spumantizzazione che, mediante l'adozione di opportune tecniche, alla produzione di vini tranquilli con buona struttura.



BOSCHERA



CENNI STORICI

Nella Ampelografia Generale della provincia di Treviso del 1870 la Boschera viene segnalata coltivata da tempo antico

nelle zone di Conegliano e Vittorio Veneto. Iscritta al Registro Nazionale delle varietà di vite con D. M. 30-10-1992, è inserita tra le varietà idonee alla coltivazione per la provincia di Treviso, limitatamente all'area D.O.C. "Colli di Conegliano – Torchiato di Fregona" in cui rientra con un quantitativo minimo del 30 %.

Sinonimi

A Monfumo veniva chiamata "uva del prete"

BREVE DESCRIZIONE AMPELOGRAFICA



Germoglio: apice di colore biancastro con orli carminati, cotonoso; le prime due foglioline spiegate sono biancastre con orli carminati, le successive sono ramate, tutte sono cotonose; asse del germoglio rossastro-vinoso più accentuato sui nodi.

Foglia adulta: media o grande, rotondeggiante, trilobata o tendente all'intero, di colore verde chiaro, opaca, con pagina inferiore sublanuginosa; seno peziolare poco aperto, con base a V; picciolo rossastro

Grappolo: grande, piramidale, alato, mediamente spargolo

Acino: abbastanza grosso, ovale, con buccia spessa, di colore verde, ma giallo oro verso il sole, puntinata; pedicello lungo e sottile, verrucoso.

FENOLOGIA

Germogliamento: medio-tardivo

Fioritura: media

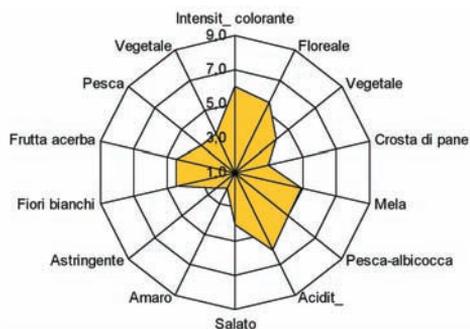
Invaiaura: medio-tardiva

Raccolta: medio-tardiva

CARATTERISTICHE VITICOLE

Vitigno molto vigoroso, con produttività regolare. Poco sensibile alle principali ampelepatie e molto resistente alla botrite, tanto da adattarsi perfettamente all'appassimento.

PROFILO SENSORIALE BOSCHERA VINIFICATA IN BIANCO

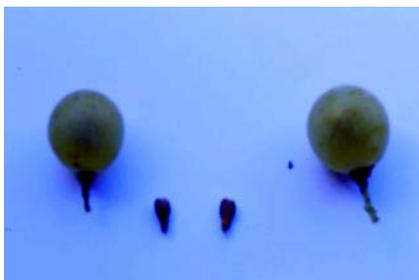


CARATTERISTICHE ENOLOGICHE



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Il vino ottenuto dalla vinificazione in bianco delle uve della vendemmia 2004, provenienti dalle colline di Osigo, presenta una gradazione alcolica potenziale di 9,09 % vol., un'acidità totale di 8,1 g/l, in cui il rapporto acido tartarico/malico è 0,89. L'analisi della componente aromatica, sia in forma libera che in forma glicosidica, non ha dato valori apprezzabili. L'analisi sensoriale del nostro Panel rileva che il vino vinificato in bianco è abbastanza colorato, possiede all'olfatto sentori poco vegetali ma soprattutto floreali, presenta anche una discreta quantità di aromi identificati come mela e pesca-albicocca. Gustativamente il vino è piuttosto acidulo e abbastanza salato; retrofattivamente si nota la



presenza di fiori bianchi e frutta acerba. La stessa uva è stata vinificata con macerazione delle vinacce alla temperatura di 16°C per 24 ore; il vino ottenuto non tende ad arricchirsi molto in tannino e presenta positive note di frutta matura, fiori e un leggero aroma agrumato.

Questi primi risultati fanno pensare ad un'uva adatta alla produzione di vini tranquilli, leggermente aromatici, con buona armonia strutturale.



DALL'OCCHIO



CENNI STORICI

Vitigno di antica coltivazione nella zona di Conegliano, come testimoniato da Caronelli nella seconda metà del '700. Attualmente non più coltivato, è stato reperito in un vigneto ad Osigo di Fregona.



BREVE DESCRIZIONE AMPELOGRAFICA

Germoglio: biancastro, sublanuginoso; foglioline verde giallastro, lanuginose, asse del germoglio verde con leggere striature rossastre.

Foglia adulta: di media grandezza, pentagonale, pentalobata, di colore verde medio, bollosa; seno peziolare poco aperto con base a V; denti piccoli a base larga; pagina inferiore sublanuginosa.

Grappolo: piccolo, alato, corto, compatto.

Acino: medio-grosso, rotondo, con buccia spessa, mediamente pruinosa, di colore giallo; sapore neutro, acidulo.

FENOLOGIA

Germogliamento: medio-tardivo

Fioritura: media

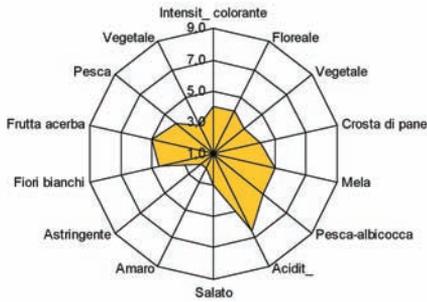
Invaiaura: media

Raccolta: media

CARATTERISTICHE VITICOLE

Varietà poco vigorosa, poco sensibile alle principali ampelopatie.

PROFILO SENSORIALE DALL'OCCHIO VINIFICATA IN BIANCO

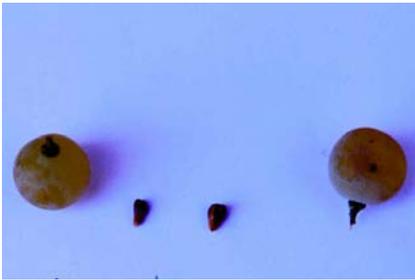


CARATTERISTICHE ENOLOGICHE



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Il vino ottenuto dalla vinificazione in bianco delle uve della vendemmia 2004, provenienti dalle colline di Fregona, presenta una gradazione alcolica potenziale di 9,30 % vol., un'acidità totale di 8,7 g/l, in cui il rapporto acido tartarico/malico è 0,65. L'analisi della componente aromatica, sia in forma libera che in forma glicosidica, non ha dato valori apprezzabili. L'analisi sensoriale del nostro Panel rileva che il vino vinificato in bianco è leggermente colorato, possiede all'olfatto sentori abbastanza vegetali e floreali, molto presente è il descrittore mela. Gustativamente il vino è giudicato decisamente acido; retrofattivamente spicca la frutta acerba. La stessa uva è stata vinificata con macerazione delle vinac-



ce alla temperatura di 16°C per 24 ore; il vino ottenuto è leggermente aromatico, con buona presenza di aromi agrumati e fruttati come ad esempio la pera surmatura.

Questi primi risultati fanno pensare ad un'uva adatta alla produzione di vini tranquilli e leggermente aromatici.



GRAPARIOL



CENNI STORICI

Già nel 1600 Agostinetti ci fa sapere che nel Trevigiano venivano coltivate delle varietà bianche denominate Rabosa, e cita la Rabosina e la Rabosazza. Nella Ampelografia trevigiana del 1870 vengono descritte la Rabosina bianca, coltivata ad Oderzo e la Rabosa bianca, coltivata a Vazzola, sempre nella provincia di Treviso. Con il nome di "Grapariol" si sono trovati due diversi vitigni; quello descritto nella scheda, recuperato a Zenson di Piave, sembra corrispondere alla descrizione riportata per la Rabosina bianca.

Sinonimi
Rabosina Bianca



BREVE DESCRIZIONE AMPELOGRAFICA

Germoglio: apice di colore biancastro, con orlo leggermente carminato; foglioline spiegate, verde-giallastro; portamento della vegetazione eretto.

Foglia adulta: di medie dimensioni, rotondeggiante o pentagonale, pentalobata, di colore verde medio, bollosa, un po' a coppa; il seno peziolare sembra chiuso, ma a foglia stesa su un piano diventa aperto ed ha la base a V; denti lunghi, concavo-convessi, a base stretta; pagina superiore glabra, pagina inferiore con setole sulle nervature.

Grappolo: di media grandezza, allungato, cilindrico, spesso alato, abbastanza spargolo e termina spesso a punta doppia, come il Raboso Piave; il peduncolo è lungo e parzialmente lignificato.

Acino: medio, rotondo, di dimensioni uniformi; la buccia, spessa, è di colore giallo oro e punteggiata; sapore dolce e non aromatico.

FENOLOGIA

Germogliamento: abbastanza precoce

Fioritura: media

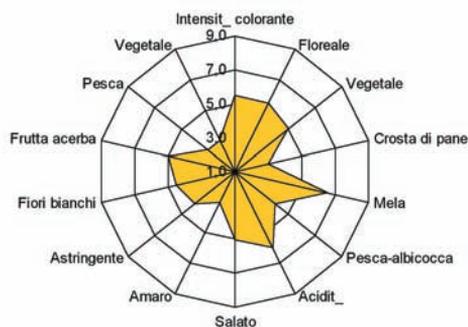
Invaiaura: medio-tardiva

Raccolta: medio-tardiva

CARATTERISTICHE VITICOLE

E' un vitigno di buona vigoria, con produzione regolare. Elevata la gradazione zuccherina e buoni i contenuti acidi delle bacche. E' abbastanza rustico e poco sensibile alle principali ampelopatie.

PROFILO SENSORIALE GRAPARIOL VINIFICATA IN BIANCO



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Il vino ottenuto dalla vinificazione in bianco delle uve della vendemmia 2004, provenienti dalla pianura trevigiana, presenta una gradazione alcolica potenziale di 11,22 % vol., un'acidità totale di 6,6 g/l, in cui il rapporto acido tartarico/malico è 0,94. L'analisi della componente aromatica, sia in forma libera che in forma glicosidica, non ha dato valori apprezzabili. L'analisi sensoriale del nostro Panel rileva che il vino vinificato in bianco è abbastanza colorato, possiede all'olfatto sentori vegetali, ma soprattutto floreali, molto presente è la nota mela. Gustativamente il vino è leggermente acidulo e abbastanza salato; retrofattivamente spiccano i fiori bianchi e la frutta acerba.



La stessa uva è stata vinificata con macerazione delle vinacce alla temperatura di 16°C per 24 ore; il vino ottenuto è estremamente interessante, molto profumato, con note di fiori gialli, frutta matura, melone e agrumi. Questi primi risultati fanno pensare ad un'uva adatta alla produzione di ottimi vini tranquilli, leggermente aromatici, con buona struttura.



MARZEMINA BIANCA



CENNI STORICI

E' un vitigno di cui si hanno notizie fin dal 1600 ed era presente pressocchè in tutto il territorio Veneto. Più recentemente è stato trovato, chiamato in modo differente, in diversi areali viticoli nella provincia di Treviso, sia in collina che in pianura, nella zona di Breganze e sui Colli Euganei.

E' stato iscritto al Registro Nazionale delle varietà di vite con D. M. 24.11.1994 ed è stato inserito tra le varietà in osservazione nelle province di Padova, Treviso, Venezia e Vicenza.

Sinonimi
Sampagna; Sciampagna; Sauvignon (Schampagna)



BREVE DESCRIZIONE AMPELOGRAFICA

Germoglio: apice di colore biancastro, con orlo leggermente carminato; foglioline spiegate, biancastre, che successivamente diventano leggermente ramate, asse del germoglio con striature rossastre.

Foglia adulta: da media a grande, rotondeggiante o pentagonale, pentalobata, di colore verde scuro, poco bollosa, a coppa; il seno peziolare talvolta presenta un dente ed è chiuso con bordi molto sovrapposti, con forma della base a V; denti rettilinei, corti, a base stretta; pagina superiore glabra, pagina inferiore cotonosa.

Grappolo: di media grandezza, allungato, cilindrico, spesso alato, compatto; il peduncolo è di media grandezza e non lignificato.

Acino: rotondo, di media grandezza, con buccia di colore giallo dorato.

FENOLOGIA

Germogliamento: medio

Fioritura: media

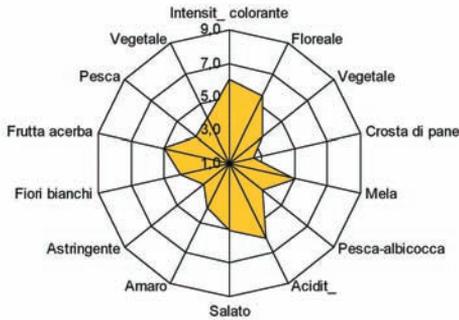
Invaiaura: precoce

Raccolta: precoce

CARATTERISTICHE VITICOLE

E' un vitigno di buona vigoria, con produzione regolare. Elevata la gradazione zuccherina e buoni i contenuti acidi delle bacche. E' abbastanza rustico e poco sensibile alle principali ampelopatie. Nonostante il grappolo compatto, non è sensibile ai marciumi e si presta ottimamente all'appassimento.

PROFILO SENSORIALE MARZEMINA BIANCA VINIFICATA IN BIANCO



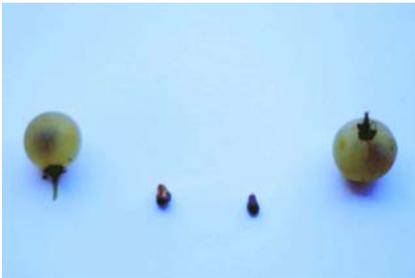
CARATTERISTICHE ENOLOGICHE



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Il vino ottenuto dalla vinificazione in bianco delle uve della vendemmia 2004, provenienti dalle colline di Breganze, presenta una gradazione alcolica potenziale di 12,51 % vol., un'acidità totale di 7,9 g/l, in cui il rapporto acido tartarico/malico è 1,15. L'analisi della componente aromatica, sia in forma libera che in forma glicosidica, non ha dato valori apprezzabili.

L'analisi sensoriale del nostro Panel rileva all'olfatto che il vino vinificato in bianco è abbastanza colorato, con spiccati sentori soprattutto floreali che ricordano i fiori gialli, come il tarassaco; buona anche la presenza del descrittore mela; la nota vegetale e l'intensità delle note pesca-albicocca sono scarse. Gustativamente il vino è acidulo e piuttosto salato; retrofattiva-



mente si nota la presenza di frutta acerba. Il vino ottenuto dalla stessa uva, vinificata con macerazione delle vinacce alla temperatura di 16°C per 24 ore, sembra avvantaggiarsi decisamente con questo tipo di tecnologia, dando vini più morbidi, che si arricchiscono in tannini dolci. Questi primi risultati fanno pensare ad un'uva adatta, oltre che come tradizionalmente per vini mossi, anche per la produzione di vini tranquilli, con buona struttura, con ottime prospettive strutturali e di piacevolezza.



PEDEVENDA



CENNI STORICI



Il "grato Pedevendo" venne cantato da Acanti nel 1754 e prodotto nella zona di Breganze, dove ancora questo vitigno è coltivato. Ma la sua origine dovrebbe essere i Colli Euganei (da cui il nome), dove un vitigno simile è stato reperito con il nome di "Verdise".

E' iscritto al Registro Nazionale delle varietà di vite con D.M. 3-3-1995 ed è inserito tra le varietà in osservazione per la provincia di Vicenza, limitatamente all'area DOC Breganze.

Sinonimi
Verdise sui Colli Euganei

BREVE DESCRIZIONE AMPELOGRAFICA



Germoglio: apice biancastro, cotonoso; le prime foglioline spiegate sono cotonose, di colore verde giallastro.

Foglia adulta: di media grandezza, rotondeggiante, trilobata, bollosa di colore verde chiaro; il seno peziolare è poco aperto, con base a V; i denti sono poco marcati, rettilinei o convessi, a base larga; pagina inferiore cotonosa.

Grappolo: da medio a grande, piramidale, alato, mediamente compatto.

Acino: di media grandezza, rotondo, di colore verde giallastro; buccia pruinosa, spessa.; sapore acidulo, leggermente aromatico.

FENOLOGIA

Germogliamento: tardivo

Fioritura: media

Invaiaura: tardiva

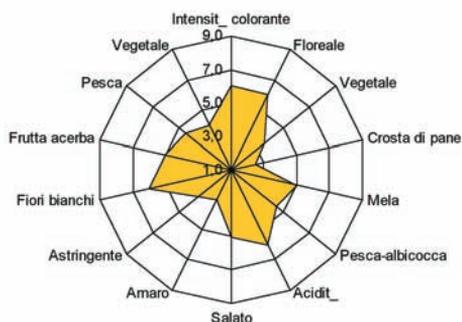
Raccolta: tardiva

CARATTERISTICHE VITICOLE

Vitigno di buona vigoria e di produzione abbondante e costante. E' rustico, poco sensibile alle ampelopatie e soprattutto alla botrite, per cui viene utilizzato, oltre che per la vinificazione delle uve allo stato fresco, anche per l'appassimento nella produzione del "Torcolato di Breganze"

Nella zona di Breganze, questa varietà è la prima a fiorire e l'ultima a maturare.

PROFILO SENSORIALE PEDEVENDA VINIFICATA IN BIANCO

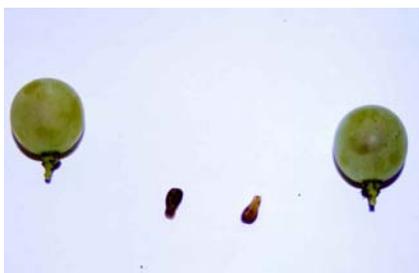


CARATTERISTICHE ENOLOGICHE



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Il vino ottenuto dalla vinificazione in bianco delle uve della vendemmia 2004, provenienti dalle colline di Breganze, presenta una gradazione alcolica potenziale di 10,38 % vol., un'acidità totale di 7,9 g/l, in cui il rapporto acido tartarico/malico è 0,43. L'analisi della componente aromatica, sia in forma libera che in forma glicosidica, non ha dato valori apprezzabili. L'analisi sensoriale del nostro Panel rileva all'olfatto che il vino vinificato in bianco è piuttosto colorato con spiccati sentori soprattutto floreali come lavanda e rosa; buona è la presenza dei descrittori mela, pera e pesca-albicocca; presenta anche note vegetali come il vegetale fresco e le erbe aromatiche.



Gustativamente il vino è leggermente acidulo ma non squilibrato, risulta anche piuttosto salato. Retrolfattivamente si nota la presenza di fiori bianchi, frutta acerba, ma anche frutta più matura come la pesca. La stessa uva è stata vinificata con macerazione delle vinacce alla temperatura di 16°C per 24 ore; il vino ottenuto ha una struttura più interessante soprattutto per l'apporto di tannini.



PERERA



CENNI STORICI

Le prime notizie di un vitigno con questo nome risalgono ai primi del Novecento (1936-37).

Nella zona di Breganze, dove viene chiamata "Uva della Madonna", fu segnalato con questo nome da Acerbi nel 1825.

Fino all'avvento della flavescenza dorata era molto diffuso nella zona classica di produzione del Cartizze, ma ceppi isolati si trovavano in tutta la pedemontana trevigiana e nel Breganzese. E' stato iscritto al Registro Nazionale delle varietà di vite con D. M. 24.11.1994, ed è inserito tra le varietà idonee alla coltivazione nella provincia di Treviso, limitatamente all'area DOC "Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene".

Sinonimi: Uva della Madonna



BREVE DESCRIZIONE AMPELOGRAFICA

Germoglio: è caratterizzato da una colorazione biancastra dell'apice, cui contrastano le foglioline di colore ramato intenso, lucide.

Foglia adulta: di media grandezza, rotondeggiante, trilobata, di colore verde scuro con lembo molto spesso, poco bolloso; il seno peziolare è aperto, con base a U, come aperti sono anche i seni laterali superiori; i denti sono medio-corti, rettilinei, evidenti; la pagina inferiore ha le nervature vellutate e tra le nervature il tomento è lanuginoso.

Grappolo: di media grandezza, piramidale, alato, mediamente spargolo.

Acino: di media grandezza, rotondo, di colore giallo; la buccia è spessa e la polpa leggermente consistente, di sapore aromatico.

FENOLOGIA

Germogliamento: medio

Fioritura: media

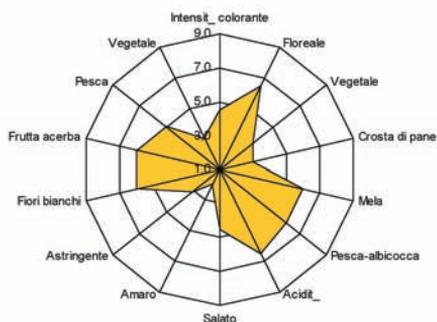
Invaiaura: media

Raccolta: media

CARATTERISTICHE VITICOLE

Varietà mediamente vigorosa, di buona e costante produzione. E' sensibile a peronospora e botrite. Negli ultimi anni, inoltre, ha molto sofferto per la sensibilità alla flavescenza dorata, ed è praticamente scomparsa nei vigneti del Valdobbiadene.

PROFILO SENSORIALE PERERA VINIFICATA IN BIANCO



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Il vino ottenuto dalla vinificazione in bianco delle uve della vendemmia 2004, proveniente dalle colline di Conegliano, presenta una gradazione alcolica potenziale di 9,94 % vol., un'acidità totale di 8,1 g/l, in cui il rapporto acido tartarico/malico è 0,67. L'analisi della componente aromatica, sia in forma libera che in forma glicosidica, non ha dato valori apprezzabili. L'analisi sensoriale del nostro Panel rileva all'olfatto che il vino vinificato in bianco è scarsamente colorato, con intensità olfattiva abbastanza elevata, soprattutto per sentori floreali come acacia e timo; notevole è la presenza dei descrittori mela, pera e pesca-albicocca; sono scarse le note vegetali. Gustativamente il vino è piuttosto acido ma non squilibrato, non è molto sapido; retrofattivamente piuttosto alti sono i descrittori floreali e fruttati, come fiori bianchi e frutta acerba, ma anche frutta più matura come la pesca; è scarsa la presenza di profumi vegetali.



La stessa uva è stata vinificata con macerazione delle vinacce alla temperatura di 16°C per 24 ore; il vino ottenuto modifica leggermente il suo quadro aromatico rispetto alla tecnologia in bianco, arricchendosi in note di frutta matura. Questi primi risultati fanno pensare ad un'uva adatta sia alla spumantizzazione che, mediante l'adozione di opportune tecniche, alla produzione di vini tranquilli; tuttavia, per le sue particolari note aromatiche, risulta essere un'interessante varietà da inserire nel taglio di altri vini in quanto apporta eleganti note floreali e fruttate che incrementano la complessità aromatica.



PINELLA



CENNI STORICI

Di una Pinella coltivata in Friuli si hanno notizie fin dal 1300; sui Colli Euganei, dove è ancora oggi coltivata, era segnalata una Pinella o Pinola già nell'Alto Medioevo. Iscritta al Registro Nazionale delle varietà di vite con D.M. 25.5.1970, è inserita tra le varietà idonee alla coltivazione nella provincia di Padova.

Sinonimi

Mattozza, per errore (da Marzotto, 1925)



BREVE DESCRIZIONE AMPELOGRAFICA

Germoglio: apice biancastro, cotonoso; le prime tre foglioline spiegate sono di colore bianco-ramato, subcotonose; il germoglio è bronzato da un lato; vegetazione ricadente.

Foglia adulta: medio-piccola, rotondeggiante; intera o trilobata, di colore verde scuro, bollosa; seno peziolare poco aperto con base a V; denti piccoli, rettilinei o concavo-convessi; pagina inferiore sublanuginosa, setolosa sulle nervature.

Grappolo: medio o medio piccolo, corto, tozzo, con un'ala, compatto.

Acino: medio, di forma ovoidale, buccia di colore giallo dorato, rosato verso la luce, sottile; sapore molto dolce, neutro.

FENOLOGIA

Germogliamento: medio

Fioritura: media

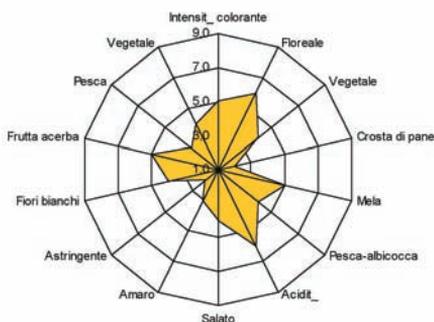
Invaiaura: media

Raccolta: metà, fine settembre

CARATTERISTICHE VITICOLE

Varietà di media vigoria; mediamente produttiva in collina, diventa di abbondante e costante produttività in terreni più fertili, nei quali comunque accentua la sensibilità al marciume; per esprimersi al meglio dal punto di vista qualitativo, deve quindi essere coltivata in terreni ben esposti ed arieggiati.

PROFILO SENSORIALE PINELLA VINIFICATA IN BIANCO

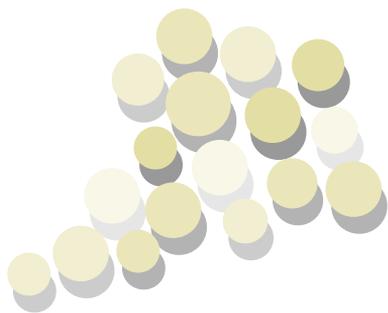


CARATTERISTICHE ENOLOGICHE



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Il vino ottenuto dalla vinificazione in bianco delle uve della vendemmia 2004, provenienti dai Colli Euganei, presenta una gradazione alcolica potenziale di 8,10 % vol., un'acidità totale di 9,3 g/l, in cui il rapporto acido tartarico/malico è 0,58. L'analisi della componente aromatica, sia in forma libera che in forma glicosidica, non ha dato valori apprezzabili. L'analisi sensoriale del nostro Panel rileva all'olfatto che il vino vinificato in bianco è abbastanza colorato, ma con intensità olfattiva tenue, data da sentori soprattutto floreali, di vegetale fresco e mela acerba. Gustativamente il vino è piuttosto acido e poco salato; retrofattivamente spiccano le note di frutta acerba. La stessa uva è stata vinificata con macerazione delle vinacce alla temperatura di 16°C per 24 ore; ha dato un vino che modifica leggermente il suo quadro aromatico, con un'intensità olfattiva tenue ma molto elegante, con sentori



soprattutto floreali come acacia, mugugno e bucaneeve; buona è la presenza dei descrittori mela, pera e frutta acerba in genere, un po' meno i descrittori di frutta matura come pesca-albicocca; evidenti le note vegetali che ricordano il muschio, l'anice ed il sottobosco fino ad arrivare a interessanti note di tabacco. Questi primi risultati la fanno ritenere un'uva che, mediante l'adozione di opportune tecniche, si presta alla produzione di vini tranquilli. Tuttavia per le sue particolari note aromatiche, risulta essere un'interessante varietà da inserire nel taglio di altri vini in quanto apporta eleganti note floreali, fruttate, di vegetale sia fresco che secco, che incrementano notevolmente la complessità aromatica.



PROSECCO LUNGO



CENNI STORICI

Il Prosecco Lungo è descritto da G. Dalmasso e G. Dell'Olio nel 1936-37 ed è segnalato diffuso in epoca prefillosserica a

Valdobbiadene ed a Farra di Soligo. Secondo questi autori, a causa della aleatorietà della produzione, è successivamente pressochè scomparso. Recenti ricerche hanno invece verificato che, anche con altri nomi, questo vitigno era ancora presente nel Trevigiano e nella zona di Breganze. E' stato iscritto al Registro Nazionale delle varietà di vite con D.M. 6.12.2000 ed è inserito tra le varietà idonee alla coltivazione per la provincia di Treviso.

Sinonimi: Prosecco di Refrontolo, Tocai nostrano a Breganze



BREVE DESCRIZIONE AMPELOGRAFICA

Germoglio: bianco cotonoso con orli carminati; le prime foglioline aperte sono di colore biancastro con presenza di accentuata carminatura; l'asse del germoglio è di colore rossastro.

Foglia adulta: medio-grande, pentagonale, trilobata (a volte 5 lobi), di colore verde scuro; seno peziolare poco aperto, con base a V, a volte chiuso con bordi leggermente sovrapposti; denti rettilinei di media grandezza; pagina inferiore verde chiaro, lanuginosa, con nervature setolose.

Grappolo: medio, piramidale semplice o con ali non molto pronunciate, mediamente spargolo.

Acino: medio, ellittico, corto, buccia spessa, di colore giallo, molto pruinosa

FENOLOGIA

Germogliamento: precoce (meno però del Prosecco tondo)

Fioritura: media

Invaiaura: media

Raccolta: media

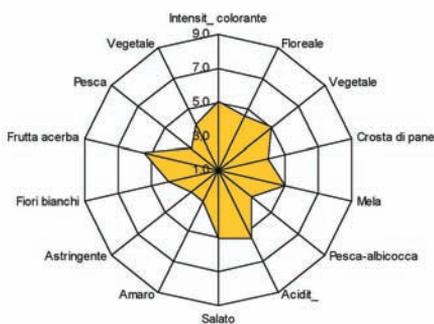
CARATTERISTICHE VITICOLE

Vitigno molto vigoroso e molto produttivo; rustico, è poco sensibile alle principali ampelopatie. Per la sua scarsa suscettibilità al marciume, anche se coltivato in ambienti poco favorevoli, viene inserito tra le uve messe ad appassire per produrre il vino DOC "Torcolato di Breganze".

SELEZIONI CLONALI

ISV2, ISV 3, VCR 50, VCR 90.

PROFILO SENSORIALE PROSECCO LUNGO VINIFICATA IN BIANCO

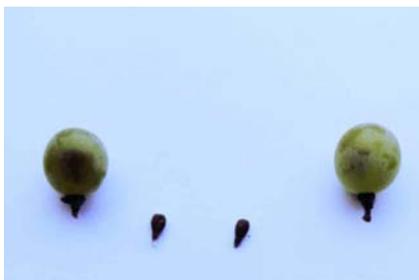


CARATTERISTICHE ENOLOGICHE



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Il vino ottenuto mediante vinificazione in bianco delle uve della vendemmia 2004, provenienti dalle colline di Breganze, presenta una gradazione alcolica potenziale di 10,98 % vol., un'acidità totale di 7,6 g/l, il cui rapporto acido tartarico/malico è 0,63. L'analisi della componente aromatica, sia in forma libera che in forma glicosidica, non ha dato valori apprezzabili. L'analisi sensoriale del nostro Panel rileva all'olfatto che il vino vinificato in bianco è abbastanza colorato, con intensità olfattiva elevata per sensori floreali, ma soprattutto vegetali, nei quali si possono riconoscere la foglia di fico e il vegetale fresco; buona è la presenza del descrittore mela. Gustativamente il vino è leggermente acidulo ma non squilibrato, è piuttosto salato; retrol-



fattivamente denota spiccati sentori di frutta acerba. La stessa uva è stata vinificata con macerazione delle vinacce alla temperatura di 16°C per 24 ore; ha dato un vino estremamente interessante che modifica radicalmente il suo quadro aromatico e gustativo, acquistando note di frutta matura e diventando molto più morbido.

Questi primi risultati fanno pensare ad un'uva adatta sia alla spumantizzazione che, mediante l'adozione di opportune tecniche, alla produzione di vini tranquilli, di buona struttura.



VERDUZZO TREVIGIANO



CENNI STORICI

Di questo vitigno non si hanno notizie antecedenti al 1900. Cosmo ipotizza che esso sia stato introdotto agli inizi del secolo scorso nella zona di Motta di Livenza e che sia originario della Sardegna.

Sinonimi
Verduzzo di Motta, Verduzzo dorato



BREVE DESCRIZIONE AMPELOGRAFICA

Germoglio: apice di colore verde-biancastro, con orli rosati; foglioline spiegate, bronzate superiormente e biancastre alla pagina inferiore.

Foglia adulta: di medie dimensioni, rotondeggiante o pentagonale, pentalobata, di colore verde chiaro, liscia; il seno peziolare sembra chiuso, ma a foglia stesa su un piano diventa aperto ed ha la base a V; denti mediamente pronunciati, convessi, a base larga; pagina superiore glabra, pagina inferiore con feltrata.

Grappolo: di media grandezza, allungato, cilindrico-piramidale, alato, mediamente compatto; il peduncolo è lungo e parzialmente lignificato.

Acino: medio, ovoidale, di dimensioni uniformi; la buccia, spessa, è di colore verde, ma giallo oro nella parte esposta al sole, punteggiata; sapore dolce e non aromatico.

FENOLOGIA

Germogliamento: un po' tardivo

Fioritura: media

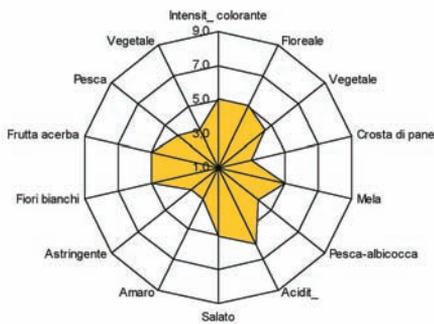
Invaiaura: media

Raccolta: media

CARATTERISTICHE VITICOLE

E' un vitigno di buona vigoria, con produzione regolare. Elevata la gradazione zuccherina e buoni i contenuti acidi delle bacche. E' rustico, ma abbastanza sensibile all'oidio.

PROFILO SENSORIALE VERDUZZO TREVIGIANO VINIFICATA IN BIANCO



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

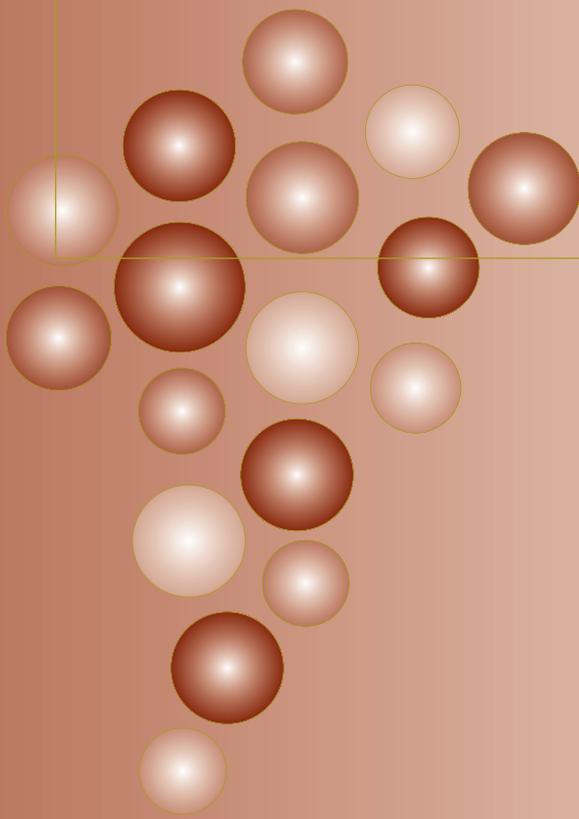
Il vino ottenuto da vinificazione in bianco delle uve della vendemmia 2004, provenienti dalla pianura trevigiana, presenta una gradazione alcolica potenziale di 11,70 % vol., un'acidità totale di 6,4 g/l, in cui rapporto acido tartarico/malico è 0,67. L'analisi della componente aromatica, sia in forma libera che in forma glicosidica, non ha dato valori apprezzabili. L'analisi sensoriale del nostro Panel rileva all'olfatto che il vino vinificato in bianco è poco colorato, con intensità olfattiva abbastanza elevata di sentori floreali, soprattutto fiori gialli, ma anche vegetali tra cui il vegetale fresco e le erbe aromatiche; buona è la presenza del descrittore mela così come di quello pesca-albicocca. Gustativamente il vino è leggermente acidulo e piuttosto

salato; retrofattivamente evidenzia descrittori come i fiori bianchi, la frutta acerba e la pesca-albicocca. La stessa uva è stata vinificata con macerazione delle vinacce alla temperatura di 16°C per 24 ore; il vino ottenuto è estremamente interessante ed esprime sensazioni di frutta matura e fiori gialli. Questi primi risultati fanno pensare ad un'uva adatta alla produzione di vini tranquilli, di buona struttura che possono eventualmente avvantaggiarsi di affinamento in recipienti di legno.



salato; retrofattivamente evidenzia descrittori come i fiori bianchi, la frutta acerba e la pesca-albicocca. La stessa uva è stata vinificata con macerazione delle vinacce alla temperatura di 16°C per 24 ore; il vino ottenuto è estremamente interessante ed esprime sensazioni di frutta matura e fiori gialli. Questi primi risultati fanno pensare ad un'uva adatta alla produzione di vini tranquilli, di buona struttura che possono eventualmente avvantaggiarsi di affinamento in recipienti di legno.





Bacca Nera

CAVRARA



CENNI STORICI

Vecchio vitigno presente un tempo in diversi areali viticoli veneti. Più recentemente si sono trovati ceppi di Cavrara sui Berici, a Breganze e nel Padovano, dove veniva chiamata Cavarara Garbina.

Sinonimi:
Cavarara Garbina



BREVE DESCRIZIONE AMPELOGRAFICA

Germoglio: di colore verde biancastro, lanuginoso; le prime foglioline aperte sono cotonose, di colore verde ramato; le successive diventano lanuginose e di colore verde, lucide.

Foglia adulta: di media grandezza, pentagonale, pentalobata; seno peziolare aperto, con base a V che spesso segue le nervature; denti della foglia convessi; pagina superiore di colore verde scuro, mediamente bollosa, lucida; pagina inferiore lanuginosa; profilo del lembo a coppa.

Grappolo: medio-grande, piramidale, alato, mediamente spargolo, con peduncolo lignificato alla base.

Acino: medio-grosso, ellittico, di grandezza uniforme; buccia di colore blu-nero, pruinosa.

FENOLOGIA

Germogliamento: medio

Fioritura: media

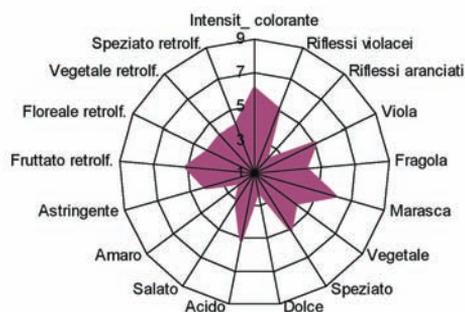
Invaiaura: medio-tardiva

Raccolta: tardiva

CARATTERISTICHE VITICOLE

Pianta vigorosa, ma equilibrata. Predilige la potatura lunga. Buoni i contenuti zuccherini ed acidi delle bacche. Buono il contenuto in antociani. Vitigno rustico e poco sensibile alle malattie crittogamiche; dimostra solo una certa suscettibilità alla peronospora del grappolo.

PROFILO SENSORIALE CAVRARA VINIFICAZIONE TRADIZIONALE



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Il vino ottenuto dalle uve delle vendemmie 2000-2001-2002, provenienti dai Colli Euganei, presenta una gradazione alcolica potenziale di 12,61 % vol., un'acidità totale di 4,9 g/l e un pH di 3,68, il rapporto acido tartarico/lattico è 0,32; un contenuto di polifenoli all'UV espressi in acido gallico pari a 1976 mg/l, antociani totali espressi in cianidina cloruro 662 mg/l e un'intensità colorante di 7,1. L'estratto secco non riduttore è 27,7 g/l. Questa varietà presenta contenuti in derivati dell'acido p-cumarico superiori alla media.

L'analisi della componente aromatica, sia in forma libera che in forma glicosidica, non ha dato valori apprezzabili.

L'analisi del profilo antocianico delle uve evidenzia:

| Antociani totali mg/l | % Delphinidina 3-glucoside | % Cianidina 3-glucoside | % Petunidina 3-glucoside | % Peonidina 3-glucoside | % Malvidina 3-glucoside | % Esteri acido acetico | % Esteri acido p-cumarico |
|-----------------------|----------------------------|-------------------------|--------------------------|-------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------------|
| 2299 | 11,61 | 3,61 | 9,96 | 15,64 | 38,19 | 3,95 | 17,04 |

Dal punto di vista sensoriale, Panel l'ha descritto come un vino dalla buona intensità colorante e dai bei riflessi violacei, dotato di un buon profumo di marasca, sentori di viola e note speziate; è un vino non eccessivamente acido, poco amaro, leggermente astringente e con un retrolfatto speziato.



CORBINELLA



CENNI STORICI

Le Corbine sono un gruppo di vitigni molto antichi, di cui si parla già a partire dalla metà del '600.

La Corbinella è ancora sporadicamente presente in provincia di Padova, sui Colli Euganei, ma soprattutto nella pianura sottostante. Lo stesso vitigno, chiamato Corbina, è stato trovato anche a Breganze.

Sinonimi:
Corbina



BREVE DESCRIZIONE AMPELOGRAFICA

Germoglio: biancastro, cotonoso; le prime foglioline aperte sono cotonose, di colore verde biancastro con sfumature ramate; le successive diventano lanuginose e di colore verde medio; l'asse del germoglio è violaceo.

Foglia adulta: di media grandezza, pentagonale, tri-pentalobata; seno peziolare aperto, con base a V e spesso presenta un dente; denti della foglia rettilinei o convessi; pagina superiore di colore verde medio, mediamente bollosa, opaca; pagina inferiore lanuginosa; picciolo di colore rossastro. In autunno si tingono di rosso carminio.

Grappolo: medio, piramidale, alato, mediamente spargolo, con peduncolo lignificato alla base.

Acino: medio, rotondo, di grandezza uniforme; buccia di colore blu-nero, pruinosa, succo leggermente colorato.

FENOLOGIA

Germogliamento: tardivo

Fioritura: media

Invaiaura: medio-tardiva

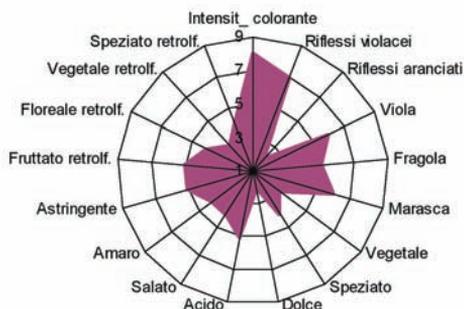
Raccolta: medio-tardiva

CARATTERISTICHE VITICOLE

Pianta vigorosa, ma equilibrata. Produzione non elevata se coltivata in collina, diventa molto produttiva se coltivata in pianura; predilige la potatura lunga. Buoni i contenuti zuccherini ed acidi delle bacche. Molto elevato il contenuto in antociani. Vitigno rustico e poco sensibile alle malattie crittogamiche.

BREVE DESCRIZIONE AMPELOGRAFICA

PROFILO SENSORIALE CORBINELLA VINIFICAZIONE TRADIZIONALE



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Il vino ottenuto dalle uve delle vendemmie 2000-2001-2002, provenienti dai Colli Euganei, presenta una gradazione alcolica potenziale di 13,66 % vol., un'acidità totale di 5,7 g/l e un pH di 3,77, il rapporto acido tartarico/lattico è 1,04; un contenuto di polifenoli all'UV espressi in acido gallico pari a 3986 mg/l, antociani totali espressi in cianidina cloruro 932 mg/l e un'intensità colorante di 16,2. L'estratto secco non riduttore è 33,6 g/l. Questa varietà presenta contenuti particolarmente alti di acidi idrossicinnamici.

L'analisi della componente aromatica sia in forma libera che in forma glicosidica, non ha dato valori apprezzabili.

L'analisi del profilo antocianico delle uve evidenzia:

| Antociani totali mg/l | % Delphinidina 3-glucoside | % Cianidina 3-glucoside | % Petunidina 3-glucoside | % Peonidina 3-glucoside | % Malvidina 3-glucoside | % Esteri acido acetico | % Esteri acido p-cumarico |
|-----------------------|----------------------------|-------------------------|--------------------------|-------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------------|
| 3429 | 20,23 | 3,97 | 10,91 | 6,96 | 31,23 | 18,01 | 8,69 |

Alla degustazione, il vino si presenta con un'ottima intensità colorante e riflessi violacei, molto profumato soprattutto di viola, marasca e, in misura leggermente minore, di fragola; scarso il descrittore vegetale, normale quello speziato. Gustativamente il vino si presenta un po' salato e amaro, abbastanza astringente. Il retolfatto è normalmente fruttato e floreale, poco vegetale e abbastanza speziato. Edonisticamente è stato giudicato tra i migliori.



CORBINONA



CENNI STORICI

Le Corbine sono un gruppo di vitigni molto antichi, di cui si parla già a partire dalla metà del '600. Nel 1925

Marzotto riferisce di due vitigni con questo nome: la Corbinona Gambugliana, conosciuta nel Padovano e nel Vicentino anche con il solo nome di Gambugliana, e la Corbinona a grappolo composto o ramificata, coltivata anch'essa nelle stesse province. La Corbinona in oggetto è stata trovata nel Padovano.



BREVE DESCRIZIONE AMPELOGRAFICA

Germoglio: biancastro, cotonoso; le prime foglioline aperte sono cotonose, di colore verde biancastro con sfumature ramate; le successive diventano lanuginose e di colore verde medio; l'asse del germoglio è violaceo.

Foglia adulta: di media grandezza, leggermente più piccola della Corbinella, pentagonale, tri-pentalobata; seno peziolare aperto, con base a V, denti rettilinei o convessi a base stretta; pagina superiore di colore verde medio, mediamente bollosa, opaca; pagina inferiore lanuginosa; picciolo di colore rossastro. In autunno si tingono di rosso carminio.

Grappolo: medio, piramidale, alato, mediamente spargolo, con peduncolo lignificato alla base.

Acino: medio, rotondo, di grandezza uniforme; buccia di colore blu-nero, molto pruinosa e spessa, succo leggermente colorato.

FENOLOGIA

Germogliamento: tardivo

Fioritura: media

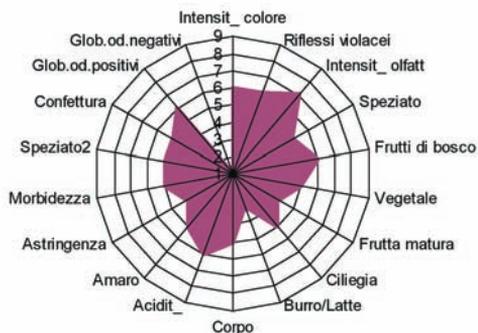
Invaiaura: medio-tardiva

Raccolta: medio-tardiva

CARATTERISTICHE VITICOLE

Pianta vigorosa, ma equilibrata. Produzione non elevata se coltivata in collina, diventa molto produttiva se coltivata in pianura; predilige la potatura lunga. Buoni i contenuti zuccherini ed acidi delle bacche. Elevatissimo il contenuto in antociani. Vitigno rustico e poco sensibile alle malattie crittogamiche.

PROFILO SENSORIALE CORBINONA



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Il vino ottenuto dalle uve delle vendemmie 2000-2001-2002, provenienti dai Colli Euganei, presenta una gradazione alcolica potenziale di 11,96 % vol., un'acidità totale di 8,8 g/l e un pH di 3,43, il rapporto acido tartarico/lattico è 1,80; un contenuto di polifenoli all'UV espressi in acido gallico pari a 2424 mg/l, antociani totali espressi in cianidina cloruro 788 mg/l e un'intensità colorante di 27,1. L'estratto secco non riduttore è 31,9 g/l. L'analisi della componente aromatica, sia in forma libera che in forma glicosidica, non ha dato valori apprezzabili. L'analisi del profilo antocianico delle uve evidenzia:

| Antociani totali mg/l | % Delphinidina 3-glucoside | % Cianidina 3-glucoside | % Petunidina 3-glucoside | % Peonidina 3-glucoside | % Malvidina 3-glucoside | % Esteri acido acetico | % Esteri acido p-cumarico |
|-----------------------|----------------------------|-------------------------|--------------------------|-------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------------|
| 2949 | 15,67 | 2,68 | 9,33 | 6,43 | 36,10 | 19,10 | 10,68 |

Il vino ha ottima intensità colorante e riflessi violacei; buona l'intensità olfattiva, soprattutto per il descrittore fruttati di bosco e ciliegia, notevole anche la nota speziata. Il vino risulta estremamente strutturato, con acidità elevata, tuttavia morbido e non astringente. Edonisticamente è stata una delle varietà più apprezzate.



DINDARELLA



CENNI STORICI

Vecchia varietà della Valpolicella, i cui riferimenti datano fin dai primi dell'800. Era stata pressochè abbandonata a causa

della colatura a cui erano soggetti alcuni biotipi (Pelara), ma dopo una selezione viva che ha eliminato questo problema, è stata reintrodotta in coltura. E' stata iscritta al Registro Nazionale delle varietà di vite, con D.M. 23.7.1987; è inserita tra le varietà ammesse alla coltura per la provincia di Verona e rientra tra le varietà che compongono l'uvaggio del Valpolicella.

Sinonimi: Pelara



BREVE DESCRIZIONE AMPELOGRAFICA

Germoglio: apice vellutato, di colore verde biancastro con sfumature rosa ai bordi; le prime foglioline, eptalobate, sono di colore verde giallastro, cotonose, le successive verdi lucide; vegetazione ricadente.

Foglia adulta: media-grande, pentagonale, pentalobata; seno peziolare aperto, con base a U che segue per un tratto le nervature; seni laterali superiori a lira chiusa, seni laterali inferiori da poco aperti a chiusi; nel biotipo "Pelara" diventa anche eptalobata con seni laterali molto accentuati; lembo contorto, di colore verde scuro, poco bolloso; pagina inferiore aracnoidea.

Grappolo: medio-grosso, piramidale, alato, di media compattezza.

Acino: di media grandezza, arrotondato; buccia di colore da rosso scuro a blu-nero, pruinoso, consistente; polpa con caratteristico sapore lievemente aromatico.

FENOLOGIA

Germogliamento: medio

Fioritura: media

Invaiaura: medio-tardiva

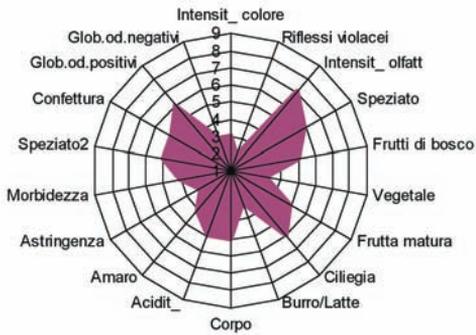
Raccolta: media

CARATTERISTICHE VITICOLE

Vitigno di buona vigoria e di costante produzione, tranne che nel biotipo Pelara, peraltro quasi scomparso. Preferisce potatura lunga. Possiede un'ottima resistenza alle crittogame ed al marciume e l'uva si conserva bene sia sulla pianta che in fruttaio.

BREVE DESCRIZIONE AMPELOGRAFICA

PROFILO SENSORIALE DINDARELLA



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Il vino ottenuto dalle uve delle vendemmie 2000-2002, provenienti dalla provincia di Verona, presenta una gradazione alcolica potenziale di 9,94 % vol., un'acidità totale di 5,2 g/l ed un pH di 3,45, il rapporto acido tartarico/lattico è di 0,69; un contenuto di polifenoli all'UV espressi in acido gallico pari a 721 mg/l, antociani totali espressi in cianidina cloruro 66 mg/l e un'intensità colorante di 1,8. L'estratto secco non riduttore è 22,6 g/l.

L'analisi della componente aromatica, sia in forma libera che in forma glicosidica, ha dato valori apprezzabili, dimostrandone una spiccata aromaticità, la più marcata fra le varietà oggetto di studio e comunque stabile nelle diverse annate, con presenze significativamente importanti di linaiolo, citronello, geraniolo e ho-diolo ed alcol benzilico. L'analisi del profilo antocianico delle uve evidenzia:

| Antociani totali mg/l | % Delphinidina 3-glucoside | % Cianidina 3-glucoside | % Petunidina 3-glucoside | % Peonidina 3-glucoside | % Malvidina 3-glucoside | % Esteri acido acetico | % Esteri acido p-cumarico |
|-----------------------|----------------------------|-------------------------|--------------------------|-------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------------|
| 558,5 | 23,57 | 17,80 | 10,77 | 18,92 | 20,57 | 0,69 | 7,68 |

Il vino ha scarsissima intensità colorante e presenta riflessi aranciati; ottima l'intensità olfattiva, soprattutto per il descrittore frutti di bosco, ciliegia, speziato e frutta matura; dal punto di vista aromatico il vino presenta interessanti note che ricordano il Moscato ed il Riesling. Il vino è poco strutturato e di media acidità. È stata una delle varietà giudicate più interessanti dal punto di vista aromatico proprio per le sue caratteristiche peculiari.



MARZEMINA NERA BASTARDA



CENNI STORICI

Già nel Seicento la Marzemina Nera Bastarda doveva avere una certa diffusione, come documentato da Agostinetti.

Il vitigno che descriviamo è stato reperito nel Padovano.

Sinonimi:
Marzemina grossa



BREVE DESCRIZIONE AMPELOGRAFICA

Germoglio: di colore verde, aracnoideo; le prime foglioline aperte sono glabre, di colore verde ramato, lucide; asse del germoglio semieretto, rossastro da un lato.

Foglia adulta: medio-grande, pentagonale, penta-epalobata; seno peziolare poco aperto, con base a V, spesso con un dente; denti concavo-convessi non molto pronunciati; pagina superiore di colore verde medio, liscia, lucida; lembo piano o revoluti; picciolo medio, rossastro.

Grappolo: molto grande, piramidale, alato, mediamente spargolo.

Acino: grosso, rotondo, di grandezza uniforme; buccia spessa, di colore blu-nero, pruinosa.

FENOLOGIA

Germogliamento: precoce

Fioritura: media

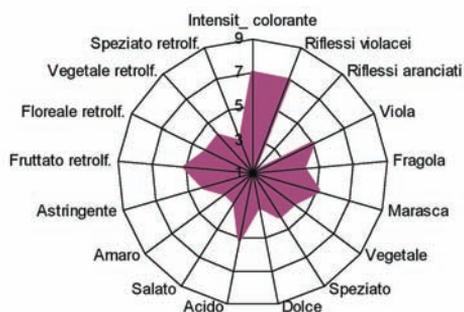
Invaiaura: precoce

Raccolta: medio precoce

CARATTERISTICHE VITICOLE

Pianta rustica e vigorosa; predilige la potatura lunga. La produzione non è elevata, nonostante le grandi dimensioni dei grappoli, che possono arrivare intorno al chilo, per la bassa fertilità delle gemme. Buoni i contenuti zuccherini ed acidi delle bacche.

PROFILO SENSORIALE MARZEMINA NERA BASTARDA VINIFICAZIONE TRADIZIONALE



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Il vino ottenuto dalle uve delle vendemmie 2000-2001-2002, provenienti dai Colli Euganei, presenta una gradazione alcolica potenziale di 12,97 % vol., un'acidità totale di 4,8 g/l e un pH di 3,84, il rapporto acido tartarico/lattico è 0,64; un contenuto di polifenoli all'UV espressi in acido gallico pari a 2385 mg/l, antociani totali espressi in cianidina cloruro 942 mg/l e un'intensità colorante di 7,8. L'estratto secco non riduttore è 27,3 g/l. Questa varietà presenta contenuti medi in acidi idrossicinnamici, con prevalenza netta dei derivati dell'acido caffeico su quelli dell'acido p-cumarico. L'analisi della componente aromatica, sia in forma libera che in forma glicosidica, non ha dato valori apprezzabili. L'analisi del profilo antocianico delle uve evidenzia:

| Antociani totali mg/l | % Delphinidina 3-glucoside | % Cianidina 3-glucoside | % Petunidina 3-glucoside | % Peonidina 3-glucoside | % Malvidina 3-glucoside | % Esteri acido acetico | % Esteri acido p-cumarico |
|-----------------------|----------------------------|-------------------------|--------------------------|-------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------------|
| 1928 | 7,86 | 0,74 | 7,78 | 6,33 | 43,10 | 27,73 | 6,46 |

Il vino ha ottima intensità colorante e riflessi violacei; spicca per gli aromi di viola, fragola e marasca; è leggermente più astringente del Merlot, ma per il resto delle sensazioni è molto simile. Edonisticamente è stata una delle varietà più apprezzate.



NEGRARA



CENNI STORICI

Le "Negrare" sono un gruppo di vitigni un tempo molto diffusi nel Veneto. Quelle principalmente coltivate erano la "Negrara veronese" e la "Negrara trentina". Il vitigno qui descritto è stato trovato nei Colli Euganei ed è simile alla "Negrara veronese", ma con grappolo molto più piccolo.

BREVE DESCRIZIONE AMPELOGRAFICA



Germoglio: di colore biancastro, con orli carminati, cotonoso; le prime foglioline aperte sono aracnoidee, di colore verde ramato, lucide; asse del germoglio semieretto, rossastro.

Foglia adulta: media, pentagonale, pentalobata; seno peziolare chiuso, con lobi sovrapposti, con base a V; denti concavo-convessi, corti, non molto pronunciati; pagina superiore di colore verde medio, molto bollosa; pagina inferiore lanuginosa con nervature setolose; lembo piano o revoluto.

Grappolo: medio- grande, piramidale, alato, mediamente compatto.

Acino: medio, rotondo, di grandezza uniforme; buccia spessa, di colore blu-nero, pruinosa.

FENOLOGIA

Germogliamento: tardivo

Fioritura: media

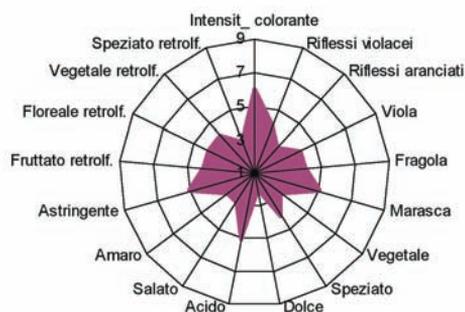
Invaiaura: media

Raccolta: medio tardiva

CARATTERISTICHE VITICOLE

Questa Negrara si è dimostrata non molto vigorosa e di buona e costante produzione, anche se la fertilità delle gemme non è elevata; scarsa la suscettibilità alle malattie, anche se può diventare sensibile alla botrite per il grappolo tendenzialmente compatto.

PROFILO SENSORIALE NEGRARA VINIFICAZIONE TRADIZIONALE



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Il vino ottenuto dalle uve delle vendemmie 2000-2001-2002, provenienti dai Colli Euganei, presenta una gradazione alcolica potenziale di 11,21 % vol., un'acidità totale di 5,7 g/l e un pH di 3,61, il rapporto acido tartarico/lattico è 0,74; un contenuto di polifenoli all'UV espressi in acido gallico pari a 2026 mg/l, antociani totali espressi in cianidina cloruro 498 mg/l e un'intensità colorante di 6,6. L'estratto secco non riduttore è 23,5 g/l. Questa varietà presenta contenuti medi in acidi idrossicinnamici, con prevalenza netta dei derivati dell'acido caffeico su quelli dell'acido p-cumarico.

L'analisi della componente aromatica, sia in forma libera che in forma glicosidica, non ha dato valori apprezzabili.

L'analisi del profilo antocianico delle uve evidenzia:

| Antociani totali mg/l | % Delphinidina 3-glucoside | % Cianidina 3-glucoside | % Petunidina 3-glucoside | % Peonidina 3-glucoside | % Malvidina 3-glucoside | % Esteri acido acetico | % Esteri acido p-cumarico |
|-----------------------|----------------------------|-------------------------|--------------------------|-------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------------|
| 1298 | 19,33 | 1,87 | 10,82 | 5,91 | 33,71 | 18,90 | 9,47 |

Il vino possiede un'intensità colorante abbastanza buona e riflessi violacei tenui; ha un buon profumo di marasca, è poco vegetale; dal punto di vista gustativo è abbastanza astringente.



OSELETA



CENNI STORICI

Diverse varietà chiamate "Oseline" o "Oselete" sono state segnalate per il passato presenti nelle diverse aree viticole. Il vitigno qui descritto è stato reperito in provincia di Verona. E' stato iscritto al Registro Nazionale delle varietà di vite, con D.M. 6.11.2001 ed è inserito tra le varietà in osservazione per la provincia di Verona.



BREVE DESCRIZIONE AMPELOGRAFICA

Germoglio: apice vellutato, di colore verde biancastro; le foglioline sono dapprima biancastre poi verdi, ma sempre con riflessi ramati; tralcio erbaceo di colore verde.

Foglia adulta: piccola, pentagonale, pentalobata; seno peziolare aperto, con base a U; seni laterali superiori a lira chiusa, a volte con un dente; lembo di colore verde scuro, lucido, poco bolloso, pagina inferiore glabra.

Grappolo: piccolo, corto, tozzo, spesso con un'ala, compatto.

Acino: piccolo, obovoide; buccia di colore blu-nero, pruinosa, consistente; polpa con caratteristico sapore lievemente aromatico.

FENOLOGIA

Germogliamento: tardivo

Fioritura: media

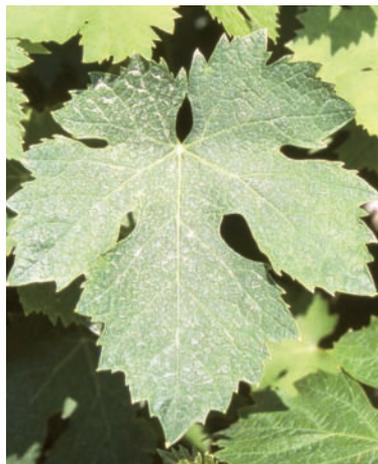
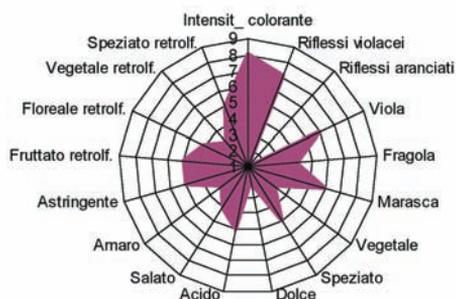
Invaiaura: media

Raccolta: tardiva

CARATTERISTICHE VITICOLE

Vitigno di buona vigoria e di discreta produzione, nonostante le dimensioni ridotte dei grappoli, grazie ad una elevata fertilità delle gemme. Preferisce potatura lunga. Il germogliamento abbastanza tardivo lo rende poco sensibile alle gelate. Possiede un'ottima resistenza alle crittogame ed al marciume e l'uva si conserva bene sia sulla pianta che in fruttai. Viene utilizzata per la produzione di Recioto ed Amarone, a cui apporta colore e struttura.

PROFILO SENSORIALE OSELETA VINIFICAZIONE TRADIZIONALE



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

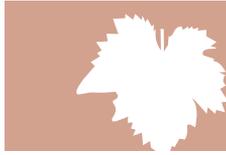
Il vino ottenuto dalle uve della vendemmia 2002, provenienti dalla provincia di Verona, presenta una gradazione alcolica potenziale di 13,58 % vol., un'acidità totale di 6,0 g/l e un pH di 3,49, il rapporto acido tartarico/lattico è 1,26; un contenuto di polifenoli all'UV espressi in acido gallico pari a 3781 mg/l, antociani totali espressi in cianidina cloruro 636 mg/l e un'intensità colorante di 14,2. L'estratto secco non riduttore è 32 g/l. Questa varietà presenta contenuti medi in acidi idrossicinnamici, con prevalenza netta dei derivati dell'acido caffeico su quelli dell'acido p-cumarico. L'analisi della componente aromatica, sia in forma libera che in forma glicosidica, non ha dato valori apprezzabili. L'analisi del profilo antocianico delle uve evidenzia:

| Antociani totali mg/l | % Delphinidina 3-glucoside | % Cianidina 3-glucoside | % Petunidina 3-glucoside | % Peonidina 3-glucoside | % Malvidina 3-glucoside | % Esteri acido acetico | % Esteri acido p-cumarico |
|-----------------------|----------------------------|-------------------------|--------------------------|-------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------------|
| 5615 | 13,11 | 23,02 | 11,19 | 30,67 | 19,39 | 0,37 | 2,24 |

Dal punto di vista organolettico, i giudici hanno valutato il vino con un'ottima intensità colorante e riflessi violacei, con molto profumo di viola e marasca, speziato, poco vegetale. In bocca è leggermente più salato e abbastanza più astringente del Merlot. Retrofattivamente spicca per il poco vegetale ed il tanto speziato. Il giudizio edonico è tra i migliori.

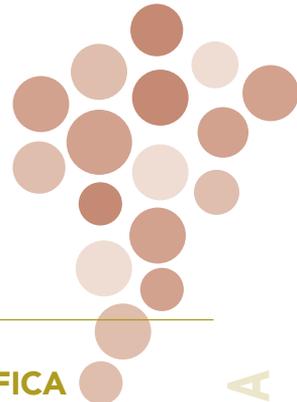


PATTARESCA



CENNI STORICI

Vitigno recuperato nel Padovano dove ha avuto probabilmente origine e dove ha avuto in passato la maggiore diffusione.



BREVE DESCRIZIONE AMPELOGRAFICA

Germoglio: di colore biancastro con orli carminati, cotonoso; le prime foglioline aperte sono cotonose, di colore bianco inferiormente e giallo ramato superiormente; asse del germoglio rossastro.

Foglia adulta: medio grande, cordiforme, tri-pentalobata, spessa; seno peziolare poco aperto con base a V e frequente presenza di un dente; denti medi, a base stretta; pagina superiore sublanuginosa, di colore verde scuro, mediamente bollosa; pagina inferiore biancastra, subcotonosa; lembo piano o revoluto; nervature rossastre fino alla prima biforcazione; picciolo rossastro.

Grappolo: medio, piramidale, alato, mediamente compatto.

Acino: medio, rotondo, di grandezza uniforme; buccia sottile di colore blu-nero, pruinosa.

FENOLOGIA

Germogliamento: tardivo

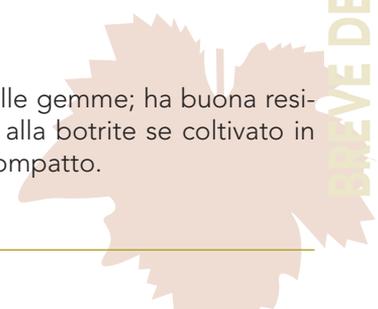
Fioritura: media

Invaiaura: media

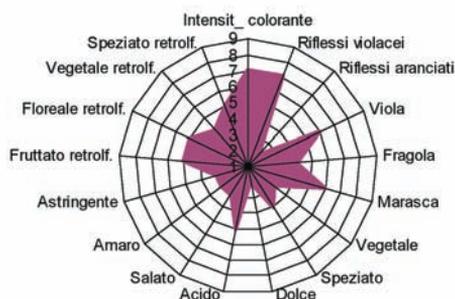
Raccolta: medio tardiva

CARATTERISTICHE VITICOLE

Vitigno di media vigoria e produzione; buona la fertilità delle gemme; ha buona resistenza a peronospora e oidio, ma può diventare sensibile alla botrite se coltivato in pianura, dove diventa più produttivo e con grappolo più compatto.



PROFILO SENSORIALE PATTARESCA VINIFICAZIONE TRADIZIONALE



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Il vino ottenuto dalle uve delle vendemmie 2000-2001-2002, provenienti dai Colli Euganei, presenta una gradazione alcolica potenziale di 12,38 % vol., un'acidità totale di 5,0 g/l e un pH di 3,73, il rapporto acido tartarico/lattico è 0,48; un contenuto di polifenoli all'UV espressi in acido gallico pari a 2241 mg/l, antociani totali espressi in cianidina cloruro 676 mg/l e un'intensità colorante di 7,5. L'estratto secco non riduttore è 27,5 g/l. Questa varietà presenta contenuti medi in acidi idrossicinnamici, con prevalenza netta dei derivati dell'acido caffeico su quelli dell'acido p-cumarico.

L'analisi della componente aromatica, sia in forma libera che in forma glicosidica, non ha dato valori apprezzabili.

L'analisi del profilo antocianico delle uve evidenzia:

| Antociani totali mg/l | % Delphinidina 3-glucoside | % Cianidina 3-glucoside | % Petunidina 3-glucoside | % Peonidina 3-glucoside | % Malvidina 3-glucoside | % Esteri acido acetico | % Esteri acido p-cumarico |
|-----------------------|----------------------------|-------------------------|--------------------------|-------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------------|
| 2612 | 11,84 | 2,07 | 8,88 | 5,98 | 32,69 | 25,41 | 13,13 |

Il vino ha buona intensità colorante e riflessi violacei, con un'ottima intensità per i descrittori viola e marasca, poco vegetale; il retolfatto è più floreale e speziato. Il giudizio edonistico è tra i migliori.



RECANTINA "FORNER"



CENNI STORICI

La Recantina è un vitigno di antica coltivazione nella provincia di Treviso, infatti le prime notizie risalgono al

Seicento. Sotto questo nome sono stati recuperati tre vitigni diversi: "Recantina peccolo rosso", "Recantina peccolo scuro" e Recantina denominata "Forner", dal nome dell'azienda di coltivazione.



BREVE DESCRIZIONE AMPELOGRAFICA

Germoglio: di colore biancastro, cotonoso; le prime foglioline aperte sono cotonose, di colore biancastro-ramato; le successive sono ramate; asse del germoglio e viticci ramati.

Foglia adulta: di media grandezza, pentagonale, penta-epalobata; seno peziolare poco aperto, con base a V, spesso con un dente; denti concavo-convessi non molto pronunciati; pagina superiore di colore verde scuro, bollosa, lucida; pagina inferiore lanuginosa con nervature vellutate; lembo un po' contorto; picciolo rossastro, setoloso.

Grappolo: medio, piramidale, alato, mediamente spargolo, con peduncolo lignificato.

Acino: medio, rotondo, di grandezza uniforme; buccia spessa, di colore blu-nero, pruinosa.

FENOLOGIA

Germogliamento: medio-precocce

Fioritura: media

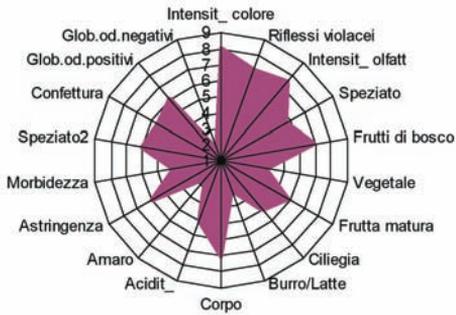
Invaiaura: media

Raccolta: medio-tardiva

CARATTERISTICHE VITICOLE

Pianta di media vigoria. Predilige la potatura lunga. Buoni i contenuti zuccherini ed acidi delle bacche. Buono il contenuto in antociani. Poco sensibile alle principali ampelopatie, è però sensibile ai tripidi.

PROFILO SENSORIALE RACANTINA "FORNER"



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Il vino ottenuto dalle uve della vendemmia 2001, provenienti dalla provincia di Treviso, presenta una gradazione alcolica potenziale di 10,98 % vol., un'acidità totale di 5,4 g/l e un pH di 3,71, il rapporto acido tartarico/lattico è 1,18; un contenuto di polifenoli all'UV espressi in acido gallico pari a 1559 mg/l, antociani totali espressi in cianidina cloruro 523 mg/l e un'intensità colorante di 13,3. L'estratto secco non riduttore è 26,34 g/l. Questa varietà presenta contenuti alti in acidi idrossicinnamici. L'analisi della componente aromatica, sia in forma libera che in forma glicosidica, non ha dato valori apprezzabili. L'analisi del profilo antocianico delle uve evidenzia:

| Antociani totali mg/l | % Delphinidina 3-glucoside | % Cianidina 3-glucoside | % Petunidina 3-glucoside | % Peonidina 3-glucoside | % Malvidina 3-glucoside | % Esteri acido acetico | % Esteri acido p-cumarico |
|-----------------------|----------------------------|-------------------------|--------------------------|-------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------------|
| 2254 | 12,15 | 1,65 | 12,47 | 1,68 | 39,55 | 16,68 | 15,82 |

Il vino si presenta intensamente colorato, con riflessi viola molto marcati; dal punto di vista olfattivo è molto intenso, con un buon profumo di frutti di bosco, frutta matura, ciliegia; è anche molto speziato e poco vegetale; dal punto di vista gustativo è un vino di buon corpo e con un'acidità abbastanza sostenuta; l'astringenza è ben presente ma con tannini dolci.



TREVISANA NERA



CENNI STORICI

Vitigno coltivato nella zona del Feltrino, in provincia di Belluno. Il suo nome potrebbe far pensare ad un'origine dal Trevigiano, dove, nella zona di Asolo, è stato trovato un vitigno simile, denominato "Gattera".



BREVE DESCRIZIONE AMPELOGRAFICA

Germoglio: di colore biancastro, cotonoso; le prime foglioline aperte sono cotonose, di colore verde giallastro, lanuginose.

Foglia adulta: media, pentagonale, trilobata o talvolta intera, liscia, spessa, glabra; seno peziolare aperto con base a V; denti concavi, molto corti ed a base stretta; pagina superiore di colore verde medio; lembo piano.

Grappolo: medio, piramidale, alato, mediamente compatto.

Acino: medio, rotondo, di grandezza uniforme; buccia sottile di colore blu-nero, pruinosa.

FENOLOGIA

Germogliamento: precoce

Fioritura: media

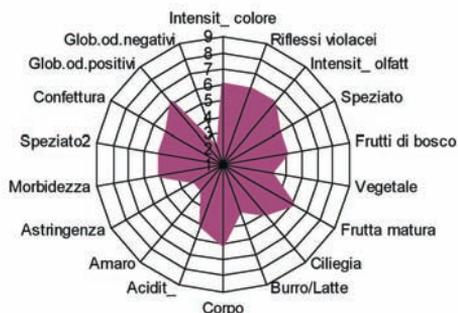
Invaiaura: media

Raccolta: medio tardiva

CARATTERISTICHE VITICOLE

La Trevisana Nera è un vitigno di buona vigoria e di buona e costante produzione. Ottima la fertilità delle gemme. E' abbastanza rustico, poco sensibile alle principali ampelopatie.

PROFILO SENSORIALE TREVISANA NERA VINIFICAZIONE TRADIZIONALE



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Il vino ottenuto dalle uve delle vendemmie 2000-2001-2002, provenienti dai Colli Euganei, presenta una gradazione alcolica potenziale di 11,68 % vol., un'acidità totale di 6,3 g/l e un pH di 3,48, il rapporto acido tartarico/lattico è 0,85; un contenuto di polifenoli all'UV espressi in acido gallico pari a 1587 mg/l, antociani totali espressi in cianidina cloruro 286 mg/l e un'intensità colorante di 4,8. L'estratto secco non riduttore è 22,1 g/l. Questa varietà presenta contenuti medi in acidi idrossicinnamici, con prevalenza netta dei derivati dell'acido caffeico su quelli dell'acido p-cumarico.

L'analisi della componente aromatica, sia in forma libera che in forma glicosidica, non ha dato valori apprezzabili.

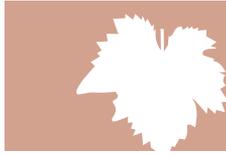
L'analisi del profilo antocianico delle uve evidenzia:

| Antociani totali mg/l | % Delphinidina 3-glucoside | % Cianidina 3-glucoside | % Petunidina 3-glucoside | % Peonidina 3-glucoside | % Malvidina 3-glucoside | % Esteri acido acetico | % Esteri acido p-cumarico |
|-----------------------|----------------------------|-------------------------|--------------------------|-------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------------|
| 922 | 5,98 | 1,43 | 9,22 | 2,64 | 41,00 | 11,52 | 28,20 |

Il vino possiede un'intensità colorante abbastanza buona e riflessi violacei particolarmente evidenti; ha un buon profumo di frutti di bosco e frutta matura, è abbastanza vegetale; dal punto di vista gustativo è un vino di buon corpo e con un'acidità abbastanza sostenuta.



TURCHETTA



CENNI STORICI

Vitigno ancora coltivato, sia pur in modo limitato, nella provincia di Rovigo. In passato era molto più diffuso ed era presente anche nelle province di Verona e Padova.



BREVE DESCRIZIONE AMPELOGRAFICA

Germoglio: di colore biancastro, con orli carminati, cotonoso; le prime foglioline aperte sono cotonose, di colore verde bronzato.

Foglia adulta: media, pentagonale, pentalobata, mediamente bollosa, spessa; seno peziolare poco aperto con base a V; denti rettilinei, corti; pagina superiore di colore verde medio; pagina inferiore lanuginosa; lembo piano.

Grappolo: medio o piccolo, piramidale, alato, mediamente compatto; peduncolo corto, rossastro.

Acino: medio, rotondo, di grandezza uniforme; buccia sottile, di colore blu-nero, pruinosa.

FENOLOGIA

Germogliamento: medio

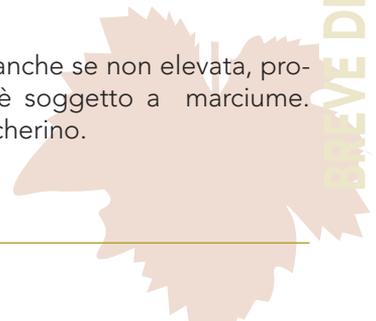
Fioritura: media

Invaiaura: media

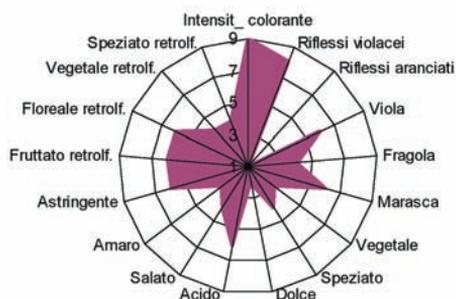
Raccolta: medio-tardiva

CARATTERISTICHE VITICOLE

La Turchetta è un vitigno mediamente vigoroso, di buona, anche se non elevata, produttività; resiste bene alle malattie crittogamiche e non è soggetto a marciume. Predilige la potatura corta. Il mosto è molto colorato e zuccherino.



PROFILO SENSORIALE TURCHETTA VINIFICAZIONE TRADIZIONALE



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Il vino ottenuto dalle uve delle vendemmie 2001-2002, proveniente dalla provincia di Rovigo, presenta una gradazione alcolica potenziale di 13,12 % vol., un'acidità totale di 5,7 g/l e un pH di 3,43, il rapporto acido tartarico/lattico è 1,54; un contenuto in polifenoli all'UV espressi in acido gallico pari a 3749 mg/l, antociani totali espressi in cianidina cloruro 708 mg/l e un'intensità colorante di 20,5. L'estratto secco non riduttore è 28,9 g/l. Questa varietà presenta contenuti particolarmente alti di acidi idrossicinnamici.

L'analisi della componente aromatica, sia in forma libera che in forma glicosidica, non ha dato valori apprezzabili.

L'analisi del profilo antocianico delle uve evidenzia:

| Antociani totali mg/l | % Delphinidina 3-glucoside | % Cianidina 3-glucoside | % Petunidina 3-glucoside | % Peonidina 3-glucoside | % Malvidina 3-glucoside | % Esteri acido acetico | % Esteri acido p-cumarico |
|-----------------------|----------------------------|-------------------------|--------------------------|-------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------------|
| 3302 | 14,53 | 1,81 | 10,76 | 5,95 | 40,12 | 7,75 | 19,06 |

Dal punto di vista organolettico, i giudici hanno valutato questo vino ai massimi livelli per quanto riguarda intensità colorante e riflessi violacei, con elevati sentori di viola, marasca e pochi profumi vegetali; leggermente acido e salato. Normalmente amaro, abbastanza astringente e con retro-fatto fruttato, floreale e speziato. Il giudizio edonico è tra i migliori. È un'uva che si presta certamente per produrre ottimi vini strutturati e può essere anche migliorativa di altri.



