



Ansonica o Inzolia

Origine e cenni storici

È stata ipotizzata un'origine francese per il termine *ansoria* dal termine francese *sorie* (fulvo, color oro) legato alla presenza normanna in Sicilia e nel Mediterraneo orientale. Certo è invece il suo approdo in Sicilia, già in epoca antica, e la sua successiva diffusione in Italia meridionale, in Sardegna ed all'isola d'Elba. Questo vitigno è ancora sporicamente coltivato nell'isola del Giglio ed in alcune zone litoranee della Toscana. Recentemente è stata accertata con metodi genetico-molecolari una forte affinità genetica con i vitigni Greci *Rhoditis* e *Sideritis*.



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Ansora, Insora, Anzonica, Insolia, Insolia di Palermo, Ansolica, 'Nzolia, Zolia bianca, Inselida, Ansolia, Uva del Giglio. Inzolia imperiale corrisponde all'uva da tavola *Regina bianca* o *Pergolana*.

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

Entra nella composizione di parecchie DOC siciliane e toscane come: *Contea di Sclafani, Contessa Entellina, Marsala, Menfi, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita di Belice, Ansonica Costa dell'Argentario, Elba, Parrina*.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio espanso o medio, pubescente o aracnoideo, di color verde-giallastro.

Foglia media o grande, pentagonale, pentalobata. Seno peziolare a lira chiusa con bordi sovrapposti, seni laterali superiori a V stretto o a bordi sovrapposti, molto profondi, quelli inferiori a lira aperta o chiusa. Lembo piano, lobi ondulati, pagina superiore ed inferiore glabre.

Grappolo medio-grosso, di forma tronco-piramidale, con 1-2 ali, mediamente spargolo.

Acino medio-grande, ellissoidale, buccia pruinosa, spessa, di color giallo dorato o ambrato, polpa croccante dal sapore neutro ma piacevole.

Fenologia

Germogliamento: medio Fioritura: precoce
Invaiaura: precoce Maturazione: medio-precoce

Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione	X		
Aspetti fisiologici	A volte acinellatura dolce		
	alta	media	bassa
Vigoria	X		
Fertilità potenziale gemme		X	
Fertilità basale delle gemme	X		X

Esigenze ambientali e colturali

Produzione abbondante e costante. Predilige forme di allevamento a media o ridotta espansione (Guyot o alberello) con potatura corta o mista. Si adatta ai diversi ambienti caldo-aridi dell'Italia centro-meridionale. Buone prestazioni in termini di espressione aromatica vengono fornite in terreni vulcanici posti sopra i 300 m s.l.m.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

Resiste bene alla siccità, meno ai calori estivi. In primavera piovose è abbastanza sensibile alla peronospora, mentre dimostra buona tolleranza all'oidio. Tollera maturazioni spinte per la sua buccia spessa.

Attitudini enologiche

Caratteristiche chimiche dell'uva

Contenuto in zuccheri °Babo	pH	Acidità totale g/l	Antociani totali mg/kg	Polifenoli totali mg/kg	Polifenoli totali %bucce/vinaccioli
18,5-22	3,4-3,6	4,0-6,5			

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Per la vinificazione, ma localmente anche per il consumo diretto. In purezza o come vino da taglio insieme ad altre uve bianche (*Catarratto bianco comune, Catarratto bianco lucido, Grillo*).

Il vino ottenuto dalle uve in purezza è di colore giallo-paglierino, con riflessi verdognoli, profumato, con sentori agrumati e di frutta secca, sapore caldo ed armonico, scarsamente acido.