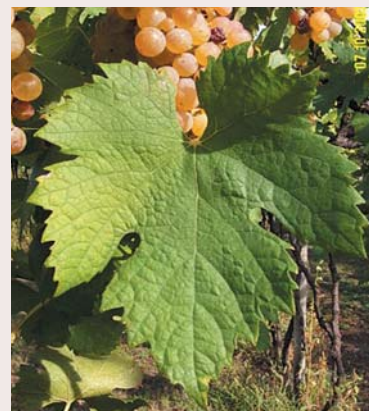




Garganega

Origine e cenni storici

Di origine antichissima, derivato forse dall'unica famiglia di vitigni bianchi di cui fanno parte anche i *Trebbiani*. Le *Garganeghe* erano forse già coltivate nel Veneziano nel XII secolo. Pier De' Crescenzi nel 1303 ricorda la *Garganica*, poi Pollini (1824) e Zantedeschi (1862) lo riportano tra i vitigni del Veronese. Altri documenti e il Di Rovasenda (1877) lo inseriscono tra i vitigni della provincia di Vicenza. Si considera differenziato nei biotipi *G. biforcuta*, *G. frastagliata* e *G. rossa* e diverso dalla *G. grossa* o *Dorona* di Venezia.



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Garganega di Gambellara, *Garganega comune*, *D'oro*.

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

Diffusa nel nord Italia e su alcune regioni della costa adriatica. In particolare, in Veneto nelle province di Verona, Vicenza e Padova. È uno dei principali componenti delle DOC *Soave*, *Gambellara* e *Colli Euganei* (*Recioto di Soave* e *Recioto di Gambellara*).

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio medio, cotonoso, di colore verde-biancastro con bordi bronzati.

Foglia adulta media o grande, quinquelobata, pentagonale leggermente allungata. Lembo leggermente bollosa, pagina inferiore aracnoide.

Grappolo grande, di forma cilindro-piramidale, alato (ala molto sviluppata), piuttosto spargolo.

Acino medio, sferoidale o leggermente schiacciato. Buccia pruinosa, poco spessa, coriacea, colore dell'epidermide giallo dorato carico, giallo ambrato nelle esposizioni favorevoli, polpa sciolta a sapore neutro, leggermente acidulo.

Fenologia

Germogliamento: medio-tardivo

Fioritura: media

Invaiaatura: media

Maturazione: medio-tardiva

Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione		X	
Aspetti fisiologici	Non si segnalano problemi evidenti		
	alta	media	bassa
Vigoria	X		
Fertilità potenziale gemme		X	
Fertilità basale delle gemme			X

Esigenze ambientali e culturali

Vitigno molto vigoroso che soffre le situazioni che favoriscono l'attività vegetativa. In queste condizioni eccede in produzione e vegetazione con

maturazioni limitate e scarsa lignificazione dei tralci. Buoni risultati si ottengono in terreni sciolti, poco fertili e profondi. Si adatta bene alle forme di allevamento espansive a potatura lunga, ottimi risultati con densità medio-alte e forma di allevamento a tralcio rinnovabile.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

Non presenta particolari esigenze climatiche. Buona tolleranza alle principali malattie crittogamiche, sensibile al marciume acido.

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
2117-20	2,95-3,5	5,0-9,5			

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Dalla vinificazione di questo vitigno si ottiene un vino superiore da pasto di colore giallo paglierino, profumato, con sapore asciutto, delicatamente amarognolo, di medio corpo, giusta acidità, armonico e vellutato. È di grande ricchezza aromatica e si possono sentire profumi semplici, floreali, e profumi più complessi, erbe aromatiche e minerali. L'uva può essere conservata in fruttai per la preparazione di vini speciali liquorosi.