

MONDOVITIS



FOGLIO DI INFORMAZIONE VIVAISTICA E VITIVINICOLA – NUMERO UNICO **SPECIALE VINITALY APRILE 2009 – I.P.**

Vitis Rauscedo Società Cooperativa Agricola – via Richinvelda, 45 – 33095 San Giorgio della Richinvelda (PN)
tel. 0427 94016 – fax 0427 94567 – info@vitisrauscedo.com – www.vitisrauscedo.com

IL PRESIDENTE

Aiutateci a programmare!



Spesso, anche da parte di autorevoli operatori del settore vitivinicolo, non vi è l'esatta percezione della delicatezza del comparto vivaistico. Non sempre ci si ricorda che chi, come noi, è alla base della filiera, e quella del vino è fra le più complesse ed articolate, vive tutte le debolezze del comparto cui fornisce importanti strumenti per raggiungere gli obiettivi qualitativi desiderati.

Le incertezze degli orizzonti economici in genere, unite a quelle di un mercato del vino che, pur con situazioni variegata, vive già da qualche anno preoccupanti difficoltà, rendono ancora più difficile per noi programmare le attività vivaistiche. Abbiamo dovuto repentinamente rispondere ad una domanda che, quasi totalmente appiattita sui vitigni rossi, si è rivolta ai bianchi, ed in particolare a determinate tipologie. Abbiamo anche dovuto prontamente fare fronte al ritorno a portinnesti più vigorosi, dopo oltre un decennio in cui la regola aurea era l'impiego esclusivo di quelli deboli a favore di una produzione per ceppo che si voleva molto parsimoniosa.

Ci siamo adattati a tutto questo, velocemente e nel miglior modo possibile, ma siamo perennemente costretti a cimentarci in previsioni, spesso azzardate, mentre potremmo lavorare molto più efficacemente su prenotazione. Ogni stagione pianifichiamo specifiche combinazioni di innesto in funzione di indagini di mercato fatte attraverso la rete vendita, ma l'efficacia di una simile operazione non è garantita, e d'altronde dobbiamo produrre in continuazione materiale di qualità per alimentare il Vigneto Italia nella sue evoluzioni. Ad oggi, e il problema non riguarda solo noi ma tutti i vivaisti, la percentuale di ordinazione di specifiche combinazioni rimane minima, e ciò è un duplice errore. A noi impedisce di programmare esattamente in linea con le richieste dei nostri clienti, ma priva anche le aziende vitivinicole delle esatte combinazioni di innesto che vorrebbero mettere a dimora. Dato che gli investimenti in viticoltura hanno ritorni lenti, occorre invece minimizzare, su tutti i fronti, le possibilità di errore.

È per questo che continueremo ad invitare i vitivinicoltori a comunicarci per tempo le loro intenzioni se non a decidere assieme, avvalendoci della consulenza dei nostri tecnici, le migliori combinazioni di innesto per le loro aziende. Potremmo così dare loro esattamente ciò che vogliono, per quantità e qualità.

Il successo dei vitivinicoltori ci sta a cuore, perché è anche il nostro!

Un caro saluto

Atanasio Lovisa

IL DIRETTORE COMMERCIALE

Le combinazioni migliori per una viticoltura in rapida evoluzione

L'incertezza regna sovrana nel settore vitivinicolo, ma non solo in Italia. Tralasciando gli effetti della crisi mondiale, che comunque sono assai pesanti, in tutta l'Unione europea infatti si attendono gli esiti pratici dell'entrata in vigore della riforma della OCM vino che, per gli aspetti relativi alle denominazioni, prenderà avvio dal prossimo agosto.

La possibilità di indicare in etichetta il nome di vitigno (oltre all'anno di vendemmia) anche nei vini da tavola avvicinerà molto questa categoria a quella dei vini a denominazione di origine (che da DOC diverranno DOP, armonizzandosi con le regole già a valere per gli altri prodotti agroalimentari diversi dal vino) e determinerà, presumibilmente, un calo dell'attrattività delle denominazioni minori nei confronti del consumatore. Ci si attende

pertanto un ruolo crescente del valore del brand aziendale mentre sono già evidenti nuove tendenze d'acquisto sia nel canale moderno sia in quello tradizionale. Sempre maggiore impatto avranno poi le questioni etiche ed ambientali su un prodotto che finora ha scommesso tutto solo sulla qualità percepita, o meglio su quella tempo per tempo codificata dai gusti e dai giudizi degli esperti.

Complice una situazione economica in affanno sono tornati di moda i bianchi, soprattutto nelle versioni più beverine ed immediate. I rossi, comportando spesso periodi di invecchiamento, risultano più costosi ed anche per questo il consumatore ne compra di meno. Intanto si accumulano le domande per la sovvenzione agli espianti, con situazioni molto differenziate nelle varie regioni italiane, con il Nord poco o nulla coinvolto ed il Meridione (Puglia e Sicilia, ad esempio) che assomma tante richieste. Anche questi fenomeni condurranno a scenari produttivi differenti dall'attuale, e con la diminuzione della viticoltura in alcune aree si registrerà anche il calo nella richiesta dei vitigni tipici di quelle zone. Registriamo parallelamente la fine di alcuni fenomeni speculativi che hanno tenuto banco negli ultimi 15 anni: in pratica è improvvisamente ces-

sato il flusso in viticoltura di capitali esterni (attori, calciatori, industriali); ritorna ad investire nel settore chi lo conosce bene e ritornano le scelte agronomiche più ponderate, a scapito di filosofie più innovative che aleggiavano precedentemente.

Dal canto nostro riscontriamo alcune tendenze, che, giustamente tratteggiate dal presidente, si riassumono nel ritorno a portinnesti più vigorosi e cloni più produttivi. Le aziende vogliono avere assicurata una certa produzione, dato che le rese ultra basse, finalizzate a vini di altissima gamma, non possono rappresentare più l'orientamento di tutti i produttori (il mercato dei vini di nicchia è roba per pochi).

Fra le tante incertezze che il settore offre, dobbiamo trovare la nostra interpretazione delle esigenze di impianto di chi si appresta a fare vi-

no nei prossimi 3-4 anni. Scommettiamo pertanto su portinnesti quali K5BB per le regioni del nord Italia, 1103 P per quelle del centro-sud: portinnesti rustici ed adattabili, con buona affinità d'innesto, il cui buon vigore è richiesto per garantire produzioni costanti e che, allo stesso tempo, può essere gestito mediante le opportune tecniche agronomiche. Non mancheranno anche combinazioni su altri portinnesti, ma non saranno rivolte a produzioni di massa, piuttosto vengono studiate per garantire un'offerta adeguata alle diverse condizioni pedoclimatiche ed ai diversi obiettivi enologici quando esistenti (110R, 140 Ru, 41 B, 420 A, 157.11, SO4, 161.49, 3309, 101.14...). Per quanto riguarda i vitigni, alcune varietà sembrano essere nei pensieri dei viticoltori per i prossimi impianti. Pinot Grigio, Prosecco, Falanghina, Fiano, Greco, Trebbiano Romagnolo, Trebbiano Toscano, Vermentino, Verdicchio, Moscato, Arneis e tra i rossi Sangiovese e Pinot nero. Perderanno ulteriori posizioni alcune varietà rosse le cui uve, in Italia, sono sempre meno remunerative dato che ad esse sono stati dedicati numerosi ettari di nuovi impianti in questi primi anni del XXI secolo.

Dionisio Vizzon



In questo numero

Aiutateci a programmare!

Le combinazioni migliori per una viticoltura in rapida evoluzione

Salvioni: "Il mio segreto? chiamo le viti per nome"

Microvinificazioni Vitis per la zonazione di Brisighella

Il recupero dei vitigni maremmani del Monte Amiata

Nuove omologazioni: due Sangiovesi e un Colorino

DAL CLONE AL VINO. I CASI DI SUCCESSO

di Matteo Marenghi

Salvioni: "Il mio segreto? chiamo le viti per nome"

"DEVO ESSERE GRATO A MIO PADRE SE MI HA LASCIATO UNA TERRA OVE IL BUON VINO ESCE DA SOLO, IO NON DEVO FARE NULLA". COSÌ GIULIO SALVIONI COMMENTA IL SUCCESSO DEL SUO BRUNELLO DI MONTALCINO, E A MODO SUO DICE IL VERO. NIENTE TECNOLOGIA IN AZIENDA MA UNA GRANDE AFFINITÀ CON LA VITICOLTURA; IL SANGIOVESE – SPIEGA – È UN ANIMALE STRANO...



Giulio Salvioni accanto alle botti di Brunello nella cantina in pieno centro storico a Montalcino

Giulio Salvioni mi dà appuntamento in Piazza Cavour 19 a Montalcino, in centro che di più non si può "ma di mattina il transito è permesso – mi dice al telefono – se fa il Corso non può sbagliare". Io, invece, un pò ho sbagliato, il navigatore satellitare mi ha fatto infilare in un paio di budelli in cui temevo di rimanere incastrato per sempre, ma alla fine ce l'ho fatta. La palazzina ha un ci-

tofono con segnati diversi Salvioni "siamo tutti della famiglia mi dice aprendomi la porta". Mi riceve nell'ufficio al piano terreno, "le cantine sono due – attacca – abbiamo iniziato a vinificare nei locali posti proprio qui sotto – vi arrivavano non solo le nostre uve ma anche quelle dei fratelli di mio padre. In questa cantina venivano conferite sia varietà bianche (Malvasie, Trebbiani, ...) sia rosse; prima che il Sangiovese a Montalcino diventasse un must, in zona nei fondovalle le bianche erano diffusissime. Ristrutturata la cantina nel 1985 abbiamo fatto il primo Brunello, uscito nel 1990". Oggi le attività enologiche di Salvioni non si svolgono tutte nel centro storico di Montalcino, parte delle operazioni avvengono, più agevolmente, presso l'azienda agricola posta

appena fuori il centro abitato. Mi ci porta col suo fuoristrada. Un podere incantevole dove la vocazionalità alla viticoltura si impone al primo sguardo: terre sassose sul dorso di un poggio che ha veduta a 360 gradi su un



Un mercato fatto di piccoli numeri di bottiglie prestigiose inviate nei 4 angoli del globo

panorama aperto ed assoluto, dove le brezze asciutte spazzano i ristagni di umidità. Vi sono due case coloniche di pregevole fattura, ed una di queste, ristrutturata recentemente, ospita la vinificazione e lo stoccaggio invernale del Brunello, oltre che l'affinamento del Rosso di Montalcino.

Una passione per la qualità, senza compromessi

"Noi facciamo un solo vino, il Brunello – dice stentoreo – ma se ci sono annate che non ci garbano, come il 2002, allora si fa tutto Rosso di Montalcino, come declassamento delle uve della Docg. Fare il Rosso non è una iattura, è operazione doverosa quando non ci sono i crismi per l'eccellenza; mi telefonano ancora per avere il Rosso del 2002 che però ho finito quasi subito". Salvioni non usa barrique, solo botti, "per me il Brunello non è vino da barrique – dice. Se il Sangiovese lo si è piantato nei posti giusti e con i cloni adatti, i tannini li ha da sé, non serve apportarne altri. Uso botti di Garbelotto in Rovere di Slavonia, e la qualità dei legni è buona. Sono da 20 hl e le tengo per almeno 20 anni; poi le faccio smontare e rigenerare, quindi me le rimontano e servono ad accogliere il Rosso". Salvioni ha idee ben precise su come si debba fare il vino e di certo la tecnologia non ha un

grandissimo posto, ne ha di più la razionalità. "Fino a pochi anni fa imbottigliavamo a mano, per caduta. Ora una ditta di Brescia mi affitta l'imbottigliatrice e sta qui con un tecnico; a fine giornata puliscono la macchina e se la riportano via; comprarla per me non avrebbe senso, sarebbe ferma 364 giorni all'anno. Devo dire grazie a mio padre che mi ha la-



Spazi aperti, terreni magri e sole tutto il giorno; la vocazionalità si tocca con mano

sciato una terra ove il vino viene da solo, io non devo fare nulla, ed infatti non aggiungo lieviti selezionati e non filtro; ma si vendemmia quando dico io! Occorre anzitutto curare la vigna e limitare le rese; quest'anno abbiamo prodotto 35 quintali ad ettaro, comunque anche nelle annate generose non superiamo i 50. Ho circa 4 ettari di vigna in tutto e posso fare da 8.000 a 16.000 bottiglie di Brunello; quando sono 8.000 il resto è Rosso di Montalcino. Nel 2001 e nel 2006 fu tutto Brunello. Il Sangiovese è un animalaccio, magari va tutto bene fino alla vendemmia e poi piove; allora il top non lo raggiungi più. Ogni 10 anni ci sono solo 3 annate di grandissima qualità – e mi cita i millesimi degli ultimi 20 anni – per il resto si media".

Una terra benedetta ove convivono diversi cloni di Sangiovese

I terreni dell'azienda Salvioni sono esposti bene ma rimangono pure a 420 metri di altitudine: "devo saper attendere per avere maturazioni ottimali – mi conferma. Intervengo a diradare anche 3-4 volte durante la stagione e lascio al massimo due grappoli per tralcio". Tutte le vigne sono a cordone speronato, e la densità d'impianto varia dai 3.000 ai 5.300 ceppi ettaro; l'interfila non è mai più stretta di 2,5 metri. Tutto è solo Sangiovese e tutto materiale clonale. "Il primo im-



Siamo a metà febbraio e molte vigne non sono ancora state potate. I migliori risultati si ottengono seguendo la fisiologia della pianta, non la fretta

pianto era su 420 A, ma il clone non lo ricordo più – mi dice, mi dimenticai di segnarlo". Successivamente Salvioni ha sempre adottato il 420 A, perché poco vigoroso, e impianta-



La bellissima struttura aziendale ove si trova anche la cantina di vinificazione

to barbatelle di Vitis Rauscedo; prima i cloni Sangiovese Tebano T19, in vigneti successivi anche F9 e R24. Il Tebano si è rivelato particolarmente azzeccato per le posizioni prescelte; dà grappoli sempre intensamente colorati e resiste maggiormente a decorsi stagionali umidi. Ora sta procedendo al rinnovo degli impianti più vecchi; periodicamente capitozza le viti di qualche filare e reinnesta sul piede vecchio nuovo materiale clonale. "Vinifico i diversi cloni assieme e sono molto contento dei risultati – mi spiega. Ho una maggiore tenuta del colore e tannini morbidi. Certo non ottengo, perché il Sangiovese non lo permette, vini 'neri come l'inchiostro' e per questo ho litigato spesso con giornalisti: ma il Brunello è il Brunello e non deve essere uguale al Cabernet".



Serbatoi che accolgono il Brunello vendemmia 2008. Il freddo invernale farà depositare i tartrati naturalmente, poi il vino andrà in botte

La consapevolezza del valore di Montalcino

Giulio cura in prima persona la burocrazia e la commercializzazione, il figlio segue la campagna, ma anche la moglie e la figlia danno una mano. "Ho un mercato eccezionale – dice senza mezzi termini – vendo tutto ogni anno senza problemi, ma perché produco poco e seguo una filosofia che non concede nulla a sbavature. In generale – mi confida – tu puoi vendere il tuo vino a qualsiasi prezzo, ma te lo comprano solo se vale un pò di più di quello che chiedi. L'errore fatto a Montalcino è stato quello di inseguire un mercato che assorbiva di tutto, e quando un mercato è troppo ricettivo è sempre un male, prima o poi i nodi vengono al pettine". Abbiamo discusso amabilmente, praticamente senza parlare degli attuali problemi locali che hanno fatto il giro del mondo, però prima di salutarci mi dice: "si vuole introdurre qualche vitigno internazionale nel Rosso? Facciano pure, non mi riguarda ma non mi scandalizzo, ... ma il Brunello è il Brunello. Il Brunello non è un vino di massa, ha certi requisiti ed è indirizzato a certi mercati. Chi ha stravolto un'immagine così faticosamente costruita negli anni solo perché allettato da maggiori vendite ora ha problemi, e seri. Io credo all'innovazione, ma entro la tradizione!

Microvinificazioni Vitis per la zonazione di Brisighella

di Matteo Marenghi

È IN ITINERE UN COMPLESSO STUDIO DEL TERRITORIO ROMAGNOLO DOVE ALLIGNANO SANGIOVESE, ALBANA ED ANCHE L'OLIVO. UN INTERESSANTE CASO DI ZONAZIONE INTERDISCIPLINARE



Colline vitate e Brisighella

Non è da tutti avere, oltre che le attrezzature, anche le competenze per la gestione delle vinificazioni di piccole partite di uve. Vitis Rauscedo le possiede entrambi, coerentemente alla sua filosofia che sostiene come non ci si possa occupare di barbatelle, ragionando di varietà e di cloni, se non ci si occupa anche dei vini che ne derivano. Quindi ogni vendemmia la sua cantina sperimentale accoglie e trasforma uve provenienti da ogni parte d'Italia. Sono uve che servono a caratterizzare i cloni che Vitis va selezionando, ma non solo. L'autunno scorso ha accolto e lavorato, seguendo uno specifico protocollo scientifico, tutte le uve di Sangiovese ed Albana raccolte nei siti in studio nell'area di Brisighella, dove il team guidato dal prof. Leonardo Valenti dell'Università di Milano sta conducendo un innovativo programma di indagine. "È la prima volta che si lavora, simultaneamente,

su olivo e vite – ha spiegato Valenti nell'introdurre i primi risultati della zonazione in quel di Brisighella, comune in provincia di Ravenna che vanta una conosciuta, seppure piccola, produzione oleicola Dop. È oramai importante – ha continuato il professore – che i territori abbiano una valorizzazione totale, non riferita solo alla vite ma anche ad altre colture e produzioni agricole; poi occorre valorizzare ogni specificità e creare il legame con il turismo".

Sangiovese superstar

Le indagini hanno portato a delimitare 4 macro zone: le aree terrazzate di fondovalle; la formazione delle Argille Azzurre; la formazione dei Gessi; la formazione Marnoso-Arenacea (la prevalente, 80-85% del totale). Ad ora si dispone solo dei dati preliminari di caratterizzazione delle varie zone viticole dell'areale di Brisighella. A partire dal 2007 sono stati individuati 53 vigneti, 38 di Sangiovese e 15 di Albana, rappresentativi di sottozone geografiche diverse. Su questi vigneti sono stati effettuati i rilievi per la determinazione delle caratteristiche quanti-qualitative della produzione, e, in 30 siti, è stata fatta, presso Vitis Rauscedo, anche la vinificazione delle uve seguendo un protocollo standard (per evidenziare le differenze territoriali e non delle tecniche utilizzate). Sui vini ottenuti dalle microvinificazioni si sono eseguite le analisi enologiche e l'analisi sensoriale.

Per il Sangiovese si è riscontrata una variabilità maggiore rispetto all'Albana, ciò ha portato a suddividere i siti in tre grandi gruppi: quelli più precoci situati in suoli di origine pliocenica, ben esposti e ad altitudine intermedia, quelli medi e quelli tardivi situati in fondovalle o ad altitudini più

elevate e con esposizioni a volte non ottimali. Il Sangiovese, più dell'Albana inoltre ha marcato l'effetto del terroir: in suoli di fondovalle si ottengono vini di più pronta beva, mentre i suoli di origine pliocenica producono vini molto concentrati, ricchi di polifenoli e antociani. Nei terreni marnoso-arenacei la variabilità è maggiore; si possono quindi ottenere sia vini di pronta beva sia prodotti più complessi, destinati ad un lungo invecchiamento.

Gli enti coinvolti



Notevole la variabilità nei vini a base Sangiovese provenienti da differenti zone pedoclimatiche

La zonazione di Brisighella vede all'opera diversi soggetti. Capofila la Cooperativa Agricola Brisighellese (Cab), che, come ha spiegato il presidente **Maurizio Savorani**, ha di fatto aggiunto la tematica dell'olio

ad un progetto di filiera portato avanti da Caviro. Altri attori del gruppo di lavoro sono l'Università di Milano, il Crpv, Astra, Iter e Vitis Rauscedo.

Il recupero dei vitigni maremmani del Monte Amiata

di Matteo Marenghi

BRUNELLONE, BRUNELLINO E ALTRE VARIETÀ UN TEMPO COLTIVATE IN MAREMMA, SONO STATE RECUPERATE E PROPAGATE DA ALCUNE PIANTE SOPRAVVISSUTE AI MARGINI DEI BOSCHI. IL TUTTO GRAZIE AD UN PROGETTO DEL CONSORZIO AGRARIO DI GROSSETO IN COLLABORAZIONE CON VITIS RAUSCEDO



Territorio in cui sono state recuperate le varietà/biotipi maremmani

Risalgono a vigne di fine '800 ed inizi '900 gli esemplari di vite recuperati, da piante isolate oramai inglobate nei boschi, nella zona maremmana dominata dal Monte Amiata, in provincia di Grosseto. E sono stati i vecchi viticoltori locali ad aver fornito ai ricercatori i nomi tradizionali con cui queste varietà venivano chiamate: fra questi epiteti suggestivi quali Brunellino, Brunellone, San Vicetro, Nocchianello Spiga e Morellino Pinzuto. Come ci spiega l'esperto selezionatore di cloni **Giuseppe Tochetti**, che è anche il responsabile del progetto, solo grazie alle analisi del Dna si è riusciti a dipanare, almeno in parte, l'agrovigliata matassa che, quando si tratta di nomi varietali, presenta sempre un cocktail micidiale di vere e false sinonimie. "Il **Brunellino** si è rivelato un biotipo del Sangiovese, mentre il **Brunellone** in realtà è stato catalogato come un biotipo di Ciliegolo. Il **Noc-**

chiarello Spiga è risultato essere una varietà a se stante mentre, fra le piante di un altro biotipo locale di Sangiovese, il Morellino (spesso chiamato anche **Morellino Pinzuto**), sono stati reperiti individui di **San Vicetro**, che non risultano essere Sangiovese. Infine si sono ritrovate anche viti di Aleatico, vitigno che, probabilmente, aveva il compito di contribuire ad arricchire il vino locale sul fronte aromatico".

Il materiale vegetale derivante da questi vecchi ceppi è poi stato prelevato, valutato dal punto di vista sanitario, ed utilizzato per la creazione di barbatelle innestate messe a dimora in un campo di conservazione della biodiversità viticola presso i vivai VITIS Rauscedo a San Giorgio della Richinvelda (Pn), vigneto che ha dato i primi grappoli proprio la scorsa vendemmia. Il campo-collezione servirà anche per confrontare tra loro i vari materiali e per procedere eventualmente all'omologazione di alcuni soggetti che si riveleranno interessanti dal punto di vista agronomico ed enologico. Il processo di selezione clonale, come risaputo, è piuttosto lungo e laborioso e richiede almeno 6-7 anni, tuttavia, nel frattempo, sarà possibile mettere a dimora vigneti policlonali di Sangiovese derivanti dai biotipi maremmani. Grazie a questo lungimirante progetto del **Consorzio Agrario di Grosseto**, i viticoltori locali dispongono quindi,

tramite **VITIS Rauscedo**, di barbatelle fatte con materiale autoctono e verificato dal punto di vista sanitario, seppur ancora della categoria standard.

I primi responsi sui vini



Biotipo maremmano di Brunellino

Gli esiti delle prime limitatissime microvinificazioni hanno certamente bisogno di conferme nelle prossime vendemmie. Tuttavia sono interessanti i giudizi sui vini: Brunellino e Brunellone, in uvaggio, hanno dato un prodotto di buona alcolicità, persistente e profumato, seppur non del tutto equilibrato al gusto; il Morellino Pinzuto ha dato invece un vino più armonico, molto colorato e di lunghissima persistenza gusto-olfattiva.

SPECIALE TOSCANA

Nuove omologazioni: due Sangiovesi e un Colorino

Il Sangiovese è la varietà rossa più coltivata in Italia e, indubbiamente, anche quella i cui caratteri meglio incarnano l'idea del vino italiano nel mondo. Regione di adozione certamente la Toscana, ove è la base dei vini più prestigiosi, ma diffuso un

po' ovunque perlomeno nel Centrosud, il Sangiovese è anche il vitigno italico che dispone del maggior numero di cloni. In una precedente edizione di Mondovitis vi abbiamo presentato le caratteristiche dei cloni VV 110 e VV 101, unitamente al

clone di un suo partner territoriale, il Colorino (Col VV 801). Di seguito trovate invece le ultime omologazioni di Vitis Rauscedo, ovvero il Sangiovese VV 1 e VV 3 assieme al Colorino VV 810.

Sangiovese

Clone VITIS 1



Costitutore:
Vitis Rauscedo Soc. coop. Agricola,
San Giorgio d/a Richinvelda (PN)
Anno di omologazione: 2008

Caratteristiche morfologiche e vegetative

Grappolo: di piccole dimensioni grandezza; lunghezza cm. 13-15; mediamente compatto; di forma conica raramente alato; peduncolo visibile, semilegnoso.
Acino: piccolo (10-12 mm), subrotondo talvolta quasi ellissoide, di forma regolare, ombelico non molto persistente; buccia molto pruinosa, nero-violacea, spessa.

Epoche fenologiche

Germogliamento: medio-precoce Fioritura: medio-precoce
Invaiaitura: media Maturazione: media

Potenziale produttivo

Fertilità: nella media Peso del grappolo: nella media

	Peso medio del grappolo (g)	Fertilità reale
Clone VITIS 1	200	1.15
Media della popolazione	243	1.18

	Zuccheri (*Brix)	Antociani totali (mg/kg)	Polifenoli totali (mg/kg)
Clone VITIS 1	21.3	757	2797
Media della popolazione	21.9	728	2595

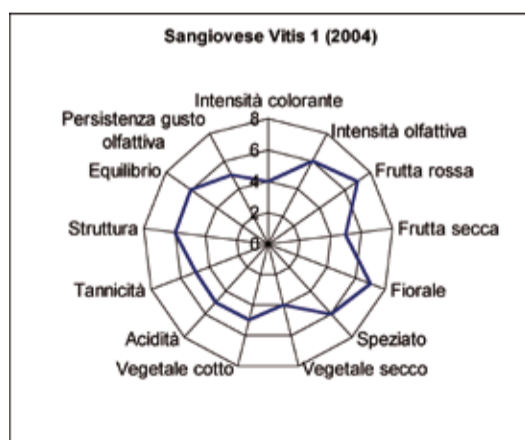
Potenziale enologico

Parametri qualitativi: il clone risulta avere un contenuto antocianico nella media e un contenuto polifenolico superiore. Il contenuto in zuccheri e in acidità totale è nella media.

Caratteristiche organolettiche del vino: il clone VITIS 1 ha dato nel 2004 un vino con buona intensità colorante. Al naso è dotato di una buona intensità olfattiva dove prevalgono gli aromi fruttati e floreali complessati da note speziati. Discreta persistenza gusto olfattiva, ottima struttura ed equilibrio.

Consigli sull'utilizzazione

Il clone è identificabile come "biotipo brunello" e si presta alla produzione di vini di qualità da medio lungo invecchiamento. Meno produttivo rispetto alla varietà si presta poco alle viticoltura caratterizzate da volumi produttivi per unità di superficie importanti. Da usare da solo o in abbinamento al VITIS 3.



Sangiovese

Clone VITIS 3



Costitutore:
Vitis Rauscedo Soc. coop. Agricola,
San Giorgio d/a Richinvelda (PN)
Anno di omologazione: 2008

Caratteristiche morfologiche e vegetative

Grappolo: di piccola dimensione; lunghezza cm. 12-15; mediamente compatto; di forma conica con una o due ali; peduncolo visibile, semilegnoso.
Acino: piccolo (10-12 mm), subrotondo talvolta quasi ellissoide, di forma regolare, ombelico non molto persistente; buccia molto pruinosa, nero-violacea, spessa.

Epoche fenologiche

Germogliamento: medio-precoce Fioritura: medio-precoce
Invaiaitura: media Maturazione: media

Potenziale produttivo

Fertilità: nella media Peso del grappolo: inferiore alla media

	Peso medio del grappolo (g)	Fertilità reale
Clone VITIS 3	183	1.17
Media della popolazione	243	1.18

	Zuccheri (*Brix)	Antociani totali (mg/kg)	Polifenoli totali (mg/kg)
Clone VITIS 3	21.6	740	2727
Media della popolazione	21.9	728	2595

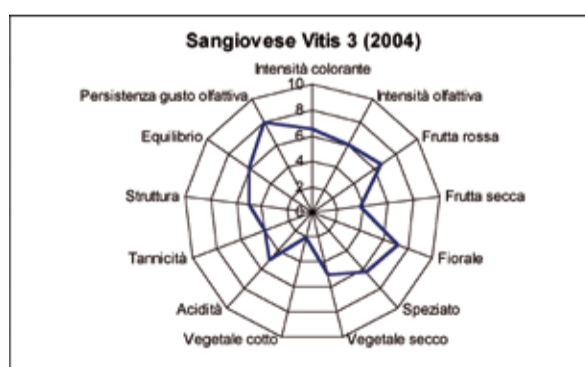
Potenziale enologico

Parametri qualitativi: il clone risulta avere un contenuto antocianico nella media della popolazione e un contenuto polifenolico leggermente superiore alla media. I polifenoli sono equamente ripartiti tra bucce e vinaccioli. Anche il contenuto in zuccheri è nella media della popolazione.

Caratteristiche organolettiche del vino: il clone VITIS 3 ha dato nel 2004 un vino con una buona intensità colorante e olfattiva. Al naso si evidenziano note fruttate e floreali integrate con sentori speziati e vegetali. Al palato è sorretto da una buona vena acidica. Struttura, equilibrio e persistenza gusto-olfattiva lo rendono un clone di elevata qualità.

Consigli sull'utilizzazione

Il clone, per le sue caratteristiche, è consigliato per l'areale del Chianti. Si presta alla produzione di vini a lungo invecchiamento, da solo o in assemblaggio con il clone VITIS 1.



Colorino

Clone COL VV810



Costitutore:
Dipartimento di Produzioni Vegetali,
Sezione Coltivazioni Arboree dell'Uni-
versità degli Studi di Milano; Vitis
Rauscedo Soc. coop. Agricola.
Anno di omologazione: 2008

Caratteristiche morfologiche e vegetative

Grappolo: di media o piccola grandezza; lunghezza cm. 10-15; semi spargolo; alato, con una o due ali, conico, peduncolo visibile, semilegnoso, grosso.
Acino: piccolo o medio (7-12 mm), forma rotonda, abbastanza regolare, ombelico mediamente persistente; buccia molto pruinosa, nero-violacea, spessa.

Epoche fenologiche

Germogliamento: medio-precoce Fioritura: media
Invaiaitura: media Maturazione: media

Potenziale produttivo

Fertilità: media Peso del grappolo: superiore alla media

	Peso medio del grappolo (g)	Fertilità reale
Clone COL VV810	137.4	1.14
Media della popolazione	122.4	1.12

	Zuccheri (*Brix)	Antociani totali (mg/kg)	Polifenoli totali (mg/kg)
Clone COL VV810	22.1	1084	2263
Media della popolazione	22.1	1142	2378

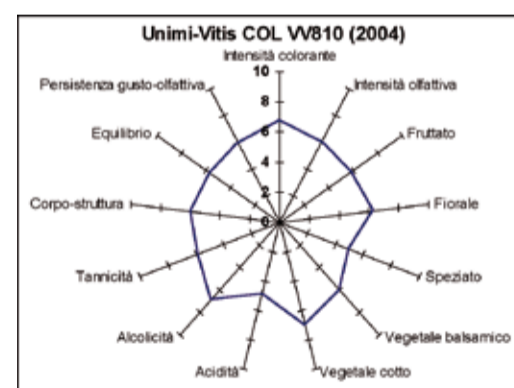
Potenziale enologico

Parametri qualitativi: il clone ha un contenuto antocianico e polifenolico leggermente inferiore alla popolazione. Il contenuto in zuccheri e in acidità totale sono nella media.

Caratteristiche organolettiche del vino: il clone COL VV810 ha dato nel 2004 un vino più colorato rispetto alla media della popolazione. Al naso è dotato di una buona intensità olfattiva e risaltano gli aromi di vegetale cotto e balsamico, florale e fruttato. In bocca tannicità, struttura ed equilibrio sono nella media, mentre superiore appare la sensazione alcolica. Buona la persistenza gusto-olfattiva.

Consigli sull'utilizzazione

Il clone si presta alla produzione di vini in purezza e da taglio adatti al medio-lungo invecchiamento, da solo o in assemblaggio con i cloni della serie "VV".



Vitis Rauscedo on line, la finestra sempre aperta sui cloni!

Hai bisogno di informazioni tecnico-scientifico e commerciali sui vitigni di tuo interesse? C'è un portale, con accesso gratuito e contenuti periodicamente aggiornati, dove Vitis Rauscedo mette a disposizione il catalogo delle proprie varietà con tutti i cloni disponibili in commercio e relative tabelle che ne illustrano le più rilevanti caratteristiche enologiche (contenuto medio in zuccheri, acidità, polifenoli in genere, antociani, tannini ed altro). Inoltre, registrandosi direttamente sul sito si potrà ricevere gratuitamente la pubblicazione "Mondo Vitis" ed essere informati sui seminari di aggiornamento di prossima organizzazione in diversi comprensori vitati nazionali. Sul sito è presente anche una versione del nuovo catalogo dei cloni di Vitis Rauscedo interamente tradotta in lingua inglese.

Per saperne di più collegati al sito www.vitisrauscedo.it