

MONDOVITIS



FOGLIO DI INFORMAZIONE VIVAISTICA E VITIVINICOLA - NUMERO UNICO OTTOBRE 2006 - I.P.

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

Il Presidente

Autoctono o tradizionale, lo spirito vincente del Vigneto Italia



La ricchezza genetica viticola italiana è unica al mondo: lo dimostrano le attuali ricerche sul DNA che provano che solo l'Italia e il Portogallo hanno un numero così vasto di vitigni antichi e originali.

Un patrimonio che esalta la storia più antica del nostro Bel Paese, che ci riconduce ai fasti delle prime colonie greche, ai commerci dei Fenici e dei Micenei, alla cultura enologica romana.

L'importanza di questi vitigni che caratterizzano la nostra viticoltura è oggi fondamentale di fronte alla concorrenza sempre più vasta di nuovi Paesi, che non sono solo quelli del Nuovo Mondo (Cile, Argentina, Usa, ecc), molto omologati, con poche storie da raccontare, ma anche quelli del Vecchio Continente (Paesi dell'Est) che sono entrati o stanno entrando, uno dopo l'altro, nella Comunità europea con prodotti che costano meno dei nostri e con una tradizione senz'altro più interessante rispetto ai vitigni internazionali.

A Vitis ci siamo dati diversi obiettivi, tutti importanti, tra i quali la ricerca finalizzata alla sanità certificata, la biodiversità del materiale genetico, la proposta di microvinificazioni delle selezioni clonali, per aiutare il produttore a scegliere il clone in funzione di obiettivi di mercato, il tutto nel più rigoroso rispetto dell'ambiente.

Un obiettivo ci sta particolarmente a cuore: proporre ai viticoltori del nostro Bel Paese del materiale oltre che sano e certificato, anche interessante dal punto di vista di integrazione tra cultivar e terroir.

Per questo abbiamo intrapreso una nuova indagine nei territori di produzione per individuare quei vitigni, sicuramente autoctono o tradizionali, in grado di diversificare la produzione italiana da quella degli altri Paesi.

Stiamo intraprendendo questa nuova ricerca con un obiet-

tivo ben preciso: ricollocare nella coltivazione questi vitigni dando ad essi un significato strategico commerciale.

Non esiste infatti un progetto a livello nazionale per selezionare, coltivare e creare prospettive per quei vitigni autoctoni, che fino ad oggi sono presenti in numerosi vigneti italiani e al massimo sono stati catalogati in collezioni ministeriali, poi abbandonate, invece che riprodurre materiale sano e certificato per produrre vini unici e originali da posizionare sul mercato.

Con il team scientifico di VITIS siamo partiti per indagare i vigneti nelle zone più importanti per la loro ricchezza di vitigni autoctoni o tradizionali, tra cui **Sardegna, Abruzzo, Puglia**; per catalogare e selezionare piante con cui iniziare nuove selezioni clonali e quindi la riproduzione certificata di materiale da offrire ai viticoltori italiani.

Tra i problemi più urgenti del Vigneto Italia infatti vi è quello di studiare e catalogare i vitigni tradizionali e autoctoni e di iscriverli al Registro Nazionale delle Varietà. Quindi rimane il problema della vinificazione. Non si possono vinificare le uve di questi antichi vitigni italiani come quelle degli internazionali, perché banalizzerebbero ciò che offre Madre natura; nello stesso tempo seguire certe pratiche tradizionali porterebbe a produrre vini rustici e grezzi, che perderebbero il confronto internazionale.

In questo settore VITIS si è dotata di una cantina di microvinificazione con un team di giovani professionisti che stanno lavorando sui materiali che verranno via via introdotti dopo le ricerche sul campo nei territori strategici del nostro Vigneto Italia.

Atanasio Lovisa

www.vitisrauscedo.it

VITIS Rauscedo Società Cooperativa Agricola
tel. 0427 94016 - fax 0427 94567 - info@vitisrauscedo.it

Sardegna un patrimonio genetico di rara ricchezza



La Sardegna è tra le regioni italiane con la più antica storia vitivinicola, che oggi, in una integrazione ideale con l'ambiente e il territorio, costituisce un

forte richiamo turistico internazionale. Recenti studi di archeologia hanno stabilito che i semi di vite ritrovati in Sardegna, negli strati di diversi scavi archeologici, risalgono a un periodo antecedente l'arrivo dei Fenici. In seguito ad analisi sui vinaccioli trovati in alcuni siti nuragici, l'archo botanica Bakels (2002) sostiene che «i Fenici potrebbero teoricamente avere introdotto nuove varietà di vite, ma le varietà locali non sono state sostituite da queste».

Gli scavi hanno permesso anche di recuperare una certa quantità di vinaccioli carbonizzati. L'esame di quest'ultimi, effettuato in tre diversi laboratori, in Italia e all'estero, ha stabilito l'appartenenza degli stessi al vitigno Bovale sardo, ancora oggi abbondantemente coltivato.

Queste informazioni di carattere storico e archeologico aprono nuove prospettive nello studio della storia della vite e del vino in Sardegna, dove la vite spontanea locale assume un ruolo chiave come possibile progenitrice dei vitigni autoctoni.

VITIS ha intrapreso un'indagine nei vigneti del Nord della Sardegna, in zone come il Mandrolisai, Oliena, Sorso, l'Algherese e Monti, patria del Vermentino, con lo scopo di iniziare uno studio di selezione clonale recuperando i più validi genotipi.

«E' forte sul mercato la domanda – spiega Leonardo Valenti, coordinatore Progetto selezione policlonale – di vitigni tradizionali o autoctoni migliorativi per sostituire i più noti Cabernet Sauvignon o Shirah. Ad esempio ottimi sono i risultati in sede di vinificazione del Bovale Sardo in termini di cessione del colore e contributo aromatico».

Quindi grazie a persone che lavorano sul territorio, innestate nelle tradizioni locali, siamo riusciti ad individuare numerosi genotipi di grande interesse per ottenere cloni diversi per un sicuro successo enologico. Tra questi abbiamo osservato interessanti tipi di Cagnulari, di Carignano e di Cannonau; mentre emergono anche genotipi di vitigni rari come il Moscato di Sorso e il Nasco, "cavalli di razza" per nuove selezioni policlonali".



In questo numero

Autoctono o tradizionale, lo spirito vincente del Vigneto Italia

Sardegna un patrimonio genetico di rara ricchezza

I Nuovi Cloni in corso di omologazione

Studio della variabilità del Montepulciano come strumento per una moderna selezione clonale

Studio della caratterizzazione polifenolica del Montepulciano (anni 2000-2001-2002)

Rinnovamento costante del Vigneto Italia: unica soluzione in tempi di crisi

Il vino buono nasce ogni anno in vigneto

Le selezioni dell'ARSSA e dell'Università di Milano/ASSAM Marche

SPECIALE MONTEPULCIANO

Studio della variabilità del Montepulciano come strumento per una moderna selezione clonale

INDIRIZZI NELLA SELEZIONE

- Migliorare l'adattamento a forme di allevamento che richiedono la fertilità basale elevata
- Individuare genotipi ad alte prestazioni per diversi indirizzi enologici (vitigno che mantiene una forte diversificazione dei prodotti)
- Costanza di produzione e compattezza del grappolo

La mission della selezione clonale, è quella di dare una genetica innovativa, impostando la selezione con un lavoro di base intenso, per creare una cultura sufficiente a far comprendere le informazioni necessarie sulle caratteristiche minime o massime che riguardano il genotipo. Insomma le informazioni d'uso utili per poter utilizzare quei genotipi idonei alla risoluzione di problematiche enologiche.



"Nel caso del Montepulciano – spiega Leonardo Valenti – per ora si ha a disposizione un pacchetto estremamente scarso di cloni e quindi dobbiamo ragionare sul lavoro in sinergia dei diversi istituti di ricerca per dare al viticoltore un materiale valido sia dal punto di vista qualitativo che sanitario". Il lavoro che ha portato all'omologazione dei nuovi cloni Unimi-Assam-Vitis MTP-VV-301, MTP-VV-312, MTP-VV-321 è iniziato in Toscana nel 1985 con una ricognizione nei vigneti di Montalcino, successivamente in Abruzzo nel Terramano e in prov. di Pescara per concentrarsi intorno al 2000 in tre diversi campi di selezione: Numana, Tollo e Vittoritto (Marche e Abruzzo).

LA SELEZIONE

Scendendo nel particolare lo studio per arrivare a omologare i nuovi cloni ha previsto un lungo lavoro sul territorio, in diverse annate, per analizzare in primo luogo le variabilità del Montepulciano sotto diversi aspetti, ma soprattutto per sapere gestire nel migliore dei modi l'estrazione di polifenoli e antociani, che sono le sostanze che rendono il Montepulciano un vitigno vincente nel panorama odierno internazionale. "Il Montepulciano infatti – spiega Valenti – ha diverse versioni di utilizzo: a seconda dei cloni utilizzati si può produrre un vino da affinare in legno, uno di pronta beva e perché no un cerasuolo? La ricerca attraverso i diversi patrimoni genetici esistenti è stata finalizzata per avere a disposizione una policlonalità sufficiente a dare al viticoltore le più elevate possibilità di creare vini richiesti dal mercato".

Studio della caratterizzazione polifenolica del Montepulciano (anni 2000-2001-2002)

ANNATA 2000

Per la caratterizzazione della varietà Montepulciano nell'annata 2000 sono state effettuate prove in tre diversi campi di selezione: Numana, Tollo, Vittoritto. Tollo si distingue da Numana e Vittoritto per avere un superiore tenore in antociani. Nelle uve campionate a Numana è stata riscontrata la maggior concentrazione di polifenoli totali. Nella zona Tollo la concentrazione di polifenoli totali è di poco inferiore a Numana ma il valore di polifenoli nei vinaccioli è decisamente minore rispetto alle altre due zone. Le uve raccolte a Vittoritto si differenziano per avere meno polifenoli totali e meno proantocianidine nelle bucce e più nei vinaccioli.

Figura 7: concentrazioni di antociani, polifenoli e proantocianidine nella varietà Montepulciano per l'anno 2000.

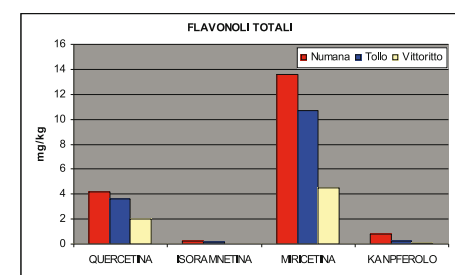
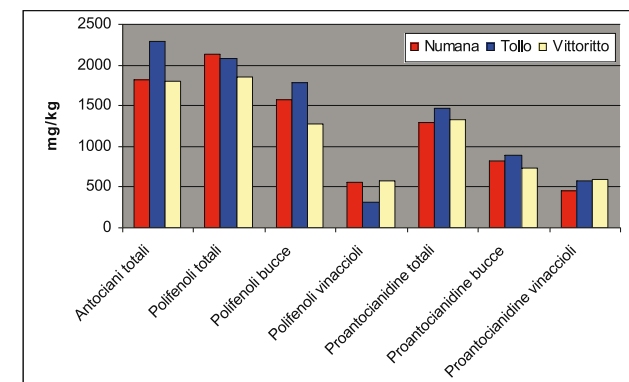


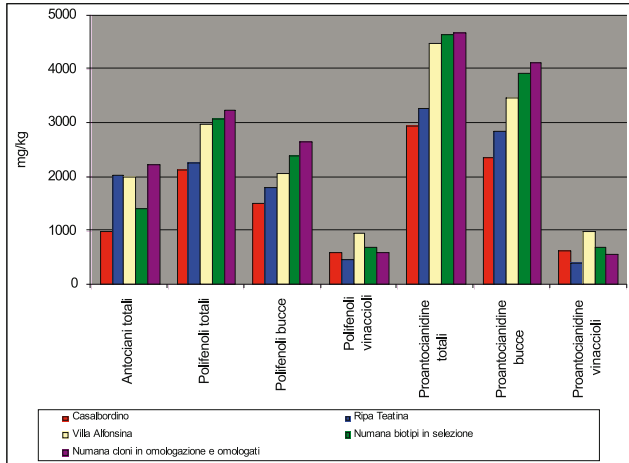
Figura 8: concentrazioni di flavonoli totali nella varietà Montepulciano per l'anno 2000.

Rilevante è la presenza dei flavonoli nella zona Numana (18,84 mg/kg d'uva) e Tollo (14,78 mg/kg) mentre Vittoritto si discosta nettamente (6,66 mg/kg). La tendenza ad avere valori più o meno elevati di flavonoli è considerata caratteristica per ogni varietà, perciò probabilmente nella zona Vittoritto la bassa concentrazione è da attribuire a problemi durante la biosintesi oppure a condizioni ambientali poco favorevoli.

ANNATA 2001

Nell'annata 2001 esclusivamente le uve dei cloni omologati UNIMI-ASSAM MTP VV, messe a dimora nel campo di selezione clonale di Numana, possiedono maggiori concentrazioni in tutte le variabili considerate: antociani, polifenoli totali e proantocianidine. Il basso apporto di sostanze polifenoliche da parte dei semi porta a pensare che sia una caratteristica varietale in quanto riscontrata anche nell'annata 2000. Medio alte concentrazioni di antociani vengono estratte da Ripa Teatina e Villa Alfonsina. Casalbordino si differenzia dalle altre zone per avere le minori concentrazioni in antociani, polifenoli totali e proantocianidine.

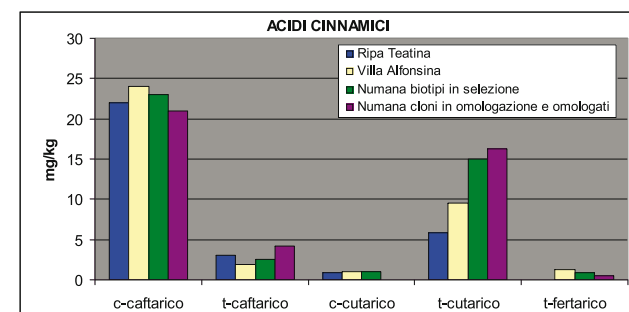
Figura 9: concentrazioni di antociani, polifenoli e proantocianidine nella varietà Montepulciano per l'anno 2001.



ANNATA 2002

Nel 2002 la presenza di acidi cinnamici è da considerarsi nella media. L'acido maggiormente presente è il c-caftarico. L'acido t-cutarico è invece diversamente presente a seconda delle zone: l'uva proveniente da Numana (selezione e cloni omologati) possiede le maggiori concentrazioni, mentre le concentrazioni di questo acido a Ripa Teatina risultano meno della metà.

Figura 10: concentrazioni di antociani, polifenoli e proantocianidine nella varietà Montepulciano per l'anno 2002.



Concludendo si può affermare che la varietà Montepulciano, negli anni studiati, si mostra mediamente ricca in antociani con maggior quantità di polifenoli e proantocianidine provenienti dalle bucce piuttosto che dai vinaccioli, caratteristiche riscontrate anche da Tamborra et al. (1995). Le uve contenevano un alta percentuale di flavonoli, basse concentrazioni di resveratroli rispetto ad altre varietà e una buona percentuale di acidi idrossicinnamici, con prevalenza dell'acido caffeiltartarico.

CLONI UNIMI-VITIS IN CORSO DI OMOLOGAZIONE



- COLORINO – UNIMI VITIS COL VV 801 – VV 810
 - DOLCETTO – UNIMI VITIS DOL VV 901 – VV 910
 - MARZEMINO – UNIMI VITIS MAR VV 701 – VV 710
 - NEBBIOLO da Barolo biotipo Michet- UNIMI VITIS NEB VV 1 – VV 10 – VV 11
 - SANGIOVESE – UNIMI VITIS SANG VVV 101 – VVV 110
- a cura di Angelo Divittini

Il dott. Angelo Divittini affianca il prof. Leonardo Valenti nell'attività di selezione clonale e il prof. Rino Credi per la parte sanitaria del Progetto. Fratelli)

Rinnovamento costante del Vigneto Italia: unica soluzione in tempi di crisi

“LA GRANDE FORZA DELLA FILIERA VITIVINICOLA ITALIANA È NELLA VALORIZZAZIONE DEL BINOMIO TERRITORIO/AMBIENTE”

Il mercato vivaistico dà strani segnali e sussulti. Abbiamo appena superato l'apice di una crisi pericolosa, ma anche prevista, che ha segnato il mercato italiano ed internazionale delle barbatelle nell'anno 2005. Per l'attuale campagna vivaistica si stima che la produzione italiana di barbatelle diminuisca di 15-18 milioni rispetto al 2005. Al minore numero di innesti realizzati si aggiunge una minor resa dei vivai di circa il 3-4%, a causa di una primavera molto piovosa e del ritorno di freddo nel mese di maggio. In definitiva in Italia si stima una produzione complessiva di 90 milioni di piante, contro gli oltre 100 milioni del 2005. La situazione internazionale è analoga: in Francia gli innesti sono diminuiti del 38%, da 260 milioni nel 2005 si passa ai 161 milioni nel 2006. La resa francese si attesta in circa un 12% in meno della precedente campagna vivaistica. Di fronte alla crisi di mercato in generale i vivaisti hanno risposto fermando e diminuendo la propria produzione. Come si può dare loro torto? C'è un problema alla disponibilità di alcune cultivar e combinazioni d'innesto anche per i mutati orientamenti d'impianto. In Italia ad esempio si è ricominciato a impiantare in percentuale elevata la varietà a bacca bianca, tra cui emergono alcune autoctone. Resistono le varietà tradizionali più produttive, come Trebbiano, Catarratto, le Malvasie. Torna in auge lo Chardonnay, ma in quanto varietà internazionale presente in tutto il mondo, non dovrebbe creare problemi di reperimento di materiale vivaistico.

co grazie anche all'importazione. Riguardo alle varietà a bacca nera si è creata un'anomalia per alcune che durante il periodo d'innesto della nuova campagna erano rappresentate da un'abbondante stoccaggio della produzione dell'anno scorso. Di conseguenza i vivaisti hanno prodotto in minore quantità mentre a fine stagione d'impianto si sono ritrovati con le barbatelle esaurite. Ad esempio si continua a piantare Sangiovese mentre nei vivai si nota una forte diminuzione di questa varietà. D'altro canto ai primi segnali di crisi di mercato i produttori vitivinicoli riducono gli investimenti in vigneto, dimenticandosi troppo spesso di vigneti obsoleti da cui si ricava vino inadatto ai mercati. Per cui manca un ritmo costante nella costituzione di nuovi impianti che equilibra generalmente situazioni di crisi, come quella attuale. Lo si percepisce anche dall'accumulo di diritti di reimpianto da utilizzare. Anche il blocco dell'utilizzo dei diritti esclusivamente all'interno di ciascuna regione aggrava la situazione statica del Vigneto Italia: nelle aree dove continua l'interesse all'impianto manca la disponibilità di diritti, chi invece si trova ai margini del mercato vorrebbe cederli ma non trova riscontro nella regione d'appartenenza. Infine la prossima OCM crea apprensione e grandi incognite rispetto alla necessità di ridurre le eccedenze produttive ma allo stesso tempo di salvaguardare le produzioni qualitativamente valide e la tradizione viticola di alcune aree più difficili per gli elevati costi di produzione. Di fronte a questa situazione si possono ricavare alcune consi-

derazioni. In questa contingenza si evidenziano tendenze "finanziarie" a scapito delle resistenze dei produttori delle aree tradizionali di coltivazione, con la naturale progressiva concentrazione mondiale della produzione del vino in un numero limitato di imprese. Se generalmente si parla di liberizzazione del mercato, in campo vitivinicolo c'è il rischio di andare verso un monopolio? Si tende all'omologazione di produzione e di gusti, grazie ad un sistema che costringe sempre più a considerare l'uva come materia prima da produrre al minor costo e di qualità standardizzata. Siamo certi che non è l'obiettivo desiderato, soprattutto in Italia, dove il particolarismo è vincente anche in campo vitivinicolo. Infatti la grande forza della filiera vitivinicola italiana sta nella valorizzazione del binomio territorio/ambiente. Per questo VITIS, nonostante l'attenzione verso i mercati esteri, in primis dell'Est Europa ma anche di altri Paesi emergenti, si sta concentrando verso il Vigneto Italia. Ciò significa la specializzazione nella produzione di vitigni tradizionali o autoctoni, con un maggior sforzo nella selezione clonale sia dei vitigni italiani più diffusi e conosciuti, sia di quelli minori, allargando i campi e le zone di ricerca. Ciò si concretizza nel Progetto di selezione clonale dei vitigni autoctoni e tradizionali messo in atto da VITIS, che avrà un respiro di almeno una decina di anni. (www.vitisrauscedo.it)

Stefano Farinelli

VITIS IN VENDEMMIA

Il vino buono nasce ogni anno in vigneto



Le zone di raccolta e i vitigni interessati:

- Lombardia** - Campi di selezione in Oltrepò: Barbera, Dolcetto, Nebbiolo, Croatina, Vespolina. Campi di selezione nel Bresciano: Trebbiano di Lugana, Marzemino. Campi di selezione in Valcalepio: Moscato di Scanzo e Francina.
- Emilia Romagna** - Campi di selezione: Lambrusco salaminò, Negretto, Barbera (Colli bolognesi).
- Toscana** - Campi di selezione: Sangiovese, Colorino, Moscatello di Montalcino, Ciliegolo.
- Abruzzo e Marche** - Campi di selezione: Montepulciano
- Campania** - Campi di selezione presso Guardia Sanframondi: Falanghina, Fiano e Greco. Aglianico del Taburno.
- Umbria** - Campi di selezione a Montefalco e Todi: Sagrantino, Grechetto, Cannaiolo, Malvasia del Lazio e Cesanese
- Puglia** - Campi di selezione a Manduria: Negroamaro, Primitivo, Nero di Troia e Malvasia di Candia non aromatica.
- Basilicata** - Campi di selezione a Barile in Vulture: Aglianico
- Sicilia** - Campi di selezione: Nero d'Avola, Nerello mascalese, Inzolia

Il lavoro di analisi e raccolta uve 2006, che porterà all'effettuazione di circa 170-180 microvinificazioni, è stato coordinato da Leonardo Valenti e Stefano Farinelli, con la supervisione e collaborazione di Giorgio Nicolini per quanto riguarda la cantina di microvinificazione e le analisi sui vini; mentre le analisi del quadro polifenolico delle uve sono state affidate a Fulvio Mattivi dell'Istituto di San Michele all'Adige; infine, il Prof. Rino Credi dell'Università di Bologna è responsabile delle analisi virologiche sui presunti cloni in studio.

Lo staff del Di.Pro.Ve in forza a Vitis è coordinato da Angelo Divittini (nella foto), da Andrea Gozzini per l'attività di microvinificazione ed è costituito da Filippo Carletti, Michele Noscente, Graziano Manenti e dagli studenti dell'Università di Milano in tirocinio.

CONVEGNI

VITIS nella persona del direttore commerciale Stefano Farinelli e del prof. Leonardo Valenti, coordinatore tecnico-scientifico, saranno presenti ai prossimi due convegni scientifici dedicati al vivaisimo con alcuni importanti interventi.

San Michele All'Adige 9.10.2006 - 10.10.2006
"Vivaisimo viticolo. Aspetti fitopatologici e normativi di un settore produttivo ad alta specializzazione", www.iasma.it

"Selezione dei materiali della vite: risultati ed esperienze di Vivaisti, Premoltiplicatori e Costitutori italiani" - intervento del prof. Leonardo Valenti, Di.Pro.Ve, Università degli Studi di Milano

Torino Villa Gualino 30.11.2006 - 01.12.2006
"I vitigni autoctoni minori: aspetti tecnici, normativi e commerciali" www.fobiotech.org
"I vitigni autoctoni nella strategia di un'azienda vivaistica: l'esempio di Vitis Rauscedo". - Intervento del dott. Stefano Farinelli, Vitis Rauscedo, San Giorgio della Richinvelda (PN),



SPECIALE MONTEPULCIANO

Le selezioni dell'ARSSA e dell'Università di Milano/ ASSAM Marche



Frutto di un intenso lavoro tra Unimi (Università degli Studi di Milano), Assam e Vitis Rauscedo che avrà d'ora innanzi il compito di moltiplicare questi cloni, sono da poco stati omologati i nuovi cloni di Montepulciano MTP-VV-301, MTP-VV-312, MTP-VV-321

I nuovi cloni di Montepulciano rientrano nel progetto di selezione clonale di vitigni autoctoni italiani, promosso da Vitis, che vede partner esclusivo il Di.Pro.Ve dell'Università degli Studi di Milano, con il Coordinamento scientifico generale di Leonardo Valenti.

Ha come referenti ed istituzioni, numerosi altri attori fondamentali nel mondo della ricerca viticola, tra i tanti Rino Credi, dell'Università di Bologna, coordinatore dei controlli virologici; Giorgio Nicolini, del Laboratorio Analisi e Ricerche dell'Istituto Agrario di San Michele All'Adige, coordinatore con-

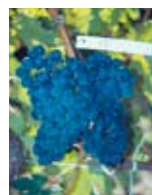
trolli enologici; Fulvio Mattivi, del Laboratorio Analisi e Ricerche - IASMA, coordinatore dei controlli analitici, ecc.

"Cinque anni di lavoro - spiega Stefano Farinelli - che hanno portato numerosi cloni all'omologazione, soprattutto con il coinvolgimento dei consorzi e singoli produttori che hanno condiviso le finalità ed il lavoro svolto, con la mission di esaltare il particolare nella selezione clonale".

VITIS è la cooperativa vivaistica che per prima in Italia ha omologato cloni con i nuovi protocolli (nel 2002 sono state introdotte per l'omologazione le determinazioni di nuove componenti polifenoliche per caratterizzare meglio il profilo genetico, che giustamente richiede informazioni maggiori, in termini di qualità e sanità del prodotto).

Montepulciano

Clone UNIMI-ASSAM MTP VV301



Costitutore:
Dipartimento di Produzioni Vegetali, Sezione Coltivazioni Arboree dell'Università degli studi di Milano;
Agenzia Servizi Settore Agroalimentare Marche di Ancona

Anno di omologazione: 2005

Caratteristiche morfologiche e vegetative

Grappolo: di grandezza media o medio-grande, da semi-spargolo a serrato, conico o cilindrico, alato; peduncolo corto, grosso e semi-legnoso.

Acino: di media grandezza, sub-ovale od ovale; buccia di color nero-violaceo, pruinosa, consistente e quasi coriacea.

Epoche fenologiche:

Germogliamento: medio-tardivo
Maturazione: tardiva
Fioritura: medio-tardiva
Filloptosi: media
Invaiatura: media

Potenziale produttivo

Fertilità: nella media
Peso del grappolo: nella media

	Peso medio del grappolo (g)	Fertilità reale
Clone MTP VV301	197	1.1
Media della popolazione	192	1.1

	Zuccheri (*Brix)	Antociani totali (mg/kg)	Polifenoli totali (mg/kg)
Clone MTP VV301	22.4	2831	3705
Media della popolazione	21.7	2415	3416

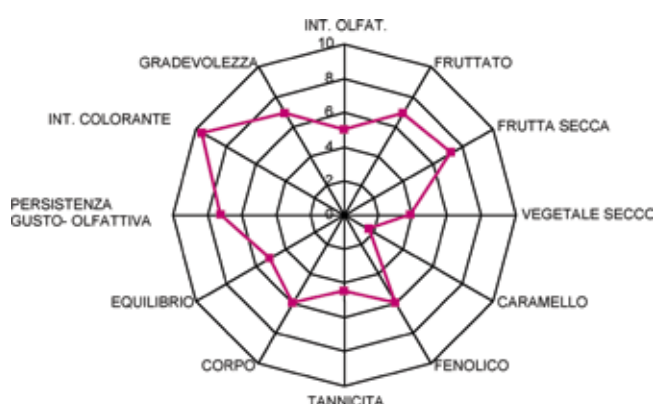
Potenziale enologico

Parametri qualitativi: con contenuto zuccherino leggermente superiore alla media della popolazione. Il contenuto in antociani e polifenoli è notevolmente superiore alla media della popolazione.

Caratteristiche organolettiche del vino: vino di ottima intensità colorante. Equilibrato e dotato di una buona persistenza gusto-olfattiva in cui prevalgono note di frutta rossa matura e di frutta secca. Buono il corpo e quindi la struttura.

Consigli sull'utilizzazione

Il clone è stato individuato per l'impiego nella produzione di vini di medio-lungo invecchiamento. Infatti presenta caratteristiche morfologiche (dimensione del grappolo e dell'acino) inferiori a buona parte della popolazione esaminata e un buon contenuto in sostanze polifenoliche e antocianiche.



Montepulciano

Clone UNIMI-ASSAM MTP VV312



Costitutore:
Dipartimento di Produzioni Vegetali, Sezione Coltivazioni Arboree dell'Università degli studi di Milano;
Agenzia Servizi Settore Agroalimentare Marche di Ancona

Anno di omologazione: 2006

Caratteristiche morfologiche e vegetative

Grappolo: di grandezza media o medio-grande, da semi-spargolo a serrato, conico o cilindrico, alato; peduncolo corto, grosso e semi-legnoso.

Acino: di media grandezza, sub-ovale od ovale; buccia di color nero-violaceo, pruinosa, consistente e quasi coriacea.

Epoche fenologiche:

Germogliamento: medio-tardivo
Maturazione: tardiva
Fioritura: medio-tardiva
Filloptosi: media
Invaiatura: media

Potenziale produttivo

Fertilità: inferiore alla media
Peso del grappolo: superiore alla media

	Peso medio del grappolo (g)	Fertilità reale
Clone MTP VV312	208	0.8
Media della popolazione	192	1.1

	Zuccheri (*Brix)	Antociani totali (mg/kg)	Polifenoli totali (mg/kg)
Clone MTP VV312	22.9	3050	4512
Media della popolazione	21.7	2415	3416

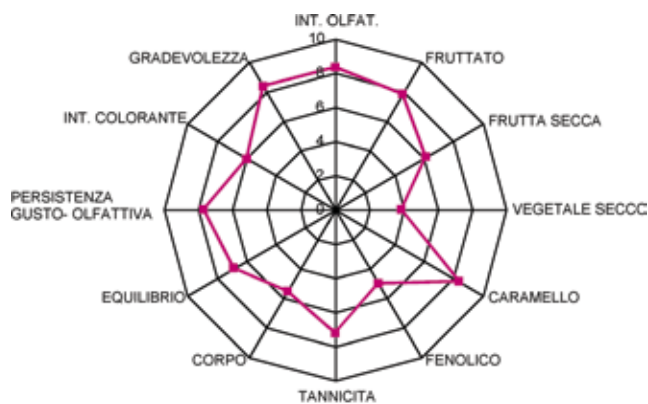
Potenziale enologico

Parametri qualitativi: clone con contenuto zuccherino superiore alla media della popolazione. Il contenuto in antociani e polifenoli è notevolmente superiore alla media della popolazione.

Caratteristiche organolettiche del vino: vino di buon equilibrio in cui il corpo è supportato da una notevole intensità olfattiva. Presenta note evidenti di frutti rossi e caramello; deboli le note vegetali. Ottima la persistenza gusto-olfattiva e la tannicità.

Consigli sull'utilizzazione

Il clone è stato individuato per l'impiego nella produzione di vini di medio invecchiamento e per soddisfare esigenze produttive di tipo quantitativo più importanti. Il clone può consentire produzioni più elevate per la maggior dimensione del grappolo e dell'acino, senza danneggiare in maniera pesante l'aspetto qualitativo, visto l'elevato contenuto in zuccheri e in sostanze polifenoliche e antocianiche.



Montepulciano

Clone UNIMI-ASSAM MTP VV321



Costitutore:
Dipartimento di Produzioni Vegetali, Sezione Coltivazioni Arboree dell'Università degli studi di Milano;
Agenzia Servizi Settore Agroalimentare Marche di Ancona

Anno di omologazione: 2006

Caratteristiche morfologiche e vegetative

Grappolo: di grandezza media o medio-grande, da semi-spargolo a serrato, conico o cilindrico, alato; peduncolo corto, grosso e semi-legnoso.

Acino: di media grandezza, sub-ovale od ovale; buccia di color nero-violaceo, pruinosa, consistente e quasi coriacea.

Epoche fenologiche:

Germogliamento: medio-tardivo
Maturazione: tardiva
Fioritura: medio-tardiva
Filloptosi: media
Invaiatura: media

Potenziale produttivo

Fertilità: nella media
Peso del grappolo: nella media

	Peso medio del grappolo (g)	Fertilità reale
Clone MTP VV321	222	1.0
Media della popolazione	192	1.1

	Zuccheri (*Brix)	Antociani totali (mg/kg)	Polifenoli totali (mg/kg)
Clone MTP VV321	22.7	2751	3435
Media della popolazione	21.7	2415	3416

Potenziale enologico

Parametri qualitativi: clone con contenuto zuccherino superiore alla media della popolazione. Il contenuto in antociani è notevolmente superiore alla media della popolazione mentre quello dei polifenoli è nella media.

Caratteristiche organolettiche del vino: vino caratterizzato da una struttura e una tannicità importante. Complesso al naso, dove prevalgono i sentori fruttati; buona la persistenza gusto-olfattiva e il livello dell'intensità colorante.

Consigli sull'utilizzazione

Il clone è stato individuato per l'ottenimento di vini di pronta beva e di vini di breve invecchiamento, in quanto presenta una dimensione del grappolo e dell'acino nettamente superiore alla popolazione, medio il contenuto in polifenoli ma alto il contenuto in zuccheri e antociani.

