



PROVINCIA  
AUTONOMA  
DI TRENTO

# TERRA

10/2002

# TRENTINA

mensile di economia e tecnica per un'agricoltura moderna al servizio del consumatore e dell'ambiente

N° 10 NOVEMBRE 2002, ANNO XLVIII SPED. IN ABB. POST. ART. 2 COMMA 20/C LEGGE 662/96 - FILIALE DI TRENTO

**ABOLITO L'EQUO CANONE DI AFFITTO**

**NOVITÀ PER IL PREMIO DI INSEDIAMENTO**

**ARCHIVIO DELLE IMPRESE: DATI E CONFRONTI**

**LA ROSA DI NATALE**



ASSESSORATO PROVINCIALE ALL'AGRICOLTURA



Ammessi al Catalogo nazionale delle varietà di vite

# CARATTERISTICHE VITI-ENOLOGICHE DEI NUOVI VINI GOLDTRAMINER, SENNEN E GOSEN

*Nella nota si ricorda brevemente la storia di tre nuovi vitigni (incroci Rigotti), se ne riportano le caratteristiche produttive ed analitiche e si accenna ad un loro possibile utilizzo in una viticoltura alternativa.*

■ di **RONCADOR I., MALOSSINI U., GRANDO M.S., MATTIVI F., NICOLINI G., VERSINI G.** -  
*Istituto Agrario di San Michele all'Adige*

**L**a domanda d'iscrizione al Catalogo Nazionale delle Varietà di Vite dei nuovi vitigni **Goldtraminer, Sennen e Gosen** (Incroci Rigotti, portanti rispettivamente i numeri **84-11, 107-2 e 123-4**) effettuata da parte dell'Istituto Agrario di S.Michele all'Adige e presentata al competente Ministero delle Politiche Agricole nel novembre 2001, è sta-

ta discussa ed approvata dal Comitato Nazionale Vite in data 29 gennaio 2002.

In questa nota si ricorda brevemente la storia di questi nuovi vitigni, se ne riportano le caratteristiche produttive ed analitiche, e si accenna ad un loro possibile utilizzo in una viticoltura alternativa.

La presentazione "ufficiale" dei vitigni è stata organizzata in occasione della 8<sup>a</sup> Mostra

dei Vini Nosiola e Rebo della Valle dei Laghi, a Villa Toresele di Castel Toblino il 4 aprile 2002.

Negli anni 1998-2000 è iniziato inoltre un lavoro organico di rifelezione genetica-sanitaria su tutti gli incroci Rigotti ritenuti interessanti, premoltiplicando nell'azienda agricola dell'Istituto Agrario alcuni dei materiali selezionati.

## Cenni storici ed origine del vitigno "Goldtraminer"<sup>(1)</sup>

*Incrocio Rigotti n. 84-11 (Trebiano toscano x Traminer)*



Questo vitigno è stato ottenuto da un incrocio effettuato nel 1947 da Rebo Rigotti, sperimentatore presso la Stazione Sperimentale di S.Michele all'Adige, tra Trebbiano toscano e Traminer.

Il programma di miglioramento genetico relativo alla vite europea impostato da Rigotti tendeva, in particolare, all'aumento qualitativo delle produzioni, con riferimenti sia alla resistenza alle ampelopatie, che alla salvaguardia e conservazione del patrimonio genetico viticolo regionale.

Nel 1951 il "Goldtrami-

ner" è stato messo a dimora nel Campo Mach (vigneto madre) dell'Azienda dell'Istituto Agrario, con altri 300 sementali, anche di altri incroci, effettuati negli anni 1947-'48. Successivamente fu moltiplicato in località Becchetti, sempre nell'azienda dell'Istituto Agrario. In questo vigneto, a partire dal 1964, ma più sistematicamente dal 1968, sono stati effettuati rilievi sul suo comportamento riguardo ai parassiti con particolare

(riferimento a peronospora, oidio e botrite. Un ulteriore impianto venne effettuato nel 1971 nell'Azienda della Fonda-

<sup>1)</sup> *Goldtraminer* : per il colore della bacca (oro) e per il caratteristico aroma.

zione De Bellat, a Telve Valsugana, in confronto con altri 13 vitigni allevati a Guyot e Sylvoz modificati.

Per quanto riguarda la produzione del nuovo vitigno, ne è stata controllata la quantità totale, la fertilità delle gemme

ed il numero dei grappoli, il grado zuccherino e l'acidità totale. Si è provveduto, sin d'allora, alla microvinificazione delle produzioni. I vini ottenuti sono stati sottoposti in diverse occasioni sia ad assaggi professionali in sedute di

degustazione tecniche, che al pubblico in occasione di manifestazioni specializzate tra cui Eurovite e Vite a Gorizia, Vinitaly a Verona, nonché alle analisi chimiche ritenute utili alla caratterizzazione del prodotto.

## Risultati agronomici

Si riportano alcune tabelle riassuntive relativamente ai riscontri rilevati in diversi ambienti ed annate di coltivazione per il vitigno "GOLDTRAMINER" unitamente a quelli di alcuni vitigni di riferimento.

Dati medi relativi ad alcuni parametri vegeto-produttivi rilevati nel vigneto di Telve Valsugana (annate 1974-1977): viti allevate a Guyot modificato (archetto potato a 10-12 gemme/vite) e Sylvoz modificato (3-4 tralci da 10 gemme). Epoca di vendemmia paragonabile per i diversi vitigni. (\*)

	(I.R. 84-11) Goldtraminer		Pinot grigio		Traminer	
	Guyot	Sylvoz	Guyot	Sylvoz	Guyot	Sylvoz
<b>Produzione uva/vite (Kg)</b>	<b>1.728</b>	<b>3.880</b>	1.599	4.161	1.548	3.876
<b>Fertilità reale gemme</b>	<b>1.43</b>	<b>1.40</b>	1.60	1.39	1.41	1.39
<b>Fertilità potenziale gemme</b>	<b>1.55</b>	<b>1.60</b>	1.70	1.47	1.52	1.55
<b>Produzione legno/vite (Kg)</b>	<b>0.828</b>	<b>1.307</b>	1.010	1.006	1.240	1.520
<b>Zuccheri mosto (°Babo)</b>	<b>16.81</b>	<b>16.43</b>	16.42	16.47	17.51	17.57
<b>Grado di attacco (%) botrytis grappolo</b>	<b>1.31</b>	<b>2.19</b>	7.95	10.22	3.81	4.92
<b>Grado di attacco (%) disseccamento rachide</b>	<b>0.76</b>	<b>1.18</b>	0.24	0.71	5.81	6.93
<b>Rapporto uva/legno</b>	<b>2.1</b>	<b>3.1</b>	1.6	4.2	1.4	2.5

(\*) adattato da: Nicolli et. al., 1978.

Dati medi relativi alla vendemmia 1997: confronto tra due epoche di raccolta e relativa microvinificazione per il GOLDTRAMINER (I.R. 84-11) in riferimento con Traminer aromatico.

Vigneti a S. Michele all'Adige – forma d'allevamento pergola trentina semplice. (\*)

(I.R. 84-11) Goldtraminer				Terpeni (microgrammi/L) - analisi su vino					
				in forma libera (µg/L)			in forma legata (µ/L)		
Epoca di vendemmia	Peso medio grappolo (g)	Kg uva/ceppo	°Babo mosto	Linalolo	Geraniolo	Citronellolo	Linalolo	Geraniolo	Citronellolo
<b>II epoca</b> 9 settembre	159	4,000	18,50	33,9	37,7	78	11	1703	17,8
<b>IV epoca</b> 27 ottobre	111	1,400	26,70	27,7	430,0	1100	40	3913	65,3
Traminer (cloni vari)									
1 settembre	163	3,720	17,80	23,3	46,9	97	14	1194	75,2

(\*) adattato da: Silvia Carlin, tesi di laurea - Anno Acc. 1997/98 - Università di Udine - Facoltà di Agraria.

- ✓ Analisi meccanica del grappolo e composizione chimica del mosto. Prelievo grappoli nelle annate 1997-'98-99 a maturità tecnologica (prima decade di settembre). Vigneto di S. Michele a/A (loc. Becchetti).

(I.R. 84-11) Goldtraminer		Valori		
		Medi	estremi	
			Min	max
<b>Analisi meccanica del grappolo</b>				
peso medio del grappolo	g	175	110	230
peso medio dell'acino	g	1.68	1.60	2.02
<b>Composizione del grappolo</b>				
acini	(% in peso)	95.2	94.6	96.2
raspi	(% in peso)	4.8	3.8	5.4
<b>Composizione dell'acino</b>				
bucce	(% in peso)	12.5	11.2	13.8
vinaccioli	(% in peso)	2.1	1.9	2.7
polpa e mosto	(% in peso)	85.4	83.5	86.9
resa in mosto	(% volume/peso)	68.4	66.1	70.0
<b>Composizione chimica del mosto</b>				
zuccheri	°Babo	18.80	17.40	22.30
acidità totale	g/l	5.90	3.80	7.40
pH		3.08	3.15	3.90

✓ Analisi del vino.

Provenienza uva: San Michele a/A (vendemmie 1974-78, 1997) e Telve Valsugana (vendemmie 1975-77). Raccolta in 2<sup>a</sup> epoca (maturazione fisiologica dell'uva).

(I.R. 84-11) Goldtraminer		Valori		
		Medi	estremi	
			Min	max
alcol svolto %		11.20	10.20	13.40
acidità totale in ac. tart. ‰		5.52	3.40	5.80
estratto secco ‰		26.8	23.1	32.5
pH		3.45	3.15	4.01

✓ Analisi del vino.

Provenienza uva: San Michele a/A (vendemmie 1979-81, 1997-2000). Raccolta in 4<sup>a</sup> epoca (sovraturazione).

I.R. 84-11) Goldtraminer		Valori		
		Medi	estremi	
			Min	max
alcol svolto %		13.40	12.10	16.00
acidità totale in ac. tart. ‰		6.41	4.60	6.60
estratto secco ‰		29.9	27.1	33.5
pH		3.55	3.25	4.10

## Caratteristiche ed attitudini culturali

Vitigno di buona vigoria con fasi fenologiche abbastanza precoci.

È stata presentata un grappolo medio, leggermente spargolo e di color giallo-oro, tanto che ad esso è stata data la denominazione di GOLDTRAMINER.

Il grappolo risulta di grandezza leggermente superiore rispetto al *Traminer*, ma di forma simile; l'acino è medio, sub-ellissoide, con buccia particolarmente spessa.

Buona la produzione ed ottima la resistenza alla *Botrytis*,

La maturazione fisiologica si situa in seconda epoca, tuttavia, in conseguenza sia delle caratteristiche aromatiche che fisiche della buccia, resistente agli attacchi di *botrytis* anche in annate favorevoli al fungo, *il GOLDTRAMINER è un vitigno particolarmente idoneo alla produzione di vini da vendemmia tardiva.*

In quest'ottica i prodotti risultanti sono molto aromatici, ricordando una tipologia di *Traminer*. Anche l'acidità totale è buona.

Sopporta bene i freddi invernali e mostra una buona resistenza anche all'oidio. Preferisce terreni di collina di media fertilità, ma si adatta anche in quelli meno dotati.

## TECNICA FLASH

Le trappole innescate con alimento proteico, feromone specifico ed insetticida, collocate sulle piante di olivo di tutto il Basso Sarca hanno controllato assai efficacemente la mosca. Dai controlli eseguiti dai tecnici del Centro di consulenza di S. Michele all'Adige distaccati sul territorio la percentuale di olive se-

gnate dall'ovopositore della femmina di mosca sono molto al di sotto del 10% che è la soglia minima di danno oltre la quale si rende necessario l'intervento con insetticida.

\* \* \*

Il lavoro dei periti grandi in provincia di Trento ha comportato quest'anno la ef-

fettuazione di 3 mila 120 perizie. L'ammontare complessivo degli indennizzi di pagare alle aziende sinistrate è di 1 milione 968 mila 547 euro. Il premio totale incassato dalle compagnie ammonta a 21 milioni 993 mila 179 euro. Gli agricoltori vi hanno concorso con una quota di 9 milioni 858 mila euro pari al 44,9%.

## Utilizzazione

Vitigno particolarmente indicato per la produzione di vini aromatici a vendemmia tardiva. La particolare resistenza alla botrite fa sì che non sussistano problemi di marciumi nemmeno nelle annate più sfavorevoli nelle quali il

fungo si presenta infatti e soprattutto in forma larvata. Le caratteristiche produttive si possono così riassumere: acidità totale buona, forte carica aromatica (tipo *Traminer*) con elevati tenori in terpeni liberi e legati (soprattutto ci-

tronellolo e geraniolo) che si manifestano in maniera eclatante all'epoca della maturazione avanzata. Il prodotto della raccolta in I-II epoca (vendemmia a maturità fisiologica) dà origine ad un vino di aromaticità inferiore.

## Cenni storici ed origine del vitigno “Sennen” (1)

*Incrocio Rigotti n. 107-2 (Merlot x Marzemino gentile) (2)*



Questo vitigno è stato ottenuto da un incrocio effettuato nel 1948 da Rebo Rigotti tra Merlot e Marzemino gentile (2).

Il *Sennen* è stato messo a dimora nel Campo Mach (vigneto madre) dell'Azienda agricola dell'Istituto Agrario, con altri 300 semenzali, anche di altri incroci, nel 1951. In base alle osservazioni agronomiche ed alla bassa suscettibilità ai parassiti, il *Sennen*, insieme ad una serie di altri migliori incroci (tra i quali il “Gosen” ed il “Rebo”), è stato moltiplicato in un apposito vigneto di confronto in località “Pozza”, sempre sulla collina nell'Azienda dell'Istituto, nel 1957, utilizzando come portinnesto il Kober 5BB.

In questo vigneto, a partire dal 1968, sono stati effettuati rilievi sul comportamento vegetativo e produttivo e sulla suscettibilità ai parassiti con particolare riferimento a peronospora, oidio e botrite. Per quanto riguarda la produzione, ne è stata controllata la quantità totale, il numero dei grappoli per vite, il grado zuccherino e l'acidità totale. Si è provveduto, sin d'allora e con i mezzi a suo tempo a disposizione, anche alla microvinificazione delle produzioni. Anche in questo caso i vini ottenuti sono stati sottoposti in diverse occasioni sia ad assaggi professionali sia presentati al pubblico in occasione di idonee manifestazioni (Eurovite e Vite a Gorizia, Vinitaly a Verona, altre particolari opportunità).

## Risultati agronomici

Si riportano alcune tabelle riassuntive relativamente ai riscontri rilevati in diversi ambienti ed annate di coltivazione per il vitigno *Sennen* unitamente a quelli di alcuni vitigni di riferimento.

Dati medi relativi ad alcuni parametri vegeto-produttivi rilevati nel vigneto di San Michele a/A (loc. “Pozza” - annate 1968-1997): viti allevate a pergola trentina semplice.

	(I.R. 107-2) Sennen	Rebo
Produzione uva/vite (Kg)	<b>4.690</b>	4.970
Peso medio grappolo (g)	<b>212</b>	223
Fertilità reale gemme	<b>1.07</b>	1.13
Fertilità potenziale gemme	<b>1.32</b>	1.47
Produzione legno/vite (Kg)	<b>0.798</b>	0.844
Zuccheri mosto (°Babo)	<b>18.83</b>	18.04
Acidità totale mosto (g/l)	<b>7.10</b>	7.95
pH mosto	<b>3.33</b>	3.32
Grado di attacco (%) botrytis grappolo	<b>0.7</b>	2.9
Grado di attacco (%) disseccamento rachide	<b>0.6</b>	0.8
Rapporto uva/legno	<b>5.9</b>	5.9

(1) dal nome del fratello di Rebo Rigotti, *Sennen*, così come questo nuovo vitigno “fratello” del vitigno “Rebo” (I.R. 107-3).

(2) Da recenti analisi effettuate con le tecniche di biologia molecolare è risultato che gli incroci attualmente conservati ed effettuati da Rigotti nel 1948 con presunto polline di “Marzemino gentile”, evidentemente per uno scambio di etichette e/o nella successiva catalogazione e conservazione, non sono compatibili con una discendenza da genitore Marzemino. L'origine più probabile dell'incrocio *Sennen*, spiegata dai dati del DNA, risulterebbe essere quindi *Merlot x Teroldego*.



	(I.R. 107 - 2) Sennen		Merlot (cloni 181 e 348 ENTAV)	
	Guyot	Cordone speronato	Guyot	Cordone speronato
Produzione uva/vite (Kg)	<b>2.016</b>	<b>1.469</b>	1.614	1.901
Peso medio grappolo (g)	<b>185</b>	<b>227</b>	146	156
Produzione legno/vite (Kg)	<b>0.583</b>	<b>0.662</b>	0.288	0.383
Zuccheri mosto (°Babo)	<b>19.80</b>	<b>19.53</b>	18.03	17.97
Acidità totale mosto (g/l)	<b>5.64</b>	<b>5.92</b>	4.95	5.62
pH mosto	<b>3.30</b>	<b>3.38</b>	3.43	3.46
Rapporto uva/legno	<b>3.5</b>	<b>2.3</b>	5.7	5.2

Dati medi relativi ad alcuni parametri vegeto-produttivi relativi al triennio 1998-2000: Vigneto di Lavis (Sorni) – forma d'allevamento Guyot e cordone speronato.

- ✓ Analisi meccanica del grappolo e composizione chimica del mosto. Prelievo grappoli nelle annate 1992, 1996-99 a maturità tecnologica. Vigneto di S. Michele a/A (loc. Pozza) e Lavis (loc. Sorni).

(I.R. 107-2) Sennen	Valori				
			Medi	estremi	
				Min	max
<b>Analisi meccanica del grappolo</b>					
peso medio del grappolo	g		218	154	290
peso medio dell'acino	g		1.78	1.41	1.92
Composizione del grappolo					
acini	(% in peso)		95.1	93.7	96.1
raspi	(% in peso)		4.9	3.9	6.3
<b>Composizione dell'acino</b>					
bucce	(% in peso)		11.5	11.2	13.8
vinaccioli	(% in peso)		1.5	1.3	2.6
polpa e mosto	(% in peso)		87.0	84.6	88.2
resa in mosto	(% volume/peso)		66.7	59.8	68.9
<b>Composizione chimica del mosto</b>					
zuccheri	°Babo		19.04	17.40	22.30
acidità totale	g/l		5.90	3.80	7.40
pH			3.08	3.15	3.90
Antociani totali della buccia	mg/Kg (HPLC)		2055	1557	2552

- ✓ Analisi del vino. Vigneto di San Michele a/A (vendemmie 1974 - 1997) e Lavis (vendemmie 1998-2000).
- ✓ Analisi su vini monovarietali microvinificati – Vendemmia 1992 (1 anno invecchiamento): vigneti a pergola trentina semplice, loc. S.Michele a/A – Istituto Agrario.

(I.R. 107-2) Sennen	Valori		
	Medi	estremi	
		Min	max
alcol svolto %	12.41	11.04	14.02
acidità totale in ac. tart. %o	5.65	4.20	7.14
estratto secco %o	27.68	24.2	31.6
pH	3.49	3.11	3.91

	(I.R.107-2) Sennen	Rebo	Merlot
Polifenoli totali (mg/L come + catechina)	2125	1360	1084
Antociani totali (mg/L come malvina)	770	621	275
Intensità colorante (sec. Met. Uff.)	7.38	6.37	4.52
Nuance (sec. Met. Uff.)	51.1	50.4	37.1

## Caratteristiche ed attitudini culturali

Vitigno di buona vigoria con fasi fenologiche mediamente precoci. Il grappolo è di media grandezza, spargolo. L'acino è leggermente ellissoide. Spesso il rachide, a maturazione, assume una colorazione rosata.

L'incrocio Rigotti 107-2 *Sennen* è ritenuto molto interessante sia per le caratteristiche

morfologiche del grappolo (più spargolo rispetto a *Rebo*) sia per quelle qualitative del mosto (elevati contenuti zuccherini con un quadro acidico equilibrato).

Presenta un'attività vegetativa e produttiva paragonabile a quella del *Rebo*, ma con maturazione dei grappoli anticipata di circa una settimana rispet-

to sia al *Rebo* che al *Merlot*.

La produzione è buona, gradazione zuccherina ad acidità molto interessanti: presenta fertilità delle gemme inferiore a quella di *Merlot*. Non si adatta molto bene alla potatura corta (tipo cordone speronato), ma risulta idoneo ai sistemi di potatura lunga e povera tipo Guyot.

## Utilizzazione

I vini che si ottengono dal vitigno *Sessen* sono stati sempre definiti di notevole interesse, di tipologia simile a quella del *Rebo*. I principali descrittori gusto-olfattivi sono eleganti aromi fruttati tipo ciliegia – marasca, mora, lampone, confettura e mandorla, che presentano

buona persistenza e dotati di particolare armonia ed equilibrio. Il vitigno è particolarmente indicato per la produzione di vini superiori di breve-medio invecchiamento, ma anche di pronto consumo. Esso infatti, pur dotato di caratteristiche compositive che ne permettono un

certo invecchiamento, matura abbastanza in fretta.

*Inoltre, poiché le caratteristiche morfologiche del grappolo lo promuovono tra i vitigni scarsamente aggredibili dalla botrite, il Sennen risulta vitigno indicato anche per l'appassimento su graticci.*

## Cenni storici ed origine del vitigno "Gosen"<sup>(1)</sup>

*Incrocio Rigotti n. 123-4 (Cabernet franc x Marzemino gentile)<sup>(2)</sup>*



Ottenuto da un incrocio tra Cabernet franc e Marzemino gentile (2) effettuato nel 1950 da Rebo Rigotti, è stato messo a dimora nel Campo Mach dell'Azienda dell'Istituto Agrario, con altri 780 semenzali, anche di altri incroci, nel 1953.

In base alle osservazioni agronomiche ed alla bassa suscettibilità ai parassiti, anche il GOSEN, insieme ad una serie di altri migliori incroci è stato ulteriormente moltiplicato in un apposito vigneto di confronto in località "Pozza", in collina, nell'Azienda dell'Istituto, innestato su Kober 5BB, nel 1964.

In tale vigneto, a partire

dal 1968 sono stati effettuati rilievi sul comportamento vegetativo e produttivo e sulla suscettibilità ai parassiti con particolare riferimento a peronospora, oidio e botrite.

Visti gli interessanti risultati ottenuti, nel 1972 si è ampliato il numero di viti coltivate "alla Pozza" e nel 1992 è stato realizzato un ulteriore vigneto di confronto a Lavis in località "Sorni" allevato a Guyot ed a cordone speronato, utilizzando come portinnesto l'S.O.4

Nel 1993 è stato realizzato un vigneto a pergola in collina (S. Michele a/A - loc. "Tomasi") sul quale, nel 2000 è iniziato un lavoro organico di selezione genetico-sanitaria.

<sup>(1)</sup> *Gosen* (dr. Olimpico), Sperimentatore della Stazione Sperimentale Agraria e Forestale Regionale di S.Michele all'Adige, collaboratore di Rebo Rigotti, e primo responsabile della Sezione Viticoltura della Stazione stessa.

<sup>(2)</sup> *Da recenti analisi effettuate con le tecniche di biologia molecolare è risultato che gli incroci attualmente conservati ed effettuati da Rigotti nel 1948 con presunto polline di "Marzemino gentile", evidentemente per uno scambio di etichette e/o nella successiva catalogazione e conservazione, non sono compatibili con una discendenza da genitore Marzemino. L'origine più probabile dell'incrocio Gosen, spiegata dai dati del DNA, risulterebbe essere quindi Carmenère x Teroldego.*

## Risultati agronomici

Si riportano alcune tabelle riassuntive relativamente a dati agronomici ed analitici rilevati in diversi ambienti ed annate di coltivazione per il vitigno GOSEN unitamente a quelli di alcuni vitigni di riferimento.

Dati medi relativi ad alcuni parametri vegeto-produttivi rilevati nel vigneto di San Michele a/A (annate 1968-1997): viti allevate a pergola trentina semplice.

	(I.R. 123-4) Gosen	Rebo
Produzione uva/vite (Kg)	<b>4.450</b>	4.970
Peso medio grappolo (g)	<b>146</b>	223
Fertilità reale gemme	<b>1.23</b>	1.13
Fertilità potenziale gemme	<b>1.54</b>	1.47
Produzione legno/vite (Kg)	<b>1.542</b>	0.844
Zuccheri mosto (°Babo)	<b>17.43</b>	18.04
Acidità totale mosto (g/l)	<b>7.20</b>	7.95
pH mosto	<b>3.38</b>	3.32
Grado di attacco (%) botrytis grappolo	<b>0.2</b>	2.9
Grado di attacco (%) disseccamento rachide	<b>0.3</b>	0.8
Rapporto uva/legno	<b>2.9</b>	5.9

Dati medi relativi ad alcuni parametri vegeto-produttivi relativi al triennio 1998-2000: Vigneto di Lavis (Sorni) – forma d'allevamento Guyot e cordone speronato.

	(I.R. 123 - 4) Gosen		Cabernet Sauvignon (cl.171 Entav)	
	Guyot	Cordone speronato	Guyot	Cordone speronato
Produzione uva/vite (Kg)	<b>0.979</b>	<b>0.792</b>	1.780	1.606
Peso medio grappolo (g)	<b>118</b>	<b>112</b>	138	123
Produzione legno/vite (Kg)	<b>0.870</b>	<b>0.812</b>	0.690	0.590
Zuccheri mosto (°Babo)	<b>18.05</b>	<b>18.23</b>	18.60	17.90
Acidità totale mosto (g/l)	<b>6.24</b>	<b>5.80</b>	6.72	7.38
PH mosto	<b>3.33</b>	<b>3.48</b>	3.31	3.21
Rapporto uva/legno	<b>1.1</b>	<b>0.9</b>	2.6	2.8

- ✓ Analisi meccanica del grappolo e composizione chimica del mosto. Prelievo grappoli nelle annate 1992, 1996-'99 a maturità tecnologica. Vigneto di S. Michele a/A (loc. Pozza) e Lavis (loc. Sorni).

(I.R. 123-4) Gosen	Valori			
		Medi	estremi	
			Min	max
<b>Analisi meccanica del grappolo</b>				
peso medio del grappolo	g	156	124	245
peso medio dell'acino	g	1.58	1.37	1.83
<b>Composizione del grappolo</b>				
acini	(% in peso)	94.9	93.5	95.9
raspi	(% in peso)	5.1	4.1	6.5
Composizione dell'acino				
bucce	(% in peso)	11.7	11.2	13.9
vinaccioli	(% in peso)	2.3	1.5	2.6
polpa e mosto	(% in peso)	86.0	84.8	88.2
resa in mosto	(% volume/peso)	65.9	58.4	69.2
<b>Composizione chimica del mosto</b>				
zuccheri	°Babo	17.78	16.90	21.30
acidità totale	g/l	6.20	4.10	7.60
pH		3.24	3.15	3.50
<b>Antociani totali della buccia</b>	mg/Kg (HPLC)	2799	2308	3237

## TECNICA FLASH

Ai visitatori della annuale mostra pomologica che si è svolta recentemente a Roma per iniziativa dell'Istituto sperimentale di frutticoltura è stata data la possibilità di assaggiare diversi tipi di mela provenienti da altrettante varietà resistenti alla ticchiolatura. Il sondaggio è stato realizzato dall'Istituto per la valorizzazione tecnologica dei prodotti agricoli di Milano. Le mele della varietà Enova hanno riscosso il maggiore consenso da parte del 42% degli assaggiatori. Seguono: Golden Orange con il 19%, Brina con il 12 e Golden Lasa con il 5%.



- ✓ Analisi del vino.  
Vigneto di San Michele a/A (vendemmie 1974 - 1997) e Lavis (vendemmie 1998-2000).

(I.R. 123-4) Gosen	Valori		
	Medi	estremi	
		Min	max
alcol svolto %	12.01	10.74	13.75
acidità totale in ac. tart. %	5.65	4.55	7.10
estratto secco %	27.68	25.50	33.6
pH	3.52	3.12	3.89

- ✓ Analisi su vini monovarietali microvinificati – Vendemmia 1992 (1 anno invecchiamento): vigneti a pergola trentina semplice, loc. S.Michele a/A – Istituto Agrario.

	(I.R.12-4) Gosen	Rebo	Cab.franc
Polifenoli totali (mg/L come + catechina)	1804	1360	1034
Antociani totali (mg/L come malvina)	1143	621	455
Intensità colorante (sec. Met. Uff.)	8.79	6.37	5.70
Nuance (sec. Met. Uff.)	59.7	50.4	19.8

- ✓ Analisi su vini monovarietali microvinificati – Banca dati IASMA - Vendemmie 1989-1996 (analisi su vini ad 1 anno di invecchiamento).

	(I.R.123-4) Gosen	Rebo	Cab. Sauv.
Polifenoli totali (mg/L come + catechina)	1837	1376	1880
Proantocianidine (mg/L come cianidina)	1735	1546	2029
Proantoc. reaz. vanilli (mg/L come + catechina)	705	609	968
Antociani totali (mg/L come malvina)	898	617	567
Antociani liberi (mg/L come malvina)	525	354	317
Intensità colorante (sec. Met. Uff.)	10.41	7.07	7.03
Nuance (sec. Met. Uff.)	66.3	55.9	40.4

## Caratteristiche ed attitudini culturali

Il vitigno GOSEN presenta una vegetazione più che buona, con ceppi vigorosi; i grappoli sono di medie dimensioni, leggermente spargoli e con presenza di lieve acinellatura verde, come spesso si nota su *Cabernet franc* di tipo italiano (*Carmenère*). La forma del grappolo è tendenzialmente cilindrica, allungata, con acini di forma ellissoidale, di difficile distacco dal pedicello e con buccia resistente. Non si adatta alla potatura corta, ma risulta idoneo ai sistemi di potatura lunga e povera. Buona la produzione; non si dimostra però adatto alla potatura corta (tipo cordone speronato) poiché presenta scarsissima fertilità basale ed i grappoli originati dai tralci potati in questa maniera sono di ridotte dimensioni e presenti solo dopo il quarto-quinto nodo. L'epoca di maturazione è più tardiva rispetto al *Rebo* ed è paragonabile a quella dei *Cabernets*. Il mosto presenta sempre buone gradazioni zuccherine e livelli di acidità interessanti. Se ne ottengono vini con gusto pieno, di gran corpo, con aromi di tipo erbaceo molto marcati. *Buona la resistenza del vitigno alle crittogame ed in particolare alla botrite*. Vitigno da impiegarsi preferibilmente in collina, anche se può venir utilizzato in piano, in terreni da alluvioni grossolane.

## TECNICA FLASH

Nel recente congresso internazionale di entomologia agraria che si è svolto a Salonicco in Grecia si è appreso che il verme delle mele è diventato resistente a tutti gli insetticidi disponibili in commercio. Il Trentino e l'Alto Adige sono le uniche regioni dove il fenomeno della resistenza è stato a suo tempo riscontrato, ma ha fortunatamente indotto tecnici e frutticoltori ad adottare su larga scala il metodo della confusione basato sull'impiego di feromoni attrattivi.

\*\*\*

Il Servizio foreste della Provincia autonoma di Trento ha soddisfatto finora 17 domande di assegnazione di piante da siepe da collocare in prossimità di frutteti e/o vigneti o altri tipi di coltivazione per favorire lo sviluppo di insetti utili. Le piante consegnate sono 6 mila 700 e consentono di realizzare 4,5 chilometri lineari di siepe. Altre 8 domande per circa 9 mila piante saranno soddisfatte nella primavera del 2003. Chi è interessato ad una assegnazione di piante per i primi mesi dell'anno prossimo deve inoltrare richiesta entro dicembre di quest'anno.

## Utilizzazione

Se ne ottengono vini di ottima struttura e tannicità, giudicati per questo interessanti, pur denunciando in modo netto la nota erbacea.

L'incrocio Rigotti 123-4, GOSEN, è un vitigno particolarmente indicato per entrare

nella composizione di uvaggi di tipo bordolese, finalizzati alla produzione di vini superiori da invecchiamento. Possiede infatti caratteristiche compositive, legate ai tannini e alle sostanze coloranti, tali da permettere un ottimo invec-

chiamento e da migliorare alcuni parametri anche degli altri componenti dell'uvaggio.

I vini ottenuti con questo incrocio, da solo od in assemblaggio, maturano lentamente e si adattano molto bene all'affinamento in barriques.

## Bibliografia

**BOWERS J.E., DANGL G.S., VIGNANI R., MEREDITH C.P.** (1996) - Isolation and characterization of new polymorphic simple sequence repeat loci in grape (*Vitis vinifera* L.). **Genome** 39, 628-633.  
**CALÒ A., DI STEFANO R., COSTACURTA A., CALÒ G.** (1991) Caratterizzazione di Cabernet franc e Carmenère (*Vitis* sp.) e chiarimenti sulla loro coltura in Italia. Riv. Vit. Enol., Conegliano (TV), 3:3-25.  
**GRANDO M.S., MALOSSINI U., RONCADOR I., MATTIVI F.** (1998). Parentage analysis and characterization of some Italian *Vitis vinifera* crosses. Proc. VIIth International Symposium on Grapevine Genetics and Breeding. Montpellier (France) 6-10 luglio 1998 Eds. A.Bouquet, J.M.Boursiquot, Acta Hort. 528, (I.S.H.S. 2000): 139 - 145.  
**MALOSSINI U.** (2001). Aspetti agronomici e culturali del vitigno Rebo e

di alcuni altri incroci Rigotti. Economia Trentina. N.1: 59-69.

**MALOSSINI U., FRISINGHELLI C., RONCADOR I., GRANDO M.S.** (1998). Caratterizzazione di alcuni "Incroci Rigotti" e delle varietà parentali (*Vitis vinifera* L.) con marcatori di DNA microsatellite. Atti IV Giornate Scientifiche S.O.I., Sanremo 1-3 aprile: 517-518.

**MALOSSINI U., RONCADOR I., GRANDO S., MATTIVI F., NICOLINI G., DAGOSTIN F.** (1999). Rebo ed altri incroci Rigotti. Terra Trentina, 1: 13-24.

**MATTIVI F., MALOSSINI U., NICOLINI G., RONCADOR I.** (2000). Characterization of polyphenols of Rebo (I.R. 107-3) wines in comparison with other Rigotti crosses and related varieties. Proc. VIIth International Symposium on Grapevine Genetics and Breeding. Montpellier (France) 6-10 luglio 1998. Eds. A.Bouquet,

J.M.Boursiquot, Acta Hort. 528, (I.S.H.S. 2000): 693 - 699.

**RIGOTTI R.** (1955) - Sperimentazione sulla vite. In Esperienze e Ricerche. Relazioni tecniche sull'attività sperimentale svolta nell'ottennio 1947-1954 - Arti Graf. Saturnia, Trento: 235-298.

**RIGOTTI R.** (1960) - Sperimentazione sulla vite. In Esperienze e Ricerche. Relazioni tecniche sull'attività sperimentale svolta nel quadriennio 1955-1958 - Temi Tip. Ed., Trento: 63-114.

**RONCADOR I., MALOSSINI U., SERAFINI G.** (1992) - Caratteristiche vegeto-produttive di alcuni incroci di *Vitis Vinifera* L. ("Rigotti") ottenuti e coltivati a S.Michele a/A. Esp. e Ric., vol. XX, S.Michele a/A.

**RONCADOR I.** (2001). Inquadramento storico del lavoro di Rebo Rigotti nel campo del miglioramento genetico della vite. Economia Trentina. N.1: 55-59.

## SCADENZE

La commissione agricoltura del consiglio provinciale di Trento ha iniziato l'esame del disegno di legge 91/2000 intitolato: "Sostegno dell'economia agricola, disciplina dell'agricoltura biologica e della contrassegnazione di prodotti OGM free". Dovrebbe sostituire la legge base n. 17 del 1981. Il testo è da 2 anni oggetto di analisi critica da parte degli uffici legislativi dell'Unione Europea, ma pare che il via libera dopo molti scambi di osservazioni e correttivi, sia prossimo.

\* \* \*

Il 10 dicembre scade il termine per presentare le denunce di produzione di uve da vino agli uffici competenti. La denuncia generale, cioè riferita a tutto il monte uva, a prescindere dalla denominazione, va presentata al comune dove sono situati i vigneti. La denuncia di produzione relativa a uve DOC o IGT va invece presentata all'ufficio agricoltura della CCIAA di Trento. Sono esentati dall'obbligo di denuncia i viticoltori che producono uve da vino per autoconsumo in quantità inferiore a 10 ettolitri.

Gli apicoltori trentini sono tenuti per legge provinciale a denunciare ogni anno entro novembre agli uffici veterinari di zona il numero di arnie allevate e la dislocazione degli apiari. La denuncia serve ai sanitari per fornire un quadro aggiornato del patrimonio apistico e rendere più mirato il controllo delle malattie delle api sul territorio.

\* \* \*

La Giunta provinciale di Trento ha approvato la delibera di attuazione del Piano di sviluppo rurale 2000-2006 per l'anno 2003, fissando al 31 marzo la data di scadenza per la presentazione delle domande di finanziamento. Le misure attivate sono le seguenti: numero 1 per investimenti aziendali, numero 2 per il piano di insediamento, numero 15 per la ristrutturazione di malghe, numero 17 per iniziative di carattere agrituristico. Le domande relative alla misura numero 7 relative a strutture e infrastrutture agricole da parte di cooperative e consorzi di miglioramento fondiario e/o irrigui sono state presentate entro il 12 settembre 2002.

