



Consorzio per la Tutela dei Vini "Reggiano"  
e "Colli di Scandiano e di Canossa"

CONVEGNO

# QUALI VARIETÀ IMPIANTARE IN VIGNETO?

GIOVEDÌ 4 FEBBRAIO - ORE 20,30

presso l'Hotel President - Via Don Minzoni 61 - Correggio (RE)

Programma della serata

Introduzione ai lavori e saluto ai partecipanti

Consorzio Tutela Vini Reggiani - Gianotti Giorgio

Le indicazioni delle cantine, la situazione reggiana e le prospettive future

Consorzio Tutela Vini Reggiani - Meglioraldi Stefano

Nuovi cloni di Lambrusco salamino e altre varietà reggiane

Vivai Cooperativi Rauscedo - Murari Ermanno

Ampelos Italia - Tempesta Gianfranco e Mordenti Gianluca

Un'alternativa possibile: la pratica del reinnesto

Worldwide Vineyards - Lendaro Stefano (innesto a gemma)

Vivai Cooperativi Rauscedo (innesto a spacco)

Buffet conclusivo

Vista l'importanza degli argomenti trattati e la partecipazione al convegno di aziende nazionali e internazionali, si invitano i viticoltori a partecipare numerosi

Per informazioni contattare:

Meglioraldi Stefano 3287692201 - Storchi Matteo 3336657459

# CLONI DI VARIETÀ REGGIANE REPERIBILI IN COMMERCIO



## Ancellotta

FEDIT 18 CSG (1969) VCR 540 (2009)  
R 2 (1969)

## Lambrusco salamino

R 5 (1969) VCR 20 (2005)  
CAB 1 (1990) VCR 23 (2003)  
VCR 1 (1992) AMPELOS TEA 2D (2009)

## Lambrusco Maestri

CAB 6 (1990) VCR 1 (1995)  
CAB 16 (1990)

## Lambrusco Marani

R 2 (1969) CAB 8 A (1990)

## Lambrusco di Sorbara

R 4 (1969) CAB 21 G (1990)  
CAB 2 V (1990) VCR 20 (2003)

## Lambrusco grasparossa

R 1 (1969) VCR 442 (2009)  
CAB 7 (1990)

## Lambrusco Viadanese

VCR 15 (2003) AMPELOS CNT 3 (2009)  
VCR 12 (2005) AMPELOS CNT 14 (2009)  
VCR 13 (2005) AMPELOS CNT 18 (2009)

## Malbo gentile

VCR 68 (2009) VCR 70 (2009)  
VCR 69 (2009)

## Lambrusco a foglia frastagliata

SMA-ISV 317 (1992)

## Malvasia di Candia aromatica

PC MACA 62 (1988) PC MACA 68 (1988)  
PC MACA 66 (1988) VCR 27 (2002)

## Lambrusco Montericco, Lambrusco oliva, Lambrusco Barghi, Fogarina, Spergola, Sgavetta

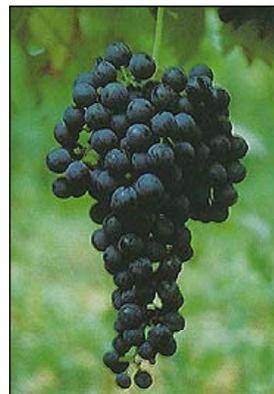
Non sono presenti cloni ma solo materiale standard, per il quale è importante conoscere la provenienza

	ASPETTI PRINCIPALI DA SODDISFARE	SPECIFICHE AGGIUNTIVE
<b>EPOCA DELL'ORDINE</b>	Le barbatelle sono da ordinare il più presto possibile, comunque entro il maggio precedente l'impianto	Se si desiderano selezioni o combinazioni d'innesto particolari la richiesta deve essere inoltrata ancora prima, entro gennaio
<b>METODO DELL'ORDINE</b>	La richiesta deve essere cartacea, richiedendo un fax o una lettera di risposta dell'avvenuto ordine	I cartoni d'imballo devono riportare all'esterno, oltre i dati riguardanti la provenienza delle barbatelle, in particolare delle marze, i dati dell'acquirente, in modo da ottenere cartoni personalizzati e ridurre così rischi di disguidi
<b>COSA RICHIEDERE</b>	Nella richiesta scritta occorre specificare: <ul style="list-style-type: none"> <li>• varietà, clone e portinnesto</li> <li>• numero di viti e tempi di consegna</li> </ul>	Si possono richiedere altre garanzie, tra cui la provenienza delle marze da campi conosciuti dal viticoltore
<b>CONTROLLI</b>	All'arrivo dei cartoni in azienda, occorre controllare lo sviluppo radicale, la tenuta degli innesti e la presenza di eventuali iperplasie sospette (sviluppi anomali, rigonfiamenti o protuberanze in corrispondenza del callo di cicatrizzazione o dell'apparato radicale)	Le viti che non soddisfano i criteri morfologici di legge, come la presenza di un adeguato sviluppo radicale, non sono commercializzabili.ATTENZIONE! La presenza di poche radici non è necessariamente indice di un peggiore attecchimento; al contrario la scarsa tenuta degli innesti compromette la vitalità delle viti, per cui la partita deve essere immediatamente rimandata indietro!
<b>CONSERVAZIONE DELLE VITI</b>	La conservazione delle viti al giusto grado di umidità e temperatura è fondamentale. Convieni perciò lasciare tale incombenza al vivaista il più a lungo possibile	ATTENZIONE! Umidità troppo basse portano alla morte delle barbatelle; temperature superiori ai 10 °C portano alla formazione di funghi e/o ad un inopportuno germogliamento delle viti. La temperatura ideale di conservazione è 3-4 °C, con un'umidità relativa maggiore o uguale al 95%

# ANCELOTTA FEDIT 18 CSG

Selezionato a Carrara San Giorgio (PD).  
Clone vigoroso a produttività medio-elevata e costante. Grappolo medio-grande, piramidale, alato e spargolo. L'acino è piccolo, sferico, con buccia intensamente colorata e consistente.  
Scarsa suscettività alla botrite.  
Vino di colore rosso intenso, ricco di fruttato, vinoso, particolarmente adatto al taglio con altri prodotti cui apporta colore e alcool.

*Informazioni e foto tratte da "Cloni di Vite" (pubblicazione CRPV)*



# ANCELOTTA R 2

Selezionato a Massenzatico (RE).  
Clone molto vigorioso. Grappolo medio, piramidale, alato, semi-spargolo, privo di acinellatura e con acino medio.  
Ottimo il grado zuccherino e buona acidità totale.  
Il sapore è neutro, il vino presenta buona struttura ed è adatto al taglio vista l'elevata intensità colorante con sentori di marasca.



# ANCELOTTA VCR 540

Clone di media vigoria, produttivo, resistente alla siccità. Grappolo medio cilindrico, alato, semi-spargolo, privo di acinellatura con acino piccolo.  
Ottimo il grado zuccherino e buona l'acidità totale.  
Dà ottimi vini strutturati e di corpo, particolarmente adatti al taglio data l'elevata intensità colorante con sentori di frutti rossi, ciliegia e marasca.



		CLONE	STANDARD	VCR 540
Vite	Forma di allevamento	Guyot		
	Ceppi/ettaro	2.380		
	Produzione kg/pt	4,6	4,7	
	Produzione t/ha	13,6	14,3	
Mosto	Zuccheri (gradi Babo)	16,6	17,4	
	Acidità totale (% ac. tartarico)	9,4	10,4	
	pH mosto	3,84	3,92	
Vino	Acidità totale (g/l)	6,0	5,3	
	Acido tartarico (g/l)	1,7	1,8	
	Acido malico (g/l)	0,06	0,06	
	pH vino	3,72	3,84	
	Estratto netto (g/l)	24,5	29,1	
	Flavonoidi (mg/l)	3.472	2.520	
	Antociani (mg/l)	938	819	
Polifenoli totali (mg/l)	3.850	2.530		

Dati relativi alla vendemmia 2005

# LAMBRUSCO SALAMINO R 5



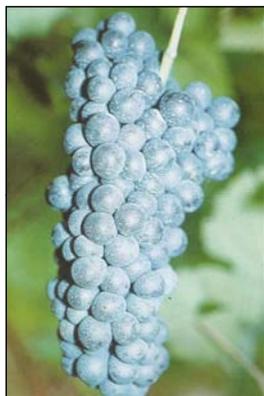
Selezionato a Bomporto (MO).  
Il clone presenta un grappolo semi-compatto, di medio-piccole dimensioni, munito di un'ala evidente e con acino medio.  
La fertilità è superiore alla media. Buono il grado zuccherino e alta l'acidità totale.  
Buona la resistenza alla botrite.  
Alla degustazione, ottima è la sensazione di fruttato e l'acidità sostenuta lo rende particolarmente idoneo al taglio in vini frizzanti.



# LAMBRUSCO SALAMINO CAB 1

Selezionato a Carpi (MO).  
Clone di vigoria e produzione medio-alte.  
Grappolo piccolo, compatto, cilindro-conico, talvolta con un'ala. L'acino è piccolo, sferico, con buccia non molto spessa.  
Buona gradazione zuccherina.  
Non molto suscettibile a peronospora ed oidio, discreta resistenza alla botrite.  
Vino molto colorato, vinoso, fruttato, acidulo, da consumare giovane.

Informazioni e foto tratte da "Cloni di Vite" (pubblicazione CRPV)



# LAMBRUSCO SALAMINO VCR 1



Selezionato a Bomporto (MO).  
Il clone presenta un grappolo semi-compatto, di medie dimensioni munito di grossa ala.  
L'acino è medio con buccia consistente.  
Medio-alta la fertilità ed ottima e costante la produttività.  
Maturazione leggermente anticipata, buono il grado zuccherino e l'acidità fissa, notevole la resistenza alla botrite.  
Alla degustazione, ottima è la sensazione finale di fruttato con intense note di marasca.



# LAMBRUSCO SALAMINO VCR 20



Selezionato a Rio Saliceto (RE).  
Il clone presenta un grappolo di dimensioni inferiori alla media, forma tronco-conica e munito di due ali. L'acino è di medio-piccole dimensioni con buccia consistente.  
Media la fertilità ed ottima la produttività.  
Maturazione nella media della popolazione, buono il grado zuccherino e l'acidità fissa.  
Alla degustazione, ottima è la freschezza e la presenza di note floreali, che accompagnata a una decisa sapidità, conferiscono al vino struttura e intensità.



# LAMBRUSCO SALAMINO

## VCR 23



Selezionato a Rio Saliceto (RE).

Il clone presenta un grappolo semi-compatto, di dimensioni leggermente inferiori alla media e munito di una corta ala. L'acino è medio con buccia consistente.

Ottima la resistenza alla botrite.

Media la fertilità ed ottima la produttività.

Maturazione leggermente anticipata, ottimo il grado zuccherino e l'acidità fissa, si distingue per la maggiore intensità colorante. Alla degustazione preminenti al gusto i caratteri di corpo, persistenza e lunghezza del retrogusto.



CLONE		STANDARD	VCR 1	VCR 20	VCR 23
Vite	Forma di allevamento	Guyot			
	Ceppi/ettaro	2.380			
	Produzione kg/pt	4,5	4,7	4,8	4,6
	Produzione t/ha	10,3	10,6	10,5	10,8
Mosto	Zuccheri (gradi Babo)	16,4	17,3	17,2	17,4
	Acidità totale (% ac. tartarico)	8,6	10,6	11,0	9,1
	pH mosto	3,13	3,22	3,14	3,20
Vino	Acidità totale (g/l)	5,4	6,3	6,2	6,3
	Acido tartarico (g/l)	1,5	1,7	1,8	1,9
	Acido malico (g/l)	0,2	0,5	0,5	0,6
	pH vino	3,44	3,62	3,58	3,55
	Estratto netto (g/l)	25,3	28,1	29,6	29,3
	Flavonoidi (mg/l)	854	960	1.040	880
	Antociani (mg/l)	550	583	583	495
	Polifenoli totali (mg/l)	2.560	2.630	2.630	2.470

Dati relativi alla vendemmia 2001

# LAMBRUSCO SALAMINO

## AMPELOS TEA 2D



Selezionato a Soliera (MO).

Il clone presenta un grappolo piccolo ma superiore alla media della popolazione, di forma cilindro-conica, a volte alato, compatto.

L'acino è piccolo, sferoidale, con buccia non molto spessa ma consistente.

La vigoria è medio-alta, produzione superiore alla media della popolazione e buona resistenza alla botrite.

Il vino di colore rosso rubino di buona intensità con riflessi violacei buoni, molto brillante e attraente. All'olfatto è di buona intensità, molto fine, con note prevalenti fruttate di bacche rosse, in particolare ciliegia.

Al gusto acidità ed astringenza sono medie, ottima struttura, ottimo equilibrio e persistenza gusto-olfattiva. Indicato per prodotti da consumare giovani ed in purezza.



# LAMBRUSCO MAESTRI CAB 6

Selezionato a Soliera (MO).  
Clone di vigoria medio-elevata e produzione abbondante e costante. Grappolo di media grandezza, alato, conico e compatto. L'acino è piccolo, ellissoidale, con buccia spessa. Mediamente sensibile alla botrite. Vino colorato, di corpo, tannico. Adatto per uvaggi con altri Lambrusco per ottenere vini frizzanti, più spesso amabili, da consumare giovani.



Informazioni e foto tratte da "Cloni di Vite" (pubblicazione CRPV)

# LAMBRUSCO MAESTRI CAB 16

Selezionato a Ganaceto (MO).  
Clone di vigoria medio-alta e produzione elevata. Grappolo di media grandezza, alato, conico e mediamente compatto. L'acino è piccolo, leggermente ellissoidale, con buccia spessa. Mediamente sensibile alla botrite. Adatto per uvaggi con altri Lambrusco per ottenere vini frizzanti, più spesso amabili, da consumare giovani.



Informazioni e foto tratte da "Cloni di Vite" (pubblicazione CRPV)

# LAMBRUSCO MAESTRI VCR 1



Selezionato a Salvaterra (RE).  
Il clone appartiene al tipo a grappolo medio, alato, semi-compatto o semi-spargolo, che induce una buona resistenza alle crittogame. L'acino medio-piccolo, fortemente colorato, pressoché assente l'acinellatura verde. Dà un vino provvisto di un buon profumo, intensamente colorato, di buona gradazione alcolica.



		CLONE	STANDARD	VCR 1
Vite	Forma di allevamento	Guyot		
	Ceppi/ettaro	2.380		
	Produzione kg/pt	4,5	4,6	
	Produzione t/ha	10,3	10,9	
Mosto	Zuccheri (gradi Babo)	17,4	20,3	
	Acidità totale (% ac. tartarico)	8,5	9,0	
	pH mosto	3,03	3,14	
Vino	Acidità totale (g/l)	5,4	5,5	
	Acido tartarico (g/l)	1,4	1,5	
	Acido malico (g/l)	0,2	0,7	
	pH vino	3,34	3,75	
	Estratto netto (g/l)	28,6	31,6	
	Flavonoidi (mg/l)	1.124	1.360	
	Antociani (mg/l)	590	650	
Polifenoli totali (mg/l)	3.325	3.470		

Dati relativi alla vendemmia 2001

## LAMBRUSCO MARANI R 2

Selezionato a Fabbrico (RE).

Il clone presenta un grappolo semi-spargolo di medio-grandi dimensioni.

La fertilità è superiore alla media. Medio il grado zuccherino ed alta l'acidità totale.

Il vino presenta un intenso profumo fruttato e l'acidità sostenuta lo rende particolarmente idoneo al taglio in vini frizzanti.



## LAMBRUSCO DI SORBARA R 4

Selezionato a Bomporto (MO).

Il clone presenta un grappolo semi-spargolo, di medie dimensioni ed alato.

L'acino è medio e rotondeggiante. Nella media il grado zuccherino e l'acidità totale. Sensibile alla colatura.

Alla degustazione ottimi i sentori floreali, in particolare la viola, consistente.

Buono il corpo, ottimo per vini frizzanti ma ottimo anche vinificato come vino fermo.



## LAMBRUSCO MARANI CAB 8A

Selezionato a Soliera (MO).

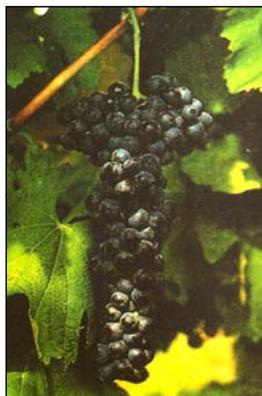
Clone di elevata vigoria e produzione medio-alta e costante.

Grappolo medio, cilindro-piramidale, alato e leggermente spargolo. L'acino è piccolo, subrotondo, con buccia di medio spessore.

Buona resistenza alla botrite.

Raggiunge gradazioni zuccherine elevate.

*Informazioni e foto tratte da "Cloni di Vite" (pubblicazione CRPV)*



## LAMBRUSCO DI SORBARA CAB 2V

Selezionato a Soliera (MO).

Clone di media vigoria e produttività.

Grappolo piccolo, conico, raramente alato, mediamente compatto, ma talora anche spargolo; saltuariamente presenta acinellatura verde. L'acino è piccolo, subrotondo, con buccia spessa. Necessita della presenza di cultivar impollinatrici.

Buona gradazione zuccherina.

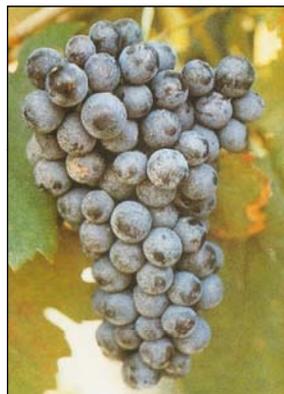
Vino di colore rosso rubino, con profumo di viola, fruttato, abbastanza corposo.

*Informazioni e foto tratte da "Cloni di Vite" (pubblicazione CRPV)*



# LAMBRUSCO DI SORBARA CAB 21G

Selezionato a Ganaceto (MO).  
Clone di media vigoria e produttività.  
Grappolo piccolo, conico, raramente alato,  
mediamente compatto; può presentare  
acinellatura verde. L'acino è medio,  
leggermente ellissoidale, con buccia  
spessa. Necessita della presenza di  
cultivar impollinatrici.  
Buona gradazione zuccherina.  
Vino di colore rosso rubino, con profumo  
di viola, fruttato, abbastanza corposo.



*Informazioni e foto tratte da "Cloni di Vite" (pubblicazione CRPV)*

# LAMBRUSCO DI SORBARA VCR 20



Selezionato a Saliceto (MO).  
Il clone riduce i problemi produttivi connessi a  
colatura ed acinellatura.  
Nel vigneto di origine, con filari alternati di L.  
salamino, il peso medio del grappolo è 168 g.  
Nel campo di conservazione del germoplasma,  
dove non ci sono frammisti impollinatori  
specifici, il peso medio del grappolo è 140 g.  
Appartiene al tipo a foglia verde e raspo verde,  
quindi più produttivo.  
Dà un vino con intenso profumo di viola.



		CLONE	STANDARD	VCR 20
Vite	Forma di allevamento	Guyot		
	Ceppi/ettaro	2.380		
	Produzione kg/pt	2,9	3,3	
	Produzione t/ha	10,0	10,1	
Mosto	Zuccheri (gradi Babo)	17,8	18,3	
	Acidità totale (% ac. tartarico)	10,5	11,0	
	pH mosto	3,03	3,05	
Vino	Acidità totale (g/l)	5,9	6,8	
	Acido tartarico (g/l)	1,9	2,1	
	Acido malico (g/l)	0,7	0,7	
	pH vino	3,24	3,40	
	Estratto netto (g/l)	25,6	27,2	
	Flavonoidi (mg/l)	856	850	
	Antociani (mg/l)	330	325	
Polifenoli totali (mg/l)	2.231	2.340		

Dati relativi alla vendemmia 2001

# LAMBRUSCO GRASPAROSSA R 1

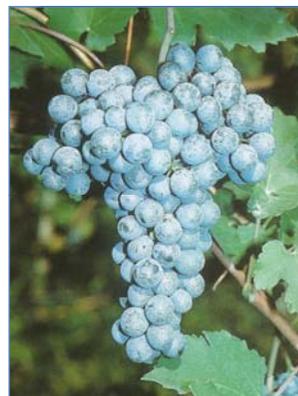


Selezionato a Formigine (MO).  
Clone di grande vigoria con produzione buona e costante.  
Il grappolo è medio, alato, semi-compatto.  
Ottima la resistenza alla botrite.  
Il grado zuccherino è alto.  
Dà un vino di colore vivo intenso con profumo fruttato, ideale per la spumantizzazione.



# LAMBRUSCO GRASPAROSSA CAB 7

Selezionato a Castelnuovo Rangone (MO).  
Clone di media vigoria e produzione medio-alta. Grappolo medio, conico-piramidale, raramente alato, mediamente spargolo. L'acino è piccolo, leggermente ellissoidale, con buccia di medio spessore.  
Buona resistenza alla botrite.  
Vino di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, vinoso, leggermente fruttato ed acidulo.



*Informazioni e foto tratte da "Cloni di Vite" (pubblicazione CRPV)*

# LAMBRUSCO GRASPAROSSA VCR 442



Il clone appartiene al tipo a raspo rosso, semi-spargolo, a vigoria media e produzione buona e costante.  
Ottima la resistenza alla botrite.  
Il grado zuccherino è alto.  
Dà un vino di colore vivo e con intenso profumo caratteristico fruttato; la spiccata acidità conferisce una particolare finezza.



		CLONE	STANDARD	VCR 442
Vite	Forma di allevamento	Guyot		
	Ceppi/ettaro	3.700		
	Produzione kg/pt	3,7	3,8	
	Produzione t/ha	13,7	14,2	
Mosto	Zuccheri (gradi Babo)	18,9	19,7	
	Acidità totale (% ac. tartarico)	8,7	8,1	
	pH mosto	3,19	3,50	
Vino	Acidità totale (g/l)	5,3	5,7	
	Acido tartarico (g/l)	1,7	1,6	
	Acido malico (g/l)	0,01	0,1	
	pH vino	3,92	3,97	
	Estratto netto (g/l)	28,2	27,1	
	Flavonoidi (mg/l)	1.680	1.590	
	Antociani (mg/l)	1.125	1.034	
Polifenoli totali (mg/l)	2.760	2.439		

Dati relativi alla vendemmia 2008

# LAMBRUSCO VIADANESE

## VCR 15



Selezionato a Sabbioneta (MN).  
La fertilità del clone è nella media varietale, presenta un grappolo di medie dimensioni con uno spessore della buccia superiore alla media, che lo rende maggiormente resistente alle fitopatie.  
Maturazione nella media della popolazione.  
Ottimo il grado zuccherino.



CLONE		STANDARD	VCR 15
Vite	Forma di allevamento	Guyot	
	Ceppi/ettaro	2.380	
	Produzione kg/pt	4,1	4,3
	Produzione t/ha	10,0	10,1
Mosto	Zuccheri (gradi Babo)	17,7	17,8
	Acidità totale (% ac. tartarico)	10,6	11,0
	pH mosto	3,09	3,12
Vino	Acidità totale (g/l)	6,9	0,3
	Acido tartarico (g/l)	1,8	2,0
	Acido malico (g/l)	0,5	0,5
	pH vino	3,36	3,44
	Estratto netto (g/l)	26,6	28,5
	Flavonoidi (mg/l)	1.125	1.330
	Antociani (mg/l)	560	660
Polifenoli totali (mg/l)	2.870	3.000	

Dati relativi alla vendemmia 2001

# LAMBRUSCO VIADANESE

## VCR 12



Selezionato a Sabbioneta (MN).  
La fertilità del clone è superiore alla media varietale, presenta un grappolo di medie dimensioni.  
Maturazione nella media della popolazione.  
Ottimo il grado zuccherino e la dotazione in antociani.



# LAMBRUSCO VIADANESE

## VCR 13



Selezionato a Sabbioneta (MN).  
La fertilità del clone è superiore alla media varietale, presenta un grappolo di medie dimensioni.  
Maturazione nella media della popolazione.  
Ottima l'acidità che lo rende particolarmente indicato per la spumantizzazione.



# LAMBRUSCO VIADANESE

## AMPELOS CNT 3



Selezionato a San Benedetto Po (MN).

Il clone presenta un grappolo medio-piccolo, di forma conica, corto, a volte alato, con maturazione uniforme.

L'acino è rotondo, medio, uniforme, con diametro medio e buccia spessa.

La vigoria vegetativa e la fertilità sono buone. A maturazione tardiva.

Il vino di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei medi, alla vista molto attraente e brillante. All'olfatto dà il meglio di sé, complesso, elegante, senza note prevalenti, ma con profumi floreali, speziati e fruttati di confettura in ottima armonia.

Al gusto è fresco, sapido, di buona struttura ed ottima armonia.



# LAMBRUSCO VIADANESE

## AMPELOS CNT 14



Selezionato a Viadana (MN).

Il clone presenta un grappolo medio di forma cilindrica con piede terminale spesso alato, con maturazione uniforme.

L'acino è rotondo, uniforme con diametro medio, buccia spessa, picciolo legnoso.

La vigoria vegetativa è media, buona fertilità. A maturazione tardiva.

Resistente alle crittogame, con gradazione zuccherina superiore alla media e adatto a impianti con maggiori densità.

Il vino è di buona qualità, colore rosso rubino di buona intensità con riflessi violacei buoni, alla vista brillante. All'olfatto buona intensità, gradevole e complesso, con note prevalenti floreali e fruttate di ciliegia e mora, poco speziato.

Al gusto presenta acidità medio-alta, struttura elevata, ottima persistenza gusto olfattiva.

Vitigno migliorativo, collegabile al biotipo "Grappello Ruberti".



# LAMBRUSCO VIADANESE

## AMPELOS CNT 18



Selezionato a Viadana (MN).

Il clone presenta un grappolo medio, di forma cilindrica con piede terminale spesso alato, maturazione uniforme, buona gradazione zuccherina e ottima l'acidità.

L'acino è rotondo, uniforme, con diametro medio, buccia spessa, picciolo legnoso.

La vigoria vegetativa è media, buona fertilità. A maturazione tardiva.

Resistente alle crittogame, adatto a impianti con maggiori densità.

Il vino di colore rosso rubino di intensità media, con riflessi violacei medi, alla vista brillante. All'olfatto buona intensità con sentori floreali e fruttati ma senza note prevalenti.

Al gusto struttura elevata, ottima persistenza gusto-olfattiva.

All'uvaggio aggiunge colore ed acidità.

Vitigno migliorativo collegabile alla tipologia "Grappello Ruperti".



# MALBO GENTILE

## VCR 68



*L'innovazione in viticoltura*

Selezionato a Formigine (MO).

Il clone presenta un grappolo di dimensioni nella media con forma cilindrico-piramidale munito di due ali. L'acino è di medio-piccole dimensioni con buccia consistente che lo rende indicato per l'appassimento.

Ottima la fertilità ed ottima la produttività.

Maturazione nella media della popolazione, buono il grado zuccherino e ottima l'acidità fissa e la dotazione in antociani.

Alla degustazione il vino si presenta con alta struttura e intensità.



# MALBO GENTILE

## VCR 69



*L'innovazione in viticoltura*

Selezionato a Formigine (MO).

Il clone presenta un grappolo di medio-piccole dimensioni con forma cilindrico-piramidale munito di due ali. L'acino è di medie dimensioni con buccia consistente. Buona la fertilità e la produttività.

Maturazione nella media della popolazione, ottimi il grado zuccherino, l'acidità fissa e la dotazione in antociani.

Alla degustazione il vino si presenta con note speziate e fruttate.



# MALBO GENTILE

## VCR 70



Selezionato a Formigine (MO).

Il clone presenta un grappolo di dimensioni superiori alla media con forma cilindrico-piramidale allungata e munito di due ali. L'acino è di grosse dimensioni con buccia consistente. Buona la fertilità ed ottima la produttività. Maturazione nella media della popolazione, ottimo il grado zuccherino, l'acidità fissa e la dotazione in antociani. Alla degustazione il vino si presenta con intense note di frutti rossi.



CLONE		STANDARD	VCR 68	VCR 69	VCR 70
Vite	Forma di allevamento	Guyot			
	Ceppi/ettaro	3.333			
	Produzione kg/pt	3,4	3,3	2,9	3,5
	Produzione t/ha	11,3	11,0	9,9	11,7
Mosto	Zuccheri (grado Babo)	18,9	20,6	21,4	20,9
	Acidità totale (% ac. tartarico)	7,6	7,8	7,2	7,5
	pH mosto	3,73	3,63	3,62	3,56
Vino	Acidità totale (g/l)	5,4	5,3	5,4	5,4
	Acido tartarico (g/l)	1,8	1,8	1,8	1,7
	Acido malico (g/l)	0,1	0,1	0,2	0,1
	pH vino	3,94	3,95	3,93	3,94
	Estratto netto (g/l)	31,3	31,4	31,5	30,8
	Flavonoidi (mg/l)	2.205	2.291	2.217	2.109
	Antociani (mg/l)	1.550	1.612	1.553	1.482
	Polifenoli totali (mg/l)	4.460	4.659	4.262	4.470

Dati relativi alla vendemmia 2008

# LAMBRUSCO A FOGLIA

## FRASTAGLIATA SMA-ISV 317

Selezionato a Val d'Arda (TN).

Il clone si caratterizza per una buona vigoria e per una produzione media. Il grappolo, dal peso leggermente inferiore alla media, è tendenzialmente piramidale, alato, giustamente spargolo, con acinellatura verde poco frequente. Acino medio e sferico. Zuccheri ed acidità del mosto sono nella media.

Buccia di colore uniforme, con medi contenuti in antociani e polifenoli. Scarsa suscettibilità al disseccamento del rachide rispetto alla popolazione.

Il vino si presenta di colore rosso rubino, piuttosto tannico, corposo, varietale.

Informazioni e foto tratte da "Cloni di Vite" (pubblicazione Istituto Agrario di San Michele all'Adige)



## MALVASIA DI CANDIA AROMATICA PC MACA 62

Selezionato a Val d'Arda (PC).

Clone di buona vigoria e produttività.

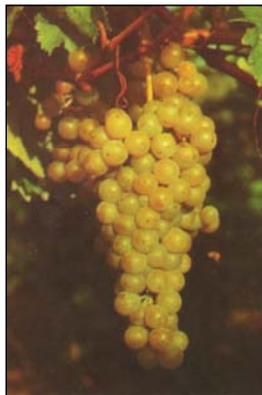
Grappolo medio-grande, piramidale, alato e spargolo. L'acino è medio e sferico.

A maturazione presenta buon grado zuccherino e acidità.

Sensibile a peronospora, tollerante a oidio e mediamente suscettibile alla botrite.

Vino di colore giallo paglierino, con aroma di moscato discretamente intenso, fresco. Si presta per vini spumanti.

*Informazioni e foto tratte da "Cloni di Vite" (pubblicazione CRPV)*



## MALVASIA DI CANDIA AROMATICA PC MACA 66

Selezionato a Val d'Arda (PC).

Clone di buona vigoria e produttività.

Grappolo medio, piramidale e spargolo.

L'acino è medio-piccolo e sferico.

A maturazione presenta una buona combinazione di zuccheri e acidità.

Sensibile a peronospora e disseccamento del rachide, tollerante a oidio e mediamente suscettibile alla botrite.

Vino di colore giallo paglierino chiaro, con aroma di moscato abbastanza intenso, sapido. Si presta per vini spumanti.

*Informazioni e foto tratte da "Cloni di Vite" (pubblicazione CRPV)*



## MALVASIA DI CANDIA AROMATICA PC MACA 68

Selezionato a Val d'Arda (PC).

Clone di buona vigoria e produttività.

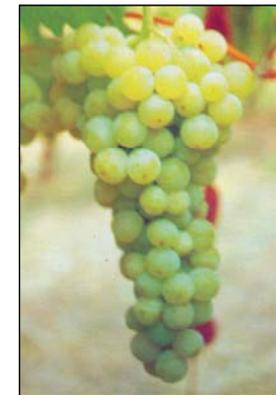
Grappolo medio-grande, piramidale e provvisto di un'ala, spargolo. L'acino è medio e sferico.

A maturazione raggiunge un elevato grado zuccherino e una buona acidità.

Sensibile a peronospora e disseccamento del rachide, tollerante a oidio e botrite.

Vino di colore giallo paglierino, con aroma intenso, sapido. Si presta per vini secchi o amabili.

*Informazioni e foto tratte da "Cloni di Vite" (pubblicazione CRPV)*



# MALVASIA DI CANDIA AROMATICA VCR 27



Selezionato a Piacentino (PC).  
Biotipo a grappolo medio e semi-compatto.  
Produzione media, buona fertilità basale,  
pressoché assente la colatura.  
Buona la resistenza alla botrite.  
Ottima l'acidità fissa, sapore delicatamente  
moscato. Elevata finezza.



CLONE		STANDARD	VCR 27
Vite	Forma di allevamento	Guyot	
	Ceppi/ettaro	2.900	
	Produzione kg/pt	4,5	4,5
	Produzione t/ha	10,5	10,6
Mosto	Zuccheri (grado Babo)	16,8	17,0
	Acidità totale (% ac. tartarico)	6,9	7,4
	pH mosto	3,25	3,30
Vino	Acidità totale (g/l)	7,5	7,4
	Acido tartarico (g/l)	1,6	1,7
	Acido malico (g/l)	2,9	0,1
	pH vino	2,90	3,08
	Estratto netto (g/l)	18,1	19,8

Dati relativi alla vendemmia 2002



# Indicazioni delle cantine,



situazione  
reggiana,



# e prospettive future

Stefano Meglioraldi

Matteo Storchi



## Scegliere per il futuro, si o no?

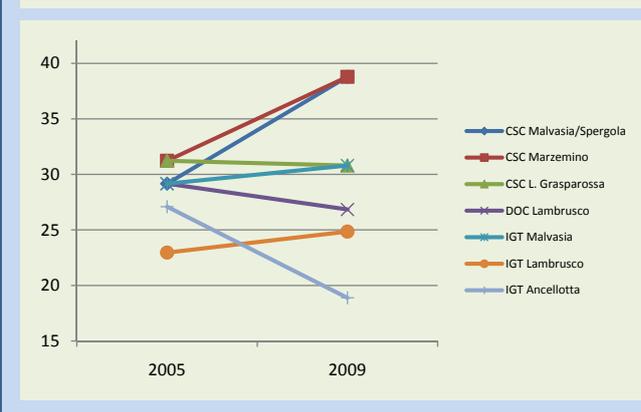
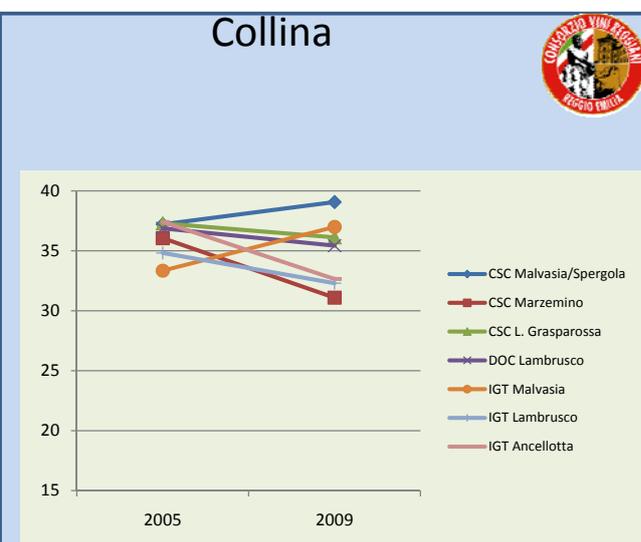
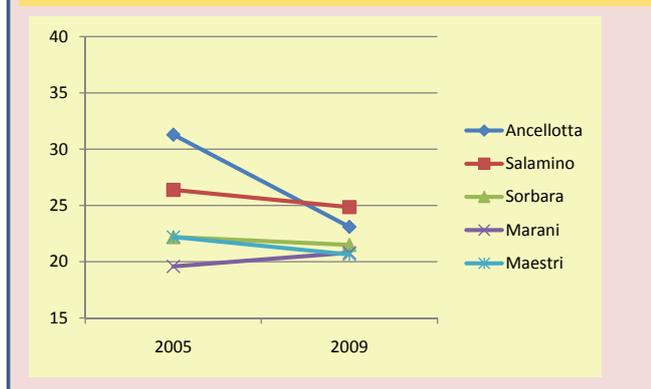
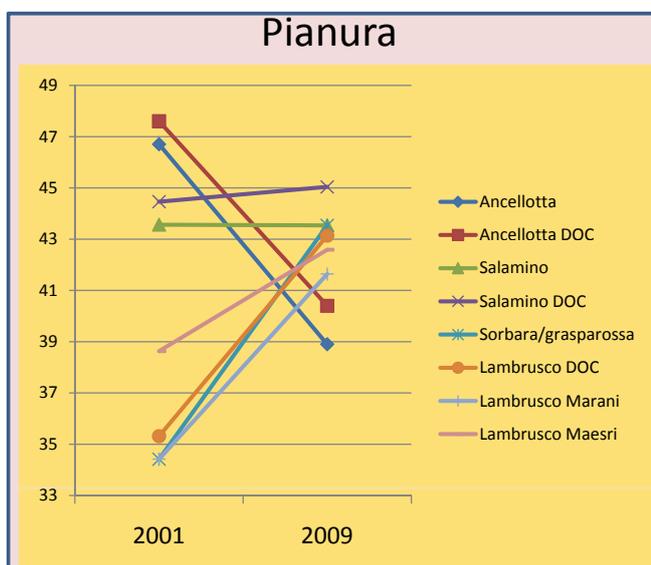
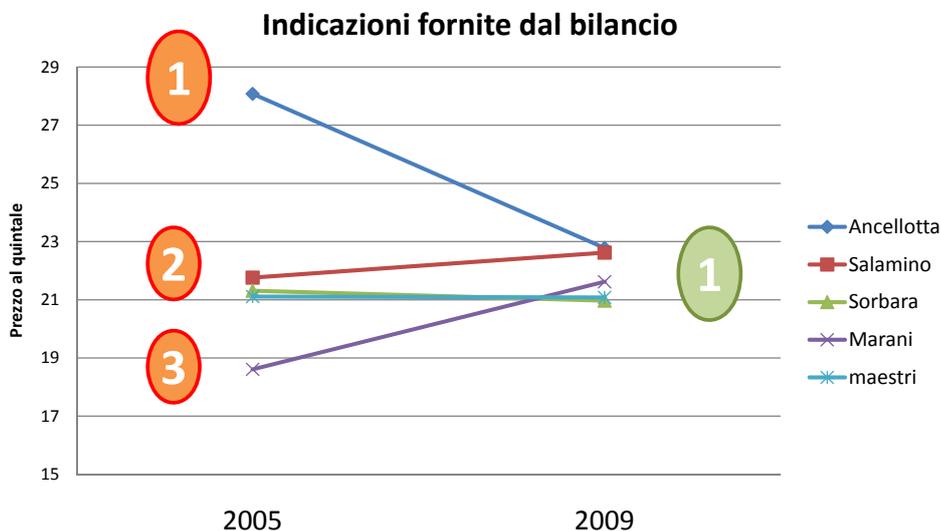


*“E’ importante programmare la futura piattaforma  
ampelografica reggiana? Meglio lasciare andare le cose  
come vanno o incidere sul futuro?”*

- Alcune cantine non forniscono indicazioni; il motivo principale è dettato dalla difficoltà di fare previsioni e da un andamento del mercato in continuo mutamento
- A favore di questa tesi si ricordi le indicazioni degli anni '80 circa l'impianto di L. Marani e negli anni '90 circa l'impianto di Ancellotta
- Occorre inoltre sottolineare come il Lambrusco reggiano sia un vino tradizionalmente composto da più varietà

# Indicazioni generali, fornite

- Al di là di tutto, le cantine danno indicazioni con i bilanci

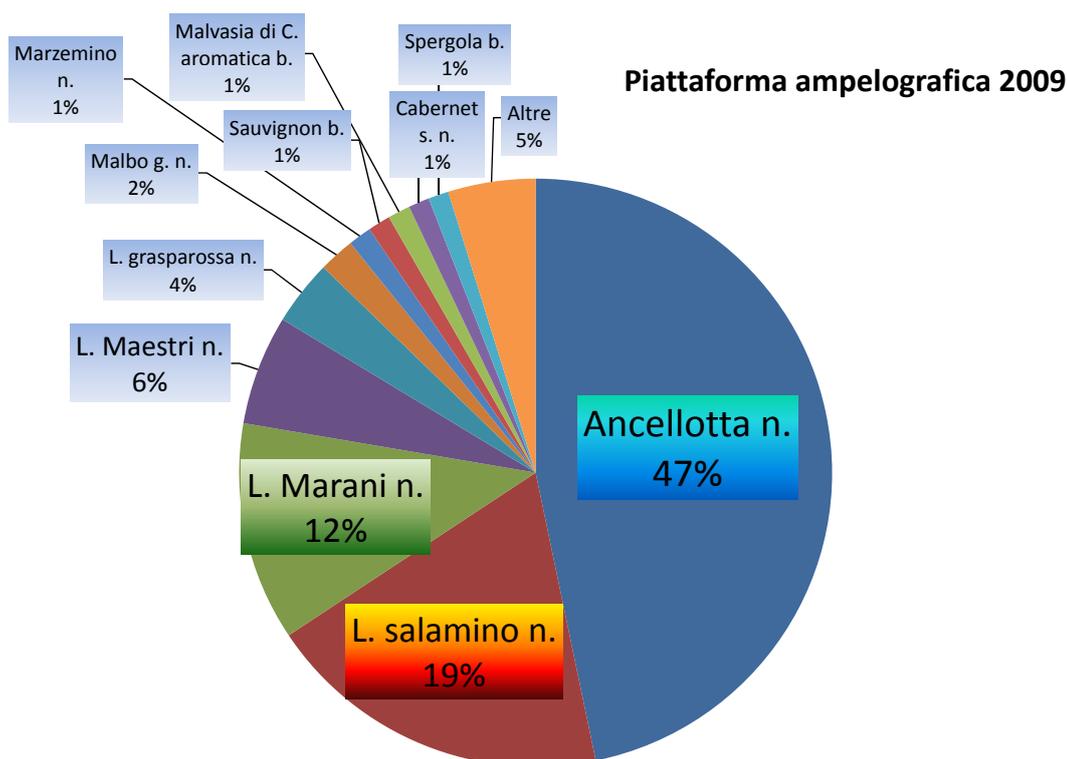


# Indicazioni generali

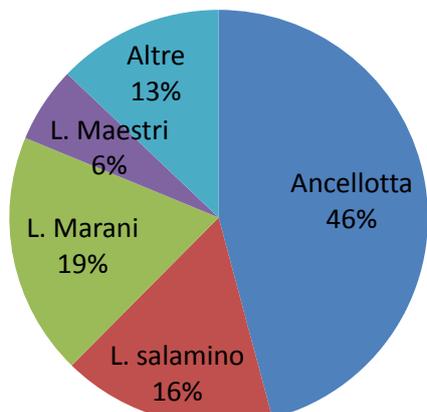
- Qualunque sia la scelta, si consiglia di avere **aziende equilibrate**, ovvero con una quantità non eccessiva di una o di un'altra varietà; in particolare, conviene che vi sia un giusto rapporto tra Ancellotta e Lambruschi
- Si consiglia di tenere ben presente la località di provenienza, ovvero la concomitanza di suoli, clima e **vocazionalità** storica di una zona (*per stabilire la vocazionalità di una zona, anche l'osservazione dei vicini è rilevante*)
- In generale non si consiglia l'impianto di varietà nazionali o internazionali (come avvenuto anche negli anni passati, ad eccezione di alcuni produttori privati e zone di collina), e **si punta invece su vitigni legati al territorio**



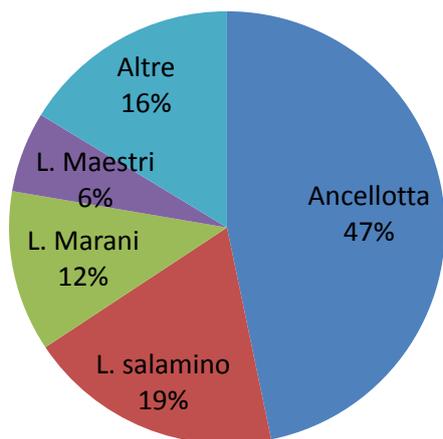
## La situazione del reggiano 2009



### Anno 2000



### Anno 2009



Varietà	Diff. ha	Diff. %	Trend
Ancellotta n.	90	2	↑↓
Lambrusco salamino n.	199	15	↑
Lambrusco Marani n.	-542	-36	↓
Lambrusco Maestri n.	14	3	↑↓
Lambrusco grasparossa n.	182	174	↑
Malbo gentile n.	85	117	↑
Marzemino n.	65	180	↑
Sauvignon b.	-142	-59	↓
Malvasia di Candia aromatica b.	-10	-9	↑↓
Cabernet sauvignon n.	61	200	↑
Spergola b.	89	-	↑
Lambrusco oliva n.	55	-	↑
Lambrusco di Sorbara n.	-1	-3	↑↓
Lambrusco Montericco n.	2	7	↑↓
Trebbiano romagnolo b.	3	13	↑
Barbera n.	-10	-36	↓
Chardonnay b.	5	36	↑
Croatina n.	-4	-20	↓
Malvasia bianca di Candia b.	-10	-38	↓
Pinot bianco b.	-4	-19	↑
Fortana n.	-7	-33	↓
Lambrusco a foglia frastagliata n.	-8	-38	↓
Trebbiano modenese b.	-15	-53	↓
Pinot nero n.	6	82	↑
Merlot n.	-1	-10	↑↓
Sgavetta n.	0	0	↑↓
Bonarda n.	-6	-37	↓
Moscato bianco b.	-5	-37	↓
Sangiovese n.	-5	-38	↓
Malvasia bianca b.	-23	-80	↓
Lambrusco viadanese n.	-1	-18	↓

## Indicazioni Cantine S. di Pianura



Varietà Consigliate	Varietà indifferenti	Varietà Sconsigliate
<b><u>L. salamino →9/9</u></b>		
L. di Sorbara →6/9	L. di Sorbara →3/9	
Lambrusco oliva →6/9	Lambrusco oliva →3/9	
Ancellotta →5/9		Ancellotta →4/9
Lambrusco Marani →3/9	Lambrusco Marani →2/9	Lambrusco Marani →4/9
Lambrusco Maestri →2/9	Lambrusco Maestri →3/9	Lambrusco Maestri →4/9
L. Viadanese →2	L. Viadanese →4	
	<b><u>Malbo gentile →5/9</u></b>	Malbo gentile →4/9
	L. grasparossa →4/9	<b><u>L. grasparossa →5/9</u></b>

# Indicazioni Cantine S. di Collina



Varietà Consigliate	Varietà indifferenti	Varietà Sconsigliate
<u>Malvasia aromatica →3/3</u> <u>Spergola →3/3</u>		
Lambrusco oliva →2/3	Lambrusco oliva →1/3	
L. salamino →2/3 Lambrusco Marani →2/3 Lambrusco Maestri →2/3 Sauvignon →2/3 <u>L. Montericco →2</u>		L. salamino →1/3 Lambrusco Marani →1/3 Lambrusco Maestri →1/3 Sauvignon →1/3
Malbo gentile →1/3 L. grasparossa →1/3 Pinot bianco, Croatina, L. di Sorbara, L. Barghi →1		Malbo gentile →2/3 L. grasparossa →2/3
	<u>Ancellotta →2/3</u>	Ancellotta →1/3
		Chardonnay →1 <u>Cabernet sauv. →3/3</u> <u>Marzemino →3/3</u>

## Esempio di cambio direttive: l'allargamento a est: Cantine Riunite & CIV



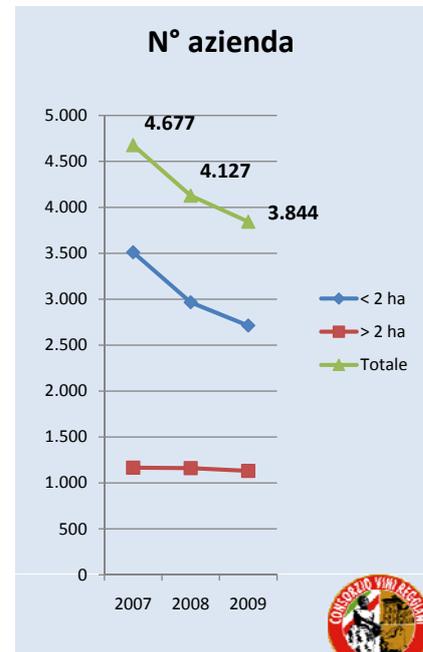
Varietà Consigliate	Varietà indifferenti	Varietà Sconsigliate
<b>Lambrusco salamino</b> → vino base  Lambrusco Marani → zone adatte; ancora il 65% del vino lambrusco  Lambrusco di Sorbara → necessita di più quantità; meglio la zona fabbrica e campagnola  Lambrusco oliva → alternativa	<b>Lambrusco Maestri</b> → uva difficile, meglio un vino L. Marani fatto bene che un L. Maestri fatto male; consigliato solo in zona collinare  L. viadanese → poco conosciuto  Pignoletto → poco conosciuto  Marzemino  Montuni	<b>Malbo Gentile</b> → problemi di mercato; poche prove  Ancellotta → quantità sufficiente  L. grasparossa → meglio in zona collinare, quantitativi già sufficienti per provenienza modenese e cantine collinari



# QUALE FUTURO?



- Il lambrusco reggiano del futuro: un vino formato ancora da molte varietà?
- La base ideale del futuro lambrusco sarà il Lambrusco salamino?
- Cosa accadrà tra 10 anni se il 30% della superficie sarà costituito da L. salamino?
- E se l'Ancellotta scendesse sotto il 30%?
- E se invece ci ritrovassimo con un numero molto elevato di ettari di L. Maestri e L. oliva?
- E se il Lambrusco Marani scomparisse?
- E se molta della variabilità genetica del territorio (legata ai vecchi impianti), rappresentata da uve rosse e bianche miste, seguissero lo stesso destino?
- Cosa si può fare davanti a rapidi mutamenti di mercato?

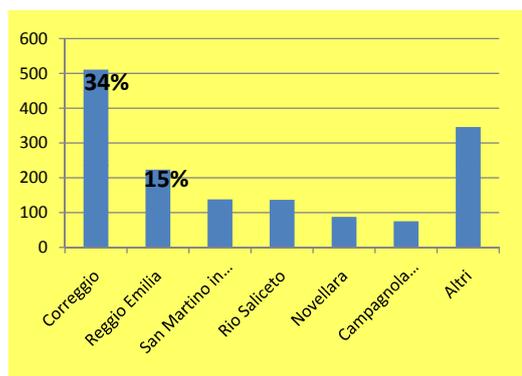


## La varietà del futuro: il Lambrusco salamino

- Attitudine : ottima come base per lambrusco, ma anche per la produzione di rossissimo ; attualmente presente su 1.518 ha, pari al 19%
- Vocazionalità (zone): attualmente il comune dove si trova più salamino è Correggio, seguito da Reggio Emilia, S. Martino in Rio e Rio Saliceto
- Problemi: varietà delicata, sensibile in particolare a Botrite e Mal dell'esca (varietà su cui si deve concentrare la sperimentazione); problemi legati al cambiamento climatico ed alle forme di allevamento
- Età del vigneto salamino: buona



# La varietà del futuro: il Lambrusco salamino



## Metodi di contenimento Botrite e Mal dell'Esca

### Essenziali i metodi agronomici:

#### Botrite:

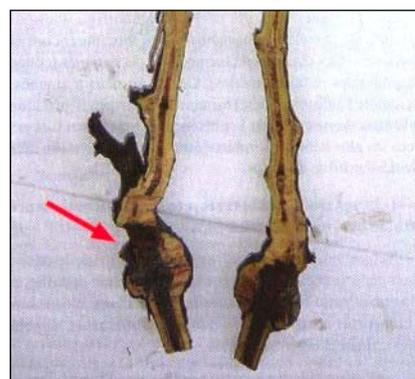
evitare forzature con concimazioni azotate,  
evitare forzature tramite irrigazione; in caso di stagioni a forte siccità sembra invece essere necessaria una irrigazione preinvaiaura  
Evitare addensamenti eccessivi di chiome, e favorire pratiche di contenimento della vigoria  
Gestire il suolo con inerbimenti e/o diserbi; evitare le lavorazioni  
*Buoni risultati con la potatura meccanica*

#### Mal dell'esca:

Potare quando la vite è in un umore;  
Evitare tagli grossi e potare sempre su legno di 2/3 anni;  
Disinfettare le forbici o i tagli eseguiti, specie quelli grossi;  
*Buoni risultati con la potatura meccanica*

#### Consigli per l'impianto:

Impiantare con sesti d'impianto più stretti (negativo per botrite)  
Evitare forme d'allevamento a spalliera su terreni troppo fertili  
Uso di barbatelle di 2 anni per il rimpiazzo  
Evitare terreni troppo fertili





# Quali sono le zone migliori per il L.salamino? ...la zonazione di pianura

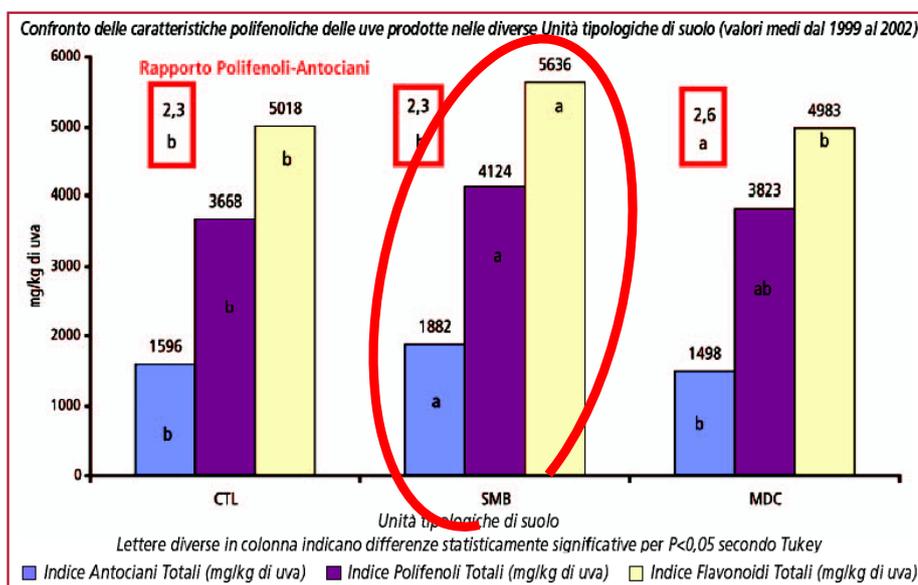
Valori medi delle tesi allo studio e delle annate (1998-2002): parametri vegeto-produttivi e qualitativi del mosto

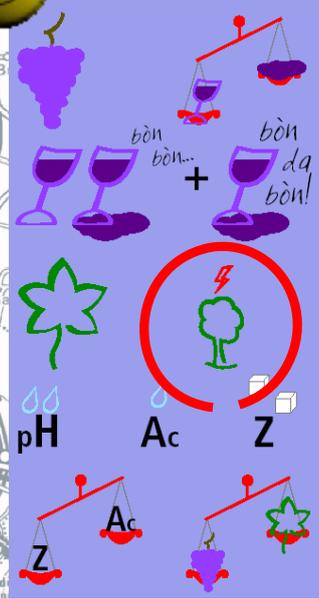
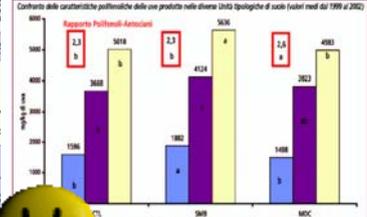
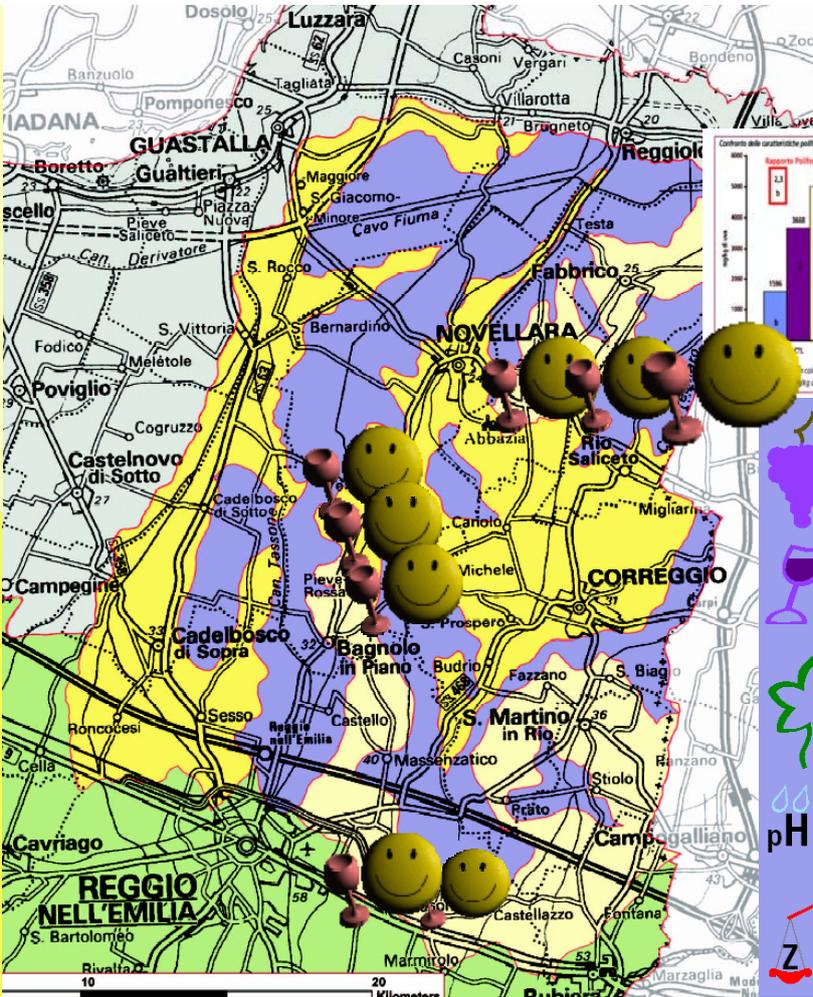
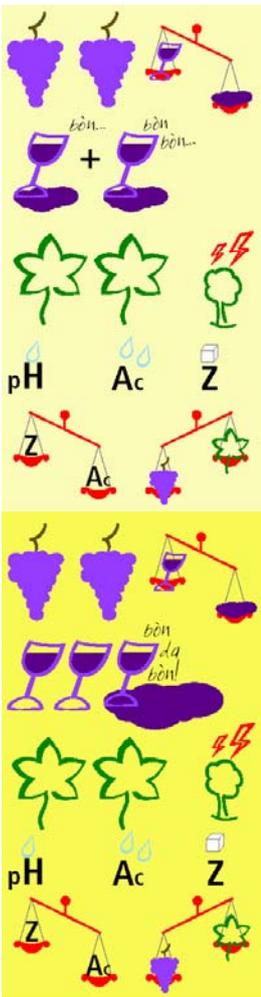
Fonti di Variazione	Produz. Kg/pta	Produz. Kg/m	P.m. grapp. g	Zucch. ° Brix	Acidità tit. g/l	pH	Indice Z/A	Indice mg/kg di uva	Rapporto Pol./Ant.	Peso legno Kg/pta	Indice Ravaz	Fertilità gemme													
Anno	1998	23,2	8,4	156	19,8	11,9	2,80	16	-	-	-	-	1,3	18	1,9										
	1999	35,1	11,4	168	-	-	-	-	1461	3664	4762	2,5	1,7	22	3,1										
	2000	29,9	10,1	158	18,7	10,4	2,93	17	1570	3528	5438	2,3	2	16	2,4										
	2002	20,8	7,2	139	-	-	-	-	1969	4431	5385	2,3	-	-	2,3										
Sign.	****	****	n.s.	*	***	****	n.s.	****	****	*	*	**	*	*	****										
Suolo (Uts)	CTL	30,1	a	9,8	ab	167	18,9	11,6	a	2,87	b	16	b	1596	b	3668	b	5018	b	2,3	b	1,9	a	19	2,6
	SMB	31,0	a	10,4	a	148	18,8	11,2	a	2,82	b	16	b	1882	a	4124	a	5636	a	2,3	b	1,9	a	19	2,6
	MDC	22,5	b	8,1	b	148	19,9	9,8	b	2,98	a	20	a	1498	b	3823	ab	4983	b	2,6	a	1,3	b	19	2,3
	Sign.	***	**	n.s.	n.s.	***	****	**	**	*	*	*	**	**	n.s.	n.s.	n.s.	n.s.	n.s.	****	**	n.s.	n.s.		
AnnoSuolo	Sign.	n.s.	n.s.	n.s.	**	*	n.s.	*	n.s.	n.s.	n.s.	n.s.	n.s.	n.s.	n.s.	n.s.	n.s.	n.s.	****	**	n.s.	n.s.			

\*: P<0,05; \*\*: P<0,01; \*\*\*: P<0,001; \*\*\*\*: P<0,0001; lettere diverse in colonna indicano differenze statisticamente significative per P<0,05 secondo Tukey



# Quali sono le zone migliori per il L.salamino? ...la zonazione di pianura

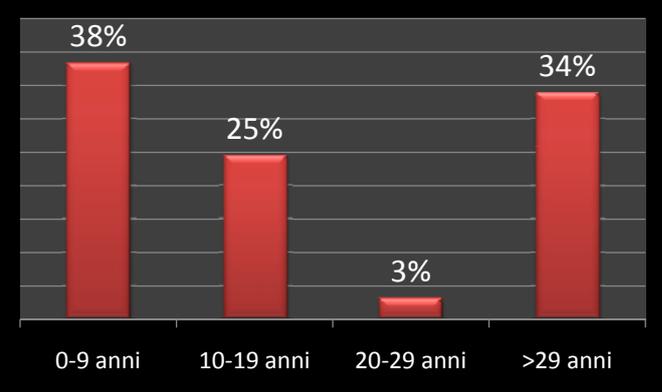
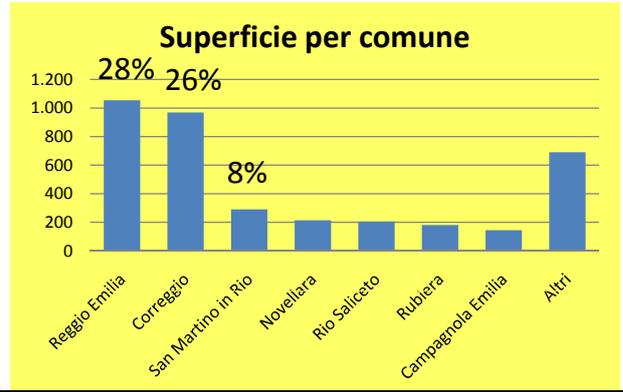




## Quali percentuali in futuro per l'Ancellotta?

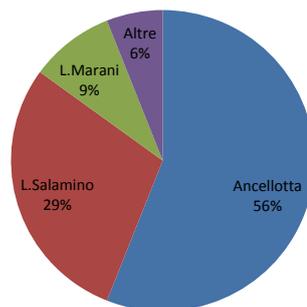


- Attualmente l'Ancellotta in provincia risulta essere coltivata su 3.749 ettari, pari a circa il 47% della superficie vitata
- E' maggiormente presente nei comuni di Reggio Emilia e Correggio, meno negli altri
- Le cantine stimano che la percentuale ottimale dovrebbe attestarsi intorno al 30-40% (da cui occorrerebbe un calo di circa il 10%, pari a circa 800 ha)
- La nuova DOC "Reggiano rosso", permetterebbe una riduzione del quantitativo di Ancellotta (dal 30% al 60%)
- Età del vigneto Ancellotta
- Esistono prodotti alternativi per l'Ancellotta, per cui si può evitare di ridurre le superfici?



## Dove lasciare o incrementare l'Ancellotta e dove toglierla?

Cantina Sociale S. Martino in Rio



Gli aspetti da considerare sono principalmente due:

1. Quali sono le "Terre" migliori
2. Dove conferisce il viticoltore, ovvero qual è la politica commerciale della cantina e la quantità di prodotto annualmente conferita

Cantine dove l'impianto di Ancellotta è sconsigliato o indifferente (per lo più perché già in quantità sufficiente):

*Cantina Sociale di Gualtieri; Cantina Sociale di Masone-Campogalliano; Cantine Riunite; Cantina Sociale di Puianello e Coviolo; Cantina Sociale di S.Martino in Rio; Cantina Sociale di Arceto; Cantina Sociale Due Torri*

Cantine dove l'impianto di Ancellotta è consigliata **con cautela** (nel rispetto della zona e dell'equilibrio aziendale)

*Cantina Sociale di Carpi; Nuova Cantina Sociale di Correggio; Cantina Sociale di Rolo; Cantina Sociale di Prato; Cantina Centro di Massenzatico*

## Zonazione di pianura



Valori medi delle tesi allo studio e delle annate (1998-2002): parametri vegeto-produttivi e qualitativi del mosto

Fonti di Variazione	Prod. Kg/pta	Prod. Kg/m	P.m. grapp. g	Zucch. ° Brix	Acidità tit. g/l	pH	Indice Z/A	Indice Antociani Totali mg/kg di uva	Indice Polifenoli Totali mg/kg di uva	Indice Flavonoidi Totali mg/kg di uva	Peso legno di potatura Kg/pta	Indice Ravaz	Fertilità gemme
Anno	1998 27,2	8,44	138	19,3	8,5	3,1	2,3	2345	4891	6627	2,2	13	1,6
	1999 32,8	9,81	147	18,9	8,9	3,01	2,1	2469	4418	6585	2,8	13	2,2
	2000 29,7	8,63	144	-	-	-	-	2784	4579	7437	2,9	11	2,1
	2002 21,9	6,4	135	18,6	9,9	3,07	1,8	-	-	-	-	-	2,0
Sign.	****	****	n.s.	n.s.	*	n.s.	n.s.	*	*	*	*	n.s.	****
Suolo	CTL 30,5 a	9,1 a	144 n.s.	18,2 b	9,9 a	3,04 b	1,8 b	2370 b	4202 b	6603 n.s.	2,4 b	14 a	2,1 a
	SMB 29,3 a	7,9 b	138 n.s.	19,6 a	8,9 ab	3,03 b	2,2 ab	2857 a	5138 a	7115 n.s.	3,2 a	10 b	1,9 b
	MDC 23,5 b	8 b	140 n.s.	19,8 ab	7,7 b	3,17 a	2,6 a	2322 b	4701 ab	6896 n.s.	2,1 b	13 a	1,8 b
	Sign.	***	***	n.s.	*	***	**	*	***	****	n.s.	****	****
AnnoXSuolo	Sign. n.s.	n.s.	n.s.	n.s.	n.s.	*	n.s.	n.s.	*	*	**	**	n.s.

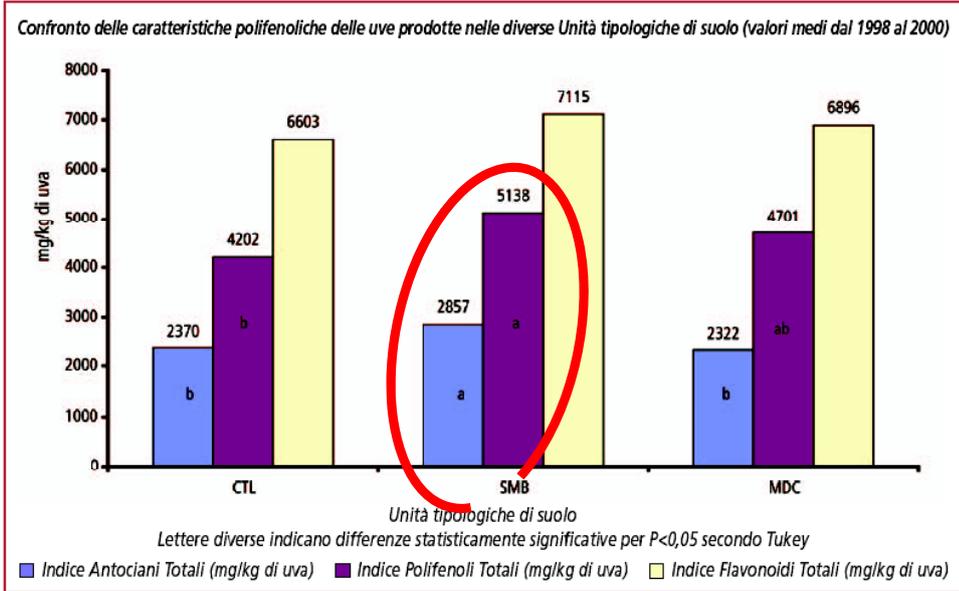
\*: P<0,05; \*\*: P<0,01; \*\*\*: P<0,001; \*\*\*\*: P<0,0001; lettere diverse in colonna indicano differenze statisticamente significative per P<0,05 secondo Tukey

Zone a maggiore vocazione:

Suoli SMB/SEC, prevalentemente limosi e calcarei

"Terre calcaree dei dossi fluviali" [www.regione.emilia-romagna.it](http://www.regione.emilia-romagna.it)

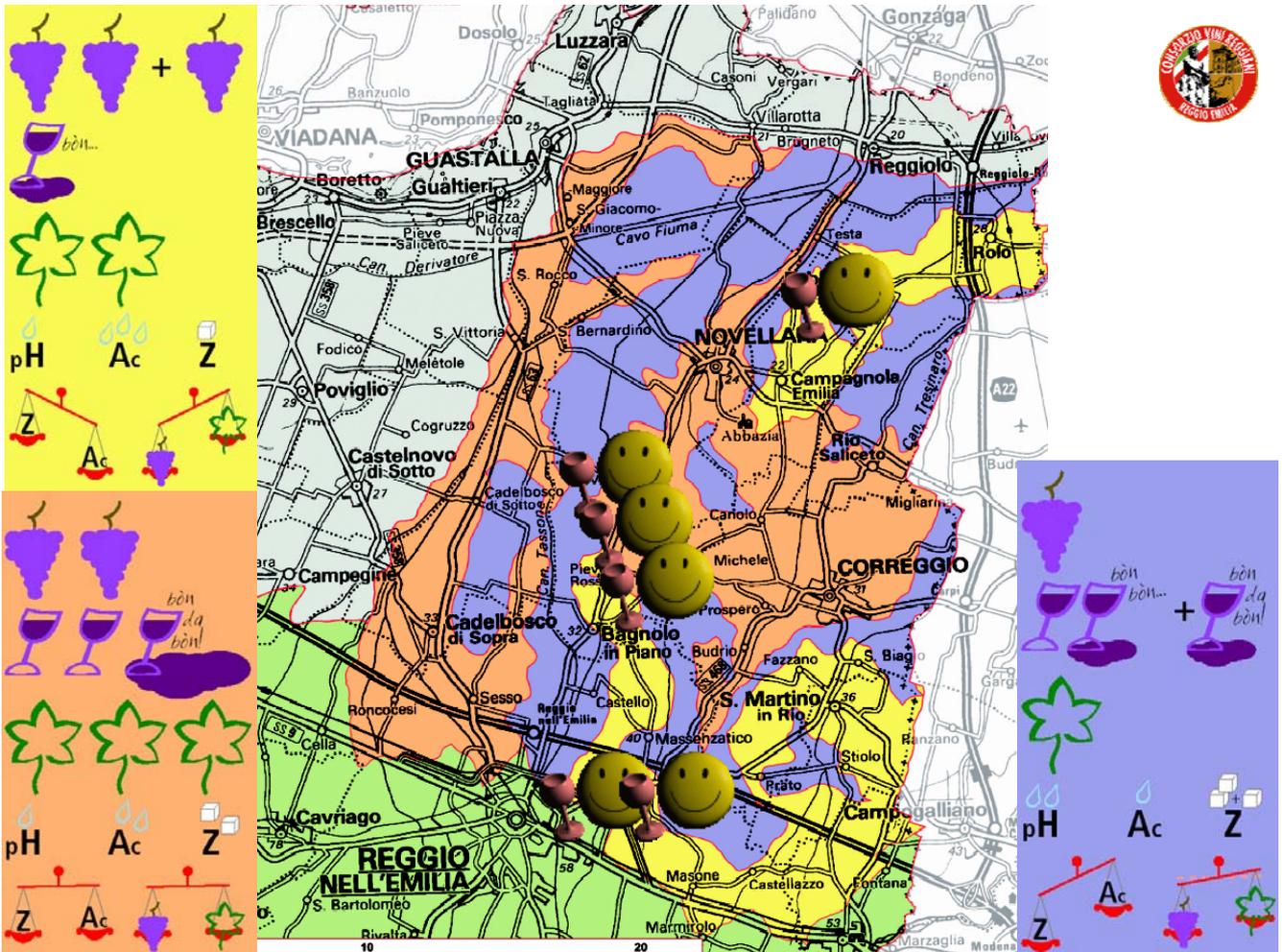
# Zonazione di pianura



Zone a maggiore vocazione:

Suoli SMB/SEC, prevalentemente limosi e calcarei

“Terre calcaree dei dossi fluviali” [www.regione.emilia-romagna.it](http://www.regione.emilia-romagna.it)

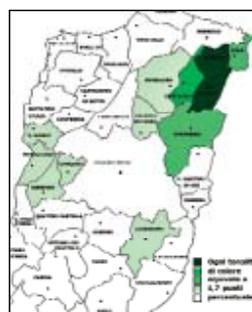
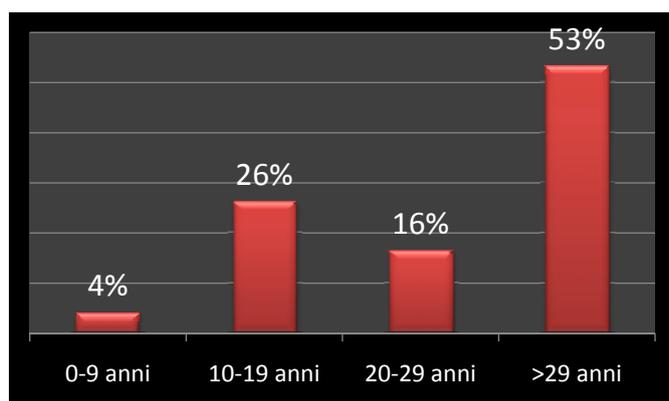


## Occorre essere onesti: il Marani è ancora uno dei vitigni più utilizzati per il nostro vino

- Se guardiamo i prodotti “Lambrusco” sul mercato, il Lambrusco Marani sembra essere quasi onnipresente
- Tutti sono d'accordo in un suo utilizzo come lambrusco bianco
- Anche per questo vitigno ci sono zone migliori e peggiori: le zone tipiche sono la bassa pianura, in comuni come Campagnola e Fabbrico e la collina
- I vigneti sono vecchi



## Occorre essere onesti: il Marani è ancora uno dei vitigni più utilizzati per il nostro vino





# Una alternativa possibile: il L. Oliva

- Alcuni enologi ricercano varietà dalla buccia spessa in alternativa a L. salamino (caratterizzato da una buccia sottile); quest'ultimo vitigno non sempre infatti raggiunge caratteristiche qualitative ottimali, soprattutto negli ultimi anni (prodotti solo zuccherini e poco altro)
- Tra le varietà alternative a buccia spessa figurano l'Oliva, il Lambrusco di Sorbara ed il Lambrusco Viadanese (ed anche il Lambrusco Barghi)
- Alcune di queste varietà sembrano dare interessanti risultati anche su suoli molto fertili



Varietà	Ettari	Comuni con più superficie
L. Oliva	55 ettari	Novellara (26%; 14 ha), Rio Saliceto (10 ha), Fabbrico (8 ha)
L. di Sorbara	44 ettari	Correggio (23%; 10ha)
L. Viadanese	5 ettari	Reggio Emilia (30%)

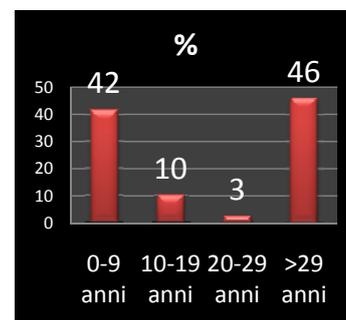
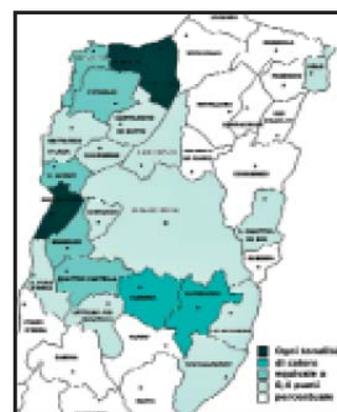


# Il L. Maestri è buono?



*L. Maestri 45%,  
L. Marani 45%,  
Ancellotta 10%*

- Il L. Maestri è un'uva di difficile lavorazione, in quanto tende a manifestare note amare indesiderate
- Anche i profumi, più tendenti al fruttato che al floreale, tendono a non essere fini, ma piuttosto grezzi
- Le condizioni di collina, o di terreni a ridotta fertilità permettono una maturazione adeguata dei vinaccioli e delle componenti aromatiche, non raggiungibili in terreni fertili di pianura
- L'area di diffusione storica del L. Maestri è infatti l'area collinare e alcuni comuni particolari della bassa quali Gualtieri e Boretto
- La superficie totale reggiana è di 483 ha, ed è la 4° varietà per importanza; i comuni più vitati sono...
- Rientra in molti vini di collina e pianura



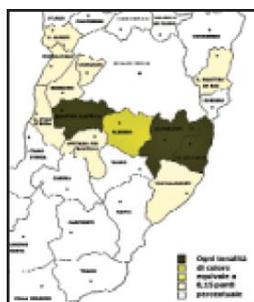
# Malbo gentile: aiuto!



- Malbo gentile: varietà autoctona dalla elevata duttilità, utilizzata sia per la produzione di vini frizzanti (anche amabili) che per la produzione di vini fermi e passiti
- Recenti studi condotti dal Consorzio Vini in collaborazione con l'Università di Modena e Reggio E., hanno evidenziato che la varietà è "maschiosterile" e ha bisogno di un impollinante, a non più di 10 metri di distanza. Sono risultati validi la Sgavetta, l'Ancellotta, il L.Maestri, il L. grasparossa e il L. Salamino, meno il Marzemino
- Il problema più rilevante non è rappresentato tanto dal prodotto, che comunque sembra avere i migliori risultati verso l'area collinare, ma piuttosto dalla sua classificazione commerciale: se infatti supera il 15% della DOC "Reggiano" Lambrusco, non si può avvalere neanche della qualifica IGT "Emilia" Lambrusco
- Attualmente sul territorio sono presenti circa 157 ha, pari al 2%; è la settima varietà per importanza
- Se ne rammenta l'elevata sensibilità alla peronospora e la necessità di una potatura lunga; non è inoltre adatto a terreni troppo fertili



# Addio Lambrusco grasparossa?



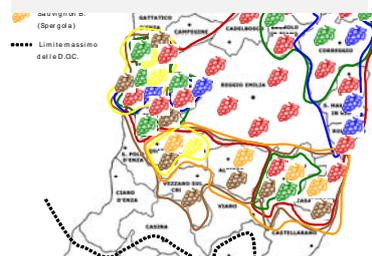
- Cresciuto tantissimo negli ultimi 10 anni, diventando la quinta varietà del reggiano, con 287 ha (pari a circa il 4%) sembra oggi non essere più così ricercato
- Le motivazioni principali sono: l'aver raggiunto quantitativi sufficienti di produzione per il mercato; una qualità in pianura non eccellente (alcuni enologi indicano la zona di Correggio migliore di Campagnola e Fabbrico), e inferiore a quella collinare; una maturazione così tardiva da rappresentare in cantina un problema gestionale (costi elevati)
- Altri interrogativi sono: l'acidità bassa del mosto, legata ai cambiamenti climatici, può rappresentare un problema?
- Nonostante questo, il 67% dei vigneti è attualmente sotto i 10 anni, quindi sentiremo ancora parlare di questa varietà...



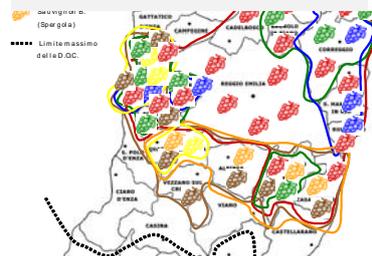
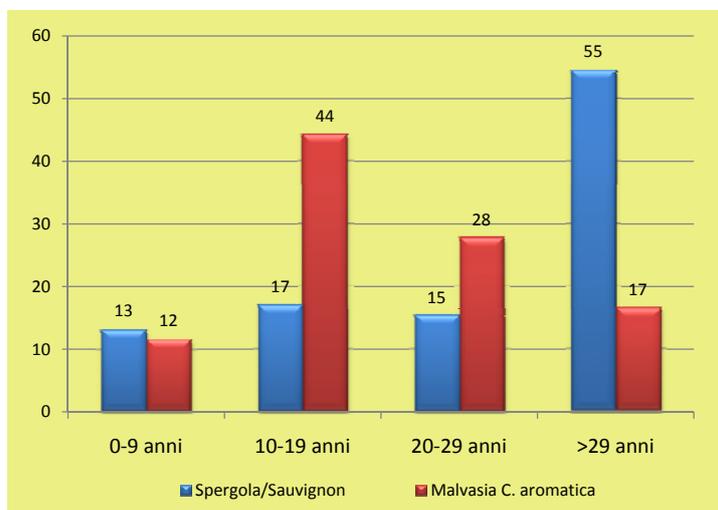
# La scommessa bianca



- **La collina sta puntando molto sulla Spergola e sulla Malvasia di Candia aromatica; anche alcune cantine di pianura cercano varietà a bacca bianca da diffondere sul territorio pianeggiante**
- In provincia sono presenti pochi ettari di uva bianca, solo 400 ha complessivi, pari a circa il 5% della superficie vitata
- Dal 2000 ad oggi la superficie di uva bianca è diminuita di 125 ettari, in particolare per le bianche meno importanti
- Al di là di Malvasia di C. aromatica e Spergola, nel reggiano sono presenti altre varietà a bacca bianca, in particolar modo Albana, Chardonnay, Greco, Garganega, Malvasia bianca (non aromatica), Sauvignon, Moscato bianco e giallo, Pinot bianco, Tocai friulano, Trebbiano giallo, T. modenese, T. romagnolo, T. toscano, e Verdea
- In pianura è famosa la "Bianca di Poviglio" = Trebbiano toscano; in collina l'"occhio di gatto" = Tocai; i Trebbiani li troviamo un po' dappertutto;
- Interessante per la pianura potrebbe essere il Pignoletto
- Molte varietà bianche sono vecchie
- E' opportuno osservare a confronto l'età della Malvasia di C. aromatica e l'età di Spergola/Sauvignon
- La zona tipica...



# La scommessa bianca



# Addio varietà internazionali?

Varietà nazionali ed internazionali sono sempre state poco presenti nel nostro comprensorio

Varietà	2000 ha	2009 ha	Diff. ha	Diff %	
Bonarda n.	15,4	9,6	-6	-37	↓
Cabernet franc n.	1,1	0,3	-1	-73	↓
Cabernet sauvignon n.	30,5	91,5	61	200	↑
Carmènere n.	0,0	0,4	0	-	
Chardonnay b.	12,8	17,3	5	36	↑
Croatina n.	21,4	17,1	-4	-20	↓
Marzemino n.	36,3	101,6	65	180	↑
Merlot n.	13,9	12,6	-1	-10	↑↓
Pinot grigio g.	6,7	0,9	-6	-87	↓
Pinot nero n.	7,2	13,1	6	82	↑
Pinot bianco b.	20,6	16,6	-4	-19	↓
Sangiovese n.	12,7	7,8	-5	-38	↓

## I vitigni di nicchia per la viticoltura reggiana d'eccellenza

- Alcune cantine puntano su prodotti di nicchia, ottenuti da particolari varietà autoctone, poco diffuse e legate al territorio, e soprattutto caratterizzati da caratteri sensoriali ben specifici e riconoscibili. Ad esempio, la Cantina sociale di Gualtieri propone la "Fogarina"; la Cantina sociale di Puianello punta invece su L.Barghi e Termarina; la cantina privata di Rinaldini sul "Picol Ross", ecc.
- **Fogarina, Picol Ross, Termarina, Lambrusco Barghi, Perla dei Vivi, Sgavetta, Uva Tosca (Malbo gentile), sono i vitigni più interessanti**
- In un futuro, dato il progressivo riscaldamento globale che sembra determinare cali di acidità dei mosti e aumento degli zuccheri, l'impianto di Fogarina in diverse zone della bassa reggiana
- Il Lambrusco Barghi, trovato in molti comuni, anche della bassa, sembra un vitigno molto promettente in quanto utilizzabile addirittura come base, e non solo da taglio
- La Sgavetta sembra dia prodotti di collina particolarmente apprezzabili
- Ovviamente, occorre che vi sia una specifica volontà delle cantine per puntare e promuovere tali prodotti

**Fogarina**



**Termarina**



**Lambrusco Barghi**



**Perla dei Vivi**



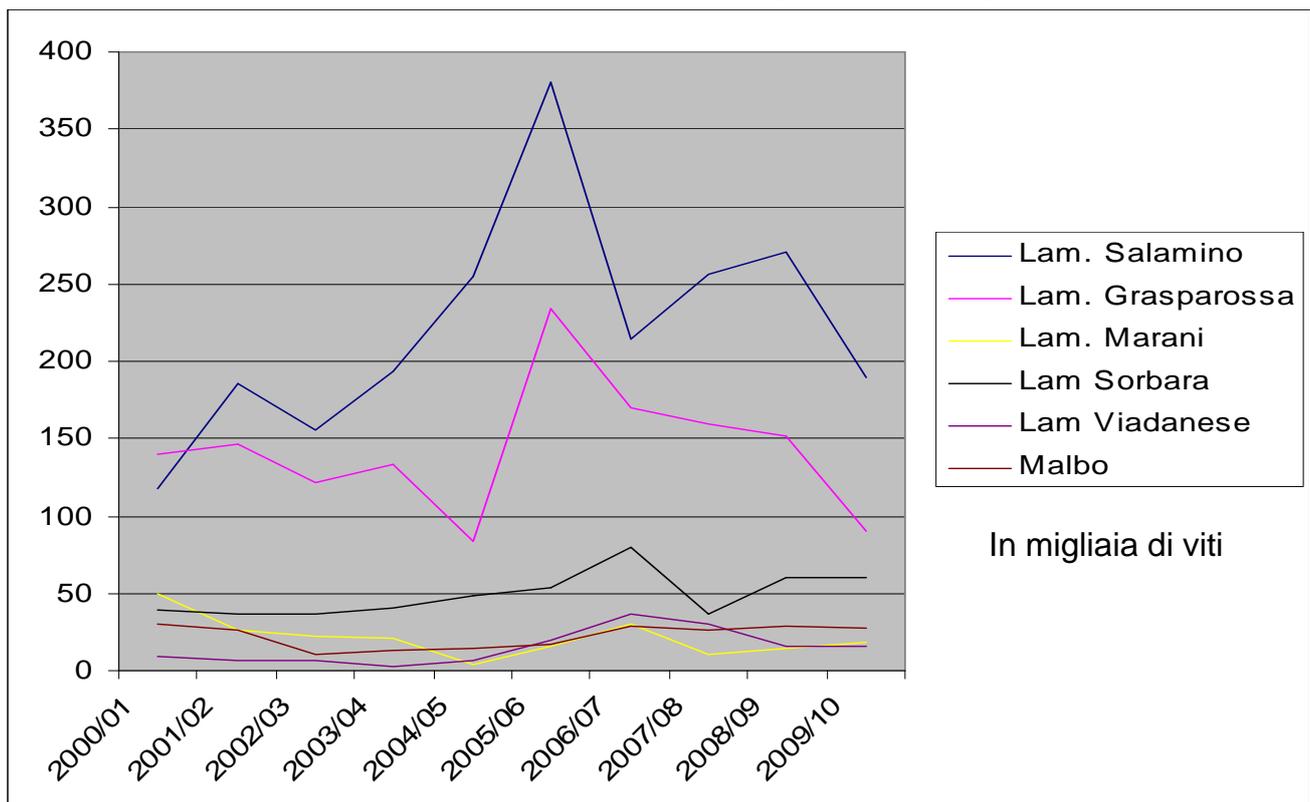
Grazie per  
l'attenzione...

# VCR

## 'Le nuove Selezioni VCR'

Reggio Emilia 4 febbraio 2010

## Statistiche vendite VCR



# LAMBRUSCO GRASPAROSSA

## R 1

Omologato nel 1969.

Clone di grande vigoria. Il grappolo è medio, alato, **semicompatto**. Produzione buona e costante. Ottima la resistenza alla botrite. Il grado zuccherino è alto. Dà un vino di colore vivo intenso con profumo fruttato ideale per la spumantizzazione.

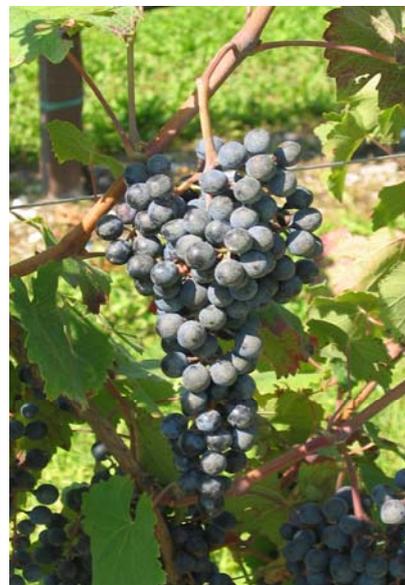


# LAMBRUSCO GRASPAROSSA

## VCR 442

### Lambrusco Grasparossa VCR 442

Il clone appartiene al tipo a raspo rosso, **semispargolo**, a vigoria media e produzione buona e costante. Ottima la resistenza alla botrite. Il grado zuccherino è alto. Dà un vino di colore vivo e di intenso profumo caratteristico, fruttato e la spiccata acidità conferisce una particolare finezza.



# LAMBRUSCO GRASPAROSSA

## VCR 442

VARIETA	CLONE	FORMA ALLEV.	CEPPI/ HA	P.MEDIO PIANTA Kg	PROD. t/Ha	BRUX	AC.TOT . % ac.tart.	pH MOSTO
LAMBRUSCO GRASP.	ST.	GUYOT	3700	3,7	13,69	22,2	8,7	3,19
LAMBRUSCO GRASP.	VCR 442	GUYOT	3700	3,83	14,2	23,2	8,1	3,5

VARIETA'	CLONE	PROV.	AC.TO TALE VINO g/l	AC.TAR . VINO (g/l)	AC.MA L.VINO (g/l)	pH VINO	ESTRA TTO NETTO (g/l)	FLAVO NOIDI (mg/l)	ANTOC.	POLIF TOT.
LAMBRUSCO GR.	ST.	VENETO	5,3	1,7	0,01	3,92	28,2	1680	1125	2760
LAMBRUSCO GR.	VCR 442	VENETO	5,7	1,6	0,1	3,97	27,1	1590	1034	2439



# LAMBRUSCO SALAMINO

## R 5

Selezionato a Bomporto nel 1969  
 Il clone presenta un grappolo semicompatto, di medio piccole dimensioni munito di un'ala evidente, l'acino è medio.

**La fertilità è superiore alla media.**  
 Buono il grado zuccherino e alta l'acidità totale, **buona la resistenza alla botrite.** Alla degustazione, ottima è la sensazione di **fruttato** e l'acidità sostenuta lo rende particolarmente idoneo al taglio in vini frizzanti.



# LAMBRUSCO SALAMINO

## VCR 1

Selezionato a Bomporto  
Il clone presenta un grappolo semicompatto, di medie dimensioni munito di **grossa ala**, l'acino è medio con buccia consistente. Medio alta la fertilità ed ottima e costante la produttività. **Maturazione leggermente anticipata**, buono il grado zuccherino e l'acidità fissa, **notevole la resistenza alla botrite**. Alla degustazione, ottima è la sensazione finale di **fruttato** con intense note di **marasca**.



# LAMBRUSCO SALAMINO

## VCR 20

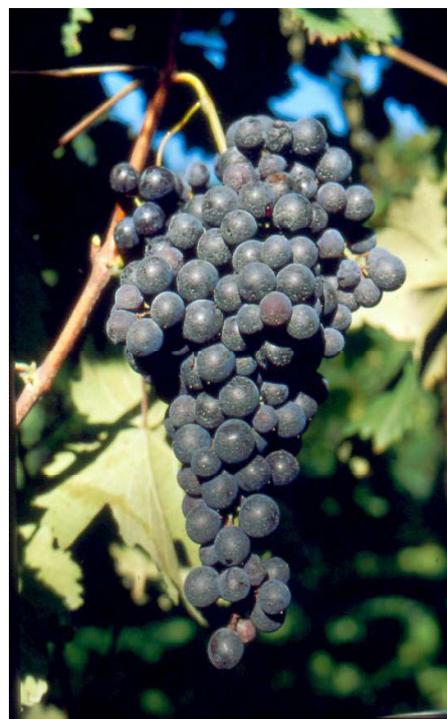
Selezionato a Rio Saliceto  
Il clone presenta un grappolo di **dimensioni minori alla media** con forma tronco conica munito di **due ali**, l'acino è di medio-piccole dimensioni con buccia consistente. Media la fertilità ed ottima la produttività. Maturazione nella media della popolazione, buono il grado zuccherino e l'acidità fissa. Alla degustazione, ottima è la freschezza e la presenza di **note floreali** che accompagnata a una decisa sapidità che conferiscono al vino struttura e intensità.



# LAMBRUSCO SALAMINO

## VCR 23

Selezionato a Rio Saliceto  
 Il clone presenta un grappolo semicompatto, di dimensioni leggermente inferiori alla media munito di **corta ala**, l'acino è medio con buccia consistente.  
**Ottima la resistenza alla botrite**  
 Media la fertilità ed ottima la produttività.  
 Maturazione leggermente anticipata, ottimo il grado zuccherino e l'acidità fissa, si distingue per la maggiore intensità colorante. Alla degustazione preminenti al gusto i caratteri di corpo, persistenza e lunghezza del retrogusto



# LAMBRUSCO SALAMINO

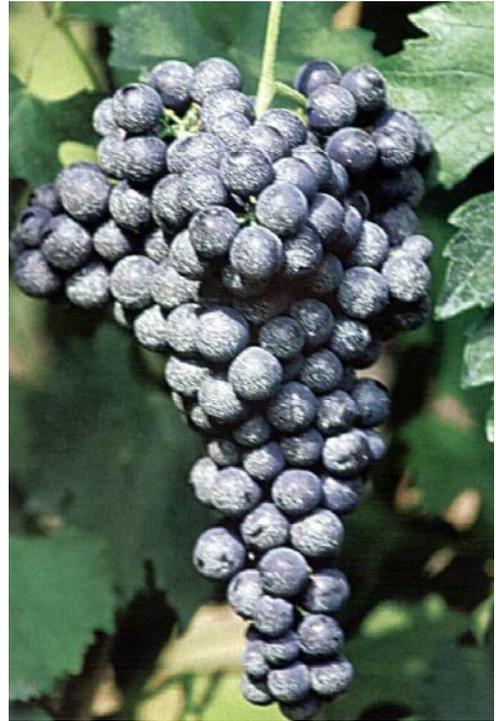
VARIETA	CLONE	FORMA ALLEV.	CEPPI/ HA	P.MEDIO PIANTA Kg	PROD. t/Ha	BABO	AC.TOT .% ac.tart.	pH MOSTO
LAMB. SALAMINO	ST.	GUYOT	2380	4,5	10,3	16,4	8,6	3,13
LAMB. SALAMINO	VCR 1	GUYOT	2380	4.7	10.6	17.3	10,6	3,22
LAMB. SALAMINO	VCR 20	GUYOT	2380	4.8	10.5	17.2	11,0	3,14
LAMB. SALAMINO	VCR 23	GUYOT	2380	4.6	10.8	17.4	9.8	3,20

VARIETA'	CLONE	AC. TO TALE VINO g/l	AC. TAR . VINO (g/l)	AC. MA L. VINO (g/l)	pH VINO	ESTRA TTO NETTO (g/l)	FLAVO NOIDI (mg/l)	ANTOC.	POLIF TOT.
LAMB. SALAMINO	ST.	5,4	1,5	0,2	3,44	25,3	854	550	2560
LAMB. SALAMINO	VCR 1	6.3	1.7	0.5	3.62	28.1	960	583	2630
LAMB. SALAMINO	VCR 20	6.2	1.8	0.5	3.58	29.6	1040	583	2630
LAMB. SALAMINO	VCR 23	6.3	1.9	0.6	3.55	29.3	880	495	2470

DATI RELATIVI ALLA VENDEMMIA 2001

# ANCELOTTA R 2

Clone molto vigorioso, grappolo medio piramidale, alato semispargolo, privo di acinellatura con acino medio. **Ottimo il grado zuccherino** e buona l'acidità totale. Il sapore è neutro, il vino presenta buona struttura adatto al taglio data l'elevata intensità colorante con sentori di **marasca**.



# ANCELOTTA VCR 540

Clone di media vigoria, produttivo, **resistente alla siccità**, grappolo medio cilindrico, alato semispargolo, privo di acinellatura con acino piccolo. Ottimo il grado zuccherino e buona l'acidità totale. Dà ottimi vini strutturati e di corpo particolarmente adatti al taglio data l'elevata intensità colorante con sentori di **frutti rossi, ciliegia e marasca**.



# ANCELOTTA

VARIETA	CLONE	P.MEDIO PIANTA Kg	PROD. t/Ha	BABO	AC.TOT % ac.tart.	pH MOSTO
ANCELOTTA	ST.	4,6	13,6	16,6	9,4	3,84
ANCELOTTA	VCR 540	4.7	14.3	17.4	10,4	3,92

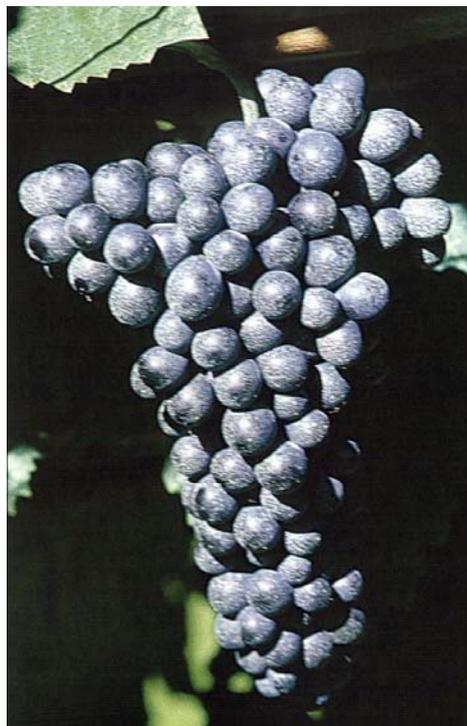


VARIETA'	CLONE	AC. TO TALE VINO g/l	AC. TAR VINO (g/l)	AC. MA L. VINO (g/l)	pH VINO	ESTRA TTO NETTO (g/l)	FLAVO NOIDI (mg/l)	ANTOC.	POLIF TOT.
ANCELOTTA	ST.	6,0	1,7	0,06	3,72	24,5	3472	938	3850
ANCELOTTA	VCR 540	5.3	1.81	0.06	3.84	29.1	2520	819	2530

DATI RELATIVI ALLA VENDEMMIA 2005

## LAMBRUSCO MAESTRI VCR 1

Il clone appartiene al tipo a grappolo medio, alato, semicompatto o semispargolo, che induce una **buona resistenza alle crittogame**; acino medio-piccolo, fortemente colorato, pressoché assente l'acinellatura verde. Dà un vino provvisto di un buon profumo, intensamente colorato, di buona gradazione alcolica.



# LAMBRUSCO MAESTRI

VARIETA	CLONE	FORMA ALLEV.	CEPPI/ HA	P.MEDIO PIANTA Kg	PROD. t/Ha	BABO	AC.TOT .% ac.tart.	pH MOSTO
LAMB. MAESTRI	ST.	GUYOT	2380	4,5	10,3	17,4	8,5	3,03
LAMB. MAESTRI	VCR 1	GUYOT	2380	4.6	10.9	20.3	9,0	3,14

VARIETA'	CLONE	AC. TO TALE VINO g/l	AC. TAR . VINO (g/l)	AC. MA L. VINO (g/l)	pH VINO	ESTRA TTO NETTO (g/l)	FLAVO NOIDI (mg/l)	ANTOC.	POLIF TOT.
LAMB. MAESTRI	ST.	5,4	1,4	0,2	3,34	28,6	1124	590	3325
LAMB. MAESTRI	VCR 1	5.5	1,5	0,7	3,75	31,6	1360	650	3470

DATI RELATIVI ALLA VENDEMMIA 2001

## MALBO GENTILE VCR 68

Selezionato a Formigine

Il clone presenta un grappolo di **dimensioni nella media** con forma cilindrico piramidale munito di due ali, l'acino è di medio-piccole dimensioni con **buccia consistente** che lo rende indicato per l'appassimento.

Ottima la fertilità ed ottima la produttività. Maturazione nella media della popolazione, buono il grado zuccherino e ottima l'acidità fissa e la dotazione in antociani.

Alla degustazione il vino si presenta con alta struttura e intensità.



# MALBO GENTILE VCR 69

Selezionato a Formigine

Il clone presenta un grappolo di **medio-piccolo** dimensioni con forma cilindrico piramidale munito di due ali, l'acino è di medie dimensioni con buccia consistente. Buona la fertilità ed buona la produttività. Maturazione nella media della popolazione, **ottimo il grado zuccherino e ottima l'acidità fissa e la dotazione in antociani.**

Alla degustazione il vino si presenta con note **speziate e fruttate.**



# MALBO GENTILE VCR 70

Selezionato a Formigine

Il clone presenta un grappolo di **dimensioni superiori** alla media con forma cilindrico piramidale allungati munito di due ali, l'acino è di grosse dimensioni con buccia consistente.

**Buona la fertilità ed ottima la produttività.** Maturazione nella media della popolazione, ottimo il grado zuccherino e ottima l'acidità fissa e la dotazione in antociani.

Alla degustazione il vino si presenta con intense note di **frutti rossi.**



# MALBO GENTILE

VARIETA	CLONE	FORMA ALLEV.	CEPPI/ HA	P.MEDIO PIANTA Kg	PROD. t/Ha	BRUX	AC.TOT .% ac.tart.	pH MOSTO
MALBO GENTILE	ST.	GUYOT	3333	3,4	11,3	23,4	7,6	3,73
MALBO GENTILE	VCR 68	GUYOT	3333	3,3	11	24,21	7,8	3,63
MALBO GENTILE	VCR 69	GUYOT	3333	2,9	9,86	25,2	7,2	3,62
MALBO GENTILE	VCR 70	GUYOT	3333	3,5	11,66	24,6	7,5	3,56

VARIETA'	CLONE	AC. TO TALE VINO g/l	AC. TAR. VINO (g/l)	AC. MA L. VINO (g/l)	pH VINO	ESTRA TTO NETTO (g/l)	FLAVO NOIDI (mg/l)	ANTOC.	POLIF TOT.
MALBO GENTILE	ST.	5,4	1,8	0,1	3,94	31,3	2205	1550	4460
MALBO GENTILE	VCR 68	5,3	1,8	0,1	3,95	31,4	2291	1612	4659
MALBO GENTILE	VCR 69	5,4	1,8	0,2	3,93	31,5	2217	1553	4262
MALBO GENTILE	VCR 70	5,4	1,7	0,1	3,94	30,8	2109	1482	4470

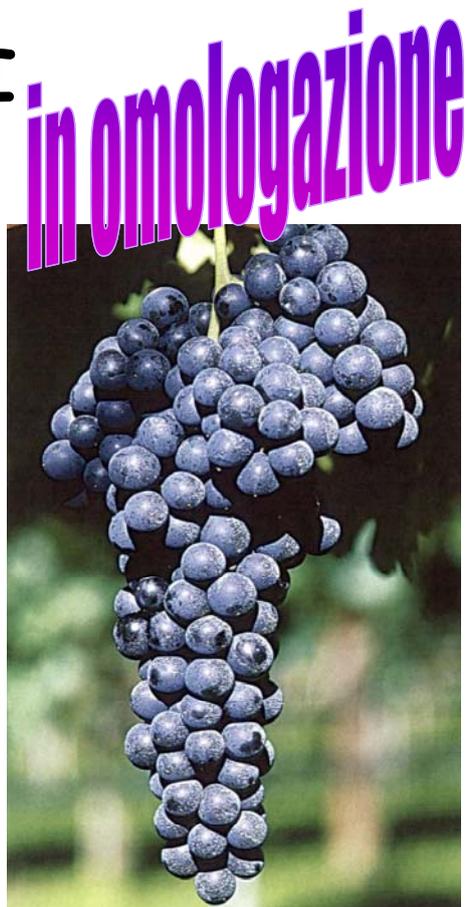
# LAMBRUSCO MARANI R 2

Selezionato a Fabbrico nel 1969  
 Il clone presenta un grappolo semispargolo, di medio grandi dimensioni.  
 La fertilità è superiore alla media. Medio il grado zuccherino e alta l'acidità totale,  
 Il vino presenta un intenso profumo **fruttato** e l'acidità sostenuta lo rende particolarmente idoneo al taglio in vini frizzanti.



# LAMBRUSCO MARANI VCR 335

Il clone ha grappolo lungo, semicompatto, senza acinellatura, a produzione abbondante e costante. Selezionato per la maggiore **consistenza della buccia**.



# LAMBRUSCO MARANI VCR 466

Il clone si presenta con grappolo di medie dimensioni a grappolo lungo, semispargolo, senza acinellatura, a produzione abbondante e costante. Selezionato per la conformazione del **grappolo poco compatto**.

*in omologazione*



# LAMBRUSCO SORBARA

## R 4

Selezionato a Bomporto nel 1969

Il clone presenta un grappolo semispargolo, di medie dimensioni alato l'acino è medio rotondeggiante. Nella media il grado zuccherino e l'acidità totale, sensibile alla colatura. Alla degustazione, ottimi i sentori floreali in particolare la viola, consistente. Buono il corpo ottimo per vini frizzanti ma ottimo anche vinificato come vino fermo.



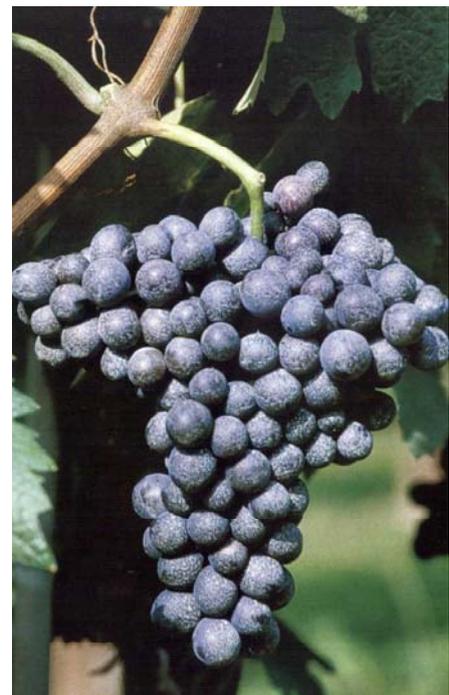
# LAMBRUSCO SORBARA

## VCR 20

Il clone riduce i problemi produttivi connessi alla colatura ed acinellatura

Nel vigneto di origine con filari alternati di salamino il peso medio del grappolo è 168 gr. Nel campo di conservazione del germoplasma dove non ci sono impollinatori specifici il peso medio del grappolo è 140 gr.

Appartiene al tipo a foglia verde e raspo verde e quindi più produttivo. Dà un vino con intenso profumo di **viola**.



# LAMBRUSCO SORBARA

VARIETA	CLONE	FORMA ALLEV.	CEPPI/ HA	P.MEDIO PIANTA Kg	PROD. t/Ha	BABO	AC.TOT .% ac.tart.	pH MOSTO
LAMB. SORBARA	ST.	GUYOT	2380	2,9	10,0	17,8	10,5	3,03
LAMB. SORBARA	VCR 20	GUYOT	2380	3.3	10.1	18.3	11,0	3,05

VARIETA'	CLONE	AC. TO TALE VINO g/l	AC. TAR . VINO (g/l)	AC. MA L. VINO (g/l)	pH VINO	ESTRA TTO NETTO (g/l)	FLAVO NOIDI (mg/l)	ANTOC.	POLIF TOT.
LAMB. SORBARA	ST.	5,9	1,9	0,7	3,24	25,6	856	330	2231
LAMB. SORBARA	VCR 20	6.8	2.1	0,7	3,40	27.2	850	325	2340

DATI RELATIVI ALLA VENDEMMIA 2001

# LAMBRUSCO VIADANESE VCR 12

Selezionato a Sabioneta  
 La fertilità del clone è superiore alla media varietale, presenta un grappolo di medie dimensioni.  
 Maturazione nella media della popolazione.  
**Ottimo il grado zuccherino e la dotazione in antociani.**



# LAMBRUSCO VIADANESE

## VCR 13

Selezionato a Sabioneta

La fertilità del clone è superiore alla media varietale, presenta un grappolo di medie dimensioni.

Maturazione nella media della popolazione.

**Ottima l'acidità che lo rende particolarmente indicato per la spumantizzazione**



# LAMBRUSCO VIADANESE

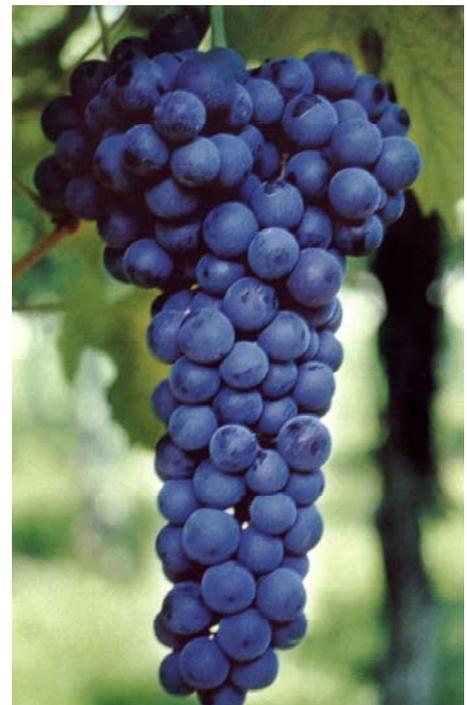
## VCR 15

Selezionato a Sabioneta

La fertilità del clone è nella media varietale, presenta un grappolo di medie dimensioni con uno spessore della buccia superiore alla media che lo rende maggiormente **resistente alle fitopatie**.

Maturazione nella media della popolazione.

**Ottimo il grado zuccherino.**



# LAMBRUSCO VIADANESE

VARIETA	CLONE	FORMA ALLEV.	CEPPI/ HA	P.MEDIO PIANTA Kg	PROD. t/Ha	BABO	AC.TOT .% ac.tart.	pH MOSTO
LAMB. VIADANESE	ST.	GUYOT	2380	4.1	10,0	17,7	10,6	3,09
LAMB. VIADANESE	VCR 15	GUYOT	2380	4.3	10.1	17.8	11,0	3,12

VARIETA'	CLONE	AC. TO TALE VINO g/l	AC. TAR . VINO (g/l)	AC. MA L. VINO (g/l)	pH VINO	ESTRA TTO NETTO (g/l)	FLAVO NOIDI (mg/l)	ANTOC.	POLIF TOT.
LAMB. VIADANESE	ST.	6,9	1,8	0,5	3,36	26,6	1125	560	2870
LAMB. VIADANESE	VCR 15	7.0	2.0	0,5	3,44	28.5	1330	660	3000

DATI RELATIVI ALLA VENDEMMIA 2001

## MARZEMINO VCR 3

Presenta grappolo medio, semicompatto, fertilità buona e costante, buona produzione. Acidità totale contenuta. Buono il contenuto di antociani ottimo il corpo e la struttura nonché le caratteristiche organolettiche. **Idoneo all'appassimento.**



# PIGNOLETTO VCR 433

Biotipo selezionato a Ospedaletto mediamente vigoroso, a grappolo medio, cilindrico, allungato, munito di un'ala. Acino medio con **buccia spessa**. Produzione buona. Dà un vino giallo paglierino con riflessi dorati, con profumi fruttati. Ottimo il grado zuccherino e l'acidità, buona struttura.



# PIGNOLETTO VCR 433

VARIETA	CLONE	FORMA ALLEV.	CEPPI/ HA	P.MEDIO PIANTA Kg	PROD. t/Ha	BRIX	AC.TOT .% ac.tart.	pH MOSTO
PIGNOLETTO	ST.	GUYOT	2900	3,5	10,15	23,4	6,8	3,36
PIGNOLETTO	VCR 433	GUYOT	2900	3,2	9,28	25,8	7,3	3,33

VARIETA'	CLONE	PROV.	AC.TO TALE VINO g/l	AC.TAR . VINO (g/l)	AC.MA L.VINO (g/l)	pH VINO	ESTRA TTO NETTO (g/l)
PIGNOLETTO	ST.	RAUSC.	6,5	2,5	2,5	3,12	17,1
PIGNOLETTO	VCR 433	RAUSC.	6,6	2,4	2,5	3,15	17,4

# MALVASIA AROMATICA VCR 27

Biotipo a grappolo medio, semicompatto, produzione media, buona fertilità basale, pressochè assente la colatura. Ottima l'acidità fissa, sapore delicatamente moscato. Elevata finezza. Buona la resistenza alla botrite.



# MALVASIA AROMATICA VCR 27

VARIETA	CLONE	FORMA ALLEV.	CEPPI/ HA	P.MEDIO PIANTA Kg	PROD. t/Ha	BRIX	AC.TOT .% ac.tart.	pH MOSTO
MALVASIA AROMATICA	ST.	GUYOT	2900	4,5	10,45	16,8	6,9	3,25
MALVASIA AROMATICA	VCR 27	GUYOT	2900	4.5	10,6	17,0	7,4	3,30

VARIETA'	CLONE	AC.TO TALE VINO g/l	AC.TAR . VINO (g/l)	AC.MA L.VINO (g/l)	pH VINO	ESTRA TTO NETTO (g/l)
MALVASIA AROMATICA	ST.	7,5	1.6	2,9	2.9	18,1
MALVASIA AROMATICA	VCR 27	7.4	1.7	3.2	3,08	19.8

DATI RELATIVI ALLA VENDEMMIA 2002

## ***LA SELEZIONE CLONALE***

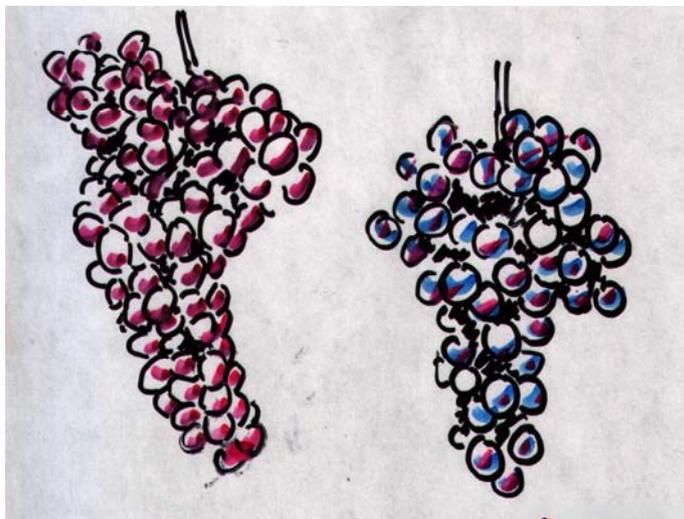
- a) Ricerca di cloni che nel loro insieme apportino un progresso generalizzato, in funzione di specifici obiettivi agronomici, enologici e migliore adattamento a situazioni pedoclimatiche, rispetto alla popolazione di partenza.

### **VANTAGGI**

- Preservare il più possibile la variabilità genetica
- Non perdere caratteri poco presenti o di difficile determinazione, ma di indubbio valore.
- Minore interazione genotipo ambiente (risultati più stabili)
- Vini più complessi

Ideotipo o... tipo ideale

Da così...a così...



# Obiettivi di selezione clonale

**Diretti** → app. vegetativo (foglie, tralci) → fertilità basale  
→ app. Produttivo (uva) → grappolo ridotto  
→ + antociani e polifenoli  
→ + spargolo  
→ acino piccolo  
→ anticipo di maturazione

**Indiretti** → uva → appassimento  
→ mosti + zuccheri + acidi  
→ vino + colore + alcool + aromi

## Interazione tra caratteri e genetica

Pleiotropia: 1 gene coordina + caratteri

Poliallelia: + alleli coordinano 1 carattere

Interazione tra geni epistatici e ipostatici

Variabilità genetica + variabilità ambientale =  
espressione fenotipica

### Carattere

Ormoni luce temperatura nutrizione  
DNA → RNA → PEPTIDE → ENZIMI → CARATTERE

# Come si costituisce un clone

...si fa presto a dire clone!!!

## **SELEZIONE CLONALE**

- Step 1: test sanitari (P.C.R., ELISA TEST; 3-4 anni)
- Step 2: controlli agronomici (forma e colore di apice, foglia, acino, grappolo; peso degli acini e del grappolo; produttività, vigoria etc; 3-4 anni)
- Step 3: test enologici eseguiti da una commissione di specialisti (microvinificazioni per varietà rosse e bianche; 3-4 anni)

Utilizziamo le stesse metodologie di analisi, coltivazione e vinificazione per ogni clone.

In questo modo si evidenziano le differenze di origine genetica tra i diversi cloni

# I cloni della vite: il procedimento di clonazione



- Osservazione dei biotipi
- Laboratorio :Diagnosi sierologica ELISA
  - Ceppi sani: SI / NO ?
- Campagna: Indexaggio arboreo
  - Ceppi sani SI / NO ?
- **Campi di omologazione e confronto**
  - Rilievi agronomici, vinificazione
- Cantina: Analisi sensoriale SI / NO ?
  - **Cloni omologati**
- Screen house materiale di base
- **Nuclei di premoltiplicazione, materiale di base**
  - Vivaisti
- **Materiale certificato**
- **VITICOLTORI**



10-12 ANNI

**STEP 1:**

**SELEZIONE SANITARIA: ELISA TEST E PCR**



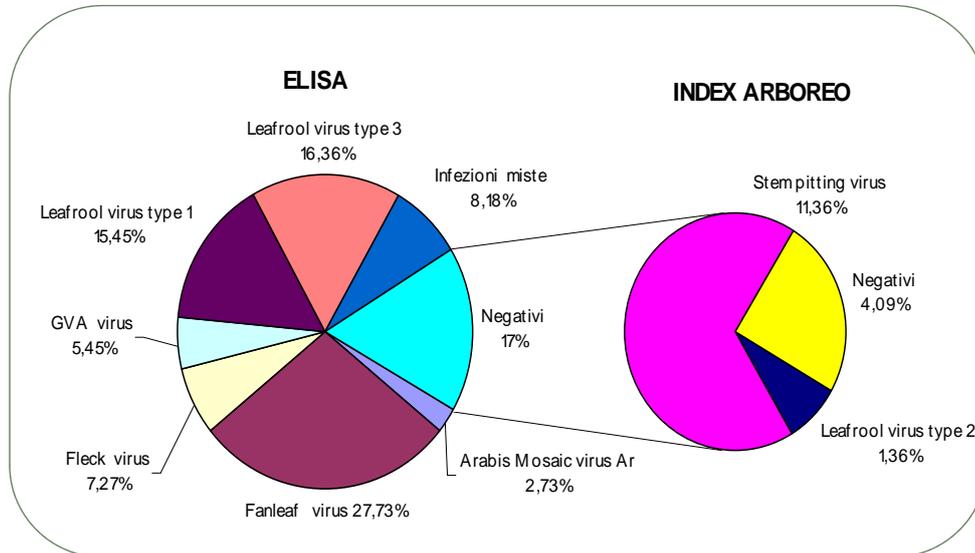


SELEZIONE SANITARIA:  
INDEXAGGIO IN SERRA



SELEZIONE SANITARIA:  
INDEXAGGIO ARBOREO

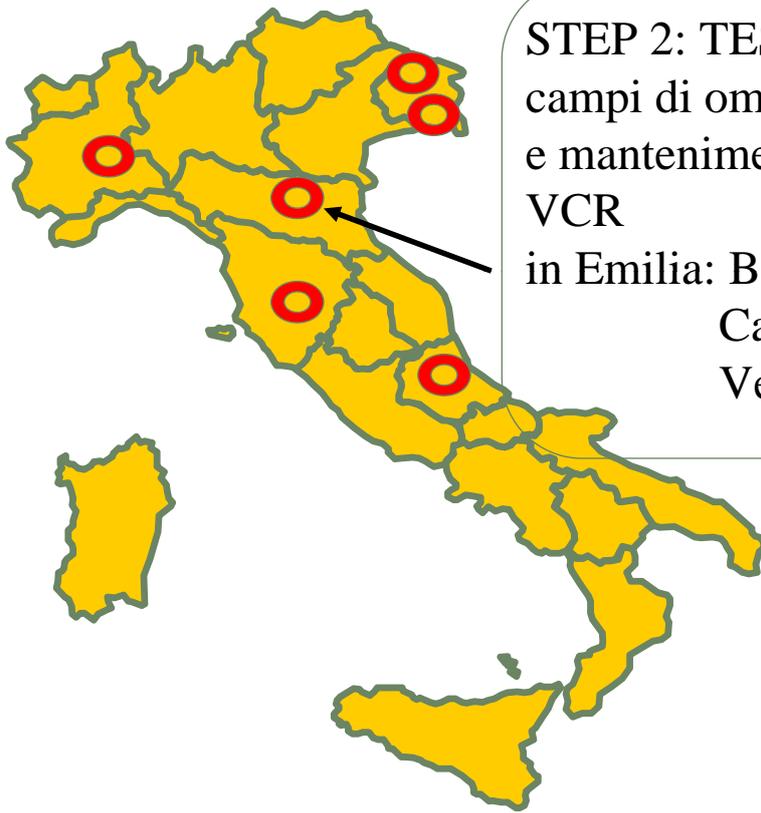
## CONTROLLI SANITARI SU CANDIDATI CLONI



# Certificazione sanitaria della Vitis vinifera nell'U.E..

	FRANCE	ITALY	GERMANY	PORTUGAL	SPAIN	AUSTRIA
<b>FAN LEAF</b> (GGLV, ArMV)	YES (ELISA+INDEX)	YES (ELISA+INDEX)	YES (ELISA)	YES (ELISA+INDEX)	YES (GFLV) NO (ArMV)	YES
<b>LEAF ROLL</b> (GLRaV-1, GLRaV-3)	YES (ELISA+INDEX)	YES (ELISA+INDEX)	YES (ELISA+INDEX)	YES (ELISA+INDEX)	YES (ELISA+INDEX)	YES
<b>RUGOSE WOOD COMPLEX</b> (RSP, GVA/KSG, CB/GVB, LN33SG)	YES (ELISA+INDEX)	YES (ELISA ABOUT GVA+INDEX)	OPTIONAL	YES (ELISA ABOUT GVA+INDEX)	NO	NO
<b>FLECK</b>	OPTIONAL	YES (ELISA+INDEX)	YES (INDEX)	OPTIONAL (ELISA+INDEX)	NO	NO
<b>ENATIONS</b>	NO	YES (INDEX)	NO	YES (VISUAL CONTROL)	NO	NO
<b>LEAF VEIN NECROSIS*</b>	OPTIONAL	YES (INDEX)	NO	NO	NO	NO
<b>LEAF VEIN MOSAIC*</b>	OPTIONAL	YES (INDEX)	NO	NO	NO	NO

\* the virus indicated are allowed in Vitis Vinifera



**STEP 2: TEST AGRONOMICI**  
campi di omologazione, confronto  
e mantenimento del germoplasma  
VCR

in Emilia: Bandieri a Corlo  
Catellani a Reggio E.  
Vecchi a Castelnuovo R.



**CENTRO SPERIMENTALE VCR:  
CANTINA DI MICROVINIFICAZIONE**



### STEP 3: MICROVINIFICAZIONI SPERIMENTALI

### CLONI OMOLOGATI VCR

ANNO	VARIETÀ DA VINO	VARIETÀ DA TAVOLA	PORTINNESTI	TOTALE
1969	52	0	0	52
1990	0	0	2	2
1991	0	0	0	0
1992	7	1	0	8
1993	0	0	0	0
1994	7	2	0	9
1995	20	0	0	20
1996	7	0	4	11
1997	4	0	0	4
1998	0	0	0	0
1999	6	2	6	14
2000	11	0	0	11
2001	14	0	0	14
2002	28	0	6	34
2003	9	0	0	9
2004	12	0	1	13
2005	1	0	1	2
2006	16	0	0	16
2007	33	1	0	34
2008	0	0	0	0
2009	38	0	0	38
<b>TOTALE</b>	<b>265</b>	<b>6</b>	<b>20</b>	<b>291</b>



**SCREEN HOUSE**

## VCR - Maioli e le varietà minori di Reggio Emilia

- Basmein pas
- Basugana
- Bermastone
- Bianca di Poviglio
- Bianca di Rossena
- Bisa
- Bordeaux
- Cavazza
- Conventino
- Cornona
- Covra
- Covretto
- D'ampre
- Della quercia
- Lugliatica
- Marzemino capolegh
- Tognona
- Tosca
- Trebbiano nostrano
- Dorata di montericco
- Morettina
- Filucca
- Fogarina
- Gargola
- Ghiaccia
- Lam. Barghi
- Lam. Dal picol rosso
- Lam. Di Gonzaga
- Lam. Fiorano
- Lam. Montanaro
- Lam. Monterico
- Lam. Munari
- Mollona
- Lam. Nobel
- Lam. Oliva
- Termarina bianca
- Termarina rossa
- Lam ruozzi
- Mora della cava
- Moscato di felino
- Moscato di Frontignano
- Moscato nero di collina
- Moscato nero di Gonzaga
- Nera dolce
- Nigrisella
- Occhio di gatto
- Postizza
- Retica
- Rossa di Regnano
- Rossara
- Rossetto
- Scorza amara
- Sgavetta
- Simonina
- Squarcifoglia

e dalle nostre scelte...

Il successo dei vini di  
domani



## NUOVI CLONI DI LAMBRUSCO SALAMINO E ALTRE VARIETÀ REGGIANE



*Lambrusco Salamino N.*



GIANFRANCO TEMPESTA  
GIAN LUCA MORDENTI

CONVEGNO QUALI VARIETÀ IMPIANTARE IN VIGNETO? – 4 FEBBRAIO CORREGGIO (RE)

## Il Consorzio Ampelos

- Nasce nel 1999 dall'idea di cinque vivaisti di diverse regioni italiane per rispondere ad una esigenza che, anche dopo 11 anni, è più che mai attuale sia per il viticoltore che per il vivaista:

avere a disposizione materiale viticolo con elevate caratteristiche genetiche e sanitarie per permettere una ulteriore crescita della qualità del vino italiano

## **Con Ampelos si è creata una “rete” di connessioni fra le diverse realtà regionali**

- **Unite aziende vivaistiche viticole delle diverse regioni italiane accomunate da una caratteristica: l’elevata professionalità**
- **Poche persone sono in grado, meglio di un vivaista esperto, di conoscere le caratteristiche delle varietà tipiche della propria regione**



## **Il ruolo di Ampelos**

- **Il Consorzio opera per creare connessioni fra i vivaisti e le istituzioni (pubbliche e/o private) che operano nel settore della ricerca**
- **Ricreare una filiera vivaistico viticola rapida per trasferire in tempi certi al viticoltore i risultati ottenuti**

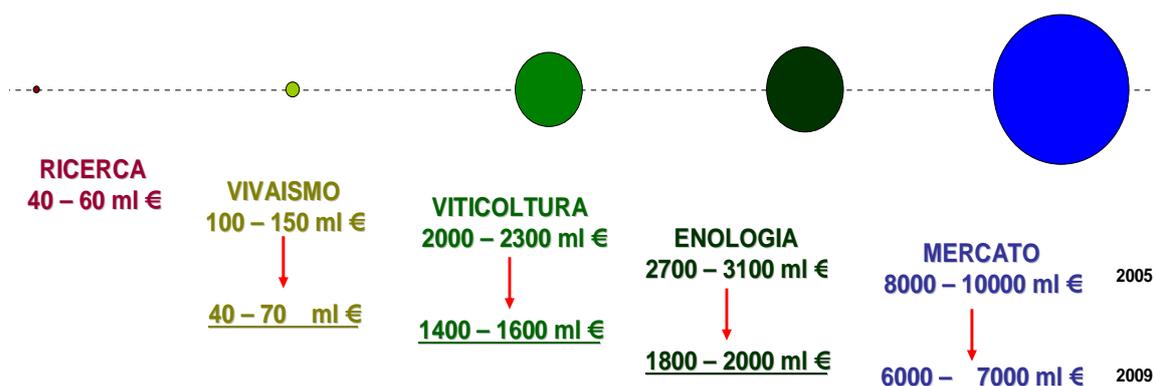


# I vivaisti Ampelos

- **Vivai COOP. Padergnone** (Padergnone – TN)
- **Vivaio Enotria** (Cavasagra - TV)
- **Vivai Dalmonte Guido e Vittorio** (Brisighella – RA)
- **Vivai F.lli Vindimian** (Lavis – TN)
- **Romanie vites di Baldi e Donegaglia** (Bagnacavallo – RA)
- **Vivai Cantone di Gandini** (Monzambano - MN)
- **Vivai Colla Dino** (San Donà di Piave (VE)
- **Vivai Sommadossi** (Padergnone – TN)
- **DEA Barbatelle** (Rauscedo – PN)
- **Vivai Giovannini Romano** (Mezzocorona – TN)
- **Vivai Diego Barison** (Calamandrana – AT)
- **Vivai viti Bianchi Carla** (Lido di Camaiore - LU)
- **Vivai Franco Signorini** (Lorenzana - PI)
- **Vivai Antonio Longobardi** (Serrano – LE)
- **Vivai Mario Maiorana** (Acconia – CZ)
- **Vivai Frani** (Vacri – CH)
- **Vivai Alfredo Venditti** (Castelvenere – BN)



## LA FILIERA VITIVINICOLA



1A. ISTITUZIONI: U.E. - STATO - REGIONI

1B. NORME: F.E.O.G.A O.C.M.  
□ 30% FATTURATO VINO

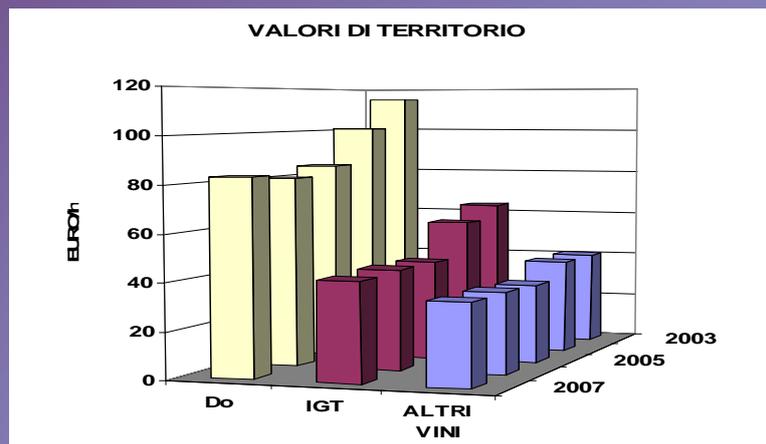
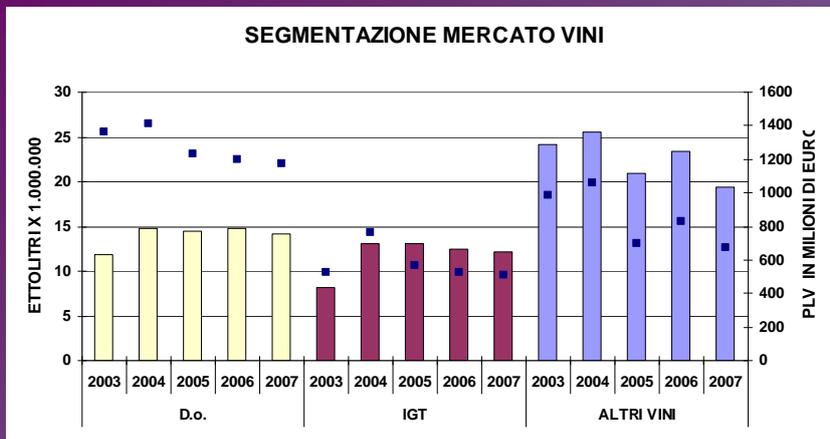
2. RAPPRESENTANZE:

2a. NAZIONALI: ASSOC. PRODUTTORI COPA ASSOC. COOPERATIVE COGECA CONSORZI TUTELA - C.C.I.A.A. INTERPROFESSIONALE

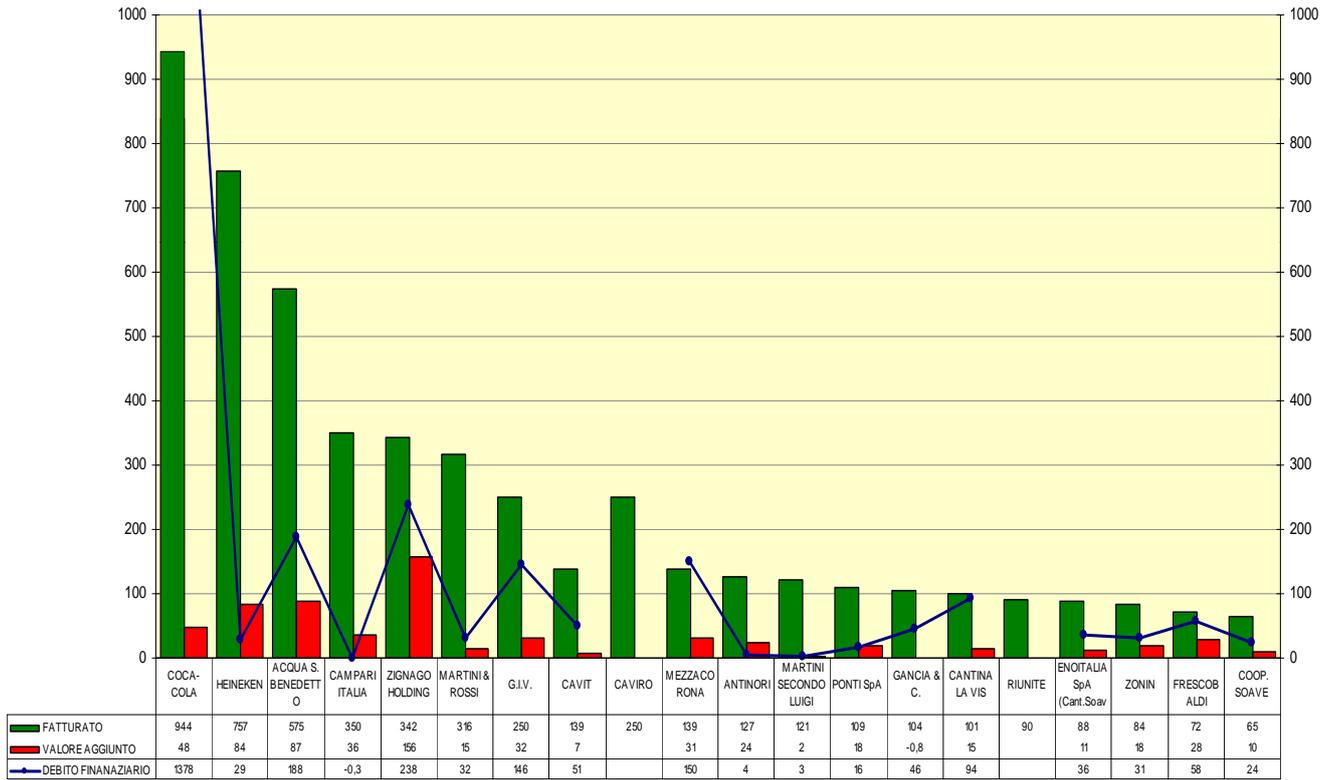
2b. INTERNAZIONALI: O.I.V. W.W.T.G.

3. RICERCA: PUBBLICA PRIVATA

**P  
O  
L  
I  
S**

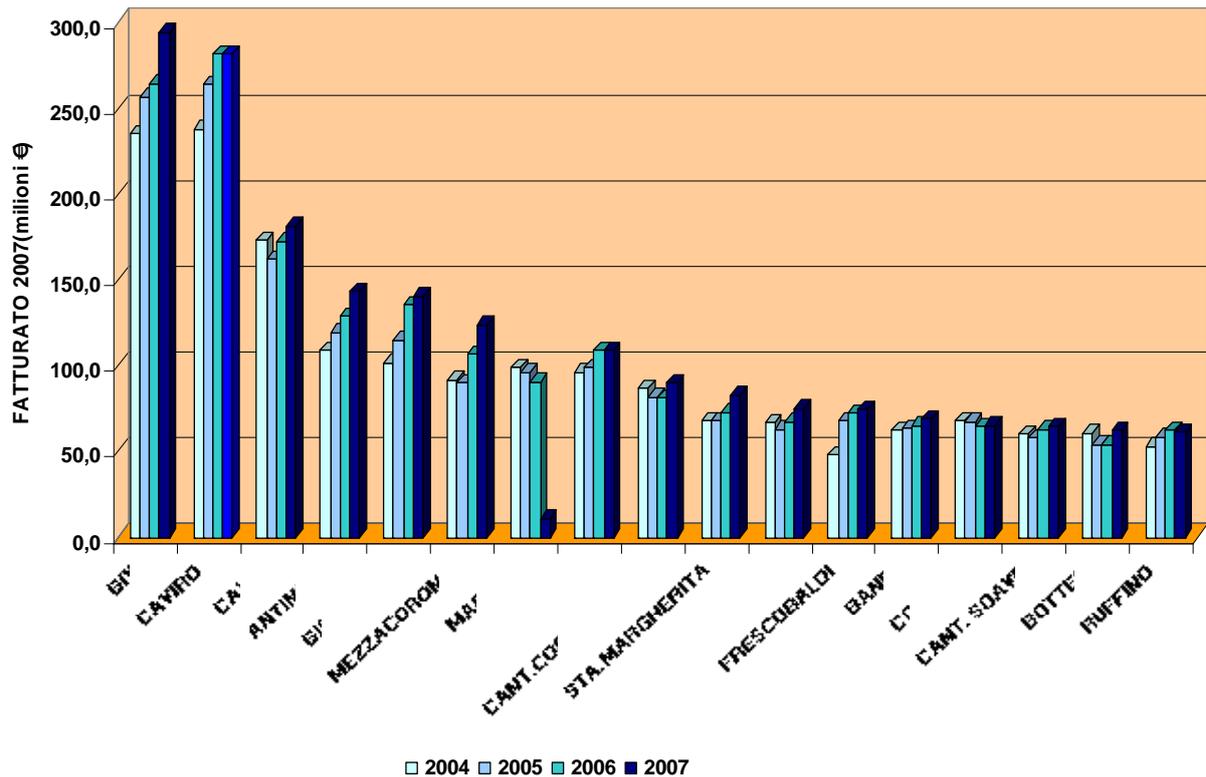


**PARAMETRI ECONOMICI AZIENDE BEVANDE**  
(milioni di euro)



G.Tempesta (MIVA) – M. Fiorilo (ENOTRIA)

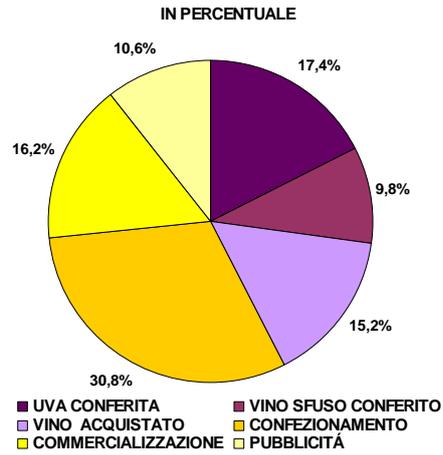
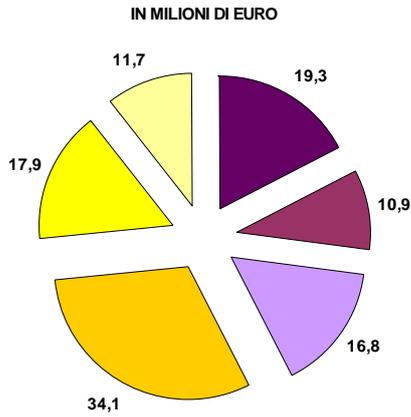
**CLASSIFICA AZIENDE VINICOLE ITALIANE**



FONTE: MEDIOBANCA

**COSTI DI PRODUZIONE DEI VINI AL PRIMO ACQUIRENTE DA BILANCIO RIUNITE E CIV**  
31/07/2009

	EURO (milioni)	%
UVA CONFERITA	19,3	17,4
VINO SFUSO CONFERITO	10,9	9,8
VINO ACQUISTATO	16,8	15,2
CONFEZIONAMENTO	34,1	30,8
COMMERCIALIZZAZIONE	17,9	16,2
PUBBLICITÀ	11,7	10,6
<b>TOTALE</b>	<b>110,7</b>	



## IL COSTO AL SUPERMERCATO

CONFRONTO TRA IL PREZZO DI UNA BOTTIGLIA E QUELLO DI UN BRIK IN EURO



**SINTESI POSIZIONAMENTO REGIONALE DELLA VITICOLTURA NEI VALORI DA TERRITORIO**  
(ettari x 1000)

REGIONE	D.o. - D.O.P.		IGT-IGP		ALTRI VINI		MARGINALI		TOTALE		VIRTUALI* 2000
	2000	2010	2000	2010	2000	2010	2000	2010	2000	2010	
V. AOSTA	1	1							1	1	
PIEMONTE	43	43			10				53	43	
LOMBARDIA	16	15	2	2	4				22	17	
LIGURIA	1	1			1				2	1	
TRENTINO - A.A.	13	15	1						14	15	
VENETO	35	37	32	32	7				74	69	
FRIULI	13	14	4	1	1				18	15	
EMILIA - ROMAGNA	24	28	20	17	16	6			60	51	
<b>TOTALE</b>	<b>146</b>	<b>154</b>	<b>59</b>	<b>52</b>	<b>39</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>244</b>	<b>212</b>	<b>0</b>
TOSCANA	36	38	9	6	9		4		58	44	9
UMBRIA	6	6	3	4			5		14	10	
MARCHE	9	11	8	4	2		1		20	15	
LAZIO	9	11	6	6	6	2	9		30	19	11
<b>TOTALE</b>	<b>60</b>	<b>66</b>	<b>26</b>	<b>20</b>	<b>17</b>	<b>2</b>	<b>19</b>	<b>0</b>	<b>122</b>	<b>88</b>	<b>20</b>
ABRUZZO	10	16	1	6	20	6	2		33	28	2
MOLISE	1	1	1	1	2	1	2		6	3	2
CAMPANIA	4	8	3	9	15	1	7		29	18	2
BASILICATA	1	2	1	2	2		4		8	4	
CALABRIA	2	4	0	2	6	2	5		13	8	7
SARDEGNA	7	9	4	4	4	3	10		25	16	10
<b>TOTALE</b>	<b>25</b>	<b>40</b>	<b>10</b>	<b>24</b>	<b>49</b>	<b>13</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>114</b>	<b>77</b>	<b>23</b>
PUGLIA	10	15	17	20	58	40			85	75	30
SICILIA	5	12	15	30	83	48	8		111	90	47
<b>TOTALE</b>	<b>15</b>	<b>27</b>	<b>32</b>	<b>50</b>	<b>141</b>	<b>88</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>196</b>	<b>165</b>	<b>77</b>
<b>TOTALE ITALIA</b>	<b>246</b>	<b>287</b>	<b>127</b>	<b>146</b>	<b>246</b>	<b>109</b>	<b>57</b>	<b>0</b>	<b>676</b>	<b>542</b>	<b>120</b>

**FONTI**

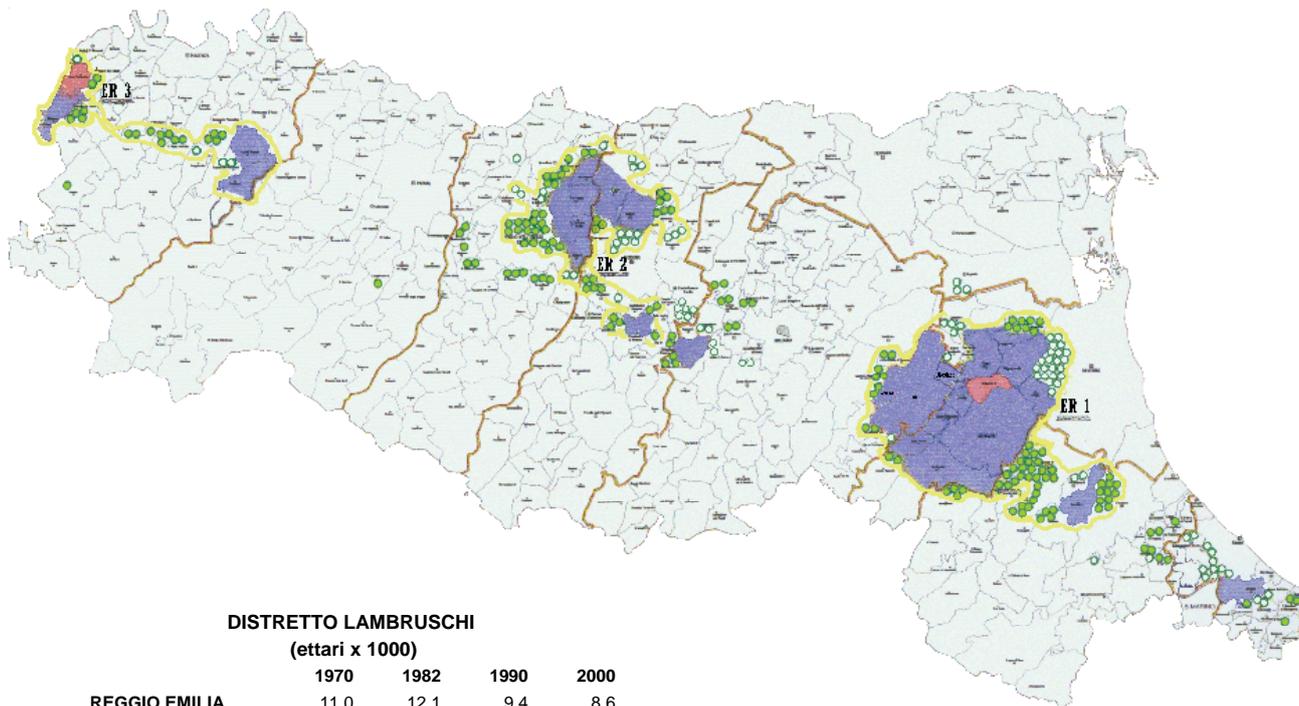
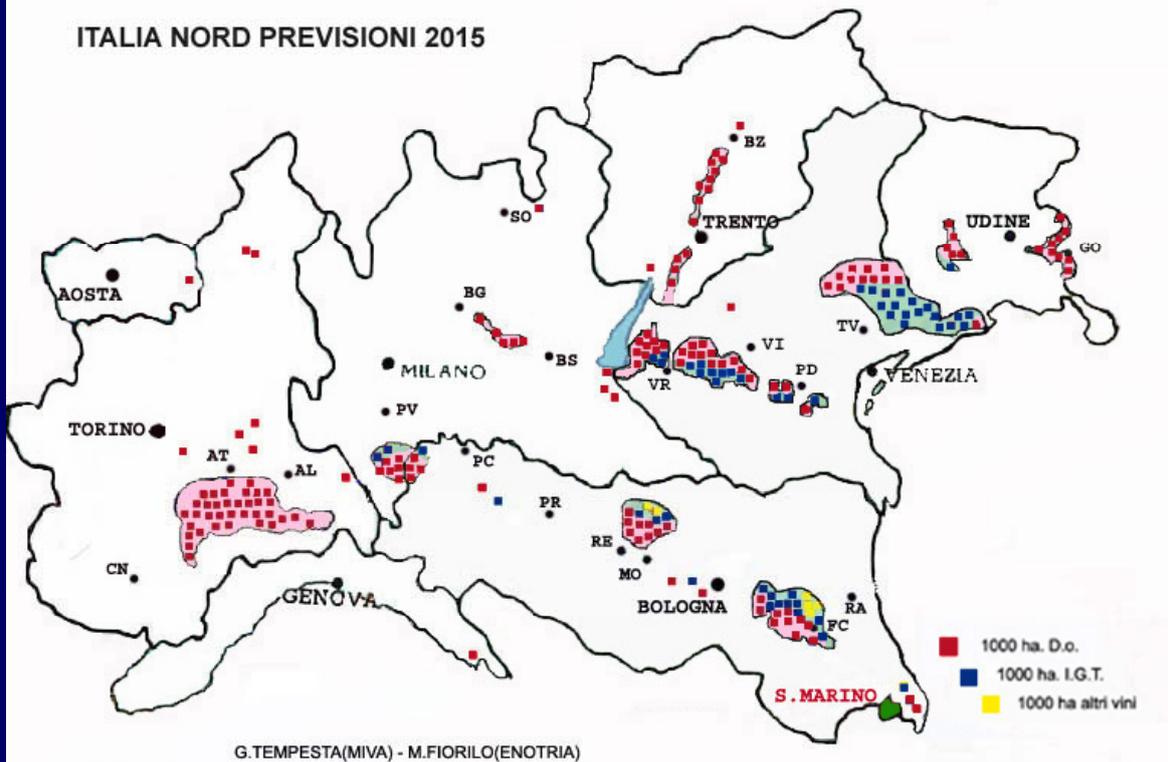
Censimento ISTAT 2000 e altre

\* = Superfici rivendicate della regione a diverso titolo, inclusi vigneti ad uve da tavola

G. Tempesta (MIVA) - M. Fiorilo (ENOTRIA)  
agosto-07



# ITALIA NORD PREVISIONI 2015



**EVOLUZIONE DELLE VARIETÀ  
(ettari x 1000)**

POS	VARIETÀ	1970				ITALIA (D) di cui in REGGIO EMILIA (E)					
		REGGIO EMILIA		MODENA		1970	1980	1990	2000	2015	
1	ANCELOTTA N.	A	1,5		0,5	D	6,0	5,8	4,7	4,5	4,5
		B	3,2	4,6	0,2	0,6	E			3,7	
		C	10,2		0,1						
2	LAMBRUSCO SALAMINO N.	A	0,3		2,4	D	4,1	6,1	4,7	4,3	4,0
		B	0,3	0,6	1,0	3,1	E			1,3	+
		C	1,0		1,2						
3	LAMBRUSCO MARANI N.	A	0,4		0,1	D	0,9	3,0	2,4	2,3	1,2
		B	0,3	0,6	0,0	0,1	E			1,5	--
		C	0,5		0,0						
4	LAMBRUSCO MAESTRI N.	A	0,8		1,5	D	7,4	5,1	3,0	1,5	2,0
		B	1,0	2,0	0,8	2,1	E			0,5	--
		C	5,0		1,4						
5	LAMBRUSCO GRASPAROSSA N.	A	0,0		0,9	D	1,4	2,1	2,0	1,9	1,9
		B	0,0		0,4	1,2	E			0,1	
		C	0,0		0,7						
6	LAMBRUSCO SORBARA N.	A	0,0		1,1	D	1,8	2,0	2,0	1,5	1,2
		B	0,0		0,2	1,3	E			0,0	
		C	0,0		0,4						
7	FORTANA B.	A	0,1		1,0	D	8,5	4,0	2,2	1,1	0,5
		B	0,1	0,4	0,5	1,8	E			0,1	
		C	1,6		4,4						
	SAUVIGNON B. (SPERGOLA)	A	0,1			D	0,2	0,3	0,3	0,2	0,2
		B	0,0	0,1			E			0,3	
		C	0,1								
8	BARBERA N.	A	0,2		0,4						
		B	0,2	0,5	0,7	1,0					
		C	1,0		1,1						
10	ALTRE	A	0,5		2,6						
		B	1,3	2,2	4,9	6,1					
		C	9,4		7,5						
<b>TOTALE</b>		A	<b>3,9</b>		<b>10,5</b>						
		B	<b>6,4</b>	<b>11,0</b>	<b>8,7</b>	<b>17,3</b>					
		C	<b>28,8</b>		<b>16,8</b>						

**LEGENDA**

- A Viticoltura pura
- B Mista prevalente (x 0.6)
- C Secondaria (x 0.12)

gennaio-10  
G Tempesta (MIVA) - M. Fiorilo (ENOTRIA)

## VINI A D.o.

**D.o.**

**SUPERFICI (ha.)**

	ISCRITTA	REIVINDICATA	ETTOLITRI
<b>REGGIANO</b>	3.400	1.800	140.000
<b>COLLI DI SCANDIANO E CANOSSA</b>	450	360* 110*	8.000*
<b>LAMBRUSCO DI SORBARA</b>	1.600	1.750	26.000
<b>LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO</b>	1.300	1.450	110.000
<b>LAMBRUSCO SALAMINO DI SANTA CROCE</b>	1.800	2.000	120.000

\*BIANCO CLASSICO

# I CLONI E LE SELEZIONI



*Lambrusco Salamino N.*



CONVEGNO QUALI VARIETÀ IMPIANTARE IN VIGNETO? – 4 FEBBRAIO CORREGGIO (RE)

## PROTOCOLLO DI SELEZIONE

Ricerca di ceppi interessanti in vecchi vigneti



Individuazione di candidati cloni  
(osservazioni agronomiche e saggi sanitari)



Eventuale risanamento (termoterapia – meristemi apicali)



Impianto dei campi di confronto



Osservazioni ampelografiche, agronomiche, enologiche



Iscrizione dei cloni al Registro Nazionale delle varietà di Vite



Vivaisti



Viticoltori (barbatelle certificate)

## MINIVINIFICAZIONE IN ROSSO CON MACERAZIONE PREFERMENTATIVA



# I CLONI DISPONIBILI





 Ampelos

# LAMBRUSCO SALAMINO AMPELOS TEA® 2 D

IDENTIFICATO DA  
VITTORIO DALMONTE

RITROVATO IN VECCHI  
VIGNETI NELLA ZONA  
DI SOLIERA

## LAMBRUSCO SALAMINO AMPELOS TEA® 2 D

### CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

VIGORIA MEDIO ALTA, FERTILE, PRODUZIONE LEGGERMENTE  
SUPERIORE AL CONFRONTO

### GRAPPOLO

FORMA CILINDRO CONICA, COMPATTO, A VOLTE ALATO (1 ALA),  
PICCOLO MA CON DIMENSIONI (LUNGHEZZA, PESO)  
LEggermente SUPERIORI AL CONFRONTO

### ACINO

SFEROIDALE, BUCCIA PRUINOSA COLORE BLU - NERO PICCOLO  
MA DI DIMENSIONI LEGGERMENTE SUPERIORI AL CONFRONTO,

 Ampelos

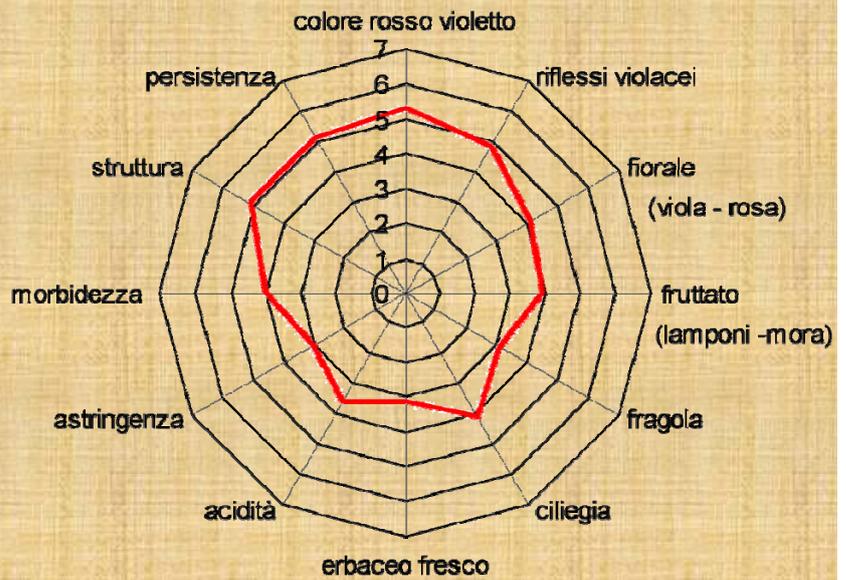
# CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

## AMPELOS TEA® 2 D

COLORE ROSSO RUBINO DI BUONA INTENSITA', BUONI RIFLESSI VIOLACEI, MOLTO BRILLANTE ED ATTRAENTE

ALL'OLFATTO DI BUONA INTENSITA', MOLTO FINE, NOTE PREVALENTI BACCHE ROSSE (CILIEGIA)

AL GUSTO ACIDITA' ED ASTRINGENZA MEDIO BASSE, OTTIME STRUTTURA, EQUILIBRIO E PERSISTENZA GUSTO OLFATTIVA



GRADEVOLEZZA	VISIVA	OLFATTIVA	GUSTATIVA	COMPLESSIVA
	<b>7,56</b>	<b>7,31</b>	<b>7,50</b>	<b>7,41</b>



## LAMBRUSCO VIADANESE IDENTIFICATI DA: DOMENICO GANDINI



**AMPELOS CNT 3**  
(San Benedetto Po')



**AMPELOS CNT 14**  
(Viadana)



**AMPELOS CNT 18**  
(Viadana)

# LAMBRUSCO VIADANESE AMPELOS CNT 3

## CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

TARDIVO, VIGORIA VEGETATIVA E FERTILITÀ BUONE

## GRAPPOLO

MEDIO PICCOLO, CONICO, CORTO, A VOLTE ALATO,  
MATURAZIONE UNIFORME NELL'AMBITO DELLA PIANTA E DEL  
GRAPPOLO

## ACINO

SFEROIDALE, MEDIO, UNIFORME, CON BUCCIA SPESSA



# LAMBRUSCO VIADANESE AMPELOS CNT 14

## CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

TARDIVO, VIGORIA E PRODUZIONE MEDIE, BUONA FERTILITÀ,  
GRADAZIONE ZUCCHERINA SUPERIORE ALLA MEDIA, ADATTO AD  
IMPIANTI CON MAGGIORI DENSITÀ

## GRAPPOLO

MEDIO, FORMA CILINDRICA CON PIEDE TERMINALE, SPESSO  
ALATO, MATURAZIONE UNIFORME

## ACINO

SFEROIDALE, MEDIO, UNIFORME, BUCCIA SPESSA



# LAMBRUSCO VIADANESE

## AMPELOS CNT 18

### CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

TARDIVO, VIGORIA E PRODUZIONE MEDIE, BUONA FERTILITÀ, ADATTO AD IMPIANTI CON MAGGIORI DENSITÀ

### GRAPPOLO

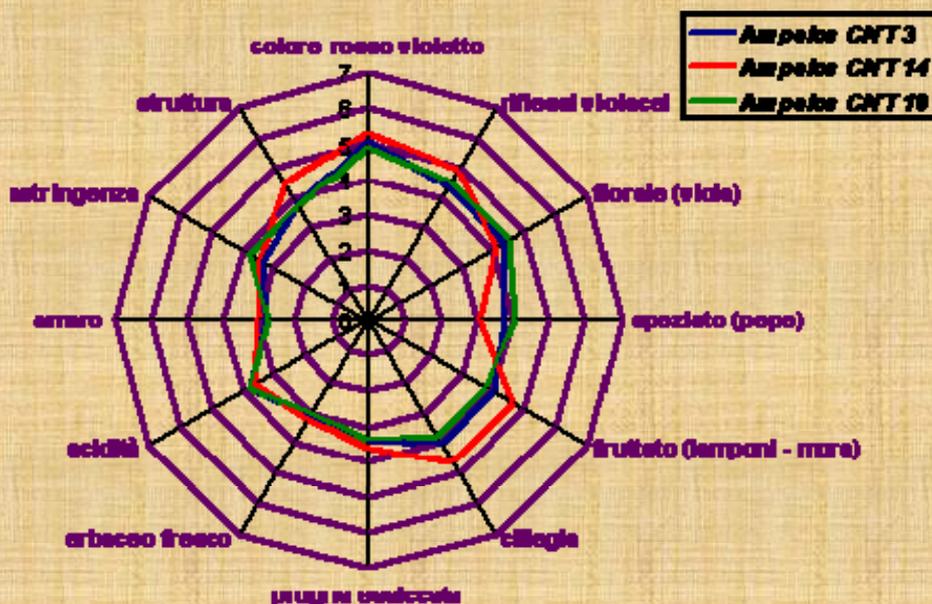
MEDIO, CILINDRICO, SPESSO ALATO, MATURAZIONE UNIFORME, BUONA GRADAZIONE ZUCCHERINA, OTTIMA L'ACIDITÀ

### ACINO

SFEROIDALE, MEDIO, UNIFORME, BUCCIA SPESSA



## CARATTERISTICHE ENOLOGICHE



GRADEVOLEZZA	VISIVA	OLFATTIVA	GUSTATIVA	COMPLESSIVA
AMPELOS CNT 3	7,12	7,35	7,00	7,00
AMPELOS CNT 14	7,59	7,13	7,19	7,28
AMPELOS CNT 18	7,13	7,19	6,90	7,00

### **AMPELOS CNT 3**

COLORE ROSSO RUBINO DI BUONA INTENSITA', MOLTO BRILLANTE

ALL'OLFATTO DI BUONA INTENSITA', FINE, SENZA NOTE PREVALENTI MA FIOREALE E FRUTTATO IN BUONA ARMONIA

AL GUSTO ACIDITA' MEDIA, LEGGERMENTE AMAROGLIOLO, STRUTTRA MEDIA, BUON EQUILIBRIO

### **AMPELOS CNT 14**

COLORE ROSSO RUBINO DI BUONA INTENSITA', MOLTO BRILLANTE

ALL'OLFATTO DI BUONA INTENSITA', FINE, CON NOTA PREVALENTE FRUTTATO (CILIEGIA, MORA), POCO SPEZIATO

AL GUSTO ACIDITA' MEDIA, LEGGERMENTE AMAROGLIOLO, BUONA STRUTTURA, OTTIMO EQUILIBRIO E PERSISTENZA GUSTO OLFATTIVA

### **AMPELOS CNT 18**

COLORE ROSSO RUBINO MEDIO, BRILLANTE

ALL'OLFATTO DI BUONA INTENSITA', FINE, SENZA NOTE PREVALENTI

AL GUSTO ACIDITA' MEDIO ALTA, SAPIDO



# **LE SELEZIONI**

**ANCELOTTA VIND 101**

**LAMBRUSCO OLIVA DGV 3**

**MALBO GENTILE**

**DGV-M 1**

**DGV-M 2**

**DGV-M 3**

**SPERGOLA**

**DGV VIT 1**

**DGV VIT 2**

**DGV PS2**

**DGV PS2-3**

**DGV PS2-5**



**GRAZIE PER  
L'ATTENZIONE**





# Il Sovrinnesto *T-bud* e *Chip-bud* della Vite

**Worldwide Vineyards** Ideatore & Diffusore di Tecniche Moderne di Sovrinnesto Aereo della Vite

## Worldwide Vineyards

**Ideatore & Diffusore di Tecniche Moderne di Sovrinnesto Aereo della Vite**

- Società di consulenze viticole ed enologiche fondata nel 1985
- Specializzazione progressiva nella pratica dei sovrinnesti della vite, grazie all'introduzione di tecniche americane in Francia e poi adattate ai climi europei più temperati
- Oggi siamo il **leader europeo** degli innesti T-bud e Chip-bud in prestazione di servizi
- **Parecchi milioni** di sovrinnesti compiuti nella maggior parte dei paesi viticoli
- Anoveriamo tra i nostri clienti gli "Châteaux", le tenute e i produttori più prestigiosi e famosi del mondo.
- ed innoviamo colla diffusione del **Kit per Innesti**, che rende infine accessibile a tutti la pratica dell'innesto T-bud e Chip-bud, che richiedeva finora esperienza e destrezza.

**Esiste una soluzione appropriata di modifica della varietà per ogni vigneto.**

**Col sovrinnesto, si può cambiare rapidamente un vitigno o un clone che si adatta male al territorio.**

**Sovrinnestare un vigneto, di viti vecchie o giovani, è ormai diventato una cosa facile da eseguire.**



# Leader in Sovrinnesti



## I nostri servizi

- ⇒ **Intervento in tutto il mondo** con le nostre squadre d'innestatori qualificati
- ⇒ Vendita di **attrezzi e kit per innesti** (la guida pratica all'innesto è disponibile in italiano)
- ⇒ **Sopralluoghi** di consulenza, assistenza e controllo tecnico
- ⇒ **Formazione** all'innesto T-bud e Chip-bud in seminari individuali o collettivi
- ⇒ **I nostri tecnici intervengono in tutti i paesi.**

# Perchè sovrinnestare in T-bud e Chip-bud ?

## I vantaggi tecnici

- ⇒ **Rapida modifica del vitigno in posto**, con solo una vendemmia sacrificata
- ⇒ **Preservazione del sistema radicale**, mantenendolo sano e sviluppato, ciò che permette di ottenere vini che presentano immediatamente un carattere "maturo"
- ⇒ **Conservazione** delle strutture di sostegno in posto (disposizione a spalliera ed altre)
- ⇒ **Rapida modifica del sistema di potatura e conduzione** del vigneto
- ⇒ **Sovrinnesto dei polloni di ringiovanimento** (affetti dai funghi del legno)
- ⇒ **Sperimentazione di determinate varietà o cloni** e trovare così la soluzione più appropriata e più adattata al terroir, nella prospettiva di un nuovo impianto
- ⇒ **Innestare direttamente in campo**, ciò che favorisce un migliore sviluppo del sistema radicale e permette anche di guadagnare un anno sulla fruttificazione, se viene considerato un confronto con gli "innesti saldati" prodotti nei vivai
- ⇒ **Uniformare l'assortimento** di una parcella e riprendere le unioni compite nei vivai

## I vantaggi pratici

- ⇒ **Tecniche semi-meccanizzate facili da realizzare**
- ⇒ **Riuscita garantita** grazie alla conservazione del tiralinfa che mantiene il ceppo vitale, e permette anche di ripetere l'operazione di sovrinnesto più volte
- ⇒ **Contatto ottimo tra il cambio del soggetto e quello della marza**, ciò che assicura la continuità dei vasi e aumenta le possibilità di riuscita

# Vantaggio economico

Siccome il **sistema radicale** della vite è **molto più resistente** della sua parte aerea, e la sua **longevità** perfino **superiore**, si può considerare un **confronto fra una ristrutturazione tramite sovrinnesto e una ristrutturazione tramite espianto e successivo reimpianto**.

D'altronde, nell'attribuzione delle sovvenzioni, la comunità europea considera il sovrinnesto come un metodo possibile di ristrutturazione del vigneto.

**Costi comparativi tra una ristrutturazione tramite sovrinnesto diretto** (mediante l'utilizzazione di un Kit per Innesti) e **una ristrutturazione tramite reimpianto**, considerando una **superficie di 1 ettaro di 3.000 ceppi** e con una **reddittività di 6.288 €**:

Tipo di intervento	Costo del lavoro	Perdite di raccolta	Costo totale
Sovrinnesto diretto	6 818 €	6 288 €	13 106 €
Espianto e Reimpianto	20 123 €	18 863 €	38 986 €
Differenza	- 13 305 €	- 12 575 €	- 25 880 €

## I nostri clienti Italiani

**PIEMONTE**  
Ada Nada  
Gaja  
Monsordo Bernardina  
Olivia  
Prunotto Casa Vinicola  
Rocche dei Manzoni  
Istituto Agrario Luparia San  
Martino del Rosignano

**LOMBARDIA**  
Bellavista  
Berlucchi Guido  
Ca' del Bosco  
Ca' Roma  
Franca Contea  
Ronco Calino

**TOSCANA**  
Antinori  
Tenuta La Badiola  
Castello d'Albola  
Marchesi di Frescobaldi  
Le Macchiole  
Tenuta Ornellaia

**UMBRIA**  
Cantina Monrubio  
Chiara Lungarotti

**LAZIO**  
Roma Piero  
Paolo & Noemia D'Amico

**CAMPANIA**  
Dino Arisci

**SARDEGNA**  
Simbula  
Girina Impianti  
Giuseppe Crasta

**TRENTINO**  
Tenuta San Leonardo  
Istituto Agrario San Michele  
all'Adige

**FRIULI VENEZIA GIULIA**  
Fossa Mala  
Genagricola  
Pali Wines  
Venica & Venica

**VENETO**  
Cantina di Soave  
La Prendina

**EMILIA ROMAGNA**  
Guido & Vittore Dalmonte  
Villa di Corlo

**MARCHE**  
Fratelli Bucci

**ABRUZZO**  
Dipa Mer  
Valle Reale

**SICILIA**  
Filippo Grasso  
Giuseppe Mirabella



# Alcuni dei nostri clienti in Francia

**TURENNA**  
**VALLE DELLA LOIRA**  
 Domaine de Bablut  
 Domaine des Chesnaies  
 Château du Cleray  
 Le Moulin de La Touche  
 Domaine Henri Marionnet  
 Château de Targé

**BORDEAUX**  
 Château Cheval-Blanc  
 Château La Fleur Pétrus  
 Château Mouton-Rothschild  
 Château Gruaud-Larose  
 Château Prieuré Lichine  
 Château Smith Haut Lafitte  
 Vieux Château Certan

**GAILLAC**  
 Château de Frausseille  
 Château Larroze

**FRONTON**  
 Domaine Belmon

**CAHORS**  
 Château Fages

**MADIRAN - JURANÇON**  
 Caves du Jurançon  
 Château Laffitte-Teston  
 Château de Viella

**MAURY**  
 Domaine Mas Amiel

**PIC ST LOUP**  
 Domaine de Clos Marie  
 L'Ermitage du Pic St Loup

**COSTIERES DE NIMES**  
 Château de Beck  
 Château St Louis La Perdrix

**LUBERON**  
 Domaine de Fontenille  
 Domaine de Fonvert  
 Château Val Joanis

**ALSAZIA - LORENA**  
 Fleith-Eschart  
 Domaine Ott  
 Château de Vaux

**SANCERRE, Clos de La Poussie**  
**CHABLIS, Domaine Laroche**

**BORGOGNA**  
 Château de Vosne & de la Romanée  
 Bouchard Père & Fils

**BEAUJOLAIS**  
 Domaine des Deux Roches  
 Domaine de La Croix Senaillet

**CHATEAUNEUF-DU-PAPE**  
 Château Mont Redon  
 Château La Nerthe

**CÔTES-DU-RHÔNE**  
 Château du Trignon

**AIX EN PROVENCE**  
 Château La Coste  
 Château de Fontcolombe

**COTES - DE - PROVENCE**  
 Domaine de Marchandise  
 Domaine La Bernarde  
 Domaine Ott, Clos Mireille  
 Domaine St André de Figuière

**BANDOL**  
 Domaines Bunan  
 Domaine Ott, Château Romassan  
 Château Pradeaux

**CORSICA**  
 Domaine Comte Abbatucci  
 Domaine de Fiumicicoli

# Alcuni dei nostri clienti in Europa

**REGNO UNITO**  
 Denbies Wine Estate  
 Plumpton College

**SVIZZERA**  
 Agriloro  
 Domaine Louis Bovard  
 Les Celliers du Champsec

**PORTOGALLO**  
 Fund. Eugénio de Almeida  
 Herdade do Esporão  
 Quinta do Carmo

**ITALIA**  
 Antinori  
 Ca' del Bosco  
 Gaja  
 Tenuta Ornellaia  
 Prunotto Casa Vinicola

**MALTA**  
 Meridiana Wine Estate

**UNGHERIA**  
 European Wine Producer  
 Tokajhegyaljai A. G.

**GERMANIA**  
 Schlossgut Diel  
 Weingut Kühling-Gillot

**AUSTRIA**  
 Weingut Feiler-Artinger  
 Weingut Pittnauer

# Alcuni dei nostri clienti in tutto il mondo

**STATI-UNITI**  
Costello Vineyards  
Domaine Cordier

**LIBANO**  
Château Kefraya  
Hatem Group

**GEORGIA**  
Global wines & Spirit, *Pernod Ricard*  
Telavi Wine Cellar

**GIAPPONE**  
Shinryo Corporation

**THAILANDIA**  
Suwannaphoome Distillery

**AUSTRALIA**  
Partalunga Vineyard, *Foster Group*  
Yalumba Nursery

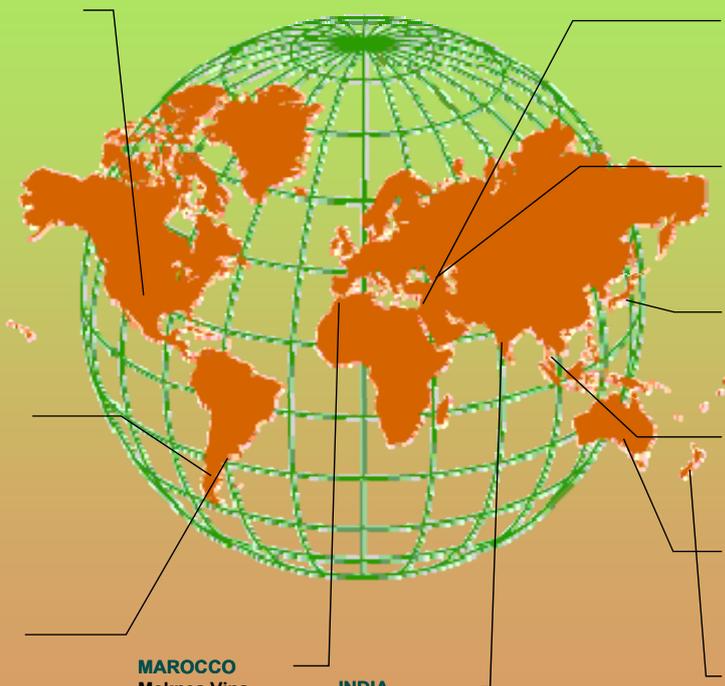
**NUOVA ZELANDA**  
Ager Sectus  
Matua Valley wines

**ARGENTINA**  
Bartolome W.M.  
Gibes D.

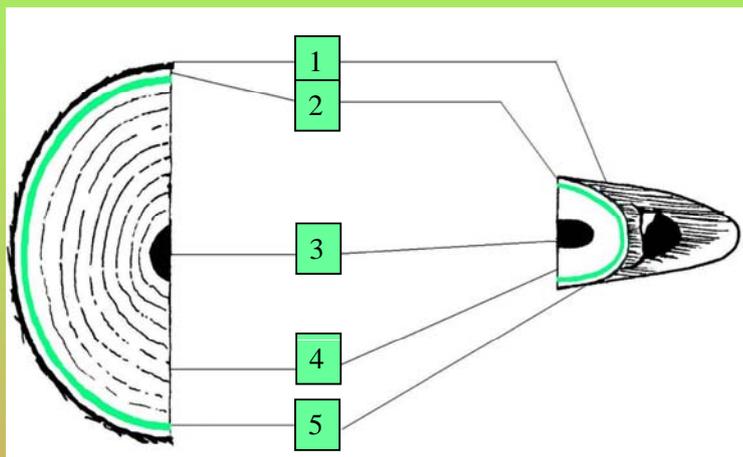
**URUGUAY**  
Bodega Filgueira

**MAROCCO**  
Meknes Vins

**INDIA**  
Denka Wine  
Consultants



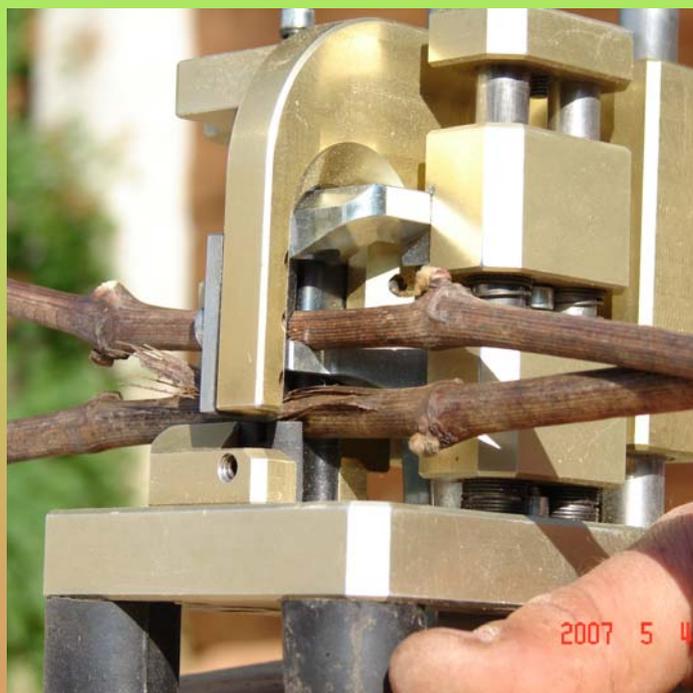
## Spaccato del legno : Tronco e Marza



1. Corteccia
2. Libro : conduzione di linfa elaborata
3. Midollo
4. Legno : Conduzione di linfa grezza
5. Cambio (zona generatrice della pianta)



## Innesto *Omega* : unione marza / soggetto



## L'innesto a spacco inglese



## L'innesto a spacco semplice



## L'innesto a spacco semplice



## Innesto a spacco semplice di due anni



## L'innesto T-bud



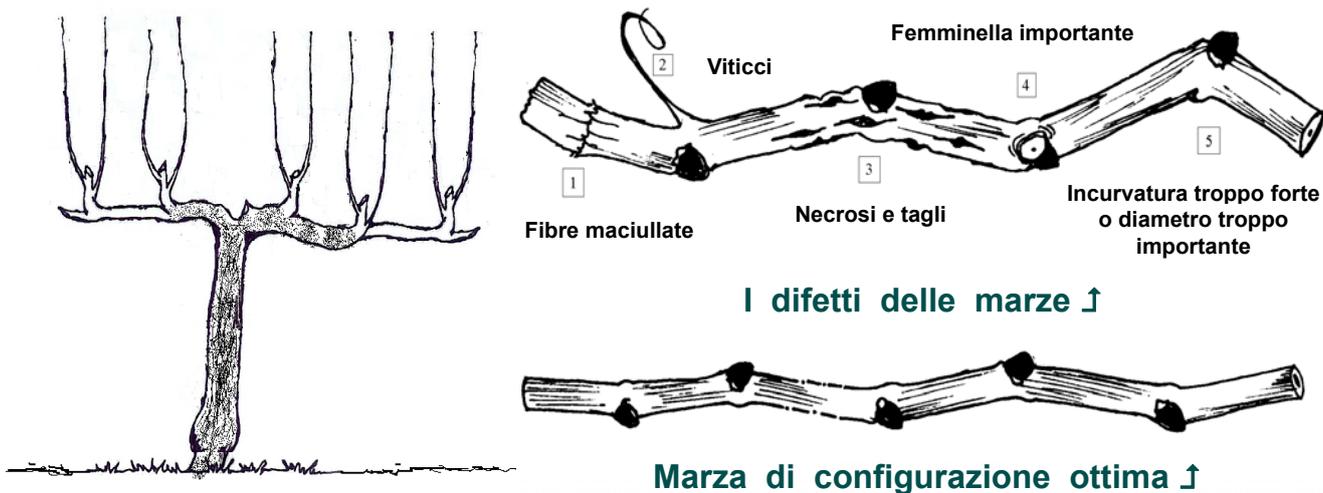
## L'innesto Chip-bud



### Costi d'accompagnamento per un cantiere di 3000 ceppi

Tipo di lavoro	Forniture e tempo di lavoro	Tempo totale	Costo (Euro)
Raccolta e preparazione delle marze	6 000 gemme x 0,07 €	---	420,00 €
Conservazione delle marze	6 000 gemme x 0,04 €	---	240,00 €
Preparazione dei ceppi	3 000 innesti x 30 seconde	25 ore	310,90 €
Decapitazione dei ceppi	3 000 innesti x 30 seconde	25 ore	310,90 €
Ritiro dei legni di decapitazione	3 000 innesti x 30 seconde	25 ore	310,90 €
Irrigazione (2 interventi)	1 operaio x 13,5 ore x 1 passaggio	13,5 ore	167,89 €
Legami di sostegno	3 000 innesti x 0,02 €	---	60,00 €
Spollonatura	3 000 innesti x 20'' x 9 passaggi	150 ore	1 865,43 €
Sistemazione dei legami	3 000 innesti x 30 seconde	25 ore	310,90 €
Palizzamento degli innesti	3 000 innesti x 15'' x 6 passaggi	75 ore	932,72 €
<b>Importo totale (in Euro)</b>			<b>4 929,64 €</b>

# Selezione e preparazione delle marze



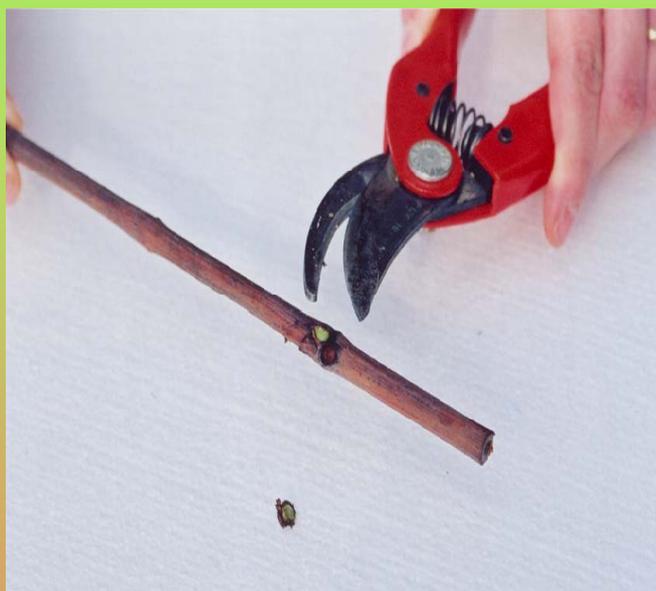
Ogni gemma deve essere controllata e occorrerà eliminare quelle :

- schiacciate (anche parzialmente)
- necrotiche o rachitiche
- cotonose non gonfie o cotonose e nere
- vicine ad una piaga (causata dalla grandine, la vendemmiatrice, rotture...)
- vicine a femminelle di grosso diametro

=> Una buona gemma è gonfia, di colore marrone e di forma conica.

=> Configurazione ottima : tralcio di diametro medio ( $\approx 8$  mm), senza viticci e relativamente dritto.

# La conservazione delle marze



## Il cesto dell'innestatore



## L'innesto T-bud : l'incisione sul tronco



## Gemma di T-bud posizionata



## L'innesto Chip-bud : ⇒ Incisione & Inserzione



## Gemma di Chip-bud posizionata



## Decapitazione & Tralcio tira-linfa



## Germogliamento & Crescita



## Potatura di un'innesto normale



## Consolidazione dell'innesto



## Innesto di due anni



Innesto di 1 anno. Château Cheval Blanc. 2003.

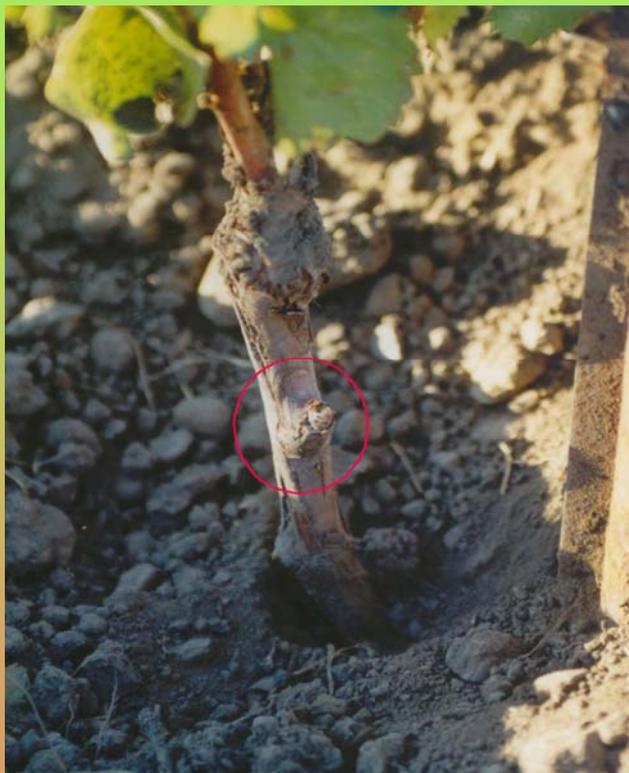
## Pollone di ringiovanimento



## Sovrinnesto su porta-innesto



# L'innesto su porta-innesto



## Worldwide Vineyards

Ideatore & Diffusore di Tecniche Moderne di Sovrinnesto Aereo della Vite

- **Intervento** in prestazione di servizi con le nostre squadre d'innestatori qualificati **in tutto il mondo**
- Vendita di attrezzi e kit per innesti
  - ⇒ con in particolare : la **Pinza Taglia-Marze**, che permette di prelevare facilmente delle gemme perfette
  - ⇒ e la **guida pratica all'innesto T-bud e Chip-bud della vite**, con numerose illustrazioni, disponibile in italiano
- Sopralluoghi di consulenza, assistenza e controllo tecnico
- Formazione all'innesto T-bud e Chip-bud in seminari individuali o collettivi

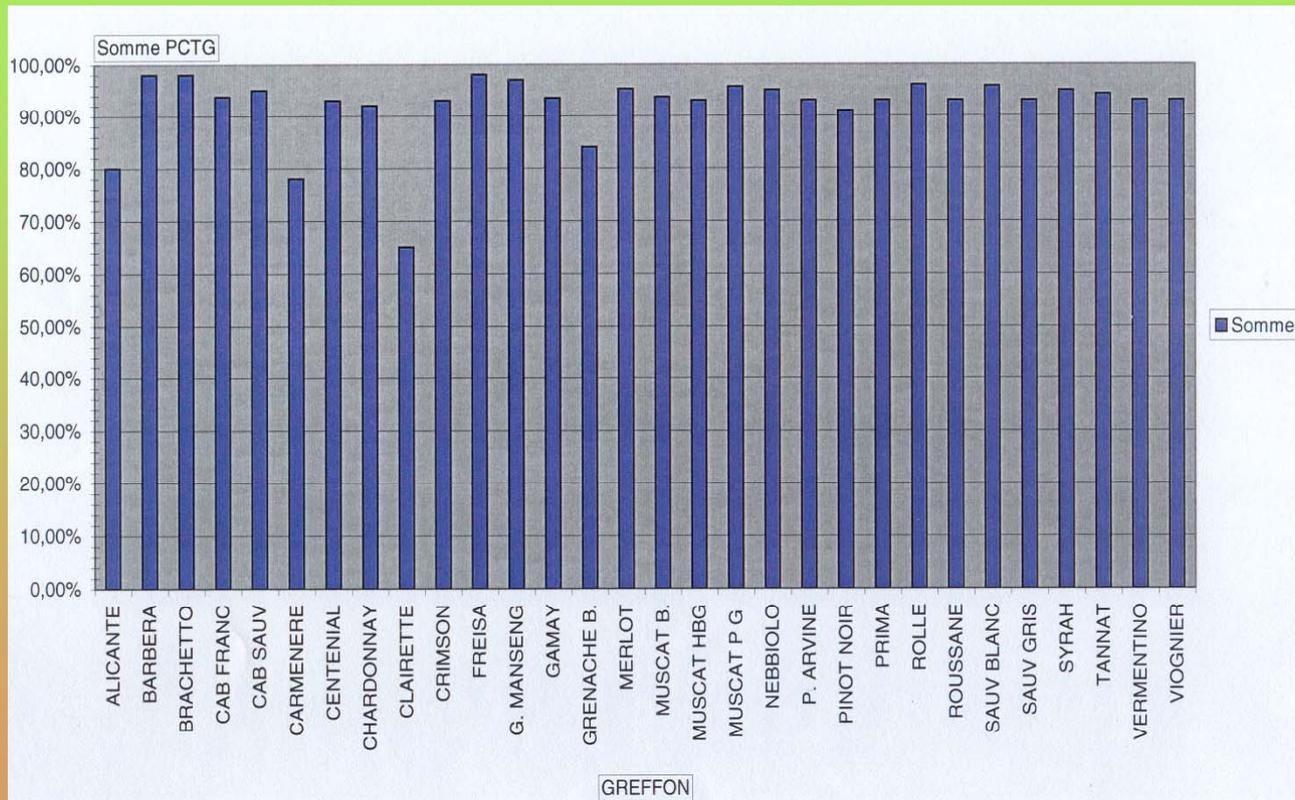
BP 16 Valmoussine - 83660 Carnoules - Francia

Tel : + 33 494 006 200 / Fax : + 33 494 573 774

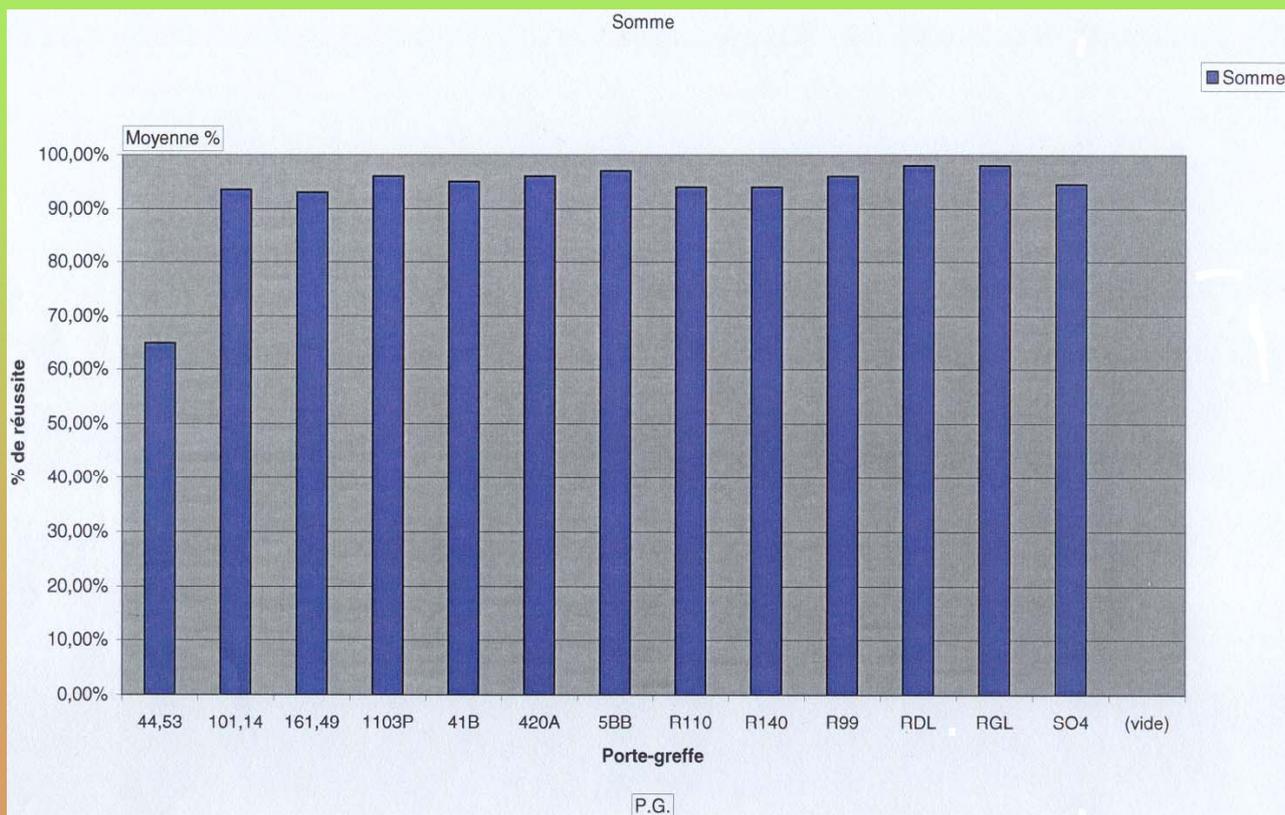
E-mail : [www@wanadoo.fr](mailto:www@wanadoo.fr)  
[www.worldwide-vineyards.com](http://www.worldwide-vineyards.com)



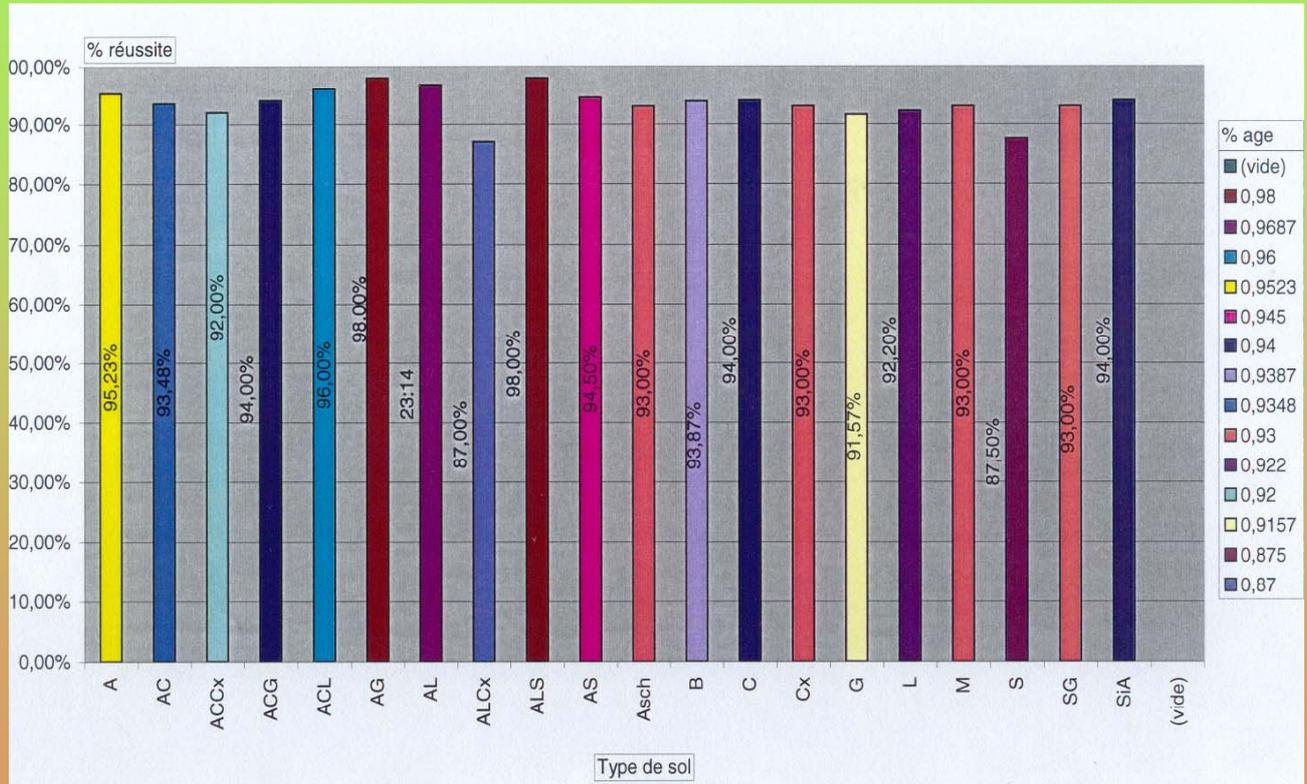
# Tasso di attecchimento e Vitigni



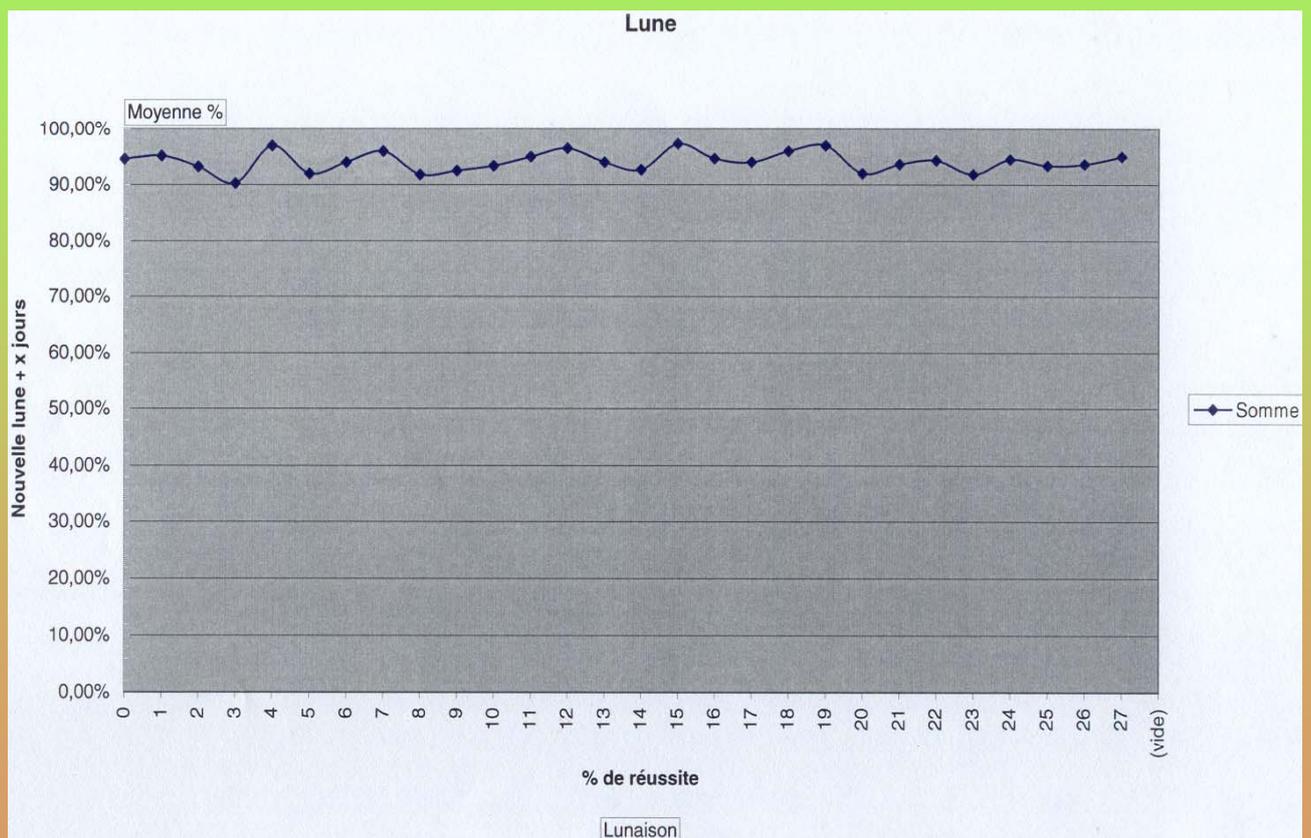
# Tasso di attecchimento e Porta-innesti



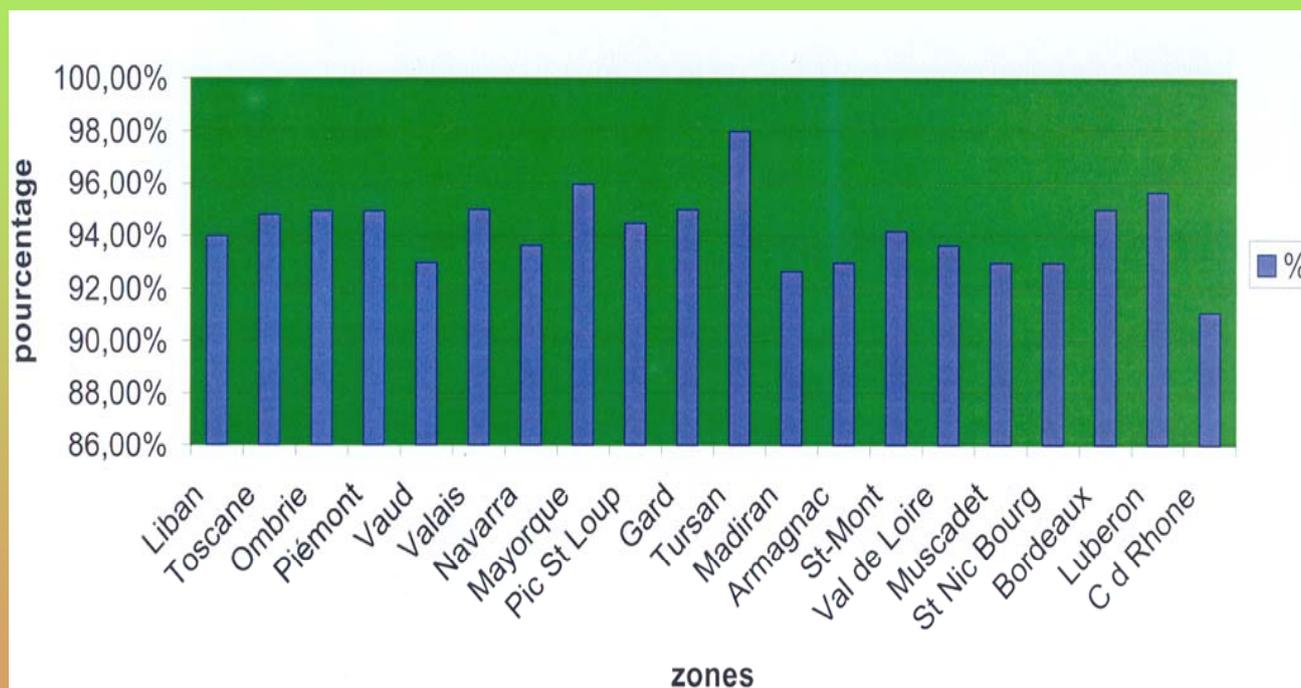
# Tasso di attecchimento e tipo di suolo



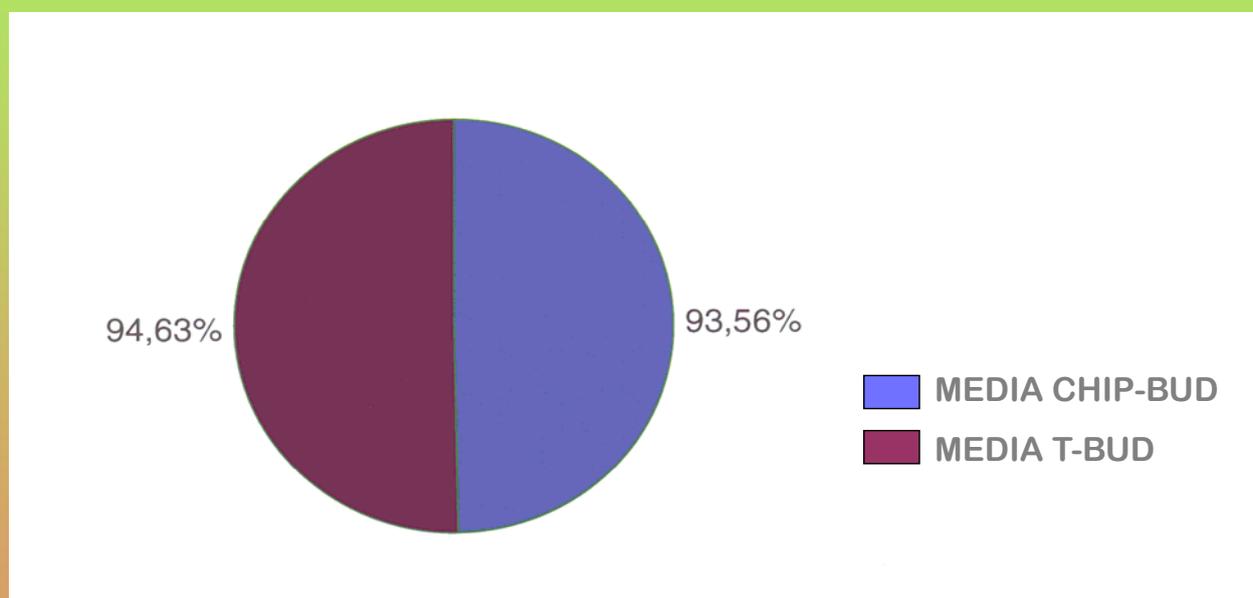
# Tasso di attecchimento e luna



## Tasso di attecchimento e regioni viticole



## Tasso di attecchimento in relazione alla tecnica di sovrinnesto



## Fasi di riferimento fisiologico e lavori da compiere

Stagione	Fasi Baggiolini	Aspetto fisiologico	Lavori da effettuare
N - 1			Pianificazione dell'innesto. Pratiche amministrative.
Inverno	A	Gemma invernale	Raccolta dei tralci per innesti (marze). Potatura della vite. Scortecciatura dei ceppi. Pianificazione dell'irrigazione. Diserbo. Forniture.
Inizio della Primavera	B C D E	Germogliamento Foglie stese	Controllo dei tralci (marze). Spollonatura preparatoria. Esercizi per allenarsi al prelievo e all'inserimento delle marze.
Primavera	F G	Grappoli visibili. Grappoli separati	Inizio del Chip-Bud. Decapitazione. Tira-linfa. Impianto dei sostegni. Controllo della linfa.
Primavera	H I	Bottoni fiorali separati Fioritura	Manutenzione degli innesti Chip-Bud : spollonatura, tira-linfa, irrigazione, sostegni, controllo della linfa. Inizio del T-Bud : decapitazione, tira-linfa, irrigazione, impianto dei sostegni, controllo della linfa.
Inizio dell'estate	J	Allegagione	Fine del Chip-bud : spollonatura, tira-linfa, sostegni, pulizia degli innesti, nuova irrigazione selettiva. Fine del T-bud : spollonatura, tira-linfa, sostegni, nuova irrigazione selettiva.
Estate	K L	Fase « Piselli » Chiusura grappolo	T-bud e Chip-bud : spollonatura, tira-linfa, sostegni, pulizia degli innesti, trattamenti fitosanitari, nuova irrigazione selettiva.
Estate	M N	Invaiaura Maturità	Smettere la spollonatura e il controllo del tira-linfa per gli insuccessi e gli innesti > 120 cm. Continuare per gli altri. Sostegni. Pulizia degli innesti.
Fine dell'estate	O	Lignificazione	Smettere la spollonatura per tutti gli innesti. Togliere i nastri sugli innesti di diametro > 3 cm. Innesto ad occhio dormiente : scortecciatura, irrigazione, raccolta delle marze e realizzazione del Chip-Bud.
Autunno	P	Caduta del fogliame	Trattamenti fitosanitari. Sostegni. Nuova irrigazione degli innesti ad occhio dormiente.
Inverno	A	Gemma invernale	Potatura degli innesti. Accorciamento dei tronchi degli innesti normalmente sviluppati. Preparazione dei ripassi : colletta delle marze, scortecciatura, forniture.
Inizio della Primavera	B C D E	Germogliamento Foglie stese	Decapitazione degli innesti ad occhio dormiente: eliminazione dei nastri e spollonatura degli innesti gracili dell'anno precedente. Ripasso degli insuccessi ...

# *Sovrainnesto o sostituzione?*

*Dott. Ermanno Murari*

## ***Scelta del vitigno***

- Vocazionalità dell'ambiente pedoclimatico
- Disposizioni legislative
- Tradizione vitivinicola della zona
- Caratteristiche morfologiche e produttive del vitigno
- Disponibilità vivaistica e grado di selezione
- Valore commerciale dell'uva prodotta
- Obiettivi enologici

## *Il sovrainnesto*

- Varietale

Ha lo scopo di adeguare il vigneto al mercato

Al sud si impianta una barbatella selvatica e si innesta al 2°-3° anno

Può indurre una resistenza specifica a virosi

- Sostituzione del portainnesto

## *...un po di fisiologia...*

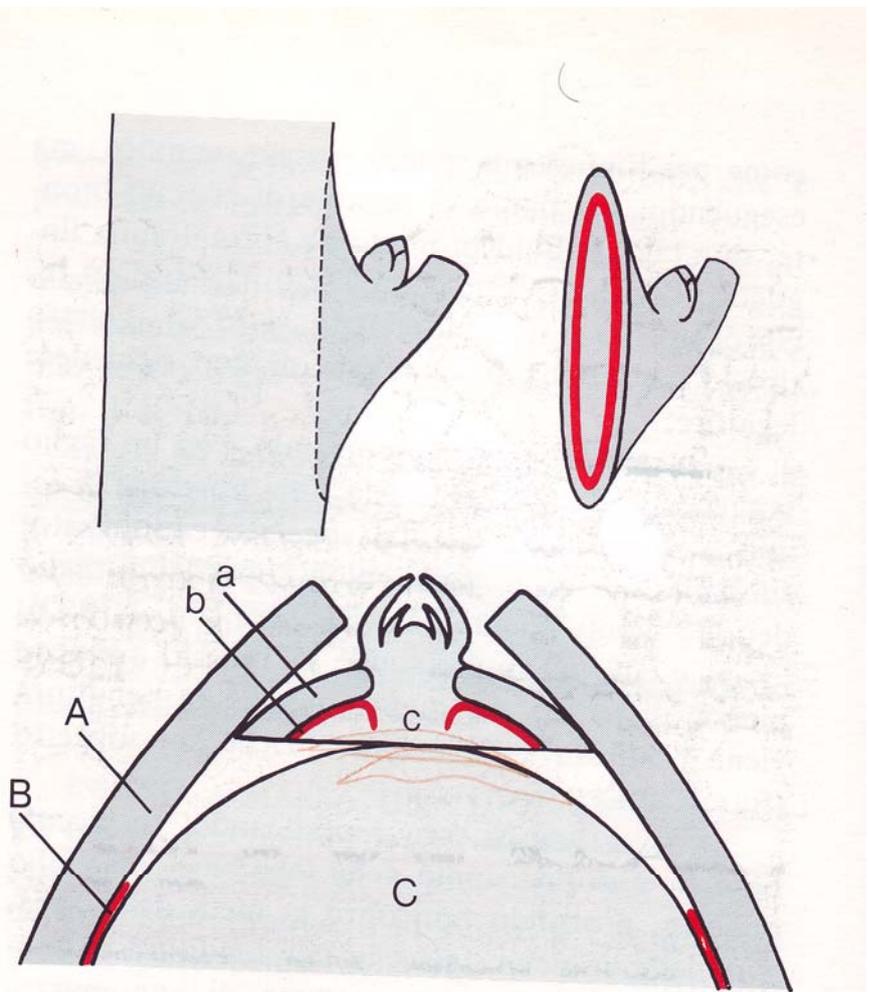
1. Formazione del callo
2. Differenziazione del cambiforme che congiunge i cambi dei due bionti
3. Attivazione di una nuova cerchia cambiale e deposizione di nuovo legno e nuovo cribro

## *Floema e xilema*

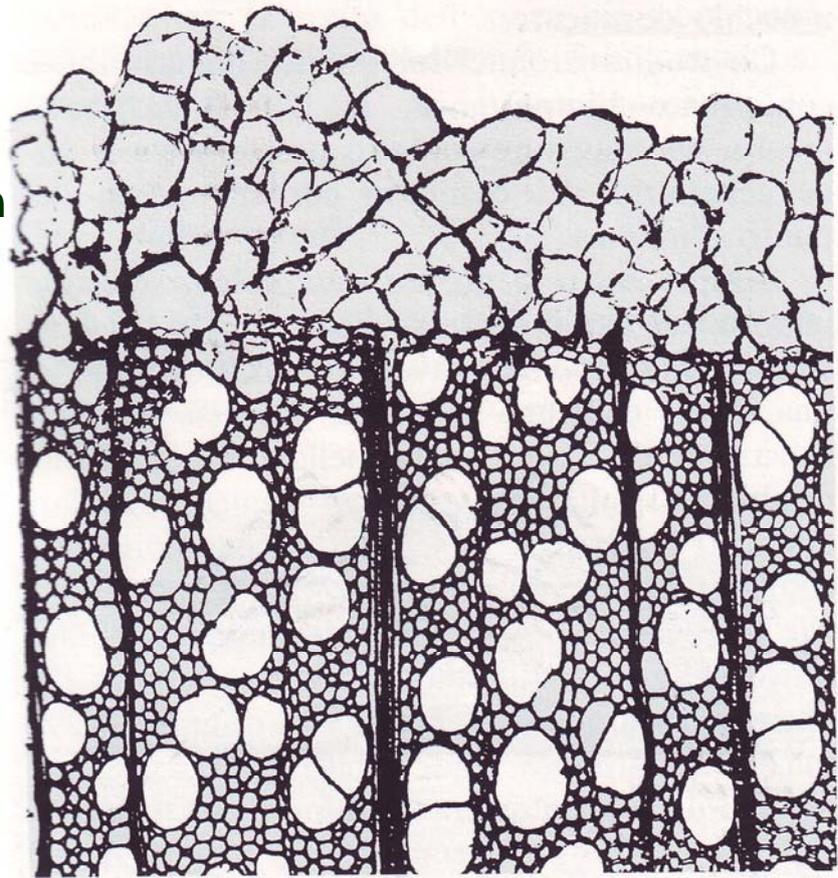
Nel cilindro centrale della pianta troviamo il sistema vascolare con

- **I vasi** che trasportano l'acqua dalle radici alle foglie
- **I tubi cribrosi** che trasportano la linfa elaborata dalle foglie al resto della pianta

A corteccia  
B cambio  
C legno

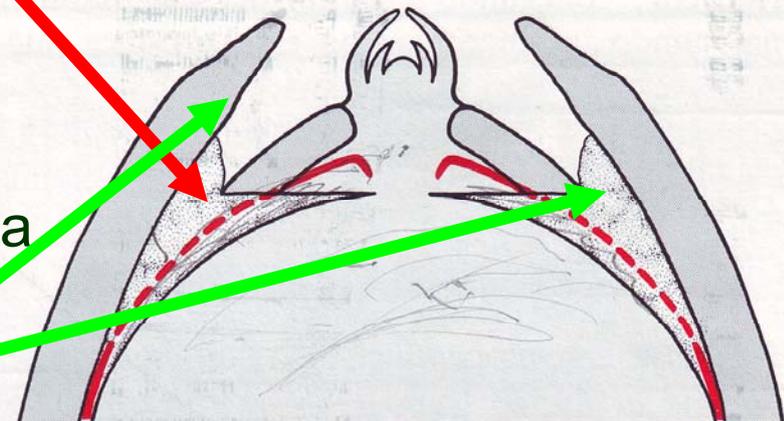
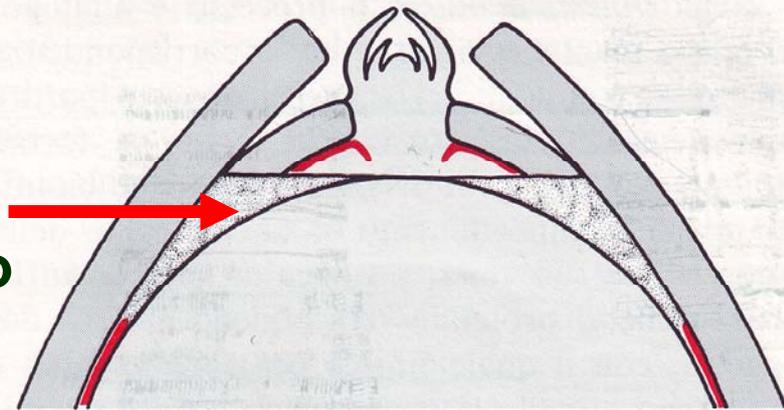


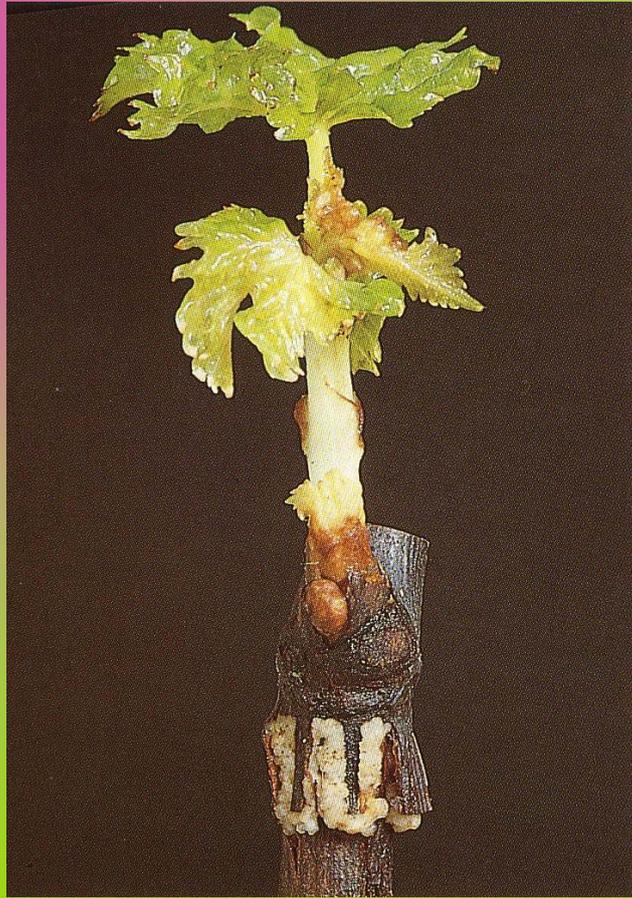
Il cambio e i raggi  
parenchimatici del  
soggetto formano un  
tessuto  
parenchimatoide  
costituito da cellule  
voluminose che  
riempiono gli spazi



tessuto  
parenchimatico

se l'innesto ha  
buon esito si alza  
la corteccia



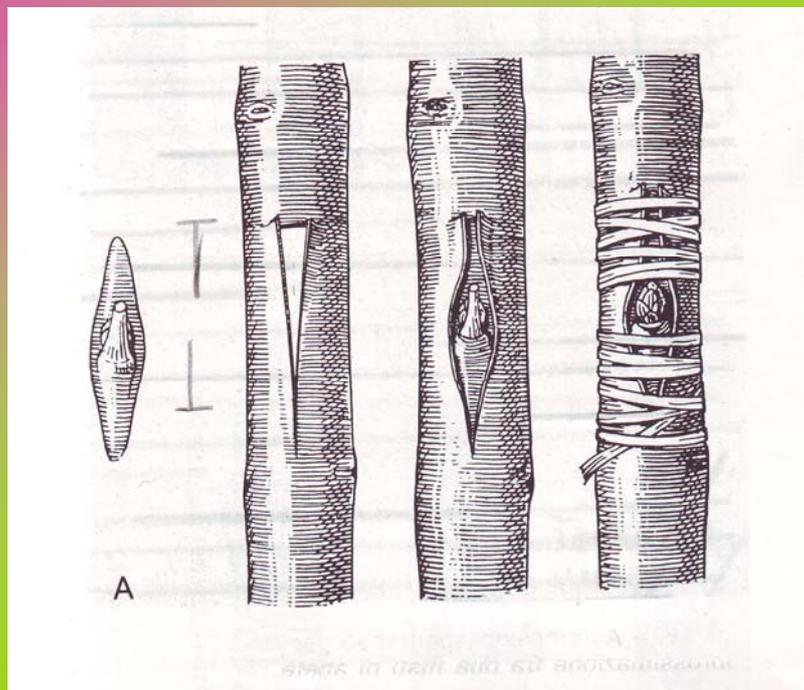


## *Il sovrainnesto*

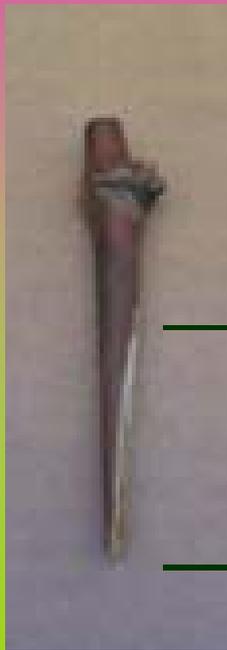
- A spacco con rivestimento chimico
  - legnoso su legno
  - legnoso su pollone erbaceo
  - germoglio su pollone erbaceo
- A spacco con sabbia
- A scudetto

- Il periodo migliore per il sovrainnesto intorno agli inizi di aprile
- Meglio innestare una varietà a bassa vigoria su alta vigoria.
- Problematiche relative a botrite sul callo meglio trattare con sistemici endoterapici
- Problematiche relative a avversità climatiche
- I polloni

## *A scudetto*



## *La geometria dell'innesto a marza*



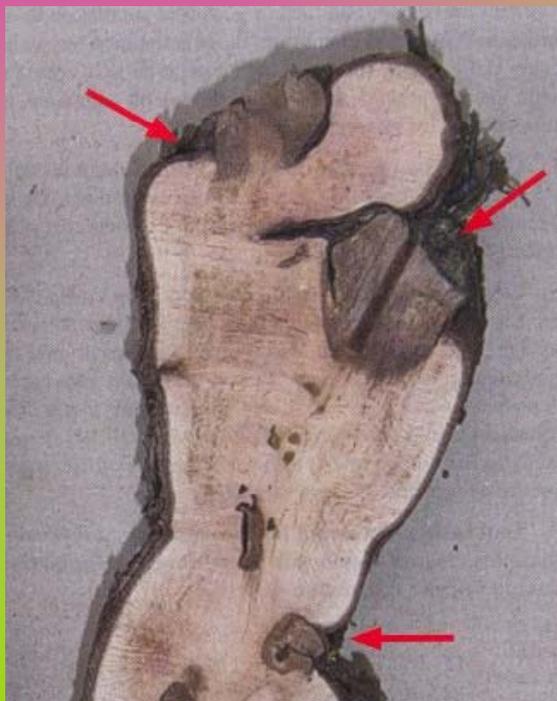
$$2\ell = d$$

$\ell$



$d$

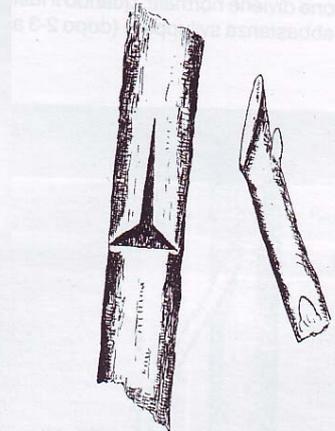
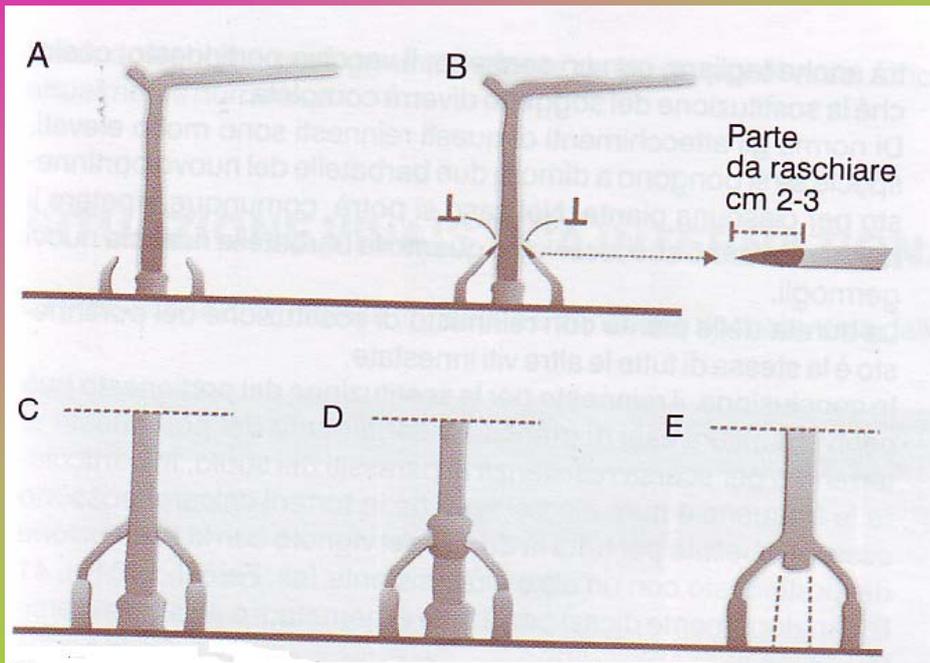
*Se...  $l = d$*



Il taglio o la ferita stimolano la pianta a necrotizzare una zona grande quanto il taglio stesso

Il sovrainnesto andrebbe a “pescare” nel secco

## Per cambiare il portainnesto



## Innesto a spacco

sabbia





Cera naturale



## I primi germogli



I germogli del ceppo  
iniziano a crescere e  
entrano in competizione  
con i giovani germogli  
dell'innesto



## *I costi*

- 1,50 €a ceppo
- Un anno di mancato raccolto (interessi)
- In funzione della stagione un aggravio della gestione come spollonatura e legatura germoglio.
- Nel nostro esempio vigneto 2,5 x 1,00. investimento 4000 piante a ettaro.

## *La sostituzione delle piante*

- Mantengo il telaio del vigneto: pali, testate, ancoraggi.
- Elimino le piante
- Lavorazioni del terreno
- Acquisto e reimpianto vigneto



## *I costi*

Operazione	Costo unitario	Costo totale ettaro
Eliminazione tutori e piante con miniescavatore	0,50	1600
Lavorazione terreno		200
Acquisto piante	1.20	4800
Impianto con lancia	0,30	1200
Posizionamento tutori	0,30	1200
Impianto con lancia	0,30	1200
Totale		10000

## *Vantaggi*

- La sostituzione varietale è sicura, non ho i rischi del sovrainnesto
- Allungo la pertinenza della struttura e riduco i costi di impianto

## *Svantaggi*

- I costi di esecuzione sono maggiori
- Al secondo anno si può dichiarare solo il 60% della produzione

Progetto conversione:  
la Collis converte 600  
dei 1220 ettari di Merlot e Cab. Sauvignon  
BPV interviene a sostegno con 1000€ha



Plv calcolata sulle medie  
delle liquidazioni degli ultimi 5 anni

cabernet sauv igt	merlot igt	cabernet sauv doc	merlot doc	prosecco doc
250 q.li / ha	250 q.li / ha	120 q.li / ha	130 q.li / ha	180 q.li / ha
plv ha 6200 €	plv ha 5660 €	plv ha 3380 €	plv ha 3536 €	plv ha 8460 €

*Sovrainnesto*

Varietà iniziale	Valore attualizzato 25 vendemmie	Valore attualizzato con sovrainnesto al 5° anno	Valore attualizzato con sovrainnesto al 10° anno
cabernet sauv igt	88852 €	103960 € Δ+ 15107 €	97508 € Δ+ 8657 €
Merlot igt	80885 €	102679 € Δ+ 21793 €	94107 € Δ+ 13221 €
cabernet sauv doc	48291 €	97436 € Δ+ 49145 €	80185 € Δ+ 31894 €
Merlot doc	58558 €	97799 € Δ+ 47249 €	81150 € Δ+ 30559 €

# SOSTITUZIONE

Varietà iniziale	Valore attualizzato 25 vendemmie	Valore attualizzato con sostituzione al 5° anno	Valore attualizzato con sostituzione al 10° anno
cabernet sauv igt	97162 €	127537 € Δ+ 38375 €	119563 € Δ+ 22401 €
Merlot igt	87777 €	127573 € Δ+ 39759 €	119563 € Δ+ 31786 €
cabernet sauv doc	49362 €	127537 € Δ+ 78454 €	119563 € Δ+ 70180 €
Merlot doc	52843 €	127537 € Δ+ 75493 €	119563 € Δ+ 67519 €

Grazie per l'attenzione

