



GLI AUTOCTONI INCONTRANO I VITIGNI RESISTENTI - ROSSI

Seminario Progetto AUTLAZIO1

Giovanni Pica – ARSIAL
Giorgio Colatosti - ARSIAL
Domenico Tiberi – CREA VE
Paolo Pietromarchi – CREA VE
05.12.23

ARSIAL

Agenzia Regionale
per lo Sviluppo e l'Innovazione
dell'Agricoltura del Lazio



**REGIONE
LAZIO**

Il comparto vitivinicolo regionale

La base ampelografica del Lazio

94 vitigni idonei: 49 a bacca bianca; 42 a bacca nera; 2 a bacca rosa; 1 a bacca grigia

37 vitigni autoctoni di cui **29 da L.R. 15/00**

Varietà a bacca bianca	% su totale
Bellone b.	3,58
Malvasia bianca di Candia b.	34,60
Chardonnay b.	2,01
Malvasia del Lazio b.	5,65
Trebbiano toscano b.	36,02
Altre a bacca bianca	18,13
<i>Totale a bacca bianca</i>	<i>100,00</i>

Varietà a bacca nera	% su totale
Cabernet sauvignon n.	7,49
Cesanese Affile e comune n.	14,22
Merlot n.	23,12
Montepulciano n.	13,23
Sangiovese n.	18,03
Altre a bacca nera	23,91
<i>Totale a bacca nera</i>	<i>100,00</i>

15 vitigni rappresentano l'**87%** della base ampelografica (*Trebbiano toscano* e *Malvasia di candia* esprimono il 50%)

3.000 ha (pari al 17%) della base ampelografica **a vitigni autoctoni**

234 cantine per una rivendicazione **monovitigno autoctono** pari al **17%** del totale rivendicato

UVA GIULIA n. (cod. 913 - Legge 15/00)



DATI FENOLOGICI-PRODUTTIVI (media 2022-2023)

Germogliamento	7 aprile
Fioritura	6 giugno
Invaiatura	21 agosto
Maturazione	9 ottobre
Vigoria	Bassa
Produzione di uva per ceppo (kg)	1,73
Peso grappolo (g)	110

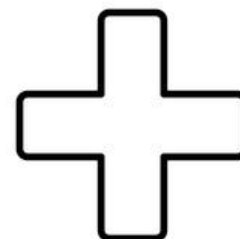
Superficie: 4 ha

Areale: Pescosolido (Fr)

UVA GIULIA n. (cod. 913 - Legge 15/00)



Alcol % v/v	11,79
Estratto non riduttore g/L	22,20
Zuccheri riduttori g/L	0
pH	3,27
Acidità totale g/L	5,4
Acidità volatile g/L	0,28
SO2 totale mg/L	67,2
Polifenoli totali mg/L	1231
Antociani totali mg/L	137,4



Cabernet Volos n.

CORAPECORA n. (Legge 15/00)

DATI FENOLOGICI-PRODUTTIVI (media 2022-2023)



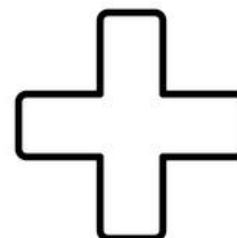
Germogliamento	7 aprile
Fioritura	1 giugno
Invaiatura	21 agosto
Maturazione	11 ottobre
Vigoria	Moderata
Produzione di uva per ceppo (kg)	2,88
Peso grappolo (g)	324

Areale: Esperia (Fr)

CORAPECORA n. (Legge 15/00)



Alcol % v/v	12,42
Estratto non riduttore g/L	19,8
Zuccheri riduttori g/L	0
pH	3,44
Acidità totale g/L	4,6
Acidità volatile g/L	0,32
SO2 totale mg/L	66
Polifenoli totali mg/L	895,2
Antociani totali mg/L	118



Cabernet Volos n.

MONTEPULCIANO n. (sinonimo Cordisco) (cod. 150)

DATI FENOLOGICI-PRODUTTIVI (media 2022-2023)

Germogliamento	21 aprile
Fioritura	1 giugno
Invaiatura	1 agosto
Maturazione	6 ottobre
Vigoria	Bassa
Produzione di uva per ceppo (kg)	1,61
Peso grappolo (g)	150

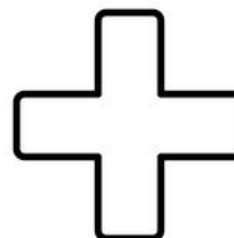


Sup: 360 ha Vino rivendicato: 22.165 hl Cantine: 118

MONTEPULCIANO n. (sinonimo Cordisco) (cod. 150)



Alcol % v/v	13,20
Estratto non riduttore g/L	23,70
Zuccheri riduttori g/L	0
pH	3,54
Acidità totale g/L	4,4
Acidità volatile g/L	0,41
SO2 totale mg/L	68
Polifenoli totali mg/L	1704,6
Antociani totali mg/L	201,3



Cabernet Volos n.

RASPATO n. (cod. 929 – Legge 15/00)



DATI FENOLOGICI-PRODUTTIVI (media 2022-2023)

Germogliamento	4 aprile
Fioritura	1 giugno
Invaiatura	7 agosto
Maturazione	10 ottobre
Vigoria	Moderata
Produzione di uva per ceppo (kg)	4,15
Peso grappolo (g)	214

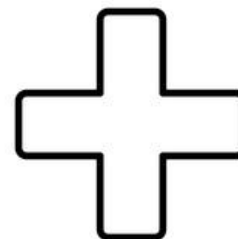
Superficie: 5 ha

Areale: Esperia, Arce (Fr)

RASPATO n. (cod. 929 – Legge 15/00)



Alcol % v/v	13,21
Estratto non riduttore g/L	24,50
Zuccheri riduttori g/L	0
pH	3,43
Acidità totale g/L	5,1
Acidità volatile g/L	0,64
SO2 totale mg/L	70
Polifenoli totali mg/L	1350
Antociani totali mg/L	296,7



Cabernet Volos n.

CESENESE NERO n. (cod. 478 – Legge 15/00)

DATI FENOLOGICI-PRODUTTIVI (media 2022-2023)

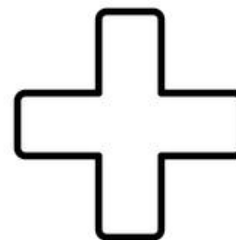


Germogliamento	31 marzo
Fioritura	1 giugno
Invaiatura	7 agosto
Maturazione	13 settembre
Vigoria	Moderata
Produzione di uva per ceppo (kg)	4,90
Peso grappolo (g)	208

Superficie: 3 ha

Areale: Rieti (Ri)

CESENESE NERO n. (cod. 478 – Legge 15/00)



Cabernet Volos n.

Alcol % v/v	13,65
Estratto non riduttore g/L	26,1
Zuccheri riduttori g/L	0,2
pH	3,94
Acidità totale g/L	3,9
Acidità volatile g/L	0,48
SO2 totale mg/L	68
Polifenoli totali mg/L	1040,7
Antociani totali mg/L	164,1

CALAMARO n. (Legge 15/00)



DATI FENOLOGICI-PRODUTTIVI (media 2022-2023)

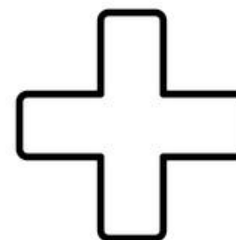
Germogliamento	14 aprile
Fioritura	6 giugno
Invaiatura	14 agosto
Maturazione	26 settembre
Vigoria	Bassa
Produzione di uva per ceppo (kg)	1,5
Peso grappolo (g)	110

Areale: Esperia (Fr)

CALAMARO n. (Legge 15/00)



Alcol % v/v	13,96
Estratto non riduttore g/L	30,20
Zuccheri riduttori g/L	0,2
pH	3,46
Acidità totale g/L	5,6
Acidità volatile g/L	0,44
SO2 totale mg/L	70
Polifenoli totali mg/L	1742
Antociani totali mg/L	206



Cabernet Volos n.

MAIOLICA n. (Nostrano) (cod. 126 - Legge 15/00)



DATI FENOLOGICI-PRODUTTIVI (media 2022-2023)

Germogliamento	31 marzo
Fioritura	1 giugno
Invaiatura	1 agosto
Maturazione	15 settembre
Vigoria	Moderata
Produzione di uva per ceppo (kg)	2,69
Peso grappolo (g)	177

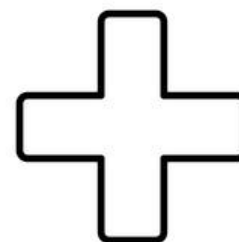
Superficie: 6 ha

Areale: Piglio, Serrone (Fr)

MAIOLICA n. (Nostrano) (cod. 126 - Legge 15/00)



Alcol % v/v	15,16
Estratto non riduttore g/L	27,75
Zuccheri riduttori g/L	0,16
pH	3,57
Acidità totale g/L	5
Acidità volatile g/L	0,30
SO2 totale mg/L	66
Polifenoli totali mg/L	1351
Antociani totali mg/L	38



Cabernet Eidos n.

I vitigni resistenti

Cabernet Volos n.



Germogliamento: 2 aprile

Fioritura: 28 maggio

Invaiaatura: 27 luglio

Maturazione: 28 agosto

Vigoria: moderata



Resistenza malattie		
Peronospora	Oidio	Botrite
Ottima	Buona	Ottima

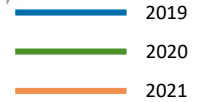
Grappoli (n.)	Gemme tot (n.)	Gemme germogliate (n)	Produzione di uva per ceppo (kg)	Peso grappolo (g)	Peso acino (g)	Legno potatura (kg)
20,25	15,07	11,75	2,832	144	1,69	1,109

Valori medi (anni 2019-2021)

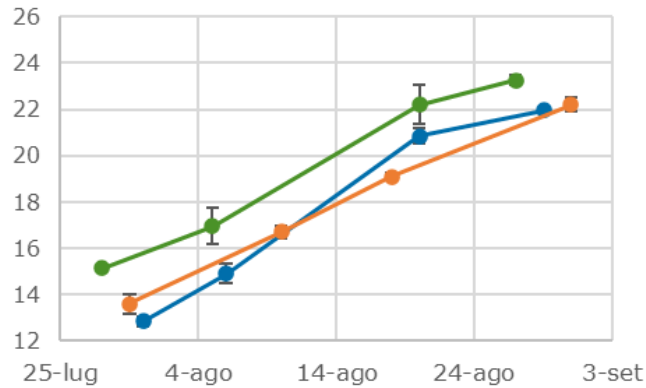
I vitigni resistenti

Cabernet Volos n.

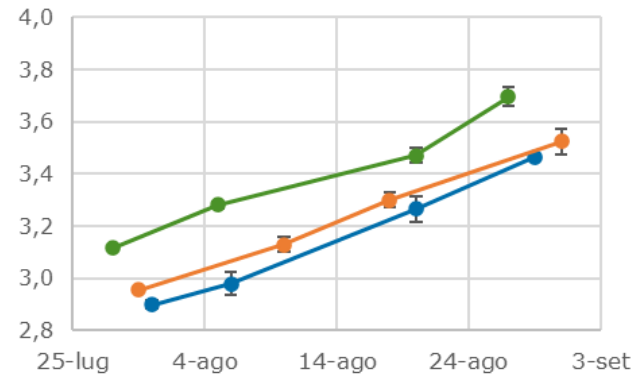
Curve di maturazione



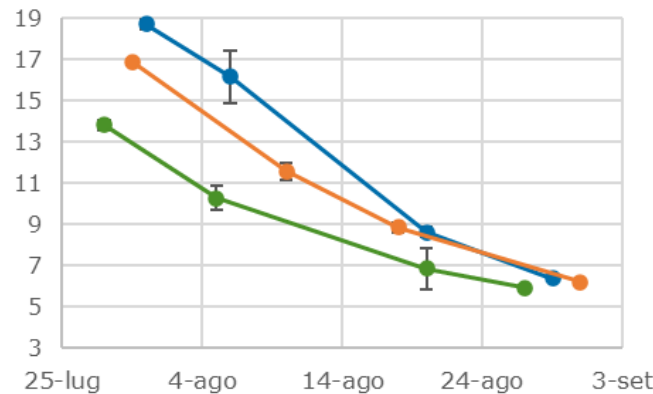
Solidi solubili (°Brix)



pH



Acidità totale (g/L espressi in acido tartarico)



Centro di ricerca Viticoltura ed Enologia

Cabernet Volos n.

I vitigni resistenti

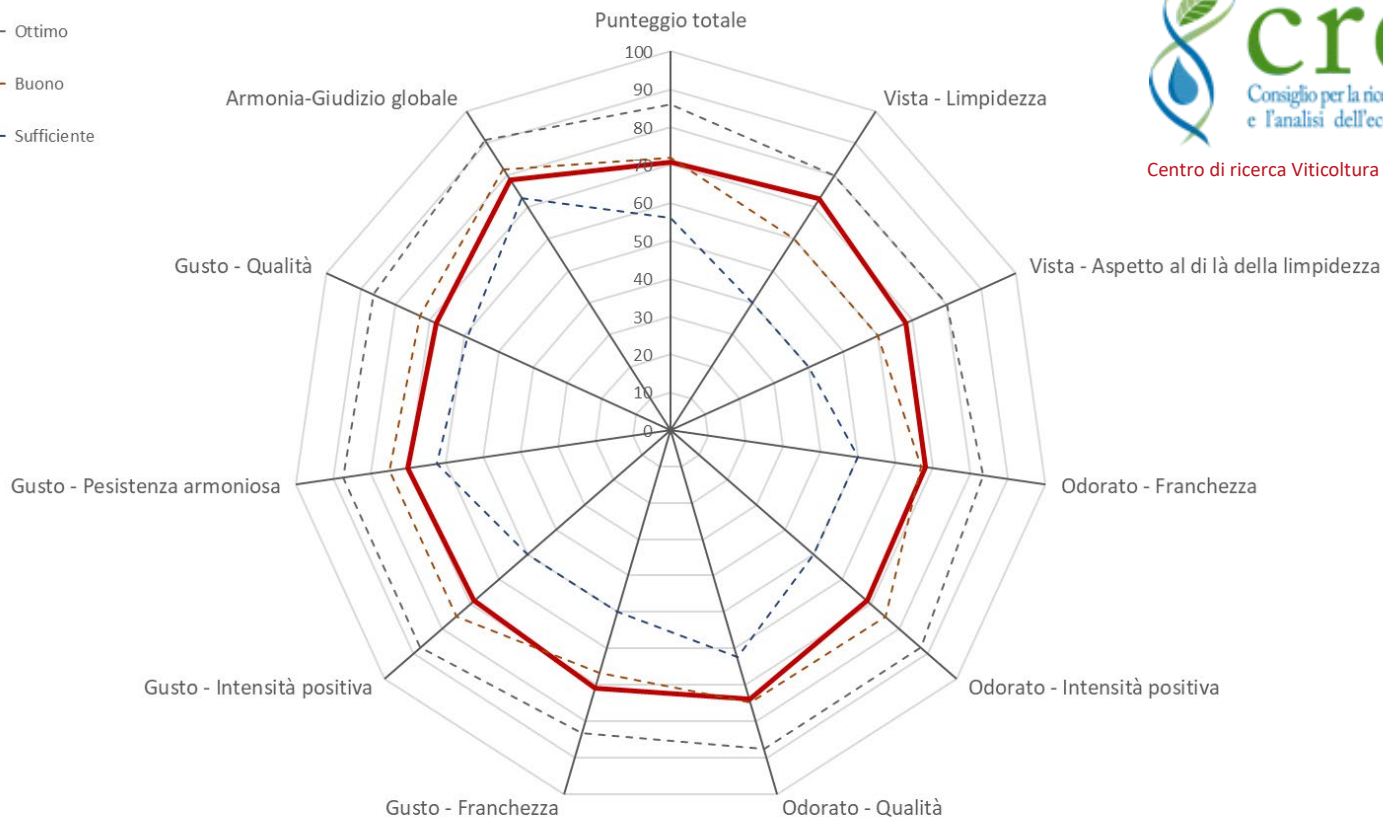
Analisi sensoriale vini vitigni a bacca nera

— Cabernet Volos

--- Ottimo

--- Buono

--- Sufficiente



Centro di ricerca Viticoltura ed Enologia

Dati medi di 3 annualità (2019-2020-2021) rilevati con assaggio anonimo del vino con scheda OIV (Risoluzione ECO 332A/2009) e normalizzati a 100

ARSIAL

Agenzia Regionale
per lo Sviluppo e l'Innovazione
dell'Agricoltura del Lazio



REGIONE
LAZIO

I vitigni resistenti

Cabernet Eidos n.



Germogliamento: 3 aprile

Fioritura: 31 maggio

Invaiaura: 2 agosto

Maturazione: 11 settembre

Vigoria: bassa



Resistenza malattie		
Peronospora	Oidio	Botrite
Ottima	Buona	Ottima

Grappoli (n.)	Gemme tot (n.)	Gemme germogliate (n)	Produzione di uva per ceppo (kg)	Peso grappolo (g)	Peso acino (g)	Legno potatura (kg)
20,37	11,69	9,61	3,681	182	1,92	0,968

Valori medi (anni 2019-2021)

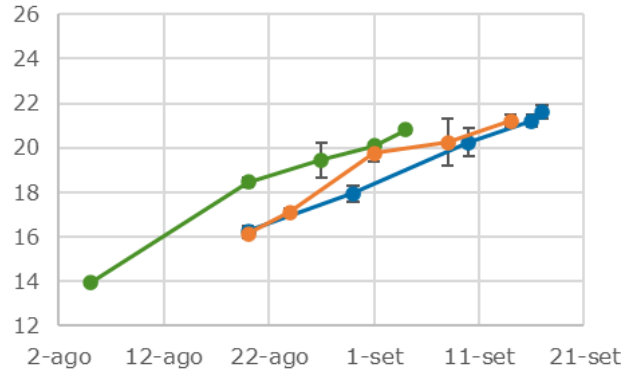
I vitigni resistenti

Cabernet Eidos n.

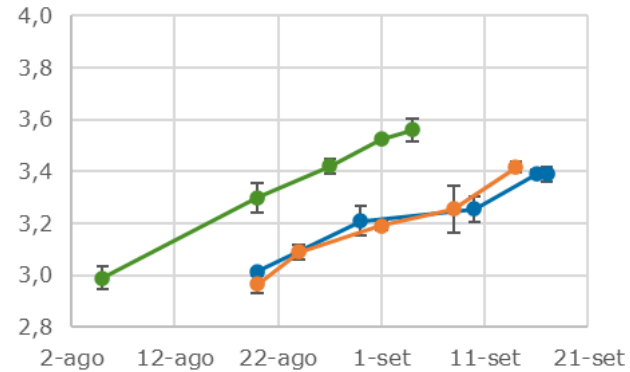
Curve di maturazione



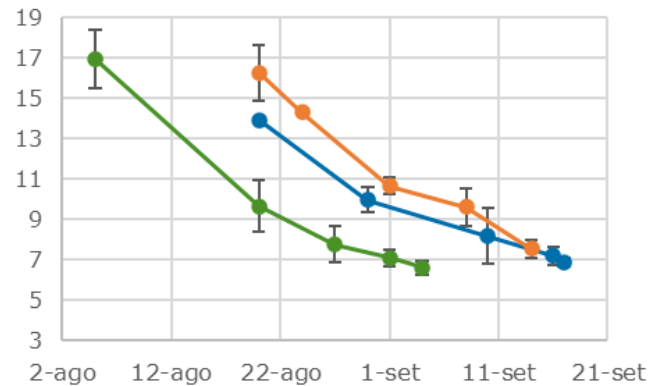
Solidi solubili (°Brix)



pH



Acidità totale (g/L espressi in acido tartarico)



Centro di ricerca Viticoltura ed Enologia

I vitigni resistenti

Analisi sensoriale vini vitigni a bacca nera

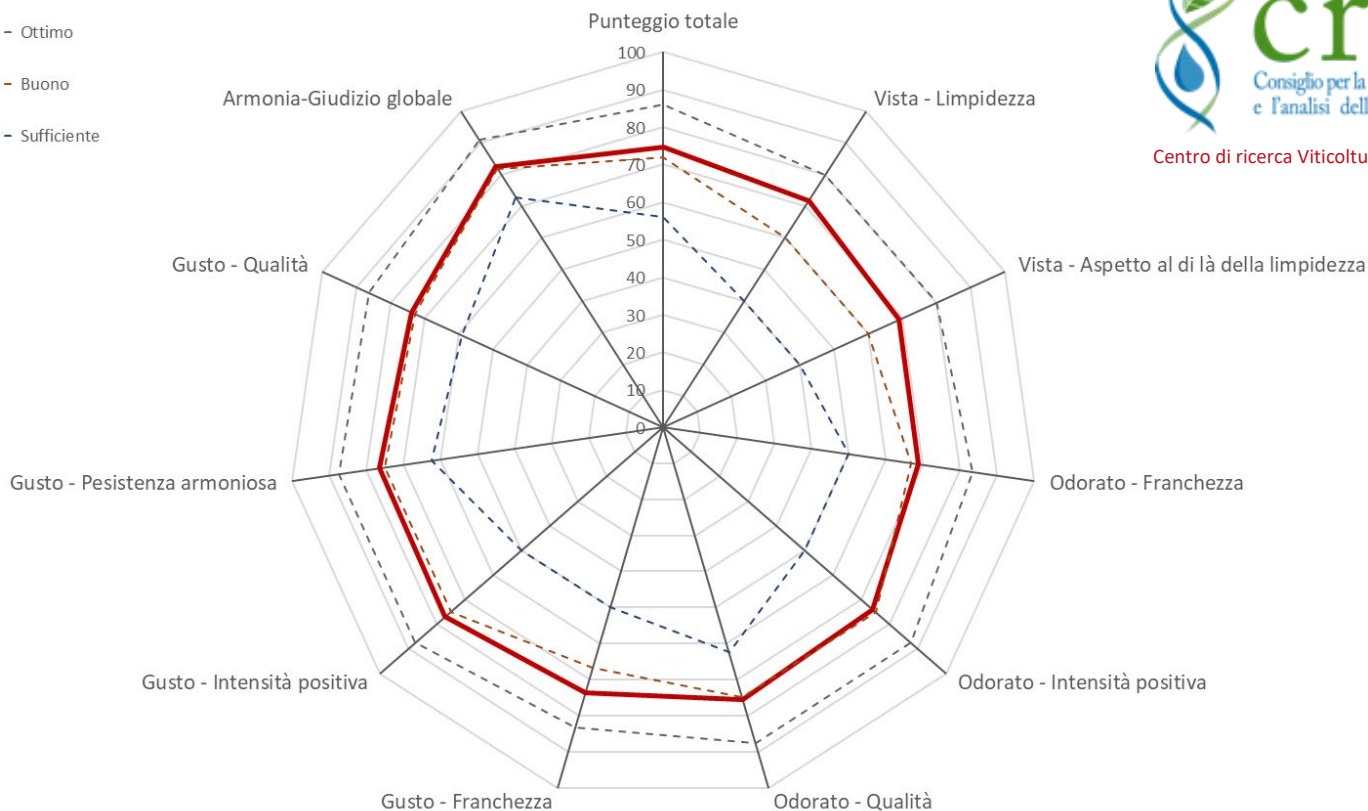
Cabernet Eidos n.

— Cabernet Eidos

---- Ottimo

--- Buono

- - - Sufficiente



Centro di ricerca Viticoltura ed Enologia

Dati medi di 3 annualità (2019-2020-2021) rilevati con assaggio anonimo del vino con scheda OIV (Risoluzione ECO 332A/2009) e normalizzati a 100

ARSIAL

Agenzia Regionale
per lo Sviluppo e l'Innovazione
dell'Agricoltura del Lazio



REGIONE
LAZIO

Grazie per l'attenzione

dott agr Giovanni Pica - ARSIAL - PO Lazio Sud

g.pica@arsial.it

dott. Paolo Pietromarchi - CREA VE

paolo.pietromarchi@crea.gov.it

Dott Domenico Tiberi – CREA VE

domenico.tiberi@crea.gov.it