Pecile M., Zavaglia C., Ciardi A.

Moscato d'Amburgo

1. RIFERIMENTI NORMATIVI

Nome: Moscato d'Amburgo N.

Codice: 857

Sinonimi ufficiali:

Data di ammissione: 5/10/2017, decreto pubblicato sulla G.U. 256 del 2/11/2017

2. INFORMAZIONI GENERALI

Le informazioni presentate in questa sezione sono tratte da: - Estratto dalla domanda di iscrizione al Registro Nazionale delle varietà di vite, presso il MIPAAF, 2017

2.1. Sinonimi

Moscato nero; Moscatellone.

In Toscana è storicamente presente nelle colline lucchesi, dove viene ancora utilizzato come uva da vino e spesso è confuso con l Aleatico. Acerbi descrive nel "Catalogo delle viti o uve conosciute in Toscana" (1825) una varietà chiamata "Uva nera d Amburgo o Uva nera di Warner" definendola "di granelli mediocremente grossi, e maturi che sieno, di color nero molto bello: il vino che produce è del gusto del Moscado", ed un altra "Uva rossa d Amburgo" i cui "granelli sono rossicci e vellutati, in grappoli grossi. Rende molto vino, e di ottimo sapore. M. Warner la portò in Inghilterra, dove ha fatto ottima riescita"; anche questa seconda varietà "produce un vino generoso simile al Moscado".

2.2. Descrizione ampelografica

Il germoglio alla fioritura presenta un apice mediamente globoso, di colore verde biancastro con sfumature bronzate ai bordi e di consistenza cotonosa.

Le prime due foglioline apicali sono piegate a gronda, mentre la terza risulta spiegata; esse sono tomentose, di colore verde leggermente bronzato.:

Le foglioline basali sono spiegate, glabre e di colore verde sulla pagina superiore e setolose sulla pagina inferiore con tomento che va via via diradando.:

L asse del germoglio è eretto, glabro, di colore verde leggermente bronzato da un lato.:

Il tralcio erbaceo è di sezione circolare con contorno angoloso, glabro, di colore verde uniformemente distribuito.:

I viticci sono intermittenti, bifidi-trifidi, mediamente lunghi.:

L infiorescenza è di grandezza media, di forma cilindro-piramidale, regolare:

Il bottone fiorale è piriforme, di media grossezza; il fiore è ermafrodita a stami lunghi, autofertile.:

La foglia è di grandezza media, orbicolare-pentagonale, tri-pentalobata con seni laterali superiori abbastanza marcati, a bordi sovrapposti, mentre quelli inferiori sono appena accennati. Il seno peziolare è ad U, mediamente aperto, talvolta tende a chiudersi. Il lembo è un pò ondulato. La pagina superiore è di colore verde piuttosto opaco; la pagina inferiore è leggermente setolosa. I lobi sono leggermente piegati a gronda; l angolo alla sommità dei lobi terminali un pò acuto. Le nervature principali sono verdi, sporgenti sulla pagina inferiore. I denti laterali sono poco pronunciati, concavi da un lato e convessi dall altro.:

Il picciolo è corto, di media grossezza, glabro, con canale poco evidente, di colore verde chiaro con leggere sfumature rosate.:

Il grappolo è di grandezza più che media, spargolo, piramidale, allungato, con 1-2 ali piuttosto lunghe e cadenti, così come sono un pò lunghe e cadenti le altre ramificazioni del raspo; il peduncolo è lungo, visibile, semilegnoso.:

L acino è di dimensioni medio-grandi con forma subellittica, abbastanza regolare, di sezione trasversale circolare, con ombelico non persistente. La buccia è pruinosa, di colore nero-violaceo intenso e regolare, piuttosto sottile e non molto consistente; la polpa è piuttosto molle, dolce, succosa, dal sapore moscato intenso e delicato. I pedicelli sono piuttosto lunghi, deboli, verdi, con cercine evidente, di colore verde-rosato. Il pennello è piuttosto corto, verde-rossastro. La separazione del pedicello dall acino risulta abbastanza facile. Il peso medio degli acini si aggira intorno ai 3 grammi.:

I vinaccioli, che solitamente sono 1-2 per acino, sono piriformi con becco sottile, corpo un pò grosso e rafe evidente.:

Il tralcio legnoso è corto, tendenzialmente debole, elastico, ramificato. La sezione trasversale ha forma ellittica; la

superficie è piuttosto costoluta, parzialmente pruinosa, cosparsa di peli biancastri. I nodi sono appiattiti; i meritalli hanno media lunghezza (circa 8-10 cm), e sono di colore grigio chiaro striato. Le gemme sono molto sporgenti, tendenzialmente appuntite. Il cercine peziolare è stretto, sporgente, sinuoso. Il diaframma è piatto ed il midollo è di medio spessore.:

La corteccia è aderente, e resistente.:

Il vitigno Moscato d Amburgo è dotato di buona vigoria e produttività.:

Pianura di Arezzo

250 m slm:

I filari hanno orientamento Nord-Sud.:

S.O.4:

Cordone speronato con carica media di 10 gemme per pianta.:

Densità di impianto: 4115 ceppi/ha.

Il suolo è originato da alluvioni e presenta tessitura franco-limosa.:

Il Moscato d Amburgo è mediamente sensibile all oidio ed alla peronospora, ma piuttosto tollerante alla botrite.:

Il vitigno complessivamente ha un portamento della vegetazione piuttosto espanso.

Germogliamento: II decade di Aprile.

Fioritura: I decade di Giugno.

Invaiatura: I decade di Agosto.

Raccolta: II decade di Settembre.

2.3. Ulteriori caratteristiche

L uva, a volte, ha maturazione disforme e in alcuni casi si sono rilevati fenomeni di acinellatura dolce.:

Il Moscato d Amburgo presenta elevata resa in vivaio nell innesto sui principali portinnesti, sia con combinazioni di Vitis berlandieri x V. Rupestris, che di V. Berlandieri x V. Riparia (in particolare su 1103 Paulsen, SO4, Kober 5BB).:

Il Moscato d Amburgo presenta buon tenore zuccherino, anche oltre i 25° Brix, il che implica un livello di alcool potenziale intorno al 14% v/v. I valori di acidità (5,93 +/- 1,63 g/l) e pH 3,42 +/- 0,07) sono buoni; l acidità risulta più bassa ed il pH più alto rispetto al Sangiovese, mentre entrambi i valori sono simili a quelli dell Aleatico.:

Il Moscato d Amburgo ha buona dotazione in polifenoli (P. totali bucce: 2315 mg/kg; vinaccioli: 819 mg/kg) e contenuto medio di antociani delle bucce (A. totali bucce: 656 mg/kg, vinaccioli: 287 mg/kg), nonostante le dimensioni medio-grandi degli acini di questo vitigno; i valori risultano in linea o leggermente superiori rispetto all Aleatico. La bassa presenza di vinaccioli (1-2 per bacca) si riflette in un più basso apporto in polifenoli dei semi rispetto all Aleatico.

Il profilo antocianico del Moscato d Amburgo è caratterizzato dalla prevalenza di malvina (42%), peonina (38%); ciò si rispecchia chiaramente nel basso valore derivante dal rapporto tra antocianine trisostituite/disostituite (pari a 1,17). Anche la quantità di antocianine acilate è piuttosto contenuta (8%).:

Il vino ottenuto dalle uve di Moscato d Amburgo ha mostrato i principali caratteri standard nella norma. In particolare, l acidità (6,5 g/l) ed il pH 83,55) sono buoni ed il tenore in alcool (13,64 %v/v) è più che buono. Il basso valore di zuccheri residui (1,7 g/l) indica che la fermentazione si è svolta correttamente. L acidità volatile 0,48 g/l) è nella norma. Il vino ha una discreta ma non elevata intensità colorante (pari a 8,58) e una tonalità di colore (pari a 0,52) rosso brillante. Le concentrazioni di antociani (a. totali 399 mg/l) e polifenoli (p. totali 1976 mg/l) sono in linea con i valori ottenuti dall analisi degli estratti sulle uve.:

Ad una distanza di 6 mesi dalla svinatura, sono state condotte le analisi sensoriali. Alla degustazione il vino ottenuto dal vitigno Moscato d Amburgo si presenta di colore rosso poco intenso, l odore è caratteristico di moscato con spiccati sentori di fiori (rosa), il sapore è delicato ed equilibrato, dal tannino poco pronunciato.:

Nel profilo aromatico si evidenzi che il composto maggiormente contenuto nel Moscato d Amburgo è il linalolo (201 ug/kg), molecola tipica dell aroma moscato, che si associa al profumo floreale di rosa. Inoltre sono presenti Nerolo (66,2 ug/kg), Citronellolo (23,4 ug/kg) e Geraniolo (4,8 ug/kg).:

2.4. Utilizzazione

Vinificazione

3. COLTIVAZIONE

3.1 Classificazione

3.1.1. Idonea

In tutta la regione: Toscana

4. CLONI ISCRITTI AL REGISTRO

Codice	Nome	Data emanazione	Codice proponente	G.U.	del

001	I - VCR 493	2017-10-05	2	G.U. 256	2017-11-02
002	I - VCR 494	2017-10-05	2	G.U. 256	2017-11-02

Legenda codici proponenti

2) - Vivai Cooperativi di Rauscedo

5. PRODUZIONE VIVAISTICA

Di seguito sono riportate le produzioni di barbatelle innestate, divise per categoria di materiale, dal 2015 all'ultimo dato disponibile.

Anno	Standard	Certificato	Base	Iniziale *
2020	2.107	3.500	-	-
2018	750	-	-	-

** : la categoria "Iniziale" è stata introdotta nel 2005*