MARZEMINO N.

Documento aggiornato al: 19/11/2026, 17:14. CREA/SNCV ©2011-2026.

I-ISMA – CAVIT 14



Costitutore
FEM – Istituto Agrario di San Michele all'Adige, Centro trasferimento Tecnologico, Trento;
CaVIT – Cavit s.c. – Consorzio tra Cantine di II grado, via del Ponte 31 – 38123 Trento.

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 8 dell' 11/01/2017

Origine
Vigneto «Maso Romani», Volano (TN)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione e Clone di confronto	«Maso Romani», Loc. Ziresi – Volano (TN); SMA 18.
Forma di allevamento e Portinnesto	Guyot modificato (con 10-15 gemme/pianta, in base alle annate); S.O.4
Sesto di impianto	2,20 x 0,90 m.
Clone di confronto	SMA 18
Periodo di osservazione	2010-2014

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria	
✓ Fertilità	Inferiore
✓ Produttività	Paragonabile al confronto varietale

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	I decade di Giugno
Invaiatura	I-II decade di Agosto
Vendemmia	II decade di Settembre I decade di Ottobre (2013)



IL GRAPPOLO

- Grappolo di aspetto tipico, giustamente compatto, di forma leggermente piramidale, alato.
- Acino di dimensioni paragonabili al clone di confronto

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Bassa
Oidio	

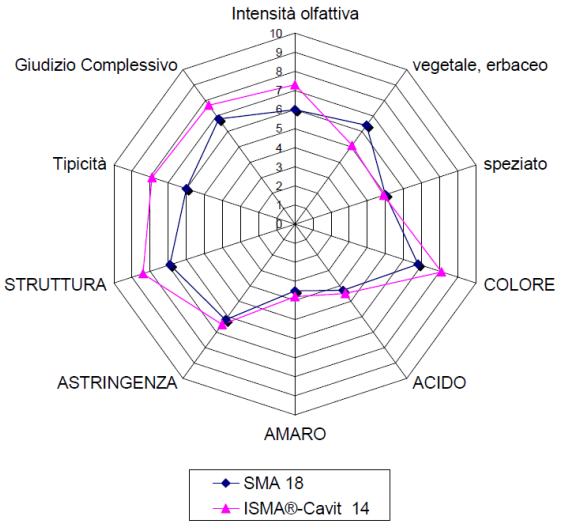
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (*)
Fertilità reale	0,67 ± 0,23
Fertilità potenziale	0,92 ± 0,27
Produzione per ceppo (Kg)	2,485 ± 1,04
Peso medio grappolo (g)	284,2 ± 21,9
Peso medio acino (g)	1,93 ± 0,20
Peso legno potatura (g/ceppo)	664 ± 230
Indice di Ravaz	4,9 ± 1,5

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO (*)	Zuccheri (°Brix)	18,95 ± 1,3
	pH	3,23 ± 0,09
	Acidità titolabile totale (g/l)	5,16 ± 0,7
	Ac. Tartarico (g/l)	5,05 ± 0,1
	Ac. Malico (g/l)	2,69 ± 1,1
	Antociani totali (mg/kg uva)	954 ± 294
	Polifenoli totali (mg/kg uva)	1200 ± 108
VINO (**)	Alcool svolto %	12,19 ± 0,4
	Acidità totale (Ac. Tartarico ‰)	5,42 ± 0,5
	Estratto secco ‰	26,3 ± 1,8
	pH	3,39 ± 0,11
	Antociani totali (mg/l)	285 ± 42
	Polifenoli totali (mg/l)	1137 ± 334

(*) Dati medi relativi al quinquennio (**) Dati medi relativi al quadriennio 2011-2014

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

Nettamente migliore dello standard varietale anche per gli aspetti virus sanitari, ISMA®-Cavit 14 si caratterizza pure per le migliori dotazioni in sostanze coloranti e polifenoliche dell'uva e del vino ottenibile, risultate significativamente maggiori rispetto al clone SMA18. Vino intensamente colorato, gradevole all'olfatto, ben strutturato, tipico del vitigno Marzemino e giudicato complessivamente migliore di quello del clone SMA18 a confronto.



I vini monoclonali dei nuovi cloni ISMA®-Cavit hanno presentato indici di colore e dotazioni in antociani e tannini nettamente più elevati rispetto a quelli dei vini del clone SMA18, ottenuto nelle medesime condizioni; anche i valori medi di alcool, estratto secco e ceneri sono risultati maggiori per i nuovi cloni, confermando un miglioramento delle caratteristiche enologiche di base nel loro complesso. In particolare:

- Il colore del vino sicuramente più intenso e stabile, anche in prodotti di età superiore all'anno (che è ben correlato alla maggior dotazione antocianica ed intensità colorante verificata sia sulle uve che sui vini stessi) da tutti i nuovi cloni ISMA®-Cavit;
- Le note olfattive, meno vegetali e più gradevoli, con intensità di profumi maggiore e generalmente preferita nei vini dei nuovi cloni ISMA®-Cavit, a confronto con quelli di SMA18;
- Le note gustative, riferite alla tipicità, alla struttura (da considerare parzialmente legata alla dotazione polifenolica di uve e vini e/o all'estratto dei vini) ed alla gradevolezza complessiva, rispetto al riferimento, sono risultate sicuramente preferite in tutti i nuovi cloni ISMA®-Cavit. Tra essi, sembrano segnalarsi positivamente i vini dei cloni ISMA®-Cavit 41 e ISMA®-Cavit 43.

Complessivamente, i nuovi cloni ISMA®-Cavit sono risultati più apprezzati rispetto allo standard varietale rappresentato da SMA18 e si ritiene di poter affermare che il vino Marzemino del clone SMA18, è stato ampiamente migliorato e superato dalle caratteristiche chimiche e sensoriali dimostrate da tutti i nuovi cloni.

