MARZEMINO N.

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

I-ISMA – CAVIT 41



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	Nettamente superiore alla media del clone di confronto
✓ Fertilità	Inferiore al clone di confronto
✓ Produttività	Inferiore al clone di confronto

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 giustamente spargolo, di forma lievemente piramidale, spesso con una piccola ala. Di peso nettamente inferiore al clone di confronto.
- Acino nettamente più piccolo del clone di confronto. Di peso nettamente inferiore al clone di confronto.

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Superiore al clone di confronto
Oidio	

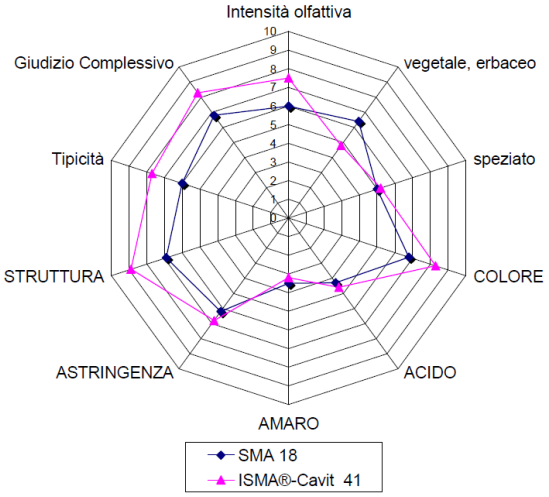
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (*)
Fertilità reale	0,75 ± 0,13
Fertilità potenziale	0,89 ± 0,21
Produzione per ceppo (Kg)	1,645 ± 0,57
Peso medio grappolo (g)	212,6 ± 29,2
Peso medio acino (g)	1,72 ± 0,18
Peso legno potatura (g/ceppo)	680 ± 320
Indice di Ravaz	3,3 ± 2,2

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO (*)	Zuccheri (°Brix)	19,22 ± 0,6
	pH	3,26 ± 0,12
	Acidità titolabile totale (g/l)	5,17 ± 0,7
	Ac. Tartarico (g/l)	5,11 ± 0,2
	Ac. Malico (g/l)	2,90 ± 0,8
	Antociani totali (mg/kg uva)	1048 ± 233
	Polifenoli totali (mg/kg uva)	1347 ± 250
VINO (**)	Alcool svolto %	12,18 ± 0,4
	Acidità totale (Ac. Tartarico ‰)	5,44 ± 0,7
	Estratto secco ‰	26,7 ± 1,4
	pH	3,40 ± 0,13
	Antociani totali (mg/l)	361 ± 61
	Polifenoli totali (mg/l)	1347 ± 315

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

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

La dotazione in antociani e polifenoli dell'uva è risultata nettamente superiore alla media ed al confronto.
Vino che risulta così molto intensamente colorato, con intense e gradevoli note fruttate, essendo scarsamente presenti le note "vegetali-erbacee" a volte sgradevoli, di gusto pieno e ben strutturato:
vino complessivamente migliore di quello ottenibile dal clone SMA18 a confronto, è stato giudicato positivamente per rappresentare la tipicità del Marzemino.



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.

