MARZEMINO N.

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

I-ISMA – CAVIT 43



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	Inferiore

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 compatto, sufficientemente tipico, a volte allungato e poco omogeneo nella forma leggermente tronco-conica. Di peso inferiore al clone di confronto.
- Acino di dimensioni medie.

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Inferiore alle medie del confronto
Oidio	

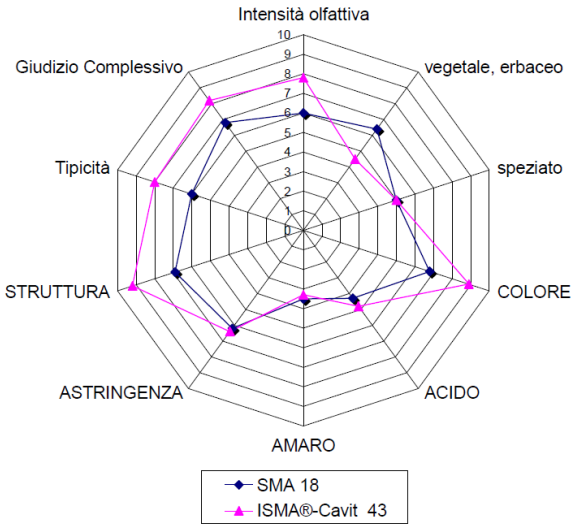
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	0,69 ± 0,18
Fertilità potenziale	0,87 ± 0,20
Produzione per ceppo (Kg)	1,662 ±0,66
Peso medio grappolo (g)	262,4 ± 52,7
Peso medio acino (g)	1,89 ± 0,23
Peso legno potatura (g/ceppo)	701 ± 290
Indice di Ravaz	2,9 ± 1,2

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	19,27 ± 0,7
	pH	3,25 ± 0,11
	Acidità titolabile totale (g/l)	5,32 ± 0,9
	Ac. Tartarico (g/l)	5,24 ± 0,3
	Ac. Malico (g/l)	2,93 ± 1,1
	Antociani totali (mg/kg uva)	1056 ± 264
	Polifenoli totali (mg/kg uva)	1307 ± 238
VINO	Alcool svolto %	12,01 ± 0,6
	Acidità totale (Ac. Tartarico ‰)	5,32 ± 0,5
	Estratto secco ‰	26,8 ± 1,8
	pH	3,43 ± 0,10
	Antociani totali (mg/l)	314 ± 78
	Polifenoli totali (mg/l)	1207 ± 283

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

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

Il vino ottenibile è intensamente colorato, particolarmente gradevole all'olfatto, ben strutturato e "corposo"; giudicato come tipico per il vitigno Marzemino, con apporti gusto-olfattivi interessanti.



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.

