MARZEMINO N.

Documento aggiornato al: 08/12/2025, 05:16. CREA/SNCV ©2011-2025.



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 Guyot modificato (con 10-15 gemme/pianta, in base **Portinnesto**

alle annate); S.O.4

2,20 x 0,90 m.

SMA 18

Periodo di osservazione 2010-2014

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria

Sesto di impianto

Clone di confronto

✓ 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

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

1	Parametri enochimici	CLONE
2	Zuccheri (°Brix)	$19,27 \pm 0,7$
	pН	$3,25 \pm 0,11$
	Acidità titolabile totale (g/l)	$5,32 \pm 0,9$
MOSTC	Ac. Tartarico (g/l)	$5,24 \pm 0,3$
Ž	Ac. Malico (g/l)	$2,93 \pm 1,1$
	Antociani totali (mg/kg uva)	1056 ± 264
	Polifenoli totali (mg/kg uva)	1307 ± 238
	Alcool svolto %	$12,01 \pm 0,6$
	Acidità totale (Ac. Tartarico ‰)	$5,32 \pm 0,5$
ONI	Estratto secco ‰	$26,8 \pm 1,8$
VII	рН	$3,43 \pm 0,10$
	Antociani totali (mg/l)	314 ± 78
	Polifenoli totali (mg/l)	1207 ± 283



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 gustoolfattivi 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.





