

MULLER THURGAU B.

Documento aggiornato al: 07/05/2026, 20:30. CREA/SNCV ©2011-2026.



Cosultore

Fondazione Edmund Mach - Istituto Agrario di San Michele all'Adige

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 132 del 07/06/2019

Origine

Trentino, Vigo Meano (az. agr. A.Patton)

I-ISMA 8034

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|----------------------------------|--|
| Ubicazione | Telve di sotto (Trento), loc. Pasquari (Vigneto collinare, altitudine 450 m s.l.m., pendenza 5%, esposizione S-S.W). |
| Forma di allevamento | Guyot |
| Sesto di impianto | 2,00 x 0,9 m. |
| Periodo di osservazione | 2011-2016 |
| Clone di confronto e Portinnesto | Wü 7/5; Kober 5BB. |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

| | |
|-------------------------|---|
| ✓ Vigoria | Buona |
| ✓ Fertilità delle gemme | Leggermente inferiore rispetto al clone di confronto. |
| ✓ Produttività | Leggermente inferiore rispetto al clone di confronto. |

FASE FENOLOGICA

EPOCA

| | |
|----------------|---|
| Germogliamento | II decade Aprile |
| Fioritura | III decade di Maggio – I decade Giugno |
| Invaiaatura | III decade di Luglio - II decade Agosto |
| Maturazione | II decade Settembre (media del quadriennio di osservazione 2011-2014) |

IL GRAPPOLO

Il grappolo ha un peso medio inferiore a quello del clone di confronto. E' giustamente compatto, con forma a volte apparsa un po' variabile e leggermente alato.

Acino medio.



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)

CLONE

| | |
|---------|--|
| Botrite | 13,5 (frequenza di attacco) 0,6 (grado di attacco) |
| Oidio | è uno tra i cloni meno sensibili a botrite, con un grado di attacco significativamente inferiore rispetto al confronto internazionale. |

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

CLONE

| | |
|-------------------------------|------|
| Fertilità reale | 1,79 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 1,69 |
| Numero grappoli/ceppo | 15 |
| Peso medio grappolo (g) | 158 |
| Peso medio acino (g) | 1,74 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 430 |
| Indice di Ravaz | 2,8 |

PARAMETRI ENOCHIMICI

CLONE

| | |
|--------------------------|------|
| Alcool (% vol.) | 11,2 |
| pH | 3,23 |
| Acidità titolabile (g/l) | 6,10 |
| Ac. Tartarico (g/l) | 3,09 |
| Ac. Malico (g/l) | 2,27 |
| Acidità volatile (g/l) | 0,16 |

PARAMETRI ENOCHIMICI

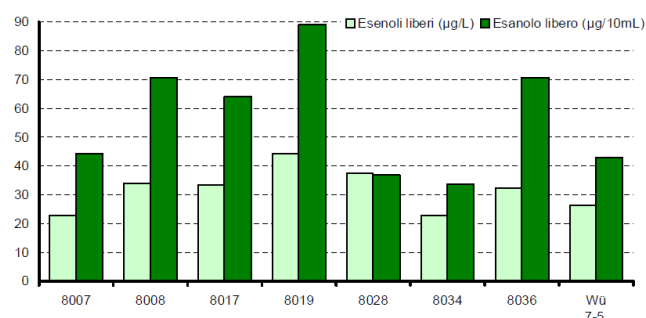
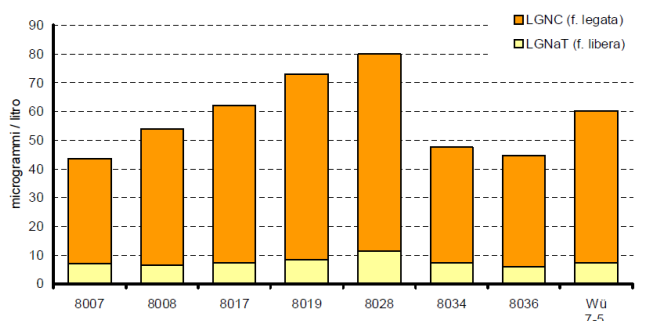
CLONE

| | |
|---------------------------|------|
| Zuccheri (°Brix) | 18,2 |
| pH | 3,20 |
| Acidità titolabile (g/l) | 6,0 |
| Azoto assimilabile (mg/l) | 80,6 |

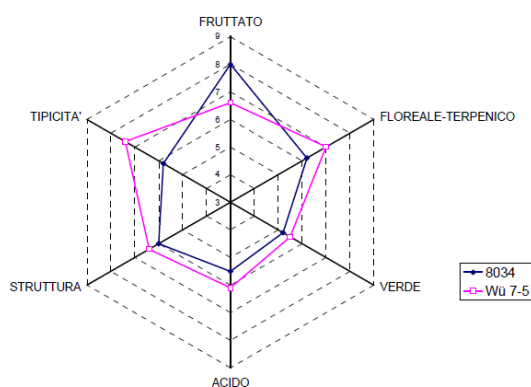
VINO

MOSTO

ANALISI SENSORIALE



Il controllo enologico vero e proprio è stato effettuato nel quadriennio 2011/2014. Presenta zuccheri ed acidità del mosto nella media. Il vino del clone ISMA®8034 si è particolarmente distinto per alcune note fruttate, gradevoli all'olfatto, giudicato interessante rispetto al clone a confronto.



- Somma **LGNaT f.libera**: Sommatoria dei contenuti di linalolo, geraniolo, nerolo e alfa-terpineolo in forma libera.
- Somma **LGNC f.legata**: Sommatoria dei contenuti di linalolo, geraniolo, nerolo e citronellolo legati a zuccheri.
- Somma **esenoli**: Sommatoria dei contenuti degli esenoli liberi (cis-2-esenolo, cis-3-esenolo, trans-3-esenolo).
- **Esanolo**: quantificazione dell'esanolo libero.