

I vecchi vitigni ritrovati nel feltrino

Cancellier Severina*, Dalla Cia Lorena Giuliana**, Coletti Aldo***

*Già ricercatrice dell'Istituto Sperimentale per la Viticoltura – Conegliano

** CRA - Centro di Ricerca Viticola- Conegliano

*** CERVEG - Veneto Agricoltura

BIANCHETTA TREVIGIANA B.

Storia e diffusione

Di un vitigno chiamato *Bianchetta* coltivato nel Veneto si parla da poco dopo la metà del '600. Infatti Giacomo Agostinetti, nel 1679, riporta diverse notizie relative al valore del vitigno e sul miglior utilizzo delle sue uve: *“il vino di monte è apprezzato in quanto sia dolce”* e per farlo *“bisogna eleggere l'uva ben matura della **biancheta gentile** e ponerla al sole quattro o sei giorni”*.

La *Bianchetta*, come la *schiaiva* e la *marzemina*, anche queste bianche, sono *“buone e dolci da mangiare...devono essere levate li primi giorni di settembre”*. Le uve di *Bianchetta*, come molte altre, venivano utilizzate allo stato fresco per l'uso di mensa; la *Bianchetta* infatti è tra le uve consumate da Santo Bagozzi in un banchetto del '700, e decantata ne *“La bagozzeide”* del 1733, come riportato da Ulderico Bernardi.

Versolafine del '700 Gio. Domenico Zambenedetti, nella sua memoria presentata all'Accademia Agraria degli Aspiranti di Conegliano, consiglia di piantare sui colli le viti *“delle scelte e preziose... **Picolit, Prosecco, Bianchetta, Moscadella**, che è quasi perduta fra noi, qualche cosa di *Peverella* e di *Verdise gentilissimo*, quale non incontrai che in Collalbrigo nelle tenute di Ca' Sarcinelli, la *Marzemina bianca*, la *Tocai*, la quale si sa qui trovar bene”*. E prosegue elencando i vitigni che si prestano per fare i *“vini liquori”*, tanto ricercati, che sono *Picolit, Prosecco, Bianchetto, Tocai, Moscadella*.

Nella Ampelografia generale della provincia di Treviso, promossa dal Comizio Agrario di Conegliano e scritta nel 1870, vengono descritte due vitigni chiamati *Bianchetta*: la *Bianchetta*

Die alten, im Raum Feltre wieder entdeckten Rebsorten

Cancellier Severina*, Dalla Cia Lorena Giuliana**, Coletti Aldo***

*Ehemalige Forscherin des Versuchszentrums für den Weinbau (Istituto Sperimentale per la Viticoltura) in Conegliano

** CRA – (Centro di Ricerca Viticola) Forschungszentrum für den Weinbau- Conegliano

*** CERVEG – (Veneto Agricoltura) Landwirtschaft Venetiens

BIANCHETTA TREVIGIANA B.

Geschichte und Verbreitung

Kurz nach der Hälfte des '600 spricht man von einer Weinrebe des Namens *Bianchetta*, die in Venetien angebaut wird. 1679 führt Giacomo Agostinetti entsprechende Informationen über den Wert der Weinrebe und die beste Verwendung ihrer Trauben auf: *“Der Bergwein wird geschätzt, weil er süß ist”*, und um das zu erhalten, *“muss man die Weintraube der **Biancheta gentile** sehr reif wählen und vier oder sechs Tage in die Sonne legen”*.

Wie die *Schiaiva* und *Marzemina* sind auch diese weißen Trauben *“gut und süß zu essen...sie müssen in den ersten Septembertagen gepflückt werden”*. Wie viele andere wurden die Trauben der *Bianchetta* im frischen Zustand in der Kantine verwendet; die *Bianchetta* befindet sich unter den Trauben, die von Sankt Bragozzi während eines Banketts im '700 verzehrt wurden und in *“la bagozzeide”* des 1733 gepriesen werden, wie Ulderico Bernardi berichtet.

Gegen Ende des '700 empfiehlt Gio. Domenico Zambenedetti in seinen Memoiren, die von der Accademia Agraria degli Aspiranti di Conegliano (Landwirtschaftsakademie der Anwärter von Conegliano) präsentiert wird, auf den Hügeln die *“gewählten und kostbaren Trauben... **Picolit, Prosecco, Bianchetta, Moscadella**, anzupflanzen, die bei uns fast verloren sind, etwas wie die freundliche *Peverella* und *Verdise*, die ich nur in Collalbrigo im Besitz des Ca' Sarcinelli antraf, die *Marzemina bianca*, die *Tocai*, die sich hier wohlfühlt”*. Und damit zählt er weiterhin Weinreben auf, die sich für die Zubereitung der

bianca e la *Bianchetta grossa*, detta anche *gentile*, ambedue di antichissima coltivazione nella provincia.

La prima era indicata come “*produttore vino comune*” e coltivata in quasi tutta la provincia e anche “*nelle basse pianure del trevigiano offre un vino discreto inferiore però alla **rabosina***”.

La *Bianchetta grossa* o *gentile*, invece, diffusa sui Colli, era di sapore dolce e poco “*soggetta a infracidire*” e dava “*un ottimo e pregevole vino e viene raccomandata in sostituzione delle **verdise** e di altre uve inferiori*”.



Dalla dettagliata indagine di A. Vianello e A. Carpenè, il *Bianchetto* risulta il vitigno più diffuso in 39 Comuni della provincia di Treviso, sia di pianura che di colle, con una produzione di 14.466 ettolitri di vino. Nel “*Saggio di ampelografia Universale*” il Rovasenda riporta di una *Bianchetta* coltivata a Conegliano e Feltre e di altre *Bianchette* coltivate in Piemonte.

La coltivazione della *Bianchetta* nel bellunese è documentata fin dal 1600, come riportato nel

so geschätzten “Likörweine” wie *Picolit*, *Prosecco*, *Bianchetto*, *Tocai*, *Moscadella* eignen.


In der allgemeinen Ampelographie der Provinz von Treviso, die durch das Comizio Agrario di Conegliano (Landwirtschaftskomiteum von Conegliano) befördert und 1870 geschrieben wurde, werden zwei Weinreben, die *Bianchetta* genannt werden: die *Bianchetta bianca* und die *Bianchetta grossa*, auch *gentile* genannt, beschrieben, beide stammen aus dem antiken Weinbau der Provinz.

Die erste wird als “*herkömmlichen Wein erzeugend*” bezeichnet und fast in der gesamten Provinz angebaut, sowie sie auch “*im niedrigen trevisanischen Flachland einen ziemlich guten Wein bietet, sie ist jedoch minderwertiger als die **Rabosina***”.

Die *Bianchetta grossa* oder *gentile* ist dagegen auf den Hügeln verbreitet, sie hat einen süßen Geschmack, “*wenig Neigung zur Fäulnis*” und bot “*einen optimalen und kostbaren Wein, sie wird als Ersatz der **Verdise** und anderer minderwertiger Trauben empfohlen*”.

Aus der detaillierten Untersuchung von A. Vianello und A. Carpenè geht hervor, dass *Bianchetto* in 39 Gemeinden der Provinz Treviso, sowohl im Flach- als auch im Hügelland, mit einer Produktion von 14466 Hektoliter Wein die am weitesten verbreitete Weinrebe ist. Im “*Saggio di ampelografia Universale*” (Essay der Universalen Ampelographie) berichtet Rovasenda über eine in Conegliano und Feltre angebaute *Bianchetta* sowie über weitere in Piemont angebaute *Bianchette*.

Der Anbau der *Bianchetta* in der Gegend von Belluno wird bis 1600 dokumentiert, wie 1996 von Lamberto Paronetto berichtet wird. 1634 veröffentlicht Giovanbattista Barbo, Monsignore der Kurie von Belluno “*Delizie et i frutti dell’agricoltura e della villa*” (Wohlgeschmack und Früchte der Landwirtschaft und der Villa), wo er über die noch in den “seltenen Oasen” der Belluner Gegend angebauten Weinreben spricht und dabei auf die *Bianchetta* zusammen mit der *Lugliatica* und *Marzemina* hinweist. Über ein Jahrhundert später, im Jahr 1771, empfahl Antonio Frigimelica, Exponent der Akademie von Belluno, in der “*Abhandlung über die Pflanzung und*



1996 da Lamberto Paronetto. Infatti, nel 1634 Giovanbattista Barbo, monsignore della Curia di Belluno, pubblica *“Delizie et i frutti dell’agricoltura e della villa”*, nel quale riferisce sui vitigni allora coltivati nelle *“rare oasi”* del bellunese e segnala appunto la *Bianchetta*, assieme alla *Lugliatica* e alla *Marzemina*. Oltre un secolo dopo, nel 1771, Antonio Frigimelica, esponente dell’Accademia bellunese, nella *“memoria sopra la piantagione e la coltura della vite”* raccomandava la coltivazione, per i climi freddi, della *“Bianchetta semplice”* e della *“Nera pignola”*.

Un anonimo compilatore di una memoria riportata da Re Filippo nel 1811, ricorda che *“nel cantone di Belluno”* si coltivano ***“bianchetta, cirnesera, grossella bianca e nera, rossarda nera, persegagna bianca”***.

Dalmaso ricorda (1936-37) come il declino di questo vitigno *“s’inizia in conseguenza delle terribili gelate del 1709 quando per la ricostituzione dei vigneti, s’andarono diffondendo vitigni più rustici e più produttivi, ma di minor pregio... la comparsa poi dell’oidio, al quale la **Bianchetta** è particolarmente recettiva, fece addirittura scomparire questo vitigno dalla pianura, mentre in colle la sua diffusione si riduceva in pochi decenni al basso valore attuale”*. Infatti la *Bianchetta* viene indicata presente nei vigneti delle zone collinari della provincia di Treviso, in misura di circa il 5 per cento.

Cosmo, nel 1964, introduce la dizione *“Bianchetta trevigiana”* onde evitare confusioni con altre *Bianchette*, e ricorda che essa è diffusa in un vasto areale dove prende nomi differenti: *Bianca gentile* a Fonzaso, *Pavana bianca* nel feltrino, *Vernaccia* o *Vernazza* in Trentino, *Vernanzina* o *Vernazzina* nel padovano e nel vicentino. A quel tempo si producevano ancora circa 80.000 quintali di uva all’anno, di cui 45.000 in provincia di Treviso, 35.000 nel veneziano e 25.000 in Trentino.

La *Bianchetta trevigiana* è stata iscritta al Registro Nazionale delle varietà di vite dal 1969, con il numero di codice 027.

Attualmente è ancora coltivata in provincia di Treviso, soprattutto nella zona del Montello e dei Colli Asolani, e nel bellunese nella zona di Fonzaso e Arsiè.

Si trova ancora sporadicamente anche in altre aree viticole venete, dove viene chiamata con

den Anbau der Traube” den Anbau der *“Bianchetta semplice”* und *“Nera pignola”* bei kaltem Klima. Ein anonym, durch Filippo Re 1811 aufgeführter Verfasser erinnert daran, dass *“im Kanton von Belluno”* ***“la bianchetta, cirnesera, grossella bianca und nera, rossarda nera, persegagna bianca”*** angebaut werden.

Dalmaso erinnert (1936-37) daran, wie der Untergang dieser Weinrebe *“infolge der schrecklichen Frosttage 1709 beginnt, als sich für den Wiederaufbau der Weinberge robustere und produktivere, jedoch minderwertigere Rebsorten verbreiteten... Das Auftreten des Oidiums, für den die **Bianchetta** besonders empfänglich ist, veranlasste sogar das Verschwinden dieses Weinberges vom Flachland, während sich seine Verbreitung im Hügelland auf wenige zehn Weinberge des gegenwärtigen Wertes reduzierte”* Die *Bianchetta* wird zu einem Wert von 5 Prozent als in den Weinbergen der Hügelländer der Provinz von Treviso anwesend angegeben.

1964 führt Cosmo die Ausdrucksweise *“Bianchetta trevigiana”* ein, um eine Verwechslung mit den



nomi diversi quali *Senese* nella zona di Breganze e, come già prima ricordato, *Vernanzina* sui Berici e *Vernassina* sui Colli Euganei.

Descrizione ampelografica (Scheda OIV)

I controlli ampelografici sono stati fatti analizzando diverse piante di Bianchetta coltivate nella az. Vieceli Giuseppe di Fonzaso, nelle località Cecconi e Frassenè (Bova rossa).

anderen *Bianchette* zu vermeiden, und erinnert daran, dass sie in einem weiten Areal verbreitet ist, wo sie verschiedene Namen annimmt: "*Bianca gentile*" in Fonzaso, "*Pavana bianca*" in der Gegend von Feltrino, "*Vernaccia o Vernazza*" in Trient, "*Vernanzina*" oder "*Vernazzina*" im Gebiet von Padua und Vicenza. Zu der Zeit wurden etwa 80000 Doppelzentner Wein jährlich produziert, davon 45000 in der Provinz von Treviso, 35000

001 - GERMOGLIO: forma estremità	5 – semiaperta
002 - GERMOGLIO: distribuzione pigmentazione antocianica estremità	2 – presente al margine
003 - GERMOGLIO: intensità. Pigmentazione antocianica estremità	3 – leggera
004 - GERMOGLIO: densità peli lunghi estremità	5 – media
005 - GERMOGLIO: densità peli corti estremità	1 – assenti
006 - TRALCIO ERBACEO: portamento	3 – semieretto
007 - TRALCIO ERBACEO: colore lato dorsale internodi	2 – verde striato
008 - TRALCIO ERBACEO: colore lato ventrale internodi	2 – verde striato
009 - TRALCIO ERBACEO: colore lato dorsale nodi	1 – verde
010 - TRALCIO ERBACEO: colore lato ventrale nodi	1 – verde
011 - TRALCIO ERBACEO: densità peli corti nodi	1 – assenti
012 - TRALCIO ERBACEO: densità peli corti internodi	1 – assenti
013 - TRALCIO ERBACEO: densità peli lunghi nodi	1 – assenti
014 - TRALCIO ERBACEO: densità peli lunghi internodi	1 – assenti
015 - TRALCIO ERBACEO: pigmentazione antocianica delle gemme latenti	1 – assente
016 - VITICCI: distribuzione sul tralcio	1 – discontinua
017 - VITICCI: lunghezza	5 – medi
051 - FOGLIA GIOVANE: colore pagina superiore	1/2 – verde giallastra
052 - FOGLIA GIOVANE: intensità pigmentazione antocianica delle 6 foglie distali	3 – leggera
053 - FOGLIA GIOVANE: densità peli lunghi tra le nervature	5 – media
054 - FOGLIA GIOVANE: densità peli corti tra le nervature	1 – nulla o leggerissima
055 - FOGLIA GIOVANE: densità peli lunghi sulle nervature principali	5 – media
056 - FOGLIA GIOVANE: densità peli corti sulle nervature principali	1 – nulla o leggerissima
065 - FOGLIA ADULTA: dimensioni	5 – media
066 - FOGLIA ADULTA: lunghezza	5 – media
067 - FOGLIA ADULTA: forma del lembo	3 – Pentagonale
068 - FOGLIA ADULTA: numero dei lobi	2 – Trilobata
069 - FOGLIA ADULTA: colore pagina superiore	5 – verde medio
070 - FOGLIA ADULTA: pigmentazione antocianica sulle nervature principali della pagina superiore	1 – assente
071 - FOGLIA ADULTA: pigmentazione antocianica sulle nervature principali della pagina inferiore	1 – assente
074 - FOGLIA ADULTA: profilo	2 – un po' a gronda
075 - FOGLIA ADULTA: bollosità pagina superiore	7 – molto bollosa
076 - FOGLIA ADULTA: forma dei denti	2 – rettilinei
077 - FOGLIA ADULTA: lunghezza dei denti	3 – corti
078 - FOGLIA ADULTA: lunghezza dei denti in rapporto alla loro larghezza alla base	5 – uguali
079 - FOGLIA ADULTA: forma del seno peziolare	4 – poco aperto
080 - FOGLIA ADULTA: forma della base del seno peziolare	2 – a V
081 - FOGLIA ADULTA: particolarità del seno peziolare	1 – nessuna
082 - FOGLIA ADULTA: forma dei seni laterali superiori	1 – aperti
083 - FOGLIA ADULTA: forma della base dei seni laterali superiori	1 – a U
084 - FOGLIA ADULTA: densità peli lunghi tra le nervature pagina inferiore	3 – leggera
085 - FOGLIA ADULTA: densità peli corti tra le nervature pagina inferiore	1 – nulla o leggerissima
086 - FOGLIA ADULTA: densità peli lunghi sulle nervature principali della pagina inferiore	1 – nulla o leggerissima
087 - FOGLIA ADULTA: densità peli lunghi sulle nervature principali della pagina inferiore	5 – media

088 - FOGLIA ADULTA: densità peli lunghi sulle nervature principali della pagina superiore	1 – nulla o leggerissima
089 - FOGLIA ADULTA: densità peli diritti sulle nervature principali della pagina superiore	1 – nulla o leggerissima
090 - FOGLIA ADULTA: densità peli lunghi sul picciolo	1 – nulla o leggerissima
091 - FOGLIA ADULTA: densità dei peli corti sul picciolo	1 – nulla o leggerissima
092 - FOGLIA ADULTA: lunghezza del picciolo	5 – medio
093 - FOGLIA ADULTA: lunghezza del picciolo rapportato alla nervatura mediana	
151 - INFIORESCENZA: sesso del fiore	3 – ermafrodita
202 - GRAPPOLO: dimensioni	3/5 – medio-piccolo, alato
203 - GRAPPOLO: lunghezza	3 – corto
204 - GRAPPOLO: compattezza	5 – media
206 - GRAPPOLO: lunghezza del peduncolo	5/7 – medio-lungo
207 - GRAPPOLO: lignificazione del peduncolo	5 – parziale
220 - ACINO: grossezza	5 – media
221 - ACINO: lunghezza	5 – media
222 - ACINO: uniformità della grossezza	3 – uniforme
223 - ACINO: forma	2 – sferoide
224 - ACINO: sezione trasversale	2 – rotonda
225 - ACINO: colore della buccia	1/2 – da verde-giallastra fino a rosa
226 - ACINO: uniformità del colore della buccia	1 – non uniforme
227 - ACINO: pruina	5 – media
228 - ACINO: spessore della buccia	7 – spessa
229 - ACINO: ombelico	2 – persistente
230 - ACINO: colorazione della polpa	1 – non colorata
232 - ACINO: succosità della polpa	2 – succosa
234 - ACINO: consistenza della polpa	1 – non consistente
236 - ACINO: particolarità del sapore	1 – nessuno
238 - ACINO: lunghezza del pedicello	5 – medio
239 - ACINO: separazione del pedicello	1 – abbastanza difficile
241 - ACINO: presenza dei vinaccioli	3 – presenti
701 - ISOENZIMA- GPI: 5	
702 - ISOENZIMA- PGM: 1	



Epoche fenologiche

Viene riportata la media dei dati rilevati nelle annate 2004- 2007 a Fonzaso nelle due località di

in Venetien und 25000 in Trient.

Die Bianchetta trevigiana ist seit 1069 mit der Codenummer 027 im Nationalen Register der Traubensorten eingetragen.

Gegenwärtig wird sie noch in der Provinz von Treviso, vor allem in der Gegend von Montello und den Colli Asolani sowie in der Gegend von Belluno in Fonzaso und Arsiè angebaut.

Man findet sie sporadisch auch noch in anderen venetischen Weinbaugebieten, wo sie mit unterschiedlichen Namen bezeichnet wird wie *Senese* in der Gegend von Breganze und, wie bereits vorher in Erinnerung gerufen, *Vernanzina* auf den Berici und *Vernassina* auf den Colli Euganei.

Ampelographische Beschreibung (Karte OIV)

Die ampelographischen Kontrollen wurden durch die Analyse verschiedener Pflanzen der Bianchetta ausgeführt, die im Betrieb Viecelli



osservazione: Cecconi (360 m slm) e Bova rossa (370 m slm). Per le stesse annate si sono rilevati anche i dati produttivi che vengono qui analizzati.

Ambedue i vigneti sono in terreno declive e ad altezze comparabili; diversa l'esposizione a Cecconi, esposta a sud, mentre Bova rossa è a nord-est. Inoltre i dati relativi alla loc. Cecconi sono stati raccolti su solamente poche viti ivi esistenti, per cui sono incompleti.

Come si vede nello schema riportato, l'epoca di germogliamento della *Bianchetta* coltivata a Fonzaso, è intorno al 20 di aprile con uno scarto di 4 giorni a favore dell'esposizione migliore. Questo anticipo fenologico si mantiene fino all'invaiaitura, dato che il momento della raccolta è praticamente lo stesso.

	<i>Cecconi</i>	<i>Bova rossa</i>
Germogliamento	18 aprile	22 aprile
Fioritura	17 giugno	20 giugno
Invaiaitura	18 agosto	22 agosto
Raccolta	20 sett.	20 sett.

Caratteristiche produttive

Le migliori condizioni di coltura legate all'esposizione influiscono anche sulle risposte produttive, con i necessari limiti legati alla attendibilità per i dati raccolti su pochissime viti nella località Cecconi.

Influenzata è la fertilità delle gemme, soprattutto nella sua espressione potenziale, dato che, forse per il maggior numero di gemme lasciate con la potatura, a Bova rossa è maggiore il numero di gemme cieche, non germogliate.

A causa dell'esiguità delle piante, la produzione per vite non è stata rilevata in località Cecconi. A Bova rossa ogni vite ha prodotto mediamente 3,6 kg, con un minimo di 3,0 kg nel 2005 e un massimo di 4,7 kg nel 2007. Il grappolo ha praticamente le stesse dimensioni nei due siti (rispettivamente 237 e 240 g); leggermente superiori le dimensioni dell'acino nelle viti in località Cecconi.

La *Bianchetta* coltivata a Fonzaso risulta scarsamente sensibile nei confronti della peronospora, escoriosi, disseccamento del rachide e botrite, anche se presenta una certa

Giuseppe von Fonzaso in den Ortschaften Cecconi und Frassenè (Bova rossa) angebaut werden.

Phänologischer Zeitpunkt

Es wird der Durchschnitt der in den Jahrgängen 2004- 2007 in Fonzaso in den beiden Ortschaften der Beobachtung festgestellten Daten aufgeführt: Cecconi (Höhe 360 m ü. d. M.) und Bova rossa (370 m ü. d. M.). Für dieselben Jahrgänge wurden auch die Produktionsdaten erfasst, die hier analysiert werden.

Beide Weinreben befinden sich auf sanft abfallendem Boden mit vergleichbaren Höhen: Dagegen ist Cecconi dem Süden und Bova rossa dem Nordosten ausgesetzt. Außerdem wurden die Daten hinsichtlich der Ortschaft Cecconi nur auf wenigen hier existierenden Rebstöcken gesammelt, weshalb sie auch unvollständig sein können.

Wie man im aufgeführten Schema sieht, findet die Austriebszeit der in Fonzaso angebauten *Bianchetta* mit einem Ausschuss von 4 Tagen zu Gunsten der besseren Exposition um den 20. April herum statt. Dieser phänologische Vorsprung bleibt bis zur Farbänderungsreife bestehen, da der Erntezeitpunkt praktisch der gleiche ist.

	<i>Cecconi</i>	<i>Bova rossa</i>
Austrieb	18 April	22 April
Blüte	17 Juni	20 Juni
Farbänderungsreife	18 August	22 August
Ernte	20 Sept.	20 Sept.

Produktionseigenschaften

Die besten Weinbaubedingungen, die mit der Exposition verbunden sind, haben zusammen mit den notwendigen Einschränkungen, die mit der Zuverlässigkeit der an sehr wenigen Trauben in der Ortschaft Cecconi gesammelten Daten verbunden sind, auch einen Einfluss auf die produktiven Antworten.

Die Fruchtbarkeit der Knospen wird vor allem in ihrem potentiellen Ausdruck beeinflusst, wahrscheinlich weil aufgrund der größeren Anzahl von Knospen, die beim Rebschnitt hinterlassen werden, die Anzahl blinder, nicht

sensibilità al marciume acido e all'oidio; inoltre gli acini rivolti verso la luce risultano molto sensibili alle scottature. Presenta anche una certa sensibilità al mal dell'esca.



	Cecconi	Bova rossa
Fertilità reale totale	0,64	0,66
Fertilità potenziale totale	0,77	1,19
Fertilità reale delle prime 3 gemme	0,29	0,62
Fertilità potenziale delle prime 3 gemme	0,38	0,99
Produzione per pianta Kg	----	3,6
Peso medio del grappolo	237	240
Peso medio dell'acino	3,1	2,9

ausgetriebener Knospen der Bova rossa größer ist.

Die Produktion je Rebstock wurde aufgrund der wenigen Pflanzen in der Ortschaft Lecconi nicht erfasst. Aber jeder Rebstock der Bova rossa produzierte durchschnittlich Kg 3,6, mit mindestens Kg 3,0 im Jahr 2005 und höchstens Kg 4,7 im Jahr 2007. Die Traube hat praktisch an den beiden Standorten die gleichen Dimensionen (entsprechend g 237 und g 240); die Dimensionen der Beere in den Rebstöcken der Ortschaft Cecconi liegen etwas darüber.

Die in Fonza so angebaute *Bianchetta* ist gegenüber der Peronospora, der Excoriose, der Stielähme von Weinreben und der Edelfäule wenig anfällig, auch wenn sie eine gewisse Empfindlichkeit für Säurefäule und Oidium aufweist; außerdem sind die zum Licht gewendeten Beeren sehr empfindlich gegen Verbrennung. Sie zeigt auch eine gewisse Empfindlichkeit gegenüber dem Wurzelschimmel.

	Cecconi	Bova rossa
Reale Fruchtbarkeit insgesamt	0.64	0.66
Potentielle Fruchtbarkeit insgesamt	0.77	1.19
Reale Fruchtbarkeit der ersten 3 Knospen	0.29	0.62
Potentielle Fruchtbarkeit der ersten 3 Knospen	0.38	0.99
Produktion je Pflanze Kg	----	3.6
Durchschnittliches Gewicht der Traube	237	240
Durchschnittliches Gewicht der Beere	3.1	2.9

Zusammensetzung der Moste

Vom analytischen Standpunkt her werden die "reiferen" Weintrauben von der als "Bova rossa" bezeichneten Weinrebe in Frassenè erhalten, eine Ortschaft neben der angrenzenden "Bova

Composizione dei mosti

Dal punto di vista analitico, le uve più “mature” vengono ottenute nel vigneto denominato “Bova rossa” a Frassenè, località assieme alla contigua “Bova bianca” già da tempo indicata favorevole per la coltivazione della vite.

Non si raggiungono comunque gradazioni zuccherine elevate, mentre elevati risultano i contenuti acidi, sia malici che tartarici.

	Cecconi	Bova rossa
Zuccheri %	14,6	15,3
Acidità totale g/l	12,9	11,5
pH	3,00	2,99
Acido malico g/l	6,57	6,27
Acido tartarico g/l	7,72	6,73

Importanza economica

La *Bianchetta* è il vitigno più coltivato, assieme alla *Pavana*, nella zona di Fonzaso e Arsiè, e rappresenta da solo circa il 30% della superficie coltivata a vigneto. Nel circondario di Fonzaso la sua produzione è stimata in circa 500 ettolitri di vino annuo.

bianca”, die schon seit langer Zeit als günstig für den Anbau des Rebstocks angezeigt wurde.

Es wird jedoch kein hoher Zuckergehalt erreicht, während sowohl der Apfel- als auch der Weinsäuregehalt hoch ist.

	Cecconi	Bova rossa
Zucker %	14.6	15.3
Säure insgesamt g/l	12.9	11.5
pH	3.00	2.99
Apfelsäure g/l	6.57	6.27
Weinsäure g/l	7.72	6.73

Wirtschaftliche Bedeutung

Die *Bianchetta* ist zusammen mit der *Pavana* in der Gegend von Fonzaso und Arsiè die am meisten angebaute Weinrebe und stellt allein etwa 30% der Weinbaufläche dar. In der Umgebung von Fonzaso wird ihre Produktion auf etwa 500 Hektoliter Wein jährlich geschätzt.



PAVANA N.

Storia e diffusione

La *Pavana* era coltivata nel secolo scorso in Valsugana, dove era chiamata anche *Vicentina*, e in provincia di Belluno, dove veniva chiamata anche *Nera gentile di Fonzaso*, mentre a Puos d'Alpago e a Quero era conosciuta come *Nostrana nera*.

La prima notizia relativa alla coltivazione di questo vitigno risale all'Acerbi (1825) che la ricorda tra le viti coltivate nella "Val Sugana" e nei "contorni di Trento".

Successivamente viene citata dal Di Rovasenda (1877), che avrebbe avuto anche una "*Pavana nera*" da Udine, che definisce simile al *Barbera*, ma "*con forme più grossolane e col sugo assai men sapido e men vinoso*".

Nel 1906 viene descritta dal Molon e successivamente da Marzotto, Rigotti, e Cosmo. In passato doveva avere una diffusione molto maggiore dell'attuale, anche in altre aree viticole venete, come è attestato dalla citazione per il veronese, prima del Pollini nel 1824, e poi del Sormani-Moretti nel 1904.

Viene descritta dal Marzotto, il quale si meraviglia del sinonimo datale di "*Vicentina*", dato che a lui non risulta presente in tale provincia e riferisce che "*a Feltre, secondo quanto asseriva il Rovasenda, la Pavana veniva chiamata col nome di Marzemina, alla quale però somiglia soltanto nel sapore dell'uva*".

Cosmo e collaboratori nel II volume dei "*Vitigni ad uva da vino*" edito dal MAF, riferiscono che "*certamente la Pavana doveva un tempo essere coltivata sia pure sporadicamente in varie provincie venete, da dove però dev'essere stata via via sostituita, fatta eccezione per la Valsugana (in prov. Di Trento) ove tuttora si trova e per alcune plaghe viticole della provincia di Belluno, ove ha assunto le denominazioni ricordate*".

"*Anche in Valsugana (Trento) si vorrebbe peraltro sostituirla, purché avendo essa dimostrato una buona fertilità, un'apprezzabile resistenza alle crittogame (in particolare all'oidio) e di poter sfuggire ai danni delle brinate primaverili essendo di germogliamento piuttosto tardivo, fornisce un vino di qualità discutibile*" come afferma Rigotti nel 1932.

PAVANA N.

Geschichte und Verbreitung

Die *Pavana* wurde im vergangenen Jahrhundert in Valsugana angebaut, wo sie auch "*Vicentina*" genannt wurde, und in der Provinz von Belluno, wo sie auch "*Nera gentile di Fonzaso*" genannt wurde, während sie in Puos d'Alpago und Quero als "*Nostrana nera*" bekannt war.

Die erste Information hinsichtlich des Anbaus dieser Weinrebe geht auf Acerbi (1825) zurück, der sich an sie unter den in "Val Sugana" und in den "Umgebungen von Trient" angebauten Weinreben erinnert.

Danach wird sie von Rovasenda (1877) zitiert, der auch eine "*Pavana nera*" aus Udine gehabt haben soll, und sie ähnlich wie *Barbera* definiert, aber "*mit gröbereren Formen und sehr weniger würzigem und weinigem Saft*".

1906 wird sie von Molon und danach von Marzotto, Rigotti und Cosmo beschrieben.

Sie muss in der Vergangenheit mehr als heute auch in anderen venetischen Weinbaugebieten verbreitet gewesen sein, wie durch das Zitat des Veronesers zuerst von Pollini 1824 und dann von Sormani-Moretti 1904 bestätigt wird.

Sie wird von Marzotto beschrieben, der sich über das ihr erteilte Synonym "*Vicentina*" wundert, denn ihm ist nicht bekannt, dass sie in jener Provinz vorhanden ist und berichtet "*In Feltre wurde die Pavana gemäß der Aussage von Rovasenda Marzemina genannt, der sie jedoch nur im Geschmack der Weintraube ähnelt*".

Cosmo und die Mitarbeiter des II Volumens der "*Vitigni ad uva da vino*" (Weinreben mit Weintrauben), das von MAF herausgegeben wurde, berichten, dass "*Die Pavana gewiss einmal, wenn auch nur sporadisch, in verschiedenen venetischen Provinzen angebaut wurde, wo aus sie jedoch mit der Zeit ersetzt werden musste, mit Ausnahme von Valsugana (in der Prov. von Trient), wo sie sich heute noch befindet, sowie einiger Weinbaugebiete der Provinz von Belluno, wo sie die erwähnten Bezeichnungen angenommen hat*".

"*Auch in Valsugana (Trient) möchte man sie allerdings ersetzen, denn wenn sie auch eine gute Fruchtbarkeit, einen aner kennenswerten Widerstand gegenüber Sporenpflanzen (im Besonderen Oidium)*"

Secondo Cosmo e collaboratori nella monografia citata, in Trentino la produzione annua aveva anche raggiunto nel periodo precedente la prima guerra mondiale i 100.000 quintali di uva. Inoltre, Rebo Rigotti, nella relazione relativa all'attività sperimentale da lui svolta nel periodo 1955-58 (pubblicata su "Esperienze e Ricerche" del 1960 – Temi tipografia Editrice – Trento pag. 87, 90) riferisce che la produzione di vino ottenuto dalle uve della Pavana, definita "*vitigno regionale ordinario*" nella provincia di Trento, era passata dai 48.895 ettolitri del periodo 1924-28, ai 16.425 ettolitri del quinquennio 1950-54, con un calo di 32.470 ettolitri.

nachgewiesen hat und dem Frühlingsfrost entflieht, da sie einen ziemlich verspäteten Austrieb hat, bietet sie einen Wein zweifelhafter Qualität" wie Rigotti 1932 bestätigt. Gemäß Cosmo und seinen Mitarbeitern hat die jährliche Produktion im Gebiet von Trient in der zitierten Monographie auch im Zeitraum vor dem zweiten Weltkrieg 100.000 Doppelzentner Weintrauben erreicht.

Und Rebo Rigotti beschreibt im Bericht die von ihm im Zeitraum 1955-58 ausgeübte Versuchstätigkeit (die 1960 in "Esperienze e Ricerche" veröffentlicht wurde – Temi tipografia Editrice – Trient S. 87, 90), dass die von den Weintrauben der Pavana erhaltene Produktion,

Pavana	Pianura hl	Mezza-collina hl	Collina hl	Altipiano hl	Mezza-montagna	Totali
Val d'Adige	230	-	70	240	1210	1750
Vallagarina	400	470	-	-	200	1070
Vezzanese	-	-	-	110	-	110
Perginese	-	-	270	500	5795	6565
Valsugana	50	-	-	1250	5190	6490
Giudicarie e Ledro	-	-	-	-	255	255
Valli del Leno e Folgaria	-	-	-	-	185	185
totali	680	470	340	2100	12835	16425

Come si evince dalla soprastante tabella, la *Pavana* veniva coltivata soprattutto in mezza-montagna nei dintorni di Pergine e nella Valsugana.

Più recentemente Stefanini e collaboratori in un lavoro relativo all'"*Utilizzo di vecchie varietà trentine per la valorizzazione di aree montane*"¹ riferiscono che "*le varietà **Lagarino, Pavana e S. Lorenzo** impiantate ad altitudini superiori ai 450 metri hanno raggiunto standard qualitativi alti e commercialmente validi*".

Calò *et al.*² ipotizzano che la *Pavana* appartenga geneticamente al gruppo della *Schiava lombarda* e della *Turca*, con cui condivide probabilmente l'origine orientale.

die in der Provinz von Trient als "*ordentliche regionale Weinrebe*" definiert wird, von 48895 Hektolitern des Zeitraums 1924-28 in den fünf Jahren 1950-54 mit einem Rückgang von 32470 Hektolitern auf 16425 Hektoliter abgesunken ist.

Wie aus der oben aufgeführten Tabelle hervorgeht, wird die *Pavana* vor allem im Halb-Bergland in der Umgebung von Pergine und Valsugana angebaut.

Kürzlich haben Stefanini und seine Mitarbeiter beim "Ersten Int. Kongr. über den Weinbau in den Bergen mit stark abfallendem Boden. St. Vincent 16.-18. März" eine Arbeit über "*Die Verwendung alter trientinischer Sorten für die Aufwertung der Berggebiete*" vorgelegt, in der sie aussagen, dass "*die in Höhen über 450 Meter angepflanzten Sorten **Lagarino, Pavana und S. Lorenzo** einen hohen, kommerziell guten Qualitätsstandard erreicht haben*".

¹ Lavoro presentato al "Primo Congr. Int. sulla viticoltura di montagna e in forte pendenza. St. Vincent 16-18 marzo".

² Calò A., Scienza A., Costacurta A. (2006). *Vitigni d'Italia*. Edagricole.



Descrizione ampelografica (Scheda OIV)

I controlli ampelografici sono stati eseguiti analizzando diverse piante di *Pavana* coltivate nella az. Vieceli Giuseppe di Fonzaso, nella località Santuario di S. Michele e controllati con ceppi presenti a Frassenè (Bova bianca) e nella az. de Bacco a Mugnai di Feltre.

Calò et alii (Calò A., Scienza A., Costacurta A. – 2006- Vitigni d'Italia- Edagricole) nehmen an, dass die *Pavana* genetisch der Gruppe *Schiava lombarda* und der *Turca* angehört, mit der sie wahrscheinlich den orientalischen Ursprung teilt.

001 - GERMOGLIO: forma estremità	5 – poco espanso
002 - GERMOGLIO: distribuzione pigmentazione antocianica estremità	2 – con orli carminati
003 - GERMOGLIO: intensità della pigmentazione antocianica estremità	3 – leggera
004 - GERMOGLIO: densità peli lunghi estremità	7/9 – elevata
005 - GERMOGLIO: densità peli corti estremità	1 – nulla o leggerissima
006 - TRALCIO ERBACEO: portamento	3 – semieretto
007 - TRALCIO ERBACEO: colore lato dorsale internodi	2 – verde, con leggere striature
008 - TRALCIO ERBACEO: colore lato ventrale internodi	2 – verde, con leggere striature
009 - TRALCIO ERBACEO: colore lato dorsale nodi	2 – verde, con leggere striature
010 - TRALCIO ERBACEO: colore lato ventrale nodi	2 – verde, con leggere striature
011 - TRALCIO ERBACEO: densità peli corti nodi	1 – nulla o leggerissima
012 - TRALCIO ERBACEO: densità peli corti internodi	1 – nulla o leggerissima
013 - TRALCIO ERBACEO: densità peli lunghi nodi	5 – media
014 - TRALCIO ERBACEO: densità peli lunghi internodi	5 – media
015 - TRALCIO ERBACEO: pigmentazione antocianica delle gemme latenti	1 – assente
016 - VITICCI: distribuzione sul tralcio	1 – discontinua
017 - VITICCI: lunghezza	5 – medi
051 - FOGLIA GIOVANE: colore pagina superiore	1/2 – verde-giallastro
052 - FOGLIA GIOVANE: intensità pigmentazione antocianica delle 6 foglie distali	1 – nulla o leggerissima
053 - FOGLIA GIOVANE: densità peli lunghi tra le nervature	7/9 – elevata
054 - FOGLIA GIOVANE: densità peli corti tra le nervature	1 – nulla o leggerissima
055 - FOGLIA GIOVANE: densità peli lunghi sulle nervature principali	7/9 – elevata
056 - FOGLIA GIOVANE: densità peli corti sulle nervature principali	1 – nulla o leggerissima
065 - FOGLIA ADULTA: dimensioni	5 – media
066 - FOGLIA ADULTA: lunghezza	5 – media
067 - FOGLIA ADULTA: forma del lembo	3 – pentagonale
068 - FOGLIA ADULTA: numero dei lobi	3 – pentalobata
069 - FOGLIA ADULTA: colore pagina superiore	7 – verde scuro
070 - FOGLIA ADULTA: pigmentazione antocianica sulle nervature principali della pagina superiore	1 – nulla o leggerissima
071 - FOGLIA ADULTA: pigmentazione antocianica sulle nervature principali della pagina inferiore	1 – nulla o leggerissima
072 - FOGLIA ADULTA: depressione del lembo	1 – assenti
074 - FOGLIA ADULTA: profilo	1/2 – piano o un po' a coppa
075 - FOGLIA ADULTA: bollosità della pagina superiore	7/9 – molto bollosa
076 - FOGLIA ADULTA: forma dei denti	2 – rettilinei
077 - FOGLIA ADULTA: lunghezza dei denti	3 – corti
078 - FOGLIA ADULTA: lunghezza dei denti in rapporto alla loro larghezza alla base	3 – a base larga
079 - FOGLIA ADULTA: forma del seno peziolare	4 – poco aperto
080 - FOGLIA ADULTA: forma della base del seno peziolare	2 – a V
081 - FOGLIA ADULTA: particolarità del seno peziolare	1 – nessuna
082 - FOGLIA ADULTA: forma dei seni laterali superiori	1 – aperti
083 - FOGLIA ADULTA: forma della base dei seni laterali superiori	1 – a U
084 - FOGLIA ADULTA: densità peli lunghi tra le nervature pagina inferiore	5/7 – abbastanza elevata
085 - FOGLIA ADULTA: densità peli corti tra le nervature pagina inferiore	1 – nulla o leggerissima
086 - FOGLIA ADULTA: densità peli lunghi sulle nervature principali della pagina inferiore	5/7 – abbastanza elevata
087 - FOGLIA ADULTA: densità peli corti sulle nervature principali della pagina inferiore	3/5 medio-leggera
088 - FOGLIA ADULTA: densità peli lunghi sulle nervature principali della pagina superiore	1 – nulla o leggerissima
089 - FOGLIA ADULTA: densità peli corti sulle nervature principali della pagina superiore	1 – nulla o leggerissima
090 - FOGLIA ADULTA: densità peli lunghi sul picciolo	1 – nulla o leggerissima
091 - FOGLIA ADULTA: densità dei peli corti sul picciolo	3 – leggera

092 - FOGLIA ADULTA: lunghezza del picciolo	5 – medio
093 - FOGLIA ADULTA: lunghezza del picciolo rapportato alla nervatura mediana	5 – uguale
151 - INFIORESCENZA: sesso del fiore	3 – ermafrodita
202 - GRAPPOLO: dimensioni	7 – grande, piramidale, alato
203 - GRAPPOLO: lunghezza	5/7 – Medio– lungo
204 - GRAPPOLO: compattezza	7 – compatto
206 - GRAPPOLO: lunghezza del peduncolo	5 – medio, grosso
207 - GRAPPOLO: lignificazione del peduncolo	1 – non lignificato
220 - ACINO: grossezza	5/7 – grosso
221 - ACINO: lunghezza	5 – medio
222 - ACINO: uniformità della grossezza	1 – non uniforme
223 - ACINO: forma	4 – ellittica
224 - ACINO: sezione trasversale	2 – rotonda
225 - ACINO: colore della buccia	6 – blu–nero
226 - ACINO: uniformità del colore della buccia	2 – uniforme
227 - ACINO: pruina	7 – forte
228 - ACINO: spessore della buccia	5 – media
229 - ACINO: ombelico	2 – apparente
230 - ACINO: colorazione della polpa	2 – leggermente colorata
232 - ACINO: succosità della polpa	2 – succosa
234 - ACINO: consistenza della polpa	1 – molle
236 - ACINO: particolarità del sapore	1 – nessuno, un po' acida
238 - ACINO: lunghezza del pedicello	7 – lungo
239 - ACINO: separazione del pedicello	2 – facile
241 - ACINO: presenza dei vinaccioli	3 – presenti
701 - ISOENZIMA- GPI: 8	
702 - ISOENZIMA- PGM: 6	



Ampelographische Beschreibung (Karte OIV)

Die ampelographischen Kontrollen wurden durch die Analyse verschiedener Pflanzen der *Pavana* ausgeführt, die im Betrieb Vieceli Giuseppe von Fonzaso in der Ortschaft Santuario di S. Michele angebaut und mit Weinstöcken kontrolliert wurden, die in Frassenè (Bova bianca) und im Betrieb Bacco a Mugnai von Feltre vorhanden sind.

Es wird der Durchschnitt der an den Weintrauben der *Pavana* in den Jahrgängen 2004- 2007 auf dem alten Weinberg festgestellten Daten aufgeführt, der sich unter dem Santuario di S. Michele in etwa 500 m ü. d. M. befindet. Zum Vergleich werden die in derselben Ortschaft an Rebstöcken des *Merlot* über fünf Jahre festgestellten Daten angegeben.

Phänologischer Zeitpunkt

Gegenüber dem *Merlot* weist die *Pavana* einen etwas längeren als 7 Tage dauernden vegetativen Zyklus auf, der jedoch in dieser Grenzumgebung für die Produktion von Qualitätsrotweinen einen gewissen negativen Einfluss auf die abschließende Ablagerung haben kann.



Vengono riportate le medie dei dati rilevati sulle viti di *Pavana* nelle annate 2004- 2007 nel vecchio vigneto situato sotto il Santuario di S. Michele a circa 500 m slm. A confronto si riportano i dati rilevati nella stessa località su viti di *Merlot* di cinque anni.

Epoche fenologiche

Rispetto al *Merlot* la *Pavana* presenta un ciclo vegetativo leggermente più lungo di 7 giorni, che tuttavia in questo ambiente limite per la produzione di vini rossi di qualità può avere una certa influenza sugli accumuli finali.

	<i>Pavana</i>	<i>Merlot</i>
Germogliamento	18 aprile	16 aprile
Fioritura	11 giugno	6 giugno
Invaiaura	18 agosto	12 agosto
Raccolta	25 sett.	22 sett.

Caratteristiche produttive

Ricordiamo che ci troviamo a confrontare dati raccolti su piante molto disettanee: infatti per la *Pavana* si tratta di vecchie viti, mentre le viti di *Merlot* sono state piantate nel 2001.

La *Pavana* comunque si conferma vitigno in grado di offrire una produzione adeguata anche in ambienti limite, in cui il *Merlot* si trova un po' in difficoltà. La minore produzione del *Merlot*, che comunque presenta una fertilità delle gemme nettamente superiore, è dovuta alle ridotte dimensioni del grappolo.

	<i>Pavana</i>	<i>Merlot</i>
Fertilità reale totale	1,1	1,72
Fertilità potenziale totale	1,24	1,75
Fertilità reale delle prime 3 gemme	0,91	1,47
Fertilità potenziale delle prime 3 gemme	0,83	1,62
Produzione per pianta Kg	5,8	2,9
Peso medio del grappolo	335	181
Peso medio dell'acino	2,8	1,9

	<i>Pavana</i>	<i>Merlot</i>
Austrieb	18 April	16 April
Blüte	11 Juni	6 Juni
Farbänderungsreife	18 August	12 Aug.
Ernte	25 Sept.	22 Sept.

Produktionseigenschaften

Wir erinnern daran, dass wir hier Daten, die über sehr ungleichartige Pflanzen gesammelt wurden, vergleichen: Für die *Pavana* handelt es sich um sehr alte Rebstöcke, während die Rebstöcke des *Merlot* 2001 angebaut wurden.

Die *Pavana* bestätigt sich jedoch als Weinrebe, die auch in Grenzumgebungen eine angemessene Produktion bieten kann, in denen der *Merlot* etwas in Schwierigkeiten gerät. Die geringere Produktion des *Merlot*, der jedenfalls eine deutlich höhere Fruchtbarkeit der Knospen aufweist, ist auf die reduzierten Dimensionen der Traube zurückzuführen.

Die in Fonzaso angebaute *Pavana* ist gegenüber der Peronospora und der Stiehlähme von Weinreben wenig anfällig; sie ist aber im Gegensatz zur Aussage von Rigotti empfindlicher gegen Oidium und Edelfäule; sehr hoch ist ihre Empfindlichkeit gegen Säurefäule, Wurzelschimmel und im Besonderen Excoriose.

	<i>Pavana</i>	<i>Merlot</i>
Reale Fruchtbarkeit insgesamt	1.1	1.72
Potentielle Fruchtbarkeit insgesamt	1.24	1.75
Reale Fruchtbarkeit der ersten 3 Knospen	0.91	1.47
Potentielle Fruchtbarkeit der ersten 3 Knospen	0.83	1.62
Produktion je Pflanze Kg	5.8	2.9
Durchschnittliches Gewicht der Traube	335	181
Durchschnittliches Gewicht der Beere	2.8	1.9



La *Pavana* coltivata a Fonzaso risulta scarsamente sensibile nei confronti della peronospora e del disseccamento del rachide; risulta invece sensibile all'oidio, contrariamente a quanto affermato dal Rigotti, e alla botrite; molto elevata la sensibilità a marciume acido, al mal dell'esca e, in particolar modo, all'escoriosi.

Composizione dei mosti

Nettamente più mature si presentano alla raccolta le uve di *Merlot*, vitigno che sembra maggiormente far tesoro delle ridotte disponibilità energetiche dell'ambiente di coltivazione; ciò è dimostrato dai contenuti zuccherini e acidici che vengono sotto riportati.

I dati di polifenoli e antociani, estratti ambedue a pH 1 e pH 3, sono relativi alla sola annata 2007.

Buoni anche rispetto al vitigno di riferimento, il *Merlot*, i contenuti di polifenoli e antociani con un buon livello di estraibilità, rispettivamente 37,74 (45,41 il *Merlot*) e 53,13 (53,88 il *Merlot*).

Zusammensetzung der Moste

Die Trauben von *Merlot*, einer Weinrebe, die sich am besten die verfügbaren Energien der Weinbauumgebung zu Nutze zu machen scheint, zeigen sich bei der Ernte deutlich reifer.

Das wird durch den Zucker- und Säuregehalt nachgewiesen, die hier nachstehend aufgeführt sind. Die Daten der Polyphenole und Anthocyane, beide mit pH1 und pH3 Extrakt, beziehen sich nur auf den Jahrgang 2007.

Der Gehalt an Polyphenolen und Anthocyanen ist auch hinsichtlich der Bezugsweinrebe, dem *Merlot*, mit einem guten Niveau der Extraktion, entsprechend 37.74 (45.41 der *Merlot*) und 53.13 (53.88 der *Merlot*), gut.



	<i>Pavana</i>	<i>Merlot</i>
Zuccheri %	16,6	20,1
Acidità totale g/l	11,6	6,7
pH	3,09	3,31
Acido malico g/l	6,1	3,03
Acido tartarico g/l	5,7	4,96
Polifenoli totali (pH 1) mg/l	1738	1982
Polifenoli totali (pH 3) mg/l	1082	1082
Antociani totali (pH 1) mg/l	1566	1674
Antociani totali (pH 3) mg/l	734	772

Importanza economica

La *Pavana* è il vitigno più coltivato, assieme alla *Bianchetta*, nella zona di Fonzaso e Arsìe, e rappresenta da solo circa il 30% della superficie coltivata a vigneto. Nel circondario di Fonzaso, la sua produzione è stimata in circa 500 ettolitri di vino annuo.

	<i>Pavana</i>	<i>Merlot</i>
Zucker %	16.6	20.1
Säure insgesamt g/l	11.6	6.7
pH	3.09	3.31
Apfelsäure g/l	6.1	3.03
Weinsäure g/l	5.7	4.96
Polyphenole insgesamt (pH 1) mg/l	1738	1982
Polyphenole insgesamt (pH 3) mg/l	1082	1082
Anthocyane insgesamt (pH 1) mg/l	1566	1674
Anthocyane insgesamt (pH 3) mg/l	734	772

Wirtschaftliche Bedeutung

Die *Pavana* ist zusammen mit der *Bianchetta* in der Gegend von Fonzaso und Arsìe die am meisten angebaute Weinrebe und stellt allein etwa 30% der Weinbaufläche dar. In der Umgebung von Fonzaso wird ihre Produktion auf etwa 500 Hektoliter Wein jährlich geschätzt.



TURCA N.

Storia e diffusione

Cosmo, nella monografia sulla varietà *Turca* nel vol. IV dei "Principali Vitigni da vino coltivati in Italia" edito dal Ministero dell'Agricoltura e Foreste nel 1965 (grafiche Longo e Zoppelli, Treviso), scrive che non si è potuta rintracciare alcuna notizia relativa all'origine di questo vitigno, tranne una comunicazione fornita da un vivaista di Padergnone (Trento), tale Asterio Walsz, il quale affermava *"che fin dal 1920 era stato chiamato da un'azienda viticola di Torricelle, località vicina a Trento, per innestare sul posto delle viti "selvatiche" con marze di un'uva "Turca" che prelevava in loco da viti che potevano avere circa 30 anni di età. Dopo aver potuto constatare alcune buone doti di tale vitigno, tra cui una certa precocità di maturazione del frutto, egli provvide a moltiplicarlo e introdurlo in provincia di Belluno. A Trento ci è stato poi riferito che il nome di "Turca" è stato ivi attribuito al fatto che il vino risultava forte, pesante, piuttosto aspro, ossia ..."turco" nella parlata locale. È per questa ragione che la "Turca" è stata esclusa di vitigni da consigliare nei futuri impianti dalla provincia di Trento"*.



TURCA N.

Geschichte und Verbreitung

Cosmo schreibt in der Monographie über die Sorte *"Turca"*, die im V. IV der *"Wichtigsten in Italien angebaute Weinreben"*, vom Landwirtschafts- und Forstministerium 1965 veröffentlicht wurde (Graphiken Longo e Zoppelli, Treviso), dass keine Information über den Ursprung dieser Weinrebe gefunden werden konnte, abgesehen von einer Mitteilung, die von einem Baumschularbeiter von Padergnone (Trento), ein gewisser Asterio Walsz, überliefert wurde, der aussagt *"dass er 1920 von einem Weinbaubetrieb in Torricelle, einer Ortschaft in Trient, den Auftrag erhielt, vor Ort „wilde“ Rebstöcke mit Triebstecklingen einer Weintraube "Turca" zu veredeln, die er vor Ort von Rebstöcken entnahm, die etwa 30 Jahre alt sein konnten. Nachdem er einige gute Eigenschaften jener Weinrebe feststellen konnte, u. a. eine gewisse Frühreife der Frucht, vermehrte er diese Weinrebe und führte sie in der Provinz von Belluno ein."*

In Trient wurde uns dann berichtet, dass der Name "Turca" der Tatsache zugeordnet wurde, dass der Wein stark, schwer, recht herb, d. h. in der örtlichen Sprache ... "türkisch" war. Aus diesem Grund wurde die "Turca" von den Weinreben, die für zukünftige Bepflanzungen der Provinz von Trient empfohlen werden, ausgeschlossen.

In derselben Aufzeichnung weisen die Autoren darauf hin, dass in Apulien eine *"Uva turca"* angebaut wird, die eine weiße Tafeltraube ist, und in Polesine, Veronese und weiteren Provinzen Venetiens eine Traube des Namens *"Turchetta"* angebaut wird, die nichts mit der Weinrebe, die als *"Turca"* bezeichnet wird, zu tun hat.

Tatsächlich stellte sich aus den Beobachtungen und Kontrollen der letzten Jahre heraus, dass es sich um zwei verschiedene Sorten handelt. Die *Turchetta* ist eine Weinrebe mit einer sehr viel versprechenden Zukunft, die in der Provinz von Rovigo wieder hergestellt und 2004 von Cancellier und Giacobbi beschrieben und vor kurzem in das Nationale Register der Rebstocksorten eingetragen wurde (DM 19/9/2007).

Calò A., Scienza A., Costacurta A. nehmen in *"Weinreben Italiens"*, das 2006 durch Edagricole



Nella stessa nota gli autori fanno rilevare che in Puglia viene coltivata una “*Uva turca*”, che è un’uva bianca da tavola e che in Polesine, veronese e altre province del Veneto veniva coltivata un’uva chiamata “*Turchetta*” che niente aveva a vedere con il vitigno denominato “*Turca*”.

In effetti, dalle osservazioni e controlli effettuati negli ultimi anni, si è verificato che trattasi di due varietà distinte. La *Turchetta* è un vitigno dal futuro molto promettente recuperato in provincia di Rovigo, descritto nel 2004 da Cancellier e Giacobbi, che recentemente è stato iscritto al registro Nazionale delle Varietà di Vite. (DM 19/9/2007).

Calò A., Scienza A., Costacurta A. in “*Vitigni d’Italia*”, edito nel 2006 da Edagricole, ipotizzano che la *Turca* appartenga geneticamente al gruppo della *Schiava lombarda* e della *Pavana*, con cui condivide probabilmente l’origine orientale.

Descrizione ampelografica (Scheda OIV)

I controlli ampelografici sono stati fatti su alcuni ceppi presenti in un vigneto terrazzato molto declive situato sotto il Santuario di San Michele a una altitudine di 500 m circa, di proprietà di Vieceli Giuseppe.

veröffentlicht wurde, an, dass die *Turca* genetisch der Gruppe der *Schiava lombarda* und der *Pavana* angehört, mit der sie wahrscheinlich den orientalischen Ursprung teilt.

Ampelographische Beschreibung (Karte OIV)

Die ampelographischen Kontrollen wurden an einigen Weinstöcken, die an einem stark abfallenden terrassierten Weinberg vorhanden sind, welcher sich unter dem Santuario di San Michele in einer Höhe von etwa. m. 500 befindet und Eigentum von Vieceli Giuseppe ist, ausgeführt.

Es wird der Durchschnitt der in den Jahrgängen 2004- 2007 an einigen Weinstöcken der *Turca*, die auf dem alten Weinberg unter dem Santuario di S. Michele in etwa 500 m ü. d. M. vorhanden ist, der festgestellten Daten aufgeführt. Zum Vergleich werden die in derselben Ortschaft an einem kleinen Rebstock des *Merlot* über fünf Jahre festgestellten Daten angegeben.

001 - GERMOGLIO: forma estremità	5 – poco espanso
002 - GERMOGLIO: distribuzione pigmentazione antocianica estremità	2 – ai margini
003 - GERMOGLIO: intensità. Pigmentazione antocianica estremità	3 – leggera
004 - GERMOGLIO: densità peli lunghi estremità	7 – elevata
005 - GERMOGLIO: densità peli corti estremità	1 – nulla o leggerissima
006 - TRALCIO ERBACEO: portamento	1 – eretto
007 - TRALCIO ERBACEO: colore lato dorsale internodi	2 – verde striato di rosso
008 - TRALCIO ERBACEO: colore lato ventrale internodi	1 – verde
009 - TRALCIO ERBACEO: colore lato dorsale nodi	1 – verde
010 - TRALCIO ERBACEO: colore lato ventrale nodi	1 – verde
011 - TRALCIO ERBACEO: densità peli corti nodi	1 – nulla o leggerissima
012 - TRALCIO ERBACEO: densità peli corti internodi	1 – nulla o leggerissima
013 - TRALCIO ERBACEO: densità peli lunghi nodi	5 – media
014 - TRALCIO ERBACEO: densità peli lunghi internodi	5 – media
015 - TRALCIO ERBACEO: pigmentazione antocianica delle gemme latenti	
016 - VITICCI: distribuzione sul tralcio	1 – discontinua
017 - VITICCI: lunghezza	5 – medi
051 - FOGLIA GIOVANE: colore pagina superiore	2 – verde bronzato
052 - FOGLIA GIOVANE: intensità pigmentazione antocianica delle 6 foglie distali	5/7 – media-elevata
053 - FOGLIA GIOVANE: densità peli lunghi tra le nervature	5/7 – medio-elevata
054 - FOGLIA GIOVANE: densità peli corti tra le nervature	
055 - FOGLIA GIOVANE: densità peli lunghi sulle nervature principali	1 – nulla o leggerissima
056 - FOGLIA GIOVANE: densità peli corti sulle nervature principali	1 – nulla o leggerissima

065 - FOGLIA ADULTA: dimensioni	5 – media
066 - FOGLIA ADULTA: lunghezza	5 – media
067 - FOGLIA ADULTA: forma del lembo	3 – pentagonale
068 - FOGLIA ADULTA: numero dei lobi	2 – trilobata
069 - FOGLIA ADULTA: colore pagina superiore	5 – verde medio
070 - FOGLIA ADULTA: pigmentazione antocianica sulle nervature principali della pagina superiore	3 – leggera
071 - FOGLIA ADULTA: pigmentazione antocianica sulle nervature principali della pagina inferiore	3 – leggera
074 - FOGLIA ADULTA: profilo	1/5 – piano o solo leggermente contorto
075 - FOGLIA ADULTA: bollosità pagina superiore	1/3 – leggerissima
076 - FOGLIA ADULTA: forma dei denti	4 – concavo–convessi
077 - FOGLIA ADULTA: lunghezza dei denti	3 – corti
078 - FOGLIA ADULTA: lunghezza dei denti in rapporto alla loro larghezza alla base	5 – uguali
079 - FOGLIA ADULTA: forma del seno peziolare	4 – poco aperto
080 - FOGLIA ADULTA: forma della base del seno peziolare	2 – a V
081 - FOGLIA ADULTA: particolarità del seno peziolare	1 – nessuna
082 - FOGLIA ADULTA: forma dei seni laterali superiori	1 – aperti
083 - FOGLIA ADULTA: forma della base dei seni laterali superiori	1 – a U
084 - FOGLIA ADULTA: densità peli lunghi tra le nervature pag. inferiore	3 – leggera
085 - FOGLIA ADULTA: densità peli corti tra le nervature pag. inferiore	
086 - FOGLIA ADULTA: densità peli lunghi sulle nervature principali della pagina inferiore	3 – leggera
087 - FOGLIA ADULTA: densità peli lunghi sulle nervature principali della pagina inferiore	1 – nulla o leggerissima
088 - FOGLIA ADULTA: densità peli lunghi sulle nervature principali della pagina superiore	1 – nulla o leggerissima
089 - FOGLIA ADULTA: densità peli diritti sulle nervature principali della pagina superiore	1 – nulla o leggerissima
090 - FOGLIA ADULTA: densità peli lunghi sul picciolo	1 – nulla o leggerissima
091 - FOGLIA ADULTA: densità dei peli corti sul picciolo	1 – nulla o leggerissima
092 - FOGLIA ADULTA: lunghezza del picciolo	5 – medio, rossastro
093 - FOGLIA ADULTA: lunghezza del picciolo rapportato alla nervatura mediana	5 – uguale
<hr/>	
151 - INFIORESCENZA: sesso del fiore	3 – ermafrodita
<hr/>	
202 - GRAPPOLO: dimensioni	3/5 – medio – piccolo
203 - GRAPPOLO: lunghezza	3 – corto, cilindrico
204 - GRAPPOLO: compattezza	7 – compatto
206 - GRAPPOLO: lunghezza del peduncolo	5 – medio
207 - GRAPPOLO: lignificazione del peduncolo	1 – leggera
<hr/>	
220 - ACINO: grossezza	5 – medio
221 - ACINO: lunghezza	5 – media
222 - ACINO: uniformità della grossezza	3 – uniforme
223 - ACINO: forma	3 – arrotondata
224 - ACINO: sezione trasversale	2 – circolare
225 - ACINO: colore della buccia	6 – blu–nero
226 - ACINO: uniformità del colore della buccia	2 – uniforme
227 - ACINO: pruina	7 – elevata
228 - ACINO: spessore della buccia	5 – media, ma dura
229 - ACINO: ombelico	2 – apparente
230 - ACINO: colorazione della polpa	2 – leggermente colorata
232 - ACINO: succosità della polpa	2 – succosa
234 - ACINO: consistenza della polpa	2 – succosa
236 - ACINO: particolarità del sapore	7 – un po' speciale, acida
238 - ACINO: lunghezza del pedicello	5 – medio
239 - ACINO: separazione del pedicello	2 – molto facile (tende a sgranare)
241 - ACINO: presenza dei vinaccioli	3 – presenti
701 - ISOENZIMA- GPI: 1	
702 - ISOENZIMA-PGM: 2	

Vengono riportate le medie dei dati rilevati nelle annate 2004- 2007. A confronto si riportano i dati rilevati nella stessa località su un vignetino di *Merlot* di cinque anni.

Epoche fenologiche

La *Turca* è vitigno a ciclo vegetativo molto breve rispetto al *Merlot*, e soprattutto con germogliamento di 5 giorni posticipato, fattore che può favorire la sfuggenza alle gelate primaverili tardive. Perde poi questo anticipo, arrivando leggermente in ritardo sul *Merlot* sia al momento dell'invasatura che alla raccolta.

	<i>Turca</i>	<i>Merlot</i>
Germogliamento	21 aprile	16 aprile
Fioritura	6 giugno	6 giugno
Invasatura	14 agosto	12 agosto
Raccolta	21 sett.	22 sett.

Caratteristiche produttive

Ricordiamo che ci troviamo a confrontare dati raccolti su piante molto disettanee: infatti per la *Turca* si tratta di vecchie viti, mentre le viti di *Merlot* sono state piantate nel 2001.

Anche in questo caso comunque, come per la *Pavana*, le dimensioni del grappolo, elevate per l'ambiente, permettono di ottenere delle produzioni superiori per il vitigno locale rispetto a quello di "importazione".

La *Turca* coltivata a Fonzaso risulta scarsamente sensibile nei confronti dell'oidio, del marciume acido e del disseccamento del rachide; risulta invece sensibile alla peronospora; infine sembra essere poco attaccata dal mal dell'esca e dall'escoriosi.

	<i>Turca</i>	<i>Merlot</i>
Fertilità reale totale	1,31	1,72
Fertilità potenziale totale	1,34	1,75
Fertilità reale delle prime 3 gemme	0,96	1,47
Fertilità potenziale delle prime 3 gemme	1,05	1,62
Produzione per pianta	4,0	2,9
Peso medio del grappolo	210	181
Peso medio dell'acino	2,4	1,88

Phänologischer Zeitpunkt

Die *Turca* ist eine Weinrebe mit einem sehr kurzen vegetativen Zyklus gegenüber dem *Merlot*, und vor allem mit einem um 5 Tage verzögerten Austrieb, das kann ein günstiger Grund sein, um dem verspäteten Frühlingsfrost zu entfliehen. Sie verliert dann diesen Vorsprung, indem sie etwas später als der *Merlot* kommt, sowohl als Zeitpunkt der Farbänderungsreife als auch der Ernte.

	<i>Turca</i>	<i>Merlot</i>
Austrieb	21 April	16 April
Blüte	6 Juni	6 Juni
Farbänderungsreife	14 Aug.	12 Aug.
Ernte	21 Sept.	22 Sept.

Produktionseigenschaften

Wir erinnern daran, dass wir hier Daten, die über sehr ungleichartige Pflanzen gesammelt wurden, vergleichen: Für die *Pavana* handelt es sich um alte Rebstöcke, während die Rebstöcke des *Merlot* 2001 angebaut wurden.

Auch in diesem Fall hat die Traube jedoch für die Umgebung wie die *Pavana* große Dimensionen, die es ermöglichen, größere Produktionen für die örtliche Weinrebe als für die „importierte Weinrebe“ zu erhalten.

Die in Fonzaso angebaute *Turca* ist gegen Oidium, Säurefäule und Stiellähme von Weinreben wenig anfällig; sie ist dagegen empfindlich gegen Peronospora; sie wird wenig von Wurzelschimmel und Excoriose angegriffen.

Composizione dei mosti

Le maggiori produzioni per pianta ottenute con la *Turca* si traducono poi in un ridotto contenuto zuccherino delle bacche. In questo caso, rispetto alla Pavana che aveva contenuti acidi e malici elevati, le uve della *Turca* sembrano abbastanza mature, con livelli di pH e di acido malico più paragonabili alla varietà di riferimento, il *Merlot*. I dati di polifenoli ed antociani, estratti ambedue a pH 1 e pH 3, sono relativi alla sola annata 2007.

Inferiori rispetto al *Merlot* sia i contenuti polifenolici che antocianici. Più bassa del *Merlot* l'estraibilità dei polifenoli (32,85 contro 45,41), più elevata invece quella degli antociani: 61,55 contro 53,88.



	<i>Turca</i>	<i>Merlot</i>
Reale Fruchtbarkeit		
<i>insgesamt</i>	1.31	1.72
Potentielle Fruchtbarkeit		
<i>insgesamt</i>	1.34	1.75
Reale Fruchtbarkeit		
<i>der ersten 3 Knospen</i>	0.96	1.47
Potentielle Fruchtbarkeit		
<i>der ersten 3 Knospen</i>	1.05	1.62
Produktion je Pflanze	4.0	2.9
Durchschnittliches		
<i>Gewicht der Traube</i>	210	181
Durchschnittliches		
<i>Gewicht der Beere</i>	2.4	1.88



Zusammensetzung der Moste

Die größten je Pflanze mit der *Turca* erhaltenen Produktionen setzen sich dann in einen reduzierten Zuckergehalt der Beeren um. In diesem Fall scheinen die Weintrauben der *Turca* im Vergleich zur Pavana, die einen hohen Apfelsäuregehalt hat, ziemlich reif, mit einem pH- und Apfelsäuregehalt, die mehr mit der Bezugssorte vergleichbar sind, dem *Merlot*.

	<i>Turca</i>	<i>Merlot</i>
Zuccheri %	16,6	20,1
Acidità totale g/l	8,8	6,8
pH	3,24	3,31
Acido malico g/l	4,41	3,03
Acido tartarico g/l	5,0	4,96
Polifenoli totali (pH 1) mg/l	1796	1982
Polifenoli totali (pH 3) mg/l	1206	1082
Antociani totali (pH 1) mg/l	2112	1674
Antociani totali (pH 3) mg/l	812	772

Importanza economica

Nella zona di Fonzaso e Arsìe la *Turca* è poco coltivata, e la sua produzione in vino è stimata non superiore ai 10 ettolitri.



Die Daten der Polyphenole und Anthocyane, beide mit pH 1 und pH 3 Extrakt, beziehen sich nur auf den Jahrgang 2007.

Sowohl der Gehalt an Polyphenolen als auch an Anthocyanen ist gegenüber dem *Merlot* minderwertig. Die Extraktion der Polyphenole (32.85 gegen 45.41) ist niedriger als beim *Merlot*, aber die Extraktion der Anthocyane ist höher: 61.55 gegen 53.88.

	<i>Turca</i>	<i>Merlot</i>
Zucker %	15.5	20.1
Säure insgesamt g/l	8.8	6.8
pH	3.24	3.31
Apfelsäure g/l	4.41	3.03
Weinsäure g/l	5.0	4.96
Polyphenole insgesamt (pH 1) mg/l	1796	1982
Polyphenole insgesamt (pH 3) mg/l	1206	1082
Anthocyane insgesamt (pH 1) mg/l	2112	1674
Anthocyane insgesamt (pH 3) mg/l	812	772

Wirtschaftliche Bedeutung

In der Gegend von Fonzaso und Arsìe wird die *Turca* wenig angebaut, und ihre Weinproduktion überschreitet schätzungsweise nicht 10 Hektoliter.

PAIALONGA (FRANCONIA) N.

Storia e diffusione

Nella zona di Fonzaso si è diffuso nel secolo scorso un vitigno denominato *Paialonga* che si diceva così chiamato in ricordo della persona che lo aveva lì portato e diffuso.

Il suo interessante comportamento viticolo ed enologico aveva incontrato i favori dei coltivatori facendo sì che esso avesse una certa diffusione. I controlli ampelografici e biomolecolari hanno verificato che il vitigno in questione non era altri che il *Franconia*, vitigno già iscritto al Registro Nazionale delle varietà di vite. Trattasi di un vitigno di origine austriaca, e più precisamente del Nieder-Osterrach (Bassa Austria), lì conosciuto come *Blaufrankische* o *Limberger*.



PAIALONGA (FRANCONIA) N.

Geschichte und Verbreitung

In der Gegend von Fonzaso hat sich im vergangenen Jahrhundert eine Weinrebe, die als "*Paialonga*" bezeichnet wird, verbreitet, die zur Erinnerung an die Person, die sie dorthin gebracht und verbreitet hatte, so genannt wurde.

Ihr interessantes Weinbau- und önologisches Verhalten war bei den Weinbauern auf Anerkennung gestoßen, sodass sie eine gewisse Verbreitung hatte. Die ampelographischen und biomolekularen Kontrollen haben überprüft, ob die Weinrebe nichts anderes als die *Franconia* ist, eine Weinrebe, die bereits im Nationalen Register der Weintraubensorten eingetragen

ist. Da es sich um eine Weinrebe österreichischen, genauer gesagt niederösterreichischen Ursprungs handelt, ist sie dort als *Blaufrankische* oder *Limberger* bekannt.

Aufgrund ihrer Eigenschaften hinsichtlich der Frühreife, Produktivität, Widerstand gegen die Kälte des Winters hat sie sich auch in einigen Weinbaugebieten in Frankreich, Deutschland, Slowakei, Ungarn, Slowenien, Kroatien und anderen italienischen Provinzen wie Pordenone, Udine, Gorizia, dem Flachland von Treviso und Bergamo verbreitet.

In Österreich wird sie oft zusammen mit Trauben anderer Weinreben wie *Blauburgunder*, *St. Laurent*, *Blauer Portugiesier* zu Wein bereitet.

In Friaul gibt es seit 1879 Informationen über ihren Anbau; einige Jahre vorher wurde sie auch in Venetien angezeigt, aber erst bei der Wiederherstellung der Weinberge nach der Reblaus verbreitete sich die *Franconia* auch in anderen venetischen,



Per le sue caratteristiche di precocità, produttività e resistenza ai freddi invernali, si è diffuso in alcune zone viticole di Francia, Germania, Slovacchia, Ungheria, Slovenia, Croazia, e in alcune province italiane, quali Pordenone, Udine, Gorizia, pianura di Treviso e Bergamo.

In Austria viene spesso vinificato assieme a uve di altri vitigni, quali *Pinot nero*, *S. Lorenzo*, *Portoghese*.

In Friuli si hanno notizie della sua coltivazione fin dal 1879; qualche anno prima era stato segnalato anche nel veneziano, ma fu con la ricostruzione dei vigneti dopo la fillossera che il *Franconia* si diffuse anche in altre aree viticole venete, friulane e lombarde.

All'inizio era denominato con i suoi appellativi austriaci (*Blaufrankisch* o *Limberger*) solo successivamente italianizzati in *Franconia*. Secondo quanto riportato da Calò A., Scienza A., Costacurta A. in "*Vitigni d'Italia*" edito nel 2006 da Edagricole, il nome *Franconia* deriva dalla denominazione alto-medioevale applicata nei paesi di lingua tedesca ai vitigni stranieri (frankisch), in opposizione a heunisch, che indicava i vitigni locali.

Descrizione ampelografica (Scheda OIV)

I controlli ampelografici sono stati effettuati analizzando diverse piante coltivate nella az. Vieceli Giuseppe di Fonzaso, coltivate nelle località Cecconi e controllati con ceppi presenti in una vecchia pergola presente nella az. Andrighetti Giacomo.

friaulischen und lombardischen Weinbergen. Zunächst wurde sie mit österreichischen Namen bezeichnet (*Blaufrankisch* oder *Limberger*), die nur nachfolgend in "*Franconia*" italianisiert wurden. Gemäß der Aussage von Calò A., Scienza A., Costacurta A. in "*Weinreben Italiens*", die 2006 von Ed agricole herausgegeben wurde, wurde der Name "*Franconia*" von der hochmittelalterlichen Bezeichnung abgeleitet, die in deutschsprachigen Ländern im Gegensatz zu heunisch, die die örtlichen Weinreben angab, auf fremde Weinberge angewendet wurde (frankisch).

Ampelographische Beschreibung (Karte OIV)

Die ampelographischen Kontrollen wurden durch die Analyse verschiedener Pflanzen ausgeführt, die im Betrieb Vieceli Giuseppe von Fonzaso in der Ortschaft Cecconi angebaut und mit Weinstöcken kontrolliert werden, die in einer alten Pergola-Rebe vorhanden sind, welche sich im Betrieb Andrighetti Giacomo befindet.

Es wird der Durchschnitt der in den Jahrgängen 2004- 2007 auf einer alten Terrassierung in der Gegend von Fonzaso, Ortschaft Cecconi, festgestellten Daten aufgeführt, die sich in einer Höhe von etwa 360 m befindet und nach Süden ausgerichtet ist.

Phänologischer Zeitpunkt

Der Zeitpunkt des Austriebs der "*Paialonga*", wie die *Franconia* örtlich genannt wird, erfolgt in einem durchschnittlichen Zeitpunkt

001 - GERMOGLIO: forma estremità	7 – aperto
002 - GERMOGLIO: distribuzione pigmentazione antocianica estremità	5 – ai margini
003 - GERMOGLIO: intensità. Pigmentazione antocianica estremità	9 – molto forte
004 - GERMOGLIO: densità peli lunghi estremità	1 – nulla o leggerissima
005 - GERMOGLIO: densità peli cortiestremità	1 – nulla o leggerissima
006 - TRALCIO ERBACEO: portamento	3 – semieretto
007 - TRALCIO ERBACEO: colore lato dorsale internodi	2 – leggermente striato
008 - TRALCIO ERBACEO: colore lato ventrale internodi	1 – verde
009 - TRALCIO ERBACEO: colore lato dorsale nodi	1 – verde
010 - TRALCIO ERBACEO: colore lato ventrale nodi	1 – verde
011 - TRALCIO ERBACEO: densità peli corti nodi	1 – nulla o leggerissima
012 - TRALCIO ERBACEO: densità peli corti internodi	1 – nulla o leggerissima
013 - TRALCIO ERBACEO: densità peli lunghi nodi	1 – nulla o leggerissima
014 - TRALCIO ERBACEO: densità peli lunghi internodi	1 – nulla o leggerissima
015 - TRALCIO ERBACEO: pigmentazione antocianica delle gemme latenti	5 – media

016 - VITICCI: distribuzione sul tralcio	1 – discontinua
017 - VITICCI: lunghezza	5 – medi
051 - FOGLIA GIOVANE: colore pagina superiore	1 – verde
053 - FOGLIA GIOVANE: densità peli lunghi tra le nervature	1 – nulla o leggerissima
054 - FOGLIA GIOVANE: densità peli corti tra le nervature	1 – nulla o leggerissima
055 - FOGLIA GIOVANE: densità peli lunghi sulle nervature principali	1 – nulla o leggerissima
056 - FOGLIA GIOVANE: densità peli corti sulle nervature principali	1 – nulla o leggerissima
065 - FOGLIA ADULTA: dimensioni	7 – grande
066 - FOGLIA ADULTA: lunghezza	5/7 – medio-grande
067 - FOGLIA ADULTA: forma del lembo	4 – orbicolare
068 - FOGLIA ADULTA: numero dei lobi	1/2 – intera o trilobata
069 - FOGLIA ADULTA: colore pagina superiore	5 – verde medio
070 - FOGLIA ADULTA: pigmentazione antocianica sulle nervature principali della pagina superiore	1 – nulla o leggerissima
071 - FOGLIA ADULTA: pigmentazione antocianica sulle nervature principali della pagina inferiore	1 – nulla o leggerissima
072 - FOGLIA ADULTA: depressione del lembo	1 – assenti
073 - FOGLIA ADULTA: ondulazione del lembo tra le nervature principali e secondarie	1 – assenti
074 - FOGLIA ADULTA: profilo	1/5 – piano o un po' contorto
075 - FOGLIA ADULTA: bollosità pagina superiore	1 – assente
076 - FOGLIA ADULTA: forma dei denti	1 – concavi
077 - FOGLIA ADULTA: lunghezza dei denti	5/7 – medio-lunghi
078 - FOGLIA ADULTA: lunghezza dei denti in rapporto alla loro larghezza alla base	5 – medi
079 - FOGLIA ADULTA: forma del seno peziolare	4 – poco aperto
080 - FOGLIA ADULTA: forma della base del seno peziolare	2 – a V
081 - FOGLIA ADULTA: particolarità del seno peziolare	1 – nessuna
082 - FOGLIA ADULTA: forma dei seni laterali superiori	1 – aperti
083 - FOGLIA ADULTA: forma della base dei seni laterali superiori	2 – a V
084 - FOGLIA ADULTA: densità peli lunghi tra le nervature pag. inferiore	1 – nulla o leggerissima
085 - FOGLIA ADULTA: densità peli corti tra le nervature pag. inferiore	1 – nulla o leggerissima
086 - FOGLIA ADULTA: densità peli lunghi sulle nervature principali della pagina inferiore	1 – nulla o leggerissima
087 - FOGLIA ADULTA: densità peli lunghi sulle nervature principali della pagina inferiore	1 – nulla o leggerissima
088 - FOGLIA ADULTA: densità peli lunghi sulle nervature principali della pagina superiore	1 – nulla o leggerissima
089 - FOGLIA ADULTA: densità peli diritti sulle nervature principali della pagina superiore	1 – nulla o leggerissima
090 - FOGLIA ADULTA: densità peli lunghi sul picciolo	1 – nulla o leggerissima
091 - FOGLIA ADULTA: densità dei peli corti sul picciolo	1 – nulla o leggerissima
092 - FOGLIA ADULTA: lunghezza del picciolo	5 – medio
093 - FOGLIA ADULTA: lunghezza del picciolo rapportato alla nervatura mediana	5 – uguale o leggermente più corto
000 - TRALCIO LEGNOSO: colore generale	3 – con riflessi rossi
151 - INFIORESCENZA: sesso del fiore	3 – ermafrodita
202 - GRAPPOLO: dimensioni	7 – grosso, piramidale
203 - GRAPPOLO: lunghezza	7 – lungo
204 - GRAPPOLO: compattezza	5 – da spargolo a media
206 - GRAPPOLO: lunghezza del peduncolo	1 – corto
207 - GRAPPOLO: lignificazione del peduncolo	5 – semilegnoso
220 - ACINO: grossezza	5 – medio
221 - ACINO: lunghezza	5 – media
222 - ACINO: uniformità della grossezza	2 – uniforme
223 - ACINO: forma	3 – rotonda
224 - ACINO: sezione trasversale	2 – circolare
225 - ACINO: colore della buccia	6 – blu-nero
226 - ACINO: uniformità del colore della buccia	2 – uniforme
227 - ACINO: pruina	5 – media
228 - ACINO: spessore della buccia	7 – spessa
229 - ACINO: ombelico	2 – apparente
230 - ACINO: colorazione della polpa	1 – non colorata
232 - ACINO: succosità della polpa	2 – succosa

234 - ACINO: consistenza della polpa	1 – molle
236 - ACINO: particolarità del sapore	1 – nessuna
238 - ACINO: lunghezza del pedicello	5 – medio
239 - ACINO: separazione del pedicello	1 – difficile
241 - ACINO: presenza dei vinaccioli	3 – presenti
701 - ISOENZIMA- GPI: 1	
702 - ISOENZIMA- PGM: 1	

Vengono riportate le medie dei dati rilevati nelle annate 2004-2007, in un vecchio terrazzamento presente nella zona di Fonzaso loc. Cecconi, a una altitudine di circa 360 m, esposto a sud.

Epoche fenologiche

Il momento del germogliamento della *Paialonga*, come localmente è denominata *Franconia*, è in epoca media rispetto alle altre varietà coltivate, mentre leggermente più tardivo è il momento della raccolta.

	<i>Paialonga (Franconia)</i>	<i>Merlot</i>
Germogliamento	18 aprile	16 aprile
Fioritura	4 maggio	6 giugno
Invaiaatura	14 agosto	12 agosto
Raccolta	27 settembre	22 settembre

Caratteristiche produttive

La *Paialonga (Franconia)* sta avendo un positivo riscontro tra i viticoltori che la inseriscono nei



gegenüber den angebauten Sorten, während der Erntezeitpunkt etwas später erfolgt.

	<i>Paialonga (Franconia)</i>	<i>Merlot</i>
Austrieb	18 April	16 April
Blüte	4 Mai	6 Juni
Farbänderungsreife	14 Aug.	12 Aug.
Ernte	27 Sept.	22 Sept.

Produktionseigenschaften

Die *Paialonga (Franconia)* ist bei den Weinbauern auf eine positive Antwort gestoßen, die sie in ihren neuen Bepflanzungen einsetzen. Das ist auf die positiven Antworten hinsichtlich des Weinbaus, der Produktion sowie der Qualität zurückzuführen, denn sie ist weitaus produktiver als der *Merlot* oder andere hier eingeführte

nuovi impianti. Ciò è dovuto alle buone risposte viticole sia produttive che qualitative, dato che è molto più produttiva del *Merlot* o di altri vitigni internazionali qui introdotti, e nel contempo ha anche contenuti zuccherini e acidici delle uve atti a produrre vini di buona qualità.

La *Paialonga* coltivata a Fonzaso risulta scarsamente sensibile nei confronti della botrite e del marciume acido; è invece abbastanza sensibile alla peronospora, all'oidio, all'escoriosi e al mal dell'esca, mentre la sua sensibilità è elevata nei confronti del disseccamento del rachide.

	Paialonga (Franconia)	Merlot
Fertilità reale totale	1,45	1,72
Fertilità potenziale totale	1,63	1,75
Fertilità reale delle prime 3 gemme	1,10	1,47
Fertilità potenziale delle prime 3 gemme	1,46	1,62
Prod. per pianta Kg	5,5	2,9
Peso medio del grappolo	227	181
Peso medio dell'acino	2,2	1,9

Composizione dei mosti

Le uve della *Paialonga* hanno alla raccolta contenuti zuccherini non molto elevati e acidità ancora sostenuta, facendo pensare a una maturazione ancora non completata.

I dati di polifenoli e antociani, estratti ambedue a pH 1 e pH 3, sono relativi alla sola annata 2007 e sono nettamente inferiori a quelli rilevati sulle uve della varietà di riferimento (*Merlot*).

Inferiore anche la estraibilità dei polifenoli, 27,20 contro 45,41 e superiore quella degli antociani (57,56 contro il 53,88 del *Merlot*).

Weinberge, und in der Zwischenzeit hat sie auch einen Zucker- und Säuregehalt der Weintrauben, der sich für die Produktion von Weinen guter Qualität eignet.

Die in Fonzaso angebaute *Paialonga* ist gegen Edelfäule und Säurefäule wenig anfällig; dagegen ist sie empfindlich gegen Peronospora, Oidium, Excoriose und Wurzelschimmel und sehr empfindlich gegen Stiellähme von Weinreben.

	Paialonga (Franconia)	Merlot
Reale Fruchtbarkeit insgesamt	1.45	1.72
Potentielle Fruchtbarkeit insgesamt	1.63	1.75
Reale Fruchtbarkeit der ersten 3 Knospen	1.10	1.47
Potentielle Fruchtbarkeit der ersten 3 Knospen	1.46	1.62
Produktion je Pflanze Kg	5.5	2.9
Durchschnittliches Gewicht der Traube	227	181
Durchschnittliches ewicht der Beere	2.2	1.9

Zusammensetzung der Moste

Die Weintrauben der *Paialonga* haben bei der Ernte einen nicht sehr hohen Zuckergehalt und einen noch geringen Säuregehalt, sie lassen an eine noch nicht vollständige Reifung denken.

Die Daten der Polyphenolen und Anthocyane, beide mit pH 1 und pH 3 Extrakt, beziehen sich nur auf den Jahrgang 2007 und liegen deutlich unter den an den Weintrauben der Bezugsorte erfassten Daten (*Merlot*).

Auch die Extraktion der Polyphenole, 27.20 gegen 45.41, liegt über der Extraktion der Anthocyane (57.56 gegen 53.88 des *Merlot*).



	Paialonga (Franconia)	Merlot
Zuccheri %	16,7	20,1
Acidità totale g/l	9,9	6,7
pH	3,11	3,31
Acido malico g/l	3,41	3,03
Acido tartarico g/l	5,50	4,96
Polifenoli totali (pH 1) mg/l	1250	1982
Polifenoli totali (pH 3) mg/l	910	1082
Antociani totali (pH 1) mg/l	966	1674
Antociani totali (pH 3) mg/l	410	772

Importanza economica

La produzione di vino di *Paialonga* è stimata nella zona di Fonzaso in circa 100 ettolitri.

	Paialonga (Franconia)	Merlot
Zucker %	16.7	20.1
Säure insgesamt g/l	9.9	6.7
pH	3.11	3.31
Apfelsäure g/l	3.41	3.03
Weinsäure g/l	5.50	4.96
Polyphenole insgesamt (pH 1) mg/l	1250	1982
Polyphenole insgesamt (pH 3) mg/l	910	1082
Anthocyane insgesamt (pH 1) mg/l	966	1674
Anthocyane insgesamt (pH 3) mg/l	410	772

Wirtschaftliche Bedeutung

Die Weinproduktion des *Paialonga* wird in der Gegend von Fonzaso auf etwa 100 Hektoliter geschätzt.

TREVISANA NERA

Storia e diffusione

Questo vitigno è coltivato nella zona del feltrino, in provincia di Belluno, come già riportato nel 1966 nella descrizione ampelografica redatta a cura di Cosmo, Calò, Celotti, e pubblicata nel quarto volume dei *“Vitigni ad uva da vino”* edito dal Ministero dell’Agricoltura. Di questa varietà non si hanno notizie retrospettive: non si sa da quanto tempo sia coltivato nel feltrino, né da dove esso sia arrivato, anche se il nome fa pensare che provenga dalla limitrofa provincia di Treviso.

Nella monografia citata si specifica che comunque *“la Trevisana nera non ricorda nessuno dei vitigni in coltura nella provincia di Treviso, né figura tra quelli descritti nell’Ampelografia Generale di Treviso”*.

A tal proposito si può rilevare che se anche essa vi fosse stata compresa, probabilmente avrebbe avuto un nome diverso, dato che quello attuale



TREVISANA NERA

Geschichte und Verbreitung

Diese Weinrebe wird in der Gegend von Feltrino in der Provinz von Belluno angebaut, wie bereits in der ampelographischen Beschreibung aufgeführt ist, die von Cosmo, Calò, Celotti verfasst und im vierten Volumen der *„Weinreben mit Weintrauben“* veröffentlicht wurde, das vom Landwirtschaftsministerium herausgegeben wurde. Von dieser Sorte gibt es keine Rückblicke: Man weiß weder, seit wann sie in Feltrino angebaut wird, noch woher sie kommt, auch wenn der Name daran denken lässt, dass sie aus der angrenzenden Provinz von Treviso stammt. In der zitierten Monographie wird jedoch spezifiziert *„Die Trevisana nera erinnert an keine der Weinreben des Weinbaus in der Provinz von Treviso und befindet sich auch nicht unter den in der Allgemeinen Ampelographie von Treviso eingetragenen Weinreben“*.

Zu diesem Zweck kann man feststellen, dass sie, auch wenn sie dort enthalten ist, wahrscheinlich einen anderen Namen hat, denn der gegenwärtige Name ist fast sicher mit ihrem Herkunftsort verbunden.

In der Gegend von Castalcucco (TV) wurden 2003 einige Weinstöcke einer ampelographisch ähnlichen Sorte wie der Trevisana, die örtlich als *„Gattera“* bezeichnet wird, gefunden. Aus der Molekularanalyse, auf die in anderen Teilen dieses Volumens Bezug genommen wird (Crespan et alii, 2008), ergab sich, dass die *Gattera* der *Trevisana nera* entsprach. Außerdem wurde im Vergleich mit dem DNA der alten venetischen und friaulischen Weinreben festgestellt, dass die *Trevisana nera* mit dem *“Refosco Guarnieri”* identisch ist, der auf familiärer Ebene in Friaul als Tischtraube angebaut wird.

In der Monographie von Cosmo und seinen Mitarbeitern wurde die *Trevisana nera* als eine Sorte voller Lebenskraft mit einer reichen aber nicht konstanten Produktion definiert.

Der Wein wurde als *„mit einer ziemlich intensiven Farbe, etwas violetten Rändern, einem angenehm fruchtigen Duft, nicht sehr körperreich, etwas perliger und würzig, harmonisch und insgesamt*



è quasi sicuramente legato al suo luogo di provenienza.

Nella zona di Castelvico (TV), nel 2003 sono stati trovati alcuni ceppi di una varietà ampelograficamente simile alla *Trevisana* localmente denominata *Gattera*. Dall'analisi molecolare di cui si riferisce in altra parte di questo volume (Crespan *et al.*, 2008), la *Gattera* è risultata corrispondere alla *Trevisana nera*. Inoltre da un confronto con i DNA fatti su vecchi vitigni veneti e friulani, la *Trevisana nera* è risultata identica al *Refosco Guarnieri* coltivato in Friuli a livello familiare come uva da tavola. Nella monografia del Cosmo e collaboratori, la *Trevisana nera* veniva definita come una varietà di buona vigoria e di abbondante, ma incostante, produzione.

Il vino era definito *“di colore rubino abbastanza intenso, con orli un po' violacei, dal gradevole odore di fruttato, non molto di corpo, un po' frizzante e sapido, armonico e nel complesso gradevole e non privo anche di finezza”*. Una varietà quindi *“meritevole di essere diffusa, accanto al merlot, anche nei nuovi reimpianti delle migliori località della zona del Feltrino.”*

La diffusione della *Trevisana nera* è sempre comunque stata limitata dalle sempre più ridotte dimensioni della viticoltura di queste zone.

È varietà iscritta sin dal 1970 al Catalogo Nazionale delle Varietà di vite, ed è stata inserita tra i vitigni “raccomandati” alla coltura nella provincia di Belluno.

Più recentemente è stata inserita in un progetto di studio dei vecchi vitigni veneti a bacca nera, e Cancellier e Giacobbi ne hanno compilato nel 2004 la descrizione ampelografica secondo la Scheda computerizzabile messa a punto dall'O. I.V. (Office International de la Vigne et du Vin).

Descrizione ampelografica (Scheda OIV)

I controlli ampelografici sono stati eseguiti analizzando diverse piante di *Trevisana nera* nella az. Vieceli Giuseppe di Fonzaso, coltivate in un nuovo vigneto nelle località Cecconi e controllati con ceppi presenti nel vigneto nella az. Cremonese.



angenehm, nicht ohne Zartheit“ definiti. Eine Sorte, die es daher *„verdiente, neben dem Merlot, auch in den Wiederbepflanzungen der besten Ortschaften der Gegend des Feltrino verbreitet zu werden.“*

Die Verbreitung der *Trevisana nera* wurde jedoch ständig durch die immer weiter reduzierten Dimensionen des Weinbaus dieser Gegenden eingeschränkt.

Diese Sorte ist seit 1970 im Nationalen Katalog der Weintraubensorten eingetragen und wurde in die für den Weinbau in der Provinz von Belluno „empfohlenen“ Weinreben eingesetzt. Kürzlich wurde sie in ein Studienprojekt der alten venetischen Weinreben mit schwarzer Beere eingefügt, und Cancellier und Giacobbi haben die ampelographische Beschreibung gemäß der Computerkarte, die von der O.I.V. (Internationale Organisation für Rebe und Wein) verfasst wurde, 2004 ausgefüllt.

Ampelographische Beschreibung (Karte OIV)

Die ampelographischen Kontrollen wurden durch die Analyse verschiedener Pflanzen der *Trevisana nera*, die im Betrieb Vieceli Giuseppe von Fonzaso und in einem neuen Weinberg in der Ortschaft Lecconi angebaut und mit den Weinstöcken kontrolliert wurden, welche im Weinberg im Betrieb Cremonese vorhanden sind.

001 - GERMOGLIO: forma estremità	5 – semi aperta
002 - GERMOGLIO: distribuzione. pigment. antoc. estremità	1 – assente
003 - GERMOGLIO: intensità. pigment. antoc. estremità	1 – assente
004 - GERMOGLIO: densità peli lunghi estremità	5/7 – medio forte
005 - GERMOGLIO: densità peli corti estremità	1 – nulla o leggerissima
006 - TRALCIO ERBACEO: portamento	5 – semieretto
007 - TRALCIO ERBACEO: colore lato dorsale internodi	1 – verde
008 - TRALCIO ERBACEO: colore lato ventrale internodi	2 – verde con striature rossastre
009 - TRALCIO ERBACEO: colore lato dorsale nodi	1 – verde
010 - TRALCIO ERBACEO: colore lato ventrale nodi	2 – verde rossastro
011 - TRALCIO ERBACEO: densità peli corti nodi	1 – nulla o leggerissima
012 - TRALCIO ERBACEO: densità peli corti internodi	1 – nulla o leggerissima
013 - TRALCIO ERBACEO: densità peli lunghi nodi	1 – nulla o leggerissima
014 - TRALCIO ERBACEO: densità peli lunghi internodi	1 – nulla o leggerissima
015 - TRALCIO ERBACEO: pigmentazione antocianica gemme latenti	1 – nulla o leggerissima
016 - VITICCI: distribuzione sul tralcio	1 – discontinua
017 - VITICCI: lunghezza	5/7 – medio lunghi
051 - FOGLIA GIOVANE: colore pagina superiore	1/3 – verde giallastro
052 - FOGLIA GIOVANE: intensità pigmentazione antocianica delle 6 foglie distali	1 – nulla o leggerissima
053 - FOGLIA GIOVANE: densità peli lunghi tra le nervature	5 – media
054 - FOGLIA GIOVANE: densità peli corti tra le nervature	1 – nulla o leggerissima
055 - FOGLIA GIOVANE: densità peli lunghi lungo le nervature principali	3 – media
056 - FOGLIA GIOVANE: densità peli corti lungo le nervature principali	1 – nulla o leggerissima
065 - FOGLIA ADULTA: taglia	5 – media
066 - FOGLIA ADULTA: lunghezza	5 – media
067 - FOGLIA ADULTA: forma del lembo	3 – pentagonale
068 - FOGLIA ADULTA: numero dei lobi	2 – trilobata
069 - FOGLIA ADULTA: colore pagina superiore	5 – verde medio
070 - FOGLIA ADULTA: pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore	1 – nulla o leggerissima
071 - FOGLIA ADULTA: pigmentazione antocianica nervature principali pagina inferiore	3 – leggera
072 - FOGLIA ADULTA: depressione del lembo	1 – assente
073 - FOGLIA ADULTA: ondulazione del lembo tra le nervature principali e secondarie.	1 – assente
074 - FOGLIA ADULTA: profilo	1 – piano
075 - FOGLIA ADULTA: bollosità pagina superiore	1 – nulla o leggerissima
076 - FOGLIA ADULTA: forma dei denti	3 – a lati convessi
077 - FOGLIA ADULTA: lunghezza dei denti	1/3 – corti o cortissimi
078 - FOGLIA ADULTA: lunghezza dei denti in rapporto alla loro larghezza alla base	1 – cortissimi
079 - FOGLIA ADULTA: forma del seno peziolare	2 – aperto
080 - FOGLIA ADULTA: forma della base del seno peziolare	2 – a V
081 - FOGLIA ADULTA: particolarità del seno peziolare	1 – nessuno
082 - FOGLIA ADULTA: forma dei seni laterali superiori	1 – aperti
083 - FOGLIA ADULTA: forma della base dei seni laterali superiori	1 – a U
084 - FOGLIA ADULTA: densità peli lunghi tra le nervature pag. inferiore	3 – leggera
085 - FOGLIA ADULTA: densità peli corti tra le nervature pag. inferiore	1 – nulla o leggerissima
086 - FOGLIA ADULTA: densità peli lunghi lungo le nervature principali pagina inferiore	1 – nulla o leggerissima
087 - FOGLIA ADULTA: densità peli corti lungo le nervature principali pagina inferiore	1 – nulla o leggerissima
088 - FOGLIA ADULTA: peli lunghi sulle le nervature principali pagina superiore	1 – nulla o leggerissima
089 - FOGLIA ADULTA: peli corti lungo le nervature principali pagina superiore	1 – nulla o leggerissima
090 - FOGLIA ADULTA: densità peli lunghi lungo il picciolo	1 – nulla o leggerissima
091 - FOGLIA ADULTA: densità dei peli corti lungo il picciolo	1 – nulla o leggerissima
092 - FOGLIA ADULTA: lunghezza del picciolo	5 – medio
093 - FOGLIA ADULTA: lunghezza del picciolo in rapporto alla nervatura mediana	7 – più lungo
103 - TRALCIO LEGNOSO: colore generale	4 – bruno rossastro
151 - INFIORESCENZA: sesso del fiore	3 – ermafrodita



153 - INFIORESCENZA: n° delle infiorescenze per germoglio	2 – da 1.1 a 2
154 - INFIORESCENZA: lunghezza della infiorescenza prossimale	5 – media
202 - GRAPPOLO: taglia	5 – medio
203 - GRAPPOLO: lunghezza	5 – medio lungo
204 - GRAPPOLO: compattezza	5 – media
206 - GRAPPOLO: lunghezza del peduncolo	5 – medio
207 - GRAPPOLO: lignificazione del peduncolo	1 – leggera
220 - ACINO: grossezza	5 – media
221 - ACINO: lunghezza	5 – media
222 - ACINO: uniformità della grossezza	3 – uniforme
223 - ACINO: forma	3 – arrotondato
224 - ACINO: sezione trasversale	2 – circolare
225 - ACINO: colore della buccia	6 – blu nero
226 - ACINO: uniformità del colore della buccia	2 – uniforme
227 - ACINO: pruina	7 – elevato
228 - ACINO: spessore della buccia	5 – media
229 - ACINO: ombelico	2 – apparente
230 - ACINO: colorazione della polpa	1 – non colorata
232 - ACINO: succosità della polpa	2 – succosa
233 - ACINO: resa del mosto	7 – elevata
234 - ACINO: consistenza della polpa	1 – molle
236 - ACINO: particolarità del sapore	1 – nessuna
238 - ACINO: lunghezza del pedicello	5 – medio
239 - ACINO: separazione del pedicello	1 – difficile
241 - ACINO: presenza dei vinaccioli	3 – presenti
701 - ISOENZIMA-GPI: 1	
702 - ISOENZIMA-PGM: 3	

Vengono di seguito riportate le medie dei dati rilevati nelle annate 2006 e 2007 in un vigneto in un terreno pianeggiante piantato nel 2004, a Fonzaso in loc. Cecconi, in un terreno pianeggiante. Il sesto utilizzato è 2,60 x 1,30.

Epoche fenologiche

L'epoca di germogliamento della Trevisana si colloca nella media dei vitigni presenti in zona, mentre leggermente ritardata è l'epoca della raccolta.

	<i>Trevisana nera</i>	<i>Merlot</i>
Germogliamento	19 aprile	16 aprile
Fioritura	1 giugno	6 giugno
Invaiaura	18 agosto	12 agosto
Raccolta	27 sett.	22 sett.

Caratteristiche produttive

La Trevisana nera era già stata oggetto di indagini viticole ed enologiche in un vigneto presente nella az. Cremonese a Fonzaso, i cui risultati sono stati pubblicati nel 2004 (Cancellier, Giacobbi).

Nachfolgend wird der Durchschnitt der Daten aufgeführt, die in den Jahrgängen 2006 und 2007 in einem Weinberg auf einem flach gelegenen Boden, der 2004 in Fonzaso in der Ortschaft Cecconi angebaut wurde, festgestellt wurden. Das verwendete Format ist 2,60 x 1,30.

Phänologischer Zeitpunkt

Der Zeitpunkt des Austriebs der Trevisana liegt zwischen der durchschnittlichen Zeit der in der Gegend vorhandenen Weinreben, während der Erntezeitpunkt etwas verspätet erfolgt.

	<i>Trevisana nera</i>	<i>Merlot</i>
Austrieb	19 April	16 April
Blüte	1 Juni	6 Juni
Farbänderungsreife	18 Aug.	12 Aug.
Ernte	27 Sept.	22 Sept.

Produktionseigenschaften

Die Trevisana nera war schon in einem Weinbau des Betriebs Cremonese in Fonzaso Gegenstand der Forschung des Weinbaus und der Önologie, deren



Nelle condizioni di controllo la Trevisana era risultata essere di buona vigoria e di buona e costante produttività; elevata la fertilità delle gemme, anche basali, con un numero medio di grappolo per germoglio di 1,7; il grappolo di medie dimensioni (292 g), l'acino abbastanza grosso (2,98 g) e i contenuti zuccherini delle bacche abbastanza interessanti (circa 18,3%).

	<i>Trevisana nera</i>	<i>Merlot</i>
Fertilità reale totale	1,23	1,72
Fertilità potenziale totale	1,08	1,75
Fertilità reale delle prime 3 gemme	0,33	1,47
Fertilità potenziale delle prime 3 gemme	0,38	1,62
Produzione per pianta Kg	4,6	2,9
Peso medio del grappolo g	326	181
Peso medio dell'acino g	4,1	1,9

Daten 2004 (Cancellier, Giacobbi) veröffentlicht wurden. In den Kontrollbedingungen wurde festgestellt, dass die Trevisana voller Lebenskraft war und eine gute und konstante Produktivität aufwies; die Fruchtbarkeit der Knospen, auch der Basalknospen, war mit einer durchschnittlichen Traubenzahl je Spross von 1,7 hoch. Die Dimensionen der Traube sind durchschnittlich (g 292), die Beere ist ziemlich dick (g 2.98), und der Zuckergehalt der Beeren recht interessant (etwa 18,3%).

Die Erhebungen, die an den für das vorliegende Projekt gewählten Weintrauben ausgeführt wurden, haben mit besonderer Beachtung der ersten drei eine niedrigere Fruchtbarkeit der Knospen herausgestellt. Dagegen steigen die Dimensionen der Traube vor allem der Beere beachtlich an.

Die in der Gegend von Fonzaso angebaute Trevisana nera hat sich als wenig anfällig gegen Excoriose und Säurefäule erwiesen; sie weist eine durchschnittliche Empfindlichkeit gegen Wurzelschimmel, Stiellähme von Weinreben und Edelfäule auf; dagegen ist die Empfindlichkeit gegen Peronospora und Oidium hoch.

	<i>Trevisana nera</i>	<i>Merlot</i>
Reale Fruchtbarkeit insgesamt	1.23	1.72
Potentielle Fruchtbarkeit insgesamt	1.08	1.75
Reale Fruchtbarkeit der ersten 3 Knospen	0.33	1.47
Potentielle Fruchtbarkeit der ersten 3 Knospen	0.38	1.62
Produktion je Pflanze Kg	4.6	2.9
Durchschnittliches Gewicht der Traube g	326	181
Durchschnittliches Gewicht der Beere g	4.1	1.9



I rilievi effettuati sulle viti scelte nel presente progetto hanno evidenziato una fertilità inferiore delle gemme, con particolare riguardo per le prime tre. Aumentano invece considerevolmente le dimensioni del grappolo e, soprattutto, della bacca. La Trevisana nera coltivata in zona Fonzaso è risultata scarsamente sensibile all'escoriosi e al marciume acido; dimostra una media sensibilità al mal dell'esca, al disseccamento del rachide e alla botrite; elevata invece la sensibilità a peronospora e oidio.

Composizione dei mosti

Alla raccolta le uve di *Trevisana nera* hanno contenuti zuccherini non elevati, unitamente a una acidità, soprattutto malica, ancora importante.

I dati di polifenoli e antociani, estratti ambedue a pH 1 e pH 3, sono relativi alla sola annata 2007, e risultano nettamente inferiori a quanto rilevato sulle uve di *Merlot*.

Molto bassa anche la loro estraibilità: solamente 19,19 per i polifenoli (45,41 per il *Merlot*) e 38,01 per gli antociani (53,88 nel *Merlot*).

	<i>Trevisana nera</i>	<i>Merlot</i>
Zuccheri %	15,5	20,1
Acidità totale g/l	8,5	6,7
pH	3,28	3,31
Acido malico g/l	4,74	3,03
Acido tartarico g/l	3,87	4,96
Polifenoli totali (pH 1) mg/l	1136	1982
Polifenoli totali (pH 3) mg/l	918	1082
Antociani totali (pH 1) mg/l	642	1674
Antociani totali (pH 3) mg/l	398	772

Importanza economica

È stato stimato che nella zona di Fonzaso con le uve di *Trevisana nera* vengano prodotti annualmente circa 200 ettolitri di vino.

Zusammensetzung der Moste

Die Weintrauben der *Trevisana nera* haben einen nicht hohen Zuckergehalt, zusammen mit einem noch bedeutenden Säuregehalt, vor allem der Apfelsäure.

Die Daten der Polyphenole und Anthocyane, beide mit pH 1 und pH 3 Extrakt, beziehen sich nur auf den Jahrgang 2007 und liegen deutlich unter den Erhebungen der Weintrauben des *Merlot*.

Sehr niedrig ist auch ihre Extraktion: nur 19.19 für die Polyphenole (45.41 für *Merlot*) und 38.01 für die Anthocyane (53.88 bei *Merlot*).

	<i>Trevisana nera</i>	<i>Merlot</i>
Zucker %	15.5	20.1
Säure insgesamt g/l	8.5	6.7
pH	3.28	3.31
Apfelsäure g/l	4.74	3.03
Weinsäure g/l	3.87	4.96
Polyphenole insgesamt (pH 1) mg/l	1136	1982
Polyphenole insgesamt (pH 3) mg/l	918	1082
Anthocyane insgesamt (pH 1) mg/l	642	1674
Anthocyane insgesamt (pH 3) mg/l	398	772

Wirtschaftliche Bedeutung

Es wurde geschätzt, dass in der Gegend von Fonzaso mit den Weintrauben der *Trevisana nera* jährlich etwa 200 Hektoliter Wein produziert werden.