



VITIS®

RAUSCEDO

una vita per la vite

CATALOGO



RADICI PROFONDE



DAL 1985 UN PUNTO DI RIFERIMENTO NEL PROGRESSO DELLA VITICOLTURA

Il 27 agosto 1985 veniva costituita la cooperativa agricola **Vitis Rauscedo** ricorrendo al patrimonio delle esperienze trasmesse da una generazione all'altra che negli anni seguenti assicurerà al vivaismo friulano quella continuità di lavoro specializzato, contribuendo al progresso e al benessere dell'intera comunità.

L'inaugurazione della nuova sede nel 2003 ha rappresentato il traguardo del lavoro dei soci dopo quasi un ventennio d'impegno comune, ed il punto di partenza per lo sviluppo di importanti programmi pianificati per il futuro. Negli anni successivi la collaborazione con studiosi e tecnici di valore e un lavoro di ricerca e sperimentazione costante, hanno permesso di elevare costantemente la qualità della produzione, la costituzione di un'ampia gamma di selezioni clonali, oltre alla realizzazione del vivaio biologico certificato.



UNA VISIONE CONDIVISA

Vitis Rauscedo nasce da un gruppo di vivaisti che, coinvolti dall'entusiasmo di Atanasio Lovisa e forti dell'esperienza accumulata in anni di impegno e passione sul campo, hanno condiviso l'idea di un vivaismo viticolo innovativo.

Un lavoro rigoroso lungo più di trent'anni, ha fatto di Vitis Rauscedo una realtà cooperativa vivaistica tra le più importanti del mondo, con una produzione annuale di oltre 6 milioni di barbatelle innestate, destinate alle zone viticole del mercato italiano ed estero.



UN LAVORO DI SQUADRA

La sensibilità e le capacità tramandate in famiglia hanno permesso di condensare vocazione e dedizione in un mestiere dal carattere artigianale.

Oggi in **Vitis Rauscedo** collaborano e si confrontano assieme tre generazioni fra soci vivaisti, collaboratori e affermati professionisti, innestando quotidianamente il saper fare di un tempo sulle più aggiornate conoscenze e competenze del settore.

La passione per il vivaismo viticolo e le capacità e le energie del gruppo, contribuiscono al raggiungimento di importanti risultati e alla prosecuzione del progetto che vuol fare di Vitis Rauscedo una realtà cooperativa d'eccellenza.

RAUSCEDO E I MAGREDI

Rauscedo, capitale indiscussa nel mondo del vivaismo viticolo, è il paese d'elezione per lo sviluppo della propagazione della vite.

Sono certamente i sassi, *claps* in friulano, l'elemento più caratteristico dei Magredi, le grave del Friuli da cui deriva la singolarità di questo ambiente, il suo particolare microclima e di conseguenza il paesaggio vegetale e le componenti della sua fauna.

"Lande incolte di terreno ghiaioso vi attendono"
Per Roscet (Rauscedo),
tre miglia lungo strada arcibuona
attraverso le vigne
(Vojvoda di Minsk, "Note di Viaggio", 1700)

BARBATELLE VITIS RAUSCEDO



BARBATELLE, BARBATELLONI E VASETTI: I PRODOTTI DELLA TRADIZIONE

Le barbatelle **Vitis Rauscedo** nascono da una gestione attenta della filiera produttiva e da una totale tracciabilità di prodotto, dalla raccolta di ogni singola gemma fino al loro impianto come barbatelle nei vigneti dei propri clienti.

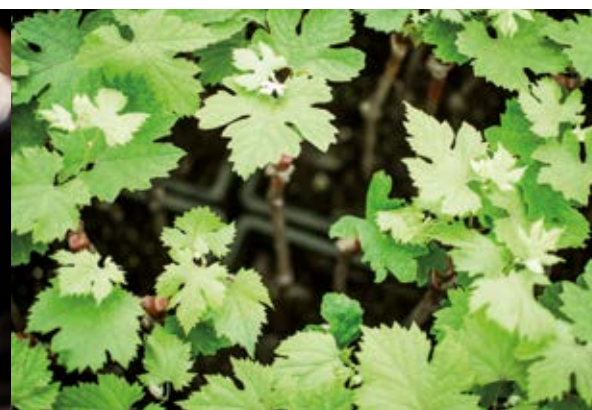
Negli ultimi 15 anni, attraverso un significativo programma di selezione clonale, Vitis Rauscedo ha omologato più di **80 cloni di varietà autoctone italiane e internazionali**.

Oltre ai materiali esclusivi di Vitis Rauscedo e un'ampia gamma tra i migliori cloni presenti sul mercato, da sempre vengono innestate con la massima professionalità anche le gemme derivanti da selezioni aziendali.

Per soddisfare le esigenze dei propri clienti, in aggiunta alle barbatelle tradizionali, Vitis Rauscedo produce ogni anno barbatelle lunghe circa 80 cm, cosiddette **barbatelloni**, e **innesti-talea coltivati in vasetto**.

Il servizio tecnico-agronomico

È il carattere distintivo dell'offerta aziendale, proposto per tutelare al meglio la soddisfazione del viticoltore. Vitis Rauscedo annovera tra i propri clienti i più importanti produttori vitivinicoli nazionali con i quali ha stabilito un solido rapporto di fidelizzazione basato sulla qualità delle piante fornite e sul livello di servizio garantito.





La qualità artigianale dell'innesto a coltello

Le barbatelle **VITIS ALFA®**, innestate a **doppio spacco inglese**, rappresentano il fiore all'occhiello della produzione di **Vitis Rauscedo**.

L'innesto a coltello, realizzato manualmente, permette di ottenere una migliore saldatura del punto di innesto grazie all'ampio e intimo contatto tra il cambio dei due bionti innestati.

Oltre alla qualità ottimale del legno, la condizione fondamentale per la buona riuscita dell'innesto **VITIS ALFA®** è l'omogeneità tra il calibro della marza e del portinnesto.

Con questo metodo manuale, il lavoro dell'innestatore è molto accurato poiché vengono eseguiti circa 2.000 innesti al giorno, rispetto agli oltre 8.000 innesti eseguiti meccanicamente. In collaborazione con diversi enti di ricerca, Vitis Rauscedo promuove annualmente lo studio per valutare nel tempo l'evoluzione dei diversi metodi d'innesto su molteplici varietà, dal vivaio al vigneto.

L'innesto con doppio spacco inglese

La creazione della cosiddetta «lingua» avviene in entrambi i bionti, con un primo taglio obliquo, scendendo quindi perpendicolarmente col coltello.

La marza e il portinnesto possono quindi essere innestati facendo in modo che le due «lingue», opposte, si inseriscano l'una contro l'altra, fino alla perfetta corrispondenza dei tessuti periferici.



La barbatella biologica certificata

Anni di sperimentazione hanno permesso di mettere a punto tecniche di produzione sempre più efficienti ed ecocompatibili, contribuendo alla nascita della **barbatella biologica certificata VITIS BIO®**.

Un ambizioso lavoro finalizzato allo sviluppo di una filiera vivaistica sostenibile, per la tutela dell'ambiente agricolo, il miglioramento della qualità tecnico-sanitaria della barbatella e l'utilizzo razionale delle diverse risorse produttive. Una missione che segue i più rigorosi standard qualitativi e sanitari nel rispetto delle linee guida per l'agricoltura biologica.

Il vivaio biologico certificato

La conduzione biologica dei portinnesti è gestita in modo da garantirne la perfetta lignificazione ed una qualità fitosanitaria ottimale. Ugualmente, le marze derivano da campi madre gestiti rigorosamente con metodo biologico.

Inoltre, lo sviluppo di profilassi innovative ha permesso di escludere il ricorso ai mezzi di sanificazione organici di sintesi, attraverso l'integrazione di tecniche di derivazione biomedica, o microbiologiche, permettendo quindi di riflettere il rispetto degli standard di produzione biologica.

Infine, la gestione del barbatellaio biologico è la condensazione delle più efficienti strategie nutritive ma soprattutto protettive, specialmente contro la peronospora della vite, il cui contenimento è possibile, grazie al posizionamento puntuale e al dosaggio accurato dei composti rameici impiegabili.



OPERATORE CONTROLLATO
N. V208
ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAFT
IT-BIO-005
AGRICOLTURA ITALIA



La barbatella in vaso con due anni di storia

VITIS POT®, ovvero **barbatelle allevate un intero anno in vaso**, è la soluzione ideale per le rimesse in vigneto grazie alle radici robuste e consistenti che oltre a garantire una buona radicazione in campo, limitando la competizione con le altre piante, assicurano una maggiore resistenza alla siccità, un minore costo di allevamento e una produttività anticipata.

VITIS POT® è la tecnica utilizzata per favorire il miglior sviluppo radicale delle barbatelle allevate in vaso, al fine di agevolare l'attecchimento e lo sviluppo vegetativo futuro in vigneto anche in condizioni difficili.

La micorrizzazione

Quando i funghi presenti nel suolo si associano alle radici delle piante, danno luogo alle micorrize. Questi benefici "funghi radicali" sviluppano una naturale strategia di sopravvivenza che aiuta le piante a superare gli stress e che può garantire numerosi vantaggi: una più alta tolleranza alla siccità, alle alte temperature e ad alcune tossine. Durante l'accrescimento della barbatella nel vaso **VITIS POT®**, viene stimolata l'associazione simbiotica tra radici e funghi micorrizici, favorendo lo sviluppo di un apparato radicale particolarmente tollerante ai molteplici stress successivi al trapianto in vigneto.



La barbatella delle varietà resistenti alle crittogame fungine

Il termine **PIWI** deriva dall'acronimo tedesco che identifica le varietà di vite resistenti alle crittogame fungine, ottenute incrociando le varietà di vite da vino con varietà di vite americane resistenti a peronospora, oidio e botrite. I primi incroci furono eseguiti tra fine '800 e inizio '900 in Francia con l'obiettivo di selezionare varietà resistenti alla fillossera della vite, oltre che alle crittogame fungine. Dal 1950 vennero eseguiti gli incroci cosiddetti di «nuova generazione», di gran lunga più complessi, poiché furono il risultato di molteplici re-incroci con cultivar europee. In Italia, queste nuove varietà sono iscritte al registro nazionale delle varietà di vite e in alcune regioni (Friuli Venezia Giulia, Lombardia, Trentino-Alto Adige, Veneto), sono ammesse alla coltivazione per la produzione di vini varietali ad Indicazione Geografica.



La barbatella **VITIS PIWI** nasce dalla collaborazione di **Vitis Rauscedo** con l'**Istituto Statale di Viticoltura di Friburgo** (WBI-FR) e con il vivaio tedesco **Rebschule Freytag**, per la propagazione e distribuzione in Italia di barbatelle certificate delle varietà PIWI tedesche, nonché per la registrazione e classificazione in Italia di nuove varietà PIWI.

Vitis Rauscedo è inoltre membro di **PIWI International**, l'associazione che dal 1999 promuove lo scambio di informazioni tra istituti di ricerca, vivaisti, viticoltori e produttori dei vini PIWI, per favorire la diffusione delle varietà resistenti alle crittogame fungine.



La strategia di protezione delle barbatelle VITIS PIWI dopo l'impianto

Le varietà PIWI non sono immuni da peronospora, oidio e botrite, ma tollerano le infezioni delle crittogame per le quali sono state selezionate, in modo variabile a seconda della pressione del patogeno e dell'ambiente di coltivazione. Il meccanismo di tolleranza s'innescava quando la crittogama colpisce ed entra nel tessuto della pianta, la quale risponde necrotizzando tali aree che rimangono limitatissime e spesso invisibili, impedendo quindi la sporulazione del patogeno.

Pertanto vengono consigliati da 2 a 4 trattamenti preventivi: 1 o 2 trattamenti in fase di pre-fioritura e ugualmente 1 o 2 trattamenti in fase di post-fioritura, anche a base di rame e zolfo, al fine di limitare lo sviluppo di nuovi ceppi fungini e contrastare le infezioni di altre crittogame (antracnosi, black rot, escoriosi). Inoltre è importante proteggere le varietà PIWI dai diversi insetti e parassiti della vite (tignole e cocciniglie), con particolare riguardo alla lotta obbligatoria contro la cicalina della flavescenza dorata.

Bronner



Origine

La varietà Bronner appartiene al repertorio dell'Istituto Statale di Viticoltura di Friburgo.

Anch'essa è il risultato del lavoro di selezione di Norbert Becker come incrocio tra Merzling e "Gm 6494" nel 1975.

La varietà ottenne il suo nome in onore del pioniere viticolo e farmacista Johann Philipp Bronner (1792-1864), originario della zona di Baden.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Il grappolo è medio-grande, spesso alato e da media-mente a molto compatto. Il peso del grappolo è spesso di 280-300 grammi.

Resistenza alle malattie

peronospora +++
oidio +++
botrite +++

Caratteristiche del vino

Il vino ottenuto dalla varietà Bronner appartiene perlopiù ai vini neutrali.

Dimostra analogie con il Pinot Bianco, con aromi che ricordano la pera, le albicocche di casa e la mela cotogna e con un'acidità blanda. La buona qualità si distingue da un'elevata maturazione e un livello di resa moderato.

Coltivazione

Per questa varietà le condizioni ambientali e di terreno ideali assomigliano a quelle del Pinot bianco. Ubicazioni a forte rischio siccità sono comunque da evitare. Per il germogliamento, la fioritura e la maturazione, il Bronner sussegue i Pinots di circa 7/10 giorni. La maturazione è relativamente tardiva nonostante la fioritura precoce. Vista la grande vigoria è importante tenere una notevole distanza tra le piante nella fila e scegliere per esempio come forma di allevamento il doppio capovolto per avere delle viti equilibrate. Visto il peso degli acini e della struttura compatta del grappolo sono consigliabili degli interventi sulla resa potenziale.

Costitutore

Staatliches Weinbauinstitut Freiburg



Helios



Origine

La varietà Helios appartiene al repertorio dell'Istituto Statale di Viticoltura di Friburgo.

Anche essa è il risultato del lavoro di selezione del Dr. Norbert Becker come incrocio tra Merzling x (Seyve-Villard 12 481 x Müller-Thurgau) nel 1973.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Il grappolo è medio-grande, mediamente compatto e con una resa che può arrivare fino a 150 q/ha.

Resistenza alle malattie

peronospora +++
oidio ++
botrite ++

Caratteristiche del vino

Il vino prodotto da uve Helios può essere descritto come fruttato e succoso con un distinto bouquet e una vivace acidità.

I vini ottenuti sono leggeri con una nota fruttata che ricorda il Müller-Thurgau.

Coltivazione

Per questa varietà le condizioni richieste per l'ambiente e il terreno assomigliano a quelle del Pinot Grigio.

Il germogliamento, la fioritura e la chiusura del grappolo sono in contemporanea con il Pinot Grigio, mentre lo anticipa di pochi giorni per quanto riguarda l'ammorbidirsi degli acini.

In generale, non ha particolari pretese per quanto riguarda ubicazione, ambiente, terreno e quindi produce uva di qualità anche in siti meno ideali.

Costitutore

Staatliches Weinbauinstitut Freiburg



Johanniter



Origine

Lo Johanniter appartiene alle varietà PIWI più rinomate. Si tratta di una combinazione di incroci del 1968 tra Riesling x [Seyve-Villard 12-481 x (Ruländer x Gutedel)].

Questa varietà è stata dedicata al responsabile della coltivazione e selezione dell'Istituto Statale di Viticoltura di Friburgo dell'epoca, Johannes Zimmermann. È merito suo, se le selezioni delle PIWI sono state svolte in modo pratico e con lungimiranza.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Il grappolo è medio-grande, a forma cilindrica e compatto. Gli acini sono medio-grandi con piccoli puntini scuri sulla buccia.

Resistenza alle malattie

peronospora ++
oidio ++
botrite +++

Caratteristiche del vino

I vini ottenuti da queste uve rivelano un'acidità morbida che ricorda i Pinots con un corpo pieno e una struttura tannica nella media. Al naso ricorda un sottile aroma di melone, agrumi della famiglia dei limoni e mela cotogna.

Coltivazione

L'impianto è consigliato in un sito medio-buono per i Pinots in quanto il germogliamento precoce non deve essere a rischio di gelate tardive. Nello sviluppo e nell'aspetto assomiglia alla varietà Riesling Renano. La maturazione avviene nello stesso periodo del Pinot Bianco.

Costitutore

Staatliches Weinbauinstitut Freiburg



Muscaris



Origine

La varietà resistente Solaris e la varietà aromatica Muskateller sono i parentali della varietà Muscaris, selezionato nel 1987 da Nobert Becker presso l'Istituto Statale di Viticoltura di Friburgo.

Lo scopo era di trovare una varietà simile al Muskateller per avere una varietà con una maturazione precoce e bassi livelli di acidità. Inoltre, si mirava a ridurre la sensibilità alla botrite grazie ad un grappolo spargolo.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Il grappolo ha una struttura da media a grande e, a seconda della posizione, può essere da poco compatto a compatto. Gli acini sono medio-grandi, di colore giallo-verdastro con una buccia spessa.

Resistenza alle malattie

peronospora +++
oidio ++
botrite ++

Caratteristiche del vino

La varietà Muscaris mantiene ciò che il suo nome promette. I vini manifestano un aroma di moscato intenso con note di frutti tropicali. La pienezza del bouquet viene bilanciato in bocca con un corpo pieno e un'acidità piacevole oltre a una sottile nota fumé.

Coltivazione

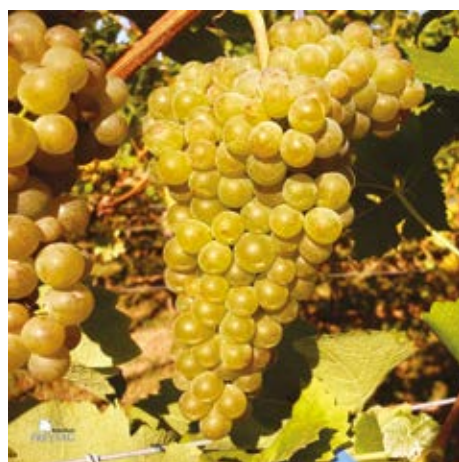
La varietà Muscaris cresce bene in siti medi. In caso di siti più poveri, si consiglia assolutamente di utilizzare un portainnesto forte. Il sito di impianto va scelto in funzione del germogliamento precoce di questa varietà per evitare le gelate tardive di maggio. È resistente al gelo d'inverno. In annate sfavorevoli la varietà Muscaris tende al disseccamento del rachide. La maturazione è simile a quella del Müller-Thurgau.

Costitutore

Staatliches Weinbauinstitut Freiburg



Solaris



Origine

La varietà Solaris è un incrocio del 1975 selezionato da Norbert Becker presso l'Istituto Statale di Viticoltura di Friburgo. Si tratta di una combinazione tra Merzling e "Gm 6493" con una genetica radicata nel Moscato Ottonel. Il nome richiama le formidabili caratteristiche di maturazione della varietà. Una maturazione precoce e un alto grado zuccherino sono tipici per questo "cacciatore di sole".

Viticoltori della zona di Baden sono riusciti a ottenere anche rinomati vini da dessert da uve Solaris.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Il grappolo è medio-grande e poco compatto; quando maturi, gli acini sono color ambra.

Resistenza alle malattie

peronospora: +++
oidio: +++
botrite: ++

Caratteristiche del vino

Il vino è molto ricco con una nota di acidità fruttata e sottile.

Un tocco marcato di mela cotogna, prugna Mirabella, mandorla e caramello può essere ottenuto variando i tempi di pigiatura e la fermentazione a freddo.

Coltivazione

Le condizioni ambientali richieste sono modeste con ottima resistenza al gelo. La varietà è molto precoce nella maturazione. Non è una rarità la raccolta a inizio settembre.

Ciò va valutato quando si sceglie il sito della vigna.

Terreni in altitudine o ubicazioni tardive, verso nord, sono vantaggiose.

La vegetazione tipica è coriacea con un portamento prostrato, caratteristiche da tenere in considerazione al momento della scelta della forma di allevamento e delle potature per garantire una buona asciugatura dei grappoli. È consigliato uno spazio ampio di 2,5 mq con doppio capovolto anche per evitare l'acinellatura, tipica per questa varietà.

Costitutore

Staatliches Weinbauinstitut Freiburg



Souvignier Gris



Origine

Il Souvignier Gris appartiene al gruppo delle varietà PIWI di Friburgo. Questo incrocio tra Cabernet Sauvignon e Bronner è stato selezionato da Norbert Becker presso l'Istituto Statale di Viticoltura di Friburgo nel 1983.

È stato ben accolto dai viticoltori e dalle cooperative vitivinicole dalla zona di Baden fino all'ovest della Svizzera e sul Lago di Costanza, grazie alle rese assicurate, alle buone condizioni di impianto e sanitarie.

Il carattere di questa varietà permette di vinificare sia vini fermi e sia le basi per vini rifermentati.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Il grappolo è di dimensione medio-grande, poco compatto e a forma cilindrica. Gli acini, di dimensione media, hanno una buccia di color rosa.

Resistenza alle malattie

peronospora: +++
oidio: ++
botrite: +++

Caratteristiche del vino

Il vino di questa varietà è neutrale o leggermente fruttato, comparabile ai Pinots.

Il profumo ricorda sottili note di frutta come melone, confettura d'albicocche e succo di mela cotogna.

In bocca risulta un'acidità leggera e fruttata con una delicata tannicità che dona ai vini ben strutturati un retrogusto persistente.

Coltivazione

Le viti dimostrano una vigoria medio buona.

La bassa fertilità basale è da prendere in considerazione al momento delle potature.

Il disseccamento del rachide può farsi sentire a seconda dell'annata e del terreno.

Il periodo di maturazione è comparabile con quello del Pinot Bianco.

Costitutore

Staatliches Weinbauinstitut Freiburg



Cabernet Cortis



Origine

La varietà Cabernet Cortis è stata selezionata da Norbert Becker presso l'Istituto Statale di Viticoltura di Friburgo nel 1982, dall'incrocio tra Cabernet Sauvignon x Solaris.

Lo scopo di questa selezione fu quella di ottenere una varietà rossa adatta ai climi più freddi nelle regioni vitivinicole tedesche con una varietà di aromi, estratti e struttura tannica pari ai classici vitigni internazionali.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Il grappolo è longilineo, a forma di rullo, poco alato e relativamente spargolo.

La grandezza degli acini assomiglia ai Pinots.

Resistenza alle malattie

peronospora ++

oidio ++

botrite ++

Caratteristiche del vino

Il Cabernet Cortis, raccolto al momento della piena maturazione, assomiglia molto ai vini intensi ottenuti da uve Cabernet.

I suoi alti livelli di estratti e polifenoli sono visibili nel suo color rosso carico, arrivando al violetto. Il gusto è speziato e sa di pepe macinato fresco, confettura di ribes e bacche di sambuco quasi troppo mature.

Grazie alla sua struttura tannica, il Cabernet Cortis si presta a un lungo invecchiamento in botti di legno o in bottiglia.

Coltivazione

Questa varietà si caratterizza da una vigoria forte e un portamento eretto. La maturazione viene raggiunta circa una settimana prima del Pinot Nero.

Costitutore

Staatliches Weinbauinstitut Freiburg



Prior



Origine

Al repertorio dell'Istituto Statale di Viticoltura di Friburgo appartiene anche la varietà Prior.

Anche essa è il risultato del lavoro di selezione di Norbert Becker come incrocio tra (Joan Seyve 234-15 x Blauer Spätburgunder) e [Merzling x (Zarya Servera x St. Laurent)] nel 1987.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Il grappolo è medio-grande e da mediamente a molto compatto. Le rese possono arrivare fino a 140 q/ha.

Il grappolo del Prior è largo e con una punta corta e marcata. Il sapore ricorda la ciliegia dolce.

Resistenza alle malattie

peronospora +++

oidio +++

botrite +++

Caratteristiche del vino

Le uve di questa varietà regalano vini ricchi di colore e tannini con un bouquet da neutrale a leggermente fruttato.

Nel vino giovane si possono notare aromi che ricordano i frutti di bosco.

Al palato il vino sviluppa un piacevole e persistente effetto avvolgente.

Coltivazione

La maturazione è tardiva, dopo il Pinot Nero, perciò occorre un sito adatto al vigneto che permette un periodo di maturazione sufficiente.

Costitutore

Staatliches Weinbauinstitut Freiburg



LA SCELTA MIGLIORE



SCELTA DEL CLONE

La scelta del clone, in termini di fenotipo e caratteristiche produttive, è un aspetto fondamentale nella progettazione di un vigneto. Errori in questa fase comprometterebbero il risultato sia sotto il profilo tecnico che economico. Scelte ottimali sono premianti nell'ottenimento di prodotti di alta qualità. Oltre ai cloni esclusivi di **Vitis Rauscedo**, sono proposti cloni omologati da costitutori pubblici italiani ed esteri, oltre a selezioni massali realizzate da Vitis Rauscedo nelle zone più vocate e storiche per la coltivazione di talune varietà.

I cloni e le selezioni propagate variano di anno in anno in base alla disponibilità e alla qualità delle marze. Pertanto si suggerisce ai viticoltori interessati a specifiche combinazioni, di richiederle con anticipo ai responsabili tecnico-commerciali di Vitis Rauscedo, al fine di poterle programmare e realizzare nella stagione vivaistica precedente l'impianto del vigneto.

Di seguito viene presentata una sintesi delle informazioni presenti in letteratura sui cloni propagati da Vitis Rauscedo: sono riportate le differenze tra i cloni rispetto alla media varietale per alcune caratteristiche qualitative e quantitative.



Legenda

- molto inferiore alla media
- leggermente inferiore alla media
- nella media della popolazione
- leggermente superiore alla media
- molto superiore alla media

B: breve invecchiamento

MB: medio breve

M: medio invecchiamento

ML: medio lungo invecchiamento

L: lungo invecchiamento

UVAGG: adatto all'uvaggio

BEV: di pronta beva

SPUM: adatto alla spumantizzazione

AROM: aromatico

LEGN: adatto all'invecchiamento in legno

STRUTT: strutturato

ACID: acido

FERM: adatto all'elaborazione di vini fermi

PASS: adatto all'appassimento

AMAB: adatto alla produzione di vino amabile

SAP: sapido

Varietà	Clone	Produzione	Dimensione grappolo	Fertilità	Ricchezza in zucchero	Acidità reale	Indirizzo produttivo
Albana	AL 14 T	AMAB
Ansonica	Selezione Massale						
Arneis	CVT CN 15	STRUTT, LEGN
Arneis	CVT CN 19	FERM, BEV
Biancame	Selezione Massale						
Catarratto Bianco Lucido	Selezione Massale						
Chardonnay	FEDIT 12 C.S.G.	SPUM, FERM
Chardonnay	SMA 130	SPUM, FERM
Chardonnay	ENTAV-INRA® 76	SPUM, AROM, FERM, LEGN
Chardonnay	ENTAV-INRA® 96	STRUTT, SPUM, FERM
Chardonnay	ENTAV-INRA® 548	FERM, SPUM
Chardonnay	CRAVIT-ERSA FVG 101	FERM, AROM, STRUTT
Chardonnay	CRAVIT-ERSA FVG 103	FERM, AROM, STRUTT, LEGN
Chardonnay	CRAVIT-ERSA FVG 105	FERM, STRUTT, LEGN
Chardonnay	ISV 5	SPUM
Cococciola	Selezione Massale						
Coda di Volpe	Selezione Massale						
Cortese	UNIMI-VITIS CORT VV 41	STRUTT
Cortese	UNIMI-VITIS CORT VV 49	FERM, BEV
Damaschino	Selezione Massale						
Erbaluce	CV TO 29	FERM, AROM, BEV
Erbamat	Selezione Massale						
Falanghina	Selezione Massale						
Falanghina	VITIS 17	FERM, AROM, BEV
Favorita	CVT 105	FERM, BEV
Fiano	UNIMI-VITIS FIA VV 21	FERM
Fiano	UNIMI-VITIS FIA VV 29	STRUTT
Garganega	FEDIT 9 C.S.G.	AROM, PASS, STRUTT, FERM
Garganega	ISV - CV 18	FERM
Garganega	GARG VISP	FERM

Varietà	Clone	Produzione	Dimensione grappolo	Fertilità	Ricchezza in zucchero	Acidità reale	Indirizzo produttivo
Garganega	GARG VISP REC	STRUTT, PASS
Glera (Serprina)	FEDIT 8 C.S.G.	STRUTT, FER, SPUM, AROM
Glera (Tondo)	ISV-ESAV 10	ACID, FER, SPUM
Glera (Balbi)	ISV-ESAV 14	SPUM, FERM
Glera (Balbi)	ISV-ESAV 19	FERM, SPUM
Grecanico	Selezione Massale						
Grechetto (Todi)	G 5 ICA-PG	AROM, ACID, FERM, STRUTT
Greco	UNIMI-VITIS GRE VV31	FERM
Grillo	Selezione Massale						
Incrocio Bruni 54	Selezione Massale						
Maceratino	CSV-AP MC4	SPUM
Malvasia Bianca di Basilicata	Selezione Massale						
Malvasia Bianca di Candia	UNIMI-VITIS-MALB VV 200	ACID, STRUTT, BEV, UVAGG
Malvasia Bianca di Candia	UNIMI-VITIS-MALB VV 222	ACID, BEV, UVAGG
Malvasia Bianca Lunga = Malvasia del Chianti	FEDIT 26-CH	STRUTT, PASS, UVAGG
Malvasia Bianca Lunga = Malvasia del Chianti	FEDIT 27-CH	AROM, PASS
Malvasia Bianca Lunga = Malvasia del Chianti	MBD-F7-A2-11	BEV, UVAGG
Malvasia di Candia Aromatica = Piacentina	PC MACA 66	AROM, SPUM, AMAB
Malvasia di Candia Aromatica = Piacentina	PC MACA 68	FERM, BEV, AMAB
Malvasia di Sardegna	Selezione Massale						
Malvasia Istriana	ERSA FVG 121	STRUTT
Malvasia Rosa	Selezione Massale						
Manzoni Bianco (I.M. 6.0.13)	SMA-ISV 222	ACID, AROM, FERM, SPUM
Montù	CAB 14	FERM, BEV, ACID, STRUTT
Montonico	Selezione Massale						
Moscato Bianco	FEDIT 6 C.S.G.	AROM, SPUM
Moscato Bianco	CN 4	STRUTT, PASS, AROM
Moscato Bianco	CVT AT 57	STRUTT, AROM
Moscato Bianco	CN 16	SPUM, AROM, ACID

Varietà	Clone	Produzione	Dimensione grappolo	Fertilità	Ricchezza in zucchero	Acidità reale	Indirizzo produttivo
Moscato Giallo	Selezione Massale						
Moscato Ottonel	CRAVIT-ERSA FVG 130	••	•••	••	••••	•••	SPUM, FERM, AROM, ACID
Nasco	Selezione Massale						
Nuragus	CFC 26	••••	••••	•••	•••	••••	BEV
Ortrugo	PC ORT 80	•••••	••••	•••	•••	••	STRUTT, FERM, SPUM
Passerina	TCG 2 ISV	••••	•••	••••	•••	••••	FERM, AROM, STRUTT, UVAGG
Pecorino	UBA-RA PE19	•••••	•••••	•••••	•••	•••	SPUM, FERM
Pecorino	1 ISV	••	•••	••	•••••	•••	FERM, BEV, AROM
Pignoletto Bolognese	CAB 5	•••••	•••	••••	••••	••••	ACID, FERM
Picolit	Selezione Massale						
Pinot Bianco	CRAVIT ERS A FVG 142	••••	••••	••••	••••	•••	FERM, AROM, BEV, STRUTT
Pinot Grigio	FEDIT 13 C.S.G.	•••	••	•••	•••	•••	FERM
Pinot Grigio	SMA 505	••••	•••	••••	•••	•••	STRUTT, FERM
Pinot Grigio	ERSA FVG 150	•••	••	••••	•••••	•••	STRUTT
Pinot Grigio	ERSA FVG 151	•••	•••	••	••••	•••	BEV
Ribolla Gialla	Selezione Massale						
Ribolla Gialla	CRAVIT ERS A FVG 180	••	••	•••	•••	••••	FERM, AROM, STRUTT, UVAGG
Riesling Italico	FEDIT 10 C.S.G.	•••	••	•••	•••	•••	FERM, BEV
Riesling Renano	Selezione Massale						
Riesling Renano	ISV-F 1 TOPPANI	••	••	•••	•••	•••	FERM, AROM, STRUTT, UVAGG
Sauvignon	ISV-F 3	••••	•••	•••	•••	•••	LEGN, FERM
Sauvignon	ISV-F 5	••••	•••	•••	••••	••••	STRUTT, FERM, AROM
Sauvignon	ENTAV-INRA® 108	•••	•••	•••	•••	•••	AROM, SAP, FERM, BEV
Sauvignon	ENTAV-INRA® 376	••••	••	•••	•••	••	FERM
Sauvignon	CRAVIT ERS A FVG 190	••	••	•••	•••••	••••	AROM, STRUTT
Sauvignon	CRAVIT ERS A FVG 192	•••	•••	••••	•••••	••••	AROM, STRUTT, UVAGG
Sauvignon	CRAVIT ERS A FVG 193	•••	•••	••••	••••	•••••	ACID, AROM, STRUTT
Sauvignon	CRAVIT ERS A FVG 195	••	••	•••	•••••	••••	AROM, SAP, STRUTT, UVAGG
Sauvignon	CRAVIT ERS A FVG 196	••••	••••	•••	••••	•••	AROM, SAP, STRUTT, UVAGG
Sauvignon	CRAVIT ERS A FVG 198	••••	••••	•••••	•••••	•••	AROM, SAP, STRUTT
Tocai Friulano	FEDIT 19 C.S.G.	••••	••••	•••	••••	••••	ACID, FERM
Tocai Friulano	VITIS 11	••••	•••	••••	•••	••	FERM, AROM, STRUTT, BEV

Varietà	Clone	Produzione	Dimensione grappolo	Fertilità	Ricchezza in zucchero	Acidità reale	Indirizzo produttivo
Tocai Friulano	VITIS 13	FERM, AROM, ACID, BEV
Traminer Aromatico	Selezione Massale						
Trebbiano d'Abruzzo	Selezione Massale						
Trebbiano Romagnolo	TR 3 T	ACID, SPUM
Trebbiano Romagnolo	RAUSCEDO 5	SPUM, UVAGG
Trebbiano Romagnolo	AMPELOS DGV 6	ACID, UVAGG
Trebbiano Spoletino	Selezione Massale						
Trebbiano Toscano (Biancame)	FEDIT 28-CH	ACID, PASS
Trebbiano Toscano (Biancame)	FEDIT 29-CH	ACID, PASS
Trebbiano Toscano	ENTAV-INRA® 384	BEV
Trebbiano Toscano	TREB VISP	FERM
Verdese	Selezione Massale						
Verdicchio Bianco	UNIMI 1- Castelli di Jesi VLVR 20	STRUTT, FERM, LEGN
Verdicchio Bianco	UNIMI 2 - Castelli di Jesi VLVR 30	AROM, ACID, SPUM, FERM
Verdicchio Bianco	UNIMI 3 - Castelli di Jesi VLVR 50	STRUTT, LEGN, FERM
Verdiso	ISV2	FERM, SPUM, ACID
Verduzzo Friulano	Selezione Massale						
Verduzzo Trevigiano	ISV5	FERM, ACID, BEV
Vermentino	CAP VS 3	ACID, BEV
Vermentino	CAP VS 12	STRUTT, FERM
Vermentino	VITIS 15	FERM, AROM, BEV, STRUTT
Vernaccia di Oristano	Selezione Massale						
Vernaccia di San Gimignano	V-P-6	FERM, PASS
Vernaccia di San Gimignano	U.S. FI-PI 8	FERM, PASS
Vioagner	ENTAV-INRA® 642	AROM, FERM, LEGN
Zibibbo	Selezione Massale						
Zibibbo	RS 601	FERM, AROM, AMAB, PASS
Varietà da tavola							
Matilde							
Perla di Csaba							
Sultanina							
Vittoria							

Varietà	Clone	Produzione	Dimensione grappolo	Fertilità reale	Ricchezza in zucchero	Contenuto polifenoli uve	Contenuto antociani uve	Invecchiamento
Aglianico (Taburno)	UNIMI-VITIS-AGTB VV411	ML
Aglianico (Taurasi)	UNIMI-VITIS-AGT VV421	ML
Aglianico del Vulture	UNIMI-VITIS-AGV VV401	L
Aglianico del Vulture	UNIMI-VITIS-AGV VV404	L
Aleatico	Selezione Massale							
Alicante Bouschet	ENTAV-INRA® 804	M
Alicante Bouschet	Selezione Massale							
Ancellotta	FEDIT 18 C.S.G	MB
Barbera	AT 84	L
Barbera	RAUSCEDO 4	M
Barbera	FEDIT 3 C.S.G.	ML, L
Barbera	VITIS 9	B, MB, M, ML
Barbera	UNIMI 5	B, MB
Barbera	CVT AL 115	M, ML
Bellagna	Selezione Massale							
Brachetto	CVT 20	B
Bovale Grande	Selezione Massale							
Bovale Sardo	Selezione Massale							
Cabernet Franc	FEDIT 4 C.S.G.	ML
Cabernet Franc	ISV-F-V4		ML
Cabernet Franc	ENTAV-INRA® 214	L
Cabernet Franc	ENTAV-INRA® 327	L
Cabernet Sauvignon	ENTAV-INRA® 169	L
Cabernet Sauvignon	ENTAV-INRA® 685	ML
Cabernet Sauvignon	VITIS 9	M, ML
Cabernet Sauvignon	CRAVIT ERSV FVG 313	M, ML
Cagnulari	Selezione Massale							
Calabrese = Nero d'Avola	Selezione Massale							
Calabrese = Nero d'Avola	UNIMI RG 101	M, ML
Calabrese = Nero d'Avola	VITIS RG 125	MB, M

Varietà	Clone	Produzione	Dimensione grappolo	Fertilità reale	Ricchezza in zucchero	Contenuto polifenoli uve	Contenuto antociani uve	Invecchiamento
Canaiolo nero	FEDIT 23 - CH	••••	•••	•••	•••••	••••	•••••	UVAGG, ML
Canaiolo nero	FEDIT 25 - CH	•••••	••••	••••	•••••	••••	•••••	UVAGG, M
Canaiolo nero	NIPOZZANO 8	••••	•••	••	•••••	•••••	•••••	UV, ML
Cannonao	CFC 13	•••	•••	•••••	•••	••••	••••	MB
Carignano	CFC 8	•••••	•••	•••••	••••	•••••	•••••	ML
Carmenère	Selezione Massale							
Cesanese d' Affile	Selezione Massale							
Ciliegiolo	Selezione Massale							
Colorino	UNIMI-VITIS COL VV 801	•••	••••	•••	•••	•••••	••••	L
Colorino	UNIMI-VITIS COL VV 810	•••	••••	•••	•••	•••	•••	ML
Corvina	ISV-CV 48	••	••	••••	••••	••••	•••	ML
Corvina	CORA VISP VALP	•••	•••	•••	•••	••••	••••	ML
Corvina	CORA VISP AMA	••	••	•••	••••	••••	••••	L
Corvinone	VISP 10	•••	•••••	•••	••••	••••	••••	B, APP, UVAGG
Croatina	MI-CR 9	•••••	••••	•••	••••	••••	•••••	M
Croatina	MI-CR 10	••••	•••••	••••	••••	•••••	•••••	ML
Dolcetto	UNIMI VITIS DOL VV 901	•••	•••	•••	•••	•••••	••••	L
Dolcetto	UNIMI VITIS DOL VV 910	••••	•••••	•••	••	••	••	B
Franconia - Selezione Bergamo	Selezione Massale							
Fortana	Selezione Massale							
Freisa	CVT 154	•••	•••	•••	••••	••••	••••	B
Galioppo	Selezione Massale							
Grignolino	CVT AT 261	•••••	••••	••••	•••	•••	••	B, MB
Grignolino	CVT 113	••••	••••	••••	•••	••	••	B, MB
Grignolino	CVT AT 275	••••	••••	••••	•••	•••	•••	B, MB
Groppello - Selezione Garda	Selezione Massale							
Lacrima nera Selezione Morro d'Alba	Selezione Massale							
Lagrein	Selezione Massale							
Lambrusco Barghi	Selezione Massale							
Lambrusco di Sorbara	CAB 2 V	•••	••	•••	•••••	•••	••••	B

Varietà	Clone	Produzione	Dimensione grappolo	Fertilità reale	Ricchezza in zucchero	Contenuto polifenoli uve	Contenuto antociani uve	Invecchiamento
Lambrusco di Sorbara	CAB 21 G	B
Lambrusco Grasparossa	CAB 7	B
Lambrusco Maestri	CAB 6	B
Lambrusco Maestri	CAB 16	B
Lambrusco Marani	Selezione Massale							
Lambrusco Oliva	Selezione Massale							
Lambrusco Salamino	RAUSCEDO 5	B
Lambrusco Salamino	VITIS 5	B
Lambrusco Salamino	VITIS 7	B
Lambrusco Salamino	UNIMI 1	B
Lambrusco Viadenese	Selezione Massale							
Malbo Gentile = Amabile di Genova - Selezione Reggio Emilia	Selezione Massale							
Malvasia Nera	Selezione Massale							
Marzemino	UNIMI-VITIS MAR VV701	MB
Marzemino	UNIMI-VITIS MAR VV710	ML
Merera	Selezione Massale							
Merlot	FEDIT 1 C.S.G.	M
Merlot	ENTAV-INRA® 181	L
Merlot	ENTAV-INRA® 346	ML
Merlot	ENTAV-INRA® 347	L
Merlot	ENTAV-INRA® 348	ML
Merlot	ERSA FVG 350	L
Merlot	ERSA FVG 351	ML
Merlot	ERSA FVG 352	ML
Merlot	VITIS 1	ML
Merlot	VITIS 3	ML, L
Molinara	Selezione Massale							
Montepulciano	AP-MP1	ML
Montepulciano	AP-MP3	ML
Montepulciano	UNIMI-ASSAM MTP VV301	M

Varietà	Clone	Produzione	Dimensione grappolo	Fertilità reale	Ricchezza in zucchero	Contenuto polifenoli uve	Contenuto antociani uve	Invecchiamento
Montepulciano	UNIMI-ASSAM MTP VV312	••	•••	••	••••	•••••	•••••	L
Montepulciano	UNIMI-ASSAM MTP VV321	••••	••••	•••	••••	•••	••••	MB
Montepulciano	VITIS 19	••••	••••	••	••••	•••••	•••••	B, MB, M, ML
Montepulciano	UNIMI 10	•••	••	•••	••••	•••	••••	B
Montepulciano	UNIMI 14	•••	••••	•••	••••	•••••	•••••	M, ML, L
Moscato di Scanzo	Selezione Massale							
Nebbiolo (Michet)	CVT 63	••	••	•••	•••••	•••••	•••••	L
Nebbiolo (Lampia)	CVT CN 142	•••	••••	•••	••••	••••	••••	L
Nebbiolo	UNIMI-VITIS NEB VV1	•••	••••	•••	•••••	•••••	•••	L
Nebbiolo	UNIMI-VITIS NEB VV10	••	••	••	•••	•••	••••	ML
Nebbiolo	UNIMI-VITIS NEB VV11	••••	•••••	••••	••	••	••	MB
Nebbiolo	CVT 71	•••	••	•••	••••	•••••	•••	ML, L
Nebbiolo	12	•••	••	••••	••••	••••	••••	L
Nebbiolo	21	•••	•••	•••	••••	•••••	••••	L
Nebbiolo	34	••••	••••	••••	••••	•••••	••••	L
Negretto	Selezione Massale							
Negroamaro	UNIMI-VITIS-NEG VV606	••	••	••	••••	••••	••••	ML
Negroamaro	UNIMI-VITIS-NEG VV688	••	••	••	•••	•••	•••	B
Nerello Mascalese	Selezione Massale							
Nerello Mascalese	RS 121	••••	•••••	••••	••••	•••	••••	MB, M
Olivella Nera	Selezione Massale							
Oseleta	Selezione Massale							
Pascale di Cagliari	CAP VS 1	••••	••••	•••	••••	•••	•••••	UVAGG
Pascale di Cagliari	CAP VS 15	••••	••••	•••	•••	•••	•••••	UVAGG
Perricone	Selezione Massale							
Petit Verdot	ENTAV-INRA® 400	••••	•••	••••	••••	••••	•••••	ML
Piedirosso	Selezione Massale							
Pignolo	Selezione Massale							
Pinot Nero	SMA 201	••	••	•••	••••	•••••	•••••	L
Pinot Nero	MIRA-01-3004	••	••	••••	••••	••••	••••	ML

Varietà	Clone	Produzione	Dimensione grappolo	Fertilità reale	Ricchezza in zucchero	Contenuto polifenoli uve	Contenuto antociani uve	Invecchiamento
Pinot Nero	MIRA-95-3047	•••	••	•••••	••••	••••	••••	ML
Pinot Nero	MI-MIRA 98-3140	••	•	••••	•••••	•••••	•••••	L
Pinot Nero	20-13 GM	•••	•••	••••	•••	••••	••	MB, SPUM
Pinot Nero	ENTAV-INRA® 292	•••••	••••	••••	••	••••	••	MB, SPUM
Pinot Nero	ENTAV-INRA® 386	••••	•••	••••	••	•••	••	MB, SPUM
Pinot Nero	ENTAV-INRA® 777	•	••	•••	•••••	••••	•••	L
Pinot Nero	SMA 191	•••	••••	••	••	•••	••	MB, SPUM
Primitivo	UBA 55/A	•••••	••••	••••	•••	••	•••	MB
Primitivo	UBA 47/A	•••	•••	•••	•••	••••	•••••	L
Primitivo	UBA 47/B	••••	••	••••	••••	••••	••••	ML
Primitivo	UNIMI-VITIS-PRI VV501	••	••	•••	•••••	••••	•••••	L
Prugnolo Gentile	BRUSCELLO	•••	••	••••	•••••	•••	••••	ML
Raboso Piave	FEDIT 11 C.S.G.	••••	••••	••••	••••	••••	•••••	ML
Raboso Veronese	FEDIT 2 C.S.G.	••••	••••	•••	•••	••••	••••	MB
Rebo	Selezione Massale							
Refosco dal Peduncolo Rosso	ISV-F4 TOPPANI	•••	•••	••••	••••	••••	••••	ML
Refosco dal Peduncolo Rosso	ERSA FVG 400	••	••	••	•••••	•••••	•••••	ML
Refosco dal Peduncolo Rosso	ERSA FVG 401	••	••	••	•••••	•••••	•••••	ML
Rondinella	ROND VISP	••	••	•••	••••	•••	••••	ML
Rondinella	ISV-CV 76	•••	••	•••	••••	••••	•••	UVAGG, MB
Ruchè	CVT 10	•••••	••••	•••••	•••	•••	•••	MB
Ruchè	CVT 1	••••	•••	•••••	•••	•••	•••	MB, M
Sagrantino	Selezione Massale							
Sangiovese (Toscano)	FEDIT 20-CH	••••	••••	••••	•••••	••••	•••••	L
Sangiovese (Toscano)	FEDIT 21-CH	••••	••••	••••	••••	••••	••••	ML
Sangiovese (Toscano)	FEDIT 22-CH	••••	••••	••••	••••	••••	••••	ML
Sangiovese (Montalcino)	B-BS-11	•••	•••	••••	••••	••••	•••	L
Sangiovese (Lamole)	SS-F9-A5-48	••••	•••	••••	•••••	••••	•••••	ML
Sangiovese	C. FUTURO 1	••	••	••	••••	••••	••••	ML
Sangiovese (Lamole)	CCL 2000/3	•••	••	•••••	••••	•••••	•••••	L

Varietà	Clone	Produzione	Dimensione grappolo	Fertilità reale	Ricchezza in zucchero	Contenuto polifenoli uve	Contenuto antociani uve	Invecchiamento
Sangiovese	CCL 2000/7	••••	••	•••	••••	•••••	•••••	L
Sangiovese (Romagnolo)	FEDIT 2 ESAVE	•••	••	••••	•••	••••	••••	M
Sangiovese	UNIMI-VITIS SANG VV 101	••	••	•••	•••••	•••••	•••••	L
Sangiovese	UNIMI-VITIS SANG VV 110	•••	•••	•••	•••	•••	•••	M
Sangiovese	SG VITIS 1	••	••	•••	•••	••••	•••	L
Sangiovese	SG VITIS 3	••	••	•••	•••	••••	•••	L
Schioppettino	Selezione Massale							
Syrah	ENTAV-INRA® 174	•••	•••	••••	•••	•••••	•••••	ML
Syrah	ENTAV-INRA® 470	••	•••	••	••••	•••••	•••••	M
Syrah	ENTAV-INRA® 747	•••	•••	•••	••••	••••	••••	ML
Susumaniello	Selezione Massale							
Tempranillo	U.S. FI-PI. 4Np	•••	•••	••••	•••••	•••••	••••	L
Teroldego	Selezione Massale							
Termarina	Selezione Massale							
Terrano	ERSA FVG 440	••	••	•••	•••	••••	••••	ML, UVAGG
Tintilia	Selezione Massale							
Tocai rosso	FEDIT 14 C.S.G.	•••	•••	•••	•••	•••	•••	MB
Uva di Troia	Selezione Massale							
Uva Rara	CVT 10	••••	•••	•••	•••	••••	••	MB
Vernaccia Nera	Selezione Massale							
Vespolina	CVT 27	•••	••	•••	•••	••••	••	MB

Varietà da tavola

Cardinal

Crimson

SCELTA DEL PORTINNESTO

La conoscenza delle caratteristiche dei portinnesti è fondamentale per la buona riuscita del vigneto. Non esistono regole certe sulle quali basarsi ma ogni caso va valutato singolarmente dato che la scelta non va indirizzata solo sulle caratteristiche pedo-climatiche ma varia anche in base al vitigno, al sesto d'impianto e al tipo di prodotto che vogliamo ottenere.

I principali portinnesti utilizzati in viticoltura derivano fondamentalmente da tre specie autotone nordamericane: *Vitis riparia*, *Vitis berlandieri* e *Vitis rupestris*. *Vitis riparia* si caratterizza per una bassa vigoria, che consente di anticipare il germogliamento e la maturazione, si adatta bene in terreni freschi ma risulta poco resistente alla presenza di calcare. *Vitis rupestris* si caratterizza per un apparato radicale che tende ad approfondirsi molto, mediamente resistente al calcare, ha una buona affinità all'innesto ma risulta sensibile alla siccità, infine *Vitis berlandieri* ha come vantaggio la buona resistenza al calcare e alla siccità ma è difficilmente utilizzabile come tale data la scarsa capacità di emettere radici. Queste tre specie americane sono state opportunamente incrociate per creare ibridi che meglio si adattassero alle esigenze della viticoltura europea. Le ibridazioni di maggior successo si possono raggruppare in tre grandi gruppi:

1. *Vitis riparia* x *Vitis rupestris*
2. *Vitis berlandieri* x *Vitis riparia*
3. *Vitis berlandieri* x *Vitis rupestris*



Ogni gruppo riunisce, ricombinandole, le caratteristiche delle specie pure da cui deriva. Ogni ibrido poi presenta dei caratteri studiati a lungo e che si possono riassumere nella tabella allegata. Al **primo gruppo** appartengono diversi portinnesti caratterizzati da vigore moderato, adatti a terreni di discreta fertilità che permettono di ottenere prodotti di buona qualità. Per la scarsa resistenza alla siccità non sono adatti a zone meridionali ma dato che tendono a indurre un anticipo di maturazione sono consigliati per ambienti settentrionali. Al **secondo gruppo** appartengono una serie di portinnesti caratterizzati da buona affinità di innesto, migliore resistenza alla siccità e al calcare attivo e una più intensa vigoria rispetto ai precedenti. Al **terzo gruppo** appartengono portinnesti caratterizzati da elevata vigoria, buona resistenza al calcare, alla siccità e alla compattezza del terreno ma con difficoltà di radicazione.

In anni più recenti per ovviare a particolari problemi, come ad esempio la scarsa resistenza a elevate concentrazioni di calcare attivo, si iniziò a studiare delle nuove ibridazioni che comprendevano anche l'utilizzo di cultivar americane con *Vitis vinifera* come ad esempio il Fercal, 41 B e 333 EM utilizzando Chassellas e Berlandieri. Altri esempi si riscontrano con incroci tra *Vinifera* e *Rupestris* che hanno dato origine al Golia che si caratterizza per un elevato vigore o il 171-6 nato dall'incrocio tra *Vitis rufotomentosa* e *Vitis vinifera* che si caratterizza per la resistenza ai nematodi *Xiphinema index*, vettori del fanleaf virus.



Portinnesto	Origine	Calcare		Vigore	Umidità	Siccità	Sale (clorurix.000)		Compattezza	Acidità	Stanchezza	Carenza		Fiossera	Agrobact.	Nematodi		Sistema radicale	Armiliaria %
		tot%	attivo%									Mg	K			Xiphinema	Meloidogine		
RIPARIA GLOIRE de M.	riparia	14	6	L	H	S			S			M	S	H				superficiale	79(S)
420 A	berlandieri x riparia	30	20	M-L	S	M	S		M-S	M-S	S	M-S	M	H				semi profondo	
161-49	berlandieri x riparia		25	M-L	S	M-S	M		M	M	S		M	H	M-S		M-S	semi profondo	
KOBER 125AA	berlandieri x riparia		20	H	M-S	S	S		M		M	M		H	M-H		M	semi superficiale	
KOBER 5BB	berlandieri x riparia	30	20	H	M	M-S	S		M	M		M	M	H	M-H		M	semi profondo	
RSB 1	berlandieri x riparia	37	10																
SO4	berlandieri x riparia	30	17	M-H	M	M-S	0,4		M		H	S	M	H	M-S		H	semi superficiale	
TELEKI 5 C	berlandieri x riparia		15	M	M	S								H	M-S		M	semi superficiale	73(S)
157.11	berlandieri x riparia		22	M	M	M	M		M				M					semi profondo	
34 E.M.	berlandieri x riparia		20	M-H															
101.14	riparia x rupestris		9	L	M-H	M-S			S	M		M	S	H	M-H		M-H	superficiale	
3309 COUDERC	riparia x rupestris		11	M-L	H	S	0,4		M			M	S	H	M-H	S	S	superficiale	85(S)
SCHWARZMANN	riparia x rupestris		10		M-H	S								H	M-S		0:07		
GRAVESAC	161.49 x 3309									H++	H++						H		
44.53	riparia x 144 M		10	M-L		M			M	S		S	H	M-H		M	S		
RUPESTRIS du LOT	rupestris	23	14	H	MS	M	0,5		H			H	S	H				profondo	
RUP. St. GEORGE	rupestris					M								H		S		profondo	M
775 PAULSEN	berlandieri x rupestris		17	M	S	M-H	S		M			M	M	H	H		H	profondo	
779 PAULSEN	berlandieri x rupestris		20	M-H	M	H++	0,9		H			M	M	H				profondo	
1103 PAULSEN	berlandieri x rupestris		18	H	S	H++	1		H			H	M-S	H	M-S		M	profondo	
99 RICHTER	berlandieri x rupestris	30	17	H	S	M			H	S	S		S	M-H	S	S	M/M-H	profondo	
110 RICHTER	berlandieri x rupestris		17	M-H	M	H++	M		H	M	S	M	H	H	M-S		M-S	profondo	M
140 RUGGERI	berlandieri x rupestris		40	H++	S	H++	M		M	M		M	S	H	S		S	profondo	
41 B	Chasselas x berlandieri		40	M	S	M-H			H		S	S	M	M-H				profondo	
GOLIA	vinifera x rupestris		20	H	M	S			H				M					semi superficiale	
FERCAL	333 E.M. x BC1	53	40			M-H					H	S	M	H			H		
16-13 C	solonis x Othello	S					S							S		H	M		
Vitis vinifera			20-40				1,5											profondo	

Livello di resistenza: S = Sensibile (Sensitive); L = Basso (Low); M = Medio (Medium); H = Elevato (High)

NORME TECNICHE

per un'ottimale realizzazione del vigneto



FATTORI DI SCELTA NEL LUNGO PERIODO

La scelta del sito e delle caratteristiche del vigneto, in termini di genetica, materiali e semi sono tappe fondamentali nella progettazione di un vigneto. Errori in questa fase comprometterebbero il risultato sia sotto il profilo tecnico che economico. Scelte ottimali sono premianti nell'ottenimento di prodotti di alta qualità.

La vocazionalità ambientale è un fattore irrinunciabile nelle produzioni vitivinicole.

Conoscere il profilo del terreno e quindi le caratteristiche chimico-fisiche consente di adottare la scelta più idonea in termini di portinnesto garantendo l'adattamento della varietà al sito prescelto.

Diventa quindi indispensabile l'analisi chimico-fisica del terreno, da effettuarsi prima dell'impianto del vigneto.

PREPARAZIONE DEL TERRENO

- Ove possibile sarebbe auspicabile evitare il ristoppio, per dare tempo al terreno di "metabolizzare" tossine e parassiti presenti. Nel caso sia necessario l'immediato reimpianto su terreno precedentemente vitato, bisogna estrarre dal terreno il maggior numero possibile di radici appartenenti al vecchio vigneto.
- La preparazione deve essere fatta a tempo debito e quindi con terreno in condizioni ottimali di lavorazione. Per i terreni argillosi è d'obbligo la preparazione nel periodo estivo antecedente alla primavera d'impianto.
- Nel caso di sistemazione del suolo con movimento terra è importante evitare lo stravolgimento degli orizzonti. In superficie devono essere presenti strati di terreno già interessati da attività microbologica.
- Eliminazione di zone di ristagno idrico, mediante drenaggi.
- Preferibili lavorazioni profonde con attrezzi "discissori" (ripper) e non "ribaltatori" (aratri da scasso); le arature devono essere superficiali.
- La lavorazione finale del letto d'impianto deve essere eseguita con macchine che evitino la formazione di suola di lavorazione, evitare quindi l'uso di frese.
- Il terreno deve essere sminuzzato e non zoloso, onde evitare la presenza di sacche d'aria sulla radice.



CONSERVAZIONE DELLE BARBATELLE

Le barbatelle devono essere conservate fino al momento dell'impianto in completa inattività. Nel caso si posticipi la posa, per vari motivi, conviene conservare le barbatelle in scatola chiusa e in cella frigorifera a una temperatura attorno ai +4°C.

L'IMPIANTO

La posa delle barbatelle deve essere effettuata tra la fine dell'inverno e l'inizio della primavera. Effettuando l'impianto in questa stagione si sfruttano le piogge primaverili necessarie per compattare la terra sull'apparato radicale e a garantire l'idratazione della parte ipogea. Le temperature moderate di questa stagione limitano la disidratazione della barbatella favorendone il germogliamento.

- Buona norma è garantire una reidratazione delle radici per 24/36 ore prima della posa.
- Da preferire i metodi di impianto a radice lunga (vanga e alcune macchine trapiantatrici): favoriscono una ripresa vegetativa più immediata e sicura.
- Con la posa a forchetta è indispensabile accorciare le radici a pochi centimetri dal punto di origine, per evitare che vengano rivoltate verso l'alto durante la messa a dimora.
- Le radici devono essere spuntate a 10-12 cm dal punto di origine del fusticino.
- Le operazioni di impianto devono essere eseguite con terreno in tempera, evitando di trapiantare le barbatelle con terreno troppo umido oppure procedendo ad una irrigazione immediata in terreni troppo asciutti.
- Nel caso di impianto a macchina è bene verificare la chiusura del solco aperto dal vomere. In caso di fessura aperta è bene intervenire ricalzando la barbatella per renderla solidale al terreno.
- La profondità di impianto deve garantire che il punto di innesto sia fuori terra di 5-6 cm.

L'IMPIANTO TARDIVO

Generalmente si considera tardivo, l'impianto del vigneto dopo il 15 maggio, il quale non è raccomandabile poiché la primavera volge al termine e con essa le temperature miti e le piogge utili ad un rapido affrancamento radicale.

Ricordiamo che nel ciclo annuale della vite due sono i picchi di sviluppo radicale: la primavera e l'autunno.

L'impianto tardivo ritarda fortemente la pianta accorciandone il ciclo ed esponendola, in momenti inopportuni, sia a crisi idrica che a forti attacchi peronosporici di tarda estate riducendo i livelli di lignificazione e agostamento e di conseguenza la sopportazione al rigore invernale.

Con attenti accorgimenti si possono tuttavia ottenere un buon attecchimento e sviluppo se l'impianto è fatto entro la metà di giugno. In allegato vengono fornite indicazioni su come operare correttamente per ottenere risultati soddisfacenti.



L'IMPIANTO DEI VASETTI

La tecnica del "cartonaggio" meglio conosciuta come produzione in vasetto, prevede la fornitura di una pianta di vite, ovvero barbatella, ottenuta nello stesso anno di posa in vigna ed è caratterizzata da un apparato radicale di recente costituzione sviluppato in un vasetto di torba e terriccio adatto a tale sviluppo, un portinnesto e un nastro saldato attraverso un callo di nuova costituzione. Dal nastro escono uno o più germogli a garanzia di uno sviluppo fisiologico dello stesso soggetto.

La pianta, nonostante la sua giovanilità, è caratterizzata da uno sviluppo del tutto normale nell'assorbimento radicale, nel trasporto di linfa e nell'emissione di nuovi germogli, tuttavia rappresenta materiale delicato che necessita di cure attente ed esperte da parte dell'acquirente.

Il vasetto viene fornito da **Vitis Rauscedo** in cassette di plastica con le piante verticali. In allegato vengono fornite indicazioni su come operare correttamente per ottenere risultati soddisfacenti.

NORME POST-IMPIANTO

- Buona regola è controllare il germogliamento. Le barbatelle provenienti da vivaio, quindi da un ambiente protetto, sono spesso interessate da attacchi di acari o tripidi quando sono messe in pieno campo. Controllare lo sviluppo dei germogli, la presenza di tali parassiti e, se necessario, fare un trattamento acaricida e/o insetticida.
- Per il primo anno di impianto è necessario tenere il terreno pulito da infestanti.
- Anche nel primo anno è necessario eseguire trattamenti insetticidi contro le cicaline vettrici di Flavescenza Dorata e Legno Nero nelle zone in cui tali micoplasmici e vettori sono presenti.
- I trattamenti contro la peronospora vanno eseguiti fino alla fine di settembre per garantire ottimali livelli di lignificazione.
- Per la prima stagione vegetativa solitamente non sono necessarie concimazioni di alcun tipo. Comunque l'eventuale apporto di concimi azotati deve essere fatto a distanza di almeno 20 cm dalla barbatella e successivamente al germogliamento della stessa, quando la vegetazione ha raggiunto i 20 cm di altezza.
- L'uso di tubi salva barbatella, può essere utile per salvaguardare la giovane vite da animali e da infestanti. La protezione deve essere rimossa nel caso di estati eccessivamente torride.

UNA RICERCA IN EVOLUZIONE

PROGETTO DI INNOVAZIONE VITISBIO®

La necessità di far fronte a problemi fitosanitari rilevanti, in un contesto legislativo in progressivo cambiamento a favore di un'agricoltura a basso impatto ambientale, costituisce l'opportunità per lo sviluppo di strategie vivaistiche ecocompatibili, fondate anzitutto sulla qualità sanitaria della produzione e sulla tutela dell'agroecosistema nel lungo periodo.

Nel quadro del Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020 della regione Friuli Venezia Giulia, **Vitis Rauscedo** in partenariato con il **CREA - Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia di Conegliano**, l'**Università degli Studi di Firenze** e il **Consorzio Tutela Vini Collio**, ha elaborato un Progetto di Innovazione per lo sviluppo di una filiera vivaistica viticola sostenibile e biologica nel controllo efficiente delle fitopatie emergenti. In particolare, il Progetto di Innovazione studia e valuta:

- il controllo dei patogeni del legno rispetto al metodo di coltivazione dei portinnesti;
- il controllo dei patogeni del legno rispetto al metodo di disinfezione dei materiali di propagazione;
- il controllo dei patogeni del legno rispetto al metodo di innesto;
- l'associazione fra disaffinità di innesto e presenza di virus nel materiale di propagazione;
- lo sviluppo di un protocollo di selezione massale conservativa delle marze;
- il bilancio economico e ambientale derivante dall'introduzione dei nuovi metodi sperimentati.



BARBATELLE UNICHE

Le barbatelle **Vitis Rauscedo** nascono da materiali clonali o massali di alta qualità, frutto di un lungo e consistente lavoro di selezione volto anche a preservare una certa variabilità genetica a garanzia di una maggior adattabilità dei vitigni a livello ambientale e a tutela del prodotto italiano autentico e di qualità.

L'unicità delle barbatelle Vitis Rauscedo si distingue anche nella fase di **cernita accurata delle migliori piante**, visionate una per una, sane e robuste, con apparato radicale ben formato e callo perfettamente saldato.



BARBATELLE SANE

Il migliore standard di qualità sanitaria è il risultato di una gestione accurata dei materiali di propagazione. I campi di piante madri di portinnesti sono stati realizzati in un ambiente asciutto, caratterizzato da poche piogge concentrate in inverno e scarsa umidità; mentre i campi di piante madri di marze sono ubicati negli areali tipici dei vitigni apprezzati dai viticoltori. Le piante madri di ciascun clone omologato da **Vitis Rauscedo** sono conservate nella screen house aziendale, protette da qualsiasi avversità biotica o abiotica.

Le barbatelle sono coltivate in condizioni pedoclimatiche ideali, cioè in un **ambiente vocato**, caratterizzato da una buona piovosità annua, distribuita nel corso dell'anno, e da un suolo ghiaioso ricco di acqua. In tale ambiente la barbatella sviluppa un ottimo apparato radicale, sul quale non si paleseranno malattie, e il callo che si forma fra i due bionti non si disidrata e si salda perfettamente.



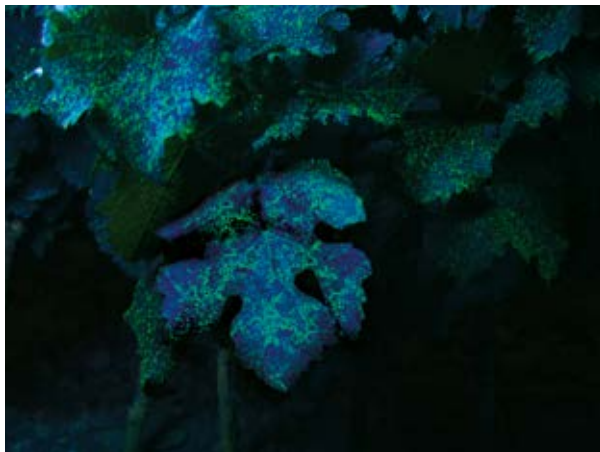
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali
Il progetto è finanziato dal PSR 2014-2020 della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia – Misura 16.1.1 Sostegno per la costituzione e la gestione dei Gruppi Operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura
Decreto 5592/AGFOR del 27/10/2017 per un importo concesso di € 20.060,00
Decreto 402/AGFOR del 21/01/2020 per un importo concesso di € 349.785,84

CUSTODI DELLA TERRA

Per **Vitis Rauscedo** un aspetto fondamentale nella visione futura del vivaismo, è la riduzione dell'impatto ambientale ed economico della propria attività, oltre al miglioramento qualitativo della produzione. In questa direzione si colloca la strategia di sviluppo di una **filiera rispettosa dell'agroecosistema**, attraverso la riduzione delle pratiche agricole convenzionali e l'incremento del valore aggiunto del prodotto finale.

Questa visione maturata in ambito aziendale, si pone in linea con le politiche delle istituzioni Nazionali ed Europee, a fronte delle nuove sfide agro-climatiche che condizioneranno sempre più il futuro.

Vitis Rauscedo, forte della consapevolezza che la conservazione della fertilità del suolo, l'uso razionale delle risorse idriche ed energetiche e la salvaguardia dell'ambiente sono fattori peculiari dell'attività vivaistica, ha investito in un percorso di ricerca per massimizzare la qualità tecnica e sanitaria delle proprie barbatelle e la sostenibilità della propria filiera, con la certezza che questo consistente lavoro costituisce una solida base per costruire e preservare il **vivaismo del futuro**.



INDICE

RADICI PROFONDE

Una visione condivisa	p. 2
Dal 1985 un punto di riferimento nel progresso della viticoltura	» 2
Un lavoro di squadra	» 3
Rauscedo e i Magredi	» 3

BARBATELLE VITIS RAUSCEDO

Barbatelle, barbatelloni e vasetti: i prodotti della tradizione	» 5
Vitis Alfa®	» 6
Vitis Bio®	» 7
Vitis Pot®	» 8
Vitis Piwi	» 9
Schede varietali Piwi	» 10

LA SCELTA MIGLIORE

La scelta del clone	» 19
Elenco dei cloni bianchi	» 20
Elenco dei cloni rossi	» 28
Scelta del portinnesto	» 40
Elenco dei portinnesti	» 42

NORME TECNICHE

Fattori di scelta nel lungo periodo	» 44
Preparazione del terreno	» 45
Conservazione delle barbatelle	» 45
L'impianto	» 46
L'impianto tardivo	» 46
L'impianto dei vasetti	» 47
Norme post-impianto	» 47

UNA RICERCA IN EVOLUZIONE

Progetto di Innovazione VITISBIO®	» 48
Barbatelle uniche	» 49
Barbatelle sane	» 49
Custodi della terra	» 50



VITIS RAUSCEDO SOC. COOP. AGR.

Via Richinvelda, 45
33095 San Giorgio della Richinvelda PN
t. 0427 94016 - info@vitisrauscedo.com
www.vitisrauscedo.com

Edizione 2020

Nessuna parte di questo catalogo può essere riprodotta
senza l'autorizzazione scritta di Vitis Rauscedo

