

Pecile M., Zavaglia C., Ciardi A.

Helios

1. RIFERIMENTI NORMATIVI

Nome: Helios B.

Codice: 468

Sinonimi ufficiali:

Annotazioni: Uve non utilizzabili per i vini a denominazione di origine ex art. 8, comma 6, decreto legislativo n. 61/2010

Data di ammissione: 10/07/2013, decreto pubblicato sulla G. U. 186 del 9/08/2013

2. INFORMAZIONI GENERALI

Le informazioni presentate in questa sezione sono tratte da: - Estratto dalla domanda di iscrizione della varietà al Registro Nazionale presso il MIPAAF

2.1. Descrizione Ampelografica

Il vitigno Helios b. venne ottenuto nel 1973 a Freiburg incrociando Merzling x (Seyve-Villard 12-481 x Müller Thurgau) ed è riconosciuta come varietà resistente alle principali malattie funginee. Il germoglio è aperto di colore verde e con media presenza di peli striscianti. Vitigno medio sia nel germogliamento che nella fioritura. La foglia adulta è medio-grande, trilobata, leggermente bollosa, con seno peziolare a lobi leggermente sovrapposti e con il punto peziolare rosso o al massimo fino alla prima biforcazione delle nervature principali. Grappolo di media dimensione e leggermente spargolo. Acino medio, sferico di colore verde giallo.

Germoglio

001 - Apertura dell'apice - 5) completamente aperto

003 - intensità della pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell'apice - 1/3) molto bassa, bassa

004 - Densità dei peli striscianti dell'apice - 5/7) medio elevata

Foglia giovane

051 - Colore della pagina superiore del lembo (IV foglia) - 1/2) giallo verde

Foglia adulta

065 - Dimensione del lembo - 5/7) media/grande

068 - Numero dei lobi - 2) tre

070 - Distribuzione della pigmentazione antocianica sulle nervature principali della pagina superiore del lembo - 3) fino alla prima biforcazione

075 - Bollosità della pagina superiore del lembo - 3/5) bassa/media

079 - Grado di apertura/sovrapposizione dei bordi del seno peziolare - 7) leggermente sovrapposto

Tralcio legnoso

103 - Colore prevalente - 2) brunastro

Grappolo

204 - Compattezza - 3/5) spargolo/medio

Acino

220 - Lunghezza - 5) medio

223 - Forma - 2) sferico

225 - Colore della buccia - 1) verde giallo

231 - Intensità della pigmentazione antocianica della polpa - 1) nulla o molto debole

233 - Rendimento in succo - 5) medio

236 - Sapore particolare - 5) aroma diverso da moscato/foxy/erbaceo

2.2. Fenologia

301 - Epoca di germogliamento - 5) media

302 - Epoca di fioritura - 5) media

304 - Epoca di maturazione fisiologica dell'acino - 5/3) medio/precoce

351 - Vigoria del germoglio - 5/7) media/elevata

Dati produttivi e Caratteri tecnologici

504 - Resa in uva - 5/7) medio alta

505 - Tenore in zucchero del mosto - 5) medio

506 - Acidità totale del mosto - 3/5) bassa/media

2.3. Caratteristiche ed Attitudini colturali

452 - Foglia: grado di resistenza alla Plasmopara - 5) medio

453 - Grappolo: grado di resistenza alla Plasmopara - 9) molto elevato

455 - Foglia: grado di resistenza all'Oidio - 5) medio

456 - Grappolo: grado di resistenza all'Oidio - 5) medio

458 - Foglia: grado di resistenza alla Botrytis - 7) elevato

2.4. Utilizzazione

Per la vinificazione.

3. COLTIVAZIONE

3.1 Classificazione

3.1.1. In osservazione

In tutta la regione: Lombardia

Nella provincia di: Trento, Belluno, Padova, Rovigo, Treviso,
Venezia, Verona, Vicenza

3.2 DOP ed IGP

La varietà è ammessa nelle seguenti denominazioni di origine e/o indicazioni geografiche.

3.2.1. IGT

Alto Livenza, Colli Trevigiani, Conselvano, Trevenezie, Marca Trevigiana, Alpi Retiche*, Vallagarina, Veneto*, Veneto Orientale, Verona o Provincia di Verona o Veronese, Vigneti delle Dolomiti (in lingua tedesca Weinberg Dolomiten)*

* è ammessa la menzione di questa varietà in etichetta