

Pecile M., Zavaglia C., Ciardi A.

Johanniter

1. RIFERIMENTI NORMATIVI

Nome: Johanniter B.

Codice: 469

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", in [Omissis]

2.1. Descrizione Ampelografica

Il vitigno Johanniter venne ottenuto nel 1968 a Freiburg incrociando Riesling x (Seyve-Villard 12-481 x (Ruländer x Gutedel)) ed è riconosciuta come varietà resistente alle principali malattie funginee. Il germoglio è aperto di colore giallo bronzato e con elevata presenza di peli striscianti. Vitigno medio sia nel germogliamento che nella fioritura. La foglia adulta è medio-piccola, pentalobata, bollosa, con seno peziolare a lobi mediamente sovrapposti e con le nervature principali rosse fino alla prima biforcazione. Grappolo cilindrico di media dimensione e compattezza. 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 - 3) bassa
004 - Densità dei peli striscianti dell'apice - 7) elevata

Foglia giovane

051 - Colore della pagina superiore del lembo (IV foglia) - 2/3) giallo/bronzato

Foglia adulta

065 - Dimensione del lembo - 3) medio

068 - Numero dei lobi - 3) cinque

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 - 7) elevata

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

Tralcio legnoso

103 - Colore prevalente - 2) brunastro

Grappolo

204 - Compattezza - 7/9) da compatto a molto compatto

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 - 5/7) da medio ad alto

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

2.2. Fenologia

301 - Epoca di germogliamento - 3/5) precoce/media

302 - Epoca di fioritura - 5) media

304 - Epoca di maturazione fisiologica dell'acino - 5) media

351 - Vigoria del germoglio - 5) media

Dati produttivi e Caratteri tecnologici

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

505 - Tenore in zucchero del mosto - 9) molto elevato

506 - Acidità totale del mosto - 5) media

2.3. Caratteristiche ed Attitudini colturali

452 - Foglia: grado di resistenza alla Plasmopara - 7) elevato

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

455 - Foglia: grado di resistenza all'Oidio - 7) elevato

456 - Grappolo: grado di resistenza all'Oidio - 7) elevato

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

4. PRODUZIONE VIVAISTICA

Di seguito sono riportate le produzioni di barbatelle innestate, divise per categoria di materiale, dal 2010 all'ultimo dato disponibile.

Anno	Standard	Certificato	Base	Iniziale *
2019	68.700	79.060	-	-
2018	84.425	37.050	270	-
2017	29.815	34.400	-	-
2016	-	13.800	-	-
2014	-	7.640	600	-
2013	-	3.000	-	-

* : la categoria "Iniziale" è stata introdotta nel 2005