

Pecile M., Zavaglia C., Ciardi A.

Pinot Iskra

1. RIFERIMENTI NORMATIVI	008 - Colore del lato ventrale degli internodi - 1) v		
Nome: Pinot Iskra B.	erde		
Codice: 908	015-1 - Distribuzione pigmentazione antocianica delle perule delle		
Sinonimi ufficiali:	gemme - 1) assente		
Data di ammissione: 9/06/2020, decreto pubblicato sulla G.U. 152	Cirri		
del 17/06/2020	016 - Numero viticci consecutivi - 1) 2 o meno		
	Englis giorgano (le nuime sei feglis dell'enice elle figuitare)		
2. INFORMAZIONI GENERALI	Foglia giovane (le prime sei foglie dell apice, alla fioritura)		
Le informazioni presentate in questa sezione sono tratte da: -	051 - Foglia giovane: colore della pagina superiore del lembo (4°		
Estratto dalla domanda di iscrizione della variet? al Registro	foglia) - 1) verde		
Nazionale, presso il MIPAAF, 2020	053 - Foglia giovane: densità dei peli striscianti tra le nervature		
	principali della pagina inferiore del lembo (4° foglia) - 3)		
2.1. Sinonimi	bassa		
UD. 109-033	Foglia adulta		
	065 - Dimensione del lembo - 5) medio		
2.2. Descrizione	067 - Forma del lembo - 4) orbicolare		
L Università di Udine (UniUD) e l Istituto di Genomica Applicata	068 - Numero di lobi - 3) cinque		
(IGA) hanno costituito le nuove varietà resistenti di vite mediante	069 - Colore della pagina superiore del lembo - 6) v		
incrocio controllato e selezione.	erde medio/verde scuro		
La varietà è stata ottenuta per incrocio tra Pinot bianco (parentale	070 - Distribuzione della pigmentazione antocianica sulle nervature		
maschile) e SK -00-1/7 (parentale femminile)	principali della pagina superiore del lembo - 2) solo		
Il semenzale da cui ha preso origina ciascuna varietà è stato generato	al punto peziolare		
e selezionato presso 1?Azienda agraria sperimentale (Servadei),	071 - Distribuzione della pigmentazione antocianica sulle nervature		
Udine, Italia.	principali della pagina inferiore del lembo - 1) asse		
La varietà è stata posta a dimora nel Centro Sperimentale VCR in	nte		
località Rauscedo (appezzamento 22, filari 27 e 28) in terreno:	072 - Depressioni del lembo - 1) assenti o molto		
medio impasto, ricco di scheletro, di natura alluvionale. Varietà di	deboli		
confronto: Pinot bianco b.	073 - Ondulazione del lembo tra le nervature principali o secondarie		
Vol.110.110.110.110.110.110.110.110.110.11	- 1) assente		
Germoglio (osservazioni su germogli di 10-30 cm.)	074 - Profilo del lembo in sezione trasversale - 2-5)		
001 - Apertura dell apice (30-60 cm) - 5) completa	a V / revoluto		
mente aperto	075 - Bollosità della pagina superiore del lembo - 4)		
002 - Distribuzione della pigmentazione antocianica dei peli	media/bassa		
striscianti dell'apice - 2) assente al margine diffusa	e - 2) assente al margine diffusa 076 - Forma dei denti - 5) misto tra entrambi i lati		
004 - Densità peli striscianti dell apice - 2) molto	nsità peli striscianti dell'apice - 2) molto rettilinei (livello 2) ed entrambi i lati convessi (livello 3)		
bassa	078 - Lunghezza dei denti in rapporto alla loro larghezza -		
006 - Portamento (prima della legatura) - 3) semi-e	4) medi/corti		

1)

ver

retto

de

007 - Colore del lato dorsale degli internodi -

2)

a

079 - Grado di apertura/sovrapposizione del seno peziolare.

molto aperto/aperto

 $080\,$ - Forma della base del seno peziolare -



parentesi graffa ({)

081-2 - Base del seno peziolare delimitata dalle nervature -

1) non delimitata

084 - Densità dei peli striscianti tra le nervature principali sulla

pagina inferiore del lembo - 1) nulla o molto bassa

090 - Densità peli striscianti sul picciolo - 1) nulla o molto bassa

091 - Densità peli eretti sul picciolo - 1) nulla o molto bassa

094 - Profondità dei seni laterali superiori - 5) med

Infiorescenza

151 - Organi sessuali - 3) stami e gineceo completamente sviluppati

152 - Livello d inserzione della prima infiorescenza - 1) fino al secondo nodo

153 - Numero di infiorescenze per germoglio - 3)

da 2,1 a 3 infiorescenze

Grappolo

202 - Lunghezza (escluso il peduncolo) - 5) medio circa 160 mm.

203 - Larghezza - 6) medio/largo (120-160 mm.)

204 - Compattezza - 7) compatto

206 - Lunghezza del peduncolo del grappolo principale - 3) corto circa 50 mm.

207 - Lignificazione del peduncolo - 2) alla base

208 - Forma - 2) conico

209 - Numero di ali del grappolo principale - 3) 3 - 4 ali

Acino

220 - Lunghezza - 3) corto circa 13 mm.

221 - Larghezza - 2) molto stretto/stretto (8-13 mm)

223 - Forma - 2) sferoidale

225 - Colore della buccia - 6) blu nero

227 - Pruina - 6) media/elevata

228 - Spessore della buccia - 6) media/spessa

229 - Ombelico - 2) apparente

231 - Intensità pigmentazione antocianica della polpa - 1)

nulla o molto debole

235 - Consistenza della polpa - 1) molle

236 - Sapore particolare - 1) nessuna

241 - Sviluppo dei vinaccioli - 3) completo

2.3. Fenologia

301 - Epoca di germogliamento - 31-mar

302 - Epoca di fioritura - 02-giu

303 - Epoca di invaiatura - 02-ago

304- Epoca di maturazione fisiologica - 17-set

Dati produttivi

Fertilità reale (n° infior./germ.) - 1,68

Produzione di uva (g/ceppo) o kg. per metro di tralcio o di cordone -

N° grappoli/ceppo (alla vendemmia) - 19,4

502 - Peso medio del grappolo (g) - 263,3

503 - Peso medio acino (g) - 1,43

Peso legno potatura (g/ceppo) o kg /Ha - 730

Indice di Ravaz - 4,93

505 - Tenore I zucchero del mosto (°Brix) - 22

508 - pH - 3,6

Acidità totale (g/l) - 6,6

506 ? Acidità totale del mosto (acido tartarico) (g/l) 8,39

Acido malico (g/l) - 3,31

La varietà presenta un ottima resistenza al Peronospora e ad Oidio, buona produttività e vigore, ed un potenziale enologico comparabile o superiore al genitore di V. vinifera.

Resistenze (aspetti macroscopici)

- All ambiente sfavorevole - Resiste al freddo invernale fino

a -20°C

- Ad organismi nocivi - Ottima la resistenza alla peronospora

Comportamento all innesto - Buono su K5BB

Per vinificazione. A livello sensoriale il vino di Pinot Iskra assomiglia molto al parentale Pinot bianco. Il quadro aromatico presenta una buona intensità degli aromi fruttati-fermentativi, floreali e agrumati. Il vino ha notevole freschezza e persistenza. Si presta per la produzione di buone basi spumante o per vini profumati da consumarsi giovani o con brevi periodi di affinamento.

3. 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 *
2014	79.119	-	-	-

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