

Pecile M., Zavaglia C., Ciardi A.

Pinotin

1. RIFERIMENTI NORMATIVI

Nome: Pinotin N.

Codice: 918

Sinonimi ufficiali:

Data di ammissione: 9/06/2020, decreto pubblicato sulla G.U. 152 del 17/06/2020

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, 2020

2.1. Descrizione

Il vitigno Pinotin è il risultato del lavoro di selezione da parte dello svizzero Valentin Blattner nel 1991. Si tratta di un incrocio tra Pinot nero e un parentale resistente alle crittogame fungine. Il vivaista tedesco Volker Freytag ha assistito da vicino alla sperimentazione e agli studi così come alle microvinificazioni per promuovere questo vitigno tra i viticoltori, nella ricerca e a livello istituzionale.

Dal 2014, come risultato di questo impegno, il Pinotin è stato ufficialmente inserito nel catalogo delle varietà di viti in Germania ed Europa.

Questa varietà è nata con l'obiettivo di trovare un esemplare genetico di Pinot, tollerante alle crittogame fungine, che maturasse prima e più omogeneamente con un profilo tannico morbido.

Le osservazioni sono state fatte presso il BUNDESSORTENAMT, Stazione di Mußbach, Germania e le caratteristiche descrittive riportate seguono la scheda UPOV.

La varietà è diversa dalle varietà similari per i seguenti caratteri:

- Saint Laurent: OIV 075 - Bollosità della pagina superiore del lembo - 4) da debole a media per il Pinotin; 2) molto debole, debole per il Saint Laurent. OIV 204 - Compattezza del grappolo - 5) media per il Pinotin; 7) compatto per il Saint Laurent. OIV 223 - Forma dell'acino - 4) ellissoidale stretto per il Pinotin; 3) ellissoidale largo per il Saint Laurent.

- Roter Milan: OIV 074 - Profilo del lembo in sezione trasversale - 5) contorto per il Pinotin; 1) piano per il Roter Milan. OIV 223 - Forma dell'acino - 4) ellissoidale stretto per il Pinotin; 3) ellissoidale largo per il Roter Milan.

- Gamay noir: OIV 074 - Profilo del lembo in sezione trasversale - 5) contorto per il Pinotin; 1) piano per il Gamay noir. OIV 068 - Numero di lobi 1) uno per il Pinotin; 2) tre per il Gamay noir. OIV 223 - Forma dell'acino - 4) ellissoidale stretto per il Pinotin; 3) ellissoidale largo per il Gamay noir.

Germoglio (osservazioni su germogli di 10-30 cm.)

001 - Apertura dell'apice (30-60 cm) - 5) completa
mente aperto

002 - Distribuzione della pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell'apice - 4) da debole a media

004 - Densità peli striscianti dell'apice - 5) media

006 - Portamento (prima della legatura) - 2) da
eretto a semieretto

007 - Colore del lato dorsale degli internodi - 2) ver
de o rosso

008 - Colore del lato ventrale degli internodi - 1) v
erde

Cirri

016 - Numero viticci consecutivi - 1) 2 o meno

Foglia giovane (le prime sei foglie dell'apice, alla fioritura)

053 - Foglia giovane: densità dei peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore del lembo (4° foglia) - 4)
da scarsa a media

Foglia adulta

065 - Dimensione del lembo - 5) medio

067 - Forma del lembo - 3) pentagonale

068 - Numero di lobi - 1) uno (foglia intera)

070 - Distribuzione della pigmentazione antocianica sulle nervature principali della pagina superiore del lembo - 3) fino
alla 1a biforcazione

074 - Profilo del lembo in sezione trasversale - 5)
contorto

075 - Bollosità della pagina superiore del lembo - 4)
da debole a media

076 - Forma dei denti - 3) entrambi i lati convessi

078 - Lunghezza dei denti in rapporto alla loro larghezza - 5)
medi

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 - 3) bassa
094 - Profondità dei seni laterali superiori - Non applicabile

Infiorescenza

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

Grappolo

203 - Larghezza - 6) da medio a largo
204 - Compattezza - 5) medio
206 - Lunghezza del peduncolo del grappolo principale - 5) medio circa 70 mm.

Acino

220 - Lunghezza - 5) medio circa 18mm.
221 - Larghezza - 5) medio circa 18 mm.

223 - Forma - 4) ellissoidale stretto
225 - Colore della buccia - 6) blu nero
228 - Spessore della buccia - 5) media
231 - Intensità pigmentazione antocianica della polpa - 1) nulla o molto debole
235 - Consistenza della polpa - 2) leggermente soda
236 - Sapore particolare - 5) aroma diverso da moscato, foxy o erbaceo
241 - Sviluppo dei vinaccioli - 3) completo

2.2. Fenologia

301 - Epoca di germogliamento - 6) medio tardivo
303 - Epoca di invaiatura - 4) da precoce a medio

2.3. Utilizzazione

Per vinificazione