

Pecile M., Zavaglia C., Ciardi A.

Sauvignon Rytos

1. RIFERIMENTI NORMATIVI

Nome: Sauvignon Rytos B.

Codice: 846

Sinonimi ufficiali: UD-55.100

Annotazioni: Uve non utilizzabili per i vini a denominazione di origine ex art. 6. D.Lgs 61/2010

Data di ammissione: 4/08/2015, decreto pubblicato sulla G.U. 199 del 28/08/2015

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. Sinonimi (ed eventuali errati)

UD-55.100

2.2. Descrizione Ampelografica

Varietà resistente a peronospora e tollerante a oidio, adatta alle condizioni pedoclimatiche dell'Italia centro-settentrionale.

Germoglio di 10-20 cm

Apice: semi-aperto, mediamente tomentoso e privo di pigmentazione antocianica.

Foglioline apicali (dalla 1a alla 3a): forma cuneiforme, bronzate e con densità di peli striscianti media.

Foglioline basali (dalla 4a in poi): forma cuneiforme e prive di pigmentazione antocianica.

Asse del germoglio: curvo.

Tralcio erbaceo: portamento semi-eretto; di sezione trasversale ellittica, contorno striato; internodi e nodi presentano una colorazione verde e rossa sulla faccia dorsale, e verde su quella ventrale; entrambe le facce sono glabre.

Vitici: Bifidi, corti-medi, intermittenti, 2 o meno viticci consecutivi.

Fiore: ermafrodita, cinque stami completamente sviluppati ed eretti, gineceo completamente

sviluppato, distacco della corolla normale, autofertile.

Foglia adulta: di dimensioni medie, di forma cuneiforme-circolare e generalmente con tre o cinque lobi. Il seno peziolare è aperto e con la base a parentesi graffa. I seni laterali sono assenti o molto poco profondi. La pagina superiore presenta una leggera colorazione rossa fino alla prima biforcazione della nervatura principale; un profilo del lembo contorto, superficie con bollosità bassa e depressioni deboli; ondulazioni presenti. Il margine fogliare presenta denti di dimensioni medie, lunghezza media e con entrambi i lati convessi. Entrambe le pagine fogliari sono glabre.

Picciolo: di lunghezza uguale o più lunga della nervatura mediana della foglia.

Colorazione autunnale delle foglie: gialla.

Grappolo a maturità industriale: di dimensioni medie (cm 15-20, g 70-200, peso medio g 110), conico e con una o due ali corte; compatto; peduncolo molto corto; debole resistenza alla diraspatura.

Acino: di piccole dimensioni, peso medio 1.3 g, di forma ellissoidale stretto e uniforme all'interno del grappolo. La buccia è sottile-media con pruina media e di colore verde con riflessi dorati. La polpa è molle con sapore neutro. Succo incolore.

Vinaccioli: di lunghezza media e di peso basso-medio.

Tralcio legnoso: sezione trasversale ellittica, superficie striata; colore brunastro, lenticelle assenti; internodi cortissimi (10-11 cm circa), diametro circa 10 mm.

Tronco: di medio vigore.

2.3. Fenologia

Condizioni di osservazione: La varietà è stata valutata per tre annate di produzione consecutive (2011-2012-2013), in due siti ecologicamente molto differenti: Udine (UD) e Fossalon di Grado (GO). Portinnesti: 1103 Paulsen, Kober 5BB. Le date fenologiche sono state accertate comparativamente con Pinot bianco.

Ubicazione

Caratteristiche ecologiche dell'ambiente di coltivazione: Località 1 - Udine Condizioni geografiche: pianura alluvionale, progradazione di conoidi alluvionali provenienti dall'anfiteatro morenico del Tagliamento e del Cormor, protetta a nord ed est dalle catene montuose delle Alpi Carniche e Giulie. Ghiaia dominante, in profondità cementata in banchi di conglomerato e intercalata con sabbia e argilla, permeabile, falda acquifera profonda (40 m). Condizioni climatiche: clima temperato fresco, risente dell'effetto mitigante del mare Adriatico, zona climatica USDA 8. La piovosità media durante il ciclo vegetativo è di 966 mm (1461 mm annui), con periodi di siccità in luglio-agosto. Il vigneto in cui è stata effettuata la valutazione è dotato di impianto di irrigazione sottochioma e le piante sono state mantenute in uno stato idrico di -0.2/-0.6 MPa durante l'intero ciclo vegetativo. La sommatoria termica è di ~1650°C, l'umidità relativa media nel periodo vegetativo è superiore al 70%, la temperatura media è di 18.4°C. Temperatura minima invernale -8.2°C (minima assoluta -11.8°C). Sito di coltivazione: longitudine: 13°13 E; latitudine 46°02 N; altitudine 88 m s.l.m. Natura del suolo: scheletro 25%, franco (sabbia 45%, argilla 21%, limo 35%), pH neutro (in H2O 1:2.5=7.2; in KCl 1:2.5=6.8), poco calcareo (calcare totale gasvolumetria 2.5%), carbonio organico elevato (Walkley-Black 2.0%), azoto totale medio-scarso (Kjeldhal 0.17%), rapporto C/N 11. Contenuto in elementi estraibili: P, Mg, Fe, Mn, Zn, Cu, B elevato; K molto elevato. Forma di allevamento: Guyot monolaterale Sesto d'impianto: 2.50 m x1.00 m (4000 piante/ha) Orientamento filari: nord-sud Esposizione e pendenza: sud, 0.5%. Località 2 - Fossaloni di Grado (GO) Condizioni geografiche: zona costiera, piana alluvionale perlagunare alla foce del fiume Isonzo. In origine, l'area era parte della laguna di Grado, è stata bonificata nel 1935. Area a quota inferiore al livello del mare, costituzione pedologica alterata dalla realizzazione di opere idrauliche (canali, arginature). Condizioni climatiche: clima temperato fresco, zona climatica USDA 8. La piovosità media durante il ciclo vegetativo è di 674 mm (1055 mm annui), con periodi di siccità in luglio-agosto. La sommatoria termica è di ~1770°C, l'umidità relativa media nel periodo vegetativo è del 71%, la temperatura media è di 19°C. Temperatura minima invernale -6.5°C (minima assoluta -11.6°C). Sito di coltivazione: longitudine: 13°27 E; latitudine 45°44 N; altitudine -5 m s.l.m. Natura del suolo: assenza di scheletro, franco-limoso-argilloso (sabbia 3%, argilla 36%, limo 61%), pH alcalino (in H2O 1:2.5=8.2; in KCl 1:2.5=8.0), mediamente calcareo (calcare totale gasvolumetria 23%), carbonio organico elevato (Walkley-Black 1.6%), azoto totale medio-scarso (Kjeldhal 0.15%), rapporto C/N 10.7. Contenuto in elementi estraibili: K, Mg, Fe, Mn, Zn, Cu elevato; P, B medio. Forma di allevamento: cordone speronato Sesto d'impianto: 3.00 m x 1.00 m (3333 piante/ha) Orientamento filari: nord-sud Esposizione e pendenza: piano.

Fenomeni vegetativi

Germogliamento: medio, seconda/terza decade di Aprile.

Fioritura: media, terza decade di maggio / prima decade Giugno.

Maturazione dell'uva: media, prima / seconda decade di Settembre.

2.4. Caratteristiche ed Attitudini colturali

Vigorìa: media, vegetazione assurgente.

Forma di allevamento: adatta a qualsiasi forma di allevamento, consigliate Guyot e cordone speronato.

Produzione: regolare e costante.

Fertilità reale basale: elevata (fertilità basale / fertilità reale = 0.96).

Numero medio di infiorescenze per germoglio: 2.

Resistenza a stress abiotici e biotici: resiste a minime invernali di -23°C. Resistente a peronospora, tollerante a oidio. Mediamente sensibile a botrite.

Comportamento rispetto alla moltiplicazione per innesto: non segnalati problemi di disaffinità di innesto su 1103 Paulsen, Kober 5BB, SO4. Resa in vivaio: 72% su 1103 Paulsen.

2.5. Utilizzazione

Per la vinificazione.

3. COLTIVAZIONE

3.1 Classificazione

3.1.1. In osservazione

In tutta la regione: Lombardia

Nella provincia di: Belluno, Padova, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Pordenone, Udine, Gorizia, Trieste

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, 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	6.937	171.070	3.320	-
2018	-	135.800	-	-
2017	-	130.196	-	-
2016	-	92.755	4.000	-
2015	3.137	-	-	-

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