

Pecile M., Zavaglia C., Ciardi A.

# Charvir

## 1. RIFERIMENTI NORMATIVI

**Nome:** Charvir B.

**Codice:** 921

**Sinonimi ufficiali:** F23p65 B.

**Annotazioni:** Uve non utilizzabili per i vini a denominazione di origine ex art. 33, comma 6 della legge n.238/2016

**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

La varietà è stata ottenuta per incrocio tra la selezione Fr945-60 (parentale femminile) e la varietà Merzling (parentale maschile). La selezione Fr945-60 dell'Istituto di Freiburg non è iscritta a Registri nazionali delle varietà di viti. La varietà Merzling è una varietà ritenuta resistente a peronospora, oidio già iscritta al registro nazionale dei vitigni per vino della Germania.

La varietà F23P65 è stata selezionata in quanto risulta maggiormente resistente alle malattie fungine peronospora e oidio e mantiene un livello qualitativo interessante in particolare per la produzione di vini base spumante.

Le prove sono state eseguite dalla Fondazione E.Mach in Comune di S.Michele all'Adige - loc. San Donà su terreno limoso-sabbioso ed in Comune di Rovereto - loc. Navicello, su terreno sabbioso.

#### 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 - 1) assente
- 004 - Densità peli striscianti dell'apice - 7) elevata
- 006 - Portamento (prima della legatura) - 3) semi-eretto
- 007 - Colore del lato dorsale degli internodi - 2) verde o rosso
- 008 - Colore del lato ventrale degli internodi - 1) v

erde

015-1 - Distribuzione pigmentazione antocianica delle perule delle gemme - 1) assente

#### Cirri

016 - Numero viticci consecutivi - 1) 2 o meno

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

051 - Foglia giovane: colore della pagina superiore del lembo (4° foglia) - 1) verde

053 - Foglia giovane: densità dei peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore del lembo (4° foglia) - 5) media

#### Foglia adulta

065 - Dimensione del lembo - 7) grande

067 - Forma del lembo - 2) cuneiforme

068 - Numero di lobi - 2) tre

069 - Colore della pagina superiore del lembo - 5) verde medio

070 - Distribuzione della pigmentazione antocianica sulle nervature principali della pagina superiore del lembo - 1) assente

071 - Distribuzione della pigmentazione antocianica sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo - 1) assente

072 - Depressioni del lembo - 1) assenti o molto deboli

073 - Ondulazione del lembo tra le nervature principali o secondarie - 1) assente

074 - Profilo del lembo in sezione trasversale - 2) a V

075 - Bollosità della pagina superiore del lembo - 1) nulla o molto bassa

076 - Forma dei denti - 4) un lato concavo, un lato convesso

078 - Lunghezza dei denti in rapporto alla loro larghezza - 7) lunghi

079 - Grado di apertura/sovrapposizione del seno peziolare. - 4) 0

080 - Forma della base del seno peziolare - 3) a V

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

- 1) non delimitata
- 083-2 - Denti nei seni laterali superiori - 1) assenti
- 084 - Densità dei peli striscianti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo - 5) media
- 090 - Densità peli striscianti sul picciolo - 3) bassa
- 091 - Densità peli eretti sul picciolo - 5) media
- 094 - Profondità dei seni laterali superiori - 5) medio

**Infiorescenza**

- 151 - Organi sessuali - 3) stami e gineceo completamente sviluppati
- 152 - Livello d'inserzione della prima infiorescenza - 2) 3° e 4° nodo
- 153 - Numero di infiorescenze per germoglio - 3) da 2,1 a 3 infiorescenze

**Grappolo**

- 202 - Lunghezza (escluso il peduncolo) - 7) lungo circa 200 mm.
- 203 - Larghezza - 5) medio circa 120 mm.
- 204 - Compattezza - 5) medio
- 206 - Lunghezza del peduncolo del grappolo principale - 1) molto corto fino a circa 30 mm.
- 207 - Lignificazione del peduncolo - 1) solo alla base
- 208 - Forma - 1) cilindrico
- 209 - Numero di ali del grappolo principale - 2) 1 - 2 ali

**Acino**

- 220 - Lunghezza - 3) corto circa 13 mm.
- 221 - Larghezza - 3) stretto circa 13 mm.
- 223 - Forma - 2) sferoidale
- 225 - Colore della buccia - 1) verde giallo
- 227 - Pruina - 3) debole
- 228 - Spessore della buccia - 5) media
- 229 - Ombelico - 1) poco apparente
- 231 - Intensità pigmentazione antocianica della polpa - 1) nulla o molto debole

**3. PRODUZIONE VIVAISTICA**

Di seguito sono riportate le produzioni di barbatelle innestate, divise per categoria di materiale, dal 2011 all'ultimo dato disponibile.

Anno	Standard	Certificato	Base	Iniziale *
2014	241.792	-	758	-

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

- 235 - Consistenza della polpa - 2) leggermente soda
- 236 - Sapore particolare - 1) nessuna
- 241 - Sviluppo dei vinaccioli - 3) completo

**2.2. Fenologia (tra parentesi il dato della seconda****località)**

- 301 - Epoca di germogliamento - 23-apr (28-apr)
- 302 - Epoca di fioritura - 29-mag (4-giu)
- 303 - Epoca di invaiatura - 25-lug (29-lug)
- 304 - Epoca di maturazione fisiologica - 26-set (14-ott)
- Dati produttivi (tra parentesi il dato della seconda località)
- Fertilità reale (n° infior./germ.) - 1,58 (1,95)
- Produzione di uva (g/ceppo) o kg. per metro di tralcio o di cordone - 2.940 (2.807)
- N° grappoli/ceppo (alla vendemmia) - 21 (17)
- 502 - Peso medio del grappolo (g) - 282,2 (165,1)
- 503 - Peso medio acino (g) - 2,3 (2,1)
- Peso legno potatura (g/ceppo) o kg /Ha - 606,6 (662)
- Indice di Ravaz - 4,7 (4,24)
- 505 - Tenore in zucchero del mosto (°Brix) - 18,87 (20,76)
- 508 - pH - 3,02 (3,11)
- Acidità totale (g/l) - 9,26 (7,86)
- 506 - Acidità totale del mosto (acido tartarico) (g/l) 9,28 (7,88)
- Acido malico (g/l) - 3,52 (3,40)

**2.3. Caratteristiche**

- Resistenze (aspetti macroscopici)
- Ad organismi nocivi - Resistente alla peronospora e meno sensibile a oidio
- Comportamento all innesto - Regolare con K5BB , SO4, 1103P

**2.4. Utilizzazione**

- Per vinificazione