

Pecile M., Zavaglia C., Ciardi A.

Sevar

1. RIFERIMENTI NORMATIVI

Nome: Sevar N.

Codice: 931

Sinonimi ufficiali:

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

Data di ammissione: 10/02/2021, decreto pubblicato sulla G.U. 43 del 20/02/2021

2. INFORMAZIONI GENERALI

Le informazioni presentate in questa sezione sono tratte da: - [Omissis]

2.1. Descrizione

Vitigno ottenuto in Moravia (repubblica Ceca) da incrocio tra Seyve Villard 12/58 (parentale maschile) e Saint Laurent (parentale femminile). Iscritto nel 2008 nel registro nazionale della Repubblica Ceca. Prove DUS effettuate a Oblekovice nella repubblica Ceca.

Germoglio

001 - Apertura dell apice (30-60 cm) - 5)completamente aperto

004 - Densità peli striscianti dell apice - 1>nulla o molto bassa

006 - Portamento (prima della legatura) - 5-7)orizzontale semiricadente

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

008 - Colore del lato ventrale degli internodi - 2)verde o rosso

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

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

053 - Foglia giovane: densità dei peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore del lembo (4° foglia) - 1>nulla o molto bassa

Foglia adulta

065 - Dimensione del lembo - 4)media bassa

067 - Forma del lembo - 4) orbicolare

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

075 - Bollosità della pagina superiore del lembo - 3) bassa

076 - Forma dei denti - 2)entrambi i lati rettilinei

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

079 - Grado di apertura/sovrapposizione del seno peziolare. - 7) sovrapposto

084 - Densità dei peli striscianti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo - 1>nulla o molto bassa

Infiorescenza

151 - Organi sessuali - 4)stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato

Grappolo

204 - Compattezza - 4)medio spargolo

206 - Lunghezza del peduncolo del grappolo principale - 2)molto corto fino a circa 30 mm. - corto circa 50 mm.

Acino

223 - Forma - 2) sferoidale

225 - Colore della buccia - 6) blu nero

228 - Spessore della buccia - 1)molto sottile

231 - Intensità pigmentazione antocianica della polpa - 3) debole

235 - Consistenza della polpa - 2) leggermente soda

236 - Sapore particolare - 1)nessuna

241 - Sviluppo dei vinaccioli - 3) completo

2.2. Caratteristiche

Raggiunge la piena maturità a fine settembre. Ha una bassa resa in uva che però è caratterizzata da un contenuto zuccherino medio alto - alto.

Resistenze (aspetti macroscopici)

- Agli agenti parassitari: coltivata sotto protezione fungicida, è resistente all attacco della muffa grigia, moderatamente resistente allo attacco della peronospora e resistente allo oidio della vite.

2.3. Utilizzazione

Per la vinificazione. Il vino ha un colore rosso scuro, profumo e sapore fruttato e floreale, da lieve fortemente aromatico.

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	127.414	-	-	-

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