

Franconia n.

N. Reg. 086

Sinonimi: Blaufraenkisch, Limberg, Lemberger, Imbergem, Noir de Franconie.

Nomi errati: Borgogna, Rote Portugieser, Gamay.

Origine (cenni storici): il nome deriva dalla denominazione alto-medievale che veniva attribuita nei paesi di lingua tedesca alle varietà straniere ("frankisch") per distinguerle da quelle locali ("heunisch"). Vitigno di origine austriaca (Burgenland) che per le sue buone caratteristiche produttive e tolleranza alle malattie (botrite in particolare) si era diffuso in molte regioni viticole settentrionali. In Italia Nord orientale la sua coltivazione iniziò in coincidenza con la ricostruzione post fillosserica (Di Rovasenda, 1877).

In Trentino venne introdotto insieme ad altri vitigni a bacca rossa austriaci e tedeschi (Saint Laurent e Portugese) alla fine del 1800 dall'Istituto Agrario di S. Michele nelle zone soggette a freddi invernali o con difficoltà di maturazione delle uve. Lo scopo era la produzione di un vino da consumo familiare, colorato, robusto, serbevole e di media acidità.





Descrizione ampelografica

Apice del germoglio: glabro con la faccia dorsale degli internodi di colore verde striato di rosso e faccia ventrale di colore rosso.

Foglia adulta: pentagonale, pentalobata, di colore verde chiaro. Non presenta alcuna bollosità ed è glabra. Il seno peziolare è poco aperto a forma di V. I seni laterali superiori e inferiori sono appena accennati, aperti a forma di V.

Grappolo a maturità: di dimensioni medie, cilindrico alato e mediamente compatto.

Acino: di dimensione media, sferoidale di colore blu-nero, con sapore neutro.

Fenologia

Epoca di germogliamento: precoce.

Epoca di fioritura: precoce.

Epoca d'invasatura: precoce.

Epoca di maturazione: media.

Dati medi (1996-2006) relativi ad alcuni parametri vegeto-produttivi e qualitativi del mosto rilevati nel vigneto della Collezione ampelografica della Fondazione E. Mach-IASMA.

		Minimo	Massimo	Media
PIANTA	N. germogli	6,00	18,00	8,99
	N. grappoli	8,00	25,67	14,32
	Produzione/pianta (kg)	1,700	6,800	3,796
	Fertilità reale	0,83	2,44	1,65
	Peso medio del grappolo (g)	178	570	271
FRUTTO	Zuccheri (°Brix)	15,60	22,50	18,94
	Acidità totale (g/l)	3,87	11,90	6,90
	pH	3,00	3,72	3,38
	Acido malico (g/l)	2,14	6,56	4,39
	Acido tartarico (g/l)	1,68	5,50	3,79
	Potassio (g/l)	1,20	1,95	1,57

Sensibilità malattie ed avversità

Buona rusticità nei confronti di peronospora sensibile all'oidio, buona resistenza alla botrite.

Comportamento nella moltiplicazione vegetativa

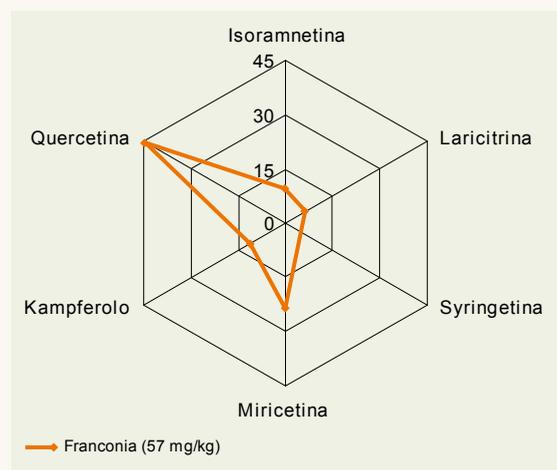
Buona affinità d'innesto con i più diffusi portainnesti.

Analisi

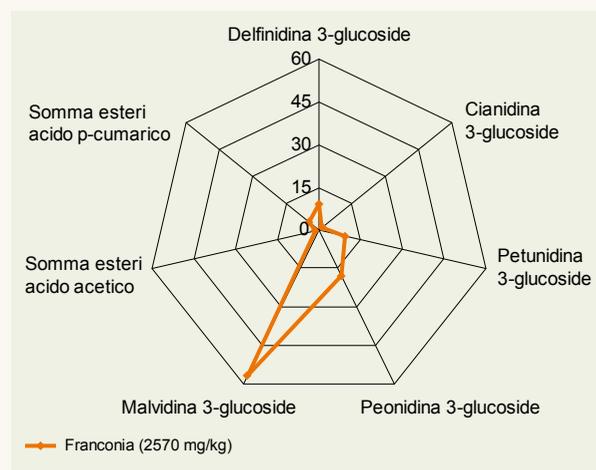
Profilo del DNA

	Loci microsatelliti																	
Vitigno	VVS2	VVM5	VVM7	VVM27	VrZAG62	VrZAG79	VVM25	VVM28	VVM32									
Franconia	138	138	222	222	240	250	174	174	192	202	236	250	250	256	248	248	251	273

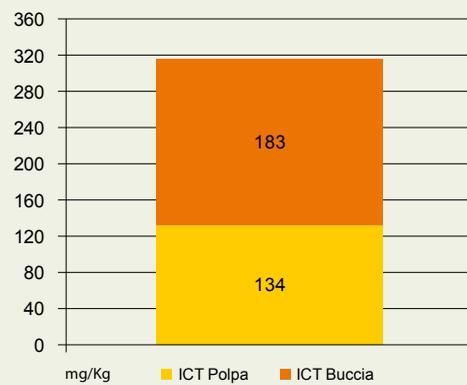
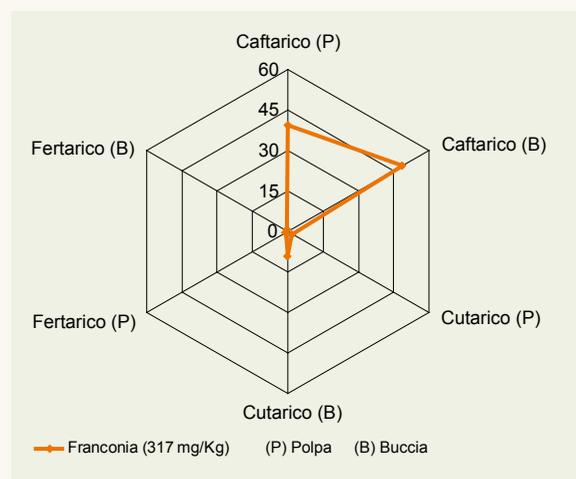
Profilo medio flavonoli - percentile



Profilo medio antociani - percentile



Profilo medio acidi cinnamici - percentile

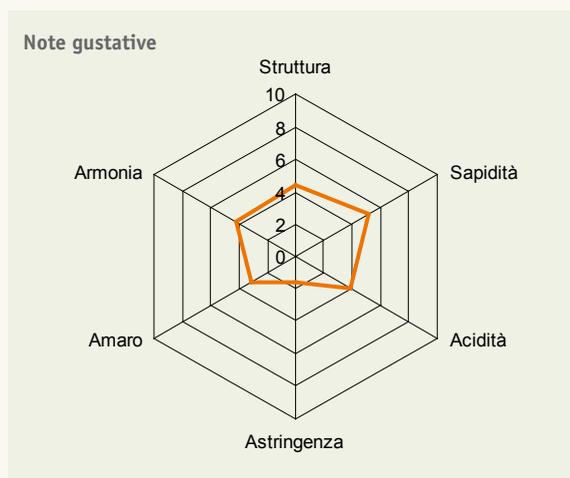
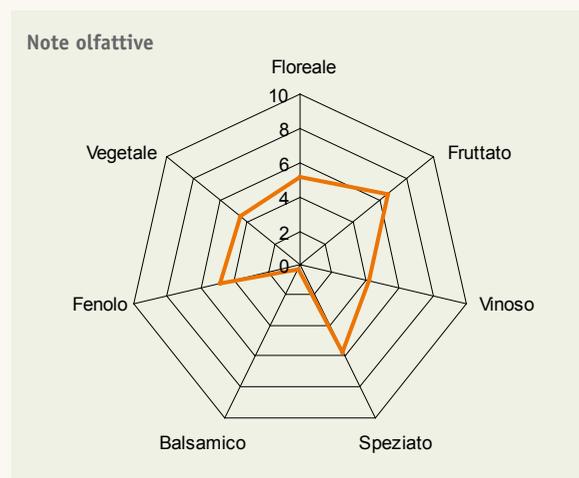


Analisi dei vini

	Minimo	Massimo	Media
Titolo alcolometrico (% vol)	9,45	12,87	11,98
Acidità totale (g/l)	4,60	6,35	5,12
pH	3,43	3,75	3,66
Estratto secco totale (g/l)	24,20	27,65	25,91
Polifenoli totali [mg/l come (+)-catechina]	983	1367	1178
Antociani totali (mg/l come malvidina 3-monoglucoside cloruro)	135	461	242

Dati medi dei vini ottenuti dal vigneto della Collezione ampelografica della Fondazione E. Mach-IASMA (2000-2006).

Profilo sensoriale



Caratteristiche del vino ed utilizzazione enologica

Il vino di colore rubino intenso ha aroma con nota speziato-fenolica, al gusto leggermente acidulo, con buona sapidità, leggermente amarognolo, di medio corpo. Nelle "zone più vocate" si ottengono dei vini superiori che possono sopportare un leggero affinamento nel legno. Vitigno ammesso alla coltivazione nella provincia di Trento.