Groppello di Revò n.

N. Reg. 380

Sinonimi: Gropel nones de Revò, Nosiola nero, Gropela nera.

Nomi errati: Groppello di S. Stefano, Groppello gentile, Groppelletta, Groppella rossa.

Origine (cenni storici): le prime citazioni del Groppello sono del bresciano Agostino Gallo (1550) e di Andrea Bacchi (1567) che lo descrivono come un vitigno simile alle Pignole dalle bacche bianche e nere. Pignole e Groppelli sono uniti da una comune origine semantica del nome che identifica un grappolo compatto, di forma non allungata (come una pigna o un groppo o un nodo).
Questi vitigni erano considerati di buona qualità ed erano diffusi in molte località dell'Italia settentrionale dal Friuli al Vicentino, al Veronese fino a Brescia, Bergamo ed alla Valtellina. Nel Veneto era noto, come riferisce il Marzotto, come Groppello dei Colli Berici.
Il Groppello di Revò non deve essere confuso con il Groppello di Mocasina o di S. Stefano con il quale in passato veniva identificato (Cosmo, Sardi, 1964), né con il Groppello gentile o Groppellone. Presenta invece notevoli affinità genetiche con il vitigno vallese Rezia e con la Nosiola chiamata in passato anche Groppello bianco.
Il vitigno è coltivato oggi esclusivamente nella valle di Non sulle rive a mezzogiorno del lago di Santa Giustina, con un sistema di allevamento a spalliera.

Descrizione ampelografica

Apice del germoglio: media la densità dei peli, con la faccia dorsale verde e la faccia ventrale rossa.
Foglia adulta: pentagonale, a cinque lobi, di colore verde medio, assenza di bollosità e forte presenza di peli striscianti sulle nervature principali nella pagina inferiore. Il seno peziolare è aperto a forma di U, mentre i seni laterali risultano con lobi sovrapposti.
Grappolo a maturità: grosso, mediamente compatto, cilindrico.
Acino: di dimensioni medie, sferoidale di colore blu-nero, con sapore neutro.

Fenologia

Epoca di germogliamento: precoce.
Epoca di fioritura: precocissima.
Epoca d'invaiatura: media.
Epoca di maturazione: media-tardiva.

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	5	13	8,75
	N. grappoli	6	26	14,0
	Produzione/pianta (kg)	2,10	8,00	3,76
	Fertilità reale	0,86	2,11	1,61
	Peso medio del grappolo (g)	186	533	284
FRUTTO	Zuccheri (°Brix)	14,30	22,10	19,40
	Acidità totale (g/l)	5,95	13,86	9,47
	pH	2,87	3,52	3,17
	Acido malico (g/l)	2,65	7,97	5,45
	Acido tartarico (g/l)	2,61	7,35	5,56
	Potassio (g/l)	1,07	2,12	1,56

Sensibilità malattie ed avversità

Buona rusticità nei confronti di peronospora ed oidio, media sensibilità alla botrite.

Comportamento nella moltiplicazione vegetativa

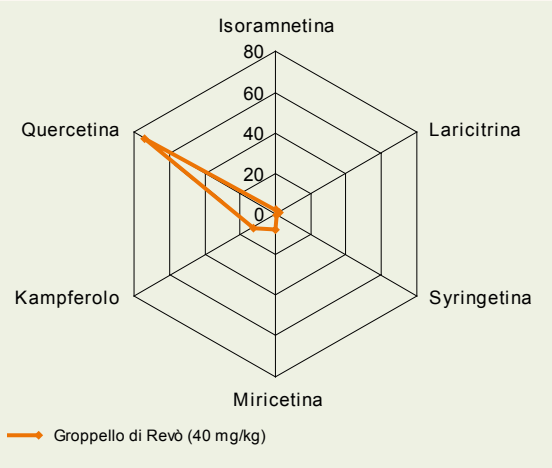
Buona affinità d'innesto con i più diffusi portainnesti.

Analisi

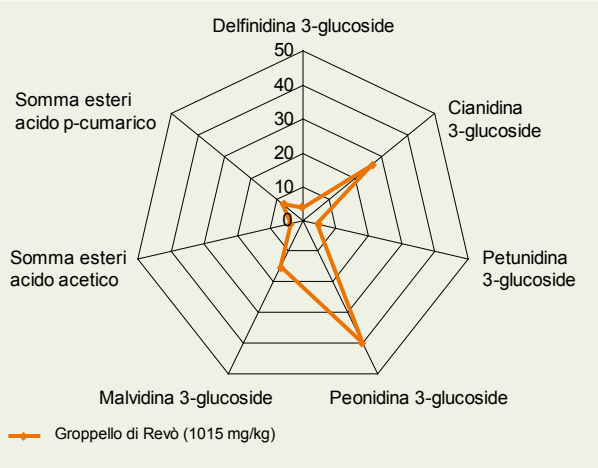
Profilo del DNA

	Loci microsatelliti																	
Vitigno	VVS2		VVMD5		VVMD7		VVMD27		VrZAG62		VrZAG79		VVMD25		VVMD28		VVMD32	
Groppello di Revò	128	138	226	236	238	248	174	180	192	198	250	250	242	256	230	270	263	273

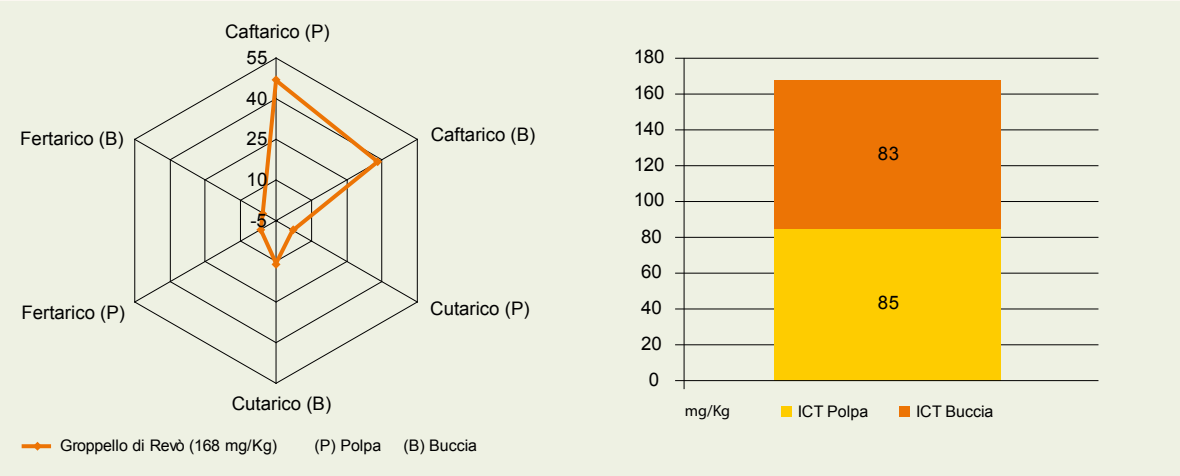
Profilo medio flavonoli - percentile



Profilo medio antociani - percentile



Profilo medio acidi cinnamici - percentile

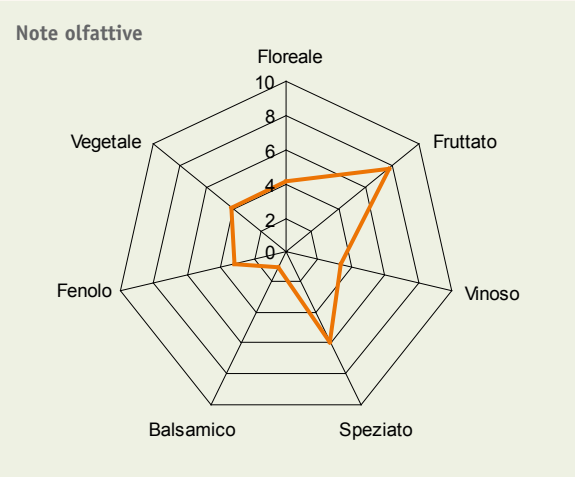


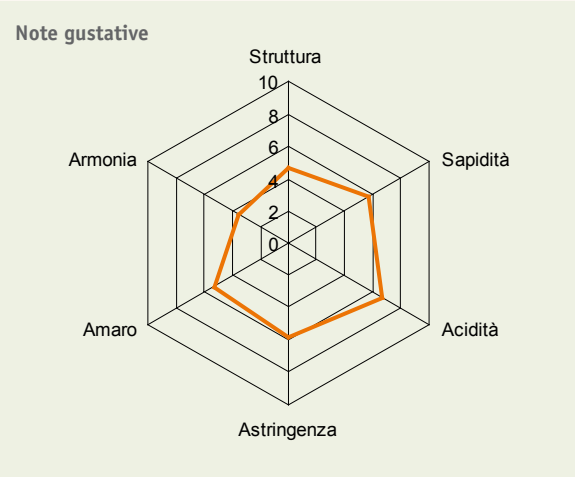
Analisi dei vini

	Minimo	Massimo	Media
Titolo alcolometrico (% vol)	8,86	12,62	11,64
Acidità totale (g/l)	5,10	9,36	6,15
pH	3,15	3,75	3,48
Estratto secco totale (g/l)	21,70	27,40	25,9
Polifenoli totali [mg/l come (+)-catechina]	892	1115	985
Antociani totali (mg/l come malvidina 3-monoglucoside cloruro)	215	581	305

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

L'interesse di tale vitigno è prettamente locale, è particolarmente usato infatti per la produzione dei vini della tradizione contadina nonesa. Il vitigno è sopravissuto all'espansione della frutticoltura per merito delle sue caratteristiche compositive che ne hanno da sempre facilitato la vinificazione anche in condizioni tecnologiche precarie.

Il vino è da considerare un buon prodotto da pasto, sapido gustoso, piuttosto acidulo con medio corpo. Il colore è un rosso rubino tendente al violetto, di discreta intensità; fra i principali descrittori gusto-olfattivi si possono citare il profumo a nota fruttata dove prevalgono ciliegia e lampone e una discreta speziatura. Al gusto si evidenziano una certa vivacità acidica ed una leggera astringenza, oltre che una media corposità. Vitigno ammesso alla coltivazione nella provincia di Trento.