

Lagarino b.

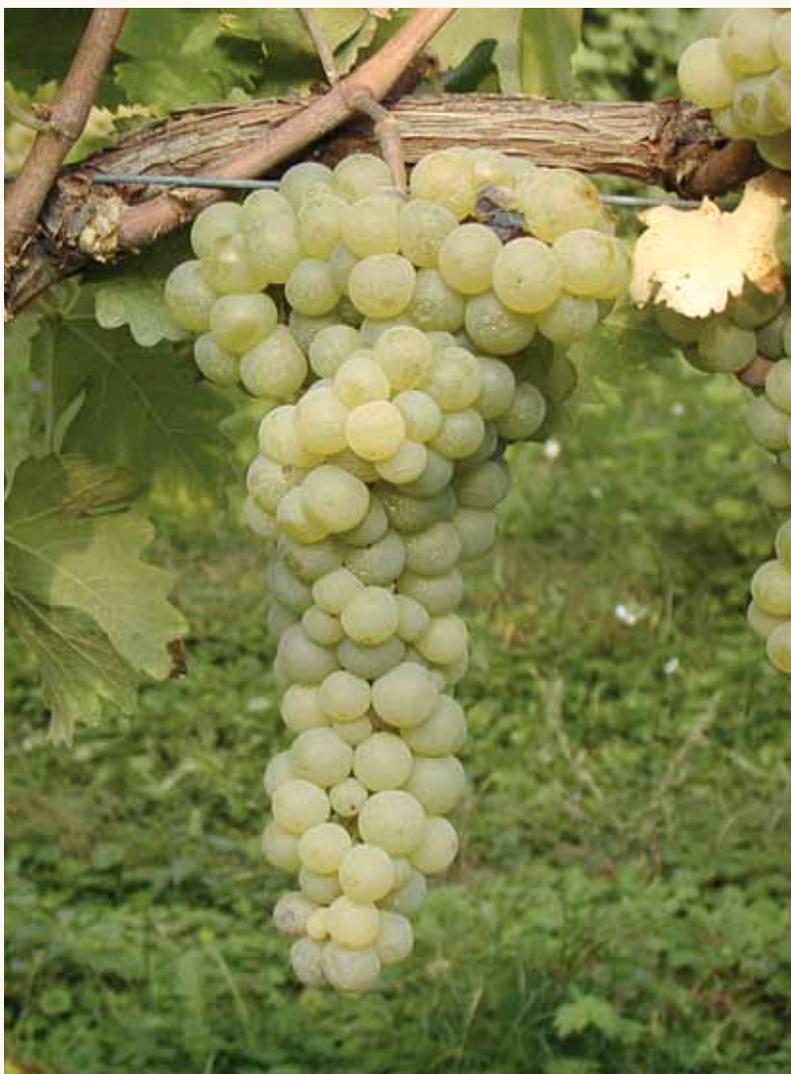
N. Reg. 399

Sinonimi: Sghittarello, Chegarel
(in Val di Cembra).

Nomi errati: Lagrein bianco.

Origine (cenni storici): è presente in provincia di Trento da molto tempo, ma si registra una sua limitata diffusione. Le zone storiche dove si è maggiormente diffuso sono principalmente la val di Cembra e la Valsugana nei dintorni di Pergine. Negli areali di coltivazione viene chiamato anche con il sinonimo dialettale Chegarel. Questo vitigno viene anche citato da alcuni autori con il nome Schittarella (Rauzi *et al.*, 1974).

Il nome deriva verosimilmente da Val Lagarina, anche se mancano i riscontri storici in grado di confermarne l'antica coltivazione nel basso Trentino. Secondo alcuni autori (Marchi, 1929), il nome Lagarino dovrebbe derivare dalla italianizzazione del nome Lagrein bianco. Oggi questa varietà è presente su piccole superfici in vigneti pluriennali (50–80 anni) lungo tutta la Val di Cembra. Era coltivato soprattutto per la sua elevata acidità malica per tagliare mosti e vini.





Descrizione ampelografica

Apice del germoglio: apice con scarsi peli striscianti all'estremità, verde sia la faccia dorsale che ventrale degli internodi.

Foglia adulta: pentagonale, con tre lobi, di colore verde con una bollosità media e assenza di peli in entrambe le pagine. Il seno peziolare mostra forma di V e lembi poco aperti. I seni laterali sono aperti.

Grappolo a maturità: grosso compatto cilindrico.

Acino: grosso, sferoidale, di colore verde-giallo e di sapore neutro.

Fenologia

Epoca di germogliamento: precoce.

Epoca di fioritura: precoce.

Epoca d'invaiaatura: precocissima.

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	5	15	10,21
	N. grappoli	9	26	15,96
	Produzione/pianta (kg)	2,30	6,20	4,24
	Fertilità reale	1,29	2,14	1,58
	Peso medio del grappolo (g)	189	376	271
FRUTTO	Zuccheri (°Brix)	14,50	18,40	16,60
	Acidità totale (g/l)	6,69	10,79	8,87
	pH	2,93	3,98	3,14
	Acido malico (g/l)	2,03	6,67	4,69
	Acido tartarico (g/l)	3,59	6,92	5,01
	Potassio (g/l)	1,11	1,55	1,37

Sensibilità malattie ed avversità

Media sensibilità alla botrite ed alta resistenza ai freddi invernali.

Comportamento nella moltiplicazione vegetativa

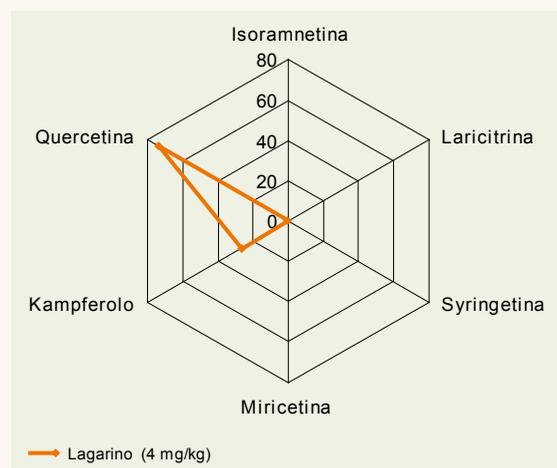
Buona affinità d'innesto con i più diffusi portainnesti.

Analisi

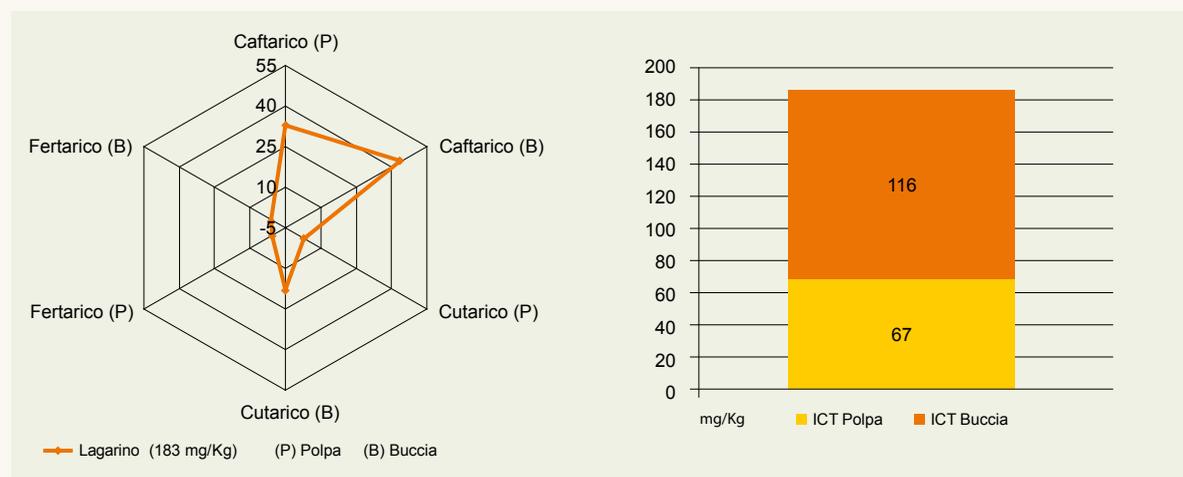
Profilo del DNA

Vitigno	Loci microsatelliti																	
	VVS2		VVM5		VVM7		VVM27		VrZAG62		VrZAG79		VVM25		VVM28		VVM32	
Lagarino	134	152	236	236	246	248	180	180	192	202	236	238	240	242	238	248	263	273

Profilo medio flavonoli - percentile



Profilo medio acidi cinnamici - percentile

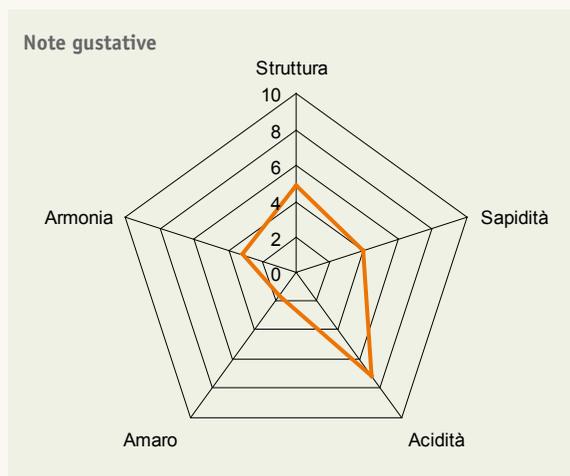
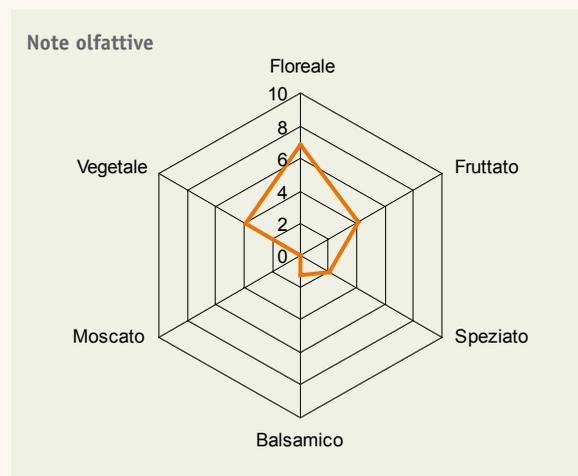


Analisi dei vini

	Minimo	Massimo	Media
Titolo alcolometrico (% vol)	9,10	11,25	10,83
Acidità totale (g/l)	6,10	10,40	8,10
pH	2,85	3,60	3,20
Estratto secco totale (g/l)	18,40	22,75	20,30
Polifenoli totali [mg/l come (+)-catechina]	75	148	96

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

Si ottengono vini con spiccata freschezza, con strutture leggere ed elevata acidità. L'aroma è floreale-fruttato con note agrumate e leggermente speziate. Usato principalmente come vino da taglio per la sua elevata acidità, si può proporre anche nella versione spumante.

In Val di Cembra dalle sue vinacce nasce un'ottima grappa.

Iscritto al Registro nazionale delle varietà di vite nel 2007, in provincia di Trento è stato inserito nelle varietà in osservazione.