

Marzemino n.

N. Reg. 144

Sinonimi: Marzemino gentile, Marzemina, Marzemino d'Isera, Marzemino d'Istria.

Nomi errati: Balsamino, Balsamina, Marzemino padovano, Marzeminone Negron, Negrone.

Origine (cenni storici): sotto la denominazione Marzemino un tempo erano conosciuti molti vitigni anche molto diversi tra loro. Questo vitigno, potrebbe essere originario di Marzemin, paesino della Carinzia (Molon, 1906).

Nel XVI secolo nella sua opera O. Lando (1553) nomina il Marzemino tra i vitigni raccomandati nel Veneto e successivamente anche Gallo (1550) parla di un vitigno con questo nome, ma con caratteristiche diverse. Viene citato nell'opera del "Don Giovanni" 1787 di W.A. Mozart. Successivamente molti autori come Acerbi (1825), Galesio (1839), di Rovasenda (1877), Molon (1906) e Dalmaso (1937), descrivono diffusamente i Marzemini dimostrando così l'importanza, la diffusione e la variabilità fenotipica di questo vitigno. Attualmente è diffuso in tutta la Vallagarina, soprattutto nei comuni di Isera e di Volano. In quest'ultimi anni tuttavia si è notato un risveglio d'interesse verso questa cultivar in diverse zone del Nord-est d'Italia.



Descrizione ampelografica

Apice del germoglio: espanso, cotonoso, bianco verdastro con lievi sfumature rosa.

Foglia adulta: media, pentagonale, trilobata, talvolta pentalobata. Seno peziolare a V con bordi sovrapposti. Seni laterali superiori ad U abbastanza pronunciati e seni laterali inferiori mancanti o appena accennati. Lembo bolloso, piegato a gronda, con lobi contorti e revoluti.

Grappolo a maturità: medio, grande, lungo cilindrico con una o due ali, mediamente compatto.

Acino: medio, sferoidale, con buccia consistente e abbondantemente pruinosa, di colore blu-nero.

Fenologia

Epoca di germogliamento: precoce.

Epoca di fioritura: media.

Epoca d'invaiaatura: 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	15	21	20,2
	N. grappoli	12	25	19,3
	Produzione/pianta (kg)	4,95	8,12	6,67
	Fertilità reale	0,85	1,19	0,95
	Peso medio del grappolo (g)	212	305	269
FRUTTO	Zuccheri (°Brix)	17,5	22,7	20,47
	Acidità totale (g/l)	5,12	8,93	7,31
	pH	3,30	3,75	3,48
	Acido malico (g/l)	4,86	7,22	6,15
	Acido tartarico (g/l)	3,95	6,47	5,38
	Potassio (g/l)	1,75	2,68	2,10

Sensibilità malattie ed avversità

Presenta elevata sensibilità nei confronti dell'oidio. Nelle annate particolarmente umide l'uva è soggetta alla botrite. Presenta buona resistenza al freddo invernale.

Comportamento nella moltiplicazione vegetativa

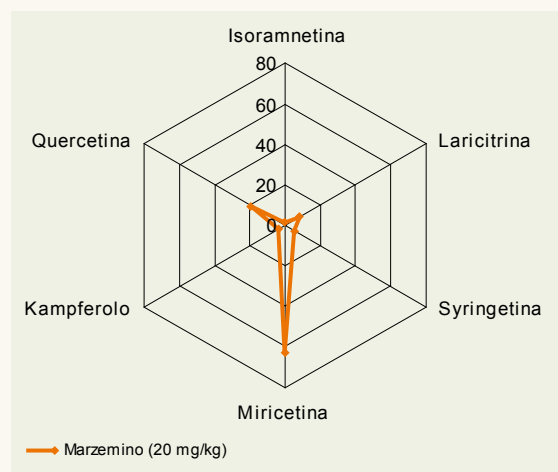
Buona affinità d'innesto con i più diffusi portainnesti.

Analisi

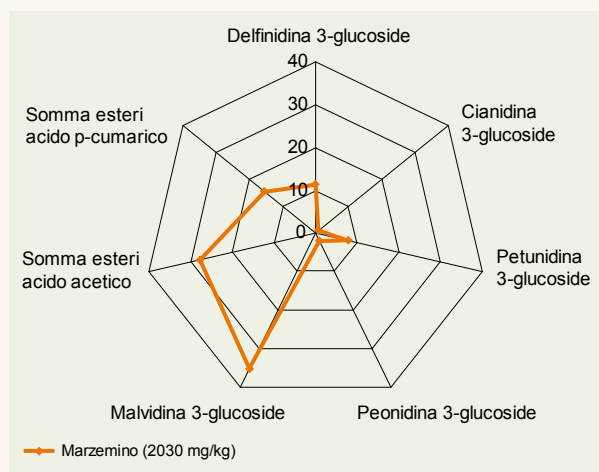
Profilo del DNA

	Loci microsatelliti																	
Vitigno	VVS2		VVMD5		VVMD7		VVMD27		VrZAG62		VrZAG79		VVMD25		VVMD28		VVMD32	
Marzemino	128	128	222	228	240	264	180	184	192	192	242	250	242	256	236	238	241	263

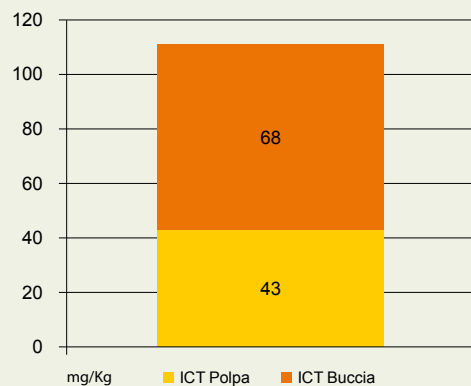
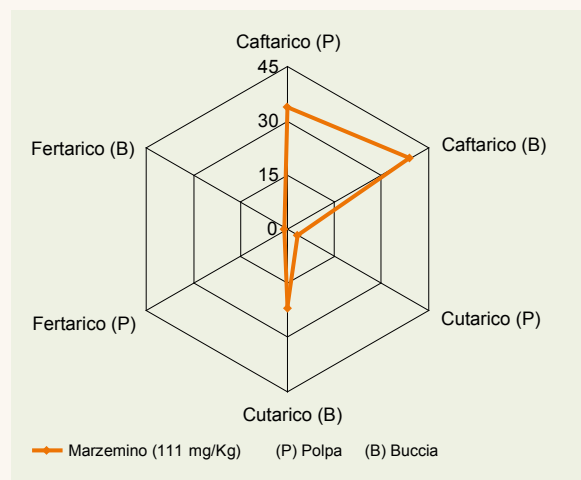
Profilo medio flavonoli - percentile



Profilo medio antociani - percentile



Profilo medio acidi cinnamici - percentile

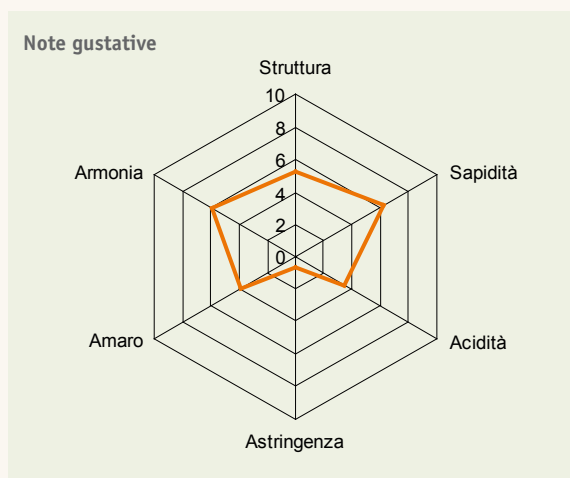
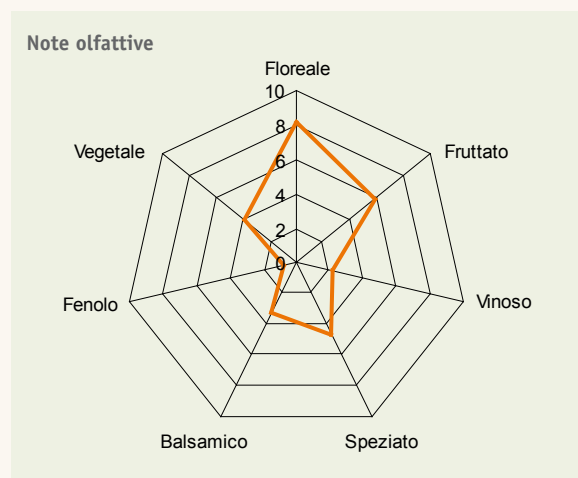


Analisi dei vini

	Minimo	Massimo	Media
Titolo alcolometrico (% vol)	10,02	12,78	11,45
Acidità totale (g/l)	4,02	5,65	4,75
pH	3,40	3,98	3,73
Estratto secco totale (g/l)	22,85	27,62	25,34
Polifenoli totali [mg/l come (+)-catechina]	969	1687	1138
Antociani totali (mg/l come malvidina 3-monoglucoside cloruro)	286	448	363

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 ottiene un vino di colore rosso rubino intenso con sfumature violacee, il profumo è caratterizzato da nota floreale-fruttata con sentori di violetta. Al gusto presenta una struttura media, bassa tannicità e medio-bassa acidità con finale leggermente amarognolo e buona armonia. Sono presenti note speziate da pepe e liquirizia. Utilizzato in purezza nella produzione del Trentino Marzemino Doc, viene normalmente consumato giovane o con breve passaggio in botti grandi. Vitigno raccomandato per la provincia di Trento.

Cloni ufficialmente riconosciuti: SMA 9, SMA 18, ISMA 353, ISMA 355, ISV-V 1, ISV-V 13, ISV-V 14, VCR 3, CPV-01-114, MIDA-95-132, MIDA-95-172, UNIMI-VITIS MAR VV 701, UNIMI-VITIS MAR VV 710.