

Pavana n.

N. Reg. 182

Sinonimi: Vicentina, Pavana (a Verona), Nera gentile, di Fonzaso, Nostrana nera (a Belluno), Vesentinona (a Verona), Vesentinela veronese della Val d'Illasi, Peloseta nera, Visentina trentina.

Nomi errati: Marzemina nera.

Origine (cenni storici): il nome deriva da una storpiatura del termine "padovano". Citata dall'Acerbi tra i vitigni coltivati nei "contorni di Trento" con il nome di Pavana analogamente agli ampelografi di area tedesca che ne ignorano il sinonimo Vicentina (Goethe, 1878), viene descritta per la prima volta da Molon (1906). Diffusa in passato in molte zone del Veneto è giunta in Trentino attraverso la Valsugana dove è presente sporadicamente allo stato di reliquia ai confini con il feltrino e l'alto vicentino (Marchesoni, 2010). Il Perez (1900) e lo Zava (1901) descrivono una Visentinona coltivata in provincia di Verona che corrisponde alla Visentina trentina.

Il Di Rovasenda (1877) cita una Pavana coltivata a Udine.

È ricordata in un documento del 500, conservato a Trento, redatto in latino: "Tres mastellos cum dimidio vini pavani in zarpias".





Descrizione ampelografica

Apice del germoglio: fortissima densità di peli striscianti, con faccia dorsale degli internodi di colore verde e faccia ventrale verde striato di rosso.

Foglia adulta: pentagonale, a cinque lobi, di colore verde chiaro, con fortissima densità di peli striscianti sulla nervatura principale della pagina inferiore e media di peli diritti. Sono presenti peli sia striscianti che diritti anche sulla nervatura principale della pagina superiore. Il seno peziolare è poco aperto a forma di V. I seni laterali sia superiori che inferiori sono aperti a parentesi graffa.

Grappolo a maturità: medio-grande, conico, con una o due ali, mediamente compatto.

Acino: grosso, sferoidale, di colore blu-nero e di sapore neutro.

Fenologia

Epoca di germogliamento: tardiva.

Epoca di fioritura: media.

Epoca d'invaiaatura: media.

Epoca di maturazione: 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	4	14	7,94
	N. grappoli	4	30	12,56
	Produzione/pianta (kg)	1,30	10,70	5,08
	Fertilità reale	0,67	2,33	1,59
	Peso medio del grappolo (g)	167	638	407
FRUTTO	Zuccheri (°Brix)	12,90	21,40	17,66
	Acidità totale (g/l)	6,56	13,43	9,39
	pH	2,89	3,42	3,12
	Acido malico (g/l)	4,73	6,70	5,27
	Acido tartarico (g/l)	4,47	6,51	4,97
	Potassio (g/l)	1,32	1,59	1,20

Sensibilità malattie ed avversità

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

Comportamento nella moltiplicazione vegetativa

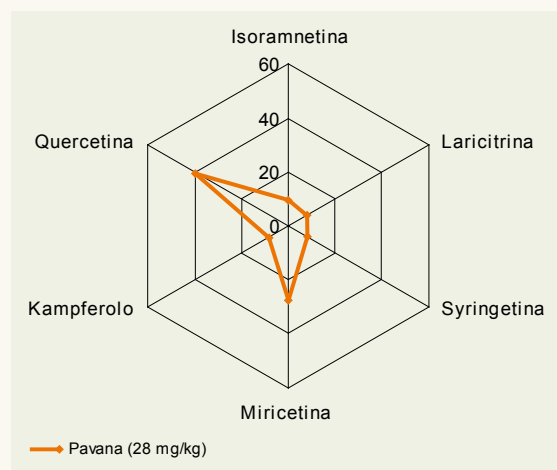
Buona affinità d'innesto con i più diffusi portainnesti.

Analisi

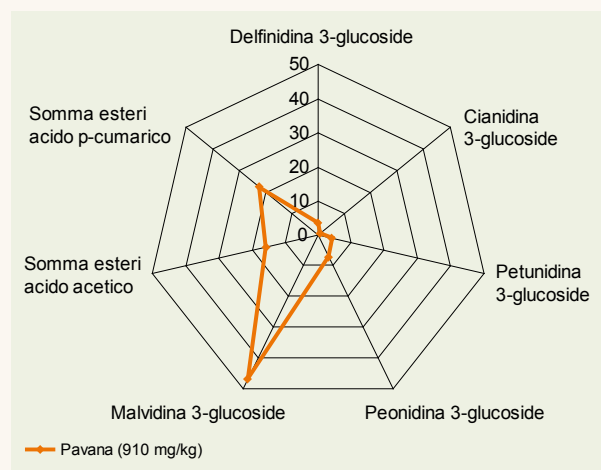
Profilo del DNA

	Loci microsatelliti																	
Vitigno	VVS2	VVM5	VVM7	VVM27	VrZAG62	VrZAG79	VVM25	VVM28	VVM32									
Pavana	128	138	230	234	238	248	176	176	192	202	250	258	242	256	230	246	263	273

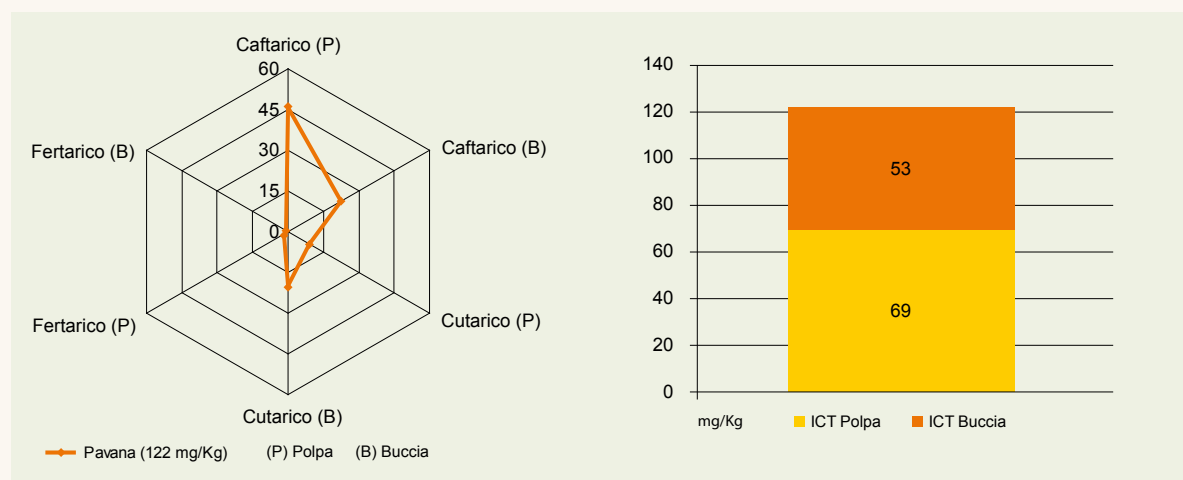
Profilo medio flavonoli - percentile



Profilo medio antociani - percentile



Profilo medio acidi cinnamici - percentile

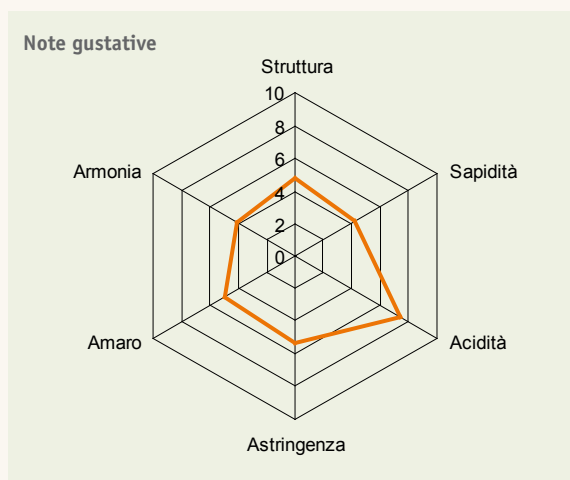
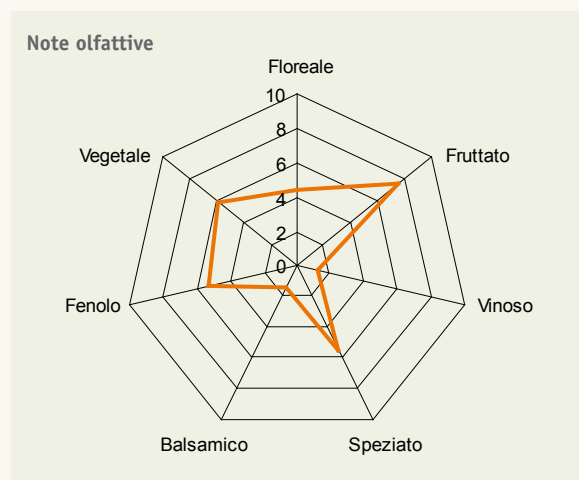


Analisi dei vini

	Minimo	Massimo	Media
Titolo alcolometrico (% vol)	8,45	12,60	11,56
Acidità totale (g/l)	4,60	9,80	6,65
pH	3,20	3,65	3,45
Estratto secco totale (g/l)	23,20	26,80	24,60
Polifenoli totali [mg/l come (+)-catechina]	856	1023	939
Antociani totali (mg/l come malvidina 3-monoglucoside cloruro)	138	263	175

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

La varietà consente di ottenere vini di colore rosso rubino, caratterizzati da note fruttate (frutti di bosco), leggermente vegetali (da giovani). Al gusto i vini sono sapidi, leggermente amaro e un po' aciduli. Dopo qualche anno di maturazione prevalgono le note speziate; buona la tenuta acidica e caratteristiche organolettiche di media qualità. Si presta per produrre sia vini in purezza che per uvaggi al fine di ottenere vini rossi con buona complessità. Vitigno ammesso alla coltivazione nella provincia di Trento.