

Portoghese n.

N. Reg. 198

Sinonimi: Portoghesa, Blauer Oporto, Mureto, Portugieser.

Nomi errati: sconosciuti.

Origine (cenni storici): vitigno che forse ha origine portoghese. Conosciuto con il nome di Mureto, secondo Goethe (1878) esiste una tipologia cromatica blu-nera più diffusa ed una bianca più rara. Vitigno poco apprezzato per la sua precocità di maturazione e per questo coltivato nelle viticolture settentrionali o posto a quote elevate. Raramente vinificato da solo, ha una buona produttività ed un'elevata capacità di accumulare zuccheri. Poco diffuso in Trentino, è ancora presente in vigneti famigliari in Alto Adige, nell'alta Valle d'Isarco ed in Val Venosta.





Descrizione ampelografica

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

Foglia adulta: pentagonale, a cinque lobi, di colore verde chiaro, e glabra. Il seno peziolare è aperto a forma di V. I seni laterali superiori hanno lobi leggermente sovrapposti e forma ad U come quelli inferiori.

Grappolo a maturità: grosso, alato-conico, medio compatto.

Acino: medio, sferoidale, di colore bleu-nero e di sapore neutro.

Fenologia

Epoca di germogliamento: precoce.

Epoca di fioritura: precoce.

Epoca d'invaiaura: precoce.

Epoca di maturazione: precoce.

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	18	8,99
	N. grappoli	8	25	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	270,83
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

Media sensibilità alla peronospora ed all'oidio, media sensibilità alla botrite.

Comportamento nella moltiplicazione vegetativa

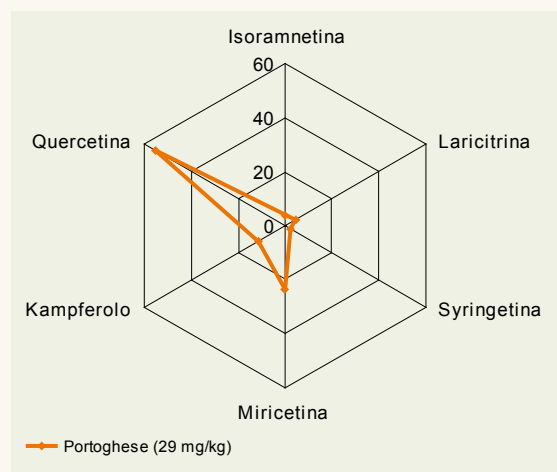
Buona affinità d'innesto con i più diffusi portainnesti.

Analisi

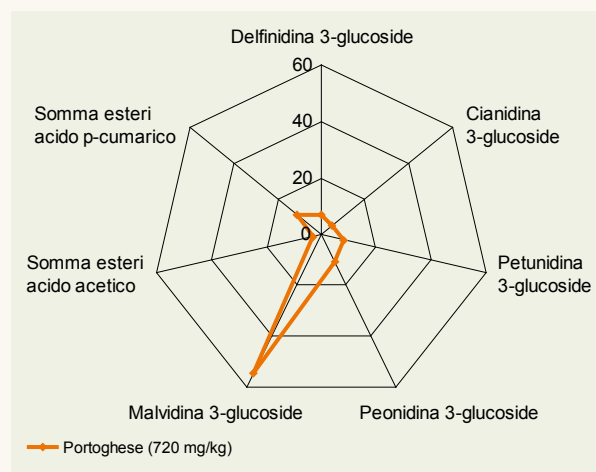
Profilo del DNA

	Loci microsatelliti																	
Vitigno	VVS2	VVM5	VVM7	VVM27	VrZAG62	VrZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32									
Portoghese	138	148	224	230	242	254	176	176	186	202	248	258	250	250	230	262	253	273

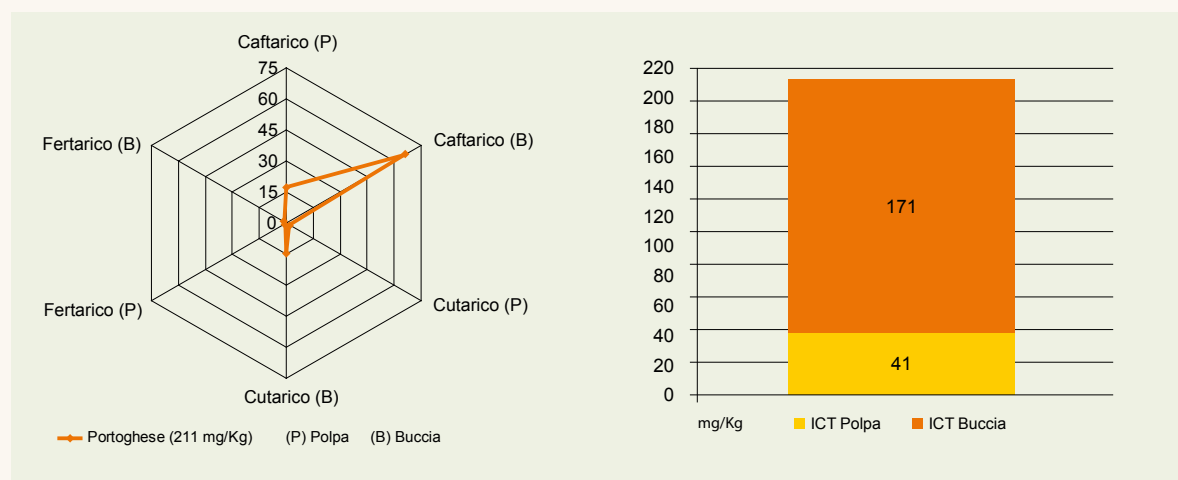
Profilo medio flavonoli - percentile



Profilo medio antociani - percentile



Profilo medio acidi cinnamici - percentile

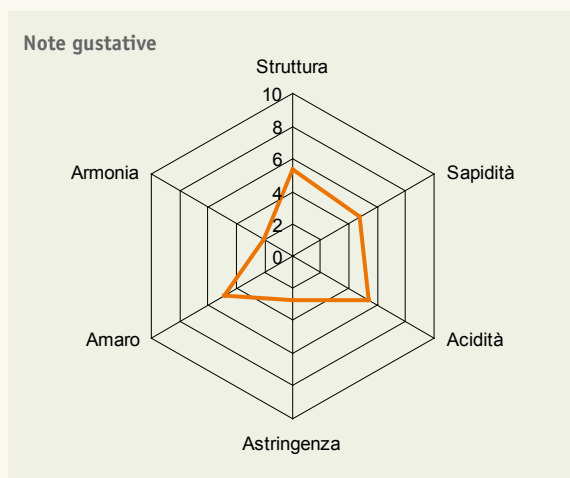
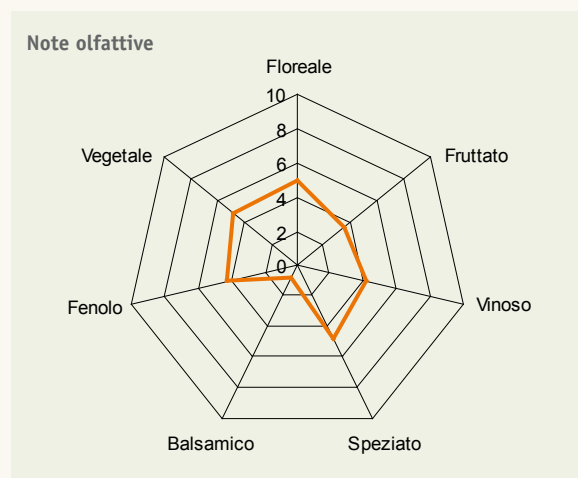


Analisi dei vini

	Minimo	Massimo	Media
Titolo alcolometrico (% vol)	9,21	12,03	11,56
Acidità totale (g/l)	4,12	5,35	4,84
pH	3,45	3,92	3,78
Estratto secco totale (g/l)	24,30	26,80	25,36
Polifenoli totali [mg/l come (+)-catechina]	784	1120	935
Antociani totali (mg/l come malvidina 3-monoglucoside cloruro)	187	391	237

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 è rosso rubino non molto intenso, con leggere note florali e fenoliche-vegetali, di medio corpo, mediamente sapido, vellutato. Normalmente è dotato di medio-bassa acidità con nota amarognola. Anticamente veniva usato anche come uva da tavola proprio per la sua precocità di maturazione. Vitigno iscritto al Registro italiano delle varietà di vite, non ammesso per la coltivazione in provincia di Trento, idoneo alla coltivazione in quella di Bolzano.