

Rossara n.

N. Reg. 287

Sinonimi: Cenerente, Ross ciar, Rossera, Sclava, Rossar, Geschlafene, Rossara del Vicentino, Rossara del Friuli, Lagnada.

Nomi errati: Molinara, Rossola, Rossanella, Rossetta, Rossignola.

Origine (cenni storici): l'Acerbi (1825) cita tra i vitigni coltivati nei dintorni di Trento una Rossara dura. Egli distingue poi la cultivar in due diverse varianti, una maggiore e una minore, forse la Edelgeschlafene della zona di Caldaro, ad acini piccoli e colorati. Il colore rosso chiaro della buccia a maturazione accomuna la Rossara trentina ad alcuni vitigni con la stessa origine semantica del nome (Rossana, Rossanino, Rossola, Rossetta, Rossolina etc.) ma geneticamente molto distanti. Le numerose descrizioni di questi vitigni da parte degli ampelografi dell'800 e dei primi del 900 (Acerbi, 1825; Gallesio, 1834; di Rovasenda, 1877; Goethe, 1878; Marzotto, 1925; Dalmaso, 1937) sono molto sommarie, per cui appare molto difficile poterle differenziare. La denominazione tedesca di Geschlafene invece richiama il nome dato in Trentino nel Medioevo alla Schiava, cioè Sclaf come documentato del 1259, quando si identificava a Mori la Schiava (Sclava) con la Rossara (Forni e Scienza, 1996). Anche la meno frequente denominazione "Welsche" identifica la Rossara con la Schiava.





Descrizione ampelografica

Apice del germoglio: glabro, con faccia dorsale degli internodi di colore verde e con faccia ventrale di colore verde striato di rosso.

Foglia adulta: pentagonale, a cinque lobi, di colore verde scuro, senza bollosità e peli. Il seno peziolare è aperto a forma di V. I seni laterali superiori e inferiori sono a forma di V.

Grappolo a maturità: medio, cilindrico, spesso provvisto di una o due ali, mediamente compatto.

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

Fenologia

Epoca di germogliamento: media.

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	5	14	8,87
	N. grappoli	6	23	11,10
	Produzione/pianta (kg)	1,60	7,40	4,01
	Fertilità reale	0,60	2,40	1,27
	Peso medio del grappolo (g)	188	700	391
FRUTTO	Zuccheri (°Brix)	15,05	22,80	18,39
	Acidità totale (g/l)	6,31	12,57	8,63
	pH	2,83	3,54	3,22
	Acido malico (g/l)	3,23	6,60	5,09
	Acido tartarico (g/l)	2,84	8,86	5,28
	Potassio (g/l)	1,08	2,50	1,72

Sensibilità malattie ed avversità

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

Comportamento nella moltiplicazione vegetativa

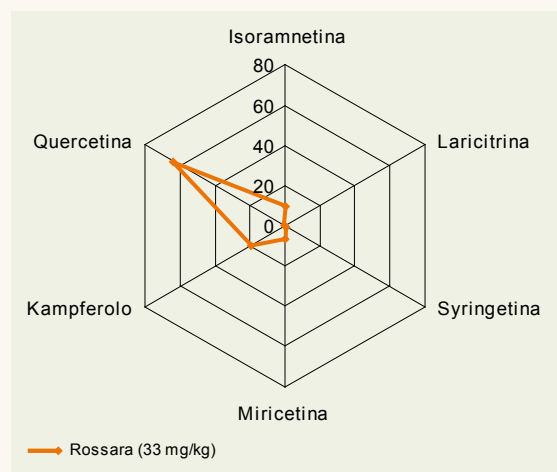
Buona affinità d'innesto con i più diffusi portainnesti.

Analisi

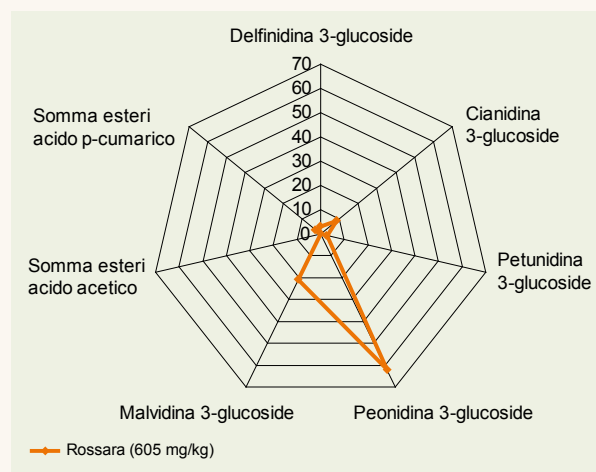
Profilo del DNA

	Loci microsatelliti																	
Vitigno	VVS2		VVMD5		VVMD7		VVMD27		VrZAG62		VrZAG79		VVMD25		VVMD28		VVMD32	
Rossara	128	138	222	232	238	252	174	180	192	194	236	250	240	256	246	248	251	273

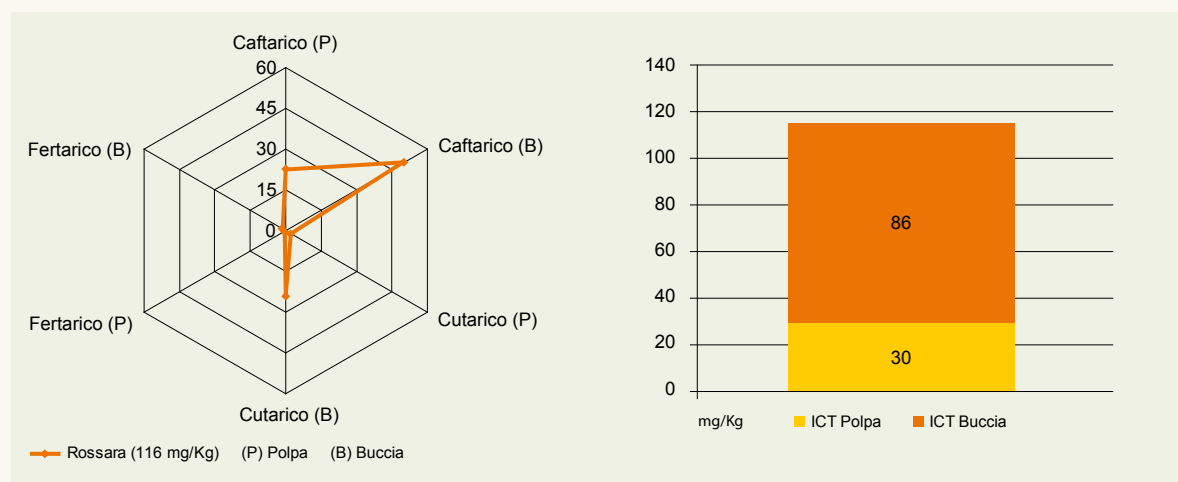
Profilo medio flavonoli - percentile



Profilo medio antociani - percentile



Profilo medio acidi cinnamici - percentile

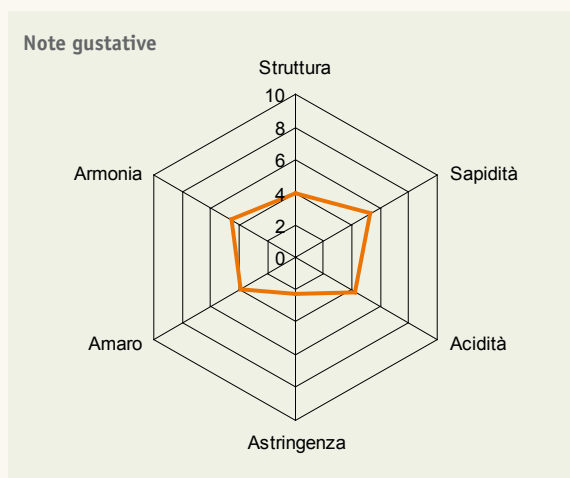
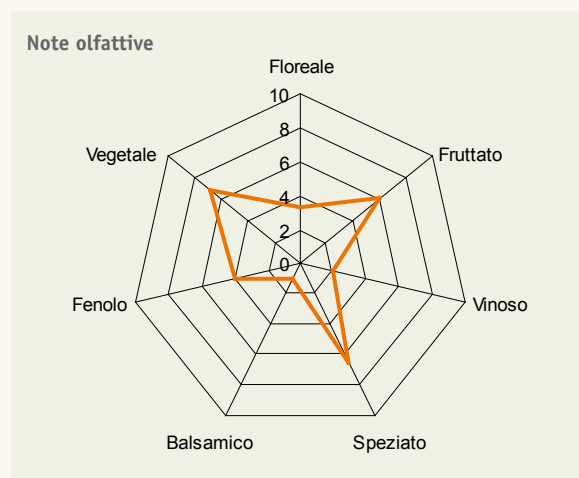


Analisi dei vini

	Minimo	Massimo	Media
Titolo alcolometrico (% vol)	9,13	13,25	11,42
Acidità totale (g/l)	4,40	7,80	5,60
pH	3,25	3,80	3,65
Estratto secco totale (g/l)	23,80	27,30	25,30
Polifenoli totali [mg/l come (+)-catechina]	695	859	704
Antociani totali (mg/l come malvidina 3-monoglucoside cloruro)	73	138	97

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 di colore rosato-granato ha aroma con nota speziato-vegetale, al gusto presenta acidità medio-bassa, con buona sapidità e appare leggermente amarognolo, leggero e povero di corpo. Usualmente veniva vinificata in uvaggio con Schiava, Negrara e Teroldego con le quali spesso era coltivata. Ottenendo così vini di buona complessità e finezza. Vitigno ammesso alla coltivazione nella provincia di Trento.