

# Saint Laurent n.

**Sinonimi:** San Lorenz, Schwarzer (in Alsazia), Uva di San Lorenzo, Agostina, Midolina, Trummer, Nachtrag.

**Nomi errati:** sconosciuti.

**Origine (cenni storici):** questo vitigno è arrivato in Trentino dalla vicina Austria all'incirca nella seconda metà dell'ottocento; nel tempo però ha avuto una limitata diffusione. Alla fine dell'800 la produzione in Trentino era di circa 7000 ettolitri di vino.

Il nome deriva dalla ricorrenza di San Lorenzo, il 10 Agosto, che segna normalmente l'inizio dell'invaiaatura. Era anticamente coltivato nel Baden, pur essendo originario della Francia (forse nelle zone del Bordolese) ed oggi è anche diffuso in Germania nelle regioni alpine settentrionali. Grazie alla sua precocità di maturazione si ottiene la produzione di un vino colorato e fruttato che ricorda un Bordeaux semplice anche in annate poco favorevoli. Nella variabilità del vitigno è presente anche un San Lorenzo moscato, chiamato anche Uva basilico. Venne introdotto sperimentalmente nelle zone più elevate della Valsugana e della Valle dell'Isarco dall'Istituto Agrario di S. Michele fin dal 1871 con buoni risultati. Le zone dove fino a poco tempo fa era maggiormente diffuso sono principalmente la valle di Cembra e la Valsugana. Questo vitigno viene citato da diversi autori fra i quali si ricordano Goethe (Ampelographie 1878), Mach (collezione



dell'Istituto Agrario di San Michele 1899), Di Rovasenda (Saggio di Ampelographia 1877) e Mader (Almanacco Agrario 1883).

### Descrizione ampelografica

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

**Foglia adulta:** pentagonale, a cinque lobi, priva di bollosità e peli. Il seno peziolare è a forma di U poco aperto. I seni laterali sono a forma di U, mentre quelli inferiori sono assenti o appena accennati.

**Grappolo a maturità:** medio, cilindrico, mediamente compatto.

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

### Fenologia

**Epoca di germogliamento:** precoce.

**Epoca di fioritura:** precoce.

**Epoca d'invaiaatura:** 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	24	10,42
	N. grappoli	6	18	12,48
	Produzione/pianta (kg)	1,710	5,200	3,108
	Fertilità reale	0,46	2,50	1,28
	Peso medio del grappolo (g)	133	641	270,07
FRUTTO	Zuccheri (°Brix)	15,00	21,00	18,05
	Acidità totale (g/l)	6,82	12,00	9,03
	pH	2,93	3,75	3,24
	Acido malico (g/l)	3,48	6,73	4,87
	Acido tartarico (g/l)	4,28	7,02	4,75
	Potassio (g/l)	1,28	2,54	1,63

### Sensibilità malattie ed avversità

Presenta buona rusticità nei confronti di peronospora, ma è sensibile all'oidio e mediamente alla botrite. Sopporta bene i freddi invernali.

### Comportamento nella moltiplicazione vegetativa

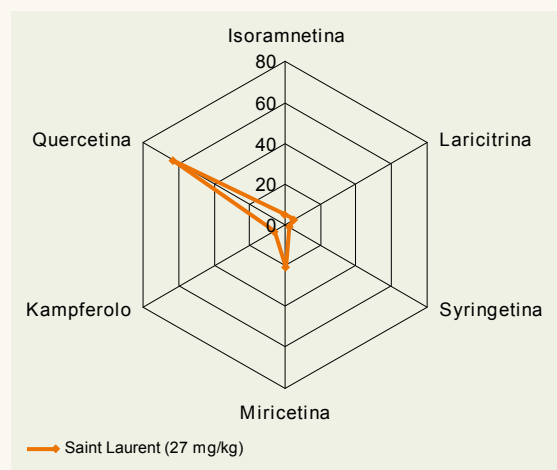
Buona affinità d'innesto con i più diffusi portainnesti.

## Analisi

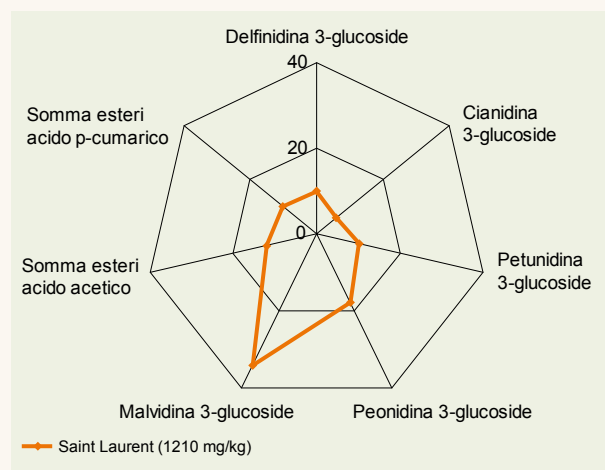
### Profilo del DNA

Vitigno	Loci microsatelliti																	
	VVS2	VVM5	VVM7	VVM27	VrZAG62	VrZAG79	VVM25	VVM28	VVM32									
Saint Laurent	150	152	230	230	246	250	182	182	190	192	238	242	256	256	236	264	241	271

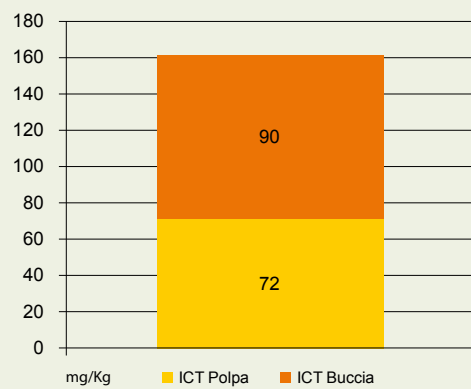
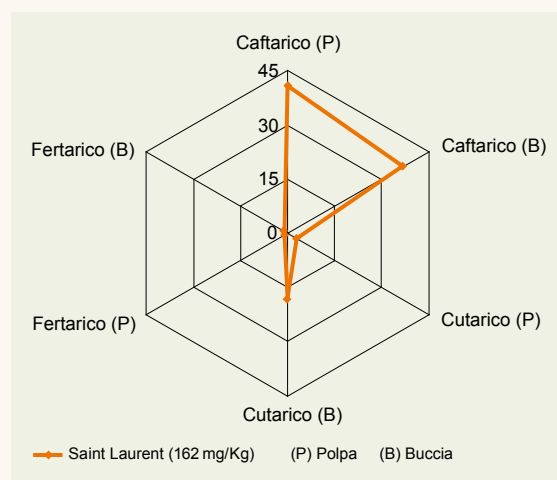
### Profilo medio flavonoli - percentile



### Profilo medio antociani - percentile



### Profilo medio acidi cinnamici - percentile

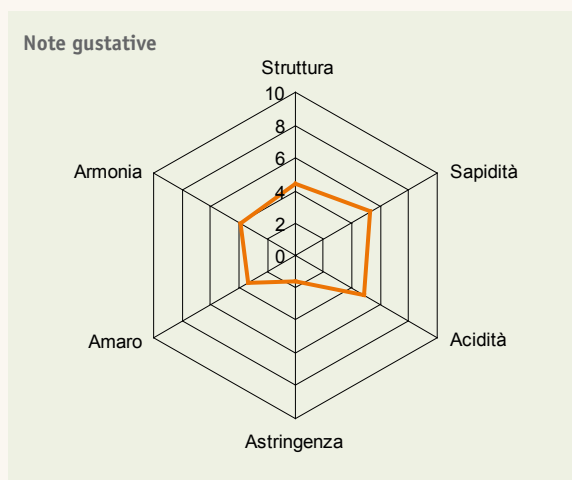
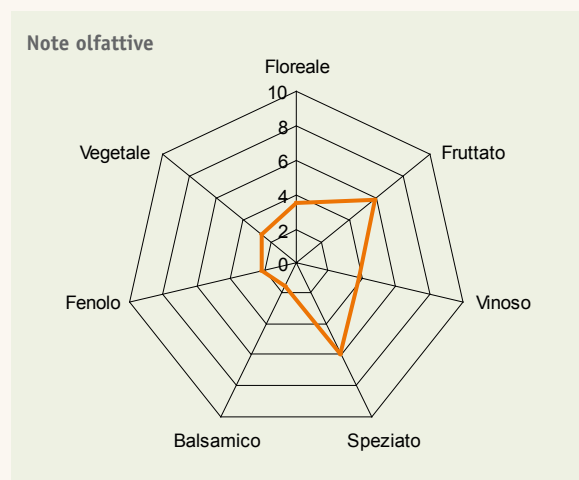


## Analisi dei vini

	Minimo	Massimo	Media
Titolo alcolometrico (% vol)	8,23	11,68	10,46
Acidità totale (g/l)	4,25	5,75	5,05
pH	3,55	3,93	3,71
Estratto secco totale (g/l)	23,60	28,30	26,80
Polifenoli totali [mg/l come (+)-catechina]	967	1563	1342
Antociani totali (mg/l come malvidina 3-monoglucoside cloruro)	127	329	182

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

Vitigno indicato per la produzione di vini rossi giovani; ha un colore rosso rubino, caratteristiche organolettiche intense e fini a nota fruttata da amarena, mediamente speziato. Dà vini di medio corpo, di media alcolicità, con buona sapidità. Si presta bene per produrre vini rossi fermi da bere giovani o di breve invecchiamento. In corso di iscrizione al Registro nazionale delle varietà di vite.