

Schiava grossa n.

N. Reg. 289

Sinonimi: Schiavone, Grossvernatsch, Uva meranese, Meraner Kurtraube, Frankenthal, Frankenthaler, Trollinger.

Nomi errati: Cenerente, Schiava lombarda.

Origine (cenni storici): il nome "Schiave" del quale si ha notizia fin dal XIII secolo ha un'origine piuttosto incerta e ciò giustifica quanto rilevato da Dalmaso, ovvero che fra di esse "se ne trovino con caratteri così differenti, da non potersi dire... neanche parenti".

Fa parte di un gruppo di vitigni piuttosto vasto, un tempo variamente distribuito nelle regioni del Nord-est d'Italia. L'etimologia italiana del termine "schiava" è molto generica e potrebbe venir applicata ad un grande numero di vitigni, mentre quella tedesca, con i suoi sinonimi è forse più vicina alla realtà. Per l'etimologia italiana infatti la denominazione "schiava" potrebbe risalire al primo Medioevo, quando si distinguevano le viti in due gruppi, quelle a grande sviluppo che crescevano liberamente, per lo più appoggiandosi su sostegni vivi, dette - maiores - e quelle di minor sviluppo legate a sostegni morti - definite "sclave".

In Alto Adige le "Schiave", che erano molto diffuse, vengono denominate "Vernatsch". Questo termine potrebbe derivare dal latino "vernacius", cioè indigeno. L'accostamento al sinonimo "Trollinger", termine in uso in Germania, derivante da "Tiroler", "Trollinger", ci porta a far risalire la presenza sul territorio



regionale a diversi secoli. Si ricorda, comunque, che l'attuale accezione comune del termine "Schiava" si riferisce alla "Schiava grossa". Solo le altre tipologie di Schiava vengono chiamate per esteso "Schiava gentile" e "Schiava grigia", mentre il biotipo "Tschaggele" va considerato un clone di "Schiava grossa".

Descrizione ampelografica

Apice del germoglio: espanso, lanuginoso, di colore verde biancastro.

Foglia adulta: grande, pentagonale, trilobata con lobi poco evidenti. Seno peziolare a V con bordi leggermente sovrapposti. I seni laterali superiori sono a V, mentre quelli inferiori risultano assenti

o appena accennati. La foglia è bollosa con profilo leggermente ondulato e margini nettamente revoluti.

Grappolo a maturità: grande, conico, alato, compatto o semicompatto.

Acino: di dimensioni grandi, di forma sferoidale. Buccia pruinosa, di medio spessore e tenera, epidermide di colore blu-nero, polpa di sapore neutro.

Fenologia

Epoca di germogliamento: media.

Epoca di fioritura: media.

Epoca d'invaiaitura: media.

Epoca di maturazione: media.

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	7,00	17,00	10,80
	N. grappoli	6,00	21,00	13,71
	Produzione/pianta (kg)	2,30	7,60	4,62
	Fertilità reale	0,37	2,29	1,38
	Peso medio del grappolo (g)	200,00	720,00	349,19
FRUTTO	Zuccheri (°Brix)	15,20	21,00	17,76
	Acidità totale (g/l)	6,17	9,65	7,31
	pH	2,85	3,38	3,11
	Acido malico (g/l)	3250	7135	5524
	Acido tartarico (g/l)	3000	9130	5269
	Potassio (g/l)	1130	1880	1488

Sensibilità malattie ed avversità

Sensibile all'oidio e in forma più lieve alla peronospora. Nelle annate più umide è sensibile alla botrite. Elevata resistenza ai freddi invernali.

Comportamento nella moltiplicazione vegetativa

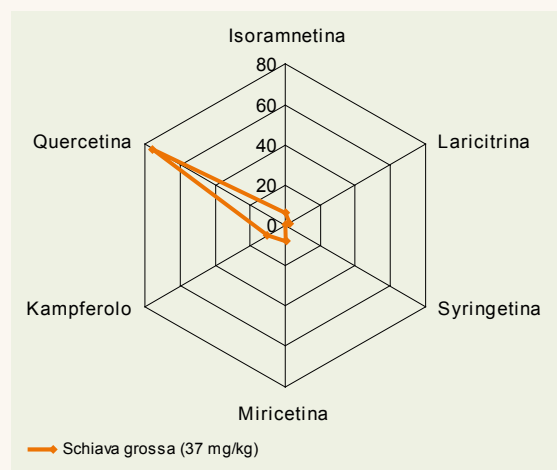
Buona affinità d'innesto con i più diffusi portainnesti.

Analisi

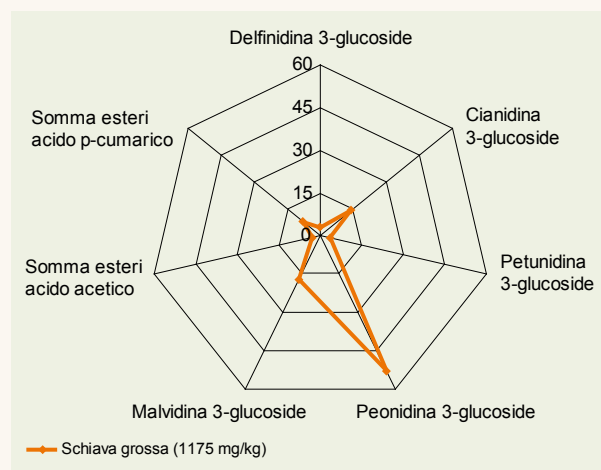
Profilo del DNA

	Loci microsatelliti																	
Vitigno	VVS2	VVM5	VVM7	VVM27	VrZAG62	VrZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32									
Schiava grossa	130	152	234	236	247	247	177	181	190	192	239	259	242	256	238	246	253	273

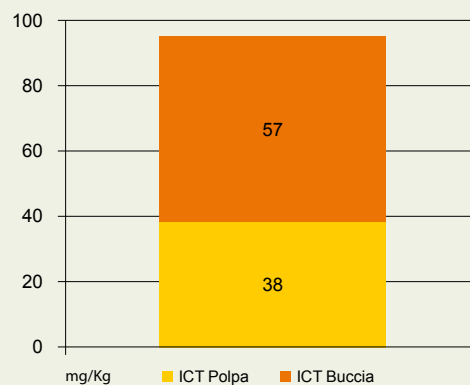
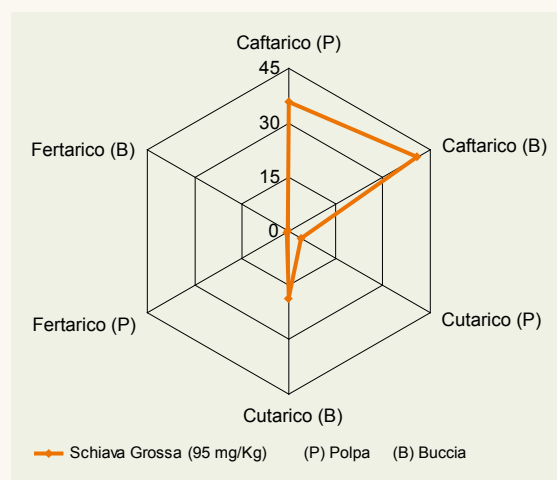
Profilo medio flavonoli - percentile



Profilo medio antociani - percentile



Profilo medio acidi cinnamici - percentile

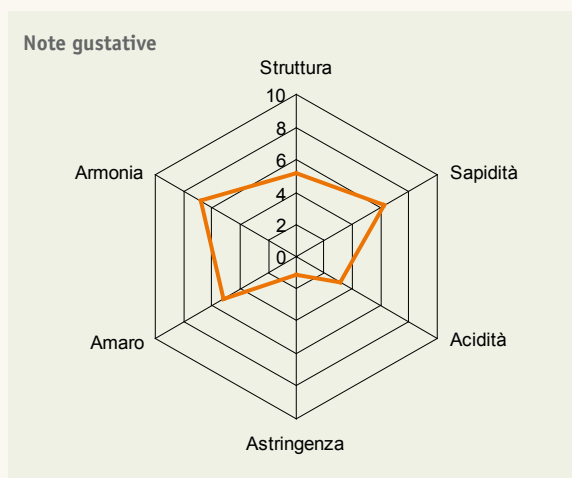
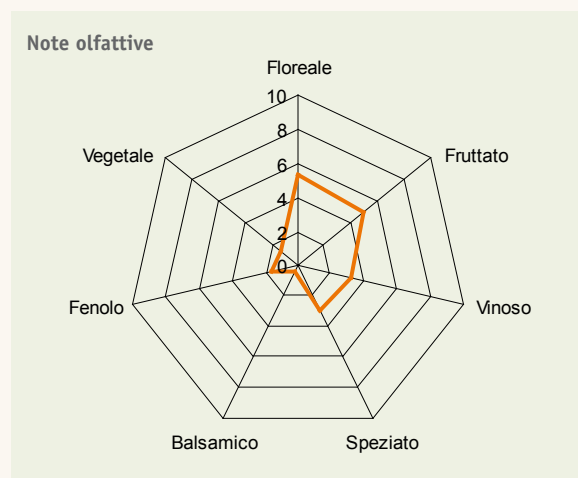


Analisi dei vini

	Minimo	Massimo	Media
Titolo alcolometrico (% vol)	9,25	11,65	11,13
Acidità totale (g/l)	4,26	5,18	4,81
pH	3,55	3,85	3,70
Estratto secco totale (g/l)	22,60	27,10	24,75
Polifenoli totali [mg/l come (+)-catechina]	677	949	706
Antociani totali (mg/l come malvidina 3-monoglucoside cloruro)	84	158	126

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 di colore rosso rubino molto chiaro o rosato, dal profumo caratteristico di mandorla amara, fruttato, con sapore asciutto ed amaro non molto alcolico, poco tannico e sapido.

Questa varietà viene utilizzata principalmente per la vinificazione, sebbene in alcune zone venga anche utilizzata per il consumo fresco. Solitamente viene vinificata in uvaggi con altre varietà locali. Entra nei disciplinari di molte DOC del Trentino Alto Adige, del Doc Valdadige e Valpolicella e Garda orientale.

Vitigno raccomandato per la provincia di Trento.

Cloni ufficialmente riconosciuti: SMA 36, SMA 40, SMA 43, Lb 43, Lb 50, Lb 59, Lb 83, Lb 100, R 2, R5, VCR 12, VCR 14, VCR 25.