

Teroldego n.

N. Reg. 232

Sinonimi: Teroldego Rotaliano, Teroldigo, Teroldega, Teroldico, Tiroldego, Merlina Valtelinese.

Nomi errati: Trollinger, Negrara.

Origine (cenni storici): una delle prime citazioni di questo vitigno risale ad un atto notarile redatto a Trento nel 1480. Alcuni autori fanno risalire l'origine dalla vicina provincia di Verona, dove si poteva ritrovare mescolato con altre varietà, nei vigneti attorno al lago di Garda con il nome di Tirodola. Il Teroldego appare negli "Annali dell'Agricoltura del Regno d'Italia" del 1811 di Filippo Re. Si ritrovano citazioni anche nel 1825 quando Acerbi descrive e distingue "nei contorni di Trento" una "Teroldega" maggiore e una "Teroldega minore". Il Goethe (1876) la annovera tra le uve del Tirolo. Solo negli anni successivi a quelli della fondazione dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige si può finalmente legare il nome Teroldego alla sua reale descrizione ufficiale. Il primo a descriverlo fu E. Mach nel 1894. Rigotti (1932) lo chiama "Teroldico" e lo definisce originario del conoide del Noce. Nel 1960 Cosmo e Polsinelli riportano nella loro opera "Principali vitigni da vino coltivati in Italia" la descrizione ufficiale della cultivar, citando diversi sinonimi e nomi errati ed escludendo una qualsiasi parentela con la Terodola. Il vitigno presenta relazioni genetiche di primo grado con le varietà Lagrein e



Marzemino (Grando *et al.*, 2006). Oggi la diffusione in Trentino è limitata alla Piana Rotaliana ed alcune zone della Valle dell'Adige a nord di Trento.

Descrizione ampelografica

Apice del germoglio: espanso lanuginoso, di colore verde biancastro con leggere sfumature rosa.

Foglia adulta: grande, pentagonale, tri-pentalobata. Il seno peziolare è a U aperto, i seni laterali superiori a U, mentre quelli inferiori appena accennati. Lembo leggermente ondulato con lobi rivolti verso il basso.

Grappolo a maturità: medio, grande, allungato di forma conica raramente cilindrico, a volte con due piccole ali, mediamente compatto.

Acino: medio ellissoidale largo, buccia molto pruinosa, spessa e coriacea, colore dell'epidermide blu-nero, polpa di sapore neutro.

Fenologia

Epoca di germogliamento: precoce.

Epoca di fioritura: media.

Epoca d'invaiaatura: 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	12	18	15,2
	N. grappoli	16	24	22,4
	Produzione/pianta (kg)	3,83	5,46	4,12
	Fertilità reale	1,20	1,55	1,29
	Peso medio del grappolo (g)	253	312	285
FRUTTO	Zuccheri (°Brix)	19,1	21,4	20,80
	Acidità totale (g/l)	8,7	10,4	9,87
	pH	3,04	3,40	3,12
	Acido malico (g/l)	6,25	8,43	6,92
	Acido tartarico (g/l)	4,78	6,10	5,25
	Potassio (g/l)	1,45	1,95	1,70

Sensibilità malattie ed avversità

Leggermente sensibile nei confronti di peronospora ed oidio. Nelle annate particolarmente umide l'uva è soggetta a botrite e marciume acido. Buona resistenza al freddo invernale.

Comportamento nella moltiplicazione vegetativa

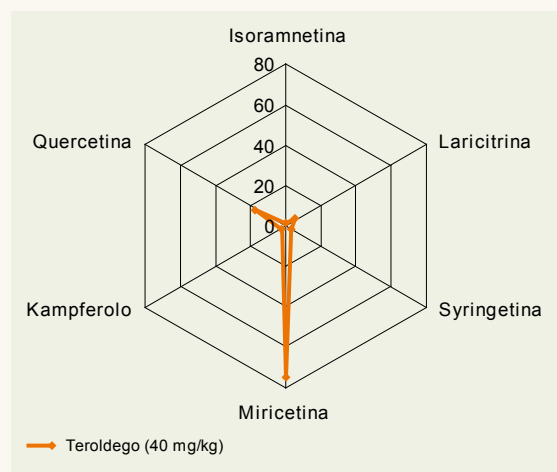
Buona affinità d'innesto con i più diffusi portainnesti.

Analisi

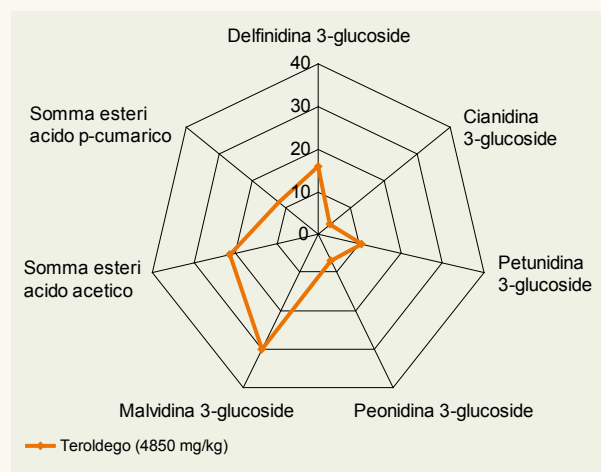
Profilo del DNA

	Loci microsatelliti																	
Vitigno	VVS2	VVM5	VVM7	VVM27	VrZAG62	VrZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32									
Teroldego	132	150	222	224	240	248	174	180	192	192	242	254	240	242	230	238	241	263

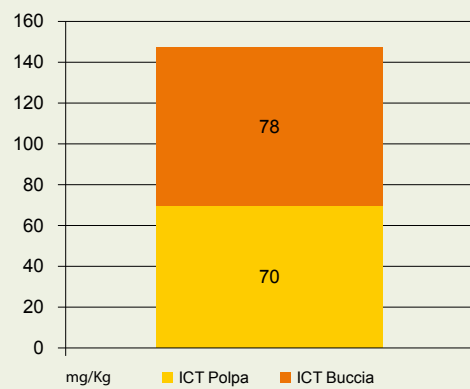
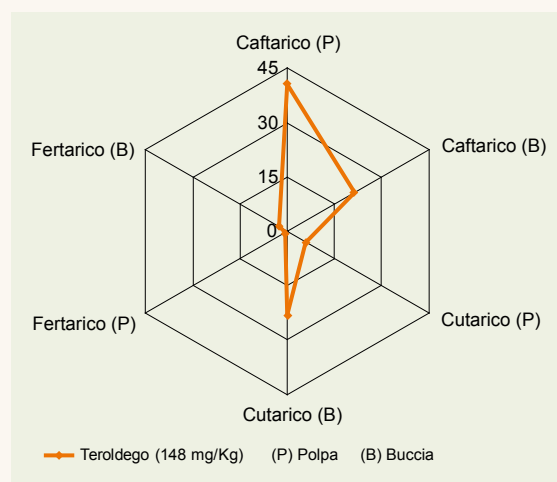
Profilo medio flavonoli - percentile



Profilo medio antociani - percentile



Profilo medio acidi cinnamici - percentile

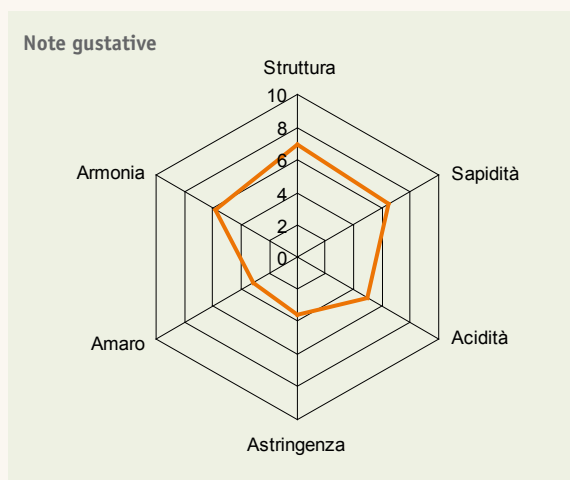
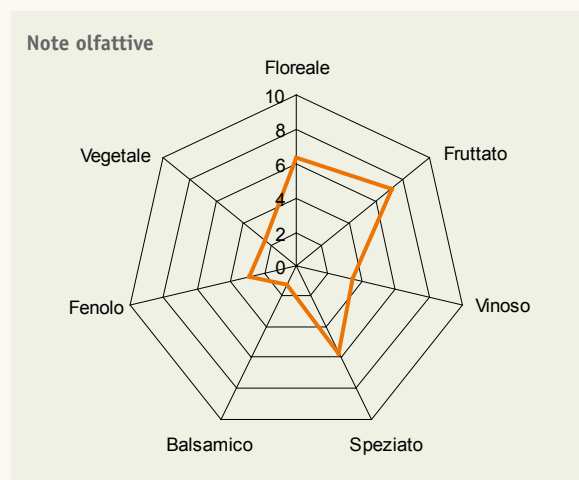


Analisi dei vini

	Minimo	Massimo	Media
Titolo alcolometrico (% vol)	11,06	12,75	11,63
Acidità totale (g/l)	5,30	8,55	6,17
pH	3,10	3,38	3,19
Estratto secco totale (g/l)	25,75	30,40	27,32
Polifenoli totali [mg/l come (+)-catechina]	1138	1976	1683
Antociani totali (mg/l come malvidina 3-monoglucoside cloruro)	182	431	318

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

Vino di colore rosso rubino intenso, con aromi a nota fruttata, in cui prevalgono il lampone ed i frutti di bosco. Al gusto è un vino di buona struttura, mediamente alcolico e leggermente tannico.

Può essere invecchiato acquistando carattere più austero da vino rosso di razza, con note aromatiche più speziate che ricordano la foglia del tè.

Solitamente usato in purezza nella Doc Teroldego Rotaliano si presta egregiamente per il mezzo taglio con altri vini e per la produzione di vini novelli a macerazione carbonica.

Vitigno raccomandato per la provincia di Trento.

Cloni ufficialmente riconosciuti: SMA 133, SMA 138, SMA 145, SMA 146, SMA 152.