

# Turca n.

N. Reg. 246

**Sinonimi:** sconosciuti.

**Nomi errati:** Baresana (Lattuarina di Puglia), Uva Tosca, Turca bianca (di Napoli, di Trani), Turchesa, Turchetta, Turca moscato.

**Origine (cenni storici):** la sinonimia più frequente di questo vitigno, sebbene errata, è quella di Turca come uva da tavola tardiva, coltivata nella provincia di Bari. Come vitigno da vino è invece stato ignorato dagli ampelografi dell'800, malgrado fosse presente in diverse zone viticole per produrre vini. Era diffuso nella viticoltura trentina, in particolare ai confini con la provincia di Belluno, dove attualmente è considerato vitigno idoneo alla coltivazione. Si trovava anche nei colli Euganei (Monselice), dove era coltivato assieme ad altre varietà quali le Corbine, la Rossara ed il Marzemino. Il suo nome può essere dovuto alla sua origine geografica, infatti veniva chiamato turco, come ad esempio il granoturco, tutto ciò che si pensava provenisse da oriente.

Il nome potrebbe anche derivare dalla durezza del vino che si ottiene, tannico ed aspro.



### Descrizione ampelografica

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

**Foglia adulta:** pentagonale, a tre lobi, di colore verde chiaro, priva di bollosità e peli. Il seno peziolare è aperto e a forma di V. I seni laterali superiori sono aperti e a forma di U, quelli inferiori sono a forma di V.

**Grappolo a maturità:** medio, conico, quasi sempre alato mediamente compatto.

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

### Fenologia

**Epoca di germogliamento:** precoce.

**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	21	12,03
	N. grappoli	7	29	16,53
	Produzione/pianta (kg)	1,00	6,17	3,38
	Fertilità reale	0,69	2,40	1,44
	Peso medio del grappolo (g)	111	357	214
FRUTTO	Zuccheri (°Brix)	12,82	18,90	16,40
	Acidità totale (g/l)	5,17	14,19	8,21
	pH	3,04	3,74	3,30
	Acido malico (g/l)	3,14	6,72	5,21
	Acido tartarico (g/l)	2,64	6,73	4,88
	Potassio (g/l)	1,30	2,07	1,66

### Sensibilità malattie ed avversità

Presenta buona rusticità nei confronti di peronospora ed oidio e media sensibilità alla botrite.

### Comportamento nella moltiplicazione vegetativa

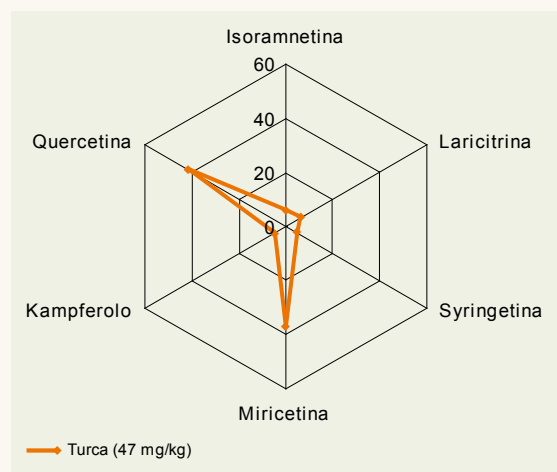
Buona affinità d'innesto con i più diffusi portainnesti.

## Analisi

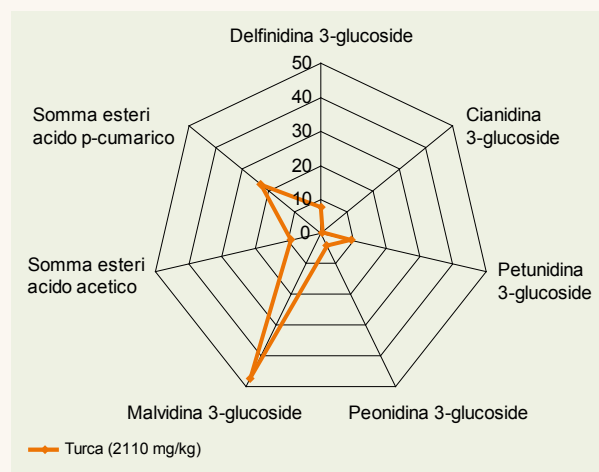
### Profilo del DNA

	Loci microsatelliti																	
Vitigno	VVS2	VVM5	VVM7	VVM27	VrZAG62	VrZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32									
Turca	146	148	228	238	248	262	187	187	192	192	252	260	250	262	228	244	241	271

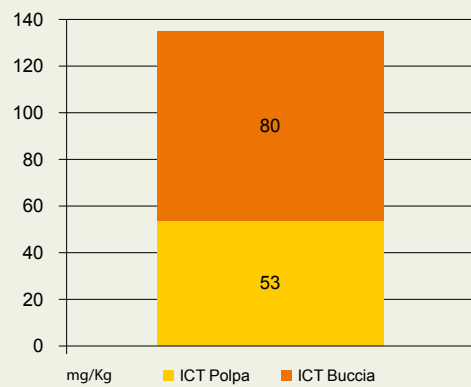
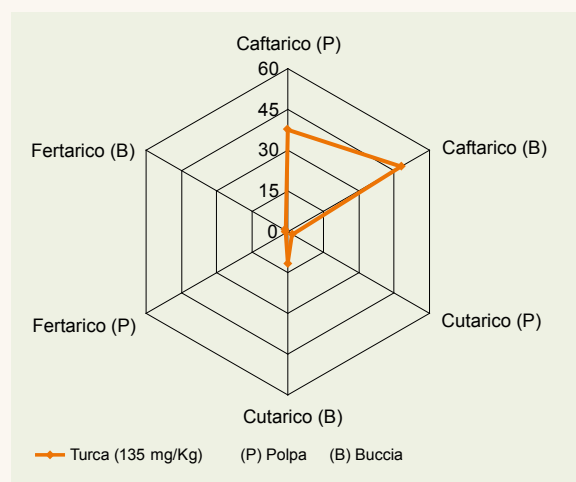
### Profilo medio flavonoli - percentile



### Profilo medio antociani - percentile



### Profilo medio acidi cinnamici - percentile

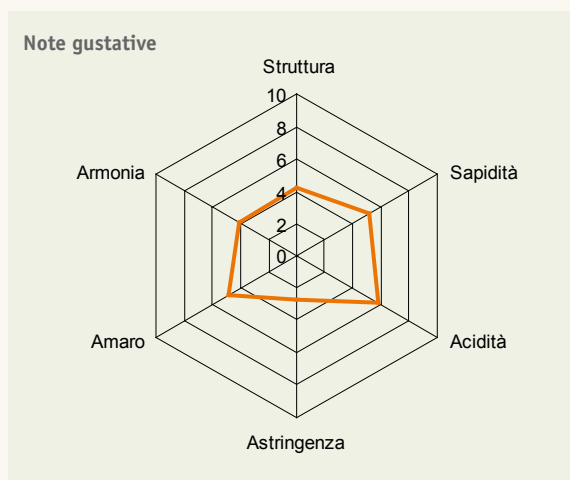
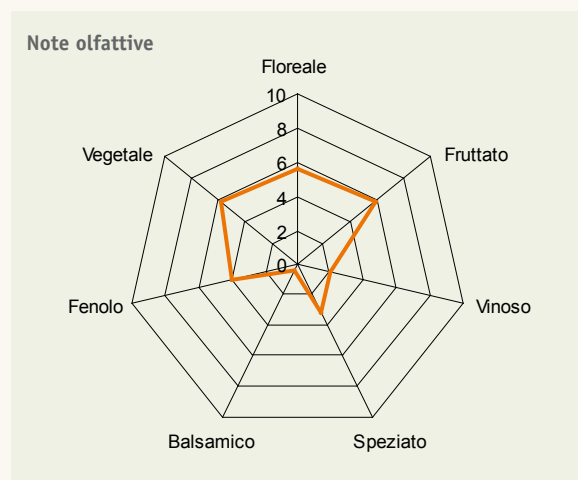


## Analisi dei vini

	Minimo	Massimo	Media
Titolo alcolometrico (% vol)	8,12	11,36	10,49
Acidità totale (g/l)	4,30	9,70	5,97
pH	3,20	3,85	3,72
Estratto secco totale (g/l)	24,60	30,40	27,53
Polifenoli totali [mg/l come (+)-catechina]	1475	1977	1796
Antociani totali (mg/l come malvidina 3-monoglucoside cloruro)	326	694	486

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 carico, con caratteristiche organolettiche a nota fruttata-florale prevalente. Al gusto si presenta di media struttura, sapido, con acidità medio-elevata e leggermente amarognolo. La varietà consente di ottenere vini giovani di media qualità, caratterizzati da spiccata tenuta acidica e buona dotazione di sostanza colorante. Si presta bene sia per produrre vini in purezza che per uvaggi, al fine di ottenere vini rossi ricchi di complessità.