

**6° SIMPOSIO INTERNAZIONALE DELLE  
MALVASIE NEL BACINO DEL MEDITERRANEO**

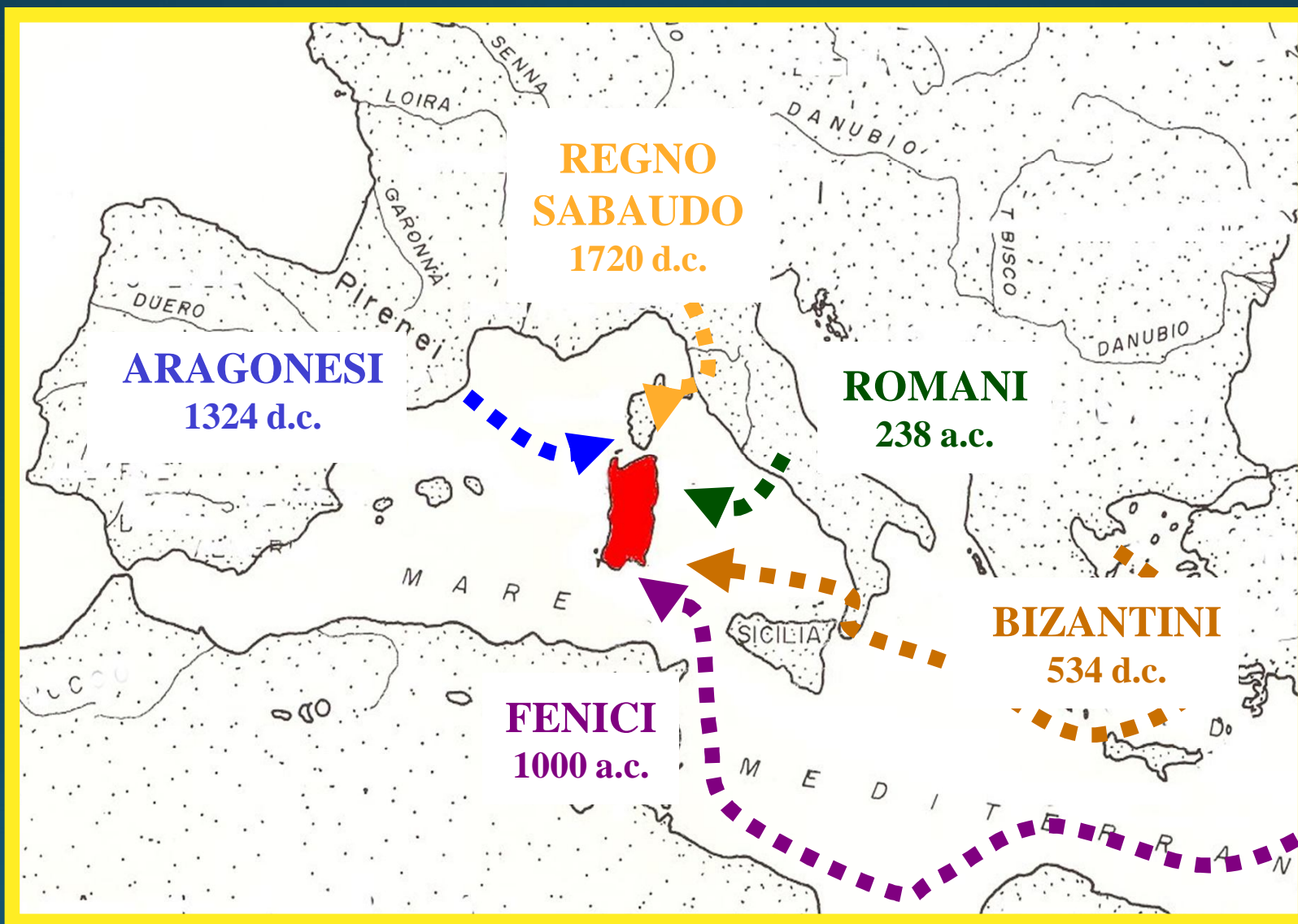


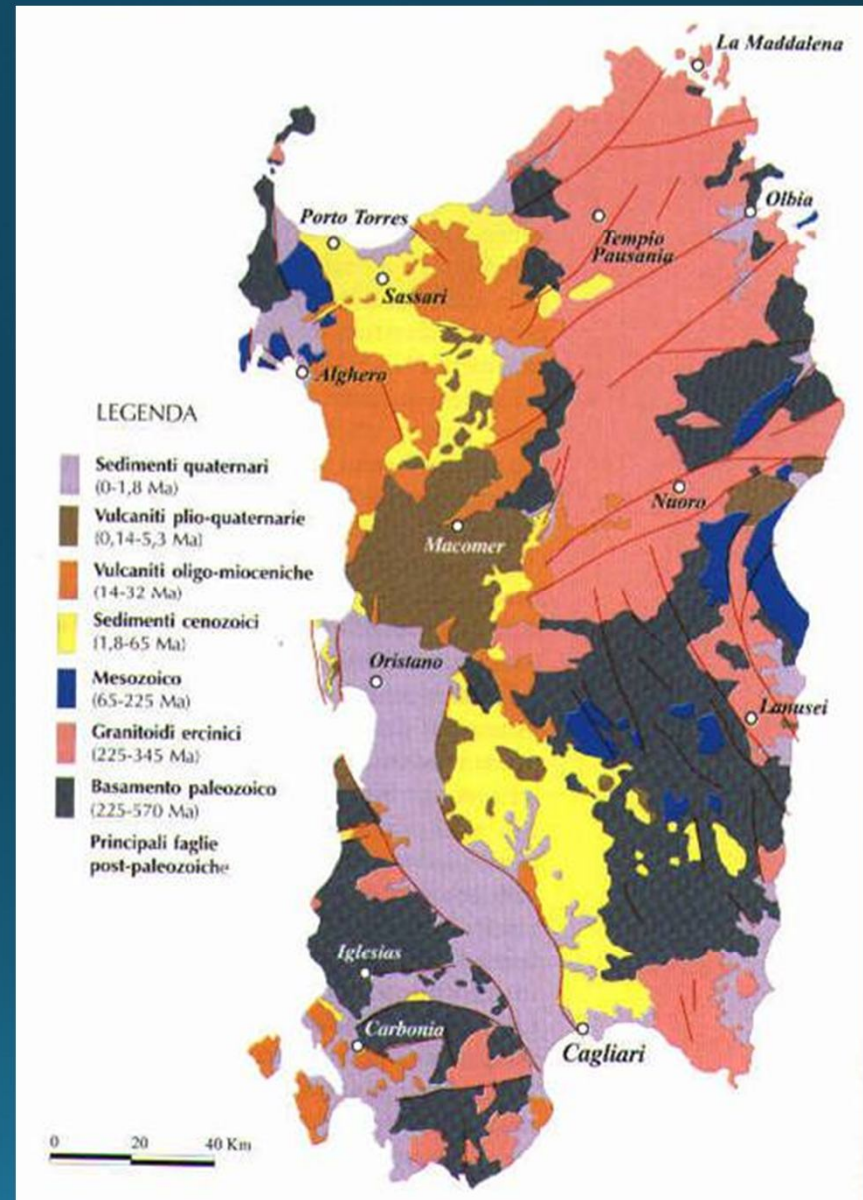
**Caratterizzazione secondaria di 20 biotipi di Malvasia  
coltivati in Sardegna**



**Luca Mercenaro, Wanda Prota, Gianni Nieddu  
DIPARTIMENTO DI AGRARIA, UNIVERSITA' DI SASSARI**

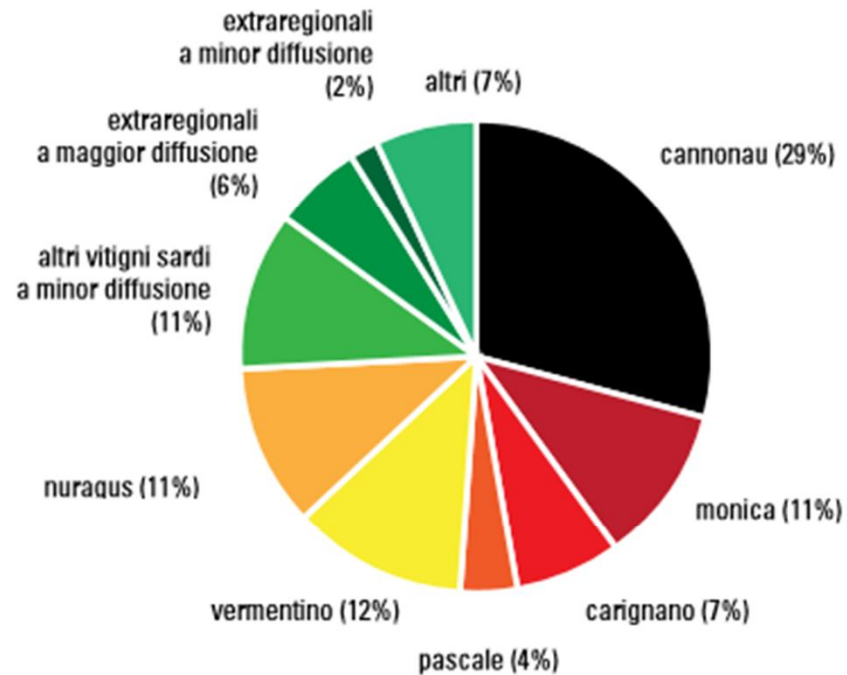
# Vite e Sardegna





# Superficie Vitata Regionale: 26470 ha

I VITIGNI COLTIVATI IN SARDEGNA



68%

32%

■ cultivar a bacca bianca

■ cultivar a bacca rossa

# Selezione clonale

Nel registro nazionale ritroviamo:

- ✓ 45 varietà da portainnesto
- ✓ 172 varietà di uve da tavola
- ✓ 517 varietà di uve da vino

Varietà1	Cloni iscritti 2012	Cloni iscritti 2018
Cannonau n.	5	6
Cannonau	1	4
Monica	1	1
Vermentino	18	25
Nuragus	0	1
Pascale	2	2
Veraccia di Oristano	3	3
Malvasia di Sardegna B.	(1)	(1)

Varietà	Cloni iscritti (2012)	Cloni iscritti (2014)
SANGIOVESE	104	113
MERLOT	40	42
BARBERA	24	33
MONTEPULCIANO	21	23
MOSCATO BIANCO	19	19
TREBBIANO TOSCANO	18	22
PINOT NERO	18	18
PINOT GRIGIO	14	15
NEGRO AMARO	13	13
PRIMITIVO	10	15
PINOT BIANCO	9	10
MALVASIA BIANCA C	7	7

# Progetto Con.Vi.Sar. (2009-11)

**16.000 ceppi**

*Appartenenti a 9 varietà tradizionali della Sardegna coltivate in in 10 areali*

**5.000 biotipi**

*Monitoraggio di campo:*

- Equilibrio produttivo e caratteristiche del grappolo;*
- Assenza di sintomatologie da virus*

**498 selezioni**

*test immunoenzimatico ELISA per GLRaV-1, -3, GVA GFLV .*

# Progetto Con.Vi.Sar. (2009-11)

**Malvasia**

**600 ceppi**

**264 biotipi**

**27 selezioni**

Varietà	N° selezioni
<b>cannonau</b>	<b>110</b>
vermentino	100
<b>carignano</b>	<b>74</b>
<b>bovale sardo</b>	<b>62</b>
<b>monica</b>	<b>50</b>
nasco	37
moscato	31
malvasia	27
nuragus	9

# Materiali

**Portainnesto 1103 Paulsen**

**Sesto 2,5 x 0,8 m**

**Innesto a gemma del materiale selezionato**

**Sistema di allevamento: controspalliera potata a guyot**

**27 Biotipi di Malvasia ripetuti  
in blocchi da 9 ceppi**



# Metodi

- **produzione per ceppo**
- **il numero di grappoli per ceppo**
- **il peso medio degli acini**
- **il peso medio dei grappoli**

- **Solidi Solubili Totali (°Brix)**
- **Acidità totale (g/L)**
- **pH**
- **Polifenoli totali (mg/L)**
- **Antociani totali (mg/L)**

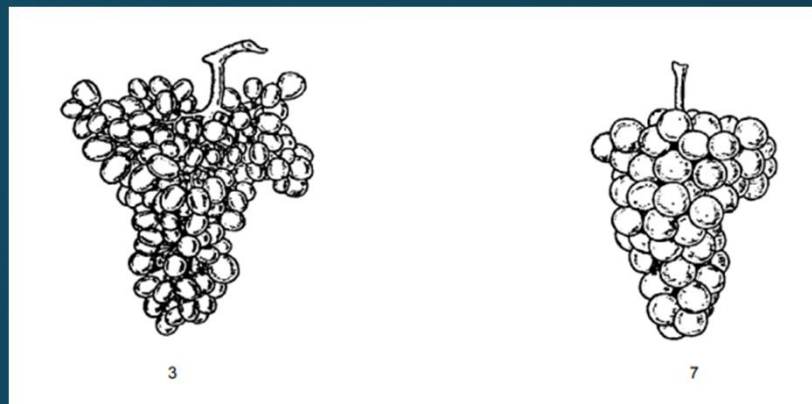
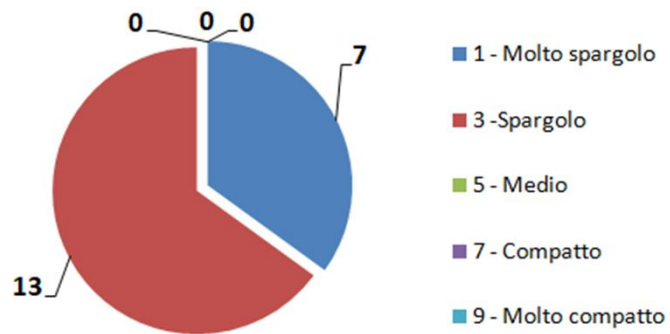
**O.I.V. 204 – Compattezza del grppolo**

**O.I.V. 208 – Forma del grappolo**

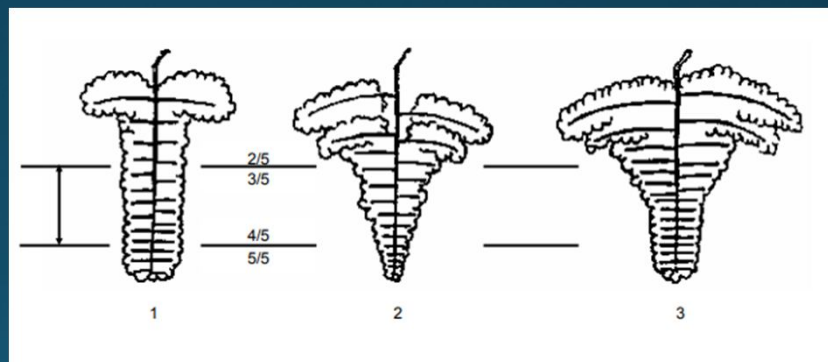
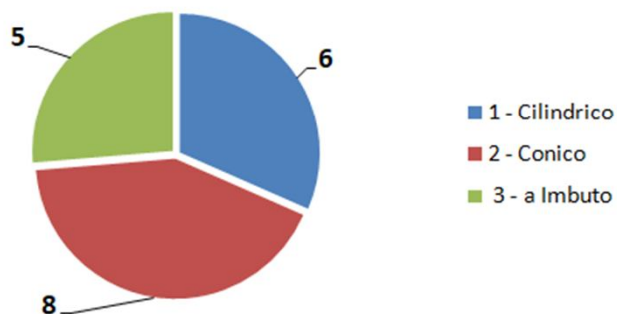
**O.I.V. 209 – Numero di ali**

# Risultati: la morfologia dei grappoli

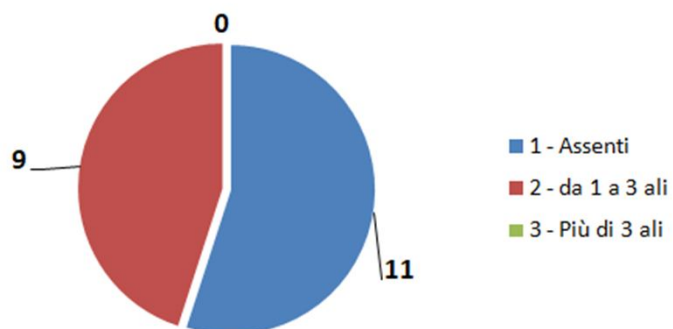
OIV 204 - Compattezza del grappolo



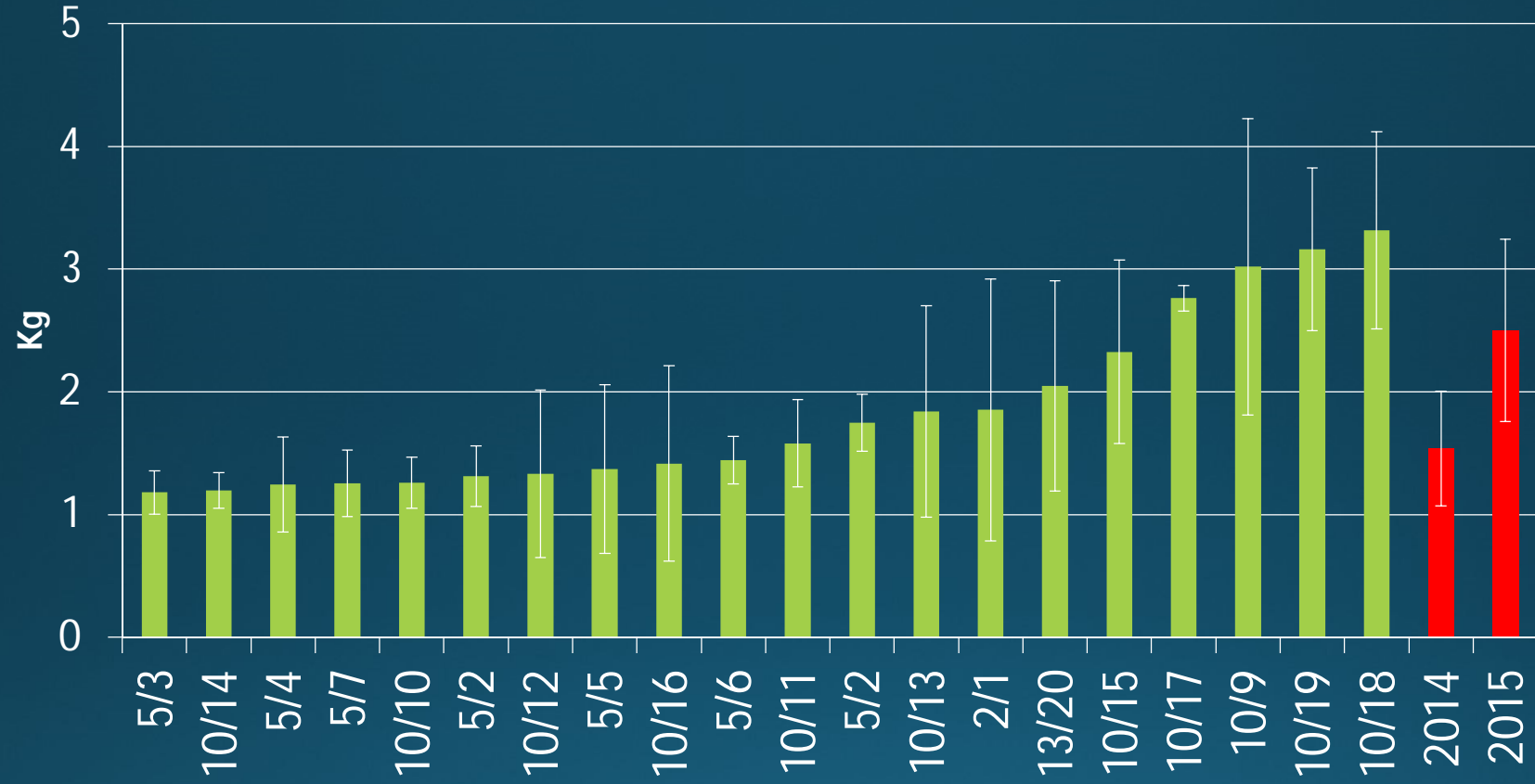
OIV 208 - Forma del grappolo



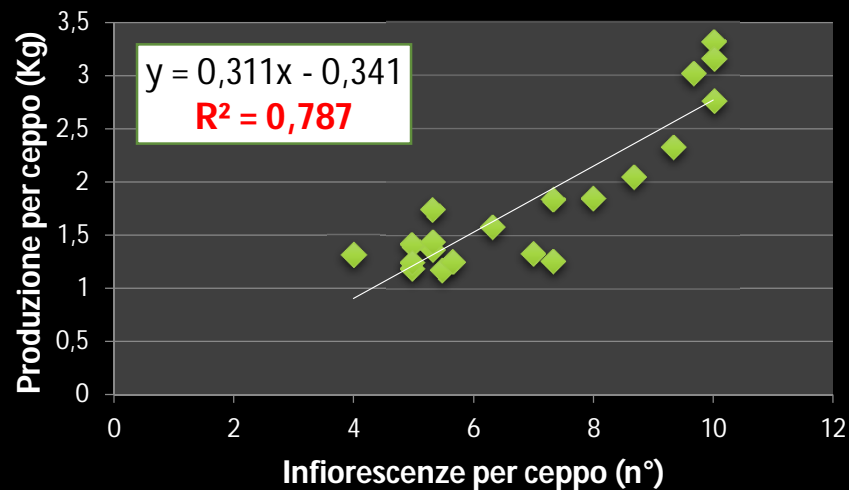
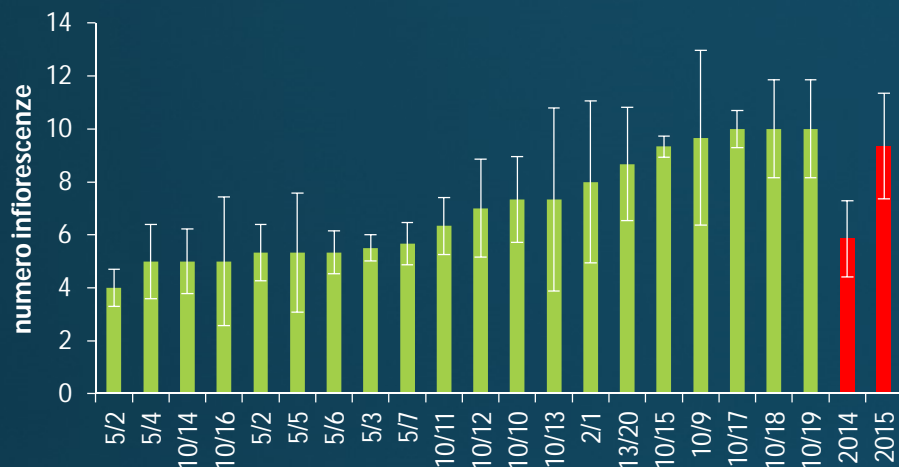
OIV 208 - Numero di ali



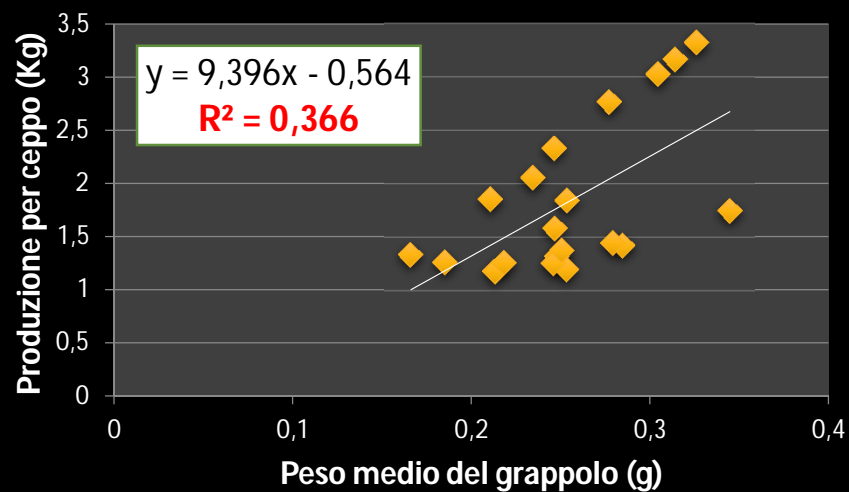
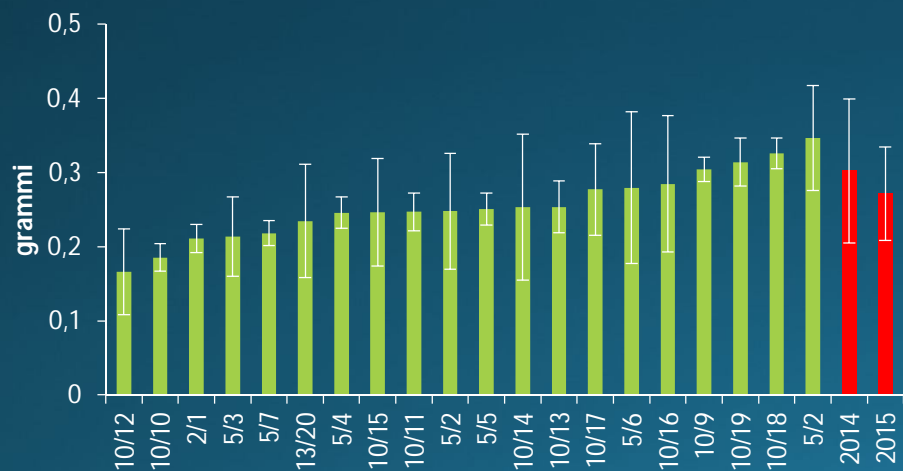
# Produzione per ceppo



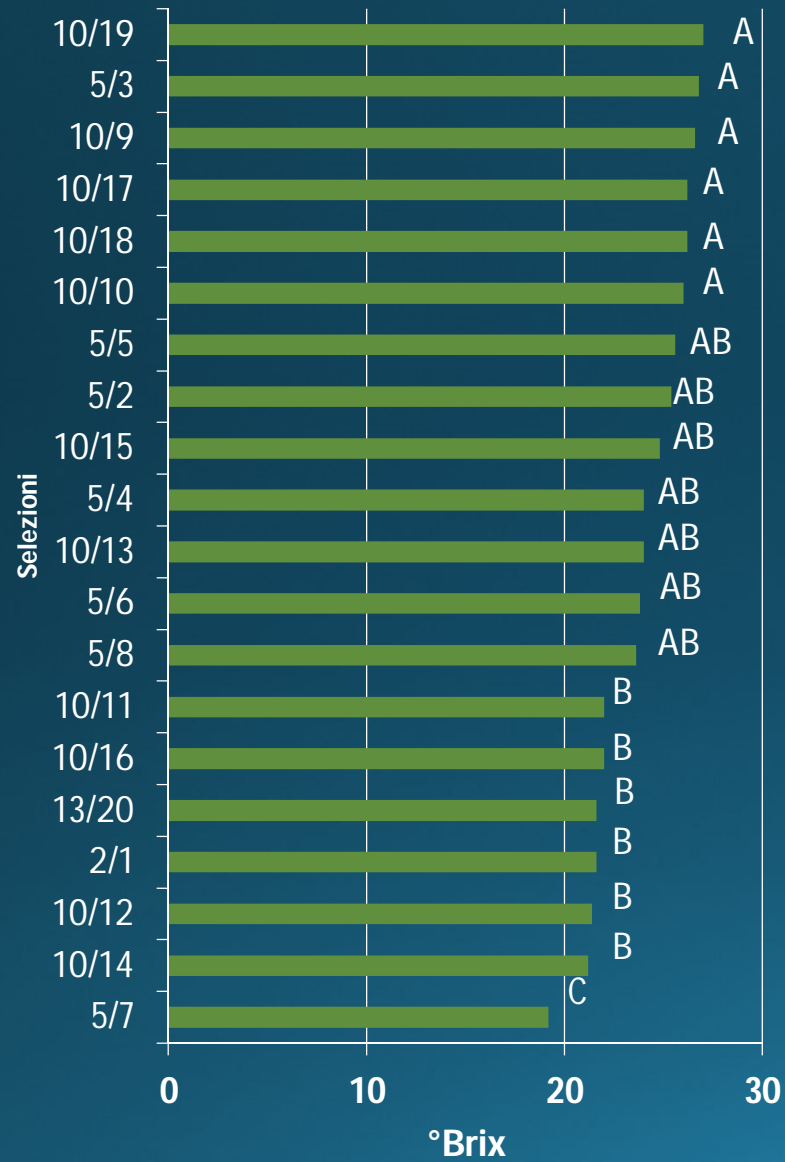
## Numero di grappoli



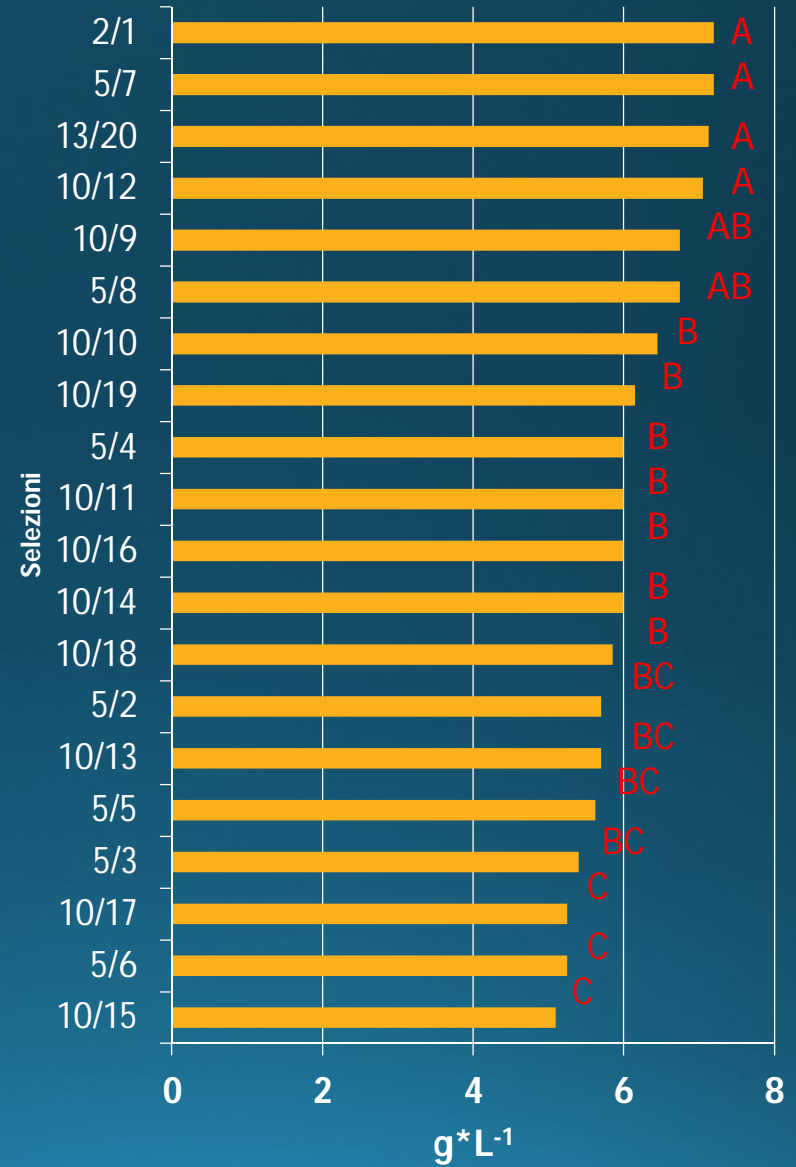
## Peso medio del grappolo



### Solidi solubili totali



### Acidità titolabile



# La qualità dei mosti



# Progetto Binos (2014-15)

**498 selezioni**  
**(27 Malvasia)**

**106 selezioni**  
**(7 Malvasia)**

Obiettivo enologico	selezione	Produzione per ceppo	Peso legno di potatura	Caratteristiche del grappolo	Colore acino	Alcool potenziale
Passito	10/19	0,82	0.7	Semi - compatto	Verde -giallo	16.2
Vino fermo	5/8	0,70	0.7	Spargolo	Giallo ambrato	13.9
Vino fermo	10/10	0,92	0.5	Spargolo	Giallo oro	15.5
Base spumante	2/1	1,48	0.8	Spargolo	Verde -giallo	12.5
Base spumante	13/20	1,71	0.5	Spargolo	Verde -giallo	12.5
	10/9	2,92	0.95	Spargolo	Giallo ambrato	15.9
	10/19	3,16	0.9	Semi - compatto	Verde -giallo	14.2

# Progetto Binos (2014-15)

**498 selezioni  
(27 Malvasia)**

**106 selezioni  
(8 Malvasia)**

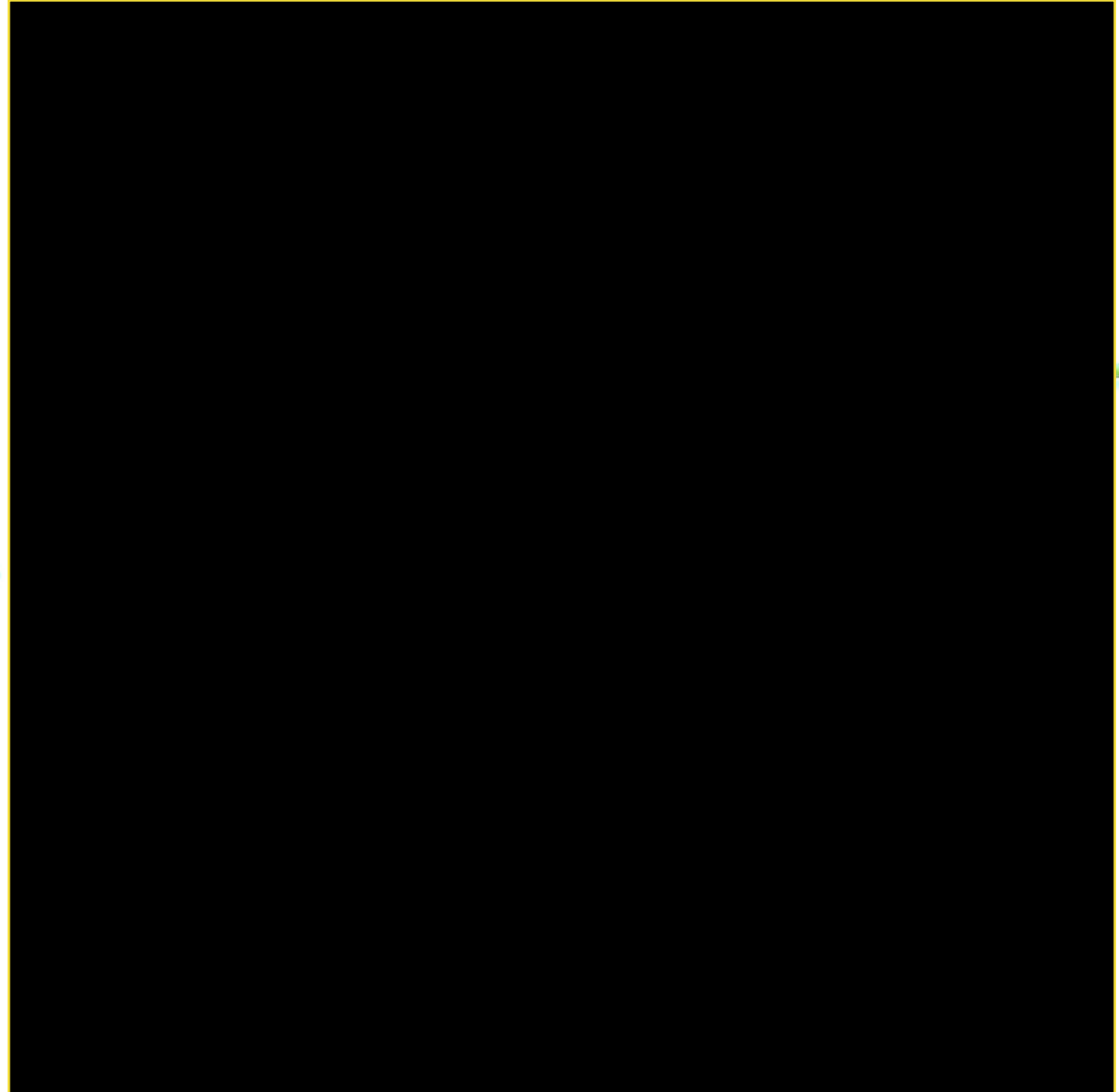
**TEST ELISA PER  
ULTERIORI 3  
VIRUS**

**TEST ELISA PER I 4  
VIRUS  
PRECEDENTEMENTE  
TESTATI**

**Tutti i biotipi sono risultati al 100%  
positivi ai virus responsabili  
dell'Accartocciamento e quindi non  
idonei ad essere avviati all'iter  
certificativo se non dopo  
risanamento**



# In conclusione



# In conclusione



Grazie per l'attenzione

