



1933: CATALOGO VCR

PREMIATI VIVAI COOPERATIVI
RAUSCEDO
(UDINESE)

DIECI ETTARI DI VIVAI
OLTRE 600.000 INNESTI

DELLE MIGLIORI VITI NOSTRALI
DA VINO E DA TAVOLA

UNA TRENTINA DI VIVAI

distribuiti fra altrettanti soci - lavoratori diretti sotto controllo dei

Direttore Tecnico

Dot. FAUSTO MISSIO - Spilimbergo
Tecnico della Società di Società Agricole d'Agricoltura

Presidente Sig. BASSO LUIGI - Rauscedo

MASSIMA SERIETA' E GARANZIA
PREZZI DI CONCORRENZA

disponendo

in proprio in Società di buona parte della

capitale e della mano d'opera specializzata - gratuita dei soci

VISITATE I VIVAI COOPERATIVI DI RAUSCEDO

LISTINO

DEGLI INNESTI IN VENDITA

PRIMAVERA 1933

UVE NERE

- | | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| 1. Aleatico | 10. Isabella | 19. Refosco Nostrano
(o dal peduncolo rosso) |
| 2. Barbera | 11. Lambrusco | 20. Refosco di Fuedis
(o Refoscone) |
| 3. Blaufränkische | 12. Merlot | 21. Refosco di Rancis |
| 4. Cabernet | 13. Marzemino | 22. Refosco di Rauscedo |
| 5. Cordenossa | 14. Malbec | 23. Refosco Guarneri |
| 6. Cianoria | 15. Polomba | 24. Sangiovese |
| 7. Clinton | 16. Pinot nero | |
| 8. Frontignan | 17. Raboso Veronese | |
| 9. Gamay | 18. Refosco d' Istria | |

UVE BIANCHE

- | | | |
|---------------------|---------------------------------|------------------|
| 1. Bianco Ungherese | 7. Pinot bianco | 12. Tokay bianco |
| 2. Champagne | 8. Riesling Italo | 13. Tokay grigio |
| 3. Malvasia | 9. Riesling Renano | 14. Trebbiano |
| 4. Moscato bianco | 10. Ribolla gialla | 15. Verdiso |
| 5. Prosecco | 11. Schiaglin di
Castelnuovo | 16. Verduzzo |
| 6. Piccolit | | |

UVE DA TAVOLA

- | | | |
|---------------------|----------------------|---|
| 1. Chasselas bianco | 7. Moscato Amburgo | 17. Pirovano N. 48 |
| 2. Chasselas rosa | 8. Moscato bianco | 18. Pirovano N. 59 |
| 3. Garganega | 9. Moscato Terracina | 19. Sant'Anna di Lipsia
(Luganica) |
| 4. Greco di Napoli | 10. Panse precoce | 20. Uva Regina |
| 5. Italia | 11. Pirovano N. 45 | 21. Zibibbo
(o Solimara o
Moscato di Sicilia) |
| 6. Moscato d' Asti | 12. Pirovano N. 47 | |

Le suindicate varietà sono innestate sui seguenti selvatici americani:

Kober 5 B B - Teleki B - 420 A - 3309 - 101-14 - R. Gloyre - R. Bulot

Si avverte che le innestazioni sui Kober sono in forte pressione.
La disponibilità s'intende per quanto in tempo o salvo il venduto

1969: LEGGE VIVAISTICA, D.M. N°1164

ISCRIZIONE AL CATALOGO NAZIONALE DEI PRIMI CLONI ISV E VCR

NORME CEE
SERVIZIO NAZIONALE DI CERTIFICAZIONE DELLA VITE
CRA - Ist. Speriment. Vitic. di Conegliano - ITALIA
BARB.INNESTATE (genere VITIS L.)
VARIETA':
MALVASIA BIANCA DI CANDIA R2
PORTAINNESTO: K5BB ISV1
CATEGORIA: BASE
QUANTITA': 25
PRODUTTORE: 06/1031


VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO

SERVIZIO FITOSANITARIO ITALIANO
PASSAPORTO DELLE PIANTE CEE
SERVIZIO FITOSANITARIO REGIONALE DEL FRIULI V.G.
N. di LOTTO: **ZP d 4** 17/2185004
COD.PROD.ORIG.: 06/1031
COD.PRODUTT.: 06/1031
PAESE ORIG.: I

NORME CEE
SERVIZIO NAZIONALE DI CERTIFICAZIONE DELLA VITE
PN - FRIULI V.G. - ITALIA
BARB.INNESTATE (genere VITIS L.)
VARIETA':
MALVASIA BIANCA DI CANDIA R2
PORTAINNESTO: K5BB ISV1
CATEGORIA: CERTIFICATO
QUANTITA': 25
PRODUTTORE: 06/1031


VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO
L'INNOVAZIONE IN VITICOLTURA

SERVIZIO FITOSANITARIO ITALIANO
PASSAPORTO DELLE PIANTE CEE
SERVIZIO FITOSANITARIO REGIONALE DEL FRIULI V.G.
N. di LOTTO: **ZP d 4** 17/187704
COD.PROD.ORIG.: 06/1031
COD.PRODUTT.: 09/1031
PAESE ORIG.:

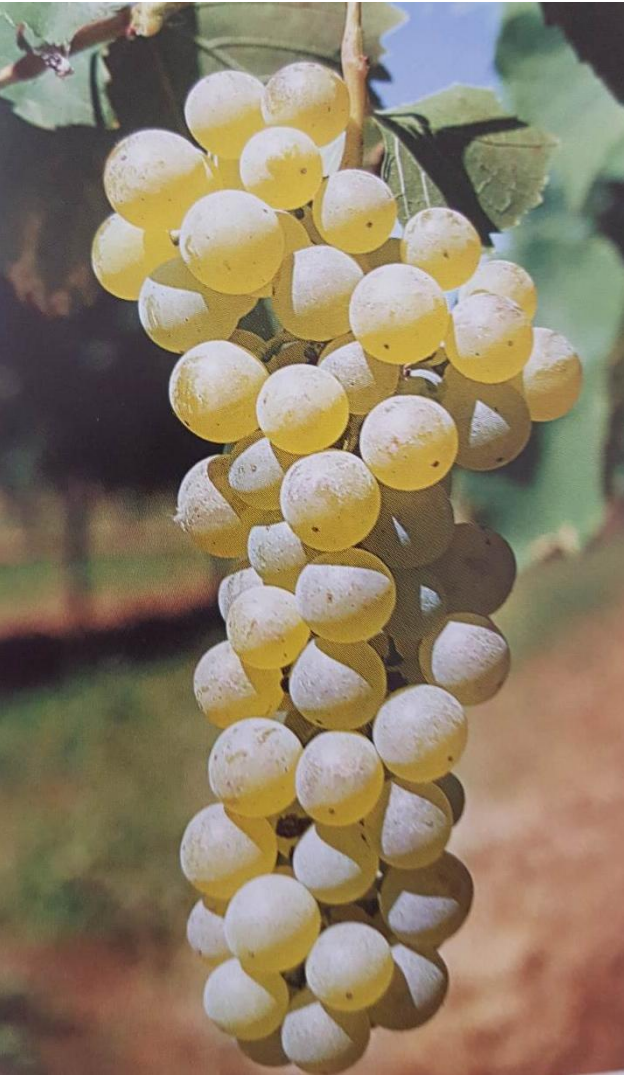
NORME CEE
SERVIZIO NAZIONALE DI CERTIFICAZIONE DELLA VITE
PN - FRIULI V.G. - ITALIA
BARB.INNESTATE (genere VITIS L.)
VARIETA':
MALVASIA BIANCA DI CANDIA
PORTAINNESTO: K6BB
CATEGORIA: STANDARD
QUANTITA': 25
PRODUTTORE: 06/1031


VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO
L'INNOVAZIONE IN VITICOLTURA

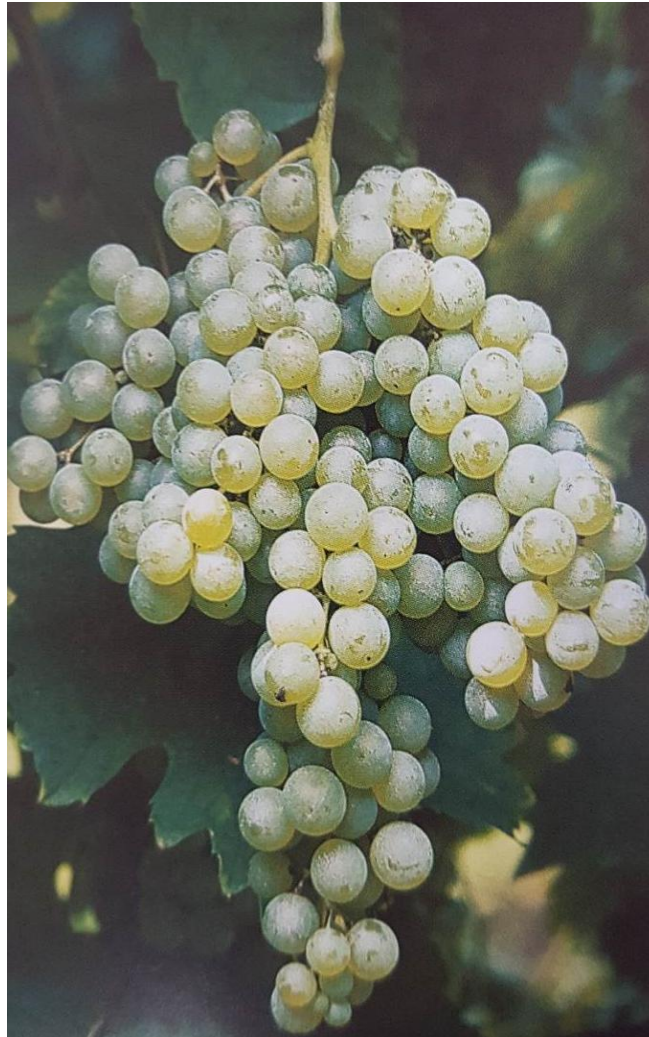
SERVIZIO FITOSANITARIO ITALIANO
PASSAPORTO DELLE PIANTE CEE
SERVIZIO FITOSANITARIO REGIONALE DEL FRIULI V.G.
N. di LOTTO: **ZP d 4** 17/1532568
COD.PROD.ORIG.: 06/1031
COD.PRODUTT.: 09/1031
PAESE ORIG.:



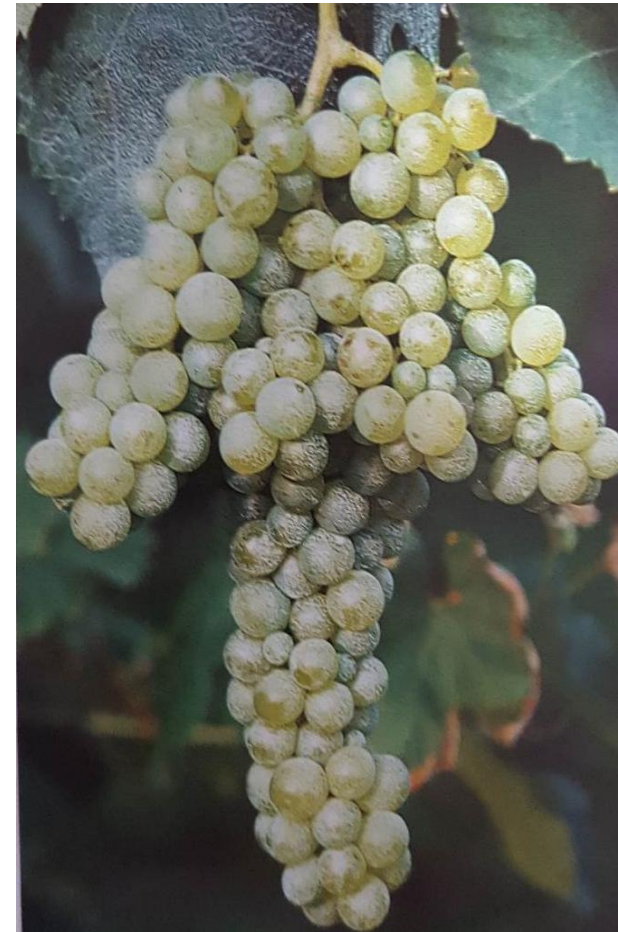
MALVASIA ISTRIANA ISV1



MALVASIA B. DI CANDIA R2



MALVASIA B. LUNGA R2



CLONI ISCRITTI AL CATALOGO NAZIONALE E MOLTIPLICATI DAI VIVAISTI ITALIANI AL 30.06.2018

MALVASIA BIANCA DI CANDIA: RAUSCEDO2, UBA 26/E, UBA 26/F, UNIMI-VITIS-MALB VV200, UNIMI-VITIS-MALB VV222, AMPELOS TEA 26, AMPELOS TEA 27	7 cloni
MALVASIA BIANCA LUNGA: FEDIT 27-CH, UBA-RA MV9, VCR10, RAUSCEDO2, CENAIA2, MBD-F7-A2-11, FEDIT 26-CH	7 cloni
MALVASIA DI CANDIA AROMATICA: PC-MACA-62, PC-MACA-66, PC-MACA-68, VR27	4 cloni
MALVASIA ISTRIANA: ERSA FVG120, ERSa FVG121, ERSa FVG122, ERSa FVG123, VCR4, VCR113, VCR114, VCR115, VCR22, VCR26, ISV-CONEGLIANO 1, ISV-F6, 2007 ISV-VA 101	13 cloni
MALVASIA NERA DI LECCE: S. LUCE 2, UBA 69/E, UBA 70/A	3 cloni
MALVASIA DI CASORZO: CVT AT1, CVR AT43, CVT AT159	3 cloni

LA SELEZIONE CLONALE VCR DELLE MALVASIE

MALVASIA ISTRIANA

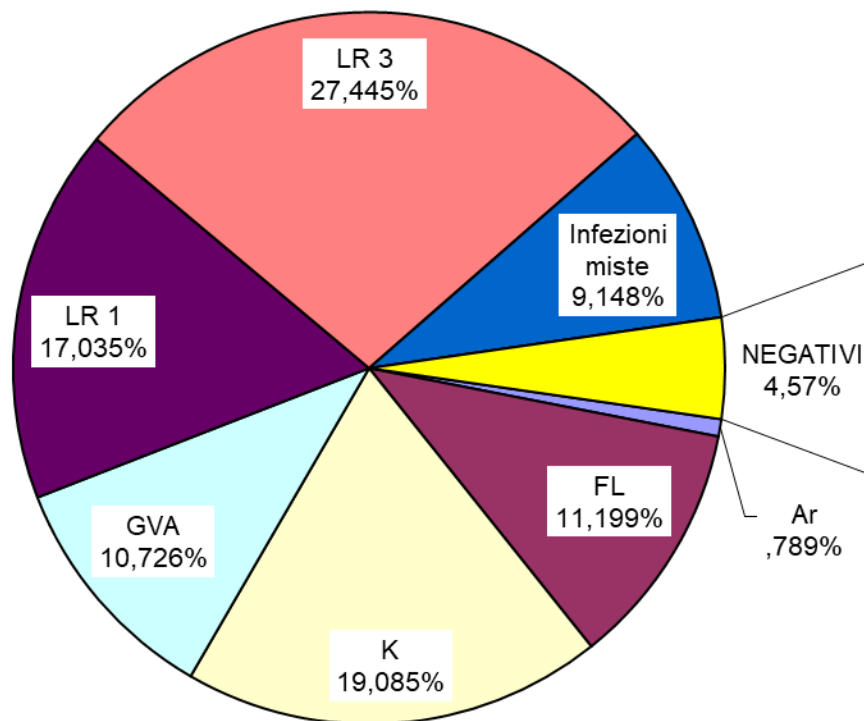


- INIZIO LAVORI: 1990
 - TERMINE 1° STEP: 2012
 - CLONI VCR OMOLOGATI: 6
- OBIETTIVI:
- assenza dalle principali virosi
 - minore sensibilità alla carenza di magnesio
 - vigoria moderata
 - grappolo spargolo
 - profilo aromatico diversificato
 - maggiore acidità e struttura

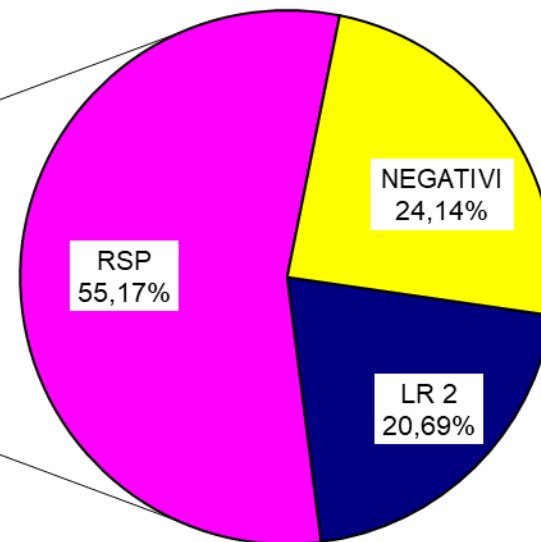
CONTROLLI SANITARI SU CANDIDATI CLONI DI MALVASIA ISTRIANA

Biotipi controllati 634; negativi al test E.L.I.S.A. 29; di questi conformi al protocollo sanitario 23 interessanti per l'omologazione 8.

E.L.I.S.A. TEST



P.C.R. E INDEX ARBOREO



ORIGINE CLONI VCR DI MALVASIA ISTRIANA



MALVASIA ISTRIANA VCR393



MALVASIA ISTRIANA VCR405



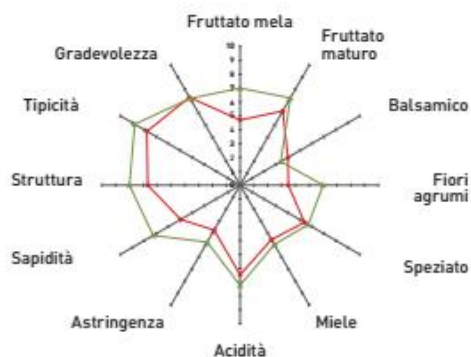
VCR 4



Selezionato nel 1985 a Cervignano in provincia di Udine, questo clone offre vini caratterizzati da un profumo aromatico fresco e leggero, in cui prevalgono le note fruttate (mela) e agrumate. Buona l'acidità e ottima la struttura. La sua spiccata tipicità lo contraddistingue in modo peculiare dalla media varietale.

ANALISI SENSORIALE:

◆ Media varietale ▲ VCR 4



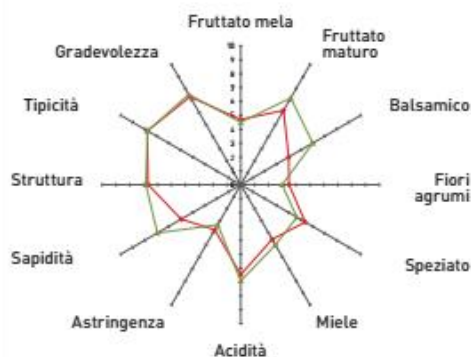
VCR 113



Clone selezionato a Premariacco (UD) nel 1996. Possiede un mosto caratterizzato da un'acidità contenuta e da un grado zuccherino leggermente superiore alla media varietale. Nel vino, buona la base aromatica, in cui prevalgono sentori fruttati con gusto leggermente moscato e note balsamiche. Buona anche la struttura; nel complesso, il vino di questo clone risulta fine ed elegante.

ANALISI SENSORIALE:

◆ Media varietale ▲ VCR 113



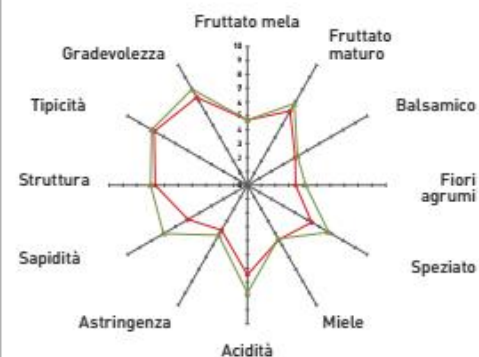
VCR 114



Clone selezionato a Premariacco (UD) nell'anno 1996. Presenta un mosto con buona acidità totale e contenuto zuccherino superiore alla media varietale. Il vino risulta possedere una buona base aromatica, caratterizzata da spiccate note speziate e floreali. Al gusto e all'olfatto si contraddistingue per la sua freschezza intensa. Buona anche la struttura.

ANALISI SENSORIALE:

◆ Media varietale ▲ VCR 114



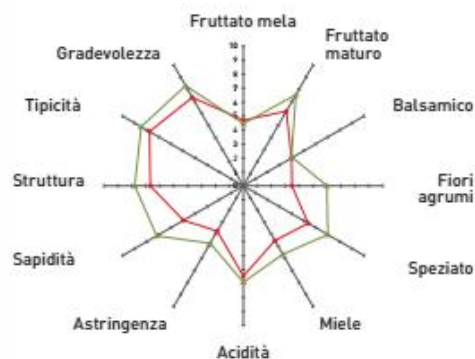
VCR 115



Clone selezionato nel 1996 a Premariacco (UD). Presenta un mosto con acidità totale e grado zuccherino superiori alla media varietale. Il vino ha un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, ed è caratterizzato da un profilo aromatico decisamente più ampio della media varietale; in particolare prevalgono le note floreali e fruttate, oltre che speziate. Ottima la struttura, molto elegante ed intenso con gusto leggermente amarognolo.

ANALISI SENSORIALE:

◆ Media varietale ▲ VCR 115



VCR 22*

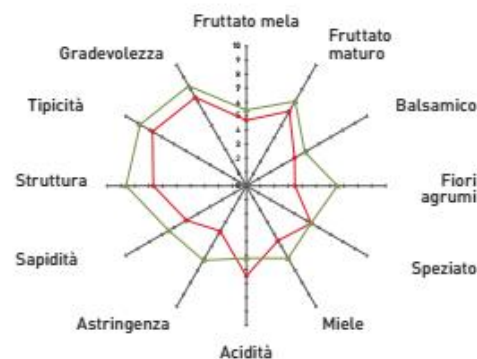


*In via di omologazione

Clone selezionato a Farra di Isonzo nel 2002. Presenta un mosto caratterizzato da livelli acidici e zuccherini superiori alla media varietale. Dà un vino dal profumo aromatico intenso ma delicato e con profilo discretamente ampio. In particolare si caratterizza per le spiccate note floreali e fruttate e, nel complesso, risulta molto gradevole e tipico. Soddisfacente l'acidità e ottima la struttura.

ANALISI SENSORIALE:

◆ Media varietale ▲ VCR 22*



VCR 26*

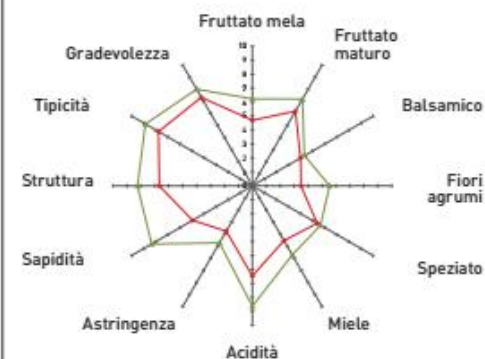


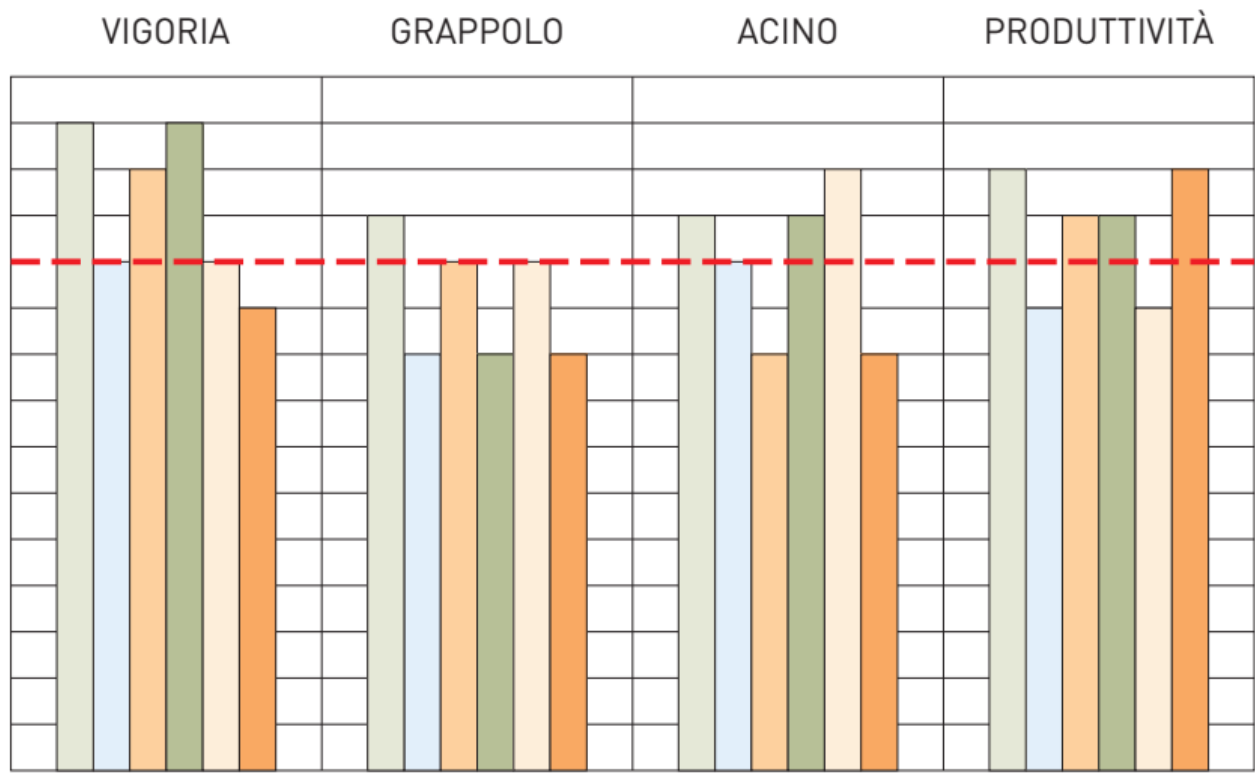
*In via di omologazione

Clone selezionato a Farra di Isonzo nel 2002. Offre un vino con profilo aromatico indubbiamente più ampio rispetto alla media varietale. Nel complesso è molto tipico e gradevole, ed è caratterizzato soprattutto da note fruttate, floreali e agrumate. La spiccata freschezza e la particolare eleganza lo contraddistinguono in modo particolare. L'acidità è elevata e la struttura è ottima.

ANALISI SENSORIALE:

◆ Media varietale ▲ VCR 26*





MEDIA VARIETALE

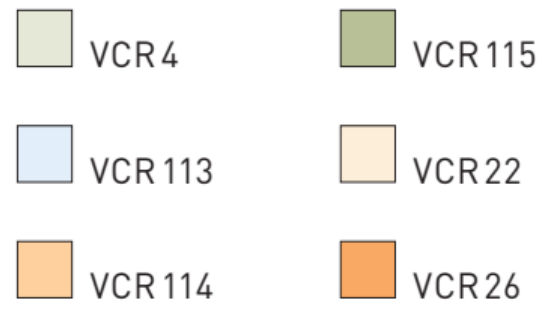
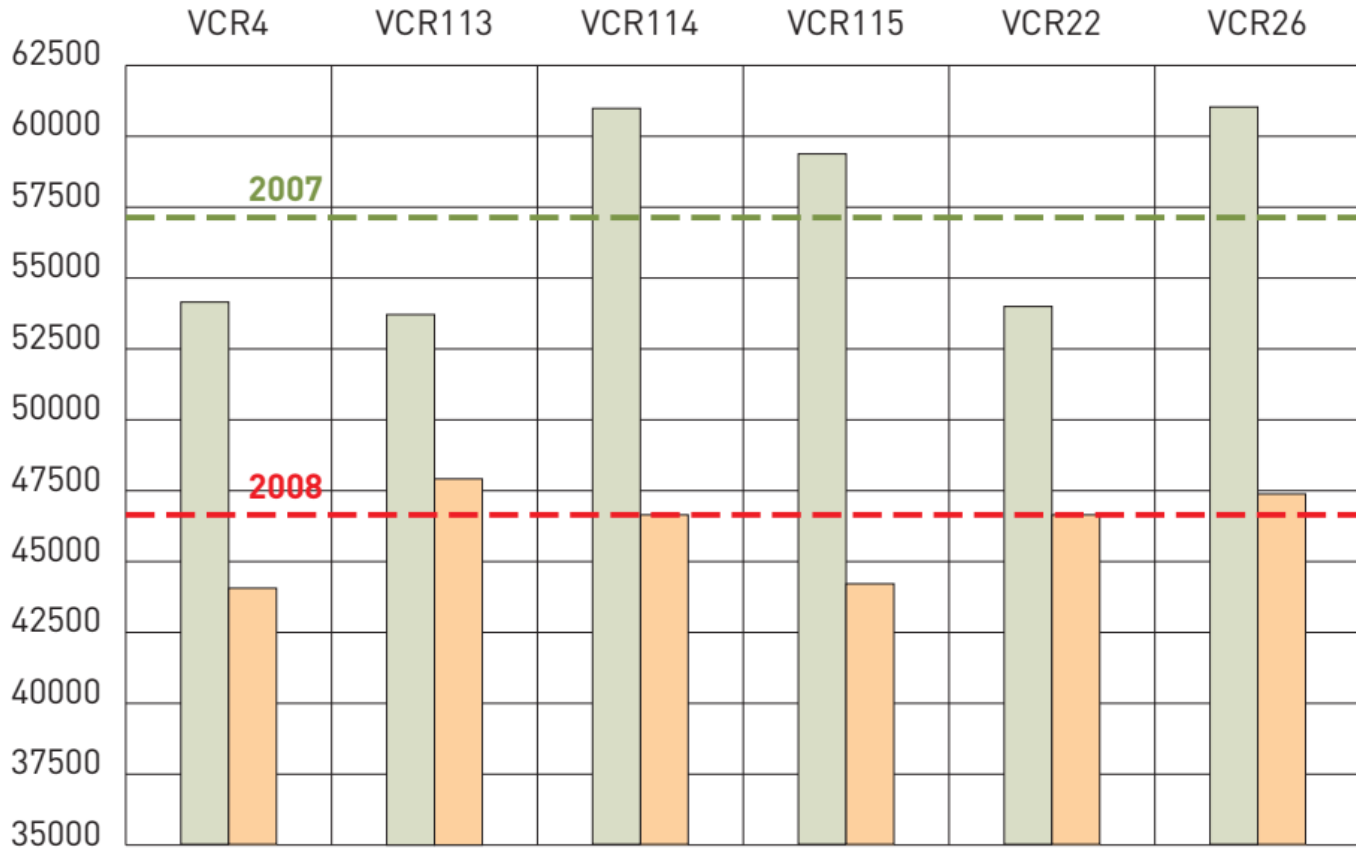




Fig. 1: Confronto tra i sei vini monoclonali di Malvasia Istriana ottenuti nelle annate 2008 e 2009, per il contenuto totale di sostanze volatili libere. Le linee tratteggiate rappresentano la media dei valori per i due anni considerati.

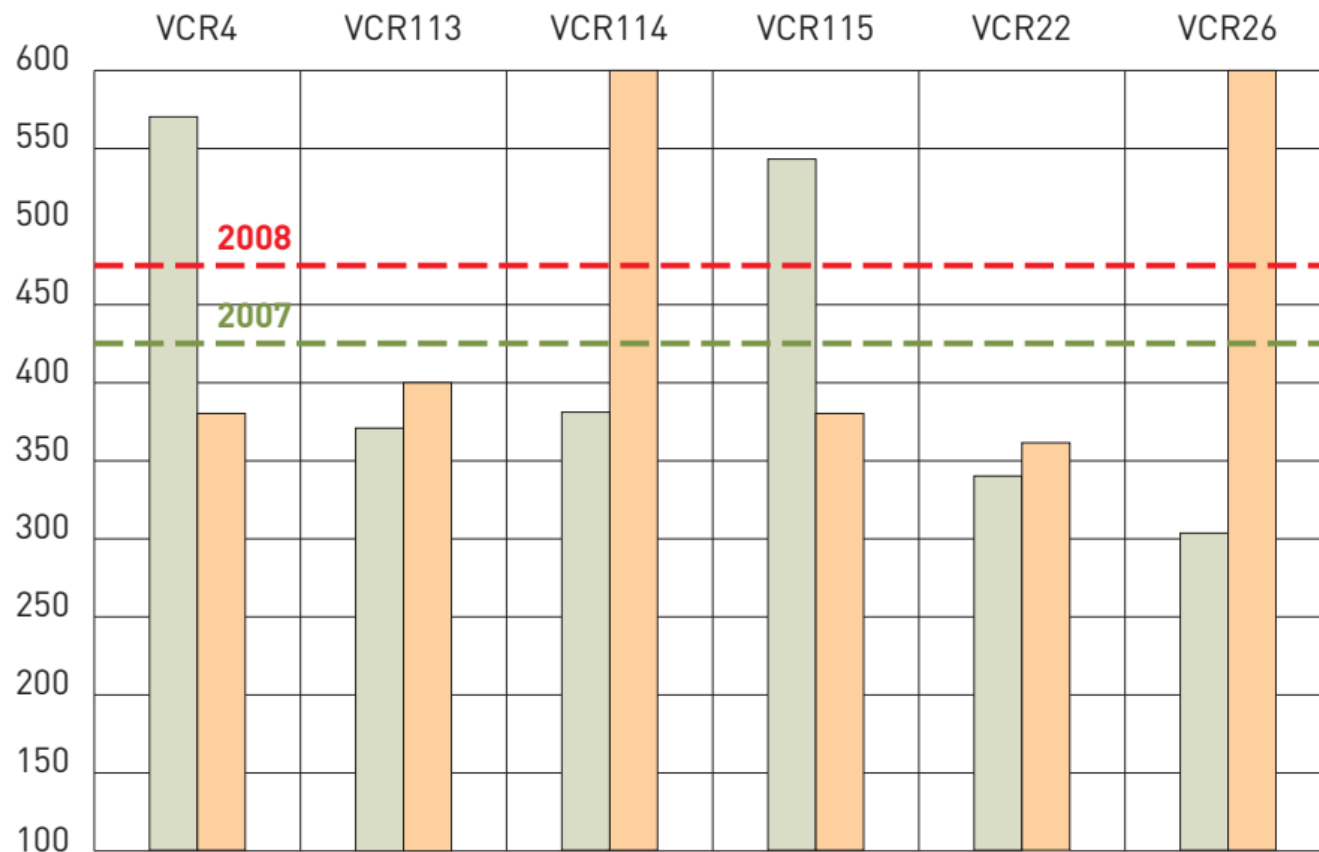




 Liberi (2007)
 Liberi (2008)

Tab. 1: Confronto tra i vini monoclonali di Malvasia Istriana per alcune sostanze odorose sotto forma libera, i valori espressi in µg/l rappresentano la media del biennio 2007-2008 e la variazione % tra i due anni per ciascun composto e clone. I valori evidenziati sono superiori alla media e/o alla soglia di percezione dei vini a confronto nel biennio considerato.

AROMA	SOGLIA µg/L	COMPOSTO	VCR4		VCR113		VCR114		VCR115		VCR22		VCR26	
			µg/L	Media	µg/L	Media	µg/L	Media	µg/L	Media	µg/L	Media	µg/L	Media
Banana	30	Isoamil Acetato	782	8	593	42	554	29	633	26	565	54	507	45
Mela	20	Etil Butirrato (C4 Etile)	77	7	68	26	73	11	67	34	67	21	70	4
Resina-Fiori-Erba	8000	Esanolo	1214	21	1073	9	1076	8	1058	4	1005	12	869	24
Frutta-Erbaceo-Mela	30	Trans-3-Esenolo	35	16	39	5	44	1	38	28	41	25	39	33
Frutta-Balsamico	50	Alcool Benzilico	12	7	14	39	22	62	26	74	26	44	31	56
Miele-Spezia-Rosa	10000	Alcool Beta-Feniletilico	39035	12	41560	10	44530	19	43310	22	41840	12	44900	18
Fiori-Lavanda	25	Linalolo	13	2	17	31	20	32	13	2	14	18	16	2
Bergamotto-Fiori d'arancio	400	Alfa-Terpeneolo	6	20	9	52	10	46	7	27	10	58	13	35
Geranio-Rosa	18	Citronellolo	4	44	4	24	5	10	5	21	8	32	6	22
Moscato		H0-Diendiolo 1	39	5	56	19	54	25	43	22	51	28	73	11
Moscato		H0-Diendiolo 2	1	45	3	39	4	43	4	21	4	36	5	13
Menta-Spezia		Metil Salicilato	1	23	2	51	2	37	3		2	31	3	58
Fiori-Composta di mele	0,045	Beta Damascenone	3	54	3	41	3	50	3	59	2	47	3	41

Fig. 2: Confronto tra i sei vini monoclonali di Malvasia Istriana per il contenuto totale di sostanze volatili glicosidate. Le linee tratteggiate rappresentano la media dei valori per i due anni considerati.



 Glicosidati (2007)
 Glicosidati (2008)

Tab. 2: Confronto tra i vini monoclonali di Malvasia Istriana per alcune sostanze odorose sotto forma glicosidata, i valori espressi in µg/l rappresentano la media del biennio 2007-2008 e la variazione % tra i due anni per ciascun composto e clone. I valori evidenziati sono superiori alla media e/o alla soglia di percezione dei vini a confronto nel biennio considerato.

AROMA		SOGLIA µg/L	COMPOSTO	VCR4		VCR113		VCR114		VCR115		VCR22		VCR26	
				µg/L	Media	µg/L	Media	µg/L	Media	µg/L	Media	µg/L	Media	µg/L	Media
FLOREALE	Basilico-Fiori-Lavanda	50	Linalolo	1,3	93	2,1	20	0,6	85	0,9	90	1,0	91	0,1	0
	Bergamotto-Fiori d'arancio	400	Alfa-Terpeneolo	0,1	0	0,8	88	1,3	19	0,1	0	0,1	0	0,9	90
	Geranio-Rosa	18	Citronellolo	1,3	93	1,7	32	1,5	94	1,3	93	0,1	0	1,5	25
	Geranio-Rosa	30	Geraniolo	6,8	24	13,7	56	7,8	35	7,3	12	5,5	44	4,7	27
	Legno-Fiori	20	3-Oxo-Alfa-Ionolo	16,0	0	11,1	10	17,6	36	16,6	18	10,3	4	17,6	36
FRUTTATO	Agrume-Fiori	22	Nerolo	2,8	39	5,0	53	2,4	32	2,5	2	1,9	18	1,7	4
	Frutta-Balsamico	50	Alcool Benzilico	287,8	27	207,3	4	224,8	13	277,1	20	207,9	7	209,7	26
	Mandorla amara	4,5	Benzaldeide	1,0	90	2,8	45	1,8	18	0,6	85	1,2	4	1,5	8
SPEZIATO	Menta-Spezie		Metil Salicilato	6,6	7	6,3	36	4,6	64	5,7	15	5,6	30	4,7	98
	Spezie-Rosa-Miele		Alcool Beta-Fenil Etilico	111,2	20	92,5	9	127,3	12	117,2	24	87,6	5	132,9	36
	Vaniglia	200	Vanillina	3,9	11	2,7	26	29,6	84	3,5	26	2,7	7	33,3	92
	Vaniglia	0,9	4-Vinil Fenolo	3,1	17	2,6	5	4,3	21	3,5	4	2,5	8	6,0	31

Tab. 3: Quadro riassuntivo delle caratteristiche relative ai composti aromatici dei sei vini monoclonali di Malvasia Istriana.

++ Valori sopra la media **+** / **-** Valori leggermente superiori o inferiori alla media **--** Valori inferiori alla media

PARAMETRO		VCR4	VCR113	VCR114	VCR115	VCR22	VCR26	
LIBERI	Intensità aromatica per vini giovani (contenuto totale dei composti volatili liberi)	-	+	++	+	+	++	
	Ampiezza (contenuto in linalolo e geraniolo)	-	+	+	-	+	++	
GLICOSIDATI	Intensità aromatica per vini affinati (contenuto totale dei composti volatili glicosidati)	++	+	++	++	-	+	
	Ampiezza (n° composti con contenuti superiori per famiglie di odori)	Floreale	-	++	++	-	+	+
		Fruttato	+	++	-	++	+	+
		Speziato	-	-	++	+	++	+

SELEZIONE CLONALE MALVASIA I. IN ISTRIA

- INIZIO LAVORI: 2008
- TERMINE PREVISTO: 2020
- CANDIDATI CLONI ALL'OMOLOGAZIONE: 5

OBIETTIVI:

- verificare eventuale presenza di biotipi specifici di Malvasia nelle diverse aree di coltivazione ed in particolare nelle terre rosse e bianche
- minore sensibilità alla carenza di magnesio
- vigoria moderata
- grappolo spargolo
- profilo aromatico diversificato
- maggiore acidità e struttura

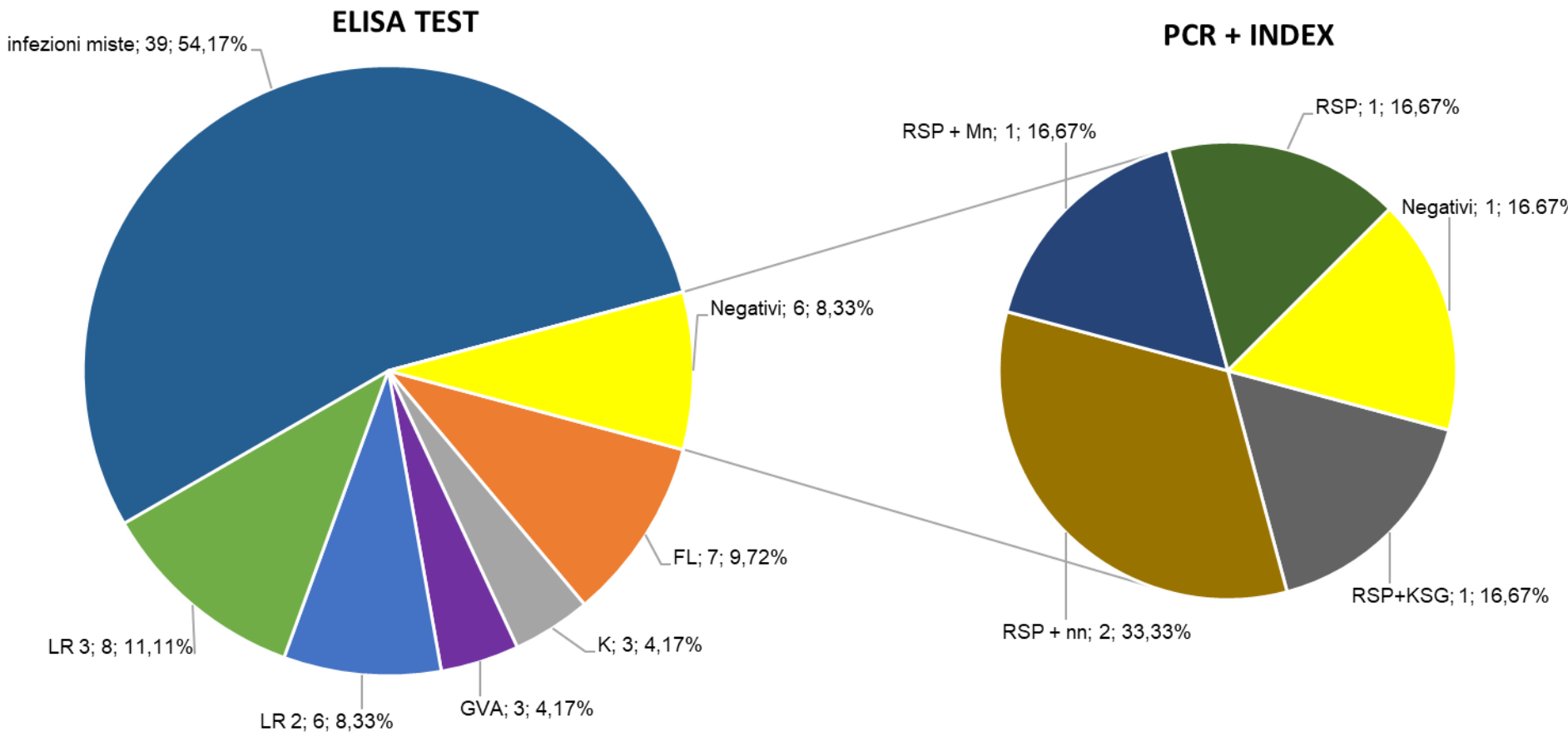


ORIGINE DEI PRESUNTI CLONI



CONTROLLI SANITARI SU CANDIDATI CLONI DI MALVASIA ISTRIANA

Biotipi controllati 72 ; negativi al test ELISA 6, di questi, idonei a proseguire il programma di selezione clonale, in conformità al protocollo sanitario, 5



MALVASIA ISTRIANA

VCR437



MALVASIA ISTRIANA

VCR 103



MALVASIA ISTRIANA VCR106



MALVASIA ISTRIANA VCR107



MALVASIA ISTRIANA VCR104



ALTRE MALVASIE IN SELEZIONE

ORIGINE CLONI MALVASIE

Malvasia di C. Aromatica
VCR27, VCR135*

Malvasia B. di Candia VCR404*

Malvasia B. di Candia R2

Malvasia B. di Candia VCR484*

Malvasia B. di Candia VCR495*

Malvasia Nera VCR125, VCR126*



MALVASIA B. DI CANDIA



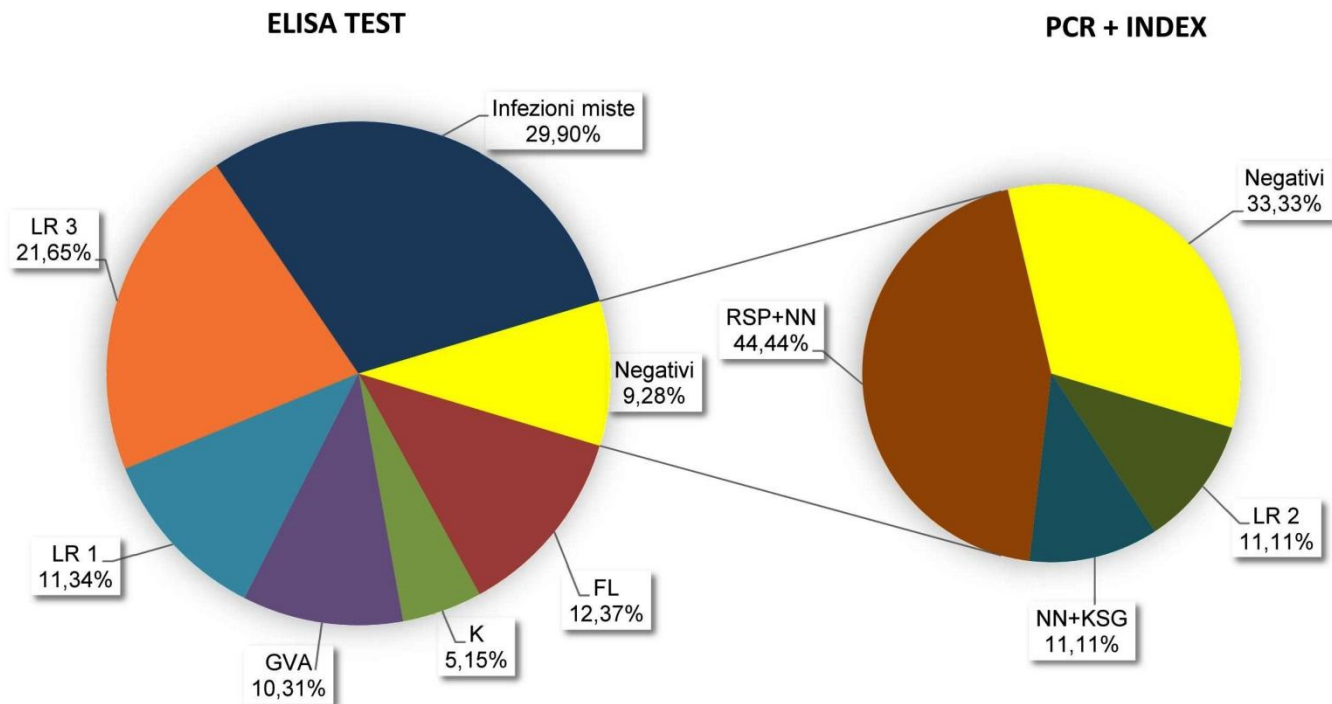
- INIZIO LAVORI: 2005
- TERMINE PREVISTO: 2019
- CANDIDATI CLONI ALL'OMOLOGAZIONE: 3

OBIETTIVI:

- sanità con particolare riferimento all'accartocciamento fogliare
- vigore e produttività contenuti
- assenza di acinellatura
- grappolo medio e poco compatto
- maggiore acidità

CONTROLLI SANITARI SU CANDIDATI CLONI DI MALVASIA di CANDIA

BIOTIPI CONTROLLATI 97 NEGATIVI AL TEST ELISA 9, DI QUESTI NEGATIVI ALLA PCR E INDEX ARBOREO 3



MALVASIA B. DI CANDIA
VCR 484



MALVASIA B. DI CANDIA
VCR 495



MALVASIA B. DI CANDIA
VCR404



MALVASIA DI CANDIA AROMATICA

- INIZIO LAVORI: 2007
- TERMINE PREVISTO: 2019
- CANDIDATI CLONI ALL'OMOLOGAZIONE: 1

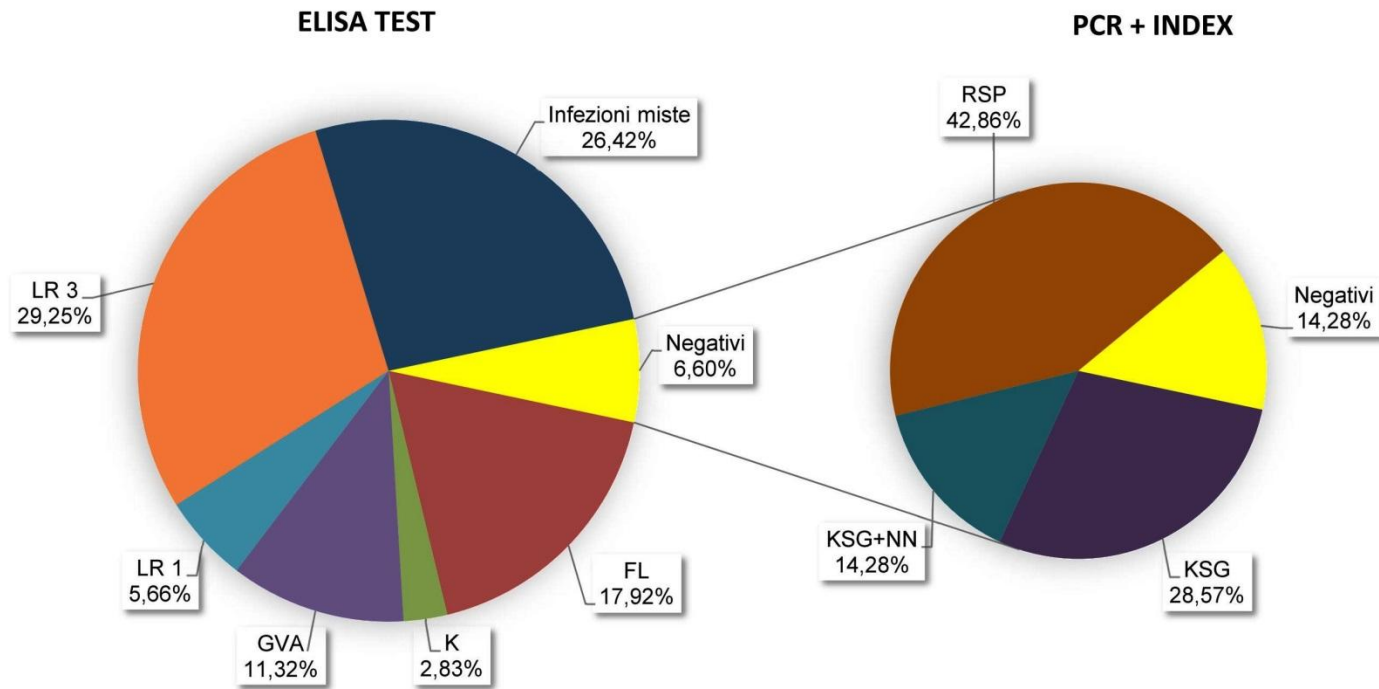
OBIETTIVI:

- sanità
- vigore e produttività contenuti
- assenza di acinellatura
- grappolo medio e semicompatto
- buona/ottima acidità e sentori delicatamente moscati



CONTROLLI SANITARI SU CANDIDATI CLONI DI MALVASIA AROMATICA

BIOTIPI CONTROLLATI 106 NEGATIVI AL TEST ELISA 7, DI QUESTI NEGATIVI ALLA PCR E INDEX ARBOREO 1



MALVASIA DI C. AROMATICA VCR 135



MALVASIA NERA



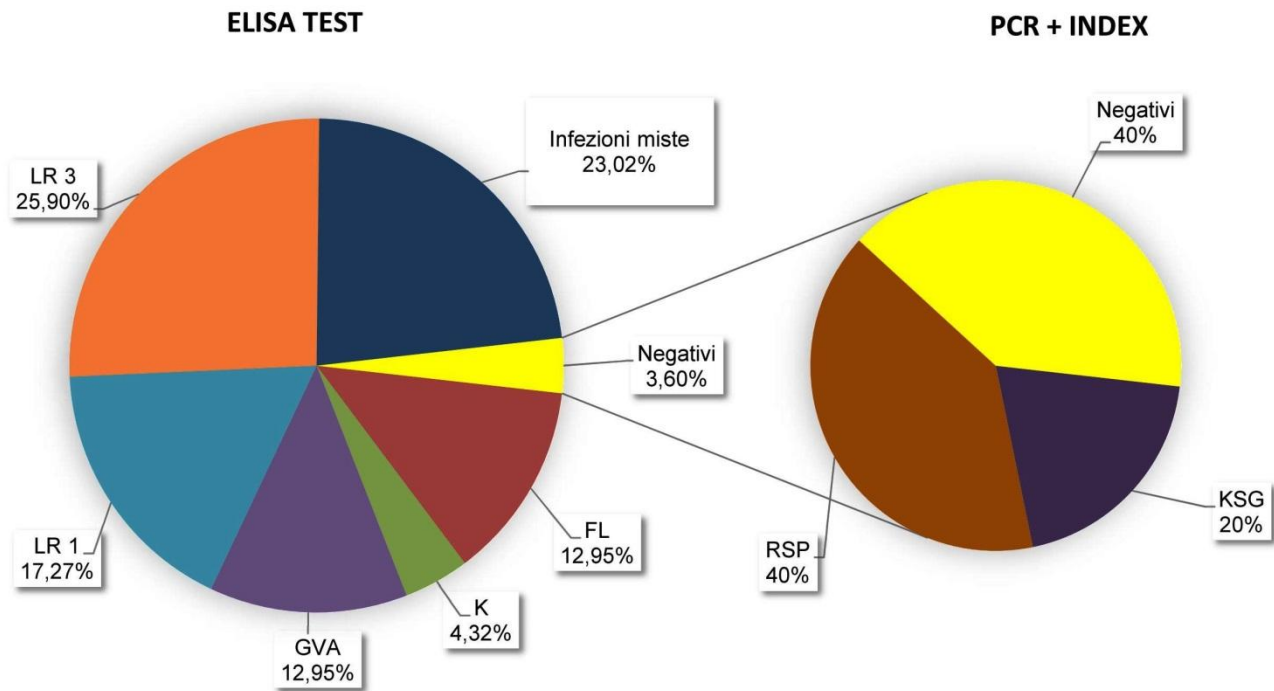
- INIZIO LAVORI: 2009
- TERMINE PREVISTO: 2021
- CANDIDATI CLONI ALL'OMOLOGAZIONE:
2

OBIETTIVI:

- sanità con particolare riferimento all'accartocciamento fogliare
- vigore e produttività contenuti
- grappolo medio e poco compatto
- maggiore contenuto in antociani
- tannini rotondi

CONTROLLI SANITARI SU CANDIDATI CLONI DI MALVASIA NERA

BIOTIPI CONTROLLATI 139 NEGATIVI AL TEST ELISA 5, DI QUESTI NEGATIVI ALLA PCR E INDEX ARBOREO 2



MALVASIA NERA VCR 125

MALVASIA NERA VCR 126



MALVASIA FINA



- INIZIO LAVORI: 2011
- TERMINE PREVISTO: 2021
- CANDIDATI CLONI ALL'OMOLOGAZIONE: 3

OBIETTIVI:

- sanità
- vigore e produttività contenuti
- grappolo medio e poco compatto
- maggiore acidità
- Maggiore contenuto zuccherino

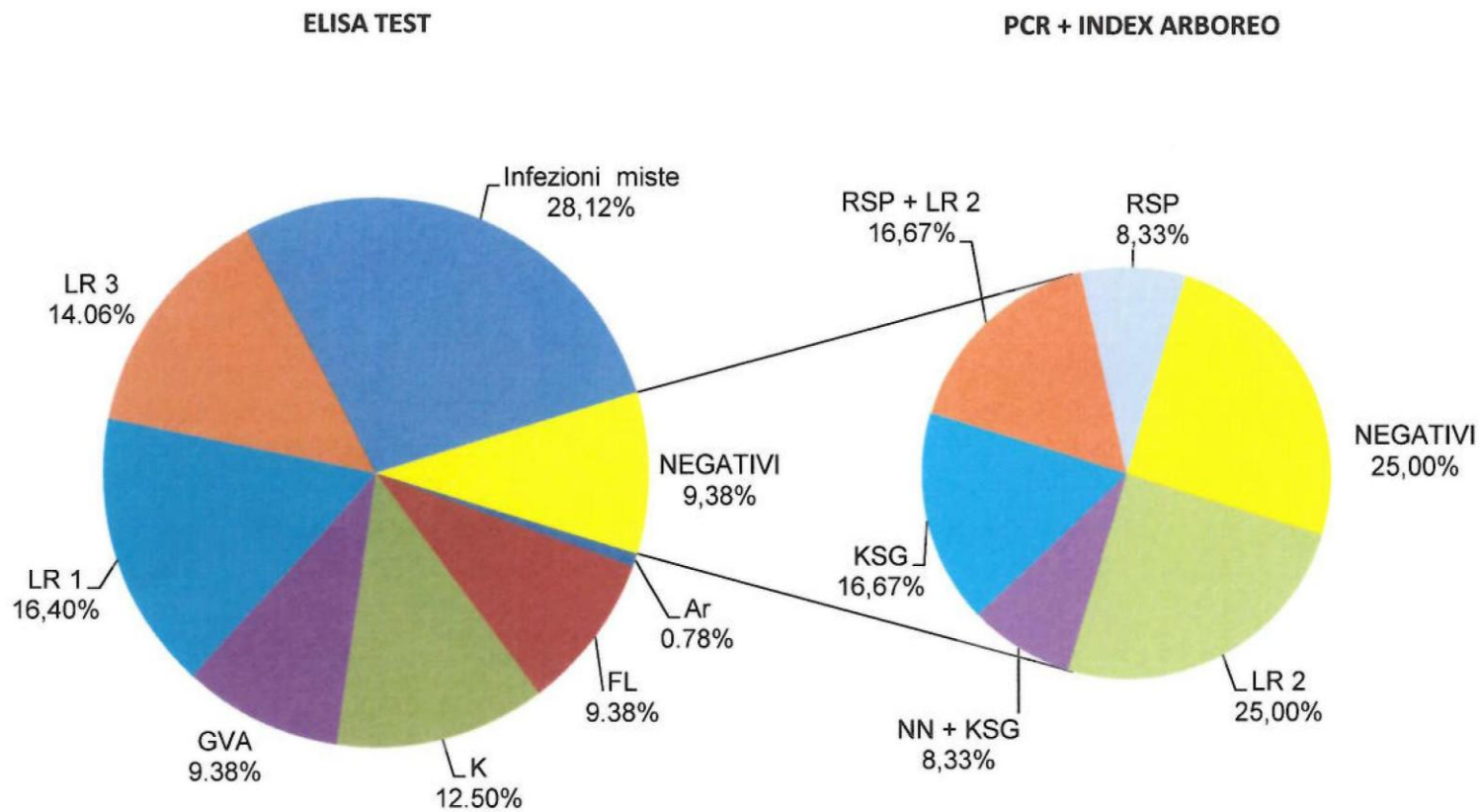
ORIGINE CLONI MALVASIA FINA

Malvasia Fina VCR346, VCR347, VCR493*



CONTROLLI SANITARI SU CANDIDATI CLONI DI MALVASIA FINA

Biotipi controllati 128 ; negativi al test ELISA 12 , di questi negativi alla PCR e all'index arboreo 3



MALVASIA FINA VCR346



MALVASIA FINA VCR347

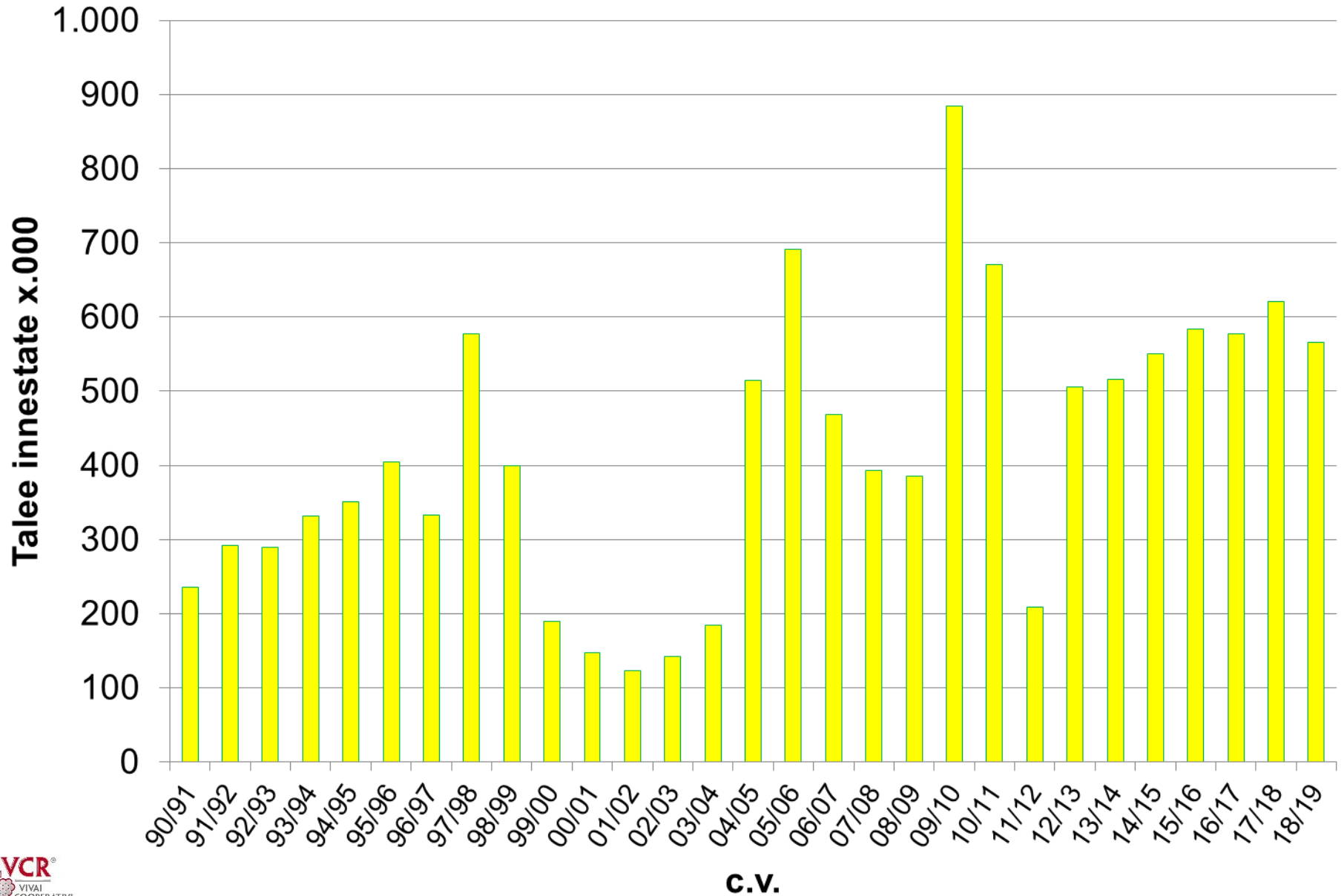


MALVASIA FINA VCR 493

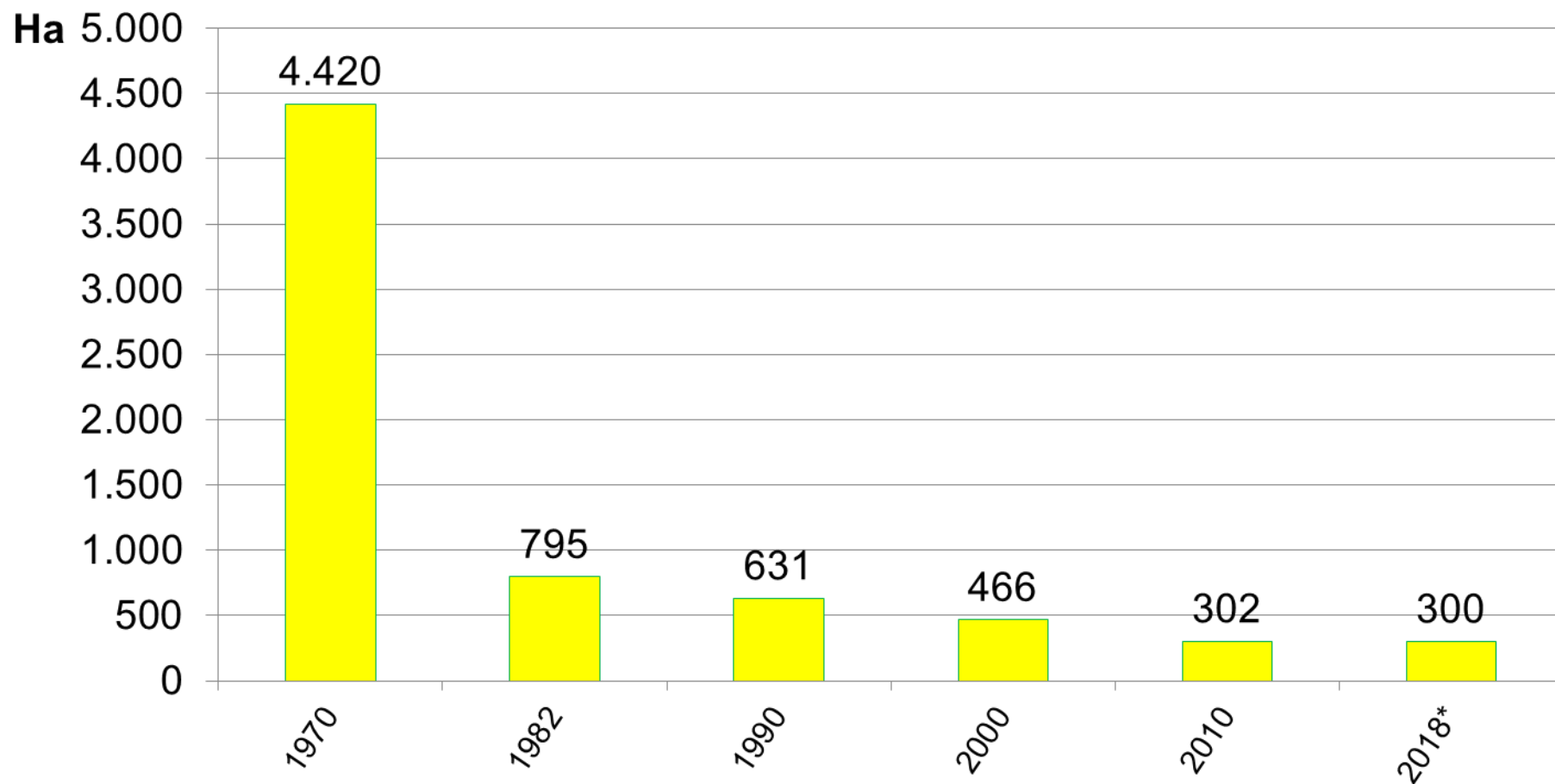


ANDAMENTO DELLA PRODUZIONE VIVAISTICA E DELLE SUPERFICI VITATE DELLE MALVASIE

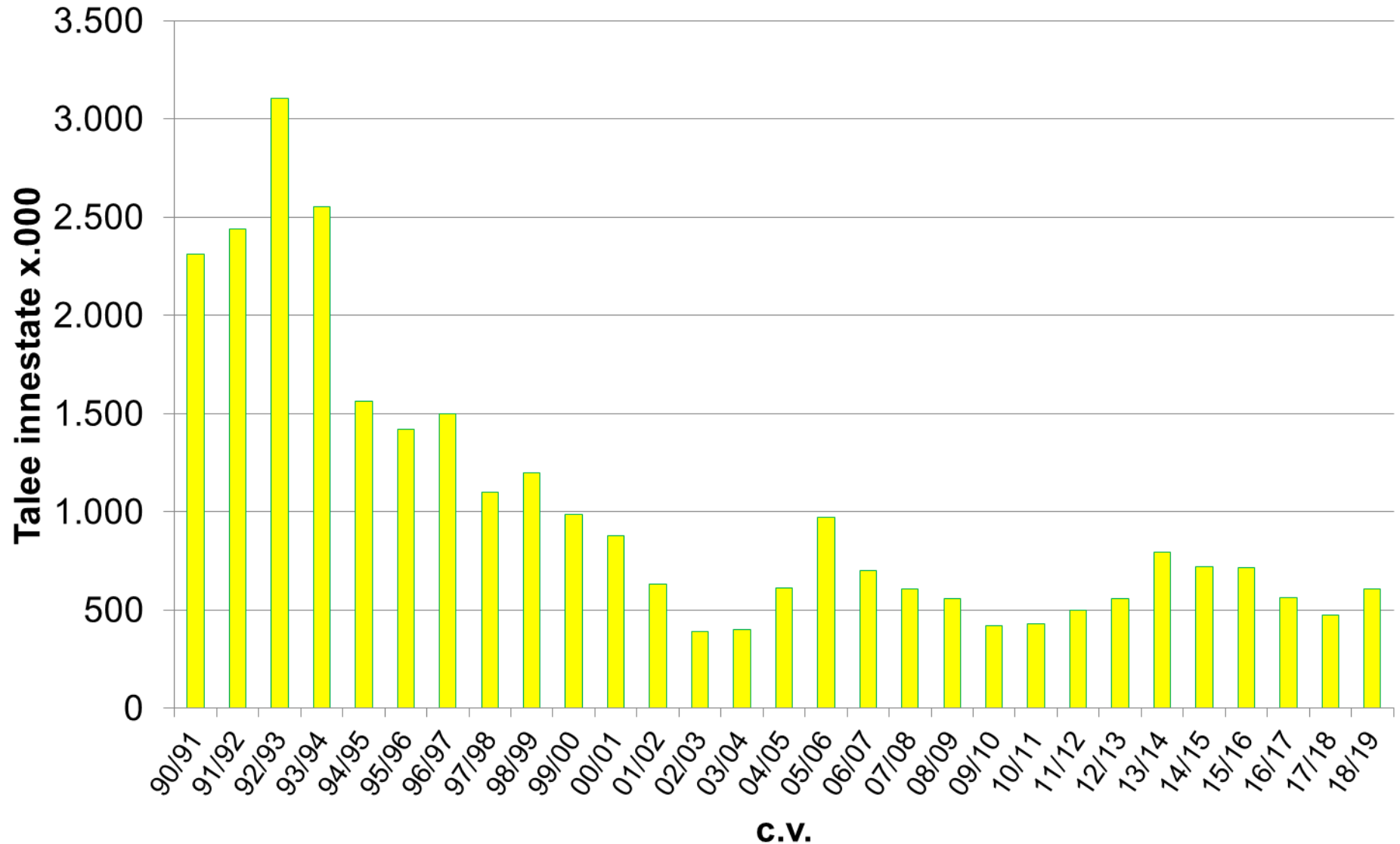
MALVASIA ISTRIANA



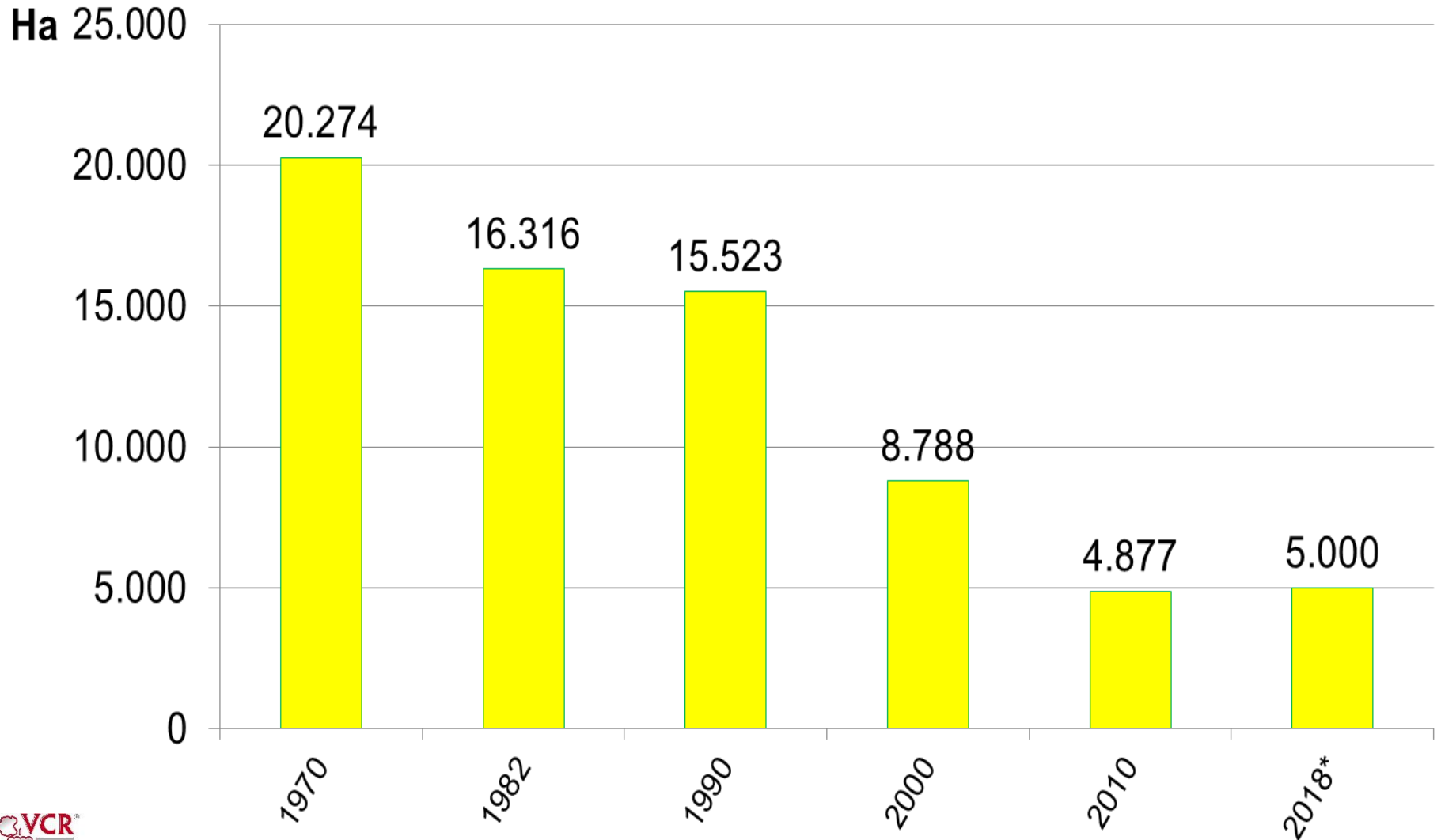
MALVASIA ISTRIANA



MALVASIA B. DI CANDIA

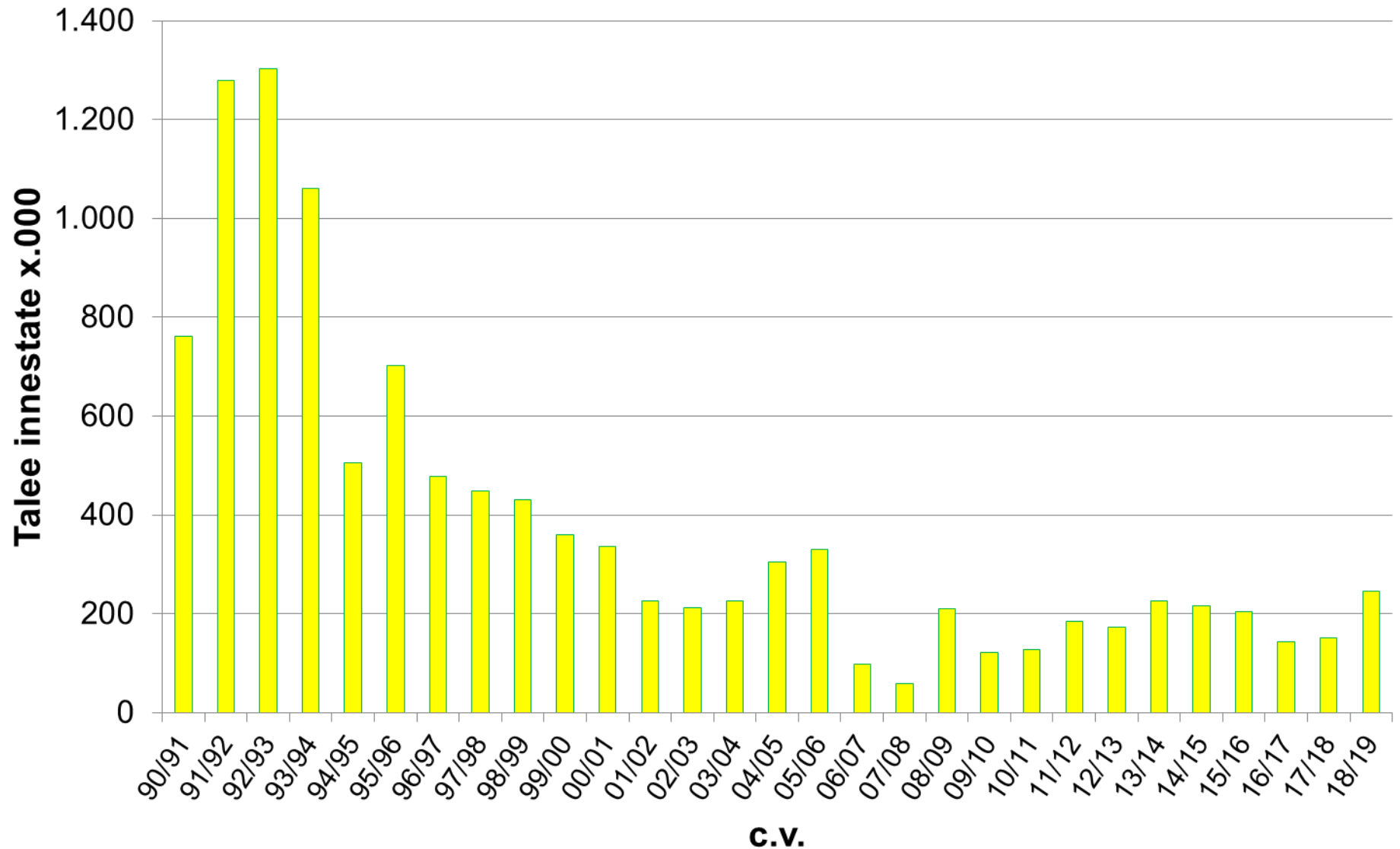


MALVASIA B. DI CANDIA

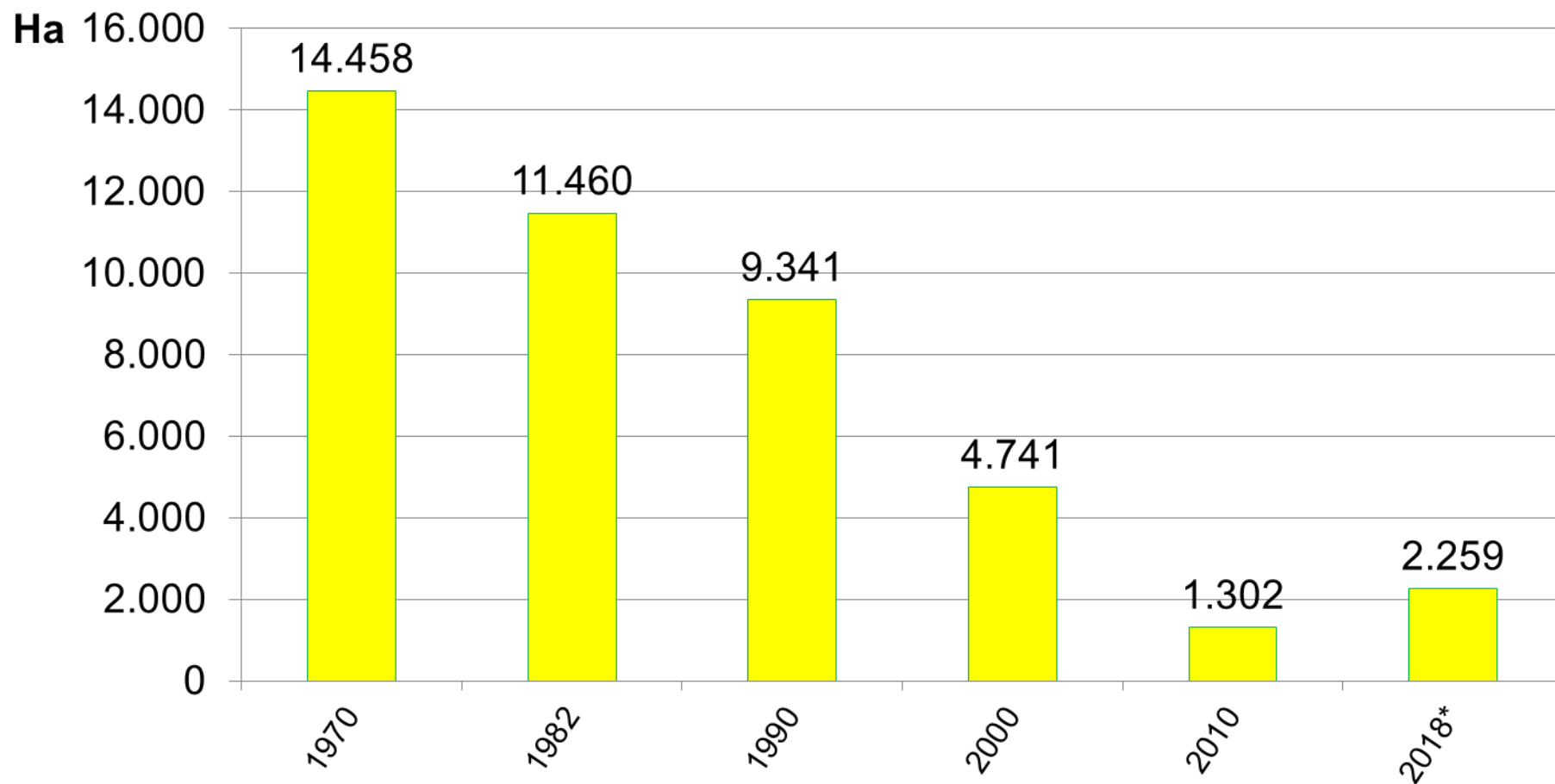


*stima

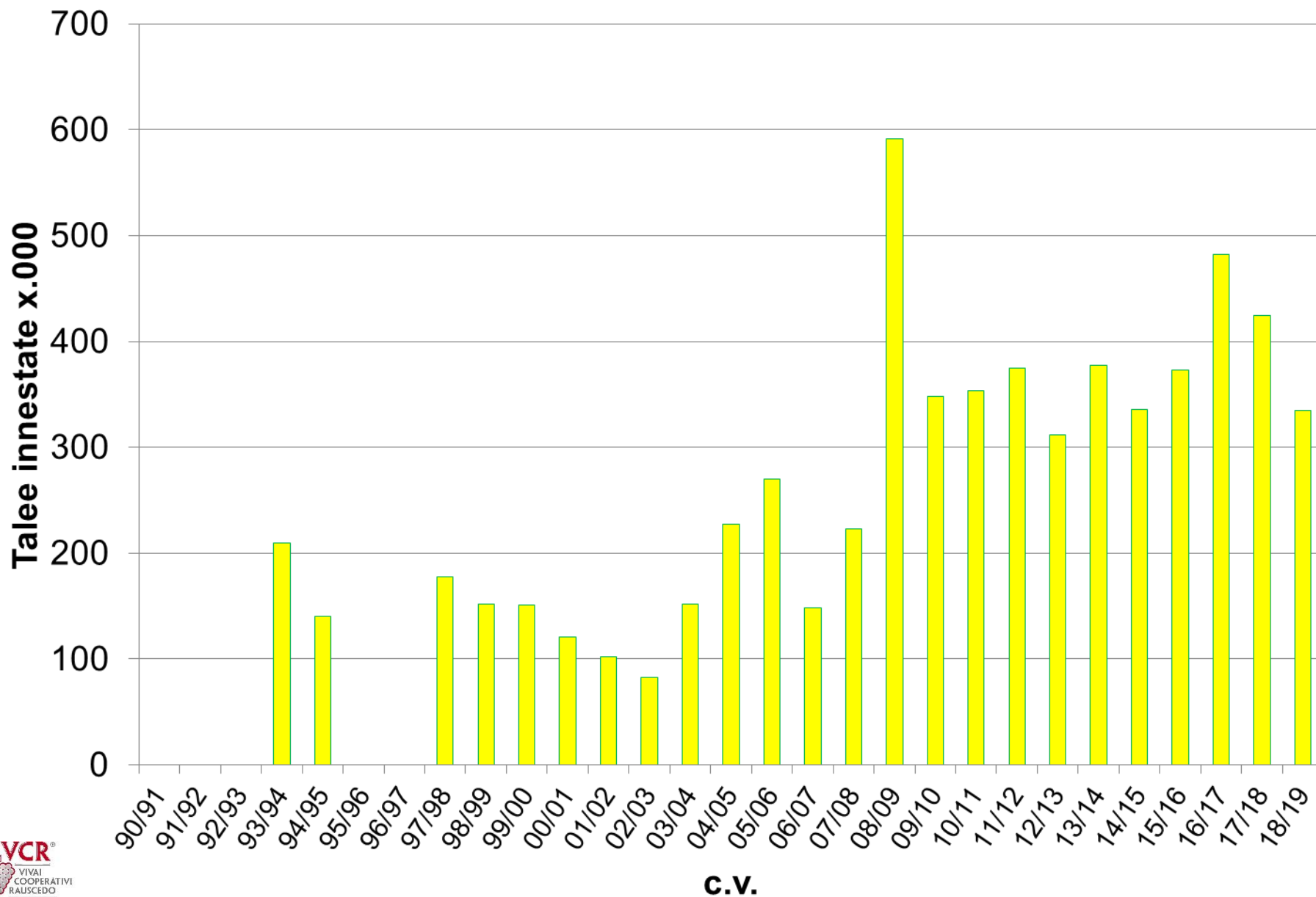
MALVASIA B. LUNGA



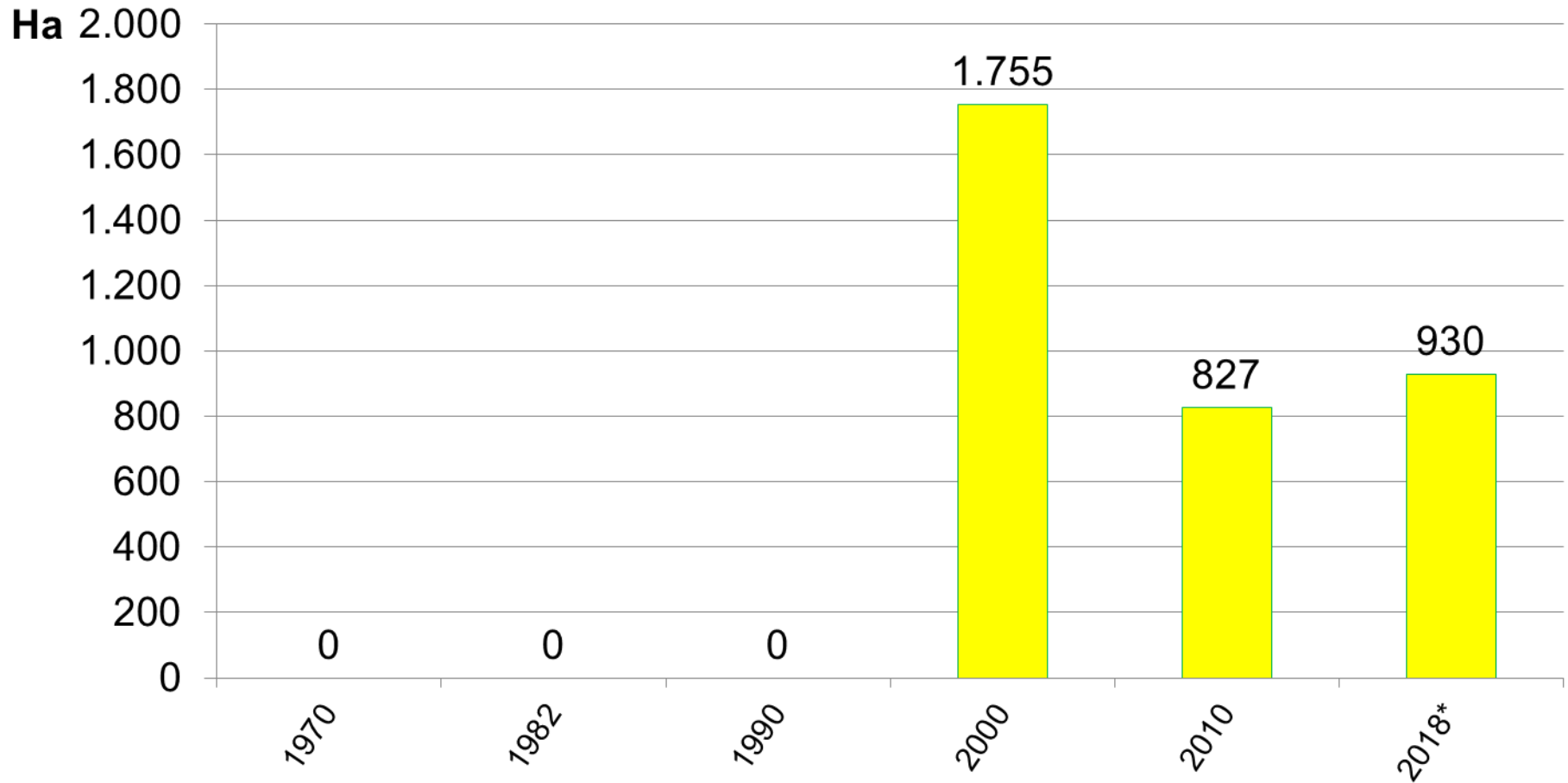
MALVASIA B. LUNGA



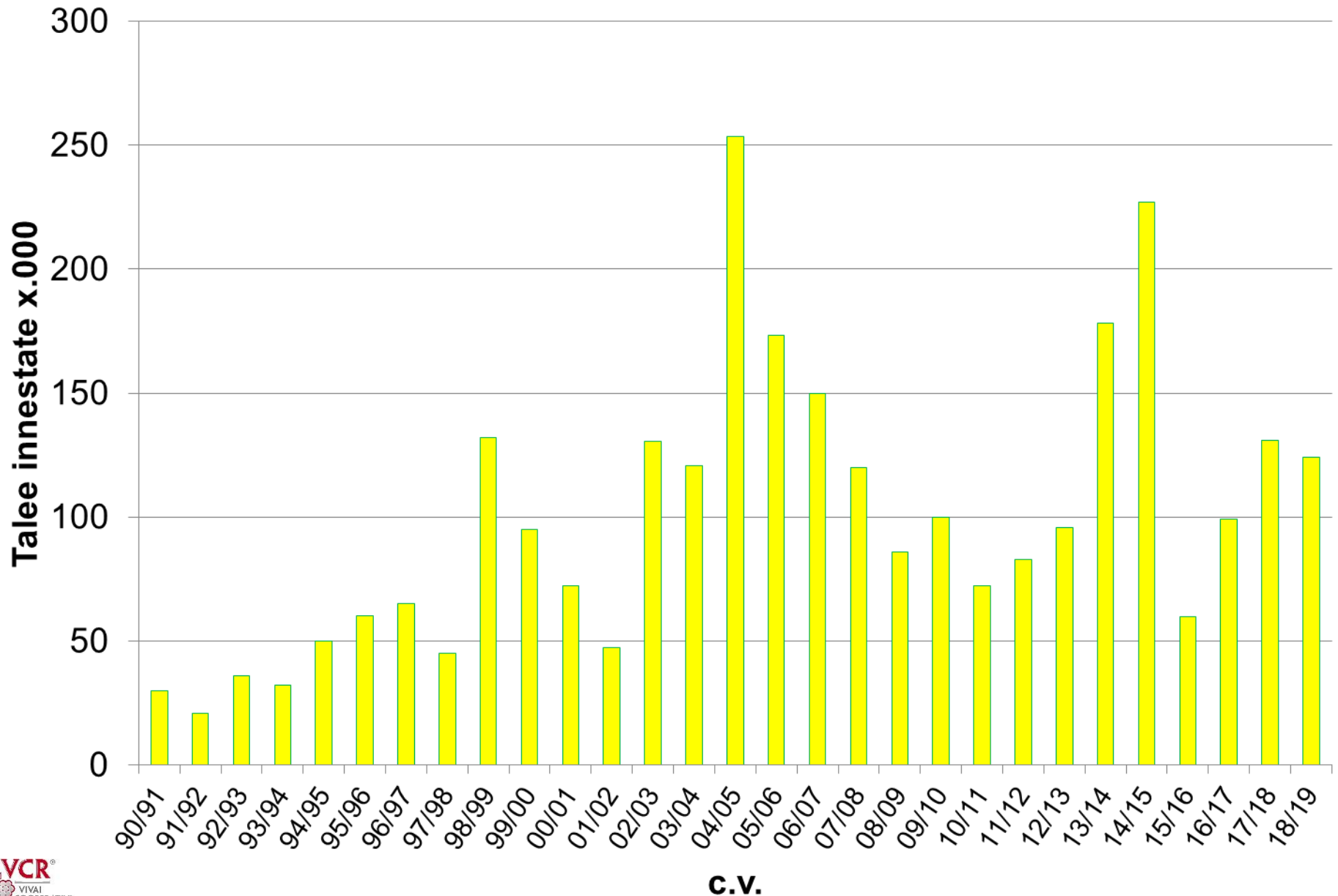
MALVASIA DI C. AROMATICA



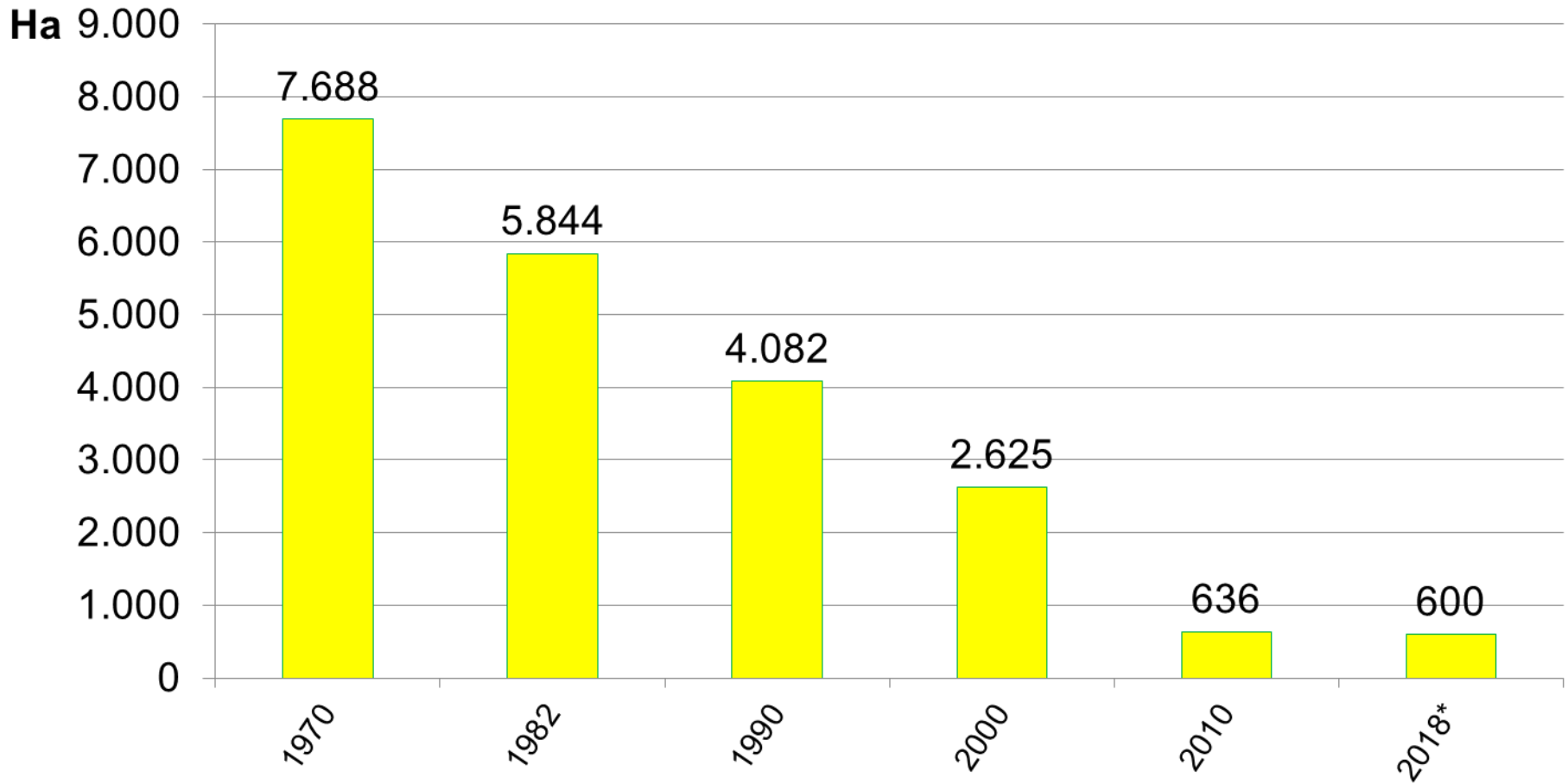
MALVASIA DI C. AROMATICA



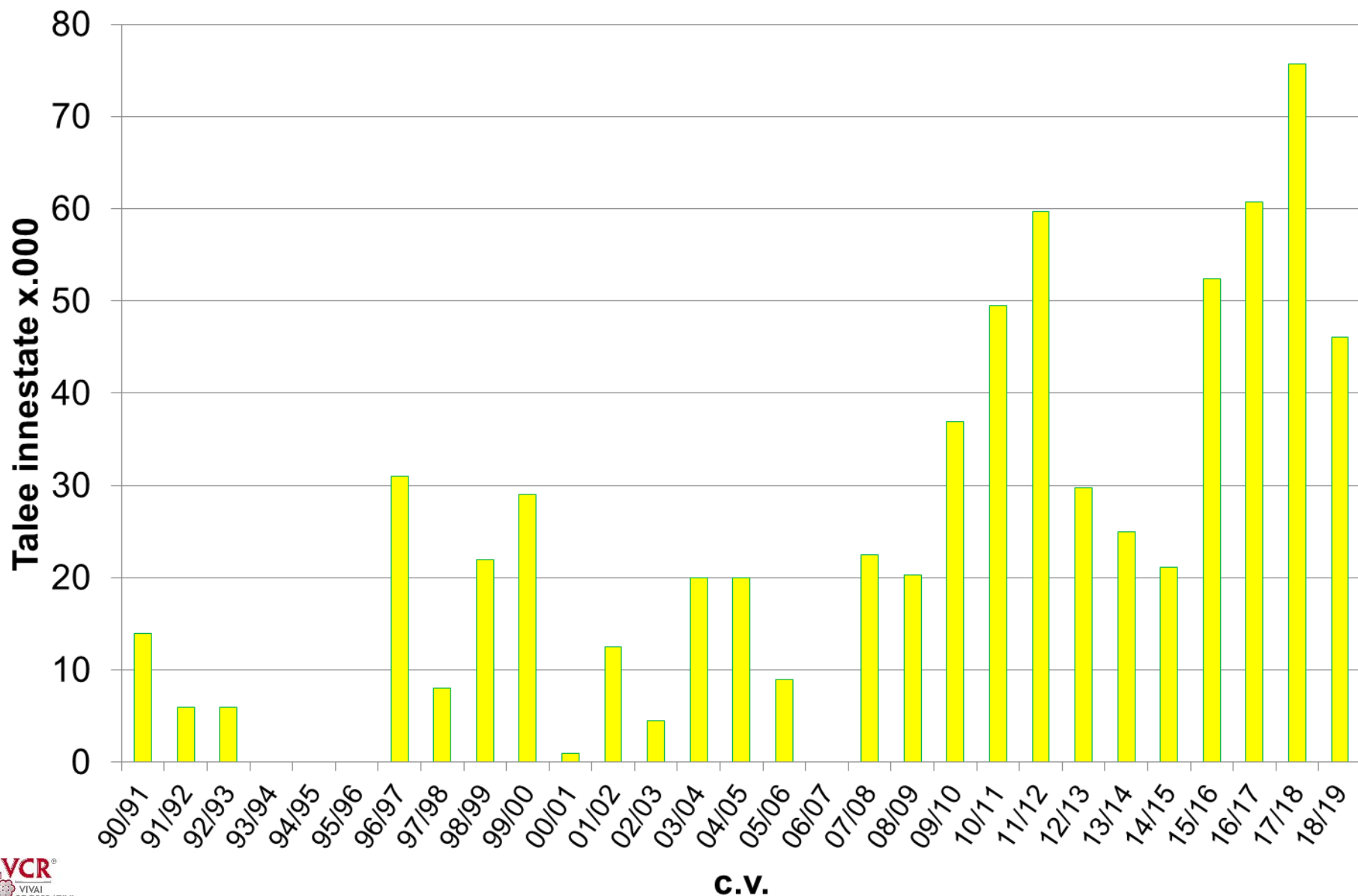
MALVASIA B. DEL LAZIO



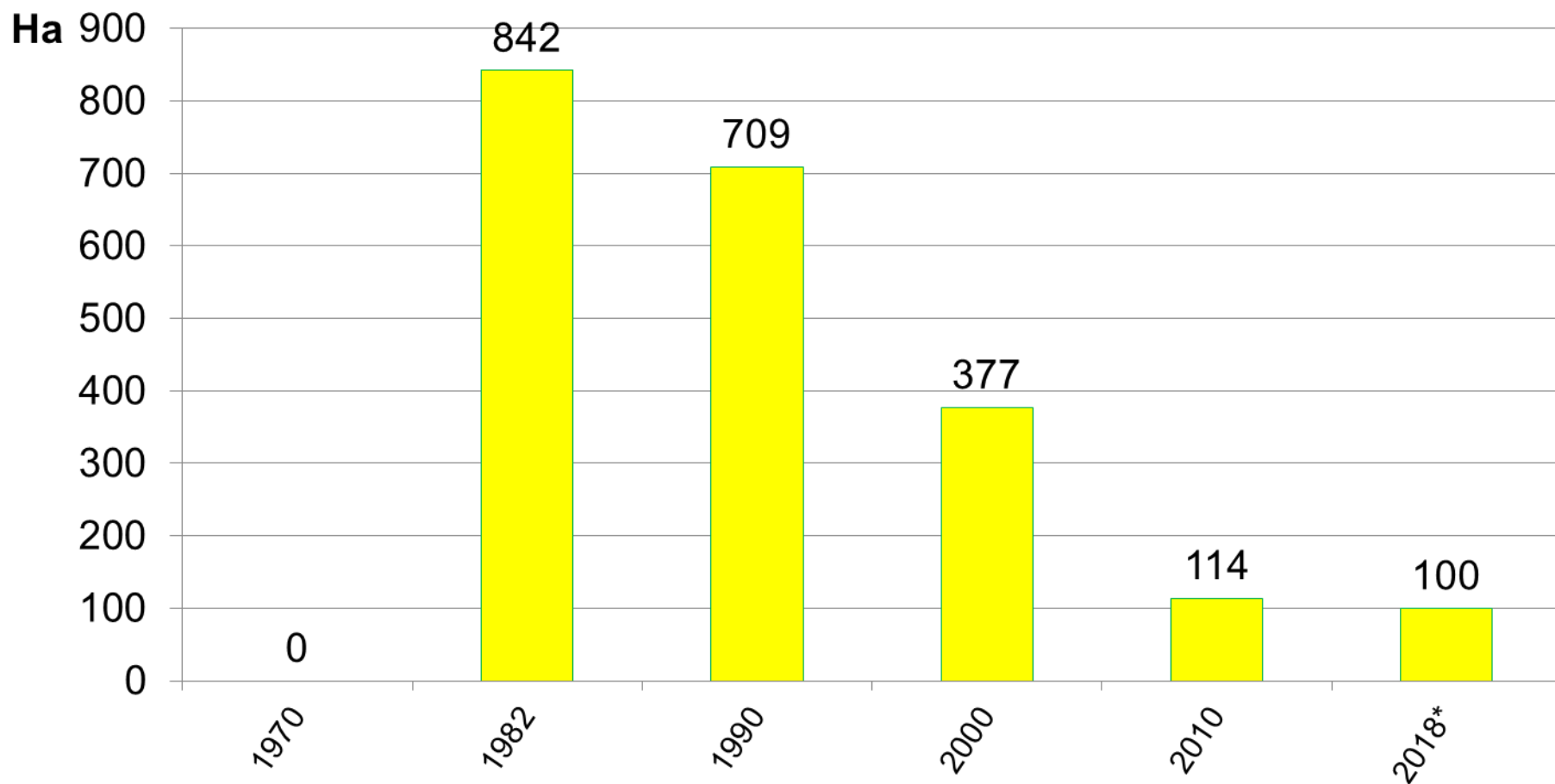
MALVASIA BIANCA DEL LAZIO



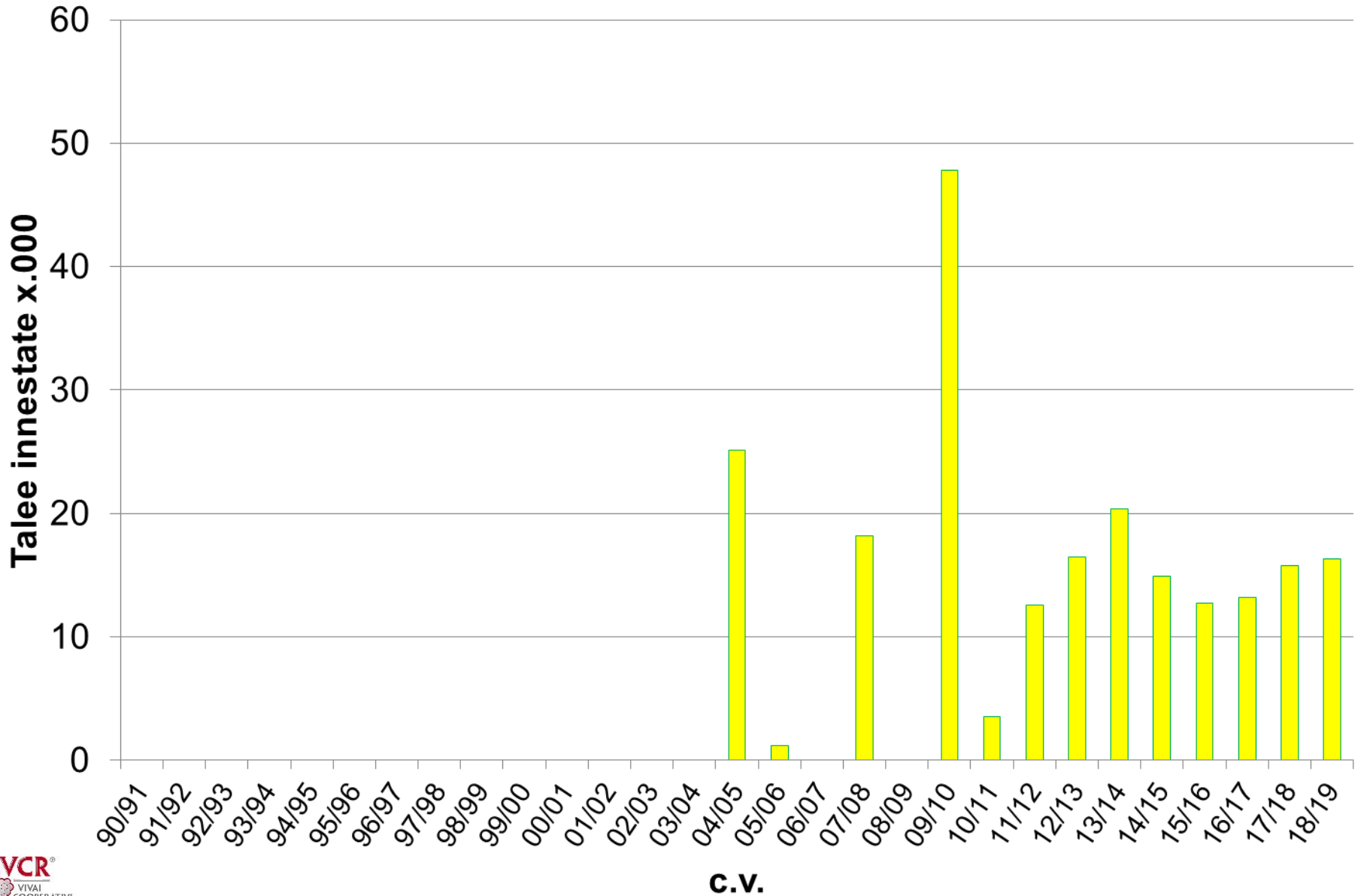
MALVASIA DI SARDEGNA



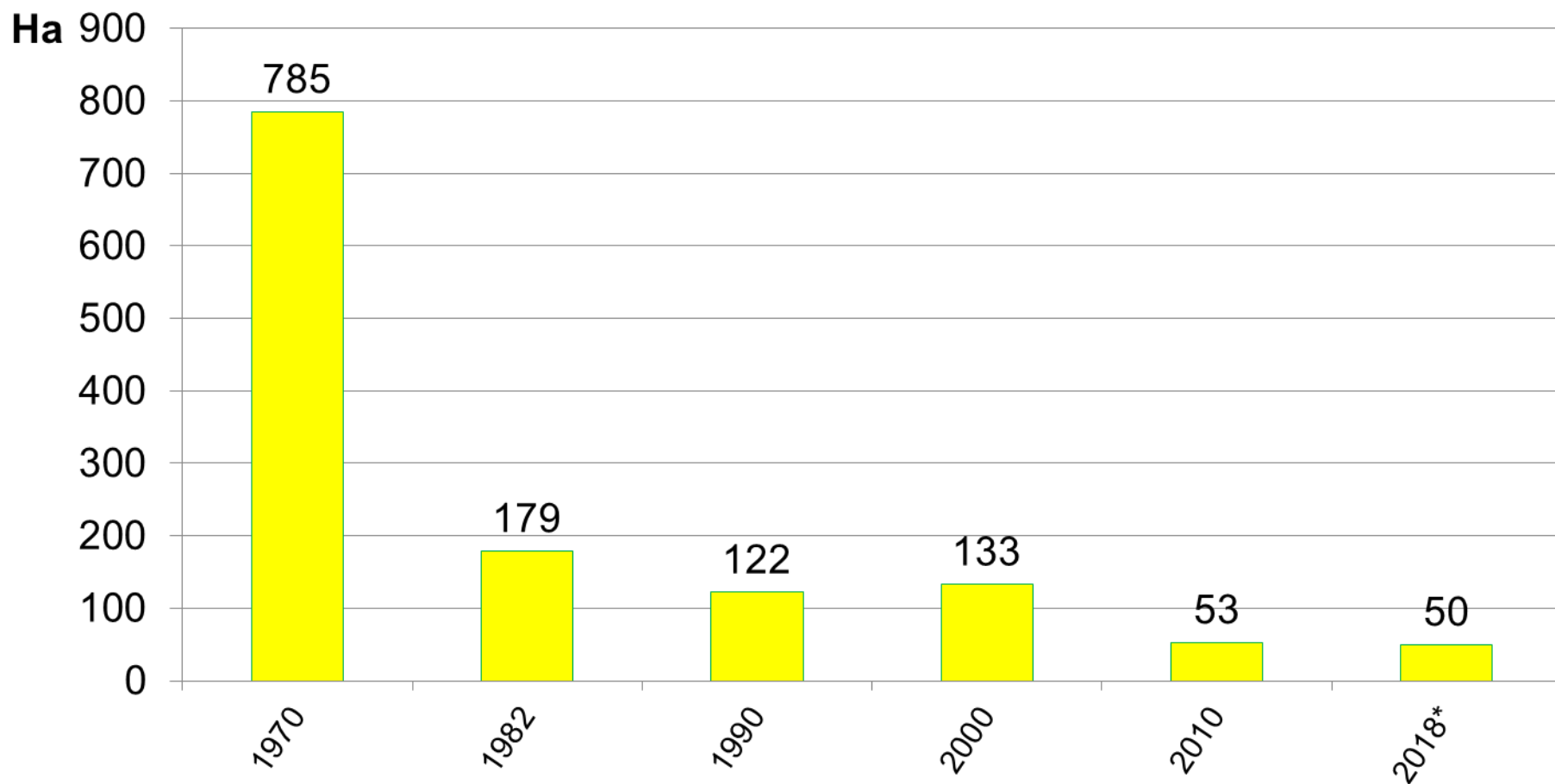
MALVASIA DI SARDEGNA



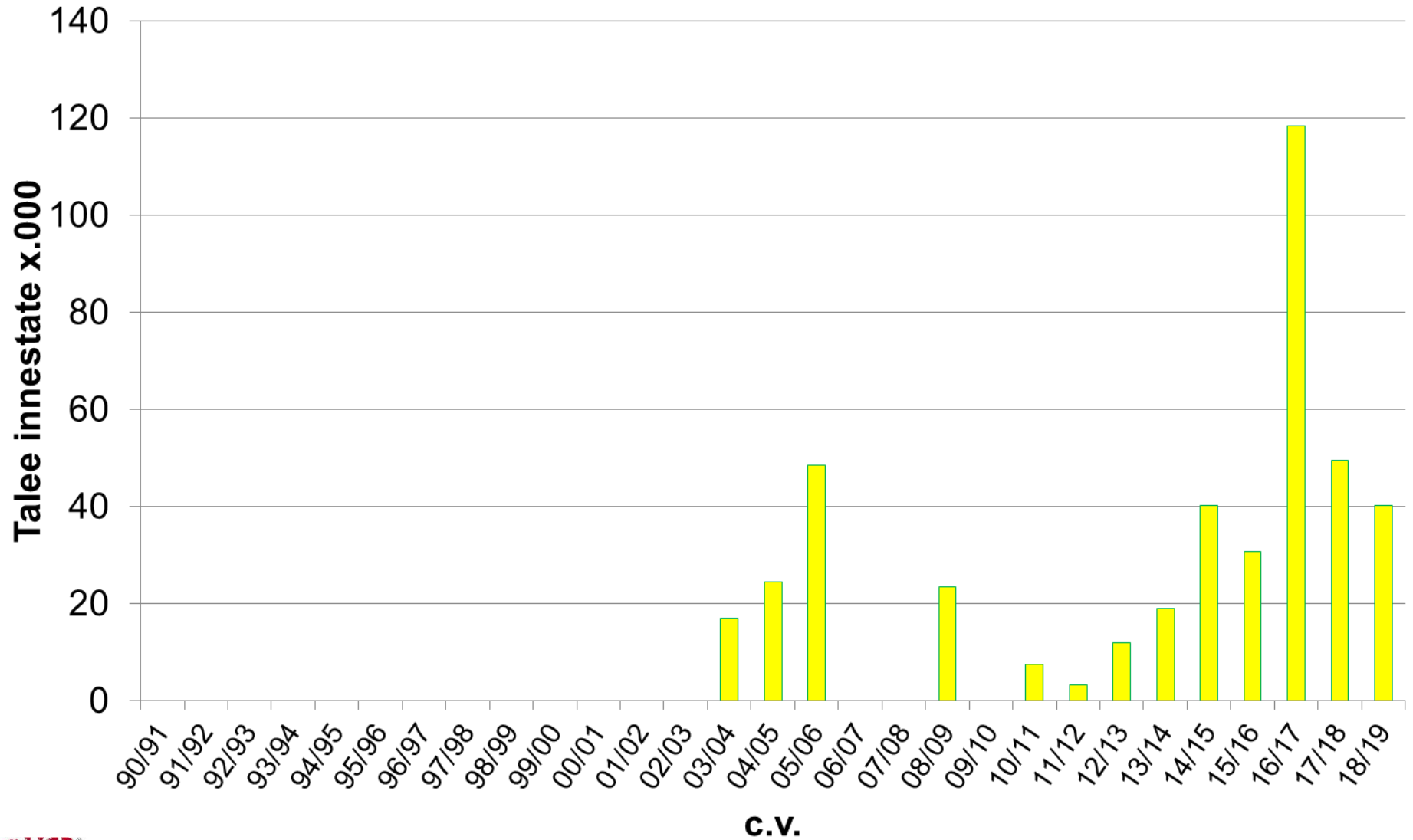
MALVASIA DI LIPARI



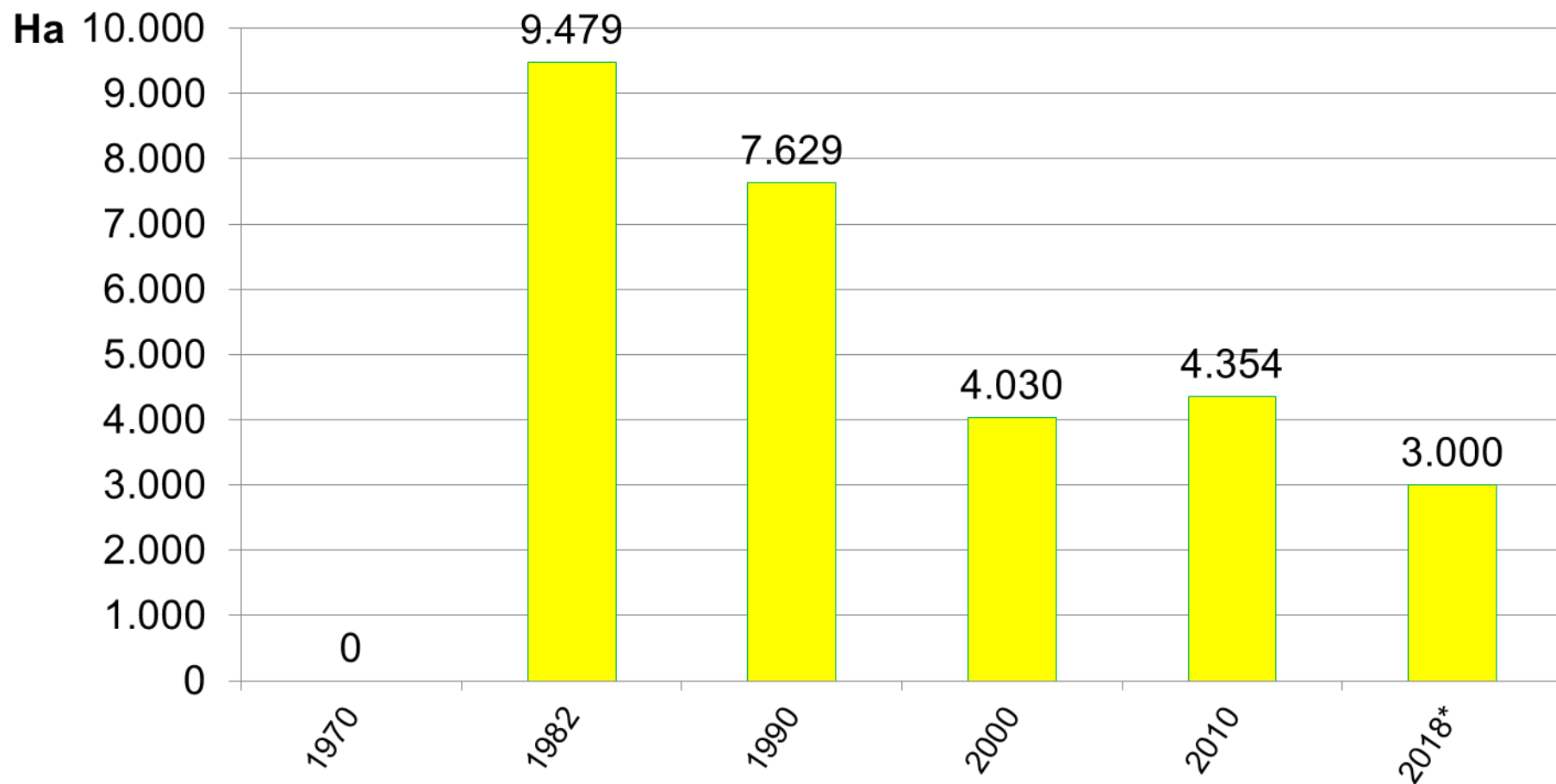
MALVASIA DI LIPARI



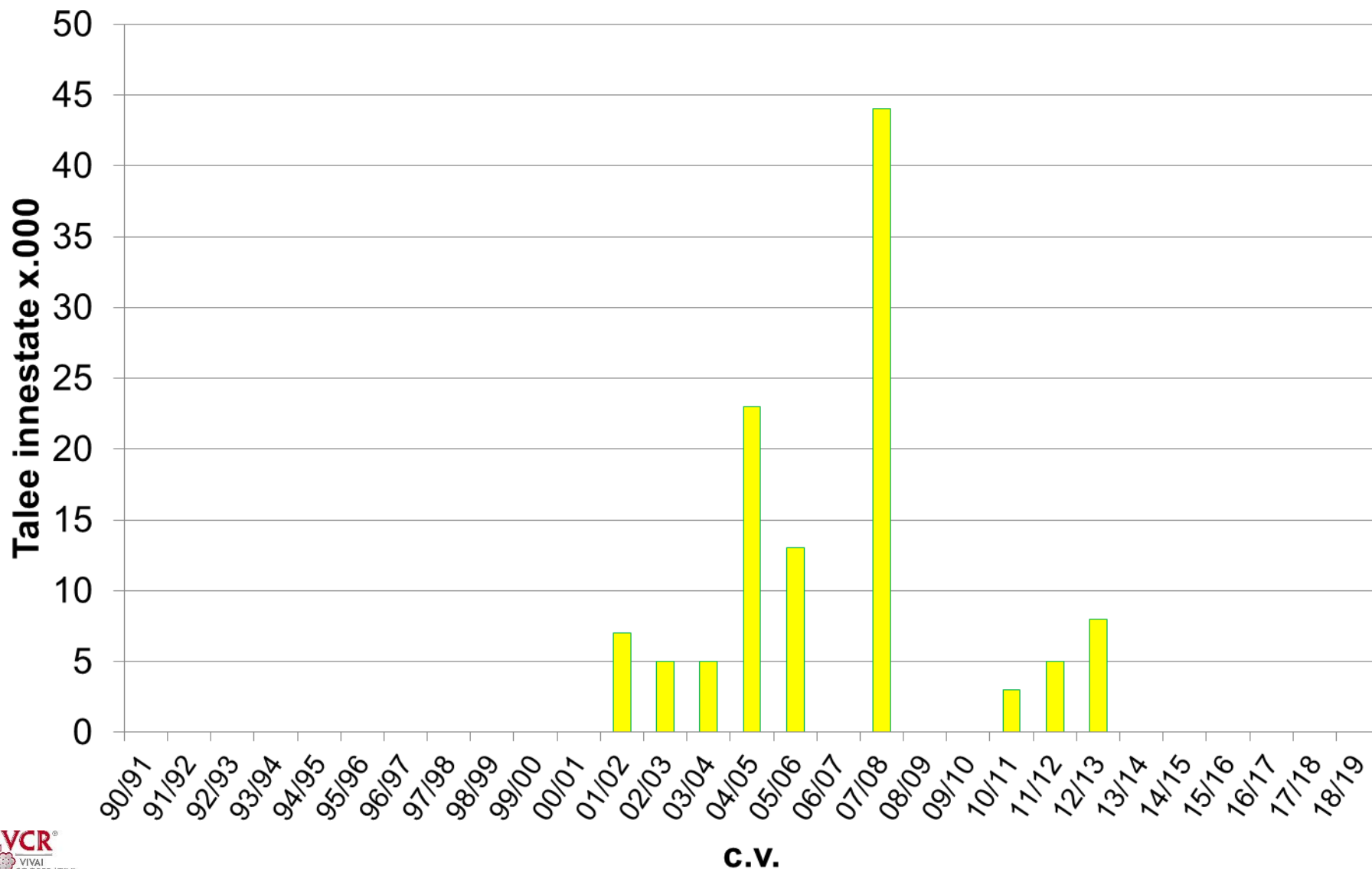
MALVASIA BIANCA



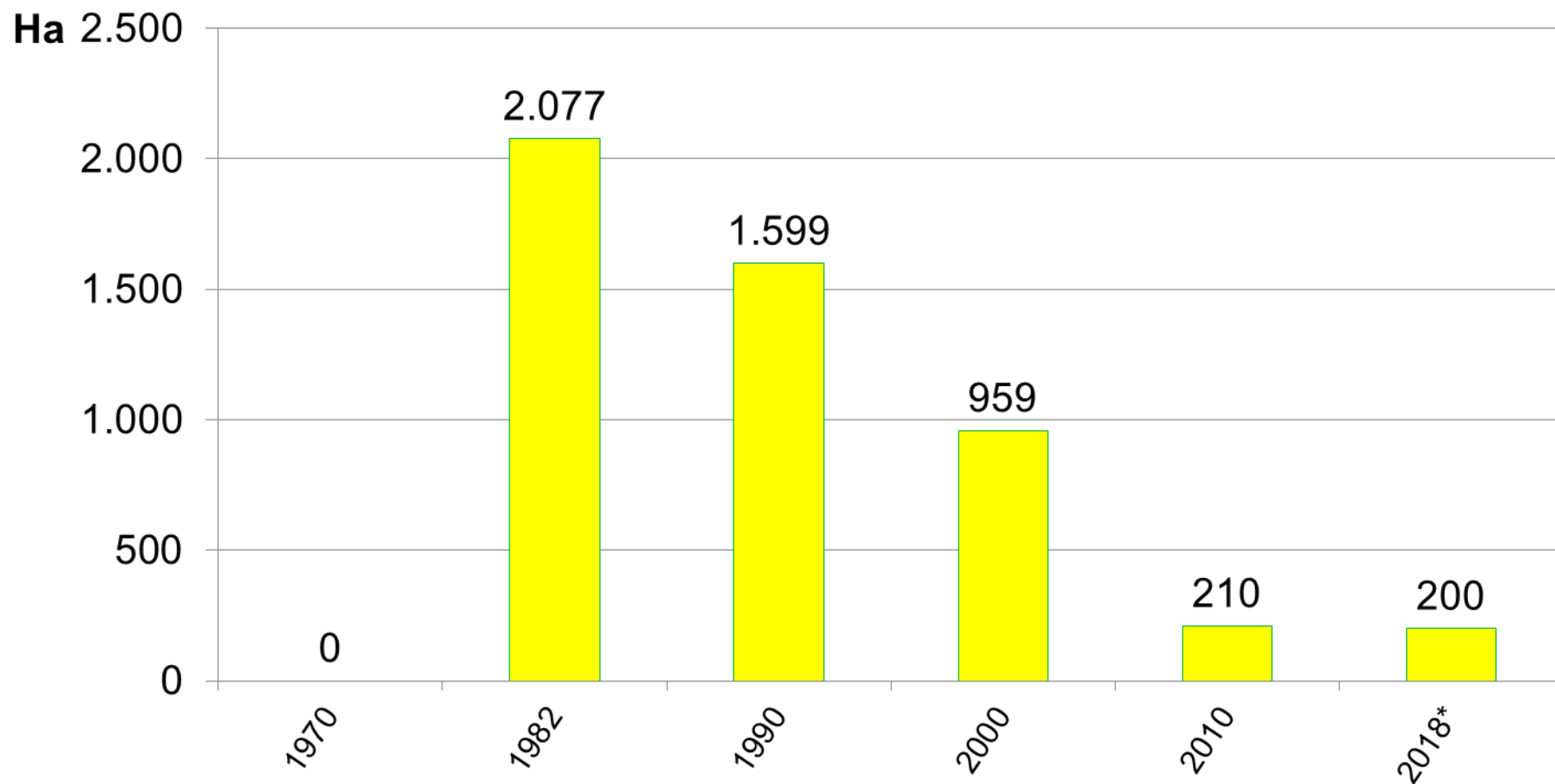
MALVASIA BIANCA



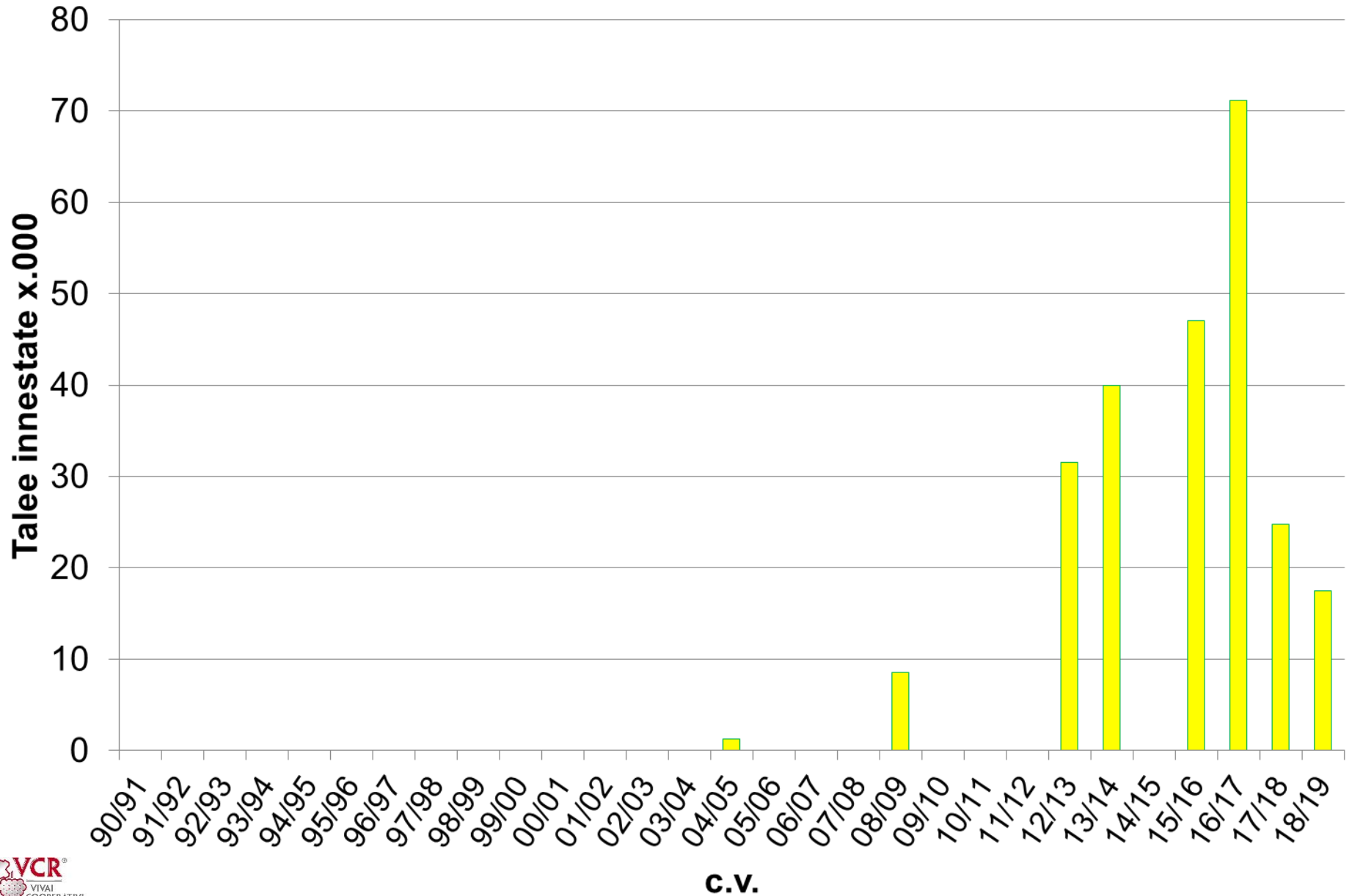
MALVASIA B. DI BASILICATA



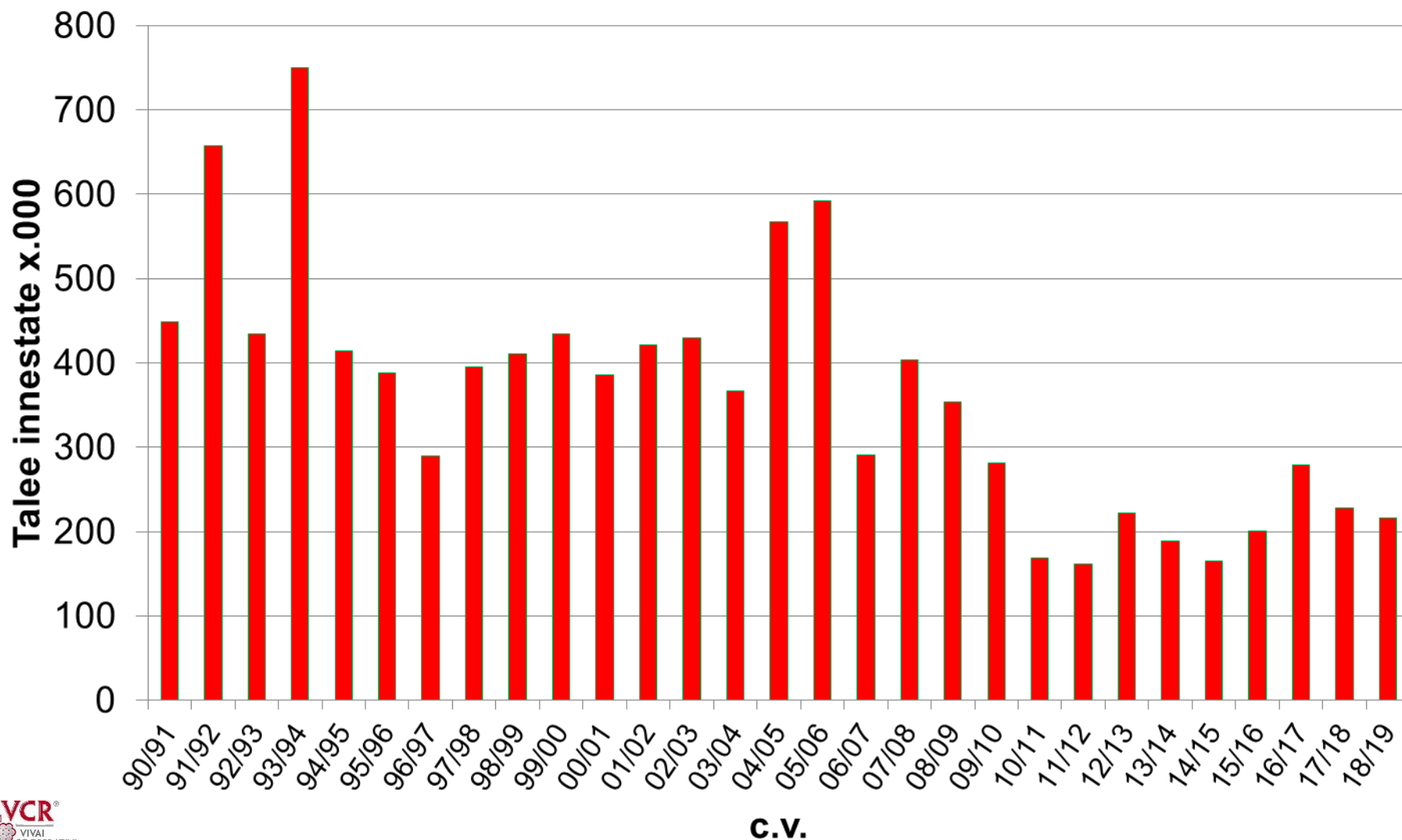
MALVASIA B. DI BASILICATA



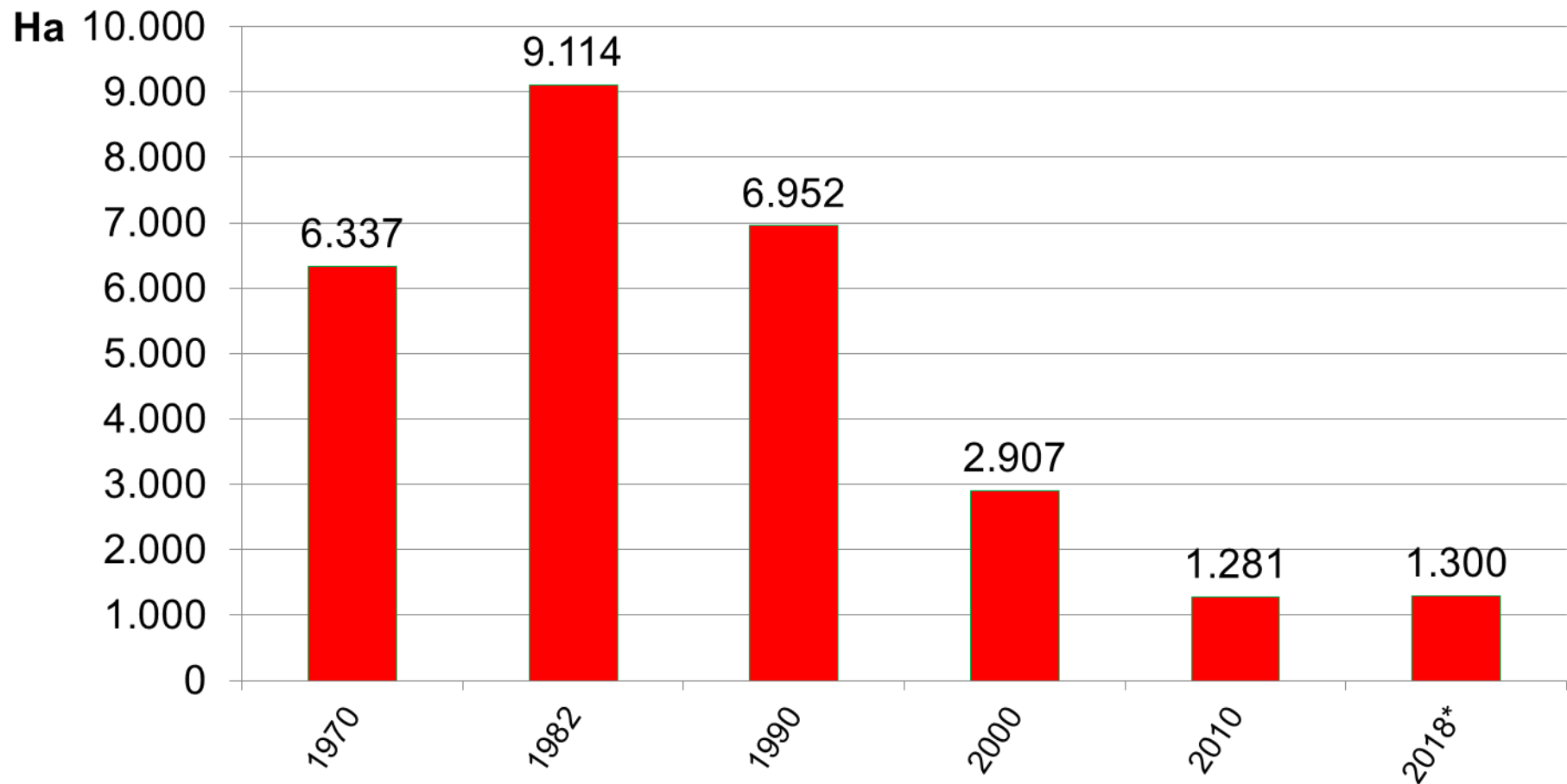
MALVASIA FINA



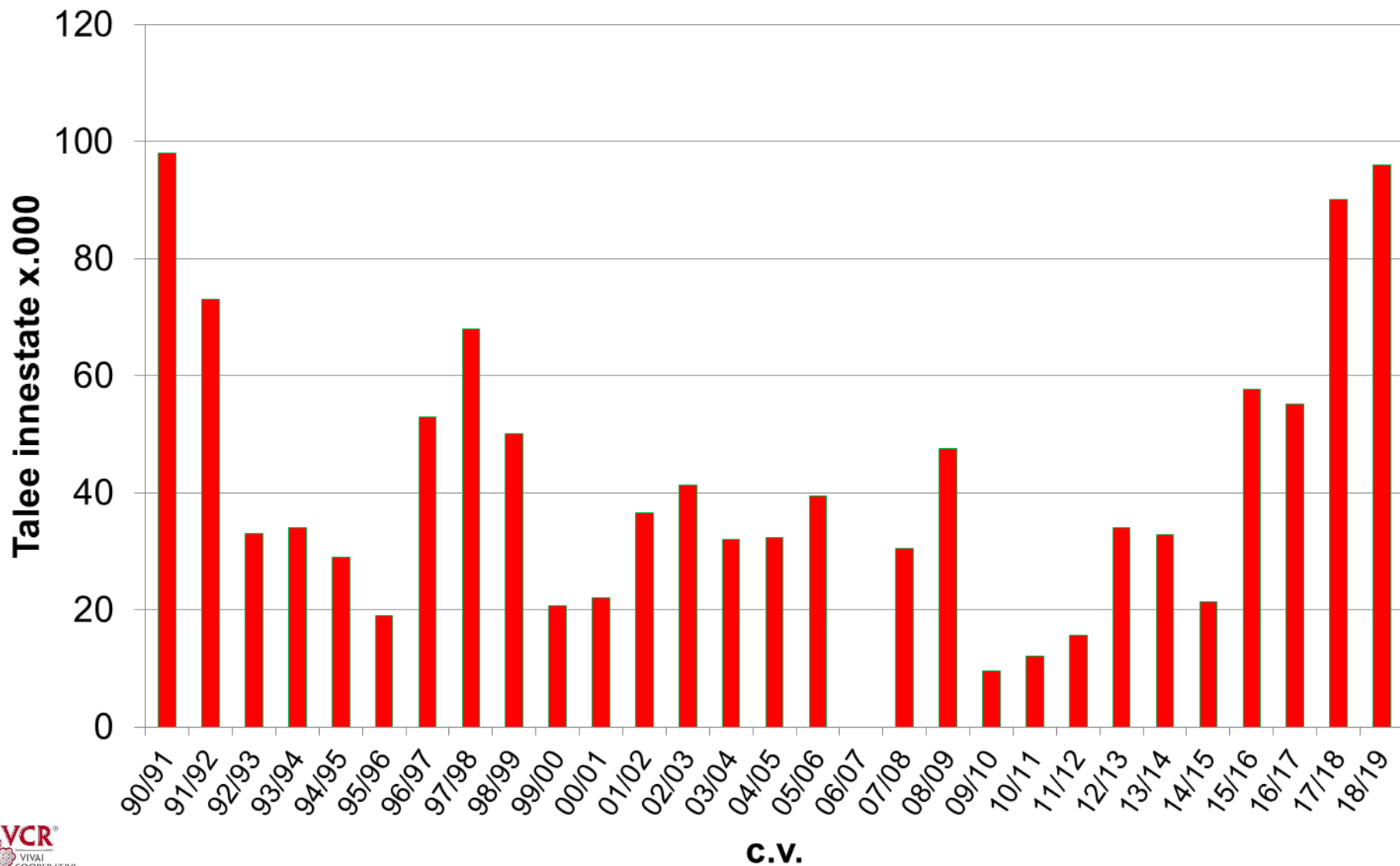
MALVASIE NERE (LECCE+ BRINDISI)



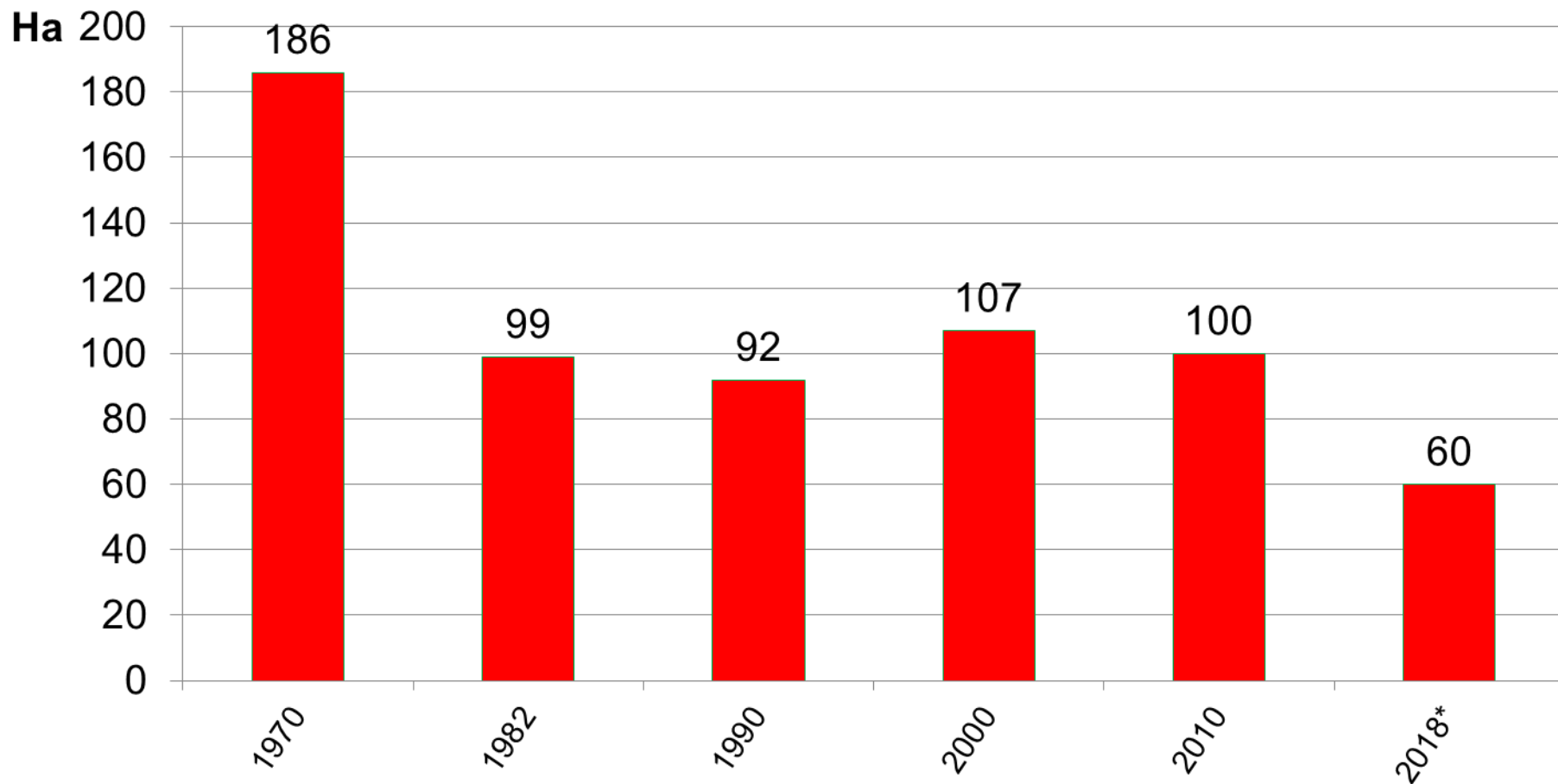
MALVASIE NERE (LECCE + BRINDISI)



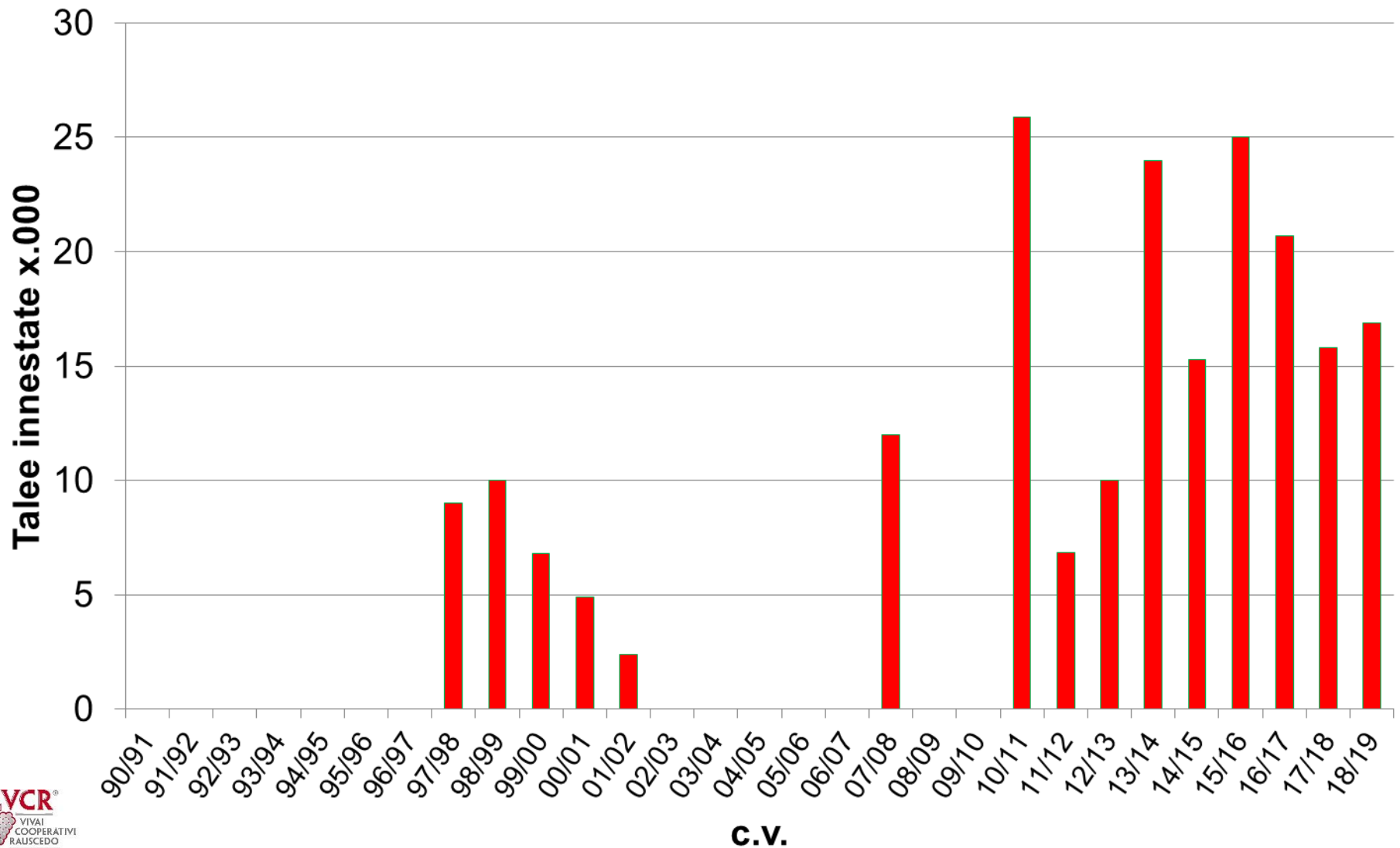
MALVASIA DI CASORZO



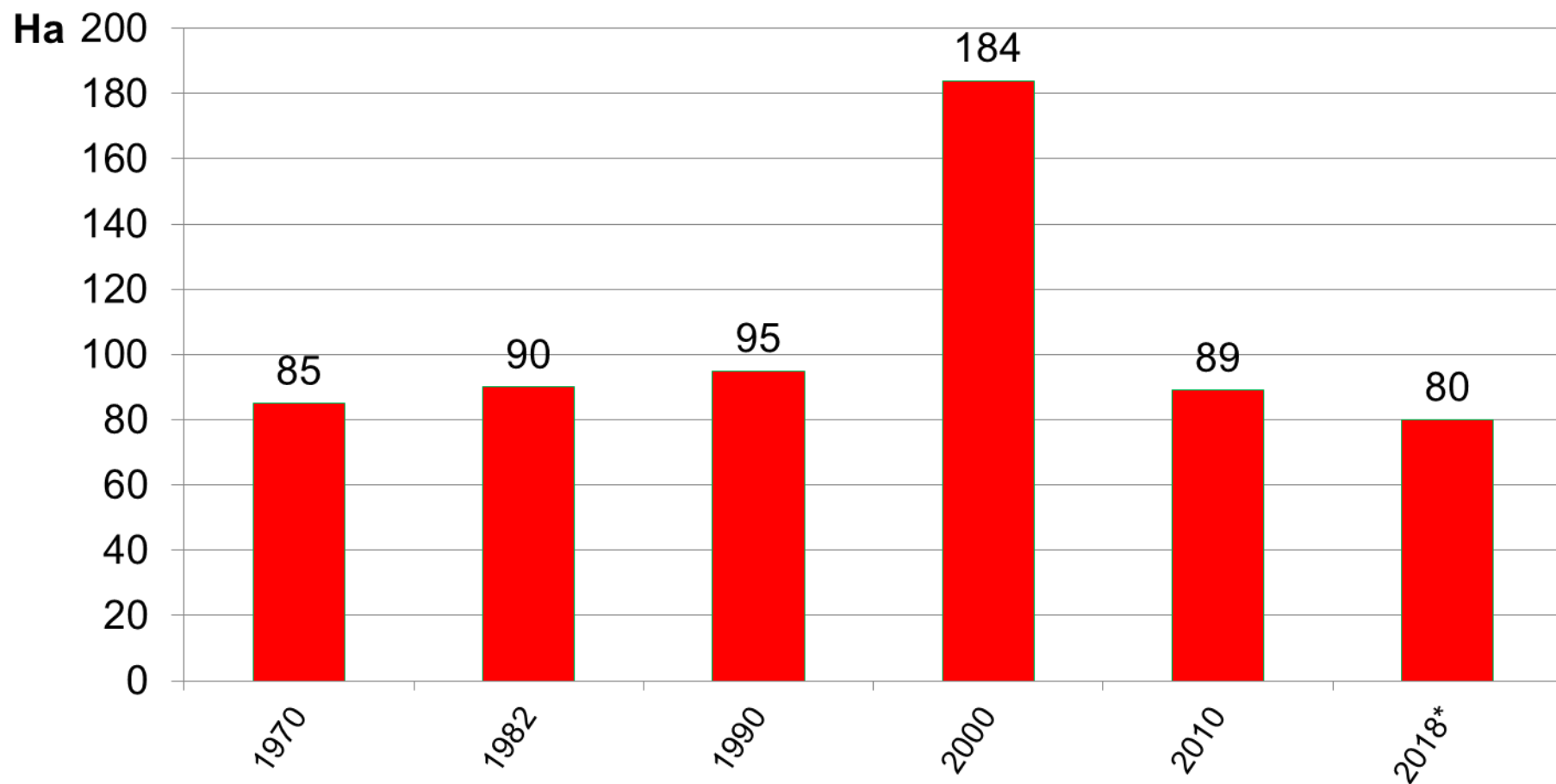
MALVASIA DI CASORZO



MALVASIA DI SCHIERANO



MALVASIA DI SCHIERANO



PRINCIPALI COMBINAZIONI VARIETA' / PORTINNESTO DELLE MALVASIE

VARIETA'	Kober5bb	SO4	420A	1103P	110R	140RU	775P
MALVASIA ISTRIANA	X	X	X	X	X		
MALVASIA BIANCA DI CANDIA	X		X	X		X	
MALVASIA BIANCA LUNGA				X	X		
MALVASIA DI CANDIA AROMATICA	X	X	X	X	X	X	
MALVASIA NERA		X	X	X	X	X	X
MALVASIA DI CASORZO		X					
MALVASIA DI SARDEGNA				X		X	
MALVASIA DEL LAZIO		X			X		
MALVASIA FINA					X		
MALVASIA ROSA		X					
MALVASIA BIANCA DI BASILICATA		X		X		X	

PROBLEMATICHE RISCONTRATE NELLA PRODUZIONE VIVAISTICA DELLE MALVASIE

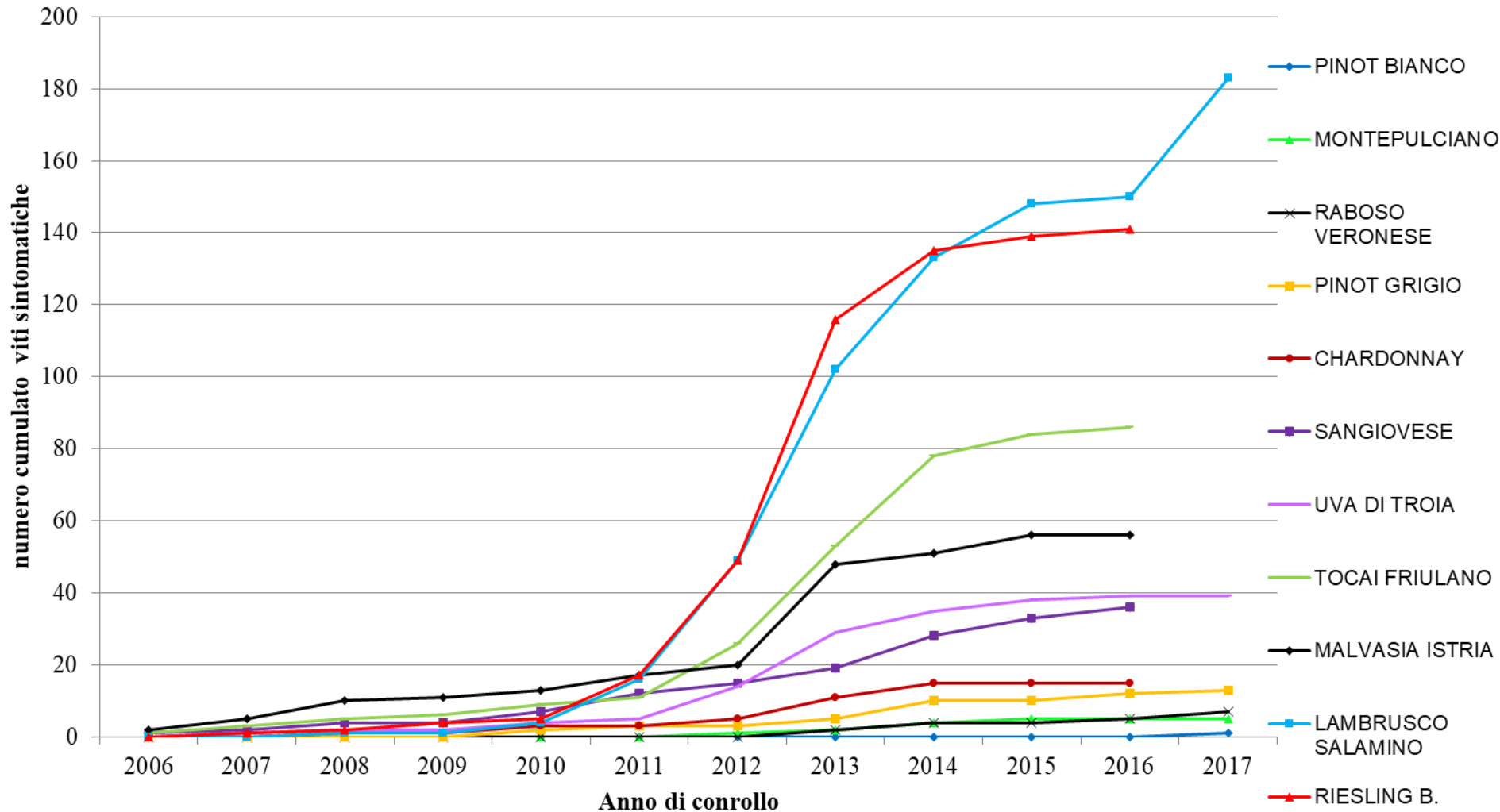
Iperplasia al punto di innesto e al tallone	Malvasia Istria x SO4/420A/110R Malvasia di Casorzo x 420A
Disaffinità parziale	Malvasia Nera x Kober5BB
Disaffinità grave	Malvasia di Sardegna x 420A
Difficoltà alla formazione di callo di innesto regolare	Malvasia di Candia x Kober5BB

PROBLEMATICHE POST VIVAISTICHE

Sensibilità medio-elevata a fitoplasmi	Malvasia Istria (L.N.) Malvasia di Schierano
Carenza di Mg	Malvasia Istria Malvasia Aromatica Malvasia di Candia / SO4
Sensibilità al Mal dell'Esca	Malvasia Istria Malvasia Aromatica
Sensibilità alla siccità	Malvasia Istria Malvasia di Candia
Sensibilità all'oidio	Malvasia Bianca Lunga

ANDAMENTO MAL DELL'ESCA PERIODO 1995-2017

ANNO D'IMPIANTO 1995



N.B: - PINOT BIANCO: 1 CEPPLO SINTOMATICO IN 22 ANNI SU 400
 - MONTEPULCIANO: 5 CEPPLO « «
 - MALVASIA ISTRIANA 59 « «
 - LAMBRUSCO SALAMINO: 183 « «

CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE

- A LIVELLO DI SELEZIONE GENETICO-SANITARIA LE PROBLEMATICHE EMERSE SI RIFERISCONO SOPRATTUTTO ALLA DIFFUSA PRESENZA DEI VIRUS DELL'ACCARTOCCIAMENTO FOGLIARE. CIO' HA RITARDATO L'OTTENIMENTO DI NUOVI CLONI DI MALVASIA CANDIA E MALVASIA NERA;
- RISPETTO AGLI ANNI '70 LE MALVASIE RISULTANO MENO UTILIZZATE, CON UN FORTE RIDIMENSIONAMENTO DELLA SUPERFICIE COLTIVATA, SOPRATTUTTO PER QUELLE MENO QUALITATIVE. DI CONSEGUENZA LA PRODUZIONE VIVAISTICA HA SUBITO UN DRASTICO CALO;
- NON RISULTANO DIFFUSE PROBLEMATICHE NELLA PROPAGAZIONE VIVAISTICA, A PARTE ALCUNE COMBINAZIONI SU 420A;
- PREOCCUPA PER, CONTRO LA SENSIBILITA' AI GIALLUMI INFETTIVI E AL MAL DELL'ESCA DELLA MALVASIA ISTRIANA;
- PER IL FUTURO CI SARA' SPAZIO PER LE MALVASIE PIU QUALITATIVE COME MALVASIA ISTRIANA, AROMATICA E DI SARDEGNA CHE RISULTANO ORA APPREZZATE ANCHE NEI PAESI ESTERI