Riproduzione da Giorgio Gallesio (1772 – 1839),
"Pomona Italiana", tavole ampelografiche

MANNUCCI DROANDI

Programma di reperimento, conservazione, caratterizzazione e valorizzazione del germoplasma di Vitis vinifera L. nel Valdarno Superiore, realizzato sotto la direzione del C.R.A. - CONSIGLIO PER LA RICERCA E LA SPERIMENTAZIONE IN AGRICOLTURA Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Arezzo

Presentazione dei risultati di alcune microvinificazioni, Caposelvi, 29 marzo 2006

Mannucci Droandi
Fraz. Caposelvi, 61 52020 Mercatale Valdarno (AR)
Tel. +39 055 9707276, fax +39 055 9708735, e-mail: mannuccidroandi@tin.it

PREMESSA

Oggetto del programma di ricerca, attivato in collaborazione tra il C.R.A.- Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura, Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Arezzo e l'Azienda Agricola Mannucci Droandi, è il reperimento e la caratterizzazione di vitigni autoctoni del Valdarno Superiore ormai in via di estinzione con l'obiettivo della conservazione delle risorse genetiche e del reinserimento nella filiera produttiva delle varietà più interessanti.

La specializzazione della viticoltura e le scelte del mercato vitivinicolo hanno purtroppo portato in Toscana, come in altre regioni italiane, ad una generale riduzione del patrimonio ampelografico autoctono, in precedenza vasto ed importante così come documentato da numerose testimonianze di ampelografi, tecnici ed artisti dei secoli scorsi.

Il cambiamento ha avuto avvio con l'epidemia di fillossera di fine '800 che inflisse un duro colpo a tutta la viticoltura europea e che portò alla scomparsa di molti vitigni anche in Toscana. Ciò nonostante fino alla metà del 1900 nelle campagne toscane venivano ancora coltivate centinaia di varietà differenti; le trasformazioni più profonde nel sistema vitivinicolo ebbero luogo infatti negli anni '50-'60 del secolo scorso con l'affermarsi della viticoltura specializzata.

Ulteriori elementi che hanno contribuito all'abbandono dei vitigni minori e dei biotipi autoctoni si trovano sul versante legislativo, a cominciare dalla Legge 930 del 1963, che istituisce le Denominazione di Origine Controllata e stabilisce le tipologie dei vitigni da utilizzare per la produzione dei vini o ancora le disposizioni di vari Regolamenti comunitari che hanno fissato per ogni provincia un limitato numero di cultivar "autorizzate" o "raccomandate" ed introdotto tra queste numerosi vitigni provenienza extraregionale.

Allo stato attuale la variabilità genetica nella viticoltura toscana è seriamente compromessa, tanto è vero che attualmente il 91% della superficie regionale vitata è coltivata con non più di 6 cultivar e tra queste il solo Sangiovese è presente sul 65,3 % della superficie totale (Istat, 2000). Tale tendenza si manifesta anche a livello nazionale con produzioni vivaistiche rivolte per circa il 45 % a sole 5 varietà

L'impoverimento del patrimonio varietale, oltre a contribuire alla perdita della memoria storica e delle tradizioni culturali del territorio porta, a medio ed a lungo termine, gravi rischi di erosione della variabilità, fattore importante per lo stesso miglioramento genetico. Inoltre, nel caso della vite, non dobbiamo dimenticare l'importanza dei vitigni minori per valorizzare la specificità dei diversi territori o per caratterizzare i vini dal punto di vista organolettico.

Il materiale genetico raccolto nel corso del presente lavoro, può quindi costituire una buona base di partenza per conoscere a fondo le diverse potenzialità enologiche, soprattutto alla luce delle moderne tecniche di cantina.

Negli ultimi decenni numerose istituzioni scientifiche hanno promosso specifiche iniziative a livello nazionale e internazionale per la conservazione del germoplasma viticolo.

In Toscana, da vari anni le Istituzioni, a partire dalla Regione per il tramite dell'ARSIA – Agenzia per la Ricerca e l'Innovazione in Agricoltura e da alcune Province (come quella di Arezzo), dagli Istituti di Ricerca del C.R.A. (l' Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Arezzo e quello per l'Enologia di Gaiole in Chianti), con l'apporto delle Università toscane e con la collaborazione di diverse aziende agricole, hanno realizzato progetti volti al recupero di questo patrimonio. In questo fiorire di iniziative, l'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Arezzo, grazie all'impegno di alcuni ricercatori, ha avuto la sensibilità di avviare uno specifico progetto di tutela del germoplasma viticolo provinciale: il lavoro ha avuto inizio nel Valdarno, per estendersi successivamente al comprensorio aretino ed al Casentino.

Da parte sua, l'Azienda Agricola Mannucci Droandi, cosciente dell'importanza culturale e scientifica della riscoperta e valorizzazione delle vecchie cultivar e con l'obbiettivo di caratterizzare sempre più fortemente i propri vini attraverso il legame con il territorio, ha partecipato fino dall'inizio al programma sperimentale ed ha provveduto, sotto la direzione dell'Istituto, alla propagazione ed all'impianto dei vitigni e dei biotipi reperiti in Valdarno.

METODICA

Il lavoro di reperimento delle varietà locali ha avuto inizio nel 1995.
Si è sviluppato a partire da indagini di campagna nelle zone marginali dove si possono ancora trovare forme di allevamento promiscuo risalenti all'inizio del secolo scorso.
Il progetto si è concretizzato grazie alla disponibilità dei viticoltori i quali hanno messo a disposizione, oltre al proprio patrimonio varietale da loro anacronisticamente conservato, specifiche conoscenze tecniche e storico-popolari fornendo un fattivo contributo alla rivisitazione dei vitigni tradizionali e dei loro usi.
Gran parte delle cultivar sono state individuate su vecchi impianti in avanzato stato di obsolescenza e comunque destinati ad essere eliminati entro breve tempo, soprattutto a causa dell'età avanzata dei proprietari o dell'espansione edilizia dei centri urbani.

L'attività sperimentale ha portato al reperimento di più di 100 vitigni e biotipi rinvenuti in gran parte in sei aziende: l'Azienda Ammannati, l'Azienda Matassoni e l'Azienda "I Selvatici" nel Comune di Montevarchi; l'Azienda Bellacci nel Comune di Terranova Bracciolini, la Fattoria di Ambra nel Comune di Bucine e la Fattoria di Presciano nel Comune di Pergine Valdarno.

TESORI DA SALVARE

Vecchie viti dell’Azienda Bellacci a Castiglion Ubertini (Terranuova Bracciolini)

IL CAMPO DI CONSERVAZIONE E VALUTAZIONE

Per la conservazione e la valutazione dei biotipi riscoperti è stato creato un vigneto-collezione presso l'Azienda Agricola Mannucci Droandi.
La collezione si compone di due distinti appezzamenti: il primo, realizzato nel 1998, conserva 42 accessioni (di cui 27 a bacca nera, 12 a bacca bianca e 3 varietà da tavola a bacca bianca) mentre il secondo, adiacente al precedente e realizzato nel 2004, dispone di 30 accessioni (di cui 25 a bacca nera e 5 a bacca bianca).
Il portinnesto utilizzato per tutte le piante è l'SO4. Il sesto di impianto è di m 1 sulla fila e m 2,8 tra le file, mentre la forma di allevamento adottata è il cordone speronato, con carica di 10-12 gemme per pianta. Per ogni accessione sono state messe a dimora 20 piante.

Elenco delle accessioni conservate nella collezione dell'Azienda Mannucci Droandi

n.	*nome accessione*	*colore acino*	*Numero biotipi*
1	Albano	B	2
2	Aleatico	N	1
3	Bonamico	N	1
4	Canaiolo nero	N	3
5	Canino del Chianti	N	1
6	Cascarella	B	1
7	Ciliegiolo	N	1
8	Colorino	N	2
9	Colorino del Valdarno	N	3
10	Foglia frastagliata	N	1
11	Foglia tonda	N	1
12	Formicone	N	2
13	Gorgottesco	N	1
14	Grand Noir	N	1
15	Grossolano	N	1
16	Lacrima del Valdarno	N	3
17	Lugliola	B	1
18	Malvasia bianca lunga	B	1
19	Malvagia di Montegonzi	B	1
20	Mammolo	N	5
21	Morellino del Valdarno	N	3
22	Orpicchio	B	1
23	Passerina	N	1
24	Perugino	B	1
25	Primo Fiore	N	1
26	Promaticcia	B	1
27	Rossone	N	1
28	San Colombano	B	3
29	Salamanna	B	1
30	Sangiovese	N	5
31	Sangiovese Montanino	N	3
32	Sanvicetro	N	4
33	Sconosciuti a bacca bianca	B	2
34	Sconosciuto bianco da tavola	B	1
35	Sconosciuti a bacca nera	N	5
36	Tinto	N	2
37	Trebbiano Dorato	B	2
38	Vermentino bianco	B	1
39	Vernaccia nera	N	1
40	Zuccaccio	B	1

Dall'entrata in produzione del vigneto sono stati effettuati rilievi ampelografici, fenologici, agronomici ed analisi chimiche del mosto, con l'obiettivo di descrivere e fissare le caratteristiche proprie di ciascuna accessione.
Inoltre, per confermare o escludere l'appartenenza di alcune accessioni ad una determinata varietà, oppure avvalorare la presenza di nuove varietà autonome od ancora per escludere sinonimie con altre varietà, sono state condotte indagini di tipo genetico con la tecnica di analisi dei Microsatelliti I risultati si sono rivelati molto interessanti ed hanno chiarito l'appartenenza di alcune delle accessioni indagate a vari gruppi varietali.
Sono stati eseguiti controlli anche sullo stato sanitario delle piante individuate, in particolare si è verificata la presenza o meno dei principali virus (Fleck o maculatura infettiva, Mosaico Arabis, Fanleaf o degenerazione infettiva, Leafroll o accartocciamento fogliare, GVA o legno riccio).
Infine, per i vitigni enologicamente più interessanti ed allo scopo di valutare l'opportunità di una loro riproposizione e diffusione a livello commerciale, sono state eseguite, a partire dall'annata 2000, alcune microvinificazioni.
Per ogni vitigno, al momento ottimale di maturazione, stabilito con apposite analisi chimiche, le uve sono state raccolte separatamente e vinificate secondo uno standard comune ed omogeneo, come di seguito schematizzato:

VINIFICAZIONE IN ROSSO (per uve a bacca rossa):

- diraspapigiatura;
- fermentazione alcolica per la durata di circa 7 giorni in contenitori da 50 litri, con l'aggiunta di lievito selezionato e piccole dosi di anidride solforosa;
- pressatura e trasferimento in contenitori per la chiarifica naturale;
- due travasi per la sfecciatura;
- analisi chimica e passaggio all'imbottigliamento nella primavera successiva.

VINIFICAZIONE IN BIANCO (per uve a bacca bianca):

- pressatura soffice;
- leggera chiarifica a bassa temperatura con piccola aggiunta di bentonite e caseina;
- travaso nei vasi di fermentazione;
- fermentazione alcolica in ambiente a temperatura controllata, per la durata di circa 6 giorni, in contenitori da 50 litri con l'aggiunta di lievito selezionato e piccole dosi di anidride solforosa;
- travaso di fine fermentazione con sfecciatura;
- ulteriore travaso dopo eventuale leggera stabilizzazione a freddo;
- analisi chimica e passaggio all'imbottigliamento nella primavera successiva.

I vini saranno sottoposti ad esame organolettico da parte di una apposita commissione di esperti, istituita con la collaborazione delle aziende agricole della provincia e degli Enti locali.

LE VARIETA' CONSERVATE

VITIGNI A BACCA BIANCA:

ALBANO
Si tratta della denominazione locale del "Trebbiano toscano". I biotipi scelti presentano i caratteri tipici delle descrizioni ampelografiche del secolo scorso.

CASCARELLA
Varietà a grappolo piccolo, spargolo, di un bel giallo intenso, tende ad acinellare. Dalla bibliografia (Bollettino Ampelografico del 1879), si può assimilare al "Cascavello" di Spoleto, vecchia varietà non iscritta al Catalogo Nazionale. E' stata ritrovata anche in Casentino dove è conosciuta col nome di Crepolino. E' a particolare rischio di erosione genetica.

LUGLIOLA
Varietà da tavola a sapore leggermente moscato, è citata fin dal XV secolo come "Lilanica" e successivamente quale "Lugliatica" o "Lugliatichella" .

MALVASIA BIANCA LUNGA
Tra i biotipi ritrovati va segnalata la "Malvasia di Montegonzi", la cui notorietà è dovuta alla citazione del Redi nel "Bacco in Toscana".

ORPICCHIO
L'Orpicchio è un vitigno a bacca bianca appartenente al germoplasma autoctono toscano, coltivato nella provincia di Arezzo almeno fin dalla metà del XIX secolo. Si è dimostrato interessante per le misure ridotte del grappolo e per le promettenti caratteristiche enologiche.
E' a particolare rischio di erosione genetica.

PERUGINO
Sembra appartenere alla vasta famiglia del "Greco" o "Grechetto". Per alcune sue caratteristiche ampelografiche ricorda il "Grechetto di Todi".

SALAMANNA
Vitigno da tavola, introdotto in Toscana fin dal XVI secolo, è tradizionalmente coltivato in Valdarno. Ha un bel grappolo spargolo, allungato, con acini grandi, ellittici, dorati a maturazione.

S. COLOMBANO
Ha grappolo medio con acini da medio a grossi, molto zuccherini e dorati a completa maturazione. Usato per la produzione del Vinsanto, potrebbe trattarsi del S.Colombano di Peccioli, ma la sinonimia non è ben definita.

TREBBIANO DORATO
Il vitigno fa parte della vasta famiglia del "Trebbiano", si caratterizza per il grappolo che a maturazione è spargolo, con acini medio-piccoli e di colorazione tra il dorato e l'ambrato. Potrebbero essere biotipi molto interessanti per ottenere vini passiti (Vinsanto).

VERMENTINO BIANCO
E' stato individuato in Valdarno grazie alla descrizione ampelografica e successiva indagine genetica di un vitigno sconosciuto. Il grappolo presenta dimensioni medie tendenti al grosso, con

forma cilindrica. L'acino ha dimensioni medio-grandi ed è sferoidale; la buccia è pruinosa, mediamente consistente e colorata di giallo ambrato o di giallo verdastro, a seconda dell'andamento climatico.

ZUCCACCIO

Vitigno a duplice attitudine, dal grappolo spargolo, dorato. La denominazione potrebbe derivare dall'elevato tenore zuccherino del mosto, raggiunto in epoca precoce. E' a particolare rischio di erosione genetica.

Sono state inoltre raccolte altre varietà dalla denominazione sconosciuta, ma ritenute interessanti (comprendenti ad esempio alcuni vitigni a sapore moscato) e la loro caratterizzazione ampelografica è in corso di attuazione.

VITIGNI A BACCA NERA:

ALEATICO

Vitigno normalmente diffuso nel zone litoranee italiane, iscritto nel Registro Nazionale, è tradizionalmente apprezzato nel Valdarno come uva da tavola per il gusto leggermente moscato che lo caratterizza.

CANAIOLO

Si tratta di biotipi interessanti per le buone caratteristiche qualitative dell'uva, che presenta maturazione uniforme e per il grappolo non molto grande. Sono poco soggetti all'acinellatura tipica della varietà.

COLORINO DEL VALDARNO

Sono stati reperiti due tipi di questo antico vitigno autoctono. Si tratta del Colorino tradizionale a succo incolore, da non confondere con i vari "Colorino", presumibilmente ibridi, a succo colorato.

FOGLIA TONDA

Si tratta di un vecchio vitigno del Chianti dalle ottime caratteristiche qualitative, tanto che è inserito in vari programmi sperimentali. Il grappolo e l' acino sono simili al Sangiovese.

FORMICONE

Conosciuto dagli anziani viticoltori valdarnesi, ormai non viene più coltivato. Potrebbe trattarsi di un biotipo della varietà Bonamico, utilizzato tradizionalmente per un particolare tipo di "governo toscano" del vino, realizzato con cottura in forno a bassa temperatura dei grappoli già appassiti.
E' a particolare rischio di erosione genetica.

GROSSOLANO

Vitigno di media vigoria, abbastanza produttivo, tollerante alle principali malattie fungine, veniva utilizzato di preferenza per preparare il pane con l'uva e le focacce al rosmarino o vinificato in uvaggio. In passato un "Grossolano" è stato citato e talvolta descritto da diversi Autori.

LACRIMA DEL VALDARNO

Varietà tradizionalmente coltivata in Valdarno, presenta caratteristiche nettamente differenti rispetto alla Lacrima iscritta al Catalogo Nazionale. Ha invece forti analogie con la "Lacrima forte" citata da Viala e Vermorel e da altri Autori dei secoli scorsi. E' varietà molto tardiva a grappolo regolare, tendente al compatto e molto pruinoso, con mosto ricco di acidità titolabile. Ha ottima tolleranza ai marciumi..

MAMMOLO
Secondo le indagini bibliografiche il nome "Mammolo" fin da tempi remoti veniva utilizzato per indicare più vitigni con caratteristiche diverse, ad esempio "Mammolo nero primaticcio", "Mammolo piccolo", "Mammolo sgrigliolante", "Mammola tonda", ecc.. I biotipi in esame, sembrano riferibili al "Mammolo" descritto da Breviglieri e Casini (1964) ed iscritto nel Registro Nazionale delle varietà. E' a particolare rischio di erosione genetica.

MORELLINO DEL VALDARNO
Nonostante la sua denominazione sia la stessa di altri vitigni, risultati sinonimi del Sangiovese, la descrizione ampelografica del Morellino del Valdarno, confermata da indagini genetiche, lo ha indicato come altra varietà, diversa dal Sangiovese. Si tratta comunque di un vitigno particolarmente interessante, tale da richiedere ulteriori approfondimenti. E' a particolare rischio di erosione genetica.

PASSERINA
In bibliografia si trovano riferimenti a tale nome, ma non corrispondenti al vitigno in esame. Ha una forte tendenza all'acinellatura. Presumibilmente appartiene alla famiglia del Sangiovese.
E' stato rinvenuto nei vecchi vigneti del Valdarno con una certa frequenza.

PRIMOFIORE
Si tratta di un vitigno non iscritto al Catalogo e del quale non si hanno riferimenti bibliografici. Il nome deriva dalla precocità sia di fioritura che di maturazione. E' a particolare rischio di erosione genetica.

ROSSONE
E'citato tra i vitigni toscani di antica coltivazione nelle province di Siena e Firenze, descritto da Viala e Vermorel (1905) e presente presso la Tenuta di Brolio del Barone Bettino Ricasoli (Breviglieri e Casini – 1964). E' varietà' vigorosa e produttiva con grappolo medio grosso, acino grosso di colore rosso - violaceo. E' a particolare rischio di erosione genetica.

SANGIOVESE MONTANINO
Breviglieri e Casini nell'opera del MAF sui principali vitigni coltivati in Italia (1965) citano il Sangiovese montanino tra i sinonimi di Sangiovese piccolo, anche se i biotipi rinvenuti, per le dimensioni dell'acino, sono riferibili al gruppo dei Sangiovesi grossi (Calò et al., 2001).
I biotipi di questo antico Sangiovese sono stati inseriti in un programma di studio per arrivare al chiarimento di sinonimie ed omonimie all'interno dei Sangiovesi. Gli esami biochimici e molecolari hanno consentito una loro più precisa caratterizzazione. Sono al momento oggetto di selezione clonale.

SANVICETRO, detto anche "Sangiovese pianurino"
Sanvicetro è uno dei sinonimi con cui è tuttora conosciuto il Sangiovese presso i vecchi viticoltori. Tuttavia con questo nome venivano coltivati in Provincia di Arezzo biotipi, denominati in Valdarno anche "Sangiovese pianurino", che presentano caratteristiche morfologiche e produttive differenti dal Sangiovese. Il lavoro condotto negli anni scorsi ha permesso una loro caratterizzazione morfologica e genetica ed è stato così possibile distinguerli dai Sangiovesi. Sono attualmente in corso ricerche sugli aspetti agronomici ed enologici e sull'adattamento del vitigno a diversi ambienti.

NOTA: Sono state, inoltre, raccolte altre varietà a bacca nera non completamente identificate; anche per queste è in corso il lavoro di caratterizzazione ampelografica.

SCHEDE DEI VINI IN DEGUSTAZIONE

PERUGINO

(annata 2004)

Rinvenuto nel Comune di Terranuova Bracciolini in Località Castiglion Ubertini, questo vitigno a bacca bianca sembra appartenere alla vasta famiglia dei *Greci* o *Grechetti* che comprende numerose varietà con caratteristiche differenti.
Per alcuni suoi caratteri ampelografici ricorda il "Grechetto di Todi".
Ha foglia media, pentagonale, trilobata, grappolo piccolo, cilindrico e compatto, talvolta alato.
L'acino è piccolo, di dimensioni irregolari, la buccia è sottile ed il colore della bacca è giallo-dorato a maturazione.
Il Perugino buona fertilità e produttività medio-bassa. Ha mostrato buona capacità di adattamento alle condizioni climatiche del Valdarno.

ORPICCHIO

(annata 2005)

L’Orpicchio è un vitigno a bacca bianca appartenente al germoplasma autoctono toscano, riscoperto nel corso del lavoro di recupero e valorizzazione del germoplasma del Valdarno aretino. Si tratta di un vitigno coltivato nella provincia di Arezzo almeno fin dalla metà del XIX secolo.
Così infatti si apprende da Giorgio Perrin, possidente svizzero proprietario della Fattoria di Petrolo, situata nel Comune di Bucine a poche centinaia di metri dal sito di ritrovamento dell’Orpicchio, che nel suo trattato “Sulla coltivazione delle viti in Toscana”, (Giornale Agrario Toscano, 1854, Accademia dei Georgofili), riporta l’Orpicchio tra le varietà coltivate nella Val d’Arno Superiore.
Nella seconda metà del secolo scorso è stato quasi totalmente abbandonato, probabilmente a causa di alcune sue caratteristiche poco gradite ai viticoltori di un tempo, quali la maturazione anticipata rispetto alle tradizionali varietà ad uva bianca toscane e l’indubbia sensibilità a marciumi del grappolo.
Si è comunque rivelato un vitigno dotato di particolari qualità enologiche, senz'altro interessanti nel panorama delle varietà autoctone ad uva bianca della Toscana; per questo motivo è stato considerato meritevole di valorizzazione e suscettibile di riscoperta e diffusione e ne è stata richiesta l’iscrizione al Registro nazionale delle varietà.
Il vino all’analisi sensoriale presenta colore giallo paglierino, con aroma intenso ed elevate note di frutta matura, unite ad aromi floreali dolci e di speziatura.
Il biotipo utilizzato per la vinificazione è stato rinvenuto nel Comune di Montevarchi, in Località Caposelvi.

CANAIOLO NERO

(annata 2005)

L'origine è incerta, ma sicuramente il Canaiolo nero è una varietà coltivata in Toscana da diversi secoli.
E’ menzionato infatti come "vitis vinifera etrusca" e "canajuola" da Pier de' Crescenzi nell'"Opus Commodorum Ruralium" (trattato di economia rurale), pubblicato intorno al 1303.
I diversi Autori dei secoli scorsi lo hanno sempre citato come varietà di pregio e nel Settecento era addirittura più popolare del Sangiovese.
Ha foglia medio-piccola, trilobata o pentalobata, opaca, di colore verde scuro; grappolo medio, piuttosto spargolo, tozzo o piramidale, con una o due ali; acino medio, rotondo e regolare, buccia consistente blu-violacea con molta pruina.
E' un vitigno dalla produttività incostante e con una certa tendenza all’acinellatura.
E’ utilizzato tradizionalmente in uvaggio nella composizione del vino Chianti dove apporta morbidezza e colore.
Il biotipo utilizzato per la vinificazione è stato rinvenuto nel Comune di Terranuova Bracciolini in Località Castiglion Ubertini.

SANVICETRO

(annata 2005)

Sanvicetro è uno dei sinonimi con cui è tuttora conosciuto il Sangiovese presso i vecchi viticoltori. Tuttavia con questo nome venivano coltivati in Provincia di Arezzo biotipi, denominati in Valdarno anche “Sangiovese pianurino”, che presentano caratteristiche morfologiche e produttive differenti dal Sangiovese.

Il lavoro condotto negli anni scorsi ha permesso una caratterizzazione morfologica e genetica di questi biotipi ed è stato così possibile distinguerli dal gruppo dei Sangiovesi.

Sono attualmente in corso ricerche sugli aspetti agronomici ed enologici e sull’adattamento del vitigno ai diversi ambienti.

I primi risultati lo indicano come varietà dal lungo ciclo vegetativo, a germogliamento precoce e maturazione tardiva. Il grappolo è piccolo e mediamente compatto, poco sensibile ai marciumi. Per una buona maturazione necessita di condizioni meteorologiche ottimali nel periodo pre-vendemmia ed in queste condizioni fornisce uve con buoni contenuti zuccherini. Il vino, pur non mostrando elevati contenuti fenolici, evidenzia una buona tendenza del colore alla stabilità ed all’invecchiamento.

Il biotipo di Sanvicetro utilizzato per la vinificazione è stato rinvenuto nel Comune di Montevarchi, in Località Caposelvi.

FOGLIA TONDA

(annata 2005)

Il Foglia tonda è un’interessante vitigno del germoplasma autoctono toscano. Anche se non si hanno elementi certi sull’origine, Di Rovasenda (1877) dice di averlo trovato nei vigneti del Barone Ricasoli presso il castello di Brolio a Gaiole in Chianti.

Più tardi Breviglieri e Casini (1964) hanno descritto un Foglia tonda rinvenuto nel Chianti nella zona di Arceno.

Scarsamente diffuso in Toscana, è da qualche anno in corso di reintroduzione grazie ai positivi risultati sperimentali recentemente ottenuti.

E’ iscritto al Registro nazionale delle varietà di vite ed è idoneo alla coltivazione nella Regione Toscana.

E’ un vitigno di sicuro interesse, in grado di fornire produzioni di elevato pregio.

Dà un vino robusto, di colore rubino, di gradevole profumo, adatto all’invecchiamento.

COLORINO DEL VALDARNO

(annata 2005)

Il

Colorino del Valdarno deve il suo nome all'abbondante colore presente nella buccia dell'acino e non nella polpa, che è incolore. Secondo Breviglieri e Casini (1964) è un vitigno autoctono toscano che nelle forme meno migliorate si avvicina alla vite selvatica. L'origine toscana è asserita anche da De Astis (1937) secondo cui il Colorino deriva dalla selezione di qualche vite selvatica nella zona del Valdarno.

Sempre Breviglieri e Casini affermano che in Toscana se ne coltivano due tipi: quello classico detto Colorino del Valdarno, con foglie e tralci colorati in rosso ed un altro con germogli non rossastri e l'uva un po' meno colorata. Il primo ha avuto maggiore diffusione.

E' conosciuto come tradizionale vitigno complementare dell''uvaggio del Chianti, in particolare veniva usato, dopo un leggero appassimento, per il "governo all'uso toscano". Ha mosto molto ricco di sostanze coloranti che conferiscono al vino tonalità molto intense e stabili nel tempo.

Il biotipo utilizzato per la vinificazione è stato rinvenuto nel Comune di Terranuova Bracciolini in Località Castiglion Ubertini presso una piccola azienda vitivinicola che conserva ancora oggi una notevole varietà di viti centenarie.