

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SEZIONE COMPETITIVITA' DELLE FILIERE AGROALIMENTARI 1 ottobre 2025,
n. 367

**D.G.R. 4 settembre 2003, n. 1371 - "Classificazione regionale delle varietà di viti per la produzione di vino"
e ss.mm.ii. - Aggiornamento dell'elenco delle varietà di vite idonee alla coltivazione nella regione Puglia.**

IL DIRIGENTE DELLA STRUTTURA PROPONENTE

VISTA la legge 7 agosto 1990, n. 241 e ss.mm.ii.;

VISTI gli articoli 4, 5 e 6 della L.R. n. 7/97;

Vista la Deliberazione di Giunta regionale n.3261 del 28 luglio 1998 in attuazione della legge regionale n. 7 del 04/02/97 e del D.lgs. n. 29 del 03/02/93 che detta le direttive per la separazione delle attività di direzione politica da quelle di gestione amministrativa;

VISTI gli artt. 4 e 16 del D. Lgs. 165/01;

VISTO l'art. 32 della legge 18 giugno 2009, n. 69, che prevede l'obbligo di sostituire la pubblicazione tradizionale all'Albo ufficiale con la pubblicazione di documenti digitali sui siti informatici;

VISTO il D.Lgs n. 33 del 14/03/2013 e ss.mm.ii. recante "Riordino della disciplina riguardante gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione delle informazioni da parte delle Pubbliche Amministrazioni";

VISTO il D.Lgs 196/03 "Codice in materia di protezione dei dati personali" integrato con le modifiche introdotte dal D.Lgs. 101/2018 per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR), in particolare l'art. 18 in merito ai principi applicabili ai trattamenti effettuati dai soggetti pubblici;

VISTI gli artt. 20 e 21 del Codice dell'Amministrazione Digitale (CAD), di cui al d.lgs n. 82/2005, come modificato dal D.Lgs 13 dicembre 2017 n. 217;

VISTA la Deliberazione di Giunta Regionale n. 1974 del 7 dicembre 2020 "Approvazione Atto di Alta Organizzazione. Modello Organizzativo "MAIA 2.0" pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia n.14 del 26.01.2021 recante approvazione del nuovo Modello Organizzativo regionale "MAIA 2.0", che sostituisce quello precedentemente adottato con D.G.R. n.1518/2015 pur mantenendone i principi e criteri ispiratori, ed il conseguente Decreto del Presidente della Giunta Regionale n. 22 del 22 gennaio 2021 recante adozione dell'Atto di alta organizzazione connesso al suddetto Modello Organizzativo "MAIA 2.0", aggiornato con le modifiche ed integrazioni introdotte dai Decreti del Presidente della Giunta Regionale n. 45 del 10.2.2021, n. 262 del 10.8.2021, n. 327 del 17.9.2021, n. 380 del 15.9.2022, n. 434 del 25.10.2022 e n. 104 del 17.3.2023 e tiene conto altresì del contenuto della deliberazione della Giunta Regionale n. 1093 del 31.7.2023;

VISTA la Deliberazione di Giunta Regionale n. 1466 del 15 settembre 2021, recante l'approvazione della Strategia regionale per la parità di genere, denominata "Agenda di Genere";

VISTA la Deliberazione di Giunta Regionale n.1295 del 26 settembre 2024, recante "Valutazione di Impatto di Genere (VIG). Approvazione indirizzi metodologico- operativi e avvio fase strutturale";

VISTA la Deliberazione di Giunta Regionale n. 1576 del 30/09/2021 "Conferimento incarichi di direzione delle Sezioni di Dipartimento ai sensi dell'articolo 22, comma 2, del decreto del Presidente della Giunta regionale 22 gennaio 2021 n. 22" che conferisce al Dott. Luigi Trotta l'incarico di direzione della Sezione Competitività delle Filiere Agroalimentari, prorogato al 31/12/2026 con DGR n. 1375 del 30/09/2025;

VISTA la Determinazione del Dirigente del Dipartimento Personale e Organizzazione n. 9 del 04/03/2022 che conferisce alla Dott.ssa Rossella Titano l'incarico di Dirigente di Servizio Filiere agricole sostenibili e multifunzionalità, prorogato al 31/10/2025 con Determinazione n.013/DIR/2025/00028 del 30/09/2025;

VISTA la Determinazione n.155/DIR/2024/00173 del 03/05/2024 che conferisce al funzionario Per. Agr. Enot. Francesco Mastrogiovanni l'incarico di Elevata Qualificazione "Filiera viticola enologica" incardinata presso la Sezione Competitività delle Filiere Agroalimentari - Servizio Filiere agricole sostenibili e multifunzionalità, prorogata al 30/04/2026 con Determinazione n.155/DIR/2025/00173 del 11/04/2025;

VISTO il Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n.

234/79, (CE) n. 1037/01 e (CE) n. 1234/07;

VISTO il Regolamento delegato (UE) n. 2016/1149 della Commissione del 15 aprile 2016, che integra il regolamento (UE) n.1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i programmi nazionali di sostegno del settore vitivinicolo e che modifica il regolamento (CE) n. 555/2008 della Commissione; VISTO il Regolamento di esecuzione (UE) 2017/256 della Commissione, del 14 febbraio 2017, che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2016/1150 della Commissione recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i programmi nazionali di sostegno al settore vitivinicolo;

VISTO Decreto Legislativo 2 febbraio 2021, n. 18. Norme per la produzione e la commercializzazione dei materiali di moltiplicazione e delle piante da frutto e delle ortive in attuazione dell'articolo 11 della legge 4 ottobre 2019, n. 117, per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE)2016/2031 e del regolamento (UE) 2017/625;

VISTO il Regolamento delegato (UE) 2015/560 della Commissione del 15 dicembre 2014 che integra il Regolamento (UE) n. 1308/13 del Parlamento e del Consiglio per quanto riguarda il sistema di autorizzazioni per gli impianti viticoli;

VISTO l'accordo del 25 luglio 2002 tra il Ministro delle politiche agricole e forestali, le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano in materia di classificazione delle varietà di vite;

VISTO l'accordo del 03 febbraio 2005, ai sensi dell'articolo 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n.281, tra il Ministero delle politiche agricole e forestali e le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano concernente «Tutela e valorizzazione delle produzioni ottenute da vitigni autoctoni o di antica coltivazione»;

VISTA la Legge 20 febbraio 2006, n.82 concernente “Disposizioni di attuazione della normativa comunitaria concernente l’Organizzazione comune di mercato (OCM) del vino” ed in particolare, il comma 2, art. 2 che stabilisce la competenza delle Regioni e delle Province Autonome di Trento e di Bolzano nell’accertamento delle coltivazioni di vitigni autoctoni italiani nel territorio di propria competenza;

VISTA la Legge 12 dicembre 2016, n. 238 concernente “Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino”;

VISTO il Decreto Legislativo n. 16 del 2 febbraio 2021 “Norme per la produzione e la commercializzazione dei materiali di moltiplicazione della vite in attuazione dell'articolo 11 della legge 4 ottobre 2019, n. 117, per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2016/2031 e del regolamento(UE) 2017/625” che al Capo II Art. 9. istituisce nuovamente il “Registro nazionale delle varietà e dei cloni di vite”;

VISTO il Decreto del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste n.0316697 del 16 luglio 2024 “Modalità di presentazione e contenuti della domanda di iscrizione di varietà e cloni di vite al Registro nazionale, di cui agli articoli 13 e 17 del decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 16. Abrogazione decreto ministeriale 30 settembre 2021, n. 489243”;

VISTA la Deliberazione di Giunta Regionale del 4 settembre 2003 n. 1371, pubblicata nel BURP n. 105 del 17/09/2003, avente ad oggetto “Classificazione regionale delle varietà di viti per la produzione di vino” che approva la classificazione regionale di viti per la produzione di vino, ai sensi della normativa comunitaria, nazionale e dell'accordo tra il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e le Regioni del 25 luglio 2002 e stabilisce che l'aggiornamento venga effettuato con determinazione del Dirigente del Servizio Agricoltura;

VISTA la Determinazione del Dirigente del Servizio Agricoltura n.22 del 21 gennaio 2013, pubblicata nel BURP n. 16 del 31/01/2013, avente ad oggetto “DGR 4 settembre 2003, n. 1371 - Classificazione regionale delle varietà di viti per la produzione di vino - Aggiornamento dell'elenco delle varietà di vite idonee alla coltivazione nella regione Puglia”;

VISTA la Determinazione Dirigenziale del Dirigente Sezione Competitività delle Filiere Agroalimentari n. 225 del 14 ottobre 2020, pubblicata nel BURP n. 154 del 05/11/2020 con la quale è stata concessa l'autorizzazione alla realizzazione di un vigneto a fini sperimentali con le cultivar: Carmenere n., Cannonau n., Plavina n., Viognier b., Santa Sofia b., Aglianico Bianco b., Negro Dolce n., presso l'azienda agricola Tormaresca S.r.l.;

VISTA la Determinazione Dirigenziale del Dirigente Sezione Competitività delle Filiere Agroalimentari n. 73 del 18 marzo 2022, pubblicata nel BURP n. 38 del 31/03/2022 avente oggetto: D.G.R. 4 settembre 2003, n.

1371 - "Classificazione regionale delle varietà di viti per la produzione di vino" e ss.mm.ii. - Aggiornamento dell'elenco delle varietà di vite idonee alla coltivazione nella regione Puglia;

VISTA la Determinazione del Dirigente della Sezione Competitività delle Filiere Agroalimentari n. 70 dell'11 marzo 2022, pubblicata nel BURP n. 38 del 31.03.2022, con la quale è stato approvato l'inserimento nella classificazione regionale delle seguenti nuove varietà di uva da vino, assegnandole alla categoria "varietà in osservazione", in particolare nel bacino viticolo della Murgia Centrale, del Salento e dell'Arco Jonico:

- Carmenere n. (Codice RNVV 336)
- Cannonau n. (Codice RNVV 051)
- Plavina n. (Codice RNVV 893)
- Viognier b. (Codice RNVV 346)
- Ghiandara b. (Codice RNVV 941)
- Santa Sofia b. (Codice RNVV 898).

VISTA la nota del CREA - VE protocollo n. 0041181 del 29 maggio 2025, acquisita con protocollo n. 0288932 del 29 maggio 2025, con la quale viene trasmessa, la relazione tecnica finale, a firma del responsabile scientifico del progetto dott. Vittorio Alba, relativa ai risultati ottenuti sui vitigni ad uva da vino oggetto di indagine e si richiede il passaggio delle suddette varietà alla tipologia di "varietà in osservazione" a quella superiore di "varietà idonee" nella classificazione regionale;

ESAMINATA la documentazione allegata alle succitata richiesta, e in particolare le risultanze emerse dallo studio sull'attitudine colturale dei vitigni, dai cui rilievi sperimentali sono stati presi in esame i seguenti aspetti:

1. caratteri morfologici relativi all'esame di identità, stabilità e omogeneità mediante la Scheda Ampelografica;
2. accertamento delle fasi fenologiche: germogliamento, fioritura, invaiatura, maturazione per tutti i vitigni;
3. rilievi produttivi sull'uva a maturazione: caratteristiche carpometriche di bacca e grappolo, fertilità, produzione per ceppo ed ettaro per tutti i vitigni;
4. rilievi qualitativi sul mosto a maturazione: concentrazione di solidi solubili totali, acidità titolabile, acidi organici, pH e contenuto in composti fenolici per tutti i vitigni;
5. vinificazioni e analisi sensoriali dei vini prodotti.

CONSIDERATO che tutti i citati vitigni sono inseriti nel Catalogo nazionale delle varietà di vite per uva da vino; CONSIDERATO inoltre che l'ampliamento delle varietà di vite è finalizzato a valorizzare il miglioramento qualitativo, assicurando una costanza qualitativa annuale e, al tempo stesso, garantendo la conservazione della tipicità dei vitigni oggetto di studio, rappresenta un' alternativa al continuo trend di polarizzazione verso un numero ristretto di varietà di interesse regionale ed è motivato anche da esigenze enologiche rese sempre più indispensabili dalle modificazioni climatiche in atto negli ultimi anni;

CONSIDERATO che la notifica del presente provvedimento al Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, consentirà l'inserimento delle varietà nel Registro nazionale, di cui agli articoli 13 e 17 del decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 16 come disposto dal DM n.0316697 del 16 luglio 2024, iscrivendole nella classificazione delle "varietà idonee".

Per quanto sopra riportato e di propria competenza, si propone di:

- prendere atto della relazione tecnica finale relativa ai risultati ottenuti sui vitigni ad uva da vino oggetto di indagine di cui all' "Allegato A", composto da n. 21 (ventuno) pagine, parte integrante e sostanziale del presente atto;
- aggiornare l' "Allegato A" della DGR n. 1371 del 4 settembre 2003, pubblicata nel BURP n. 05 del 17 settembre 2003, con l'inserimento delle seguenti varietà:

- Carmenere n. (Codice RNVV 336)
- Cannonau n. (Codice RNVV 051)

- Plavina n. (Codice RNVV 893)
- Viognier b. (Codice RNVV 346)
- Ghiandara b. (Codice RNVV 941)
- Santa Sofia b. (Codice RNVV 898)

classificandole “varietà idonee” alla coltivazione nella regione Puglia per le seguenti zone di produzione, inserendoli nei seguenti bacini viticoli omogenei:

- B) Murgia Centrale (corrispondente alla provincia di Bari)
C) Arco Jonico - Salento;

VERIFICA ai sensi del Reg. (UE) n.2016/679 e del D.Lgs. n.196/2003

Garanzie alla riservatezza

La pubblicazione dell’atto sul BURP o sul sito istituzionale o all’albo, salve le garanzie previste dalla Legge n.241/90 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela alla riservatezza dei cittadini, secondo quanto disposto dal Regolamento (UE) n.2016/679 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal D.Lgs. n.196/2003, dal D.Lgs. n.101/2018 ed ai sensi del vigente regolamento regionale n.5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari.

Ai fini della pubblicità legale, l’atto destinato alla pubblicazione è redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento a dati sensibili; qualora tali dati fossero indispensabili per l’adozione dell’atto, essi sono trasferiti in documenti separati, esplicitamente richiamati.

ESITO VALUTAZIONE DI IMPATTO DI GENERE: NEUTRO

DETERMINA

Di prendere atto di quanto espresso in narrativa, che costituisce parte integrante e sostanziale del presente atto e che qui si intende integralmente riportato.

- prendere atto della relazione tecnica finale relativa ai risultati ottenuti sui vitigni ad uva da vino oggetto di indagine di cui all’ “Allegato A”, composto da n. 21 (ventuno) pagine, parte integrante e sostanziale del presente atto;
- aggiornare l’ “Allegato A” della DGR n. 1371 del 4 settembre 2003, pubblicata nel BURP n. 05 del 17 settembre 2003, con l’inserimento delle seguenti varietà:

- Carmenere n. (Codice RNVV 336)
- Cannonau n. (Codice RNVV 051)
- Plavina n. (Codice RNVV 893)
- Viognier b. (Codice RNVV 346)
- Ghiandara b. (Codice RNVV 941)
- Santa Sofia b. (Codice RNVV 898)

classificandole “varietà idonee” alla coltivazione nella regione Puglia per le seguenti zone di produzione, inserendoli nei seguenti bacini viticoli omogenei :

- B) Murgia Centrale (corrispondente alla provincia di Bari)
C) Arco Jonico - Salento;

Il presente provvedimento:

- è elaborato attraverso la piattaforma CIFRA2 ed è composto da pagine tutte progressivamente numerate e firmato digitalmente;

- è pubblicato per 10 giorni lavorativi, ai sensi dell'art. 20 comma 3 del DPGR n. 22/2021, all'Albo regionale on line e conservato nei sistemi informatici regionali CIFRA2;
- è pubblicato, ai sensi dell'art. 23 del D.Lgs 33/2013, nella Sezione "Amministrazione trasparente" – "Provvedimenti dirigenti amministrativi" del portale istituzionale della Regione Puglia;
- è pubblicato nel sito filiereagroalimentari.regione.puglia.it - Sezione Filiere Settore Vitivinicolo;
- è pubblicato nel Bollettino Ufficiale della Regione Puglia;
- sarà notificato al CREA – VE Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia, Ente proponente;
- sarà notificato al Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari ICQRF, alla Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare PQAI.

ALLEGATI INTEGRANTI

Documento - Impronta (SHA256)
relazione Puglia INNO.VIT.pdf - ce9f459d8cc8db9878e0bd1c8b1e9bc956c82a7f767d950d6f4820bd13f1a6e4

Il presente Provvedimento è direttamente esecutivo.

Basato sulla proposta n. 155/DIR/2025/00371 dei sottoscrittori della proposta:

E.Q. Filiera viticola enologica
Francesco Mastrogiacomo

Il Funzionario Istruttore
Marino Caputi Iambrenghi

Il Dirigente del Servizio Filiere Agricole Sostenibili e Multifunzionalità
Rossella Titano

Firmato digitalmente da:

Il Dirigente della Sezione Competitività delle Filiere Agroalimentari
Luigi Trotta



Allegato A

Relazione tecnica

“Ampliamento della piattaforma ampelografica pugliese attraverso la valutazione di nuovi vitigni ad uva da vino e di tecniche di gestione del vigneto in relazione al cambiamento climatico” Puglia_INNO.VIT.

Classificazione regionale vitigni ad uva da vino per le varietà Carmenere n., Cannonau n., Plavina n., Negro Dolce n., Viognier b., Ghiandara b., Santa Sofia b..

Premessa

La presente relazione descrive le attività svolte nel triennio 2021-22, 2022-23 e 2023-24 previste nell’ambito del Progetto “*Ampliamento della piattaforma ampelografica pugliese attraverso la valutazione di nuovi vitigni ad uva da vino e di tecniche di gestione del vigneto in relazione al cambiamento climatico*” Puglia_INNO.VIT.

Il progetto ha previsto la collaborazione tra l’Azienda Tormaresca Soc. Agr. a r.l., con sede in San Pietro Vernotico (BR) (Committente) e il Consiglio per la ricerca in agricoltura e l’analisi dell’economia agraria – Centro di ricerca in Viticoltura ed Enologia di Turi (BA) (CREA-VE).

Il progetto nasce in seguito ad un Accordo di collaborazione sottoscritto digitalmente dalle parti il 19 febbraio 2020 (Prot. CREA n. 2069 del 12/01/2021) e Atto integrativo del 31 marzo 2020 (Prot. CREA n. 2084 del 12/01/2021). L’oggetto della collaborazione nasce dalla necessità di implementare la base ampelografica pugliese, nonostante essa sia già caratterizzata da una buona rappresentanza di vitigni autoctoni tradizionalmente coltivati. In particolare, l’Azienda Committente ha manifestato la volontà di introdurre nuove varietà regionali e/o internazionali i cui caratteri di distinguibilità sensoriale sono ampiamente conosciuti e apprezzati dal consumatore globale.

Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia

Via XXVIII Aprile, 26 - 31015 Conegliano Veneto (TV) Sede Amministrativa
 ➤ **Via Casamassima, 148 - 70010 Turi (BA)**
 Via Pietro Micca, 35 - 14100 Asti
 Via Trieste, 23 - 34170 Gorizia
 Viale Santa Margherita, 80 - 52100 Arezzo
 Via Cantina Sperimentale, 1 - 00049 Velletri (RM)

@ ve.turi@crea.gov.it ∫ ve@pec.crea.gov.it ∫ **W www.crea.gov.it**

T +39 0438 456711
T +39 080 8915711
 T +39 0141 433811
 T +39 0481 522041
 T +39 0575 353021
 T +39 06 9639027



SEDE LEGALE
 Via della Navicella, 2/4 - 00184 Roma
T +39 06 47836.1
C.F. 97231970589 **P.I.** 08183101008

Sono stati oggetto di studio i vitigni: **Carmenere n. (336), Cannonau n. (051), Plavina n. (893), Viognier b. (346), Santa Sofia b. (898), Ghiandara b. (941)**, di cui si riporta in parentesi il codice di iscrizione al registro Nazionale delle Varietà di Vite (RNVV) e il **Negro Dolce n.**, non ancora presente nel Registro Nazionale. Per le varietà già iscritte al RNVV sono state condotte le prove di Classificazione Regionale dei vitigni su descritti come richiesto nell'Accordo del 25 luglio 2002 "Schema di accordo tra il Ministro delle politiche agricole e forestali, le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano in materia di classificazione delle varietà di vite" (G.U. Serie generale n. 212); mentre per il Negro Dolce n., preliminarmente alle prove di Classificazione Regionale, sono state condotte anche le procedure per l'iscrizione al RNVV sulla base di quanto previsto dal D.M. del 16 Luglio 2024 n. 0316697 del MASAF, concernente le modalità di presentazione e contenuti della domanda di iscrizione di varietà e cloni di vite al Registro nazionale, di cui agli artt. 13 e 17 del d.lgs. 2 febbraio 2021, n. 16. Il completamento dell'iter di Classificazione Regionale del Negro Dolce n. è subordinato all'iscrizione del vitigno al RNVV. In particolare, il protocollo di descrizione del vitigno Negro Dolce n. è stato quello indicato all'art. 2 del D.M. relativamente alle "varietà conosciute". Infatti, esiste ampia documentazione bibliografica dell'esistenza e della conoscenza del vitigno nell'areale Arco Jonico-Salentino sin dalla fine del 1800 [1, 2, 3, 4, 5].

In sintesi, sovrapponendo i due protocolli tecnici previsi dalla normativa di riferimento, D.M. 16 Luglio 2024 n. 0316697 per l'iscrizione al RNVV e Accordo del 25 luglio 2002 per l'esame dello studio dell'attitudine culturale dei vitigni, i rilievi sperimentali hanno riguardato:

- 1) Caratteri morfologici relativi all'esame di identità, stabilità e omogeneità mediante la Scheda Ampelografica "Codice dei caratteri descrittivi OIV" per il Negro Dolce n.;
- 2) Accertamento delle fasi fenologiche: germogliamento, fioritura, invaiatura, maturazione per tutti i vitigni

Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia

Via XXVIII Aprile, 26 - 31015 Conegliano Veneto (TV) Sede Amministrativa
 ➤ **Via Casamassima, 148 - 70010 Turi (BA)**
 Via Pietro Micca, 35 - 14100 Asti
 Via Trieste, 23 - 34170 Gorizia
 Viale Santa Margherita, 80 - 52100 Arezzo
 Via Cantina Sperimentale, 1 - 00049 Velletri (RM)

@ ve.turi@crea.gov.it ∫ ve@pec.crea.gov.it ∫ **W** www.crea.gov.it

T +39 0438 456711
T +39 080 8915711
 T +39 0141 433811
 T +39 0481 522041
 T +39 0575 353021
 T +39 06 9639027



SEDE LEGALE
 Via della Navicella, 2/4 - 00184 Roma
T +39 06 47836.1
C.F. 97231970589 **f** **P.I.** 08183101008

- 3) Rilievi produttivi sull'uva a maturazione: caratteristiche carpometriche di bacca e grappolo, fertilità, produzione per ceppo ed ettaro per tutti i vitigni;
- 4) Rilievi qualitativi sul mosto a maturazione: concentrazione di solidi solubili totali, acidità titolabile, acidi organici, pH e contenuto in composti fenolici per tutti i vitigni;
- 5) Vinificazioni e analisi sensoriali dei vini prodotti.

Durante le attività progettuali, i vitigni di cui sopra sono stati inseriti nell'elenco come "varietà in osservazione" nelle zone di produzione della Murgia Centrale e Arco Jonico Salentino, con Determinazione del Dirigente Sezione Competitività delle Filiera Agroalimentari 11 marzo 2022 n. 70, Bollettino Ufficiale della Regione Puglia n. 38 del 31 marzo 2022.

Condizioni culturali

Per l'espletamento del programma di ricerca e sperimentazione il Committente ha realizzato a proprie spese una superficie di vigneto sperimentale in relazione alla localizzazione sul territorio pugliese della propria attività. I vigneti sperimentali sono stati autorizzati con Determinazione del Dirigente Sezione Competitività delle Filiera Agroalimentari del 14 ottobre 2020, n. 225, il quale, sulla base del DGR n. 1859 del 30/11/2016 e DDS n. 202 del 15/12/2016 - "Gestione e controllo del potenziale viticolo regionale in applicazione del Reg. (UE) n. 1308/2013 e s.m.i." ha provveduto all'Autorizzazione per la realizzazione di un vigneto, con finalità sperimentali, presso l'azienda Agr. Tormaresca soc. agr. a.r.l. (Bollettino Ufficiale della Regione Puglia - n. 154 del 5-11-2020).

Ubicazione impianti, riferimenti catastali, località, coordinate geografiche.

I vigneti sperimentali sono stati realizzati presso l'azienda Agr. Tormaresca soc. agr. a.r.l. in agro di San Pietro Vernotico (BR), reinnestando le nuove varietà su portinnesto 1103 Paulsen (*Vitis*

Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia

Via XXVIII Aprile, 26 - 31015 Conegliano Veneto (TV) Sede Amministrativa
 ➤ **Via Casamassima, 148 - 70010 Turi (BA)**
 Via Pietro Micca, 35 - 14100 Asti
 Via Trieste, 23 - 34170 Gorizia
 Viale Santa Margherita, 80 - 52100 Arezzo
 Via Cantina Sperimentale, 1 - 00049 Velletri (RM)

@ ve.turi@crea.gov.it **f** ve@pec.crea.gov.it **f** **W** www.crea.gov.it

T +39 0438 456711
T +39 080 8915711
 T +39 0141 433811
 T +39 0481 522041
 T +39 0575 353021
 T +39 06 9639027

berlandieri x Vitis rupestris) sulle p.lle n. 74 del fg. 10 e 169 del fg. 12 del comune di San Pietro Vernotico (BR) come riportato nella tabella successiva (Tabella A).

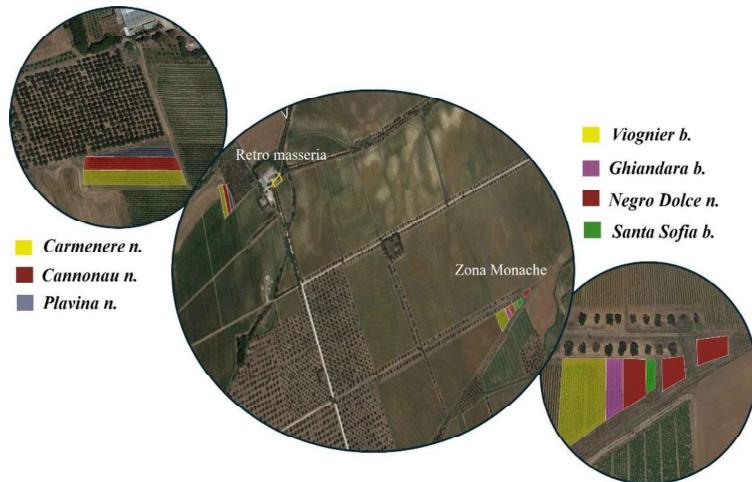


Figura 1. Sito sperimentale

Tabella A. Ubicazione e dati impianto

Comune	Riferimenti catastali			Varietà	Dest. Prod.		Caratteristiche superfici da reinvestare		
	Fg	P.lla	Sup Cat.le mq.		igt	vdt	Forma di allevamento	Sesto di impianto	Superficie vitata (mq)
San Pietro Vernotico	10	74	26590	Camenere n.	-	-	Cordone sp.	2,3 X 0,8	no 2500
San Pietro Vernotico	10	74	26590	Cannonau n.	-	-	Cordone sp.	2,3 X 0,8	no 2500
San Pietro Vernotico	12	169	33218	Negro Dolce n.	-	-	Cordone sp.	2,3 X 0,8	no 625
San Pietro Vernotico	10	74	26590	Plavina n.	-	-	Cordone sp.	2,3 X 0,8	no 625
San Pietro Vernotico	12	169	33218	Viognier b.	-	-	Cordone sp.	2,3 X 0,8	no 2500
San Pietro Vernotico	12	169	33218	Ghiandara b.	-	-	Cordone sp.	2,3 X 0,8	no 625
San Pietro Vernotico	12	169	33218	Santa Sofia b.	-	-	Cordone sp.	2,3 X 0,8	no 625

Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia

@ ve.turi@crea.gov.it | ve@pec.crea.gov.it | www.crea.gov.it

Via XXVIII Aprile, 26 - 31015 Conegliano Veneto (TV) Sede Amministrativa

T +39 0438 456711

➤ **Via Casamassima, 148 - 70010 Turi (BA)**

T +39 080 8915711

Via Pietro Micca, 35 - 14100 Asti

T +39 0141 433811

Via Trieste, 23 - 34170 Gorizia

T +39 0481 522041

Viale Santa Margherita, 80 - 52100 Arezzo

T +39 0575 353021

Via Cantina Sperimentale, 1 - 00049 Velletri (RM)

T +39 06 9639027

**SEDE LEGALE**

Via della Navicella, 2/4 - 00184 Roma

T +39 06 47836.1

C.F. 97231970589 | P.I. 08183101008

I vigneti sono stati realizzati in “zona Monache” (Lat 40° 32' 18" N - Lon 18° 02' 38" E) e “retro Masseria” (Lat 40° 32' 34" N – Lon 18° 01' 50" E)

Osservazioni generali su ulteriori indicazioni culturali

Nel corso del triennio produttivo (2022-2024), oltre ai parametri vegeto produttivi ed enologici sopra riportati, sono stati presi in considerazione ulteriori caratteri culturali, quali crescita, resistenza a fattori abiotici e biotici, descritti nella “Scheda ampelografica” dell’O.I.V. (Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino).

Per la crescita il descrittore preso in considerazione è stata la ‘vigoria del germoglio’ (codice O.I.V. 351), mentre per la valutazione delle resistenze sono stati presi in considerazione come fattore abiotico la ‘sicchezza’ (codice O.I.V. 403) e come fattori biotici la resistenza alle malattie, peronospora, oidio e botrite su foglie e grappoli (codici O.I.V. da 452 a 459), valutati in condizioni ordinarie di coltivazione, compresi trattamenti con presidi fitosanitari previsti dal sistema di conduzione integrato adottato dall’azienda (Tabella B).

Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia@ ve.turi@crea.gov.it | ve@pec.crea.gov.it | www.crea.gov.it

Via XXVIII Aprile, 26 - 31015 Conegliano Veneto (TV) Sede Amministrativa

T +39 0438 456711

➤ **Via Casamassima, 148 - 70010 Turi (BA)****T +39 080 8915711**

Via Pietro Micca, 35 - 14100 Asti

T +39 0141 433811

Via Trieste, 23 - 34170 Gorizia

T +39 0481 522041

Viale Santa Margherita, 80 - 52100 Arezzo

T +39 0575 353021

Via Cantina Sperimentale, 1 - 00049 Velletri (RM)

T +39 06 9639027



SEDE LEGALE
Via della Navicella, 2/4 - 00184 Roma
T +39 06 47836.1
C.F. 97231970589 **P.I.** 08183101008

Tabella B. Ulteriori indicazioni culturali (triennio 2022-2024). (**)

Caratteri	Uve nere				Uve bianche			
	Carmenere m.	Cannanau n.	Negrão Dolce n.	Playvina n.	Negrão Amaro n.	Vilognier b.	Ghiandara b.	Santa Sofia b.
Vigorità del germoglio (351)	5 media	7 elevata	5 media	3-5 medio bassa	5 media	5-7 medio elevata	5 media	5 media
Resistenza alla siccità (403) (in presenza di irrigazione di soccorso)	5 media	5 media	7-9 elevata molto-elevata	7 elevata	5-7 medio	5 medio	5 medio	5 media
Grado di resistenza alla <i>Plasmopara</i> su foglia (452)	5 medio	5 medio	5 medio	5 Medio elevato	5 medio	5 medio	5 medio	5 medio
Grado di resistenza a <i>Plasmopara</i> su grappolo (453)	5 medio	5 medio	5 Medio elevato	5 medio	5 medio	5 medio	5 medio	5 medio
Grado di resistenza alla <i>Oidium</i> su foglia (455)	5 medio	5 medio	5 medio	5 medio	5 medio	5 medio	5 medio	5 medio
Grado di resistenza alla <i>Oidium</i> su grappolo (456)	3-5 debole o medio	5 medio	5 medio	5 medio	5 medio	5 medio	5 medio	5 debole medio
Grado di resistenza alla <i>Botrytis</i> su foglia (458)	5 medio	5 medio	5 medio	5 medio	5 medio	5 medio	5 medio	5 medio
Grado di resistenza alla <i>Botrytis</i> su grappolo (459)	5 medio	7 elevato	5-7 medio o elevata	5-7 medio o elevata	3-5 medio o elevata	3-5 debole o medio	5 medio	5 medio

*Varietà di riferimento. (**) Le osservazioni sono state effettuate tra fioritura e inaviazatura/maturazione.

Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia

Via XXVII Aprile, 26 - 31015 Conegliano Veneto (TV) Sede Amministrativa
 ➤ **Via Casamassima, 148 - 70010 Turi (BA)**
 Via Pietro Micca, 35 - 14100 Asti
 Via Trieste, 23 - 34170 Gorizia
 Viale Santa Margherita, 80 - 52100 Arezzo
 Via Cantina Sperimentale, 1 - 00049 Velletri (RM)

@ ve.turi@crea.gov.it / ve@pec.crea.gov.it / **W** www.crea.gov.it
 T +39 0438 456711
T +39 080 8915711
 T +39 0141 433811
 T +39 0481 522041
 T +39 0575 353021
 T +39 06 9639027



SEDE LEGALE
 Via della Navicella, 2/4 - 00184 Roma
T +39 06 47836.1
C.F. 97231970589 **P.I.** 08183101008

Condizioni climatiche

Il clima è tipicamente mediterraneo, caratterizzato da inverni freschi e piovosi ed estati spesso calde e secche. Il mare, situato a breve distanza, ha un notevole effetto mitigante, riducendo le variazioni termiche giornaliere e stagionali, ma aumentando l'umidità, soprattutto durante l'estate. Le precipitazioni sono più abbondanti in autunno e inverno, ma i temporali estivi non sono rari. San Pietro Vernotico è inquadrato come Zona climatica C. Il Committente è provvisto di centraline meteo in Azienda e pertanto è stato possibile rilevare quotidianamente i parametri meteorologici. Durante il periodo 2021 – 2024 la temperatura media è stata di 17,5° C, la media delle minime è stata 12,6° C, mentre la media delle massime è stata 22,8 °C. Il mese più freddo è risultato gennaio con 5,2 °C mentre quello più caldo è risultato agosto con 32,9 °C. La piovosità media è stata di 560 mm annui, con prevalenza di fenomeni nei mesi autunno vernini che vanno da Novembre a Gennaio.

Natura del suolo

L'azienda agricola che ospita i vigneti sperimentali è situata nell'Ambito 9 "La campagna brindisina" nell'alto Salento (PPTR Puglia), si estende su circa 500 ettari, di cui 350 destinati alla viticoltura. Al centro del complesso sorge la storica Masseria Maimè del XVII secolo, con il suo ampio cortile e la chiesetta, che testimoniano il tradizionale uso agricolo del sito.

La pianura brindisina, attraversata da un fitto reticollo di canali e corsi d'acqua realizzati per gestire il deflusso delle piogge, vede il torrente Siedi come principale canale di drenaggio, influenzando le condizioni idrologiche a favore dei vigneti. L'area è caratterizzata da successioni sedimentarie calcarenitiche e sabbiose, integrate da depositi argillosi di età Pliocenico-Quaternaria, poggiante su un basamento mesozoico. Questi suoli, con impasto limo-argilloso e componenti

Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia

Via XXVIII Aprile, 26 - 31015 Conegliano Veneto (TV) Sede Amministrativa
 ➤ **Via Casamassima, 148 - 70010 Turi (BA)**
 Via Pietro Micca, 35 - 14100 Asti
 Via Trieste, 23 - 34170 Gorizia
 Viale Santa Margherita, 80 - 52100 Arezzo
 Via Cantina Sperimentale, 1 - 00049 Velletri (RM)

@ ve.turi@crea.gov.it | ve@pec.crea.gov.it | **W** www.crea.gov.it

T +39 0438 456711
T +39 080 8915711
 T +39 0141 433811
 T +39 0481 522041
 T +39 0575 353021
 T +39 06 9639027



SEDE LEGALE
 Via della Navicella, 2/4 - 00184 Roma
T +39 06 47836.1
C.F. 97231970589 **P.I.** 08183101008

arenitiche, presentano una bassa permeabilità che richiede interventi idraulici, come lavorazioni profonde e trincee drenanti, per evitare ristagni e asfissia radicale delle radici. Le peculiarità idrologiche, geologiche e pedologiche dell'area rappresentano parametri fondamentali per la classificazione dei vitigni a livello regionale in Puglia, esaltando il valore del terroir e offrendo un vantaggio qualitativo competitivo.

Anno di impianto e forma di allevamento adottata

Anno di impianto 2020, forma di allevamento a cordone speronato monolaterale con sesto d'impianto 2,3 X 0,8 m. Prima stagione produttiva 2022.

Elenco varietà in osservazione

Carmenere n. (336), Cannonau n. (051), Plavina n. (893), Viognier b. (346), Santa Sofia b. (898), Ghiandara b. (941), Negro Dolce n.

Come vitigni di riferimento sono state scelte due varietà coltivate presso la stessa Azienda Tormaresca Soc. Agr. a r.l., una a bacca nera, Negro Amaro n., e una a bacca bianca, Fiano b., largamente rappresentative dei vitigni coltivati nello stesso areale sperimentale.

Di seguito si riportano i parametri valutati (Tabella C e D).

Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia

Via XXVIII Aprile, 26 - 31015 Conegliano Veneto (TV) Sede Amministrativa
 ➤ **Via Casamassima, 148 - 70010 Turi (BA)**
 Via Pietro Micca, 35 - 14100 Asti
 Via Trieste, 23 - 34170 Gorizia
 Viale Santa Margherita, 80 - 52100 Arezzo
 Via Cantina Sperimentale, 1 - 00049 Velletri (RM)

@ ve.turi@crea.gov.it ∫ ve@pec.crea.gov.it ∫ **W** www.crea.gov.it

T +39 0438 456711
T +39 080 8915711
 T +39 0141 433811
 T +39 0481 522041
 T +39 0575 353021
 T +39 06 9639027



SEDE LEGALE
Via della Navicella, 2/4 - 00184 Roma
T +39 06 47836.1
C.F. 97231970589 **f P.I.** 08183101008

Rilievi triennio:

Tabella C. Parametri vegetativi per decadi (media periodo 2022-2024).

Parametri vegetativi	Uve nere				Uve bianche			
	Carmentina m.	Cannanova n.	Negrone Dolce n.	Negrone Amaro n.	Ghiandarba	Santa Sofia b.	Togmire b.	*Finano b.
Epoca di germogliamento	III Marzo - I Aprile	I Aprile	II Aprile	II Aprile	III Marzo	I Aprile	I Aprile	I Aprile
Epoca di fioritura	II Maggio	III Maggio	II Maggio	I Giugno	I-II Maggio	II Maggio	III Maggio	III Maggio
Epoca di inavallatura	III Luglio	II-LI Luglio	II Luglio	II Agosto	II Luglio	II Agosto	I Giugno	I Agosto
Epoca di maturazione	II Settembre	I Settembre	II Settembre	II Settembre	III Settembre	III Agosto - I Settembre	I Settembre	III Settembre

*Varietà di riferimento

Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia

Via XXVII Aprile, 26 - 31015 Conegliano Veneto (TV) Sede Amministrativa

➢ **Via Casamassima, 148 - 70010 Turi (BA)**

Via Pietro Micca, 35 - 14100 Asti

Via Trieste, 23 - 34170 Gorizia

Viale Santa Margherita, 80 - 52100 Arezzo

Via Cantina Sperimentale, 1 - 00049 Velletri (RM)

W www.crea.gov.it

T +39 0438 456711

T +39 080 8915711

T +39 0141 433811

T +39 0481 522041

T +39 0575 353021

T +39 06 9639027

Tabella D. Parametri produttivi sul mosto a maturazione (media triennio 2022-2024).**

Parametri quali-quantitativi	Uve nere			Uve bianche		
	Carmenere m.	Cannanova n.	Negrão Dolce n.	Negrão Amaro n.	Vilgénier b.	Santa Sofia b.
Grado rifrattometrico (°Brix)	23,3	23,7	21,9	22,1	23,5	23,4
Grado rifrattometrico (Babo mg/Kg)	19,8	20,2	18,6	18,6	19,8	19,9
Acidità totale (g/L)	4,8	4,0	4,6	4,5	5,0	4,1
pH	3,5	3,6	3,6	3,5	3,4	3,6
Peso medio grappolo (g)	294	341	214	369	189	153
Produzione uva per ceppo (Kg)	4,1	4,6	1,4	5,3	3,0	2,2
Produzione uva per ettaro (Kg)	19.638	22.566	5.050	26.803	16.305	9.903

**Varietà di riferimento ** L'epoca di maturazione coincide con la raccolta

Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia

@ ve.turi@crea.gov.it

W www.crea.gov.it

Via XXVII Aprile, 26 - 31015 Conegliano Veneto (TV) Sede Amministrativa

> **Via Casamassima, 148 - 70010 Turi (BA)**

Via Pietro Micca, 35 - 14100 Asti

Via Trieste, 23 - 34170 Gorizia

Viale Santa Margherita, 80 - 52100 Arezzo

Via Cantine Sperimentali, 1 - 00049 Velletri (RM)

T +39 0438 456711

T +39 080 8915711

T +39 0141 433811

T +39 0481 522041

T +39 0575 353021

T +39 06 9639027



SEDE LEGALE
 Via della Navicella, 2/4 - 00184 Roma
T +39 06 47836.1
C.F. 97231970589 **P.I.** 08183101008

La vinificazione

Obiettivi

Le vinificazioni condotte nell'ambito del presente progetto hanno avuto lo scopo di valutare l'idoneità dei vitigni in osservazione alla produzione enologica e le loro caratteristiche fisiche, chimiche e sensoriali, mediante l'ausilio di protocolli standardizzati.

Per le vinificazioni sono stati impiegati circa 500 kg di uve per ciascun vitigno, che hanno garantito una produzione di circa 300 L di vino come stabilito dall'Allegato tecnico riportato nell'Accordo del 25 luglio 2002.

I protocolli tecnici

Vinificazione in rosso

Il protocollo standard per i vitigni a bacca nera ha previsto la raccolta delle uve sane in cassette e la successiva pesatura in cantina. Dopo una pigidiraspatura, il mosto pigliato è stato posto in vinificatori per la successiva fermentazione a temperatura controllata. La fermentazione è durata all'incirca 10 giorni ad una temperatura di 20°C, operando giornalmente 2 follature. In seguito si è effettuata la svinatura e l'inoculo dei batteri malolattici. Sono stati in seguito effettuati almeno 3 travasi ad intervalli di un mese, il primo dei quali a circa due mesi dal termine del processo di fermentazione, per assicurare una pulizia naturale dei vini, seguiti sempre da un controllo del contenuto di anidride solforosa. Al termine dei travasi (circa 6 mesi dalla vendemmia) è seguito l'imbottigliamento utilizzando bottiglie tipo 'Bordolesi' classiche da 0,75 L.

Vinificazione in bianco

Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia

Via XXVIII Aprile, 26 - 31015 Conegliano Veneto (TV) Sede Amministrativa
 ➤ **Via Casamassima, 148 - 70010 Turi (BA)**
 Via Pietro Micca, 35 - 14100 Asti
 Via Trieste, 23 - 34170 Gorizia
 Viale Santa Margherita, 80 - 52100 Arezzo
 Via Cantina Sperimentale, 1 - 00049 Velletri (RM)

@ ve.turi@crea.gov.it ∫ ve@pec.crea.gov.it ∫ **W** www.crea.gov.it

T +39 0438 456711
T +39 080 8915711
 T +39 0141 433811
 T +39 0481 522041
 T +39 0575 353021
 T +39 06 9639027



SEDE LEGALE
 Via della Navicella, 2/4 - 00184 Roma
T +39 06 47836.1
C.F. 97231970589 **f** **P.I.** 08183101008

Per quanto riguarda i vitigni a bacca bianca sostanzialmente il protocollo è simile, differenziandosi solo per una maggiore attenzione nell'evitare ossidazioni dei mosti. Dopo una leggera pigiadiraspatura, il mosto è stato addizionato di metabisolfito di potassio e sottoposto ad una pressatura soffice. Il mosto è stato successivamente addizionato di enzima pectolitico e lasciato decantare per 12 ore in una cella termo-condizionata. Il succo limpido è stato poi inoculato col lievito secco attivo e posto a fermentare alla temperatura di 16°C sempre in cella termo-condizionata. Sono infine seguiti, a fine fermentazione, travasi regolari al riparo dall'aria, conservando i vini a temperature inferiori ai 15°C. Al termine dei travasi (circa 6 mesi dalla vendemmia) è seguito l'imbottigliamento utilizzando bottiglie tipo 'Bordolesi' classiche da 0,75 L.

Le analisi enologiche

Si riporta di seguito la Tabella E con i dati enologici richiesti dall'Allegato tecnico dell'Accordo del 25 luglio 2002.

Tabella E. Analisi enologiche (media triennio 2022-2024).

Parametri	Rossi					Bianchi			
	<i>Carmenere n.</i>	<i>Cannona n.</i>	<i>Negro Dolce n.</i>	<i>Plavina n.</i>	* <i>Negro Amaro n.</i>	<i>Viognier n.</i>	<i>Ghiandara b.</i>	<i>Santa Sofia b.</i>	* <i>Fiano b.</i>
Acidità totale (g/L Acido Tartarico)	4,5	4,3	4,2	4,5	4,9	5,2	5,0	5,2	5,7
Acido Tartarico (g/L)	1,4	2,2	2,1	1,8	1,8	2,2	1,6	2,5	2,3
Alcool (% v/v)	12,7	14,5	12,5	12,9	13,9	13,0	15,0	12,4	13,1
Acido Malico (g/L)	0,0	0,6	0,0	0,0	0,9	1,2	1,1	0,3	0,8
Estratto secco netto (g/L)	28,9	28,9	30,7	28,9	26,6	22,6	20,8	16,3	19,6
Flavonoidi (mg/L catechina)	611	490	817	837	1.453	-	-	-	-
Antociani (mg/L cyanidina 3-glucoside)	359	110	141	117	442	-	-	-	-
Polifenoli totali (mg/L catechina)	1.168	1.076	1.355	933	2.104	-	-	-	-

*Le varietà Negro Amaro n. e Fiano b. sono le varietà di riferimento

Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia

@ ve.turi@crea.gov.it f ve@pec.crea.gov.it f **W** www.crea.gov.it

Via XXVIII Aprile, 26 - 31015 Conegliano Veneto (TV) Sede Amministrativa

T +39 0438 456711

➤ **Via Casamassima, 148 - 70010 Turi (BA)**

T +39 080 8915711

Via Pietro Micca, 35 - 14100 Asti

T +39 0141 433811

Via Trieste, 23 - 34170 Gorizia

T +39 0481 522041

Viale Santa Margherita, 80 - 52100 Arezzo

T +39 0575 353021

Via Cantina Sperimentale, 1 - 00049 Velletri (RM)

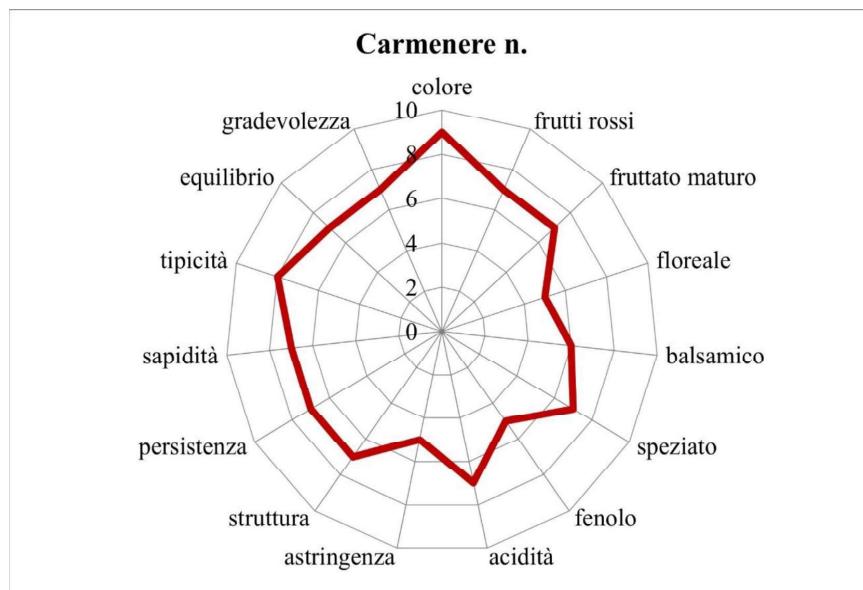
T +39 06 9639027

Le analisi sensoriali (ragni di degustazione)

Sui campioni di vini in bottiglie, al fine di valutarne l'evoluzione nel tempo (stabilizzazione), è stata effettuata un'analisi sensoriale in forma anonima tramite panel di degustatori addestrati a cui sono stati somministrati 30 mL di ciascuno dei 6 vini in calici da 250 mL ISO.

I degustatori hanno compilato una scheda sensoriale composta da descrittori di natura visiva, olfattiva e gustativa, valutata secondo una scala di preferenza strutturata da 1 (scarsa percezione del descrittore) a 10 (massima percezione del descrittore).

Si riportano, di seguito, i grafici relativi alle analisi sensoriali condotte sui 7 vitigni oggetto di indagine nei tre anni di sperimentazione (2022-2024) basati sulle mediane dei descrittori rilevati dal panel test.

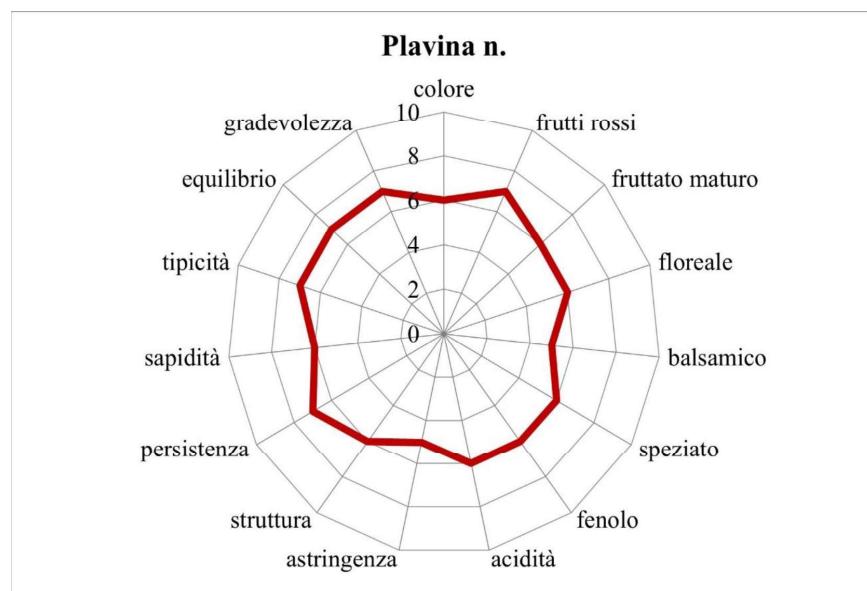
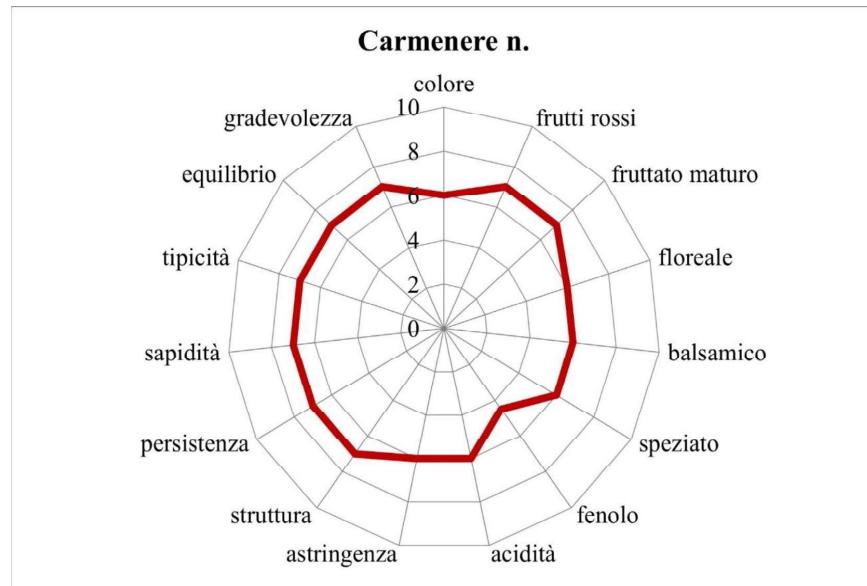


Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia

Via XXVIII Aprile, 26 - 31015 Conegliano Veneto (TV) Sede Amministrativa
➤ Via Casamassima, 148 - 70010 Turi (BA)
 Via Pietro Micca, 35 - 14100 Asti
 Via Trieste, 23 - 34170 Gorizia
 Viale Santa Margherita, 80 - 52100 Arezzo
 Via Cantina Sperimentale, 1 - 00049 Velletri (RM)

@ ve.turi@crea.gov.it | ve@pec.crea.gov.it | www.crea.gov.it

T +39 0438 456711
T +39 080 8915711
 T +39 0141 433811
 T +39 0481 522041
 T +39 0575 353021
 T +39 06 9639027


Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia

Via XXVIII Aprile, 26 - 31015 Conegliano Veneto (TV) Sede Amministrativa

 ➤ **Via Casamassima, 148 - 70010 Turi (BA)**

Via Pietro Micca, 35 - 14100 Asti

Via Trieste, 23 - 34170 Gorizia

Viale Santa Margherita, 80 - 52100 Arezzo

Via Cantina Sperimentale, 1 - 00049 Velletri (RM)

 @ ve.turi@crea.gov.it | ve@pec.crea.gov.it | www.crea.gov.it

T +39 0438 456711

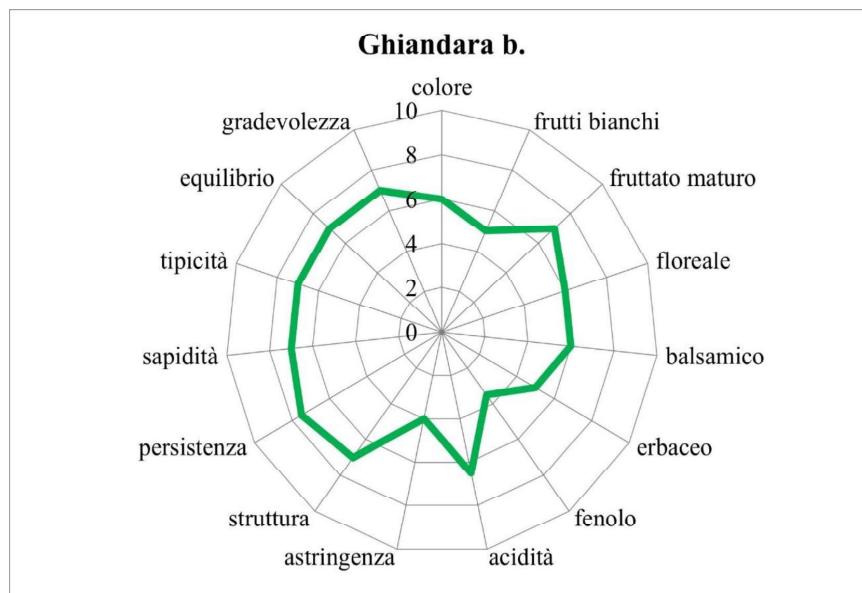
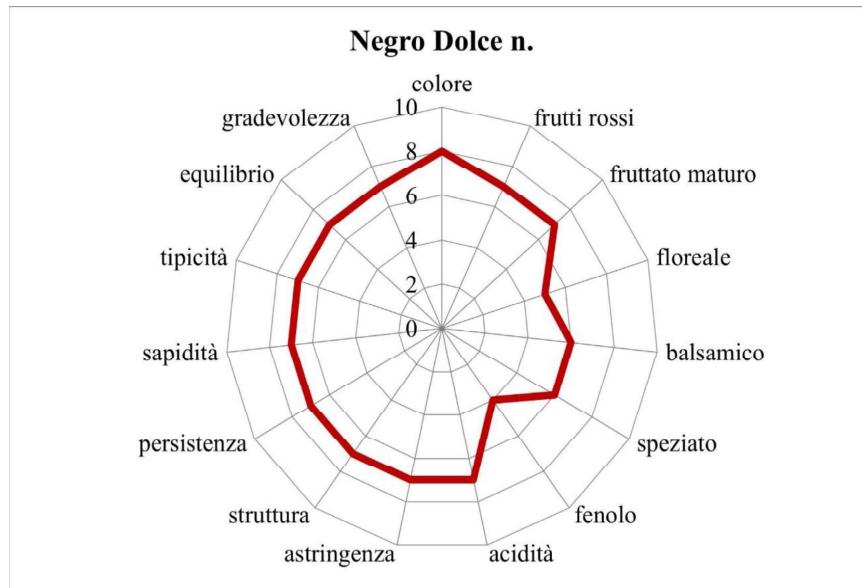
T +39 080 8915711

T +39 0141 433811

T +39 0481 522041

T +39 0575 353021

T +39 06 9639027

**Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia**

Via XXVIII Aprile, 26 - 31015 Conegliano Veneto (TV) Sede Amministrativa

➤ **Via Casamassima, 148 - 70010 Turi (BA)**

Via Pietro Micca, 35 - 14100 Asti

Via Trieste, 23 - 34170 Gorizia

Viale Santa Margherita, 80 - 52100 Arezzo

Via Cantina Sperimentale, 1 - 00049 Velletri (RM)

@ ve.turi@crea.gov.it | ve@pec.crea.gov.it | www.crea.gov.it

T +39 0438 456711

T +39 080 8915711

T +39 0141 433811

T +39 0481 522041

T +39 0575 353021

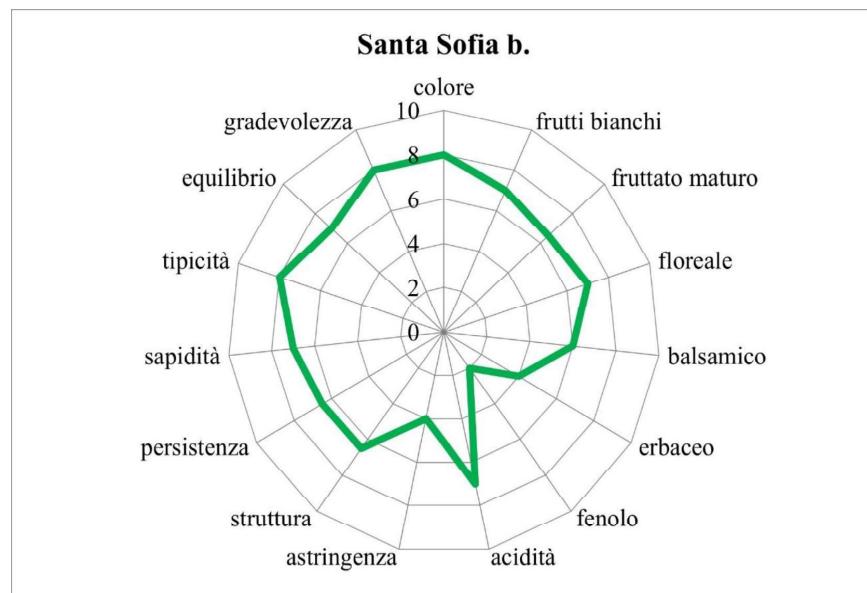
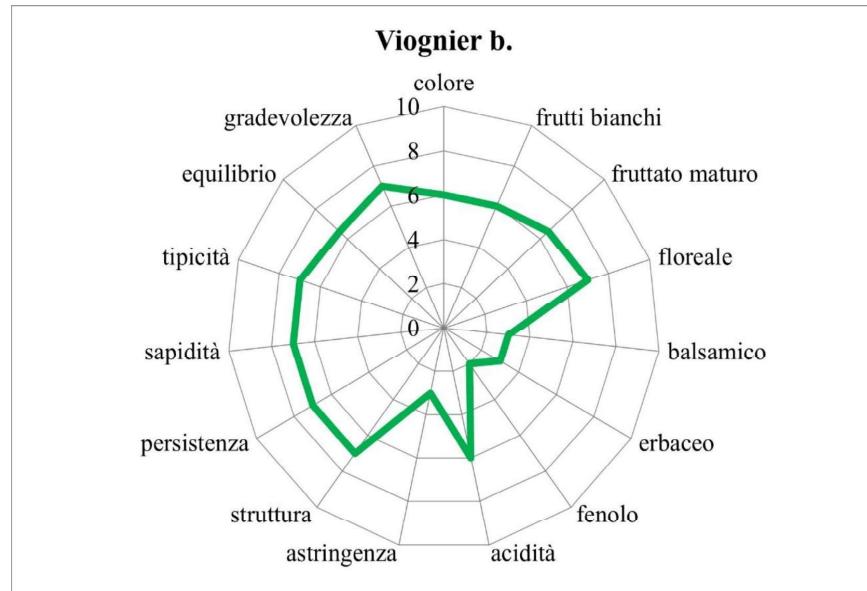
T +39 06 9639027

SEDE LEGALE

Via della Navicella, 2/4 - 00184 Roma

T +39 06 47836.1

C.F. 97231970589 | P.I. 08183101008

**Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia**

Via XXVIII Aprile, 26 - 31015 Conegliano Veneto (TV) Sede Amministrativa

➤ **Via Casamassima, 148 - 70010 Turi (BA)**

Via Pietro Micca, 35 - 14100 Asti

Via Trieste, 23 - 34170 Gorizia

Viale Santa Margherita, 80 - 52100 Arezzo

Via Cantina Sperimentale, 1 - 00049 Velletri (RM)

@ ve.turi@crea.gov.it | ve@pec.crea.gov.it | www.crea.gov.it

T +39 0438 456711

T +39 080 8915711

T +39 0141 433811

T +39 0481 522041

T +39 0575 353021

T +39 06 9639027



SEDE LEGALE
 Via della Navicella, 2/4 - 00184 Roma
T +39 06 47836.1
C.F. 97231970589 **P.I.** 08183101008

Giudizio complessivo

I vini ottenuti si sono rivelati piacevoli ed equilibrati, oltre a denotare una spiccata tipicità e carattere per ogni singolo vitigno.

Il Carmenere n. ha evidenziato un colore rubino intenso con note violacee e all'olfatto ha confermato la sua freschezza con note di ciliegia, prugna, mora, marasca, peperone verde e cioccolato, piacevole al gusto ma con necessità di evolversi. Per questo si adatta all'ottenimento di vini rossi giovani, meglio se con periodi di medio-lungo affinamento anche in legno, e vini rosati.

Il Cannonau n. e la Plavina n. hanno offerto entrambi due versioni di vini rossi già pronti al consumo, ma non per questo banali. La Plavina all'olfatto ha mostrato note di frutti di bosco, macchia mediterranea, fragole e spezie, mentre il Cannonau ha espresso, oltre a queste note, anche sentori di caffè, tabacco, gelso, eucalipto. Entrambi al gusto sono risultati morbidi, giustamente tannici, di buona persistenza e intensità. Sono idonei all'ottenimento di vini rossi giovani di pronta beva in linea con i gusti di consumo attuali.

Il Negro Dolce n. si è mostrato un vino interessante per la sua freschezza aromatica e tipica, con un buon corpo e sapidità, dal colore non eccessivamente intenso; si rivela idoneo se vinificato per vini da pronta beva, ma anche ideale nella vinificazione in rosato.

Il Viognier b. ha delineato le note tipiche aromatiche della varietà anche in ambiente caldo arido. All'olfatto ha mostrato note intense di banana, mango, ananas e fiori gialli. Al gusto si è presentato fresco, saporito e persistente. È adatto all'ottenimento di vini bianchi aromatici giovani longevi.

La Ghiandara b. si è caratterizzata per le note aromatiche di frutti bianchi e floreali, con crosta di pane, mentre al gusto è stato il vino con più corpo e struttura tra i bianchi analizzati; per questo è adatto ai lunghi affinamenti o alla spumantizzazione, per la quale si possono ottenere grandi risultati.

Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia

@ ve.turi@crea.gov.it | ve@pec.crea.gov.it | **W** www.crea.gov.it

Via XXVIII Aprile, 26 - 31015 Conegliano Veneto (TV) Sede Amministrativa

T +39 0438 456711

➤ **Via Casamassima, 148 - 70010 Turi (BA)**

T +39 080 8915711

Via Pietro Micca, 35 - 14100 Asti

T +39 0141 433811

Via Trieste, 23 - 34170 Gorizia

T +39 0481 522041

Viale Santa Margherita, 80 - 52100 Arezzo

T +39 0575 353021

Via Cantina Sperimentale, 1 - 00049 Velletri (RM)

T +39 06 9639027

**SEDE LEGALE**

Via della Navicella, 2/4 - 00184 Roma

T +39 06 47836.1

C.F. 97231970589 | P.I. 08183101008

La Santa Sofia b. ha mostrato un corredo aromatico unico con note fruttate di passion fruit, pera, pesca, albicocca e note floreali di rosa e fiori gialli. Al gusto si è mostrato fresco e con buona sapidità. È adatto all'ottenimento di vini bianchi giovani longevi o alla spumantizzazione. Sulla base di quanto su esposto, si propone il passaggio dei 7 vitigni oggetto di indagine nella tipologia superiore delle varietà "Idonee".

Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia@ ve.turi@crea.gov.it | ve@pec.crea.gov.it | **W** www.crea.gov.it

Via XXVIII Aprile, 26 - 31015 Conegliano Veneto (TV) Sede Amministrativa

T +39 0438 456711

➤ **Via Casamassima, 148 - 70010 Turi (BA)****T +39 080 8915711**

Via Pietro Micca, 35 - 14100 Asti

T +39 0141 433811

Via Trieste, 23 - 34170 Gorizia

T +39 0481 522041

Viale Santa Margherita, 80 - 52100 Arezzo

T +39 0575 353021

Via Cantina Sperimentale, 1 - 00049 Velletri (RM)

T +39 06 9639027

SEDE LEGALE

Via della Navicella, 2/4 - 00184 Roma

T +39 06 47836.1

C.F. 97231970589 ∫ P.I. 08183101008

Uve nere*Cannonau n.**Carmenere n.**Negro Dolce n.**Plavina n.***Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia**@ ve.turi@crea.gov.it ∫ ve@pec.crea.gov.it ∫ **W** www.crea.gov.it

Via XXVIII Aprile, 26 - 31015 Conegliano Veneto (TV) Sede Amministrativa

T +39 0438 456711

➤ **Via Casamassima, 148 - 70010 Turi (BA)****T +39 080 8915711**

Via Pietro Micca, 35 - 14100 Asti

T +39 0141 433811

Via Trieste, 23 - 34170 Gorizia

T +39 0481 522041

Viale Santa Margherita, 80 - 52100 Arezzo

T +39 0575 353021

Via Cantina Sperimentale, 1 - 00049 Velletri (RM)

T +39 06 9639027

Uve bianche



Ghiandara b.



Santa Sofia b.



Viognier b.

Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia

Via XXVIII Aprile, 26 - 31015 Conegliano Veneto (TV) Sede Amministrativa

➤ **Via Casamassima, 148 - 70010 Turi (BA)**

Via Pietro Micca, 35 - 14100 Asti

Via Trieste, 23 - 34170 Gorizia

Viale Santa Margherita, 80 - 52100 Arezzo

Via Cantina Sperimentale, 1 - 00049 Velletri (RM)

@ ve.turi@crea.gov.it ∫ ve@pec.crea.gov.it ∫ **W** www.crea.gov.it

T +39 0438 456711

T +39 080 8915711

T +39 0141 433811

T +39 0481 522041

T +39 0575 353021

T +39 06 9639027

**SEDE LEGALE**

Via della Navicella, 2/4 - 00184 Roma
T +39 06 47836.1
C.F. 97231970589 **P.I.** 08183101008

BIBLIOGRAFIA

- [1] Frojo G., 1875. Relazione sugli studi ampelografici eseguiti nelle Puglie. Bollettino Ampelografico, Fascicolo I, pag. 44. Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio. Tipografia Eredi Botta, Roma, 1876.
- [2] Licci V., 1876. Studi dei Mosti della Provincia di Terra d'Otranto. Bollettino Ampelografico, Fascicolo VII, pag 592. Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio. Tipografia Eredi Botta, Roma, 1877.
- [3] Licci V., 1877. Studi dei Mosti della Provincia di Terra d'Otranto. Bollettino Ampelografico, Fascicolo IX, pag 1046. Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio. Tipografia Eredi Botta, Roma, 1878.
- [4] Licci V., 1881. Studi Ampelografici della Provincia di Lecce. Bollettino Ampelografico, Fascicolo XV, pag. 123. Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio. Stabilimento Tip-Stereotipo del Cav. A. Morano, Napoli, 1881.
- [5] Giuseppe dei Conti di Rovasenda, 1877. Saggio di una Ampelografia Universale. Loescher Editore, Torino, 1877.

Il Responsabile scientifico del Progetto
Dott. Vittorio Alba

Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia

@ ve.turi@crea.gov.it **J** ve@pec.crea.gov.it **J** **W** www.crea.gov.it

Via XXVIII Aprile, 26 - 31015 Conegliano Veneto (TV) Sede Amministrativa

T +39 0438 456711

> Via Casamassima, 148 - 70010 Turi (BA)

T +39 080 8915711

Via Pietro Micca, 35 - 14100 Asti

T +39 0141 433811

Via Trieste, 23 - 34170 Gorizia

T +39 0481 522041

Viale Santa Margherita, 80 - 52100 Arezzo

T +39 0575 353021

Via Cantina Sperimentale, 1 - 00049 Velletri (RM)

T +39 06 9639027